

Gorget für Lebensmittel!**Die Zwetschken dörren und nicht brennen.**

In dieser Woche beginnt in Niederösterreich die Zwetschken-ernte, die auch heuer eine gesegnete ist. Die Pflaumen sind gut geraten und übervoll sind die Bäume. Das ist gut, weil heuer die serbischen Zwetschken auf dem Markte fehlen. Umso wichtiger ist es aber, daß diese Ernte für die ganze Bevölkerung genützt werde und daß sie nicht wieder vergeudet werde wie in früheren Jahren. Bisher war es Brauch, daß Zwischenhändler den Bauern und Gartenbesitzern im Tullnerfeld und in der Kremsler Gegend die Zwetschken in guten Jahren um anderthalb bis zwei Heller für das Kilogramm abgedrückt haben und daß sie dann waggonweise in die Südwitzbrennereien bringen. Dazu werden nicht selten sogar auch Kohlenwagen verwendet. Jedem Freunde der schwachhaften Frucht tut es leid, daß so große Mengen dieser Frucht in Schnaps umgewandelt werden. Es wird gut sein, wenn die Bezirkshauptmannschaften in Niederösterreich den Zentralorganisationen, die jetzt darum bemüht sind, Wintervorräte an Dörrobst und an Eingefrorenem zu schaffen, beistehen, indem sie den Gemeinden einsagen lassen, daß sie sich die Zwetschken nicht abjagen lassen sollen, sondern daß sie sie selbst auf die Märkte schaffen, wo sie weit bessere Preise erzielen werden. Wenn die landwirtschaftlichen Vereine die einzelnen Gemeinden rasch unterweisen, wie mit dem Dörren umzugehen ist, oder wenn die Erzeugung von Zwetschkenmuss (Pomidl) im großen angeleitet wird, so kann viel von den Früchten auch jetzt noch für den menschlichen Genuß gerettet werden, was sonst zu Branntwein wird. Vor einem Winter, in dem man Lebensmittel so nötig brauchen wird wie in dem kommenden, dürfen die Behörden nicht etwa auf die Gewinninteressen der Schnapsbrenner Rücksicht üben. Auch der Frauenhilfsaktion (Abteilung für Gärtnerei) sei empfohlen, daß sie dieser Sache ihr Augenmerk zuwenden.