

## Bereinfachung der Ernährungs- vorschriften.

### Aufgehobene Einschränkungen.

Das Staatsamt für Volksernährung hat 25 in den Jahren 1915 bis 1918 erlassene Verordnungen, welche überholte oder entbehrliche Ernährungsvorschriften enthalten, außer Kraft gesetzt. Für die breitere Öffentlichkeit ist die Aufhebung des Transporteinzwanges für Tee und Gurken von besonderem Interesse. Ferner verfügt das Ernährungsamt die Aufhebung der Verordnungen betreffend Einschränkung des Zuckerrübenanbaues, Abrechnung der Rübenlieferungsverträge, Einschränkung der Verwendung von Kartoffeln zur Branntweinerzeugung, Regelung des Absatzes von Malzkeimen zur Versorgung der Brauereindustrie, Regelung des Verkehrs mit Melasse und Osmosewasser, Einschränkung der Verwendung bestimmter Rohstoffe zur Branntweinerzeugung, Festsetzung von Höchstpreisen für (trockene) Kartoffelstärke und Kartoffelstärkemehl, Nichterfüllung von Rübenlieferungsverträgen, Preise für Zuckerrüben, Verwendung von Zuckerrübe, Verwendung von verfeuertem Zucker für Zwecke der Obstverwertung in den Haushalten, Regelung des Verkehrs mit Zichorienwurzeln, Einführung von Transportbescheinigungen für Zuckerrüben, das Verbot der Verabreichung von frischem Obst in Gast- und Speisewirtschaften, Höchstpreise für frische Zwetschen und Pflaumen, Höchstpreise für frische Gurken, Verkehr mit Futterrüben. Die Arrondmachung tritt sofort in Wirksamkeit.

### Suppenmasse für Mindestbemittelte.

Außer der allgemein anzugebenden Baserreiszubereitung als Ersatz für das fehlende Fleisch wird an die Besitzer der rosa-farbenen Einkaufscheine für Wohlhabendheit in den bestimmten Ständen der Großschlachtereien besterlei Suppenmasse gegen Abtrennung des Abfantes 14 an folgenden Tagen ausgegeben.

Donnerstag, 3. d., A bis F; Samstag, 5. d., G bis K; Montag, 7. d., L bis R; und Mittwoch, 9. d., S bis Z. Auf jeden Kopf des Haushaltes entfallen 5 Dkg. (etwa  $\frac{1}{2}$  Liter) zum Preise von 30 P. Da Papierstücke nicht beschaffbar sind, wollen solche mitgebracht werden. Die Suppenmasse ist mit kaltem Wasser anzurühren und 25 bis 30 Minuten kochen zu lassen. 5 Dkg. ergeben 1 Liter wohlschmeckende und nahrhafte Suppe.