

gründet, und innerhalb der Kammer die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft gebildet, die nunmehr durch die Verordnung vom 24. September 1942 ihre Rechtsgrundlage erhalten hat. Die bestehenden neuen Zusammenschlüsse, und zwar die Hauptverbände der Ernährungs- und Landwirtschaft mit ihren Untergliederungen — den Distriktsverbänden —, wurden in die Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer wie auch in den Distriktskammern übergeführt, ein Vorgang, der sich dank der von der Hauptabteilung geleisteten Vorarbeiten reibungslos und schnell vollzog.

Drei Gruppen

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft gliedert sich in drei Gruppen, und zwar in die Gruppe Landwirtschaft, Gruppe Ernährungswirtschaft und Gruppe Landarbeitstechnik.

Die Gruppe Landwirtschaft unterteilt sich in folgende Hauptverbände: Landbau, Pflanzenzucht, Tierzucht, Gartenbau, Fischerei.

In den Distriktskammern unterteilt sich die Gruppe Landwirtschaft in die entsprechende Anzahl von Verbänden nach gebietlich bedingten Voraussetzungen.

Die Gruppe Ernährungswirtschaft umfaßt alle Organisationen und Einrichtungen der Selbstverwaltung, die der Ernährungswirtschaft dienen. Sie unterteilt sich in die Hauptverbände: Getreide- und Futtermittelwirtschaft, Kartoffelwirtschaft, Gartenbauwirtschaft, Zucker- und Süßwarenwirtschaft, Viehwirtschaft, Eier- und Geflügelwirtschaft, Fischwirtschaft, Milch- und Fettwirtschaft, Brauwirtschaft, Nähr- und Genußmittelwirtschaft, landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse, Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe.

In den Distriktskammern unterteilen sich die Gruppen Ernährungswirtschaft in Verbände gleicher Art und Benennung. Soweit die Hauptverbände in den Distriktskammern noch keine Untergliederungen besitzen, werden nach Bedarf Außenstellen errichtet.

Die Gruppe Landarbeitstechnik in der Hauptgruppe in der Zentralkammer und in den Distriktskammern umfaßt alle bestehenden und noch zu errichtenden Einrichtungen der Selbstverwaltung, die der fachlichen Förderung und Fortbildung der in der Landwirtschaft tätigen Personen dienen. Die Gruppe Landarbeitstechnik in der Hauptgruppe Ernährung und Landwirtschaft ist insbesondere die Verbindungsstelle zu den beruflichen Organisationen der Landwirtschaft in der Hauptgruppe Arbeit.

Die Mitgliedschaft

Mitglieder der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und der örtlich zuständigen Distriktskammer sind auf Grund der Aufbauverordnung alle Betriebe, Unternehmen und Unternehmer (natürliche und juristische Personen einschließlich der Unternehmen der öffentlichen Hand) der Ernährungs- und Landwirtschaft.

Auch Niederlassungen von im Deutschen Reich ansässigen oder von ausländischen Betrieben, Unternehmen und Unternehmern der Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement sind Mitglieder der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer.

Das gleiche gilt von nicht im Generalgouvernement ansässigen Betrieben, Unternehmen und Unternehmern der Ernährungs- und Landwirtschaft, die ohne Begründung einer Niederlassung im Generalgouvernement regelmäßig in der Ernährungs- und Landwirtschaft tätig sind. Damit ist die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer für ihren Bereich die ausschließliche Vertretung aller Betriebe, Unternehmen und Unternehmer der Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement. Die Mitglieder haben den Weisungen, die die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und ihre Untergliederungen im Rahmen ihrer Aufgaben erteilen, Folge zu leisten sowie die für die Durchführung der Aufgaben der Hauptgruppe Ernährungs- und Land-

24. września 1942 r. otrzymała swoje podstawy prawno-organizacyjne.

Istniejące już nowe organizacje, a mianowicie Związki Główne Wyżywienia i Rolnictwa wraz ze swoimi pododdziałkami i Związkami Okręgowymi zostały wcielone do Grup Głównych Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej, oraz w Izbach Okręgowych.

Powyższe prace reorganizacyjne wykonane zostały szybko i bez tarć dzięki pracom przygotowawczym Wydziału Głównego.

Trzy grupy

Grupa Główna Wyżywienia i Rolnictwa dzieli się na trzy grupy, a mianowicie: Grupa Rolnictwa, Grupa Gospodarki Wyżywienia, oraz Grupa Techniki robót rolnych.

Grupa Rolnictwa dzieli się na następujące Związki Główne: uprawa roli, hodowla roślin, hodowla zwierząt, ogrodnictwo, rybołówstwo.

W Izbach Okręgowych dzieli się Grupa Rolnictwa na odpowiednią do miejscowych warunków ilość Związków.

Grupa Gospodarki Wyżywienia obejmuje wszystkie organizacje i urządzenia o charakterze samorządowym, które służą celom aprowizacyjnym. Dzieli się ona na następujące Związki Główne:

gospodarki: zbożem i paszą; ziemiaczanej; ogrodniczej; cukrowniczej i wyrobów z cukru; hodowlanej; jajczarskiej i drobiem; rybnej; mleczarskiej i tłuszczowej; browarniczej; środkami odżywczymi i użytkami ubocznych produktów rolniczych przedsiębiorstw gastronomicznych i śladowajni.

W Izbach Okręgowych dzielą się Grupy Gospodarki Wyżywienia na Związki podobnego rodzaju i o podobnych nazwach.

O ile Związki Główne w Izbach Okręgowych nie posiadają żadnych pododdziałów, zostaną w miarę potrzeby utworzone delegatury.

Grupa Techniki Robót Rolnych w Grupie Głównej Izby Centralnej Izba Okręgowa obejmuje wszystkie istniejące i mające być w przyszłości zorganizowane instytucje samorządowe, które służą fachowemu szkoleniu i doszkoleniu osób czynnych w rolnictwie.

Grupa Techniki Robót Rolnych w Grupie Głównej Wyżywienia i Rolnictwa ma przede wszystkim charakter łącznikowy w stosunku do organizacji zawodowo-rolnych w Grupie Głównej Pracy.

Członkostwo

Członkami Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej, oraz we właściwych miejscowo Izbach Okręgowych są stosownie do omawianego rozporządzenia wszystkie przedsiębiorstwa, zakłady aprowizacyjne i rolnicze (osoby fizyczne i prawne, łącznie z przedsiębiorstwami państwowymi i publicznymi). Również pracujące w Generalnym Gubernatorstwie zakłady, instytucje lub oddziały przedsiębiorstw, mających siedzibę w Rzeszy Niemieckiej lub gdziekolwiek indziej za granicą, są członkami Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej oraz Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa w miejscowo właściwych Izbach Okręgowych.

To samo dotyczy zakładów, przedsiębiorstw i przedsiębiorców w branży rolniczo-spożywczej, którzy rozwijają regularną działalność w dziedzinie gospodarki aprowizacyjnej i rolniczej na terenie Generalnego Gubernatorstwa nawet jeżeli nie mają siedzib w obrębie Generalnego Gubernatorstwa.

Tym samym Grupa Główna Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej jest w swoim zakresie wyłączną przedstawicielką wszystkich zakładów, przedsiębiorstw i przedsiębiorców branży spożywczej i rolnictwa w Generalnym Gubernatorstwie.

Członkowie mają stosować się do zaleceń udzielanych przez Grupę Główną Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej, oraz przez jej pododdziały w ramach zadań tych instytucji. Ponadto członkowie są zobowiązani do udzielania informacji koniecznych do wykonania zadań Grupy Głównej Wyżyw. i Roln. oraz placówek jej podległych.

wirtschaft

künfte z

In de

gruppe

eigenste

Verwalt

Rahmen

türfen

Distrikt

liche A

mäßigen

blick a

einer n

vorzube

einfach

Im ü

mern n

eigener

gen Fr

Bedeut

der Zer

Der

der vo

Er best

samme

ihren v

zu ber

heranz

übernir

Aufgab

mer so

Die

der Ha

durch

lung b

der Ha

striktis

nahme

Aufgab

auf de

hohen

noch t

Im i

der L

Distrikt

schaft

wirtschaft und ihrer Untergliederungen notwendigen Auskünfte zu geben.

In dem Bestreben, die Untergliederungen der Hauptgruppe — die Haupt- und Distriktsverbände — für ihre urchigsten Aufgaben frei zu machen, sind alle Fragen der Verwaltung und Finanzierung und alle Fragen, die im Rahmen der Fachbereiche einer einheitlichen Regelung bedürfen, der Hauptgruppe in der Zentralkammer bzw. in den Distriktskammern übertragen. Hierdurch ist eine einheitliche Ausrichtung aller Untergliederungen in verwaltungsmäßiger Hinsicht gesichert, eine Lösung, die sich im Hinblick auf die besonderen Schwierigkeiten beim Aufbau einer neuen Verwaltung sehr bewährt hat. Besonders hervorzuheben ist hierbei, daß auch der Grundsatz der Vereinfachung der Verwaltung gewahrt bleibt.

Im übrigen geht das Bestreben dahin, die Distriktskammern möglichst selbständig zu machen, d. h. sie sollen in eigener Zuständigkeit alle fachlichen und verwaltungsmäßigen Fragen regeln, soweit sie nicht ihrer grundsätzlichen Bedeutung wegen der Entscheidung der Hauptgruppe in der Zentralkammer vorbehalten sind.

Aufgabenbereich

Der Aufgabenbereich der Hauptgruppe liegt auf Grund der vom Generalgouverneur erlassenen Verordnung fest. Er besteht vornehmlich darin, die in der Hauptgruppe zusammengefaßten Wirtschaftszweige und Berufsgruppen in ihren wirtschaftlichen und sozialen Belangen zu betreuen, zu beraten und zur Mitarbeit an den Zielen der Regierung heranzuziehen. Auf dem Gebiete der Ernährungswirtschaft übernimmt die Hauptgruppe in den Distriktskammern die Aufgaben und Befugnisse der Industrie- und Handelskammer sowie der Handwerkskammern.

Die fachlichen Weisungen erhält die Hauptgruppe von der Hauptabteilung Ernährungs- und Landwirtschaft. Hierdurch und durch die Bestellung des Leiters der Hauptabteilung bzw. der Abteilungsleiter in den Distrikten zu Leitern der Hauptgruppen in der Zentralkammer und in den Distriktskammern ist eine einheitliche Ausrichtung aller Maßnahmen gewährleistet. — Dies gilt insbesondere für die Aufgaben, die seitens der Hauptabteilung der Hauptgruppe auf den Gebieten der Marktordnung, der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Landarbeitstechnik in Zukunft noch übertragen werden.

Im übrigen ist nicht zu verkennen, daß die Beauftragung der Leiter der Abteilungen in der Hauptabteilung, in den Distrikten und Kreisen mit der Wahrnehmung der Geschäfte als Leiter der Hauptgruppen, Gruppen und Verbände in der Zentralkammer und den Distriktskammern eine wesentliche Ersparnis an deutschen Menschen und Verwaltungskosten erbringt.

Bei der Heranziehung der Mitglieder zur aktiven Mitarbeit, insbesondere bei der Betriebsbetreuung und Berufsberatung, wird die Hauptgruppe zum vollsten Einsatz gelangen. Durch die Kriegsverhältnisse werden in dieser Hinsicht manche Pläne nicht verwirklicht werden können, zumal der Verwaltungsapparat sich auf das unbedingt notwendige Maß beschränken muß.

Das umfangreiche Aufgabengebiet der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft schafft naturgemäß zahlreiche Berührungspunkte mit den anderen Hauptgruppen in der Zentralkammer. In Ansehung der gemeinsamen Ziele wurden im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen Hauptabteilungen Abkommen geschlossen, die die entsprechenden Arbeitsgebiete genau umgrenzen.

Alle Fragen, die politisch der Partei in diesem fremdvölkischen Raum übertragen sind und Probleme der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft berühren, werden in fruchtbarer Gemeinschaftsarbeit geregelt.

Abschließend kann gesagt werden, daß die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und in den Distriktskammern bisher ihre Bewährungsprobe bestanden hat und zu einem wesentlichen Faktor innerhalb der Gesamtwirtschaft im Generalgouvernement geworden ist.

To samo dotyczy równolegle wszystkich czynnych w rolnictwie osób odnośnie do zakresu zadań Grupy Techniki Robót Rolnych.

W dążeniu do zupełnego umożliwienia placówkom Grupy Głównej, to jest Związkowi Głównemu i Związkowi Okręgowym, wykonywania ich najistotniejszych zadań, wszystkie zagadnienia administracyjne i finansowe oraz wymagania wymagające rozwiązania pod względem fachowym zostały przekazane do jednolitego załatwienia Grupie Głównej w Izbie Centralnej oraz w Izbach Okręgowych. Tym samym zapewniona została jednolita organizacja administracji wszystkich placówek terenowych. Tę rolę rozwiązanie sprawy okazało się szczególnie pożyteczne ze względu na trudności na jakie napotyka budowa nowego systemu administracyjnego. W szczególności wymaga podkreślenia, że zasada uproszczenia administracji została w pełni zachowana.

Poza tym dąży się do możliwego usamodzielnienia Izb Okręgowych. Znaczy to, że mają one w zakresie własnej kompetencji regulować wszelkie sprawy fachowe i administracyjne, o ile nie są one ze względu na swoje zasadnicze znaczenie zastrzeżone decyzji Grupy Głównej Izby Centralnej.

Zakres zadań

Zakres zadań Grupy Głównej został ustalony na podstawie wydanego przez Generalnego Gubernatora zarządzenia. Zadania te polegają przede wszystkim na tym, ażeby wszystkie objęte przez Grupę Główną gałęzie gospodarcze i zespoli zawodowe otaczać opieką i radą w dziedzinie spraw społecznych i gospodarczych i pociągnąć je do wspólnej pracy przy zadaniach wytkniętych przez Rząd. Na terenie gospodarki wyżywienia Grupa Główna przejmuje poprzez Izby Okręgowe zadania i obowiązki analogiczne do tych, jakie miały Izby Przemysłowo-Handlowe, oraz Izby Rzemieślnicze.

Fachowe wskazówki otrzymuje Grupa Główna z Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa. Dzięki temu, oraz dzięki nominacji Kierownika Wydziału Głównego wzgl. Kierowników Wydziałów w Okręgach na Kierowników Grup Głównych w Izbie Centralnej i Izbach Okręgowych zapewniona została jednolitość wszelkich dyspozycji. Dotyczy to przede wszystkim zadań, które ze strony Wydziału Głównego zostaną przekazane w przyszłości Grupie Głównej w dziedzinie regulacji rynku, produkcji rolnej, oraz techniki robót rolnych.

Wreszcie nie należy zapominać, że upoważnienie Kierowników Wydziałów w Wydziale Głównym, w Okręgach oraz powiatach do wykonywania obowiązków kierowników Grup Głównych, Grup, oraz Związków stanowi znaczną oszczędność na materiale ludzkim, oraz kosztach administracyjnych. Za pomocą pociągnięcia członków do czynnej współpracy włącza w dziedzinie Opieki nad Zakładami oraz poradnictwa zawodowego działalność Grupy Głównej doczeka się pełnego rozwoju. Z powodu warunków wojennych, nie będzie można wielu planów zrealizować, tym bardziej, że aparat administracyjny musi ograniczyć się do rzeczy bezwzględnie najkonieczniejszych.

Rozległe pole zadań Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa styka się naturalnym biegiem rzeczy w rozlicznych punktach z innymi Grupami Głównymi w Izbie Centralnej. Z uwagi na wspólne cele zostały w porozumieniu z poszczególnymi kierownikami Wydziałów Głównych zawarte umowy odgraniczające dokładnie odpowiednie tereny działalności.

Wszelkie zagadnienia, które zostały pod względem politycznym przekazane w kraju obcoplemiennym Partii a dotyczą zagadnień Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa zostaną uregulowane drogą owocnej współpracy.

W końcu można stwierdzić, że Grupa Główna Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej oraz w Izbach Okręgowych wytrzymała dotychczas próbę życia i stała się istotnym czynnikiem w ogólnej gospodarce Generalnego Gubernatorstwa.

Die Überwinterung von Gemüse

Zimowe przechowywanie warzyw

Die Gemüseernte ist mit Ausnahme des Winterkohls als zufriedenstellend zu betrachten. Diese Ernte ist nun aber nicht zum sofortigen Verbrauch bestimmt, sondern sie muß ausreichen, bis in der Versorgung der Anschluß an das Frühgemüse erreicht ist. Diese Zeitspanne kann sehr lange sein wie in diesem Jahr, wo das Frühgemüse auf Grund des sehr späten Frühjahrs erst im Juni und Juli auf dem Markt erschien. Dadurch traten Spannungen in der Gemüseversorgung auf, die sich besonders dadurch unangenehm auswirkten, daß dieses Manco an Gemüse durch kein anderes Nahrungsmittel ersetzt wer-



Erdmiete für Wurzelgemüse Koppieck na warzywa korzeniowe

den konnte. Es wird daher schon jetzt von der Industrie ein großer Teil des Gemüses zu Konserven, Sauerkraut und zu Trockengemüse verarbeitet; ein anderer Teil wird von den Erfassungsstellen gelagert, damit der Markt den ganzen Winter über mit Frischgemüse versorgt werden kann. Aber auch diese Stellen können nicht alles Gemüse jetzt im Herbst erfassen und auf Lager nehmen, sondern die Anbauer selbst haben, soweit es irgend geht, die Lagerung vorzunehmen. Bei dieser Lagerung von Gemüse sind verschiedene Dinge zu beachten, damit die Überwinterung richtig geschieht und Verluste vermieden werden.

Bei der Einlagerung von Gemüse muß man berücksichtigen, daß dieses ja dauernd atmet und somit Wärme erzeugt, die die Pflanzen wieder zu neuem Wachstum anregt. Dieses Weiterwachsen ist von uns nicht erwünscht, da hierdurch die Qualität des Gemüses nicht steigt, sondern sinkt. Diesen Atmungsprozeß wollen wir aber nicht ausschalten, sondern nur verlangsamen und dieses erreichen wir durch Herabdrücken der Lagerungstemperatur auf ungefähr $+1$ bis $+2^{\circ}\text{C}$. Auf unseren behelfsmäßigen Lagerräumen werden wir diesen Idealzustand natürlich nicht erreichen, aber wir müssen versuchen, ihm weitgehendst nahe zu kommen. Daher müssen wir erstens die Lagerung so weit wie möglich hinauschieben und zweitens die Lagerräume mit ausreichender Lüftung versehen. Je früher bei Wärme eingelagert wird, um so größer sind die Lagerverluste.

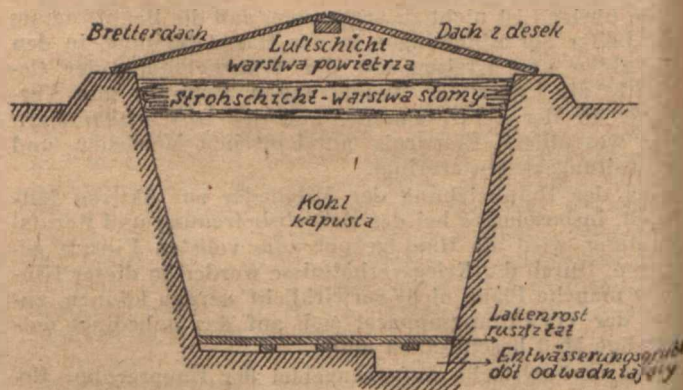
Soweit Kellerräume zur Verfügung stehen, werden diese natürlich für die Lagerung verwendet. Der Kohl wird sauber geputzt und wenn vorhanden in Kohlsteigen verpackt, die dann übereinander gestapelt werden. Stehen Kohlsteigen nicht zur Verfügung, so wird der Kohl einfach in großen Pyramiden gestapelt, und zwar werden die einzelnen Köpfe so gelegt, daß die Strünke, die daunenbreit unter dem Kopfansatz geschnitten sind, niemals den Kopf drücken, sondern in die Zwischenräume zeigen. Das Lagern von Wurzelgemüse, wie Karotten, Petersilie, Rote Rüben, Sellerie usw. macht keine Schwierigkeiten, es wird einfach in Sand eingeschichtet bzw. eingeschlagen.

Besondere Beachtung ist der Lüftung dieser Räume zu widmen, damit in ihnen stets frische Luft vorhanden ist. Man wird die Fenster nachts öffnen, damit die kühle Nachtluft einfließen kann, und gegen morgen, wenn die Temperatur ansteigt, werden die Fenster wieder geschlossen und bei Südlage sogar gegen Sonnenstrahlen mit Bret-

terocznym zbiór warzyw, z wyjątkiem kapusty zimowej uważać można za zadowalający. Warzyw nie zużytkownik się jednak natychmiast, muszą one wystarczyć aż do ukazania się w przyszłym roku świeżych jarzyn. Powyższy okres czasu przeciągnąć się może znacznie, podobnie jak to miało miejsce w roku bieżącym, kiedy świeże warzywa wskutek bardzo późnej wiosny ukazały się na rynku dopiero w czerwcu i lipcu. Nastąpiła wówczas przerwa w zaopatrzeniu w warzywa, dająca się przykro odczuć, ponieważ jarzyn nie można było zastąpić innymi artykułami żywności. By temu zapobiec w przyszłości, już obecnie przerabia się przemysłowo znaczną część warzyw na konserwy, kapustę kiszoną oraz susz jarzynowy, resztę zaś przechowuje się w składach placówek ujęcia, aby mogły przez całą zimę zaopatrywać rynek w świeże jarzyny. Placówki te nie są jednak w stanie zgromadzić i zmagazynować w jesieni wszystko warzywo, to też plantatorowie w miarę możliwości postarają się winni o przechowanie go we własnym zakresie. Przy przechowywaniu warzyw przestrzegać trzeba pewnych zasad, by jarzyny przetrwały okres zimowy bez większych strat.

Uwzględnić więc należy, iż warzywa stale oddychając wytwarzają pewną ilość ciepła, pobudzającego rośliny do dalszego rozwoju. Rozwój ten nie jest pożądany, obniża bowiem jakość warzyw. Nie zamierzamy zapobiec jednak całkowicie procesowi oddychania, chcemy go tylko ograniczyć, obniżając temperaturę przechowalni od $+1^{\circ}$ do $+2^{\circ}$. W prowizorycznych magazynach nie potrafimy oczywiście osiągnąć tego idealnego stanu, powinniśmy wszelako dążyć do jak największego zniżenia się do niego. Z przechowywaniem należy więc rozpocząć jak można najpóźniej, przechowalnię powinno się zaś dobrze przewietrzać. Im wcześniej zaczniemy warzywa magazynować podczas ciepłej pogody, tym większe zachodzą będą straty w przechowywaniu.

Do przechowania służą nam mogą wszelkiego rodzaju piwnice, o ile je mamy do rozporządzenia. Kapustę oczy-



Erdgrube für Kohl

Dół ziemny na kapustę

scha sie starannie i przechowuje w pewnego rodzaju kopcach, ustawionych jeden na drugim. W braku takich kopców układa się kapustę w wielkie piramidy tak, by głębi ucięte na szerokość palca pod nasadą główki, nie spoczywały na sąsiedniej główce, lecz by trafiały w pustą przestrzeń pomiędzy główkami. Przechowywanie warzyw korzeniowych jak marchew, pietruszka, buraki, selery itp. nie sprawia nam żadnych trudności, przysypujemy je bowiem piaskiem, względnie dołujemy w piasku.

Wiele uwagi poświęcić należy przewietrzeniu przechowalni, do której stale dopływać powinno świeże powietrze.

lern usw. verdeckt. Im Winter dagegen werden die Fenster nur mittags, wenn die Außentemperatur etwas über 0° ansteigt, für kurze Zeit geöffnet.

Größere Güter haben sicher Gelegenheit, ihre Kohlernte in Scheunen zu lagern. Hier wird der Kohl nach sorgfältigem Putzen in der Mitte der Scheune aufgestapelt und dann mit Stroh abgedeckt. Die Stärke der Abdeckung richtet sich ganz nach den Temperaturen.

