

# 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 Wyżywienie i Rolnictwo.

Bezugspreis monatlich Zł 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 Gr. Grundschrift Nonpareille, Textspalte 1 mm Höhe und 94 mm Spaltenbreite Zł 4.—. Ermäßigte Grundpreise laut Preisliste Nr. 1. — Briefumschrift: Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstraße 5a. — Telefon 116 79 und 116 80.

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

Nr. 18

20. 9. 1942

Jahrgang / rok II

## Nahrungszuschuß- u. Überschußländer Europas Kraje Europy o nadwyżce i niedoborze żywności

Von Dipl.-Landwirt Dr. F. Lorz, Krakau

Aus dem Buche von Dr. Lorz „Kann sich Europa selbst ernähren?“ Zu beziehen durch den Agrar-Verlag, Krakau, Nürnbergstr. 5 a.

Przedruk z książki Dr. Lorz'a „Czy Europa może się sama wyżywić?“. Do nabycia w Wydawnictwie Rolniczym, Krakau, Nürnbergstr. 5 a.

Wenn man die europäische Ernährungslage zugrunde legt, so muß man beachten, daß es hier Staaten gibt, die reine Industrieländer, andere, die reine Agrarländer, manche, die beides gemeinsam sind. Wir finden ferner Staaten, die sogar einen entsprechenden Lebensmittelüberschuß erzeugen, der wiederum zur Deckung des fehlenden Bedarfes in den anderen Ländern Verwendung findet. Bei welchen Ländern nun Überschüsse an Lebensmitteln erzeugt werden und welche Länder Zuschüsse brauchen, zeigen die Bilder 4 A, B, C. Wir ersehen daraus, daß an der Spitze aller Agrarüberschußländer Gesamteuropas einschl. Rußlands und Englands Ungarn steht, ein reiner Agrarstaat, der 21 % mehr an Lebensmitteln erzeugt, als er selbst benötigt. An 2. Stelle folgen mit 10 % Überschüssen Rumänien und Litauen, an 3. Stelle Bulgarien mit 9 % an 4. Stelle Jugoslawien und Lettland mit 6 %, an 5. Stelle das Gebiet des ehemaligen Polen mit 5 % (das Generalgouvernement ist Zuzuschußgebiet), an 6. Stelle Dänemark mit 3 %, an 7. Stelle Estland mit 2 % und an 8. Stelle das große erzeugungsmäßig stark rückständig Rußland mit

Jeżeli bierze się pod uwagę położenie aprowizacyjne Europy, trzeba uprzytomnić sobie, że w Europie są państwa o charakterze czysto przemysłowym, inne znowu o charakterze czysto rolniczym, a niektóre mają charakter mieszany. Poza tym znajdują się w Europie kraje, które produkują nawet określoną nadwyżkę artykułów żywnościowych, która zostaje zużyta dla pokrycia niedoboru produktów spożywczych innych krajów. Tablice 4 A, B, C wykazują, które kraje produkują nadwyżkę żywności, a które potrzebują dowozu żywności dla pokrycia niedoboru.

Widzimy stąd, że na czele wszystkich europejskich krajów o nadwyżce produkcji rolniczej, nie wyłączając Anglii i Rosji stoją Węgry, kraj wyłącznie rolniczy, który wytwarza o 21 % więcej produktów żywnościowych, aniżeli sam potrzebuje. Drugie miejsce zajmują z 10 % nadwyżki Rumunia i Litwa, trzecie miejsce z 9 % przypada Bułgarii, na czwartym miejscu stoją Jugosławia i Łotwa z 6 %, na piątym dawna Polska z 5 % (Generalne Gubernatorstwo jest terenem o niedoborze rolniczym), na szóstym Dania z 3 % na siód-



Bild — rys. 4A

Produktion i konsumcja artykułów żywności w różnych krajach w latach 1940 i 2000  
Węgry, Rumunia, Litwa, Bułgaria, Jugosławia, Łotwa, Dawna Polska, Dania i Estonia

nur 1% Lebensmittelüberschüssen. Es mag merkwürdig erscheinen, daß an sich manche agrartechnisch rückständige Staaten des Balkans somit die einzigen Lebensmittelüberschuß-Lieferanten sind. Das hängt aber damit zusammen, daß diese Gebiete relativ dünn besiedelt, eben reine Agrarstaaten sind und allzuviele Großstädte, in denen Industrien zusammengeballt sind, nicht mit Lebensmitteln versorgen müssen. Auch die früheren baltischen Randstaaten, die jetzt im Reichskommissariat Ostland vereinigt sind, waren in Friedenszeiten immer schon Überschußlieferanten. Sie erzeugten in erster Linie sogenannte Veredelungsprodukte wie Butter, Eier, Käse, Schinken und Speck, die vorwiegend auf den englischen Frühstückstisch wanderten, während die Balkanländer vor allem Weizen und Mais, in den letzten Jahren jedoch mehr und mehr Ölfrüchte wie Raps, Rübsen und Soja zur Schließung der europäischen Fettlücke geliefert haben. Dänemark ist eigentlich der einzige nordwesteuropäische Staat, der, trotzdem er reiner landwirtschaftlicher Veredelungsproduzent ist, auch bei Getreide, die höchsten Hektarerträge der Welt aufwies, dafür aber das meiste Getreide aus dem Ausland einführen mußte. Dieses Land lieferte bei Eiern, Käse, Milch, Butter und Speck noch eine Überschußproduktion für Europa, die in Friedenszeit zum größten Teil nach England ging, während der Rest von Deutschland abgenommen wurde, heute natürlich restlos für die festlandeuropäische Ernährung zur Verfügung steht.

Der Staat, der in Friedenszeiten gerade noch seinen eigenen Bedarf deckte, ist die Slowakei, während vereinzelt reine Agrarstaaten oft Nahrungsmittelzuschüsse benötigten. Bild 4 B und C gibt darüber klaren Aufschluß. Länder wie Spanien, Schweden, Portugal und Italien, sind mehr Agrar- als Industriestaaten und liegen zwischen 91 und 99% der Lebensmittelselbstversorgung, müssen also die Differenz von 1—9% aus dem Ausland einführen.

Deutschland und Frankreich deckten in Friedenszeiten ihren Nahrungsmittelbedarf zu 83% aus eigener Erzeugung. Dabei darf aber nicht vergessen werden, daß Deutschland vor dem Kriege schon der größte Industriestaat der Welt geworden war und seine Landwirtschaft, in der nur mehr 25% der gesamten Bevölkerung tätig sind, diesen relativ hohen Deckungsgrad nur durch unerhörte Leistungen seit Beginn der Erzeugungsschlacht im Jahre 1933 erreichen konnte. Das ist eine Leistung, die für den größten Industriestaat einzigartig in der Welt dasteht. Während Frankreich immerhin noch 35% landwirtschaftliche Bevölkerung bei einer Einwohnerzahl von rund 42 Millionen aufzuweisen hat, mußten die 25% der landwirtschaftlichen Bevölkerung Deutschlands in Friedenszeiten schon 97 Mill. Gesamtbevölkerung ernähren, wobei Frankreich noch die größere landwirtschaftliche Nutzfläche mit 35 Mill. Hektar gegenüber der deutschen mit nur 32 Mill. Hektar hat. In Frankreich steht also für einen Einwohner infolge der geringen Einwohnerzahl zweimal soviel Ernährungsfläche zur Verfügung als in Deutschland, so daß aus diesen Gegenüberstellungen erst die unerhörten Leistungen der deutschen Landwirtschaft verständlich sind.

mym Estonia — 2%, a na ósmym miejscu wielka o daleko w tyle stojącej produkcji Rosja o nadwyżce za ledwie 1%.

Mogłoby się wydawać rzeczą dziwną, że wiele państw bałkańskich pod względem techniki rolniczej nisko stojących stanowi jedyne kraje eksportujące produkty rolne. Wiąże się to z tym, że tereny tych państw są stosunkowo rzadko zaludnione, a przy tym mają charakter czysto rolniczy i nie są zmuszone zaopatrywać w żywność wielkich miast, w których zazwyczaj nagromadza się przemysł wszelkiego rodzaju. Również państwa bałtyckie, które obecnie połączone są w Komisarjat Rzeszy „Ostland”, były za czasów pokoju zawsze terenami produkującymi nadwyżki. Wytwarzały one w pierwszym rzędzie produkty t. zw. uszlachetnione, jak masło, jaja, sery, szynkę i słoninę, które przeważnie szły na śniadania dla Anglików. Kraje bałkańskie natomiast eksportowały przede wszystkim pszenicę i kukurydzę, a w ostatnich latach coraz to więcej rzepaku, rzepiku i soi, pomagając przez to do wypełnienia europejskiej luki tłuszczowej. Jedynym państwem zachodnio-europejskim, które większość konsumowanego zboża musi sprowadzać z zagranicy, jest Dania, mimo, że kraj ten ma charakter wybitnie rolniczo-przetwórczy i wykazuje najlepsze w świecie wyniki zbiorów z hektara. Dania dostarczała obok jaj, serów, mleka, masła i słoniny jeszcze pewnych, niewielkich nadwyżek dla Europy, które w czasach pokojowych szły przeważnie do Anglii, reszta zaś do Niemiec; dziś oczywiście nadwyżki te idą bez reszty na żywienie Europy kontynentalnej.

Państwem, które w czasie pokoju pokrywało swoje własne zapotrzebowanie była Słowacja, podczas gdy niektóre państwa chociaż czysto rolnicze, musiały importować. Stan ten ilustrują tablice 4 B i C. Kraje takie jak Hiszpania, Szwecja, Portugalia i Włochy mają charakter przeważnie rolniczy, a mniej przemysłowy i pokrywają samodzielnie od 91 do 99% swego zapotrzebowania; muszą więc różnicę wahającą się między 1—9% sprowadzać z zagranicy.

Niemcy i Francja pokrywały w czasach pokoju zapotrzebowanie na produkty rolne w 83% z własnej produkcji. Przy tym nie należy jednak zapominać, że Niemcy już przed wojną stały się największym państwem przemysłowym świata, a rolnictwo niemieckie, w którym pracuje tylko 25% ogółu ludności, mogło osiągnąć tak stosunkowo wysokie pokrycie tylko dzięki niesłychanie wysokim wynikom, jakie zaczęto osiągać od zmagania produkcyjnych trwających od roku 1933. Wynik taki osiągnięty przez

największe państwo przemysłowe jest jedynym na świecie. Podczas gdy Francja na 42 miliony ludności wykazuje 35% ludności rolniczej, 25% rolników niemieckich musiało wyżywić już przed wojną 97 milionów ogółu ludności. Przy tym Francja rozporządza jeszcze w dodatku 35 milionami hektarów użytków rolnych, podczas gdy Niemcy mają tylko 32 miliony hektarów. We Francji, wskutek rzadkiego zaludnienia, każdy mieszkaniec ma dwa razy tyle przestrzeni produkcyjnej do dyspozycji ile

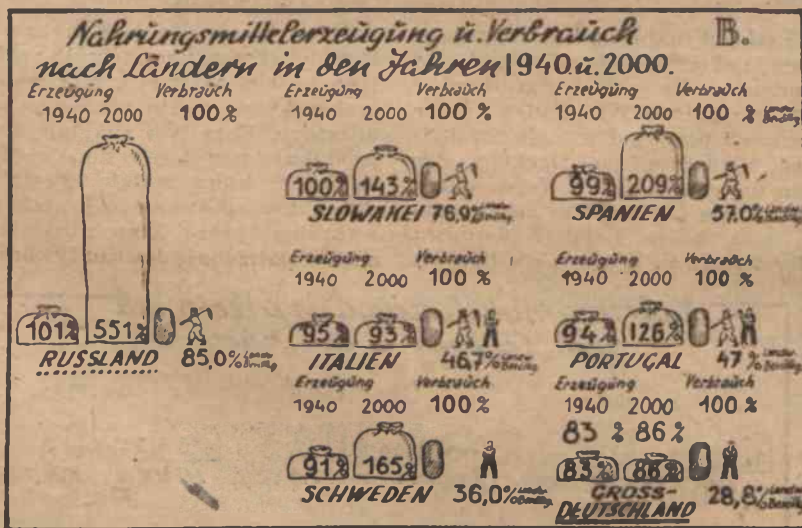


Bild — rys. 4B  
 Produkcja i konsumpcja artykułów żywności w różnych krajach w latach 1940 i 2000  
 Rosja, Słowacja, Włochy, Szwecja Hiszpania, Portugalia, Wielka Niemcy

Produkcja i konsumpcja artykułów żywności w różnych krajach w latach 1940 i 2000. Rosja, Słowacja, Włochy, Szwecja Hiszpania, Portugalia, Wielka Niemcy

Während der Laie glaubt, daß Staaten wie Griechenland, Finnland, Irland, Holland, die Schweiz und Norwegen in Friedenszeiten einen wesentlichen Lebensmittelüberschuß für die europäischen Märkte erzeugen würden, muß er sich anhand der Gegenüberstellung der Bilder 4 B und C vom Gegenteil überzeugen lassen. So decken beispielsweise Holland im Frieden nur 67 %, die Schweiz nur 47 % und Norwegen sogar nur 43 % ihres Nahrungsmittelebedarfes im eigenen Lande.

Zum Schluß sei auf den Staat verwiesen, der die schwächste Eigenerzeugung an Lebensmitteln hat, nämlich England. Die britische Insel konnte im Frieden nur 25 % des benötigten Nahrungsmittelebedarfes im eigenen Lande erzeugen. Sie hat im Kriege durch die sogenannte Wiesenumbbruchaktion einen Teil dieser Flächen wieder in Ackerland verwandelt und dadurch im eigenen Land eine Steigerung der Erzeugung erzielt. Andererseits ist aber auch der Abschluß an Handelsdampfern durch die Achsenmächte in den letzten Jahren so gestiegen, daß sich eine fühlbare Rationssenkung bei Lebensmitteln bemerkbar macht. Diese Senkung ist für England umso einschneidender, als der Kopfverbrauch des englischen Volkes an hochwertigen Lebensmitteln wie Fleisch, Speck, Butter und Eiern vor dem Kriege ein wesentlich höherer war als der des deutschen Volkes. Der Engländer muß also in diesem Kriege wesentlich tiefer von seinem hohen Lebensstandard hinabsteigen als der Deutsche.

každy mieszkaniec Niemiec, tak że z powyższego zestawienia z Francją zrozumiałe się stają niesłychane wy-czyny rolnictwa niemieckiego.

Laik, który by sądził, że państwa takie, jak Grecja, Finlandia, Irlandia, Holandia, Szwajcaria i Norwegia powinny były w czasach pokojowych produkować dla rynku europejskiego znaczne nadwyżki, przekona się z zestawień tablic 4 B i C, że było wprost przeciwnie. Holandia pokrywała w czasie pokoju na przykład tylko 67 %, Szwajcaria tylko 47 %, a Norwegia tylko 43 % własnego zapotrzebowania na środki żywnościowe.

Na koniec należy zwrócić uwagę na państwo, które posiada najmniejsze pokrycie spożycia z własnych środków, mianowicie na Anglię. Wyspy Brytyjskie mogły przed wojną wyprodukować tylko 25 % potrzebnych produktów żywnościowych. W czasie wojny Anglia zaorawszy łki, zamieniła część swoich obszarów w pola uprawne i uzyskała przez to wzrost produkcji rolnej. Z drugiej jednak strony państwa osi zatapiają tyle statków handlowych, że musiała się zaznaczyć dotkliwa racjonalizacja produktów rolnych. Ograniczenie konsumpcji w Anglii jest tym dotkliwsze, że spożycie na głowę w Anglii wysokowartościowych produktów żywnościowych, jak mięso, słonina, masło i jaja było przed wojną znacznie większe aniżeli u Niemców. Anglik musiał więc stąpić ze swego poziomu życia o wiele niżej aniżeli Niemiec. Odczuwa też przez to spadek konsumpcji o wiele silniej.



Bild — rys. 4C  
Produktion i konsumpcja artykułów żywności w różnych krajach w latach 1940 i 2000  
Francja, Grecja, Finlandia, Irlandia, Holandia, Belgia, Szwajcaria, Norwegia, W. Brytania

## Kontingente und Rohwurstherstellung Kontyngenty a wyrób kielbas surowych

Von Leo Neumann, Krakau

In der heutigen Zeit ist der Fleischer der Treuhänder für gerechte Verteilung, Erhaltung und Bewirtschaftung eines der wichtigsten Nahrungsmittel, des Fleisches. Es ist seine Pflicht, die durch ihn zur Verteilung gelangende Menge so zu verwalten, wie es für die Volkswirtschaft am zweckmäßigsten ist, und alles zu tun, um eine Schrumpfung des Gewichtes zu verhindern. Der Fleischer, der das ihm zur Verfügung stehende Fleisch in verschiedener Form an den Konsumenten abgibt, hat daher alle Momente, die zu einer gewichtsmäßigen Verringerung der Ware führen, auszu-schalten.

Die dem Fleischer zugewiesene Gewichtsmenge von Fleisch und Fleischwaren ist sein Kontingent. Das Kontingent erhält er auf Grund seines Bedarfes zugeweiht und hat es nach-träglich bei der Zuteilungsstelle mit Bedarfsnachweisen (Marken) abzurechnen. Es können nun Fleischguthaben oder auch Fehlbestände auftreten.

Ein Fehlbestand ist fast immer das Zeichen einer nicht ordnungsmäßigen Bewirtschaftung. Um diesen Fehlbestän-

den in der heutigen Zeit ist der Fleischer der Treuhänder für gerechte Verteilung, Erhaltung und Bewirtschaftung eines der wichtigsten Nahrungsmittel, des Fleisches. Es ist seine Pflicht, die durch ihn zur Verteilung gelangende Menge so zu verwalten, wie es für die Volkswirtschaft am zweckmäßigsten ist, und alles zu tun, um eine Schrumpfung des Gewichtes zu verhindern. Der Fleischer, der das ihm zur Verfügung stehende Fleisch in verschiedener Form an den Konsumenten abgibt, hat daher alle Momente, die zu einer gewichtsmäßigen Verringerung der Ware führen, auszu-schalten.

Die dem Fleischer zugewiesene Gewichtsmenge von Fleisch und Fleischwaren ist sein Kontingent. Das Kontingent erhält er auf Grund seines Bedarfes zugeweiht und hat es nach-träglich bei der Zuteilungsstelle mit Bedarfsnachweisen (Marken) abzurechnen. Es können nun Fleischguthaben oder auch Fehlbestände auftreten.

Ein Fehlbestand ist fast immer das Zeichen einer nicht ordnungsmäßigen Bewirtschaftung. Um diesen Fehlbestän-

den begehen zu können, muß sich der Fleischer über die Ursachen, die hierzu führen, klar sein, zumal ja das Kontingent den Umfang seines Geschäftes bestimmt.

Ein wesentlicher Faktor, der leicht zu Fehlbeständen führt, ist die Rohwurstherstellung. Der Fleischer erhält sein Kontingent mit den eingewachsenen Knochen und hat dieses Gewicht, wie schon gesagt, mit Bedarfsnachweisen zu belegen, d. h. er muß die volle Markenmenge für das Gewicht abgeben. Beim Fleischverkauf wird er dazu in der Lage sein, weil dasselbe grundsätzlich nur mit eingewachsenen Knochen abgegeben wird. Verlangt aber ein Kunde Fleisch ohne Knochen, so muß er einen entsprechenden Anteil an Marken mehr abgeben.

Bei Wurst jedoch liegt es anders. Die vom Käufer geforderte Wurst muß ihm ohne Knochenbeilage in voller Gewichtsmenge der abgegebenen Marken verkauft werden. Darum ist bei Herstellung von Rohwurst (Salami, Zervelatwurst usw.) folgendes zu beachten:

#### Zur Herstellung

1. müssen die Knochen und Sehnen herausgelöst werden,
2. tritt bei der Herstellung einer schnittfesten Rohwurst ein erheblicher Trocken- und Räucherverlust ein,
3. kommt der durch den Verkauf bedingte Schwundverlust dazu.

In Zahlen ausgedrückt, würde sich nachstehendes Bild ergeben:

Bei der Verarbeitung von 100 kg Fleisch mit Knochen zu einer schnittfesten Rohwurst entstehen folgende Gewichtsverminderungen:

Der Knochenverlust beträgt etwa . . .	25 % = 25,— kg
der Trocken- und Räucherverlust ebenfalls . . . . .	25 % = 18,75 kg
der Schwundverlust beim Verkauf . . . . .	5 % = 2,81 kg
	46,56 kg

Es zeigt sich also, daß selbst unter Annahme günstiger Voraussetzungen bereits bei der Verarbeitung von 100 kg Fleisch ein Kontingentverlust von 46,56 kg eintritt.

Bei nicht genauer Kenntnis der Sachlage könnte man der Ansicht sein, daß eigentlich jede Wurstherstellung zwangsläufig zur Kontingentsschrumpfung führen müßte. Das ist aber nicht der Fall. Bei Kochwürsten (Blut-, Leber-, Zungenwurst usw.) werden beispielsweise Innereien der Schlachttiere mit verarbeitet, die zwar einen hohen Nährwert besitzen, markenmäßig jedoch in zweifacher bzw. vierfacher Menge abgegeben werden. Hierdurch ist dem Fleischer die Möglichkeit gegeben, entstehende Gewichtsverluste auszugleichen.

Es liegt an der Beurteilung und dem Können des einzelnen Fleischers, festzustellen, in welchem Rahmen die Rohwurstherstellung für sein Kontingent tragbar ist. Schon durch die Auswahl der zur Herstellung gelangenden Rohwurstsorten kann eine Verringerung des Schwundverlustes erzielt werden. Weiche Rohwurst, wie z. B. Schmierwurst nach Braunschweiger Art, weist einen bedeutend geringeren Trocken- und Räucherverlust auf. Es ist deshalb, soweit Rohwurst hergestellt werden soll, empfehlenswert, nur weiche Rohwurstsorten herzustellen.

Die Herstellung von Kochwurst bleibt aber unter allen Umständen vorzuziehen. Einmal ist auf Grund des geringeren Verlustes des Schwundausgleiches durch die Kochwurstherstellung leichter zu schaffen. Und zum anderen kann auch durch diese Wurstsorten den Ansprüchen des Käufers weitgehend Rechnung getragen werden.

