

Die Ernährungswirtschaft Gospodarka Wyżywienia

Mitteilungsblatt der Zentralkammer für die Gesamtwirtschaft im G.G. Hauptgruppe Ernährung u. Landwirtschaft
Wiadomości Centralnej Izby dla Ogólnej Gospodarki w G.G. Główny Oddział Wyżywienie i Rolnictwa

Bezugspreis monatlich Zl. 3.10 zuzügl. Trägerlohn bzw. Postzustellgebühren
Erscheint jeweils zum 5. und 20. eines Monats. Bei höherer Gewalt oder sonstigen
Einwirkungen besteht für den Verlag keine Verpflichtung für eine Ersatzlieferung.
Anzeigebedingungen: 1 mm hohe und 22 mm breite Zeile 50 Gr. Grundschrift
Nonpareille, Textspalte 1 mm Höhe und 94 mm Spaltenbreite Zl. 4.— Erm.
Grundpreise II Preislste Nr. 1. Briefanschr.: Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstr. 5a.
Telefon 116 79 und 116 80

Prenumerata monatlich Zl. 3.10 plus Oplata za dostawę wzgl. za przesyłkę
pocztową. Ukazuje się 5 i 20 każdego miesiąca. W wypadku wyższej siły
czy innych wpływów wydawnictwo nie ma obowiązku dawać odszkodowania.
Warunki ogłoszeń: wiersz 1 mm wys. i 22 szer. 50 gr. Pismo podstawowe Non-
pareille, szpalla tekstowa 1 mm wys. i 94 szer. Zl. 4.—. Zniżone ceny ogłoszeń
w Canniku Nr. 1. Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Nürnbergstraße 5a.
Telefon: 116 79 i 116 80

Nr. 14

20. 7. 1942

Jahrgang / Rok II

Dulcin u. Sacharin zur Herstellung von Brausen Dulcyna i sacharyna w produkcji napojów musujących

Von Erhardt Finke, Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, Krakau

Bekanntlich darf seit 1941 Zucker für die Herstellung von Limonaden und Brausen nicht mehr verwendet werden. Die Verarbeitungsbetriebe waren bisher ausschließlich auf Sacharin angewiesen, welches über den Hauptverband der Gartenbauwirtschaft durch die Landwirtschaftliche Zentralstelle, Krakau, zugeteilt wurde.

Neben dem bisherigen Sacharin bzw. an Stelle von Sacharin wird nunmehr die Verwendung von Dulcin erforderlich. Nachstehend werden die Verwendungsvorschriften, herausgegeben von der Deutschen Dulcin-Gesellschaft m. b. H., Berlin-Britz, Riedelstraße 1—32, bekanntgemacht:

Lösungsvorschriften

Zur Herstellung von 100 l trinkfertiger Limonade gibt man 30 g Dulcin in 10 l heißes Wasser und erhitzt unter Umrühren so lange, bis eine klare Lösung entstanden ist. Die heiße Dulcin-Lösung wird sofort in 20 l kaltes Wasser eingetragen und gut durchmischt.

Der konzentrierten Dulcin-Lösung werden die für 100 l Wasser vorgeschriebene Menge Grundstoff und evtl. Schaummittel zugefügt. Auf die 1/3-l-Flasche verwendet man 75 ccm Dulcin-Grundstoff-Mischung. Soll die Herstellung der trinkfertigen Limonade im Mischgefäß erfolgen, so wird die konzentrierte heiße Dulcin-Lösung sofort mit 90 l Wasser verdünnt und Grundstoff sowie Schaummittel zugefügt. Die Limonadenmischung wird mit Kohlensäure imprägniert und auf die Gebinde abgefüllt. Zur Konservierung für 100 l Brauselimonade können der Dulcin-Grundstoff-Mischung 20 g Benzotron (Natriumbenzoat) „Riedel“ oder 15 g Ameisensäure (50 %) zugesetzt werden.

Verwendung von Süßstoffgemischen

Für 100 l trinkfertige Limonade werden 12 g Dulcin in 4 l Wasser heiß gelöst und die klare Lösung sofort in 8 l kaltes Wasser eingetragen. Der Dulcin-Lösung werden nach dem Abkühlen 10 g Kristallsüßstoff, Grundstoff und evtl. Schaummittel zugefügt.