Eine weitere Lagermöglichkeit ist die Lagerung in Erdmieten und Erdgruben. Die Erdmieten werden in grundwasserfreiem Gelände ca. 20—30 cm tief und ca. 100 bis 120 cm breit angelegt. Die Länge ist beliebig. Zur Lüftung wird in der Längsrichtung der Miete auf dem Boden ein ca. 20 cm hohes dreieckiges Lattengerüst angebracht, das an den beiden Seiten der Miete heraus schauen muß. Gegen das Eindringen von Mäusen usw. werden die Enden dieses Lüftungskanals mit Drahtgeflecht versehen. Der Kohl, der bis auf 2 Deckblätter geputzt ist, wird nun in der Miete nach oben spitz zulaufend aufgestapelt, dann mit Stroh abgedeckt, und auf dieses Stroh folgt dann eine Schicht Erde. Bei tieferen Temperaturen bringt man auf diese Erd-

schicht sperriges Material, wie Kartoffelkraut, Dahlien- und Staudenkraut usw. und deckt dieses wieder mit Erde ab. Die Enden des Lüftungskanals werden mit Stroh verstopft. Das Einlegen des Wurzelgemüses in Mieten geschieht schichtweise in Sand. Als äußere Abdeckung kommt nicht zuerst Stroh, sondern Erde, dann folgt eine Schicht Stroh und über diese wieder Erde.

Bei der Anlage von Erdgruben, die im wesentlichen zur Überwinterung von Kohl dienen, muß das Gelände ebenfalls grundwasserfrei sein. Sie werden 120—150 cm tief und auf der Sohle ca. 1 m breit angelegt. Die Sohle selbst erhält etwas Gefälle, damit etwa eindringendes Wasser ablaufen kann, und an der tiefsten Stelle wird eine Grube ausgehoben, in der sich dieses Wasser sammeln kann. Auch hier ist eine Lüftungseinrichtung vorzusehen. Man belegt die ganze Sohle mit einem Lattenrost, und an den beiden Schmalseiten der Miete werden Luftkanäle angebracht, die bis unter den Lattenrost reichen und oben aus der Erdgrube herausragen müssen. Der Kohl wird nun hier übereinander gestapelt, und zwar auch so, daß durch die Stünke keine Druckstellen entstehen. Auf dem Kohl wird Stroh ausgebreitet, und dann wird die Grube mit einem Bretterdach abgedeckt, auf das bei größerer Kälte eine Schutzschicht von Laub bzw. Mist kommt. Gegen das seitliche Eindringen von Kälte, Wind und Wasser bleibt um die Grube herum ein Erdwall stehen. Um dem Verlust durch Mäusefraß zu begegnen, werden in den Mieten und auch Erdgruben Drainrohre mit Giftgetreide ausgelegt.

Die Lagerung von Zwiebeln geschieht in lufttrockenen und frostfreien Räumen. Wenn auch den Zwiebeln ein Frost —3° nichts ausmacht, so ist doch die Lagerung bei einer Temperatur um +2° günstiger. Am besten geschieht diese Lagerung auf Regalen, auf denen die Zwiebeln ca. 20—30 cm hoch geschichtet werden können. Sollte jedoch nur Stein- oder Zementfußboden zur Verfügung stehen, so muß dieser vor dem Einbringen der Zwiebeln mit Brettern, Stroh oder Strohmatten bedeckt werden. Auch hier ist für ausreichende Lüftung zu sorgen. Vor der Lagerung sind alle Dickhäuse auszusortieren, damit nur gesunde feste Ware auf das Lager kommt.

Die Überwinterung von Porree ist sehr einfach. Er wird im Freien eingeschlagen und bei Eintritt größerer Fröste mit Laub, Stroh usw. abgedeckt, damit die Stangen im Winter zu jeder Zeit herausgenommen werden können.

Celem umożliwienia przyływu chłodnego powietrza otwiera się okna w nocy, zamykając je nad ranem, gdy temperatura poczyna wzrastać; o ile okna wychodzą na południe, nawet się je osłania przed promieniami słonecznymi przy pomocy desek. Zimą natomiast otwiera się okna na krótki przeciąg czasu tylko w południe, gdy na zewnątrz temperatura podniesie się nieco ponad 0°.

Większe posiadłości mają z pewnością możność przechowywać kapustę w stodołach. Po dokładnym oczyszczeniu składa się kapustę w pośrodku stodoły i nakrywa się ją słomą. Grubość warstwy słomy zależy od temperatury.

Kapustę przechowywać można ponadto w kopcach i dołach ziemnych. Kopce ziemno o głębokości 20—30 cm i o szerokości 100—120 cm zakłada się w miejscu wolnym od wody gruntowej. Długość kopca może być dowolna. Dla wentylacji ustawia się na ziemi w kierunku podłużnym kopca trójkątne rusztowanie z łąt o wysokości około 20 cm, wystające z kopca po obu stronach. Końce kanału wentylacyjnego zaopatruje się w siatkę drucianą, jako ochronę przed myszami itp. Kapustę, po usunięciu dwóch wierzchołkich liści, układa się w kopcu stożkowo ku górze, nakrywa się ją słomą i daje

na to warstwę ziemi. Przy niższych temperaturach nakłada się na to warstwę takiego materiału, jak np. łęcin ziemniaczanych, dalań, bylin itp., wszystko to przykrywa się ponownie ziemią.

Końce kanału zatyka się słomą. Warzywa korzeniowe składa się w kopce, przesypując je warstwą po warstwie piaskiem. Osłania się je najpierw nie słomą, lecz ziemią, na którą przechodzi dopiero warstwa słomy, a na nią znowu ziemia.

Terem przeznaczony do zakładania dołów ziemnych, służących zasadniczo do przezimowania kapusty, nie powinien również zawierać wody gruntowej. Doły wybiera się na głębokości około 120—150 cm, szerokość dna wynosi około 1 m. Spód dołu posiada pewien spadek, celem umożliwienia odpływu wody zbierającej się na dnie; w najgłębszym miejscu zakłada się żap (zbiorniczek), w którym gromadzi się woda. Także i w tym wypadku przewidzieć należy odpowiednią wentylację. Dno całe wykłada się rusztem drewnianym, obie wąskie strony kopca zaopatruje się w kanały wentylacyjne sięgające ku dołowi aż do rusztu, ku górze zaś wychodzące ponad dół ziemny. Głównki kapusty układa się jedna na drugiej tak samo jak poprzednio, tj. by głowy nie spoczywały na główkach leżących poniżej. Na kapuście rozpościera się słomę i przykrywa cały dół dachem sporządzonym z desek, na który, z nastaniem mrozu narzuca się warstwę liści względnie gnoju. Celem zabezpieczenia przed przenikaniem mrozu, wiatru i deszczu od strony boków, otacza się cały dół wałem ziemnym. Szkodom wyrządzanym przez myszy zapobiega się, wkładając do kopców i dołów ziemnych rury drenowe z zatrutym zbożem.

Cebulę przechowuje się w suchych i niezbyt zimnych pomieszczeniach. Jakkolwiek mróz do —3° nie szkodzi cebuli, to jednak lepiej przechowywać ją w temperaturze około +2°. Cebulę przechowuje się najlepiej na półkach, ułożoną w warstwach 20—30-centymetrowych. O ile się musi składać cebulę na podłodze kamiennej lub cementowej, należy najpierw wyłożyć podłogę deskami, słomą lub matami słomianymi. I tutaj dbać należy o dostateczne przewietrzanie piwnicy. Przed złożeniem cebule przebiera się starannie, magazynuje się tylko towar zdrowy.

Pory przechowuje się zupełnie prosto. Dołuje się je na wolnym powietrzu, z nastaniem zaś większych mrozów przykrywa się liśćmi, słomą itd. w ten sposób, by zimą można było pojedyncze sztuki w każdej chwili wyjąć.



Lüftungskanal aus Holzlasten

Kanal wentylacyjny z łąt

Ein Besuch in der Franckfabrik in Skawina

Zwiedzamy fabrykę Francka w Skawinie

Ein Mensch verbraucht im Jahr etwa 750 Liter Flüssigkeit. Es ist ohne weiteres einleuchtend, daß in den verschiedenen Ländern der Mensch auf verschiedene Weise diese Flüssigkeit zu sich nimmt. Kulturhöhe und Wohlstand, Eigenerzeugung und Einfuhr spielen hierbei eine ausschlaggebende Rolle.

Es lohnt sich, in dieser Hinsicht einen Vergleich zwischen dem Reich und dem Generalgouvernement anzustellen. Für manche wird dieser Vergleich eine Überraschung bringen.

Die Verbrauchszahlen für das Reich aus dem Jahre 1938 lauten, abgestellt auf den einzelnen Verbraucher:

	Liter
Bohnenkaffee und Kaffeemittel	265
Milch	155
Bier	60
sonstige alkoholische Getränke	8
Tee	8
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden	5
Kakao und kakaoähnliche Produkte	4

Für den Bereich des heutigen Generalgouvernements lauten die entsprechenden Zahlen aus demselben Jahre:

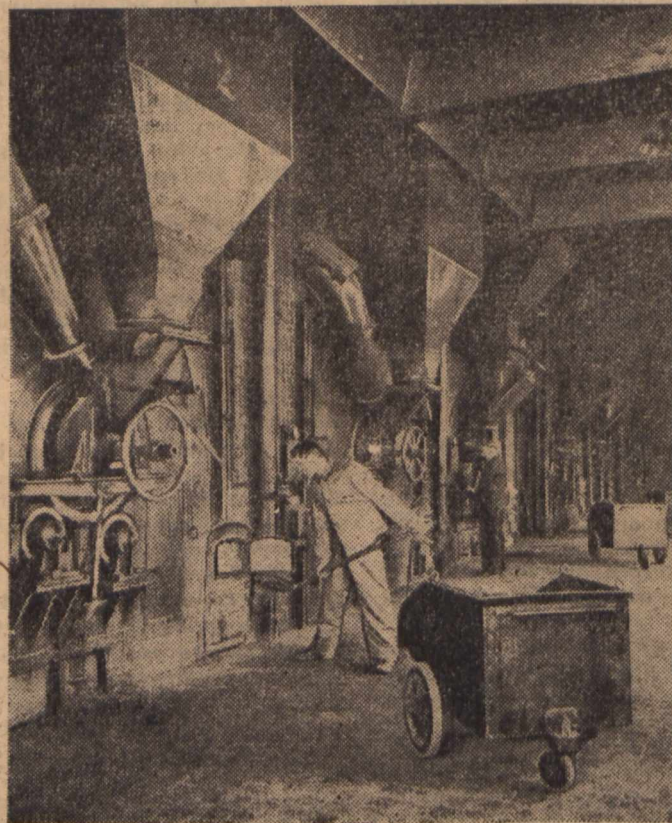
	Liter
Milch	176,00
Tee	40,00
Kaffeemittel	33,45
Kakao	9,80
Bohnenkaffee	4,15
Bier	4,00
Schnaps	3,00

Während also im Reich Kaffeetränke eine überragende Stellung einnehmen, behaupten sie im Bereich des Generalgouvernements einen zwar bescheideneren, aber immerhin beachtenswerten Platz. Es ist klar, daß der Krieg in diesen Zahlen erhebliche Verschiebungen mit sich gebracht hat. Bestimmte Getränke mußten aus Gründen der Erzeugung oder der Einfuhr eingeschränkt werden. Die Kaffeetränke konnten dagegen ihre Stellung in erheblichem Umfange ausbauen, eine Erscheinung, die in ganz Europa zu beobachten ist.

Die bedeutendste Fabrik für Kaffeemittel ist im Generalgouvernement die Firma Heinrich Franck Söhne A. G. in Skawina. Ihr galt unser Besuch.

Die Fabrik wurde im Jahre 1910 gegründet. Seitdem wurde sie erheblich ausgebaut und vergrößert. Heute bezeichnet sie sich als eines der größten und modernsten Werke Europas.

Was dem Laien zuerst auffällt, ist die verwirrende Mannigfaltigkeit und die Menge von Motoren und Maschinen. Der Alltagsmensch, der seinen Kaffee trinkt, denkt gewiß dabei nicht daran, daß Zichorie und Getreide einen so verästelten Weg laufen mußten, bis daraus die Packung entsteht, die ihm seinen unentbehrlichen Kaffee liefert.



Fabriköfen

Piece fabryczne

Człowiek spożywa rocznie około 750 litrów płynów.

Jest rzeczą niewątpliwie jasną, że absorbuje on te płyny w różny sposób w rozmaitych krajach. Poziom kulturalny, i dobrobyt, produkcja krajowa oraz import, odgrywają przytem decydującą rolę.

Nie od rzeczy będzie zrobić pod tym względem porównanie pomiędzy Rzeszą a Generalnym Gubernatorstwem. Dla niejednego to porównanie stanowić będzie pewną niespodziankę.

Liczby, dotyczące spożycia, są dla Rzeszy za rok 1938, rachując na pojedynczego spożywcę, następujące:

	litrów
Kawa ziarnista i produkty kawowe	265
Mleko	155
Piwo	60
Inne napoje alkoholowe	8
Herbata	8
Wody mineralne, soki owocowe, limonady itp.	5
Kakao itp.	4

Dla obszaru Generalnego Gubernatorstwa przedstawiają się odpowiednio liczby z tego samego roku, jak następują:

	litrów
Mleko	176,00
Herbata	40,00
Produkty kawowe	33,45
Kakao	9,80
Kawa ziarnista	4,15
Piwo	4,00
Wódka	3,00

Podczas gdy więc w Rzeszy napoje kawowe zajmują dominujące stanowisko, na obszarze Generalnego Gubernatorstwa znajdują się one na skromniejszym wprawdzie, niemniej jednak na godnym uwagi, miejscu. Jest rzeczą oczywistą, że wojna pociągnęła za sobą w tych liczbach poważne przesunięcia. Pewne napoje musiały ulec ze względów produkcyjnych albo importowych ograniczeniu. Napoje kawowe mogły natomiast swe stanowisko w poważnych rozmiarach rozszerzyć, zjawisko, które da się zaobserwować w całej Europie.

Najważniejszą fabryką produktów kawowych w Generalnym Gubernatorstwie jest firma Henryk Franck i Synowie S. A. w Skawinie. Wizyta nasza jej też dotyczyła.

Fabryka została założona w roku 1910. Od tego czasu została ona poważnie rozbudowana i rozszerzona. Dziś należy ona do największych i do najbardziej nowoczesnych zakładów w Europie.

Co naprzód laikowi wpada w oczy, to oszalałająca różnorodność oraz ilość motorów i maszyn. Przeciętny człowiek, pijący swoją codzienną kawę, na pewno o tym nie myśli, że cykoria i zboże muszą przebyć taką skomplikowaną drogę, ażeby wreszcie powstał z tego konglomerat, dostarczający mu niezbędną kawę.

Und doch sollte er einmal Zuschauer sein! Ein Teil der Maschinen reinigt die Rohstoffe, andere waschen sie, andere wieder scheiden aus ihnen die ungeeigneten Abfälle aus. Dann erfolgt weiteres Waschen und Einweichen. Jetzt erst geht es an die Herstellung des eigentlichen Kaffeeproduktes. Wir sehen große Rösttrommeln, die eine gleichmäßige und richtige Durchröstung auch der kleinsten Teile der Rohstoffe ermöglichen. Die gerösteten Rohstoffe laufen wieder über ein Gewirr von Maschinen, in die wir nur zu gern einen Blick hineintun möchten. Aber unser Führer lächelt dazu und meint, es sei gut, daß man Fabriksgeheimnisse durch abgekapselte Maschinen am besten vor neugierigen Blicken schützen könne.

Aber ebensowenig, wie unsere Blicke den Werdegang der Rohstoffe im einzelnen übersehen konnten, ebensowenig kommt der Rohstoff irgendwo mit der menschlichen Hand in Berührung. Überhaupt ist peinlichste Sauborkeit das hervorstechendste Merkmal in allen Räumen der Fabrik.

Unser Führer glaubte bereits, unserem Wissensdrang Genüge getan zu haben. Aber jetzt erst zeigten wir, weshalb wir eigentlich gekommen waren. Die wichtigste Frage schien uns zu sein, wie der Betrieb mit den unvermeidlichen Schwierigkeiten, die jeder Krieg mitbringt, fertig wird. Doch auch hierauf wurde uns bereitwillig Antwort gegeben.

Einer der wichtigsten Rohstoffe für die Herstellung von Kaffeemitteln ist die Zichorie. Schon seit mehr als 150 Jahren wird sie in Europa zu diesem Zwecke angebaut. Aber gerade das Gebiet des heutigen Generalgouvernements be-



Wiegen und Verpacken

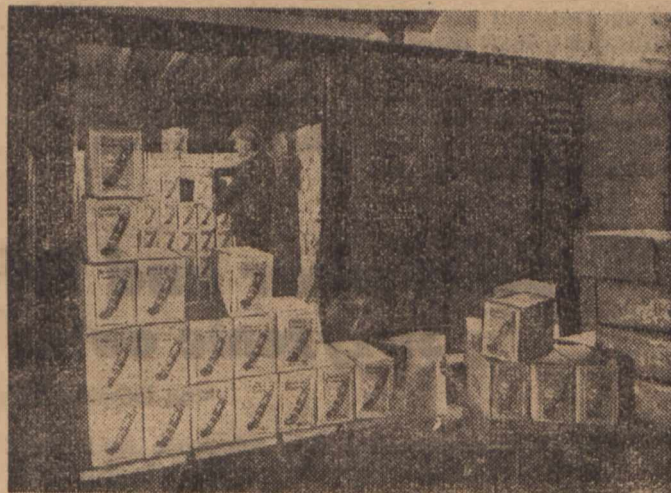
Wägen und pakowanie

saß keine Anbauflächen für Zichorie. Es hieß also, den Anbau, zu dem viel Erfahrung gehört, einzuführen und auszudehnen. Diese Aufgabe wurde unter erheblichem Kostenaufwand vorwiegend im Distrikt Lublin, außerdem in den Distrikten Radom und Krakau gelöst. Besonders schwierig war es, die Vorcingenommenheit der Erzeuger zu überwinden und überhaupt erst ihr Vertrauen zu gewinnen. Man kannte eben die Zichorie nicht und versprach sich von ihr nichts. Heute aber ist die Fabrik unabhängig von jeder Einfuhr.

Eine weitere Schwierigkeit ergab sich für die Fabrik dadurch, daß sie in Hohensalza eine leistungsfähige Darre verlor. Aber auch das wurde überwunden. Im Distrikt Lublin wurde eine neue Darre errichtet, für welche die Fabrik mit Stolz in Anspruch nimmt, daß sie zu den modernsten in Europa gehört. Sie reicht aus, den heutigen Bedarf der Fabrik zu befriedigen.

Hinsichtlich des übrigen Rohstoffes traten beinahe keine Schwierigkeiten auf. Die Zuteilungen, welche die Fabrik erhielt und auch erhält, reichen aus, um den Markt im vorgesehnen Rahmen zu versorgen. Nur in einem Punkt muß sich die Fabrik Einschränkungen auferlegen. Sie kann

A jednak powinien by to choć raz zobaczyć! Część maszyn czyści surowiec, inne go myją, inne znowu usuwają zeń nie nadające się do produkcji odpadki. Potem następuje dalsze mycie i moczenie. Teraz dopiero rozpoczyna się fabrykacja właściwego produktu kawowego. Widzimy wielkie piece, w formie bębna, które umożliwiają równomierne i właściwe sprażenie nawet najdrobniejszych cząstek surowca. Sprażony surowiec przechodzi następnie przez cały szereg maszyn, do których wnętrza chętniebyśmy chcieli zaglądnąć. Ale nasz przewodnik uśmiechnął się



Beim Verladen

Wysyłka towaru

i zauważył, że jest rzeczą dobrą, gdy można chronić tajemnice fabrykacji przed ciekawymi spojrzzeniami przy pomocy krytych maszyn. Tak samo jednak, jak nasze spojrzzenia nie mogły szczegółowo ogarnąć procesu przeróbki surowca, tak samo też ten surowiec nigdzie w ciągu fabrykacji nie styka się z rękami ludzkimi. W ogóle jak najskrupulatniejsza czystość jest we wszystkich działach fabryki najbardziej dominującą cechą.

Nasz przewodnik myślał już, że zadowolil w zupełności naszą żądę wiedzy. Ale teraz jednak dopiero okazaliśmy, poco właściwie zjawiliśmy się tutaj. Najważniejszym zagadnieniem wydało nam się to, w jaki sposób fabryka daje sobie radę z nieuniknionymi trudnościami, które za sobą pociąga wojna. Ale i na to udzielono nam chętnie odpowiedzi.

Jednym z najważniejszych surowców, potrzebnych dla fabrykacji produktów kawowych, jest cykorii. Już od przeszło 150-ciu lat uprawia się ją dla tych celów w Europie. Ale właśnie terytorium dzisiejszego Generalnego Gubernatorstwa nie posiadało obszarów uprawnych dla cykorii. Trzeba było więc tę uprawę, wymagającą dużego doświadczenia, zaprowadzić i rozszerzyć. Zadanie to zostało rozwiązane przy poważnym wysiłku finansowym przeważnie w dystrykcie lubelskim, a poza tym w dystryktach krakowskim i radomskim. Specjalnie trudną rzeczą było przezwyciężyć uprzedzenie producentów, a w ogóle naprzód zdobyć ich zaufanie. Nie znano po prostu cykorii i nie obiecywano sobie niczego po niej. Dziś jednak fabryka jest niezależna od wszelkiego importu.

Dalsza trudność wynikła dla fabryki z tego względu, że straciła ona w Inowrocławiu swoją wydajną suszarnię. Ale i to zostało przezwyciężone. W dystrykcie lubelskim została wybudowana nowa suszarnia, co do której fabryka może z dumą rościć sobie pretensje, że należy do najnowocześniejszych w Europie. Wystarcza ona dla pokrycia całego zapotrzebowania fabryki.

Co do innych surowców nie zachodziły prawie żadne trudności. Przydziały, które fabryka otrzymywała i dalej otrzymuje, wystarczają, aby móc zaopatrzyć rynek w przewidzianych rozmiarach. Tylko pod jednym względem musiała fabryka zaprowadzić ograniczenia. Nie może ona,

nicht mehr wie früher für jeden Geschmack, auch für den verwöhntesten, eine besondere Mischung bringen, sondern sie hat die Aufgabe, aus den vorhandenen Rohstoffen bei sparsamster Bewirtschaftung das beste und meiste herauszuholen. Und sie ist stolz darauf, daß sie bei voller Beachtung dieser Bedingungen doch noch zwei verschiedene Mischungen auf den Markt bringt, die beide ihre ausgesprochenen Vorzüge haben.

Zum Schluß, als wir einige Minuten mit unserem Führer in einem einfachen, aber gemütlichen Raum zusammensaßen, kam die Rede auf das Wort „Ersatzmittel“. Unser Führer wehrte sich lebhaft gegen dieses Wort. Die Güte der „Kaffeemittel“ sei so erstrangig, daß man von einem „Kaffee-Ersatz“ nicht sprechen könne. Schon in den Zeiten, als Bohnenkaffee reichlich und billig am Markt gewesen sei, hätten die Kaffeemittel eine große Verbreitung und selbständige Bedeutung erlangt.

Schafschor und Erfassung von Wolle Strzyżenie owiec i zbiórka wełny

Von Günther Ehrlich, Krakau

Mit dem Herannahen der kalten Jahreszeit gewinnen Wolle und Wollerzeugnisse wieder besondere Bedeutung. Es erscheint daher angebracht, einmal über die Wollerzeugung und Wollerfassung im Generalgouvernement zu sprechen.

Wir haben uns mit den zuständigen Stellen, die für das Generalgouvernement in Betracht kommen, in Verbindung gesetzt, um dort etwas Genaueres über die Wollerfassung zu erfahren. Um dieses Gebiet der Allgemeinheit verständlich zu machen, ist es nötig, daß man zuerst etwas über die Schafzucht im Generalgouvernement allgemein sagt.

Im Vergleich zu anderen Tierarten ist die Schafzucht hier am wenigsten entwickelt; einschließlich des Distrikts Galizien beträgt der Schafbestand zur Zeit etwa 420 000 Tiere.

