

3

**Kartoffelkraut als Futtermittel.**

In der gegenwärtigen Kriegszeit, in der Futtermittel vom Auslande nur in sehr geringen Mengen in unser Vaterland hereinkommen, und in Anbetracht der in vielen Teilen unseres Vaterlandes sehr schlecht ausgefallenen Heuernte ist es dringend notwendig, möglichst alles als Futtermittel zu gewinnen, was als solches genutzt werden kann. Bisher ist leider noch wenig an die Verwertung des Kartoffelkrautes als Futtermittel gedacht worden. Nach den eingehenden Versuchen des Instituts für Gärungsgewerbe zu Berlin und auch nach verschiedenen aus der Praxis bekannt gewordenen Erfahrungen ist das Kartoffelkraut ein wertvolles Futtermittel. Getrocknet hat es ungefähr den gleichen Futterwert wie Wiesenheu. Es besitzt jedoch noch einen etwas höheren Gehalt an verdaulichen Rohprotein. Da die Heuernte des Kartoffelkrautes nicht überall möglich sein wird, empfiehlt sich auch die Einsäuerung des Krautes, die vor der Verbrennung des Krautes als Heu den Vorzug hat, daß sie an Ort und Stelle erfolgen kann. Die Ueberntung des grünen Krautes darf aber frühestens acht Tage vor der Knollenernte erfolgen, weil ein vorzeitiges Abschneiden der grünen Pflanzenteile die Erträge an Knollen beeinträchtigen kann. In welcher Weise am zweckmäßigsten die Gewinnung des Kartoffelkrautes als Futtermittel erfolgt, lehrt das soeben von der „Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffeln“ herausgegebene Flugblatt Nr. 14, das gegen Einsendung einer 10 Pfg.-Marke von der Geschäftsstelle der Gesellschaft, Berlin W. 9, Eichhornstraße 6 II., postfrei abgegeben wird.

## Zweite Gemüseernte.

Man schreibt uns: Es ist eine vaterländische Pflicht, die jeder Landwirt und Gartenbesitzer erfüllen kann, eine zweite Ernte an Gemüse in diesem Herbst herbeiführen zu helfen. Es kommen natürlich nicht alle Gemüsearten in Betracht, doch können gerade die wertvollsten, weil nahrhaftesten und ertragreichsten, eine zweite Ernte ergeben. Diese sind: Spinat, dessen Aussaat noch einige Wochen lang erfolgen kann. Werden später, im Oktober etwa, größere Mengen Spinat geerntet, die nicht sofort in frischem Zustande verwendet werden können, so sind sie zweckmäßig zu dörren. Spinat verliert im Dörrvorgang erheblich an Umfang und Gewicht, gewinnt den Verlust aber wieder bei der Zubereitung und schmeckt dann mindestens ebensogut wie frischer. Grünkohl kann die Landwirtschaft noch mit Drillmaschinen säen und nachher die Pflanzen verpflanzen. 1 Kilo Grünkohlsamen genügt für 10 preußische Morgen. Die kleinen Gartenbesitzer sollten einige Gramm Grünkohl jetzt sofort auf abgeernteten Landstücken ihrer Gärten aussäen. Möhren sind sowohl für Herbst- wie Frühjahrsernte (mit Ueberwinterung) jetzt auszusäen. Für Spätherbsternte kommt in Betracht die Sorte „Halblange Nanteuse“, für Frühjahrsernte die Sorte „Sudenburg“. Kohlrabi kann noch sehr gut ausgesät werden und läßt eine gute Entwicklung erwarten. Besonders zu empfehlen ist die Sorte „Blauer Goliath“. Marüben können jetzt noch, allerdings nur noch kurze Zeit, mit Aussicht auf guten Erfolg zur Aussaat kommen.

Von einer zweiten Bohnenausaat ist jetzt nach Beginn des Monats August abzusehen; es ist bei unseren klimatischen Verhältnissen ein Erfolg nicht mehr zu erwarten. Dagegen sollte niemand, der in der Lage dazu ist, versäumen, Bohnensaat für nächstes Jahr zu sammeln (durch Ausreifenlassen), da für die nächstjährige Aussaat wenig Samen vorhanden sein dürfte.

Jeder, der an der Herbeiführung einer zweiten Gemüseernte mithilft, erwirbt sich Verdienste um die Sicherung der Volksernährung in diesem Winter, um das Vaterland und den endgültigen Sieg! Es soll niemand deshalb von der Uebernahme der Arbeit absehen, weil er denkt, er sei mit den Seinen versorgt. Was über den eigenen Verbrauch an Gemüsemengen erzielt wird, findet diesen Winter Abnahme bei guten Preisen. Wo das Dörren angebracht ist (man verlange kostenlos Heft 5 der von der Zentraleinkaufsgesellschaft m. b. H., Verlagsabteilung Berlin, herausgegebenen „Flugschriften zur Volksernährung“ und das Flugblatt „An die ländlichen Hausfrauen“, gleichfalls von der Zentraleinkaufsgesellschaft herausgegeben), sollte man reichlich Gebrauch machen von dieser einfachsten, natürlichsten und billigsten Konservierungsart.

In vielen Ortschaften werden voraussichtlich die ländlichen Genossenschaften oder gemeinnützigen Vereine auch ganz kleine Mengen der obengenannten Gemüsesorten in frischem oder getrocknetem Zustande abnehmen und auch bezahlen. Wo Schwierigkeiten im Absatz größerer Mengen Dörrgemüse auftreten sollten, ist die Zentraleinkaufsgesellschaft m. b. H., Abteilung VI, Berlin W. 8, Behrenstr. 21, gern bereit, nach Möglichkeit durch Rat und Vermittlung gute Dienste zu leisten. Auch wird die Zentraleinkaufsgesellschaft, Abteilung VI, gern Ratschläge erteilen und Adressen zum Bezug von Samen nachweisen, wo Schwierigkeiten in der Beschaffung bestehen. Es kommen für Gartenbesitzer nur ganz kleine Mengen in Betracht, von jeder Sorte wenige Gramm, die für ein paar Pfennige zu beschaffen sind.

Helft alle mit, eine zweite Gemüseernte zu erzielen! Fangt sofort mit der Arbeit an, kein Tag darf verloren gehen. Leicht.

**Der heutige Obst- und Gemüsemarkt.**

Der große Markt der Woche war heute nicht so stark besichtigt wie vor acht Tagen, namentlich nicht in Gemüse. Neue Kartoffeln sind jedoch in ungeheurer Menge und in sehr guter Qualität vorhanden. Man will niemals vorher im August so große Erdäpfel gesehen haben. Dagegen waren Gurken weitaus weniger schön als in den vergangenen zwei Wochen, wurden aber wegen des Preises, das Kilo kostet zwischen 16 und 20 S., viel gekauft. Bohnen waren in unverminderter Menge da und kosteten das Kilo durchschnittlich 40 S.; Paradiesäpfel haben im Preis angezogen und waren heute nicht unter 50 S. das Kilo erhältlich, vielleicht nur weil der Markt in diesem Artikel nicht so stark besichtigt war, wie in der vergangenen Woche. Neben Kraut, das noch in ziemlich kleinen Häupteln auftritt und 40 S. das Kilo kostet, gab es zum erstenmal mehr Rotkraut, so daß ein Häuptel dieses stets im Preise höher stehenden Gemüses um 30 S. zu haben war. Paprika war reichlich vorhanden und wurde das Stück mit 4 S. bezahlt, Rukuruz ebenfalls, aber der Preis hielt sich auf 10 S. Die grünen Erbsen sind schon sehr selten und es kostet das Kilo in der Schote etwas über eine Krone, angedörrt der Liter 3 K. 60 S.; auch der Häuptelsalat gehört schon zu den Raritäten und wurde mit 12 und 16 S. bezahlt. Sauerkraut wird schon vielfach ausbezogen und auch gekauft und kostet 40 bis 50 S. das Kilo, also etwa die Hälfte des Preises zu dem das letzte alte Kraut verkauft wurde. Kohl und Kohlrabi in schöner Qualität gehören im Augenblick zu teuren Gemüsen, ein kleines Kohlhäuptel wird mit 16 S., ein Kohlrabi mit 12 S. bezahlt. Ein Kilo Spinat, über dessen Vorhandensein zu dieser Jahreszeit man sich allgemein wundert, kostet 60 bis 80 S. Schwarzer Rettich tritt bereits in großen Mengen auf und man kann sich drei schwere um 20 S. anschaffen.

Der Hauptgemüse- und Obstmarkt von Wien, also der Naschmarkt, war übrigens heute außerordentlich gut besucht und in den Hauptmarktstunden stauete der Verkehr gelegentlich. Doch galt das Interesse der Käufer weit mehr dem Obst als dem Gemüse, da die vom gedünsteten Obst ergänzte Mehlspeise viel mehr als Ersatz des Fleisches gilt, als das in Wien stets etwas vernachlässigte Gemüse, das nicht als selbständige Speise, sondern als Zutat zum Fleisch betrachtet wird. An Schwämmen, die beim großen Publikum beliebt sind, gab es heute keinen Ueberschuß. Obst war wieder in Fülle und Fülle da, Birnen bereits in guten Sorten, aber auch noch die kleinen, billigen, so daß der Preis zwischen 20 und 70 S. schwankte, je nachdem es sich um Dulaten, Bluzer, Tiroler- oder Magdalenenbirnen handelte. Die kleinen Pflaumen, „Blane“ genannt, überwiegen alles andere an Quantität und kosten am Markt 16 S. das Kilo (beim Greisler 14 S. das Viertelt kilo). Schöne, große Pflaumen und reife Reineclauden wurden um 60 Heller das Kilo ausbezogen. Sensation machten die ersten Trauben, wurden aber beim Preise von 1 K. 40 S. wenig gekauft. Marillen gehen bei ihrer Kurzlebigkeit schon ihrem Ende entgegen und kosteten je nach Größe und Schönheit 1 bis 2 K. das Kilo. Sie werden wohl bald von den Pfirsichen abgelöst. Preiselbeeren, die schön rot sind, wurden gerne mit 1 K. bezahlt. Zum erstenmal seit langer Zeit gab es heute große Mengen von herrlichen, frischen Simonen, die das Hundert zu 16 K. angeboten wurden. Der Naschmarkt stand wie ganz Wien im Zeichen der Einnahme von Warschau. Alle Stände und Schirme waren reich mit Fahnen besteckt und unter die Ruße: „Kauft schöne Birn!“ „Kauft Preiselbeer!“ mischte sich die Aufforderung, sich mit „Siegesfahnen“ in allen Landesfarben zu versehen.

## Die Schwammerln.

Als Herr Oberrevident Martin Bierhuber mit seiner Familie in Hinterberg zum vierwöchigen Sommeraufenthalt angekommen war und sich vom Ruß und Schmutz der Bahnfahrt notdürftig gereinigt hatte, schritt er im Vollbewußtsein der bevorstehenden Erholungstage auf die Gasthausveranda zu, um sofort und endgültig den besten Tisch für seine Familie mit Beschlag zu legen. Denn der Herr Oberrevident ist eine durch und durch konservative Natur und wäre unglücklich, wenn er nicht bei jeder Mahlzeit und bei jedem eingeschobenen Krügerl auf demselben Platz sitzen könnte. Der Tisch rechts hinten in der Ecke war ihm gerade recht. Durch den schütterten milden Wein sah man gut hinaus auf die Wiesen und Berge; man war da gegen die Zugluft geschützt und beherrschte mit einem einzigen Blick die ganze Veranda. Deshalb setzte sich der Herr Oberrevident, schnell entschlossen, an diesen Eckisch und wählte für sich selbst das rückenfreie Plazerl an der Wand. Neben ihm würden seine Gattin Aurelia und das Töchterchen Minna, gegenüber der siebzehnjährige Herr Sohn Karl sitzen. So sollte es durch achtundzwanzig Tage sein von Mahlzeit zu Mahlzeit.

Freundlich nickte der Herr Oberrevident der Kellnerin Resi zu, die ihm dienstfertig das erste Glas Bier in Hinterberg kredenzte. Aber die frohe Miene verdüsterte sich bald, als ihn die Kellnerin anredete: „Bitt' schön, gnä Herr, der Tisch da ist schon reserviert für die Herrschaften, die gestern 'kommen sind. Vielleicht setzt sich der gnä Herr da 'nüber auf den andern Tisch, er ist ja grad' so groß und schön.“ Da hatte man es also. Raum, daß man da war, mußte man sich schon ärgern, nicht einmal den Tisch konnte man haben, den man wollte. Wer die Herrschaften, die ihm um vierundzwanzig Stunden zuborgekommen waren, wohl sein würden? Na, auf allzu freundliche Gesinnungen seitens des Herrn Oberrevidenten durften sie nicht hoffen. Der Dank, den die Familie des Offizials Findig auf ihren Gruß erhielt, als sie zum Abendessen kam, war denn auch ein recht flüchtiger, und der Herr Oberrevident konnte den ganzen Abend über ein Gefühl des Unbehagens nicht mehr los werden. Als dann gegen neun Uhr auch noch das Fassbier ausging, entschloß er sich, vorzeitig das Bett aufzusuchen.

Herr Bierhuber schlief in einem fremden Bett nie out, aber diesmal schlief er besonders schlecht, und als der Tag graute, hörte er draußen ein gleichmäßiges, entmutigendes Tatscheln. War das der Hausbrunnen oder regnete es? Lange schob Herr Bierhuber es hinaus, sich Gewißheit zu verschaffen. Aber dieses ewige Tatscheln machte ihn ganz nervös, und schließlich kroch er doch unter der Decke hervor und öffnete einen Fensterladen. Wichtig, es regnete. Und wie es regnete! Von den Bergen drüben war nichts zu sehen, denn die Wolken hingen unmittelbar über der Kirchturmspitze, vor dem Gasthausstor hatte sich ein kleiner Teich gebildet, ein gelbes Bächlein wälzte ununterbrochen seine Wässer in die Veranda, und auf den Telegraphendrähten eilten schwere Tropfen hin, um sich irgendwo zu sammeln und dann auf die pfützenreiche Erde hinunterzuplumpfen. Den Herrn Oberrevidenten fröstelte es, er machte den Fensterladen wieder zu und stieg in das unter seiner Last schwer ätzende Bett.

Den Vormittag über saß er im dumpfen Gastzimmer und ärgerte sich über das Regenwetter. Dazu also war man aufs Land gefahren! Längst schon hatte er das fünf Tage alte Provinzblatt ausgelesen und die beiden mehrlach verjährten Witzblätter durchgesehen. Nach jeder Viertelstunde schlug er mit dem Finger kräftig an den Aneroidbarometer und stellte jedesmal mühenfest, daß sich der Zeiger nicht um das kleinste Strichchen gegen das Schönmeter hin verschob. Oder er trat hinaus zum Tor, um zu sehen, wie von den Bergen immer neue graue Wolkenmassen anrückten.

Endlich aber wurde es doch Mittag, und ein kräftiges Pumpern kündete dem Herrn Oberrevidenten Bierhuber an, daß frisch angeschlagen wurde. Und als die Kellnerin ankündigte, daß

es eine Lungenstrudelsuppe, Rehschlegel mit Knödeln und einen Apfelstrudel gebe, da ging zum erstenmal an diesem Tage ein sonniges Lächeln über die Züge des schwergeprüften Mannes. Jetzt kam auch die Familie Findig, die trotz des Regenwetters ausgegangen war, zur Tür herein. Mit nassen Wettermänteln, schmierigen Stiefeln und schmutzigen Rucksäcken kamen sie angerückt, der Herr Offizial mit seiner Frau und den beiden Buben. Solchen Leuten hatte man den besseren Tisch überlassen müssen!

Doch, was war das, was kramten die Leute dort aus ihren Rucksäcken? Waren das nicht Pilze, herrliche Pilze! Der Herr Oberrevident sah sofort vor seinem geistigen Auge eine Schwammerlsauce mit Ei, das Fräulein Minna aber konnte einen Ruf der freudig staunenden Ueberraschung nicht ganz unterdrücken und erntete dafür von der Frau Mama einen strafenden Blick. Den Herrn Gemahl aber stieß Frau Bierhuber unsanft mit dem Ellbogen an die Rippen und flüsterte ihm ein „Siehst du!“ zu, das wie ein schwerer Vorwurf klang. „Na, soll ich vielleicht auch Schwammerl suchen gehen, ich als Oberrevident?“ „Natürlich, und wenn du zu faul oder zu ungeschickt dazu bist, werde ich es tun. Du scheinst nicht zu wissen, was eine solche Fuhr Schwammerl wert ist. Wenn man die im Winter hat, ist das ein Kapital.“ Der Herr Oberrevident hielt es für das Klügste, nichts zu antworten, sondern sich in die wirklich gute Lungenstrudelsuppe zu vertiefen. Aber während der Suppe sowohl wie beim Rehschlegel, bei jedem Bissen Knödel und beim Apfelstrudel mußten alle Mitglieder der Familie Bierhuber immer wieder hinübersehen auf die Schwammerln, die die Findigschen Buben, wie um zu provozieren auf einem Tische ausgebreitet hatten. Und die drei schönsten Exemplare hatten sie, säuberlich gepußt, als Tischschmuck mitten zwischen die Teller gestellt. „Der da,“ meinte der Offizial Findig und wies mit seinem langen Zeigefinger auf einen braunköpfigen Riesenspilz, „wiegt allein ein Viertelfilo.“

Am Nachmittag regnete es genau so wie am Morgen. Dennoch fragte Frau Bierhuber — und es mangelte ihrer Stimme dabei nicht ein gewisser befehlender Ton — ihren Gatten, ob er nicht Schwammerl suchen gehe. Aber der Herr Oberrevident lehnte außergewöhnlich energisch ab und vertiefte sich mit sichtlichem Interesse in einen dicken Akt, den er schon seit zwei Jahren unerledigt auf seinem Schreibtisch hatte liegen lassen, und den er nun als Ferienarbeit mitgenommen hatte. Da nahm Frau Aurelia kurz entschlossen ihren Schirm und Minnas Wetterfragen und schritt resolut dem ferneren Wald zu. Aber die Schwammerln standen nicht, wie sie erhofft hatte, neben dem Wege, und die würdige Dame mußte sich nach einigem Bögem entschließen, mit hochgeschürzten Röcken in das Dickicht einzudringen. Der Wind schüttelte ganze Kluten von den Ästen, und das nasse Moos quatschte unter den Tritten. Aber von Pilzen war weit und breit nichts zu sehen. Notgeschlechte Fliegenschwämme standen wohl herum und anderes giftiges Zeug, selbst einige Gerichschwammerln wuchsen hier und dort, aber kein Herrenpilz, absolut kein einziger. Jetzt endlich glaubte Frau Aurelia einen Pilz zu sehen, aber wie sie eilig hinstürzte, war es nur ein braunes Blatt, das sie genarrt hatte. Dann wieder meinte sie die Pilze schon zu riechen, und schnuppernd blieb sie stehen, aber auch der Geruchsinn führte sie nicht auf die richtige Spur. Dafür hatte ein dürrer Ast dem Schirm eine lange Wunde gerissen.

Nach zwei Stunden stand Frau Bierhuber wieder vor ihrem Gatten, dem Herrn Oberrevidenten, der das Studium des alten Aktes längst aufgegeben und sich eine Zigarre angezündet hatte. Tropfnah stand sie da mit zerstaubtem Haar und zerweichten Schuhen, aber ohne das kleinste Schwammerl. Sie mußte ins Bett, und Fräulein Minna mußte ihr auf dem Schnellkessel rasch einen Tee kochen.

Am Abend kehrte die glücklichere Offizialsfamilie wieder beutebeladen heim und aß zum Nachtmahl Witzling mit Ei. Frau Aurelia aber meinte, zerspringen zu müssen.

Auch am nächsten Morgen regnete es. Das ist in Hinterberg immer so: Wenn die Wolken einmal in dem Talkessel hängen, dann gehen sie nicht so bald wieder hinaus. Trotzdem mar-

## in Schwammerln

scherte der Herr Oberrevident Martin Bierhuber rüstig und mit zuberächtlicher Miene auf der Waldstraße dahin. Wie es gekommen war, daß er seine Grundfähe vom Vortag verleugnet hatte, ich weiß es nicht. Vielleicht war er dazu durch ein Ultimatum der Gattin gedrängt worden, vielleicht hatte eine Berechnung der möglichen Ersparungen seinen Sinneswechsel bewirkt, vielleicht auch war es ihm nur darum zu tun, seiner besseren Hälfte zu beweisen, daß er ihr selbst im Punkte Schwammerlsuchen überlegen sei. Nach halbständigem Marsch schwenkte er von der Straße ab und kletterte einen schmalen Fußweg hinunter in eine buchenbestandene Mulde. Was lag daran, daß er auf dem glitschigen Pfad hinfiel und nur mit Mühe und Not an einem dornigen Strauch Halt fand, wobei er sich freilich die Hände arg zerstach. Hinunter mußte er, denn dort war die Operationsbasis, die ihm die Frau Wirtin angeraten hatte.

„Dort gibt es Schwammerln, daß Sie sie gar nicht alle tragen können!“ hatte sie gesagt.

Endlich, nach vieler Mühe und Gefahr, war er schweißgebadet unten. Aber wo waren nun die versprochenen Pilze? Jetzt, nach all der Plage, hatte er doch einen Anspruch auf sie. Langsam schritt er zwischen den hohen grauen Stämmen dahin und hielt Ausschau nach den stattlichen Schwammerlbeeten, die hier stehen mußten. Dann stocherte er mit dem Stock im dürren Laub herum, und schließlich kroch er stöhnend hier und dort unter das Gesträuch. Aber sein Erfolgs war nicht größer als der seiner Gattin. Und unheimlich still war es hier in diesem Walde. Wenn unter seinem Tritt knackend ein dürres Nestchen brach, schrak der Herr Oberrevident zusammen; ein fnarrender Baum ließ ihn stehen bleiben und ängstlich horchen; ein schwarzes Eichhörnchen aber, das über seinen Kopf hinwegsprang, machte seinen Herzschlag stocken. Schön war dieser Regenwald wohl mit den Tausenden glübernder Tropfen an allen Salmen, Blättern und Blumen; aber auch unheimlich war er. Hier konnte ein Mensch ausgeraubt oder gar ermordet werden, ohne daß jemand seine Hilferufe hörte.

Es läßt sich nicht leugnen, daß dem Herrn Oberrevidenten Martin Bierhuber bei solchen Erwägungen immer ungemütlicher wurde und daß er den Entschluß, auf die Schwammerljagd zu gehen, schon längst verwünschte. Das war doch wirklich keine Tätigkeit für einen Mann von seiner Stellung. Doch was war das für ein Geräusch im Gebüsch? Angestrengt horchend, blieb der Herr Oberrevident stehen. Jetzt hörte er es wieder und bald darauf wieder. Vielleicht ein Reh, vielleicht aber auch irgendein schlechter Kerl, der die Gelegenheit nutzte. Oder gar — der Herr Oberrevident wagte es nicht auszudenken — ein Bauernschreck. Warum sollte gerade nur der eine Wolf, den man erlegt hatte, sich in den Bergen herumtreiben? Wie angewurzelt stand Herr Oberrevident Bierhuber auf seinem Plaze und wagte kaum zu atmen. Und da teilte sich auch schon das Gebüsch, und sichtbar wurde der Kopf eines alten Weibes, und dem Kopfe folgte bald das alte Weib selbst und außerdem ein großer Korb, der bis zum Rande mit den schönsten Pilzen gefüllt war.

Die pfliffige Alte hatte gleich heraus, was der Stadtherr da im Wald suchte, und trug ihm ihre Schwämme zum Kaufe an. „Drei Kilo san's sicher, gnä' Herr, da war a Guld'n fußzig wohl net z' viel dafür.“ Nein, gewiß, das war ihm nicht zu viel, und eine Minute später hatte der Herr Oberrevident die Schwämme im Rucksack und die Alte drei blinkende Kronen in der Hand.

„Küss' d' Hand, gnä' Herr, vergelt's Gott tausendmal! Wohnen S' sicher in Hinterberg? Dos is recht! Küss' d' Hand, gnä' Herr!“

Schweigend breitete Herr Oberrevident Bierhuber seine Schätze vor der staunenden Gattin aus, und selbstgefällig heimste er die Worte bewundernder Anerkennung ein. Und als am Nachmittag die Schwämme in dünne Spalten geschnitten wurden, da fand er es nicht einmol unter seiner Würde, mitzuhelfen. Davon, daß er die Pilze gekauft hatte, sagte er wohlweislich nichts.

Am nächsten Tag hatte sich der Herr Oberrevident eben nach einem guten Mittagessen eine Zigarre angesteckt und begann wohlwollend mit der Offizialsfamilie am Nebentisch über Schwämme und die Kunst, sie zu finden, zu sprechen, da erschien in der Verandatür die

Gestalt eines alten zerlumpten Weibes. „Ah, da is ja,“ rief sie freudig, als sie Herrn Martin Bierhuber sah, „der Herr, der mir gestern die Pilzling akaust hat. Seut hätt' i wieder a, no schönere wie gestern. Dös ganze Körbl um zwa Guld'n. A Passion, gnä' Frau, net wahr?“

Beim Lische des Offizials Findig lachte man hellauf, der Herr Oberrevident Bierhuber glaubte unter die Erde versinken zu müssen, und sein Sohn Karl verließ indigniert die Veranda. Aber Frau Aurelia hatte sich schnell gefaßt:

„Natürlich laufen wir die schönen Pilze, liebe Frau, natürlich! Man wird wegen der zwei Guldenzetteln doch nicht selbst im nassen Wald herumkriechen, besonders wenn man nicht jede Krone dreimal umdrehen muß, bevor man sie ausgibt. Und man läßt den armen Leuten doch auch gern etwas verdienen in dieser schweren Zeit. Kommen Sie nur wieder, wenn Sie so schöne Schwammerln haben.“

Und triumphierend blickte die Frau Oberrevident hinüber zu den notigen Leuten am Nebentisch, die ihre Schwämme selbst suchten und auf den zerknirschten Gatten, der mit zitternden Fingern der freundlich nickenden Alten vier Kronen in die schmutzige Hand legte. Pf.

**Die Versorgung mit Lebensmitteln.****Höchstpreise für Gemüse im VIII. Armeekorps.**

☒ Koblenz, 9. Aug. (Telegr.) Das stellvertretende Generalkommando des VIII. Armeekorps hat eine Verordnung erlassen, wonach der Preis für den Zentner Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, grüne Einmachbohnen und Mohrrüben in näher bezeichneten Zeiten bestimmte Preise nicht übersteigen darf. Sie gelten nicht für solche mit Verbrauchern, Verbrauchsvereinigungen oder Gemeinden abgeschlossene Verkäufe, die 25kg nicht übersteigen. Im übrigen gelten sie für Lieferung ohne Verpackung und für Barzahlung. Sie schließen die Kosten für Fracht bis zum nächsten Güterbahnhof oder Markttort ein. Erfolgt die Anfuhr mit Fuhrwerk auf dem Markt in Köln, so dürfen bis zu 60% für den Zentner zugeschlagen werden. Die Ausfuhr der Gemüse aus dem Bereich des VIII. Armeekorps durch Anbauer oder Händler ist in den angegebenen Zeiten nur in den Befehlsbereich des VII. Armeekorps gestattet und im übrigen aber verboten, soweit Mengen über 100 Zentner in Frage kommen. Dieses Verbot gilt auch für Sammellieferungen, bei denen das Gewicht 100 Zentner übersteigt. [Die Verordnung des stellvertretenden Generalkommandos gibt den Gemeinden die Handhabe, ihrerseits Höchstpreise für den Kleinverkauf von Gemüse festzusetzen.]

= Städtisches Gemüse. Die Verteilung der Bohnen durch die in der Bekanntmachung des Gewerbe- und Verkehrs-Amtes vom 2. August bezeichneten Geschäfte wird bis auf weiteres fortgesetzt. Von Dienstag ab wird der Preis von 18 Pfg. auf 16 Pfg. ermäßigt. — Außerdem hat die Stadt probeweise Früh-Weißkohl kommen lassen, der von morgen ab durch die gleichen Geschäfte zum Preise von 6 Pfg. das Pfund verteilt wird.

10/III. 1915.

\* (Gemüse-Abendverkehr auf dem Naschmarkte am Dienstag und Freitag jeder Woche.) Von verschiedenen Seiten wurde die Abhaltung eines Gemüsemarktes zwischen 5 und 7 Uhr nachmittags an den zwei sogenannten fleischlosen Tagen der Woche für zweckmäßig erklärt. Der Stadtrat hat daher angeordnet, daß einstweilen auf dem Naschmarkte, auf dem ohnedies Obst im Kleinhandel des Abends verkauft wird, bis auf weiteres der Kleinverkehr auch mit Gemüse am Dienstag und Freitag jeder Woche bis 7 Uhr abends gestattet ist. Diese Anordnung tritt am Freitag den 13. August in Kraft.

### Ausnützung des Pilzreichtums unserer Wälder.

Es wäre gewiß wünschenswert, wenn die Kenntnis der un-  
gemein zahlreichen Speisepilzarten allgemeiner verbreitet wäre, was  
auch ein Erlaß des preussischen Kultusministers in neuester Zeit  
betonte. Gerade dieses Nahrungsmittel, das an Nährwert den  
Gemüsearten gleichsteht, wird in breiten Volksschichten kaum be-  
achtet, teils aus Vorurteil, teils wegen völliger Unkenntnis der  
Pilzarten. Ist es doch nur wenig bekannt, daß in unseren Wäldern  
über hundert wertvolle Speisepilze vorkommen. Von diesen werden  
leider kaum 10 Arten allgemein benutzt. Einer so großen Zahl von  
essbaren Pilzen stehen nur etwa 8 Giftpilze gegenüber, die kennen  
zu lernen wirklich nicht übermäßig schwierig ist.

Um nun die Bekanntschaft mit den Speisepilzen zu verallge-  
meinern, ist in Königsberg i. Pr. eine städtische Pilz-  
bestimmungsstelle eingerichtet, wie sie in dieser Art für  
Deutschland vielleicht neu ist. Sie wird von Lehrer E. Gram-  
berg verwaltet, der schon wiederholt durch öffentliche Pilzaus-  
stellungen nach dieser Richtung hin wirkte, und dessen zweibändiger  
PilzAtlas „Pilze der Heimat“ weite Verbreitung gefunden hat.  
Jeder Ausflügler der Stadt Königsberg kann hier von ihm gefun-  
dene Pilze kostenlos bestimmen lassen. Um jedoch zu verhindern,  
daß vielleicht wahllos 20-40 Pilzarten rücksichtslos ausgetauft  
und zur Bestimmung vorgelegt werden, darf jeder Ausflüglende  
nur 1 bis 3 Arten bestimmen lassen. Durch diese Maßnahme wird  
angestrebt, daß er diese wenigen Arten wirklich kennen lernt, und  
daß der Pilzreichtum unserer Wälder nicht unvernünftig geschädigt  
wird; denn auch auf diesem Gebiet ist möglichste Schonung geboten.

Auch **Auswärtige** können Pilze zur Bestimmung einsenden  
(Adresse: Städtische Pilz-Bestimmungsstelle in Königsberg i. Pr.),  
haben jedoch für jede Pilzart eine Gebühr von 50 Pf. zu zahlen.  
Die verschiedenen Pilze sind zu nummerieren; zugleich bewahrt man  
daheim Pilze mit den entsprechenden Nummern auf, um sie beim  
Eintreffen des Bescheids zu vergleichen und nach irgend einem  
guten Pilzwerk nachzuprüfen. **Der Bestimmungsbefcheinigung**  
ist der deutsche und lateinische Name der betreffenden Pilze, sowie  
der Vermerk enthalten, ob sie essbar, ungenießbar oder giftig sind.  
Wer auf diese Weise ihm unbekannte Speisepilze, die in seiner  
Umgebung zahlreich wachsen, kennen lernt, dem wird dadurch, daß  
er sich dieser Arten für immer bedienen kann, die geringe Ge-  
bühr ums vielfache ersetzt.

Eine ergiebigere Ausnützung dieses Volksnahrungsmittels  
durch Schaffung ähnlicher Einrichtungen wie die städtische Pilz-

Bestimmungsstelle würde zur Erhöhung des Volkswohlstandes bei-  
tragen.

\* Die Preise der städt. Küchengärtnerei von heute an sind folgende:

Gelbe Erdäpfel per Kilo	16	Seller
Rippel-Erdäpfel per Kilo	20	Seller
Gelbe Butterfisoln per Kilo	32	Seller
Grüne Fisoln per Kilo	24	Seller
Spinat per Kilo	32	Seller
Roter Zwiebel prima per Kilo	60	Seller
Roter Zwiebel secunda	50	Seller
Kürbis per Stück	12—30	Seller
Gelbe Rübe per Bündel	04	Seller
Petersilie per Bündel	04	Seller
Essiggurke 10 Stück	20	Seller
Sauerteigurke 16 Stück	20	Seller
Rote Rübe per Stück	04—06	Seller
Paradeis per Kilo	32	Seller
Kukuruz per Stück	04	Seller

## Die hohen Obst- und Gemüsepreise.

N. Berlin, 12. Aug. (Priv.-Tel., genf. An.) Von der Berliner Handelskammer war heute eine Sitzung der Vertreter des Groß- und Kleinhandels zusammenberufen worden, um die Frage zu untersuchen, woher die hohen Preise für Gemüse und Obst kommen und wer die hohen Gewinne einsteckt. Selber ist eine Beantwortung dieser beiden Fragen nicht erfolgt, sondern die Mehrzahl der Redner wandte sich genau so wie gestern bei der Sitzung im Aeltesten-Kollegium nur gegen den Vorwurf, daß sie Lebensmittelwucher trieben. Und dann wurde eine ganze Anzahl Gründe dafür angeführt, daß die Preise für Gemüse während der Kriegszeit höher sein müßten als vorher.

Ein Redner wies auf die ungewöhnlichen Verhältnisse hin, unter denen augenblicklich gerade die Obst- und Gemüsehändler mit ihrer leicht verderblichen Ware zu leiden hätten, es komme häufig vor, daß Spinat, Salat und andere Gemüse tagelang auf dem Schlesiſchen Bahnhof lagerten, ehe sie mit der Bahn nach der Zentralmarkthalle geschafft werden könnten. Natürlich könnten sie dann nicht mehr zu dem vereinbarten Preis verkauft werden, und so komme es, daß einzelne Geschäfte an manchen Tagen mehr als 10000 Mark glatt verlieren. Dies sei erst kürzlich der Fall gewesen, als ungeheure Massen von ungarischen Pfannkuchen auf den Markt gebracht wurden.

Ein anderer Sachverständiger erklärte, daß die Berliner Händler nur 4 bis 6 Prozent an dem Gemüse verdienen. Daß trotz der guten Obst- und Gemüseernte diese beiden Produkte so teuer seien, liege nicht an den Händlern, sondern es müßten den Produzenten jetzt erheblich höhere Preise gezahlt werden als in Friedenszeiten. Dieser zweite Sachverständige, Herr Matthes, war überhaupt geneigt, die Produzenten für die höheren Preise und andere Schäden verantwortlich zu machen. Und dann wurden von dem Sachverständigen Einzelbeispiele angeführt, die doch in keiner Weise die allgemeine Tenorung bei dem in genügenden Mengen vorhandenen Gemüse erklären können.

Es ist uns bekannt, daß Mecklenburger Produzenten für Bohnen, die sie frei und gut ausfortiert nach Berlin zu liefern hatten, 7 Pfennig für das Pfund gezahlt wurden und daß dann in Berlin diese Bohnen mit 40 bis 50 Pfennig wieder verkauft wurden. Da ist doch an irgend einer Stelle ein ungerechtfertigt hoher Gewinn erzielt worden. Es scheint — und leider hat man dieser Frage bei der heutigen Erörterung in der Handelskammer zu wenig Aufmerksamkeit zugewandt — auf dem Großberliner Gemüsemarkt vollständig an Organisation zu fehlen. Es werden an einem Tage wahllos große Mengen angeliefert, die dann nicht das nötige kaufstüchtige Publikum finden und verderben, und an anderen Tagen ist wieder Mangel. Hier müßte eine einheitliche Organisation einsehen.

## Beschlagnahme der Hülsenfrüchte

Wie wir von unterrichteter Seite hören, schweben zurzeit in den beteiligten Ressorts Erwägungen über Beschlagnahme und Höchstpreisfestsetzungen für Hülsenfrüchte aller Art. Unter voller Wahrung der berechtigten Wünsche der Produzenten sollen durch diese Maßnahmen diese wichtigen, für weite Bevölkerungskreise unentbehrlichen Nahrungsmittel einer ungehinderten Preistreiberei entzogen werden.

Hoffentlich läßt die Verwirklichung dieser Maßnahme nicht allzu lange auf sich warten. Aerzte, Nahrungsmittelchemiker und Volkswirtschaftler haben seit Wochen auf den hohen Nährwert der Hülsenfrüchte hingewiesen. Aber diese Hinweise trugen nur dazu bei, die ohnehin schon hohen Preise für diese wichtigen Lebensmittel noch mehr zu steigern. Wenn die angekündigte Maßnahme derselben nicht bald mit allem Nachdruck zur Durchführung kommt, so wird das gerade Gegenteil von dem, was die Regierung beabsichtigt, erreicht.

Wir haben ja das bei der Kartoffelversorgung gesehen. Die Spekulation wird wieder einsehen und die Preise weiter in die Höhe treiben und es finden sich leider — sowohl unter Produzenten wie Händlern — Elemente, die nur eines im Auge haben, die Kriegskonjunktur rücksichtslos auszunutzen. Sowohl in Produzenten- wie Händlerversammlungen haben verschiedene Redner ganz offen ausgesprochen, man müsse die günstige Gelegenheit nicht ungenutzt vorübergehen lassen. Hoffentlich rücken die Vertreter des legitimen Handels von solchen Leuten recht weit ab und auch in den Kreisen der Produzenten sollte man die, die Wucher mit Lebensmitteln treiben, ohne alle Scheu brandmarken. Vor allem soll die Regierung nicht zögern, bald und kraftvoll einzugreifen.

Zu dem Aufsatz „Ursachen der Teuerung“ in der Abendnummer der „Voss. Ztg.“ vom Donnerstag übersendet uns ein Großhändler in Landesfrüchten ein längeres Schreiben, dem wir gern folgendes entnehmen: Die Gewinnung der frischen Gemüse kann man in Abschnitte teilen: Früh-, Sommer- und Herbstgemüse. Auf die Frühgemüse (April, Mai) wirkte preiserhöhend, daß die Konkurrenz der ausländischen Frühgemüse fehlte. Für die Sommer-Gemüse (Juni/Juli) sind die hohen Gemüsepreise durch die Dürre der vorhergehenden Monate entstanden. — Geringe Anfuhr ist und bleibt leider immer ein Anreiz, hohe Preise zu fordern. Ist ein Artikel in der Markthalle knapp, dann ist er kaum mit Gold zu bezahlen. Tritt aber eine Zufuhr ein, dann kann man dasselbe Gemüse schon einige Minuten später unter Umständen zur Hälfte des früheren Preises haben. — Falls das Wetter weiter günstig bleibt, werden wir wohl eine gute Herbsternnte bekommen und demgemäß billigere Preise. Die Früh- und Sommergemüse erhalten zum größten Teil wir aus der Umgegend Berlins, während die Herbstgemüse aus Pommern, Holstein und andere Gegenden kommen. Bei dem herangezogenen Beispiel (grüne Bohnen) ist der Nachtfrost vom 31. Mai zum 1. Juni schuld, durch den der größte Teil der Blüten vernicktet wurde. Schließlich aber muß betont werden, daß die Bauern aus der Umgebung Berlins sofort die Preise in die Höhe schraubten, falls nicht genügend Ware am Markt ist. Das können sie, weil andere Lieferanten dafür nicht vorhanden sind.

\*

In Guben hat sich der Zorn der Bevölkerung über die Preistreibereien sehr kräftig Luft gemacht. Die „Frankfurter Oder-Zeitung“ berichtet:

Trotz des Umstandes, daß in Guben gewaltige Mengen von Gemüse und Feldfrüchte geerntet werden, sind die Preise auf den Wochenmärkten unverhältnismäßig hoch. Daher haben die Gubener Haus-

frauen auf den letzten Wochenmärkten ihrem Unwillen sehr kräftig Ausdruck gegeben, vereinzelt wurde den Verkäuferinnen Quarz und Butter auch an den Kopf geworfen, während einem Händler mit Kartoffeln, der für  $\frac{1}{2}$  Zentner 7 Mark verlangte, eine Tracht Prügel verabreicht wurde. Die Gubener Polizeiverwaltung hat jetzt eine Bekanntmachung erlassen, daß sie künftig gegen die ungerechtfertigte Ausnutzung der Bevölkerung durch Hersteller oder Verkäufer von Lebensmitteln wegen Wuchers strafrechtlich vorgehen wird. Der Magistrat beabsichtigt, Höchstpreise für Butter, Eier, Milch usw. festzusetzen. Es verlautet, daß Butter 1,70 M. das Pfund, Eier 1,50 M. die Mandel, Milch 20 Pf. das Liter im Höchstpreise kosten werden.

### Sicherung unserer Obsterte.

**Berlin, 12. Aug.** (B. Z. B. Nichtamtlich.) Da erfahrungsgemäß in vielen Bezirken Deutschlands für die Bewertung des minderwertigen Obstes und der Wildfrüchte kein organisierter Zwischenhandel besteht, so hat die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin, Abteilung Fruchtverwertung, Mittel und Wege gesucht, diesem Mangel abzuwehren, um eine möglichst restlose Sammlung und Verwertung des minderwertigen Obstes, sowie der Eichen, Kastanien, Bucheckern und Lindensamen zu erreichen. Zu diesem Zweck hat sie in ihrer Organisation eine Verbindung zwischen den Produzenten und der verarbeitenden Industrie bzw. der Landwirtschaft geschaffen. In Gegenden und Ortschaften, wo der Obstabsatz noch nicht organisiert ist (Landwirtschaftskammern, Obstbauvereine, Obsthandel) darf erwartet werden, daß die landwirtschaftlichen Genossenschaften Sammelstellen übernehmen und damit den Verkehr zwischen Produzenten und Konsumenten erleichtern. Zum Teil soll das so gewonnene Obst zu einer billigen Mischmarmelade, sogenannten „Kriegsmus“ verarbeitet und den Konsumenten billig zugeführt werden, wobei sich die Z. E. G. eine gewisse Preiskontrolle vorbehalten hat. Außer der Industrie können aber auch Kommunen und gemeinnützige Vereine minderwertiges Obst direkt von den Genossenschaften durch die Sammelstellen beziehen.

Von besonderer Wichtigkeit ist es jetzt, alle fetthaltigen Früchte, wie Bucheckern, Lindensamen, Sonnenblumenkerne zur Oelgewinnung der Industrie zuzuführen und alle Futterfrüchte z. B. Eichen, Kastanien, zu sammeln, um damit die Landwirtschaft zu versorgen. Nähere Angaben finden sich in dem Flugblatt „An die ländlichen Hausfrauen“, das von der Verlagsabteilung der Z. E. G. in beliebiger Menge kostenlos verschickt wird.

**Verkehr mit Delfrüchten und daraus gewonnenen  
Produkten.**

Der Magistrat bringt die Bekanntmachung des Bundesrats vom 15. Juli 1915 über den Verkehr mit Delfrüchten usw. im Anzeigebblatt der städtischen Behörden zur öffentlichen Kenntnis mit der gleichzeitigen Bekanntgabe, daß die vierteljährliche Anzeige von Vorräten von Jedermann, der Delfrüchte usw. in Gewahrsam hat, spätestens bis zum 5. eines jeden Kalendervierteljahrs zur Vermeidung der gesetzlichen Strafen rechtzeitig beim Statistischen Amt, Großer Kornmarkt 2, zu erstatten ist. Zum zweiten Mal hat die Anzeige für das laufende Vierteljahr sofort, spätestens bis zum 14. August zu erfolgen.

## Der neue Abendmarkt.

Gemüse- und Obstmarkt. — Die liebenswürdigen Obstweiber. — Zahlreicher Besuch erwünscht.

Der von dem Präsidium der „Rohö“ vorgeschlagene Abendmarkt, der von der Handelspolitischen Kommission erst glatt abgelehnt wurde, fand nun — da die Notwendigkeit dieser Einführung den Maßgebenden endlich denn doch einleuchtete — gestern das erstemal statt.

5 Uhr auf dem Raschmarkt: Zögernd und langsam rückten Frau Sopherl und ihre Kolleginnen an. Fein säuberlich und sorgsam wurde ein Korb zum anderen gestellt und die Preistafeln aufgezogen. Man sah schöne große Paradiesäpfel aufeinander geschichtet, sozusagen die „Auslage“ herrichten, pyramidenartig aufgestapelte Rosenartoffeln und saftig grüne Paprika. Sauber und rein, wie in einem feinen Laden, ging's hier zu — bis die ersten Kunden erschienen. Es kamen Frauen des Mittelstandes allein und mit ihren Mädchen, elegante neugierige Zuschauerinnen und ein paar ärmere Frauen mit Kindern.

Zuerst ging alles ruhig und in Ordnung. Man hörte sogar etwas recht Seltenes auf diesem berühmten Markte, als das Geschäft in Ruhe abgewickelt war: „Schaffen S' bald wieder, Gnädige!“ Worte, deren Liebenswürdigkeit an diesem Orte geradezu erstaunt machte! Das war auf dem Gemüsemarkt an der Wienzeile, wo nur ein paar Buden offen waren, denn die „Fremden“, wie die Tschechen, Ungarn und Slowaken hier heißen, fahren um 2 Uhr endgiltig fort, denn bis zu dieser Zeit ist aller Kram verkauft, und sie kommen nicht wieder, weil sie nichts mehr haben. Auf diesem Gemüsemarkt notierten: Zwiebel 54 Heller, gelbe und grüne Bohnen 30 bis 32 Heller, Rosenerdäpfel 22 Heller, gelbe Erdäpfel 24 Heller, 1 Kilogramm Paradeis 40 bis 44 Heller, 1 Kilogramm Gurken 16 bis 20 Heller, 1 Kilogramm Kürbisse 6 Heller, 6 Stück Paprika 20 Heller, 1 Kilogramm Melonen 20 Heller, 1 Kilogramm Karotten 14 Heller, 1 Stück Kohl 8 Heller, 1 Kilogramm Kraut 12 Heller.

Bis hierher war alles gut, bis auf ein kleines Aufsehen, da eine kleine Beamtenfrau aus einem schönen Korb 1 Kilogramm Paradeis haben wollte und die schnippische Verkäuferin ihr erwiderte: „Geh'n S' zum Greisler!“ Die Frau, die mit zwei Kindern von weit hieher gepflegt kam, meinte mit Berechtigung, daß dieser Markt dennach also nur für reiche Leute eingerichtet wäre, da man 1 Kilogramm Ware nicht bekommt! Dieser Anflug seitens der Verkäufer muß abgestellt werden, denn auf einem Detailmarkt müssen Waren abgegeben werden, speziell auf dem Abendmarkt.

Indessen war es halb 6 Uhr, es erfolgte auch die Eröffnung der Mittelreihe Obststände, die man durch Ueberschreiten der Fahrstraße erreicht und die inmitten des Herzens des Raschmarktes liegen. Hier gab es sofort Aufregungen. Denn eine Frau wollte einem älteren Herrn unbedingt zwischen guten Salzburger Birnen eine mindere Sorte unterchieben, welches Beginnen er mit Entzündung zurückwies. Leider zeigte der Herr die Verkäuferin ebenso wenig an, als die Dame, die verhöhnt und verspottet wurde, weil sie aus einem schönen Korb Zwetschen ein halbes Kilogramm kaufen wollte, und als sie aus einem anderen Korb schlechte erhalten sollte, den Kauf zurückwies. „Na, überheben S' Ihna net mit dem Viertelsilo!“, und alle drei in dieser Bude anwesenden Sopherln vom Raschmarkt überboten sich in Liebenswürdigkeiten. Das ist leider ein Krebsgeschaden bei uns, daß der Unverschämtheit dieser Händler nicht gesteuert werden kann und daß es erlaubt wird, das Obst vorne in schönster Ausführung aufzustapeln, während es rückwärts fast immer faul und schlecht ist. Auch auf dem Obstmarkt gab es nur vereinzelte offene Stände, während die meisten fest zu hatten. Birnen 30 Heller bis 1 Krone 10 Heller, Ringlotten 44 bis 48 Heller, Zwetschen 56 bis 60 Heller, Äpfel 50 bis 64 Heller, Pfirsiche, sehr wenig, 1 Krone 80 Heller, Mirabellen 44 Heller.