Aber selbstverständlich kann sich letzten Endes der Umfang der Herstellung nur nach den in den einzelnen Betrieben verschiedenen gelagerten Ausgleichsmöglichkeiten richten. Der Fleischer kann sich nicht nur von den Wünschen und Ansprüchen der Kundschaft leiten lassen, sondern er muß sich, wie wir sagten es schon, als Treuhänder betrach-

tiwstawić się brakom, rzeźnik musi zdawać sobie doskonałe sprawę z przyczyn, które do tych braków prowadzą, i to tym bardziej, że od ilości przydzielonego mu kontyngentu zależy rozmiar jego przedsiębiorstwa.

Najistotniejszym czynnikiem prowadzącym łatwo do mank jest wyrób kielbasy surowej. Rzeźnik otrzymuje swój kontyngent w formie mięsa wraz z należącymi do niego kośćmi i musi z rozdziału tego mięsa wykazać się dowodami zapotrzebowania t. zn. musi oddać ilość kartek mięsnych odpowiadających pełnej wadze otrzymanego przydziału mięsa. Jeżeli sprzedaje on mięso w stanie nieprzerobionym, nie będzie mu to sprawiało trudności, albowiem konsumentowi wydaje się mięso zasadniczo razem z kośćmi. Jeżeli zaś konsument żąda mięsa bez kości, musi w zamian za to oddać większą ilość kartek mięsnych.

Przy kielbasie sprawa ma się inaczej. Żądaną przez konsumenta kielbasę otrzymuje ten ostatni bez dodatku kości w pełnej wadze zgodnie z oddanymi kartkami. Dlatego należy przy produkcji kielbas surowych (salami, serwelatki itd.) zwrócić uwagę na następujące zagadnienia:

1. kości i ścięgna muszą być usunięte,
2. jeżeli chodzi o wyprodukowanie wyrobu o odpowiedniej twardości, trzeba liczyć się ze stratą na wadze wskutek wysuszenia i wędzenia,
3. trzeba liczyć się z mankiem na wadze, które zawsze występuje podczas sprzedaży.

Operując cyframi otrzymamy mniej więcej taki obraz:

Przy przeróbce 100 kg mięsa razem z kośćcami na surową kielbasę odpowiedniej konsystencji powstaną następujące ubytki na wadze:

Ubytek po usunięciu kości wyniesie ok. 25 % = 25,00 kg
Ubytek po wędzeniu i wskutek wyschnięcia wyniesie również około . . . . . 25 % = 18,75 kg
Strata wagi przy rozważaniu wyniesie ok. 5 % = 2,81 kg
razem 46,56 kg

Wynika więc z tego, że w możliwie najdogodniejszych warunkach podczas samej przeróbki 100 kg mięsa, strata na kontyngencje wyniesie 46,56 kg.

Niedokładna znajomość fachu mogłaby prowadzić do mniemania, że właściwie produkcja jakiegokolwiek kielbasy czy wyrobu mięsnego musi spowodować siłą rzeczy skurczenie się przydziału kontyngentowego. Tak jednak sprawa się nie przedstawia. Przy wyrobie bowiem kielbas i wędlin parzonych (gotowanych — jak kaszanka, pasztecik i salceson) zużywa się również wnętrzności zwierząt rzeźnych, które jakkolwiek mają wysoką wartość odżywczą, na kurki jednak są wydawane w podwójnej względnie w poczwórnej ilości. W ten sposób rzeźnik ma możliwość wyrównania powstających strat na wadze.

Zależać przeto będzie od osądu i fachowych umiejętności poszczególnego rzeźnika, w jakim zakresie przedsiębiorstwo jego może sprostać wyrobowi kielbas surowych. Już przez sam dobór gatunków wyrabianych kielbas surowych można osiągnąć ograniczenie strat na wadze. Miękkie gatunki wędlin surowych, np. kielbasa brunświecka do smarowania, dają o wiele mniejsze straty na wadze wskutek wędzenia i wysychania. Jeżeli już wyrabia się wędliny surowe, to należy przejść do produkcji wędlin miękkich.

W każdym jednak razie we wszystkich okolicznościach produkcja kielbas i wyrobów parzonych jest korzystniejsza. Po pierwsze: mała strata na wadze wskutek wysychania pozwala na łatwe wyrównanie ewentualnych ubytków kontyngentowych przy samej fabrykacji, a po drugie i taka wędlina może zadowolić wymagania kupującego.

Ostatecznie jednak każdy zrozumie, że zakres i jakość produkcji wyrobów będzie zależała przede wszystkim od możliwości wyrównawczych jakie ma poszczególne przedsiębiorstwo. Rzeźnik nie może stosować się tylko do życzeń i wymagań swojej klienteli, ale, jak już wspomnieliśmy, winien uważać się za powiernika. Musi więc posta-



Die Großhändler sind verpflichtet, ihr in den ihnen zugewiesenen Wirkungsgebieten arbeitendes geschultes Personal dazu anzuhalten, daß das zur Aufbewahrung bestimmte Material soweit wie möglich einheitlich, trocken, schmutzfrei, frei von Erde und gesund sei. Denn nur ein derartiges auserlesenes Material kann längere Zeit hindurch ohne beträchtliche Verluste aufbewahrt werden und bereitet den Aufsichtsführenden keine besonderen Sorgen. Bei der Abnahme selbst ist es angezeigt, auffallend kleine, nasse und schmutzige Kartoffeln abzulehnen und hierdurch den Erzeugern eine solide Ausführung ihrer Kontingentlieferungen anzugewöhnen.

Da hierzulande keine besonderen Gebäude oder Speicher zur Kartoffelaufbewahrung zur Verfügung stehen, kommen für die Aufbewahrung größerer Vorräte bei uns Keller und Mieten in Betracht. Jedenfalls soll man immer daran denken, daß selbst erstklassiges Material vor der Einlagerung geprüft und ausgelesen werden muß. Soweit die Versorgung der kleinen Verbraucher in Frage kommt, besorgen diese die Aufbewahrung der Kartoffeln in normalen Verhältnissen selbst.

Die Saison für die Kartoffeltransporte dauert 6—8 Wochen. Es ist klar, daß in Anbetracht der Überlastung der Eisenbahnen mit wichtigeren Aufgaben die Zufuhr ausreichender Vorräte zur Versorgung der größeren Städte und Fabriken in einer so kurzen Zeitspanne jetzt unmöglich ist. Infolgedessen müssen notwendigerweise große Kartoffelmengen in diesem Jahre an Ort und Stelle aufbewahrt werden, das ist also in erzeuger-eigenen Mieten, in den Lagern der Genossenschaften, in Kellern bzw. in Gemeinde-, Guts- und Bahnmieten. Diese Vorräte werden, in den Monaten, in denen die Bahn weniger belastet ist, bei geeigneter Witterung abtransportiert, um den Bedarf der Verbraucher im Frühjahr zu decken.

Die Einkellerung wäre gut, wenn nicht zur Kartoffelaufbewahrung geeignete Keller überhaupt selten wären und wenn die Großhändler nicht über eine Reihe verschiedener Keller verfügen würden, die nicht immer alle erforderlichen Eigenschaften aufweisen. Infolgedessen muß die Aufsicht über die Keller peinlich gewissenhaft sein. Der Keller soll rein, trocken, luftig, kühl, frostsicher und halbdunkel sein. Namentlich zu Beginn des Lagers ist für ausreichende Lüftung zu sorgen, die Haufen sind oft zu prüfen und die auftretenden Feuchtigkeitsflecken durch Umschaufeln und Auseinanderbreiten der Kartoffeln zu beseitigen. Die Anwendung von Kalkstaub und anderen Konservierungsmitteln erhöht die Dauerhaftigkeit der eingekellerten Kartoffeln.

Im allgemeinen werden diese besser in Mieten aufbewahrt. Die Großhändler pflegen diese gewöhnlich auf einem in der Nähe der Bahnstation gelegenen gepachteten Grundstücke anzulegen, das möglichst trocken sein und einen wasserdurchlässigen Boden haben muß. Zum richtigen Mietenbelag ist trockenes Stroh und geeignete Erde unentbehrlich. Letztere muß manchmal beim Anlegen von Bahnmieten besonders angefahren werden. Es ist unbedingt notwendig, daß sich der Belag aus zwei Isolierschichten aus Stroh und zwei solchen aus Erde zusammensetzt. Die Mieten müssen mit einem oder zwei horizontalen Lüftungsschächten versehen werden. Ihre Temperatur — nebenbei bemerkt sind die Mieten zu numerieren — soll täglich gemessen und in einem besonderen Bericht vermerkt werden; nötigenfalls ist die Temperatur der Mieten selbst mehrmals täglich zu messen. Falls stellenweise verdächtige Feuchtigkeit an der Miete bemerkt wird soll man den Belag an diesen Stellen entfernen und die Kartoffeln auslesen und trocknen.

Am Schluß dieser kurzen Ausführungen wollen wir nochmals die Rolle der Genossenschaften und Kaufleute bei der Erfassung und Verteilung der Kartoffeln hervorheben. Eine gut durchorganisierte und tatkräftige Aktion der einen wie der anderen bildet ein wirksames Instrument für eine gut funktionierende Versorgung des Landes mit Lebensmitteln, welches selbst in Zeiten schwerer wirt-

suchy, wolny od ziemi, nie zanieczyszczony i zdrowy. Tylko taki doborowy materiał bowiem przez dłuższy czas przechowuje się bez większych strat i nie nastęca nadzorowi kłopotu. Przy samym odbiorze winno się odrzucać ziemniaki podpadające drobne, mokre lub nieczyste i tym samym przyzwyczajając producentów do solidnego uskutecznienia dostaw.

Dla zmagazynowania ziemniaków nie rozporządzamy specjalnymi budynkami czy spichrzami, więc przy konieczności przechowania większych zapasów, wchodzą u nas w grę piwnice i kopce. W każdym wypadku trzeba jednak pamiętać o potrzebie przeglądnięcia i przebrania przed złożeniem do przechowania nawet wyborowego materiału.

Jeśli chodzi o zaopatrzenie drobnych konsumentów, to w normalnych warunkach rozwiązują oni kwestię przechowania ziemniaków we własnym zakresie. Czas nadający się do transportu ziemniaków obejmuje u nas 6—8 tygodni. Jest oczywiste, że wobec przeciążenia kolei ważniejszymi zadaniami nie będzie obecnie możliwe dowiezienie w tym krótkim czasie wystarczających zapasów dla całkowitego zaopatrzenia większych środowisk i zakładów przetwórczych. Stąd to z konieczności poważne ilości ziemniaków muszą w bieżącym roku być przechowane na miejscu przez samych wytwórców, w magazynach spółdzielczych lub w piwnicach względnie kopcach gminnych, majątkowych czy kolejowych. — Te zapasy zostaną następnie w miarę warunków atmosferycznych przewiezione w odpowiedniejszych dla kolei miesiącach w celu pokrycia zapotrzebowania konsumentów z wiosną.

Piwniczenie ziemniaków było by dobrym sposobem, gdyby nie to, że wogóle mało jest odpowiednich piwnic i że hurtownicy rozporządzają szeregiem różnych piwnic, które z natury rzeczy mają różne właściwości. Stąd to nadzór w nich musi być szczególnie skrupulatny. Piwnica winna być czysta, sucha, przewiewna, chłodna, nieprzepuszczająca mrozu i półmroczna. Zwłaszcza w początkach składu dbać należy o przewiewność, często badać stosy, występujące na nich plamy usuwać przez szufłowanie i rozgartywanie. Stosowanie mialu wapiennego i innych środków konserwujących wzmacnia trwałość magazynowanych ziemniaków.

Na ogół lepiej przechowują się ziemniaki w kopcach. Hurtownicy zakładają je zwykle na wynajętej w pobliżu stacji kolejowej parceli, która musi być odpowiednio sucha i posiadać wystarczającą przepuszczalność. Do nale-

---

## *Zwalczanie handlu pokątnego to droga do ZABEZPIECZENIA WYŻYWIENIA LUDNOŚCI*

---

żytego obłożenia kopców niezbędna jest sucha słoma i odpowiednia ziemia. Tę ostatnią czasem przy zakładaniu tego rodzaju kopców kolejowych musi się specjalnie nawieźć. Koniecznym jest, by okrywa składała się z 2-ech izolacyjnych warstw słomy i z 2-ech warstw ziemi. Kopce musi być zaopatrzone jednym lub dwoma wzdłuż biegnącymi kanałami wentylacyjnymi. Ciepłotę ponumerowanych kopców bada się codziennie — w razie potrzeby nawet kilkakrotnie — i notuje w specjalnym raporcie. Jeśli zauważy się podejrzaną zawilgoć pewnych miejsc, należy pokrywy w tych miejscach rozrzucić, ziemniaki przebrać i przesuszyć.

Te krótkie uwagi kończymy podkreśleniem raz jeszcze roli spółdzielni i kupeców w ujęciu i rozdziale ziemniaków. Ich dobrze zorganizowana i sprężysta akcja stanowi skutecznym instrumentem składowej aprowizacji kraju, zdolnym do

schaftlicher Erschütterungen alle Schwierigkeiten bewältigen kann. Die richtige, fachgemäß und sorgfältig durchgeführte Lagerung der Kartoffeln aber schützt nicht nur vor bedeutenden Verlusten, sondern stellt — was vor allem wichtig ist — auch dem Volke ein gesundes und reines also vollwertiges Lebensmittel zur Verfügung.

zwalczania wszelkich trudności, nawet w okresach ciężkich wstrząsów gospodarczych. Należyte zaś zmagazynowanie ziemniaków dokonane fachowo i starannie nie tylko chroni od dotkliwych strat, ale co ważne, oddaje społeczeństwu do dyspozycji artykuł zdrowy i czysty, a więc posiadający pełnię wartości odżywczych.

## Gartenbau-Erzeugnisse und die Ernährung Produkte ogrodnicze a wyżywienie ludności

Von Diplombärtner Werner Dänhardt, Krakau

Obst und Gemüse haben sich vom Genuß-Nahrungsmittel zum Volks-Nahrungsmittel entwickelt. Gemüse sind schnell zu kultivierende Erzeugnisse, die manchem Magen den letzten Rest fehlender Sättigung geben, wenn es andere Nahrungsmittel nicht ganz schaffen. Dabei darf nicht unerwähnt bleiben, daß Obst und Gemüse angenehme und anregende Abwechslung für Gaumen und Verdauungsorgane sind. Und schließlich muß herausgestellt werden: Die Aufklärung ist so erfolgreich durchgeführt worden, daß es heute wohl kaum jemand gibt, dem nicht z. B. der Begriff „Vitamin“ völlig geläufig ist.

Schon seit etwa 20 Jahren bahnte sich die Entwicklung der steigenden Bedeutung des Obstes und der Gemüse an. Das liegt begründet in den Werten, die dem Körper durch die Erzeugnisse der Gartenbauwirtschaft zugeführt werden.

Wenngleich im Brennpunkt des Interesses die Vitamine stehen, so darf doch nicht vergessen werden, daß wir im Obst und Gemüse nicht allein diese Ergänzungsstoffe zu uns nehmen. Obst, Gemüse und — nicht zu vergessen — die zahlreichen Küchen- und Heilkräuter bringen den Menschen vielfache nutzbringende Werte.

### Die wichtigsten Stoffe

Die Hauptträger der für die menschliche Ernährung wichtigen Stoffe sind: Fette, Kohlehydrate und Eiweiß.

Das Fett wird im wesentlichen vom Tier gewonnen, sei es in Form von Milch oder Butter, Speck oder Fett. Zum Teil werden auch pflanzliche Fette zur Deckung des menschlichen Fetthaushaltes benutzt (Pflanzenbutter). Öl wird vorwiegend aus Pflanzen (Olivenöl), vornehmlich aus Pflanzensamen hergestellt (Leinöl, Sonnenblumenöl). Der Fettgehalt im Obst und Gemüse ist gering und beträgt selten über 1 %.

Günstiger ist schon der Eiweißgehalt in manchen Gartenbau-Erzeugnissen. Besonders alle Hülsenfrüchte zeichnen sich durch Eiweißreichtum aus. Beispielsweise enthalten reife Erbsen etwa 23% Eiweiß, also mehr als Eier, deren Eiweißgehalt nur bei etwa 13 % liegt. Reife Hülsenfrüchte übertreffen auch den Eiweißgehalt mancher Fleischarten, z. B. des Kalbfleisches und alles fetten Fleisches.

Sehr reichlich sind Kohlehydrate im Obst und in den Gemüsen enthalten. Die Kohlehydrate treten entweder als Zucker (im Obst vorwiegend, und zwar vornehmlich als Traubenzucker und Rohrzucker) oder als Stärke (vorwiegend im Gemüse) auf. Der Kohlehydratgehalt der Äpfel und Kirschen beträgt rund 13 %, der Birnen 12 %. Getrocknete Früchte, die für den Genuß in den Winter- und Vorfrühjahrsmonaten eine große Rolle spielen, weisen auf Grund des Wasserverlustes naturgemäß noch wesentlich höhere Hundertsätze auf; Backobst von Äpfeln beispielsweise 63 %, von Birnen 60 %. Das frische Beerenobst hat etwa 10 % Gehalt an Kohlehydraten. Demgegenüber enthält z. B. die Milch nur 5 %, die Butter weniger als 1 % Kohlehydrate. In unreifen Früchten treten die Kohlehydrate vorwiegend als Stärke auf, die sich zur Reifezeit in Zucker verwandelt. Den höchsten Zuckergehalt enthalten Früchte daher während der Reife.

In Gemüsen ist der Kohlehydratgehalt sehr verschieden. Im allgemeinen liegt er um 5 %, bei Wurzelgemüse höher

Owoce i warzywa przestały być smakołykiem, a stały się artykułem żywności szerokich mas ludności. Warzywa stanowią produkt dający się szybko wyhodować, a niejednemu żołądkowi zapewniają brakującą sytość, o ile inne środki żywności jej nie zapewniły w dostatecznym stopniu. Nie wolno przy tym nie wspomnieć, że owoce i warzywa stanowią przyjemne i pobudzające urozmaicenie dla podniebienia i organów trawiennych. Wreszcie zaś trzeba stwierdzić, że oświata poczyniła tak znaczne już postępy, że nieliczne tylko jednostki nie są w pełni zaznajomione z pojęciem „witaminy“.

Rozwój wzrastającego znaczenia owoców i warzyw toruje sobie drogę od prawie 20 lat. Polega to na wartościach, doprowadzanych przez produkty ogrodnicze do organizmu ludzkiego.

Aczkolwiek ogniskiem zainteresowania są witaminy, nie wolno jednak zapominać, że z warzywami i owocami pobieramy nie tylko te składniki uzupełniające. Nie zapominać o tym, że rozliczne i pożyteczne wartości prócz owoców i warzyw przynoszą człowiekowi jeszcze mnogie zioła lecznicze i kuchenne.

### Najważniejsze składniki

Głównymi dostawcami ważnych dla wyżywienia człowieka składników są tłuszcze, węglowodany i białka.

Tłuszcz uzyskuje się głównie ze zwierząt, czy to w postaci mleka lub masła, stoniny lub sadła. Częściowo także służą również tłuszcze roślinne do pokrycia potrzeb gospodarki tłuszczowej organizmu ludzkiego (masło roślinne). Oliwę sporządza się przeważnie z roślin (olej z oliwek), a zwłaszcza z nasion roślin oleistych (olej lniany, słonecznikowy). Zawartość tłuszczu w owocach i warzywach jest skromna i rzadko przekracza 1 %.

Bardziej korzystna jest już zawartość białka w niektórych produktach ogrodnictwa. Szczególnie zaś płody strączkowe wyróżniają się bogactwem białka. Dojrzały groch na przykład zawiera ok. 23% białka, a zatem więcej niż jaja, których odnośna zawartość wynosi ok. 13%. Dojrzałe strączkowe pod względem zawartości białka przewyższają niektóre gatunki mięsa tłustego.

Natomiast w owocach i warzywach bardzo obficie występują węglowodany. Znajdujemy je albo w postaci cukru (przeważnie w owocach, mianowicie jako cukier gronowy i trzcinyowy), albo skrobi (przeważnie znowu w warzywach). Zawartość węglowodanów w jabłkach i wiśniach wynosi 13%, w gruszkach 12%. Suszone owoce, których spożycie odgrywa znaczną rolę w okresie miesięcy zimowych i przedwiosennych, wykazują z uwagi na dużą stratę wody, oczywiście jeszcze wyższy stosunek procentowy, który w suszu jabłkowym dochodzi np. do 63 %, u gruszek — 60 %. Świeże jagody zawierają natomiast około 10 % węglowodanów. W przeciwieństwie do tego mleko wykazuje tylko 5 %, masło mniej niż 1 %. W owocach niedojrzałych węglowodany występują przeważnie w postaci skrobi, która w miarę dojrzwania przekształca się na cukier. Dlatego też najwięcej cukrów zawierają owoce dojrzałe.

W warzywach zawartość węglowodanów jest bardzo różna. Ogólnie biorąc wynosi ona ok. 5 %, przy czym w wa-





den Vitamin verursacht verschiedene Krankheiten, z. B. Wachstumsstillstand. Auch Nachtblindheit wird durch Vitamin-A-Mangel hervorgerufen. Die Aussteckungsmöglichkeiten durch Infektionskrankheiten werden bei nicht ausreichender Vitamin-A-Zufuhr gefördert.

Da dieses Vitamin durch Lagern und Trocknen zerstört wird, ist der Bedarf des Menschen im Winter schwieriger zu decken als im Sommer. In der Möhre (Karotte) ist es enthalten. Wichtigste Vitaminträger sind außer dem Spinat, alle Salate, Grünkohl, Kohlrabi, die Hagebutte und die schwarze Johannisbeere.

### Vitamin B

Das Vitamin B ist der Verhüter der Beri-Beri Krankheit. Mangel an diesem Vitamin führt zur Appetitlosigkeit bei Kindern und soll Schwangerschaftserbrechen sowie Zahn- und Knochenverfall hervorrufen. Es ist besonders in Nüssen in beträchtlichem Umfange vorhanden. Hauptträger dieses Vitamins für die menschliche Ernährung ist jedoch das Getreide.

### Vitamin C

Das Vitamin C ist von allen Ergänzungsstoffen das bisher am meisten und besten erforschte. Im Jahre 1928 wurde es erstmalig gewonnen. Skorbut und Paranthose (Zahnfleischlockerung) wird durch Vitamin-C-Mangel hervorgerufen. Die allgemeine Frühjahrsmüdigkeit ist gleichfalls auf Vitamin-C-Mangel zurückzuführen. Bei allen körperlichen Anstrengungen ist der Bedarf des Vitamins C außerordentlich hoch. Damit im Zusammenhang steht auch die Notwendigkeit, den Müttern während der Schwangerschaft und der Stillzeit in erhöhtem Maße Vitamin C zuzuführen. Tuberkulose, schwere Blutarmut, viele Infektionskrankheiten, wie spinale Kinderlähmung, Keuchhusten, Diphtherie, werden durch Mangel an Vitamin C begünstigt. Dauerndes Fehlen führt zur Abnahme der Körperkräfte und kann den Tod verursachen.