Die Ursache der so wenig entwickelten Schafzucht ist vor allen Dingen darin zu suchen, daß die polnische Bevölkerung für Hammelfleisch kein Interesse hat und außerdem hier ein Mangel an ausgebildeten Schäfern herrscht. Rund 90% des vorhandenen Schafbestandes befindet sich in kleinen bäuerlichen Betrieben, und zwar pro Hof etwa 3—4 Schafe. Die restlichen 10% werden in Großschäferereien gezüchtet. Dieser Unterschied, Großschäferereien einerseits und kleine Schäferereien andererseits, sind auch für uns bei der Wollerfassung maßgebend. Die Großschäferereien, die mehr als 50 Schafe umfassen, können nämlich ihre Schur im eigenen Betriebe durchführen. Sie sind lediglich verpflichtet, die Schurtermine jährlich festzulegen, der Kreisstelle der Landwirtschaftlichen Zentralstelle zu melden und diese Termine einzuhalten.

Im Gegensatz dazu stehen die Schuren bei den Kleinschäferereien. Hier bestimmt der Leiter der Kreisstelle der Landwirtschaftlichen Zentralstelle im Einvernehmen mit dem Kreislandwirt die Termine, an denen in den einzelnen Gemeinden geschoren werden soll. Der Bürgermeister bzw. der Ortsvorsteher nennt der Kreisstelle die Termine der Gemeinschaftsschur in den einzelnen Ortschaften und sorgt dafür, daß sämtliche Schafe an dem zur Schur festgesetzten Termin vorgeführt werden.

Man unterscheidet zwei Schuren, und zwar die Frühjahrs- und die Herbstschur. Die älteren Schafe schert man zweimal, die Lämmer dagegen nur einmal im Jahr. Die Großschäferereien bzw. die Bürgermeister, die für die ordnungsmäßige Durchführung der Schur in ihren Gemeinden verantwortlich sind, erhalten von der Kreisgenossenschaft, die von der Landwirtschaftlichen Zentralstelle mit der Kontrolle der Schafschor beauftragt wird, die nötigen Säcke, von denen jeder etwa 25 kg Schweißwolle faßt.

tak jak dawniej, dostarczać dla każdego smaku, nawet najbardziej wybrednego, specjalnej mieszanek. Ma bowiem za zadanie wydobyć z posiadanych surowców, przy jak najbardziej oszczędnym gospodarowaniu, to, co jest najlepsze i to w jak największej ilości. I jest dumna z tego, że przy całkowitym przestrzeganiu tych warunków dostarcza na rynek jednak jeszcze dwóch rozmaitych mieszanek, z których każda posiada swoje zalety.

Na zakończenie, gdyśmy przez kilka minut siedzieli wraz z naszym przewodnikiem w skromnie ale wygodnie urządzonej pokoju, zesła rozmowa na słowo „środek zastępczy“. Przewodnik bronił się żywo przeciwko temu określeniu. Jakość produktów kawowych należy do tak wysokich, że nie można mówić o jakiejś „kawie zastępczej“.

Także w czasach pokojowych, gdy było dużo, i to taniej, kawy ziarnistej, miały produkty kawowe wielkie uznanie i szerokie zastosowanie.

Ze zbliżeniem się zimy stają się wełna i wyroby wełniane ważnym artykułem. Z tego też względu nie zaszkodzi pomówić o produkcji wełny w Generalnym Gubernatorstwie.

Skomunikowaliśmy się z kompetentnymi urzędami, wchodzącymi w rachubę dla Generalnego Gubernatorstwa, aby tam dowiedzieć się czegoś bardziej szczegółowego o zbiórce wełny. Aby ten temat uczynić zrozumiałym dla ogółu, jest rzeczą konieczną naprzód powiedzieć coś ogólnie o hodowli owiec w Generalnym Gubernatorstwie.

W porównaniu z innymi gatunkami zwierząt jest tutaj hodowla owiec najmniej rozwinięta; łącznie z dystryktem galicyjskim wynosi obecnie pogłowie owiec około 420 000 zwierząt.

Przyczyną tej tak słabo rozwiniętej hodowli owiec należy przede wszystkim szukać w tym, że polska ludność nie przepada za baraniną, a poza tym brak tu wyszkolonych owczarzy. Również 90% istniejącego pogłowia owiec znajduje się w małych gospodarstwach chłopskich, a mianowicie po 3—4 owce na gospodarstwo. Resztę, tzn. 10% hoduje się w wielkich owczarniach. Ta różnica, z jednej strony wielkie owczarnie, zaś z drugiej małe, jest również miarodajna i dla nas przy zbiórce wełny. Wielkie owczarnie, które obejmują więcej niż 50 owiec, mogą mianowicie przeprowadzić strzyżenie we własnym gospodarstwie. Są tylko obowiązane ustalić corocznie terminy strzyży, donieść o tym Urzędowi Powiatowemu Centralnego Urzędu Rolniczego i tych terminów się trzymać.

Przeciwnie rzecz się ma ze strzyżką w małych owczarniach. Tu ustanawia kierownik Urzędu Powiatowego Centralnego Urzędu Rolniczego w porozumieniu z Powiatowym Urzędnikiem Rolnictwa (Kreislandwirten) terminy, w których w poszczególnych gminach ma się odbywać strzyżka. Burmistrz, wzgl. naczelnik gminy podaje Urzędowi Powiatowemu terminy wspólnej strzyży w poszczególnych miejscowościach i dba o to, aby wszystkie owce zostały doprowadzone na oznaczony dla strzyży termin.

Rozróżnia się dwie strzyże, a mianowicie strzyżkę wiosenną i jesienną. Starsze owce strzyże się dwa razy w roku, natomiast jagnięta tylko raz. Wielkie owczarnie, względnie wójtowie, odpowiedzialni w swych gminach za przeprowadzenie w należyty sposób strzyży, otrzymują z Spółdzielni Powiatowej, której Centralny Urząd Rolniczy powierzył kontrolę strzyży, potrzebne worki, mające pojemność około 25 kg tłustej wełny. Oprócz tego otrzymują karty workowe, z których jedną podaje się do wełny, zaś drugą jako przywieszkę przyczepia się do worka, oraz formularze zameldowania.

Außerdem erhalten sie die nötigen Sackkarten, von denen die eine der Wolle beigegeben und die andere als Anhängeschild am Sack benutzt wird, und die Anmeldeformulare.

Die Frage, wieviel Wolle von den einzelnen Schafen gewonnen wird, ist nicht ganz leicht zu beantworten. Der Wollanfall bei den kleinen Bauernschafen ist sehr gering, d. h. pro Jahr und Schaf ungefähr 500 bis 600 Gramm.

Die Großbetriebe züchten in ihren einzelnen Schäferereien vor allen Dingen folgende Rassen:

Merino-Fleisch-Wollschafe, die schwarzköpfigen Fleischschafe, die Kentschafe, die aus England eingeführt wurden, und die Karakulschafe, die man vor dem Kriege aus Buchara in Rußland importiert hat.

Bei diesen Rasseschafen ergibt die Schur mehr Wolle, z. B. liegt das Jahresschurergebnis bei erwachsenen Tieren der Merinoschafe bei etwa 4 kg, bei den Kentschafen bei etwa 3 kg Schweißwolle.

Die Wolle der Schuren, die mit dem Personal und den Werkzeugen des Schafhalters durchgeführt werden, sortiert man nach folgenden Wollklassen:

1. Wolle von älteren Schafen,
2. Wolle von Lämmern,
3. Wollabfälle.

Jede dieser Klassen unterteilt man noch in weiße, graue und schwarzbraune Wolle, die verschieden bewertet wird. Und zwar ist die weiße Wolle am wertvollsten; danach kommen wertmäßig gesehen die graue oder schwarzbraune Wolle und die Wollabfälle. Ungefähr 20% der Wolle gehört zu den feinen, etwa 35% zu den mittelgroben und etwa 45% zu den groben Wollsortimenten.

Die frisch geschorene Wolle, die einen bestimmten Fettgehalt hat, nennt der Fachmann „Schweißwolle“. Nebenbei bemerkt, auch dieses Wollfett, das man beim Waschen der Wolle gewinnt, wird weiterverwertet.

Nach der Abkühlung der geschorenen Wolle, nach mindestens 24 Stunden, wird die Wolle vliesweise gerollt und in die Säcke verpackt. Nun wird das Nettogewicht der Wolle festgestellt. Sobald das Nettogewicht errechnet ist, erhält der Wolllieferant einen Vorschub in bar oder in Textilien bis zu ungefähr zwei Drittel der Höhe des Wertes. Die in den Säcken verpackte Wolle wird nun dem Wolllager der Landwirtschaftlichen Zentralstelle in Tschenschau zugeführt und dort von den Sachverständigen den einzelnen Wollqualitäten entsprechend bewertet. Den restlichen Betrag des Wertes der abgelieferten Wolle, der von den Wollfachverständigen errechnet wird, bekommt der Schafhalter dann in bar ausgezahlt. Außerdem erhält der Ablieferer auf Wunsch einen Teil der abgelieferten Wolle für seinen eigenen Bedarf zurück, und zwar bekommen für Schafhalter, die nicht mehr als 10 Schafe besitzen, bis 50% und Schafhalter, die einen größeren Schafbestand haben, bis 25% der abgelieferten Wolle zurück. Der von der Landwirtschaftlichen Zentralstelle beauftragte Prüfer führt ein entsprechendes Verzeichnis über die Schafhalter und die Anzahl der Schafe in seinem Prüfungsbereich. Er ist völlig vertraut mit der Durchführung der Schur und mit der Ablieferung der erfaßten Wolle. Er berichtet auch der Kreisstelle der Landwirtschaftlichen Zentralstelle den Erfolg seiner Tätigkeit sofort nach Beendigung der Schur und stellt Antrag auf Bestrafung jener Schafhalter, die der angeordneten Schur ferngeblieben sind oder ihre Schafe anderweitig scheren ließen.

In der Herbstschur 1940, also ohne den Distrikt Galizien, wurden etwa 68 500 kg Wolle erfaßt. Da das Ergebnis der jetzigen Herbstschur noch nicht vorliegt, ist lediglich noch zu berichten, daß die Herbstschur 1941 ein Ergebnis von ungefähr 110 000 kg Wolle ergab und daß der Ertrag der Frühjahrsschur 1942 noch über 100% höher liegt als das Ergebnis der Herbstschur 1941.

Abschließend kann gesagt werden, daß die Schafhaltung im Generalgouvernement und die Wollerfassung von allen zuständigen Stellen stark unterstützt und forciert wird und im Zeichen einer ständigen Aufwärtsentwicklung steht.

Na pytanie ile właściwie otrzymuje się wełny z jednej owcy, nie łatwo jest odpowiedzieć. Produkcja wełny u małych chłopskich owiec jest bardzo mała, tzn. w ciągu roku z jednej owcy około 500—600 gramów wełny.

Wielkie owczarnie hodują u siebie przede wszystkim następujące rasy;

Merynosy mięsne i na wełnę, czarnogłowe owce mięsne, owce ras Kent, które zostały sprowadzone z Anglii, oraz owce karakulowe, sprowadzone przed wojną z Buchary w Rosji.

U tych owiec rasowych daje strzyża więcej wełny, na przykład u dorosłych merynosów wynosi roczna produkcja tłustej wełny około 4 kg, zaś u owiec rasy Kent około 3 kg.

Wełnę tę, którą się strzyże przy pomocy personelu i narzędzi hodowcy, sortuje się według następujących klas:

1. Wełna ze starszych owiec.
2. Wełna z jagniąt.
3. Odpadki wełniane.

Każda z tych klas dzieli się jeszcze na wełnę białą, brunatną, albo czarno-brunatną, rozmaicie ocenianą. Biała wełna jest mianowicie najbardziej wartościowa; potem według wartości idzie wełna brunatna albo czarno-brunatna, a potem odpadki. Około 20% wełny należy do najlepszego sortymentu, około 30% do średniego, zaś około 45% do pospolitego.

Świeżo strzyżoną wełnę, posiadającą pewną zawartość tłuszczu, nazywa fachowiec „wełną tłustą“. Nawiasem mówiąc zużytkowuje się również i ten tłuszcz wełniany, otrzymywany przy myciu wełny, tak że nie idzie on na marne.

Po ochłodzeniu strzyżonej wełny, minimum po 24 godzinach, zwiija się ją w runa i pakuje do worków. Teraz stwierdza się wagę netto wełny. Gdy już obliczono wagę netto, otrzymuje dostawca wełny zaliczkę albo w gotówce, albo w tekstyliach w wysokości $\frac{2}{3}$ wartości towaru. Zapakowaną do worków wełnę odstawia się do magazynu wełnianego Centralnego Urzędu Rolniczego w Częstochowie i tam ją odpowiednio obrachowują rzeczoznawcy według jakości. Resztę sumy wartości za odstawiioną wełnę, obliczonej przez rzeczoznawców, otrzymuje hodowca w gotówce. Oprócz tego otrzymuje dostawca według życzenia część odstawiionej wełny z powrotem na własne potrzeby, a mianowicie otrzymują hodowcy, posiadający nie więcej, niż 10 owiec, do 50% odstawiionej wełny, zaś hodowcy, posiadający większe pogłowie owiec, do 25%. Kontroler z ramienia Centralnego Urzędu Rolniczego prowadzi odpowiedni spis hodowców oraz owiec w swym okręgu kontrolnym. Jest on doskonale obznajmiony ze sprawą strzyży oraz kwestią odstawiiania strzyżonej wełny. Zawiadania on także, natychmiast po ukończeniu strzyży, o wyniku swej działalności Urząd Powiatowy Centralnego Urzędu Rolniczego i składa wniosek o ukaranie tych hodowców, którzy nie zjawili się na zarządzonej strzyżce, albo też dali strzyżce swe owce gdzieindziej.

MŁODE JAŁOWKI i BYCZKI stanowią zbiorców, ich ubój jest zabroniony

W ciągu jesiennej strzyży w roku 1940, czyli bez dystryktu galicyjskiego, zebrano około 68 500 kg wełny. Ponieważ wynik tegorocznej jesiennej strzyży jeszcze nie jest wiadomy, można tylko zakomunikować, że strzyża jesienna w roku 1941 dała około 110 000 kg wełny, zaś wynik wiosennej strzyży w roku 1942 jest ponad 100% wyższy, niż wynik strzyży jesiennej w roku 1941.

Na zakończenie można powiedzieć, że hodowlę owiec oraz zbiorców wełny w Generalnym Gubernatorstwie usilnie popierają i forsują wszystkie kompetentne urzędy oraz, że stoi ona pod znakiem dalszego rozwoju.

Künstliche Süßstoffe im GG Sztuczne środki słodzące w GG

Von Diplomvolkswirt Paul Kraas, Krakau

Durch die Verordnung vom 24. April 1940 (VBIGG. 34/1/40) wurde die Einfuhr und der Vertrieb von künstlichen Süßstoffen für das Generalgouvernement grundsätzlich geregelt. Nach dieser Verordnung erfolgt die Einfuhr von künstlichen Süßstoffen durch die Generaldirektion der Monopole — Süßstoffmonopol, während deren Vertrieb der Landwirtschaftlichen Zentralstelle — Geschäftszentrale — übertragen worden ist. Bisher wurde nur Saccharin (Benzoesäuresulfimid) eingeführt, das im Handel mit „Monopolsüßstoff“ bezeichnet wird. Spätestens zu Anfang 1943 soll außerdem noch Dulcin als künstlicher Süßstoff eingeführt werden. Gegenüber dem Rüben- oder Rohrzucker hat Dulcin eine 250fache Süßkraft, während Monopolsüßstoff in Kristallform 440mal und in Tabletten 110mal süßer als Rüben- oder Rohrzucker ist.

Man unterscheidet die nachstehenden Kleinpackungen:

Monopolsüßstoff

- „A“-Packung — 10 g Kristalle (4,4 kg Zucker)
- „B“-Packung — 100 g Kristalle (44,— kg Zucker)
- „C“-Packung — 500 g Kristalle (220,— kg Zucker)
- „D“-Packung — 100 Tabletten 7,4 g (8,— kg Zucker)
- „E“-Packung — 500 Tabletten 37 g (41,— kg Zucker)

Dulcin

- „F“-Packung — zu 250 g (62,5 kg Zucker)

Alle Packungen, die nur ungeöffnet verkauft werden dürfen, sind mit amtlichen Verschlussstreifen versehen.

Die Landwirtschaftliche Zentralstelle bedient sich bei dem Vertrieb dieser Süßstoffe im Einvernehmen mit dem Süßstoffmonopol der Generaldirektion der Monopole einer Reihe in allen Distrikten eingesetzter und im Hauptverband der Zucker- und Süßwarenwirtschaft erfaßter Großverteilern. Früher wurde der eingeführte und verteilte Süßstoff von diesen Großverteilern in eigenem Ermessen über die, durch die Landwirtschaftliche Zentralstelle bestellten ungefähr 15 000 Kleinverteilern dem Verbrauch zugeführt.

Der stark gestiegene Bedarf und die bedeutend kleiner gewordenen Einfuhren an künstlichem Süßstoff veranlaßten die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements, die Bewirtschaftung dieser Süßstoffe vorzunehmen. Gemäß der 29. Allgemeinen Anordnung vom 5. Juni 1942 der genannten Hauptabteilung werden alle eingeführten Mengen durch die Landwirtschaftliche Zentralstelle bzw. die eingesetzten Großhändler nach einem bestimmten Bedarfsschlüssel auf die einzelnen Distrikte des Generalgouvernements verteilt, wodurch auch eine gleichmäßige monatliche Versorgung gewährleistet ist. Die Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft in den einzelnen Distrikten wiederum verteilen die zur Verfügung stehenden Mengen an die Kreishauptleute bzw. Kreislandwirte.

In erster Linie werden mit künstlichem Süßstoff die Apotheken (für medizinische Zwecke) und die Limonadenhersteller, die später nur noch Dulcin verwenden dürfen, versorgt. Darüber hinaus, im Rahmen des Möglichen, die deutsche und nichtdeutsche Bevölkerung. In kleinerem Maße dient künstlicher Süßstoff auch als Prämienartikel bei der Ernterfassung.

Während bisher monatlich künstlicher Süßstoff in Höhe einer Süßkraft von 1,1 Millionen Kilo Zucker zur Verteilung kam, dürfte mit Beginn des Jahres 1943 wahrscheinlich Süßstoff in einem Gleichwert von 1,7 Millionen Kilo Zucker zur Verfügung stehen.

Rozporządzeniem z dnia 24 kwietnia 1940 (Dz. Rozp. GG. 34/1/40) zostały zasadniczo uregulowane przywóz i zbył sztucznych środków słodzących w Generalnym Gubernatorstwie. W myśl tego rozporządzenia dokonywa importu sztucznych środków słodzących, Generalna Dyrekcja Monopolów — Monopol Sztucznych Środków Słodzących, zaś ich zbył został oddany w ręce Centralnego Urzędu Rolniczego (Landwirtschaftliche Zentralstelle — Geschäftszentrale). Dotychczas sprowadzano jedynie sacharynę (sulfimid benzoesowy), która w handlu nosi nazwę „Monopolowego Środka Słodzącego“. Najpóźniej z początkiem roku 1943 ma być poza tym wprowadzony sztuczny środek słodzący — dulcyna. W porównaniu z cukrem buraczanym (lub trzcinowym) posiada dulcyna 250-krotną zdolność słodzącą, podczas gdy „Monopolowy Środek Słodzący“ jest słodszy od cukru buraczanego (albo trzcinowego) w formie krystalicznej 440 razy, zaś w tabletkach 110 razy.

Rozróżnia się następujące opakowania detaliczne:

Monopolowy Środek Słodzący

- Opakowanie „A“ — 10 g kryształków (4,4 kg cukru)
- Opakowanie „B“ — 100 g kryształków (44 kg cukru)
- Opakowanie „C“ — 500 g kryształków (220 kg cukru)
- Opakowanie „D“ — 100 tabletek 7,4 g (8 kg cukru)
- Opakowanie „E“ — 500 tabletek 37 g (41 kg cukru)

Dulcin

- Opakowanie „F“ à 250 g (62,5 kg cukru).

Wszystkie opakowania, które mogą być sprzedawane tylko w stanie nie otwartym, są zaopatrzone w banderole. Centralny Urząd Rolniczy posługuje się przy zbycie tych środków słodzących, w porozumieniu z Monopolem Środków Słodzących Generalnej Dyrekcji Monopolów, całym szeregiem hurtowników-rozdziałców, ustanowionych we wszystkich dystryktach i skupionych w Głównym Związku Gospodarki Cukru. Poprzednio dostarczali hurtownicy-rozdziałcy dla celów spożywczych, sprowadzonych i rozdzielonych środków słodzących, według własnego uznania, około 15 000 detalistów-rozdziałcom, ustanowionym przez Centralny Urząd Rolniczy.

Silny wzrost zapotrzebowania oraz znacznie zmniejszony przywóz sztucznych środków słodzących skłoniły Główny Oddział Wyżywienia i Rolnictwa przy Rządzie Generalnego Gubernatorstwa do przeprowadzenia reglamentacji tychże. Według § 29 Ogólnego Rozporządzenia z d. 5 czerwca 1942 wymienionego Głównego Oddziału rozdziela się wszystkie ilości środków słodzących, sprowadzone przez Centralny Urząd Rolniczy względnie przez ustanowionych hurtowników-rozdziałców, według specjalnego klucza na zapotrzebowania na poszczególne dystrykty Generalnego Gubernatorstwa, wskutek czego zostało zagwarantowane równomierne miesięczne zaopatrzenie. Oddziały Wyżywienia i Rolnictwa w poszczególnych dystryktach rozdzielają znowu oddane im do dyspozycji ilości na starostwa, względnie na powiatowe urzędy rolnictwa.

W pierwszym rzędzie zaopatruje się w sztuczne środki słodzące apteki (dla celów leczniczych), oraz fabrykantów limonady, którzy później będą mogli używać tylko dulcyny. Poza tym zaopatruje się w ramach możliwości ilościowość niemiecką i nieniemiecką.

W małych ilościach służą również sztuczne środki słodzące jako artykuły premiowe przy odstawianiu zbiorów. O ile dotychczas rozdzielano miesięcznie sztucznych środków słodzących o zdolności słodzącej 1,1 miliona kg cukru, to z początkiem roku 1943 będzie prawdopodobnie do rozporządzenia środków słodzących o zdolności słodzącej równoważnej 1,7 milionom kg cukru.

Anträge auf Zuteilung von künstlichen Süßstoffen sind grundsätzlich an die zuständigen Abteilungen Ernährung und Landwirtschaft in den Distrikten bzw. an die Kreis- hauptmannschaften zu richten, die in eigenem Ermessen Entscheidungen treffen bzw. Zuteilungen vornehmen. Eine Ausnahme bilden die Apotheken und Limonadensteller. Für Zuteilungen an Apotheken sind die Unterabteilungen Gesundheitswesen in den Ämtern der Distrikte maßgebend. Die Limonadenhersteller beziehen vorläufig künstliche Süß- stoffe nur auf Grund von Verbraucherbescheinigungen, die der Hauptverband der Gartenbauwirtschaft im General- gouvernement, Krakau, Vischerstraße 17, seinen Mitglie- dern ausstellt. Auskünfte dieserhalb erteilen auch die Di- striktsverbände der Gartenbauwirtschaft, die später mit der Ausstellung der Verbraucherbescheinigungen beauftragt werden sollen.

Durch die straffe Bewirtschaftung einerseits und durch die öfteren und genauen Kontrollen der Hauptzollämter, die den Verbleib der Süßstoffmengen bei den Großvertei- lern überprüfen, sind die Schleichhandelspreise für Saccha- rin stark zurückgegangen. Im übrigen kann vor dem An- kauf von Saccharin im Schleichhandel nicht genügend ge- warnt werden, da der größte Teil dieser Ware, sowohl in biesiger Monopol- wie auch in reichsdeutscher Ver- packung, nachgewiesenermaßen im jüdischen Viertel der Stadt Warschau hergestellt ist und nicht nur absolut wert- lose Ware (meistens nur Soda), sondern auch gesundheits- schädliche Stoffe enthält.