Häuslich und wirtschaftlich sein — heißt heute modern sein, und deshalb ist dieser Abendmarkt etwas unendlich Wichtiges und Gutes für die Frauen, die vormittags durch irgend eine Beschäftigung verhindert sind, einkaufen zu gehen, und doch modern sein wollen; sie lernen ungemein viel, wenn sie nachmittags auch nur Waren und Preise kennen lernen. Es läßt sich viel leichter mit dem Geld wirtschaften und Speisezettel machen, wenn man die Preise kennt und weiß, was auf dem Markt zu haben ist. Deshalb nächste Zusammenkunft aller Frauen, die etwas darauf halten, modern zu sein und Geld zu sparen, Dienstag von 5 bis 7 Uhr auf dem Raschmarkt, denn der Abendmarkt soll an Freitag und Dienstag stattfinden. Und wenn mehr Nachfrage sein wird, werden sich die Händler auch eher entschließen, zu kommen. Nachmittags hat man auch viel mehr Zeit, Mistände abzustellen und jene Elemente zur Anzeige zu bringen, die sich nicht an Vorschrift und Anordnung halten.

Vielleicht wird es mit der Zeit noch so weit kommen, daß ein Marktkommissär da ist, wenn man ihn braucht! Also nur Mut, das Abendmarktprojekt darf nicht daran scheitern, daß keine Besucherinnen kommen, die müssen immer da sein. Vielleicht werden dann die Raschmarktweiber auch die Güte haben, vollständig zu erscheinen. . . . Es ist bedauerlich, daß die Händler „gebeten“ werden und nicht einem „Befehl des Bürgermeisters“ gehorchen müssen! C. P.

M. Abt. IX, 4709.

8-1

## Kundmachung.

(Dauer des Kleinverkehres mit Gemüse auf dem Naschmarkte.)

Auf Grund des Punktes III, Abt. 1 der Magistrats-Kundmachung vom 15. Februar 1909, Z. M. Abt. IX, 583, wird festgesetzt:

Auf dem Naschmarkte ist bis auf weiteres am Dienstag und Freitag jeder Woche der Kleinverkehr mit Gemüse bis 7 Uhr abends gestattet.

Diese Kundmachung tritt am Freitag den 13. August 1915 in Kraft.

Vom Magistrate der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien,  
im selbständigen Wirkungskreise

8-2

am 9. August 1915.

1-1

**Der Abendgemüsemarkt.**

Morgen Freitag abend zwischen 5 und 7 Uhr findet auf dem **M a s c h m a r k t** der erste abendliche Gemüsemarkt statt. Anlässlich der großen Preissteigerungen auf dem Obst- und Gemüsemarkt hat die „Kohö“ vor drei Wochen eine Eingabe an den Bürgermeister überreicht, um Vorschläge zur Erleichterung der Gemüse- und Obstprovisionierung zu machen. Die wesentlichsten Punkte dieser Eingabe waren das Ersuchen um Einführung der in vielen deutschen Städten üblichen **A b e n d m ä r k t e** und um Einführung der **G e m ü s e - a r r e n**. Die Bevölkerung kann angesichts der stets zunehmenden Fleischteuerung und der Knappheit der Viehprovisionierung nicht genug eindringlich auf die Gemüse-

Markt verwiesen werden, und es müssen alle Hebel in Bewegung gesetzt werden, um den Ankauf von Gemüse den Hausfrauen so bequem und so billig als möglich zu gestalten. **G e m ü s e** als **N a c h t m a h l s p e i s e n** in breiten Bevölkerungsschichten zu propagieren, ist eines der Ziele, die sich die kriegsmäßige Volksernährung stecken muß. Im Dienste dieser Aufgabe ist es notwendig, den Hausfrauen das Einkufen von Gemüse und Obst nicht bloß auf die Morgenstunden, in denen gerade die kleinen und kleinsten Haushaltungsleiterinnen durch die Arbeit in ihrer Hauswirtschaft vollständig absorbiert sind, zu beschränken, sondern ihnen auch Gelegenheit zu geben, sich in den Stunden vor dem Nachtmahl, das ist zwischen 5 und 7 Uhr, wenn nur irgend möglich auf größeren Märkten mit Gemüse zu versehen. Dieser Standpunkt wurde seitens der Vertreterinnen aller großen Frauenorganisationen in der Kriegskommission für Konsumenteninteressen und in der handelspolitischen Kommission, welche letztere diesen Antrag ablehnte, eingenommen.

In der letzten Sitzung der Frauenhilfsaktion im Kriege, Zentrale 1. Bezirk, Rathaus, wurde die Frage der **A b e n d m ä r k t e** einer nochmaligen Erörterung unterzogen und einstimmig beschlossen, den Bürgermeister zu bitten, probeweise einen **A b e n d m a r k t** an den beiden fleischlosen Tagen, Dienstag und Freitag, einzuführen. Hinzugefügt muß werden, daß die Frauenhilfsaktion darauf hinwies, daß das Gelingen dieser Einführung von der Preisgestaltung auf dem Abendmarke abhängig sei und daß ein etwas niedrigeres Preisniveau der Gemüse auf dem Abendmarkt schon deshalb anzustreben sei, weil es sich ja vielfach um Obst- und Gemüsemengen, die vom Morgenmarke übrig geblieben waren und sonst in Vorratsräumen aufbewahrt werden mußten, handelt und die gerade durch den Abendmarkt vor dem Schlechterwerden oder vor dem vollständigen Verderben gerettet werden könnten. Die Hausfrauen werden aber, wenn sie die Erfahrung machen, daß sie auf den Abendmärkten auch nur etwas billiger einkaufen, sich um so eher mit dieser Institution befreunden. Die beiden Stunden, zwischen der Pause und dem Nachtmahl, in denen es den meisten Frauen möglich ist, von der Wirtschaft abzukommen, erscheinen als die für diesen Zweck günstigste Zeit.

Die Hausfrauen werden auf diese Neueinführung unserer Stadtverwaltung nachdrücklich aufmerksam gemacht, und je mehr Frauen sich des Einkaufs auf dem Abendmarke bedienen, desto leichter wird es sein, die Institution des Abendmarktes zu einer ständigen zu gestalten, da dadurch einerseits der Morgenmarkt, der ja unter dem unglaublichen Andrang der Konsumenten leidet, entlastet wird und andererseits den Hausfrauen Gelegenheit geboten wird, sich des direkten Einkaufs zu bedienen.

Zum Schlusse muß aber bemerkt werden, daß außer diesen Abendmärkten die **F o r d e r u n g n a c h s a h r b a r e n G e m ü s e v e r s ä l e i s e n** nach dem Muster deutscher Städte immer wieder gestellt werden muß, da der **G e m ü s e k o n s u m** erwiesenermaßen mit der Erleichterung des Gemüseeinkaufes und mit der Vermehrung der Gelegenheiten, gutes und billiges Gemüse zu bekommen, zusammenhängt.

\* **Sicherung unserer Obsterte.** Da erfahrungsgemäß in vielen Bezirken Deutschlands für die Verwertung des minderwertigen Obstes und der Wildfrüchte kein organisierter Zwischenhandel besteht, so hat die Zentrale Einkaufsgesellschaft in Berlin, Abteilung Fruchtverwertung, Mittel und Wege gesucht, diesem Mangel abzuwehren, um eine möglichst restlose Sammlung und Verwertung des minderwertigen Obstes sowie der Eicheln, Kastanien, Bucheckern und Lindensamen zu erreichen. Zu diesem Zweck hat sie in ihrer Organisation eine Verbindung zwischen den Produzenten und der verarbeitenden Industrie bzw. der Landwirtschaft geschaffen. In Gegenden und Ortschaften, wo der Obstabsatz noch nicht organisiert ist (Landwirtschaftskammern, Obstbauvereine, Obsthandel), darf erwartet werden, daß die landwirtschaftlichen Genossenschaften Sammelstellen übernehmen und damit den Verkehr zwischen Produzenten und Konsumenten erleichtern. Zum Teil soll das so gewonnene Obst zu einer billigen Mischmarmelade, sogenanntem „Kriegsmus“ verarbeitet und den Konsumenten billig zugeführt werden, wobei sich die J.-E.-G. eine gewisse Preiskontrolle vorbehalten hat. Außer der Industrie können aber auch Gemeinden und gemeinnützige Vereine minderwertiges Obst direkt von den Genossenschaften durch die Sammelstelle beziehen. Von besonderer Wichtigkeit ist es jetzt, alle fetthaltigen Früchte, wie Bucheckern, Lindensamen, Sonnenblumenkerne zur Delgewinnung der Industrie zuzuführen und alle Futterfrüchte, z. B. Eicheln, Kastanien, zu sammeln, um damit die Landwirtschaft zu versorgen. Nähere Angaben finden sich in dem Flugblatt „An die ländlichen Hausfrauen“, das von der Verlagsabteilung der J.-E.-G. in beliebiger Menge kostenlos verschickt wird.

**Billiges Obst und Gemüse.**

Die Zufuhren in dieser Woche haben von Tag zu Tag ganz bedeutend zugenommen und waren oft derart groß, daß sie an einzelnen Tagen trotz des steigenden Konsums sich nicht räumen ließen. Da die Behörde die Zufuhren kontrolliert und dementsprechend die Preise täglich festsetzt, konnte der Konsum sich reichlich und billig versorgen und benützte diese Gelegenheit ausgiebig. Besonders an fleischlosen Tagen waren die Umsätze enorm, es wurde aber auch sonst sehr viel zu Konservzwecken eingekauft; auch seitens der Spitäler, die große Mengen für den Winterbedarf vorbereiten. Von Obst waren besonders Birnen sehr viel im Markt, nicht nur in Bahnzufuhren, sondern auch in geschüttelten Wagen aus der Umgebung. Im Engrosverkehr erzielten solche 16 K. bis 36 K. pro Meterzentner. Pflaumen und Zwetschen langten meist aus Ungarn an, fast alle in guter Beschaffenheit. Pflaumen wurden zu 24 K. bis 28 K., Zwetschen zu 44 K. bis 48 K. verkauft. Äpfel wurden öfter weit über Bedarf zugeführt, im Preise sehr billig, obwohl dieselben sich lange halten. Trotzdem waren Abgeber zu Preisnachlässen leicht zu haben, da neue Sendungen nachdrängten. Je nach Qualität wurden Äpfel zu 30 K. bis 52 K. verkauft. Auch Trauben langten schon reichlich an und wurden zu 80 K. bis 100 K. verkauft. Pfirsiche sind noch wenig vorhanden und daher hoch im Preise, dürften aber bald billiger werden, sobald Tirol und Steiermark mit ihrer Ware sich einstellen. Von Gemüse waren besonders Gurken sehr viel im Markt, so daß die Preise oft sprunghaft zurückgegangen sind. Nur kleine Einleggurken hielten sich fest. Kürbis war gleichfalls sehr billig, dagegen Kraut und Kohl behauptet. Koch- und anderer Salat kamen wenig vor, die Nachfrage für solche war aber auch gering. Paprika scheint heuer besonders gut zu geraten, denn solch große Mengen wie jetzt waren schon lange nicht im Markt. Paradeiser sind weniger als sonst, deren vorzügliche Qualität bei guter Kauflust stützt die Preise. Kartoffeln wurden seitens der Marktbehörde niedriger eingesetzt, als sie in Ungarn sich erheben lassen. Darauf wurde aber keine Rücksicht genommen; denn erstens sind die Landzufuhren schon sehr groß, und werden aus Ungarn bei anhaltend günstigem Wetter immer größer werden, da die Ausfuhr heuer unterbunden ist und Deutschland einer sehr reichen Kartoffelernte entgegengeht.

**Die Approbitionierung im Kriege.**  
**Merksblätter der steiermärkischen Statthalterei über Gemüse- und Obstkonser-**  
**virung.**

Die steiermärkische Statthalterei hat im eigenen Verlage drei Merksblätter, die für jede Hausfrau, für jeden Gartenbesitzer und Landwirt gegenwärtig und auch zukünftig von praktischem Wert sind, herausgegeben.

Die einzelnen Merksblätter in Form eines Büchels behandeln: die Haltbarmachung der Gemüse, die häusliche Obstverwertung im Kriege und den Frühgemüsebau.

Die Merksblätter bieten Anleitungen, wie ohne Anschaffung kostspieliger Apparate Gemüse und Obst haltbar gemacht und für die Winterzeit aufbewahrt werden können, sowie welche Vorkehrungen schon jetzt getroffen werden müssen, um im kommenden Frühjahr bald Gemüse zu ernten.

Die Merksblätter können einzeln gegen Einsendung des Betrages von 13 Heller oder zusammen gegen Einsendung des Betrages von 35 Heller beim Hilfsamte der L. L. Statthalterei in Graz bezogen werden.

Der gesamte Erlös fließt dem Fonds zur Beschaffung von Lebensmitteln für Unbemittelte zu.

\* (Die beste Tageszeit für die Gemüseernte.) Wir haben während des Krieges schon öfter gelernt, unsere Aufmerksamkeit latenten und unausgenützten Kräften und Werten zuzuwenden, die uns den schweren wirtschaftlichen Kampf, der gegen uns systematisch eingeleitet worden ist, bestehen helfen. Eine Anregung in dieser Richtung gibt Professor Dr. F. W. Neger in den „Naturwissenschaften“, indem er auf die Kohlehydrate in den grünen Blättern hinweist, die als Stärke und Zucker wichtigste Nährstoffe bilden. Wir beziehen diese fast ausnahmslos aus jenen Pflanzenteilen, die diese Stoffe aufspeichern, also aus den Wurzeln, Knollen, Samen und ähnlichem; ohne jene Stärke zu verwenden, die sich während des Tages in den Blättern bildet, um erst von dort nach der Wurzel abzuwandern. Diese Beweglichkeit der Stärke und die daraus folgende Schwankung im Stärkegehalt des Blattes hat zur genauen Untersuchung und Beobachtung der Bedingungen und Gesetzmäßigkeiten maximaler Werte (im Stärkegehalt) geführt, deren wichtigstes Ergebnis dahin zusammengefaßt werden kann, daß der Stärkegehalt bei den meisten Pflanzen am späten Nachmittag am bedeutendsten ist und bei nicht zu warmem Wetter lohnende Werte ergibt, da sonst eine zu rasche Abwanderung die an sich bedeutende Produktion illusorisch macht. Wir müssen also, um höchste Rentabilität zu erreichen, Spinat, Salat usw. am späteren Nachmittag ernten und verwenden oder — wo dies in größeren Betrieben nicht möglich ist — versuchen, den höchsten Bestand an Stärke in den Blättern zurückzuhalten, was nur bei Abtrennung der Blätter von den Achsentteilen möglich ist. Durch Unterbindung der Atemvorgänge kann dann die Gefahr eines Ueberganges der Stärke in Zucker vermieden werden. Bei immergrünen Blättern finden die Vorgänge im ganzen in gleicher Weise, aber ungleich langsamer statt, wodurch die Verwertungsmöglichkeit nur gesteigert wird. Die Herausarbeitung eines brauchbaren Verfahrens für die Gewinnung und Nutzbarmachung dieser Stärkemengen bleibt freilich noch der Zukunft vorbehalten.

\* Gegen den Obst- und Gemüsehändler sind in Wilmersdorf jetzt energische Schritte getan worden. Es fand dort gestern eine Besprechung der Inhaber der größeren Gemüse- und Obstgeschäfte und des Magistrats statt, um eine Ermäßigung der Preise für Obst, Gemüse und Kartoffeln mit Hilfe der Stadtverwaltung herbeizuführen. Oberbürgermeister Habermann teilte mit, daß der Magistrat die für den Einkauf im großen erforderlichen Mittel zur Verfügung stellen und die eingekauften Waren den Kleinhändlern zu Preisen übergeben wolle, bei denen sie beim Weiterverkauf auf ihre Rechnung kommen und das laufende Publikum nicht überteuert würde. Seitens der Händler wurde darauf aufmerksam gemacht, daß gegenwärtig von einer Uberteuierung dieser Lebensmittel nicht die Rede sein könne. (!) Die gegenwärtigen Tagespreise bewegten sich durchweg auf der Preishöhe des vorigen Jahres. Um bestehen zu können, müßten die Händler mit einem Nutzen von 20 bis 25 v. H. verkaufen. Bei Kartoffeln könne allerdings eine Ausnahme gemacht werden, da diese durch die Bitterungseinstüsse weniger in Mitleidenschaft gezogen würden. Im allgemeinen war man dafür, daß der vom Magistrat angeregte Gedanke, Verbilligung von Gemüse, sich am zweckmäßigsten bei der Versorgung mit Wintergemüse, wie Kohl, Mohrrüben, durchführen lassen werde. In einer zweiten, alsbald anzusetzenden Besprechung hofft man zu einem günstigen Resultat zu kommen.

### Die neue Konsumentenschutzverordnung und der Naschmarkt.

Der Samstag ist gewöhnlich der stärkste Markttag, weil da zumeist für zwei Tage eingekauft wird. Gestern waren die Zufuhren auf dem Naschmarkt sehr groß, fast so wie in Friedenszeiten, wenn die Fülle des Obstes und die Mengen von Gemüse herangereift sind. Bringt doch sonst der August reiche Auswahl für die Küche. Obwohl es die ganze Nacht zum Samstag heftig geregnet hatte, waren gestern viele Bauern am Markte erschienen, doch wollten sie sich der neuen Ordnung nicht recht anpassen. Sie hatten auch gestern wieder fast ausnahmslos keine Preise angeschrieben; auch die Gemüseverkäufer aus Ungarn und dem Marchland beachteten die neue Verordnung nicht. Sie verkauften, wie es ihnen paßte. Eine Prüfung von Preisüberschreitungen ist auf den ersten Blick dort möglich, wo die Preisanschreibung durchgeführt ist. Da sie von den Bauern mißachtet wird, sollten die Marktorgane darauf schärfer sehen. Es wäre Pflicht der Gemeinde, jetzt die Zahl der Marktauffeher zu vermehren, weil in diesen Tagen die Marktzufuhren die größten im Jahre sind. Die wenigen Marktauffeher können nicht überall sein; man kann sie bei der Ausdehnung des Naschmarktes auch nicht leicht herbeiholen oder auffinden. Mangelhaft ist auch die Ueberwachung durch manche Marktorgane. Einzelne lehnen es ab, einzuschreiten, wenn man von ihnen verlangt, daß sie die Säumigen zur Anschreibung der Preise veranlassen sollen, obwohl es ihre Pflicht wäre, der Verordnung Geltung zu verschaffen. Sie zucken leicht die Achseln oder erklären, sie können nicht mit den Slowaken reden. Wie sollen es die Käufer tun? In solchen kleinen Schwierigkeiten darf aber die neue Verordnung zum Schutze der Verbraucher nicht scheitern. Vielleicht entschließt sich die Polizeileitung, den Marktorganen Auftrag zu geben, strenger vorzugehen. Bei so viel Nachsicht wird die neue Verordnung in wenigen Wochen bei der Gleichgültigkeit der Aufsicht zugrunde gehen. Die Verbraucher müssen allerdings auch selbst dazusehen, daß die neuen Bestimmungen eingehalten werden. Nur dann wird der Wucher einigermaßen eingedämmt werden können.

Auch auf dem Obstmarkt gibt es noch vielerlei zu verbessern. Viele der Obstgroßhändler schreiben einfach auf einer Tafel an, zu welchem Preise Obst bei ihnen zu haben ist. Es steht ihnen dann frei, für jede Gattung bis zum angegebenen Ausmaß Geld zu fordern. Die Marktauffeher sollten verlangen, daß auf jeder Obstgattung der Preis zu erkennen ist, daß jeder Verkaufsplatz diesen erkennen läßt.

Gestern hielten sich auf dem Obstmarkt die hohen Preise der letzten Tage, nur auf dem Gemüsemarkt konnte man billiger kaufen.

Erbsen sind nun schon bis auf zwanzig Heller das Kilo zurückgegangen. Schnittbohnen waren in solchen Mengen da, daß sie für zwanzig Heller das Kilo abgegeben wurden. Man konnte sie daher billiger erstehen als in manchem Friedensjahr, wohl auch darum, weil heuer Gemüse in Mengen gebaut wurde wie noch nie. Auch die Preise der „Paradeiser“ sanken stark. Sie kamen auf dreißig Heller für das Kilo. Dieselbe Gewichtsmenge Gurken konnte man für vierzehn Heller erstehen und die Zwiebeln sind nun so reichlich vertreten, daß sie jetzt für vierundfünfzig Heller das Kilo abgegeben werden. Dieser Preis ist gegen Friedenszeiten noch immer zu hoch. Auch Knoblauch gehört noch zu den teuren Waren. Im allgemeinen haben die letzten Tage einen so ansehnlichen Preisfall in Gemüse gebracht, daß man hoffen darf, er werde zunächst noch weiter anhalten und weiter wirken.

17. VIII. 1915

**Der heutige Kartoffel-, Gemüse- und Obstmarkt.**

Wien, 17. August.

Auf dem heutigen Großmarkte auf dem Naschmarkt stellten sich die Einkaufspreise neuerlich billiger als vorige Woche. So haben die Erdäpfelpreise um 1 K. nachgelassen, Erdäpfelknipfer sogar um 2 K., grüne und gelbe Fiolen waren um 2 K. billiger.

Es kosteten runde Erdäpfel, gelb, niederösterreichische und ungarische Ware, 25 bis 26 S., weiß 23 bis 24 S., rot 22 bis 23 S., Knipfer 32 bis 33 S.; Zwiebel aller Arten 58 bis 62 S.; Knoblauch, slowakischer, 1 K. 4 S. bis 1 K. 16 S., Mafoer 1 K. 44 S. bis 1 K. 48 S. Grüne Bohnen stellten sich auf 28 bis 34 S., gelbe Bohnen auf 34 bis 38 S. Gärtnerware war auch heute um 2 S. teurer. Hauptesalat kostete per Stück klein 8. bis 9 S., mittel

9 bis 10 S., groß 12 S., grüner Kohl klein 4 bis 7 S., mittel 8 bis 11 S., groß 12 bis 14 S. Slowakische Karotten erzielten 24 S. Spinat war per Kilogramm um 44 bis 52 S. zu haben. Weißkraut um 22 bis 24 S. Grüne Erbsen in Schotten 90 S. bis 1 K. 4 S.

Die Zufuhren in Gurken waren sehr groß. Es wurde aber nur Hochprimaware notiert. Ungarische wurde um 20 bis 27 S., niederösterreichische um 26 bis 28 S. verkauft. Znamer Einlegegurken wurden klein um 50, groß um 40 S. abgegeben. Es waren auch Luxusgurken auf dem Markte, die jedoch nicht notiert wurden. Die Preise für ungarische Paradeiser waren 34 bis 42 S., für Gärtnerware 40 bis 50 S. Kohlrabi kosteten 30 Stück 1 K. 10 S. bis 2 K. 60 S. Kohlsalat 1 K. 40 S. bis 1 K. 50 S., Karfiol 2 K. 60 S. bis 8 K.

In den Preisen für Eier war eine gewisse Erleichterung zu bemerken. Bei den Produzenten bekam man 16 Stück für 2 K., bei den Zwischenhändlern 14 bis 15 Stück, im kleinen wurde das Stück um 16 S. verkauft. Herrenpije wurden um 2 K. 68 S. bis 3 K. 10 S., Rötlinge um 56 bis 72 S. abgegeben.

Groß waren die Zufuhren auf dem Obstmarkte, insbesondere Birnen niederösterreichischer Provenienz. Birnen (niederösterreichische Bauernware) aller Arten und Qualitäten waren in den Preislagen von 16 S. bis 50 S. per Kilogramm, Äpfel gleicher Provenienz um 24 S. bis 50 S., Pflaumen gleicher Provenienz um 20 S. bis 50 S. erhältlich. Für Tiroler Ware und kultivierte Ware wurden keine Höchstpreise festgesetzt. Zum erstenmal waren Weintrauben notiert. Ungarische Ware 1 K. 12 S. bis 1 K. 20 S., Prima extrem 1 K. 24 S. bis 1 K. 44 S. Verjuchswaise war eine kleine Partie niederösterreichischer Ware aus der Wismberger Gegend auf dem Markte, die aber wegen der geringfügigkeit der Menge nicht notiert wurde.

17. / VIII. 1915

\* (Von den Wiener Märkten.) Heute wurden auf dem Naschmarkt bei den Detailverkäufern Zitronen das Stück zu 10 Heller verkauft, was einem mehr als 100prozentigen Preissturz gleichkommt. — Das gewohnte Getriebe auf dem Naschmarkt wurde in den heutigen Morgenstunden um ein vielfaches übertroffen: tausende und abertausende Käufer und Käuferinnen drängten sich auf dem Markte zusammen. Gegen acht Uhr war das Gedränge so arg, daß man nur schrittweise sich fortbewegen konnte. Jeden Augenblick entstand eine Stockung und man blieb in der Menge fest eingeklinkt stehen. Ein Novum waren die vielen hunderte Frauen und Männer, die mit einem Sack auf der Schulter oder unter dem Arm zum Einkauf kamen. Die teure Zeit hat die Bevölkerung über die Vorteile des Einkaufes Engros gelehrt. Es wurde vielfach unter den amtlich festgesetzten Preisen — insbesondere bei Obst — verkauft.

### Raschmarkt.

Marktamt-Direktor Bauer hat über den ersten Abendmarkt mit Gemüse unterm 13. August 1915 nachstehenden Wahrnehmungsbericht vorgelegt:

Heute wurde auf dem Raschmarkt der erste Abendmarkt für den Kleinverkehr mit Gemüse abgehalten.

Das Marktamt hat im Sinne der Magistrats-Rundmachung M. Abt. IX, B. 4709/15, die Marktparteien des Raschmarktes, die für diesen Kleinverkehr in Betracht kommen, einige Tage vorher schon instruiert.

Abgesehen von jenen Detaillisten des Marktes, welche seit jeher mit Obst an der Front der Wiedner Hauptstraße bis zur Abenddämmerung ausräumen, haben sich ständige Marktdetail-

parteien, welche Grünwaren und Gemüse feilhalten, an diesem Abendverkehr nicht beteiligt.

Nur Parteien der Wienflusseinwölbung vom ehemaligen Schitaneckerstege aufwärts, und zwar 10 hiesige Großhändler, 10 bulgarische Produzenten (diese haben ihre Gemüsegärten außerhalb Wiens) und endlich 20 slowakische Produzenten sind am Markte verblieben und haben den Kleinverkauf vorbereitet gehabt.

Der Besuch seitens des tausenden Publikums war ein geringer, wozu auch vielleicht das ungünstige Wetter beigetragen haben mag, dagegen war eine übergroße Zahl von Neugierigen wahrzunehmen, darunter befanden sich Mitglieder der Reichsorganisation der Hausfrauen Österreichs, die sich aber im allgemeinen am Kaufe nicht beteiligten.

Unter diesen Eindrücken hat der Markt um 7 Uhr abends, zu welcher Zeit kein Käufer mehr da war, geendet.

Ein abschließendes Bild über diese Institution kann das Marktamt noch nicht geben.

Bemerkenswert an der Sache bleibt aber doch, daß sich die sogenannten ständigen Standlerinnen trotz wiederholter Verstärkungen nicht eingefunden haben und haben Erkundigungen über dieses Versagen ergeben, daß diese Standlerinnen, die täglich von 3 Uhr morgens bis zirka 2 Uhr nachmittags geschäftlich am Markte verweilen und nach 3 Uhr nachmittags wegen Sortierungs- und Herrichtungsarbeiten für den nächsten Tag bei ihren Ständen arbeiten, physisch nicht in der Lage sind, bis in die Abendstunden den Verkauf zu üben.

(Fortbestand der Kriegsgemüsegärten.) In der gestrigen Sitzung des Stadtrates berichtete Stadtrat Schreiner über die Fortsetzung des Anbaues von Nahrungs- und Futtermitteln durch die Gemeinde Wien im Jahre 1916. Bekanntlich wurde diese Aktion über Auftrag des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner im heurigen Frühjahr von der Gemeinde teils durch Anbau großer Flächen im Eigenbetriebe, teils durch Zuweisung von Gründen an städtische Bedienstete, arme Familien und Schulkinder zum

Anbau von Gemüse und Kartoffeln gefördert. Mit Rücksicht auf die erhebliche Bedeutung der Beschäftigung mit dem Gemüseanbau, hat sich auch der Bezirksschulrat mit der Fortsetzung des Anbaues durch die Schulkinder im Jahre 1916 ausgesprochen. Ueber Antrag des Stadtrates Schreiner wurde daher beschlossen, den Magistrat zu ermächtigen, die Förderung des Anbaues von Nahrungs- und Futtermitteln in Wien in der bisherigen Weise fortzusetzen.

\* Der Gemüseverkauf nach Gewicht findet so, wie er zurzeit gehandhabt wird, keineswegs den Beifall der Hausfrauen. Der Einkauf ist dadurch fast überall teurer geworden, weil die Händler den Gewichtszwang zum Anlaß für einen jetzt so sehr beliebten Preisaufschlag nahmen. Besonders von den Wochenmärkten der Vororte kommen lebhafteste Klagen darüber, daß die Gemüsehändler sich das Verkaufen nach Gewicht durch allerlei Mittel zunuße machen. Sie wiegen Deckblätter und Abfall mit, wobei, besonders bei größeren Kohlarten, erhebliche Mehrgewichte herauskommen. Dabei sind die Pfundpreise so hoch angesetzt, daß der Stückpreis sich gegen früher um soviel erhöhte, daß die Hausfrauen es empfindlich in ihrer Kasse spüren. Nun ist zweifelsohne die Verordnung so zu verstehen, daß die Gemüse im ordnungsmäßig gepuhten Zustande gewogen werden müssen. Doch könnten sich die Hausfrauen auch so helfen, daß sie das Gemüse vor dem Wiegen aussuchen und nicht genügend von Abfall befreites zurückweisen. Vorläufig heißt es für sie, selbst ihr gutes Recht wahren, nötigenfalls unter Zuziehung der Marktpolizei.

Inzwischen greifen einige Gemeinden auch weiter zur Selbsthilfe. So hat auch Tempelhof beschlossen, zur Bekämpfung der Gemüseteuerung zwei Gemüseläden einzurichten, die am 1. September in der Ringbahnstraße und im südlichen Teil der Berliner Straße eröffnet werden sollen. In ihnen findet ein nach kaufmännischen Grundsätzen geleiteter Verkauf von Gemüse statt. Die Leitung des Ein- und Verkaufs hat ein mit den erforderlichen Vollmachten ausgestatteter, fachkundiger Gemeindeverordneter in Händen.

— (Zuguspfirsiche.) Die Kaufmannsfrau Ernestine S a n d e l, die ihr Geschäft in der Kärntnerstraße betreibt, war wegen Preistreiberei beim Bezirksgerichte Josefstadt angeklagt, weil sie ein viertel Kilo Pfirsiche um 1 Krone 60 Heller verkauft hatte. Die Angeklagte gab an, daß eines Tages ein Herr ins Geschäft gekommen ist und die in Wolle und Watte gepackten ausländischen Pfirsiche nahm. Als sie für ein Stück 1 Krone 60 Heller verlangte, habe der Käufer erklärt, bei den Hausiererinnen seien die Pfirsiche billiger und habe trotz ihrer Aufklärung, daß dies Treibhauspfirsiche seien, die aus Ungarn und Brüssel kommen, einen Wachmann geholt und die Anzeige erstattet. Die Angeklagte erklärte, daß diese Zuguspfirsiche nie nach Gewicht, sondern stets stückweise verkauft werden. Der verlangte Preis, den sie auch im Frieden begehrte, sei ein ganz entsprechender, da sie selbst das Stück mit einer Krone bezahle und die Hälfte der Pfirsiche entweder ganz unbrauchbar oder angestochen anlangen, so daß sie sie selbst unter den Gestehungskosten verkaufen müsse. Die Angeklagte führte den Verkäufer der Ware als Zeugen, der die Angabe bestätigte. Die Beschuldigte erklärte auf Befragen ihres Verteidigers, daß sie für ihr kleines Geschäft 8000 Kronen Zins zahle. Der als Zeuge vernommene Marktkommissär gab an, daß derartige Treibhauspfirsiche aus dem Ausland stammen und nur stückweise verkauft werden, nie nach Gewicht. Der Preis von 1 Krone 60 Heller sei, da ein großer Teil der Ware stets verdirbt, ein angemessener. LGR. S t o l z sprach die Angeklagte auf Grund der Ergebnisse des Beweisverfahrens von der Anklage nach § 14 des Gesetzes gegen die Preistreiberei frei.

(Der Gemüseanbau in den Schrebergärten.) Der Stadtrat hat in seiner letzten Sitzung nach einem Berichte des Stadtrates Schreiner die Aufteilung der von der Gemeindeverwaltung bewilligten 200 Prämien zu 10 Kronen an jene Schrebergärtner, welche sich in der zweckmäßigen Bearbeitung ihrer Grundstücke besonders eifrig betätigen, genehmigt. Hinsichtlich der bei der Entwicklung des Schrebergartenwesens zutage getretenen Mängel der Organisation der Schrebergärtner und des Unternehmerwesens hat der Stadtrat nachstehenden prinzipiellen Standpunkt eingenommen: Biewohl das Schrebergartenwesen in Wien noch verhältnismäßig jung und erst in Entwicklung begriffen ist, zeigen sich schon jetzt Versuche, diese wichtige und vielversprechende Einrichtung zum Gegenstande spekulativer Ausnutzung zu machen, indem größere Grundstücke durch Unternehmer zum Zwecke gepachtet werden, sie in kleineren Abschnitten an Schrebergärtner mit sehr erheblichem Gewinne weiter zu verpachten. Dabei ist die Eigenleistung solcher Generalunternehmer meist gleich Null oder, wenn sie ihren Unterpächtern irgendwelche Vorteile einräumen, mit besonderen, ebenfalls unverhältnismäßig hoch angelegten Zahlungen zu vergüten. Diese bedauerliche Erscheinung wird gefördert durch den Mangel einer entsprechenden Organisation in vielen Schrebergartenkolonien. An alle Inhaber von Schrebergärten und solche, die es werden wollen, ergeht die dringende Mahnung, darauf zu bestehen, daß sie — soweit die Anlage nicht einer gemeinnützigen Vereinigung schon angehört — in Gemeinschaft mit ihren Miteigentümern zu einer Vereinigung geschlossen, unmittelbare Pächter der Grundeigentümer werden. Wenn jeder Grundeigentümer nur im Sinne dieser Ausführungen Pachtverträge abschließt, andere Pachtverträge aber kündigt, und wenn die Bevölkerung ebenfalls nur unter den vorstehenden Voraussetzungen Einzelgärten pachtet, kann die vielfach bestehende Ausbeutung völlig beseitigt werden.

**Der heutige Abendgemüsemarkt.**

Der vierte Abendgemüsemarkt, der heute auf dem Naschmarkte abgehalten wurde, nahm keinen besonders lebhaften Verlauf. Von den Händlern auf der „Zufel“ und den Obstgroßhändlern halte nur ein Teil seine Stände offen und auch die Käufer waren weit spärlicher als an den beiden letzten Märkten erschienen. Die Preise notierten teilweise gleich, teilweise etwas niedriger als am Vormittag. Nach 6 Uhr belebte sich etwas der Markt. Der heutige Markt brachte die Neuierung, daß der Verkauf nicht erst von 5 Uhr, sondern überhaupt bis 7 Uhr gestattet ist. Die Händler messen aber der Neuierung keinen besonderen Wert bei, weil erfahrungsgemäß Frauen vor der Hause nicht sehr gerne aus dem Hause gehen.

**Städtische Gemüse-Trocknung.**

N Berlin, 24. Aug. (Priv.-Tel.) Die Stadt Berlin wird in allernächster Zeit eine Gemüsetrocknungsanstalt errichten, um das nicht abgelesene frische Gemüse vor dem Verderben zu retten und für die Winterzeit aufzubewahren. Berlin selbst hat in der Umgebung der Hauptstadt auf den zahlreichen Riesefeldern einen sehr großen eigenen Gemüsebau, und in diesem Jahr ist die Ernte besonders reich. Die Trocknungsanstalt soll in Verbindung mit einer Gasanstalt errichtet werden, um die dort jetzt nutzlos entweichenden großen Wärmeeinheiten zum Trocknen zu verwenden.

**Einfuhr von belgischem Obst.**

N Berlin, 24. Aug. (Priv.-Tel., zens. Bln.) Die Einfuhr des belgischen Obstes, das in anderen Jahren zum groÙen Teil nach England übergeföhrt wurde, ist nunmehr, wie wir hören, nach langwierigen Verhandlungen mit der Zivilverwaltung beim Generalgouvernement für Belgien von der Zentraleinkaufsgesellschaft in die Hand genommen worden, womit Mißstände, wie sie bei der Einfuhr der belgischen Frühkartoffeln sich ergaben, vermieden werden. Die Z. E. G. hat unter Zuziehung von bedeutenden Großhändlern, die früher schon mit belgischem Obst gehandelt haben, und die ihr von Städteverwaltungen als zuverlässig empfohlen wurden, in Brüssel eine eigene Gesellschaft gegründet (Obstzentrale). Diese gibt mit festgelegten mäßigen Aufschlägen zu den Einkaufspreisen an Kommunen, Kommunalverbände, sonstige behördliche Organisationen, öffentliche und gemeinnützige Anstalten sowie private Korporationen und Verbraucherverbände ab, so weit sie die Garantie bieten, daß sie keinen übermäßigen Gewinn erzielen wollen. Was dann noch übrigbleibt, wird durch das beteiligte Händlerkonsortium dem deutschen Handel zugeführt, wobei auch die Z. E. G. durch angemessene Beschränkung des Gesamtgewinns einer Ueberschneidung der deutschen Käufer vorgebeugt hat.

## Der Gemüseanbau in den Schrebergärten.

### Mahnahmen der Kommune gegen Ausbeuter.

Der Wiener Stadtrat hat in seiner letzten Sitzung nach einem Berichte des StR. Schreiner die Aufteilung der von der Gemeindegewilligten 200 Prämien à 10 Kronen an jene Schrebergärtner, welche sich in der zweckmäßigen Bearbeitung ihrer Grundstücke besonders eifrig betätigen, genehmigt. Hinsichtlich der bei der Entwicklung des Schrebergartenwesens zutagegetretenen Mängel der Organisation der Schrebergärtner und des Unternehmerwesens hat der Stadtrat nachstehenden grundsätzlichen Standpunkt angenommen:

Wiewohl das Schrebergartenwesen in Wien noch verhältnismäßig jung und erst in Entwicklung begriffen ist, zeigen sich schon jetzt Versuche, diese wichtige und vielversprechende Einrichtung zum Gegenstande spekulativer Ausnutzung zu machen, indem größere Grundstücke durch Unternehmer zum Zwecke gepachtet werden, sie in kleineren Abschnitten an Schrebergärtner mit sehr erheblichem Gewinne weiterzuverpachten. Dabei ist die Eigenleistung solcher Generalunternehmer meist gleich Null oder, wenn sie ihren Unterpächtern irgendwelche Vorteile einräumen, mit besonderen ebenfalls unverhältnismäßig hoch angesetzten Zahlungen zu vergüten. Diese bedauerliche Erscheinung wird gefördert durch den Mangel einer entsprechenden Organisation in vielen Schrebergartenkolonien. Der Gemeinderat hat schon in seinerzeit genehmigten grundlegenden Beschlüssen für die Förderung des Schrebergartenwesens besonders betont, daß dem Unterpächter keine in den allgemeinen Auslagen nicht begründete Last auferlegt werden dürfe und daß, wenn dieser Bedingung nicht entsprochen werden sollte, die von der Gemeinde eingeräumten Begünstigungen nicht zu gewähren sind. Da ein Generalunternehmer im allgemeinen naturgemäß eine Aufteilung gepachteter Grundstücke auf Schrebergärten nicht im öffentlichen Interesse, sondern seines Gewinnes halber vornimmt, sollte prinzipiell die Errichtung von Schrebergärten nur durch Vereine von Schrebergärtnern oder solche Organisationen erfolgen, bei denen jeder Gewinn ausgeschossen ist und erzielte Vorteile den einzelnen Gärtnern zukommen. Wenn auch bei manchen schon vor Schlußfassung des Gemeinderates bestandenen Anlagen dieses Verhältnis noch nicht vorhanden war, so muß doch für die Zukunft darauf gedrungen werden, daß jeder Zwischengewinn zwischen dem verpachtenden Grundeigentümer einerseits, den Einzelgärtnern andererseits, ausgeschaltet wird. Die Gemeinde wird in allen Fällen, wo ihr dies nicht nachgewiesen ist, nicht nur im Sinne des Gemeinderatsbeschlusses keine Begünstigungen einräumen, sondern auch etwa schon bestandene, von der Verfügung der Gemeinde abhängige Begünstigungen entziehen und gegenüber solchen spekulativen Gründungen das strenge Einschreiten der Lokalpolizei fordern. Die Gemeinde bedarf aber, ins solange eine solche Unterabteilung von Grundstücken auf Schrebergärten durch Generalunternehmer rechtlich nicht von vorneherein ausgeschlossen ist, der wirksamen Mithilfe der Bevölkerung, und zwar sowohl der Grundeigentümer als auch der Schrebergärtner.

An die Grundeigentümer geht das dringendste Ersuchen, Grundstücke zur Abteilung auf Schrebergärten nur an Vereinigungen zu überlassen, welche nach ihren Statuten unter Ausschluß jedes Gewinnes die Interessen der Einzelgärtner zu wahren haben und welche auch in der Lage sind, diese Aufgabe zu erfüllen. Die Grundeigentümer werden hiedurch umsomehr auch ihr eigenes Interesse wahren, als solche Vereinigungen nicht nur eine größere Sicherheit für die Pachtsumme bieten können, sondern auch nur diesen gegenüber seitens der Behörde jene sanitären und sonstigen Einrichtungen durchgeführt werden können, deren Mängel bei sogenannten „wildem Schrebergärten“ wiederholt beklagt wurden. Der

Grundeigentümer vermeidet hiedurch lokalpolizeiliche Schwierigkeiten, Anstände bei der Nachbarschaft und eventuelle gänzliche Beseitigung der Anlage. An alle Inhaber von Schrebergärten und solche, die es werden wollen, ergeht die dringende Mahnung, darauf zu bestehen, daß sie, soweit die Anlage nicht einer gemeinnützigen Vereinigung schon angehört, in Gemeinschaft mit ihren Miteigentümern zu einer Vereinigung geschlossen, unmittelbare Pächter der Grundeigentümer werden. Wenn jeder Grundeigentümer nur im Sinne dieser Ausführungen Pachtverträge abschließt, andere Pachtverträge über kündigt und wenn die Bevölkerung ebenfalls nur unter den vorstehenden Voraussetzungen Einzelgärten pachtet, kann die heute vielfach bestehende Ausbeutung völlig beseitigt werden.

**Der Gemüseverkauf nach Gewicht.**

Gegenüber den mannigfachen Klagen über Mißstände beim Verkauf von Gemüse nach Gewicht sieht sich der Magistrat Berlin zu folgender Mitteilung veranlaßt:

In der Presse sind hier und da Stimmen aufgetaucht, die im Anschluß an die Einführung des Gemüseverkaufs nach Gewicht von einer Preisverteuerung sprechen. Die Klagen in dieser Richtung scheinen offenbar übertrieben. Vom Publikum sind Beschwerden bei der städtischen Markthallen-Direktion bisher noch nicht eingegangen. Die Direktion ist übrigens vom Magistrat ganz besonders darauf hingewiesen worden, falls sich Kleinhändler die neue Preisbestimmungsart zur Erlangung unberechtigter Vorteile sollten zunutze machen wollen, auf Beseitigung dieser Mißbräuche ein strenges Augenmerk zu haben und das Erforderliche zu veranlassen. Ebenso wird es sich von den zur Bekämpfung übermäßiger Lebensmittelpreise eingesetzten Sachausschüssen der (1.) Sachausschuß für Gemüse, Kartoffeln und Obst die Ueberwachung der Kleinhandelspreise besonders angelegen sein lassen. Bei den Bestrebungen, die Gemüsepreise auf angemessener Höhe zu halten, bedarf es auch der tatkräftigen Mitwirkung des kaufenden Publikums selbst, welches vor allem darauf zu achten haben wird, daß es nicht die Abfälle der eingekauften Stücke, in Gestalt übermäßiger Strünke, unbrauchbaren Blatt- und Wurzelwerks (Auspuß) mit zugewogen erhält.

Daß der Gemüseverkauf nach Gewicht sich anfangs nicht so bequem gestaltet hat, wie der Verkauf nach dem Stück, ist klar; solche kleinen Erschwerungen müssen aber um des Zieles willen, das verfolgt wird, ertragen werden. Es handelt sich wie bei allen Neueinrichtungen lediglich um Uebergangsschwierigkeiten, deren bei gutem Willen Händler wie Publikum sehr bald Herr sein werden. Nachdem die Schwierigkeiten überwunden sind, wird durch die künftig genauere Kontrolle des Preises auch eine Niedrighaltung der Preise sicher erreicht werden."

Was hier über die Maßnahmen in Berlin gesagt wird, dürfte wohl für ganz Groß-Berlin gelten. Der sicherste Weg des Selbstschutzes der Käufer ist, sich bei irgendwelchen Uebervorteilungen oder sonstigen Mißständen an die Marktpolizei zu wenden, die zum Eingreifen verpflichtet ist.

**Beschaffung von Obstkonserven für Spitäler.**

Das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven für Spitäler

(Wien, 1. Bezirk, Annagasse Nr. 5, 9 bis 1 Uhr Telephon 127), ersucht um Aufnahme folgender Zeilen:

Im Laufe des verfloffenen Winters machte sich in den Spitälern ein großer Bedarf an Fruchtsäften, Kompotten, Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven geltend. Sie bilden ein unentbehrliches Labemittel für Schwerverwundete und sind überhaupt ein notwendiger Bestandteil der Krankenkost. Im heurigen Jahre sind die meisten Obstsorten gut geblieben, so daß die Beschaffung des erwähnten Nahrungs- und Genußmittels für unsre Verwundeten keine große Schwierigkeiten bietet. Um aber größere Vorräte zu gewinnen, ist es nötig, das Obst, Zucker und sonstige zur Bereitung eingekochten Obstes nötige Dinge durch Spenden beigegeben zu werden. Ferner müßten sich fleißige Frauenhände für das Einkochen des Obstes und der Gemüse finden. Im Vorjahre hat eine ähnliche Aktion ein sehr schönes Ergebnis gezeitigt, indem das erwähnte Komitee in der Lage war den Verwundetenspitälern in Wien 60.000 Kilogramm Konserven kostenlos zu überlassen. Das Komitee ist bestrebt, die Tätigkeit dieser Einkochstellen mit allen Kräften zu fördern. Frachtsendungen von Obst und Zucker im Gewichte von mindestens 50 Kilogramm werden auf allen Linien der österreichischen Staatsbahnen und der Wpangbahn kostenlos befördert, wenn die Sendungen an das oben bezeichnete Komitee oder an seine Einkochstellen adressiert sind und ein von diesem Komitee gezeichneter und dort zu hebender Frachtbrief verwendet wird. Sendungen von Obst-, Gold- und sonstigen der hier erbetenen Spenden sowie Anfragen sind an die eingangs bezeichnete Adresse zu richten.

[Auskunftsstelle über genießbare und giftige Pilze.] Die stärkere Heranziehung von Pilzen als Nahrungsmittel im Kriegsjahr und die dadurch gesteigerte Gefahr von Vergiftungen hat die k. k. Zoologisch-botanische Gesellschaft in Wien veranlaßt, eine Einrichtung zu schaffen, welche weiteren Kreisen die Möglichkeit bieten soll, sich kostenlos über die Verwendbarkeit selbst-gesammelter Pilze zu orientieren. In den Räumen der Gesellschaft, 3. Bezirk, Rennweg 14 (im Botanischen Garten), befindet sich eine Ausstelluna von speziell für diesen Zweck in künst-

lerischer Vollendung hergestellten Abbildungen der wichtigsten genießbaren und giftigen Pilze, welche jeden Montag und Donnerstag von 3 bis 6 Uhr nachmittags allgemein zugänglich ist. Soweit es der mit der Kriegslage zusammenhängende Personalmanqel in den in Betracht kommenden wissenschaftlichen Instituten Wiens zuläßt, werden zu der angegebenen Zeit auch womöglich Pilzkenner anwesend sein, welche die gewünschten Auskünfte geben.

**Der gestrige Nachmittagsmarkt.****Geringe Kauflust.**

Vom schönsten Wetter begünstigt, ging gestern der fünfte Nachmittagsmarkt auf dem Naschmarkt vor sich. Beschickt war der Markt, der sich der Hauptsache nach in Bezug auf den Grünwarenverkehr auf der Wienflußeinwölbung, der sogenannten „Insel“, abspielte, von etwa 70 hiesigen Zwischenhändlern, 6 auswärtigen Händlern, 4 bulgarischen Produzenten und 28 Slowaken. Auf dem eigentlichen Gemüse-detailmarkt wie auf dem sogenannten Reserve-markt war nicht ein einziger Händler zu sehen. Auf dem für den Obstmarkt reservierten Teil des Marktes hatten etwa 65 Händler ihre Stände offen. Während des Vormittagsmarktes sind es je nach der Beschickung 300 bis 400 Händler, die dort ihre Früchte und Beerenforten feilhalten.

Nach der vierten Nachmittagsstunde füllte sich die Wienflußeinwölbung mit Menschen; auch der Obstmarkt wurde fleißig begangen, aber es herrschte trotz der gegen den Frühmarkt eingetretenen kleinen Verbilligung bei den einzelnen Warengattungen nur geringe Kauflust vor, ein Umstand, der in Kreisen der Händlerschaft beklagt wurde.