Enthalten ist dieses für uns wohl wichtigste Vitamin in vielen Erzeugnissen. Bei normaler gemischter Kost wird der Mensch seinem Körper ausreichende Mengen zuführen. Nur in den Winter- und Frühjahrsmonaten ist der Bedarf meist größer als die Zufuhr. Abgesehen von dem jahreszeitlich bedingten Mangel an vitaminhaltigen Nahrungsmitteln in diesen Monaten kommt hinzu, daß durch Lagerung der Vitamingehalt in den rohen Nahrungsmitteln zurückgeht. Diese gilt vor allem auch für den wichtigsten Vitamin-C-Träger, den wir haben, die Kartoffel; nicht minder für gelagerte Gemüse. Deshalb müssen wir zweckmäßige Obst- und Gemüsevorrathaltung treiben und versuchen, möglichst frische Gartenbau-Erzeugnisse im zeitigen Frühjahr zu erhalten. Das geschieht am sichersten, zweckmäßigsten und billigsten durch eigenes Sammeln von frischen Kräutern (Löwenzahn, Brennessel, Taubnessel, Brunnenkresse, Wegerich u. v. a.). Wichtig ist, zu wissen, daß vor allem die jüngsten Pflanzenteile, die frischen Triebe, sehr stark vitamin-C-haltig sind. Im Sommer und Herbst aber sind Waldfrüchte zu sammeln und neben dem Obst und Gemüse für den Genuß im Winter durch Konservieren dauerhaft zu machen. Der Verlust an Vitamin C beim Kochen ist gering; man achte darauf, daß nicht langsames, sondern rasches Kochen, möglichst ohne Luftzufuhr (Sauerstoff zerstört das Vitamin C) und tunlichst nicht in Metallöpfen, erfolgt.

Bekannte Vitamin-C-Spender sind Zitronen und Apfelsinen. Schon im Jahre 1720 hat ein österreichischer Feldarzt darauf hingewiesen, daß Skorbut durch Apfelsinen oder Zitronen zu heilen sei. Der bei weitem bedeutendste Vitaminspender ist die Hagebutte. Reich an Vitaminen ist die Schlehe, die schwarze Johannisbeere, die Sanddornbeere. Der Vitamin-C-Gehalt im Apfel ist geringer, als allgemein angenommen wird. Von vitamin-C-haltigem Gemüse ist vor allem wieder der Kohlrabi zu erwähnen. Im übrigen sind sämtliche Blattgemüse weit vitamin-C-haltiger als Wurzelgemüse.

jej wywołuje różnego rodzaju choroby jak np. zastój we wzroście. Także t. zw. kurza ślepotą spowodowana jest brakiem witaminy A. Niedostateczne zaopatrzenie organizmu w tę witaminę sprzyja skłonnościom do zakażenia się chorobami infekcyjnymi. Ponieważ witamina ginie skutkiem przechowania i suszenia, przeto pokrycie jej zapotrzebowania w zimie staje się trudniejsze niż w lecie. Witaminę tę zawiera marchew. Najważniejszymi dostawcami witaminy A poza szpinakiem, są wszystkie salaty, kapusta zielona, kalarepa, glóg i czarna porzeczka.

### Witamina B

Witamina B zabezpiecza nas przed chorobą Beri-Beri. Nieobecność jej spowoduje brak apetytu u dzieci oraz wywołuje wymioty podczas ciąży, jak również wypadnięcie zębów. Zawierają ją głównie orzechy i grochy. Również w znacznych ilościach występuje w kalafiorach. Głównym jednak dostawcą tej witaminy dla organizmu ludzkiego są zboża.

### Witamina C

Spośród wszystkich składników uzupełniających najwięcej i najlepiej zbadaną jest witamina C. Po raz pierwszy wyodrębniono ją w 1928 roku. Brak witaminy C wywołuje skorbut i chorobę t. zw. Paranthozę. Ogólnie spotykane zmęczenie na wiosnę przypisać również należy brakowi witaminy C. Szczególnie wysokie zapotrzebowanie witaminy C występuje przy wysiłkach cielesnych. W związku z tym zachodzi konieczność podawania zwiększonych ilości witaminy C matkom w okresie ciąży. Brak tejże witaminy sprzyja gruźlicy, anemii, wielu chorobom zakaźnym, jak ksztuścowi, dyfterytowi itp. Stały jej niedostatek prowadzi do spadku sił, a wreszcie może spowodować śmierć.

Ta najważniejsza dla nas witamina występuje w wielu produktach. Normalnie urozmaicone pożywienie ludzkie doprowadza dostateczną jej ilość do organizmu. Jedyne w okresie zimy i wiosny zapotrzebowanie jej najczęściej jest większe od ilości doprowadzanych. Pominąwszy już to, że w ciągu tych miesięcy dysponujemy mniejszą ilością produktów zawierających witaminę ze względu na porę roku, to poza tym zawartość witamin w surowych artykułach żywności spada skutkiem przechowywania. Dotyczy to przede wszystkim najważniejszego dostawcy witaminy C — ziemniaka, niemniej także przechowywanych warzyw. Dlatego też owoce i warzywa przechowywać musimy w sposób właściwy, aby wczesną wiosną móc dysponować możliwie świeżą ogrodowizną. Najpewniejsze, najcelowsze i najtańsze jest zbieranie we własnym zakresie świeżych ziół (mniszka, pokrzyw, jasnoty, rzeżuchy, babki i wielu innych). Winniśmy wiedzieć, że bardzo dużo witaminy C zawierają przede wszystkim najmłodsze części roślin oraz świeże pędy. W ciągu lata i jesieni należy zbierać owoce leśne, które obok owoców i warzyw ogrodowych zakonserwuje się do spożycia zimowego. Strata witaminy C podczas gotowania nie jest znaczna. Uważać jednak trzeba, aby nie gotować długo, lecz szybko, możliwie bez dostępu powietrza, (tlen bowiem niszczy witaminę C) oraz wedle możliwości nie w metalowym naczyniu.

Znanym dostawcą witaminy C jest pomarańcz i cytryna. Już w roku 1720 pewien austriacki lekarz wojskowy wskazał na możliwości leczenia skorbutu przy pomocy pomarańczy i cytryn. Innym wybitnym dostawcą jest glóg, poza tym obfituje w nią tarka i czarna porzeczka. W jabłku zawartość witaminy C jest mniejsza, niż w ogóle się przypuszcza. Spośród warzyw zawierających witaminę C wspomnieć trzeba znowu o kalarepie. Zresztą wszystkie warzywa liściowe są zasobniejsze w tę witaminę niż warzywa korzeniowe.

## Vitamin D

Das Vitamin D ist bedeutungsvoll für den menschlichen Kalk-Stoffwechsel. So kommt es, daß der Bedarf bei Kindern und Kleinkindern besonders hoch ist. Pilze und Tomaten sind reiche Spender an Vitamin D, das in Pilzen wieder in Form eines Pro-Vitamins, des Ergosterin, enthalten ist. Den Kleinkindern wird heute Vitamin D in Form von Vigantol, vorbeugend gegen die englische Krankheit, zugeführt.

## Vitamin E

Erwähnt sei noch das Vitamin E, das zur Erhaltung normaler Fortpflanzungsmöglichkeiten im Körper vorhanden sein soll. In frischen Gemüsen, hauptsächlich in allen jungen Keimen, ist es enthalten.

So ergibt sich aus allem, daß der menschliche Körper zur Erzielung und Erhaltung seiner Gesundheit und zur Erreichung höchster Leistungen auf die Erzeugnisse des Gartenbaues nicht verzichten kann. Nicht nur die in Kultur genommenen Pflanzen, sondern auch unsere Wildpflanzen sind durch ihren Gehalt an Mineralsalzen, ätherischen Ölen, Säuren und Vitaminen wichtigste Träger der Gesundheit. In erster Linie ist es das frisch geerntete rohe Erzeugnis, das dem Körper gibt, was er braucht. Häufig werden aber auch die verschiedenen Stoffe durch den Kochprozeß aufgeschlossen und damit für den Körper leichter aufnehmbar. Vernünftige Vorratshaltung, wie dies mittels der Konservierung durch die Verarbeitungsindustrie oder durch die Hausfrau geschieht, die Herstellung von Marmeladen, Sauerkohl und dergleichen hilft die notwendigen Winterreserven, besonders im Hinblick auf die Vitaminzufuhr, zu sichern und damit weitgehend unseren Gesundheitszustand zu fördern und zu erhalten.

## Witamina D

Witamina D posiada duże znaczenie dla przemiany związków wapniowych w organizmie ludzkim. Szczególnie znaczne jej zapotrzebowanie wykazują duże i małe dzieci. W witaminę D obfitują zwłaszcza pomidory i grzyby, przy czym te ostatnie zawierają ją w postaci ergosteriny. Małym dzieciom podaje się dziś witaminę D w formie Vigantolu, środka zapobiegawczego krzywicy.

## Witamina E

Wspomnijmy jeszcze o witaminie E, niezbędnej do utrzymania zdolności rozrodczych organizmu. Zawierają ją świeże warzywa, głównie zaś wszystkie młode kiełki.

Z tego wszystkiego wynika, że organizm ludzki ze względu na osiągnięcie i utrzymanie zdrowia oraz wysokiej energii nie może zrezygnować z produktów ogrodnictwa. Jednakże bardzo ważnymi czynnikami w zakresie utrzymania zdrowia są nie tylko rośliny uprawne, lecz także i rośliny dzikie, zasobne w sole mineralne, olejki eteryczne, kwasy i witaminy. W pierwszym rzędzie zaś najważniejszym dostawcą niezbędnych dla organizmu substancji jest produkt surowy i świeżo zebrany. Niekiedy jednak niektóre materiały zostają uruchomione w drodze gotowania, a tym samym stają się bardziej przyswajalne dla organizmu. Roztropne przygotowanie zapasów, odbywające się na drodze przemysłowej lub też w domu w postaci konserw, przyrządzania marmolad, kapusty kiszonej itp. zapewnią niezbędne rezerwy zimowe, szczególnie zaś zapasy koniecznych witamin, a tym samym wydatnie przyczynia się do utrzymania wzgl. poprawienia naszego stanu zdrowia.

## Bahnhofsmieten für Kartoffeln Dworcowe kopce na ziemniaki

Von Dr. Josef Odenthal, Krakau

Haselnüsse reifen im Herbst. Nur einmal im Jahr. Jedes Eichhörnchen weiß das. Aber jedes Eichhörnchen möchte auch im Winter und Frühjahr Haselnüsse auf seinem Speisezettel sehen. Was tut das Eichhörnchen? Es legt Mieten an, Mieten mit Haselnüssen. Wo legt es die Mieten an? Da, wo es am bequemsten von seiner Winterwohnung aus an diese Mieten heran kann.

Der Versandverteiler hat die Aufgabe, die erfaßten Kartoffeln dem Verbrauch zuzuführen. Der Laie stellt sich die Durchführung recht einfach vor, und zwar so: Der Versandverteiler verabredet mit dem Erzeuger, wann dieser die Kartoffeln zur Bahn bringt. Auf diesen Tag wird bei der Ostbahn der Waggon bestellt. Der Erzeuger erscheint pünktlich, lädt den Waggon voll; dieser rollt ab, und der Versandverteiler hat sein Geld verdient.

Leider ist es nicht so einfach. Nebenbei: sonst brauchten wir auch keine Versandverteiler. Ein Lehrling würde genügen. Sagen wir es schon. Irgendwo hakt es allemal. Darum also ist der Versandverteiler da. Er hat, schlicht gesagt, die Aufgabe, die Schwierigkeiten der Verladung zu überwinden.

Der Versandverteiler wird daher in diesem Herbst alle diejenigen Kartoffeln, welche aus irgendeinem Grunde nicht zur Verladung kommen, die aber trotzdem vom Erzeuger pünktlich abgenommen werden müssen, in Bahnhofsmieten lagern. Bahnhofsmieten heißt nicht, die Miete liegt im oder unmittelbar am Bahnhof. Bahnhofsmiete heißt, die Miete ist so angelegt, daß für sie ein günstiger Platz ausgedacht würde und gleichzeitig der Weg von ihr zum Bahnhof so einfach und kurz wie möglich ist. Günstig ist der Platz dann, wenn er alle Vorbedingungen

Orzechy laskowe dojrzewają w jesieni. Tylko raz w roku. Każda wiewiórka wie o tym, a jednak każda chciałaby w swoim jadalospisie widzieć orzechy laskowe również w zimie i na wiosnę. Cóż tedy robi wiewiórka? Zakłada kopce, kopce z orzechami laskowymi. A gdzie zakłada owe kopce? Tam gdzie może mieć najdogodniejszy dostęp ze swojego mieszkanka zimowego do kopca z zapasami.

Rozdzieleca wysyłający ma za zadanie dostać zebrane przez kontyngent ziemniaki do spożywcy. Laik przedstawia sobie tę czynność bardzo prosto. A mianowicie tak, że rozdzieleca wysyłający ziemniaki umawia się z producentem, kiedy ten ostatni dowiezie ziemniaki na dworzec. Na ten dzień zamawia się na Kolei Wschodniej wagony. Producent pojawia się punktualnie, załadowuje wagony, wagony odjeżdżają i rozdzieleca zarobil swoje pieniądze.

Niestety sprawa nie jest wcale tak prosta. Nawiasem mówiąc, gdyby tak było, nie potrzebowalibyśmy żadnych specjalnych rozdzieleców wysyłających. Zwykły uczeń handlowy zupełnie by wystarczył. Należy jednak się przyznać: raz po raz coś się zahamuje — i dlatego mamy rozdzielec. Jego zadaniem jest, po prostu rzecz określiwszy, przewyżycie trudności przeładunków.

Rozdzieleca wysyłający zamagazynuje tej jesieni ziemniaki, których z jakichkolwiek względów nie będzie można załadować, a które jednak punktualnie muszą zostać odebrane od producenta, w kopcach dworcowych. Kopiec „dworcowy“ nie znaczy, że kopiec musi się znajdować koniecznie na terenie dworca. Kopiec taki musi być tak położony i wybrane na niego musi być takie miejsce, aby warunki składowe były dobre i dostęp do niego był łatwy, droga niedaleka. Miejsce jest korzystnie wybrane wtedy,

für eine haltbare Aufbewahrung schafft und wenn er außerdem leicht zu bewachen ist.

Zeitweise Bahnhofsmieten werden dann angelegt, wenn vorausgesehen werden kann, daß einige Zeit später doch noch die Verladung stattfinden wird. Die zeitweisen Bahnhofsmieten sollen also insbesondere verhindern, daß der Erzeuger ungebührlich lange an der Bahn wartet oder gar mit seiner Ladung zurückfährt, weil aus irgendeinem Grunde die Verladung nicht von der Stelle kommt. Dauernde Bahnhofsmieten werden zur Lagerung einer vorausbestimmten Menge Kartoffeln dienen, damit im Frühjahr diejenigen Verbraucher versorgt werden können, welche keine Möglichkeit zur eigenen Einlagerung haben. Auf jeden Fall muß daher, dieser Schluß ist zwingend, an jedem Bahnhof von einiger Verladebedeutung der Platz für eine Bahnhofsmiete zeitig vorbereitet werden.

Aber Bahnhofsmieten kosten Geld, wird der Versandverteiler sagen. Und meine Spanne ist so gehalten, daß aus ihr diese zusätzlichen Unkosten nicht getragen werden können. Dieser Einwand des Versandverters besteht zu Recht. Aber auch hier ist vorgesorgt.

Bei Anlage von dauernden Bahnhofsmieten erhält der Versandverteiler einen festen Zuschuß. Dieser Zuschuß wird auf Antrag des Versandverters von der Geschäftszentrale der Landwirtschaftlichen Zentralstelle ausbezahlt. Außerdem kommt der lagernde Versandverteiler in den Genuß der Verbraucher-Preiserhöhungen, welche am 1. 12. 1942 und 15. 2. 1943 eintreten. Für besondere Fälle ist vorgesehen, daß auf begründeten Antrag Beihilfen für unverschuldete, unzumutbare Verluste gewährt werden. Mit diesen Zuschüssen und Beihilfen wird der Versandverteiler instand gesetzt, auch die Unkosten der zeitweisen Bahnhofsmieten zu bestreiten. Damit wird einem wichtigen Grundsatz der Marktordnung Rechnung getragen. Wenn die Marktordnung dem einzelnen Verteiler Aufgaben stellt, die der Allgemeinheit dienen, aber über die Kraft des einzelnen hinausgehen, dann gibt die Marktordnung gleichzeitig die Möglichkeit der Erfüllung.

Damit kehren wir zum Beginn unseres Aufsatzes zurück:

Bahnhofsmieten sind Winterlager des Versandverters. Diese Winterlager werden es ermöglichen, daß das ganze Wirtschaftsjahr hindurch bei allen Versorgungsberechtigten Kartoffeln auf dem Speisezettel stehen.

## Wärmewirtschaft in Brennereien Gospodarka opałowa w gorzelniach

Von Dr.-Ing. H. Niewiadomski, Krakau

In dem in der Zeitschrift „Ernährungswirtschaft“ Nr. 16 erschienenen Artikel „Kesselanlagen in Brennereien“ wurde ein Teil der die Wärmewirtschaft in den landwirtschaftlichen Brennereien betreffenden Fragen in bezug auf die Brennstoffersparnis berührt. Wie dort schon erwähnt, lassen sich heutzutage die Mängel, welche auf Fehlern größerer Elemente der inneren Einrichtungen beruhen, nicht so leicht beseitigen, da man bei jeglichen Umbauten und ganz besonders bei Neuanschaffungen auf unüberwindliche Schwierigkeiten bei der Materialbeschaffung stößt. Im heutigen Artikel versuche ich, die für die Wärmewirtschaft wichtigen Faktoren, welche hauptsächlich von der Betriebsleitung und Kesselbedienung abhängig sind, also ohne viel Schwierigkeiten Änderungen und damit verbundene Verbesserungen zulassen, zusammenzustellen.

### Arten der Brennstoffe

Die Art des Brennstoffes hat großen Einfluß auf die richtige Ausnützung der schon bestehenden Kesseleinrichtung, und deshalb sollte man bemüht sein, einen den örtlichen Verhältnissen entsprechenden Brennstoff zu be-

gdy zawartość dobrze się przechowa i sam kopiciec łatwy jest do pilnowania.

Na okres czasowy zakłada się kopce kolejowe wtedy, gdy przewiduje się w krótkim czasie dokonanie załadunków. Takie kopce tymczasowe mają więc zapobiec temu, aby producent niepotrzebnie długo na dworcu nie oczekiwał, albo zgola ze swoim ładunkiem nie wracał z powrotem, dlatego tylko, że załadowanie nie rusza z miejsca. Stałe kopce dworcowe będą natomiast służyły do przechowania oznaczonej z góry ilości ziemiaków, tak ażeby na wiosnę móc zaopatrzyć tych konsumentów, którzy nie mają sami żadnych możliwości przechowania. Dlatego narzuca się konieczny wniosek, że na każdym dworcu o pewnym znaczeniu przeładunkowym zawczasu należy przygotować miejsce na kopiciec dworcowy.

Jednakże kopiciec dworcowy powoduje koszty — powie rozdzielca — a rozpiętość moich zarobków jest taka, że nie pozwala na ponoszenie dodatkowych kosztów. Taki zarzut rozdzielcy jest uzasadniony; lecz i na to znaleźć radę.

Przy zakładaniu stałych kopców dworcowych rozdzielca otrzymuje stały dodatek, który będzie mu wypłacony na wniosek przez Centralny Urząd Rolniczy. Poza tym rozdzielca przechowujący ziemiaki we własnym zakresie na zimę korzysta ze zwykłych cen konsumenta, przewidzianych na 1 grudnia 1942 i na 15 lutego 1943 r. W wypadkach specjalnych przewidziano udzielanie zapomóg na wniosek szczegółowo umotywowany w razie zajścia szkód nieprzewidzianych i niezawinionych. Dzięki tym dodatkom i zapomogom umożliwi się rozdzielcy wysiłkowemu ponieście kosztów związanych z przejściowym składowaniem ziemiaków w kopcach dworcowych. Równocześnie następuje zadośćuczynienie ważnej zasadzie regulacji rynku. Jeżeli się mianowicie poszczególnemu rozdzielcy stawia zadania służące dobru społecznemu a przekraczające jego możliwości, to równocześnie nadzór rynkowy daje mu możliwości spełnienia tych zadań.

W ten sposób doszliśmy do punktu wyjściowego naszych rozważań:

Kopce dworcowe są składami zimowymi rozdzielcy wysyłającego. Dzięki tym składom zimowym wszyscy uprawnieni do zaopatrzenia przez cały rok gospodarzy będą mogli spożywać ziemiaki.

W artykule „Instalacje kotłowe w gorzelniach“, jaki ukazał się w nr. 16 „Gospodarki Wyżywienia“, poruszono część zagadnień, dotyczących się gospodarki cieplnej w gorzelniach rolniczych z punktu widzenia oszczędności opałowych. Jak tam zaznaczono, niedomagań opartych na błędach większych elementów urządzeń wewnętrznych nie da się obecnie łatwo usunąć, ponieważ przy wszelkich przebudowach, a tymbardziej inwestycjach, napotyka się na trudności w dostawie potrzebnych materiałów. W dzisiejszym artykule pragnę zestawzić te czynniki ważne dla gospodarki opałowej, które zależne są głównie od kierownictwa ruchu i obsługi kotła, a więc dopuszczają łatwo do zmian i związanych z nimi ulepszeń.