Der in den echten Monopolpackungen zum Verkauf kommende Monopolsüßstoff ist entgegen irrigen Behaup- tungen keinesfalls gesundheitsschädlich; Dulcin dagegen könnte, wenn es in großen Mengen genossen und nicht den auf den Packungen vorgedruckten Vorschriften gemäß verwandt wird, gesundheitsschädliche Folgen haben.

Was der Fleischer vom Schlachtvieh wissen muß Co rzeźnik powinien wiedzieć o bydle rzeźnym

Von Abteilungsleiter L. Neumann, Krakau

Genau wie der Erzeuger und der Viehhändler muß auch der Fleischer in allen Fragen, die das Schlachtvieh als Fleischträger betreffen, genaue Kenntnisse besitzen. Er kann durch Aufklärung über Qualitätsunterschiede und gerechte Bezahlung mit dazu beitragen, daß im Laufe der Zeit ein ideales Schlachtvieh gezüchtet und gemästet wird.

Maßgeblich sind für ihn die Merkmale des Schlachtviehs, die es ihm ermöglichen, die Qualität, d. h. die Schlacht- wertklasse, festzustellen. Die Fleischqualität eines Rindes bestimmt in der Hauptsache der Futterzustand, das Alter und das Geschlecht der einzelnen Tiere.

Der gute oder schlechte Futterzustand ist am allgemeinen Aussehen und an den Fettgriffen festzustellen. Es ist in manchen Fällen möglich, daß, rein äußerlich gesehen, das betreffende Tier als nicht gut gefüttert erscheint. Beim Durchgreifen der Fettgriffe stellt man dann fest, daß es jedoch reichlichen Fettsatz hat. Die Fettgriffe befinden sich am Schwanzansatz, an der Flanke, an der Brustspitze, Rippe und Blatt. Der Fleischansatz ist am ganzen Tier ersichtlich, insbesondere an Keule, Rücken und Blatt. Ein weiterer Faktor für die Güte des Fleisches ist das Alter des Tieres. Schon rein äußerlich kann man erkennen, ob ein Tier alt oder jung ist. Genauer ist das Alter beim Rind an den Zähnen ersichtlich. Mit eineinhalb Jahren beginnt das Rind zu schichten, d. h. es verliert die Kälberzähne, und es wachsen neue und breitere nach. Sind zwei Zähne voll nachgewachsen, so ist das Tier zwei Jahre alt. Bei vier breiten Zähnen drei Jahre und bei sechs breiten Zähnen im vollendeten dritten Jahre, bei acht breiten Zähnen im vollendeten vierten Jahre und darüber- alt.

Wnioski o przydział sztucznych środków słodzących na- leży zasadniczo kierować do kompetentnych Oddziałów Wyżywienia i Rolnictwa w Dystryktach, względnie do sta- rostów, które według własnego uznania decydują o przy- dziale lub też go przeprowadzają. Wyjątek stanowią apteki i fabrykanci limonady. W sprawie przydziałów dla aptek są kompetentne Pododdziały Zdrowia w Urzędach Dystryk- towych. Fabrykanci limonady otrzymują tymczasowo sztuczne środki słodzące tylko na podstawie zaświadczenia spożywców (Verbraucherbescheinigung), które wystawia swoim członkom Główny Związek Gospodarki Ogrodniczej w Generalnym Gubernatorstwie, Kraków, Krowoderska 17. Informacyj w tej sprawie udzielają również Związki Dystryktowe Gospodarki Ogrodniczej, które później mają otrzymać polecenie wystawiania zaświadczeń-spożywców.

Wskutek surowej reglamentacji z jednej strony, oraz wskutek częstych i dokładnych kontroli Głównych Urzę- dów Celnych, badających ilości środków słodzących u hur- towników-rozdziałców z drugiej, spadły bardzo silnie ceny na sacharynę w handlu ukradkowym. Poza tym przed kup- nieniem sacharyny w handlu ukradkowym nigdy nie można za dużo ostrzegać, jako że większą część tego towaru, zarówno w opakowaniu tutejszego monopolu, jak i opa- kowaniu niemieckim, fabrykuje się, jak to zostało udo- wodnione, w dzielnicy żydowskiej m. Warszawy. Towar zaś ten zawiera nie tylko stosunkowo absolutnie bezwarto- ściowy produkt (przeważnie tylko sodę), lecz także związki szkodliwe dla zdrowia.

Sprzedawane w prawdziwym opakowaniu monopolowym monopolowe środki słodzące nie są, wbrew rozmaitym twierdzeniom, wcale szkodliwe; natomiast dulcyna mogłaby mieć szkodliwe dla zdrowia następstwa, gdyby się ją spo- żywało w wielkich ilościach i nie stosowało się do prze- pisów, wydrukowanych na opakowaniach.

Rzeźnik, zarówno jak producent i handlarz bydłem, wi- nien orientować się dokładnie we wszelkich sprawach do- tyczących bydła rzeźnego, dostarczającego nam mięsa. Zna- jąc się dobrze na różnicach pod względem jakości i placąc za nie odpowiednio, rzeźnik przyczynić się może do pod- niesienia hodowli bydła rzeźnego w ciągu lat do idealnego poziomu.

Wskazówką są dla niego te cechy bydła rzeźnego, które umożliwiają mu stwierdzenie jakości, a więc zaliczenie do odpowiedniej klasy pod względem wartości ubojowej. O jakości mięsa bydła rogatego stanowi zasadniczo stan jego odżywienia, wiek i płeć danego zwierzęcia.

Dobry lub zły stan odżywienia poznać można po ogólnym wyglądzie oraz po pokładach tłuszczu. Niekiedy zdarzyć się może, iż zwierzę wywiera na zewnątrz wrażenie złe od- żywionego, przy dokładniejszym jednak badaniu za pomo- cą wymacywania okazuje się, że posiada ono dużo tłuszczu. Miejsca, w których można tłuszcz wymacać, znajdują się przy nasadzie ogona, na bokach, na szczytach piersi, żeb- rach i pośladkach. Narastanie mięsa widać na całym zwie- rzęciu, a zwłaszcza na udach, grzbiecie i pośladkach. Dal- szym czynnikiem stanowiącym o jakości mięsa jest wiek zwierzęcia. Już z zewnętrznego wyglądu wnioskować moż- na, czy zwierzę jest stare czy młode. Dokładniej wiek bydła rogatego określa się na podstawie kształtu zębów. Półrocza- na młodzież dostaje stałe uzębienie, t. zn. wypadają jej zęby mleczne, a wyrastają nowe, szersze. Całkowicie wy- rośnięte dwa szerokie zęby oznaczają, że zwierzę ma dwa lata, 4 zęby — 3 lata, 6 zębów — powyżej 3 lat. 8 zębów — 4 i więcej lat.

Bei Kühen kann man das weitere Alter noch an den Hornringen feststellen. Es bilden sich nämlich bei jeder Trächtigkeit an den Hörnern sogenannte Jahresringe. In den meisten Fällen bringt eine Kuh im dritten Jahr das erste Kalb. Jeder weitere Hornring würde also ein weiteres Lebensjahr anzeigen. Es ist jedoch nicht mit Sicherheit allein nach den Hornringen das genaue Alter zu bestimmen, sondern es ist nur ein Hilfsmittel; denn es gibt Kühe, die nicht alle Jahre trächtig sind, daher keine Ringe aussetzen.

Vom Kalb erwartet der Fleischer ein weißes, hellgraues Fleisch. Diese Qualität hängt genau wie beim Rind vom Alter und dem Futterzustand ab. Da ein Kalb ja nur ein nach Tagen gemessenes Lebensalter aufweist, ist es auch nicht genau festzustellen. Es ist eigentlich nur zu schätzen. Sind die Klauen hart und ist die Nabelschnur so trocken, daß sie abfällt, so nimmt man an, daß das betreffende Kalb acht Tage alt ist. Wenn am Kopf der erste Hornansatz sichtbar wird, so wird das Alter auf etwa sechs Wochen angenommen. Kälber über sechs Wochen, sofern sie nicht mit Milch gefüttert sind, werden auf Grund der Fleischqualität nicht mehr als solche angesprochen werden können, da das Fleisch schon die Merkmale des Rindfleisches annimmt. Kälber unter einer Woche sollten noch nicht geschlachtet werden, denn unter diesem Alter besitzt ihr Fleisch noch nicht die Eigenschaft und Festigkeit, die es zur menschlichen Ernährung brauchbar macht. Die Fleischqualität wird genau wie beim Rind an den Griffen festgestellt. Ob das Fleisch ein rotes oder helles Aussehen hat, ist am Auge und am Gaumen des Kalbes ersichtlich. Ist das Weiße im Auge und das Gaumenfleisch hell, so ist anzunehmen, daß auch das Fleisch weiß ist. Es kann aber auch dieses helle Fleisch rot werden, wenn das Tier vor der Schlachtung längere Zeit der Kälte ausgesetzt war.

Von den Schweinen ist zu sagen, daß das Schwein als das beste anzusprechen ist, das neben einem entsprechend hohen Alter auch ein großes Gewicht aufweist (außer Sauen, Ebern und Altschneidern). Der Fettansatz (Speck) soll sich recht fest und griffig fühlen. Hier ist allein die Art der Fütterung ausschlaggebend. Schweine, die in der Hauptsache nur mit Küchenabfällen oder Fischen gefüttert worden sind, werden ein weiches und wässriges Fleisch aufweisen. Es ist sehr schwer, und es gehört eine jahrelange Erfahrung dazu, am lebenden Tier die Höhe des zu erwartenden Specks festzustellen. Weiche Schweine eignen sich nicht zur Rohwurstherstellung; denn aus dem Fleisch dieser Schweine hergestellte Wurst wird meistens weich bleiben und keine Farbe halten. Es ist daher zweckmäßig, dasselbe für den Ladenverkauf zu bestimmen.

Vor dem Schlachten der Tiere muß sich der Fleischer informieren, ob das zu schlachtende Vieh frisch angetrieben oder ausgeruht ist. Soll das Fleisch von dem zu schlachtenden Vieh für die Wurstfabrikation verwendet werden, so müssen die Tiere ausgeruht sein. Die Schlachtung muß sauber und fachgemäß durchgeführt werden. Alle Schlacht-tiere sollen möglichst schnell und schmerzlos getötet werden. Es ist darauf zu achten, daß alles Fleisch und sich beim Schlachten ergebende Nebenprodukte vollkommen sauber bleiben. Das Schlachten von Rindern, Kälbern und Schafen muß sorgfältig geschehen. Häute und Felle dürfen weder Löcher noch Kerbschnitte aufweisen. Auch muß unbedingt vermieden werden, das Fleisch mit viel Wasser in Verbindung zu bringen, weil in der Folge das Fleisch leicht schmierig wird und einen üblen Geruch annimmt. Solche Teile, die mehr oder weniger mit Wasser in Berührung kommen, soll man baldmöglichst abschneiden und verwerten.

Die häufigsten Krankheitserscheinungen der Schlacht-tiere sind Tuberkulose, Rotlauf, Schweineseuche (Schweinepest), Maul- und Klauenseuche, Wassersucht, Milzbrand, Gelbsucht, Finnen und Trichinen. Die Tuberkulose tritt beim Rindvieh, besonders bei Kühen, bei Schweinen, seltener bei Kälbern und Schafen auf. Sie erkennt man an kleinen und größeren knotenförmigen Auflagerungen auf den inneren Organen und auf den den Körperhöhlen umgebenden Häuten, weiter an alten Elter- oder Käseherden in den Organen und dazugehörigen Drüsen, besonders in

Dalszy wiek u krów ustalić można na podstawie pierścieni rogowych. Przy każdej ciąży tworzą się mianowicie na rogach t. zw. pierścienie roczne. W większości wypadków krowa wydaje na świat swe pierwsze cielę w trzecim roku życia. Każdy następny pierścień wskazywałby na dalszy rok życia. Na podstawie pierścieni rogowych nie można jednak z całą pewnością określić dokładnego wieku, uważać je tylko należy za środek pomocniczy, istnieją bowiem krowy, nie zachodzące corocznie w ciążę, pierścienie nie narastają im więc każdego roku.

Mięso cielęcina powinno być białe wzgl. jasnoszare. Jakość mięsa cielęcego, podobnie jak i mięsa wołowego, zależy od wieku i stanu odżywienia zwierzęcia. Wiek cielęcina trudno jest dokładnie ustalić, ponieważ okres jego życia mierzy się na dni, można go więc ocenić tylko w przybli-

Zwalczanie handlu pokątnego to droga do ZABEZPIECZENIA WYŻYWIENIA LUDNOŚCI

żeniu. Gdy racice są twarde, a pępownina do tego stopnia sucha, iż odpada, wówczas przyjmuje się, iż cielę liczy osiem dni. Gdy na głowie ukazują się już pierwsze zaczątki rogów, cielę ma około 6 tygodni. Cieląt ponad 6 tygodni życia, o ile nie karmi się ich mlekiem, ze względu na jakość mięsa nie można uważać za cielęta, mięso ich bowiem nabiera już cech mięsa wołowego. Cieląt o wieku poniżej tygodnia nie powinno się bić, gdyż mięso ich nie posiada właściwości i konsystencji wymaganych z punktu widzenia żywienia ludzi. Jakość mięsa, podobnie jak u sztuk dorosłych, stwierdza się macaniem. Z oczu i podniebienia wnioskować można, czy mięso będzie czerwone czy jasne. Gdy białko oka i podniebienie jest jasne, przypuszczać można, że i mięso będzie białe. Białe mięso może jednak nabrać czerwonej barwy, o ile przed ubojem zwierzę przebywać będzie przez dłuższy czas na zimnie.

O świniach powiedzieć można, iż za najlepsze uważa się świnię w odpowiednio zaawansowanym wieku i znacznej wadze żywej z wyjątkiem macior, knurów oraz knurów późno kastrowanych. Tłuszcz (słoninę) powinno się dobrze wyczuwać. Rozstrzygający jest tutaj wyłącznie rodzaj żywienia. Świnie karmione głównie odpadkami kuchennymi lub rybami posiadają miękkie i wodniste mięso. Nadzwyczaj trudno jest określić ilość spodziewanej słoniny na żyjącym zwierzęciu; potrzeba do tego długoletniego doświadczenia. Świnie o miękkim mięsie nie nadają się do wyrobu surowych kielbas, kielbasa bowiem sporządzona z takiego mięsa będzie zwykle miękka i bez należytej barwy. Mięso więc takie lepiej sprzedać w stanie nieprzerobionym.

Przed ubojem rzeźnik powinien dowiedzieć się, czy bydło przypędzono niedawno, czy też ono już wypoczęło. Zwierzęta winny być wypoczęte, o ile mięso ich użytkować mamy do wyrobu kielbas. Uboju powinno się dokonać czysto i fachowo, możliwie szybko i bezboleśnie. Zważyć należy, by całe mięso oraz wszelkie uboczne produkty uboju pozostały najzupełniej czyste. Uboj bydląt rogatego, cieląt i owiec musi odbywać się starannie, skóry nie powinny wykazywać dziur ani nacięć. Bezwarunkowo zapobiec należy zetknięciu się mięsa z większą ilością wody, w następstwie bowiem tego mięso łatwo się staje maziste i nabiera przykrego zapachu. Części mięsa, które zetknęły się z wodą, należy jak najrychlej wyciąć i natychmiast zużytkować.

Najczęstszymi chorobami występującymi u zwierząt rzeźnych są: gruźlica, różycza, pomór trzody, pryszczycza, wodna puchlina, wąglik, żółtaczką, wągry i trychlizy. Gruźlica występuje u bydła rogatego, zwłaszcza u krów, u nierogacizny, rzadziej natomiast u cieląt i owiec. Rozpoznać ją można po małych lub większych gruzelkowatych nabrzmieniach na narządach wewnętrznych oraz na błonach otacza-

Lunge und Leber, bei Schweinen auch häufig in den Wirbelknochen. Rotlauf ist eine Erkrankung der Schweine; sie erkennt man daran, daß dieselben rote und blaurote Flecke bekommen, die oft erst beim Brühen der Schweine hervortreten. Schweineseuche ist eine bei Schweinen auftretende Erkrankung der Lunge, häufig mit Verwachsungen zwischen Lunge und Rippenfell verbunden. Die Schweinepest ist eine Erkrankung der Verdauungsorgane. Von der Maul- und Klauenseuche werden Rinder, Schweine und Schafe befallen. Sie äußert sich bei Rindern durch Fieber, geringere Preßluft, Speichelfluß und Schmatzen mit der Zunge. Die Tiere gehen lahm, und es zeigen sich Blasen im Maul und zwischen den Klauen. Bei Schweinen bilden sich am Rüssel kleine Bläschen, die aufplatzen und wunde Stellen zurücklassen. Bei Schafen tritt die Krankheit mehr an den Klauen auf. Sie ist sehr ansteckend.

Milzbrand ist eine meist tödlich verlaufende Krankheit, die auch für Menschen sehr gefährlich ist. Sie kommt mehr bei Rüdern und Schafen als bei Schweinen vor. Man erkennt die Krankheit beim lebenden Tier an Fieber, Zittern und Häuteanschwellungen, die heiß und schmerzhaft, später kalt und schmerzlos sind. Der Mist zeigt häufig Blutbeimengungen, und auch aus den Körperöffnungen tritt ein schleimiger Ausfluß. Bei Milchkühen versiegt die Milch. Am geschlachteten Tier wird man feststellen, daß das Blut nicht gerinnt und teerartig ist. Die Milz ist meistens geschwollen, und das Fleisch erstarrt nicht.

Wie schon gesagt, ist die Krankheit leicht auf Menschen übertragbar und kann lebensgefährlich werden. Man darf deshalb mit verletzten Händen solche Tiere nicht berühren oder muß nach einer Berührung eine Desinfektion vornehmen und bei Verletzungen ärztliche Hilfe suchen.

Die Wassersucht erkennt man an der Durchtränkung des Fleisches mit Wasser, wobei auch größere Mengen Flüssigkeiten in den Körperhöhlen vorhanden sind. Die Gelbsucht ist eine gelbe Färbung des Fleisches, besonders des Fettes. Es kommt auch vor, daß sogar die Knochen gelbe Farbe annehmen.

Pinnen sind tierische Schmarotzer, welche die Vorstufe des Hundebandwurms darstellen und sich sowohl beim Rindvieh als auch bei Schweinen zeigen. Sie erscheinen als reis Korn große Bläschen mit klarer Flüssigkeit und sind oft im Darmfell anzutreffen. Bei Rindern aber in der Hauptsache im Kiefern muskelfleisch und im Herzfleisch. Trichinen sind kleine Würmer, die nur mit Hilfe des Mikroskops sichtbar werden. Sie befinden sich fast nur im Schweinefleisch der Genuß dieses Fleisches kann tödlich wirken.

fügend jamy ciała, po dawnych ogniskach ropnych w organach i w przynależnych gruczołach zwłaszcza w płucach i wątrobie, u świń zaś także często i w kości paciierzowej. Na różycę choruje nierogacizna; objawia się ona czerwonymi i niebiesko-czerwonymi plamami, występującymi niczraz dopiero po sparzeniu świń. Zaraza świń jest chorobą płucną, połączoną często ze zrostami płuc z opłucną. Pomór natomiast jest schorzeniem organów trawiennych. Na pryszczycę (zarazę pyska i racie) zapada bydło rogate, nierogacizna i owce. U bydła rogatego objawia się ona gorączką, małym apetytem, wyciekami śliny oraz mlaskaniem językiem. Zwierzęta kuleją, w pysku i pomiędzy racicami występują pęcherze. U nierogacizny tworzą się na ryju małe pęcherzyki pozostawiające ranki po pęknięciu. Choroba ta występuje u owiec raczej na racicach. Jest ona chorobą zakaźną i przenosi się łatwo.

Wąglik kończy się zazwyczaj śmiercią zwierzęcia, jest on niebezpieczny również i dla ludzi. Występuje częściej u bydła rogatego i u owiec, aniżeli u trzody chlewnej. Choroba ta objawia się u żywych zwierząt gorączką, drżeniem ciała i obrzękami skóry, początkowo gorącymi i bolesnymi, później zimnymi i nie sprawiającymi bólu. W oddechach znajduje się krew, z otworów ciała wypływa ciecz śluzowata. Krowy mleczne zaprzestają dawać mleka. Po uboju krew jest gęsta, o konsystencji smolistej. Śledziona jest przeważnie opuchnięta, mięso nie tężeje.

Jak wspomnieliśmy już, choroba ta przenosi się łatwo na człowieka i może zagrażać życiu. Mając skaleczoną rękę, nie powinno się wlec dotykać chorego zwierzęcia, wzgl. zdezynfekować ranę zaraz po dotknięciu, przy skaleczeniu się zaś podczas pracy należy natychmiast zwrócić się do lekarza.

Wodną puchlinę rozpoznaje się po przesiąknięciu mięsa wodą, oraz po większych ilościach wody w jamach organizmu. Żółtaczka powoduje żółte zabarwienie mięsa, a zwłaszcza tłuszczu. Zachodzą wypadki, że nawet kości przyjmują żółtą barwę.

Wągry są pasożytami zwierzęcymi, stanowiącymi stadium rozwojowe tasiemca psiego; występują u bydła rogatego i u trzody chlewnej. Mają one postać pęcherzyków wielkości ziarenka ryżu, wypełnionych przezroczystym płynem, spotykamy je często w tłuszczu kiszek, u bydła rogatego zaś przeważnie w mięśniach szczek i w mięśniu sercowym. Trychiny są małymi robaczkami, dostrzegalnymi pod mikroskopem. Znajdujemy je prawie wyłącznie w mięsie świńskim. Spożycie mięsa zakażonego trychinami może spowodować śmierć człowieka.

Verschluß gedeckter Eisenbahngüterwagen Zamykanie krytych wagonów kolejowych

Au den gedeckten Eisenbahngüterwagen werden, wie bekannt, nach der Beladung Plomben von der Eisenbahn angelegt und von ihr vor Beginn der Entladung wieder abgenommen. Der Plombenverschluß stellt keine Sicherung gegen Beraubung dar. Es hat sich aber als zweckmäßig erwiesen, solche Sicherungen, vor allem bei Ladegut, das besonders der Gefahr der Beraubung ausgesetzt ist, anzubringen. Die Sicherungen können verschiedener Art sein:

a) An den Plombenösen der Wagen wird ein Vorhänge-schloß angelegt.

b) An den Plombenösen wird ein Drahtverschluß angelegt. Hierzu erforderliche Geräte und Stoffe und die Art der Anlegung bitten wir aus der „Anweisung zum Anlegen des Drahtverschlusses an den Plombenösen bedeckter Güterwagen“ zu entnehmen.

c) Eine dritte Art der Sicherung ist folgende:

Auf der Seite des Eisenbahngüterwagens, auf der nicht eingeladen wird, werden die an der Tür und an der Längsseite des Wagens zum Anbinden von Tieren angebrachten

Kolej zabezpieczna po załadowaniu kryte wagony towarowe — jak wiadomo — plombami, które zdejmują się przed rozpoczęciem wyładowania. Plomby nie stanowią jednak zabezpieczenia przed kradzieżą, dlatego też okazało się, iż wskazane będzie zastosować tego rodzaju zabezpieczenie zwłaszcza wówczas, gdy towar uarazony jest szczególnie na niebezpieczeństwo rabunku. Zabezpieczenia te mogą być różnego rodzaju:

a) Zakłada się klódkę na ucha przeznaczone do zakładania plomb.

b) Na uchach tych zakłada się zamek drutowy. Potrzebne do tego narzędzia i materiał, oraz sposób zakładania podane są w „Instrukcji do zakładania zamku drutowego na uchach służących do zakładania plomb w krytych wagonach towarowych.“

c) Trzeci sposób zabezpieczenia jest następujący:

Na drzwiach i ścianie bocznej wagonu towarowego zamocowane są pierścienie do przywiązywania zwierząt; po tej stronie wagonu, z której nie ładuje się pierścienie te

Ringe von innen durch genügend starken, oder auch mehrfach gelegten Draht fest miteinander verbunden, sodaß diese Tür von außen nicht geöffnet werden kann.