Wie der Vormittagsmarkt, so stand auch sein Gefährte vom Nachmittag im Zeichen der massenhaft eingetroffenen Paradeiser, die zu einem Durchschnittspreis von 28 bis 30 und 32 Heller pro Kilogramm verkauft wurden. Bei schöner Ware ging der Preis bis 36 Heller hinauf, bei minder schöner ermäßigte er sich stellenweise sogar bis auf 20 Heller für das Kilogramm. Grüne und gelbe Bohnen, nach denen Nachfrage geherricht hatte, waren nur wenig zu sehen. Dagegen wurden Kartoffeln, Suppengrünes, Maiskolben, Kohl, Eierschwämme, Kochsalat, Spinat und Hauptfalsakat gekauft. Grüner Paprika wurde ebenfalls sehr billig abgegeben; auch in Zwiebel herrschte etwas Nachfrage.

Auf dem Obstmarkt waren größere Käufe ebenfalls selten. Bis halb 7 Uhr abends war der Markt besucht, doch mehr von Passanten und Neugierigen, denn Käufern. Im Laufe des Nachmittags trafen größere Sendungen ungarischer Weintrauben ein. Niederösterreichische, deren Reife durch das kalte Wetter der letzten zwei Wochen gelitten hat, dürften erst in zirka vierzehn Tagen die Obstkörbe der Händler füllen. Auf dem Markt sah man auch Zitronen von 10 bis 16 Heller pro Stück.

Solange die bessere Witterung anhält, dürfte den Nachmittagsmärkten eine schwache Lebensdauer beschieden sein. Heute wäre es jedoch noch verfrüht, ein Urteil darüber abzugeben, ob aus den gegenwärtigen Versuchen mit den Nachmittagsmärkten diese als ständige Einrichtung für das Wiener Marktleben hervorgehen werden.

**Viktualien.**

Die gestrigen Zufuhren auf dem **Raschmarkt** waren entsprechend dem Bedarf mittelmäßig. Kartoffeln, für welche andauernd gute Nachfrage herrscht, werden noch immer nicht in genügenden Quantitäten auf den Markt gebracht. Auf dem Engrosmarkt war die Käuferbeteiligung eine intensivere, während im Detailverkehr, der heute auch nachmittags stattfindet, der Absatz weniger animiert sich vollzogen hat. In den Preisen ist eine Veränderung mit Ausnahme von Paradiesäpfel, die sich um 2 S. pro Kilogramm billiger stellten, nicht zu konstatieren. Man zahlte: Erdäpfel, weiße 22 bis 23 S., gelbe 23 bis 24 S., Rippfä 31 bis 32 S., Paradiesäpfel (Gärtnerware) 38 bis 46 S., ungarische 34 bis 42 S., Zwiebel, slowakischer 50 bis 54 S., Mafoer 60 S., ausländischer 42 bis 52 S., Knoblauch, slowakischer 1 K. 14 S. bis 1 K. 16 S., Mafoer 1 K. 90 S. bis 2 K. 48 S., weißes Kraut 21 bis 23 S., Spinat 44 bis 50 S., Gurken, ungarische 18 bis 22 S., niederösterreichische 23 bis 24 S., Znaimer (Einlege-) Gurken 38 bis 48 S., grüne Bohnen 30 bis 34 S., gelbe 34 bis 38 S., grüne Erbsen in Schoten 90 S. bis 1 K. 4 S., Pilzlinge 2 K. 20 S. bis 2 K. 88 S., Rötlinge 68 bis 80 S., Sallemasch 54 bis 60 S. pro Kilogramm, Hauptfalsat, groß 12 S., mittel 4 bis 10 S., Mais am Kolben 5 bis 5 S. pro Stück.

**Anhaltend große Zufuhren in Gemüse und Obst.**

Die Zufuhren in dieser Woche waren zwar nicht von jenem großen Umfang wie in der Vorwoche, immerhin den Bedarf weit übersteigend. Einerseits gehen einzelne Gemüsearten zu Ende, andererseits war das Übernten noch zu Wochenbeginn durch den Regen behindert, besserte sich aber mit dem Eintritt trockenen Wetters. Die Preisbewegung war nicht einheitlich. Die meisten Artikel behaupteten ihren Preisstand, einzelne waren etwas billiger, einzelne erzielten höhere Preise. Salate mußten etwas teurer bezahlt werden, Parabeiser gingen gleichfalls höher. Knoblauch, ungarischer, ist weiter gestiegen, heimischer wurde zu bisherigen Preisen abgegeben. Zwiebel waren unverändert. Kraut, weißes, konnte nur bisherige Preise durchsetzen. Rotkraut, Kohlrabi ließen sich etwas teurer verkaufen. Klar lagen hauptsächlich ungarische Gurken (Feldware), Gartengurken wie auch Znaimer Einleger konnten nur zu höheren Preisen erstanden werden. Grüne und gelbe Fisolten waren zu bisherigen Preisen erhältlich. Mohrrüben, Paprika und Kürbis waren billiger. Einen größeren Preisabschlag erfuhrn Kartoffeln, doch dürften sich die Preise jetzt beim Uebergang von Sommer- zur Winterfrucht einige Zeit halten, nachdem die Zufuhren vorübergehend abnehmen werden. Von Obst gab es in Birnen und Äpfeln sehr große Mengen, die dementsprechend verkauft werden mußten. Feine Sorten tiroler und steirischer Probenienz, wenig vorhanden, ließen sich zu gestiegenen Preisen verkaufen. Zwetschen kamen wenig an und tendierten fester. Blaumen hören bald auf und

wurden zu vorwöchentlichen Preisen verkauft. Trauben, ungarische und niederösterreichische, stark angeboten, waren nur zu nachgebenden Preisen absetzbar, desgleichen Preiselbeeren, die heuer besonders viel vorhanden sind. Pflirsche sieht man meist nur von milderer Qualität, seltener schöne Ware. Die Preise waren meist unregelmäßig.

### Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.

N. Berlin, 28. Aug. (Priv.-Tel.) Die Verordnung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August, die sofort in Kraft tritt, ist jetzt im Reichsgesetzblatt bekannt gegeben worden. Hiernach dürfen Erbsen, Bohnen und Linsen nur durch die Zentraleinkaufsgenossenschaft in Berlin abgesetzt werden. Da das Gesetz keinen Unterschied zwischen in- und ausländischer Ware macht, so fallen auch die ausländischen Hülsenfrüchte unter das Gesetz. Ackerbohnen, Sojabohnen, Erbsenschalen und Erbsenklee verbleiben nach dem Gesetz über die Kraftfuttermittel dem Vertrieb durch die Bezugsvereinigung. Frische Hülsenfruchtgemüse und Konserven davon, ebenso Saatgut mit den üblichen Bedingungen fallen nicht unter die Vorschrift. Die Bestände am 1. Oktober sind bis zum 5. Oktober anzugeben, gleichgültig, ob gedroschen oder ungedroschen. Hülsenfrüchte, die im Gemenge mit anderen Früchten gewachsen (nicht gemischt) sind, bleiben frei. Werden aber die Hülsenfrüchte nachträglich ausgefondert, so unterliegen sie der Anzeigepflicht spätestens drei Tage nach der Ausfondierung. Haben die Besitzer der Hülsenfrüchte diese der Zentraleinkaufsgenossenschaft auf deren Verlangen käuflich zu überlassen und auf Abruf zu verladen, so können sie auch diesen Ankauf verlangen, ebenso hierzu die Bestimmung einer Abnahmefrist seitens der Gesellschaft, die mindestens vier Wochen betragen muß. Nach Ablauf der Frist werden die betreffenden Mengen frei. Natürlich bestehen für die Produktion die in allen entsprechenden Gesetzen üblichen Ausnahmen für eigenen Bedarf der Wirtschaft. Der von der Zentraleinkaufsgesellschaft zu zahlende Uebernahmepreis ist für 100 Kilogramm Erbsen 60 Mark, bei Bohnen 70 Mark, bei Linsen 75 Mark ohne Sack; für letzteren beträgt die Leihgebühr für die Hülsenfrüchte 1 Mark mit den bekannten Zuschlägen für längeres Ausbleiben oder für Mitverkauf der Säcke. Jene Uebernahmepreise umfassen die Kosten der Beförderung bis zur Verladestelle des Versandortes einschl. der Kosten des Einladens. Ist der Verkäufer mit dem von der Gesellschaft gebotenen Preise nicht einverstanden, so entscheidet die zuständige höhere Verwaltungsbehörde. Für Aufbewahrung bei längerer Dauer kann eine Vergütung bezahlt werden. Die Zentral-Einkaufsgesellschaft darf die Hülsenfrüchte nur an die Heeres- und Marineverwaltung, an Kommunalverbände oder an die vom Reichskanzler bestimmten Stellen abgeben. Wer Hülsenfrüchte zur Saat verkauft, darf als Produzent nur 5 Prozent, als Weiterverkäufer nur 10 Prozent über jenen Uebernahmepreis nehmen. Gegen Uebertretungen sind die üblichen Strafen festgesetzt.

29. III. 1915

## Preissteigerung auf dem Gemüsemarkt trotz vermehrter Zufuhr.

### Ursachen und Möglichkeit der Beseitigung derselben.

Von Garteninspektor Franz Frolik.

Wien, 28. August.

In der Woche vom 15. bis 21. d. wurden den Wiener Märkten um 13.000 Kilo Gemüse und 16.000 Kilo Kartoffeln mehr zugeführt und dort zu höheren Preisen vollständig abverkauft, als in der gleichen Periode des Vorjahres. Damals vollzog sich der Verkauf zu bedeutend niedrigeren Preisen und in jenen Artikeln, welche zufällig in größeren Mengen auf dem Markte waren, so schleppend, daß die Wiener Gemüsegärtner, welche gegenüber den ungarischen Produzenten viel höhere Arbeitslöhne bezahlen müssen, vielfach ohne jeden Gewinn arbeiteten, da ihre höhere Regie einer Konkurrenz mit dem ungarischen, mit billigeren Kräften erzeugten Gemüse nicht standhalten konnte.

Im Winter und Frühjahr fand wie bisher eine größere Einfuhr von Gemüse aus Italien statt, welches besonders dann recht billig war, wenn die Konkurrenz mit dem einheimischen, teuer erzeugten Treibgemüse begann. Nur dem Umstande, daß feinere Haushaltungen das frische Wiener Treibgemüse dem reifemüden italienischen Produkte vorziehen, war es bisher zu danken, daß sich im Inlande eine Frühgemüseucht und Treiberei in bescheidenem Umfang überhaupt noch erhalten konnte, die aber jetzt, wie die erwähnten Bilanzziffern zeigen, auch trotz der gegenwärtigen, sehr erschwerten Arbeitsverhältnisse voll und ganz ihre Leistungsfähigkeit zu erweisen vermag, denn auch in den Monaten April bis Juni des laufenden Jahres wurde nahezu das gesamte Quantum, welches früher einschließlich der italienischen Einfuhr auf den Markt kam, von heimischen Produzenten erzeugt. Also auch hier ein Beweis bisher nicht erkannter österreichischer Kraft. Daß ein so gewaltig vermehrter Gemüsebedarf, wie er gegenwärtig infolge der allgemeinen Verhältnisse auf dem Lebensmittelmarkt besteht, nicht völlig gedeckt werden kann und bei der Preisverstellung nach Angebot und Nachfrage die Marktware nicht billig ist, kann niemand wundernehmen. Die gleichen Verhältnisse wie in Wien zeigen sich in dieser Hinsicht übrigens auch in allen anderen Großstädten Oesterreich-Ungarns und Deutschlands, und zwar überall aus den gleichen Ursachen und mit denselben Wirkungen wie in Wien. Was übrigens diese Ursachen anbelangt, ist unter anderem auch die interessante Beobachtung zu machen, daß Gemüse auch von Kreisen, welche nicht zu den bemittelten zählen, am liebsten dann gekauft werden, wenn sie teuer sind, aber zu anderen Zeiten fast unbeachtet gelassen werden. Da eine Preisermäßigung durch Aufstapelung von Gemüsevorräten bei dem raschen Verderben derselben unmöglich ist, kann eine dauernde Verbilligung dieses wichtigen Lebensmittels nur durch Steigerung der Produktion bewirkt werden. Auch die Einleitung vermehrter Approvisionierungszüge nach Wien wurde erst dann wirksam, als Gemüse in Mengen vorhanden war.

Die Festsetzung von Höchstpreisen durch die Marktorgane war nötig, da Händlerprofite von über 100 Prozent nicht selten waren, und hat sich bewährt. Den Produzenten wird man gegenwärtig wohl etwas

höhere Preise als in Friedenszeiten zubilligen müssen, da die Ware gegenwärtig auch viel teurer erzeugt wird. Zu Beginn des Sommers war heuer noch dazu die Kalamität anhaltender Trockenheit, wie auch die in vielen Gegenden herrschende Ungezieferplage zu überwinden.

Für die nächste Zukunft dürften die Gemüsepreise wohl ganz mäßig bleiben, im kommenden Winter und Frühjahr aber wieder merklich anziehen. Die Gartenbaugesellschaft in Wien propagiert daher mit Recht die Einwinterung der Herbstgemüse in möglichst großen Mengen und den Anbau von Wintergemüsen, da sich Treibgemüse nur teuer produzieren läßt und auch nicht viel Treibanlagen bestehen, um den zu gewärtigenden großen Bedarf decken zu können. Neue Treibanlagen aber jetzt während des Krieges zu schaffen, ist unmöglich, weil sie sich nicht in kurzer Zeit bezahlen können. Für den billigen Massenbedarf im Winter läßt sich durch Schaffung von Ueberwinterungsräumen und Trockenanlagen zur Konservierung der billig erzeugten Herbsternste vorsorgen. Nach dem Krieg aber müßte vor allem unser Inlandsüden der Frühjahrs- gemüsezeit erschlossen werden.

Erfreulich vom volkswirtschaftlichen Standpunkt ist die so bedeutende Vermehrung des Gemüsekonsums auch deshalb, weil dadurch der Verbrauch von Fleisch und Nahrungsprodukten herabgedrückt wird, denn die Bevölkerung Oesterreichs konsumiert im Gegensatz zu anderen Ländern zu viel Fleisch und verwendet damit auch dort Baustoffe, wo nur Betriebs- und Füllstoffe nötig wären. Die harte Schule des Krieges hat anscheinend auch hier schon auf weitere Bevölkerungsergiebigkeit gewirkt, denn auch auf den gut besuchten Nachmittagsgemüsemärkten sind neben Arbeiterfrauen auch zahlreiche Frauen der besser situierten Klassen zu sehen, welche dort ihre Einkäufe besorgen. Leider scheinen sich viele Produzenten mit dem Nachmittagsmarktverkauf nicht befassen zu können, müssen sie doch bei Tag zu Hause arbeiten und auch bei der Nacht auf den Markt fahren. So lange diese Zufuhrfrage in den Produzentkreisen keine Regelung findet, werden die Nachmittagsmärkte wohl kaum zu größerer Bedeutung gelangen.

**Die Gemüse- und Obstpreise in Wien.**

Die Wiener Märkte waren in der vergangenen Woche allgemein gut besetzt. Obwohl durch den Krieg viele Pferde eingezogen wurden, haben die Marchfeldbauern anscheinend noch immer genügend Bespannung, denn die Bauernwagen sind jetzt auf den Märkten nicht weniger häufig als in Friedensjahren. Lohnt sich doch heuer der Verkauf von Gemüse und Obst weit mehr als in anderen Jahren. Ein 1000 Quadratmeter großer Krautacker bringt heuer allein an 400 bis 600 Kronen mehr ein als in anderen Jahren und ein gleich großer Zwiebelgarten würde mindestens einen ebenso großen Mehrgewinn gegenüber anderen Jahren ergeben, zumal da jetzt die Preise der Gemüse noch immer sehr hoch sind, obwohl es an Waren nicht mangelt. Wir haben schon gezeigt, daß die Zufuhren in diesem Monat auf den Wiener Märkten so ansehnlich waren wie seit Jahren nicht. Sie gehören vielleicht zu den größten, die bisher auf die Wiener Märkte kamen. Wenn sie zum großen Teil abgesetzt wurden, so ist das dem Umstand zuzuschreiben, daß heuer Fleisch und Mehl so teuer sind, daß viele Leute Gemüse und Obst als Ersatz heranziehen. Wäre das nicht der Fall, dann müßten die Preise der Marktwaren in Wien während dieser großen Zufuhren von selbst sinken. So aber können die Wucherer immer noch verlangen, was sie wollen. Die Wiener Gemeindegewaltigen wagen es nicht, sie darin besonders zu stören. Werden doch täglich die amtlichen Marktpreise so hoch angesetzt, daß sie weit über denen anderer Jahre stehen, in denen Gemüse und Obst in geringerer Menge auf den Markt kam als heuer.

Gestern waren die Zufuhren auf dem Naschmarkt ein wenig kleiner als vor einer Woche, aber noch immer sehr ansehnlich. Auch die Käufer waren in Massen erschienen. Birnen wurden weniger zugeführt als vor ein paar Tagen. Ihre Preise standen während der vergangenen Woche unverhältnismäßig hoch und auch gestern waren Birnen unter 30 Heller für das Kilo nur vereinzelt zu bekommen. Bei den Bauern kaufte man aus den Butten am teuersten. Sie verstehen es am besten, die Wiener zu wurzen. Leider werden sie durch die Marktaufsichtsansorgane wenig behelligt. Sie schreiben zumeist keine Preise an und verlangen oft mehr als die Händler, die in den Ständen zu einem Kilo verkaufen. Oft hört man, wie sich Käufer über die Wucherpreise der Bauern empören. Leider vergeblich.

Eine energische Stadtverwaltung, die auf die Käufer sieht, würde den Bauern schon begreiflich machen können, daß in einem obstreichen Jahre wie heuer ein Kilo Birnen billiger als um 30 bis 36 Heller verkauft werden muß.

Für N e p f e l, die jetzt in großen Mengen auf den Markt kommen, gingen die Preise wenig zurück. Um 30 Heller das Kilo sind nur minderwertige Nepsel zu bekommen, zumeist kosten sie 36 Heller und mehr. Auch dieser Preis entspricht nicht dem heutigen Marktwert, weil man in weniger obstreichen Jahren gleichartige Nepsel etwa um den halben Preis von heuer bekam. Ebenso ist es mit den Preiselbeeren. Sonst kostete der Liter 20 bis 24 Heller. Heuer gab es daran keinen Mangel und doch gingen sie nicht unter 50 Heller herab, jetzt stiegen sie auf 70 Heller für den Liter. Das Kilo kostet doppelt so viel. Ungeheuerlich sind die Preise der Z w e t s c h k e n. Sie gedeihen heuer vielfach nicht so reichlich wie vor einem Jahre, doch gibt es weite Landstriche, in denen sie gut geraten sind. Sonst zahlte man um diese Zeit auf dem Großmarkt für ein Kilo Zwetschken 10 bis 20 Heller, heuer kosten die schlechten 30 bis 40 Heller, im Kleinverkauf werden sie bis zu 80 Heller das Kilo berechnet. Das ist unverkämter Wucher.

Nicht anders ist es mit den Herrenpilzen. Preise von 3 Kronen und mehr sind dafür nicht selten. Unter 2 Kronen sind sie nicht zu bekommen. Auch da gedeiht der Wucher prächtig, denn die Marktverkäufer geben den Waldgängern, die Pilze suchen, kaum ein Drittel oder ein Viertel des Preises, für den sie die Ware am Markt losschlagen. Nur P f i r s i c h e sind jetzt billiger geworden. Es sind die unscheinbaren Spätpfirsiche, die in den Weingärten erst jetzt zu reifen beginnen. Man bekommt sie nun stellenweise im Großhandel für 50 bis 60 Heller das Kilo.

Auch auf dem G e m ü s e m a r k t halten sich im allgemeinen die Preise noch sehr hoch. P - r a b e i s e r kosten meist 32 bis 36 Heller, das Dreifache gegen sonst, gelbe K ü b e n sind unerhört teuer, sie werden jetzt zumeist nach dem Stück für 2 bis 3 Heller verkauft. K r a u t ist ein wenig billiger geworden. Man kann das Kilo vereinzelt schon für 20 bis 24 Heller erstezen. Allerdings ist jetzt die Hauptzeit für Kraut, das bald in großen Mengen zu haben sein wird. E r d ä p f e l stehen noch unverändert im Preis, zumeist 20 Heller das Kilo, vereinzelt um 18 Heller.

Obwohl nun die Verordnung über die Anschreibung der Preise seit mehr als zwei Wochen in Kraft ist, wird sie von

en händlerischen Verkäufern auf dem Gemüsemarkt zumeist nicht beachtet. Leider ist die Aussicht so mangelhaft und das Einschreiten der Marktorgane und mancher Wachleute so wenig energisch, daß sich diese Zustände nicht bessern. Dank der Wiener Gemütslichkeit wird die Mißachtung der Verordnung immer noch fortgesetzt und — geduldet.

\* **Hauswirtschaftskurse der städtischen Gaswerke.** In der Lehrküche der städtischen Gaswerke, VIII. Josefstädterstraße 10, finden jeden Mittwoch Anschauungsvorträge über „Dörren und Einkochen von Gemüse und Obst. Allgemeines über Seefische, ihre Zubereitung und die Verwendung von Ersatzmehlen“ statt. Beginn 4 Uhr nachmittags. Eintritt frei.

### Verwertung von Fallobst.

Die Sicherstellung unserer Volksernährung erfordert es, daß von der reichen Obsternte dieses Jahres keine Frucht umkommt, die als menschliche oder tierische Nahrung dienen kann. Dies gilt besonders für Fallobst und gewisse Wildfrüchte, die in manchen Gegenden völlig unbenutzt bleiben, obwohl sie einen großen Wert für die Herstellung von Obstkonserven besitzen.

Da diese Erzeugnisse der Obstverwertungsindustrie im kommenden Winter eine erhöhte Bedeutung als *Protaustrieh* zum teilweisen Ersatz der immer knapper werdenden Fette erlangen, ist es nötig, die Versorgung der Marmeladenfabriken mit Obst über die gewöhnliche, vom eingeführten Handel getragene Zufuhr hinaus zu steigern. Zu diesem Zweck sollen überall im Reiche, wo es an geordneten Absatzwegen fehlt, Sammelstellen geschaffen werden, die jede Menge Fall- und Wildobst von zwei Zentner aufwärts annehmen und, zu Waggonladungen (100 oder 200 Zentner) vereinigt, der Industrie zuführen. Der Absatz der so gewonnenen Fruchtmengen zu festgesetzten Preisen ist durch Vereinbarungen der *Zentral-Einkaufsgesellschaft* (Berlin W. 8, Behrenstraße 21, Abteilung Fruchtverwertung) geregelt, die allen Interessenten auf Verlangen die zu diesem Zweck aufgestellten Anleitungen zustellt.

**Herbstkurs für Gemüse- und Obstbau.**

Die Gartenbaugesellschaft veranstaltet im Botanischen Institut, Wien, 3. Bezirk, Rennweg Nr. 14, einen Herbstkurs über Gemüse- und Obstbau. Zweck des Kurses ist es, den Teilnehmern an der Hand theoretischer und praktischer Unterweisungen die Kenntnis der wichtigsten Vorgänge im Pflanzenleben und der häufigsten Pflanzenkrankheiten sowie der wichtigsten Herbstarbeiten und der vorbereitenden Frühjahrsarbeiten im Obst- und Gemüsegarten zu vermitteln. Der Kurs beginnt am 20. d. und dauert bis Mitte Oktober. Als Lehrer an diesem Kurse wirken die Herren: Prof. Dr. L. Linsbauer für Pflanzenkrankheiten; Josef Sichelhorn, Assistent am pflanzenphysiologischen Institut für allgemeine Botanik; Direktor Julius v. Jablanetzky für Obstbau, und Garteninspektor Franz Frolik für Gemüsebau. Das Unterrichtsgeld beträgt 25 Kronen und ist im vorhinein zu entrichten; Mitglieder der Gartenbaugesellschaft zahlen 20 Kronen. Auskünfte und Einschreibungen an Wochentagen von 9 bis 12 Uhr vormittags und von 3 bis 6 Uhr nachmittags in der Gesellschaftskanzlei, 1. Bezirk, Weihburggasse Nr. 29/31.

2./IX. 1915.

**Verwertung von Fallobst.**

Die Sicherstellung unserer Volksernährung erfordert es, daß von der reichen Obsternte dieses Jahres keine Frucht ungenutzt bleibt, die als menschliche oder tierische Nahrung dienen kann. Dies gilt besonders für Fallobst und gewisse Wildfrüchte, die in manchen Gegenden völlig unbenutzt bleiben, obwohl sie einen großen Wert für die Herstellung von Obstkonserven besitzen.

Da diese Erzeugnisse der Obstverwertungsindustrie im kommenden Winter eine erhöhte Bedeutung als Brotaufstrich zum teilweisen Ersatz der immer knapper werdenden Fette erlangen, ist es nötig, die Versorgung der Marmeladenfabriken mit Obst über die gewöhnliche Zufuhr hinaus zu steigern. Zu diesem Zweck sollen überall im Reiche, wo es an geordneten Absatzwegen fehlt, Sammelstellen geschaffen werden, die jede Menge Fall- und Wildobst von 2 Ztr. aufwärts annehmen und, zu Waggonladungen (100 oder 200 Ztr.) vereinigt, der Industrie zuführen. Der Absatz der so gewonnenen Fruchtmengen zu festgesetzten Preisen ist durch Vereinbarungen der Zentral-Einkaufsgesellschaft (Berlin W. 8, Behrenstraße 21, Abteilung Fruchtverwertung), geregelt, die allen Interessenten auf Verlangen die zu diesem Zwecke aufgestellten Anleitungen zuschickt. Es ist zu hoffen, daß diese gemeinnützigen Bestrebungen überall die eifrigste Unterstützung finden.

Aber auch die Selbstverwertung des Fallobstes ist dringend zu empfehlen. Verfaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft so wenig geschätzten

und doch so wertvollen Falläpfel. Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Falläpfel verwendbar, die gut gewaschen, mit knapp Wasser verdeckt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden gießt man sie durch eine feines Säckchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigelegt, dann gekocht bis zur Geleeprobe, d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarrt. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelsaft daraus herstellen läßt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schalen und Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelee ergeben wie die ganzen Äpfel.

Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Falläpfel gut zu verwerten, wenn man sie schält und in ganz kleine Stücke schneidet. Man kocht sie in dem Zuckerwasser weich, in dem man die Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermischt man Preiselbeeren und Äpfelstückchen. Zu je 3 Liter Beeren sind bis 2 Liter Äpfel verwendbar. — Falläpfel, Fallbirnen, Fallpflaumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht, geben ein gutes, haltbares Biermus.

2. IX. 1915.

## Verwertung von Fallobst.

Die Sicherstellung unserer Volksernährung erfordert es, daß von der reichen Obsternte dieses Jahres keine Frucht umkommt, die als menschliche oder tierische Nahrung dienen kann. Dies gilt besonders für Fallobst und gewisse Wildfrüchte, die in manchen Gegenden völlig unbenutzt bleiben, obwohl sie einen großen Wert für die Herstellung von Obstkonserven besitzen.

Da diese Erzeugnisse der Obstverwertungs-Industrie im kommenden Winter eine erhöhte Bedeutung als Brot-Muffinrich zum Teil-Ersatz der immer knapper werdenden Fette erlangen, ist es nötig, die Versorgung der Marmeladenfabriken mit Obst über die gewöhnliche, vom eingeführten Handel getragene Zufuhr hinaus zu steigern. Zu diesem Zweck sollen überall im Reich, wo es an geordneten Absatzwegen fehlt, Sammelstellen geschaffen werden, die jede Menge T- und Wildobst von zwei Zentnern aufwärts annehmen und, zu Waggonladungen (100 oder 200 Zentner) vereinigt, der Industrie zuführen. Der Absatz der so gewonnenen Früchtemengen zu festgesetzten Preisen ist durch Vereinbarungen der Zentral-Einkaufsgesellschaft (Berlin W. 8, Behrenstraße 21, Abteilung Fruchtverwertung) geregelt, die allen Interessenten auf Verlangen die zu diesem Zweck aufgestellten Anleitungen zuschickt. — Es ist zu hoffen, daß diese gemeinnützigen Bestrebungen überall die eifrigste Unterstützung finden.

wenig Getreide gebaut wird, kaum lohnt, diese geringen Mengen auch noch zu beschlagnahmen.

Wenn auch die militärischen Rücksichten vorgehen, sollten die entscheidenden Stellen doch danach streben, es möglich zu machen, daß dem Kleinbauern nicht der ganze Hafer genommen wird, sondern daß er einen Teil zur Jungviehaufzucht behalten darf. Hafer kann man in der Pferdehaltung durch andere Futtermittel leichter ersetzen als bei der Jungviehaufzucht. Wir haben in diesem Jahre eine große Sichelenernte zu erwarten; wenn das Sammeln derselben rechtzeitig organisiert und das Trocknen der Sicheln mittels Schnellbarren betrieben wird, könnten die gedörrten Sicheln z. B. einen Teil des Hafers als Pferdefutter ersetzen, abgesehen davon, daß sie auch als Schweinemastfuttermittel einem großen Mangel abhelfen. Der Landwirtschaftsminister hat bereits einen Erlaß an die königlichen Regierungen betreffs Sammelns von Sicheln und Bucheckern ergehen lassen. Da die Sicheln, in großen Massen aufbewahrt, sehr schnell verderben, ist es unbedingt erforderlich, daß Schnelltroden-Einrichtungen getroffen werden.

Es gibt transportable Schnellbarren wie z. B. die Zimmermannsche Expresdarre, welche von Ort zu Ort gefahren werden kann. Die Leistungsfähigkeit einer solchen transportablen Darre ist so groß, daß in einem Tage sehr bedeutende Futtermengen darauf gedörrt werden können. Nur wenn die Sicheln an Sammelstellen gedörrt und womöglich enthülft und geschrotet werden, sind sie ein versand- und lagerfähiges Hilfsfuttermittel für unsere Kleinbetriebe. Es sollte deshalb ihre rationelle Verwertung rechtzeitig organisiert werden, damit der Apparat funktioniert, wenn die Zeit der Sichelenernte kommt. Die „wandernde“ Schnelldarre wäre auch berufen, in Gegenden mit Kleinbetrieben Dauerfuttermittelstoffe zu bereiten, welche den notorischen Futtermangel lindern. Denn auf solchen Darren können alle wasserreichen Futterstoffe wie Gras, die Blätter der Runkelrüben und Kohlraben, grünes Kartoffelkraut, Kartoffeln, Rüben usw. in kurzer Zeit gedörrt werden. Viele wasserreichen Futterstoffe, welche die Herbstenernte liefert, wie z. B. die Rübenblätter, werden wegen ihrer lazierenden Wirkung schlecht ausgenützt und können oft nicht alle grün verfüttert werden. In gedörrtem Zustande dagegen können sie Handelsfuttermittel ersetzen. So gut man den Großbetrieben zur Bewältigung der Bodenkulturarbeiten Motorsflüge überlassen hat, könnte man den Kleinbetrieben mit Hilfe von transportablen Schnellbarren zur Vermehrung der Futtervorräte zu Hilfe kommen. Der Kleinbesitzerstand ist bestrebt, seinen Viehstand so gut als möglich durchzubringen, das beweist die Tatsache, daß jetzt schon in Gebirgsgegenden, wo die Heuernte sehr gering ausgefallen ist, eine Menge Stroh zu Futterzwecken eingeführt wird. Es ist deshalb von der größten Wichtigkeit, daß alle berufenen Instanzen dem Kleinbauernstand in der Versorgung mit sogenannten Kraftfuttermitteln tatkräftig helfen.

**Der gestrige Nachmittagsmarkt.****Guter Besuch, mäßige Kaufslust.**

Noch immer scheinen sich die Nachmittagsmärkte auf dem Raschmarkt bei den Wiener Hausfrauen nicht so recht eingebürgert zu haben, denn bis jetzt vermochte noch kein Nachmittagsmarkt in bezug auf den Warenumsatz die Händlererschaft zu befriedigen. War auch der gestrige Nachmittagsmarkt mit Waren überladen und infolge des schönen Wetters recht gut besucht, so wurde doch im Verhältnis zur Besucherzahl nur mäßig gekauft.

Besicht wurde der Markt von 7 bulgarischen Gemüsegärtnern, 4 Thebener Gurkenhändlern, 40 hiesigen Händlern und 26 Slowaken, während die Gärtner der Umgebung Wiens und die heimischen Produzenten auch gestern, wie bis jetzt auf allen Nachmittagsmärkten, gefehlt haben. Auf dem Obstmarkt hielten außer den Destlerinnen, die dort täglich ihren Stand offen halten, 35 Großhändler und 32 Detaillisten ihre Waren feil.

Gekauft wurden auf dem gestrigen Nachmittagsmarkt der Hauptsache nach Gurken zum Preise von 16 bis 20 Seller, grüne Fajolen um 28 bis 32 Seller — Spargelbohnen fehlten gänzlich —, Kartoffeln, und zwar rote Sorten um 16 und 17 Seller, gelbe um 18 bis 20 Seller, Rippfler um 22 bis 24 Seller und Paradeiser um 28 bis 32 Seller pro Kilogramm. Weißkraut wurde bei den Slowaken schon mit 18 Seller pro Kilogramm abgegeben. Im Laufe des Nachmittags langten noch vier Waggons Weißkraut ein. Die Bulgaren gaben grünen Paprika, Petersilie sowie Karotten, Kartoffeln, auch Paradeiser billig ab. Slowakischer Knoblauch wurde im Kleinen um K. 1.— pro Kilogramm verkauft, während Makoer Knoblauch K. 2.48 pro Kilogramm kostete. Ein Kilogramm Zwiebel wurde schon um 48 Seller abgegeben.

Die Preise blieben fast ausnahmslos hinter den amtlichen Notierungen und hinter den beim Vormittagsmarkt geforderten zurück, wodurch die Hausfrauen in der Lage waren, wirklich billig zu kaufen. Das Marktamt hat durch seine Organe durchreisende Preisvisitationen vorgezogen und die Preise für überständige Ware entsprechend herabgesetzt sowie auch auf die Preisbestimmung bei den slowakischen Produzenten, die im Laufe des Nachmittags angekommen waren, eingewirkt.

Die Sicherheitswache übte ebenfalls eine scharfe Preiskontrolle und verständigte sofort die Marktbehörde, wenn irgendwo eine Preistafel nicht in Uebereinstimmung mit den amtlichen Preisnotierungen war. Auch das Fehlen der Preistafeln wird von der Wache sofort beanstandet.

Das gestrige Marktgetriebe gestaltete sich in der Zeit von halb 5 bis 6 Uhr abends sehr lebhaft. Gegen 1/7 Uhr abends setzte ein Verflauen des Marktverkehrs ein, um 7 Uhr war der Nachmittagsmarkt zu Ende. Der nächste findet am kommenden Dienstag statt, der in Anbetracht des auf den 8. d. fallenden Feiertags gut besucht sein dürfte.

## Einführung von Pilzkursen.

Eine Anregung von Karl Wintersperger, Krems.

Die allgemeine Teuerung, die recht fühlbare Knappheit in eiweißhaltigen Nahrungsmitteln sollten unsere Mäcke viel mehr, als es bis jetzt geschieht, auf die Pilze lenken, die heute

in besonders großer Menge auftreten. Es werden ja wohl, namentlich in der Nähe der Städte, viele Speisepilze gesammelt, doch erstreckt sich die Sammeltätigkeit leider meist nur auf drei oder vier Arten, das übrige Meer wohlschmeckender und häufig vorkommender Pilze bleibt aus Unkenntnis ihres Wertes völlig unbeachtet. Und doch sind viele von ihnen der Wissenschaft schon längst, anderen allerdings erst seit neuerer Zeit als genießbar bekannt. Diese Ergebnisse sind eben noch nicht überall in das Volk gedrungen. Darin sollte endlich Wandel geschafft werden. Die Kenntnis der Pilze müßte zunächst mehr und gründlicher, als es bis jetzt geschieht, in den Schulen vermittelt werden. Man scheidet naturgeschichtliche Stoffe von geringerem Bildungs- oder praktischem Werte aus und benütze die gewonnene Zeit, um dieses brachliegende Gebiet zu bebauen. So würde sich allmählich eine richtige Wertschätzung der Pilze einbürgern. Der Weg ist jedoch für unsere heutigen Verhältnisse, die dringend eine Vermehrung stickstoffhaltiger Nahrungsmittel heischen, zu weit. Man bedenke ferner: Wie viele Mütter würden sich herbeilassen, die ihnen bisher unbekannt, von den Schülern als genießbar gesammelten Pilze zuzubereiten, und wie viele Frauen wären in bejahendem Falle auch instand, sie richtig zu verwerten! Die Arbeit der Schule wäre wohl vielfach umsonst getan.

Zu rascher Einführung neuer Arten von Speisepilzen können nur zahlreiche praktische Kurse beitragen, deren Dauer je einen Tag nicht zu übersteigen brauchte. Sie hätten die Kenntnis der häufiger vorkommenden Speisepilze und jener giftigen Arten zu vermitteln, die zu Verwechslungen Anlaß geben könnten. Dabei wäre das Vorkommen in der betreffenden Gegend in erster Linie zu berücksichtigen. Alle Arten genießbarer Schwämme, die wegen ihres geringen Wohlgeschmacks, ihres seltenen Vorkommens oder ihrer Kleinheit keine wirtschaftliche Bedeutung haben, ebenso jene, die mit giftigen allzu leicht verwechselt werden könnten, müßten ausgeschlossen bleiben, um eine eingehende Behandlung der wichtigen möglich zu machen. Ein Duzend, im äußersten Falle etwa zwanzig Arten dürften genügen. Hauptsache ist jedenfalls, daß man jede Art in ihren Entwicklungsstufen und Abänderungen genau kennen lernt. Diese Kenntnis kann selbstverständlich nur an der Hand von Naturkörpern in sicherer Weise vermittelt werden. Bilder und Modelle seien nur als Hilfsmittel zuzulassen.

Ein wichtiger Abschnitt wäre ferner ein Kochkurs über die richtige Zubereitung und Dauerbewahrung der Speisepilze. Denn es läßt sich nicht leugnen, daß ihrer Einbürgerung auch das Unvermögen entgegensteht, sie unserem Geschmack entsprechend zu verwerten. Sollen aus den Pilzen zuzugende Gerichte entstehen, so müssen sie ihrer Eigenart entsprechend behandelt werden. Die besten Rohstoffe der Küche sind wertlos, wenn man sich in ihrer Herrichtung vergreift. Den Schluß der Kurse hätten Sammelausflüge zu bilden, bei denen die Kenntnis der Pilze praktisch erprobt werden könnte.

Pilze wachsen bis zum Eintritt des Frostes. Es ist daher auch heute noch möglich, bei sofort eingehender Aufklärungsarbeit die ungeheuren Schätze eiweißhaltiger Nahrungsmittel, die uns die Natur ohne unser Zutun bietet, mehr als bisher dem Genuß zuzuführen. Voraussetzung ist dabei, daß die *Waldbesitzer dem Sammeln keine oder wenigstens nicht übermäßige Schwierigkeiten entgegensetzen.*

Der Marktpreis der Pilze ist heute ein ziemlich hoher. Er würde sofort sinken, wenn wir die Märkte mit wenigstens einem Duzend Arten guter Speisepilze besetzen könnten. Käufer und Pilzsammler kämen auf ihre Rechnung. Der Sammler deshalb, weil er nicht halbe Tage lang, oft ohne rechtliches Ergebnis, bloß zwei oder drei Arten nachzugehen brauchte, sondern seine Sammeltätigkeit auf eine viel größere Anzahl verschiedener Schwämme ausdehnen könnte; er würde also selten ohne namhafte Ausbeute heimkehren. Die Abfälle oder minderwertigen Speisepilze könnten in geeigneter Form noch dazu als wertvolle Beigabe zum Geflügelfutter dienen oder als Dünger verwendet werden.

Die Einführung dieser gemeinnützigen Kurse würden wohl zunächst Gemeinden oder Vereine in die Hand nehmen müssen; es ist aber auch zu wünschen, daß sie in diesem Vorhaben von unseren Staats- und Landesbehörden ausreichende Förderung finden. In vielen Orten finden sich wohl Pilzkundige, denen man die Leitung solcher Kurse anvertrauen könnte, und wenn nicht, wäre es nicht allzu schwierig oder zeitraubend, geeignete Kräfte in besonderen Kursen heranzubilden. Um mit einer geringen Zahl von Lehrkräften auszureichen, könnten für die Allgemeinheit *Wanderkurse* geschaffen werden.

Diese Anregung ist sehr nützlich und es ist zu wünschen, daß sie aufgegriffen werde. Wer sich übrigens augenblicklich über die große Zahl genießbarer Pilze unterrichten will, dem sei das kleine Handbüchlein: *„Giftschwamm oder Pilz“* empfohlen, das soeben als erstes Heft der kleinen Bücherei der *„A. Z. am Abend“* erschienen ist. Es ist in allen Tabaktrafiken um den Preis von 10 Heller zu haben.

5. / IX. 1915.

**Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.**

Zu der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August (Reichsgesetzblatt S. 520) wird dem Wolffschen Telegraphen-Bureau von unterrichteter Seite geschrieben: Die Verordnung erstreckt sich auf in- und ausländische Hülsenfrüchte aus diesjährigen oder früheren Ernten. Der in der Bekanntmachung genannte 1. Oktober bezieht sich nur auf die Anzeigepflicht; das Verbot des Absatzes von Hülsenfrüchten an andere Stellen oder Personen als an die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin besteht seit dem 27. August, dem Tage der Ausgabe der Nummer 111 des Reichsgesetzblattes, in der die Bekanntmachung erschienen ist. Vor diesem Tage geschlossene Kaufverträge über Bohnen, Erbsen und Linsen aus der inländischen Ernte des Jahres 1915 sind nach der Bekanntmachung vom 26. August 1915, Reichsgesetzblatt S. 524, nichtig, soweit diese Verträge nicht bereits seitens der Verkäufer erfüllt sind. Ferner scheint in weiten Kreisen ein Irrtum darüber zu bestehen, was unter Hülsenfrüchten im Sinne der erwähnten Bekanntmachung zu verstehen ist, obwohl der § 1, Absatz 2, unter Nr. 1—7 alle Ausnahmen genau aufzählt. Keine dieser Nummern erwähnt etwas von geschälten, gespaltenen oder zerkleinerten Erbsen, Bohnen und Linsen. Daraus folgt, daß sich die Verordnung auch auf derartig bearbeitete Hülsenfrüchte erstreckt; jedoch ist für derartig verbesserte Produkte bei der Abnahme durch die Zentral-Einkaufsgesellschaft die Zubilligung eines angemessenen Schällohnes usw. nicht ausgeschlossen.

## Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.

Berlin, 4. Septbr. (W. L. B. Nichtamtlich.) Zu der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 520) wird uns von unterrichteter Seite geschrieben: Die Verordnung erstreckt sich auf in- und ausländische Hülsenfrüchte aus der diesjährigen oder früheren Ernten. Der in der Bekannt-

machung genannte 1. Oktober bezieht sich nur auf die Anzeigepflicht; ein Verbot des Absatzes von Hülsenfrüchten an andere Stellen oder Personen als an die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin besteht seit dem 27. August, dem Tage der Ausgabe der Nummer 111 des Reichsgesetzblattes, in dem die Bekanntmachung erschienen ist. Die vor diesem Tage geschlossenen Kaufverträge über Bohnen, Erbsen, und Linsen aus der inländischen Ernte 1915 sind nach der Bekanntmachung vom 26. August 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 524) nichtig, soweit die Verträge nicht bereits seitens der Verkäufer erfüllt sind. Ferner scheint in weiten Kreisen ein Irrtum darüber zu bestehen, was unter Hülsenfrüchten im Sinne der erwähnten Bekanntmachung zu verstehen ist, obwohl der Paragraph 1 Abs. 2 unter Nr. 1 bis 7 alle Ausnahmen genau aufzählt. Keine dieser Nummern erwähnt etwas von geschälten, gespaltenen oder zerkleinerten Erbsen, Bohnen und Linsen. Daraus folgt, daß sich die Verordnung auch auf derartig bearbeitete Hülsenfrüchte erstreckt. Jedoch ist für derartig verbesserte Produkte bei der Abnahme durch die Zentral-Einkaufsgesellschaft die Zubilligung eines angemessenen Schällohnes usw. nicht ausgeschlossen.

### Berlins Gemüseverbrauch.

Rund 2 500 000 Zentner Gemüse kamen nach Berlin im Jahre 1912 von auswärts. Dabei ist aber das, was die Berliner Rieselfelder erzeugen, gar nicht in Anschlag gebracht. Dr. rer. pol. Karl Nasch kommt in seiner demnächst erscheinenden Schrift „Die Berliner Rieselfelder, städtischer Eigenbetrieb und Kleinverpachtung“ (Karl Heymanns Verlag) zu dem Schluß, daß die Berliner Rieselfelder im Jahre 1912 bei einer verpachteten, zum Gemüsebau verwandten Fläche von 2300 Hektar 2 300 000 Zentner lieferten. Selbst wenn man unter Berücksichtigung des höheren Wassergehaltes, der beim Rieselgemüse ebenso wie bei den anderen Rieselerzeugnissen vorhanden ist, einen Abzug von 10 v. H. macht, so bleibt immer eine Jahreserzeugung von rund 2 000 000 Zentner Rieselgemüse, d. h. 45 v. H. des Gesamtverbrauchs Groß-Berlins.

Aber mit Ermittlung dieser Zahl haben wir noch nicht das richtige Bild von dem Anteil, den die Rieselfelder an der Gemüseversorgung der Reichshauptstadt haben. Die außerordentliche Entwicklung des Rieselgemüses hat, wie Dr. Nasch weiter in seiner Arbeit ausführt, immer mehr dazu geführt, daß das Rieselgemüse, sobald einmal seine Erntezeit herankommt, den Markt fast für sich allein in Anspruch nimmt. Die auf den Bahntransport angewiesenen in- und ausländischen Naturlanderzeugnisse — Naturland im Gegensatz zum künstlich hergerichteten Rieselland — können in der Hauptlieferzeit der Rieselfelder mit diesen nicht in Wettbewerb treten. Daher beschränken sich die anderen Gemüsezüchter vor allem auf Anlieferung von Gemüsen, wie z. B. Tomaten, Gurken, Zwiebeln, die auf den Rieselfeldern Berlins nur im geringen Maße wachsen. Berücksichtigt man, daß nur wenige Gemüsearten auf den Rieselfeldern nicht gewonnen werden, so erkennt man die hohe Bedeutung der Rieselfeldwirtschaft für die Versorgung der Großstadtbevölkerung mit frischen Gemüsen in der Zeit ihrer Ernte, in der der Anteil ihrer Lieferung am Gesamtverbrauch sicherlich weit über 45 v. H. hinausgeht.

In der vergänglichen Natur des Rieselgemüses liegt es, daß seine Vorherrschaft nur während der Sommer-, höchstens Herbstmonate andauert. Vielleicht wird, wenn man in Groß-Berlin auch die Vorrichtungen zur Herstellung von Dörrengemüse getroffen hat, sich das ändern. Aber das dürfte noch gute Wege haben, zumal das frische Rieselgemüse sich eines außerordentlich starken Absatzes erfreut. Im Winter geschieht Berlins Versorgung, abgesehen von den direkten Wintergemüsen, wie Grün-, Rosen- und Braunkohl, vor allem durch die in- und ausländische Naturlandproduktion. Der Anteil der Riesellanderzeugung sinkt dann beträchtlich unter 45 v. H. herab.

**Obst und Gemüse auf dem Naschmarkt.**

Der August 1914 und 1915.

Als uns der achte Feind — Italien — den Krieg erklärte, war im Publikum vielfach die Ansicht vertreten, daß sich nun in der Versorgung Wiens mit Gemüse und Obst Schwierigkeiten ergeben würden und daß eine neuerliche Preiserhöhung für Viktualien eintreten würde. Wie aber aus der nachfolgenden Aufstellung hervorgeht, war die Zufuhr aus Italien und selbst aus jenen eigenen Gebieten, welche jetzt zum Kriegsbereich gehören, in den Monaten des größten Gemüsekonsums ganz unbedeutend.

Auf dem Naschmarkt, einem der wichtigsten Märkte Wiens, war sogar im abgelaufenen Monat mit Ausnahme von grünem Gemüse die Zufuhr aller Artikel wesentlich stärker als im August 1914.