### Gatunki paliwa

Gatunek paliwa ma poważny wpływ na należyte wyzyskanie istniejącej instalacji kotłowej i dlatego też powinno się go w miarę możności dobrać do miejscowych warunków. Często przez odpowiedni wybór paliwa można uniknąć pewnych zmian w palenisku, które przy innym gatunku lub sortymencie wydawały się konieczne.

ziehen. Durch eine richtige Auswahl des Brennstoffes können oft Änderungen in den Feuerungen vermieden werden, obwohl sie bei anderen Arten oder Sortimenten unbedingt nötig scheinen. Bei freier Auswahl des Brennstoffes soll jedoch nicht der Heizwert oder der billigste Preis der in Frage kommenden Wärmeeinheit die entscheidende Rolle spielen, sondern den billigsten Dampf, der aus den verschiedenen Brennstoffgattungen in der gegebenen Kesselanlage erhältlich ist. Die heutigen Verhältnisse verbieten von selbst jeden Einfluß auf die Auswahl der Art, Gattung, des Sortimentes und des Heizwertes des für die Brennerie nötigen Brennstoffes. Es ist daher bei Erhalt eines den Anforderungen des Kessels nicht entsprechenden Brennmaterials notgedrungen umgekehrt zu verfahren, als es tatsächlich sein sollte, d. h. es sind nach Möglichkeit Änderungen an der Feuerung entsprechend den Anforderungen des Brennstoffes vorzunehmen. Vom Heizwert des Brennstoffes ist die Größe des Rostes abhängig, d. h. je geringer der Heizwert ist, desto größer muß der Rost sein. Eine Änderung des Sortimentes zieht zumindest eine Änderung der Rostspalten nach sich; endlich sind die Art und Sortiment des Brennstoffes entscheidend, inwieweit die Notwendigkeit für die Anwendung eines künstlichen Zuges vorliegt. Falls also minderwertige Kohle aus der Krakauer Mulde zugeteilt wird, so darf man sich mit einem höheren Kohlenverbrauch nicht stillschweigend zufriedengeben, sondern es sind alle möglichen Änderungen vorzunehmen, um zur Ausnützung dieses Brennmaterials die besten Bedingungen zu schaffen.

#### Bedienung des Kessels

Übergehend zur Erörterung der Rolle des Heizers sei allgemein festgestellt, daß im Bestreben zur Ersparnis von Brennmaterialien auch die Bedienung des Kessels eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt. Der ganze Vorgang der Dampferzeugung, beginnend vom Lagern und endigend auf dem aus dem Schornstein entweichenden Rauch, kann nur bei einer rationellen Bedienung das gewünschte Ergebnis liefern. Mit Rücksicht auf die Verantwortung, welche auf dem Heizer ruht, ist diese Funktion intelligenten, entsprechend geschulten Leuten zu übertragen, die sich mit Zeugnissen über bestandene Prüfung ausweisen können. Der Heizer muß körperlich schwer arbeiten; seine Tätigkeit erfordert eine ständige Aufmerksamkeit, es ist daher auch recht und billig, wenn er besser als das übrige Personal entlohnt wird und für sparsame Wärmewirtschaft im Kesselraum ihm Kohlenprämien zuerkannt werden. Die Wärmewirtschaft steht in engem Zusammenhang mit einer richtigen Bedienung des Rostes und Regelung der Luftzufuhr. Der Rost sollte möglichst gleichmäßig mit Brennstoff beschickt werden, und zwar nicht nur hinsichtlich der Höhe der aufgetragenen Kohlenschicht, sondern auch hinsichtlich Mengenzugabe in gewissen Zeitabständen. Sollte sich bei veränderlicher Dampfantnahme der Betriebsdruck nicht auf derselben Höhe halten lassen, so kann dadurch Abhilfe geschafft werden, indem man z. B. während des Dämpfens der Kartoffeln Stückkohle — soweit solche vorhanden — verfeuert, weil diese sich auf dem Rost in höherer Schicht auftragen läßt, erst gegen Ende der Tagesarbeit aber Staubkohle, von welcher sogar eine dünne Schicht genügt, um einen zu starken Luftdurchfluß zu hemmen. Auf eine weitere brennstoffsparende Maßnahme während des Dämpfens der Kartoffeln sei hingewiesen, nämlich, daß mit dem Dämpfen bei dem höchst erreichbaren und zulässigen Wasserstand im Kessel zu beginnen ist, wodurch erreicht wird, daß während dieser Zeit eine Kesselspeisung nicht vorgenommen zu werden braucht. Außerdem wird dank der verringerten Fläche des Wasserspiegels die stündliche Dampfantnahme gedrosselt. Bei Zugabe von neuem Brennmaterial ist dies entweder auf den vorderen Teil des Rostes zu schütten, wobei die bereits brennende Masse allmählich weiter nach innen zu schieben ist, oder der ganze Rost ist mit einer dünnen Schicht zu belegen, damit diese sofort Feuer fängt. Gleich nach erfolgter Beschickung ist die Luftzufuhr so lange zu ver-

Jako główną wytyczną przy swobodnym wyborze paliwa należy brać nie wartość kaloryczną ani najniższą cenę jednostki ciepła, tylko najtańszą parę, jaką można otrzymać z różnych paliw w danym kotle. W obecnych warunkach na rodzaj, gatunek, sortyment i wartość opałową dostarczonego dla gorzelni paliwa nie ma się prawie żadnego wpływu. Jeżeli więc otrzymane paliwo nie jest takie, jakie by dla kotła było najodpowiedniejsze, to z konieczności należy postąpić odwrotnie niż się powinno, to znaczy poczynić w miarę możliwości zmiany w palenisku dla potrzeb paliwa. Wartość opałowa wpływa na wielkość rusztu, a więc im ona jest mniejsza, tym bardziej należy ruszt powiększyć. Zmiana sortymentu pociąga za sobą co najjużniej zmianę szerokości szczelin, wreszcie gatunek i sor-

## **ROLNICY NIE ZAPOMINAJCIE, że w roku bieżącym wyznaczone kontyngenty odstawić należy aż do dnia 30 listopada**

tyment decydują o konieczności stosowania sztucznego ciągu. Jeżeli więc przydzielono niskowartościowy gatunek paliwa (np. miał z Zagłębia Krakowskiego), to nie należy cicho godzić się z zwiększeniem zużycia opału, tylko poczynić wszelkie możliwe do przeprowadzenia zmiany, by stworzyć najlepsze warunki dla wyzyskania tego paliwa.

Również przechowywaniu trzeba poświęcić nieco uwagi. Węgiel najlepiej składować pod dachem, w otwartej szopie. Nigdy w żadnym kącie nie powinna z roku na rok jakaś resztką pozostawać nieruszana, gdyż może to doprowadzić do samozapalenia. Skład powinien być od spodu suchy i o ile możliwości wybetonowany, by przy szufłowaniu węgla nie nabierał piasku.

#### Obsługa instalacji kotłowej

Rozpatrując z kolei rolę palacza, ogólnie można stwierdzić, że obsługa odgrywa bardzo ważną rolę w dążeniu do oszczędności opałowych. Cały proces wytwarzania pary, poczynszy od składowania paliwa a skończywszy na dymie uchodzącym z komina, może tylko przy racjonalnej obsłudze dać pożądane rezultaty. W związku z tą odpowiedzialnością ciężką na palacza należy powierzać tę funkcję ludziom inteligentnym, odpowiednio wyszkolonym i posiadającym zdany egzamin. Praca palacza jest fizycznie ciężka i wymaga stałej uwagi, dlatego też sprawiedliwą jest rzeczą wynagradzać go lepiej niż innych pracowników gorzelni, przyznając mu premie węglowe za oszczędną gospodarkę cieplną w kotłowni. Taka właśnie gospodarka łączy się przede wszystkim z należyłą obsługą rusztu i regulacją ilości powietrza. Ruszt powinien być, o ile możliwości równomiernie zasilany paliwem zarówno pod względem wysokości warstwy jak i ilości narzucanej w jednostce czasu. O ile nie da się jednak przy zmianach w ilości odbieranej pary utrzymać ciśnienia roboczego na tym samym poziomie, to można sobie pomagać w ten sposób, by w czasie np. parowania ziemniaków spalać — w miarę posiadania — węgiel gruby, pozwalający na utrzymanie wyższej warstwy na ruszcie, a przy końcu dziennego ruchu miał, który nawet w cieńszej warstwie tamuje zbyt obfity przepływ powietrza. Dalszą pomocą podczas parowania ziemniaków jest rozpoczynanie tej czynności przy możliwie najwyższym stanie wody w kotle, co pozwala unikać w tym okresie zasilania, jak też i dzięki mniejszej powierzchni zwierciadła wodnego dlań nieco odbiór pary w jednostce czasu. Świeże paliwo należy narzucać albo na przednią część rusztu, a palące się przesuwając stopniowo w głąb albo

größern, bis der neue Brennstoff ordentlich brennt. Die Speisung des Feuers soll möglichst kurz dauern, und der Rauchschieber ist dabei zu drosseln. Es ist besser, den Rohstoff in kleinen Mengen, aber dafür öfter aufzuwerfen. Eine zu starke Beanspruchung des Kessels ist immer mit Verlusten verbunden; daher soll man bestrebt sein, daß er gleichmäßig belastet bleibt, was bei Flammrohrkesseln leichter zu erreichen ist als bei anderen Systemen.

### Luftregelung

Am vorteilhaftesten wird der Brennstoff ausgenutzt, sofern der Luftüberschuß so bemessen ist, daß sich zwischen den Rauchgasen sein Kohlenoxyd befindet und daß auch der Gehalt an Kohlensäure sich der Mengengrenze von 14% nähert. Die Kesselanlagen in den landwirtschaftlichen Brennereien besitzen keine entsprechenden Kontrollapparate, und deshalb hängt die Luftregelung von der Erfahrung des Heizers und von seiner dieser Angelegenheit gewidmeten Aufmerksamkeit ab. Der Zug ist mit dem Rauchschieber und durch Luftzufuhr unter dem Rost zu regeln. Die rote Farbe der Flamme und die Rauchbildung beweisen, daß das Verbrennen unvollkommen ist; aber das Fehlen des Rauches ist noch kein Beweis dafür, daß alles in Ordnung ist, es kann nämlich auch ein Fall unnötigen Luftüberschusses absichtlich oder durch die Undichtigkeiten der Ummauerung hervorgerufen vorliegen. Will man sich überzeugen, ob der angewandte Luftüberschuß entsprechend ist, ist sein Zufluß vorübergehend unmerklich zu verringern und zu beobachten, ob sich dann an der Mündung des Schornsteins eine schwache Rauchfahne zeigt. Tritt das ein, so bedeutet es, daß die Regelung gut war.

Eine weitere Bedingung für gute Arbeit ist das Entfernen der Schlacke von der Rostfläche. Dies geschieht am besten erst dann, wenn der Rest des Brennstoffes fast ausgebrannt ist, denn dann dringen größere Mengen von Luft in die Feuerung ein, weshalb es zweckmäßig ist, so schnell als möglich und bei geschlossenem Schieber die Roste zu reinigen.

### Abkühlung des Kessels

Die für die landwirtschaftlichen Brennereien charakteristischen täglichen Betriebsunterbrechungen bewirken eine Abkühlung des Kessels und verursachen große Wärmeverluste. Diese können zwar nicht gänzlich beseitigt werden, doch lassen sie sich verringern. Das Sinken sowohl des Druckes im Kessel, welcher sich in den Grenzen von 1,5 bis 2,0 atü halten sollte, als auch des Wasserspiegels, der normalerweise 3—5 cm betragen soll, sind das beste Anzeichen dafür. Nach jeder täglichen Stilllegung des Betriebes sind Rauchschieber, Feuertür und Aschenfall genau zu verschließen, und außerdem ist zwecks Vermeidung eines eventuellen schädlichen Zuges während der Betriebspause hinter dem Rauchschieber im Fuchs eine spezielle Öffnung für die Luftzuführung in den Schornstein aufzumachen. Für einen Kessel mit 40 m<sup>2</sup> Heizfläche dürften, eine normale Abkühlung vorausgesetzt, 50—75 kg Kohle zum Ausgleich der im Laufe einer Nacht infolge Stilllegung des Betriebes entstandenen Wärmeverluste genügen.

An den inneren Wänden des Kessels setzt sich ein Niederschlag von Kesselstein an, der aus dem Speisewasser entsteht. Dieser Steinansatz verursacht eine Überhitzung der Kesselwände und zieht einen größeren Brennstoffverbrauch nach sich. Abhängig von der Porosität, ist die Schicht des Kesselsteines mehr oder weniger schädlich, auf jeden Fall ist sie, sofern sie eine Dicke von 5 mm erreicht hat, zu entfernen. Es ist klar, daß man zu diesem Zwecke nicht die Kampagne unterbrechen kann; aber falls eine Betriebsstörung aus anderen Gründen entsteht, so kann man diese zur Untersuchung des inneren Kesselstandes ausnützen. Auf jeden Fall ist nach der Beendigung der Kampagne der Kessel sowohl innen wie auch außen (d. h. von Ruß und Asche) zu reinigen, und die Rauchkanäle sind auszukehren.

tež tak cieniķą warstwą pokrywac cały ruszt, by natychmiast następowalo zapalenie nowej porcji. Zuraz po narzuceniu trzeba zwiększyć dopływ powietrza, aż do chwili, gdy świeże paliwo należycie się rozpalilo. Zasilanie rusztu winno trwac możliwie krótko, przy czym zasuwę kominową trzeba przynaknąć. Lepiej jest narzucać małe dawki, za to częściej. Zbytnie natężanie bowiem kotła prowadzi zawsze do strat i dlatego należycie stale dążyć do utrzymywania równomiernego obciążenia, co przy kotle płomienicowym jest rzeczą łatwiejszą, niż przy innych ustrojach.

### Regulacja ilości powietrza

Paliwo spala się najkorzystniej, o ile ilość powietrza jest taka, by wśród gazów spalinowych nie było tlenu węgla, ale też by ilość dwutlenku węgla zbliżala się jak najbardziej do zawartości 14%. Kottownie w gorzelnianch rolniczych nie są wyposażone w odpowiednie aparaty kontrolne, dlatego też regulacja ilości powietrza musi opierać się na doświadczeniu palacza i stałej jego uwadze. Ciąg trzeba regulować zasuwą kominową jak też i dopływem powietrza pod ruszt. Czerwona barwa płomienia i obecność dymu u wylotu kominna świadczy o tym, że spalanie jest niezupełne, ale brak dymu nie dowodzi jeszcze, że odbywa się ono w porządku, bo może zachodzić wypadek nadmiaru powietrza czy to świadomie dopuszczanego, czy też wciąganego przez nieszczelności obmurowania. Chcąc się przekonać, czy stosowany nadmiar powietrza jest odpowiedni, należycie chwilowo zmniejszyć nieznacznie jego dopływ obserwując, czy ukaże się wówczas słaby dym u wylotu kominna. Jeżeli to nastąpi, to oznacza to, że regulacja była dobra.

Dalszym warunkiem dobrej pracy jest usuwanie skorupy żużla z powierzchni rusztu. Zabieg ten należycie przeprowadzać w chwili, gdy już reszta paliwa wypala się. Ponieważ wówczas duże ilości powietrza dochodzą do paleniska, więc celowe jest czyścić jak najprędzej, i to przy zamkniętej zasuwie kominowej.

### Ochładzanie kotła

Codzienne przerwy w ruchu, charakterystyczne w gorzelnian, wywołują duże straty ciepłne przez ochładzanie kotła, których wprawdzie nie da się całkowicie usunąć, ale które można zmniejszać. Wskaźnikiem ich jest spadek ciśnienia w kotle, który powinien pozostać w granicach 1,5 do 2,0 atm., oraz spadek poziomu wody, który normalnie winien wynosić 3—5 cm. Po wstrzymaniu codziennego ruchu należycie szczelnie zamknąć zasuwę, drzwiczki paleniskowe i popielnikowe, a poza tym dla tym pewniejszego usunięcia możliwości szkodliwego ciągu podczas przerw w ruchu, wskazane jest otwarcie specjalnego otworu w czopuchu za zasuwą, który by dopuszczał powietrze do kominna. Przy normalnym ochładzaniu wystarczac powinno dla kotła o pow. ogrz. 40 m<sup>2</sup> około 50—75 kg węgla na wyrównanie strat ciepłnych w ciągu nocnej przerwy w ruchu.

Dla umożliwienia kontroli pracy kotła wskazane jest prowadzenie stałych dziennych zapisów, dotyczących zużycia paliwa, czasu trwania ruchu itd. Bardzo dobre usługi w tym kierunku oddaje wodomierz, wskazujący ilość zużytej wody zasilającej.

Ściany kotła pokrywają się od wewnątrz osadem kamienia kottowego, powstającego z wody zasilającej. Osad ten przyczynia się do przepalania ścian kotła oraz pociąga za sobą większe zużycie paliwa. W zależności od porowatości kamienia warstwa jego jest mniej lub więcej szkodliwa, w każdym jednak razie, przy grubości 5 mm należycie przystąpić do jej usunięcia. Jest rzeczą jasną, że w tym celu nie można przerywac kampanii, ale jeżeli powstanie z innych przyczyn przerwa w przerobie, to można ją wyzyskać dla sprawdzenia wewnętrznego stanu kotła. W każdym razie po zakończeniu kampanii trzeba kocioł oczyścić zarówno z wewnątrz jako też i z zewnątrz (t. j. z sadzy i popiołu), a kanały spalinowe wymieść.

AGRAR=



RUNDSCHAU

PRZEGLĄD

ROLNICZY

## Die Lebensmittelverbrauchsordnung der Schweiz Reglamentacja spożycia w Szwajcarii

Die Schweiz zählt zu den europäischen Ländern, die sich frühzeitig zu einer weitgreifenden Regelung des Lebensmittelverbrauches nach dem Kartensystem entschlossen. Die ersten Vorbereitungen reichen in die Vorkriegszeit zurück; die Lage der Schweiz, ihre weitgehende Abhängigkeit von fremden, zumeist überseeischen Lieferungen und die Gefahr einer völligen Absperrung aller Zufahrtswege, mit der für den Kriegsfall zu rechnen war, gebot rechtzeitige Vorsorge. Dennoch wurde die Rationierung nicht mit einem Federstrich für den gesamten Lebensmittelbedarf eingeführt, sondern schrittweise entwickelt. Sie durchlief daher auf ihrem Werdegang verschiedene überraschende Wendungen, in deren Reihe die jüngste, eine bedenkliche Krise der Fleischversorgung im Juli dieses Jahres, kaum die letzte sein wird.

### Das Jahr 1939

Es ist eine Eigenart der Verbrauchsordnung der Schweiz, daß sie die Verbraucherschaft zur tätigen Mithilfe aufruft. Der erste Schritt zur Regelung des Verbrauchs war von dieser Art: Im Frühjahr 1939 wurden alle Haushaltungen mit einem bestimmten Mindesteinkommen zur Anlegung und ständigen Ergänzung von Lebensmittelvorräten des am schwersten zu beschaffenden Bedarfs für zwei Monate im Werte von 6 bis 8 Fr. je erwachsene Person verpflichtet. Zur Vermehrung der verfügbaren Mengen konnte diese Vorschrift zwar nicht unmittelbar beitragen; aber sie machte in allen Umsatzstufen Lagerraum zur Aufnahme weiterer Vorräte frei und erwies später ihren Nutzen als eine Art Sprungbrett der Lebensmittelrationierung. Eine mehrere Wochen währende Bezugssperre für die in den Haushaltungen eingelagerten Waren, die am 29. August 1939 verhängt wurde, eröffnete die Reihe der eigentlichen kriegsernährungswirtschaftlichen Maßnahmen; minderbemittelte Haushaltungen, die keine Vorräte besaßen, erhielten Kaufausweise. Als die Sperre aufgehoben wurde, war die Rationierung Gesetz: Am 1. November traten die Bezugskarten für Zucker, Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Mehl, Grieß, Hafer- und Gersteerzeugnisse, Speisefett und Speiseöl in Kraft, für alle Waren also, die eingeführt werden müssen.

### Im Jahre 1940

Der gleiche Vorgang wiederholte sich im nächsten Jahre, jedoch unter veränderten Vorzeichen. Anfang 1940 forderte das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement die Bevölkerung auf, abermals Haushaltsvorräte für zwei Monate anzulegen, eine besondere Vorratskarte berechnete zum Einkauf größerer Mengen rationierter Waren neben der Deckung des laufenden Bedarfs nach den Lebensmittelkarten. Um seine Mahnung zur Bildung häuslicher Vorräte zu bekräftigen, verwies das Volkswirtschaftsdepartement auf die verhältnismäßig günstige Versorgungslage des Landes. Sie gelte es zu nutzen. Doch nun trat durch das Übergreifen des Krieges auf das Mittelmeer eine Verschärfung der Lage ein, die strengere Maßnahmen zur Ernährungssicherung erforderlich machte. Die Zulassungen für die meisten rationierten Nahrungsmittel wurden im Juli 1940 gekürzt und vom 23. August bis 13. Oktober gänzlich eingestellt. Während dieser zweiten Verkaufssperre wurde die Bevölkerung auf die Haushalts-

Szwajcarii gehören zu den europäischen Ländern, die zu dem Zeitpunkt, zu dem sie sich entschlossen, den Lebensmittelverbrauch nach dem Kartensystem zu regeln, sich frühzeitig zu einer weitgreifenden Regelung entschlossen. Die ersten Vorbereitungen reichen in die Vorkriegszeit zurück; die Lage der Schweiz, ihre weitgehende Abhängigkeit von fremden, zumeist überseeischen Lieferungen und die Gefahr einer völligen Absperrung aller Zufahrtswege, mit der für den Kriegsfall zu rechnen war, gebot rechtzeitige Vorsorge. Dennoch wurde die Rationierung nicht mit einem Federstrich für den gesamten Lebensmittelbedarf eingeführt, sondern schrittweise entwickelt. Sie durchlief daher auf ihrem Werdegang verschiedene überraschende Wendungen, in deren Reihe die jüngste, eine bedenkliche Krise der Fleischversorgung im Juli dieses Jahres, kaum die letzte sein wird.