Jak wiadomo, od roku 1941 nie można do produkcji napojów musujących i limoniad używać cukru. Zakłady przetwórcze były dotychczas zdane wyłącznie na sacharynę, która była przydzielana przez Centralny Urząd Rolniczy w Krakowie.

Obok dotychczas używanej sacharyny a właściwie zamiast sacharyny od teraz, pożądane jest stosowanie dulcyny. Poniżej podajemy przepisy o sposobie użycia, wydane przez Dulcin-Gesellschaft (towarzystwo handlu dulcyną), Berlin-Britz, Riedelstr. 1-32.

Przepisy o robieniu roztworów

W celu otrzymania 100 litrów gotowej do picia limoniady daje się 30 gramów dulcyny do 10 litrów gorącej wody i zagrzewa się, mieszając tak długo, aż nie powstanie klarowny roztwór. Gorący roztwór dulcyny należy natychmiast rozpuścić w 20 litrach zimnej wody i dobrze przemieszać.

Do skoncentrowanego roztworu dulcyny dodaje się przewidziane dla 100 litrów wody ilości surowców zasadniczych i ewentualnie środków musujących. Na butelkę o pojemności 3/4 litra daje się 75 centymetrów sześciennych mieszanki dulcynowo-surowcowej. Jeżeli produkcja gotowej do picia limoniady ma nastąpić w kadziach (mieszalnikach), wtenczas rozcieńcza się gorący roztwór dulcynowy natychmiast w 90 litrach wody, dodając odpowiednie ilości surowców zasadniczych i środków musujących. Taki roztwór limoniady nasycy się kwasem węglowym i napelnia w beczki. Dla konserwacji można dodać na 100 litrów limoniady musującej do gotowej mieszanki dulcynowo-surowcowej 20 gramów sody benzoatowej (Natriumbenzoat) firmy „Riedel“ albo 15 gramów kwasu mrówczanego.

Zastosowanie mieszanek środków słodzących

Na 100 litrów gotowej do picia limoniady rozpuszcza się 12 gramów dulcyny w 4 litrach wody na gorąco i sklarowany roztwór miesza się natychmiast z 8 litrami zimnej wody. Do tego roztworu dulcyny dodaje się po wystudze-

Die Verarbeitung der konzentrierten Süßstoffgemisch-Lösung mit Grundstoff erfolgt im Mischgefäß durch Zugabe von 88 l Wasser oder durch den Dosierapparat. Für die $\frac{1}{3}$ -l-Flasche verwendet man je nach Geschmack 40 bis 50 ccm der konzentrierten Lösung. Zur Konservierung kann auch hier wie bei reiner Dulcin-Lösung Benzotron oder Ameisensäure zugesetzt werden.

Herstellung von Brauselimonaden-Sirupen

1. Verwendung von „Dulcin“ allein. In 1 l kalten Wassers löst sich etwa 1 g Dulcin. Zwecks Beschleunigung des Lösungs-Vorganges verwendet man jedoch zweckmäßig heißes Wasser, welches etwa 10mal soviel Dulcin löst. Man arbeitet daher in der Weise, daß man 1 Teil Dulcin in der 100—200fachen Menge heißen Wassers unter gutem Umrühren auflöst; die heiße Lösung läßt man unter Umrühren in mindestens soviel kaltes Wasser einfließen — nicht umgekehrt —, daß schließlich in 1 l rund 1 g Dulcin enthalten ist. Eine solche Lösung scheidet (im Gegensatz zu der vor dem Erkalten nicht mit Wasser verdünnten, also mehr als 1 g Dulcin im Liter enthaltenden Lösung) auch bei langem Stehen kein Dulcin mehr aus.