Auf den Naschmarkt wurden gebracht:

	August 1915	August 1914
	in Meterzentnern	
an Gemüse . . .	50,848	69,824
„ Kartoffeln . . .	32,415	20,417
„ Obst . . .	42,646	26,744
„ Agrumen . . .	760	850
zusammen	126,669	117,835

Nach den Herkunftsländern geordnet ergibt sich folgende Aufstellung:

	August 1915.			
	Gemüse	Kartoffeln	Obst	Agrumen
	in Meterzentnern			
aus Niederösterreich	22,725	20,651	8,711	—
Oberösterreich und Salzburg . . .	25	—	300	—
Steiermark . . .	12	—	3,522	—
Böhmen u. Mähren	428	200	3,823	—
Tirol . . .	—	—	3,118	—
Sörz, Gradiška und Krüstenland . . .	—	100	290	200
den Ländern der ungarischen Krone	27,408	11,664	22,882	—
dem Auslande . . .	250	300	—	500

	August 1914.			
	Gemüse	Kartoffeln	Obst	Agrumen
	in Meterzentnern			
aus Niederösterreich	46,166	14,999	2,252	—
Oberösterreich und Salzburg . . .	—	—	—	—
Steiermark . . .	—	—	985	—
Böhmen u. Mähren	2,093	102	2,189	—
Sörz, Gradiška und Krüstenland . . .	—	—	2,294	—
den Ländern der ungarischen Krone	20,212	4,371	15,612	—
Italien . . .	1,353	945	2,377	850

Wie aus den vorstehenden Aufstellungen ersichtlich, ist die Minderzufuhr in Gemüse auf dem Naschmarkt im Monat August nicht auf das Fehlen der verhältnismäßig unbedeutenden Zufuhren aus Italien, sondern auf die wesentlich geringeren Zufuhren aus Niederösterreich zurückzuführen. Der Grund hierfür sind die großen Anläufe, welche in der Umgebung Wiens und in ganz Niederösterreich direkt bei den Produzenten zur Versorgung der Spitäler vorgenommen wurden, da selbst weit gelegene Spitäler ihren Bedarf bei den niederösterreichischen Produzenten gedeckt haben. Auch nach Böhmen, das heuer den Wiener Markt schwächer beschickt hat, sind große Mengen von Viktualien in der Wiener Umgebung gekauft worden. Dagegen sind die Zufuhren aus Ungarn sowohl an Gemüse als auch an Kartoffeln und Obst bedeutend gestiegen.

Grünes Gemüse war demnach, wenn sich auch nie Mangel eingestellt hat, auf dem Naschmarkt schwächer zugeführt, und da heuer, speziell an den fleischlosen Tagen, die Nachfrage stärker denn je war, war eine Preissteigerung im Vergleich zum Vorjahr unvermeidlich. Dem Bemühen der Marktorgane ist

es aber gelungen, diese Preiserhöhung in möglichst engen Grenzen zu halten. Auch die Hausfrauen, welche es gelernt haben, ihren Küchenszettel nach der täglichen Marktlage einzurichten und immer jene Gemüse zu kaufen, die genügend vorhanden waren, haben sprunghafte Preissteigerungen, wie sie bei großer Nachfrage und geringem Angebot entstehen, vermieden. Erfreulicherweise war also die Preissteigerung bei manchen Artikeln nicht bedeutend und bei feinerer Sorte von Gemüse auch nur annähernd so hoch wie bei Fleisch oder Mehl. Alle Sorten von Salat — dessen Zeit jetzt schon vorüber ist — stellten sich heuer fast billiger als im Vorjahr, nur kurze Zeit — als der Regen zu lange auf sich warten ließ — war vorübergehend eine leichte Preiserhöhung zu verzeichnen. Die größten Preisunterschiede ergaben sich bei Artikeln des täglichen Bedarfs, bei Kartoffeln, Zwiebeln und Sauerkraut, und erscheint die Preiserhöhung für Kartoffeln gerade am wenigsten gerechtfertigt, da die Zufuhren im letzten Monat wesentlich stärker waren als im Vorjahr. Doch ist zu bedenken, daß heuer die Frühkartoffeln viel später auf den Markt kamen, und ist dies das einzige Marktgebiet, wo die italienische Konkurrenz — nicht die italienischen Zufuhren — hätte Wandel schaffen können. Die bäuerlichen Produzenten haben auch eine Zeitlang den Wiener Markt nicht besucht und so der Preisregulierung seitens des Marktamtes Widerstand geleistet. Auch sind die Zufuhren, besonders in der letzten Zeit, qualitativ nicht günstig, da heuer die Kartoffeln in manchen Gegenden durch zu viel Feuchtigkeit gelitten haben und „brandig“ werden. Die bedeutende Preiserhöhung für Sauerkraut wurde dadurch verursacht, daß die Händler, welche sich mit dem Einlegen des Krautes befassen, einen Teil ihres Bedarfs zu früh gedeckt haben, zu einer Zeit, als noch Weißkraut sehr hoch im Preise stand. Im Monat August waren die Preise für Weißkraut im Detailhandel pro Kopf ungefähr um 4 bis 6 Heller höher; ein genauer Vergleich läßt sich für diesen Artikel nicht

ziehen, da heuer Kraut nach Gewicht verkauft werden muß, während es in Friedenszeiten im Detailhandel per Stück gehandelt wird.

Laut amtlicher Notierung betragen die Preise im Detailhandel auf dem Naschmarkt im

	August 1915		August 1914	
	alles per Kilogramm			
für Kartoffeln . . .	20 bis	24 S.	12 bis	14 S.
Rüpfel-Erdäpfel . . .	28	32	24	26
grüne Bohnen . . .	28	36	22	26
gelbe Bohnen . . .	34	38	24	28
Paradiesäpfel . . .	30	46	18	30
Sauerkraut . . .	38	42	24	26
Spinat . . .	28	50	20	36
Herrenpilze . . .	220	288	200	220
grüne Erbsen . . .	90	104	32	60
Zwiebel . . .	42	56	22	24

Ferner notierten:

	August 1915		August 1914	
	alles per Stück			
Blattkohl . . .	4 bis	14 S.	6 bis	10 S.
rotes Kraut . . .	14	30	12	24
Roßrüben . . .	4	11	7	8
Mais am Kolben . . .	5	6	3	4
Speisefürbisse . . .	20	80	20	50
Hauptelsalat . . .	4	12	6	12
Endivienalat . . .	5	12	5	12

Zu diesem Preisvergleich ist jedoch noch zu bemerken, daß die amtlich bestimmten Höchstpreise und selbst auch die ausgeschriebenen Preise bei den Ständen seitens der Händler unterboten wurden und sich daher viele Artikel oft wesentlich billiger stellten. Zieht man noch in Betracht, daß die Preise — auch im Frieden — bei den Händlern in den Bezirken nicht um unbedeutliches höher sind als auf dem Markte, so kann man sagen, daß die Hausfrau, die heuer den Markt besucht, anstatt ihren Bedarf in der nächstgelegenen Handlung zu decken, nicht oder wenigstens nicht viel teurer kauft als im Vorjahr.

*Obst und Gemüse auf dem Markte.*

Die oben angeführten amtlich ausgewiesenen Preise verstehen sich bei Abnahme jedes beliebig kleinen Quantum. Gestattet es aber der eigene Bedarf der Hausfrau, größere Quanten (3 bis 5 Kilogramm) von einer Sorte zu kaufen, oder kaufen immer zwei bis drei Hausfrauen gemeinsam ein, so verringern sich die oben angeführten Preise um beträchtliches, da dann bereits Engrospreise gerechnet werden. Jene Hausfrauen, welche den Markt schon zeitlich besuchen, haben auch Gelegenheit, direkt bei den Produzenten zu kaufen, die auch an Konsumenten billig abgeben. Man kann sagen, daß die Preise bei den Produzenten und die Engrospreise nicht höher als die vorjährigen Detailpreise sind.

Obst, das schon lange nicht mehr als nebensächliche Nahrung betrachtet wird, sondern eine wichtige Rolle in der Ernährung einnimmt, war heuer auch genügend zugeführt, bloß waren einige Sorten infolge schlechter Ernte sehr teuer. Dies gilt von einigen Beerenarten, wie Johannisbeeren und Stachelbeeren, insbesondere aber von Marillen, die überhaupt nur sehr kurze Zeit und in ganz geringen Mengen auf den Markt gebracht wurden und daher enorme Preise erzielten. Dagegen kommen heuer Birnen in großen Quantitäten und schöner Qualität auf den Markt und stellen sich daher die meisten Sorten der Konsumbirnen und Einlegebirnen billiger als im Vorjahre. Äpfel notieren ungefähr so wie im Vorjahre und sind dabei von schöner Qualität. Sehr teuer sind vorläufig noch Tafelpfirsiche, die aber schon in den letzten Tagen eine bedeutende Preisermäßigung erfahren haben und sich in den nächsten Wochen noch billiger stellen werden. Bei Obst gilt daselbe wie bei Gemüse, wer ein Körbchen einer Sorte (zirka 6 bis 8 Kilogramm) kauft, zahlt bedeutend weniger als im Detailhandel. Einsiedeobst, das man ja immer in größeren Mengen kauft, stellte sich daher nicht viel teurer als in den vorhergehenden Märkten.

Laut amtlichen Ausweises stellten sich für die wichtigsten Obstsorten die Preise im

	August 1915	August 1914
	alles per Kilogramm	
für Grabensteiner		
Äpfel . . . . .	72 bis 112 S.	72 bis 120 S.
Bitronenäpfel . . . . .	28 " 50 "	— " — "
Strudeläpfel . . . . .	28 " 72 "	24 " 60 "
Butterbirnen . . . . .	80 " 120 "	88 " 104 "
Dufatenbirnen . . . . .	32 " 40 "	40 " 52 "
Magowibirnen . . . . .	28 " 36 "	36 " 40 "
Blutzerbirnen . . . . .	48 " 64 "	52 " 60 "
Salzburger Birnen . . . . .	34 " 40 "	40 " 60 "
Schmalzbirnen . . . . .	30 " 36 "	48 " 52 "
Heidelbeeren . . . . .	64 " 72 "	64 " 80 "
Preißelbeeren . . . . .	100 " 120 "	72 " 96 "
ungarische Wein-		
trauben . . . . .	140 " 180 "	108 " 152 "
Zwetschen . . . . .	48 " 68 "	26 " 56 "

Herbstbirnen und Herbstäpfel dürften auch genügend auf den Markt kommen und daher keine Verteuerung erfahren, dagegen werden die Zwetschen bösnischer Provenienz fehlen.

In Erkenntnis, daß man auf den Märkten billiger einkauft, besuchen ohnehin viel mehr Hausfrauen die Wiener Märkte als in Friedenszeiten, ja der Besuch ist manchmal in den ersten Morgenstunden so groß, daß die Wege zwischen den Ständen zu eng werden. Die Hausfrauen sollten aber auch die Abendmärkte auf dem Naschmarkt mehr besuchen, da sie auch auf diesen Märkten Gelegenheit haben, bei den Großhändlern und Produzenten billig, ja oft billiger als vormittags zu kaufen. Der Besuch war wohl auf den letzten Märkten besser, doch noch immer nicht so, daß die Händler für ihre Mühe, den ganzen Tag über auf dem Markt zu bleiben, entschädigt waren, und es wäre sehr schade, wenn man aus diesem Grunde wieder von der Abhaltung dieser Märkte absehen müßte.

\* **Bauet Frühzwiebeln an!** Noch in frischer Erinnerung sind jeder Hausfrau die außerordentlich hohen Preise, die sie in den Monaten Mai und Juni für die in der Küche unentbehrlichen Zwiebeln zahlen mußte. Die Steigerung der Zwiebelpreise kann man größtenteils darauf zurückführen, daß im vorigen Sommer der Monat Juli auffallend niederschlagsreich und wärmearm gewesen ist, sodaß die Zwiebeln nicht recht ausreifen konnten und im Winter in größeren Mengen verfault sind. Dazu kam noch, daß infolge des Krieges bedeutend weniger Zwiebeln aus Ägypten und Italien eingeführt worden sind, als in anderen Jahren. Damit im nächsten Jahre keine Zwiebelnot eintritt und wir auch in dieser Beziehung selbständiger und unabhängiger vom Ausland werden, sollte jeder Gartenbesitzer sich auch mit der Kultur der Frühzwiebeln befassen, was in wärmer gelegenen Hausgärten und auf Grundstücken in warmer Lage und mit nicht zu schwerem Boden ohne Schwierigkeiten durchführbar ist. Für diesen Zweck ist die Sorte silberweiße Frühlingszwiebel am besten geeignet. Jede Samenhandlung kann den Samen liefern oder ehestens besorgen. Die Aussaat hat sofort auf einem sonnig gelegenen Saatbeet im Freien zu geschehen. Gegen Mitte Oktober wird an Ort und Stelle gepflanzt. Auf ein Beet von 120 Zentimeter Breite gibt man sechs Reihen und setzt auf 10 bis 15 Zentimeter Abstand. Wichtig ist es, daß die Pflanzen noch vor Eintritt strengerer Fröste anwurzeln, sonst gehen über Winter zu viel Pflanzen ein. Die Zwiebeln bleiben ohne irgend eine Decke draußen, sie erfrieren unter dem Schnee nicht, in strengen, schneelosen Wintern kann in nördlichen Gegenden etwas Tannen- oder Fichtenreisig als Schutz gegeben werden. Im Frühjahr wird der Boden gelockert und mit verdünnter Jauche gedüngt. Aus günstigen Lagen erhält man schon gegen Ende Mai die ersten gebrauchsfertigen Zwiebeln, die wegen ihrer Zartheit und Frische wertvoller sind als die alten Zwiebeln des Vorjahres. Ende Juni können die mit Frühzwiebeln bebauten Beete meistens abgeräumt und nochmals (aber mit einer anderen Gemüsesart) bepflanzt werden. Am besten setzt man Mitte Juni zwischen den Zwiebeln Winterkohl, Kraut oder Sprossenkohl.

Ein lehrreiches Beispiel für das Zustandekommen der hohen Gemüsepreise. Die Erfurter Blumenkohlzüchter haben in der Woche vom 23. bis zum 28. August für ausgefucht schönen Erfurter Blumenkohl 6 M. für 60 Stück, also für einen Kopf 10 Pfennig, nach Abzug ihrer Unkosten für Fracht und Anfuhr nach Berliner Markthallen erhalten. Wenn man hierauf  $33\frac{1}{2}$  v. H. aufschlägt — und das ist sehr viel, denn es wird von Erfurt nach Berlin nur waggonweise geliefert —, dann kostet dem Händler in Berlin der Kopf Blumenkohl rund 15 Pfennig. Nach dem neuesten Berliner Marktbericht vom 26. August kosteten in Berlin 100 Stück Erfurter Blumenkohl 20—35 M. Das ist durchschnittlich  $27\frac{1}{2}$  Pfennig für den Kopf. Der Züchter bekommt 10 Pfennig, der Händler verdient  $12\frac{1}{2}$  Pfennig am Kopf! Blumenkohl zweiter Größe, wie er in Erfurt verkauft wird, nehmen die Berliner Händler gar nicht ab; dies wissen die Erfurter ganz genau. Die meisten Erfurter Züchter verkaufen deshalb ihren Blumenkohl soviel wie nur irgend möglich nach Thüringer Städten zu 20—25 M. für 100 Stück und tragen die darauf ruhenden Unkosten selbst. Sie stehen sich dann immer noch viel besser. Im Kleinhandel kostet der Kopf Blumenkohl 50 und 60 Pf.! Wer verteuert also das Gemüse?

**Kriegsgemüseanbau — eine Probe auf den berechtigten Gemüsepreis?** Auf dem Kriegsgemüsefeld der Volks- und Bürgerschule für Mädchen in Favoriten, Anölgasse, wurde eine Fläche von nahezu 7000 Quadratmeter in der Trostgasse gegenüber der Kaserne bebaut. Nach dem Minimalmarktpreis kann der Ertrag des Feldes mit weit mehr als 1200 Kronen berechnet werden, denen **Auslagen** von rund 120 Kronen gegenüberstehen. Um einige Zahlen zu nennen, sei erwähnt, daß auf 2400 Kilogramm Kartoffeln, 2000 Kilogramm Paradeiser gerechnet wird, 96 Kilogramm Spinat abgepflückt wurden und bis halben August an die Kinder 1535 Häuptel Salat, 82 Kilogramm Bohnen, 54 Kilogramm Erbsen, 162 Kraut- und 44 Kohlköpfe und 40 Kilogramm Gurken verteilt wurden. In dem Bericht des Bürgerchuldirektors heißt es: „Vielleicht reifen durch diesen Bericht Beschlüsse für die Zukunft, die eine heilsame und fruchtbare Aenderung unseres Lehr- und Erziehungsplanes herbeiführen und so das moderne Bestreben fördern, Erziehung und Unterricht mehr als bisher auf die Natur aufzubauen. Bemerken wir, welchen Wert der Felbbau für die Kinder mit sich brachte, die ihre ganze freie Zeit, namentlich jetzt in den Ferien, mit angenehmer und lehrreicher Arbeit unter Aufsicht fortwährend im Freien betätigt waren, wie aus den blassen Gesichtern blühende geworden sind, so sind das alles Beweggründe, die empfehlen, diese Art der Kinderfürsorge auch in den folgenden Friedenszeiten nicht aus dem Auge zu verlieren.“ Wir haben noch eine andere Anmerkung zu machen: Die angegebenen Selbstkosten von 120 Kronen angesichts eines Erzeugniswertes von 1200 Kronen legen nahe, an der Hand dieser Erfahrungen die Berechtigung der jetzigen Gemüsepreise auf den Wiener Märkten nachzuprüfen. Wenn wir die Verzinsung des Grundwertes mitveranschlagen, bleibt doch der Abstand sehr auffällig.

87/X. 1915

N Berlin, 7. Septbr. (Priv.-Tel., zens. Bln.) Ein lehrreiches Beispiel für das Zustandekommen hoher Gemüsepreise gibt C. Weigelt (Erfurt) in den Marktberichten des Deutschen Pomologenvereins in Eisenach: Die Erfurter Blumenkohlzüchter haben in der Woche vom 23. bis zum 28. August für ausgesucht schönen Erfurter Blumenkohl 6 Mk. für 60 Stück, also für einen Kopf 10 Pfennig, nach Abzug ihrer Unkosten für Fracht und Anfuhr nach Berliner Markthallen erhalten. Wenn man hierauf 33 1/3 Prozent aufschlägt — und das ist sehr viel, denn es wird von Erfurt nach Berlin nur waggonweise geliefert —, dann kostet dem Händler in Berlin der Kopf Blumenkohl rund 15 Pfennig. Nach dem neuesten Berliner Marktbericht vom 26. August kosteten in Berlin 100 Stücke Erfurter Blumenkohl 20 bis 35 Mark. Das ist durchschnittlich 27 1/2 Pfennig für den Kopf. Der Züchter bekommt 10 Pfennig, der Händler verdient 12 1/2 Pfennig am Kopf. Im Kleinhandel kostet der Kopf Blumenkohl in Berlin 50 und 60 Pfennig.

In diesem Jahr haben wir infolge der nassen Witterung ein ganz außergewöhnlich großes Pilzreichtum, besonders in Steinpilzen. Man hätte nun meinen sollen, daß sich das auch in den Preisen äußern würde. Aber ganz im Gegenteil. In den ländlichen Pilzgebieten werden von den Händlern zwar für den Zentner guter Steinpilze nur 10 bis 12 Mark, höchstens einmal 15 Mark gezahlt, und, obwohl die Fracht bei den nicht zu großen Entfernungen verhältnismäßig gering ist, kostet in Berlin das Pfund Steinpilze 50 Pfennige, 60 Pfennige und vielfach 70 Pfennige und mehr.

**Das Handelsmonopol für Hülsenfrüchte.**

**N** Berlin, 9. Septbr. (Priv.-Tel.) Durch die Bundesratsverordnung ist der Zentraleinkaufsgesellschaft ein Handelsmonopol für Hülsenfrüchte zu dem Zweck erteilt worden, dieses für die Volksernährung notwendige Nahrungsmittel in ausreichenden Mengen zu angemessenen Preisen in den Konsum zu bringen. Bei dem geringen Ertrage der vorjährigen Ernte und der beschränkten Zufuhr aus dem Auslande waren die Preise für Hülsenfrüchte, die vor dem Kriege höchsten, 30 bis 35 Mark für den Doppelzentner betragen, im ersten Kriegsjahr auf die ganz ungewöhnliche Höhe von 120 bis 130 Mark gestiegen. Beim Beginn der diesjährigen Ernte trat im Handel die Neigung hervor, an diesen hohen Notpreisen festzuhalten. Es war daher eine Regelung des Verkehrs mit Hülsenfrüchten unvermeidlich. Für die Regelung kamen naturgemäß nur Hülsenfrüchte für die menschliche Ernährung in Betracht, da die nach Art und Beschaffenheit als Futtermittel anzusehenden Hülsenfrüchte den Bestimmungen über den Verkehr mit Futtermitteln vom 31. März d. J. unterliegen. Der gesamte Handel mit Hülsenfrüchten ist in Zukunft ausschließlich der Zentraleinkaufsgesellschaft vorbehalten. Zu diesem Zweck ist eine Anzeigepflicht eingeführt, und es sind Höchstgrenzen für die Uebernahmepreise festgesetzt, die einmal erträgliche Kleinhandelspreise gewährleisten und andererseits den Produzenten durch ihre Höhe den Anreiz nehmen, die für die menschliche Ernährung bestimmten Mengen zu verfüttern. Mit der festgesetzten Grenze der Uebernahmepreise von 60 bis 75 Mark ist der Preis auf die Hälfte der im ersten Kriegsjahr erreichten Preise herabgesetzt.

### Der Wiener Obst- und Gemüsemarkt im ersten Kriegsjahr.

Wien, 8. September.

Bei Ausbruch des Krieges mit Italien war im Publikum vielfach die Ansicht vertreten, daß sich nun in der Versorgung Wiens mit Gemüse und Obst Schwierigkeiten ergeben würden oder daß eine nenerliche Preiserhöhung für Viktualien eintreten würde. Diese Befürchtung war vollkommen unbegründet. Auf dem Raschmarkt, einem der wichtigsten Märkte Wiens, war sogar im abgelaufenen Monat mit Ausnahme von grünem Gemüse die Zufuhr aller Artikel wesentlich stärker als im August 1914.

Auf den Raschmarkt wurden gebracht:

	August 1915	August 1914
in Meterzentnern		
an Gemüse	58.848	69.824
"  Kartoffeln	32.415	20.417
"  Obst	42.646	26.744
"  Agrumen	760	850
zusammen	126.669	117.835

Nach den Herkunftsländern geordnet, ergibt sich folgende Aufstellung:

	August 1915			
	Gemüse	Kartoffeln	Obst	Agrumen
in Meterzentnern				
aus Niederösterreich	22.725	20.651	8.711	—
Oberösterreich und Salzburg	25	—	300	—
Steiermark	12	—	3.522	—
Böhmen und Mähren	428	200	3.823	—
Tirol	—	—	3.118	—
Görz, Gradiska u. Küstenland	—	100	290	200
den Ländern der ungarischen Krone	27.408	11.664	22.882	—
dem Auslande	250	300	—	500
August 1914				
in Meterzentnern				
aus Niederösterreich	46.166	14.999	2.252	—
Oberösterreich und Salzburg	—	—	—	—
Steiermark	—	—	385	—
Böhmen und Mähren	2.093	102	2.199	—
Görz, Gradiska u. Küstenland	—	—	2.294	—
den Ländern der ungarischen Krone	20.212	4.371	15.6	—
Italien	1.353	945	2.377	85

Wie aus diesen Aufstellungen ersichtlich, ist die Minderzufuhr in Gemüse auf dem Raschmarkt im Monat August nicht auf das Fehlen der verhältnismäßig unbedeutenden Zufuhren aus Italien, sondern auf die wesentlich geringeren Zufuhren aus Niederösterreich zurückzuführen. Der Grund hierfür sind die großen Ankaufe, welche in der Umgebung Wiens und in ganz Niederösterreich direkt bei den Produzenten zur Versorgung der Spitäler vorgenommen wurden, da selbst weit gelegene Spitäler

ihren Bedarf bei den niederösterreichischen Produzenten gedeckt haben. Auch nach Böhmen, das heuer den Wiener Markt schwächer beschickt hat, sind große Mengen von Viktualien in der Wiener Umgebung gekauft worden. Dagegen sind die Zufuhren aus Ungarn sowohl an Gemüse als auch an Kartoffeln und Obst bedeutend gestiegen.

Grünes Gemüse war demnach, wenn sich auch nie Mangel eingestellt hat, auf dem Raschmarkt schwächer zugeführt, und da heuer, speziell an den fleischlosen Tagen die Nachfrage stärker denn je war, war eine Preissteigerung im Vergleich zum Vorjahre unvermeidlich. Dem Bemühen der Marktorgane ist es aber gelungen, diese Preiserhöhung in möglichst engen Grenzen zu halten. Auch die Hausfrauen, welche es gelernt haben, ihren Küchensettel nach der täglichen Marktlage einzurichten und immer jene Gemüse zu kaufen, die genügend vorhanden waren, haben sprunghafte Preissteigerungen, wie sie bei großer Nachfrage und geringem Angebot entstehen, vermieden. Erfreulicherweise war also die Preissteigerung bei manchen Artikeln nicht bedeutend und bei keiner Sorte von Gemüse auch nur annähernd so hoch wie bei Fleisch oder Mehl. Alle Sorten von Salat — dessen Zeit jetzt schon vorüber ist — stellten sich heuer fast billiger als im Vorjahre, nur kurze Zeit — als der Regen zu lange auf sich warten ließ — war vorübergehend eine leichte Preiserhöhung zu verzeichnen. Die größten Preisunterschiede ergaben sich bei Artikeln des täglichen Bedarfes, bei Kartoffeln, Zwiebeln und Sauerkraut, und es erscheint die Preiserhöhung für Kartoffeln gerade am wenigsten gerechtfertigt, da die Zufuhren im letzten Monat wesentlich stärker waren als im Vorjahre. Doch ist zu bedenken, daß heuer die Frühkartoffeln viel später auf den Markt kamen, und ist dies das einzige Marktgebiet, wo die italienische Konkurrenz — nicht die italienischen Zufuhren — hätte Wandel schaffen können. Die bäuerlichen Produzenten haben auch eine Zeitlang den Wiener Markt nicht besucht und so der Preisregulierung seitens des Marktamtes Widerstand geleistet. Auch sind die Zufuhren, besonders in der letzten Zeit, qualitativ nicht günstig, da heuer die Kartoffeln in manchen Gegenden durch zu viel Feuchtigkeit gelitten haben und

"brandig" werden. Die bedeutende Preiserhöhung für Sauerkraut wurde dadurch verursacht, daß die Händler, welche sich mit dem Einlegen des Krautes befassen, einen Teil ihres Bedarfes zu früh gedeckt haben, zu einer Zeit, als noch Weiskraut sehr hoch im Preise stand. Im Monat August waren die Preise für Weiskraut im Detailhandel per Kopf ungefähr um 4 bis 6 S. höher; ein genauer Vergleich läßt sich für diesen Artikel nicht ziehen, da heuer Kraut nach Gewicht verkauft werden muß, während es in Friedenszeiten im Detailhandel per Stück gehandelt wird.

Laut amtlicher Notierung betragen die Preise im Kleinhandel auf dem Raschmarkt im

	August 1915	August 1914
alles per Kilogramm		
für Kartoffeln	20 bis 24 S.	12 bis 14 S.
Kipflerbüffel	23 " 32 "	24 " 26 "
grüne Bohnen	23 " 36 "	22 " 28 "
gelbe Bohnen	34 " 38 "	24 " 26 "
Paradiesäpfel	30 " 46 "	18 " 30 "
Sauerkraut	38 " 42 "	24 " 26 "
Spinat	28 " 50 "	20 " 36 "
Herrenpilze	220 " 288 "	200 " 220 "
grüne Erbsen	90 " 104 "	32 " 60 "
Zwiebel	42 " 56 "	22 " 24 "

Ferner notierten:

	August 1915	August 1914
alles per Stück		
Blattkohl	4 bis 14 S.	6 bis 10 S.
rotes Kraut	14 " 30 "	12 " 24 "
Kohlrüben	4 " 11 "	7 " 8 "
Mais am Kolben	5 " 6 "	3 " 4 "
Speisekürbisse	20 " 80 "	20 " 50 "
Hauptsalat	4 " 12 "	6 " 12 "
Endivienalat	5 " 12 "	5 " 12 "

Zu diesem Preisvergleiche ist jedoch noch zu bemerken, daß die amtlich bestimmten Höchstpreise und selbst auch die ausgeschrieben Preise bei den Ständen seitens der Händler unterboten wurden und sich daher viele Artikel oft wesentlich billiger stellten. Zieht man noch in Betracht, daß die Preise — auch im Frieden — bei den Händlern in den Bezirken nicht um unbedeutliches höher sind als auf dem Markte, so kann man sagen, daß die Hausfrau, die heute den Markt besucht, auftritt ihren Bedarf in der nächstgelegenen Handlung zu decken, nicht oder wenigstens nicht viel teurer kauft als im Vorjahre.

Die angeführten amtlich ausgewiesenen Preise verstehen sich bei Abnahme jedes beliebig kleinen Quantum. Gestattet es aber der eigene Bedarf der Hausfrau, größere Quanten (drei bis fünf Kilogramm) von einer Sorte zu kaufen oder kaufen immer zwei bis drei Hausfrauen gemeinsam ein, so verringern sich die oben angeführten Preise um beträchtliches, da dann bereits Engrospreise gerechnet werden. Gute Hausfrauen, welche den Markt schon zeitlich besuchen, haben auch Gelegenheit, direkt bei den Produzenten zu kaufen, die auch an Konsumenten billig abgeben. Man kann sagen, daß die Preise bei den Produzenten und die Engrospreise nicht höher als die vorjährigen Detailpreise sind.

Obst, das schon lange nicht mehr als nebensächliche Näscherie betrachtet wird, sondern eine wichtige Rolle in der Ernährung einnimmt, war heuer auch genügend zugeführt, bloß waren einige Sorten infolge schlechter Ernte sehr teuer. Dies gilt von einigen Beerenarten, wie Johannisbeeren und Stachelbeeren, insbesondere aber von Marillen, die überhaupt nur sehr kurze Zeit und in ganz geringen Mengen auf den Markt gebracht wurden und daher enorme Preise erzielten. Dagegen kommen heuer Birnen in großen Quantitäten und schöner Qualität auf den Markt und stellen sich daher die meisten Sorten der Konsumbirnen und Eslegebirnen billiger als im Vorjahre. Äpfel notieren ungefähr so wie im Vorjahre und sind dabei von schöner Qualität. Sehr teuer sind vorläufig noch Tafelapfelsinen, die aber schon in den letzten Tagen eine be-

deutende Preisermäßigung erfahren haben und sich in den nächsten Wochen noch billiger stellen werden. Bei Obst gilt dasselbe wie bei Gemüse, wer ein Körbchen einer Sorte (zirka 6 bis 8 Kilogramm) kauft, zahlt bedeutend weniger als im Detailhandel. Einliebeobst, das man ja immer in größeren Mengen kauft, stellte sich daher nicht viel teurer als in den vorhergehenden Märkten.

Laut amtlichen Ausweises stellten sich für die wichtigsten Obstsorten die Preise im

	August 1915	August 1914
alles per Kilogramm		
für Graubruner Apfel	72 bis 112 S.	72 bis 120 S.
Zitronenapfel	28 " 50 "	— " — "
Strudelapfel	28 " 72 "	24 " 60 "
Unterbirnen	80 " 120 "	88 " 104 "
Datzenbirnen	32 " 40 "	40 " 52 "
Magowibirnen	28 " 36 "	36 " 40 "
Biberbirnen	48 " 64 "	52 " 60 "
Salzburger Birnen	34 " 40 "	40 " 60 "
Schmalzbirnen	30 " 36 "	48 " 52 "
Heidelbeeren	64 " 72 "	64 " 80 "
Preiselbeeren	100 " 120 "	72 " 96 "
magrische Weintrauben	140 " 180 "	108 " 152 "

billig... (1/108) — — —  
 ... (1/77) — — —  
 ... (1/199) — — —  
 ... (1/168) — — —  
 ... (1/27) — — —  
 ... (1/27) — — —  
 ... (1/101) — — —  
 ... (1/87) — — —

**Die Neuverpachtung der Gemüsegärten.**

Anfangs Oktober werden von der Gemeinde Wien neue Verhandlungen mit den bisherigen Gemüsegärtnern eingeleitet werden, die die Wiederverpachtung der Gründe zum Zwecke haben. Die Gemeinde beabsichtigt, da der Krieg fortbauert, die zur Verfügung stehenden Gründe auch für das nächste Jahr an Private zum Anbau von Gemüse zu vergeben. Die Zahl der Gemüsegärtner belief sich im ersten Kriegsjahr auf rund 1000. Das ist für eine Zweimillionenstadt zu wenig; der Magistrat hofft daher, daß sich heuer — diesmal handelt es sich um ein ganzes Jahr — vom Oktober 1915 bis zum Oktober 1916 — weit mehr Pächter melden, um so mehr, als es sich gezeigt hat, daß die Befürchtung, das Gemüse werde von den Feldern gestohlen, unbegründet ist, da verhältnismäßig wenig Diebstähle vorkamen. Der Wachtzins ist bekanntlich ein sehr billiger, eigentlich nur ein Anerkennungszins, nämlich zwei Kronen für eine Fläche bis zu 600 Quadratmeter. Erlegt müssen allerdings zwölf Kronen werden; davon kommen aber zehn Kronen bei der rechtzeitigen Rückstellung des Grundes zurück. Diejenigen Privaten, die schon Gemüsegärten haben, können diese behalten und haben bloß die neuen Drucksorten bei der Wiederübernahme in der Abteilung 3 des Magistrats zu unterfertigen. Die Weiterbebauung der Gemüsegärten erscheint deshalb als sehr zweckmäßig, da zu befürchten ist, daß sich — auch wenn der Krieg aus wird — derartige Verkehrsschwierigkeiten durch die Truppentransporte und Gefangenenabtransporte ergeben, daß die Gemüsezufuhr Verzögerungen erleidet. Deshalb soll danach getrachtet werden, möglichst viel Gemüse innerhalb der Stadtgrenzen zu bauen.

## Gartenbau im Herbst.

Von  
Prof. Dr. Udo Dammer.

Die Nächte werden jetzt schon recht kühl und gemahnen uns daran, daß die schönste Zeit des Jahres vorüber ist, daß der Herbst vor der Tür steht und in nicht allzulanger Zeit das Laub von den Bäumen fallen wird. Der Gartenbesitzer wird deshalb jetzt schon seine Vorbereitungen treffen, um dem Garten auch während des Winters ein schönes Aussehen zu geben und sich im nächsten Frühjahr an dem Schmucke der ersten Frühlingspflanzen erfreuen kann. Aber auch im Zimmer wollen wir jetzt bald recht reichen Blütenflor haben, weil uns die freie Natur von Tag zu Tag immer mehr Blüten entzieht.

Die feuchte Bitterung der letzten Wochen hat den Rasen, der im Frühjahr durch die langanhaltende Dürre sehr gelitten hatte, außerordentlich lüppig werden lassen. Es ist eine alte Gärtnerregel, daß man den Rasen durch den Winter so kurz wie möglich bringen soll, damit er nicht ausfault. Wir werden ihn deshalb jetzt noch einige Male ganz kurz schneiden. Im Winter bringen wir dann reichlich Komposterde auf den Rasen, die sehr zu seiner Kräftigung beiträgt. Sehr zu empfehlen ist es, jetzt möglichst bald in den Rasen Blumenzwiebeln und Knollen zu versenken. Je eher wir diese Arbeit ausführen, desto schöner werden im nächsten Frühjahr die Pflanzen blühen. Am besten führt man die Arbeit in der Weise aus, daß man mit dem Spaten ein Stück Rasen aussticht, die Zwiebeln zu mehreren in das Loch legt und dann das Rasenstück wieder auf die Zwiebeln legt und festklopft. Man verteilt aber die Zwiebeln nicht regelmäßig, sondern so, daß sie, wenn sie im Frühjahr blühen, den Eindruck hervorrufen, als ob sie sich selbst ausgesät hätten. Am besten gelingt das, wenn man an einigen Stellen, z. B. unter großen Bäumen, eine größere Anzahl Zwiebeln auspflanzt und dann von dieser Hauptgruppe aus in allmählich immer loseren Abständen die Zwiebeln im Rasen verteilt, so daß es aussieht, als ob sich die Zwiebeln von dieser Hauptgruppe aus verbreitet hätten. (Nebenbei sei bemerkt, daß die Blumenzwiebeln in diesem Jahre besonders billig sind.) Besonders geeignet für diesen Zweck sind Schneeglöckchen, Krokus, Scilla, Cranthis oder Winteraonit, der im ersten Frühjahr als der allererste erscheint, Muskatthymianthen, Johann Narzissen und Tazetten und frühe Tulpen. Alle diese Zwiebeln sind ja winterhart, weshalb es sich auch empfiehlt, sie jetzt in die Balkonkästen zu pflanzen. Man lege hier die Zwiebeln und Knollen etwa 8—10 Zentimeter tief. Es wird im nächsten Frühjahr eine besondere Freude bereiten, wenn man in seinen Kästen auf dem Balkon die ersten Frühjahrsboten erscheinen sehen wird. Eine besondere Pflege brauchen die Kästen dann während der Wintermonate nicht. Sie können ohne Schaden auf dem Balkon an ihrem Platze stehen bleiben. Es ist das sogar besser, als wenn man die Kästen ins Zimmer nimmt. Die Zwiebeln werden auf diese Weise allerdings nicht angetrieben, sondern sie entwickeln sich regelrecht zu der normalen Zeit. Will man dagegen im Zimmer schon früher blühende Zwiebeln haben, so muß man diese jetzt in Töpfe pflanzen, je eher, je besser, denn je schneller sie sich bewurzeln, um so schöner werden sie später blühen. Die Töpfe stellt man dann zunächst kühl und dunkel auf. Hat man einen Garten zur Verfügung, so versenkt man die Töpfe am besten in der Erde, so tief, daß sie etwa handbreit mit Erde bedeckt sind. Fehlt ein Garten, so stellt man die Töpfe in den Keller und bedeckt sie mit Sand, den man von Zeit zu Zeit etwas anfeuchtet. Zu unterst stellt man die am spätesten zur Entwicklung gelangenden Zwiebeltöpfe, oben auf die frühesten. Jede Schicht Töpfe muß von der nächsten durch eine handbreite Schicht Sand getrennt sein.

Eine recht allgemein verbreitete Klage ist es in diesem Jahre, daß das Obst so sehr wurmfestig ist. Es ist das ein Zeichen, daß im Frühjahr nicht rechtzeitig gegen die Schädlinge vorgegangen ist, daß auch im Sommer die nötigen Leimringe von den Gärtnern, die ja fast alle im Felde sind, nicht umgelegt worden sind. Wir müssen deshalb, wollen wir im nächsten Jahre besseres Obst haben, um die Stämme Obstmadenfallen legen, die wir leicht dadurch

herstellen können, daß wir Streifen von Wellpappe auf wasser-dichtes Papier legen und dann beide um die Stämme wickeln und oben, aber nur hier, mit einem Faden festbinden. Die aus den Früchten austreichenden Maden kriechen an den Stämmen in die Höhe und verpuppen sich unter der Wellpappe. Im Winter werden die Streifen abgenommen und verbrannt. Im November oder spätestens Anfang Dezember werden um die Stämme Papierstreifen gelegt, die außen mit Raupenleim bestrichen sind, damit die flügellosen Weibchen des Frostspanners nicht zu den Knospen gelangen können und ihre Eier dort ablegen. Außerdem sollte man nicht versäumen, seine Bäume im Winter mit Kupferkalk- oder Schwefelkalkbrühe zu besprühen, damit alle Pilzsporen abgetötet werden.

Die reiche Wein-ernte, die wir in diesem Jahre haben, wird leider diesmal durch den Meltau, der sich bei dem feuchten Wetter sehr entwickelt hat, sehr beeinträchtigt. Wir müssen nun im Herbst alles abgefallene Laub des Weinstockes auffammeln und verbrennen und die Reben, nachdem sie beschnitten sind, mit Kalkmilch bestreichen. Vor dem Bestreichen ist aber alle alte, lose Rinde, die sich in Streifen ablöst, zu entfernen. Der Weinschnitt macht manchem viel Kopfzerbrechen. Er ist aber sehr einfach, wenn man die Regel festhält, daß man den Leittrieb, der die Rebe verlängern soll, etwa 8—10, den beiden darunter stehenden Trieben 4—5, allen weiter zurückstehenden Trieben aber nur zwei bis höchstens drei Knospen läßt. Es wird auf diese Weise den Reben zwar sehr viel Holz genommen, aber sie tragen dann wenigstens regelmäßig jedes Jahr und das ist doch die Hauptsache.

Alle empfindlicheren Pflanzen im Garten und auf dem Balkon sollten jetzt in Töpfe gepflanzt werden. Sie können zwar noch eine Weile draußen stehen bleiben, müssen aber bei drohenden Nachfrösten ins Zimmer genommen werden. Wenn man die Pflanzen schon jetzt in das Zimmer nimmt, so daß sie sich nicht erst an die kühlen, feuchten Nächte gewöhnen, so kann man sie hier noch lange in Blüte haben.

Vielsach hat man im Garten in diesem Jahre Gemüse angebaut, von dem man jetzt bald größere Mengen ernten wird, als man für den Augenblick verbrauchen kann. Namentlich wird man vielsach reichlichere Mengen Kartoffeln und Kohl ernten. Dieser sollte übrigens solange wie möglich auf dem Lande bleiben, weil er sich erfahrungsgemäß gerade in diesem und dem nächsten Monate am stärksten entwickelt. Man überwintert größere Gemüsemengen am besten im Freien in einer sogenannten Miete, d. h. in einer flachen Grube, deren Wände man gegen eindringenden Frost durch trockenes Laub oder Stroh schützt. Die Gemüse werden hier aufgeschichtet, dann mit trockenem Laube stark bedeckt und über diesem mit Erde zugeschüttet. Damit das Regenwasser nicht in die Miete eindringen kann, wird um dieselbe ein Graben ausgeworfen.

Besondere Beachtung wende man den Schwarzwurzeln zu. Man verpfeife diese nicht, sondern hebe sie für das nächste Jahr auf. Sie sind ein sehr wertvolles Ersatzfutter für Seidenraupen, deren Anzucht bei uns im nächsten Jahre in großem Maßstabe vorgenommen werden soll. Die Schwarzwurzeln sind vollständig winterhart und bleiben einfach auf den Beeten stehen. Alle Besitzer von Schwarzwurzeln sollten im nächsten Jahre die Anzucht von Seidenraupen aufnehmen. Die Anzucht ist sehr einfach und wird dazu beitragen, unseren Bedarf an diesem so wichtigen Rohstoffe decken zu helfen.

In diesem Jahre werden zum ersten Male seit langen Jahren die südländischen Blumen auf unseren Märkten und auf den Straßen fehlen. Was wir in diesem Jahre an Blumen kaufen, ist heimisches Produkt. Natürlich kann dieses wegen der notwendigen teuren Heizung nicht so billig geliefert werden, wie das unter südlicher Sonne gewachsene ausländische. Deshalb sollten wir über die etwas höheren Blumenpreise diesmal nicht stöhnen, sondern durch reichliches Einkäufen von Blumen unsere Gärtner ermuntern, daß sie auch in der Zukunft reichlich deutsche Blumen im Winter heranziehen.

12. IX. 1915

**Die Sonnenblume.**

Einer Anregung des Kriegsausschusses für pflanzliche und tierische Öle und Fette folgend, hat der Minister der öffentlichen Arbeiten angeordnet, daß von den Organen der Eisenbahnverwaltung die Kerne der Sonnenblumen auch von Privaten gesammelt und angekauft werden. Als Ankaufspreis ist der Betrag von 40 J für das Kilogramm festgesetzt. Gartenbesitzer usw., in deren Gärten oder Acker Sonnenblumen wachsen, wollen daher im Interesse des Vaterlandes die reifen Kerne sammeln und den Eisenbahnorganen, in erster Linie den Bahnmeistern und Bahnhofsvorstehern, welche auch gern weitere Auskunft geben, gegen Empfangsbescheinigung aushändigen. Die Bahnmeister und Vorsteher sind angewiesen, jede Auskunft zu erteilen. Anschließend h'ieran erscheint es zweckmäßig, alle Erwachsenen und Kinder auf den Wert der Sonnenblumen in der jetzigen Zeit nochmals hinzuweisen und vor Zerstörung der Pflanzen und ihren Blüten im vaterländischen Interesse zu warnen, da die reifen Kerne zur Ölgewinnung benutzt werden. Die Lehrpersonen werden gebeten, auch in der Schule entsprechend auf die Schüler einzuwirken, besonders da in der augenblicklichen Blütezeit sich die Zerstörungslust der Jugend an den Sonnenblumen wieder sehr geltend macht.

## Dom Obstsegen in Süddeutschland.

← Frankfurt a. M., 9. Sept. Französische Zeitungen haben in den letzten Tagen eine neue Schwierigkeit für Deutschland entdeckt; sie haben daran erinnert, daß in früheren Jahren große Mengen Apfel aus der Normandie nach Deutschland verkauft worden sind, die man zur Sektbereitung unbedingt nötig habe. Das sei nun durch den Krieg unmöglich geworden. Man sollte meinen, besonders, wenn man die in Nr. 910 der Kölnischen Zeitung wiedergegebenen Ausführungen der Bataille Syndicaliste über die ernste Lage der französischen Landwirtschaft liest, daß man dort gerade genug mit sich zu tun hätte und sich nicht den Kopf darüber zu zerbrechen müßte, wie nun künftig Deutschland seinen Schaumwein herstellt. Im übrigen ist es nicht richtig, daß diese Apfel der Normandie zur Schaumweinbereitung verwandt wurden; sie sind vielmehr meistens zur Apfelweinbereitung in den Taunusgegenden zu Zeiten geringerer eigener Ernte benützt worden. Heuer aber ist in jenen Gegenden und überhaupt wohl in ganz Deutschland der Obstsegen so groß, daß man auch im Frieden nicht daran gedacht hätte, die Apfel der Normandie herbeizuholen; die französischen Landwirte werden vielmehr umgekehrt in Schwierigkeiten sein, wie sie nun ihre Ernte an den Mann bringen und das bitter notwendige Geld dafür erhalten. Wie es mit unserer Obsternte aussieht, das zeigt eine kleine Notiz: Der Obstsegen in Süddeutschland, die wir im Würzburger General-Anzeiger finden; sie lautet: „Wenn auch die ganze Welt gegen Deutschland aufsteht, die deutsche Erde, die uns Kohle und Eisen gibt, gibt uns auch die Nahrung. Mit der Getreide- und Kartoffelernte können wir wohl zufrieden sein, der Wein ist ebenfalls ausgezeichnet geraten, aber auch die Obsternte ist vorzüglich. Ganz Süddeutschland verzeichnet heuer eine hervorragend gute Obsternte. In Bayern, Baden, Württemberg und im Elsaß sind die Obstbäume vielfach zum Brechen mit Früchten beladen, und namentlich liefern Apfel, Birnen und Zwetschen reichste Erträge.“ Was hier von dem eigentlichen Süddeutschland gesagt ist, gilt auch für das preußische und hessische Rhein-Main-Gebiet, wo nicht nur die Grummelernte meist sehr zufriedenstellende Ergebnisse gezeitigt hat und die Kartoffelernte ganz bedeutende Erträge verspricht, sondern auch die Menge und Güte des Weins und des Obstes kaum zu übertreffen sind. Die französische Presse kann sich also auch hierüber beruhigen; das in manchen Gegenden schwer entbehrliche Volksgetränk, der Apfelwein, wir uns nicht ausgeben und ebensowenig der schon eher entbehrliche Apfelweinfett.