### Rok 1939

Cechą znaną reglamentacji spożycia w Szwajcarii jest to, że władze wzywają samych spożywców do czynnej pomocy. Pierwszym krokiem w kierunku skontyngentowania spożycia było następujące zarządzenie. Wiosną 1939 roku nałożono na wszystkie gospodarstwa domowe, poczynając od pewnej oznaczonej skali dochodowej, do poczynienia i ciągłego uzupełniania zapasów najtrudniejszych do kupienia środków żywnościowych na dwa miesiące naprzód w granicach wartości od 6 do 8 franków, na każdą dorosłą osobę. Zarządzenie to nie mogło bezpośrednio przyczynić się do pomnożenia posiadanych zasobów środków spożywczych, niemniej jednak spowodowało ono większą chłonność magazynów na przyjęcie dalszych zapasów na wszystkich stopniach obrotu handlowego i tym samym spełniło niejako rolę odskoczni do dalszej racjonalizacji żywności. Ogłoszony w dniu 29 sierpnia 1939 r., a trwający kilka tygodni zakaz nabywania towarów, których dotyczyło zarządzenie o czynieniu zapasów, zapoczątkował dopiero szereg właściwych kroków w dziedzinie wojennej gospodarki wyżywienia. Mniej wyposażone gospodarstwa domowe, które nie posiadały żadnych zapasów, otrzymały zezwolenia kupna. W chwili, kiedy zniesiono zakaz nabywania środków żywności, reglamentacja miała już charakter obowiązującej ustawy; od dnia 1 listopada począwszy obowiązywały już kartki na cukier, mąkę, ryż, pieczywo, owoce strączkowe, mąkę, grysik, przetwory z owsa i jęczmienia, tłuszcze jadalne i oleje, a więc na wszystkie towary, które muszą być sprowadzane z zagranicy.

### W roku 1940

Ten sam proces powtórzył się w roku następnym, wśród odmiennych jednak objawów wstępnych. Na początku roku 1940 Związkowy Departament Gospodarki Narodowej wezwał ludność powtórnie do poczynienia w gospodarstwach domowych zapasów na dwa miesiące, przy czym obok kartek na nabycie żywności do spożycia bieżącego, wydano osobne kartki na wyżej wspomniane zapasy towarów skontyngentowanych. Dla nadania swemu wezwaniu do zebrania zapasów większej wagi, Departament Gospodarki Narodowej wskazał na stosunkowo pomyślny stan aprowizacyjny kraju, którą to sposobność należały wyży-

vorräte und den Bezug nicht rationierter Lebensmittel verwiesen, wie Brot, Fleisch, Butter, Kartoffeln, Obst und Käse.

Bisher waren, wie man sieht, neben Brot und Kartoffeln die viehwirtschaftlichen Erzeugnisse von der Rationierung freigeblieben. Es entsprach dies der eigenartigen Struktur der landwirtschaftlichen Erzeugung der Schweiz mit ihrer weitverbreiteten Tierhaltung. Aber auch dabei blieb es nicht. Trotz des Reichtums an Erzeugnissen der Viehwirtschaft, den einzigen Waren, für die die schweizerische Versorgungs- und Austauschbilanz stets nennenswerte Ausfuhrüberschüsse meldete, mußten nun auch sie in die Verbrauchsordnung einbezogen werden. Solange sie unbeschränkt abgegeben wurden, verlagerte sich der Verbrauch — eine unausbleibliche Folge der kickenhaften Lebensmittelrationierung — mehr und mehr nach ihrer Seite hin, auch hier Überfluß in Mangel verwandelnd. Das auffallendste Beispiel für diesen Vorgang ist in der Schweiz die Entwicklung des Käsemarktes ist doch der Inlandverbrauch von Käse von 1938/39 zu 1939/40 um rund ein Fünftel gewachsen. Dazu kommt, daß sich die Umstellung der landwirtschaftlichen Erzeugung der Schweiz durch Erweiterung des Ackerbaues nach dem bekannten „Plan Wahlen“ allmählich fühlbar macht. Wenn sie auch die wünschenswerte Steigerung der Brotgetreideerzeugung vorerst nicht erreichte, so führte sie doch zur Verringerung der Tierhaltung und der viehwirtschaftlichen Erzeugung. Im November 1940 begann daher die Butterrationierung, während die Käsebewirtschaftung nur in den oberen Umsatzstufen eingeführt wurde. Infolge der gleichen Entwicklung war der Fleischmarkt eine Zeitlang reichlich versorgt. Ein Teil des gesteigerten Fleischangebots konnte konserviert und zur späteren Verwendung aufbewahrt werden. Da aber die reiche Beschickung des Marktes trotzdem als Vorbote eines um so härteren Mangels erkannt werden mußte, ordnete die Regierung im Mai 1941 zwei fleischlose Tage je Woche an, zu denen sich im Dezember ein dritter gesellte. Im August des gleichen Jahres wurde der Milchverbrauch kontingentiert, Anfang September folgte die Käserationierung, Anfang Dezember die Beschränkung des Eierverbrauchs und am 1. März 1942 die Fleischkarte.

#### Fleischrationierung

Fleisch war also das letzte in der Reihe der bisher rationierten Lebensmittel. Man hatte die Beschränkung des Fleischverbrauchs weit hinausgezögert, anscheinend allzuweit; denn eine bedenkliche Krise der Fleischversorgung machte schon nach kurzer Zeit die schärfsten Verbrauchsbeschränkungen erforderlich, die die Schweiz bislang erlebt hat. Die ursprüngliche monatliche Fleischration, die mit 1250 g keineswegs üppig war, wurde für Juli auf 750 g und für August und September auf 500 g herabgesetzt. Zum Ausgleich wurden je Monat 200 g Käse und 50 g Fett mehr bewilligt; die Störung des Fleischmarktes brachte also auch die Dispositionen in den anderen Teilen der Versorgungsregelung in Unordnung. Außerdem wurde in der Zeit vom 8. bis 22. Juli die Abgabe von Fleisch und Fleischwaren jeder Art völlig verboten und für die zwei Wochen vom 22. Juli bis 7. August der Genuß von Rind- und Kalbfleisch nur am Samstag und Sonntag gestattet. Die Ursachen der Krise sind unklar. Starke Meinungsverschiedenheiten bestehen zwischen den Organisationen der Landwirtschaft und der Fleischer, da diese an die bestehenden Höchstpreise gebunden sind, während die Landwirte zu den geltenden Preisen nicht liefern wollen. Von anderer Seite wird geklagt, daß Schlachtvieh zu erhöhten Preisen illegal verkauft werde.

Auf den wichtigsten Grund der Störung scheinen die Maßnahmen hinzuweisen, die zu ihrer Überwindung ergriffen wurden. Während nämlich der Kleinverkauf von Fleisch rationiert war, fehlte es völlig an einer Überwachung und Lenkung der Marktvorgänge in den vorgelagerten Umsatzstufen. Das soll nun anders werden.

Leck. Lecz w tej chwili położenie aprowizacyjne Szwajcarii zaostrzyło się wskutek przerwania się działań wojennych na Morze Śródziemne, i ostrzejsze środki zapewnienia wyżywienia ludności okazały się potrzebne. Przydziały większości środków żywnościowych, podlegających reglamentacji, zostały w lipcu 1940 roku ukrócone, a w okresie od 23 sierpnia do 13 października zupełnie wstrzymane. W czasie tego drugiego zakazu sprzedaży ludność zdana była zupełnie na czerpanie z poczynionych dla gospodarstw domowych zapasów oraz na korzystanie z nieskontyngentowanych artykułów żywnościowych.

Dotychczas więc, jak widzimy, obok chleba i ziemniaków, produkty gospodarki hodowlanej nie były objęte zarządzeniami kontyngentowymi. Taki stan odpowiadał swoistej strukturze produkcji rolniczej Szwajcarii, z szeroko rozpowszechnioną hodowlą bydła. Jednak i na tym się nie skończyło. Mimo bogactwa produktów gospodarki hodowlanej, jedyne go towaru, który w szwajcarskim bilansie zaopatrzeniowym i handlowym wykazywał stale znaczne pozycje nadwyżkowe, i te produkty musiały zostać objęte reglamentacją spożycia. Tak długo, jak produkty hodowlane pozostawały poza reglamentacją, ciężar zaopatrzenia coraz bardziej przesunął się na nie (co jest nieuchronnym skutkiem niekonsekwentnej racjonalizacji środków żywnościowych), tak, że nadmiar produktów hodowlanych zaczął się przemieniać w brak. Najbardziej rzucającym się w oczy przykładem skutków niezupełnej reglamentacji jest rozwój, obserwowany na szwajcarskim rynku serów. Krajowe spożycie sera wzrosło z roku 1938/39 na rok 1939/40 okragło o jedną piątą. Do tego dochodzi fakt, że zaczyna się coraz bardziej odczuwać przestawienie się rolnictwa szwajcarskiego wskutek rozszerzenia obszarów uprawnych według znanego „planu Wahlena”. Przystawienie to z jednej strony nie dało w wyniku spodziewanego podwyższenia zbiorów zbóż chlebowych, z drugiej zaś doprowadziło do zacieśnienia hodowli bydła i zmniejszenia wytwórczości produktów hodowlanych. W listopadzie zatem 1940 roku rozpoczęła się racjonalizacja masła, sera zaś tylko na wyższych stopniach obrotu handlowego. Dzięki przestawieniu się produkcji rolniczej, początkowo zaopatrzenie na rynku mięsnym było doskonałe. Część mięsa ze zwiększonej podaży udało się przerobić na konserwy i przechować na zaopatrzenie późniejsze. Ponieważ jednak w zwiększonej podaży na rynku mięsnym rozpoznano oznaki zbliżającego się i tym większego niedostatku, Rząd zaprowadził w maju 1941 r. dwa dni beźmięsne w tygodniu, do których w grudniu doszedł trzeci. W sierpniu tego samego roku nastąpiło skontyngentowanie spożycia mleka. W ślad za tym poszła we wrześniu racjonalizacja sera, w początkach grudnia ograniczenie spożycia jaj, a 1 marca 1942 r. kartki mięsna.

#### Ograniczenia mięsne

Mięso więc było ostatnim w szeregu dotychczas zreglamentowanych artykułów żywnościowych. Z ograniczeniem spożycia mięsa zwlekano długo, prawdopodobnie za długo, zastanawiający bowiem kryzys w dziedzinie zaopatrzenia w mięso, który nastąpił już wkrótce potem, spowodował konieczność zastosowania najostrejszych restrykcji, jakie Szwajcaria dotychczas przeżyła. Początkowo miesięczna racja mięsa, która przy 1250 g nie była wcale obfita, została zmniejszona w lipcu do 750 g, a w sierpniu i na wrzesień do 500 g. Dla wyrównania przydzielono o 200 g sera i 50 g tłuszczu więcej w stosunku miesięcznym; tak więc zakłócenia na rynku mięsnym spowodowały również nieporządki w innych dziedzinach akcji reglamentacyjnej. Ponadto w czasie od 8 do 22 lipca zakazano wszelkiej sprzedaży mięsa i artykułów mięsnych, a w dwóch tygodniach w czasie od 22 lipca do 7 sierpnia, zezwolono na jedzenie wołowiny i cielęciny tylko w sobotę i niedzielę. Przyczyny tego kryzysu są jeszcze nie wyjaśnione. Między rolnikami a rzeźnikami panuje duże nieporozumienie, ostatni bowiem są związani obowiązującymi cenami maksymalnymi, podczas gdy pierwsi po wyznaczonych cenach nie chcą dostarczać. Z drugiej strony płyną skargi, że byłoby rzeźne sprzedaje się pokatnie po wyższych cenach.

Der bisher noch ungebundene Viehhandel wird durch eine Marktorganisation ersetzt, in der ausschließlich Beauftragte der Kantone, Bezirke und Gemeinden die Schlachtviehbeschaffung durchführen. Auf diese Weise hofft man, sowohl die Zurückhaltung wie den illegalen Verkauf von Vieh zu unterbinden. Die Fleischversorgung der Schweiz wird jedoch nach dieser heftigen Erschütterung kaum wieder auf einen wesentlich günstigeren Stand zurückzuführen sein. Die Viehzählung im April 1942 hat nämlich gezeigt, daß der Viehbestand der Schweiz bereits auf den Stand des Kriegsjahres 1918 gesunken ist, und dieses Zählungsergebnis, ein weiterer Grund der Krise, scheint, ebenso wie die Krise selbst, die für die Fleischbewirtschaftung verantwortliche Behörde, deren Leiter zurückgetreten ist, überrascht zu haben.

### „Vitamingärten“ in Ungarn

Vom ungarischen Ministerium für öffentliche Versorgung ist angeordnet worden, daß jeder brachliegende Boden zur Anlage von sogenannten „Vitamingärten“ herangezogen werden soll. Die Landeshauptstadt soll allein eine Million Quadratklaffer dafür frei machen. Von dieser Fläche kann der Gemüsebedarf von rund 100 000 Menschen sichergestellt werden. Ferner verlangt die Anordnung von den privaten Grundstückbesitzern, daß sie auf den bisher unbebauten Flächen Gemüse anzubauen haben. In den öffentlichen und privaten Gärten soll statt Blumen und Zierpflanzen ebenfalls Gemüse angebaut werden. Die Stadtgärtnereien sind mit der Lenkung der Gemüseproduktion beauftragt worden.

### Ausbau der türkischen Fischerei

Die Türkei bietet mit ihren ausgedehnten Küstengebieten von etwa 4500 Seemeilen und ihren zahlreichen Seen und Flußläufen günstige natürliche Voraussetzungen für die Entwicklung einer bedeutenden Fischindustrie, um deren Ausbau die türkische Regierung, namentlich das Wirtschaftsministerium, neuerdings besonders bemüht ist. Es handelt sich sowohl darum, den großen Fischreichtum der türkischen Gewässer noch intensiver auszunutzen, wie die Verteilung im Innern des Landes zu regeln, die Ausfuhr zu steigern und den Ausbau der Konservenindustrie mit allen Kräften zu fördern. Der unterschiedliche Charakter der türkischen Gewässer — das Schwarze Meer hat kaltes und wenig salzhaltiges Wasser, das Ägäische Meer und das Mittelmeer sind warm und salzhaltig — begünstigt das Vorkommen der verschiedensten Fischarten und ermöglicht den Fischfang zu jeder Jahreszeit. Ein großer Teil der Fische aus dem Schwarzen Meer, dem Ägäischen und dem Mittelmeer verbringt den Winter in den ruhigeren Gewässern des Marmarameeres, wo allein über zwei Drittel aller in der Türkei vorgenommenen Fänge erfolgen. Im Sommer ist dagegen der Fischfang im Gebiet der Dardanellen besonders ergiebig. Der jährliche Ertrag aus dem Marmarameer beläuft sich auf etwa 20 Millionen kg und setzt sich hauptsächlich aus Thunfischen, Makrelen, Sardinen, Schwertfischen, Seezungen und einigen anderen Fischarten zusammen. Hierzu kommt noch eine ansehnliche Ausbeute an Hummern, Austern und Muscheln. Der gesamte Jahresertrag der türkischen Fischerei beläuft sich auf etwa 30 Millionen kg, wovon normalerweise ungefähr die Hälfte ausgeführt wird. Die Ausfuhr ging früher vor allem nach Griechenland und Italien. Gegenwärtig werden namentlich gesalzene und gedörrte Fische nach Italien ausgeführt. Der Konservierung von Fischen wendet die türkische Regierung besondere Aufmerksamkeit zu.

Es sollen Fischkonservenfabriken und in den wichtigsten Verbrauchszentren auch Kühllhäuser errichtet werden, um die Fische während der heißen Jahreszeit möglichst lange zu erhalten. Eine solche Kühllösungsanlage mit einem Fassungsvermögen von 30 000 kg Fische soll zunächst in Ankara errichtet werden zur Aufbewahrung von Fischen die aus Istanbul, Izmir und Samsun geliefert werden.

Najważniejszy powód niekorzystnych zmian zdają się ukazywać same zarządzenia, wydane dla ich przewyżnienia. Podczas, gdy reglamentacja sięgała do handlu detalicznego mięsem, brak było zupełnie jakiegokolwiek regulacji i nadzoru nad tym, co się działo na wyższych stopniach obrotu handlowego. Ten stan rzeczy ma teraz ulec zmianie. Wolny dotychczas handel bydłem zostanie zastąpiony organizacją rynku, w której ramach zakupów bydła rzeźnego będą dokonywali tylko pełnomocnicy kantonów, okręgów i gmin. W ten sposób ma się osiągnąć zahamowanie nielegalnej sprzedaży bydła. Tym niemniej trudno będzie zapewne sprowadzić zaopatrzenie mięsne Szwajcarii po tak silnych wstrząsach do korzystniejszego stanu. Nadto spis bydła dokonany w kwietniu 1942 roku wykazał, że stan bydła w Szwajcarii spadł do poziomu roku 1918.

### „Ogrody witaminowe“ na Węgrzech

Węgierskie ministerstwo zaopatrzenia publicznego zarządziło, ażeby każdy kawałek odłogiem leżącej ziemi użytkowano na zakładanie tak zwanych „ogrodów witaminowych”. Stolica kraju sama ma na ten cel dostarczyć miliona sążni kwadratowych. Z takiej powierzchni można uzyskać zapas jarzyn wystarczający dla 100 000 osób. Ponadto wspomniane zarządzenie wymaga, aby wszyscy prywatni właściciele ziemi zasadzili na dotychczas nieuprawianych powierzchniach jarzyny. W ogrodach publicznych i prywatnych ma się również zamiast kwiatów i roślin ozdobnych uprawiać jarzyny. Miejskie zakłady ogrodnicze otrzymały polecenie wzięcia w swoje ręce kierownictwa produkcji jarzyn.

### Rozbudowa rybactwa tureckiego

Turecja przedstawia dzięki swoim rozległym terenom przybrzeżnym o długości około 4500 mil morskich oraz dzięki liczным jeziorom i rzekom korzystne naturalne warunki rozwoju wielkiego przemysłu rybnego, o którego rozbudowę stara się bardzo rząd turecki, w szczególności ministerstwo gospodarki. Chodzi tu zarówno o jeszcze intensywniejsze wyzyskanie olbrzymiego bogactwa wód tureckich jak i o uregulowanie rozdziału na rynku wewnętrznym, podniesienie zdolności eksportowej, i o rozbudowę wszelkimi siłami przemysłu konserwowego. Różnorodny charakter wód tureckich — Morze Czarne ma wody zimne o małej zawartości soli. Morze Egejskie jest ciepłe i słone — jest korzystny dla rozwoju najrozmaitszych gatunków ryb i umożliwia połowy w każdej porze roku. Wielka część rybostanu z Morza Czarnego, Egejskiego i Śródziemnego przebywa przez zimę w spokojniejszych wodach Morza Marmara, z którego pochodzą dwie trzecie wszystkich połowów osiągniętych w Turcji. W lecie natomiast szczególnie bogate są wyniki połowów na terenach Dardaneli. Roczny połów na Morzu Marmara wynosi około 20 milionów kilogramów i składa się z tuńczyków, makreli, sardynek, ryb mieczowych, sołek i kilku innych rodzajów ryb. Do tego dochodzi jeszcze znakomite połowy homarów, ostryg i muszel. Ogólny zbiór roczny rybołówstwa tureckiego wynosi mniej więcej 30 milionów kilogramów, z czego w czasach normalnych prawie połowa szła na eksport. Dawniej eksportowano przede wszystkim do Grecji i do Włoch. Obecnie eksportuje się w zasadzie ryby solone i suszone do Włoch. Rząd turecki poświęca szczególną uwagę konserwowaniu ryb. Fabryki konserw rybnych mają zostać wybudowane w najważniejszych ośrodkach spożywczych a ponad to ma się budować również chłodnie, ażeby ryby można było o każdej porze roku możliwie długo utrzymać w stanie świeżym. Tego rodzaju składy-chłodnie o pojemności 30 tysięcy kilogramów ryb mają być wzniesione w najbliższym czasie w Ankarze, a to celem zmagazynowania ryb przychodzących z Konstantynopola, Izmiru i Samsun.

Korzystajcie z wydawnictw BIBLIOTEKI ROLNICZEJ



# STEUER UND SPRACHY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



## Auskunftspflicht gegenüber Steuerämtern

Auf Grund der Bestimmung des Art. 60 der StO haben Unternehmungen jeglicher Art, die Eigentümer von landwirtschaftlichen Betrieben sowie Personen, die gewerbliche Beschäftigungen und selbständige freie Berufsbeschäftigungen ausüben — die Notare nicht ausgenommen —, den Finanzbehörden auf ihr schriftliches Ersuchen kostenlos über alle Verhältnisse und Tatsachen Auskunft zu erteilen, die für die Feststellung von Steueransprüchen an Dritte von Bedeutung sind. Wegen Nichtbefolgung dieses Ersuchens darf auf eine Ordnungsstrafe bis zu 500 Zl. aus dem Art. 185 StO erkannt werden.

Die Auskunft ist schriftlich zu erteilen, es sei denn, daß die schriftliche Erledigung mit einem Aufwand von Zeit und Arbeit verknüpft wäre, die dem Angegangenen nicht zugemutet werden kann. Ist dies der Fall, so hat der Angegangene die Finanzbehörde darüber in Kenntnis zu setzen, die Einsicht in seine Schriftstücke und Geschäftsbücher zu gewähren und die Anfertigung entsprechender Abschriften und Auszüge durch eigene Kräfte der Finanzbehörde zu ermöglichen.

Das Verlangen nach Erteilung von Auskünften und nach Prüfung von Büchern über Spargelder und Geldanlagen in den Kreditanstalten kann nur in Ausnahmefällen auf Grund einer schriftlichen Anordnung des Generalgouverneurs, die sich auf den einzelnen Sparer bezieht, gestellt werden.

## Vorläufige Veranlagung der Steuer

Durch die Vorschrift des Art. 1 § 1 der Siebenten Durchführungsvorschrift zur Verordnung vom 17. November 1939 über Steuerrecht und Steuerverwaltung vom 30. Juli 1940 (VBIGG II S. 409) ist den Steuerämtern die Möglichkeit gegeben, die Steuer vorläufig zu veranlagern.

Die vorläufige Veranlagung kann vorgenommen werden, falls Zweifel über die tatsächlichen Grundlagen der Besteuerung oder über die Steuerhöhe bestehen und das Steueramt vernünftige Gründe dafür hat, daß mit der Erhebung der Steuer nicht bis zur Klärung der tatsächlichen Unterlagen gewartet werden kann. Auch bei rechtlich zweifelhafter Steuerpflicht kann, ehe in die Ermittlung der nicht ohne weiteres feststellbaren Besteuerungsgrundlagen eingetreten wird, eine vorläufige Entscheidung über die Steuerpflicht als solche getroffen werden.

Bei Steuerpflichtigen, die der Betriebsprüfung unterliegen (die verpflichtet sind, Bücher zu führen), kann das Steueramt auch dann die Steuer vorläufig veranlagern, wenn obenbezeichnete Voraussetzungen nicht gegeben sind (§ 1 Abs. 2 der obigen Durchführungsvorschrift). Durch die Bestimmungen der Anordnung über Einkommensteuervorauszahlungen (VBIGG S. 565 bzw. S. 630) hat diese Sondervorschrift des Abs. 2 an der ihr ursprünglich zukommenden fiskalischen Bedeutung eingebüßt. Es ist daher anzunehmen, daß diese Vorschrift jetzt in sehr seltenen Fällen zur Anwendung gelangen wird.