Beispiel: Man löst 120 g Dulcin unter Umrühren in 24 l heißen Wassers und rührt die heiße Lösung alsdann sofort in 74 l Wasser von gewöhnlicher Temperatur in nicht zu starkem Strahl allmählich ein. Dieser Lösung werden nach dem Abkühlen 2,5 kg Limonaden-Grundstoff von der Ergiebigkeit 5 : 100 zugesetzt, so daß die Gesamtmenge 100 l beträgt. Der erhaltene Kunstlimonaden-Sirup wird nun mit 500 g Ameisensäure 50 %ig oder anstatt dessen auch mit 60 g Benzotron haltbar gemacht. Von diesem Sirup sind auf die $\frac{1}{3}$ l fassende Flasche Limonade 75 ccm anzuwenden.

Wünscht man ergiebigere Sirupe oder Limonaden von höherer Süße, so verfährt man zweckmäßig nach einer der folgenden Vorschriften:

2. Verwendung von Dulcin und Zucker. Dulcin wird in einer siedenden Zucker-Lösung aufgelöst, worauf man mit Wasser verdünnt und den Grundstoff zusetzt.

Beispiel: 26 kg Zucker werden in 40 l Wasser gelöst, klar gemacht und abgeschäumt. In der siedenden Flüssigkeit werden nunmehr unter Umrühren 90 g Dulcin gelöst. Hierauf wird die Flüssigkeit durch Wasserzusatz auf 96 l = 103 kg gebracht. Nach dem Erkalten setzt man 5 kg Limonaden-Grundstoff (5 : 100) zu sowie zur Haltbarmachung 500 g Ameisensäure oder anstatt dessen auch 60 g Benzotron (Riedel). Auf die $\frac{1}{3}$ -l-Flasche sind für die trinkfertige Limonade 50 ccm dieses Sirups zu verwenden.

3. Verwendung von „Dulcin“ und Stärkesirup. Die Herstellung eines derartigen Limonaden-Sirups erfolgt in der Weise, daß man den Stärke-Sirup zu der heißen Dulcin-Lösung zugibt und dann wie oben verfährt.

Beispiel: In 30 l kochenden Wassers werden 96 g Dulcin unter Umrühren gelöst und der heißen Lösung hierauf 50 kg 80 %igen Stärke-Sirups zugemischt. Dann wird die Flüssigkeit durch Wasserzusatz auf 96 l = 115 kg gebracht und nach dem Erkalten mit 5 kg Limonaden-Grundstoff von der Ergiebigkeit 5 : 100 versetzt. Zur Haltbarmachung verwendet man auf 100 l 500 g 50 %ige Ameisensäure oder als Ersatz hierfür 60 g „Benzotron“ (Riedel). In die $\frac{1}{3}$ -l-Flasche werden für die trinkfertige Limonade 50—70 ccm des Sirups je nach der gewünschten Süße abgefüllt.

4. Verwendung von Süßstoffgemischen.

Beispiel: 75 g Dulcin werden unter Umrühren in 20 l heißen Wassers gelöst. Die noch heiße Flüssigkeit trägt man sofort anschließend unter gutem Umrühren in 76 l Wasser von gewöhnlicher Temperatur ein, so daß insgesamt 96 l vorhanden sind. Nach dem Erkalten löst man

in 10 gramów środków słodzących w kryształkach, surowce zasadnicze i ewentualnie środki musujące.

Przerobienie skoncentrowanego roztworu mieszanki środków słodzących z materiałami zasadniczymi następuje w kadziach-mieszalnikach po dodaniu 88 litrów wody albo przez dawkowanie za pomocą specjalnego aparatu. Na butelkę $\frac{1}{3}$ -litrową daje się, zależnie od pożądanego smaku, 40 do 50 centymetrów sześciennych skoncentrowanego roztworu. Dla konserwacji można i tu jak przy czystym roztworze dulcyny dodać sody benzoatowej lub kwasu mrówczanego.