### Die schweizerische Obstausfuhr nach Süddeutschland.

1. Aus der Schweiz, 6. Septbr. In der schweizerischen Landwirtschaft gibt gegenwärtig die Frage der Obstausfuhr nach Deutschland viel zu reden. Die Obsternte fällt in der Schweiz viel reicher aus, als man bisher erwartet hatte, und es ist nicht anzunehmen, daß dieser reiche Ertrag in der Schweiz selbst zu einem annehmbaren Preise verwertet werden kann. Das Hauptabgabengebiet für Schweizerobst war bisher Süddeutschland. Speziell auf dem Stuttgarter Markte, dem größten Süddeutschlands, hat Schweizerobst von jeher eine große Rolle gespielt. Der süddeutsche Markt ist für das Schweizerobst von solcher Wichtigkeit, daß sich die Preise in der Schweiz selbst stark nach den Stuttgarter Marktpreisen zu richten pflegen. Nach einer amtlichen Schätzung stehen nach reichlichem Abzug der Inlandsversorgung wenigstens 4500 Wagen Obst, also 45 000 000 Kilo, für den Export zur Verfügung, davon entfallen 1400 Wagen allein auf den Kanton Thurgau, der als Grenzkanton seinen starken Ueberschuss an Obst immer über den Bodensee, nach Württemberg und Baden geliefert hat. Nachdem letztes Jahr infolge einer starken Obstausfuhr die Obstpreise für die Schweiz selbst erheblich in die Höhe getrieben worden sind, werden dieses Jahr Vorsichtsmaßnahmen getroffen, um die Obstausfuhr zu beschränken und in bestimmte Bahnen zu lenken. Die Ausfuhr von Obst kann nur gegen besondere Ausfuhrbewilligungen erfolgen, und solche Bewilligungen werden nur erteilt, solange die Obstpreise eine bestimmte Höhe nicht übersteigen. Die Inlandspreise sind festgesetzt worden wie folgt: Mostbirnen 6 bis 10 Franken für 100 Kilo, Mostäpfel 7 bis 8, Kochäpfel 11 bis 13, Tafeläpfel 13 bis 15. Das sind die Preise für die Produzenten; steigen die Preise höher, so wird die Ausfuhr verboten. Diese Reglementierung des Obsthandels ist nicht bloß für die Sicherstellung des Inlandsbedarfs erfolgt, sondern auch, weil der Obstexport Gegenstand von Kompensationen werden kann. Aber diese Regelung scheint in der Praxis auf Schwierigkeiten zu stoßen; wenigstens hat letzten Sonntag eine große Versammlung schweizerischer Obstinteressenten folgende Resolution gefaßt: „Die Versammlung konstatiert, daß heute die inländischen Märkte in Obst lahmliegen, trotz genügendem Angebot zu den von der eidgenössischen Kommission festgesetzten mäßigen und noch niedrigeren Preisen. Der Grund scheint darin zu liegen, daß in Form der Zurückhaltung der Ausfuhrbewilligungen der inländische Konsum hofft, sich noch billiger zu bedien, da unter dem jetzigen Zustand ein Export nicht aufkommen konnte. Um das heute verkäufliche Obst nicht der Verderbnis auszusetzen, bittet die Versammlung das Departement, für die vom inländischen Markt nicht beanspruchten Obstmengen ohne den Obsthandel lähmende Verzögerung die Ausfuhrbewilligung durch die für eine genügende Inlandsversorgung verantwortlichen Zentralstellen erteilen zu wollen.“

✕ [Sonnenblumen.] Es müßte eigentlich eine dankbare Aufgabe sein, einmal zusammenzustellen, in welcher Weise und in welcher Richtung der Krieg auf unser Volk erzieherisch wirkt. Er greift nicht nur mächtig umgestaltend in Handel und Wandel, in die Verhältnisse des einzelnen und der Gesamtheit, in wichtige Fragen der Ernährung und Verpflegung, nein, auch im Kleinen schafft der „Krieg als Erzieher“ allerlei Gutes. Er zeigt uns, daß man auch mit weniger haushalten kann, daß durch Fleiß und guten Willen auch schwache Kräfte Tüchtiges leisten können, und daß es in unserm Vaterlande noch manche ungeahnte Schätze gibt, die mit geringer Mühe gehoben und zum allgemeinen Wohl verwertet werden können. So hat der Krieg manche alte Gemüßarten in Feld und Flur wieder zu Ehren gebracht, die zu Großmutterzeiten viel begehrt waren, über all dem Angebot aus dem Aus- und Inlande aber ganz in Vergessenheit geraten waren. Zu den Pflanzen, deren Wert der Krieg uns schätzen gelehrt hat, gehört auch die Sonnenblume; sie ist allerdings ursprünglich kein einheimisches Gewächs, sondern stammt aus Mexiko und Peru. Während sie aber früher lediglich als Zierpflanze beliebt war und geradezu kennzeichnend für das Gärtchen des Bahnwärters und den kleinen Hausgarten, ist man in diesem Jahr dazu übergegangen, sie in größeren Mengen zu ziehen, und wenn man heute in der Eisenbahn fährt, sieht man, daß weite Strecken des sonst so schmucklosen Bahndammes mit den großen Blütenkörben der Sonnenrose geschmückt sind. Vor allem hat man es in dieser Zeit, da das Öl so teuer ist, auf die großen Samen abgesehen, die man ehemals im Winter nur den hungrigen Vögeln spendete. Sie verlieren beim Auspressen etwa den vierten Teil ihres Gewichts und liefern ein mildes, goldgelbes Öl, das dem Provençeröl an Geschmack gleichkommt und noch fetter ist als dieses; und die aus den entölten Samen hergestellten Ölkuchen geben ein gutes Viehfutter ab. Das ist aber durchaus nicht aller Nutzen, den uns die Pflanze gewährt; ja, fast alle ihre Teile sind verwertbar. Die jungen Stengel und Blütenknospen liefern ein angenehmes Gemüse, die Samen können geröstet als Kaffee-Ersatz, gemahlen als Brotmehl verwandt werden, die Blätter sollen getrocknet gar nicht so schlecht in der Tabakpfeife schmecken, und die dicken Stengel hinterlassen in der sehr kalireichen Asche ein gutes Düngemittel. Alles das spricht sehr dafür, die Sonnenblume bei uns noch mehr anzupflanzen; sie verlangt allerdings, wenn sie sich voll entfalten soll, einen guten, nahrhaften Boden.

\* **Obstgetränke.** In der heißen Jahreszeit spielen kühle und durststillende Getränke eine recht wesentliche Rolle. Leider kann man nicht behaupten, daß alle die Produkte, die die Industrie herstellt, auch wirklich allen Ansprüchen, die man an sie stellen müßte, entsprechen. Es ist bei mancher Brauselimonade mit „... Geschmack und Farbzusatz“ wirklich kein Vergnügen, sie zu trinken. Die Beliebtheit, deren sich die Fruchtäfte daher namentlich in den heißen Tagen erfreuen, ist also begreiflich. Fruchtäfte sind an und für sich nicht haltbar und es dürfte deshalb von Interesse sein, etwas über ein in Amerika geübtes Verfahren zur Herstellung konzentrierter Fruchtäfte zu erfahren, die wegen der hohen Konzentration Gärungs-erregere sich nicht entwickeln lassen und deshalb jahrelang aufbewahrt werden können. Der Presssaft der Früchte wird zunächst von Trübstoffen befreit, dann wird er durch Dampfheizung möglichst in Vakuumapparaten eingedickt und in vorher ausgeschwefelte Gefäße gefüllt und verschlossen. Die so hergestellten Fruchtäfte behalten ihr Aroma. Setzt man dem Obstsaft vor der Behandlung etwas Weingeist zu, so gewinnt man eine vorzügliche Fruchtessenz, welche sich zur Aromatisierung des aus dem konzentrierten Saft zu bereitenenden Getränkes verwenden läßt. Um aus solchen eingedickten Säften die Getränke herzustellen, wird die nötige Menge Saft mit der dreifachen Menge destillierten Wassers verdünnt und die vorhin erwähnte Essenz zugesetzt. Diese Flüssigkeit wird dann mit Kohlensäure versetzt, in Flaschen gefüllt und schließlich pasteurisiert. Da in diesen Getränken reichlich Zucker vorhanden ist, so ist ihnen auch ein Nährwert nicht abzusprechen, wozu noch die bekannte Wirkung der in den Früchten enthaltenen Fruchtsäuren und Mineralsalze kommt. Das Verfahren zur Herstellung eines der bekanntesten Apfelsgetränke, das die Industrie erzeugt, wird im „Prometheus“ geschildert. Es wird dabei das Diffusionsverfahren angewendet. Die Apfelscheiben werden in zwölf Diffuseuren ausgelaugt. Es sind dies innen mit Glasemail dicht ausgekleidete, drehbare Eisengefäße, die mit dem auszulauenden Material gefüllt werden. Die Schnitzelmasse wird in diesen Kesseln unter hohem Drucke von kaltem Wasser durchdrungen und fließt aus dem letzten als konzentrierter Saft ab. Es wird immer frisches Material zugeführt; das Wasser durchfließt die Kessel im sogenannten Gegenstromprinzip, das heißt es gelangt zunächst in jenen Kessel, in dem sich die bereits am stärksten ausgelaugten Apfelschnitzel befinden, und zuletzt in den mit frischen Schnitzeln gefüllten Kessel. Der Saft kommt von der Diffusionsbatterie in einen Sterilisierapparat, geht dann durch einen Kühler und eine Filteranlage. Schließlich wird er noch mit Kohlensäure versetzt. Dann wird das fertige Produkt durch Maschinen auf Flaschen gefüllt und pasteurisiert. Einen recht wesentlichen Fortschritt auf dem Gebiet der Getränkeindustrie bedeutet es, daß es gelungen ist, Fruchtäfte unter Anwendung bestimmter Hefearten (*Torula*) zu vergären und gleichzeitig dem Getränk die Gärungskohlensäure zu erhalten. Zur Bereitung von Fruchtweinen werden in der „Pharmazeutischen Zeitung“ verschiedene Anregungen gegeben. Es wird empfohlen, den Fruchtast mit Zucker zu kochen und dadurch zu bewirken, daß die Fruchtsäure den Rohrzucker zunächst in Invertzucker verwandelt. Dabei werden auch alle Stoffe, die sonst erst später bei der Gärung ausgescheiden, entfernt. Dann wird am besten Reinzuchtweinhefe zugesetzt und nun vergoren.

Auch gewöhnliche Bäckerhefe wird empfohlen, weil diese keine fremden aromatischen Stoffe entwickelt, also das reine Fruchtaroma erhalten bleibt. Es sollen also Fruchtast, Wasser und Zucker zunächst eine halbe Stunde gekocht, abgeschäumt und auf 20 Grad abgekühlt werden. Dann wird die Hefe zugesetzt, vergoren. Beachtenswert erscheint auch der Hinweis auf die Herstellung eines Ananasweines, der sich nicht nur außerordentlich billig stellt, sondern auch hocharomatisch und bekömmlich sein soll. Da bei der Ananasfrucht sehr viel Aromastoffe in der Schale enthalten sind, so muß die Schale mitverwendet werden. Es sollen 2½ Pfund Ananas verkleinert werden, dann mit 20 Kilogramm Zucker in 100 Liter Wasser in der früher beschriebenen Weise gekocht und behandelt werden. Dann wird ein Pfund Bäckerhefe zugesetzt, der Wein vergoren und kellerfertig gemacht. Selbstverständlich können auch kleinere Mengen des Getränkes hergestellt werden und die dazu benötigten Materialien für den Liter des fertigen Ananasweines sollen sich auf 15 Pfennig stellen.

**Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.**

Berlin, 13. Septbr. (W. L. B. Nichtamtlich.) Trotzdem bereits in den Zeitungen mehrfach darauf hingewiesen ist, daß seit dem 27. August d. Js., dem Tage des Inkrafttretens der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915, jeder Handel mit Hülsenfrüchten verboten ist, der nicht an oder durch die Zentraleinkaufs-Gesellschaft G. m. b. H. in Berlin erfolgt, enthalten nicht nur die größeren Tageszeitungen, sondern auch die Fachblätter des Klein- und Großhandels häufig Anzeigen, in denen Hülsenfrüchte zum Verkauf angeboten werden. Es sei deshalb nochmals nachdrücklichst darauf hingewiesen, daß ein derartiger freier Handel schon jetzt verboten ist. Der in der Verordnung genannte 1. Oktober ist nur der Tag, auf den sich die Anzeigepflicht bezieht. Er hat mit dem Handelsverbot an sich nichts zu tun. Wer gegen dieses verstößt, kann auf Grund der Verordnung mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 15 000 Mark bestraft werden.

**Obst und Gemüse (Matschmarkt).**

Im Gegensatz zu den früheren Tagen waren gestern die Ankünfte sowohl in Obst wie auch in Gemüse reichlicher. Auch Kartoffeln, in denen sich bereits während letzterer Zeit ein empfindlicher Mangel bemerkbar machte, wurden in größeren Quantitäten auf den Markt gebracht. Allein der gesteigerte Bedarf konnte noch immer nicht vollständig gedeckt werden. Trotzdem ist eine Preiserhöhung nicht eingetreten. Auch in sämtlichen Obst- und Gemüsesorten blieben die Montagpreise in Geltung. Nur Zwiebel ungarischer Provenienz hat sich um 8 S. pro Kilogramm verteuert, nachdem die Produzenten in Mako die Engros-Verkaufspreise dementsprechend erhöht haben.

### Kriegsgefangenenarbeit zur Verhütung der Obststeuerung.

Man schreibt uns:

Bekanntlich müssen wir in vielen Teilen Deutschlands unter den gegenwärtigen Zeitverhältnissen mit der Gefahr einer Obststeuerung zu rechnen. Demgegenüber sei aber darauf hingewiesen, daß sich dieser Gefahr wahrscheinlich durch Verwendung von Kriegsgefangenenarbeit vorbeugen ließe. Einen großen Teil der Unkosten für das Obst bilden die relativ recht erheblichen Kosten des geordneten Abnehmens und Pflückens, wie es für solches Obst, das nicht sofort verbraucht werden soll, erforderlich ist. Außerdem wird bei dem gegenwärtigen Mangel an Arbeitskräften wohl vielfach überhaupt auf ein geordnetes Abnehmen verzichtet werden, wenn nicht irgendwie für besondere Hilfe gesorgt wird. Da würde nun die Verwenbung geeigneter Kriegsgefangener einen Ausweg bilden. Diese wären von den Gemeinden oder einschlägigen landwirtschaftlichen Vereinen usw. bei den zuständigen Behörden zu erbitten und es müßten dann natürlich jeweils ganze Fluren einheitlich abgeerntet werden. Das so geerntete Obst könnte, um spekulativen Aufkäufen vorzubeugen, in erster Linie an die Ortseinswohner oder die Gemeinden, sowie an sonstige der Volksernährung dienende Organisationen und erst in zweiter Linie an den eigentlichen Handel abgegeben werden. Es ist wohl mit Sicherheit anzunehmen, daß auf diese Weise der Volksernährung verhältnismäßig billiges Obst zur Verfügung gestellt, trotzdem aber den Landwirten ein Nutzen verschafft werden könnte, der über den ohne solches Eingreifen möglichen erheblich hinausginge. Nur wäre bei der vorgeschrittenen Jahreszeit die ganze Sache eiligst in die Wege zu leiten.

V London, 16. Septbr. (Priv.-Tel., indirekt, zens. Frstf.)

„Fin. Times“ erwartet eine weitere Erhöhung der Zölle in England um 30 Prozent.

Wien. Nach einer Mitteilung der österreichischen Postverwaltung sind nach Riwa im Privatverkehr nur gewöhnliche Brieffendungen, im amtlichen Verkehr auch eingeschriebene Brieffendungen und Gelbbriefe zulässig. — Nach G. r. z sind 5 Kilogr.-Pakete wieder zulässig.

17. IX. 1915

(Kriegsgemüsegärten der städtischen Knabenhorte.) Gestern vormittag überreichte eine Deputation von Böglingen des Zentralvereines zur Errichtung und Erhaltung von Knabenhorten in Wien unter der Führung des Zentraldirektors kaiserlichen Rates Michhorn dem Bürgermeister Doktor Weiskirchner einen Korb mit selbstgezeigten Gemüsen und Kartoffeln aus dem Kriegsgemüsegarten im 17. Bezirk, nächst der Güpferlinggasse. Der Abordnung gehörten außer sechs Böglingen noch der Obmann des Lokalkomitees Direktor Teufels-

Bauer und die Lehrer Langer und Brauner an. Der Bürgermeister äußerte seine Befriedigung über die außerordentlich guten Erfolge des Gemüseanbaues in den Horten, dankte den Kindern für ihre Tätigkeit und versprach, in den nächsten Tagen persönlich den Kriegsgemüsegarten im 17. Bezirk in Augenschein zu nehmen. Der Bürgermeister stellte sodann die Abordnung seiner Gemahlin vor, welche die Knaben liebevoll begrüßte und sie zu den schönen Erfolgen ihrer emsigen Arbeit beglückwünschte.

**Neue Preissteigerungen.**

Wien, 17. September.

Die Kartoffelzufuhren waren heute früh auf dem Großmarkte, dem Naschmarkte, für den Bedarf absolut unzulänglich. Sie deckten kaum die Hälfte des Bedarfes. Für nachmittag sind mehrere Waggons Kartoffel angemeldet, so daß die Nachfrage beim Frühmarkte trotz des knappen Angebotes nicht allzu drängend wurde. Gegen den dienstägigen Großmarkt ist eine Erhöhung von 1 Kr. per Meterzentner bei gelben Kartoffeln zu verzeichnen, welche Erhöhung das Marktamt, um das Interesse der Kartoffelproduzenten für den Wiener Markt wachzuhalten — wenn auch mit Widerstreben — eintreten ließ. Selbe Kar-

toffel stellen sich demgemäß auf 22 Sch. bis 24 Sch. (25 Sch. für fernere Provenienzen) weiß, rote auf 21 Sch. bis 23 Sch. Erdäpfel Rippler 31 Sch. bis 32 Sch.

Auch in Paradeisern gestalteten sich die Zufuhren knapp, so daß die Preise anziehend waren, Paradeiser wurden heute gehandelt in ungarischer Ware um 36 Sch. bis 42 Sch., Gärtnerware um 36 Sch. bis 40 Sch., niederösterreichische und slowakische Ware 34 Sch. bis 38 Sch.

Zwiebel stellten sich um 5 Sch. bis 6 Sch. teurer und kosteten Gärtner- und slowakische Ware 40 Sch. bis 42 Sch., Maloer 55 Sch. bis 62 Sch., ausländischer 44 Sch. bis 50 Sch., die Knoblauchpreise waren unverändert.

Die Fisiolenpreise sind um 2 Sch. gestiegen, grüne kosten 37 Sch. bis 39 Sch., gelbe 41 Sch. bis 43 Sch., Spinat ist gleichfalls teurer geworden, jedoch erreichen die Verkäufer nicht den Höchstpreis. Spinat notiert per Kilogramm 44 Sch. bis 48 Sch. Grüner Kohl ist für 30 Stück um 40 Sch. teurer geworden. Im Detail wird er klein um 4 Sch. bis 7 Sch., mittel 8 Sch. bis 11 Sch., groß 12 Sch. bis 15 Sch. per Stück gehandelt.

Weißkraut, slowakisches, niederösterreichisches, kostet 20 Heller bis 22 Sch., Moosbrunner, welches nur auf dem Markte im 14. Bezirke vorhanden war, 19 Sch. bis 21 Sch., Sauerkraut 38 Sch. bis 40 Sch., Kohlrabi 4 Sch. bis 10 Sch., Kohlsalat 3 Sch. bis 10 Sch., Hauptkissalat, mittel 8 Sch. bis 10 Sch., prima bis 12 Sch.

Gurken, ungarische Ware, 23 bis 28 Sch., niederösterreichische 26 bis 28 Sch., Gärtnerware 27 bis 30 Sch., Znaimer Einlegegurken, klein 46 bis 48 Sch., groß 36 bis 38 Sch., grüne Erbsen in Schoten 90 Sch. bis 1 Kr., rote Rüben per Stück 5 bis 12 Sch.

An Schwämmen waren Rötlinge um 96 Sch. bis 1 Kr. 10 Sch., Salimash 50 bis 56 Sch., getrocknete Herrapilze per Dekagramm 13 bis 16 Sch.

Die Eierpreise waren etwas niedriger, sie wurden per Stück mit 15 bis 16 Sch. gehandelt.

Dagegen stiegen die Butterpreise, weil die ausländischen Zufuhren nachlassen, jedoch die Nachfrage überaus stark geblieben ist.

Die Zufuhren auf dem Obstmarkte waren sehr gut, ganz besonders in Äpfeln, die unter dem Höchstpreise verkauft wurden. Nur ganz besonders schöne Ware erreichte den Höchstpreis. Besonders schöne Zwetschen waren aus Ungarn (Recksemeteher Gegend) gekommen, die um 4 Sch. teurer abgegeben wurden. Niederösterreichische Birnen, kleine 30 Sch. bis 40 Sch., große, veredelte 40 Sch. bis 64 Sch., niederösterreichische Äpfel, kleine 28 bis 36 Sch., mittlere 34 bis 40 Sch., große 40 bis 48 Sch., niederösterreichische Zwetschen 32 Sch. bis 48 Sch., niederösterreichische Weintrauben (in größeren Mengen) 70 Sch. bis 80 Sch., Holler ungerobelt 26 Sch. bis 28 Sch., gerobelt 34 Sch. bis 36 Sch., ungarische Weintrauben 1 Kr. 4 Sch. bis 1 Kr. 32 Sch., Muskateller 1 Kr. 32 Sch. bis 1 Kr. 40 Sch., Zwetschen 44 Sch. bis 64 Sch., Recksemeteher Zwetschen 54 Sch. bis 72 Sch., Äpfel, gewöhnliche, 36 Sch. bis 56 Sch., große, bessere bis 72 Sch., niederösterreichische Nüsse, klein, 86 Sch. bis 88 Sch., mittel 96 Sch. bis 1 Kr., große 1 Kr. 40 Sch. bis 1 Kr. 60 Sch., ungarische Nüsse, große (Wal), 1 Kr. 40 Sch. bis 1 Kr. 68 Sch., Pfirsiche von 48 Sch. bis 80 Sch., Tiroler Pfirsiche bis zu 1 Kr. 60 Sch. per Kilogramm. Tiroler Äpfel verschiedener Qualitäten von 72 Sch. bis 1 Kr. 38 Sch. Tiroler Birnen 78 Sch. bis 1 Kr. 4 Sch. Preiselbeeren waren, da sie nur in kleinen Quantitäten gekommen, im Preise hinaufgegangen; sie wurden mit 1 Kr. 40 Sch. bis 1 Kr. 60 Sch. per Kilogramm verkauft.

**Ein Korb Kriegsgemüse für den Bürgermeister.** Gestern vormittag überreichte eine Abordnung von Zöglingen des Zentralvereines zur Errichtung und Erhaltung von Knabenhorden in Wien unter der Führung des Zentraldirektors kaiserlichen Rates Uichhorn dem Bürgermeister Dr. Weiskirchner einen Korb mit selbstgezogenen Gemüsen und Kartoffeln aus dem Kriegsgemüsegarten im 17. Bezirke nächst der Gumpferlinggasse. Der Abordnung gehörten außer sechs Zöglingen noch der Obmann des Lokalkomitees Direktor Teufelsbauer und die Lehrer Langer und Brauner an. Der Bürgermeister äußerte seine Befriedigung über die außerordentlich guten Erfolge des Gemüseanbaues in den Höfen, dankte den Kindern für ihre Tätigkeit und versprach, in den nächsten Tagen den Kriegsgemüsegarten im 17. Bezirk in Augenschein zu nehmen. Der Bürgermeister stellte sodann der Abordnung seine Gemahlin vor, welche die Knaben herzlich begrüßte und sie zu den schönen Erfolgen der emsigen Arbeit beglückwünschte.

**Obst und Gemüse (Maschmarkt).**

Auf den meisten Gebieten waren auch gestern Zufuhren reichlicher. Speziell Paradiesäpfel, die während der letzten Tage spärlicher einlangten, wurden in größeren Quantitäten auf den Markt gebracht. In Kartoffeln waren die Ankünfte knapp, immerhin ist gegen die Vorwoche eine Mehrzufuhr zu konstatieren. Der volle Bedarf konnte auch gestern nicht gedeckt werden. Unter dem Einfluß des ungenügenden Angebotes haben sich die Preise um 1 K. pro Meterzentner erhöht. Der Intervention der Marktamtsorgane ist es gelungen, eine weitere Preissteigerung zu verhindern. Grüne und gelbe Bohnen stellten sich um 2 S. per Kilogramm billiger. In Obst sind die Zufuhren ausreichend, namentlich in niederösterreichischer Bauernware — Äpfel und Birnen. — Tiroler und steierisches Edelobst wird

in relativ großen Mengen zugeführt. Verkehr anhaltend animiert.

18.7.1915

**Marmelade als Ersatz für Butter.**

Eine Hausfrau schreibt uns: Die Versorgung mit Butter und anderm Speisefett dürfte sich heuer schwieriger als sonst gestalten. Wenn auch die Butter momentan sich aus dem Auslande noch leicht und zu auskömmlichen Preisen beschaffen läßt, dürfte sich der Bezug im Winter gewiß viel schwieriger gestalten und die heimische Produktion bei den hohen Milchpreisen kaum in Betracht kommen. Wir haben also mit einem kommenden starken Buttermangel zu rechnen. Auch Gänse- oder anderes Fett zum Aufstrich aufs Brot wird kaum in reichlicher Menge zu haben sein. Einen vollen Ersatz als Beigabe zum Brot bietet aber die Marmelade jeder Fruchtgattung, die sich beliebig in großen Mengen herstellen läßt. Die reiche Obsternte bietet Gelegenheit, für wenig Geld solche Marmeladen aus Pflaumen, Äpfeln, Birnen oder aus noch reichlich vorhandenem Beerenobst herzustellen. Zu diesem Zweck lassen sich sehr gut die billigsten Obstsorten, selbst Fallobst, verwenden, die durch das Verlochen an Geschmack und Aussehen gewinnen. Der Zusatz an Zucker soll nicht groß sein. Die Masse muß nur schneidefest verlocht werden, wodurch sie sich jahrelang hält. Zum Aufstrich wird diese Marmelade mit etwas Zuderwasser aufgelöst. Solch bestrichenes Brot schmeckt vortrefflich. In Deutschland

werden solche Marmeladen schon seit Jahren in ungeheueren Mengen konsumiert.

18. IX. 1915

**Obst und Gemüse (Maschmarkt).**

Während in sämtlichen Obstsorten wie auch in allen frischen Gemüsegattungen die Zufuhren ausreichend waren und dem Bedarf ziemlich entsprechen haben, hält der temporäre Mangel in den Kartoffelzufuhren einstweilen noch immer an. Wie in Interessentenkreisen verlautet, ist mit Bestimmtheit zu erwarten, daß die Ankünfte, da laut verlässlichen Informationen die diesjährige Kartoffelernte eine weit günstigere sein sollte wie in den früheren Jahren, in absehbarer Zeit größere Dimensionen annehmen dürften. Der Verkehr war äußerst animiert und sind Preisveränderungen gegen gestern nicht zu konstatieren.

Hamburg - Nachrichten  
18. IX. 1915

18  
78

Kultur von Bleichzichorie,

Der Zentralverein für Obst- und Gartenbau

hielt in Ramms Gasthaus in Ochsenwälder eine allgemeine Mitgliederversammlung ab. Der Vorsitzende, Professor Dr. Bried, erstattete zunächst den Jahresbericht über die Tätigkeit der Vertreter und sonstige Vereinsangelegenheiten und legte dann vor ein Schreiben der Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin über das Sammeln von Obst, namentlich auch Fallobst, Buchedern, Eichel, Kastanien usw. und die dafür gebotenen Preise, sowie drei neue Flugblätter der Biologischen Anstalt in Dahlem über Schädlinge an Hülsenfrüchten, Maden und Raupen an Kohl und über die Kohlhernie. Unter der letztgenannten Krankheit haben viele Kohlfelder im hamburgischen Gebiet zu leiden, und die Station für Pflanzenschutz hat daher auf einem kleinen Versuchsfelde in Ochsenwälder bereits seit mehreren Jahren Bekämpfungsversuche vorgenommen. Es hat sich gezeigt, daß neben einer guten Durchlüftung, wie sie durch die Bodenbearbeitung erfolgt, reichliche Gaben frisch gebrannten Kalkes die Pilze im Boden vernichten.

Königl. Gartenbaudirektor S. Ueber aus Hannover berichtete sodann über das von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover auf der Domäne Poppenburg angelegte Gemüseversuchsfeld.

Der Vortragende erläuterte zunächst die Versuche mit den verschiedensten Erziehungsmethoden bei Stangenbohnen, die eingeleitet wurden, um herauszufinden, welche Art der Stiefelung für die Zukunft die empfehlenswerteste sei. Das Ergebnis der vergleichenden Versuche mit Stahlbrahtstangen, Kokosfasestriciden, Bindfäden, Holzstangen in Verbindung mit Bindfäden und die ortsübliche Methode mit Holzstangen kann dahin zusammengefaßt werden, daß sich die Methode mit Stahlbrahtstangen am besten bewährt hat, dieser folgt die mit Holzstangen in Verbindung mit Bindfäden, ferner die mit Bindfäden und Kokosfasestriciden, während die allgemein gebräuchliche mit Holzstangen sich als die unständlichste und zugleich teuerste gezeigt habe. Bei Sortenanbauversuchen mit Bohnen haben sich als die dankbarsten Träger erwiesen: Goldkone (Stangenwachsbohne), Phänomen (grüne Stangenbohne) und Wachs Säbel (Kruppbohne). Bei den Versuchen in der Stiefelung von Erbsen verdient die Erziehung an Drähten gegenüber der gewöhnlichen an Busch den Vorzug; erstere Methode stellt sich auf die Dauer billiger, und es kann ferner bei dieser Methode besser Licht und Luft zu den Pflanzen gelangen. Auch birgt die Benutzung des Buches bei öfterer Verwendung die Gefahr in sich, daß Pilze, besonders der Mehltau, durch sie von der einen Kultur auf die nächste übertragen wird. Die Idealstiefelung scheint aber bei Erbsen die an Bindfäden zu werden. Zu diesem Zwecke werden zwischen zwei Reihen Erbsen, die auf 20 Zentimeter Reihenweite gedrückt worden sind, in einer Entfernung von 5 Zentimeter zu einander Pfähle eingeschlagen, über die (in der Höhe von 1,50—1,70 Meter) ein 2½ Millimeter starker Draht gezogen wird; nun werden ungefähr 3—4 Zentimeter vor den Erbsenreihen in einer Entfernung von 1,50 Meter zu einander Weidenruten gesteckt, die an dem Drahte kreuzweise mit einander verbunden werden. An den Weidenruten sind Bindfäden zu ziehen und zwar der unterste 20 Zentimeter über dem Boden, über diesem ein weiterer in 20 Zentimeter Entfernung und über diesem noch drei in einer Entfernung von 30 Zentimeter zu einander. Bei den Anbauversuchen mit Frühkohl hat sich der frühe Dithmarscher als die am ersten schnittreife Sorte gezeigt, ihr folgte der runde Glückstädter und als dritte Sorte der Ruhm von Enkhuizen. Bei den eingeleiteten Anbauversuchen mit Sellerie sollten große, glatte, weißfleischige Knollen mit möglichst wenig Wurzeln erzielt werden. Diesen Anforderungen entsprachen der „Hamburger Markt“ und der „Prager Riesen“, während sich die Sorte „Delikatess“ als zu empfindlich gezeigt hat. Neben den Sortenanbauversuchen werden auch Kulturversuche durchgeführt, um festzustellen, welche Gemüsearten mit und nach einander mit gutem Erfolge anzubauen sind, so z. B. wurden interessante Versuche mit Rosenkohl und Stedrüben als Zwischenfrüchte bei Kruppbohnen durchgeführt. Ferner ist die Frühgemüsekultur unter Glasglocken nach holländischem Muster auf dem Versuchsfelde mit aufgenommen sowie weitere Versuche in der Bekämpfung der Brennschleckenkrankheit an den Bohnen durchgeführt worden. Aber sämtliche Versuche läßt sich aber noch kein endgültiges Urteil abgeben, dieses ist erst möglich, wenn die Versuche eine Reihe von Jahren durchgeführt worden sind.

Professor Dr. Bried empfahl dann die Aufnahme der

die in den an frischen Gemüsen armen Monaten Januar bis März ein köstliches Gemüse oder Salat liefert. In der Umgegend von Brüssel sind ausgedehnte Flächen mit dieser Kulturform unserer Zichorie bestanden, und große Mengen dieses Gemüses werden von dort nach Frankreich (4 Millionen Kilo), den Niederlanden (1,1 Millionen Kilo), Nordamerika, England und der Schweiz, aber nur wenig nach Deutschland (20 000 Kilo) verschickt. Erst in diesem Jahre sind durch die deutsche Verwaltung in Belgien umfangreiche Sendungen nach Deutschland geleitet, und die Bleichzichorie dürfte auch bei uns bald als Gemüse und Salat beliebt werden. Die Kultur der Pflanzen ist sehr einfach. Als Sorte ist der belgische Wittlof zu verwenden. Im ersten Jahre wird eine dicke rübenartige Wurzel gebildet, die im Winter durch Wärme zum Austreiben veranlaßt wird. Dies kann durch Einsetzen der Wurzeln in Kästen und Treiben im Gewächshause geschehen oder durch Überbauen der Gruben, in denen die Wurzeln eingeschlagen sind, mit niedrigen heizbaren Holzschuppen oder auch durch Überpaden mit frischem Pferdeebung. Auf die Wurzeln kommt eine etwa 30 Zentimeter dicke feste Erdschicht, durch die sich die austreibenden Köpfe hindurcharbeiten müssen; dadurch werden geschlossene Köpfe erzielt. Auf die Zubereitung des etwas, aber nicht unangenehm bitter schmeckenden Gemüses kommt natürlich auch viel an. Bei der Besprechung der Anregung stellte sich heraus, daß ein Züchter in Richwälder bereits in diesem Jahre ein Stück Land mit Bleichzichorie bepflanzt hat.

Schließlich fand eine Besprechung über den vom 15. Dezember dieses Jahres ab stattfindenden Verkauf aller Blattgemüse nach Gewicht statt. Es wurden die schon wiederholt ausgesprochenen Bedenken gegen diese Maßnahme, mit der besonders die Züchter von Spinat sich nicht einverstanden erklären, vorgebracht, aber auch Vorschläge für anderweitige Verpackung der feinen Blattgemüse.

18./IX. 1915

## Neue Preisregelung für Hülsenfrüchte.

N Berlin, 18. Septbr. (Priv.-Tel.) Durch die in Beginn dieses Monats erlassene Bundesratsverordnung sind Höchstgrenzen für die Uebernahmepreise festgesetzt, die die Zentraleinkaufsgenossenschaft für Hülsenfrüchte zahlt. Dabei war auf die Ausfaat keine Rücksicht genommen. Der Bundesrat wird daher eine Ergänzung seiner letzten Verordnung vornehmen und neue Preisfestsetzungen für solche Hülsenfrüchte, die zur Saat und zum Gemüseanbau Verwendung finden.

19./IX. 1915

**Etwas für die Hausfrau.**

**Birnenkonservierung. — Krautpudding. — Beantwortung der  
an uns gestellten Fragen.**

**Birnenkonservierung.** Schöne Früchte werden geschält, halbiert, möglichst fest in die Gläser geschichtet und mit einer Zuckerslösung von 500 Gramm im erkalteten Zustand übergossen. Die Zuckerslösung wird mit einem Liter Wasser und einem halben Kilogramm Zucker gekocht und im erkalteten Zustand über die Früchte gegossen. Zwanzig Minuten bei 80 Grad sterilisieren.

**Krautpudding,** von Frau Gisela Czako eingekendet. Sechs bis acht große Krautblätter werden abgerührt, der Rest des Krautkopfs in Salzwasser weich gekocht. Dann wird der Krautkopf fein gehackt, auf eine Schüssel gegeben und, nachdem zwei Eßlöffel Butter und drei bis vier Eidotter eine viertel Stunde abgetrieben wurden, das gehackte Kraut dazu gegeben. Man salzt die Masse, Pfefferst sie und gibt zwei Eßlöffel Brösel dazu. Die weichgekochten Krautblätter werden nun auf einer nassen Serviette ausgelegt, die Fülle hineingegeben, die Blätter darüber geschlagen, die Serviette zusammengebunden und drei viertel Stunden in Salzwasser gekocht. Der Pudding wird mit Butter und Parmesan serviert.

**Eine Salzgurke — zwei Kronen.**

Am 17. Mai dieses Jahres lief beim Markt-  
amte der Leopoldstadt eine „Dr. G. W.“ gefertigte  
anonyme Anzeige ein, daß, obwohl auf der  
Speisekarte des „Eisvogel“ im Prater der Preis  
einer Salzgurke mit 1 K. festgesetzt war, dem Gast  
für die Gurke zwei Kronen berechnet wurden,  
ein Preis, der gewiß ein exorbitanter sei. Auf  
Grund dieser Anzeige wurde gegen die Inhaber des  
Gasthauses, Frau Barbara Weininger und  
deren Schwiegersohn Josef Vesti, der das Geschäft  
führt, die Anklage wegen Preistreiberei  
erhoben.

Bei der gestern vor dem Landesgerichtsrate  
Dr. Bid der Leopoldstadt durchgeführten Verhand-  
lung gab der Angeklagte Vesti an, daß seine  
Schwiegermutter krank sei und daß er als Geschäfts-  
führer die Preise stelle. Es sei richtig, daß im April,  
wo frische Salzgurken eine Rarität seien, große  
frische Salzgurken um 2 K. pro Stück verkauft  
werden. Er selbst zahle zu dieser Zeit rohe Gurken  
mit 1 K. 20 S. das Stück.

Richter: Es handelt sich um den 16. Mai.  
Ich habe eine Speisekarte von diesem Tage, in der  
die Salzgurke mit 1 K. berechnet ist. Merkwürdiger-  
weise erscheint auf der Speisekarte vom 26. Mai der  
Preis mit 1 K. 50 S. — Angekl.: Die Preise sind  
eben wechselnd. Ende Mai waren sie teurer.

Der Angeklagte erklärte, daß, wenn die  
Speise mit einer Krone auf der Speisekarte stand,  
sie auch nur so berechnet werden dürste; sollte dem  
Gast zwei Kronen berechnet worden sein, so müsse  
dies entweder auf einem Irrtum oder auf einem  
Uebergreif des betreffenden Zahlkassiers beruhen.  
Ihm sei nichts davon zur Kenntnis gekommen.

Richter: Die Anzeige ist anonym, da wird  
sich weiter nichts erheben lassen.

Landesgerichtsrat Dr. Bid sprach auf Antrag  
des Verteidigers Dr. May Kläger beide Angeklagte  
frei, weil der objektive Tatbestand einer Preis-  
treiberei nicht erwiesen sei und, falls der unbekante  
Gast wirklich zwei Kronen für die Gurke bezahlen  
mußte, dies ein Verschulden des Zahlkassiers war,  
an dem der Wirt keinen Anteil hatte.

19/X. 1915

**Teurer Spinat.**

Vor demselben Richter war die Greislerin Anna Celuscha wegen Preistreiberei angeklagt, weil sie Grünwaren, aber besonders Spinat, zu weit höheren Preisen verkauft hatte, als das Marktamt festsetzte. Sie berechnete nämlich Spinat anstatt mit 45 Heller pro Kilogramm mit 200 Heller. Der

Marktkommissär Trampler gab als Sachverständiger an, daß die Angeklagte den Spinat fast um 100 Prozent teurer verkaufte als sie sollte. Bezirksrichter Dr. Pic beurteilte die Angeklagte mit Rücksicht auf ihre fünf Kinder nur zu vier Tagen Arrest mit einem Fasttag.

19. IX. 1915

**Gartenbau — ein Stück Kriegsfürsorge.**

Wer im heurigen Sommer die vielen kleinen und größeren Kriegsgemüsegärten betrachtete, wer gesehen hat, mit welchem Fleiße mitunter in den nettesten Willengärten Rabatten, die früher bestimmt waren, mit ihrem leuchtenden Blumenschmucke den Glanzpunkt des Gartens zu bilden, nun auf das sorgfältigste mit irgendeinem Kohlgemüse oder dergleichen bepflanzt wurden, der würde die Behauptung gewiß als unzutreffend empfinden, daß all diese Arbeit nur allein in der löblichen Absicht geleistet worden sei, um den vielen an das Publikum ergangenen Aufrufen gemäß den Gemüsemarkt zu entlasten oder zur Vereitlung der Aus Hungerungspläne unserer Feinde beizutragen. Auf den ersten Blick ist dem Kundigen klar, wieviel Liebe zur Scholle, wieviel Freude an der Gartenarbeit hier mitgeholfen haben. Der Kundige weiß auch, daß diese liebevolle Arbeit nicht allein mit dem Fruchtertrage, sondern auch mit ungezählten anderen Freuden belohnt wird. Die sonnigen Stunden im Freien, die hundertfachen Beobachtungen in des „Gartens kleiner Wunderwelt“ bringen Gesundheit und Schaffensfreude, erfrischen Leib und Seele und lenken ab von trüben Gedanken. Es ist daher doppelt zu begrüßen, daß die Gartenbaugesellschaft einen Herbstkurs für alle die ankündigte, die sich im heurigen Sommer mit ihrem Obst- und Gemüsegarten liebevoll befaßten und ihm Liebe und Dankbarkeit auch für die Zukunft bewahren wollen. Die Namen der in den Prospekten bekanntgegebenen Vortragenden und die Vortragsordnung des Kurses sind ein Beweis dafür, daß den Besuchern genügende Belehrung und praktische Förderung zuteil werden soll. All das dem Gemüse- und Obstbau zugewendete Interesse sollte aber auch in der Tat nicht vergeblich sein, denn es handelt sich hierbei wirklich nicht lediglich um eine sportliche Betätigung. Denken wir an die ernstesten Zeiten, in denen wir leben. Mit unserem großen Gemüselieferanten Italien haben wir die geschäftlichen Beziehungen abgebrochen und wir müssen daher bemüht sein, künftig selbst zu ernten, was wir sonst vom Auslande bezogen. Und wer sagt uns, ob nicht auch nach dem Kriege neu errichtete Zollschranken die Gemüsezufuhr gar sehr einschränken werden? Es handelt sich also hier — wie wir sehen — doch um eine recht ernste Sache, die durch den den Freunden des Gartens

gebotenen interessanten Vortragszyklus und die anschließenden praktischen Vorführungen gefördert werden soll. Es wird dort so manches zu erlernen sein, was dem Gartenliebhaber seine Arbeit um so lieber machen und um so ertragsreicher gestalten wird. Man braucht nur an die Wichtigkeit der Gemüse- und Obstüberwinterung und -aufbewahrung oder an das kunstgerecht hergestellte Frühgemüsebeet zu denken. Aber jedenfalls gilt es auch  
— ein wichtiges Stück Kriegsfürsorge. Dr. U.

\* Die Nutzbarmachung des Fallobstes. Man schreibt uns: Bei der heutigen Teuerung aller Lebensmittel könnte man das Herzweh bekommen, wenn man bei jeder Straßenwanderung Tausende von Äpfeln, Birnen, Zwetschen auf den Fahrgeleisen, am Gehweg, im Straßenraben und unter den Bäumen überfahren, zertreten oder angefressen und verjaulend liegen sieht. Wohl hebt ab und zu ein Wanderer ein Stück auf aber der weitaus größte Teil muß zugrundegehen. Es wäre zur Bergung des Fallobstes eine tägliche mehrstündige Arbeit für den oft weit weg wohnenden Eigentümer erforderlich und dazu hat er keine Leute. Auch sagt der Eigentümer „das war alle Jahre so, daß gut ein Drittel der Obsternte dem Besitzer verloren geht“. Feuer sollte das aber doch anders werden, da der Wert jedes Nahrungsmittels oder beim

minderem Obst jedes Futtermittel für Schweine im Kriegsjahre nicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Auch das Fallobst wäre von großer Wichtigkeit als Mittel zum Durchhalten. Da es an Arbeitern für die Bergung des Fallobstes fehlt, werden in Nieder- und Oberösterreich und Steiermark die kriegsgefangenen Russen bei der Obsternte verwendet. Aber auch diese sind nicht imstande, den sehr reichen Obstsegen des heurigen Jahres einzubringen. Es wäre hiezu die Arbeit von Schülern nötig, die bei gehöriger Anleitung und systematischer Verteilung auf alle Obstgegenden viele Millionen Kilogramm von fast nutzlos verderbenden Fallobstes einbringen könnten. Nur so könnte der Nahrungsmittelnot und -teuerung kostenlos auf wirksamer Weise gesteuert werden. Dr. D.

21/X 1915

**Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.**

Berlin, 20. Septbr. (W. T. B. Amtlich.) In der heutigen Plenarsitzung des Bundesrats gelangte die Verordnung betreffend Ergänzung der Verordnung vom 26. August 1915 über den Verkehr mit Hülsenfrüchten zur Annahme, welche den § 1 Absatz 2 Nr. 3 und 10 der genannten Verordnung ergänzt. Beide Bestimmungen tragen der Tatsache Rechnung, daß die Vermehrung des Saatgutes von Hülsenfrüchten, und zwar namentlich aller für den Gemüseanbau bestimmten Arten, sich hauptsächlich auf Grund von sogenannten Anbau- oder Vermehrungsverträgen vollzieht. Bei diesen Verträgen gibt der Stammzüchter hochgezüchtetes Mutter Saatgut an kleinere und größere Landwirte unter der Bedingung ab, mit dem Mutter Saatgut eine bestimmte Fläche zu bestellen und die gesamte Ernte gegen einen vorher bestimmten Betrag an den Stammzüchter zurückzuliefern. Diese Lieferungsverträge sind in § 1 ausdrücklich erwähnt, um etwaigen Mißverständnissen in der Richtung vorzubeugen, daß sie nicht unter jene Bestimmung fielen. Eine weitere Aenderung, die der Bundesrat beschlossen hat, bezieht sich auf die Preise von solchem Saatgut. Die Spannungen zwischen den Preisen für die verschiedenen Arten von Saatgut sind so erheblich, daß ihnen in der jetzigen Fassung des § 10, die den Preis für Saatgut nur 5 bis 10 Prozent über dem allgemeinen Höchstpreis für zulässig erklärte, nicht Rechnung getragen werden kann. Dementsprechend ist durch den Zusatz zu § 10 bestimmt worden, daß diese Einschränkung für anerkanntes Saatgut und für Saatgut, das nachweislich zum Gemüseanbau bestimmt ist, nicht gelten solle. Dabei ist es den Landeszentralbehörden überlassen, die näheren Bestimmungen über Anerkennung und Nachweis festzusetzen.

**Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.**

(Amtliche Meldung.)

In der heutigen Plenarsitzung des Bundesrats gelangte die Verordnung betreffend die Ergänzung der Verordnung vom 26. August 1915 über den Verkehr mit Hülsenfrüchten zur Annahme, welche den Paragraphen 1 Abs. 2 Nr. 3 und 10 der genannten Verordnung ergänzen. Beide Bestimmungen tragen der Tatsache Rechnung, daß die Vermehrung des Saatguts von Hülsenfrüchten und zwar namentlich aller für den Gemüseanbau bestimmten Arten sich hauptsächlich auf Grund von sogenannten Anbau- oder Vermehrungsverträgen vollzieht. Bei diesen Verträgen gibt der Stammzüchter ein hochgezüchtetes Mutter Saatgut an kleinere und größere Landwirte unter der Bedingung ab, die mit Mutter Saatgut bestimmte Fläche zu bestellen und die gesamte Ernte gegen einen vorher bestimmten Betrag an den Stammzüchter zurückzuliefern. Diese Lieferungsverträge sind in dem Paragraph 1 ausdrücklich erwähnt, um etwaigen Mißverständnissen in der Richtung vorzubeugen, daß sie nicht unter jene Bestimmung fielen. Die weitere Änderung, die der Bundesrat beschloß, bezieht sich auf die Preise von solchem Saatgut. Die Spannungen zwischen den Preisen für die verschiedenen Arten Saatgut sind so erheblich, daß ihnen in der jetzigen Fassung des Paragraphen 10, die den Preis für Saatgut nur um 5 bis 10 Prozent über dem allgemeinen Höchstpreis für zulässig erklärte, nicht Rechnung getragen werden kann. Dementsprechend wurde durch einen Zusatz zu dem Paragraph 10 bestimmt, daß diese Einschränkung für anerkanntes Saatgut und für Saatgut, das nachweislich zum Gemüseanbau bestimmt ist, nicht gelten solle. Dabei ist es den Landeszentralbehörden überlassen, die näheren Bestimmungen über Anerkennung und Nachweis festzusetzen.

21./IX. 1915

**Der Verkehr mit Hülsenfrüchten.**

WTB Berlin, 20. Sept. (Telegr.) Amtlich. In der heutigen Plenarsitzung des Bundesrats gelangte eine Verordnung betreffend Ergänzung der Verordnung vom 26. August 1915 über den Verkehr mit Hülsenfrüchten zur Annahme, welche den § 1 Absatz 2 Nummer 3 und 10 der genannten Verordnung ergänzt. Beide Bestimmungen tragen der Tatsache Rechnung, daß die Vermehrung des Saatwuchses von Hülsenfrüchten, und zwar namentlich aller für den Gemüsebau bestimmten Arten, sich hauptsächlich auf Grund von sogenannten Anbau- oder Vermehrungsverträgen vollzieht. Bei diesen Verträgen gibt der Stammzüchter hochgezüchtetes Muttersaatgut an kleinere und größere Landwirte unter der Bedingung ab, mit dem Muttersaatgut eine bestimmte Fläche zu bestellen und die gesamte Ernte gegen einen vorher bestimmten Betrag an den Stammzüchter zurückzuliefern. Diese Lieferungsverträge sind im § 1 ausdrücklich erwähnt, um etwaigen Mißverständnissen in der Richtung vorzubeugen, daß sie nicht unter jene Bestimmungen fielen. Die weitere Änderung, die der Bundesrat beschlossen hat, bezieht sich auf die Preise von solchem Saatgut. Die Spannungen zwischen den Preisen für die verschiedenen Arten von Saatgut sind so erheblich, daß ihnen in der jetzigen Fassung des § 10, die die Preise für Saatgut nur um 5 bis 10 Prozent über den allgemeinen Höchstpreis für zulässig erklärte, nicht Rechnung getragen werden kann. Dementsprechend wurde durch Zusatz zu § 10 bestimmt, daß diese Einschränkung für anerkanntes Saatgut und für Saatgut, das nachweislich zum Gemüsebau bestimmt ist, nicht gelten solle. Dabei ist es den Landeszentralbehörden überlassen, die näheren Bestimmungen über Anerkennung und Nachweis festzusetzen.