Eine Begründung dafür, daß ein vorläufiger Bescheid erlassen wird, ist nicht erforderlich.

Vorläufige Steuerveranlagungen können mit einer Beschwerde angefochten werden. Die Beschwerde ist beim Steueramt, dessen Entscheidung angefochten wird, in einer Ausschlussfrist von einem Monat einzulegen.

## Obowiązek udzielania informacji urzędowi skarbowym

Na podstawie przepisów art. 60 ordynacji podatkowej wszelkiego rodzaju przedsiębiorstwa, właściciele gospodarstw rolniczych, jak również osoby, które prowadzą przedsiębiorstwo przemysłowe względnie samodzielnie uprawiają wolny zawód, nie wyłączając notariuszów, mają obowiązek udzielić na pisemne żądanie władz skarbowych bezpłatnych informacji o wszelkich stosunkach i faktach, mających znaczenie przy ustalaniu obowiązku podatkowego osób trzecich. Za niewykonanie żądania władz skarbowych w tym względzie, można nałożyć karę porządkową do 500 zł. na podstawie art. 185 ordynacji podatkowej.

Informacji należy udzielić na piśmie, chyba że załatwienie pisemne byłoby związane z takim nakładem czasu i pracy, że trudno byłoby żądać tego od mającego udzielić informacji. Jeżeli tak jest, mający udzielić informacji winien powiadomić daną władzę skarbową oraz pozostawić do dyspozycji jej odpowiednie pisma i księgi handlowe i umożliwić władzy skarbowej porobienie odpowiednich odpisów i wyciągów przez jej własnych urzędników.

Żądanie udzielenia informacji względnie przeprowadzenia kontroli ksiąg na okoliczność stanu oszczędności i lokat w instytucjach kredytowych może być postawione tylko w wypadkach wyjątkowych na podstawie pisemnego zarządzenia Generalnego Gubernatora dotyczącego poszczególnego wkładcy.

## Tymczasowy wymiar podatku

Przepis artykułu 1 § 1 siódmego rozporządzenia wykonawczego do rozporządzenia z 17 listopada 1939 r. o prawie podatkowym i administracji skarbowej z 30 lipca 1940 r. (Dz. Rozp. GG II str. 409) daje urzędowi skarbowemu możliwość dokonania tymczasowego wymiaru podatkowego.

Wymiar tymczasowy może być dokonany wtedy, gdy istnieją wątpliwości na temat istotnej wysokości podstawy opodatkowania oraz na temat wysokości samego podatku, oraz gdy urząd skarbowy ma słuszne powody nie czekania ze ściąganiem podatku do czasu wyjaśnienia rzeczywistych podstaw opodatkowania. Również wtedy, gdy obowiązek podatkowy ulega wątpliwości ze względów prawnych, może zapaść tymczasowa decyzja o istnieniu obowiązku podatkowego jako takiego, dopóki nie zostaną zbadane niewątpliwie ustalić się dające podstawy opodatkowania.

Podatnikom, którzy podlegają rewizji podatkowej (którzy mają obowiązek prowadzenia ksiąg handlowych) może urząd skarbowy również wtedy wymierzyć podatek tymczasowo, gdy brak jest wyżej wymienionych warunków (§ 1 ustęp 2 wyżej cytowanego rozporządzenia wykonawczego). Ten przepis wyjątkowy zawarty w ustępie 2 § 1 stracił znaczenie dla interesów skarbu państwa, dzięki przepisom zarządzenia o wpłaceniu zaliczek na poczet podatku dochodowego. Stąd należy przypuszczać, że przepis ten od tej chwili tylko w wyjątkowych wypadkach znajdzie zastosowanie.

Wydanie decyzji tymczasowej o istnieniu obowiązku podatkowego lub o wymiarze podatku nie wymaga uzasadnienia.

Przeciwko tymczasowemu wymiarowi podatkowemu przysługuje zażalenie. Zażalenie należy złożyć w urzędzie skarbowym, który wydał zażepianą decyzję, w terminie prekluzyjnym jednego miesiąca.

Bei Wegfall der Ungewißheit ist die Steuer endgültig festzusetzen oder die erste Festsetzung zu berichtigen. Der neue Bescheid ist, so wie der vorläufige, mit einer Beschwerde anfechtbar.

Die Eigenschaft und der Umfang der Vorläufigkeit müssen aus dem Bescheid selbst stets klar hervorgehen. Für vorläufige Steuerbescheide, die in Sachen der der Buchführungspflicht unterliegenden Steuerpflichtigen ergehen, ergibt sich dies sogar aus der ausdrücklichen Vorschrift des § 1 Abs. (2) der genannten Durchführungsverordnung.

Die Frage der Vorläufigkeit des Bescheides kann für die weitere Frage der Zulässigkeit einer nachträglichen Veranlagung im Sinne des Art. 98 StO oder des Wiedernahmeverfahrens im Sinne des Art. 119 StO von weitgehender Bedeutung für den Steuerpflichtigen sein.

Po ustaniu wzgl. usunięciu wątpliwości należy wymiar podatkowy ustalić ostatecznie albo też sprostować pierwsze ustalenie wymiaru. Przeciwno nowemu wymiarowi przystępuje tak samo zażalenie.

Cecha oraz zakres tymczasowości decyzji o ustaleniu lub wymiarze podatku winna wynikać zawsze jasno z samej decyzji. W stosunku do decyzji tymczasowych w sprawach podatkowych przedsiębiorstw obowiązanych do prowadzenia ksiąg handlowych, wymóg ten wynika nawet z wyrażonego postanowienia § 1, ustęp (2) wyżej wspomnianego rozporządzenia wykonawczego.

Kwestia tymczasowości wymiaru może mieć dla podatnika bardzo ważne znaczenie w sprawie ewentualnej dalszej dopuszczalności dodatkowego wymiaru podatkowego w myśl art. 98 ordynacji podatkowej albo na wypadek postępowania wznawiającego w myśl art. 119 ordynacji.

## § 7 ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

### Herstellung u. Verteilung von Trockengemüse

Für die Herstellung von Trockengemüse im Generalgouvernement wird die Einhaltung nachstehender Richtlinien für die Herstellung, Verpackung, Kennzeichnung, Lagerung und Verteilung angewiesen.

Verarbeitungsbetriebe, welche die gegebenen Richtlinien nicht beachten, minderwertige Qualitäten dem Markt zuführen oder gegebene Mischungsverhältnisse verschlechtern, werden nach den bestehenden Bestimmungen bestraft.

#### Herstellung

Zur Trocknung dürfen nur frische, saubere, gesunde Gemüse verwendet werden, denen wertbestimmende Bestandteile über das technisch unvermeidbare Maß hinaus nicht entzogen sind.

Die Gemüse sind sorgfältig zu reinigen und zu putzen. Strünke, Deckblätter sowie alle sonstigen bei der küchentechnischen Verarbeitung üblicherweise nicht verwendeten Teile sind zu entfernen.

Das Gemüse ist zur Erzielung einer guten, später leicht zuzubereitenden Trockenware in der Regel kurz vorzukochen (abzuwellen). Diese Vorbehandlung entfällt bei der Trocknung von Würzkräutern, Zwiebeln, Sellerieknollen, Petersilienwurzeln und Spinat. Frischerhaltungsmittel (Konservierungsmittel), chemische Bleichmittel oder sonstige Chemikalien dürfen nicht verwendet werden mit Ausnahme von Natrium bicarbonicum und im einzelnen zugelassenen Stoffen als Zusatz zum Blanchierwasser.

Die Trocknung muß so schonend wie möglich vorgenommen werden, wobei — unter Berücksichtigung bisheriger praktischer Erfahrungen — auf Anwendung nicht zu hoher Temperaturen insbesondere gegen Ende der Trocknungszeit, auf gute Luftzirkulation und — bei verschiedenen Trocknungsanlagen — auf sachgemäßes Wenden des Trockengutes zu achten ist. Verbrannte Teile dürfen in der fertigen Trockenware nicht enthalten sein.

Künstliche Färbung sowie Grünung durch Kupfersalz ist verboten.

Bei der Herstellung der einzelnen Trockengemüsearten sind im übrigen die Begriffsbestimmungen des anliegenden Verzeichnisses zu beachten.

#### Verpackung

Trockengemüse sind so zu verpacken, daß eine Wertminderung nach Möglichkeit vermieden wird. Es ist zu unterscheiden

### Produktion i rozdział jarzyn suszonych

W sprawie produkcji jarzyn suszonych w Generalnym Gubernatorstwie poleca się stosowanie się do następujących wytycznych dotyczących wytwarzania, opakowania, znakowania, magazynowania i rozdziału.

Przedsiębiorstwa przetwórcze, które nie będą stosowały się do niżej podanych wytycznych, które będą doprowadzały na rynek towar pośledniego gatunku albo będą pogarszały proporcje mieszanek zostaną ukarane w myśl ogólnie obowiązujących przepisów.

#### Produkcja

Do suszenia należy używać jedynie jarzyn świeżych, czystych i zdrowych, które posiadają możliwie największą zawartość właściwych składników wartościowych przy uwzględnieniu warunków technicznych.

Jarzyny należy starannie oczyścić i wyszorować. Głębokie liście wierzchnie oraz wszelkie inne części, które zazwyczaj w gospodarstwie nie są spożytkowane, należy usunąć.

Celem osiągnięcia dobrego gatunkowo i łatwego do późniejszego przyrządzenia towaru suszonego należy jarzynę na krótko zagotować (odszumować). Powyższa czynność przygotowawcza odpada przy procesie suszenia ziół korzennych, cebuli, selerów, korzeni, pietruszki i szpinaku. Środków mających zachować jarzyny w stanie świeżym (środki konserwacyjne) oraz chemicznych środków wybielających nie wolno używać; wyjątek stanowią tu dwuwęglan sodu oraz tym podobne dopuszczalne środki jako domieszka do wody, w której się jarzyny myje.

Proces suszenia winien odbywać się ostrożnie jak tylko możliwe, przy zachowaniu wyników dotychczasowych doświadczeń praktycznych na tym polu; należy unikać za wysokich temperatur zwłaszcza przy końcu procesu suszenia, dbać o dobre krążenie powietrza oraz, zależnie od rodzaju urządzeń suszarnianych, o staranne i fachowe mieszanie suszonego towaru. Gotowy towar suszony nie powinien zawierać części spalonych.

Sztuczne barwienie jak również barwienie na zielono za pomocą soli miedziowych jest zakazane.

Przy produkcji poszczególnych gatunków jarzyn suszonych należy trzymać się ustalonych w podaży na końcu spisie asortymentów.

#### Opakowanie

Jarzyny suszone należy tak opakowywać ażeby uniknąć pogorszenia wartości. Należy rozróżnić pomiędzy:

1. lose Ware, zweckmäßig in Papierbeuteln oder Blechbehältnissen verpackt;
2. gepreßte Ware in 100 und 600 — 1000 Gramm-packungen in Zellglas oder Wachspapier, außen umhüllt mit Aluminiumfolie oder Pergamentpapier usw.

**Kennzeichnung**

Als Kennzeichnung der einzelnen Trockengemüsearten haben neben der Sammelbezeichnung „Trockengemüse“ die aus den Herstellungsrichtlinien ersichtlichen Bezeichnungen wortgetreu Verwendung zu finden. Die einzelnen Worte der Artenbezeichnung müssen unter sich in gleicher Schriftgröße und in unmittelbarem Zusammenhang miteinander wiedergegeben werden. Die Beschriftung ist grundsätzlich in deutscher Sprache anzubringen. Doppelsprachige Bezeichnung ist zulässig.

Hinweise auf Qualität bzw. Verfahren der Zubereitung sowie Herkunftsbezeichnungen müssen den Tatsachen entsprechen; ein Nachweis hierfür muß einwandfrei erbracht werden können.

Das Gewicht des Inhaltes ist bei Kleinpackungen in Gramm-Zahlen zu kennzeichnen, wobei die dem Inhalt entsprechende Menge frischen, ungeputzten Gemüses gleichfalls anzugeben ist. Die Angabe hat also zu lauten:

„Inhalt . . . . . g entspricht . . . . . g ungeputztem Frischgemüse“.

Es ist dabei das Verhältnis von getrockneten zum ungeputzten Frischgemüse wie 1 : 10 durchweg bei allen Gemüsearten anzugeben und zwar ohne Rücksicht darauf, daß in verschiedenen Fällen für die Herstellung des Trockengemüses eine größere Menge ungeputzten Gemüses benötigt wird.

Auf den Packungen ist der Name oder die Firma sowie der Ort der gewerblichen Niederlassung des Herstellers in deutlich lesbarer deutscher Schrift anzugeben. Neben der deutschen ist die polnische Beschriftung zulässig.

Jede Kleinpackung muß eine Kochvorschrift in leicht faßbarer Form tragen.

**Lagerung**

Zur Lagerung sind saubere, trockene Räume, mit möglichst gleichmäßiger Temperatur und guter Lüftungsmöglichkeit zu benutzen. Das lagernde Trockengemüse ist vor Krakau, Hans-Dürer-Str. 32, 14-tätig ohne Aufforderung zu Zeit zu desinfizieren.

**Verteilung**

Die gesamten fertigen Bestände gelten laut Einzelanweisung — betr. Kontingentierung und Herstellung von Trockengemüse im Jahre 1942/43 vom 27. 8. 1942 — als beschlagnahmt, sind auf Lager zu nehmen und der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, Abteilung Marktordnung, in der Regierung des Generalgouvernements, Krakau, Hans Dürerstr. 32, 14-tätig ohne Aufforderung zu melden.

Einkaufsgesuche von Dienststellen der Wehrmacht, Rüstungsbetrieben, anderen Großverbrauchern usw. sind an die Hauptabt. Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des GG. zu verweisen.

**Verzeichnis der Trockengemüsesorten**

Bezeichnung:	Begriffsbestimmung:
<b>Verschiedene Gemüse</b>	
Grüne Schnittbohnen (fadenlos)	hergestellt aus fadenlosen Busch- oder Stangenbohnen, feiner oder grober Lang- oder Querschnitt.
Wachbohnen (Spargelbohnen) (fadenlos)	hergestellt aus fadenfreien Busch- oder Stangenbohnen, feiner oder grober Lang- oder Querschnitt, oder in langen Hülsen.
Spinat	hergestellt aus Spinatblättern, praktisch sandfrei.

1. towarem pakowanym luzno w torby papierowe lub puszki blaszane;
2. towarem prasowanym w opakowaniach z celofanu lub papieru woskowanego po 100 i 600 do 1000 g z wierzchu zawiniętych w cynfolię lub papier pergaminowy.

**Znakowanie**

Do oznaczenia poszczególnych gatunków jarzyn suszonych należy obok nazwy ogólnej „Jarzyny suszone“ używać dosłownych nomenklatur uwidocznionych w wytycznych produkcyjnych. Poszczególne słowa oznaczeń gatunków winny być podane czcionkami druku tej samej wielkości i bezpośrednio się ze sobą wiązać. Napisy należy zasadniczo podawać w języku niemieckim. Dwujęzyczne napisy są dopuszczalne.

Wskazania na jakość względnie sposób i proces przyrządzenia oraz oznaczenie pochodzenia surowca muszą odpowiadać prawdzie. Wskazania tego rodzaju muszą w każdym wypadku móc być bezwzględnie udowodnione.

Wagę zawartości należy przy opakowaniach drobnych podawać w gramach. Przy tym jednak należy równocześnie podać jakiej ilości nieoczyszczonych świeżych jarzyn zawartość opakowania odpowiada. Oznaczenia tego rodzaju winny zatem brzmieć następująco:

„Zawartość . . . . . gramów — odpowiada . . . . . gramom jarzyn świeżych nieoczyszczonych.“

Stosunek suszonej do świeżej i nieoczyszczonej jarzyny należy podawać przy wszystkich gatunkach jarzyn na 1 : 10 i to bez względu na to, że w najrozmaitszych wypadkach dla uzyskania towaru suszonego potrzeba stosunkowo większej ilości świeżej i nieoczyszczonej jarzyny.

Na opakowaniach należy podać czytelny wyraźnym pismem w języku niemieckim nazwisko lub firmę jak również siedzibę przedsiębiorstwa wytwórcy. Napis polski obok niemieckiego jest dopuszczalny.

Każde opakowanie drobne powinno być zaopatrzone w przepis gotowania ujęty w formie łatwo zrozumiałą.

**Magazynowanie**

Do przechowywania jarzyn suszonych należy używać pomieszczeń czystych, suchych, posiadających możliwie równomierną temperaturę i stały dopływ powietrza. Zmagazynowane jarzyny suszone należy ochraniać przed działaniem światła. Pomieszczenia składowe należy od czasu do czasu poddawać dezynfekcji.

**Rozdział**

Wszelkie ilości gotowych jarzyn suszonych uchodzą w myśl szczegółowych przepisów z dnia 27. 8. 1942 o skontyngentowaniu i produkcji jarzyn suszonych w roku 1942/43 jako zajęte; należy je zmagazynować wzgl. wziąć na skład i zgłosić w ciągu 14 dni bez wezwania do Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatora, Wydział Regulacji Rynku w Krakowie, ul. Mikołajska 32.

Podania w sprawie zakupu ze strony placówek służbowych wojska, przemysłu zbrojeniowego, innych większych konsumentów itd. należy kierować do Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Gen. Gubernatora.

**Wykaz asortymentów jarzyn suszonych**

Nazwa	Oznaczenie asortymentu
<b>Jarzyny różne</b>	
fasola zielona (bez włókien)	z fasoli krzaczastej lub tyczkowej bez włókien, szatkowana podłużnie—poprzecznie—drobno
fasola szparagowa (woskowa) (bez włókien)	z fasoli krzaczastej lub tyczkowej, szatkowanej drobno—grubo—podłużnie—poprzecznie—w strąkach długich
Szpinak	z liści szpinakowych, praktycznie—bez piasku

Bezeichnung:	Begriffsbestimmung:	Nazwa	Oznaczenie asortymentu
Grüne Erbsen	hergestellt aus nicht ausgereiften grünen Erbsenkernen; Sortierung nach Größe zulässig.	Groch zielony	z niedojrzałych ziaren grochu, dopuszczalne jest oznaczenie wielkości ziaren
Blumenkohl	hergestellt aus gerissenen Rosetten der Blumen, ohne Strunk.	Kalafior	z szarpanych kalafiorów bez głabów
<b>Wurzelgemüse:</b>		<b>Warzywa korzeniowe</b>	
Karotten und Möhren geschnitten	hergestellt aus rotfleischigen Karotten und Möhren, geschnitten in Streifen.	Karotka i marchew krajana	z czerwonej karotki i marchwi krajanej w paski
Rote Rüben (Bete)	hergestellt aus geschälten, gesunden Knollen, geschnitten in Streifen.	Buraki czerwone	z obranych zdrowych kłączy, krajanych w paski
Sellerie-Knollen	hergestellt aus geschälten, gesunden Sellerie-Knollen, geschnitten in Streifen oder Würfeln.	Kłącza seleru	z obranych zdrowych kłączy seleru, krajanych w paski lub kostki
Petersilienwurzeln	hergestellt aus geschälten, gesunden Wurzeln geschnitten in Streifen oder Würfel.	Korzenie pietruszki	z obranych zdrowych korzeni, krajanych w paski lub kostki
<b>Kohlgemüse</b>		<b>Kapusty</b>	
Grünkohl	hergestellt aus Grünkohlblättern nach küchenmäßigen Verputzen.	Kapusta zielona	z liści kapusty zielonej oczyszczonych jak do gotowania
Rosenkohl	hergestellt aus geputzten ganzen oder halbierten „Röschen“.	Kapusta brukselska	z oczyszczonych całych—przepolwionych główeczek
Weißkohl	hergestellt aus Weißkohl ohne Strunk.	Kapusta biała	z kapusty białej bez głaba
Rotkohl	hergestellt aus Rotkohl ohne Strunk.	Kapusta czerwona	z kapusty czerwonej bez głaba
Wirsingkohl, gelb, grün	hergestellt aus Wirsingkohl ohne Strunk.	Kapusta włoska	z kapusty włoskiej bez głaba
<b>Gewürzkräuter</b>		<b>Rośliny korzenne</b>	
Zwiebeln	hergestellt aus von den äußeren verfärbten Schalen befreiten Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten. Vermahlung ist zulässig.	Cebula	z cebul obranych, pokrajanych w cienkie plasterki — cebula mielona jest również dopuszczalna
Porree (Lauch)	hergestellt aus von Außenblättern und Wurzeln befreitem Lauch, geschnitten.	Pora (szczypiorek)	z pory — szczypioru obranego z korzeni i oczyszczonego—krajany
Petersilie, grün	hergestellt aus sauberen, geputzten Blättern, ohne Hauptstengel.	Pietruszka zielona	z oczyszczonych dokładnie liści bez lödugi grubej
Sellerieblätter	hergestellt aus sauberen, geputzten Blättern, ohne Hauptstengel.	Liście seleru	z detaillndie oczyszczonych liści seleru bez lödug grubych
<b>Mischungen</b>		<b>Mieszanki</b>	
Suppengrün	eine Mischung aus mindestens 40 % Karotten, 10 % Weiß- und Wirsingkohl, 5 % Blumenkohl, 15 % Kohlrabi, 5 % Porree, 3 % Zwiebeln, 10 % Sellerieknollen, 1 % Sellerieblätter, 10 % Petersilienwurzeln, 1 % Petersilielaub.	Włoszczyzna do zup	mieszanka z co najmniej 40% karotki, 10% kapusty białej i włoskiej, 5% kalafioru, 15% kalarepy, 5% pory, 3% cebuli, 10% kłączy seleru, 1% liści seleru, 10% korzeni pietruszki i 1% pietruszki zielonej
Mischgemüse I	Mischung aus mindestens 5 % Erbsen, 6 % Bohnen, 35 % Kohlsorten, höchstens 40 % Karotten u. Möhren, 14 % anderen Wurzelgemüsen und Gewürzkräutern außer Rote Bete.	Jarzyna mieszana I	mieszanka z co najmniej 5% grochu, 6% fasoli, 35% kapust, co najwyżej 40% karotki i marchwi, 14% innych jarzyn kłączastych i roślin korzennych za wyjątkiem buraków czerwonych
Mischgemüse II	Mischung aus mindestens 40 % Rote Rübe, 30 % Kohlgemüse, 30 % anderen Wurzelgemüsen und Gewürzkräutern.	Jarzyna mieszana II	mieszanka z co najmniej 40% buraków czerwonych, 30% kapust, 30% innych jarzyn kłączastych i roślin korzennych
<b>Pilze</b>		<b>Grzyby</b>	
(Aufnahme dieser Herstellung und Steigerung derselben dringend erforderlich)		(podjęcie produkcji tychże i jej rozbudowanie jest pilną koniecznością)	
Sorte I	im ganzen nach Sorten getrennt	Gatunek I	w całości posegregowane według rodzajów
Sorte II	Köpfe und Stiele in Sortenmischung	Gatunek II	główki i trzony według rodzajów
Sorte III	zerkleinert in Mischungen (ca. Linsengröße)	Gatunek III	grzyby pokruszone — w mieszan-kach
Sorte IV	Mischung sämtlicher Sorten der 2. Qualität zu Mehl oder Pulver.	Gatunek IV	mieszanki różnych rodzajów drugiego gatunku sproszkowane.