Produkcja limoniad musujących-syropów

1. Sposób użycia „dulcyny“ czystej: W jednym litrze zimnej wody rozpuszcza się około 1 g dulcyny. Celem przyspieszenia procesu rozpuszczania używa się jednak celowo wody gorącej, która rozpuszcza mniej więcej dziesięć razy więcej dulcyny. Postępuje się więc w ten sposób, że rozpuszcza się jedną część dulcyny na 100 lub 200 części gorącej wody mieszając należycie. Gorący roztwór można, mieszając, wlać do co najmniej jeszcze raz tak dużej ilości zimnej wody — nie przeciwnie (t. zn. nie wlewać zimnej wody do roztworu) — tak że w jednym litrze wody zawarta jest ilość 1 grama dulcyny. Taki roztwór nie strąca (w przeciwieństwie do nie rozcieńczonego przed wystudzeniem a więc zawierającego więcej aniżeli 1 gram dulcyny na litr płynu) żadnego osadu dulcyny nawet przy długim staniu.

Przykład: Rozpuszcza się 120 g dulcyny, ciągle mieszając w 24 litrach gorącej wody i wlewa się, również mieszając, ten gorący roztwór natychmiast do 74 litrów wody o temperaturze normalnej, ale to stopniowo, nie za silnym strumieniem. Do tego roztworu dodaje się po wystudzeniu 2,5 kilo zasadniczego surowca limoniadowego o wydajności 5 : 100, tak że całość wynosi 100 litrów. Otrzymany szluczny syrop limoniadowy utrwala się 500 gramami kwasu mrówczanego lub 60 gramami sody (natronu) benzoatowego. Z tego syropu dawać należy na butelkę o pojemności $\frac{1}{3}$ litra — 75 centymetrów sześciennych.

Jeżeli chce się otrzymać wydajniejsze syropy i słodczyce, postępuje się według jednego z następujących przepisów:

2. Sposób użycia dulcyny z cukrem: Dulcynę rozpuszcza się we wrzącym roztworze cukru, po czym rozcieńcza się wodą i dodaje surowce zasadnicze.

Przykład: 26 kg cukru rozpuszcza się w 40 litrach wody, klaruje się i odszumowuje pianę. Do tego jeszcze wrzącego płynu daje się, mieszając, 90 gramów dulcyny. Następnie dopełnia się roztwór przez dodanie wody do ilości 96 litrów t. j. 103 kg. Po oziębieniu dodaje się 5 kg surowców limoniadowych o wydajności 5 : 100 oraz dla konserwacji 500 g kwasu mrówczanego albo 60 g sody benzoatowej (Riedel). Na jedną butelkę $\frac{1}{3}$ litra gotowej do picia limoniady należy dać 50 centymetrów kubicznych powyższego syropu.

3. Sposób użycia „dulcyny“ z syropem skrobiowym: Produkcja syropów tego rodzaju następuje w ten sposób, że dodaje się syrop skrobiowy do gorącego roztworu dulcyny i postępuje się jak niżej:

Przykład: W 30 litrach gotującej wody rozpuszcza się, mieszając, 96 g dulcyny i do gorącego płynu dodaje się 50 kg 80 %-ego syropu skrobiowego. Roztwór powyższy dopełnia się wodą do 96 litrów t. j. 115 kg a po ostudzeniu impregnuje się 5 kilogramami surowców zasadniczych o wydajności 5 : 100. Dla konserwacji używa się na 100 litrów 500 g 50 %-owego kwasu mrówczanego względnie zamiast tego 60 g sody benzoatowej „Riedel“. Na butelkę o pojemności $\frac{1}{3}$ litra gotowej do picia limoniady daje się 50—70, zależnie od pożądanego smaku, centymetrów kubicznych tak sporządzonego syropu.

4. Sposób użycia mieszanki środków słodzących:

Przykład: 75 gramów dulcyny rozpuszcza się, mieszając, w dwudziestu litrach gorącej wody. Płyn ten, jeszcze gorący wlewa się stopniowo, dobrze mieszając, do

darin 66 g Benzoesäuresulfid (Kristallsüßstoff) und 5 kg Limonaden-Grundstoff (5 : 100) auf. Die Haltbarmachung erfolgt wiederum mit 500 g Ameisensäure oder auch mit 60 g „Benzotron“ (Riedel). Auf die $\frac{1}{3}$ -l-Flasche werden 50 ccm der konzentrierten Kunstlimonade verwendet.