**Vom Pilzhandel.**

Die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin teilen mit:  
Frische Pfifferlinge und frische Steinpilze werden vom 23. September bis 15. November d. Js. bei Aufgabe als Frachtgut wenn der Frachtbrief den Vermerk enthält „Zur Verwendung im Inlande“, im Staats- und Privatbahn-Güterverkehr mit allen für die Eilgutbeförderung freigegebenen Beförderungsgelegenheiten zu den Frachtgutsätzen befördert. Weitere Auskunft erteilt das Verkehrs-bureau der Korporation der Kaufmannschaft von Berlin, Neue Friedrichstr. 53/55, I.

Dieses Beispiel, zum Genuß guter Speisepilze anzuregen und den Handel damit in die Wege zu leiten, verdient Nachahmung. Der Pilzgenuß würde allerdings mehr um sich greifen, wenn die Gandleute und Händler sich angelegen sein ließen, nicht alte, ausgewachsene Exemplare, die nicht im geringsten schmackhaft und auch nicht bekömmlich sind, zu viel zu hohen Preisen feilzuhalten. Nur junge, frische, noch nicht ganz ausgewachsene und nicht abgelagerte Pilze sind ein Genuß.

22. IX. 1915

**Uebernahme der Hülsenfrüchte durch die  
Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt.**

In einer heute verlautbarten Verordnung des Ministers des Innern im Einvernehmen mit dem Ackerbauminister, dem Handelsminister und dem Finanzminister vom 21. September 1915, betreffend die Uebernahme der Hülsenfrüchte durch die Kriegs-Getreideverkehrsanstalt, werden die folgenden Bestimmungen getroffen:

Von den im eigenen Betriebe geernteten Erbsen, Linsen und Bohnen aller Art dürfen Landwirte höchstens ein Viertel in ihrem eigenen Haushalte (Wirtschaft) verbrauchen und zur Ausfaat verwenden. — Die gesamten übrigen Hülsenfrüchte der genannten Art sind an die Kriegs-Getreideverkehrsanstalt oder an deren Beauftragte um den Uebernahmspreis zu verkaufen. Dieser Uebernahmspreis wird für die Zeit bis zur Ernte des Jahres 1916 für den Meterzentner Erbsen oder Linsen mit 55 Kronen, Bohnen aller Art mit Ausnahme von Abfall(Futter)-Bohnen mit 40 Kronen, Abfall(Futter)-Bohnen mit 30 Kronen festgesetzt. Die Preise für Saatgut bestimmt das Ackerbauministerium im Einvernehmen mit dem Ministerium des Innern. — Der Uebernahmspreis versteht sich ab Verladestation, sofern nicht die von der Kriegs-Getreideverkehrsanstalt für die Aufbewahrung bestimmte Lagerungsstelle dem Orte der Lieferung näher gelegen ist, und schließt die Kosten der Verladung und des Transportes bis zur nächsten Eisenbahn- oder Schiffstation oder der Lagerungsstelle in sich.

### Sammelt Spargelbeeren.

In den Beeren und Kernen des Spargels sind sehr erhebliche Nährwerte enthalten, die in dieser Zeit der Futtermittelknappheit unter allen Umständen der tierischen Ernährung zugeführt werden sollten. Besonders für landwirtschaftliche Kreise wird darauf hingewiesen, daß Spargelsamen und zwar mit den roten Fruchthüllen zusammen getrocknet ein sehr wertvolles, eiweißreiches und gut verdauliches Futtermittel darstellt, das namentlich für die Schweinemast mit großem Nutzen zu verwenden ist. Bei den heutigen Futtermittelpreisen ist der Wert der getrockneten Spargelfrüchte auf etwa 26 Mark je D.-Ztr. zu veranschlagen. Es wird deshalb dringend empfohlen, unverzüglich mit der Sammlung und vorläufigen Trocknung der Spargelbeeren vorzugehen, sobald diese sich rot zu färben beginnen. Auf eine angemessene Verwertung der getrockneten Spargelfrüchte kann mit Sicherheit gerechnet werden. Sollte sie nicht im eigenen Betriebe erfolgen können, so werden sie u. a. durch die Zentraleinkaufsgesellschaft m. b. H., Berlin W. 8, Behrenstraße 14 bis 16, verwertet werden können.

### Beschlagnahme der Weinlese in Istrien.

Die kustenländische Statthaltereirei hat die Beschlagnahme des in den Bezirken Capodistria, Parenzo und Mitterburg heuer erzeugten Weines verfügt. Daß diese Landesbehörde so kraftvoll auch hinsichtlich des Weines vorgeht, dem in der amtlichen Verpflegungspolitik bisher erst nur sehr wenig Aufmerksamkeit gewidmet worden ist, verdient rühmliche Anerkennung. Die Verordnung der Statthaltereirei besagt u. a.: Die Uebernahme des Weines vom Produzenten erfolgt nach Maßgabe des Bedarfes ab 1. November l. J. je nach der Sorte und zu jenen Preisen, welche auf Grund der Traubenpreise, des Zuckers, beziehungsweise Alkoholgehaltes bei einer Ausbeute von 100 Liter Wein aus 150 Kilogramm Trauben mehr einer Prezentischädigung von 2 Kronen und einer Kellermanipulationsvergütung von 10 Kronen, sowie der Lagerungszuschläge von 1 Krone per Hektoliter und Monat berechnet werden. Die Wein-Übernahmepreise sind monatweise abgestuft, wobei der Satz der billigsten Sorte allmählich von 34 Kronen auf 59 Kronen und bei den höchstwertigen von 72 Kronen auf 77 Kronen steigt.

Weine, die den in der Verordnung angegebenen Alkoholgehalt nicht erreichen, werden im Verhältnisse geringer bezahlt. Jedweder Zusatz zu den Trauben, zum Traubenmost oder Wein ist strengstens verboten. Fehlerhafte Weine, aber sonst zum Genuß noch zulässige Weine, werden im Verhältnisse bewertet. Sollte zwischen der Uebernahmungskommission und dem Besitzer eine Einigung nicht zustande kommen, wird von der beschlagnahmenden Behörde

ein beideter Sachverständiger als Schiedsrichter bestellt, dessen Gutachten endgültig ist. Der Handel mit Trauben für Zwecke der Weinbereitung ist nur innerhalb des politischen Bezirkes, in welchem der Produktionsort gelegen ist, gestattet. Ausgenommen hiervon sind Tafeltrauben und solche für Kurzwecke, die in Weidenkörben im Maximalgewichte von 10 Kilogramm per Kollo zum Versand kommen. Die gesamte zur Erzeugung gebrachte Weinmenge ist vom Produzenten beim zuständigen Gemeindeamte sofort anzumelden. Dieses hat darüber ein Verzeichnis zu führen, in welches die zuständige Behörde jederzeit Einsicht nehmen kann.

**Die Beschlagnahme der Hülsenfrüchte.**

Die gestern verlautbarte Verordnung betreffend die Uebernahme der Hülsenfrüchte durch die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt entspricht einem längst gefühlten Wunsche. Sie stellt sich als die weitere Durchführung der am 23. Juli d. J. erlassenen Verordnung betreffend die Sicherstellung der Versorgung mit Hülsenfrüchten dar, in der die staatliche Beschlagnahme der diesjährigen Hülsenfrüchten-Ernte verfügt worden war. Die neue Verordnung setzt auch die Uebernahmepreise fest.

Im Bereiche der Regelung des Hülsenfrüchtenverkehrs bestehen zwischen Oesterreich und Ungarn beträchtliche Abweichungen. In Oesterreich hat man die Beschlagnahme verfügt, aber für den Handel mit Hülsenfrüchten noch keine Maximalpreise erlassen. In Ungarn dagegen hat man schon wenige Tage nachdem in Oesterreich die Beschlagnahme verfügt worden war — am 28. Juli d. J. — Höchstpreise festgesetzt, während die Beschlagnahme dort noch unterblieben ist. In Interessentkreisen würde man die Herstellung der Uebereinstimmung des beiderseitigen Vorgehens, derart, daß auch hier Maximalpreise festgesetzt würden und in Ungarn die Beschlagnahme verfügt würde, als vorteilhaft für beide Staaten ansehen.

**Obst und Gemüse (Naschmarkt).**

Auf dem gestrigen Großmarkt waren die Zufuhren in Grünwaren wie auch in Obst befriedigend. Die Situation auf dem Kartoffelmarkt hat sich neuerlich gebessert und ist das Angebot im Vergleich zur Vorwoche konstant im Zunehmen. Preise unverändert. In Äpfeln und Weingartenpfirsichen nehmen die Ankünfte weiter größere Dimensionen an. Erstere haben sich um 4 Heller, letztere um 2 bis 4 Heller pro Kilogramm im Preise ermäßigt. In Zwetschken sind die Zufuhren saisongemäß im Abnehmen, trotzdem ist eine Preiserhöhung nicht eingetreten. Niederösterreichische, mindere Ware notierte 44 bis 56 Heller, bessere 62 bis 66 Heller und ungarische Primazwetschken 72 bis 76 Heller pro Kilogramm. Für kommende wird eine Preissteigerung erwartet.

24. IX. 1915

**Obst und Gemüse (Maschmarkt).**

Auch auf dem gestrigen Markt haben die Zufuhren sowohl in Obst wie in Gemüse voll und ganz dem Bedarf entsprochen. Auf dem Kartoffelmarkt hat sich die Situation neuerlich gebessert und nehmen die Anflüsse im Vergleich zur Vorwoche konstant größere Dimensionen an. Preise bei lebhaftem Verkehr unverändert. Äpfel und Weingartenpfirsiche wurden in namhaften Quantitäten zugeführt. Erstere stellten sich um 4 S. und letztere um 2 bis 4 S. pro Kilogramm billiger. Sinegen beginnen die Zufuhren an Zwetschen entsprechend der vorgeschrittenen Saison merklich abzunehmen. Trotzdem ist es der Intervention der Marktorgane gelungen, eine Preissteigerung nicht eintreten zu lassen. Niederösterreichische mindere Ware wurde zu 44 bis 56 S., bessere Qualitäten zu 62 bis 66 S. und ungarische Primazwetschen zu 72 bis 76 S. pro Kilogramm verkauft. In der kommenden Woche dürfte voraussichtlich eine Preissteigerung stattfinden.

### Die Rohölfrage.

Gestern ist die vom Ministerium für öffentliche Arbeiten den Rohölproduzenten gesetzte Frist für die Entscheidung über den Rohöl-Übernahmepreis abgelaufen, ohne daß die Zustimmung der Produzenten zu dem von der Staatsverwaltung angebotenen Übernahmepreise von 10 Kronen erfolgt wäre. Damit ist nun für die Regierung der im § 10 der Rohölverordnung vorgesehene Fall der amtlichen Festsetzung des Übernahmepreises eingetreten. Uebereinstimmend damit hat gestern, wie wir erfahren, eine interministerielle Beratung im Handelsministerium stattgefunden, die dem weiteren Vorgehen — amtliche Regelung, „wenn keine Vereinbarung zustande kommt“ — in dieser Frage gegolten hat. In der Beratung, die bis in die späten Abendstunden währte, ist auch über die zuletzt geäußerten Gegenvorschläge der Produzenten berichtet worden. Bei der imperativen Festsetzung eines Übernahmepreises würde, wie man annimmt, voraussichtlich mit einem Satz von rund 9 Kronen 50 Heller zu rechnen sein.

\* \* \*

Seitens der Rohölproduzenten wird uns mitgeteilt: Da der seitens der Regierung offerierte Preis nach Auffassung der Produzenten unter den Selbstkosten liegt und überdies die Regierung die seitens der Produzenten gestellten Wünsche bezüglich der Geltungsdauer der Verordnung und der Mitwirkung der Produzenten bei eventuellen künftigen Maßnahmen keinen befriedigenden Bescheid gefunden haben, so war das Komitee nicht in der Lage, das Anbot der Regierung anzunehmen.

25./IX. 1915

(Die kommunalen Prämien für Schrebergärtner.) Um den Gemüseanbau zu fördern, hat der Stadtrat ein Komitee eingesetzt, das die von den Schrebergärtnern angelegten Gemüsebeete besichtigte und Vorschläge zur Verteilung der ausgesetzten Preise zu erstatten hat. Nach Beendigung seiner Arbeiten fand das Komitee, daß überraschend günstige Erfolge erzielt wurden. Dabei ist das Komitee bei seinen Prüfungen genau vorgegangen. Selbst sehr hübsche Schreberanlagen wurden nicht in Betracht gezogen, wenn sie mehr einen Zier- als Nutzgarten darstellten. Trotz dieser Einschränkung fanden sich sehr viele der Auszeichnung würdige Anlagen vor, einige waren von geradezu musterhafter Ordnung. Der Stadtrat beschloß nach einem Bericht des Stadtrates Schreiner, mit Rücksicht auf diese erfreulichen Wahrnehmungen die Anzahl der Prämien um 26 zu vermehren und außerdem eine Anzahl von Anerkennungsdiplomen für Mitglieder der Vereinsleitung auszufertigen, welche besonders schöne Leistungen aufzuweisen hatten und sich in anerkennenswerter Weise außer Wettbewerb stellten.

## Etwas für die Hausfrau.

### Einwintern von Gemüse.

Ueber Frischerhaltung von Gemüse für die Winterküche schreibt uns Emil Gienapp aus Hamburg. (Nachdruck verboten.) Mehr denn je muß in diesem Jahre jede wirtschaftlich fürsorgliche Hausfrau in Stadt und Land es als eine ihrer wichtigsten Wirtschaftspflichten betrachten, die für die Winterküche nuzbaren Dauergemüse auf Vorrat zu nehmen und sie den Winter über in einem möglichst frischen und küchen- und speisewirtschaftlich vollwertigem Zustande zu erhalten. Voraussetzung hierfür ist allerdings das Vorhandensein geeigneter Aufbewahrungsplätze. Dem ländlichen und kleinstädtischen Haushalte sind ja meist gute, lüftbare Kellerräume zugehörig. Schwieriger sind die Verhältnisse dagegen in großstädtischen Haushaltungen. Hier müssen entsprechend große, mehr flache als hohe Kisten oder zweckgleiche Kübel und Tonnen, an frostfreien Plätzen der Wohngelasse oder auf dem Hausboden aufgestellt, mit Erde oder Sand gefüllt und den Winter über durch gelegentliches Begießen mäßig feucht gehalten werden, da sie die fehlenden Keller und Erdgruben ersetzen müssen. Bei verfügbarer Auswahl sind aber solche Lagerplätze zu bevorzugen, die sich in der Nähe von Schornsteinen befinden, da hier die Temperatur in den seltensten Fällen so weit heruntergeht, daß man Frostschaden zu befürchten hat. Sorgt man außerdem für ein ständig zur Hand liegendes Deckmaterial aus Strohmatte, Säcken usw., das im Falle einer plötzlichen Frostgefahr als Schutzdecke für die eingelagerten Gemüse benutzt werden kann, so ist es sehr leicht möglich, in garten- und kellerlosen großstädtischen Haushaltungen eine Reihe unserer wichtigsten Volks-Wintergemüse auf Vorrat zu nehmen.

(Selbe Wurzeln, Karotten oder Möhren.) Sie sind nicht frostempfindlich und können ebenfalls am Kulturplatze den Winter über stehen bleiben, sofern man im Herbst das Kraut abschneidet und den Kulturplatz mit einer leichten Laubdecke verzieht. Um jedoch für den laufenden täglichen Bedarf einen Vorrat zur Hand zu haben, gräbt man einen Teil der Wurzeln im Herbst aus, puht sie sauber ab und bewahrt sie mit dem übrigen Gemüse im Keller im Sandeinschlag auf. Auch Knollensellerie und Petersilienwurzeln sind in der winterlichen Haushaltungsküche gang und abenuehrlich. Für den gewöhnlichen Hausbedarf werden Sellerieknollen nach erfolgter Erntereise (Ende Oktober, Mitte November) bis auf die jüngsten Kronenblätter und auch von allen dünnen Nebenwurzeln mit einem scharfen Messer schier abgepuht und dann reihenweise und dicht beieinander in Sandschichten eingelegt, jedoch so, daß die Knollen *K r o n e* von jeder Bedeckung frei bleibt, da sich sonst leicht Faulstellen bilden.

Lumbinger's Manuscript  
26. IX. 1915

We  
98

### Ölgewinnung aus Sonnenblumen.

Der dem Reichskanzler unterstellte Kriegsausschuss für Öl und Fette schreibt uns:

Der durch den Krieg bedingte Ausfall größerer überseeischer Einfuhr macht sich im Verkehr mit Fetten und Ölen in Deutschland recht besonders fühlbar. Um dem Mangel, soweit es irgend möglich ist, abzuhelpen, ist der Kriegsausschuss für Öl und Fette bemüht, alle einheimischen Erzeugnisse, die Öl und Fett enthalten, zur Ölgewinnung heranzuziehen. — Sehr fettreich sind die Samen der Sonnenblumen; das daraus gewonnene Öl ist wohlschmeckend und bisher nur in verhältnismäßig geringen Mengen ausgenutzt. Die Verstreutheit des Materials, und die Schwierigkeit, größere Mengen einer bestimmten Ölmenge zuzuführen, dürfte der Hauptgrund dafür gewesen sein. In dieser ersten Zeit der Hilfsbereitschaft jedes Einzelnen für das Wohl des Ganzen muß aber dieses Hindernis wegfallen, und es müssen Mittel und Wege gefunden werden, um das so wichtige Material in großen Mengen zu sammeln und zu verwerten. In jeder Stadt unseres Vaterlandes, groß oder klein, in jedem Dorf oder Marktflecken sollten die Ölsamen, die sonst unbenuzt bleiben, gesammelt werden.

Dank dem Entgegenkommen des preussischen Eisenbahnministers wird es dem Kriegsausschuss für Öl und Fette in diesem Jahr gelingen, die Sonnenblumen zur Ölgewinnung heranzuziehen. Der Eisenbahnminister hat genehmigt, daß auf allen Eisenbahnstationen in Preußen, Hessen und Elsaß-Lothringen Sammelstellen für Sonnenblumen eingerichtet werden. Das kgl. bayerische Staatsministerium für Verkehrsangelegenheiten hat sich diesem Vorgehen angeschlossen. Es ist zu erhoffen, daß auch in den übrigen Bundesstaaten ähnliche Maßnahmen getroffen werden. Bei dieser Sammlung kann jeder Einzelne helfen. Die gesammelten Sonnenblumensamen können auf jeder Eisenbahnstation gegen Auszahlung einer Sammelprämie von 40 Pfennig für das Kilo abgegeben werden.

Für eine sachgemäße Ernte der Sonnenblumensamen sei folgendes bemerkt: Sobald die Samen der ersten Blütenteller der Sonnenblumen kurz vor ihrer vollen Reife stehen, werden die Blütenteller abgeschnitten und es wird auch bei den weiteren ebenso verfahren. Auf diese Art entwickeln sich die späteren Blüten besser. Die ersten Blüten bringen die größten Teller und die meisten Samen. Die rechtzeitige Aberntung ist auch deshalb wichtig, weil bei Zuwarten ein Teil der Samen von den Vögeln geholt wird. Die abgeschnittenen Blütenteller sind nicht in Haufen geschüttet aufzubewahren, da sie sonst Gefahr laufen, zu verfaulen, sondern an Schnüre gezogen, in luftigem Raum aufzuhängen. Erst wenn der Fruchtkorb trocken wird, ist das Entkernen vorzunehmen. Die Samen sind vor Rässe zu schützen. Zu diesem Zweck ist ein tägliches Durchschaukeln der angesammelten Menge unerlässlich. Das Ausschichten der Samen zu Haufen ist aus gleichen Gründen zu verwerfen.

**Bestandsaufnahme von Hülsenfrüchten.**

Am 1. Oktober findet, wie bereits mitgeteilt, eine Bestandsaufnahme der Hülsenfrüchte statt. Hierfür wird folgendes bestimmt:

Wer Erbsen, Bohnen oder Linsen gedroschen oder ungedroschen mit Beginn des 1. Oktober in Gewahrsam hat, ist verpflichtet, die vorhandenen Mengen getrennt nach Arten und Eigentümern unter Nennung der Eigentümer anzuzeigen. Die Anzeige ist bis zum 5. Oktober zu erstatten. Anzeigen über Mengen, die sich mit Beginn des 1. Oktober unterwegs befinden, sind unverzüglich nach dem Empfange von dem Empfänger zu erstatten. Geht der Gewahrsam an den angezeigten Mengen nach Erstattung der Anzeige auf einen andern über, so hat der Anzeigepflichtige, binnen einer Woche den Verbleib der Mengen anzuzeigen. Nur Mengen über einen Doppelzentner sind anzugeben.

Die Anzeigepflicht erstreckt sich nicht auf: 1. Ackerbohnen, Sojabohnen, Erbsenschalen und -kleie; 2. die Lieferung von Hülsenfrüchten an Naturalberechtigte, insbesondere Altenteiler und Arbeiter, die diese kraft ihrer Berechtigung oder als Lohn zu beanspruchen haben; 3. frisches Gemüse und auf eingemachte Hülsenfrüchte in geschlossenen Behältnissen (Konserven); 4. Hülsenfrüchte, die von der Zentral-Einkaufsgesellschaft zur Abgabe an Verbraucher weitergegeben sind.

Werden Hülsenfrüchte im Gemenge nachträglich ausgesondert, so unterliegen sie der Anzeigepflicht. Die Anzeige ist binnen drei Tagen nach der Aussonderung zu erstatten. Die Anzeige erfolgt nach einem Vordruck, der bei dem Statistischen Amt der Stadt Berlin, Poststr. 16, Zimmer 49, erhältlich ist. Bis zum 5. Oktober d. J. sind die ausgefüllten Vordrucke dem Statistischen Amt der Stadt Berlin, Poststr. 16, Zimmer 49, einzureichen.

Wer der ihm hiernach obliegenden Anzeigepflicht nicht nachkommt, verfällt den Strafbestimmungen des § 5 der Bekanntmachung über Vorratserhebungen vom 2. Februar 1915.

29/X. 1915

**O**bst- und Weinbau-Inspektor Schilling-Geisenheim a. Rh. schreibt uns:

Die Walnußernte fällt dieses Jahr fast überall sehr reich aus. Die Ernte hat bereits begonnen und die Nüsse sind sehr begehrt. Händler und Private zahlen je nach Größe 25 bis 30 M für den Zentner; in Friedenszeiten war der Durchschnittspreis für Nüsse frisch vom Baum 20 M. Die starke Nachfrage, sowie der hohe Preis werden bedingt durch die Knappheit an Speiseöl. Die Walnuß liefert ein sehr feines Speiseöl, welches in vielen Gegenden infolge des Mangels an Nußbäumen unbekannt ist. Im Rheingau ist Nußöl nichts Seltenes, in frühern Jahren konnte man solches öfters bei den Winzern kaufen. Vor mehreren Jahren kostete  $\frac{1}{2}$  Eiter (= 1 Schoppen) 1 M, in den letzten Jahren 1,50 M. Die Behandlung der Nüsse für die Ölbereitung ist folgende: Nach der Ernte wird die äußere grüne Schale entfernt und die Nüsse werden auf einem luftigen Speicher in dünner Lage zum Trocknen ausgebreitet. (Im Rheingau hat man besondere Nußspeicher, deren Böden aus Latten mit 1 cm Luftzwischenraum hergestellt sind.) Während dieser Zeit werden die Nüsse alle paar Tage mit einem Rechen oder Reiserbesen durcheinander gerührt (gewendet). Sind die Nüsse gut trocken,

was nach 6—8 Wochen der Fall ist, so werden sie gekernt, in luftigen Säcken nochmals nachgetrocknet und dann dem Ölmüller zum Ölschlagen gebracht. Rentabilitätsberechnung: Aus 1 Zentner frischer Nüsse erhält man durchschnittlich 66 Pfund trockene Nüsse, diese ergeben 24 Pfund trockene Kerne und diese letztern liefern  $6\frac{1}{2}$  Eiter Öl. Der Ölmüller bekommt für das Ölschlagen für jedes Pfund Kerne 5.3 und behält die Nußkuchen, welche ein wertvolles Viehfutter darstellen. Das Nußöl wird in großen Krügen oder großen Flaschen lose verkorkt stehend aufbewahrt; jedem Gefäß werden einige Körner Salz zugegeben. Nachdem sich das Öl geklärt hat, wird es auf Flaschen abgefüllt, die ebenfalls lose verkorkt und stehend aufbewahrt werden müssen.

29. IX. 1915

**Eicheln, Bucheln, Roßkastanien und  
Lindenfrüchte.**

Die Zentral-Einkaufsgesellschaft, Berlin, Abteilung Fruchtoerwertung, Französische Str. 14, Telegramm-Adresse Fruchtoerwertung, nimmt Bucheln und Lindensamen, jedoch nur in ganzen Wagenladungen, ab. Nähere Angaben über Sammeltätigkeit, Bearbeitung und Verladungsweise sowie über die Preise und Abnahmebedingungen befinden sich in einem von der Zentral-Einkaufsgesellschaft herausgegebenen Merkblatt, das allen Interessenten auf Verlangen kostenlos zugestellt wird. Für die Abnahme von Eicheln und Kastanien kommt die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte G. m. b. H., Berlin W, Potsdamer Straße 30, in Frage. Diese kauft jedoch ebenfalls nur ganze Wagenladungen. Kleinere Mengen, sowohl Eicheln, Bucheln, Roßkastanien wie Lindenfrüchte sind benachbarten Genossenschaften, Händlern oder Aufkäufern zuzuführen.

### Eine Gemüse-Vermittlungsstelle.

Der Verband deutscher Gemüsezüchter in Poppenburg (Post Burgstemmen in Hannover) hat in Berlin-Friedenau, Ewastraße 3, eine Gemüse-Vermittlungsstelle eingerichtet, durch die bereits 38 Stadtverwaltungen, eine Reihe Gefangenenlager, Anstalten, Fabriken usw. wagonladungsweise ihren Bedarf beziehen. Mit Hilfe der Landwirtschaftskammern soll nun versucht werden, in allen Provinzen Filialen zu gründen, um im ganzen Reiche eine bessere Verteilung des Gemüses, einen notwendigen Ausgleich herbeizuführen und Preisschwankungen, wie wir sie öfter in den letzten Jahren hatten, künftig zu vermeiden. Ist es doch vorgekommen, daß das Schoß Salat in Aachen 5 und zu gleicher Zeit in Berlin nur 1 Mk. kostete, daß grüne Bohnen im Hannoverschen nur 7 Mk. pro Zentner, in Halle 15 Mk. kosteten und daß jetzt Weißkohl in Holstein 3 Mk. pro Zentner und in Nürnberg 5 und 6 Mk. kostete. Diese gewaltigen Preisunterschiede dürften bei den heutigen Eisenbahn-Tarifen nicht vorkommen. Hier will also die Vermittlungsstelle regelnd eingreifen. Dem Erfolg kann man mit Interesse entgegensehen. Es ist eine neuer Versuch zur Organisation der Produzenten. Diese erhält durch den Krieg zweifellos Anstöße mannigfachster Art. Und das Bedauerliche bleibt nur, daß man von ähnlichen Fortschritten in der Organisation der Konsumenten gar nichts merkt. Die Konsumenten begnügen sich in der Hauptsache auch jetzt noch, über die hohen Preise zu klagen und von den Behörden die Abhilfe zu erwarten, die sie sich in vielen Fällen allein wirksam nur durch Selbsthilfe schaffen könnten.

30./IX. 1915.

## Kriegsarbeit für die Jugend während der Herbstferien.

Von Dr. Ernst Foa.

Die Herbstferien haben begonnen. Da sind wieder viele arbeitsfreudige Hände frei, deren Inhaber sich danach sehnen, dem Vaterlande irgendwie einen Dienst zu erweisen. Es gilt jetzt, ihnen die Arbeitsgelegenheit zu geben, die bei ihren Kräften dem Vaterlande am meisten nützt. Was unsere Jungen und Mädchen, durch die Schule auf den richtigen Weg gelenkt, zu leisten vermögen, das haben sie in diesem Kriege vielfach gezeigt. Ich erinnere nur an ihre Erfolge bei der Goldsammlung, bei der Zeichnung der Kriegsanleihe und beim Zusammenbringen von Geld und Liebesgaben fürs Rote Kreuz, für Verwundete usw. Heute scheint mir neben der Hilfe bei der Kartoffelernte als wichtigste Ferientätigkeit das Sammeln all jener Früchte und anderer Nahrungsmittel in Betracht zu kommen, deren Nährwert im Frieden durch die unbeschränkte Zufuhr billigerer und besserer Ersatzstoffe allmählich mehr oder weniger in Vergessenheit geraten ist. Vor allem sollten die Schüler und Schülerinnen eifrigst das Sammeln von Eichel und Kofkastanien betreiben. Erlaubnisse werden die Waldbesitzer, vor allem die königlichen und städtischen Forstverwaltungen, sicher gern ausstellen. Die kleineren Kinder mögen in den benachbarten Waldungen sammeln, die größeren, namentlich die Radfahrer, sollten in größeren Abteilungen die entfernter liegenden Waldungen aufsuchen, namentlich solche, wo ein Sammeln durch die ärmere Bevölkerung weniger in Betracht kommt. Besonders geeignet zu diesem Zwecke sind die Wandervogel- und Pfadfindervereinigungen, die ihre Hilfsbereitschaft schon vielfach zum Ausdruck gebracht haben. Daß die Eicheln nicht nur einen Wert als Futter für das Wild besitzen, geht schon aus der Tatsache hervor, daß die bedeutende Schweinezucht Serbiens hauptsächlich dem Reichtum des Landes an Eichenwaldungen und damit an Eicheln zu verdanken ist. Auch mancher einheimische Landwirt wird den Wert der Eichel als Mastfutter für Schweine und Geflügel bestätigen. Folgende Zahlen deuten dies ebenfalls an. Die Eicheln enthalten im frischen Zustande 3 bis 4 v. H. Eiweiß, 3 v. H. Fett und etwa 45 v. H. stärkehaltige Substanz (Kohlenhydrate), im getrockneten Zustande sogar 4 bis 5 v. H. Eiweiß, 4 v. H. Fett und 60 v. H. stärkehaltige Substanz. Die Eicheln werden nicht nur von den Schweinen, sondern auch von den Kindern (gekocht und entbittert) und von den Pferden nach einiger Gewöhnung gern gefressen. Sie sind in unserer Zeit deshalb ein besonders wertvolles Viehfutter, weil die verstopfende Wirkung ihres Gehaltes an Gerbsäure die verdauungstörende Wirkung des Zucker- und

Melassefutters beseitigt. — Auch die Kofkastanie ist, namentlich im gekochten Zustande, ein wertvolles Viehfutter, das an Nährwert allerdings der Eichel etwas nachsteht. Sie enthält nur 2 bis 3 v. H. Eiweiß, 1 bis 2 v. H. Fett und 30 v. H. Kohlenhydrate.

In zweiter Linie sind Bucheckern (Buchenfrüchte) und Lindenfrüchte zu sammeln. Die Bucheln enthalten etwa 10 v. H. Eiweiß, 24 v. H. Fett und 17—17 v. H. Kohlenhydrate. Sie sind heute besonders wertvoll, weil sie sich sehr gut zur Fettgewinnung eignen. Das Buchelnöl ist bei geeigneter Behandlung dem Olivenöl fast gleichwertig. Bei der herrschenden Fett- und Delknappheit sollte keine Buchecker umkommen. Der nach der Delgewinnung zurückbleibende Buchelnpreßkuchen ist noch mehr als die Bucheckern selbst ein sehr geeignetes Futter für Schweine und Kinder.

Die Lindenfrüchte, so klein sie sind, geben ein ganz vorzügliches Speiseöl. Davon kann sich jeder selbst überzeugen. Er sammle eine größere Anzahl der Früchte, entferne die Schalen und bitte einen Apotheker, das Del abzupressen. Man wende nicht ein, die Lindenfasen seien zu klein und das Sammeln daher zu mühselig. Im Herbst fallen die Früchte von selbst von den Bäumen, man lege sie zusammen, dresse sie aus, wenn nicht anders, durch Reiben am Waschbrett, reinige sie von Staub und presse das Del ab. Der übrigbleibende Kuchen ist als Viehfutter verwendbar. Auch der Einwand, daß wir Deutschen in unseren Haushaltungen im allgemeinen wenig Del gebrauchen, ist nicht stichhaltig. Bei den hohen Preisen von Butter und Buttererzfassetten versucht vielleicht mancher einmal gerne, Kartoffeln oder andere Speisen in Del zu braten. Man lasse zu diesem Zwecke das Del in der Pfanne zergehen, gieße etwas Milch hinzu und schütte darauf die Kartoffeln in die Pfanne. Eine reichliche Gabe Salz darf nicht vergessen werden, und ein Zusatz von geschabten Mohrrüben erhöht den Wohlgeschmack.

Wer keine Zeit und Gelegenheit zum Sammeln der genannten vier Früchte hat, der sammle wenigstens die Blätter von Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Waldmeister und ähnlichen Pflanzen und trockne sie. Sie geben in geeigneter Mischung einen ausgezeichneten Tee, dem noch dazu die schädlichen Eigenschaften des chinesischen Tees fehlen. Aber auch die Brennesseln, die ein vorzügliches Schweine- und Geflügelfutter geben, sowie alle Nessel- und Distelarten, die Quecke, der Löwenzahn, die Zichorie, das Lungenkraut, der Hederich und wie sie alle heißen, die scheinbar unnützen Unkräuter, sie sollten in diesem Jahre nicht umkommen. Getrocknet und zu Heu gemacht, geben sie im Winter bei der Geflügelfütterung einen vorzüglichen Ersatz für Getreide und Kleie. Sie müssen vor der Verfütterung zerkleinert, aufgebriiht und am besten mit Weichfutter (Kartoffeln) gemischt werden.

Wo aber soll ich mit den gesammelten Stoffen bleiben? So höre ich manchen fragen. Nun, wer sie nicht irgendeinem Bauern oder Viehhalter umsonst oder gegen geringes Entgelt überlassen will (auch dadurch erweist er dem Vaterlande durch Vermehrung der Futtermittel einen Dienst), der müßte Gelegenheit haben, sie einer Sammelstelle zur Verfügung stellen zu können. Solche Stellen zu schaffen, sollten sich die Schulen, Gemeinden und Vereine angelegen sein lassen. Abnehmer finden sich dann von selbst. Wenn dann der Reinertrag für die Hinterbliebenen der gefallenen Krieger, für Invalide oder fürs Rote Kreuz gestiftet wird, so ist der Nutzen ein doppelter. Die Sammelstellen würden auch noch den Vorteil haben, daß die Sonntagsausflügler, die den einen oder anderen Stoff in geringer Menge gesammelt haben, Gelegenheit haben, ihn zum Nutzen der Allgemeinheit zu verwenden. Viele Wenig machen ein Viel. Darum, auf zur Gründung von Sammelstellen und zur Organisation der jugendlichen Kräfte!

30/X. 1915.

**Höchstpreise für Graupen.**

N. Berlin, 29. Septbr. (Priv.-Tel., zens. Bln.) Es ist in der Öffentlichkeit mit Unbehagen bemerkt worden, daß die Preise für Graupen im Detailhandel ungefähr dreimal so hoch sind, wie in normalen Zeiten. Für ein Pfund Graupen werden im Kleinhandel 60 Pfennige verlangt gegen Preise von 20 bis 22 Pfennig in Friedenszeiten. Dem „Berliner Tageblatt“ wird nun von beteiligter Seite mitgeteilt, daß bereits Maßnahmen getroffen sind, die eine Verbilligung der Graupen bezwecken. Die Graupenzentrale G. m. b. H., die Organisation der deutschen Graupenmüllerei, hat nämlich im Einverständnis mit der Reichsfuttermittelstelle Höchstpreise für Graupen, sowohl für Mühlen als auch für den Groß- und Kleinhandel, festgesetzt. Dabei ist beabsichtigt, daß der Großhandel den Höchstpreis der Mühlen um 5 Mark für den Doppelzentner und der Kleinhandel um weitere 10 Mark überschreiten darf. Die Großhändler sind verpflichtet, die vorgeschriebenen Höchstpreise genau einzuhalten, andernfalls sie keine neue Ware mehr geliefert bekommen. Sie müssen ihrerseits die Kleinhändler zur genauen Beachtung der Höchstpreisvorschriften verpflichten. Der für die Mühlen geplante Höchstpreis für Graupen dürfte sich auf ungefähr 61 Mk. für den Doppelzentner stellen, das ist wesentlich niedriger als in der letzten Zeit dafür bezahlt wurde. So waren mehrfach für Graupen Preise bis zu 90 Mk. für den Doppelzentner angelegt worden. Die Ermäßigung würde also

rund 33 Prozent betragen. Die Preise für Gerste haben allerdings eine Reduktion um ca. 45 Prozent erfahren. Hierzu wird bemerkt, daß die Verwertung des Graupenabfalles, des sogenannten „Gerstensutters“, jetzt nicht mehr so nutzbringend ist wie bisher. Denn während im letzten Jahre Gerstensutter mit 22 Mk. bezahlt wurde, vergütet die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte hierfür nur den Kleipreis, d. h. 13 Mk. für den Doppelzentner. Dies mußte bei der Herabsetzung der Graupenpreise mit berücksichtigt werden. Die neuen Graupen kommen in etwa 8 bis 10 Tagen zum Verkauf.

30/X. 1915

\* [Reiche Obsternte und verdorbenes Obst in Deutschland.] Aus Berlin wird uns geschrieben: Der Deutsche Pomologenverein hat über die Lage des Obstmarktes in Berlin einen Sonderbericht herausgegeben. Danach kamen in der ersten Septemberwoche viele deutsche und böhmische Pflaumen stark verdorben an, weil sie bei Regenwetter gepflückt wurden. Auch Birnen kamen infolge der schwülen Tage Ende August größtenteils zu reif und vielfach auch verdorben in Berlin an. Die Preise sind zurückgegangen. Seit zehn Tagen kommen viele schöne große Äpfel aus Nordfrankreich an, die von der dortigen deutschen Militärverwaltung nach Deutschland geschickt wurden. — Im Rheinland ist die heurige Obsternte überreich. Nicht nur die Weinberge versprechen einen glänzenden Ertrag, auch die Obstgärten sind mit Früchten ge-

segnet wie selten zuvor. Das gilt vor allem von Äpfeln und Birnen, die in allen Teilen des Rheinlandes eine Refordernte erzielen. Sogar aus den unwirtlichen Gegenden des Westerwaldes und der Eifel wird reicher Obstsegen gemeldet. Leider verkommen viele Früchte. Die Gärten liegen voll Abfallobst. Zum Teil geben sich die Bauern, denen es an Arbeitskräften fehlt, nicht die Mühe, die abgefallenen Früchte aufzuheben, so daß das Obst massenhaft verfault, das bei besserer Organisation in den Städten gut verwendbar wäre. Die Marmeladenfabriken haben mehr als reichliches Angebot, und es ist rätselhaft, wie sie die Preissteigerungen, die sie schon ankündigen, begründen wollen. Einige Städte, wie beispielsweise Köln, lassen Äpfel und Birnen trocknen, um sie im Winter billig an die Bevölkerung abzugeben.

### Der Verkehr mit Saatgut von Hülsenfrüchten und Gemüse.

Wie wir erfahren, stehen für die nächste Zeit Verfügungen betreffend den Verkehr mit Saatgut der Hülsenfrüchte bevor. Diese Verfügungen sollen die Beschaffung des notwendigen Saatgutes für den Frühjahrsanbau sichern, da bekanntlich die Gesamternte der Hülsenfrüchte, abgesehen vom Verbrauch der Produzenten für ihren Haushalt und den Anbau, gleich dem Getreide von der Regierung in Anspruch genommen wurde. Die neue Verfügung wird der ähnlichen Bestimmung, die am 22. Juli d. J. für Getreidesaatgut getroffen worden ist, entsprechen. Auch betreffend den Saatgutverkehr für Gemüse, insonderheit was die Einfuhr dieser Samen aus Deutschland anlangt, stehen dem Vernehmen nach bestimmte Erleichterungen bevor.

2./X. 1915

## Streikende Grünzeughändler.

Reichenberg, 1. Oktober. (Tel. d. „Fremden-Blatt“.) Die hiesigen Grünzeughändler sind in den Streik getreten, um gegen die Festlegung der Preise durch das Markamt zu protestieren. Keine einzige Händlerin war auf dem Markt erschienen, der wie ausgetorben ansah. Die Käufer fanden leere Plätze vor.

## Obstbau in der Mark.

Die Deutsche Gartenbaugesellschaft, die nach den Sommerferien wieder ihre regelmäßigen Sitzungen aufnahm, ließ durch zwei ihrer Mitglieder zeigen, was für Erfolge in der Obstzucht auch der Liebhaber auf märkischer Erde, auf märkischem Sande erzielen kann. Freilich bedarf es dazu jahrelanger zäher und zielbewußter Arbeit, und wenn der Erfolg kommt, ist aus dem Liebhaber beinahe schon ein Fachmann geworden. Doch das braucht niemand abzuschrecken.

Herr Mag. H'esdörfer, Herausgeber der „Gartenwelt“, liegt in seinen Mußestunden seit mehr als einem Jahrzehnt der Obstzucht in Strausberg ob. Seine Ergebnisse zeigte er in einer Sortenauswahl feinsten Tafelobstes, für das er mühelos gewinnbringenden Absatz erzielt, so daß sich die geldlichen Aufwendungen einer Liebhaberanlage auch wirklich lohnen. Angefangen hat er 1902 auf völligem Sandboden, den er bewässern und düngen mußte. Als echter Liebhaber hat er eine große Anzahl von Sorten gezüchtet, viele oft nur auf einem oder wenigen Exemplaren. Gründüngung mit Serabella und Lupinen folgte die Anwendung organischer Düngemittel und Kalidüngung in Abständen von fünf zu fünf Jahren.

Die Einrichtung und Bewirtschaftung einer größeren Liebhaber-Obstplantage führte Herr W. Boas-Weißensee in Wort und Bild vor. Die Anlage liegt in Mahlsdorf auf freier Feldmark, der Boden ist Lehmsand, der noch die Rückstände der letzten Bereifung zeigt. Auf einem Gebiet von nach und nach vier Parzellen von 2½ Morgen Fläche ist hier planmäßig eine Obstplantage entstanden. Eine Schutzhecke von Haselnußbäumen, unterbrochen von ertraglosen Obstbäumen, umgibt die eigentliche Anlage. In Abständen von je 10 Metern sind Kefel- und Birnbäume gepflanzt, dazwischen in 5 Meter Abstand Steinobst, Kirschen und Pflaumen, dazwischen wieder die Zwischen- und Unterkulturen, Stachelbeerbüsche und Johannisbeerbüsche in Abständen von 2½ Metern und endlich im Abstand von je 0,5 Meter Erdbeeren und später Himbeeren. Letzteres geschieht, um bis zur Tragfähigkeit der Obstbäume die Düngungskosten herabzudrücken. Welche Sorten sind zu wählen? Eine schwierige Frage, da falsche Wahl oft das Ganze in Frage stellt. Aber auf dem zur Verfügung stehenden Lehmboden waren hier hochstämmige Äpfel mit Erfolg zu wählen. Landsberger Reinette, Ontario, London Pipping, Bellefleur, Hawthornden, Baumanns und Webers Reinette; für hochstämmige Birnen Gellerts und Amankis Butterbirne, Williams Christ, Gute Louise von Voranches, Diels Butterbirne, Clapps Liebling, Pastorenbirne und Großer Nagentopf. Für Buschobst: Äpfelbüsche, auch Meher Paradies haben sich bewährt, Cox Orangen- und Ananas-Reinette, Succalmaglios Reinette, Aderslebener Calvill, Schöner von Bostoop und Winter-Goldparmane, während für Birnenspinde auf Quittenunterlage die Sorten Comtesse de Paris, Dr. Jules Guyot, Minister Lucius, Claergans Butterbirne, Präsident Dronard, Josephine von Mecheln, Neue Porteau zu wählen sind. Pflaumensorten sind Octavio, Victor, Altharries, Reineclauden, für Kirschen kommen nur Schattenmorellen in Betracht; an Stachelbeeren Frühlheste von Neuwied, Rote Triumph, an Johannisbeeren Große Holländische, Rote Erfurter Kirschjohannisbeere, an Himbeeren Super-Latin.

Das Kriegsjahr hat dem Obstbau erneute Freunde zugeführt, leicht ist er nicht, aber Geduld und Ausdauer führt auch den fleißigen Liebhaber zum Ziel und bringt ihm die Unkosten, reichlich bedenden Ertrag, ja sogar Gewinn.

## Wirtschaft und Recht.

### Obstverwertung durch Zusammenarbeit von Stadt und Land.

Auf Veranlassung der Zentral-Sammelstelle des Vaterländischen Frauenvereins in Kreuznach richtete der Vorsitzende der Kreisvereine vom Roten Kreuz, Herr Landrat v. Nasse, ein Schreiben an die Ortsgruppen des Vaterländischen Frauenvereins und an alle landwirtschaftlichen Kasinos mit der Bitte, mit Hilfe der Herren Lehrer und unter Heranziehung der Schulkinder alles Fallobst und sonstiges minderwertiges Obst (Hagebutten, Schlehen, Quitten, Beerenfrüchte) zu sammeln, und sie der Zentral-Sammelstelle in Kreuznach zu überweisen. Die Anregung Herrn v. Nasses hatte großen Erfolg. In den Räumen der Sammelstelle häuften sich, wie zu Zeiten der Reichswollwoche, die Körbe, Kisten und Säcke, die die Landgemeinden herein sandten. Diesmal aber voll Obst. Obst, das sonst wohl zum größten Teile verloren gegangen wäre. So sandten die Bürgermeistereien und Ortschaften Windesheim, Schweppenhausen, Waldhilbersheim, Hergenfeld, Winterburg, Etweiler, Ippenschiedt, Rehbach, Daubach, Winterbach, Pferdsehl, Rudesheim, Münster bei Bingerbrück, Weiler bei Martinsten, Simmern (Daun), Monzingen, Boos, Bodenaus, Norheim, Waldböckelheim, Baldalgesheim, Seibersbach im Laufe von 14 Tagen 155 Zentner Apfel, 12 Zentner Hagebutten, drei

Wasskörbe voll Schlehen, ferner Quitten und Brombeeren und einige Säcke Birnen. Die Leiterin der Sammelstelle hatte inzwischen für Obstkeller und Obstgestelle zur Lagerung des Dauerobstes gesorgt und sich mit den Haushaltungs- und Gewerbeschullehrerinnen am Plake in Verbindung gesetzt. Unter ihrer sachverständigen ehrenamtlichen Leitung kochen täglich am Vor- und Nachmittag Gruppen früherer Lyzeal Schülerinnen die einlaufenden Früchte, die außerdem direkt für Lazarette, Kinderpeisung, Flüchtlingsfürsorge und dgl. Verwendung finden. Auf Veranlassung der Direktorin des städtischen Lyzeums aber werden von sämtlichen Klassen des Lyzeums von freiwillig Gemeldeten Apfel zu Apfelschnitz verarbeitet, auf dem Lyzeumsspeicher und im Dörrkeller der Provinzial-Obst- und Weinbauschule getrocknet. Auch die Volksschülerinnen der Mainzerstraßen-Schule, in der die Zentral-Sammelstelle des Vaterländischen Frauenvereins nun schon 14 Monate zu Gast ist, haben dabei Hilfe geleistet. Das Auslernen eines Teiles der Hagebutten war geeignete und beliebte Arbeit für die Kinder der Blödenanstalt des Diakonissen-Mutterhauses. Der Vorzug der Kreuznacher Organisation ist die stete Fühlung der alle Gaben und Vorräte sammelnden und verwendenden Zentralstelle mit sämtlichen Einrichtungen des Vaterländischen Frauenvereins wie des Nationalen Frauendienstes, sowie mit den Reservelazaretten, Typhusbaracke und Abteilung für lungenkranke Krieger und dgl. So ist stetige Verwendung aller Eingänge garantiert. Das verständnisvolle Entgegenkommen der Leitung des städtischen Lyzeums und Oberlyzeums aber und die nie versagende Hilfsbereitschaft der hauswirtschaftlichen Leiterinnen des städtischen Seminars, sowie privater Haushaltungsschulen, machte die Konservierung von Vorräten, wie im Vorjahre, so auch jetzt wieder in erfreulicher Weise möglich.