## Herstellung von Stärke und Sirup

Im Herbst 1942 werden die Stärke- und Sirupwerke den Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft beim Gouverneur des Distrikts (EL Di) unterstellt. Die Abteilung III Marktordnung (Abt. III) gibt ihrerseits Richtlinien und Vollmachten an die EL Di.

Es hat sich bewährt, daß der Hauptverband der Kartoffelwirtschaft im Generalgouvernement (IV. Ka) in den marktordnenden Verkehr der Abt. III mit den Kartoffelwerken eingeschaltet wurde. Es steht nichts im Wege, daß die EL Di sich in gleicher Weise der Distriktsverbände der Kartoffelwirtschaft (Di VKa) bedienen.

Der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft ordnet daher an:

1. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — bestimmen die Herstellung, Lagerung und Verteilung von Stärke und Sirup nach den Weisungen der Abt. III.

2. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — können mit Zustimmung der Abt. III bestimmte Vollmachten auf die Abt. Ernährung und Landwirtschaft — Kreishauptmannschaft — übertragen.

3. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — können sich zur Durchführung der marktordnerischen Aufgaben der Untergliederungen des Hauptverbandes Kartoffelwirtschaft bedienen.

### Herstellung von Stärke und Sirup

Der Umfang der Verarbeitung in den Stärke- und Sirupwerken ergibt sich aus dem zur Verfügung stehenden Rohstoff und der Leistungsfähigkeit der Werke. Die Versorgung mit Rohstoff liegt bereits weisungsgemäß in der Hand der Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt. Die Leistungsfähigkeit ist aus den Zusammenstellungen des Hauptverbandes der Kartoffelwirtschaft bekannt. Es ist erforderlich, den Werken eine entsprechende Verarbeitung zur Auflage zu machen.

Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — legen den Stärke- und Sirupwerken Herstellungskontingente für Stärke und Sirup auf. Die Auflage ist in Tonnen Kartoffeln zu beziffern.

### Lagerung und Verteilung

Bei Stärke und Sirup ist eine größere Lagerhaltung erforderlich, da sowohl die Herstellung als der Bedarf erheblichen Schwankungen unterliegen. Die Lagerhaltung dient daher insbesondere dem Ausgleich.

Die Lagerhaltung wird durchgeführt über die Kartoffelwerke und die zugelassenen Verteiler.

Bei der Warenbewegung wird die Überwachung des Warenbezuges und Warenweges sichergestellt. Es kann daher auf die Einschaltung des Verteilers nicht verzichtet werden. Trotzdem wird ein unmittelbarer Versand vom Hersteller zum Verbraucher und die unmittelbare Abrechnung zwischen beiden möglich sein, insbesondere soweit es sich um geschlossene Ladungen handelt.

Die Lösung beider Aufgaben wird durch das Bezugscheinverfahren erreicht. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — geben durch den Bezugschein dem Verbraucher, in besonderen Fällen dem Verteiler, das Anrecht auf die Ware. Daher werden Bezugscheine nur soweit ausgegeben, als die Ware tatsächlich zur Verfügung steht.

Dem Verbraucher wird die Wahl gelassen, über welchen zugelassenen Verteiler seines Distrikts er beziehen will. Nach Möglichkeit wird seinen Wünschen auch in bezug auf die Herkunft der Ware entsprochen werden.

Die Überwachung des Warenweges und die Freistellung der Ware bei den Kartoffelwerken führen die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — über die Distriktsverbände der Kartoffelwirtschaft durch.

1. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft — Distrikt — bestimmen, welche Mengen Stärke und Sirup von den Kartoffelwerken und den zugelassenen Verteilern zu lagern sind.

## Produktion krochmalu i syropu

W ciągu jesieni wytwórnie krochmalu i syropu ziemniaczanego zostaną poddane nadzorowi Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorach Dystryktów (skrót niemiecki: EL Di). Wydział III t. zn. Wydział Regulacji Rynku będzie ze swej strony udzielał wskazówek i pełnomocnictw wymienionym Wydziałom EL Di.

Dotychczas przyjęła się z powodzeniem praktyka, że Związek Główny Gospodarki Ziemiaczanej w Generalnym Gubernatorstwie (IV Ka) kontaktował się w ramach działalności Wydziału Regulacji Rynku z fabrykami przetworów ziemniaczanych. Obecnie nie ma przeszkód, aby Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Dystryktu w tej samej mierze posługiwały się Związkami Dystryktowymi Gospodarki Ziemiaczanej.

W związku z powyższym zarządza Kierownik Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa co następuje:

1. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Dystryktu wydają postanowienia dotyczące produkcji, składu i rozdziału krochmalu i syropu zgodnie z zaleceniami Wydziału III Regulacji Rynku.

2. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Dystryktu mogą za zezwoleniem Wydziału Regulacji Rynku przenieść określone pełnomocnictwa na referaty Wyżywienia i Rolnictwa w starostwach powiatowych.

3. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa w Dystryktach mogą posługiwać się przy wykonywaniu zadań w dziedzinie regulacji rynku organizacjami podległymi Związkowi Głównemu Gospodarki Ziemiaczanej.

### Produkcja krochmalu i syropu

Rozmiar produkcji przetworów w fabrykach krochmalu i syropu ziemniaczanego zależy będzie od ilości pozostającego do dyspozycji surowca oraz od zdolności produkcyjnej danych fabryk. Zapotrzebowanie w przydziału surowca leży już zgodnie z zaleceniami w rękach Wydziałów Wyżywienia i Rolnictwa Gubernatorów Dystryktu. Zdolność przetwórcza poszczególnych fabryk znana jest z zestawień wykonanych przez Związek Główny Gospodarki Ziemiaczanej. Jest rzeczą pożądaną, ażeby fabrykom nałożyć odpowiednie kontyngenty produkcyjne.

Kontyngenty produkcji krochmalu i syropu nałożą Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa w Dystryktach fabrykom przetworów ziemniaczanych. Kontyngenty należy określić w tonach ziemniaków.

### Skład i rozdział

Pożądaną jest trzymanie na składzie większych ilości syropu i krochmalu, tak produkcja jak i zapotrzebowanie tych przetworów podlega znacznym wahaniami. Zapasy na składzie służą szczególnie dla celów wyrównawczych.

Zmagazynowanie przeprowadzają same fabryki przetworów oraz dopuszczeni rozdzielcy.

Przy ruchu towaru zapewniona zostanie kontrola dostaw i przewozu towaru. Dlatego nie można zrezygnować ze współdziałania rozdzielcy. Mimo to możliwa będzie bezpośrednia dostawa od przetwórcy do konsumenta oraz bezpośrednie rozliczenia między nimi.

Zadanie w obydwu wypadkach zostanie spełnione drogą kart zapotrzebowania. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Dystryktu będą dawały konsumentowi, a w specjalnych wypadkach rozdzielcy prawo do towaru przez udzielenie kart zapotrzebowania.

Konsumentowi zostawi się wybór rozdzielcy na terenie Dystryktu, za którego pośrednictwem będzie chciał otrzymać towar. Możliwe, że będzie się czyniło zadość życzeniom konsumenta w odniesieniu do pochodzenia towaru. Nadzór nad przewozem towaru oraz nad jego zwolnieniem w fabrykach przetworów ziemniaczanych pełnią Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa w Dystryktach poprzez dystryktowe Związki Gospodarki Ziemiaczanej.

1. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa w Dystryktach ustalają ilości krochmalu i syropu, które mają pozostać na składach w fabrykach oraz te, które mają zostać zmagazynowane u rozdzielców.

2. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft, Distrikt, verfügen über Stärke und Sirup durch Bezugscheine.

Der Bezugschein enthält Angaben über Menge, Güte und Herkunft der Ware sowie über den lieferungsberechtigten Verteiler.

3. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft, Distrikt, führen die Freistellung der Ware und die Überwachung durch die Distriktsverbände der Kartoffelwirtschaft durch.

### **Ablieferung von Eiern, Geflügel und Honig**

Der Generalgouverneur hat durch die Verordnung zum Schutz der Erntearfassung vom 11. Juli 1942 (VBlGG. S. 409) den Ernteausnahmestand für die Zeit vom 1. August bis 30. November 1942 verkündet.

Die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements hat auf Grund des § 3 der Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 23. Januar 1939 (VBl. S. 63) und des § 3, Ziffer 5 u. 10 der Zweiten Verordnung zur Ergänzung dieser Verordnung vom 24. Juli 1940 (VBlGG. I S. 228) für diese Zeit folgendes angeordnet:

Die Erzeuger von Eiern, Geflügel und Honig sind verpflichtet, die ihnen von ihren Gemeindevorstehern nach Weisung des zuständigen Kreishauptmannes auferlegten Mindestablieferungen abzuliefern.

Die Ablieferung hat nur an die für ihren Wohnsitz zuständige Sammelstelle oder an den mit einem Sammlerausweis des Gouverneurs des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) versehenen Aufkäufer zu erfolgen.

In der angegebenen Zeit ist die unmittelbare Abgabe von Eiern, Geflügel und Honig an andere als die in Absatz I genannte Stelle oder genannten Personen verboten.

Zu widerhandlungen werden nach den Bestimmungen über den Ernteausnahmestand bestraft.

### **Kennzeichnung von Schlachtvieh**

In vielen Fällen ziehen die Viehhandelsbetriebe bzw. Agenturen dem Schlachtvieh auf den Kreis- und Schlachtviehmärkten zur privaten Kennzeichnung Ohrmarken ein.

Nachdem das Schlachtvieh durch Ohrmarken der Regierung restlos gekennzeichnet ist, ist mit sofortiger Wirkung jede private Kennzeichnung untersagt worden. Die Viehhandelsbetriebe, Agenturen, Fleischer, Wiegemeister usw. sollen für ihre Aufzeichnungen die Ohrmarkennummern der Tiere benutzen.

Bis zur Beendigung der Registrierung im Distrikt Galizien ist die Beibehaltung des alten Kennzeichnungsverfahrens in diesem Distrikt gestattet.

### **Kartoffellager und die LZ**

Die Geschäftszentrale der LZ zahlt aus als Zuschuß an die Gemeinden für die beteiligten Erzeuger auf Antrag des Versandverteilers 15.— Zl. je t bei weisungsgemäß angelegten und abgefahrenen Gemeindemieten. Die Auszahlung erfolgt nach Verladung frei Waggon (Kahn) für die jeweils verladene Menge.

Die Geschäftszentrale der LZ zahlt aus als Zuschuß für weisungsgemäß käuflich übernommene dauernde Bahnhofs-mieten an den einmietenden Versandverteiler 15 Zl je t. Die Auszahlung erfolgt auf Antrag für die eingemietete Menge.

Die Geschäftszentrale der LZ zahlt aus als Zuschuß auf Antrag des Empfangsverteilers 10.— Zl. je t bei Lagern (Mieten), die weisungsgemäß im Verbrauchsgebiet angelegt werden. Die Auszahlung erfolgt nach Auslagerung für die ausgelagerte Menge.

Die Geschäftszentrale der LZ zahlt aus als Zuschuß zu Gunsten des Empfängers auf Antrag des Verteilers denjenigen Teil der Eisenbahn- (Kahn-) fracht, der über 7,— Zl. je t hinausgeht.

Die Geschäftszentrale der LZ zahlt aus auf Antrag Beihilfen bei unverschuldeten unzumutbaren Verlusten bei der Lagerung und Bewegung von Kartoffeln, soweit Lagerung und Bewegung auf Anweisung erfolgte.

2. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa dysponują kroch-malem i syropem za pomocą kart zapotrzebowania.

Karta zapotrzebowania zawiera dane o ilości, jakości i pochodzeniu towaru oraz podaje uprawnionego do dostaw rozdzielcę.

3. Wydziały Wyżywienia i Rolnictwa nadzorują i zwaln-iającą towar do obrotu poprzez dystryktowe Związki G-ospodarki Ziemiaczanej.

### **Odstawa jaj, drobiu i miodu**

Rozporządzeniem o ochronie skupu zbiorów z dnia 11 lipca 1942 (Dz. Rozp. GG. str. 409), Generalny Gubernator zarządził stan wyjątkowy zbiorów w okresie od 1 sierpnia do 30 listopada 1942.

Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa zarządził na przeciąg tego okresu na podstawie § 3 rozporządzenia o gospodarce wyżywienia i rolnictwa w Gen. Gub. z dnia 23 listopada 1939 (Dz. Rozp. str. 63) oraz § 3, ust. 5 i 10 drugiego rozporządzenia uzupełniającego z dnia 24 lipca 1940 (Dz. Rozp. GG. I str. 228), co następuje:

Producenci jaj, drobiu i miodu zobowiązani są do wykonania minimalnych odstaw, nałożonych na nich przez naczelników gmin według wskazówek właściwego Kreishauptmanna.

Odstawę skutecznie należy wyłącznie do placówki zbiorczej, właściwej ich miejscu zamieszkania lub do rąk skupujących, zaopatrzonych w upoważnienie do skupu, wystawione przez Gubernatora Okręgu (Oddział Wyżywienia i Rolnictwa).

W podanym powyżej okresie czasu zakazuje się bezpośredniej odstawy jaj, drobiu i miodu innym, aniżeli wymienionym w ust. 1 placówkom i osobom.

Działanie sprzeczne z powyższym karane będzie w myśl postanowień o stanie wyjątkowym zbiorów.

### **Znakowanie bydła rzeźnego**

W wielu wypadkach przedsiębiorstwa handlu bydłem względnie ich agentury zakładają sztukom bydła rzeźnego na targach powiatowych i rzeźnych własne koleczyki dla swojej prywatnej ewidencji.

Z chwilą, kiedy wszystko bydło rzeźne zostało bez reszty poznakowane koleczykami rządowymi, wszelkie prywatne znakowanie bydła jest zakazane. Przedsiębiorstwa handlu bydłem, agentury, rzeźnicy itd. mają posługiwać się numerami unieszczonymi na koleczykach bydła.

W dystrykcie Galicji dozwolone jest aż do czasu ukończenia rejestracji bydła posługiwanie się starym systemem znakowania w tym dystrykcie używanym.

### **Magazynowanie ziemniaków a LZ**

Na wniosek rozdzielcy wysyłającego Centrala Rolnicza wypłaca dodatkowo gminom dla zainteresowanych producentów po 15 zł za każdą tonę ziemniaków, zwiezionych i złożonych do kopca gminnego. Wpłata następuje za każdą naładowaną ilość po załadowaniu do wagonu (statku).

Centrala Rolnicza wypłaca rozdzielcom magazynującym ziemniaki w kopcach (magazynach) kolejowych, objętych w posiadanie na stałe w/g zasad kupieckich dodatek w kwocie 15 zł. za każdą tonę.

Na wniosek rozdzielcy otrzymującego Centrala Rolnicza wypłaca dodatek po 10 zł. za tonę ziemniaków przepiśo-wo zmagazynowanych (zakopcowanych) w rejonie spoży-cia. Wpłata następuje za ilość wyjętą z kopców (magazynów) po ich opróżnieniu.

Na wniosek rozdzielcy Centrala Rolnicza wypłaca do-datkowo odbiorcy każdą sumę frachtu kolejowego (wodnego) przekraczającego kwotę 7 zł od 1 tony ziemniaków.

W razie powstania strat nieprzewidzianych i niezawinio-nych podczas magazynowania lub obrotu ziemniakami, o ile te ostatnie nastąpiły na zlecenie, Centrala Rolnicza na od-powiedni wniosek wypłaca zapomogi.

Odpowiednie formularze wniosków otrzymać można w placówkach okręgowych Centrali Rolniczej.

# Aus dem



# SPÓŁDZIELCO

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 17 vom 10. September 1942

„Wechsel- und Diskontokredit in den landwirtschaftlichen Warengenossenschaften“ heißt der Titelaufsatz in der vorliegenden Folge der Genossenschaftszeitschrift. Es ist verständlich, daß die landwirtschaftlichen Warengenossenschaften, welche die wichtigste Rolle in der gesamten Erfassung von Getreide und anderen landwirtschaftlichen Produkten spielen, entsprechende flüssige Mittel zur Verfügung haben. Der gesteigerte Bedarf an Umsatzgeldern und Krediten ist zwar durch die in der Kriegswirtschaft bestehende hohe Konjunktur bedingt und auch dadurch, daß die Genossenschaften eine Art Monopolstellung im Getreidehandel haben; dennoch ist im gesamten Genossenschaftswesen schon jetzt dauerndes, über konjunkturelle und kriegswirtschaftliche Merkmale des landwirtschaftlichen Umsatzes hinweggehendes Bestreben wahrzunehmen, indem den landwirtschaftlichen Warengenossenschaften auch für die Zukunft, nach dem Kriege, die wichtige Rolle als Großverteller ländlicher Erzeugnisse beibehalten bleibt.

Es ist vieles gemacht und gebessert worden, was die Anschaffung und Ergänzung von Anlagevermögen und eigenen Kapitalien betrifft; außerdem brauchen die Genossenschaften aber auch möglichst günstige Kreditmöglichkeiten. Seit einiger Zeit stehen wir im Zeichen des Umbaus der Kredittechnik. Bisher war die üblichste Form der Krediterteilung seitens zentraler Bankinstitutionen an die Genossenschaften die laufende Rechnung oder die offene Rechnung. Jetzt hat sich bei Waren- und genossenschaftlichen Finanzzentralen die Tendenz bemerkbar gemacht, den Schwerpunkt der gesamten Kreditaktion von den laufenden Rechnungen auf Wechselkredite zu verschieben. Dieser Umschwung kann einerseits als Beweis der fortschreitenden Stabilisierung des Geldumlaufes angesehen werden, andererseits handelt es sich aber darum, die großen Mengen des zahlbereiten Bargeldes in den Kreditinstitutionen zu vermeiden und den Barumlauf durch Kreditumlauf zu ersetzen. Die Kreditzentralen haben schon die Beschränkung von Krediten auf laufenden Rechnungen vorangemeldet. Diese Einschränkung ist aber auch für die landwirtschaftlichen Genossenschaften, welche in diesem Falle als Kreditnehmer hervortreten von entscheidender Bedeutung, weil sie dadurch viel Geld an Spesen und Zinsen sparen.

Der Wechselkredit, der infolge Kriegsschäden und durch die sich noch immer auswirkenden Wirtschaftsstörungen eine Zusammenschumpfung erlitten hat, soll somit eine Erneuerung erleben. Die Emissionsbank in Polen hat bereits ihre Richtlinien herausgegeben, die seitens aller Kreditanstalten beachtet werden müssen. Außer diesem zur Ordnung des Wechselmarktes beitragenden Faktor ist auch zu erwähnen, daß die neu eingeführten Kontenpläne und die Reorganisation der Buchführung leichter die Wechselgeschäfte umfassen lassen und deren Ablauf klären und beschleunigen.

Der weitere Aufsatz gilt der diesjährigen Erfassungskaktion der Getreide- und anderer Kontingente. Der Zweck ist, die Landleute über die Wichtigkeit dieser Aktion genügend aufzuklären und darauf hinzuweisen, daß es eine Antarkie der Landwirtschaft, besser der Dorfwirtschaft, nicht gebe, und daß das Land seine Produkte mit der Stadt oder mit den Industriezentren tauschen muß. Die

Minderversorgung der Stadt verursacht Stockungen in der Lieferung landwirtschaftlicher Bedarfsartikel und schädigt somit die Landwirtschaft selbst. Diese Zusammenhänge liegen der Kontingenterfassung zugrunde.

Eine weitere Art von Versicherung wird in dem Artikel „Versicherung von Inkassenten gegen Diebstahl“ besprochen.

„Der Fonds zur Förderung der landwirtschaftlichen Genossenschaften im Generalgouvernement“ wird in dem nächsten Aufsatz besprochen. Dieser Fonds wird zur Wahrnehmung gemeinsamer Interessen mit vereinten Mitteln und Kräften der Genossenschaften gebildet. An der Bildung des Fonds nehmen alle Genossenschaften, die dem Revisionsverband der Genossenschaften im Generalgouvernement angeschlossen oder dem Staatlichen Genossenschaftsrat unterstellt sind, durch Zahlung von jährlichen Beiträgen teil. Dieser Beitrag beträgt für alle Genossenschaften, die Warenumsätze tätigen, 0,1 vom Hundert des Jahresumsatzes nach dem Hauptbuch der Genossenschaft. Für alle anderen Genossenschaften beträgt der Beitrag 1 vom Tausend der Gesamtverpflichtungen, die sich aus der Jahresbilanz ergeben.

Der Betrag ist erstmalig für die zweite Hälfte des Rechnungsjahres 1941/42 bis zum 30. September 1942, im übrigen bis spätestens 3 Monate nach Ende eines jeden Geschäftsjahres an den Kommissar des Staatlichen Genossenschaftsrates auf das entsprechende Konto bei der Zentralkasse der Landwirtschaftlichen Genossenschaften in Krakau abzuführen. Im Einzelfall kann der Beitrag gestundet, ermäßigt oder erlassen werden. Genossenschaften, die sich im Zustand der Liquidation oder des Konkurses oder in einem Vergleichsverfahren befinden, sind von der Leistung des Beitrages zum Fonds zur Förderung der landwirtschaftlichen Genossenschaften befreit. Selbstverständlich ruht die Beitragspflicht für diejenigen Genossenschaften, denen Sanierungsmittel aus dem Fonds zu Verfügung gestellt worden sind.