Besitzen die Güterwagen, was meist bei den Wagen nicht deutscher Verwaltungen der Fall ist, keine Ringe an den Innenseiten, so kann ein Holzklotz derart an die Tür genagelt werden, daß ein Aufreißen nicht möglich ist. Die Tür, durch die eingeladen wurde, wird mittels Vorhängeschloß nach vorstehendem Abs. a) oder mittels Drahtverschluß nach Abs. b) gesichert. Weiter ist an der oberen Laufschiene der Tür die Laufrolle mit der Laufschiene fest mit Draht zu verbinden. Dieser Drahtverschluß kann während der Fahrt überhaupt nicht und bei Stillständen nur unter Zuhilfenahme einer Leiter oder an Rampen entfernt werden.

Die vom Absender angelegten Verschlüsse müssen auf dem Bestimmungsbahnhof vom Empfänger der Sendung abgenommen werden. Beschädigungen müssen dabei auf jeden Fall vermieden werden. Der Absender, der die Wagen verschließt, hat den Empfänger entsprechend zu unterrichten. Bei Verwendung von Vorhängeschlössern muß er ihm rechtzeitig die Schlüssel übermitteln. Drahtverschlüsse sind mit Drahtscheren abzunehmen.

Wagen, die in der unter c) angegebenen Weise gesichert sind, müssen auf dem Bestimmungsbahnhof auf der Einladeseite geöffnet werden. Diese ist durch einen Zettel mit dem Aufdruck „Hier öffnen“, die andere Seite durch einen Zettel mit dem Aufdruck „Hier nicht öffnen“ zu kennzeichnen. Die Zettel dürfen nicht größer als 250×250 mm sein.

Es wird nicht immer möglich sein, die Wagen auf dem Bestimmungsbahnhof so bereit zu stellen, daß auf der Einladeseite entladen werden kann. Es wird daher empfohlen, die Güter zwischen den beiden Türen so zu verladen, daß die durch Verbindung der Ringe mit Draht gesicherte Tür von der Einladetür her erreicht und die Sicherung entfernt werden kann, sodaß unbeschadet der Öffnung des Wagens von der Einladeseite her die Entladung durch beide Türen möglich wird.

Sollten durch Nichtbeachtung unserer Anordnungen Schäden an Güterwagen eintreten, behalten wir uns vor, die Wiederherstellungskosten von den Empfängern einzuziehen und die Anwendung des einen oder anderen Verschlusses wieder zu untersagen.

Ausnutzung des Abdampfes in Brennereien Rationalne wyzyskanie pary odlotowej w gorzelniach

Von Ing. B. Szrednicki, Hauptverband der Kartoffelwirtschaft im Generalgouvernement, Krakau

Bei Überprüfungen von technischen Inneneinrichtungen der Brennereien wurde verschiedentlich beobachtet, daß in vielen Brennereien nur der Abdampf der Maschine ausgenutzt wird, während der von den Dampfpumpen nach außen entweicht.

Die gegenwärtige Zeit der Instandsetzung der Brennereieinrichtungen sollte man zur Herstellung eines Sammelbehälters für die ganze Abdampfmenge ausnützen. Es ist also für diesen Zweck ein stehender, eiserner, zylindrischer Behälter mit einem Innendurchmesser von 750—800 mm und 800—900 mm hoch zu installieren, in welchem jeglicher Abdampf sowohl von der Dampfmaschine, wie auch von sämtlichen Dampfpumpen zu sammeln ist.

Dieser Behälter muß mit einem automatischen Dampfdruckregler versehen werden, welcher die Zufuhr des Frischdampfes und den Abgang des überschüssigen Abdampfes reguliert, sofern der Brennapparat den Dampf nicht ganz verbraucht oder überhaupt nicht im Gange ist. Am Boden des Brennapparates muß ein Abfahrbahn für das Kondenswasser vorhanden sein. Außerdem muß dieser Behälter durch eine unmittelbare Rohrleitung mit dem

związując się razem od wewnątrz przy pomocy dostatecznie silnego drutu, złożonego w razie potrzeby kilkakrotnie tak, by drzwi nie można było otworzyć od zewnątrz.

O ile wagony towarowe nie posiadają wewnątrz pierścieni — co zachodzi zazwyczaj przy wagonach nie wchodzących w skład taboru niemieckiej kolei państwowej — można przybić do drzwi klocek drewniany w ten sposób, by nie można go było oderwać. Drzwi, przez które wagon załadowano, zabezpiecza się za pomocą kłódki według ust. b). Rolkę biegnącą po górnej szynie nośnej drzwi należy przywiązywać mocno drutem do tej szyny. Tego rodzaju zamknięcia drutem nikt nie jest w stanie w czasie jazdy otworzyć, podczas postoju zaś skutecznie to można jedynie przy pomocy drabiny lub na rampie.

Zamki założone przez nadawcę przejąmuje na miejscu przeznaczenia odbiorca przesyłki. Zapobiegać należy wszelkimi sposobami jakimkolwiek uszkodzeniom. Nadawca zamykający wagon winien odpowiednio pouczyć odbiorcę, przy zamknięciu zaś na kłódki przelać mu na czas klucze. Zamki drutowe przecina się przy pomocy nożyc do cięcia drutu.

Wagony zabezpieczone w sposób podany pod c) otwierać należy na stacji przeznaczenia od strony załadowania. Stronę tę oznacza się kartką z napisem „tu otwierać.“ Kartki nie mogą być większe, niż 250×250 mm.

Nie zawsze można podstawić wagony na stacji przeznaczenia w ten sposób, aby można je było wyladować od strony załadowania. Dlatego więc zaleca się załadować towar pomiędzy oboma drzwiami w ten sposób, aby od strony drzwi, przez które towar załadowano, można było przedostać się do drzwi zabezpieczonych drutem przeciągniętym przez pierścienie i usunąć zabezpieczenie, co umożliwi otwarcie obu drzwi wagonu bez szkody dla towaru oraz wyladowania na obie strony. Towar należy załadować między drzwiami w ten sposób, by nie przesunął się, nie walił itp., a wskutek tego nie uległ zniszczeniu w czasie przewozu.

O ile na skutek nieprzestrzegania powyższych przepisów powstałoby jakieś uszkodzenie wagonu towarowego, Generalna Dyrekcja Kolei Wschodnich zastrzega sobie prawo ściągnięcia kosztów naprawy od odbiorców oraz wprowadzenia zakazu używania tego lub innego rodzaju zamknięcia.

Przy lustracjach wewnętrznego technicznego urządzenia gorzeli zauważono, że w wielu gorzelniach jest wyzyskiwana para odlotowa wyłącznie z maszyny parowej, a z pomp parowych wypuszczana na zewnątrz.

Obecny okres remontu wewnętrznych urządzeń należałoby wyzyskać dla wykonania urządzenia zbiornika wszystkich par odlotowych. W tym celu należy zainstalować zbiornik żelazny cylindryczny o wewnętrznej średnicy 750—800 mm a 900 mm wysokości, stojący, i do niego doprowadzać wszystkie pary odlotowe z maszyny parowej i ze wszystkich pomp parowych.

Zbiornik ten powinien być zaopatrzony w specjalny zawór samoczynny, który by automatycznie doprowadzał parę żywą i odprowadzał nadmiar pary ze zbiornika, jeśli aparat odpędowy całkowicie jej nie zużyje, lub też nie jest

**OSZCZĘDNA GOSPODARKA
POMNAŻA ZAPASY!**

Brennapparat verbunden sein. Auf dieser Leitung ist jedoch ein Absperr-Ventil anzubringen, um die Zufuhr des Dampfes abstellen zu können, sofern der Brennapparat nicht arbeitet. Es ist vorteilhaft, bei Überschuß von Abdampf den selbsttätigen Dampfdruckregler mit dem Wasserbehälter für die Kesselspeisung zu verbinden, um das Wasser weiterhin zu erwärmen.

Das Kondenswasser ist, da durch Schmiermittel verunreinigt und für den weiteren Gebrauch nicht verwendbar, in den Abflußkanal abzuleiten.

Schließlich wird noch darauf aufmerksam gemacht, daß sämtliche Dampfleitungen zu isolieren sind. Eine vollständige Ausnutzung des Abdampfes sowie eine einwandfreie Isolation der Rohrleitungen tragen ganz wesentlich zur Brennstoffersparnis in den Brennerien bei. Diese Seite der Frage verdient unter den gegenwärtigen Verhältnissen besonders hervorgehoben zu werden.

czynny. Przy dolnym dnie zbiornika powinien być kurek dla odprowadzania wody skondensowanej. Poza tym zbiornik łączy się bezpośrednio przewodem rurowym z aparatem odpędowym. Na przewodzie tym należy założyć zawór, aby odciąć dopływ pary, jeśli aparat odpędowy nie jest czynny. W tych wypadkach, kiedy jest nadmiar par odłotowych, to wylot z zaworu samoczynnego korzystnie jest połączyć ze zbiornikiem wody do zasilania kotła parowego dla jej wstępnej podgrzania. Wodę kondensacyjną, jako zanieczyszczoną smarami i nie zdatną do dalszego użytku, należy odprowadzić do kanału ściekowego.

Poza tym zwraca się uwagę na to, że wszystkie przewody parowe winny być izolowane cieplnie. Całkowite wyzyskanie par odłotowych oraz dobra izolacja przewodów rurowych znakomicie przyczyniają się do zaoszczędzenia opał w gorzelniach. Ta strona zagadnienia w obecnym warunkach zasługuje na specjalne podkreślenie.

Nachrichten und Winke

Wiadomości i Wskazania



Richtige Verwendung von Kartoffeln

1. Kartoffeln sollten stets in der Schale gekocht oder — noch besser — gedämpft werden, da sie auf diese Weise am nährstoffreichsten sind.
2. Pellkartoffeln eignen sich nicht nur als Beilage, sondern können auch zu Klößen, Bratlingen, Salat und Kartoffelcigmassen verarbeitet werden.
3. Pellkartoffeln sind leichter aufzuwärmen oder warmzuhalten als Salzkartoffeln.
4. Bei der Zubereitung von Restgerichten wähle man fettsparende Rezepte, wie Tunkenkartoffeln, Salate usw., an Stelle von Bratkartoffeln.
5. Hat man zufällig vorher den Backofen benutzt, so lassen sich darin auf gefettetem Backblech wohl schmeckende Bratkartoffeln ohne großen Fettverbrauch herstellen.
6. Geschälte, geriebene Kartoffeln ergeben an Stelle geriebener Semmel eine ausgezeichnete Zutat zu falschem Hasen oder Fischhackmasse.
7. Rohe, geriebene Kartoffeln sind ein gutes Bindemittel nicht nur für Kohl, sondern auch für andere Gemüsegerichte. Man kann daher im Laufe der Zeit eine beachtliche Menge Mehl sparen, wenn man derartige Speisen mit Kartoffeln sämig macht.
8. Auch für Süßspeisen kann man rohe geriebene Kartoffeln als Bindemittel nehmen; man ersetzt dabei etwa die Hälfte der Nährmittel — z. B. Grieß — durch Kartoffeln.
9. Aus Kartoffeln läßt sich mancherlei wohl schmeckendes Gebäck herstellen.
10. Werden ausnahmsweise einmal Salzkartoffeln zubereitet, so müssen die Kartoffeln, um einen Nährstoffverlust zu vermeiden, ganz dünn geschält werden.

Ursache der Bitterkeit der Pilze

Mit dem Beginn der Hauptpilzzeit kehren stets die Klagen wieder, die als willkommene Speise auf den Tisch gekommenen Pilze seien bitter. Die Ursache ist der Galtenröhrling, der als Steinpilz oder Marone gesammelt wurde. Der sehr bittere, wenn auch ungiftige Gallenröhrling kommt in den gleichen Wäldern vor wie besonders die Marone. Daher ist in Kiefernwäldern besondere Aufmerksamkeit geboten, um sich vor unliebsamen Über-

Właściwe spożywanie ziemniaków

1. Ziemniaki powinny być gotowane zawsze w łupinie albo jeszcze lepiej parowane, ponieważ w ten sposób zachowują one największą część substancji odżywczych.
2. Ziemniaki „w mundurach“ nadają się nie tylko jako dodatek do innych potraw, ale również mogą być smażone, w formie klusek, sałaty lub przerabiane w cięście.
3. Ziemniaki „w mundurach“ dają się łatwiej odgrzać i dłużej trzymają ciepło, niż solone.
4. Przy przyrządzaniu potraw dodatkowych należy stosować przepisy z uwzględnieniem oszczędności tłuszczu, a więc ziemniaki w sosach, sałatki itp. zamiast ziemniaków smażonych.
5. Jeżeli przypadkowo ma się gorący piec po pieczeniu, można przygotować na wytłuszczonej blasze doskonale i smaczne ziemniaki pieczone przy małym zużyciu tłuszczu.
6. Obrane i przetarte ziemniaki dają zamiast tartej bułki doskonały dodatek do mielonego mięsa, lub kotletów rybnych.
7. Surowe tarte ziemniaki są dobrym środkiem wiążącym nie tylko w kapuście, lecz także w innych potrawach z jarzyn. W dłuższym stosowaniu ziemniaków w ten sposób można zaoszczędzić znacznej ilości mąki, a potrawy tego rodzaju stają się tak samo dobrze gęste.
8. Także w potrawach deserowych, słodkich można zastosować ziemniaki jako środek wiążący, zastępuje się przytem połowę środka spożywczego — np. grysiku — ziemniakami.
9. Z ziemniaków można przyrządzać wiele gatunków smacznego pieczywa.
10. Jeżeli wyjątkowo gotuje się ziemniaki w zwykły sposób (na słono), to należy obierać je możliwie cienko, ażeby uniknąć straty substancji odżywczych.

Przyczyna goryczy u grzybów jadalnych

Z rozpoczęciem się głównego sezonu grzybowego zaczynają powtarzać się skargi, że grzyby, ta tak pożądana na stole potrawa, są gorzkie. Przyczyną jest tu grzyb goryczak, który brany jest za prawdziwka lub grzyb płowy. Bardzo gorzki, jak sama nazwa wskazuje, goryczak pojawia się w tych samych lasach, co grzyb płowy, nie jest jednak trujący. Dlatego w lasach sosnowych należy szczególnie uważać, ażeby uchronić się przed nieprzyjem-

raschungen zu schützen. Der Gallenröhrling ist leicht kenntlich an dem hellbraunen, nicht glänzenden Hut, unter dessen Rand die rosa werdenden Röhren hervorquellen, und der aus langen, braunen Maschen bestehenden Stielnetzzeichnung. Sein Fleisch ist kernig und weiß, von angenehmem Geruch, aber gallebitterem Geschmack. Beim Durchschneiden verfärbt er sich nicht. Die Röhren zeigen eine rosa Färbung, besonders an gedrückten Stellen. Anfangs sind die Röhren beim Gallenröhrling schneeweiß, und auch der oberste Teil der netzigen Stielzeichnung ist weiß. Der Maronen-Röhrling, gewöhnlich Marone genannt, hat dagegen einen glänzenden braunen Hut, der bei Regen und starkem Tau schmierig ist, anfangs schmutzig-gelblich-weiße, später grünlich-gelbe Röhren, die sich wie das weiße Fleisch bei Druck und Schnitt blau bis grünlich verfärben. Zu Beginn der Hauptpilzzeit kommen Gallenröhrlinge und Maronen häufig in den gleichen Wäldern unter Kiefern vor. Im September hört der Gallenröhrling meist auf, die Maronen werden dagegen häufiger und sind bis zum Einbruch der ersten Fröste die wichtigsten und wertvollsten Speisepilze, die sich, wie der Steinpilz, in der mannigfachsten Weise verwerten lassen und gut zum Trocknen eignen. Junge Steinpilze können bei nicht ausreichender Aufmerksamkeit gleichfalls mit Gallenröhrlingen verwechselt werden. Die Beachtung der rosa Färbung der Röhren und das braune, aus langgezogenen Maschen bestehende Stielnetz machen aber die Unterscheidung leicht. In Zweifelsfällen kostet man den Pilz. Auch der Steinpilz wächst bis zum Einbruch der ersten Fröste.

Gläser mit Eingemachtem täglich prüfen

Sterilisiertes Obst und Gemüse sollte man in den ersten zwei Wochen täglich daraufhin überprüfen, ob die Gläser sich nicht geöffnet haben. Nicht nur Obst, sondern auch Gemüse pflegt dann noch nicht verdorben zu sein. Bei geöffneten Gläsern, die sterilisiertes Gemüse enthalten, ist es ratsam, den Inhalt — falls er noch gut ist — gleich zu verbrauchen, während man Obst nochmals haltbar machen kann. Das Überprüfen der Gläser muß auch später, wenn auch in etwas größeren Zeitabständen, regelmäßig vorgenommen werden.

Grün- und Rosenkohl als Wintergemüse

Grün- und Rosenkohl sind besonders wertvoll, da ihre Ernte in eine Zeit fällt, wo anderes Gemüse zumeist nur als Lager- bzw. als Einmachegemüse zu erhalten ist. Mit 0,6 % Reineiweiß-Stickstoff übertrifft Grünkohl, außer den Hülsenfrüchten, alle anderen Gemüsearten. Außerordentlich hoch ist der Karotin-Gehalt (Pro-Vitamin A), mit 2,16 mg % liegt er weit höher als z. B. beim Kopfsalat oder Schnittsalat. Wenn auch beim Spinat der Karotin-Gehalt noch überwiegt, so wird dies beim Grünkohl wiederum durch den hohen Gehalt an Vitamin C ausgeglichen. Anders verhält es sich beim Rosenkohl. Hier liegt der Reineiweiß-Stickstoffgehalt wohl etwas tiefer als beim Grünkohl, dafür aber zeichnet sich auch hier wieder der hohe Gehalt an Vitamin C aus. Der Karotin-Gehalt tritt mit 0,6 mg % allerdings weit hinter den des Grünkohls zurück. Dafür weisen aber die Blätter des Rosenkohls, namentlich die Triebspitzen, einen wesentlich höheren Karotin-Gehalt auf als die Röschen. Und zwar ist dieser Gehalt in den Blättern so hoch, daß er im großen und ganzen dem des Grünkohls fast gleichkommt. Bedeutend ist auch der hohe Gehalt an Vitamin C in den Blättern.

nymi niespodziankami. Goryczaka można łatwo poznać po jasnobrunatnej matowej główce, przy której brzegu występują różowiejące rurki nasienne, oraz po brunatnej siatce o podłużnych okach, która pokrywa trzonek grzyba. Mięso jego jest jędrne i białe o zapachu przyjemnym, lecz o smaku gorzkim jak żółć. Po przekrajaniu nie barwi się. Rurki nasienne są zabarwione różowo, zwłaszcza w miejscach zgniecionych. Początkowo rurki nasienne goryczaka są śnieżno-białe, również górne części siatki pokrywającej trzon są białe. Grzyb płowy (maślak) natomiast ma w przeciwieństwie do goryczaka główkę koloru lśniącego brunatnego. Główka ta w czasie deszczów i w razie dużej rosy staje się lepka. Rurki nasienne są początkowo białawe i brudno żółte, następnie żółto-zielonkawe, które przy zgnieceniu lub przekrajaniu zabarwiają się tak samo jak i białe mięso na kolor niebieski lub zielonkawy. W początku głównego sezonu grzybowego goryczaki i grzyby płowe pojawiają się masowo w tych samych lasach pod sosnami. We wrześniu goryczak przeważnie zanika, grzyby płowe zato pojawiają się wtedy liczniej i pozostają aż do pierwszych mrozów jednymi z najważniejszych i najwartościowszych grzybów jadalnych, których używać można tak samo jak borowików do najrozmaitszych celów i które nadają się bardzo dobrze do suszenia. Młode borowiki łatwo jest pomylić z goryczakami. Jeżeli się jednak uważa na zaróżowione rurki nasienne i brunatną siatkę pokrywającą trzonek, nie jest tak trudno odróżnić goryczaka od borowika. W razie wątpliwości należy skosztować grzyba. Borowik również rośnie aż do pierwszych mrozów.

Słoje z konserwami codziennie badać

Konserwowane owoce i jarzyny należy przez przeciąg dwóch pierwszych tygodni codziennie badać, czy słoje się nie otwały. Nie tylko owoce, lecz także jarzyny w tym czasie jeszcze się zazwyczaj nie psują. Jeżeli się stwierdzi, że słoje zawierające zakonserwowane jarzyny, są otwarte, zaleca się zawartość, o ile jeszcze jest dobra, natychmiast zużyć, owoce natomiast można w takich wypadkach powtórnie zakonserwować. Badanie słoików należy przeprowadzać regularnie również i później, aczkolwiek w większych odstępach czasu.

Kapusta włoska i brukselska jako jarzyny zimowe

Kapusta włoska i brukselska są specjalnie wartościowymi jarzynami, jako że zbiór ich przypada na czas, kiedy inne jarzyny przeważnie można już tylko otrzymać jako zmagazynowane albo zakonserwowane. Zawartością 0,6 % azotu w postaci czystego białka przewyższa kapusta włoska, poza owocami roślin strączkowych, wszystkie inne rodzaje jarzyn. Niezwykle wysoką jest w niej zawartość karotyny (prowitamina A), wynosząca 2,16 mg %, który to procent jest znacznie wyższy, niż np. u salaty głowiastej lub rzymskiej. Aczkolwiek zawartość karotyny w szpinaku jest jeszcze wyższa to jednak przy kapuście włoskiej wyrównuje się to przez wysoką zawartość witaminy C. Inaczej przedstawia się sprawa przy kapuście brukselskiej. Tu wprawdzie zawartość związków białkowo-azotowych jest nieco niższa niż u kapusty włoskiej, to jednak za to wyróżnia się tutaj znowu wysoka zawartość witaminy C. Zawartość karotyny jest wprawdzie znacznie mniejsza, niż u kapusty włoskiej, wynosząc 0,6 mg %; zato wykazują liście brukselki, a mianowicie ich czubki, znacznie wyższą zawartość karotyny aniżeli same różyczki. Zawartość ta zaś jest tak wysoka, że w całości prawie dorównywa zawartości u kapusty włoskiej. Wielkie znaczenie ma również wysoka zawartość witaminy C w liściach.

Rälber und Jungrinder dienen der Nachzucht! Ihr Schlachten ist verboten!

AGRAR=



RUNDSCHAU

PRZEGLĄD

ROLNICZY

Kroatiens Fünfjahresplan

Von den zuständigen Stellen der kroatischen Regierung wird zur Zeit mit großem Eifer an der Aufstellung eines Fünfjahresplanes für die Landwirtschaft gearbeitet, über den der Landwirtschaftsminister Dr. Jozo Dumandzic u. a. folgende Mitteilungen machte: Die allgemeine Leistungssteigerung der Landwirtschaft, die den wichtigsten Teil dieses großen Planes bildet, soll erreicht werden durch planmäßige Verbesserung des Saatgutes durch geeignete Auswahl und Beizung, durch Meliorationen, durch Verbesserung der Düngung, durch Anwendung von Handelsdünger und andere Maßnahmen. Die Mittel zur Durchführung des Planes werden in jedem Jahr in den Etat eingesetzt. Darüber hinaus besteht die Absicht, weitere Mittel für Sonderaufgaben bereitzustellen. Wie dem Ackerbau, so wird auch der Viehzucht jede Förderung zuteil. Rein volumenmäßig dürften sich im Norden des Landes Ackerbau und Viehzucht an Bedeutung die Waage halten, während im gebirgigen Süden die Viehzucht dominiert. Einige Zweige der kroatischen Viehzucht, wie die Pferde-, die Rinder- und die Schweinezucht, stehen auf bedeutender Höhe. Die zahlreichen landwirtschaftlichen Kleinbetriebe, die ihrer Größe nach kaum in der Lage sind, ihre Besitzer und deren Familien zu ernähren, sollen zu gesunden Mittelbetrieben entwickelt werden, und zwar vor allem auch deshalb, damit sie zur Anwendung fortschrittlicher landwirtschaftlicher Methoden geeignet werden. Eine weitere Zersplitterung des landwirtschaftlichen Kleinbesitzes im Erbgang oder durch Verkauf wird durch die Gesetzgebung verhindert werden. Die hier zutreffenden Maßnahmen entsprechen zum Teil der deutschen Erbhofgesetzgebung. Der landwirtschaftliche Großbesitz, wie er jetzt besteht, soll nicht weiter aufgeteilt werden. Im Gegenteil, unter gewissen Umständen wird sogar eine Arrondierung des landwirtschaftlichen Großbesitzes erfolgen; denn die Agrarindustrien sollen organisch weiterentwickelt werden. Im Zusammenhang damit ist auch beabsichtigt, zum Teil neue Großbetriebe zu schaffen, die aber Staatsbetriebe sein werden. Sie sind zum Teil bereits in dem ersten Jahre des Bestandes Kroatiens gebildet worden. Die Organisation der kroatischen Landwirtschaft geschieht in dem Landwirtschaftlichen Wirtschaftsverband, der einen Pflichtverband darstellt. Er ist ein Organ des Ackerbauministeriums, in seinen leitenden Ausschüssen sitzen aber in der Mehrheit Bauern, denen lediglich einige Fachleute und Spezialisten zugeteilt sind. Diese Organisation ist daher durchaus in der Lage, die Lenkung der kroatischen Agrarwirtschaft durchzuführen.