**Obst und Gemüse (Nachmarkt).**

Die gestrigen Zufuhren waren unter dem Einfluß der ungünstigen Witterung geringer. Speziell in Grünwaren und Kartoffeln ist ein Ausfall zu konstatieren. Allein da letztere bei den Händlern in relativ größeren Vorräten lagern, konnte der Tagesbedarf ziemlich gedeckt werden. Zwetschken langens bereits infolge vorgeschrittener Saison nur in minderer Qualität ein. Preise steigend. Alle andern Obstsorten blieben unverändert. Grünwaren stellten sich in den meisten Fällen höher im Preise. Obst: Birnen 40 S. bis 64 S., Äpfel 24 S. bis 44 S., ungarische 50 S. bis 68 S., Weintrauben 80 S. bis K. 1.12, ungarische 96 S. bis K. 1.32, Nüsse je nach Größe 70 S. bis K. 1.44, Weingartenpflirsche 36 S. bis 68 S., Muskatellertrauben K. 1.32 bis K. 1.40 pro Kilogramm. Gemüse: Kartoffel, runde, 15 S., Kipfler 31 S. bis 32 S., Zwiebel, slowakischer 46 S. bis 58 S., Makoer 66 S. bis 76 S., ausländischer 56 S. bis 62 S., neuer 59 S. bis 64 S., Knoblauch, Makoer K. 2.48 bis K. 2.60, weißes Kraut, slowakisches 20 S. bis 22 S., Moosbrunner 19 S. bis 20 S., grüne Bifolen 42 S. bis 44 S., gelbe 46 S. bis 50 S., ausgelöste 48 S. bis 52 S., grüne Erbsen in Schoten 96 S. bis K. 1.10, Paradiesäpfel, ungarische 42 S. bis 48 S., slowakische 38 S. bis 44 S., Gärtnerware 42 S. bis 48 S., Hallimasch 58 S. bis 64 S., Spinat 48 S. bis 56 S., Sauerkraut 38 S. bis 40 S., Gurken 24 S. bis 26 S. pro Kilogramm. Rote Rüben 6 S. bis 14 S., Kohl, je nach Größe 4 S. bis 15 S., Kohlrüben 4 S. bis 12 S., Hauptsalat 10 S. bis 16 S., Kochsalat 3 S. bis 10 S. pro Stück.

## \* (Kastanienernte der Döblinger Jugend.)

Erst vor wenigen Tagen betonte das Ackerbau-ministerium offiziell den Wert der Kastanie als Futtermittel, und schon hat sich, von einem fünfzehn-jährigen, energischen, kleinen Fräulein Klug organi-siert, die Döblinger Jugend eifrig ans Sammeln ge-macht. Dort und da durchziehen kleine Trupps mit Handwägelchen die Gärten und Alleen des neun-zehnten Bezirkes, um eifrig die blanken, reifen Früchte einzusammeln. Vierhundert Kilogramm sind das Ergebnis dieser wenigen Tage. Das ist schon ein stattlicher Kastanienberg, der selbstverständlich in stetigem Wachstum begriffen ist. Es ist allerliebste, diese Ernteleute „im Dienste“ zu beobachten. Ihre Arbeit macht ihnen herzliche Freude. Die Wangen glühen, und die Blicke lachen. „Hier sind so viele!“ ... „Dort!“ ... „Da!“ ... Man sieht es ihnen an, wie gesund die Bewegung ist, und das Laufen und Wücken, überhaupt der Klusenthalt in frischer Herbst-luft. Die Tätigkeit ist nicht nur nützlich, sondern noch dazu weit lustiger als das Spazierengehen. Dabei härtet man sich auf die einfachste Weise gründlich ab. Morgen sollen im nahen Wiener Wald die ersten

Streifungen nach Eicheln unternommen werden, die ja ebenfalls ein vorzügliches Futtermittel sind. Wie wäre es, wenn man auch in Hiesing und Dornbach, in den Pratergegenden, bei Böhleinsdorf, in den Heiligenstädter Revieren, in Hütteldorf, Mödling und weiter ins Land hinaus, wo es Eicheln und Kastanien gibt, dem Beispiel der Döblinger Jugend und ihrer tatkräftigen Führerin folgen würde? Sofort sollte man überall ans Sammeln gehen, denn schon seit Wochen liegen Kastanien in Massen auf dem Boden und harren des Sammlers. Ihre Erntezeit ist aber bald vorüber. Ein paar Halbwüchsige können sich ohne weiteres allerorten zusammen-schließen, und sie werden sich und den andern nützen. Darum eilends ans Werk!

7/X. 1915.

**Kriegsausschuß  
der deutschen Obstverarbeitungsindustrie.**

Berlin, 7. Okt. (Telegr.) Auf Anregung der Zentral-Einkaufsgesellschaft haben Vertreter der gesamten deutschen Obstverarbeitungsindustrie am 26. September in Berlin eine zahlreich besuchte Versammlung abgehalten, um sich über den Bedarf der für die Kriegszeit eingerichteten Zentralstellen an Marmelade, Mus usw. zu unterrichten und dessen Sicherstellung zu besprechen. Es kam zur Gründung eines Kriegsausschusses der gesamten deutschen Obstverarbeitungsindustrie. Zu den Aufgaben des Ausschusses gehören im besondern: Maßnahmen zur Konserrierung überschüssigen Obstes, Erwerb und Verwertung von Vorräten aus dem Auslande und aus den von deutschen Truppen besetzten Gebieten, Vermittlung von Lieferungen an Heer und Zivilbevölkerung, Unterstützung der Industrie zur Behebung fabrikatorischer Schwierigkeiten, Zusammenarbeit mit Gartenbauvereinen und Obstbauvereinen zwecks Beeinflussung des deutschen Obstbaues zur Hebung und Regelung des Obstangebots u. a. m. — In engem Zusammenwirken mit der bei der Zentral-Einkaufsgesellschaft eingerichteten Obstverteilung wird der Ausschuß sich ferner um die zweckmäßige Verwertung der Wildfrüchte und des Fallobstes bemühen, während er anderseits bemüht sein wird, daß diejenigen Firmen, die sich an der vaterländischen Aufgabe der Ruhbarmachung aller zur menschlichen Nahrung geeigneten Früchte hervorragend beteiligen, auch bei der Verteilung größerer Lieferungen seitens der Heeresstellen, der städtischen Gemeinden und anderer großer Verbraucher gebührende Berücksichtigung finden. Interessenten erhalten jede gewünschte Auskunft durch die Geschäftsstelle des Kriegsausschusses, Berlin, Französische Straße 14 (Telegraphenadresse: Fruchtverwertung).

**Enorme Erhöhung des Mohn- und Kaffeeprices.**

Zu jenen Approbitionierungsmitteln des täglichen Bedarfs, deren Preise infolge des Krieges enorm in die Höhe gegangen sind, gehören auch der Mohn und die Nüsse. Während in der Friedenszeit sich der Preis des inländischen Mohns zwischen 44 und 70 Kronen pro 100 Kilo stellte, verlangen die niederösterreichischen, mährischen und böhmischen Mohnbauern 244 Kronen pro 100 Kilo. Noch ärger ist die Verteuerung der gewöhnlichen heimischen Nüsse. In der Friedenszeit zahlte man für 100 Kilo geschälte Nüsse, also ohne Schale 140 Kronen. Heute verlangen schon unsere niederösterreichischen Bauern für 100 Kilo Nüsse mit der Schale 100 Kronen. Nachdem auf jeden Kilo geschälte Nüsse 3,5 Kilo Schalengewicht kommt, so muß man heute 450 Kilo Nüsse mit Schale kaufen, um 100 Kilo geschälte Nüsse zu bekommen. Die Nüsse stiegen demnach von 140 auf 450 Kronen pro 100 Kilo.

## Obst und Gemüse (Koschmarkt)

In sämtlichen Obst- und Gemüsearten waren die Einkünfte ausreichend und der Tagesbedarf konnte vollständig gedeckt werden. Hingegen war das Angebot in Kartoffeln unzulänglich und hat nach gar keiner Richtung hin der Nachfrage entsprochen. An den auf den Markt gebrachten 30.000 Kilogramm partizipierte die städtische Verkaufsstelle mit 15.000 Kilogramm. Von den Produzenten gelangten nur 3000 Kilogramm zum Verkauf, darunter die Hälfte Kipfler. Die Händler beteiligten sich an dem Gesamtquantum mit 12.000 Kilogramm. Bei lebhaftem Verkehr blieben die Preise sämtlicher Artikel gegen Mittwoch unverändert.

8./X. 1918

**Neue Obstpreise der Zentral-Einkaufsgesellschaft.**

Der Kriegsausschuss der deutschen Obstverarbeitungsindustrie hat im Einvernehmen mit der Zentral-Einkaufsgesellschaft folgende neue Preise für das zur Marmeladenerzeugung bestimmte Obst aufgestellt: für Äpfel 3,50 Mk., vom 15. Oktober ab 4 Mk., vom 1. November ab 5 Mk., Birnen 2 Mk., Zwetschen 10 Mk., Hagebutten 6 Mark, Schlehen 3 Mark, Quitten 8 Mk., Kürbisse 1,80 Mk., Brombeeren 18 Mk., Moosbeeren 15 Mk., Holzäpfel 1,50 Mark. Sämtliche Preise verstehen sich für ganze Wagenladungen ab Station. Nähere Auskünfte werden von der Zentral-Einkaufsgesellschaft, Abteilung VI, Fruchtverwertung, Berlin W 8, Französische Straße 14 (Telegraphenadresse: Fruchtverwertung Berlin), erteilt, die auf Verlangen auch aufklärende Drucksachen über die Einrichtung von Sammelstellen, Versandvorschriften und Abnahmebedingungen kostenlos versendet.

8./X. 1915

### Ein Kriegsausschuß der deutschen Obstverarbeitungsindustrie.

Berlin, 7. Oktbr. Auf Anregung der Zentral-Einkaufsgesellschaft haben Vertreter der gesamten deutschen Obstverarbeitungs-Industrie eine Versammlung abgehalten, um sich über den Bedarf der für die Kriegszeit eingerichteten Zentralstellen an Marmelade, Mus usw. zu unterrichten und dessen Sicherstellung zu besprechen. Es kam zur Gründung eines Kriegsausschusses der gesamten deutschen Obstverarbeitungs-Industrie. Zu den Aufgaben des Ausschusses gehören im besonderen: Maßnahmen zur Konservierung überschüssigen Obstes, Erwerb und Verwertung von Vorräten aus dem Auslande und aus den von deutschen Truppen besetzten Gebieten, Vermittlung von Lieferungen an Heer und Zivilbevölkerung, Unterstützung der Industrie zur Behebung fabrikatorischer Schwierigkeiten, Zusammenarbeit mit Gartenbau- und Obstbauvereinen zwecks Beeinflussung des deutschen Obstbaues zur Hebung und Regelung des Obstangebotes u. a. m. — In engem Zusammenwirken mit der bei der Zentral-Einkaufsgesellschaft eingerichteten Obstverteilung wird der Ausschuß sich ferner um die zweckmäßige Verwertung der Wildfrüchte und des Fallobstes bemühen, während er andererseits bemüht sein wird, daß diejenigen Firmen, die sich an der Aufgabe der Aufbarmachung aller zur menschlichen Nahrung geeigneten Früchte hervorragend beteiligen, auch bei der Verteilung größerer Lieferungen der Heeresstellen, der städtischen Gemeinden und anderer großer Verbraucher gebührende Berücksichtigung finden. Interessenten erhalten jede gewünschte Auskunft durch die Geschäftsstelle des Kriegsausschusses, Berlin, Französische Straße 14 (Telegraphadresse: Fruchtverwertung).

### Verkauf von Gemüse nach Gewicht.

In der letzten Sitzung des Sachausschusses der Detaillistenkammer für den Frucht- und Gemüsehandel ist die in letzter Zeit wiederholt in der Öffentlichkeit erörterte Frage der Einführung des Gewichtsverkaufs von Gemüse auf dem hiesigen Zentral-Frucht- und Gemüsemarkt eingehend behandelt worden. Der Berichterstatter legte dar, daß schon seit Errichtung des neuen Zentral-Frucht- und Gemüsemarktes am Deichtor die Bemühungen der Detaillistenkammer darauf gerichtet seien, den Handel nach Hohlmaßen zu Gunsten des Gewichtshandels immer mehr zurückzudrängen. Nach Ueberwindung mannigfacher Schwierigkeiten, die einer solchen Ordnung des Marktverkehrs, u. a. auch aus dem Kreise der Pächter, in den Weg zu legen versucht worden seien, hätten nach sehr umständlichen Verhandlungen die Bestrebungen der Detaillistenkammer auf eine Vereinfachung der Verkaufseinheiten in § 5 der Marktordnung vom 23. November 1914 endlich die gesetzliche Anerkennung gefunden. In § 5 werde zwar neben dem Gewichtsverkauf auch noch der Stück- und Hohlmaßverkauf zugelassen, zugleich werde aber bestimmt, daß der Verkauf nach Hohlmaßen nur in Gefäßen mit einem bestimmten Fassungsvermögen, nämlich mit einem Inhalt von 15,20 oder 50 Liter stattfinden dürfe.

Die Produzenten hätten seinerzeit ihren Widerstand gegen die in der Marktordnung nunmehr enthaltene Begünstigung des Gewichtsverkaufs damit begründet, daß ein Verkauf nach Gewicht bei verschiedenen Gemüsen, wie insbesondere den Blattgemüsen, sich nicht durchführen lasse, da bei diesen, je nach der Witterung, auf dem Transporte bedeutende Gewichtsveränderungen eintreten könnten und daß unter diesen Umständen der Verkauf nach Gewicht zu fortwährenden Reibungen und Streitigkeiten zwischen den Käufern und Verkäufern führen müsse. Weiter hätten die Produzenten dargelegt, daß das vorherige Abwiegen der Ware am Produktionsorte eine bedeutende Mehrarbeit der Erzeuger bedinge, die überdies die Güte der Ware beeinträchtige, während zum Abwiegen auf dem Markte selbst es an Zeit und Platz fehle. Die Detaillistenkammer habe damals diesen Gründen ein entscheidendes Gewicht nicht beizumessen vermocht und es durchgesetzt, daß schließlich in der Marktordnung eine wesentliche Beschränkung des bis dahin in großem Umfange üblich gewesenen Verkaufs nach Hohlmaßen (Körbe, Kiepen, Litermaße usw.) Platz gegriffen habe, die einerseits die Neigung zu einer ständigen Verkleinerung ihres Umfanges und Inhaltes, andererseits zu einer ebenso ständigen Steigerung der Verwendung des Verpackungstoffes gezeigt hätten.

In den Verhandlungen des Sachausschusses der Detaillistenkammer ist von den Sachverständigen dargelegt worden, daß es im Hinblick auf die außerordentlichen Schwierigkeiten, die der Beschränkung des Verkehrs mit Hohlmaßen sich entgegenstellten hätten, zurzeit nicht tunlich sei, weitere Beschränkungen in den Verkaufseinheiten, mit dem Ziel der Einführung des Gewichtsverkaufs, zu treffen. Wenn die Anregung die Hebung der Reellität und Sicherheit des Verkehrs im Auge habe, so sei zu bezweifeln, ob der gewünschte Erfolg eintreten werde. Die Marktinteressenten würden z. B. durch das Einwässern des Kohls in der Lage sein, diesem Ziele entgegenzuwirken; aber auch technische Bedenken ständen der Anregung entgegen: So diene z. B. das an den Wurzelgemüsen befindliche Kraut der Frischhaltung der Ware, die vorzeitig welk und in ihrer Güte beeinträchtigt werden würde, wenn das Kraut bei der Gewinnung oder Einlagerung entfernt werden würde. Bei anderen Gemüsen wiederum, wie z. B. bei Kohlrabi, werde das Kraut mit verbraucht — es wäre also eine Wertverhinderung, wenn man durch Einführung des Gewichtsverkaufs den Gemüseerzeuger zu dessen

Entfernung nötigen wollte. Der wichtigste Gesichtspunkt aber, der in heutiger Zeit eine Verwirklichung der Anregung als unmöglich erscheinen lasse, sei folgender: Wenn man der Gemüseerzeugung, die heute unter Produktionschwierigkeiten aller Art, wie Lentemangel, Mangel an Düngemitteln usw. zu leiden habe, weitere Beschränkungen in dem Verkehr auferlegen wolle, so würde die ernsthafte Gefahr entstehen, daß diese Gemüse nach anderen Märkten geschafft würden, wo derartige verkehrseinengende Bestimmungen nicht beständen. Auch bestände die Gefahr, daß der Produzent angesichts der heute bestehenden Erzeugungsschwierigkeiten auf die Anfuhr nach dem Markte überhaupt verzichten müsse. Der Hamburger Frucht- und Gemüsehandel habe jederzeit die Bestrebungen auf Einführung des Gewichtsverkaufs zu fördern gesucht; er sei die Veranlassung gewesen, daß die Marktordnung unter den früher vielfach im Verkehr gewesenen Verkaufseinheiten bereits tüchtig aufgeräumt habe, er werde diese Bestrebungen mit Unterstützung der Detaillistenkammer nach Friedensschluß wirksam fortzusetzen wissen. Den Versuch nach einer weiteren Beschränkung der derzeit geltenden Verkaufseinheiten heute anzustellen, bedeute die Gefahr von argen Erschütterungen oder gar einer völligen Entblößung des Marktes von Waren.

10./X. 1915.

**Sammlung der Hollunderbeeren.**

Der Minister des Innern fordert in einem Erlaß auf, die schwarzen Hollunderbeeren, auch Flieder genannt, die in wenigen Wochen zu Boden fallen und einen Rohstoff von vielleicht größter allgemeiner Bedeutung bilden, durch Ernte zu sammeln. Die Beteiligung der Schulkinder bei dieser Ernte wird sehr förderlich sein. Das Sammeln der Hollunderbeeren erfolgt von Busch und Baum, und zwar mit der gesamten Dolde. Es ist nicht nötig, die Beeren einzeln zu pflücken. Der Versand erfolgt in ungetrocknetem Zustande in offenen Fässern oder Kisten, welche bis an den Rand gefüllt werden können. Um vor dem Verstauben zu schützen, bedeckt man die offene Seite mit Papier oder Sackleinwand und nagelt einen dünnen Streifen Holz darüber. Die Absendung ist mit möglichster Beschleunigung zu bewirken. Für den Doppelzentner (100 kg) Hollunderbeeren mit Dolde, frei geliefert nach der nächsten Bahnstation, zahlt die Direktion der Discontogesellschaft an den aus dem Frachtbriefe ersichtlichen Absender sechs Mark. Die Bezahlung geschieht für das im Frachtbriefe angegebene Gewicht, soweit Holzverpackung vorliegt. Das Gewicht der Fässer und Kisten wird also mitbezahlt; dagegen verbleiben Fässer und Kisten im Besitz des Empfängers. Die Aufgabe der Sendung erfolgt unfrankiert und zwar Station Berlin. Adressat ist die Speditionsfirma: Hoffmeister Knauer, Berlin W 62, Wichmannstraße 5, die die Weitergabe der Frachtbriefe an die Direktion der Discontogesellschaft besorgt. Nach diesem Erlaße ist es also nur notwendig, die Beeren zu sammeln und bei der nächsten Bahnstation unfrankiert an die obengenannte Speditionsfirma aufzugeben, worauf dem Absender das Geld durch die Direktion der Discontogesellschaft in Berlin zugesandt wird.

## Wirtschaft und Recht.

### Die Anmeldung des Bestandes an Hülsenfrüchten.

WTB Berlin, 10. Okt. Die bisher bei der Zentral-Einkaufsgesellschaft eingegangenen Bestandsanmeldungen über Hülsenfrüchte (Paragraph 2 der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915) lassen erkennen, daß vielfach falsche Ansichten über die Anmeldepflicht bestehen. So kann es ohne weiteres als unrichtig bezeichnet werden, wenn der Magistrat einer Stadt von mehr als hunderttausend Einwohnern den eigenen geringen Bestand an Hülsenfrüchten anmeldet und hinzufügt, weitere Hülsenfrüchte seien in dem Bereich des Kommunalverbandes nicht vorhanden. In den zahlreichen Lebensmittelgeschäften, Lagerhäusern und Speichern werden sicherlich noch Vorräte von Hülsenfrüchten von einem Doppelzentner und mehr lagern, die sämtlich der Anmeldepflicht des Paragraph 2 der genannten Verordnung unterliegen. Die gleiche falsche Ansicht verrät eine Behörde, die kurz mitteilt, in dem betreffenden Kreis würden Hülsenfrüchte nicht angebaut, anzeigepflichtige Mengen seien deshalb nicht vorhanden. Aus dem Paragraph 2 der genannten Verordnung geht deutlich hervor, daß die Anmeldepflicht nicht nur für Produzenten gilt, sondern auch für jeden Händler, Lagerhalter usw., der einen Doppelzentner und mehr in Gewahrsam hat. Es kann nur empfohlen werden, daß alle Anzeigepflichtigen die bisher irrigerweise unterlassenen Anmeldungen schleunigst nachholen, wenn sie sich einer Bestrafung gemäß Paragraph 13 der Verordnung nicht aussetzen wollen. Ferner ist von verschiedenen Seiten darauf hingewiesen worden, daß namentlich in Mittel- und Süddeutschland noch ständig „beschlagnahmefreie“ Mengen Hülsenfrüchte, namentlich solche ausländischer Herkunft, zum Verkauf angeboten werden. Auch in diesen Fällen liegt Unkenntnis der maßgebenden Bestimmungen vor. Es gibt keine beschlagnahmefreien Mengen, die im freien Handel sein könnten. Gemäß Paragraph 12 der Verordnung sind zwar bisher einige Mengen Hülsenfrüchte freigegeben worden, aber nur zum Verkauf an einen genau bezeichneten Kommunalverband oder an eine Militärbehörde, und unter genau umgrenzten Bedingungen, die einen freien Handel in größeren Mengen ausschließen.

### Die prämierten Schrebergärtner.

(Eine Feier im Rathause.)

Im Festsaale des Rathauses überreichte der Bürgermeister Dr. Weiskirchner am Sonntag an 226 Schrebergärtner welche ihren Grund besonders eifrig und zweckmäßig bearbeitet hatten, Prämien von je 10 Kronen in weissen mit dem Wappen der Stadt Wien geschmückten Ledertäschchen. Der Bürgermeister hielt eine Ansprache, in der er ausführte: Wir haben vielleicht erst jetzt den Segen des Gartens kennen gelernt und ich rechne es mir zum Stolz und zur Ehre an, daß ich jederzeit die Bestrebungen des Schrebergartens mit allem Nachdruck gefördert habe. Allerdings sind wir gegenüber Deutschland weit zurück. In Berlin gibt es rund 40.000 Schrebergärten und selbst das weitaus kleinere Kiel weist über 10.000 Prachtgärten auf. Ich besitze noch keine Statistik über Wien, wir dürfen aber annehmen, daß die Zahl der Schrebergärten in unserer Stadt mehrere Tausende beträgt. Ich glaube, daß wir bei diesen Versuchen im Kriegsjahre nicht stehen bleiben dürfen, diese Einrichtung muß auch in die Friedenszeiten hinübertragen, die kleinen Schrebergärten müssen eine Ergänzung der Wohnung bilden, in welchen die heranreifende Jugend zur Liebe zur Natur, zu einer freudigen Auffassung der Pflichten der Arbeit erzogen wird. Die Gemeinde wird jederzeit Ihre Bestrebungen unterstützen.

Die kleine Frieda Kötora sprach ein Dankgedicht, welches die großartige Förderung der Schrebergärtner durch die Gemeinde Wien zum Inhalte hat. Der Verein der Gartenfreunde „Neubrasilien“ im 21. Bezirk hatte einen Korb, gefüllt mit selbstgezogenen Gemüse und Blumen, lauter Prachtexemplare von seltener Größe zur Schau gestellt.

Nach der Verteilung der Prämien dankte Herr Straußhittel namens der Vereinsleitung und der Prämierten dem Bürgermeister, der zum Schlusse sagte: Die Stadt Wien steht heute unter dem mächtigen Eindruck der Eroberung Belgrads. Es

ist dies eine bedeutungsvolle Tat und wir wollen hoffen, daß der Krieg dort, von wo er ausgegangen ist, auch schließlich sein Ende nehmen möge. Mit einer patriotischen Wendung gedachte der Bürgermeister dann Sr. Majestät des Kaisers und brachte ein stürmisch aufgenommenes Hoch auf den Monarchen aus.

**Nur Anmeldepflicht für Hülsenfrüchte.**  
Die bisher bei der Zentral-Einlaufsgesellschaft eingegangenen Bestandsanmeldungen über Hülsenfrüchte lassen erkennen, daß vielfach falsche Ansichten über die Anmeldepflicht bestehen. So kann es ohne weiteres

als unrichtig bezeichnet werden, wenn der Magistrat einer Stadt von mehr als hunderttausend Einwohnern den eigenen geringen Bestand an Hülsenfrüchten anmeldet und hinzufügt, weitere Hülsenfrüchte seien in dem Bereich des Kommunalverbandes nicht vorhanden. In den zahlreichen Lebensmittelgeschäften, Lagerhäusern und Speichern werden sicherlich noch Vorräte von Hülsenfrüchten von einem Doppelzentner und mehr lagern, die sämtlich der Anmeldepflicht des § 2 der genannten Verordnung unterliegen. Die gleiche falsche Ansicht verrät eine Behörde, die kurz mitteilt, in dem betreffenden Kreis würden Hülsenfrüchte nicht angebaut, anzeigepflichtige Mengen seien deshalb nicht vorhanden. Aus dem § 2 der Verordnung vom 26. August d. J. geht deutlich hervor, daß die Anmeldepflicht nicht nur für Produzenten gilt, sondern auch für jeden Händler, Lagerhalter usw., der einen Doppelzentner und mehr in Gewahrsam hat. Es kann nur empfohlen werden, daß alle Anzeigepflichtigen die bisher irrigerweise unterlassenen Anmeldungen schleunigst nachholen, wenn sie sich einer Bestrafung gemäß § 13 der Verordnung nicht aussetzen wollen. Ferner ist von verschiedenen Seiten darauf hingewiesen worden, daß namentlich in Mittel- und Süddeutschland noch ständig „beschlagnahmefreie“ Mengen Hülsenfrüchte, namentlich solche ausländischer Herkunft, zum Kauf angeboten werden. Auch in diesen Fällen liegt Unkenntnis der maßgebenden Bestimmungen vor. Es gibt keine beschlagnahmefreien Mengen, die im freien Handel sein könnten. Gemäß § 12 der Verordnung sind zwar bisher einige Mengen Hülsenfrüchte freigegeben worden, aber nur zum Verkauf an einen genau bezeichneten Kommunalverband oder an eine Militärbehörde und unter genau umgrenzten Bedingungen, die einen freien Handel in größeren Mengen ausschließen.

### Nutzbarmachung von Baumfrüchten zu Futterzwecken.

Der Mangel an Kraftfuttermitteln läßt es geboten erscheinen, die Früchte der Laubholzbäume zu sammeln und zur Stallfütterung zu verwenden. Nach Mitteilung des preussischen Landwirtschaftsministeriums lassen sich die Früchte folgendermaßen verwenden:

Eicheln können in Gaben von 2 bis 4 kg für den Kopf und Tag an Rindvieh (Mastvieh), von 1 kg an Schweine und von  $\frac{1}{2}$  kg an Schafe verfüttert werden. Für Milchvieh und tragende Kühe sind sie nicht geeignet.

Bucheln können in etwa denselben Mengen verfüttert werden, und zwar auch an Milchvieh. Das Füttern von Bucheln und Buchelstuchen an Pferde, Esel und Maulesel hat jedoch bedeutliche Krankheitsercheinungen zur Folge.

Koßkastanien können frisch an Milch- und Mastvieh in Gaben bis zu 3 kg, an Pferde bis zu  $1\frac{1}{2}$  kg, an Schafe und Schweine bis zu  $\frac{1}{2}$  kg auf den Kopf und Tag verabreicht werden.

Eicheln, Bucheln und Koßkastanien verfüttern sich besser in geschältem Zustande. Die Schalen der Eicheln können nach vorangegangener Darren durch Dreschen, die der Bucheln auf jeder Mahlmühle entfernt werden.

Besonders zu empfehlen ist das Dämpfen oder Kochen der Früchte und ihre Vermischung mit dem übrigen Futter. Schrot von luftgetrockneten oder gedörrten Eicheln, Bucheln oder Kastanien kann für alle Tierarten wie anderes Kraftfutter verwendet werden. Nur den Pferden, Eseln und Mauleseln darf Schrot von Bucheln nicht gegeben werden.

Auch die geslügelten Früchte des Ahorns haben hohen Futterwert und sollten gesammelt werden.

Die Früchte der Eberesche, die sogenannten Vogelbeeren, eignen sich getrocknet gut zur Verfütterung an Hühner.

Die Landherrenschaften richten an alle Gemeinden, in denen die genannten Baumarten in größeren Mengen vorkommen, das dringende Ersuchen, sich der Sammlung der Früchte anzunehmen. Die gesammelten Früchte

werden zweckmäßig innerhalb der Gemeinden verwandt werden.

13/X. 1915

**Die Anmeldepflicht für Hülsenfrüchte.**

Berlin, 10. Oktbr. (B. L. B. Amtlich.) Die bisher bei der Zentral-Einlaufsgesellschaft eingegangenen Bestandsanmeldungen über Hülsenfrüchte (§ 2 der Bekanntmachung über den Verkehr mit Hülsenfrüchten vom 26. August 1915) lassen erkennen, daß vielfach falsche Ansichten über die Anmeldepflicht bestehen. So kann es ohne Weiteres als unrichtig bezeichnet werden, wenn der Magistrat einer Stadt von mehr als hunderttausend Einwohnern den eigenen geringen Bestand an Hülsenfrüchten anmeldet und hinzuffügt, weitere Hülsenfrüchte seien in dem Bereich des Kommunalverbandes nicht vorhanden. In den zahlreichen Lebensmittelgeschäften, Lagerhäusern und <sup>Warenhäusern</sup> werden sicherlich noch Vorräte von Hülsenfrüchten einem Doppelgärtner und mehr lagern, die sämtlich der Anmeldepflicht des § 2 der genannten Verordnung unterliegen. Die gleiche falsche Ansicht verrät eine Behörde, die kurz mitteilt, in dem betreffenden Kreis würden Hülsenfrüchte nicht angebaut, angezeigepflichtige Mengen seien deshalb nicht vorhanden. Aus dem § 2 der genannten Verordnung geht deutlich hervor, daß die Anmeldepflicht nicht nur für Produzenten gilt, sondern auch für jeden Händler, Lagerhalter usw., der einen Doppelgärtner und mehr in Gewahrsam hat. Es kann nur empfohlen werden, daß alle Anzeigepflichtigen, die bisher irrigerweise unterlassenen Anmeldungen schleunigst nachholen, wenn sie sich einer Bestrafung gemäß § 18 der Verordnung nicht aussetzen wollen.

Ferner ist von verschiedenen Seiten darauf hingewiesen worden, daß namentlich in Mittel- und Süddeutschland noch ständig „beschlagnahmefreie“ Mengen Hülsenfrüchte, namentlich solche ausländischer Herkunft, zum Kauf angeboten werden. Auch in diesen Fällen liegt Unkenntnis der maßgebenden Bestimmungen vor. Es gibt keine beschlagnahmefreien Mengen, die im freien Handel sein könnten. Gemäß § 12 der Verordnung sind zwar bisher einige Mengen Hülsenfrüchte freigegeben worden, aber nur zum Verkauf an einen genau bezeichneten Kommunalverband oder an eine Militärbehörde, und unter genau umgrenzten Bedingungen, die einen freien Handel in größeren Mengen ausschließen.

13./X. 1915

**Bestandaufnahme sämtlicher ausländischer Rotweine.**  
Nach einer Besprechung mit Vertretern des deutschen Weinhandels im Reichsamt des Innern am 6. Oktober wurde beschlossen, eine Bestandaufnahme sämtlicher Vorräte an Rotwein ausländischer Herkunft bzw. von verschnittenen Rotweinen, die nach dem Weingesetz mit ausländischer Bezeichnung benannt werden dürfen, vorzunehmen. Dessertweine, wie Malaga, Portwein, Muskat, sind nicht aufzunehmen. Zur Erklärung ist jeder Lagerhalter, der über 10 000 Liter in Faß oder Flaschen in Verwahrung hat (gleichgültig, ob eigener oder fremder Besitz), also auch jeder Nichtweinhändler, verpflichtet. Die Aufnahme ist, wie ausdrücklich erwähnt werden soll, keine zoll- und steueramtliche, sondern eine rein statistische. Sie soll geschehen, um für bestimmten Bedarf Anhaltspunkte zu geben. Auch wird die Aufnahme nicht ängstlich genau auf den Liter verlangt, sie kann vielmehr aus Handelsbüchern oder aus der Bestandaufnahme der Vorräte, aber nach bestem Wissen und Gewissen, gefertigt werden. Deutsche Rotweine sind zunächst von der Aufnahme nicht betroffen.

**Die Sammlung von Kochobst.**

WTB Berlin, 13. Okt. Das Geburtstagsgeschenk der deutschen Frauen für die Kaiserin, die große Sammlung von eingekochten Obst- und Fruchtjäften für unsere Truppen im Felde und in den Lazaretten der Heimat, erregt in allen Teilen des Reiches lebhaftes Interesse. Die Kaiserin hat genehmigt, daß die Sammelstellen des Vaterländischen Frauenvereins am 22. d. M. die von unsern Frauen, Müttern und Töchtern dargebrachten Vorräte als Geburtstagsgabe für die Kaiserin in Empfang nehmen. Da wird keine deutsche Frau zurückstehen wollen, sondern mit wenig oder viel dazu beitragen, daß die gewaltigen Mengen an eingekochtem Obst, Kompotten, Marmeladen, Gelees, Mus, Honig, von Furcht- und Beerenjäften sich zu Pyramiden türmen. Auch die kleinste Gabe wird zum Erfolge beitragen. Wie man hört, haben zahlreiche einschlägige Geschäfte ihre Beteiligung an dem guten Werke in Aussicht gestellt. Jede Geberin wird eine besondere Bescheinigung darüber erhalten, daß sie ihre Spende als Geburtstagsgabe der Kaiserin dargebracht hat.

**Beschlagnahme der Traubenkerne.**

In einer heute verkündeten Verordnung des Handelsministers im Einvernehmen mit den beteiligten Ministern vom 14. Oktober betreffend die Beschlagnahme der Traubenkerne wird folgendes verfügt:

Die Traubenkerne aus der inländischen Traubenernte des Jahres 1915, welche im Zeitpunkte des Inkrafttretens dieser Verordnung in bereits vorhandenen oder erst zu gewinnenden Trestern enthalten sind, werden zugunsten des Staates beschlagnahmt. Diese Bestimmung bezieht sich auch auf Traubenkerne in solchen Trestern, welche zur Hauswein- oder Branntweinerzeugung verwendet wurden oder verwendet werden sollen. — Die Beschlagnahme hat die Wirkung, daß die beschlagnahmten Kerne weder verarbeitet noch anderweitig verbraucht, verfüttert oder veräußert, noch als Abfall weggeworfen oder vernichtet werden dürfen, sofern nicht in dieser Verordnung andere Anordnungen getroffen sind. Rechtsgeschäfte, die gegen dieses Verbot verstoßen, sind nichtig. — Die Mengen der gewonnenen Traubenkerne sind im allgemeinen bis spätestens 30. November 1915, die Mengen der Traubenkerne aus jenen Trestern hingegen, die zur Branntweinerzeugung verwendet wurden, bis spätestens 15. März 1916 von den Besitzern bei der zuständigen Gemeindevorstellung anzumelden. Die Gemeindevorstellung ist verpflichtet, die Liste der Besitzer der Traubenkerne nebst Angabe der Vorratsmengen spätestens fünf Tage nach Ablauf der angeführten Anmeldetermine der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale N. O. in Wien, 1. Bezirk, Stubenring 8/10, und der Futtermittelzentrale in Wien, 1. Bezirk, Graben, Trattnerhof 1, schriftlich bekanntzugeben.

Die Oesterreichische Del- und Fettzentrale ist verpflichtet, die bei ihr angemeldeten Kerne anzukaufen; die Uebernahme erfolgt zu den festgesetzten Preisen und Bedingungen unter Mitwirkung der Gemeindevorstellung an einem im Einvernehmen mit der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale zu bestimmenden Tage. Der Uebernahmepreis beträgt ab Uebernahmestelle 20 Kronen per 100 Kilogramm. Die übernommene Menge ist von der Oesterreichischen Del- und Fettzentrale mittels Quittung zu bestätigen und innerhalb 14 Tagen zu bezahlen. Die Säcke sind von der Del- und Fettzentrale beizustellen; im Falle der Beistellung durch den Verkäufer sind für Säcke in gutem Zustande 4 Kronen per 100 Kilogramm Nettoinhalt zu vergüten. Vorstehender Uebernahmepreis gilt für gut getrocknete, schimmelfreie Ware, die nicht mehr als 5 Prozent Beimengungen (Hälften, Rämme usw.) enthält.

Uebertretungen dieser Verordnung und jede Mitwirkung bei der Vereitelung der in dieser Verordnung festgesetzten Verpflichtungen werden, sofern sie nicht der strafgerichtlichen Ahndung unterliegen, von der politischen Behörde erster Instanz mit Geld bis zu 5000 Kronen oder Arrest bis zu sechs Monaten bestraft.

Diese Verordnung tritt am 16. Oktober 1915 vorläufig für Niederösterreich, Steiermark, Böhmen und Mähren in Wirksamkeit.

**Obst als Dauerware.**

Der diesjährige reiche Ertrag in Äpfeln, Birnen, Kitten, Maroni und Nüssen, besonders in der diesseitigen Reichshälfte, macht sich auf den hiesigen Märkten sehr stark fühlbar. Die Zufuhren aus Nieder- und Oberösterreich, Steiermark, Tirol und aus dem südlichen Böhmen sind seit drei Wochen sehr groß, aber auch Ungarn schickt ziemlich viel, wenn auch nicht jene Mengen als sonst, weil dort die Preise höher als hier sind. Es wird sehr viel gekauft, und die Ware findet verschiedene Verwendung. Das Fehlen von Pflaumen und Pflaumenmis veranlaßt die Hausfrauen, Dauerware zu erzeugen. Aus Äpfeln und Kitten werden große Mengen Marmelade erzeugt, die später als Ersatz der sehr teuren Butter Verwendung finden werden. Der Nährwert solcher Marmeladen ist um so größer, je reichlicher der Zusatz an Zucker ist. In Deutschland hat diese Erfahrung in den letzten Jahren bedeutend an Raum gewonnen, und die Erzeugung von Marmeladen nimmt dort riesig zu. Sie stieg bereits auf das Fünffache der im Vorjahre erzeugten Mengen. Aus den Kreisen der deutschen Zuckerroffinerien wird mitgeteilt, daß der Bedarf der Marmeladeerzeuger an Zucker überaus groß ist. In dem aus dem Vorjahre ausgewiesenen Nährumsatz von zwei Millionen Meterzentner Zucker ist zu überwiegendem Teil der Bedarf der Marmeladefabrikanten enthalten. Man neigt zu der Ansicht, daß in der Folgezeit Deutschland kaum mehr in der Lage sein wird, nennenswerte Zuckermengen auszuführen zu müssen. Die Preise sind sehr billig im Verhältnis zu der vorzüglichen Qualität der diesjährigen Ernte der Äpfel, Kitten, Birnen und Maroni. Nur Nüsse halten sich hoch, weil deren Verbrauch infolge der Teuerung der Mandeln anhaltend steigt.

17./8. 1915.

## Das Sammeln der Holunderbeeren.

Ein Fachmann schreibt uns auf unsere Bitte zur Beantwortung mehrerer, auf die Notiz im 1. Morgenblatt vom 10. d. M. an uns ergangener Zuschriften:

Zu der Frage, ob es einen giftigen Holunder gibt, ist folgendes zu bemerken. Die Blüten und Beeren des gemeinen Holunders, *Sambucus nigra*, werden bekanntlich zu den verschiedensten Zwecken gebraucht, die eriteren oft in gebadenem Zustande gegessen oder zur Herstellung des schweißtreibenden Holundertees benützt. Die Beeren geben Fliedermus, werden zu Kuchen verbacken und zur Suppe verwendet, auch das reich entwickelte Mark findet vielfache technische Benützung. Dem gemeinen Holunder ähnlich ist *Sambucus Ebulus*, Atlich, Zwergholunder und Erdholzer genannt, auch er hat meist schwarze Früchte, riecht aber in allen Teilen unangenehm. Blätter und Wurzeln sind nach Leunis stark abführend und Brechen erregend. Der Atlich ist im Gegensatz zu dem gemeinen Holunder eine starke staudige Pflanze, deren Stengel im Herbst bis auf den Wurzelstock absterben, und bildet, wenn er in Massen, z. B. auf Aedern, auftritt, ein lästiges Unkraut. Die Pflanze wird zwar als giftig bezeichnet, dagegen sprechen aber die Ausführungen von Pfarzer Kneipp, der einen aus Wurzeln dieser Pflanze be-

reiteten Tee gegen Wassersucht und Nierenleiden empfiehlt. Im Spätherbst sollen die Wurzeln gesammelt, getrocknet und gedörrt, entweder ganz oder zu Pulver zerstoßen aufbewahrt werden. Dieses Atlichpulver bildet auch einen Bestandteil des Kneipp'schen „Wühlhuber“, dessen Gebrauch Vergiftungserscheinungen hervorgerufen haben „soll“. Leunis erwähnt auch den früheren Gebrauch der Beeren als Heilmittel, sodas die Giftigkeit der Früchte mindestens fraglich erscheint. Eine einwandfreie Klärung dieser Frage von wissenschaftlicher Seite wäre sehr erwünscht. (Wir müssen aber etwaige weitere Erörterungen an die Fachorgane verweisen. Red.) — Aus einer anderen Zuschrift geht hervor, das die Holunderbeeren zu einem Schnaps verarbeitet werden, dem gute Eigenschaften, besonders bei Erkältungen des Magens und der Gedärme zugeschrieben werden. Interessant ist es, aus diesem Schreiben zu entnehmen, das die Beeren mit Dolben an verschiedenen Plätzen zentnerweise auf den Markt gebracht und mit 10 bis 12 Mark für den Zentner bezahlt werden. — Es wäre wünschenswert gewesen, den Aufruf, Holunderbeeren zu sammeln, einige Wochen früher erscheinen zu lassen, denn z. B. in hiesiger Gegend sind jetzt wohl die meisten Holunderbeeren, soweit sie nicht schon längst geerntet wurden, von den Vögeln, Amseln und Spatzen, verzehrt.

**Sonnenblumenkerne und Lindenfrüchte.**

Um beide hat sich in Friedenszeiten niemand groß gekümmert; die Kinder naschten an den süßen Früchten und das Uebrige diente den Vögeln als Futter. Dieses Jahr werden sowohl Sonnenblumenkerne als auch Lindennüßchen für die menschliche Ernährung zur Delgewinnung nutzbringend verwertet. Eine große Sammeltätigkeit wird überall im deutschen Vaterlande einsetzen, um den Delmühlen genügend Vorräte zuführen zu können. An die Garten- und Grundbesitzer ergeht nun die Bitte, dafür zu sorgen, daß das Einsammeln zur gegebenen Zeit restlos erfolgt. Die Sonnenblumen werden abgeschritten, sobald die Kerne reifen; aber nicht damit so lange warten, bis diese ausfallen! Die Sonnenblumenköpfe werden dann noch eine Zeit lang trocken und lustig aufgehängt, damit sie nicht schimmeln. Denke niemand, auf meine paar Pflanzen kommt es nicht an. Im Gegenteil, jede noch so kleine Menge zählt mit. Wer vielleicht noch aus Rücksicht für sein Geflügel mit seiner Ernte zurückhalten möchte, der bedenke, daß er der Allgemeinheit und sich selbst einen größeren Dienst leistet, wenn er die Kerne an die Delmühlen verkauft. Mit den Preßrückständen, den sogenannten Deltsuchen, kann er seine Tiere immer noch füttern. Die Ernte der Lindennüßchen beginnt erst im Oktober und besteht meist nur in dem sorgfältigen Auflesen der herabfallenden Früchte. Wer seine Lindenbäume regelrecht abernten will, kann sich damit eine kleine Nebeneinnahme verschaffen.

Getrocknete Sonnenblumensamen werden von jeder Bahnstation der preußisch-hessischen und der elsass-lothringischen Bahnen abgenommen, und zwar zum Preise von 0,40 M. für das Pfund. Die Eisenbahnverwaltungen der anderen Bundesstaaten werden diesem Beispiel aller Wahrscheinlichkeit nach folgen. Größere Mengen Lindensamen sind dem „Kriegsausschuß für tierische und pflanzliche Oele und Fette“, Berlin W., Kanonierstr. 29, anzubieten.

**Unzukömmlichkeiten auf dem Pflaumenmarkt.**

Um den gegenwärtigen ungesunden Verhältnissen auf dem Pflaumenmarkt zu begegnen, hat sich der Verband der Prager Kaufmannschaft in einer ausführlichen Eingabe an die böhmische Statthalterei um dringende Abhilfe gewendet und im Interesse aller Konsumentenkreise zur wirksamen Abwehr der überhandnehmenden Preistreibe-rien auf dem Marke für Pflaumen, gedörrte Pflaumen, Mus, Powidl und Dörrobst überhaupt, die Konfribierung aller Borräte und Festsetzung von Höchstpreisen in Anregung gebracht. Der Verband begründet seine Stellungnahme folgendermaßen: „Bei der gegenwärtigen Knappheit und Verteuerung der notwendigen Nahrungsmittel ist der sich fühlbar machende Obstmangel und speziell der Mangel an Pflaumen, die in rohem, gedörrtem und ge-koächtem Zustand (Mus, Powidl) für die wei-tersten Volkskreise wegen ihrer Schmachhaftigkeit, Gesundheit, hervorragenden Nährwertes und Billigkeit ein sehr gesuchtes Genußmittel sind, eine Erscheinung, die im allgemeinen Interesse um so bedauerlicher ist, als wir heuer in Böh-men in Pflaumen geradezu eine Höchstern- te zu verzeichnen haben. Zu diesem Mangel an Pflaumen und Dörrobst überhaupt hat nicht un-wesentlich der Export von rohem Obst nach Deutschland beigetragen, der im heurigen Kriegsjahr einen bisher nicht dagewesenen Umfang angenommen hat. Maßgebend jedoch für die gegenwärtigen Verhältnisse des Obst- marktes ist die Zurückhaltung des An- gebotes seitens der Produzenten, die ein noch weiteres Steigen der Preise abwarten. Unterstützt wird diese Tendenz durch die seitens der böhmischen Landesregierung ergangene Verfügung der behördlichen Beschla- gnahme von gedörrten Pflaumen und Pfla- menmus, durch die der für unseren Markt unter normalen Verhältnissen sehr bedeutungs- volle Import dieser Produkte nach Oesterreich- Ungarn aus Gründen der Apportionierung des österreichischen und reichsdeutschen Seeres derzeit zur Gänze unterbunden wurde und die sohin den böhmischen Pflaumenmarkt von der ihm ansonsten gefährlichsten Konkurrenz befreit.“

(Teuere Zitronen.) Auf Grund einer vom Marktamtskommissär Fabelsberger erstatteten Anzeige hatte sich gestern der in der Nußdorferstraße etablierte Kaufmann Johann Springer beim Bezirksgericht Josefstadt wegen Preistreiberei zu verantworten, weil er kürzlich für Zitronen 24 S. pro Stück verlangte. Der Angeklagte erklärte, daß er selbst für die Zitronen 18 bis 20 S. pro Stück bezahlen mußte. Auf die Fragen des Richters mußte er jedoch zugeben, daß er sich in Friedenszeiten mit 2 S. Nutzen bei einer Zitrone begnügte, während er jetzt 6 S. pro Stück zugeschlagen hatte. Landesgerichtsrat Dr. Stolz verurteilte den Angeklagten wegen Preistreiberei zu einer Geldstrafe von fünfzig Kronen, eventuell zu fünf Tagen Arrest. Der Verurteilte meldete gegen Schuld und Strafe, der staatsanwaltschaftliche Funktionär Doktor Jelinek wegen zu geringen Strafmaßes die Berufung an.

## Obst und Gemüse (Nachmarkt).

In Obst, speziell steirischer Provenienz, waren die Zufuhren auch gestern günstig. Grünwaren langten zwar in verminderten Quantitäten ein, konnten aber den Tagesbedarf decken. Grüne Erbsen in Schoten, die bereits saisongemäß zur Reife gehen, stellten sich höher im Preise und notierten Kr. 1.— bis 1.14 per Kilo. Auch Zwiebel in- und ausländischer Provenienz hat sich im Preise erhöht. Slowakischer 54 bis 62 Heller, holländischer 64 bis 70 Heller und andere ausländische (über die Schweiz) 76 bis 86 Heller per Kilo. In Kartoffeln war im Gegensatz zu Dienstag ein merklicher Ausfall in der Zufuhr zu konstatieren und machte sich ein empfindlicher Mangel bemerkbar, so daß viele Käufer, ohne den Bedarf gedeckt zu haben, den Markt verließen.