Die nächste Spalte der Zeitschrift: „Genossenschaftswesen in aller Welt“ enthält zwei Berichte: 1. über das Genossenschaftswesen in Kroatien und 2. über das Projekt eines internationalen Instituts für landwirtschaftlichen Kredit.

Der Teil „Amtliche Veröffentlichungen“ bespricht und erläutert folgende Gegenstände: Das neue Zollrecht, falsche 20-Zloty-Noten, Tarifordnung für Handelsangestellte, Pensioniertengehalt, Erfassung und Verteilung von Gartenbau-Erzeugnissen, Samengutpreise, Prämienaktion, Schleihhandel.

Die „Rechtlichen Beratungen“ bringen eine Besprechung eines Falles, wo die Genossenschaft ein Grundstück veräußern will, wobei aber sämtliche Akten der Hypothek samt Grundbuch und auch die Akten des Notars, vor welchem der Kaufvertrag, mit dem die Genossenschaft dieses Grundstück erworben hat, infolge Kriegshandlungen verlorengegangen sind. Die Spalte schließt der Steuerkalender.

„Das Rechnungswesen der Genossenschaften“ enthält Anweisungen betreffend Verbuchung der Getreideerfassung im Wirtschaftsjahr 1942/43.

Der Fragekasten und die Register- und Pflichtanzeigen der Genossenschaften schließen die Nummer.

# HOTELHERDE



**Johannes Hezinger**  
Crimmitschau, Schulzenplatz 1-3  
Sachverstr. 111 Tel. 2118, 2218  
Hotelherdfabrik

**Empfangssekretärin**, mit allen einschläg. Arbeiten vertraut, für 1. Haus in Ostpreußen gesucht. Bewerbung mit Unterlagen an die Direktion des Parkhotels in Königsberg (Pr.) erbeten.

2 Haus- u. Küchenmädchen, sowie 1 Hausdiener (mögl. gärtnerische Kenntnisse in Jahresstellung für sofort gesucht. Hotel Kaiserhof, Hof a/S., Bahnhofplatz.

Suche ab 1. September oder 1. Oktober **Zimmermädchen, Kochstülze u. Haustochter** mit Familienanschl. Haus Linhart, Braunlage (Oberharz).

**Tüchtige Mamsell** f. Hotelküche in Dauerstellung gesucht. Hotel Preußischer Hof, Schönebeck a. d. Elbe.

Für meinen Kantinenbetrieb suche ich zu sofort für ein ausgeschiedenes junges Mädchen **Kantinengehilfin** im Alter von etwa 20 Jahren, die Hausarbeit übernimmt. Gehalt nach Tarif bei freier Stüt. Wehrmachtkantine 1, Blankenburg (Harz), Regenstein-Kaserne.

**Büfettfräulein** zum 1. Oktober 1942 gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel Stadt Hamburg, Uelzen 1, Hann.

Parkhotel, Königsberg i. Pr., sucht zum sofortigen Eintritt: **tüchtige Servierfrauen**. Ausf. Bewerb. mit Lichtbild an die Direktion erbeten.

Wir suchen für unsere Werkküche für sofort oder später in Dauerstellung eine **jüngere Beköchin**, zwei junge saubere **Mädels** für die Küche und zum Servieren. Wohnung und Kost im Betrieb. Wir bitten um Angebote mit Lichtbild, Gehaltsanspruch und frühesten Eintrittstermin an O. Konnermann, Leiter der Werkkantinen, Süddeutscher Zuckerkonzern, Neustadt, Platz bei Worms am Rhein.

**Hausgehilfin** oder **Haustochter** in Dauerstellung für Kleingaststätte bald oder später suchte Gasthaus Riedelmühle, Kurort Waldbärenburg, Bez. Dresden.

**Tüchtige Hausgehilfin** mit Koch- und Nähkenntnissen für kleiner Geschäftshaushalt (Wehrmachtskantline ohne Küchenbetrieb) nach dem schönen Thür. Wald gesucht. Bei Interesse Mithilfe am Büfett und Bedienen. Angebote mit Bild, Alter, Zeugnisabschriften erbeten an Ludwig, Wehrmachtskantline (Parkschänke), Bergstadt Ilmenau i. Thür.

Zum baldigen Eintritt suche ich in Dauerstellung eine **tüchtige, zuverlässige Mamsell oder Köchin**, die an selbständiges und sauberes Arbeiten gewöhnt ist. Kost und Wohnung im Hause. Bewerb. mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsanspr. an Gaststätte „Tivoli“, Graudenz, Adolph-Hiller-Straße 21/23. (Große Garnisonstadt).

**Gute Köchin** gesucht für bald oder nach Saisonschluss, evtl. tüchtige Beiköchin z. Weiterbildung. neben Küchenmeister. Ratskeller, Großenhain i. Sa.

**FETTABSCHIEDER** zur wirtschaftlichen Fettrückgewinnung aus Spülwasser in eisensparender Beton-Guß-Verbundkonstruktion. Lieferung und unverbindliche Beratung durch **KARL MEISEL, Eisengroßhandlung** Dresden-A. 36, Mügelner Str. 18. Telephone: 69 16 46

Suche zum 1. Oktober, evtl. früher, 1 Koch od. 1 Köchin oder perl. Beiköchin, 1 Hausgehilfin oder Frau. Angebote mit Bild und Lohn an Hotel Kaiserhof, Bad Homburg.

Für mein kleines vornehmes Fremdenheim suche ich wegen Verheiratg. meiner jetzigen Wirtschafflerin zum 1. 12. in beste Dauerstellung eine völlig ehrliche, perfekt kochende **Wirtschafflerin**, die mit allen in Frage kommenden Arbeiten vertraut ist. Haus Bergwacht, Altenberg (Erzgeb.).

**Köchin**, welche die Küche einer kleinen Weinstube selbständig vorstehen kann l. 1. Oktober oder später gesucht. Nur Abendfisch, Reise-Vergütung. Angebote an Paul Herluhrh, Jena, Johannisstraße 3, Weinstube zur Klausur.

Suche für sofort oder später **tüchtigen Koch**, der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und sich den Zeitverhältnissen anpaßt. Lehrling im 3. und 1. Lehrjahr vorhanden. Angebote mit Zeugnisabschr., Lichtbild sowie Gehaltsforderung erbeten an Gaststätte Brauerei Ziegler, Heidelberg.

**Nettes, gewandtes junges Mädchen** fürs Büfett, auch Anfängerin, für sofort oder auch später bei freier Wohnung und Kost im Hause gesucht. Bahnhofs-wirtschaft Fürstenwalde (Spree) bei Berlin.

**Silberputz H. Besler, Langen Moss.**

**Tüchtiges Büfettfräulein** zum baldigen Eintritt gesucht. Angebote mit Gehaltsanspr. und Zeugnisabschriften an Frau Friedel Noever, Weinheim (Bergstraße), Hauptbahnhofgaststätte.

**Tüchtige, zuverlässige Köchin** für kleines Sanatorium gesucht. Sanatorium Westend, Königseck (Schwarzwald).



**Pieknice**  
WYBÓR LABORATORIUM **TE-EN**  
DO NADZICA WĘŻEŻA

## GROSSVERTEILUNGSTELLE

für Obst. und Gemüse

Inh.  
**Arthur Schmuland**  
Warschau, Spiskastr. 11  
Fernruf 629-53

**Hubwagen**  
Gerhard Schreiber  
Transportgeräte-fabrik • Aachen

**Biblioteka Rolnicza jest źródłem wiedzy fachowej!!!**



**HAUPTNER**  
**Tierzucht-Geräte**  
Ohrmarken und andere Tierkennzeichen  
Sonderliste 616 kostenfrei.  
**H. HAUPTNER • BERLIN NW 7**

**Köchin**, evtl. auch gute **Beiköchin** in Dauerstellung gesucht. Einreise vom Arbeitsamt genehmigt. Angeb. mit Gehaltsanspr. an Kaffee Ewald, Jürling, Ratskeller Stadtilm (Thüringen).

Gesucht wird zum ver. Termin **Servierfräulein** in Dauerstellung. Angeb. mit Lichtbild erbeten an Kaffee Ewald, Jürling, Tel. 290.



Marmelade

Obstkonserven

Obstsäfte

Zuckerwaren

Waffeln

# Fructilol

S. m. b. H. Sp. z ogr. odp.

Radom, Wernkestr. 31.

Fernsprecher: 11-14

Drahtanschrift: Fructila

Marmelada

Konserwy owocowe

Soki

Wyroby cukrowe

Wafle

**Fahrrad - Ständer Stojaki do rowerów**

für Gefolgschalten (Kennzifferfrei) liefert prompt in jeder Menge

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

**M. Baumeister, München 13** Schellingstr. 48  
Fernruf 292 254

**MLYN MOTOROWY**

pod Eryg

**Franciszek Lorenc**

w Pruszkowie, ul. Młynarska 2  
Tel. 22-38 Pruszków

Per sofort tüchtiger Koch, gelernter Konditor bevorzugt. 3 Serviererinnen, Kellnerin, Kellnerin, Kellnerin. Angebote mit Lichtbild, Zeugnis Abschriften, Gehaltsangabe erbitten an **Georg Tobeck** Offizierheim Groh - Born Kreis Neustettin.

**ZUCKERWARENFABRIK**  
**FABRYKA WYROBÓW CUKIERNICZYCH**

**M. Ciecierzyński**

**WARSCHAU, EISGRUBENSTR. 45**  
**WARSZAWA, ULICA CHŁODNA 45**

LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE

## LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE

Für die bei unseren Erfassungsstellen abgelieferten landwirtschaftlichen Erzeugnisse gibt es Prämienwaren  
Za dostarczone naszym placówkom ziemiopłody otrzymuje się towary premiowe

**Für Kartoffeln:**

**Za ziemniaki:**

Eisen und Eisenwaren bis zu 33% des Verkaufserlöses für abgelieferte Kartoffeln und Trinkbranntwein bis 1% Ltr. je Tonne abgelieferte Kartoffeln und Zigarren bis 100 Stück je Tonne abgelieferte Kartoffeln

Zeisen und zeisenwaren bis zu 33% des Verkaufserlöses für abgelieferte Kartoffeln und Zigarren bis 100 Stück je Tonne abgelieferte Kartoffeln

Zeisen i wyroby zeisne do 33% ceny zbycia odstawionych ziemniaków oraz wódkę do 1% ltr. za każdą tonę odstawionych ziemniaków oraz papierosy do 100 sztuk za każdą tonę odstawionych ziemniaków

LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE

**SPIESZ SIĘ ROLNIKU**

i zamów

**KALENDARZ  
ROLNICZY  
NA ROK 1943**

Kalendarz ten czytuje miliona-  
wa rzesza rolników. Setkom ty-  
sięcy rodzin Kalendarz służył  
radą i pomocą, w ciągu ostat-  
nich 2 lat. Niechaj więc i w tym  
nowym 1943 roku nie zabraknie  
w Twym domu codziennego do-  
radcy. Wypełnij więc zamó-  
wienie i prześlij na adres:



**Agrarverlag**  
**Wydawnictwo Rolnicze**  
Krakau, Nürnbergstrasse 5a.

— Tu odciąć! —

**Zamówienie**

Niniejszym zamawiam w Wyd. Roln. Kraków,  
Nürnbergstr. 5a, ..... sztuk „Kalendarza  
Rolniczego“ na rok 1943 w cenie 4 zł. za sztukę. —  
Dostawa za pobraniem pocztowym.

.....  
Imię i nazwisko:

.....  
Miejscowość:

.....  
Poczta:

.....  
Ulica:

.....  
Powiat:

Prosimy o wyraźne i czytelne pismo

**W  
E  
S  
K  
O-MILL •****DER TREUHANDLER DER  
PAPIERWARENFABRIK**

empfehlte Ihre  
berühmten Qualitätserzeugnisse

*Alle Arten Briefumschläge  
Briefpapiere in Mappen  
Kästchen 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. 683-38

GROSSVERTEILUNGSTELLE  
FÜR OBST und GEMÜSE  
HURTOWNIA OWOCÓW i WARZYW

.....  
**Jerzy Pazulski**  
.....

**Warschau - Warszawa**  
**AN DER MARKTHALLE NR. 7**  
**HALA MIROWSKA NR. 7**

FERNRUF 628-30

TELEFON 628-30

**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**

Saalbeizung  
und  
**GERMISAN**  
ein  
Begriff!

Germisan-Universal-Trockenbeize  
Germisan-Saatgut-Naßbeize  
sicher in der Wirkung  
einfach in der Anwendung  
wirtschaftlich im Gebrauch!



Konserven-  
und Nahrungsmittel - Fabrik

Fabryka Konserw  
i przetworów spożywczych

» W A N D A «

WARSCHAU

Bracia Pakulscy

WARSZAWA



*Jede Minute ist kostbar!  
Każda minuta jest drogą!*

Güterwagen schnell  
beladen und entladen!  
Wagony towarowe szybko  
załadowywać i opróżniać!

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN KRAKAU

**Für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie liefert:**

Spezialtransportbänder, glatt und mit Firmaprägung, Drahtgitterbänder jeglicher Art, Transportgurten in allen Breiten und Stärken, Endlos gewebte Transportbänder jeder Größe, Kamelhaar-Treibriemen — „Teigtücher“, Berufskleidung

**HANS MÄRTENS, EILENBURG BEI LEIPZIG, POSTFACH 8**

**Sackband  
Sacknähtaden**  
laufend lieferbar.  
Wilhelm Gelaßinger  
Hant-Zentrale  
Neu-Ulm-Donau

*Süßwaren-Gewerbe*

**STEFAN und F. KRONSZEWSCY**

Pächter

*Eduard Mehring*

**Warschau**

Perkunastr. 112a — Tel. 102482

**Süßwarenfabrik | Fabryka Cukrów**

**F. POMORSKI u. Co.**  
I S-ka

**MILANÓWEK**

FABRIKLAGER  
WARSCHAU

BAHNHOFSTR. 32, W. 60

Fernruf 509-86

SKŁAD FABRYCZNY  
WARSZAWA

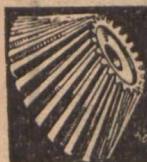
Al. Jerozolimskie 32, m. 60

Tel. 509-86

Fräulein für Küche und Bedienung sucht Fernfahrer-Heim Hotel „Stadt Berlin“, Betschau (Spreewald).

Suche für sofort tüchtigen selbständigen Koch und zwei Beküchen. Angebote mit Gehaltsansprüchen an „Zum Stadlergarten“, Elbing (Westpr.).

**Biblioteka Rolnicza - źródłem wiedzy fachowej!**



**ASTRA-ZAHNRÄDER**

jeder Art und Verzahnung eines Radkörpers  
25 jähr. Erfahrung! Präzise, schnell, preiswert!

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

**ROLNICZE** maszyny i narzędzia  
młocarnie, kieraty  
sieczkarnie, wialnie, plugi, obsypniki, brony,  
i t. p. oraz części zapasowe — polecają

**BRACIA SZWEDO, Warszawa, ul. Terespolska 14**

Telefon 10-63-66

Diätküchenleiterin für kleines Sanatorium gesucht. Sanatorium Westend, Königfeld (Schwarzwald).

**MŁYŃSKIE MASZyny**

kaszarnie, łożonki, artykuły, projekty budowy młynów, schematy przemiałów, fachowe porady techniczne itp.

BIURO TECHNICZNE (dla przemysłu młynskiego)  
M. PAŁASZEWSKI

Warszawa, Al. Jerozolimskie 29, m. 5, tel. 827-41

Były kierownik techniczny Wytwórni Maszyn Młynskich — „Zakładów Przemysłowych Inż. Fr. Pałaszewski i S-owie w Rogoźnie“. — Fachowcy, technicy, monterzy na ządanie.

**Signier-Stempel**

in jeder Ausführung  
für Säcke, Kisten, Fässer usw.  
Signier- und Stempelfarben

**RICHARD BERCKHAN, Hamburg-Wandsbek 66**

Fabrik für Signier-Apparate

**Arno Staudte & Co.**

Dresden A 19

Spezialfabrik giftfreier Farben und konzentrierter Fruchtaromen für Nahrungs- und Genussmittel.

**Alt-Korke kauft**

jeden Posten gegen sofortige Zahlung

**neue Korke liefert**

**Korken-Meier**  
Hersbruck, Bayern

Fernruf 284

Tüchtige junge Kaffee Köchle zum 15. August stellt ein „Konditor-Stadion“, Berlin-Charlottenburg, Adolf-Hitler-Platz 12.

Servierdamen gesucht. Kost und Logis außer dem Hause. Angebote mit Bild an „Konditor-Stadion“, Berlin-Charlottenburg, Adolf-Hitler-Platz 12.

Küchenleiter oder selbständiger Koch, nur erste Kraft, der die feine Küche beherrscht und sich den heutigen Verhältnissen anpassen kann, zum baldigen Eintritt oder später in Dauerstell. gesucht. Kaiser-Haus-Betriebe, Krefeld, Friedrichstraße 2. Telefon 222 52.

Gesucht für sofort oder später: Koch, gel. Konditor bevorzugt, Büfett-Anfängerin, Kalt- und Kaffee-Mamsell, Servierfr. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Lichtbild und Gehaltsangabe erbeten an Georg Toback, Offiziersheim, Groß-Born, Kr. Neustadtin.



## Kühlanlagen - Klimaanlage

Fabrikat der Firma Alfred Teves, Frankfurt a. Main, Gustavsb. 33/35

„Ate“-Kühlung, München, Theatinerstr. 8 - Telefon 12469 und 12450

Ausarbeitung und Projektierung aller Art · Kühleinrichtungen und Klimaanlage

DEUTSCH  
KOMMISSARISCHE  
LEITUNG

TEIGWARENFABRIK

»MAZOLI«

G. m. b. H.

KRAKAU, KOPERNIKUSSTRASSE 8.

Tel. Nr. 201-10.

Verkauf  
nur gegen  
Brugschein

SCHOKOLADEN- und ZUCKERWARENFABRIK

**CZESŁAW TWAROWSKI & Co.**

G. m. b. H.

**Warschau-Prag**

Stalowastr. 67 · Tel. 10.25-06

FABRYKA CUKRÓW I CZEKOLADY

**CZESŁAW TWAROWSKI i Ska**

Sp. z o. o.

**Warszawa-Praga**

ul. Stalowa 67 · Tel. 10.25-06

INTERNATIONALE TRANSPORT A G



POLSKI LLOYD

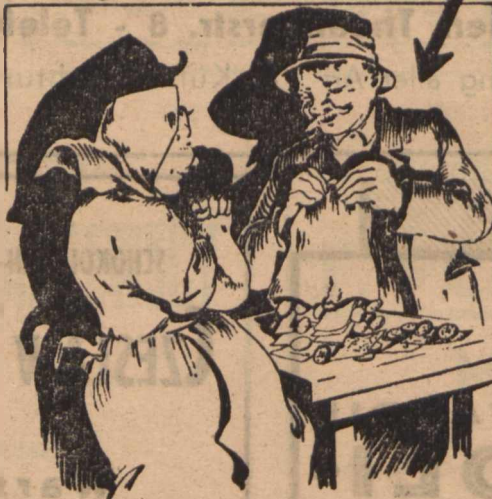
ZENTRALE WARSCHAU - FOKSAL 5. RUF 331-60/61  
NIEDERLASSUNG KRAKAU-FLORIANGASSE 23. RUF 101-59,147-04  
TELEGRAMM-ADRESSE: LLOYDPOL

*Zaoszczędzony jeden złoty!*

**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 zapalem i wielkim zainteresowaniem w Lotto Liczbowe. Z zapartym oddechem oczekują szerokie masy graczy na wynik ciągnięcia w nadziei, 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



złotych) powtarzają się w ostatnich tygodniach często.

bardziej różnorodna rodzaje gry, tym pewniejsza i liczniejsza możliwość wygrania. Ponieważ Lotto-ciągnięcie odbywa się dwa razy w tygodniu (w Krakowie i w Warszawie), jest więc okazja do częstego 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 180-krotną stawkę — gdy zaś odgadnie się wszystkie trzy numery, wysokość wygranej wynosi 3.600-krotną stawkę.

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy złotych)

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

*Nimm ein Postscheckkonto der*

*Otwórz sobie konto czekowe*

**DEUTSCHEN  
POST  
OSTEN**

*Einfach,  
bequem,  
sicher,  
billig!  
Leicht,  
wygodnie,  
pewnie,  
tanio!*



**ANMELDUNG AM POSTSCHALTER  
ZGŁOSZENIA PRZY OKIENKU POCZTOWYM**

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

*Manganit*

WYTWÓRNIA CHEMICZNA

WARSCHAU, OCZKI 3

PIEKARNIA  
**»NOWOŚĆ«**

**WŁADYSŁAW BECIŃSKI**

SKIERNIEWICE, ULICA RAWSKA 25

 **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

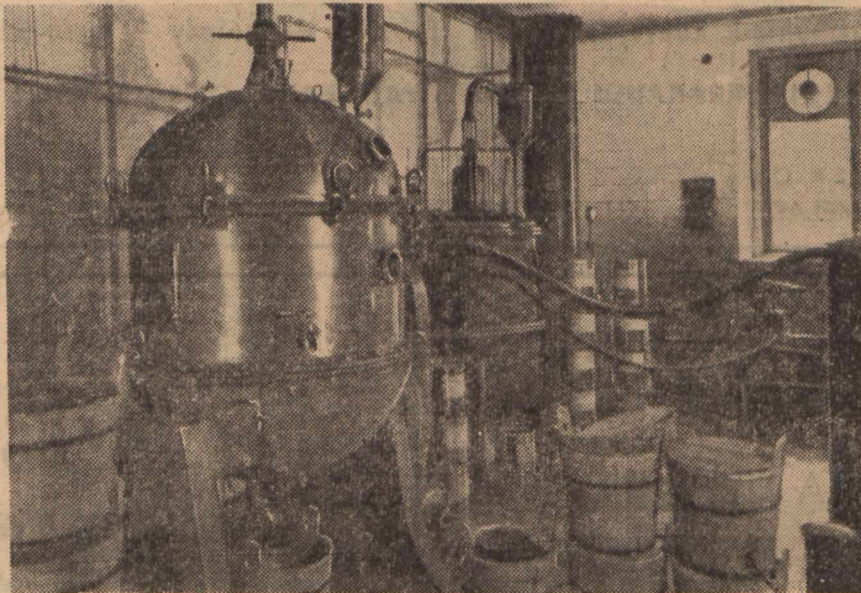
LEMBERG  
29. JUNI-STRASSE 2

**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

*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*