Bulgarische Obst- und Traubenexport

Während in früheren Jahren in Bulgarien der größte Teil des Obstes im Innern des Landes und in frischem Zustande verbraucht wurde, richtet sich die bulgarische Obstproduktion heute immer mehr nach den ausländischen Märkten. Man ist bestrebt, hochwertiges Obst zu erzeugen, das in frischem oder halbverarbeitetem Zustand als Pulpe ausgeführt wird. Bulgarien erzeugt namentlich Pflaumen und Äpfel, wobei sich neuerdings Äpfel immer mehr vordrängen. Daneben haben auch Aprikosen-, Pfirsich-, Kirsch- und Weichselbäume immer größere Verbreitung gefunden. In letzter Zeit hat man besonders den Erdbeeren besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Sie ein bedeutender Exportartikel geworden sind. Die mit Erdbeeren behaute Fläche sowie der Ertrag haben sich in den letzten Jahren in er-

Plan pięcioletni w Chorwacji

Odnośne placówki rządowe w Chorwacji pracują właśnie w tym czasie z wielką gorliwością nad stworzeniem planu pięcioletniego dla rolnictwa. Na temat tego planu minister rolnictwa Dr. Jozo Dumandzic udzielił między innymi następujących informacji:

Ogólne podniesienie poziomu rolnictwa, które w tym na wielką skalę zakrojonym planie zajmuje naczelną rolę, ma zostać osiągnięte drogą planowego polepszania zboża siewnego, jego wybór i zaprawianie, dalej przez prace melioracyjne, polepszenie nawozów, zastosowanie nawożenia sztucznego, i inne środki. Środki finansowe potrzebne do przeprowadzenia tego planu będą co roku stawiane do dyspozycji przez państwo. Ponadto jednak zamierza się uruchomić dalsze środki na specjalne cele. W równym stopniu jak rolnictwo, opieką i poparciem będzie się darzyć hodowlę bydła. Objętościowo biorąc, w północnych częściach kraju uprawa roli równoważy się z gospodarką hodowlaną, podczas gdy na południu kraju przeważa hodowla bydła. Niektóre gałęzie chorwackiej gospodarki hodowlanej, jak hodowla koni, bydła i świń, stoją na wysokim poziomie. Niezliczone drobne gospodarstwa rolne, które są tak małe, że zaledwie mogą wyżywić swoich właścicieli i ich rodziny, mają zostać podniesione do stanu zdrowych gospodarstw średnich. Przez to osiągnięte się również możliwość zastosowania nowoczesnych metod uprawy roli. Dalsze rozdrabnianie małej własności rolnej drogą działów spadkowych lub sprzedaży ma zostać udaremnione na drodze ustawodawczej. Przepisy, które znajdują tu zastosowanie, odpowiadają częściowo niemieckiemu ustawodawstwu o zagrodzie dziedzicznej. Wielka własność rolna ma pozostać w obecnej swej postaci niepokuszona, przeciwnie tam gdzie dane są ku temu warunki, nastąpić ma nawet komasacja własności rolnej względnie zaokrąglenie w wyższych gospodarstwach rolnych, celem spowodowania dalszego rozwoju przemysłu rolnego. W związku z powyższym istnieje zamiar utworzenia w pewnym zakresie dalszych większych gospodarstw rolnych, które będą jednak domenami państwowymi. Częściowo potworzono takie domeny już w pierwszym roku istnienia Chorwacji. Organizacja chorwackiego rolnictwa jest ujęta w związku z gospodarstwem rolnym, do którego przynależność jest przymusowa. Związek jest organem ministerstwa rolnictwa, w jego organach kierowniczych czynni są przeważnie chłopcy, którym przydziela się jedynie pewną ilość fachowców i specjalistów. Organizacja powyższa jest w zupełności w stanie pokierować gospodarką rolną Chorwacji.

Bulgariski eksport owoców i winogron

Podczas gdy w latach poprzednich większa część zbiorów owocowych spożywano w Bułgarii wewnątrz kraju w stanie świeżym, dzisiaj produkcja bułgarska zwraca coraz większą uwagę na rynki zagraniczne. Podejmuje się wysiłki celem osiągnięcia zbiorów owoców w jaknajlepszych gatunkach, które eksportuje się w stanie świeżym lub jako półfabrykaty, mianowicie jako miazgę (pulwę). Bułgaria produkuje śliwki i jabłka, przy czym jabłka coraz większą zyskują przewagę. Poza tym coraz więcej sadi się brzoskwiń, moreli i drzew wiśniowych. W ostatnich czasach specjalną uwagę zwrócono na truskawki, które są doskonałym artykułem wywozowym. Tak tereny obsadzone truskawkami, jak również zbiory truskawek zwiększyły się w ostatnich latach w sposób wręcz zadziwiający. W ro-

staunlicher Weise gesteigert. Im Jahre 1937 betrug die Anbaufläche 15 400 ha und der Ertrag 6 027 177 kg, 1938 waren es bereits 26 199 ha, die einen Ertrag von 14 075 000 kg lieferten, 1939 dagegen 31 344 ha mit einem Ertrag von 19 306 000 kg und im Kriegsjahr 1940 wurde die Fläche auf 70 000 ha und der Ertrag auf 35 000 000 kg gesteigert. Die Erdbeeren, die in früheren Jahren meist frisch exportiert wurden, werden jetzt in zunehmendem Grade als Erdbeerpulpe ausgeführt. Das Verhältnis zwischen den beiden Arten der Erdbeerausfuhr war 1937 frische Erdbeeren 183 t, Pulpe 2 800 t, 1938 frische Erdbeeren 941 t, Pulpe 8 415 t, 1939 frische Erdbeeren 2 075 t, Pulpe 15 727 t. Der Wert der ausgeführten Erdbeerpulpe ist von 35 Millionen Lewa im Jahre 1937 auf 139 Millionen Lewa im Jahre 1939 gestiegen. Die zunehmende Bedeutung der Erdbeerausfuhr hat den Staat veranlaßt, die Qualität der Erdbeeren und den Zustand, in dem sie exportiert werden, ebenso streng zu überwachen wie auch die Verpackung und Ausstattung. Nach den neuesten Meldungen will Bulgarien in diesem Jahre auch die Ausfuhr von Tafeltrauben nach Deutschland nach Möglichkeit fördern. Da die Haupttraubenernte in diesem Jahr infolge des kalten Frühjahrs verhältnismäßig spät begonnen hat, ist erst vom September an mit einer größeren Ausfuhr zu rechnen. Zur Verringerung des Transportrisikos für den Exporteur werden die deutschen und die bulgarischen Ausfuhrstellen die Übernahme der Tafeltrauben nach Menge und Güte bereits bei der Ausfuhr aus Bulgarien auf den geräumigen Bahnhofsanlagen von Dragoman vornehmen. In Dragoman werden die eintreffenden Waggonen zu Traubenzügen zusammengestellt, von denen man während der fünf Wochen dauernden Hauptzeit der Traubenlese täglich drei Züge abfertigen will. Neben diesen Bahntransporten wird auch eine verstärkte Ausfuhr auf der Donau mit Hilfe von Motorexpreßbooten und Schleppbooten stattfinden. In einer Reihe von Traubengebieten, in denen die Anfuhr der frischen Trauben zu den Bahnstationen mit zu großen Schwierigkeiten verbunden ist, wird die Verarbeitung der Trauben zu Pulpe oder hochwertigen Produkten wie Marmelade und Traubenhonig erfolgen. Nach den aus den bulgarischen Weinbaugebieten vorliegenden Nachrichten verspricht die diesjährige Traubenernte sehr reichlich zu werden.

Der Maisanbau in Serbien

Nach den aus Serbien vorliegenden Berichten kann in diesem Jahre mit einer günstigen Maisernte gerechnet werden. Dies ist für das Land von großer Wichtigkeit, da Mais mehr als Weizen und Roggen das Hauptnahrungsmittel des serbischen Bauern darstellt. Dies ist auch daraus ersichtlich, daß durch Verordnung der Regierung für das Brot eine Mischung von zwei Dritteln Maismehl zu einem Drittel Weizenmehl angeordnet wurde. Die diesjährige Maisanbaufläche entspricht der normalen Bebauung trotz aller Schwierigkeiten, die sich durch die Kriegsverhältnisse ergeben haben. In der Hauptsache wird der Mais im Tale der Morawa, in der Sumadija, in der Gegend von Pozarevac und im Stig angebaut. Außerdem wird auch eine zweite Maisart gezüchtet, die sich für die serbischen Gebirgsgegenden eignet, der sogenannte Gebirgsmais. Während der Mais in den Tälern stark von den Niederschlägen abhängt und man daher über das Endergebnis noch keine genauen Angaben besitzt, ist der Gebirgsmais überall überdurchschnittlich gediehen. Qualitativ dürfte der Mais überall als sehr gut zu bezeichnen sein, und man zweifelt nach der ganzen Entwicklung nicht daran, daß die allgemeine Ernte sehr günstig sein wird. Genau so wie die Weizenernte wird auch das Ergebnis der Maisernte ausschließlich der Ernährung der einheimischen Bevölkerung zugute kommen. Nach den Erklärungen der zuständigen deutschen Wirtschaftsstellen wird Mais in diesem Jahre aus Serbien nicht ausgeführt werden, da vor allem die Ernährungswirtschaft des Landes in Ordnung gebracht werden soll.

ku 1937 obszar uprawny pod truskawkami wynosił 15 000 hektarów, a zbiory osiągnęły 6 027 177 kg; w roku 1938 obszary uprawy truskawek wyniosły już 26 199 hektarów, a zbiory 14 075 000 kg, za rok zaś 1939 odnośne dane wynoszą 31 344 hektarów i 19 306 000 kg, a za rok wojenny 1940 — 70 000 ha i 35 000 000 kg. Truskawki, które dawniej eksportowano przeważnie w stanie surowym, obecnie idą na wywóz w stanie przerobionym jako miazga owocowa. Stosunek między dwiema postaciami, w jakich eksportowano truskawki przedstawiał się w poszczególnych latach następująco: 1937: truskawek świeżych 183 ton, miazgi 2 800 ton, 1938: świeżych 941 t, miazgi 8 415 t, 1939: świeżych 2 075 t, miazgi 15 727 t. Wartość eksportowanej miazgi wzrosła z 35 milionów lewów w roku 1937 na 139 milionów w roku 1939. Wzrastające znaczenie eksportu truskawek spowodowało czynniki państwowe do zastosowania kontroli nie tylko nad jakością i stanem w jakim się owoce wywożą, lecz także nad opakowaniem i wyglądem zewnętrznym. Według najnowszych wiadomości Bułgaria zamierza w roku bieżącym poprzez w miarę możliwości wywóz do Rzeszy winogron stołowych. Główny okres zbioru winogron rozpoczął się w tym roku stosunkowo późno ze względu na zimną wiosnę, tak że dopiero od września począwszy należy liczyć się z poważniejszym eksportem. Dla zmniejszenia ryzyka transportu dla eksportera placówki eksportowe niemieckie i rumuńskie będą przejmowały wywożone winogrona według jakości i ilości już przy samej granicy w obszernych pomieszczeniach dworcowych w Dragomanie. W Dragomanie zestawiać się będzie nadchodzące wagony w całe pociągi z winogronami. W ciągu 5 tygodni głównego sezonu żniwnego będzie się odprawiało trzy takie pociągi dziennie. Poza wymienioną trakcją kolejową wzmocniony zostanie również transport na Dunaju za pomocą szybkobieżnych statków motorowych i berlinek. Na terenach, z których wywóz kolejną względnie dostawa na stacje kolejowe napotkałaby na trudności, winogrona będzie się przerabiało na miazgę względnie na wysokowartościowe produkty jak marmeladę i koncentraty. Sądząc z wiadomości nadchodzących z winnic bułgarskich, spodziewać się należy w tym roku nie tylko bogatych zbiorów winogron, lecz także znakomitej ich jakości.

Uprawa kukurydzy w Serbii

Według posiadanych sprawozdań ze Serbii można w tym roku liczyć na korzystne żniwa kukurydziane. Zbiory kukurydzy są dla tego kraju niezwykle ważne, ponieważ kukurydza jest dla rolnika serbskiego głównym pożywieniem, ważniejszym od żyta i pszenicy. Zrozumiałą przeto jest rzeczą, że zarządzeniem rządu serbskiego ustalono skład wypiekanego chleba z dwóch trzecich mąki kukurydzianej i jednej trzeciej mąki pszennej. Tegoroczny obszar uprawy pod kukurydzą odpowiada wielkością normalnym czasom, mimo wszystkich trudności, jakie przyniosły ze sobą warunki wojenne. Głównie uprawia się kukurydzą w dolinie Morawy, w Szumadii, w okolicach Pozarewacu i w Stigu. Ponadto hoduje się odmienny gatunek kukurydzy, która nadaje się do uprawy w okolicach górskich, tzw. kukurydzą górską. Podczas gdy udanie się kukurydzy w dolinach zależne jest w znacznym stopniu od opadów atmosferycznych, z powodu czego nie można uzyskać dokładnych danych ostatecznych o obfitości zbiorów, kukurydza górską wszędzie udało się w stopniu ponadprzeciętnym. Jeżeli chodzi o jakość, kukurydzą można wszędzie uważać za dobrze udaną i nie traci się nadziei, że ostateczny wynik zbiorów będzie bardzo korzystny. Tak samo jak zbiory pszenicy, tak samo i zebrana kukurydza zużyta zostanie wyłącznie w żywieniu ludności kraju. Według oświadczeń miarodajnych niemieckich placówek gospodarczych, ze Serbii nie będzie się w tym roku eksportowało kukurydzy, ponieważ przede wszystkim trzeba doprowadzić do porządku stan gospodarki żywienia wewnątrz kraju.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Vertrag über Vergleich nach dem polnischen Recht

Art. 621 des poln. GBdSchV gemäß ist Vergleich ein Vertrag, durch den im Wege gegenseitigen Nachgebens der Parteien der bestehende oder künftige im Vertrage näher bezeichnete Streit oder die Ungewißheit der Parteien über ein zwischen ihnen bestehendes Rechtsverhältnis beseitigt oder die Verwirklichung eines Anspruches gesichert werden soll. Der Vergleich muß die Festsetzung von Privatrechten zum Gegenstand haben, die der Verfügung der Parteien unterliegen. So wäre z. B. ein Vergleich über den Bestand einer Ehe unzulässig und unwirksam.

An einem Vergleich müssen sich dieselben Personen beteiligen, die an dem streitigen Rechtsverhältnis beteiligt waren. Darin liegt der Unterschied zwischen dem Vergleich und einem Schiedsspruch.

Eine besondere Form ist nicht vorgeschrieben. Doch kann die Änderung des bestehenden Rechtsverhältnisses, die durch den Vergleich herbeigeführt oder auf Grund des Vergleiches vorgenommen werden soll, eine besondere Form (notarieller oder gerichtlicher Art) erforderlich machen. Dies hat zur Folge, daß die Gültigkeit der im Zusammenhang mit dem Vergleich oder der zur Durchführung des Vergleiches vorgenommenen dinglichen Rechtsgeschäfte (z. B. eines Leibgedingevertrages, eines Vertrages über Bestellung einer Sicherheitshypothek, eines Kaufvertrages über ein Grundstück, usw.) stets für sich zu prüfen ist. Darunter fallen auch Verträge über Bestellung eines Pfandrechts wie auch Verträge über den Erwerb von gewerblichen Unternehmungen, Betrieben und Anteilsrechten im Generalgouvernement.

Der Vergleich in Vermögenssachen kann auch vor dem Bürgerliche Zustand kommen (Prozeßvergleich — Art 11 § 3 ZPO), soweit der Streitwert 1000 Zloty nicht übersteigt und nicht die dinglichen Rechte oder Rechte an einem Grundstück, auch nicht Rechte, zu deren Begründung, die Form eines notariellen oder gerichtlichen Aktes gesetzlich vorgeschrieben ist, Gegenstand des Vergleiches bilden.

Der Vergleich ist unwirksam, wenn der nach dem Inhalt des Vertrages von beiden Parteien als feststehend zugrunde gelegte Sachverhalt der Wirklichkeit nicht entspricht und der Streit oder Ungewißheit bei Kenntnis der wirklichen Sachlage nicht entstanden sein würde (Art. 622 § 1 GBdSchV). Dasselbe bezieht sich auch auf einem Irrtum über die Wirksamkeit einer Rechtshandlung (Art. 62 § 2 GBdSchV) oder über das tatsächliche Bestehen eines Rechtsverhältnisses. Die Einrede des Irrtums darf sich nicht auf solche Punkte beziehen, die von vornherein zweifelhaft oder streitig erscheinen und aus diesem Anlaß Gegenstand des durch den Vergleich beseitigten Streits geworden sind.

Durch die nach dem Zustandekommen des Vergleiches aufgefundenen Urkunden über die Ansprüche, die den Gegenstand des Vergleiches bildeten, wird der Vergleich nur dann nicht unwirksam, wenn beide Parteien in gutem Glauben gehandelt haben. War es z. B. einer Partei bekannt oder infolge grober Fahrlässigkeit unbekannt, daß die Urkunde über die Ansprüche des Gegners zu erhalten und erhältlich ist und hat sie dies der anderen Partei gegenüber verschwiegen, so handelte sie nicht in gutem Glauben. Dadurch wird der Vergleich unwirksam.

Ein unwirksamer Vergleich wird auch durch Erfüllung nicht wirksam.

Umowa o ugodzie według polskiego prawa

Według artykułu 621 polskiego Kodeksu Zobowiązań uгода jest umową, na podstawie której istniejący albo przyszły, w umowie bliżej określony spór, lub niepewność stron co do istniejącego pomiędzy nimi stosunku prawnego, mają być usunięte w drodze wzajemnego ustępowania, albo ma być zapewniona realizacja pewnego roszczenia.

Uгода musi mieć za przedmiot ustalenie stosunku, opartego na prawie prywatnym, który podlega dyspozycji stron. Tak więc n. p. uгода co do trwałości małżeństwa byłaby niedopuszczalna i nieważna.

W ugodzie muszą brać udział te same strony, które brały udział w spornym stosunku prawnym. W tym tkwi różnica pomiędzy ugodą a orzeczeniem rozjemczym.

Specjalna jakaś forma nie jest przewidziana. Może jednak zmiana istniejącego stosunku prawnego, którą wprowadza uгода albo która ma zaisnąć na podstawie ugody, wymagać specjalnej formy (natury notarialnej albo sądowej). Ma to jako następstwo, że ważność ustanowienia prawa na rzeczy w związku z ugodą albo w związku z wykonaniem ugody (n. p. umowa o dożywocie, umowa o ustanowieniu hipoteki kaucyjnej, umowa w sprawie kupna nieruchomości itd.) stale musi być badana. Pod to podpadają w Generalnym Gubernatorstwie również umowy o ustanowieniu prawa zastawu, jak też umowy o nabyciu przedsiębiorstw i zakładów rzemieślniczych i przemysłowych oraz praw do udziału.

Uгода co do przedmiotów majątkowych może nastąpić również przed Sędem Grodzkim (ugoda procesowa — art. 11 S. 3 Pr. o zob.), o ile wartość przedmiotu sporu nie przekracza 1000 zł., i gdy nie są przedmiotem ugody prawa na rzeczy, albo prawa do nieruchomości, jak również prawa, co do których uzasadnienia jest przewidziana ustawowo forma aktu notarialnego albo sądowego.

Umowa jest nieważna jeśli według treści układu wzięty przez obydwie strony za podstawę stan prawny nie odpowiada rzeczywistości, zaś spór albo niepewność nie powstałyby przy znajomości prawdziwego stanu rzeczy (Art. 662 § 1 Kod. Zob.). To samo odnosi się do pomyłki w sprawie ważności jakiejś czynności prawnej (Art. 662 § 2 Kod. Zob.), albo w sprawie faktycznego istnienia jakiegoś stosunku prawnego. Zarzut pomyłki nie może się jednak rozciągać na takie punkty, które już uprzednio wydają się wątpliwe albo sporne i z tego powodu stały się przedmiotem usuniętego przez ugodę sporu.

Wskutek wykrytych po dojściu do skutku ugody dokumentów co do roszczeń, które tworzyły przedmiot ugody, może być uгода tylko wtedy ważna, o ile obie strony działały w dobrej wierze. Jeżeli n. p. było jednej stronie znane, albo wskutek wielkiej opieszałości nieznanie, że można uzyskać albo da się uzyskać dokument co do roszczeń przeciwnika, a to wobec drugiej strony przemilczała, to wówczas nie działała ona w dobrej wierze. Wskutek tego staje się też uгода nieważna.

Również uгода, służąca do wypełnienia roszczenia z tytułu umowy w grze albo o zakład, jest na podstawie Art. 610 § 2 Kod. Zob. nieważna.

Nieważna uгода nie nabywa ważności również w razie jej wypełnienia.

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Abgabe von Kartenabschnitten

Durch Anordnung des Leiters der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements vom 8. Oktober 1942, die ich nachstehend auszugsweise bekannt gebe, wurde die Abgabe von Fleisch-, Fett- und Brotkartenabschnitten in Gaststätten, Kasinos usw. für Deutsche wie folgt neu geregelt:

I. Fleischkartenabschnitte sind abzugeben:

a) in Höhe von 100 g:

1. für Fleischgerichte: Braten und Pfannengerichte, Ragout-fin, Kalbsfrikassee, Gulasch ohne Gemüsebeilage;
2. für Gemüse- und Suppentöpfe mit 100 g Rind-, Schweine- oder Hammelfleischeinlagen;
3. kalte Platten oder Wurstplatten ohne Gemüsebeilage;

b) in Höhe von 50 g:

1. für Koblrouladen, Pichelsteiner Fleisch, Szegediner Gulasch, Kalbskopf (Schildkrötenart), Brisoletten, Hackbraten, Eintopfisen an Tagen, an denen Fleischgerichte verabfolgt werden dürfen, sowie für alle sonstigen Gerichte, die unter Verwendung von Fleisch hergestellt werden, deren Hauptbestandteil jedoch Gemüse, Hülsenfrüchte oder Teigwaren darstellt;
2. für Eisbein, Kalbshaxe, Lungenhaschee, Brägen (Hirn), Ochsenmaulsalat und Sülze;
3. für belegte Brote mit kaltem Braten oder Wurst oder kaltem Aufschnitt mit Salaten und Gemüsebeilagen;
4. für Gänsebraten, Brathuhn, Enten- und Putenbraten, Huhn im Topf, Geflügelklein und Geflügelleber;

c) in Höhe von 25 g:

1. für Spitzbeine, Fleischsalat, Fleck und Grützwurst.
- II. Fettkartenabschnitte sind abzugeben:

a) in Höhe von 10 g:

1. für die unter I a) und b) 1—3 aufgeführten Fleischgerichte;
2. für Lungenhaschee;
3. für Brägen (Hirn);
4. für Grützwurst;
5. für Brathuhn, Putenbraten und Geflügelleber (jedoch nicht für anderen Geflügelgerichte, wie Gänsebraten usw.);
6. für Fische gebraten und gekocht;
7. für Wildbraten und Wildragout;
8. für Bauernfrühstück;
9. für Pilzgerichte;
10. für Mehl- und Hefeklöße;
11. für Salat- und Gemüseplatten (gedünstetes Gemüse);
12. für Eierspeisen, gebraten oder gebacken;

b) in Höhe von 5 g:

1. für ein belegtes Brot oder Brötchen.