21./X. 1915

**Arbeitsbedingungen für die Rüben- und  
Kartoffelernte 1915 in Böhmen.**

Dem „Prager Zuckermarkt“ zufolge fand in Prag eine Beratung betreffend die Vermittlung von landwirtschaftlichen Arbeitern durch das Landes-Zentralarbeitsamt für die Rüben- und Kartoffelernte statt. Es wurde ein Arbeitsvertrag genehmigt, auf Grund dessen die Lohnverhältnisse des Vertrages sich grundsätzlich, wie folgt, stellen: für ein Hektar (fünfeinhalb Mehen) der ausgeackerten Rübe (Herausnahme, Reinigen, Köpfen) 55 Kronen, für ein Hektar nicht ausgeackelter Rübe 75 Kronen, bei Regen, Schnee, oder bei anderen Arbeitsschwierigkeiten hat eine Lohnerhöhung nach Vereinbarung zu erfolgen. Weiter bekommen die Arbeiter ein bestimmtes Deputat, und zwar: 2 Kilogramm Kartoffeln, 1 Liter Milch täglich und 1 Kilogramm Mehl neben der gesetzlichen Brotquote wöchentlich. Nach Beendigung der Ernte bekommen die Arbeiter, welche die Arbeit nicht unterbrochen haben, eine Prämie von 10 Kronen für ein Hektar. Der Arbeitgeber hat für die Unterkunft der Arbeiter zu sorgen.

21./X. 1915

### Sorgt für eine reiche Ernte an Sonnenblumensamen!

Vor einigen Wochen machte der Kriegsausschuß für Öle und Fette in der Presse bereits darauf aufmerksam, daß in diesem Jahre die Sonnenblumensamen gesammelt und zur Öलगewinnung herangezogen werden sollten. Der durch den Krieg bedingte Ausfall größerer überseeischer Einfuhr macht sich insbesondere auf dem Öl- und Fettmarkt außerordentlich unangenehm bemerkbar. Es ist die Pflicht aller, die Sonnenblumen ziehen, dafür zu sorgen, die Sonnenblumenernte gut hereinzubringen. Dank dem Entgegenkommen des Königlich Preussischen Eisenbahnministeriums und der Eisenbahnministerien der übrigen Bundesstaaten ist das Einsammeln der Sonnenblumensamen außerordentlich erleichtert worden. Die Königlich Preussischen Eisenbahndirektionen haben nunmehr bestimmt, daß sämtliche Eisgüter- und Güter-Abfertigungsstellen als Annahmestelle für Sonnenblumenernte von Eisenbahnbediensteten sowohl auch Privaten wirken sollen.

Sämtliche Eisgüter- und Güter-Abfertigungsstellen nehmen die Sonnenblumenernte an und vergüten für das Risiko den Betrag von 40 Pf. Die zur Ablieferung gelangenden Sonnenblumenernte müssen von den Sammlern in einem reinen, möglichst staubfreien Zustande, ohne Verunreinigung durch Blüten- oder Blattteile, angeliefert werden. Außerdem ist darauf zu achten, daß nur Sonnenblumenernte, unvermischt mit anderen Samen, angebracht werden. Die genannten Güter-Abfertigungsstellen fertigen über den Empfang der Sonnenblumensamen eine Empfangsbescheinigung aus, für die der in Frage kommende Betrag an der Stationskasse in bar erhoben werden kann. Es darf erwartet werden, daß alle Beteiligten von der günstigen Gelegenheit zur Verwertung der Sonnenblumensamen auch im vaterländischen Interesse Gebrauch machen. Bei dem außerordentlichen Mangel an Ölen und Fetten muß auch ein Verlust der kleinsten Menge von ölhaltigen Samen auf alle Fälle vermieden werden.

21./X. 1915

**Der Wucher mit Kochöl.** Zu dieser Notiz in der gestrigen Nummer unseres Blattes teilt uns die Firma Marsano mit: Das seit Anfang Oktober von ihr in den Handel gebrachte Kochöl ist durchaus nicht identisch mit jenem, welches im Mai, ja selbst noch im September vorrätig war, vielmehr war der alte beträchtliche Vorrat schon zu Beginn dieses Monats ganz erschöpft. Das derzeit von der Firma verkaufte Kochöl kommt nachweisbar mehr als doppelt so hoch zu stehen als das frühere und wird von ihr im großen mit 8 Prozent, im Verschleiß mit demselben Gewinn wie bisher verkauft, so daß weder von Wucher noch von unangemessenem Profit der Firma die Rede sein kann. — Wir bemerken hierzu, daß die Redaktion selbstverständlich außerstande ist, die Gestehungskosten einer Firma nachzuprüfen. Der Firmeninhaber versichert uns persönlich, daß seine alten Lager ausverkauft waren und die neue Ware von ihm selbst zu unverhältnismäßig hohen Preisen erstanden werden mußte. Wir haben keine Ursache, in die Versicherungen des Herrn Marsano Zweifel zu setzen. Es scheint, daß die Preistreiberei von den Produzenten der Kunstöle ausgeht, die jetzt als Kochöl in den Handel kommen. Die Fabriken nützen die Tatsache aus, daß französische und italienische Öle und überseeische Pflanzensette nicht ins Land kommen, Butter und Schmalz aber unerhörte Preise haben. Die Spekulation des Handels tut dann das übrige. Wahr ist, daß die letzte Hand allein kontrolliert wird, während die Verwaltung der ersten und der Zwischenhände schwer habhaft wird.

## Obst und Gemüse. (Naschmarkt.)

Die Ankünfte in Obst waren auch gestern befriedigend, namentlich Winterware steirischer Provenienz wird andauernd in großen Quantitäten auf den Markt gebracht. Auch die Gemüsezufuhren waren ausreichend, so daß der Tagesbedarf gedeckt werden konnte. Hingegen machte sich auch gestern die Misere auf dem Kartoffelmarkte empfindlich fühlbar, nachdem es abermals an Vorräten mangelte und nicht einmal ein minimaler Teil des Bedarfes gedeckt wurde. Die unerquicklichen Zustände auf dem Kartoffelmarkte geben täglich zu erregten Auseinandersetzungen Anlaß, und wird oft die Frage ventilirt, wann eigentlich ein Umschwung zur Besserung stattfinden wird.

## Der Schrebergärtner.

### Die Arbeiten im Herbst.

Die vielen trüben Tage, das Vergehen in der Natur und die Nebelzeit erwecken in manchem Schrebergärtner die Meinung, daß er für heuer nichts mehr zu tun habe. Wie falsch dies ist, sieht er bei Nachbarn, die das Pflegen des Gartens verstehen. Wer im kommenden Jahre säen und ernten will, muß jetzt anfangen vorzubereiten. Die Erdäpfel sind fast überall eingebracht. Leider haben die feuchten Wochen ihnen so viel Schaden zugefügt, daß man sehr achten muß, nicht weitere größere Verluste zu haben. Wenn möglich, sollen die Kartoffeln vor dem Einlagern zuerst trocknen und von Erde befreit werden. Da sie heuer ohnehin genug Feuchtigkeit in sich haben, würden sie in feuchten Kellern bald verderben. Stellenweise sind sie angefault. Solche Erdäpfel sollen vor dem Einlagern ausgesucht und gesondert aufbewahrt werden. Man verwendet sie tunlichst rasch. Je länger sie liegen, umso mehr greift die Fäulnis weiter. Nach Monaten würden sie auch als Viehfutter nicht zu gebrauchen sein. Kleintiere können jetzt mit solchen Abfällen in gekochtem Zustand gefüttert werden.

Immer wieder sind Erdäpfelvorräte nachzusehen, ob sich schlechte Knollen darunter befinden. Läßt man diese an feuchten Orten zu lange, dann setzt sich Schimmel an, auch die Nachbarnollen verderben. Nirgends dürfen die Haufen im Keller so hoch angeschüttet werden, daß die untersten Lagen gedrückt sind oder keine Luft bekommen. Luftzutritt ist sehr nötig. Wo es angeht, achte man, daß die Erdäpfel nur in wenigen Lagen aufgespeichert werden.

An vielen Orten auf dem Lande ist man gewohnt, diese Bodenfrucht in sogenannten Nieten einzulegen, die in den Boden gegraben und dann mit Stroh und Erde überdeckt und mit Luftabzug versehen werden. Das geht nur dort an, wo man im Hause nicht Platz hat und das Feld in der Nähe liegt. Bei mangelhafter Luftzufuhr erliegen die Knollen in der Niete. Nach einem so feuchten Erntejahr vermeide man es möglichst, Kartoffeln in Erdlagern unterzubringen. Wo etwa diese Frucht noch nicht eingebracht wurde, soll sie jetzt noch vor dem Frost geborgen werden. Auf dem Felde darf sie

nicht tagelang liegen, weil sonst die Knollen grün anlaufen und ungenießbar werden.

Manche Freude ersteht noch aus den Gemüsebeeten. So wachsen die Kohlpflanzen prächtig heran. In schönen Köpfen steht das Kraut; auch der Wirsing ist bei guter Pflege üppig gebiehet. Nur hier und da bereiten diese Stauden erst den Anlaß der Köpfe vor. Das kann uns nicht veranlassen, sie jetzt etwa auf jeden Fall auszunehmen. In unserem Klima können sie ruhig bis in den Winter draußen bleiben. In den nächsten Wochen wachsen sie fort. Das gilt auch für den Sprossenlohl, dessen Rosen nun den Stamm in Mengen überziehen. Ebenfalls in der Entwicklung ist der Blumentohl. Während der letzten Wochen, die so feucht waren, wuchsen seine Köpfe, sie ergeben nun und in der nächsten Zeit Ernte. An sonnigen Stellen kann man es versuchen. Salatpflanzen auch jetzt noch aussetzen. Winteralat wächst auf guter Düngung bis in den Weihnachtsmonat, wenn nicht frühzeitig Kälte und Schnee einfallen. Wenn in den nächsten Wochen der Weg in seinen Schrebergarten zu umständlich wird, der kann Petersilie und Schnittlauch samt dem Erdballen aus dem Boden nehmen, sie in Töpfe setzen und an ein sonniges Fenster stellen. Sie liefern den ganzen Winter hindurch die gewünschten Küchenkräuter.

Alles übrige ausgereifte Gemüse ist, wie wir schon früher einmal sagten, in einem luftigen Keller auf Sand zu lagern. Wurzelgemüse wie Petersilie, gelbe und rote Rüben dürfen nicht bis zum Frost im Boden bleiben. Auch diese sollen trocknen, ehe sie in den Keller kommen. Wo Beete leer werden, ist möglichst jetzt umzugraben. Das hat den Vorteil, daß während der kalten Zeit die Schollen zermürbt und zu feiner Erde werden. Im kommenden Jahr entfällt Arbeit und der Boden ist ertragreicher und besser. Wer es vermag, beschaffe sich nun Dünger, der auf der ungeflochtenen Erde in Häufchen verteilt und im Frühjahr untergegraben wird. Beim Umgraben stößt man häufig auf Engerlinge aus dem heurigen großen Maitäferjahr. Sie sind schon ziemlich groß und als Futter von den Hühnern sehr geschätzt. Nur dort, wo Nasen lag, wuchsen sie unter den Wurzeln heran. Auf nahtem Boden wird man keine finden. Mistbeete können jetzt schon entleert werden. Ihre Holzbestandteile vermögen dann ausgiebig zu trocknen. Fallendes Laub wird mit dem Rechen zusammengebracht und in die Kompostgrube gegeben. Bietet sich die Möglichkeit, so bringe man trockenes Laub in einem Schuppen unter. Es kann nach trockener Ueberwinterung im Frühjahr als wärmeerzeugender Dünger im Mistbeet oder in anderen Beeten verwendet werden. Nirgends soll Laub oder anderer Gartenabfall lange herumliegen. Es verunziert alles. Nichts freut den Pfleger und den Besucher mehr als ein sauber gehaltener Garten. Man verhindert mit dem Einsammeln von Laub auch, daß Raupen, die sich in Blättern eingesponnen oder darunter Schutz gesucht haben, in der Nähe der Bäume überwintern und im kommenden Jahre Schaden anrichten.

Erdbeerbeete sind zu säubern, Unkraut zu entfernen, die Beete leicht mit der Spitzhacke zu bearbeiten und dann Dünger in kleinen Häufchen aufzuteilen. Durch das andauernd schlechte Wetter in den letzten Wochen wurde mancher Schrebergärtner verhindert, seine neu zugewachsenen Erdbeerpflänzchen umzusetzen. Das kann ohne Schaden auch noch zeitlich im Frühjahr geschehen. Sie tragen auch dann noch.

Wer Obstbäume im Garten hat, wird ihnen nun besondere Aufmerksamkeit zuwenden. Spätobst wird aber vielfach erst jetzt geerntet. Winterbirnen und Äpfel sollen an einen frostfreien, kühlen Ort auf Stroh kommen, wo sie ausreifen. An den Bäumen ist überall nachzusehen, ob sich nicht die Stricke gelockert haben, die Baum und Pfahl zusammenhalten. Häufig scheuern die Stürme den Stamm oder die Zweige am Pfahl so sehr, daß der Baum Wunden bekommt, die ihn zugrunde richten können, wenn man nicht rechtzeitig dazusieht. An solchen Stellen sind möglichst Einlagen aus Leinwandtaufschuß, etwa einem alten zer schnittenen Fahrradreifen, oder Päckchen aus Bast anzubringen und die Verbindung zwischen Baum und Stütze so zu sichern, daß kein Abscheuern vorkommen kann. Gerade jetzt ist die günstigste Zeit für die Herbstpflanzung von Bäumen und Sträuchern. Wenn diese nach dem Abblättern erfolgt ist, wird der Boden fest begossen. Bis zum Frühjahr vermag sich der Baum ausreichend einzuwurzeln. Er treibt dann zeitlicher aus, als wenn er erst im Frühjahr gesetzt wird. Solche Sträucher tragen zuweilen schon im kommenden Jahre. Nur wer aus verschiedenen Gründen erst im Frühjahr Bäume einsetzen will, soll jetzt schon Gruben graben und sie ausfrieren lassen.

Um die Bäume vor der Einwirkung des Frostes zu schützen, bestreicht man den Stamm mit einer Mischung aus Kalkmilch und Lehm, dem ein wenig Kuhmist zugesetzt wird. Vorher ist die Rinde mit einer Drahtbürste von Larven und Flechten zu säubern. Weißgesirichene Bäume unterliegen weniger dem schädlichen Einfluß des Temperaturwechsels. Ungeziefer geht darauf zugrunde. Um es zu hindern, daß die Raupen des Frostspanners an den Bäumen emporklettern, bringt man Leimringe an.

24./X. 1915

**Kartoffeln, Gemüse und Obst.**

Berlin, 23. Oktbr. (W. L. B. Nichtamtlich.) Der Ausschuss für Kartoffeln, Gemüse und Obst, eine Beiratsstelle der Reichsprüfungsstelle für Lebensmittelpreise, ist heute unter dem Vorsitz des Präsidenten Dr. Kauss zu einer ersten Sitzung zusammengetreten. Es fand eine eingehende Besprechung über die Kartoffelversorgung der Bevölkerung statt, in der Wünsche auf Herabsetzung der Preise für Kartoffelerzeugnisse, auf eine schnelle Gestellung der Eisenbahnwagen, auf Ausdehnung der Beschlagnahme auch auf die Vorräte der Händler und Heranziehung kleiner Betriebe zur Sicherung des notwendigen Bedarfes geäußert wurden. Sodann fand eine Erörterung über die sprunghaften Preissteigerungen bei Gemüse, besonders bei Weißkohl und dem daraus hergestellten Sauerkraut und Zwiebeln statt. Ueber die Wirkung des Gewichtsverkaufes bei Gemüse auf die Preise waren die Ansichten geteilt. Zum Schluß wurde festgestellt, daß die Obsternte sehr günstig ist und daß die Marmeladenbereitung in sehr großem Umfange eingeleitet ist. Den Mißständen über eine zu hohe Preisbildung soll ungesäumt begegnet werden.

— Frankfurt a. M., 23. Oktbr. Um der immer größer werdenden Schwierigkeiten der Beschaffung von Kartoffeln, trotz der ausgezeichneten Ernte, Herr werden zu können, hat der Magistrat sich erneut mit dem dringenden Ersuchen an die Regierung und das General-Kommando gewandt, in Berlin die sofortige Festsetzung von Höchstpreisen für Produzenten und Handel und eine Ausdehnung des Beschlagnahme- und Enteignungsrechts über die in der Bundesratsverordnung gegebenen Vorschriften hinaus zu beantragen.

25/X. 1915

### Der Anbau von Delfrüchten.

Der Preussische Landwirtschaftsminister gibt folgendes bekannt: Infolge des Aufhörens der Einfuhr von Deltsaaten und der beschränkten Schweinehaltung auf der anderen Seite, infolge der hohen Anforderungen der Heeresverwaltung an den Fettbestand verdient die Fettwirtschaft neben der Brotverförgung erste Berücksichtigung. Unter diesen Umständen muß ein vermehrter Anbau der Delfrüchte als dringend erwünscht bezeichnet werden. Der einheimische Delfruchtanbau ist bekanntlich infolge der weichen Preise in den letzten Jahrzehnten immer mehr zurückgegangen. Die durch die Bundesratsverordnung über den Verkehr mit Delfrüchten vom 15. Juli 1915 festgestellten Höchstpreise für Delfrüchte sind aber so bemessen, daß ihr Anbau mindestens ebenso lohnend ist, wie der der Getreidearten. Die Saatzeit der ergiebigsten Delfrüchte, des Winter- und Winterrübens, fällt in den August, sie ist also schon verstrichen. Zur Zeit, als zu ihrem vermehrten Anbau hätte angeregt werden müssen, also im Juli, ließ sich aus den Nachrichten über die Erträge der Getreideernte noch kein hinreichendes Bild über ihre Auskömmlichkeit bezüglich der Brotverförgung gewinnen. Heute kann nach Lage der Dinge, soweit das nächste Wirtschaftsjahr in Betracht kommt, ein vermehrter Anbau nur noch bezüglich der Sommerdelfrüchte stattfinden. Es kommen hauptsächlich die folgenden in Betracht: Sommerrapz und Sommerrüben, der Delretich (Raphanus), der Leinbutter, der Mohn, dessen Preis in der Bundesratsverordnung auf 80 Mark für 100 Kilogramm festgesetzt ist, so daß sein Anbau in Süddeutschland, wo er noch allgemein gebräuchlich ist, gewiß wird ausgedehnt werden können: die Sonnenblume, Hanf und Lein. Bei der Aufstellung des Bestellungsplanes für das nächste Frühjahr sollte der Anbau der Delfrüchte, überall wo er am Platze ist, eine gebührende Berücksichtigung finden, da eine Vermehrung des Bestandes an Fetten nach der Brotbeschaffung augenblicklich die dringendste wirtschaftliche Aufgabe darstellt.

\* (Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven in Wien.) Die Tätigkeit des bereits im August 1914 von der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien ins Leben gerufenen Obstkomitees nimmt dank der Opferfreudigkeit aller in Betracht kommenden Bevölkerungskreise auch heuer einen erfreulichen Fortgang. Bisher sind dem Komitee 42.000 Kilogramm Obst, 15.100 Kilogramm Zucker, ein Waggon Kohle, sowie namhafte Geldspenden zugekommen. Die Einsiedearbeit haben in Wien in der zuvorkommendsten Weise eine Reihe großer Hotels und Zuckerbäcker übernommen, während auf dem Lande die Haushaltungsschulen und mehrere Damenkomitees in der ersprießlichsten Weise tätig sind. Solche Einsiedestellen bestehen derzeit 34 in Wien und 9 auf dem Lande, außerdem wurden noch einige auswärtige gleichartige Aktionen, die sich dem Komitee angeschlossen haben, durch unentgeltliche Ueberlassung von Zucker gefördert. Um ebenso wie im Vorjahre auch heuer den Spitälern die so notwendigen Labemittel an Dunstobst, Marmeladen, Fruchtsäften usw. in möglichst ausgiebiger Menge unentgeltlich zur Verfügung stellen zu können, bittet das Komitee seine Bestrebungen durch weitere Spenden zu unterstützen. Obstsendungen werden eilfrachtfrei befördert, wenn sich die Absender der beim Komitee erhältlichen Frachtbriele bedienen. Einsiedegläser werden dringend erbeten. Zuschriften und Sendungen sind zu richten an das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven in Wien, 1. Bezirk, Annagasse 5 (Tel. 127).

**Höchstpreise für Gemüse.**

WTB Berlin, 24. Okt. (Telegr.) Der außerordentlichen, durch die Verhältnisse nicht begründeten Steigerung der Preise für Dauergemüse und Zwiebeln wird voraussichtlich in allernächster Zeit durch eine Festsetzung von Höchstpreisen begegnet werden, nachdem auch der zuständige Ausschuß des Beirats der Reichsprüfungsstelle für Lebensmittel eine solche Maßnahme als unerlässlich und dringend befürwortet hat. Eine ähnliche Regelung schwebt wegen des Buchweizens.

**Das Sammeln ölhaltiger Früchte.**

Noch niemals war es so wichtig, alle Kräfte im Interesse der Allgemeinheit nutzbar zu machen, wie gegenwärtig zur Zeit des Weltkrieges.

In einer Zeit der Futternot und des Fettmangels wäre es ein Verbrechen, wenn eine einzige Frucht, die als Futtermittel oder zur Futtererzeugung verwendet werden könnte, verloren ginge. Deshalb hat die Futtermittelzentrale (eine Stelle des k. k. Ackerbauministeriums) eine großzügige Aktion zur Sammlung aller ölhaltigen Früchte eingeleitet und ruft alle Kreise der Bevölkerung zur Mitarbeit auf.

Die Aktion muß aus dem Grunde als großzügig bezeichnet werden, weil die Futtermittelzentrale ohne Rücksicht auf den Marktwert dieser Früchte abnorm hohe Preise angesetzt hat, um einen besonderen Anreiz zum Sammeln zu bieten.

Es ist Pflicht der Eltern und der Lehrer, die Kinder und Unbeschäftigten dahin aufzuklären, daß sie auch mit ihren schwachen Kräften mithelfen müssen, um eine Erleichterung in der Versorgung mit Futtermitteln und Fett zu ermöglichen.

Die näheren Mitteilungen über die bezahlten Preise und über die gewünschten Früchte sind aus dem Inserat in der heutigen Nummer ersichtlich.

**Die Reispreise.**

Wie wir in Fachreisen erfahren, mangelt es vollständig an nennenswerten Mengen von Reis auf dem Wiener Platz. Im Engros-Geschäft ist der Verkehr gänzlich zum Stillstand gekommen, da nur mehr Reis angeboten wird, der sich in spekulativen Händen befindet, und die seriösen Firmen es ablehnen, sich mit den unverhältnismäßig hohen Angeboten dieser Händler überhaupt zu beschäftigen. Im Engros-Handel werden für guten Reis jetzt K. 3.60 und für Bruchreis K. 3.20 pro Kilogramm gefordert. Die im Detailhandel erhobenen amtlichen Preise stellen sich je nach der Qualität auf K. 2.— bis 3.—; die Preise schwanken in den einzelnen Geschäften, beziehungsweise Bezirken, je nach den Einkaufspreisen der Geschäftsleute, die sich mit geringem

Nutzen begnügen, sehr stark, wobei der Reis in diesen Geschäften an manchen Tagen überhaupt nicht zu haben ist. Eine ständige fortlaufende Reisabgabe erfolgt nur in den Filialen der Anferbrotfabrik, in denen der Reis ohne Rücksicht auf die herrschenden Marktpreise noch immer zu den alten Preisen von K. 1.35 für guten Reis und 88 Heller für Bruchreis abgegeben wird, allerdings nur an gewissen Tagen der Woche. Die gegenwärtigen Engros-Preise von K. 3.60 bedeuten eine kolossale Steigerung gegenüber den Preisen, die bei Ausbruch des Weltkrieges in Geltung waren. Nach den amtlich erhobenen Preisen notierte Reis Ende Juli 1914 pro Kilogramm 44 bis 80 Heller, anfangs Januar dieses Jahres 60 Heller bis K. 1.— und Ende Juli dieses Jahres K. 1.60 bis 2.40.

**Die Beschaffung von Obst- und Gemüse-  
Konserven.**

Die Tätigkeit des bereits im August vorigen Jahres von der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft in Wien ins Leben gerufenen Obstkomitees nimmt dank der Opferfreudigkeit aller in Betracht kommenden Bevölkerungsteile auch heuer einen erfreulichen Fortgang. Bisher sind dem Komitee 42,000 Kilogramm Obst, 15,100 Kilogramm Zucker, ein Waggon Kohle sowie namhafte Geldspenden zugekommen. Die Einsiedearbeit haben in Wien in der zuvorkommendsten Weise eine Reihe großer Hotels und Zuckerbäcker übernommen, während auf dem Lande die Hauswirtschaftsschulen und mehrere Damenkomitees in der erspriechlichsten Weise tätig sind. Solche Einsiedestellen bestehen derzeit 31 in Wien und 9 auf dem Lande, außerdem wurden noch einige auswärtige gleichartige Aktionen, die sich dem Komitee angeschlossen haben, durch unentgeltliche Ueberlassung von Zucker gefördert.

Um ebenso wie im Vorjahre auch heuer den Spitälern die so notwendigen Lebensmittel an Dunstobst, Marmeladen, Fruchtsäften usw. in möglichst ausgiebiger Menge unentgeltlich zur Verfügung stellen zu können, bittet das Komitee, seine Bestrebungen durch weitere Spenden zu unterstützen. Obstsendungen werden eilfrachtfrei befördert, wenn sich die Absender der beim Komitee erhältlichen Frachtbriefe bedienen. Einsiedegläser werden dringend erbeten. Zuschriften und Sendungen sind zu richten an das Komitee zur Beschaffung von Obst- und Gemüsekonserven in Wien, 1. Bezirk, Annagasse Nr. 6. Telefon 127.

## Obst und Gemüse (Maschmarkt).

Bei normaler Zufuhr sowohl in Obst wie auch in Gemüse war der Verkehr relativ lebhaft. Ausländischer wie auch Mätoer Zwiebel stellte sich höher im Preise. In Kartoffeln waren die Zufuhren für den Tagesbedarf ausreichend. Die auf den Markt gebrachten 70.000 Kilogramm, darunter 12.000 Kilogr. Gemeindefartoffeln, waren rasch vergriffen. Importierte Butter mäßig abgeschwächt. Obst: Herbstbirnen 52 bis 70 Heller, Äpfel mittlere 32 bis 35 Heller, steirische 52 bis 56 Heller, Kanada 52 bis 60 Heller, Nüsse, kleine 80 bis 86 Heller, mittlere 92 H. bis 1 Krone 6 Heller, große 1 Krone 30 Heller bis 1 Kr. 64 H., Weintrauben, niederösterreichische 80 Heller bis 1 Krone 20 Heller, welsche 1 Krone 22 Heller bis 1 Krone 52 Heller, Mustateller 1 Krone 38 Heller bis 1 Krone 68 Heller. — Gemüse: Kartoffel, runde 15 Heller, Rippler 30 bis 32 Heller, Zwiebel 54 bis 64 H., holländischer 68 bis 80 Heller, Schweizer 78 bis 86 Heller, Mätoer 88 bis 92 Heller, Knoblauch (Mätoer) 2 Kronen 52 Heller bis 2 Kronen 68 Heller, weißes Kraut, slowakisches 20 bis 23 H., Moosbrunner 18 bis 21 Heller, holländisches 28 bis 29 Heller, Sauerkraut 48 Heller, Salatkraut 32 bis 34 Heller, Spinat 52 bis 60 Heller, Karotten 25 bis 27 Heller, Paradiesäpfel 52 bis 60 Heller, grüne Bohnen 52 bis 56 Heller, ausgelöste 60 bis 68 Heller, grüne Erbsen in Schoten 1 Krone bis 1 Krone 28 H., holl. Kohl 36 bis 39 Heller, weiße Stoppelrüben 22 bis 25 Heller per Kilogramm. Rote Rüben 10 bis 17 Heller, Kohl je nach Größe 4 bis 18 Heller, Kohlrüben 6 bis 14 Heller, Hauptkopsalat 10 bis 14 Heller, Kochsalat 4 bis 14 Heller per Stück. Dänische Butter 9 Kronen 28 Heller bis 9 Kronen 44 Heller, Salzburger 6 Kronen 40 Heller bis 7 Kronen 20 Heller, mährische 7 Kronen 52 Heller, niederösterreichische 6 Kronen 8 Heller bis 7 Kronen 24 Heller und Topfen 1 Krone 24 Heller bis 1 Krone 48 Heller per Kilogramm.

**Kriegsobst.**

WTB Berlin, 28. Okt. (Telegr.) Vor einigen Wochen ist bei der Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin ein Kriegsausschuß der deutschen Obstverarbeitungs-Industrie ins Leben gerufen worden, der sich aus Vertretern der Obst-Konserven- und Marmeladenindustrie zusammensetzt. Die Aufgabe dieses Kriegsausschusses war, die überaus reichliche Obsternte dieses Jahres der Industrie bzw. dem Verbrauch zuzuführen und damit der minderbemittelten Bevölkerung ausreichende Mengen billiger Aufstrichmittel als Ersatz für Fett und Butter sicherzustellen. Diese Aufgabe ist bis jetzt durchaus befriedigend gelöst worden. Die Obst verarbeitende Industrie ist mit so großen Mengen von Obst zur Erzeugung von Marmeladen versehen worden, daß einzelne Fabriken in diesem Jahre das Doppelte und Dreifache an Marmeladen erzeugen werden wie in früheren Jahren. Ferner ist es durch die Vermittelungen der Stadtverwaltungen gelungen, große Mengen frisches Obstes direkt dem Verbrauch der breitesten Volkskreise zuzuführen. Bis jetzt haben schon etwa 200 Städte, einzelne davon bis zu zehn Wagen Obst bestellt, so daß auf diese Weise ganz bedeutende Obstmengen in den Verbrauch übergegangen sind, die sonst infolge des großen Angebotes voraussichtlich verlorengegangen wären. In der letzten Sitzung des Kriegsausschusses sind die Preise, die den Obstzüchtern gezahlt werden, abgeändert worden. Danach werden für Äpfel vom 1. November an 5.4, vom 1. Dezember an 6.4, für Birnen 4.50 bzw. 5.50 für den Zentner gezahlt. Die Abnahmebedingungen sind in einer Anleitung niedergelegt, die vom Kriegsausschuß der Obstverarbeitungs-Industrie Berlin, Französishe Straße 14, kostenlos zu beziehen ist.

30/X. 1915.

**Obstwertung.** Vor einigen Wochen ist bei der Haupt-Einkaufsgesellschaft in Berlin ein Kriegsausschuß der deutschen Obstverarbeitungs-Industrie ins Leben gerufen worden, der sich aus Vertretern der Obst-Konserven- und der Marmeladen-Industrie zusammensetzt. Die Aufgabe dieses Kriegsausschusses war, die überaus reichliche Obsternte dieses Jahres der Industrie bzw. dem Verbrauch zuzuführen und damit der minderbemittelten Bevölkerung ausreichende Mengen billiger Ausstrichmittel als Ersatz für Fett und Butter sicherzustellen. Diese Aufgabe ist bis jetzt durchaus befriedigend gelöst worden. Die obstverarbeitende Industrie ist mit so großen Mengen von Obst zur Erzeugung von Marmeladen versehen worden, daß einzelne Fabriken in diesem Jahre das Doppelte und Dreifache an Marmeladen erzeugen werden wie in früheren Jahren. Ferner ist es durch die Vermittlung der Stadtverwaltungen gelungen, große Mengen frischen Obstes direkt dem Verbrauch der breitesten Volkstriebe zuzuführen. Bis jetzt haben schon etwa 200 Städte, einzelne davon bis zu 10 Wagen Obst bestellt, so daß auf diese Weise ganz bedeutende Obstmengen in den Verbrauch übergegangen sind, die sonst infolge des großen Angebots voraussichtlich verlorengegangen wären. In der letzten Sitzung des Kriegsausschusses sind die Preise, die den Obstzüchtern gezahlt werden, abgeändert worden. Danach werden für Äpfel vom 1. November ab 5 M., vom 1. Dezember ab 6 M., für Birnen 4,50 M. bzw. 5,50 M. für den Zentner gezahlt. Die Abnahmebedingungen sind in einer Anleitung niedergelegt, die vom Kriegsausschuß der Obstverarbeitungs-Industrie, Berlin, Französische Straße 14, kostenlos zu beziehen ist.

### Die Versorgung mit Obst.

Berlin, 28. Oktbr. Vor einigen Wochen ist bei der General-Einkaufsgesellschaft in Berlin ein Kriegsausschuß der deutschen Obstverarbeitungs-Industrie ins Leben gerufen worden, der sich aus Vertretern der Obst-Konerven- und der Marmeladen-Industrie zusammensetzt. Seine Aufgabe war, die überaus reichliche Obsternte dieses Jahres der Industrie bezw. dem Verbrauch zuzuführen und damit der minderbemittelten Bevölkerung ausreichende Mengen billiger Nussnähmittel als Ersatz für Fett und Butter sicherzustellen. Diese Aufgabe ist bis jetzt befriedigend gelöst worden. Die Obst verarbeitende Industrie ist mit so großen Mengen von Obst zur Erzeugung von Marmeladen versehen worden, daß einzelne Fabriken in diesem Jahre das Doppelte und Dreifache an Marmeladen erzeugen werden wie in früheren Jahren. Ferner ist es durch die Vermittlung der Stadtverwaltungen gelungen, große Mengen frischen Obstes direkt dem Verbrauch der breitesten Volkskreise zuzuführen. Bis jetzt haben schon etwa 200 Städte, einzelne davon bis zu zehn Wagen Obst bestellt, so daß auf diese Weise ganz bedeutende Obstmengen in den Verbrauch übergegangen sind, die sonst insolge des großen Angebotes voraussichtlich verloren gegangen wären.

In der letzten Sitzung des Kriegsausschusses sind die Preise, die den Obstzüchtern gezahlt werden, abgeändert worden. Danach werden für Äpfel vom 1. November ab M. 5, vom 1. Dezember ab M. 6, für Birnen M. 4.50 bezw. 5.50 für den Zentner gezahlt. Die Abnahmebedingungen sind in einer Anleitung niedergelegt, die vom Kriegsausschuß der Obstverarbeitungs-Industrie Berlin (Französische Straße 14) kostenlos zu beziehen ist.

31./X. 1915

**Abgabe der Reis- und Bohnenvorräte der Stadt Budapest.**

Budapest, 30. Oktober. (Privattelegramm.) Die Zehnerkommission der Hauptstadt hat beschlossen, die kommunalen Reis- und Bohnenvorräte der Bevölkerung gegen besondere, auf einzelne Personen lautende Anweisungen, die von den Kaufleuten honoriert werden, zur Verfügung zu stellen. Die Reisarten werden auf 50 Dekagramm pro Kopf und Monat, die Bohnenarten auf 25 Dekagramm ausgegeben werden. Morgen werden 1,250,000 Kilogramm Reis und 2 Millionen Kilogramm Bohnen verkauft werden.

eitung.

1915  
20. August

## Städtische Gemüseversorgung.

Die Städte lassen es nicht bloß bei Entschließungen bewenden, die mitunter das Schicksal haben, nur auf dem Papier stehen zu bleiben, sie suchen auch, soweit es ihnen möglich ist, nach Kräften der Teuerung abzuwehren. Neben anderen Gemeinden Groß-Berlins hat vor allem die Reichshauptstadt seit den ersten Kriegsmonden tatkräftig danach gestrebt, auf die Preisbildung des Gemüsemarktes einzuwirken. Es kam ihr dabei zustatten, daß die städtischen Güter schon seit Jahren in reichem Maße der Kleinkultur gedient haben. Die einwandfreie Abwässerbeseitigung wies auf diese hin, und von allen Versuchen hat sich der Anbau jeder Art von Gemüse am besten bewährt. Ging man früher von dem wirtschaftlich durchaus richtigen Grundsatz aus, den Gemüsebau Kleinpächtern zu überlassen, da diese mit ihren Hausangehörigen der Bewirtschaftung mit mehr Erfolg obliegen können als die Stadtverwaltung mit Lohnarbeitern, so hat die Kriegszeit nothgedrungen eine Aenderung herbeiführen müssen. Viele der Kleinpächter können jetzt nicht der Feldarbeit obliegen, sie stehen draußen im Felde im Kampf fürs Vaterland. So hat die Stadt selbst wieder große Flächen von Pachtland mit Gemüse bestellt, während sie früher gewissermaßen nur gärtnerische Versuchsanlagen hatte, um den Kleinpächtern mit gutem Beispiel voranzugehen, sie mit Rat, der aus der Erfahrung geschöpft war, zu unterstützen. In Falkenberg, Blankenburg, Malchow, Blankensfelde, ebenso auf manchen anderen städtischen Gütern, erntet jetzt die Stadt in reichem Maße Gemüse.

Das regnerische Wetter der letzten Wochen hat gerade dieser Kultur außerordentlich wohlgetan und die Dürre des Frühsommers wohl mehr als wett gemacht. Wenn man jetzt auf eines der städtischen Kriessgüter kommt, kurz bevor die Wagen zur Abfuhr nach der Markthalle fertiggestellt werden, dann staunt man über die reiche Ernte. In Falkenberg ist es gar nicht selten, daß Kohlköpfe von acht bis zehn Pfund vom Felde gebracht werden, und mit Stolz verkländete der aufsichtsführende Gärtner: „Gestern hatten wir einen, der wog volle 15 Pfund.“

Wirsing-, Weiß-, Rotkohl haben sich ganz prächtig entwickelt. Gegen 4 Uhr nachmittags beginnt gewöhnlich die Anfahrt des Gemüses, das zum Verkauf oder zum Verbrauch für die städtischen Anstalten bestimmt ist. Russische Kriegsgefangene helfen eifrig mit. Die meisten von ihnen, darunter ganz stämmige Burschen, die einen sehr gesunden Appetit entwickeln, scheinen sich hier ordentlich heimisch zu fühlen. Der eine und der andere von ihnen ist gelernter Gärtner. Der eine von ihnen macht sich bei den Tomaten zu schaffen, damit sie sich ordentlich entfalten können, der andere sucht Bohnen oder Kohlköpfe heraus. Ah und zu denken sie mitten in der Arbeit auch an die Geschichte ihrer Heimat. Im Laufe ihrer Gefangenschaft haben sie schon ein wenig Deutsch gelernt, und der eine meinte vorgestern ganz treuherzig: „Fäll sich Kowno, kommt sich Schwein in Simmel.“ Aber trotzdem ist Kowno gefallen, und Zwan lud gestern ganz vergnügt die Kiepen mit Mohrrüben auf den Wagen.

So wie die Frucht vom Felde kommt, ist sie freilich nicht markthallenreif. Die Mohrrüben werden in großen Trommeln ordentlich gewaschen und auch ein wenig abgeputzt, der Spinat in großen Tonnen unter beständiger Wasserzufuhr gesäubert, auch Kohlrabi und Kohlköpfe werden einem großen Reinemachen unterworfen. Wenn alles fein sauber gepuzt ist, wird es sorgfältig in Kiepen und Körbe gepackt und ist dann versandfähig. In einer Kiepe lagern gewöhnlich 8 Köpfe Rotkohl, die zu einer Mark bis 1,50 Mark in der Großmarkthalle abgesetzt werden. Eine Kiepe Weißkohl mit 8 Köpfen, die ungefähr 20 Kilo wiegen, bringen dasselbe. Eine Kiepe Wirsingkohl — ihre 8 Köpfe wiegen durchschnittlich ungefähr 8 Kilogramm — erzielt einen Preis von 0,80 bis 1 Mark, die Kiepe Möhren zu 20 Kilogramm 3 bis 3,40 Mark, 10 Kilogramm Puffbohnen 2 Mark, grüne Bohnen (10 Kilogramm) 3 bis 4 Mark, ein Schock Kohlrabi, 14 Kilogramm, im Durchschnitt 65 Pfennig bis eine Mark, eine Kiepe Spinat zu 6 Kilogramm 60 bis 80 Pfennige. Wöchentlich gehen von Falkenberg an drei

12./X. 1915

Nach den Magistrats-Anträgen wird von der Ergreifung einer Bescherde abgesehen:

(P. Z. 10595, M. A. XIX, 1124) Gegen die Nichtigstellung der Erwerbsteueraufteilung bezüglich der Aktiengesellschaft der Ersten österreichischen Ceresinfabrik H. Ujheli & Comp. Nachfolger für das Jahr 1915;

(P. Z. 10690, M. A. XIX, 1161) gegen die Erwerbsteueraufteilung bezüglich der Mineralwasser-Genossenschaft österreichischer Gastwirte, reg. G. m. b. H. in Wien, für das Jahr 1915 und

(P. Z. 10691, M. A. XIX, 1130) gegen die Erwerbsteueraufteilung bezüglich der Prager Escomp'e-Genossenschaft m. b. H. für das Jahr 1915.

(Schluß der Sitzung.)

## Allgemeine Nachrichten.

### Prämiiierung von Schrebergärtnern.

Im Festsaale des Rathhauses überreichte Bürgermeister Exzellenz Dr. Weiskirchner am Sonntag den 10. Oktober 1915 an 226 Schrebergärtner, welche ihren Grund besonders eifrig und zweckmäßig bearbeitet hatten, die hiezu vom Wiener Gemeinderate bewilligten Prämien. Sie bestehen in einem Barbetrage von je 10 K, welche in weißen, mit dem Wappen der Stadt Wien geschmückten Ledertäschchen verwahrt sind.

In seiner Ansprache führte der Bürgermeister folgendes aus: „Wir haben vielleicht erst jetzt den Segen des Gartens kennen gelernt und ich rechne es mir zum Stolz und zur Ehre an, daß ich jederzeit die Bestrebungen des Schrebergartens mit allem Nachdruck gefördert habe.“

Bei diesem Anlasse geziemt es sich wohl, des Leipziger Arztes Daniel Gottlieb Moritz Schreiber zu gedenken, der in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts unermülich die Heranziehung einer an Leib und Seele gesunden Jugend gepredigt und große Spielplätze und zahlreiche Familiengärten geschaffen hat, Anlagen, die alle segensreichen Wirkungen des eigenen kleinen Gartens vereinigen sollen, so daß heute die dankbare Erinnerung alle Anlagen dieser Art, mögen sie nun dem Ideale ihres Begründers mehr oder weniger nahe kommen, als Schrebergärten bezeichnet.

Die ganze Bedeutung der Schrebergartenfrage wurde erst in den letzten Jahren erfaßt, als man sie im Zusammenhange mit der Wohnungsfrage behandelt hat.

Wir Älteren erinnern uns noch an die kleinen alten Häuser mit den langgestreckten Höfen und den traulichen Hausgärten in den Wiener Häusern.

Die dichtere Verbauung der Großstadt und die Steigerung des Wertes von Gründen und Gebäuden erheischten die weitgehende Ausnützung des Grundes und haben es mit sich gebracht, daß in gewissen Bezirken heute kaum mehr ein Garten zu finden ist.

So kam es, daß die Schrebergartenbewegung immer mehr Boden faßte. Allerdings sind wir gegenüber Deutschland weit zurück. In Berlin gibt es rund 40.000 Schrebergärten und

Preis der Anzeigen:

Kolonelzeile 60 J. Abendbl. 75 J.  
 Reklamen 42 --. Abendbl. 42 50.  
 Familienanzeigen 41. Platz- u.  
 Daten-Vorschriften ohne Verbind-  
 lichkeit. - Anzeigen nehmen an:  
 Unsere Expeditionen in Frankfurt  
 a. M. Gr. Eschenheimerstr. 33/37,  
 Mainz: Schillerpl. 3. Berlin: Maner-  
 straße 16/18. Dresden-A: Waisen-  
 hansstr. 25. München: Peronsstr. 5.  
 Offenbach: Biebererstr. 34. Stutt-  
 gart: Poststraße 7. Zürich: Nord-  
 straße 62. Uns. übrig. Agentur  
 u. d. Annonc.-Exp. Ferner in  
 New York: 20 Broad Street.  
 Verlag u. Druck der Frankfurter  
 Societäts-Druckerei  
 Gesellschaft m. beschr. Haftung.

**ung**

ter Zeitung.)

zimmer 40, 41, 42, 43.

g  
 16/X. 1915.

en.

**Fettgewinnung  
 mit Hilfe mikroskopischer Pilze.**

Von Prof. Dr. P. Lindner-Berlin.

Die Verwendung von Hefe zur Fettgewinnung ist eine neue Großtat deutscher Kriegs-Wissenschaft, sie kann auch praktisch von höchster Bedeutung werden. Um so mehr wird der nachstehende Aufsatz Interesse finden, in dem Herr Prof. Lindner, der an den Arbeiten dafür hervorragend beteiligt war, die erste authentische Darstellung des neuen Verfahrens gibt. Red.

Daß es fettbildende Mikroben gibt, ist bekannt seit dem Aufkommen starker vergrößernder Mikroskope. Namentlich bei Schimmelpilzen ist das Auftreten von Fett- oder Ölkörperchen oft beobachtet und beschrieben worden. Ja man hat oft genug sogar die Fettmengen bestimmt und ist dabei zu ziemlich hohen Werten gekommen. So hat man in zur Trodne gebrachten Kulturen vom Tuberkelbazillus z. B. 39 Prozent durch Aether extrahierbares Fett gefunden. Die wesentlichen Bestandteile dieses bei 63° schmelzenden Fettes sind Tripalmitin und Tristearin. 1905 hat Perrier auf mineralischer Nährlösung und Invertzucker Schimmelpilzrasen gezüchtet, in deren Trodensubstanz 30 Prozent Fett nachgewiesen wurden. Oskar Löw hat 1878 in Gemeinschaft mit Rägeli Münchener Bierhefe analysiert und darin 5 Prozent Fett festgestellt. Durch Züchtung der Hefe in wein-saurem Ammon und Zucker unter andauernder Durchlüftung im Brutschrank steigerten sie den Fettgehalt auf 12 Prozent.

Für die Fettgewinnung im Großen kommt es natürlich nicht so sehr auf den hohen Prozentgehalt der Trodensubstanz der Ernten an, sondern auf hohe Ernten und schnelles Wachstum. So lange im freien Handelsverkehr das Fett der höheren Tiere und Fettpflanzen billig zu haben waren, lag kein Anreiz vor, sich mit der Kultur mikroskopischer Pilze zum Zweck der Fettgewinnung abzugeben. Der Krieg hat nun aber die Sachlage gründlich geändert und auch zu diesen Organismen Zuflucht nehmen lassen. Daß das Institut für Gärungsgewerbe, Berlin, und insbesondere sein Leiter Geheimrat Prof. Deibred diesen Gedanken aufgriff, nachdem mit der Massenerzeugung von Eiweißhefen bereits gute Erfolge erzielt worden waren, war zu erwarten. Dem Verfasser dieser Zeilen, der seit Jahrzehnten eine umfangreiche Mikrobensammlung zu stande gebracht, fiel die Aufgabe zu, nach schnellwüchsigen Fettbildern unter den mikroskopischen Pilzen zu suchen. Schon im November des Jahres 1899 war ihm die Auffindung einer Fett-hefe geglückt und zwar auf schmierig gewordenen Pflaumen. Diese Art befindet sich seit jener Zeit in unserer Sammlung und es wurden mit ihr die ersten Versuche gemacht, jedoch entsprechen die Ergebnisse nicht den Erwartungen; sie war durch die lange Kultur etwas fettmüde geworden. Da kam Anfang April d. J. unerwartet eine Sendung eines früheren Schülers des Instituts, des dipl. Brauereingenieurs Schrattenfeger von der Ostfront an in Form eines Stückchens Zeitungspapiers, auf dem ein paar Klebe von einer Birkenflußvegetation angetrocknet waren. Aus diesem Material gelang es, den Pilz herauszuzüchten, welcher den Hauptbestandteil der Vegetation des sogenannten Milchflusses der Birke bildet, den *Endomyces vernalis* Ludwig.

In dem aus der frischen Wundfläche des Baumes fließenden Saft, der zuckerhaltig ist, findet trotz der noch kalten Witterung des Frühjahrs eine überaus rege Vermehrung unseres Pilzes statt und einiger anderer Arten, die durch Wind und Insekten herbeigetragen worden sind. Von Fett war in den Zellen der Probe so gut wie gar nichts zu sehen. Erst in der Kultur erwies sich unser *Endomyces* als Fettbildner. Gärung vermag er nicht zu erregen. Daher kommt die Insektenwelt, welche von den Pilzen des Milchflusses nährt, völlig nüchtern von ihrem Deutezug zurück im Gegensatz zu den Insekten, welche im Juni oder Juli an den gärenden Baumflüssen der Eiche, Ahorn u. dgl. sich gestärkt haben. Die Kälte schützt die Milchflußorganismen vor tödlichen Einwirkungen gärtlicher Pilze und vor den Essigsäurebakterien; in der Nähe milchflußkranker Bäume oder Baumstümpfe riecht es daher nicht nach dem Gärfeller, wie bei der Eichengärung. Der *Endomyces vernalis* kann an Baumstümpfen im Frühjahr kammeweis geschöpft werden. Dies