Brausellimonaden ohne Anwendung von Sirup

Wer die Verwendung von Sirupen vermeiden will, kann auch folgendes, in manchen Fällen besonders geeignetes Verfahren anwenden: An Stelle der gesüßten Limonaden-Sirupe wird mittels der Saftpumpe oder mit Hilfe eines Meßgefäßes die entsprechende Menge ungesüßten Grundstoffes in die Flasche gefüllt und sodann die Auffüllung nicht mit gewöhnlichem kohlenensäurehaltigem Wasser vorgenommen, sondern mit Wasser, das bereits vor der Imprägnierung mit Kohlensäure im Vorratsgefäß (Steingutbehälter) den erforderlichen Zusatz von Dulcin erhalten hat. Die Süßung des Wassers im Vorratsbehälter erfolgt in der Weise, daß man den Vorratsbehälter, dessen Inhalt bekunnt sein muß, zunächst in der üblichen Weise mit Leitungswasser füllt und dann so viel Wasser herausnimmt, daß auf je 1 g anzuwendenden Dulcins $\frac{1}{4}$ l Wasser trifft. Diese Wassermenge wird nahezu zum Sieden erhitzt und die erforderliche Dulcinmenge unter starkem Umrühren vollständig gelöst. Sobald die Auflösung erfolgt ist, wird die heiße Lösung in das kalte Wasser unter Umrühren langsam eingelassen.

Beispiel: Der Steingutbehälter faßt etwa 100 l Wasser. 3 l hiervon werden bis nahe zum Sieden erhitzt, sodann werden 12 g Dulcin darin unter gutem Umrühren vollständig gelöst. Die noch heiße Lösung wird nach und nach unter gutem Umrühren zu den übrigen 97 l in den Steingutbehälter zurückgegossen. Zum Schluß löst man noch 10 g Benzoesäuresulfid („Kristallsüßstoff“) auf, worauf man in der üblichen Weise weiter verfährt.

Es wird darauf hingewiesen, daß die von den einzelnen Verarbeitungsbetrieben benötigten Süßstoffmengen (Sacharin oder Dulcin) monatlich laufend über Bezugscheine zugewiesen werden. Die Durchführungsarbeit ist dem Hauptverband der Gartenbauwirtschaft übertragen worden. Sämtliche Anträge zum Bezug von Süßstoffen werden vom Distriktsverband der Gartenbauwirtschaft nach Weisung der zuständigen Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distrikts dem Hauptverband der Gartenbauwirtschaft zugeleitet. Anträge ohne Stellungnahme der zuständigen Abteilung Ernährung und Landwirtschaft im Amt des Distrikts werden nicht bearbeitet.

Zuteilungsberücksichtigung finden selbstverständlich nur solche Betriebe, die durch die Regierung — Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft — zur Herstellung von Brausen und Limonaden ordnungsgemäß zugelassen sind.

76 Litrov vody o normalnej temperaturze tak, že otrzymuje się 96 litrov roztvoru. Po wystudzeniu rozpuszcza się w tym roztworze 66 gramów kwasu benzoosowo-sulfidowego (środek słodzący w kryształkach) i 5 kg surowców limoniadowych (5 : 100). Utrwalenie roztworu następuje znowuż przez dodanie 500 g kwasu mrówczanego albo też 60 g sody benzoatowej „Riedel“. Na butelkę o zawartości $\frac{1}{3}$ litra daje się 50 centymetrów sześciennych skoncetrowanej limoniady sztucznej.

Limonady musujące bez użycia syropu

Jeżeli chce się uniknąć użycia syropów, można zastosować również, następujący w wielu wypadkach szczególnie odpowiedni sposób postępowania. Zamiast używać słodkich syropów limoniadowych, można za pomocą specjalnej strzykawki lub miarki wlewać odpowiednią dawkę niesłodzonego surowca zasadniczego do każdej butelki, lecz następnie nie dopełnia się butelki zwyczajną wodą zaprawioną kwasem węglowym, lecz wodą, która już przed zaprawieniem jej kwasem węglowym otrzymała w naczyniu zapasowym (kamiennym) odpowiednią dawkę dulcyny. Słodzenie wody w naczyniu zapasowym następuje w ten sposób, że napełnia się to naczynie o wiadomej z góry pojemności zwykłą wodą z kranu, a następnie bierze się stamtąd tyle wody, żeby na 1 gram dulcyny mieć $\frac{1}{4}$ litra wody. Taką ilość wody zagotowuje się i rozpuszcza się w niej, mieszając, odpowiednią ilość dulcyny. Skoro dulcyna się rozpuści, roztwór wlewa się powoli, ciągle mieszając do reszty wody pozostałej w naczyniu zapasowym.