III. Kartenabschnitte für Brot- bzw. Weißbrot-Backwaren sind abzugeben:

a) in Höhe von 50 g:

1. für eine Scheibe Brot oder ein Brötchen;
 2. für ein Stück feste Torte;
- b) in Höhe von 25 g:

1. für ein Stück Cremetorte;
2. für ein Stück Kuchen.

IV. Die Abgabe von Kartenabschnitten für Fleisch, Fett und Brot, bzw. Weißbrot, Backwaren darf nicht erfolgen:

- a) sämtlichen Stammgerichten, z. B. Makkaroni oder Nudeln mit Tomatensauce;
- b) Kläßen mit Dörrobst oder Nudeln mit Dörrobst;
- c) Gemüseplatten (Rohgemüse);
- d) Cremespeisen.

Oddawanie odcinków kart żywnościowych

Rozporządzeniem Kierownika Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa z dnia 8 października 1942, z którego wyciąg podaje się poniżej do wiadomości, uregulowano na nowo oddawanie przez Niemców odcinków mięsnych, tłuszczowych i chlebowych w restauracjach, kasynach itd.:

I. Odcinki mięsne kart żywnościowych oddać należy:

a) w wysokości 100 g:

1. za potrawy mięsne: pieczeń i mięso smażone, ragout-fin, fricando cielęce, gulasz bez jarzyny itp.;
2. za jarzynę i zupy zawierające 100 g mięsa wołowego, wieprzowego lub baraniego;
3. za porcję zimnego mięsa lub kielbasy bez jarzyny;

b) w wysokości 50 g:

1. za ruladę, mięso pichelsteińskie, gulasz szegedyński, głowę cielęcą, bryzoletty, pieczeń siekaną, potrawy jednogarnkowe w dniach, w których wolno wydawać dania mięsne oraz za wszelkie potrawy z dodatkiem mięsa, których podstawę stanowi jarzyna, strączkowe lub ciasto;
2. za kolanko wieprzowe lub cielęce, płucka, mózdzek, sałatkę z mięsem wołowym oraz galarety;
3. za chleb z zinną pieczenią lub kielbasą, wzgl. za zimne mięso z sałata i jarzyną;

4. za gołą, kurę pieczoną, kaczkę pieczoną, indyka pieczonego, kurę w rosole, dróbka i wątróbkę gęsią;

c) w wysokości 25 g:

1. za nożki wieprzowe, sałatkę mięsną, kiszkę krwawą lub kaszaną.

II. Odcinki tłuszczowe kart żywnościowych oddać należy:

a) w wysokości 10 g:

1. za potrawy mięsne wymienione pod I. a) oraz b) 1—3;
2. za płucka;
3. za mózdzek;
4. za kiszkę kaszaną;
5. za kurę pieczoną, indyka pieczonego i wątróbkę gęsią (jednak nie za wszystkie potrawy z drobiu, jak np. za gołą pieczoną itd.);

6. za ryby smażone i gotowane;

7. za pieczeń i ragout z dziczyzny;

8. za śniadanie wiejskie;

9. za potrawy z grzybów;

10. za kluski mączne i płatki owsiane;

11. za półmisek sałaty z jarzyny (jarzyna duszona);

12. za potrawy z jaj smażone i pieczone:

b) w wysokości 5 g:

1. za chleb obłożony lub za kanapkę.

III. Odcinki chlebowe wzgl. za pieczywo białe oddać należy:

a) w wysokości 50 g:

1. za kromkę chleba lub za kanapkę;

2. za kawałek twardego tortu;

b) w wysokości 25 g:

1. za kawałek tortu kremowego;

2. za ciastko.

IV. Nie należy oddawać odcinków mięsnych, tłuszczowych i chlebowych, względnie na pieczywo białe:

- a) za potrawy stałe, jak np. makaron lub kluski z sosem pomidorowym;
- b) za kluski lub makaron z owocami suszonymi;
- c) za surową jarzynę;
- d) za kremy.

V. An den fleischfreien Tagen (Dienstag und Freitag) ist die Zubereitung und Verabreichung von Speisen aus Wild und Geflügel verboten.

VI. Die Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe sind verpflichtet, in ausreichender Anzahl an jedem Tage mindestens ein Stammgericht, für welches Fleisch- und Fettkartenabschnitte nicht abzugeben sind, anzubieten:

An Tagen, an denen die Abgabe von Fleischgerichten gestattet ist, muß außer den Fleischgerichten, für welche 100 g Fleischkartenabschnitte abzugeben sind, mindestens ein Fleischgericht mit vorgeschriebener Abgabe von 50 g Fleischkartenabschnitten in ausreichender Anzahl hergestellt und angeboten werden.

VII. Die Speisen, für die der Gast verpflichtet ist, nach Absatz I, II und III Fleisch-, Fett- und Brot- bzw. Weißbrot-Backwaren-Kartenabschnitte abzugeben, dürfen ohne Hergabe von Kartenabschnitten nicht verabreicht werden.

VIII. a) Bei Speisen, für die Fleisch- und Fettkartenabschnitte abzugeben sind, muß die Fleisch- und Fettmenge im unverarbeiteten Zustand oder nicht hergerichtet der in Fleisch- und Fettkartenabschnitten geforderten Grammzahl entsprechen mit folgenden Ausnahmen:

Bei Speisen, für die nach Absatz I b) Ziffer 2 50 g Fleischkartenabschnitte abzugeben sind, wie: Eisbein, Kalbshaxe, Lungenhaschee, Brägen (Hirn), Ochsenmaulsalat und Sülze ist die doppelte Menge und für die unter Absatz I b) Ziff. 4 genannten Geflügelgerichte, wie: Gänsebraten, Brathuhn, Enten- und Putenbraten, Huhn im Topf, Geflügelklein und Geflügelleber die vierfache Menge, der in Fleischkartenabschnitten geforderten Grammzahl zu verabreichen. Bei Speisen, für die nach Absatz I c) 25 g Fleischkartenabschnitte abzugeben sind, wie: Spitzbeine, Fleischsalat, Fleck und Grützwurst ist ebenfalls die vierfache Menge der in Fleischkartenabschnitten abgegebenen Grammzahl zu verabfolgen.

b) Die verabreichten Mengen Brot, Weißbrot und Backwaren haben der in Kartenabschnitten abgegebenen Grammzahl in voller Höhe zu entsprechen.

IX. Die Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe sind verpflichtet, den vom Hauptverband der Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe in meinem Auftrag herausgegebenen Aushang, der die wesentlichen Vorschriften dieser Anweisung enthält, an gut sichtbarer Stelle in den Gaststätten anzubringen.

X. Zuwiderhandlungen gegen die in den Ziffern I bis IX enthaltenen Vorschriften werden nach den Verordnungen zur Ergänzung der Verordnung über die Ernährung und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 15. Januar und 24. Juli 1940 (VBIGG. I, S. 8 und S. 228) mit Gefängnis sowie Geldstrafe bis zu unbeschränkter Höhe, ferner mit Schließung des Betriebes bestraft.

Der Hauptverband der Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe, bzw. die Distriktsverbände, sind vom Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements beauftragt, die Einhaltung dieser Bestimmungen zu überwachen.

Bewirtschaftung von Sirup und Stärke

Die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements gab Anweisungen für die Herstellung, Lagerung und Warenbewegung von Stärke und Sirup. Abweichend gegenüber den früheren Jahren sind die Stärke- und Sirupwerke den Gouverneuren der Distrikte, Abteilung Ernährung und Landwirtschaft unmittelbar unterstellt worden. Gleichzeitig wurde eine enge Bindung der Werke an ihre Kreishauptmannschaften durchgeführt. Die Abteilung Marktordnung wurde beauftragt, allgemeine Weisungen für die Distrikte zu erstellen. In Verfolg dessen hat die Abteilung Marktordnung insbesondere Bezugscheinverfahren neu geregelt. Danach stellen nur noch die Distrikte Bezugscheine auf Stärke und Sirup aus. Ausstellungsberechtigt ist der Bedarfsdistrikt. Das Bezugscheinverfahren ist darauf abgestellt, den Verkehr zwischen Großverbraucher und Lieferwerken möglichst ein-

V. Zabrana się przyrządzania i podawania potraw z drzeczyzny i drobiu w dni bezmięsne (wtorek i piątek).

VI. Wszystkie restauracje i jadalnie obowiązane są do podawania w dostatecznej ilości w każdym dniu tygodnia co najmniej jednej potrawy stałej, za którą nie pobiera się odcinków tłuszczowych i mięsnych.

W dniach, w których wolno wydawać potrawy mięsne, należy prócz dań mięsnych, za które oddaje się odcinki mięsne w wysokości 100 g — podawać również w dostatecznej ilości co najmniej jedną potrawę mięsną, wymagającą zwrócenia odcinków mięsnych w wysokości 50 g.

VII. Potraw, za które gość zobowiązany jest, w myśl ustępów I, II i III, do oddania odcinków mięsnych, tłuszczowych i chlebowych względnie na pieczywo białe, nie wolno podawać bez pobrania odpowiednich odcinków kart żywnościowych.

VIII. a) W potrawach, za które oddaje się odcinki mięsne i tłuszczowe ilość mięsa i tłuszczu w surowym stanie lub nieprzyrządzonym winna odpowiadać ilości gramów wyszczególnionych na odcinkach mięsnych i tłuszczowych, z następującymi wyjątkami:

W potrawach, za które w myśl ust. I b/2 oddać należy odcinki mięsne w wysokości 50 g, a więc w: kolanku wieprzowym lub cielęcym, płuckach, mózdzku, sałatce z wołowiną oraz galarecie podawać należy dwukrotną ilość; w potrawach zaś z drobiu przewidzianych w ust. I b/4, a więc takich, jak gęś pieczona, kura pieczona, kaczka pieczona, indyk pieczony, kura w rosole, dróbka i wątróbka gęsia, czterokrotną ilość mięsa, wyszczególnionego w odcinkach mięsnych. W potrawach, za które w myśl ust. I c) oddać należy odcinki mięsne w wysokości 25 g, a więc: nóżkach wieprzowych, sałatce mięsnej, kiszce krwawej i kaszanej, podawać należy również czterokrotną ilość mięsa wyszczególnionego w odcinkach mięsnych.

b) Podane ilości chleba, bułek i pieczywa odpowiadać winny ilościom gramów, wyszczególnionym na odcinkach kart żywnościowych w pełnej wysokości.

IX. W ubikacjach gościnnych wszystkich restauracji i jadalni wywiesić należy na widocznym miejscu zarządzenie Głównego Związku Restauratorów i Właścicieli Zakładów Gastronomicznych, wydane z mego polecenia i zawierające istotne przepisy rozporządzenia.

X. Działanie wbrew przepisom zawartym w Ust. I do IX, na podstawie rozporządzenia uzupełniającego do rozporządzenia o wyżywieniu i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 15 stycznia i 24 lipca 1940 (Dz. Rozp. GG. I str. 8 i 228), podlegać będzie karze więzienia i karom pieniężnym do nieograniczonej wysokości, łącznie z zamknięciem zakładu.

Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa zlecił wykonywanie nadzoru nad przestrzeganiem powyższych postanowień Głównemu Związkowi Restauratorów i Właścicieli Zakładów Gastronomicznych, względnie jego Związkowi Okręgowym.

Gospodarowanie syropem i krochmal'em

Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa wydał zarządzenia w sprawie produkcji, składu i ruchu krochmalu i syropu. Odmienne aniżeli w latach ubiegłych, zakłady przetworów ziemniaczanych podlegają teraz bezpośrednio Gubernatorom Dystryktów, Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa. Równocześnie spowodowano ścisły kontakt poszczególnych zakładów przetwórczych z właściwymi starostwami powiatowymi. Wydział Regulacji Rynku otrzymał upoważnienie do wydania ogólnych wskazówek Dystryktom. W związku z tym Wydział Regulacji Rynku uregulował przede wszystkim postępowanie z kartami zapotrzebowania. Według nowych reguł karty zapotrzebowania na syrop i krochmal wystawiają już tylko Dystrykty. Właściwym do wystawienia jest Dystrykt miejsca zapotrzebowania. Postępowanie z kartami zapotrzebowania jest ujęte tak, ażeby jak najprościej ułożyć

fach zu gestalten. Gleichzeitig sind aber Sicherungen getroffen, welche die notwendige Lenkung der Ware gewährleisten und Mißbrauch von Bezugscheinen verhindern.

Verbrauchsregelung für Schlachtgeflügel

Durch die Anordnung über die Verbrauchsregelung für Schlachtgeflügel vom 29. August 1942 wird der Verkauf von geschlachtetem Geflügel neu geregelt. Eine wesentliche Veränderung gegen die früheren Bestimmungen ist nur bei Gänsen eingetreten. Hiernach dürfen Gänse — außer Frühmastgänsen — nur noch ausgenommen oder in Stücken an Verbraucher abgegeben werden. Wie die Stückelung zu erfolgen hat, ist genau festgelegt. Ebenso sind die Preise im einzelnen festgelegt worden. Danach dürfen an Verbraucher abgegeben werden:

Verbraucherpreis je Kilogramm:	Zloty
1. Ausgenommene Gänse	4,40
Gänse ohne Innereien (Fett, Magen, Herz, Leber, Därme)	
2. frische Brust mit Knochen	6,80
die ganze Brust einschl. Brustknochen und der beiden Schlüsselbeinknochen sowie der halbrunden Verbindungsknochen zwischen Brust und Rücken	
3. geräucherte Brust ohne Knochen	14,—
nur das beiderseitige Brustfleisch mit Haut	
4. Doppelkeule mit Hinterteil (Stietz)	5,40
beide Keulen, der Stietz (Schwanzwirbel) und das Rückgrat bis zum Rippenanfang (Nierenpartie)	
5. Einzelkeulen	6,—
die vom Rücken abgelösten Knochen mit den darin befindlichen Ober- und Unterschenkelknochen	
6. Stückenfleisch	4,20
das Rückgrat vom Ende der Nierenpartie bis zum Hals einschl. Rippen, ferner Magen und Herz von ausgenommenen Gänsen	
7. Gänseklein	2,20
Kopf, Hals, die am Rumpf abgelösten Flügel, der Magen und das Herz und die Füße von zu Gänseteilen hergerichteten Gänsen	
8. Gänseleber	10,60
9. Gänseschmalz, rein	8,—
10. Gänseschmalz mit 10 v. H. Schweineschmalz-zusatz	7,40

Suppenhühner, Brathühner, Enten, Puten und Frühmastgänse dürfen nur ganz und nicht ausgenommen an Verbraucher abgegeben werden. Die Abgabe erfolgt nur gegen Fleischmarken.

Fleischmarken je Kilogramm:

Es werden	
für ausgenommene Gänse, nicht ausgenommenes anderes Geflügel und Frühmastgänse	250 g
für Leber und geräucherte Brust	500 g
für Stückenfleisch und Gänseklein	125 g
für Frischbrust mit Knochen, Doppelkeulen mit Hinterteil	250 g

abgegeben.
Für Gänseschmalz, rein oder mit Zusatz von 10 v. H. Schweineschmalz, werden Fleischmarken im Verhältnis von 1 zu 1 abgegeben.

Bei der früheren Regelung war es einzelstehenden Personen meistens nicht möglich, in den Genuß von Gänsebraten zu kommen, weil wohl selten jemand in der Lage ist, Marken für eine ganze Gans abzugeben.

Um eine gleichmäßige Stückelung der Gänse im gesamten Generalgouvernement durchzuführen, wurde in jedem Distrikt ein eintägiger Schulungskursus abgehalten, in dem die Mästereien über das Ausschachten von Geflügel unterrichtet wurden.

obróť między odbiorcami hurtowymi a zakładami dostawiającymi. Równocześnie jednak przedsięwzięto środki aby zapobiec nadużywaniu kart zapotrzebowania.

Uregulowanie spożycia drobiu bitego

Zarządzenie w sprawie uregulowania spożycia drobiu bitego z dnia 29 sierpnia 1942 została na nowo unormowana sprzedaż drobiu bitego. Istotna zmiana w poprzednich postanowieniach zaszła jedynie co do gęsi. Na jej podstawie mogą być oddawane spożywcom — poza gęsiami — wczesnego tuczu — tylko gęsi wypatroszone albo podzielone na części. Jak ten podział ma się odbywać, zostało dokładnie unormowane. Również zostały szczegółowo ustalone ceny. W myśl powyższego mogą być oddawane spożywcom:

Cena dla spożywcy za 1 kg:	Zlotych
1. Gęsi wypatroszone	4,40
Gęsi bez wnętrzości (tłuszcz, żołądek, serce, wątróbka, kiszki).	
2. Świeża pierś z kośćmi	6,80
Cała pierś łącznie z kośćmi piersiowymi i obydwoma kośćmi obojczykowymi, jak również z półokrągłymi kośćmi połączeniowymi pomiędzy pierśnią a grzbieciem.	
3. Pierś wędzona bez kości	14,00
Tylko obustronne mięso piersi ze skórą.	
4. Obydwa uda wraz z częścią tylną (kuprem)	5,40
Oba uda, kuper, oraz krzyże aż do miejsca, gdzie zaczynają się żebra (część nerkowa).	
5. Pojedyńcze uda	6,00
Oddzielone od kręgosłupa kości wraz ze znajdującymi się tam kośćmi nadudzia i podudzia.	
6. Mięso podzielone na części	4,20
Kręgosłup od końca części nerkowej aż do szyi, łącznie z żebrami, dalej żołądek i serce z wypatroszonych gęsi.	
7. Podróbki	2,20
Głowa, szyja, oddzielone od kadłuba skrzydła, żołądek, serce i nogi z gęsi które zostały podzielone na części.	
8. Gęsia wątróbka	10,00
9. Czysty szmalec gęsi	8,00
10. Szmalec gęsi z dodatkiem 10% szmalcu wieprzowego	7,40

Kury do gotowania, kury do pieczenia, kaczki, indyki oraz młode tuczne gęsi wolno oddawać spożywcom tylko na karty mięsne.

Karty mięsnych za 1 kg:

oddaje się:	
Za wypatroszone gęsi, za niewypatroszony inny drób oraz za młode tuczne gęsi	250 g
Za wątróbkę i wędzoną pierś	500 g
Za mięso podzielone na części oraz za podróbki gęsie	125 g
Za świeżą pierś z kośćmi, oraz za uda wraz z częścią tylną	250 g
Za czysty szmalec gęsi oraz za szmalec gęsi z dodatkiem 10% szmalcu wieprzowego oddaje się karty mięsne w stosunku 1 za 1.	

Przy poprzednim unormowaniu osoby samotne nie były w większości wypadków w możności pozwolić sobie na konsumpcję gęsiny, jako że bardzo rzadko jest ktoś w stanie dać odpowiednią ilość kart mięsnych za całą gęś.

Celem przeprowadzenia jednolitego dzielenia gęsi na części w całym Generalnym Gubernatorstwie odbył się w każdym dystrykcie jednolity kurs, podczas którego tuczarnie gęsi zostały pouczone o sprawianiu drobiu.

Aus dem SPÓŁDZIELCO



ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 20 vom 25. Oktober 1942

Der erste Artikel in der Folge Nr. 20 der Genossenschaftszeitschrift „Spółdzielca“ heißt: „Geschäftsguthaben der städtischen Spar- und Darlehngenosenschaft“. In dem laufenden Jahr macht sich seitens der städtischen Kreditgenossenschaften das Bestreben merkbar, den durch die Kriegskonjunktur gestellten Bedürfnissen nachzukommen. Es ist allgemein bekannt, daß das wirtschaftliche und soziale Leben der Stadt im Generalgouvernement durch verschiedene und tiefgreifende Änderungen betroffen worden ist. Vor allem liegt die Ursache in der Übernahme der jüdischen industriellen und Handelsbetriebe. Der Ausfall von jüdischen Unternehmern wurde nötigerweise durch Genossenschaften aller Art und auch private Unternehmen ersetzt. Alle Betriebe werden ausgebaut oder neue gegründet. Bei dieser Umwandlungsaktion haben die Spar- und Darlehngenosenschaften eine wichtige Rolle. Sie können vielfache Hilfe leisten, indem sie Anleihen und Kredite erteilen und die Ansammlung neuer Kreditmitteln in der Form von Spareinlagen fördern. In manchen Fällen sind aber die Kreditgenossenschaften organisatorisch nicht dazu vorbereitet, den neuen Bedarf an Krediten bedienen zu können und sie müssen ihren Apparat entsprechend umbauen. Zu diesem Zweck werden die Satzungen geändert. Es stellt sich heraus, daß die Anteile der Genossenschaft zu hoch oder zu niedrig sind. Auch die der Genossenschaft hat bei manchen Genossenschaften eine bedeutende Änderung erfahren. Wer die Register- und Pflichtanzeigen der Genossenschaft am Ende dieser Zeitschrift liest, kann sich ein ziemlich genaues Bild von den organisatorischen Umwandlungen aufstellen, die in vielen Kreditgenossenschaften vorgehen. Dazu kommen auch nicht selten Zusammenschlüsse zweier Schwestergenossenschaften in einer Stadt oder in einem einheitlichen Wirkungsgebiet vor.

Praktische bisher gemachte Erfahrungen haben gezeigt, daß die Anteilhöhe in den Kreditgenossenschaften nicht allzu groß und auch nicht zu niedrig sein darf. Was die Haftung der Mitglieder betrifft, hat sich allmählich die Meinung durchgesetzt, daß nicht die unbeschränkte, aber die beschränkte Haftung besser ist. Auch auf dem Gebiet der Zusammensetzung der einzelnen Genossenschaftsorgane werden Änderungen vorgenommen. Man äußert sich für Vorstände und Aufsichtsräte mit geringerer Personenzahl, die Mitglieder dieser Organe aber sollen nach strengeren fachlichen und moralischen Kriterien gewählt werden.

Die vorliegende Abhandlung beschäftigt sich ausschließlich mit den Anteilen des Geschäftsguthabens und mit der Haftung der Mitglieder. Den entsprechenden Erläuterungen sind Beispiele und Tabellen zugegeben, aus-

deuten die in verschiedenen Genossenschaften vorgenommene Änderungen ersichtlich sind.

Auch der Revisionsverband der Genossenschaften im Generalgouvernement hat sich auf einer besonderen Konferenz der Abteilungsleiter des Kreditgenossenschaftswesens mit dieser Frage beschäftigt und folglich eine Anweisung herausgegeben, daß die in Frage kommenden Genossenschaften möglichst die Anteilshöhe auf 50 oder 100 Złoty setzen sollen.

Der zweite Artikel enthält eine Besprechung der Versicherungen von Kassen und Tresoren gegen Beschädigung. Das Bestellungsverfahren einer solchen Versicherung mittels den Revisionsverband der Genossenschaften ist angegeben. Die Spalte „Verbraucher genossenschaften“ bringt einen Bericht über die Herstellung von Süßmoste in der Obst- und Gemüseverwertungsanstalt der Handelszentrale Społem in Dwikozy Kreis Sandomierz. Der Bericht ist durch etliche Bilder illustriert. Außerdem erschienen hier Notizen über die Befreiung von Gewerbesteuer und die Auswirkung des neuen Wirtschaftsjahres auf die Steuern.

In dem nächsten Teil „Genossenschaftswesen in aller Welt“ befinden sich Berichte über die landwirtschaftlichen Genossenschaften in Mecklenburg und in Lothringen.

Die Spalte „Amtliche Bekanntmachungen“ bringt Erläuterungen folgender Gegenstände: Kraftfahrzeuge und Bereifung, Kartoffelpreise, Ausnutzung von Schlachtgeflügel, Handel mit Metallerzeugnissen, Stammwürzegehalt des Bieres, Liquidierung der Geschäfte der Bank Polski und den Lohnstarif für Handelsgelhilfe im Druckerei- und anderen Nebengewerben im Distrikt Radom.