Przykład: Naczynie kamienne zawiera około 100 litrów. 3 litry bierze się z niego i zagotowuje. Następnie rozpuszcza się we wrzątku 12 g dulcyny, ciągle mieszając. Jeszcze gorący roztwór wlewa się potem powoli, mieszając, do pozostałych 97 litrów wody w naczyniu kamiennym. W końcu jeszcze rozpuszcza się 10 gramów kwasu benzoosowo-sulfidynowego (kryształkowy środek słodzący) a następnie postępuje się dalej w zwykły sposób.

Zwraca się uwagę na to, że zapotrzebowywane przez poszczególne zakłady przetwórcze ilości środków słodzących (sacharyna lub dulcyna) przydzielane będą drogą kart zapotrzebowania (Bezugschein) co miesiąc. Prace wykonawcze zostały powierzone Związkowi Głównemu Gospodarki Ogrodniczej. Wszelkie podania w sprawie dostarczania środków słodzących będą przekazywane przez okręgowe Związki Gospodarki Ogrodniczej za poleceniem właściwego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Szefa Dystryktu do Związku Głównego Gospodarki Ogrodniczej. Podania bez opinii właściwego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Urzędzie Dystryktu nie będą załatwiane.

Przydziały zostaną oczywiście udzielone tylko tym przetwórczom, które zostały przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa — Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa — w przepisowy sposób dopuszczone do produkowania napojów musujących i limoniad.

Die landwirtschaftlichen Fachbücher und Zeitschriften nachfolgender Verlage liefert schnellstens der

AGRAR-VERLAG, KRAKAU

Reichsnährland Verlags-G.m.b.H., Berlin
Verlag Paul Parey, Berlin
Verlag M. & H. Schaper, Hannover



Telefon
116-79-80

NÜRNBERGSTRASSE 5 a

Verlag Trowitzsch, Frankfurt an der Oder
Verlag Neumann, Neudamm
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

Brotherstellung und Sauerteigführung Wyrób chleba i sporządzanie zakwasu

Von Bäckermeister und Gewerbeoberlehrer Heinz Hoffmann

Brot ist schon von jeher das Hauptnahrungsmittel des Volkes gewesen. Es ist daher nur zu verständlich, daß die Frage der Brotqualität in der Kriegszeit sowohl bei der Bevölkerung, der Verbraucherschaft, als auch beim Bäcker, dem Hersteller, im Mittelpunkt der täglichen Erörterung steht. Zumal für letzteren in der Regel das Brot noch die Grundlage der Betriebsrentabilität bildet.

Die Tatsache nun, daß zur Zeit Mehl von hohem Ausmahlungsgrad Verwendung findet, bringt gewisse Schwierigkeiten beim Backen eines allseitig einwandfreien Brotes mit sich, ganz abgesehen einmal davon, daß die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte, soweit es sich nicht um alte Stamarbeiter handelt, nicht immer vollwertig sind. Gerissenes, flaches, saures und feuchtes Brot sind die Fehler, die dabei am häufigsten auftreten. Sie abzustellen, ist daher unsere vornehmste Aufgabe.

Wie ist das nun zu erreichen?