Die Spalte „Rechtsberatungen“ bringt eine Abhandlung über den Erwerb von jüdischen Liegenschaften. Der Ausbau der Landwirtschaftlichen Warengenossenschaften und die Erfassung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, welche durch diese Genossenschaften geführt wird, steigern den Bedarf an Räumlichkeiten und Gebäuden. In erster Reihe handelt es sich hier um Lagerungsmöglichkeiten und Lagerplätze, die wachsenden Umsätze aber führen andererseits auch zum Ausbau der Handelsagenten und des Personals, welches geeignete Arbeitsräume erhalten muß. Unter anderem wird hier Hilfe geschaffen, indem der Erwerb ehemals jüdischer Liegenschaften den Genossenschaften in Einzelfällen offen steht. Das Verfahren und Einzelheiten, deren Erledigung zum Erwerb nötig ist sind angegeben. Am Schluß der Spalte befindet sich der Steuerkalender für den Monat November.

In der Bücherbesprechung wird die heitere Maschinen- und Gerätebibel empfohlen.

Die landwirtschaftlichen Fachbücher und Zeitschriften nachfolgender Verlage liefert schnellstens der

AGRAR-VERLAG, KRAKAU

Reichsnährland Verlags-G. m. b. H., Berlin

Verlag Paul Parey, Berlin

Verlag M. & H. Schaper, Hannover



Telefon
116-79-80

NÜRNBERGSTRASSE 5a

Verlag Trowitzsch, Frankfurt an der Oder

Verlag Neumann, Neudamm

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

Hühnerställe bauen!

Jetzt im Herbst ist die trockene und günstige Zeit, sich für den Winter die richtigen Kaninchen- und Hühnerställe zu erbauen. Jeder Kleintierzüchter hat irgendwie Holz, er besorgt sich Dachpappe, aber ihm fehlen die richtigen Pläne dazu, sich selbst einen Stall zu bauen. Hier kann Abhilfe geschaffen werden.

Jeder Kleintierzüchter erwerbe sich die Baupläne zum Bau eines Kaninchen- oder Hühnerstalles selbst. Er schreibe an den Agrarverlag und beziehe dort das Heft

„Neuzeitliche Geflügel und Kaninchenställe“

mit 12 Bauplänen und Beschreibungen (deutsch und polnisch)

Herausgegeben von

Dipl.-Landw. Dr. Josef Schaal

Referent für Kleintierzucht in der Regierung des Generalgouvernements

zum Preise von 4.— Zl., zuzüglich der Nachnahme- und Versandgebühren von 1,10 Zl.,

Insgesamt also 5,10 Zl.

Gegen Voreinsendung des Betrages wird dieses Heft jedem Besteller zugesandt. Wenn nichts besonderes betont wird, erfolgt die Zustellung per Nachnahme.

Große und kleine Ställe, Kückenaufzuchtställe, fahrbare Hühnerställe, für all diese selbst zu bauenden Einrichtungen sind in diesem Heft die Pläne zu finden, so daß mit einfachsten Mitteln sich jeder selbst einen Stall bauen kann.

Hier abtrennen!



Bestellschein.

An den

AGRARVERLAG

Krakau
Nürnbergstraße 5a

Ich bestelle hiermit Exemplare

„Neuzeitliche Geflügel und Kaninchenställe“

zum Preise von Zl. (Verkaufspreis Zl.)

Ich ersuche den Betrag per Nachnahme zu erheben.

Nachnahmegebühr Zl.)

Name: :

Wohnort: :

Straße: :

MEYIN MOTOROWY

pod firmą

Franciszek Lorenc

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

Alt-Korke kauft

Jeden Posten gegen sofortige Zahlung

neue Korke liefert

Korke-Meier

Hersbruck, Bayern
Fernruf 284



Für meine Bahnhofs-gaststätte suche ich sofort oder später 1 Balkbänke, 1 Büfettrülein und 1 Küchenhilfe in Jahresstellung. Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsforderung zu richten an: Walter Puchert, Zinnowitz a. Usedom, Ostseebad.

Wäschebeschleherin zum 15. Oktober oder später gesucht. 110 Betten, Jahresstellung. Zeugnisabschriften mit Lichtbild, Gehaltsansprüchen, Arbeitsamts-genehm. erbeten an Sanatorium Kurheim, Bad Tölz, Oberb.

Köchin, die selbständiges Arbeiten gew. ist, sucht baldigst Gaststätte Haus der Landwirte, Allenburg (Thür.), Weibermarkt. Zeugnisabschr. m. Bild erb.

Für bald oder später suche ich einen weiblichen Kochlehrling und eine solide Hausgehilfin.

Angebote an Otto Bähre, Wirtschafts-betriebe, Raubkammer bei Münster (Lager).

Sturzzugofen

für Kirchen, Schulen, Säle, Wohnzimmer, Büros, Garagen, Gastzimmer, Läden, Baracken

JOHANNES HEZINGER

Fabrik für Ofen, Herde, Heizungen
Crimmitschau Tel. 2218 u. 2118
nur Schützenplatz 1-3.

JELITA

czyszczone i suszone wszystkich rodzajów kupujemy. Dostarczamy artykuły pierwszej potrzeby dla rzeźników i masarzy.

WIEDEMANN & SÖHNE
Skład hurtowy artykułów rzeźniczo-masarskich i sortowniczo
Augsburg, Humboldtstr. 31

Silberputz H. Besier, Langen/Hess.

„Lebensmittelvertrieb“ für Großküchenbedarf wünscht Angebote in allen einschlägigen Artikeln. Gell. Angebote unter Chir. Ern. 295 an den Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstr. 5a.

Servierdamen gesucht. Kost und Logis außer dem Hause. Angebote mit Bild an „Konditorei Stadlon“, Berlin-Charlottenburg, Adolf-Hiller-Platz 12.

Tüchtige junge Kaffeebänke zum 15. August stellt ein „Konditorei Stadlon“, Berlin-Charlottenburg, Adolf-Hiller-Platz 12.

FETTABSCHIEDER

zur wirtschaftlichen Fettück-gewinnung aus Spülwasser in eisensparender Beton-Guß-Verbundkonstruktion. Lieferung und unverbindliche Beratung durch

KARL MEISEL,
Eisengroßhandlung
Dresden-A. 36, Mügelnstr. 18.
Telephon: 691646

SCHOKOLADENFABRIK

VERITAS

Treuh.: Paul Golubowicz • Lublin, Robert-Koch-Str. 22, Tel. 2443

BONBONS UND FRUCHTKARAMELLEN
LANDRYNY I KARMEŁKI OWOCOWE

Speisewürze

in Würfel
und in Flüssigkeit
u. s. w.



Przyprawy w płynie
i kostkach
i. t. p.

GROSSVERTEILUNGSTELLE
FÜR
KOLONIALWAREN
und LEBENSMITTELARTIKEL

PIOTR KURYLUK i S.ka

WYKONAWCZYSTWA I PRZEMISŁOWYCH WARSZAWY

Hurtownia Rozdzielcza Artykułów
Spożywczych i Kolonialnych

Warschau, Markthalle
Warszawa, Hala Mirowska

Fernruf 607 29 • 348 37 Telefon

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

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

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN KRAKAU

Cumasina - Estose

seit Jahren bewährt zur Entfäulung, Schnellreifung und Veredlung des Gesamtcharakters bei Likören u. Spirituosen

Preis: RM 16,95 pro kg ab Werk

Angelmi-Werke GmbH., Leipzig-N. 21

Bäcker - Spezial - Berufskleidung!

(Hosen, Jacken (Massarbeit), Schürzen) ferner Kiependecken, Spritzbeutel etc. liefert nach wie vor

PAUL SAPPELT, Magdeburg, Stein Str. 9-10
Schliessfach 6.

Berufs-Ekzeme und andere Hautkrankheiten

werden mit den verschiedenen EVERY-Salben mit ungewöhnlich gutem Erfolge behandelt. Keine Berufsstörung, farblos, angenehmer Geruch. Kein Verderben der Wäsche. Packung RM. 5.80 und Porto.

in Apotheken erhältlich

Laboratorium WE PE'S EVERY, Karlsruhe 99, Baden

Zakład Kołodziejsko-Stolarski

JANA KROGULCA

W SOBOLEWIE, pow. Garwolin

Pistacja, galina muszkatołowa, imbir, papryka, kardamon, pietruszka lip., ciele lub mielone, w każdej ilości kupujemy. — Wiedemana & Söhne, Augsburg, Humboldtstraße 31.

Korzystaj z książek Biblioteki Rolniczej!

Warsztat Mechaniczny
narzędzi rolniczych

ST. JONCZYK

w Sobolewie

WSZYSCY GRAMY W LOTTO LICZBOWE

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

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

*Loskerędrony
jeden złoty!*



złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

bardziej różnorodnego rodzaju gry, tym pewniejsze i liczniejsze możliwości wygrania. Ponieważ Lotocięgnięcie 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 100-krotną stawkę — gdy zaś odgadnie się wszystkie trzy numery, wysokość wygranej wynosi 3.000-krotną stawkę.

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy

Bliższych informacji o umowach gry, wysokości stawek i planie gry udziela każda LOTTO-KOLEKTURA

Sachband
Sachstopfzwirn
laufend lieferbar
Wilhelm Grieling, r.
Mont-Zentrale
Dau-Ulm-Donau

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

Zwei tüchtige Köchengehilffinnen gesucht. Wiener Café, Hildesheim.

Nettes, gewandtes junges Mädchen fürs Büfett, auch Anlägerin, für sofort oder auch später bei freier Wohnung und Kost im Hause gesucht. Bahnhofswirtschaft Fürstenwalde (Spree) bei Berlin.

Tüchtige Köchin als Alleinköchin in Jahresstellung für bald gesucht. Angebote mit Verdienstansprüchen an Hotel Kronprinz, Wallenbützel.

Suche möglichst zu sofort eine ältere, zuverlässige, gut kochende Mamsell oder Köchin sowie 1 Stütze mit Kochkenntnissen. H. Schulze, Gasthof „Zum Deutschen Kaiser“, Schwein i. M., Schloßstraße 31.

Jüngere Köchin in Dauerstellung gesucht. Bildangebote mit Abschriften u. Nettoanspr. Kurhotel, Bad Harstfeld.

Wir suchen für unseren modern eingerichteten 10-Mill.-Liter-Stadtbetrieb, an Vollbahn gelegen, einen Fachmann, der befähigt ist, diesen Betrieb zu leiten und insbesondere auf dem Gebiete der Frischmilchversorgung und Weichkäseerf. Erfahrung besitzt. Besonderen Wert legen wir auf die Sauberhaltung des neuen Betriebes und der Maschinen. Gehaltsansprüche mit Zeugnisabschr. erwünscht. Die Stellung ist angenehm und dauernd. Antritt kann jederzeit erfolgen. Molkereigenossenschaft Heiligenbeil (Ostpr.), Tel. 207.

Tüchtige und zuverlässige Büfett-Kassiererin für sofort od. später gesucht. Jahresstellung. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbeten an Kaffee-Restaurant Georgs-Palast, Hannover.

Wir suchen für unseren Betrieb zwei Köche. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Lichtbild u. Gehaltsanspruch erbeten an Frühling's Hotel und Restaurant Fellen, Braunschweig.

1 gute selbständige Köchin für Werkküche und eine für Privatküchenhaushalt gesucht: Bewerbungen bitte mit Lebenslauf, Lichtbild und Gehaltsansprüchen an Artur Plonka, Fürstenberg (Meckl.), Villa Bauchof.

Zum baldigen Antritt selbst. Köchin gesucht. Angebote mit Gehaltsanspr. erbeten an Bahnhofswirtschaft Northeim (Hann.), B. Schültrumpf.

Suche zum 1. November Mamsell oder Kochstütze, Hausgehilffinnen, Reise frei. Gasthaus Alle Münze, Goslar.

Kurpark-Gaststätte, Bad Warmbrunn/Rsgb., Schles., sucht zum baldigen Antritt Köchin, Beiköchin, Kochkonditor und Servierpersonal.

Hausdiener
für sofort oder später gesucht. Sanatorium Kurheim, Bad Tölz, Oberb.

Für meine Bahnhofsgaststätte suche ich eine selbständige Köchin in Jahresstellung sowie eine Beiköchin und ein perfektes Servierbül. 10 v. H. Angebote mit Gehaltsforder. an Bahnhofsgaststätte Lübben im Spreewald Paul Wolf.

Suche für sofort Mamsell, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, Bille u. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschr. Hotel Goldener Löwe, Dessau-Rohrlau, Hptm.-Leeper-Str. 113

FABRYKA PRZETWORÓW OWOCOWYCH
„Owoc Lubelski“
LUBLIN, LUBARTOWSKA 2
Telefon 35-36

28. FREISCHILDER
Aufträge übernimmt
B. SIMUNEK
Libschitz a. Moldau
Protectorat.

FABRYKA OCTU SPIRYTUSOWEGO
•WARSZAWIANKA•
Lublin, Kowalska 4

MŁYŃSKIE MASZyny
kaszarnie, trufowniki, artykuły, projekty budowy młynów, schematy przemiałów, fachowe porady techniczne itp.
BIURO TECHNIKZNE (dla przemysłu młynskiego)
M. PALASZEWSKI
Warszawa, Al. Jerozolimskie 29, m. 5. tel. 827-41
Były kierownik techniczny Wytwórni Maszyn Młynskich — „Zakładów Przemysłowych Inż. Fr. Palaszewski i S-wo w Rogoźnie“ — Pachowcy, technicy, monterzy na ządanie.

Tüchtigen Alleinkellner u. Kochscholarin stellt sofort ein Sporthotel Finkenburg, Zschopau (Erzgebirge).

ASTRA-ZAHNRÄDER
Jeder Art und Verzahnung einges. Radkörper
25 Jahr. Erfahrung! Präzis, schnell, preiswert
„ASTRA“ Zahnradfabrik, DRESDEN-A. 19
Ruf Nr. 30122/34402 - Schließfach 539

Tüchtige, selbständige Mamsell für sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsforderung erbeten an Hotel Germania, Wiltenberge a. d. Elbe (Bezirk Potsdam).

Warszawa i okolice
Domy - Wille - Place - Kolonie
sprzedaje
„KONIUNKTURA“
WARSZAWA, Marszałkowska 108, m. 9
Telefon 3-40-43 i 6-57-31
HIPOTEKI SPRAWDZONE - INFORMACJE LISTOWNE

Signier-Stempel
In jeder Ausführung für Säcke, Kisten, Fässer usw.
SIGNIER- UND STEMPELFARBEN
RICHARD BERCKHAN, Hamburg-Wandsbek 66
Fabrik für Signier-Apparate

Büfettfräulein, Servierfräulein in Jahresstellung gesucht. Hotel Trapp, Friedberg (Hessen).

Hubwagen Gerhard Schreiber
Transporterfabrik - Aachen

Hoteldiener für Gepäckbeförderung und Hausdienst sowie mit Zentralheizung vertraut baldigst ohne Wohnung und Verpflegung gesucht. Hotel Münchener Hof, Berlin SW 11, Saarlandstraße 93



Bata SCHUH UND LEDERWERKE A. G.

K R A K A U
ul. Floriańska 28

FABRYKA R A D O M
ul. Dolna 10

GEGRÜNDET 1856



ROK ZAŁOŻENIA 1856

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

BE- UND VERARBEITUNGSBETRIEB
FÜR MARMELADE + KUNSTHONIG
und FRUCHTGELEE

ZAKŁADY WYTWÓRCZE MARME-
LADY, MIODU SZTUCZNEGO
i GALARETEK OWOCOWYCH

WARSCHAU-OKĘCIE, Krakauer Allee 2 • WARSZAWA-OKĘCIE, Aleja Krakowska 2

GROSSVERTEILER FÜR OBST und GEMÜSE

Hurtownia Rozdzielcza Owoców i Warzyw

J. KAWCZYŃSKI

WARSZAWA, PLAC ŻELAZNEJ BRAMY 6

TELEFON 2-81-62



Konserven-
und Nahrungsmittel - Fabrik

Fabryka Konserw
i przetworów spożywczych

» **W A N D A** «

W A R S C H A U

Bracia Pakulscy

W A R S Z A W A

»SPOLEMI«

HANDELSZENTRALE DER VERBRAUCHERGENOSSENSCHAFTEN IM GENERALGOUVERNEMENT

ZENTRALE KRAKAU

KOMMISSARISCHE LEITUNG: KRAKAU, ALBRECHTSTRASSE 5. – TELEFON 123-24
 VORSTAND: „ DIETLRING 23. – TELEFON 12315-18

Das leistungsfähige Großhandelsunternehmen des Generalgouvernements.

KRAKAU	LUBLIN	Distriktvertretungen: RADOM	WARSCHAU
Biała Podlaska Sokolow	Dwikozy Tschenstochau	Kielce Warschau	Radom Zamość
	Fabrikationsbetriebe:		
	Zweigstellen u. Lagerhäuser:		
Distrikt KRAKAU:	Distrikt LUBLIN:	Distrikt RADOM:	Distrikt WARSCHAU:
Jaroslaw Jaslo Kazimierza Wielka Krakau Krosno Leżajsk Łańcut Miechów Mielec Neu-Sandez Przemysl Przeworsk Reichshof Rudnik Sanok Słomniki Tarnow	Biała Podlaska Bilgoraj Chełm Lubelski Hrubieszów Janów Lubelski Krasnostaw Kraśnik Lubartów Lublin Lukow Parczew Puławy Radzyń Podlaski Tomaszów Lubelski Włodawa Zamość	Busko-Zdrój Chmielnik Jedrzejów Kielce Końskie Lipsko Opatów Opoczno Ożarów Petrikau Radom Radomsko Sandomir Starachowice Stąpnieca Szczekociny Szydłowiec Tomaszów Mazow. Tschenstochau Włoszczowa	Garwolin Groje Lowlisch Mińsk Mazowiecki Ostrów Mazowiecka Piasczno Siedlce Skierniewice Sochaczew Sokolów Podlaski Tluszc Warschau Węgrow Wlochy

STAATLICHE AGRARBANK

PAŃSTWOWY BANK ROLNY

WARSCHAU
ZENTRALANSTALT
Neue Burgstrasse 50

KRAKAU
Stephansplatz 8

ZWEIGSTELLEN:

WARSCHAU
Neue Burgstrasse 50
LUBLIN
Szopenastrasse 6
RADOM
Reichsstrasse 37

KRAKAU
Stephansplatz 8
KIELCE
Kolejowa 47
RADOMSKO
Dobroszycka 2

TOCHTERINSTITUT:

AGRARBANK in LEMBERG Aktiengesellschaft
LEMBERG – Hauptstrasse 25

Ausführung aller bankmässigen Geschäfte

Zelatwie wszelkie czynności wchodzące w zakres bankowości

Gewährung von Krediten zur Förderung der Ernährung und Landwirtschaft, sowohl an Einzellandwirte, als auch an die der Landwirtschaft nahestehenden gewerblichen Unternehmungen.

Udziały kredytów na podniesienie rolnictwa i gospodarki wyżywienia zarówno poszczególnym rolnikom, jak i instytucjom przemysł. związanym z rolnictwem.

GROSSVERTEILER FÜR OBST u. GEMÜSE
HURTOWNIA ROZDZIELCZA
OWOCÓW I WARZYW

SIPI

Società Importazione Prodotti Italiani

G. m. b. H.

WARZAWA - VARSAVIA - WARSCHAU

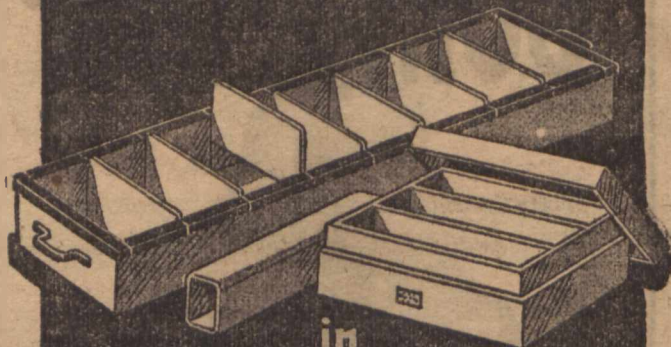
KAZIMIERZOWSKA 69 + TELEFONO 4-12-36

HAUPTLAGER **HOŻA 10** (DREIKREUZPLATZ)
Główny magazyn (PLAC TRZECH KRZYŻY)

TELEFONO 86-333

Telegrammadresse : **SIPI WARSCHAU**
Adres telegraficzny :

Backt Vollkornbrot



in
Wülbern-Kästen

D. R. Patent

Das Fabrikat, das seit
vielen Jahren von berufenen
Fachleuten gebraucht und
weiterempfohlen wird.

Wülbern & Co., Gelsenkirchen
Spezialfabrik für Backkästen



Honigkuchen
Teegebäck
Zuckerwaren

* *
niemniki
herbatniki
cukry



MICHAŁ WIŚNIEWSKI

WARZAWA
UL. POLNA 30
TEL. CENTR. 7-06-66

M I C R O B I N

für Obst

dla owoców

A B A C T E R I N

für Gemüse

dla jarzyn

G E F E S I N

für technische Zwecke

dla celów technicznych

und andere Konservierungs-
mittel liefert

i inne środki techniczne
dostarcza

Gesellschaft für Sterilisation, Oskar Marr

Berlin SO 16, Engeldamm 68

Wir beraten Sie kostenlos.

Informacji udzielamy bezpłatnie

PIEKARNIA

Aleksander Kobus

GARWOLIN

ul. Sienkiewicza 13

KONRAD

Gumpinger



KRAKAU

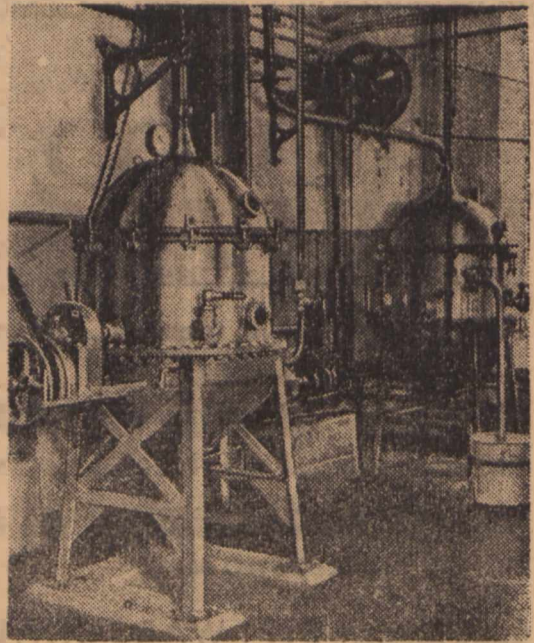
ADOLF-HITLER-PLATZ 6

Ruf: 186-28 u. 210-10 · Draht: Kolonialgump Krakau
 Empfangsstationen: Krakau-Hauptbahn · Krakau-Grzegorski
 Eigene Lager: Städtische Markthallen Krakau
IMPORT · GROSSVERTEILER · EXPORT
 Getreide, Mühlenprodukte, Futtermittel, Kartoffeln
 Südfrüchte, Obst, Gemüse · Obst- und Gemüsekonserven
 Nahrungs- und Genußmittel · Kolonialwaren

★

Niederlassungen: DĘBICA, Ruf 125 · JASEO, Ruf 145 · KROSNO, Ruf 14 · REICHSHOF

FRUCTOSA



Marmelade und Konserven
Marmelady i Konserwy

LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE



LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE

Für die bei unseren Erfassungsstellen abgelieferten Produkte gibt es Prämienwaren
 Za dostarczone naszym placówkom produkty otrzymuje się towary premijowe



Für 1 Kg weiße Wolle	— Spinnstoffwaren im Wert von 4.— Zl.
Für 1 Kg graue Wolle	— Spinnstoffwaren im Wert von 3.— Zl.
Für 1 Kg schwarze Wolle	— Spinnstoffwaren im Wert von 2.— Zl.
Za 1 kg białej wełny	— towary tekstylne wartości 4.— zł.
Za 1 kg szarej wełny	— towary tekstylne wartości 3.— zł.
Za 1 kg czarnej wełny	— towary tekstylne wartości 2.— zł.

LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE ○ LANDWIRTSCHAFTLICHE ZENTRALSTELLE