Schon beim Mehleinkauf muß man erhöhte Aufmerksamkeit verwenden. Denn erfahrungsgemäß wissen wir, daß die heutigen, durch ihren hohen Gehalt an Randschichten des Kornes angereicherten Mehle starke Neigung besitzen, laufige, schmierige Teige und schwerbackendes Brot zu ergeben. Dieser Fehler läßt sich eindämmen, wenn man sich entschließt, auf die Verarbeitung griffiger Mehle zu achten. Denn es ist erklärlich, daß diese ein größeres Nachquellvermögen besitzen und trockenere Teige von wolligerer Gare ergeben als die, bei denen durch zu starke Inangriffnahme des Mahlgutes die teigbildenden Mehlteilchen weitgehendst zerstört sind. Ferner ist es durchaus zweckmäßig, das Mehl auf seinen Feuchtigkeits- und Auswuchsgehalt zu überprüfen. Ständige Fühlungnahme zwischen Bäcker und Müller oder Mehlerkäufer und Stetigkeit im Mehleinkauf sind hierbei wertvollstes Hilfsmittel.

Neben dem Mehl spielt auch der Sauerteig eine große Rolle bei der Brotherstellung. Es handelt sich hierbei um jene Mischzucht von Sauerteighefen und Säurebildnern, bei der erstere durch ihre langsame, anhaltende Kohlensäureentwicklung dem Charakter der Roggenmehle entsprechen und sie durch ihre Säureentwicklung quellfähiger und widerstandsfähiger zu machen, die weitgehende Verflüssigung der Stärke durch Einschränkung der Enzymtätigkeit eindämmen, die Reinheit der Gärung und in ihrer Zusammenarbeit, schließlich Brotgeschmack und Aroma sichern.

Die Fortzucht dieser wichtigen Kleinlebewesen geschieht am besten durch die betriebseigene, stufenweise Sauerführung. Hierbei wird in der Regel das Saatgut, der Anstellsauer, aus der Mitte des reifen Vollsauers abgenommen und je nachdem, gleich oder über eine längere Ruhepause, weitergeführt. In letzterem Falle ist es durchaus vorteilhaft, den abgenommenen Sauer fester zu machen, kühl zu lagern oder in kühlgestellter 10prozentiger Milchsäurelösung aufzubewahren. Kühlschranks und Kühlraum haben sich hierbei als gediegene Hilfsmittel gezeigt. Bei der gleichzeitigen Führung von Tag- und Nachtvollsauer ist die Abnahme aus dem in der Regel stärker ausgereiften Vollsauer erwünscht.

Für den Anfrischsauer gilt es zunächst einmal, die Sauerteighefe zu entwickeln, da die vorhandene Säuremenge noch den ausreichenden Schutz der Hefen gewährleistet. Unter Berücksichtigung der Lebensbedingungen der Hefe bietet eine weiche bis flüssige Teigfestigkeit bei 25 bis 27 Grad Celsius und genügender Durchlüftung mittels Schla-

Chleb jest od dawien dawna podstawowym artykułem żywności ludności, łatwo więc zrozumieć, że zagadnienie jakości chleba stało się w okresie wojennym tematem codziennych rozmów tak w kołach spożywców — ludności, jak i w kołach producentów — piekarzy, tym bardziej, że u tych ostatnich chleb stanowi z reguły podstawę rentowności ich zakładów.

Okoliczność, że w czasach obecnych używa się mąki o wysokim procencie przemiału, powoduje pewne trudności przy wypieku nienagannego pod każdym względem chleba, pomijając już to, iż z wyjątkiem starych fachowców nie zawsze rozporządzamy pełnowartościowymi siłami roboczymi. Chleb popekany, płaski, kwaśny lub wilgotny — oto najczęściej spotykane wady, których usunięcie winno być naszym pierwszym zadaniem.

W jaki sposób dojść do celu?

Już przy zakupie mąki należy bardzo uważać. Z doświadczenia wiemy, że mąka dzisiejsza, wzbogacona dzięki wysokiej zawartości warstw przypowierzchniowych ziarna, wykazuje skłonność do wytwarzania rozlewającego się, mazistego ciasta, które się trudno wypieka. Wadę tę można ograniczyć, zwracając baczną uwagę na przeróbkę wypiekowych gatunków mąki. Jasne jest bowiem, że mąka taka posiada większą zdolność pęcznienia i daje ciasto suchsze, daleko pulchniejsze po przefermentowaniu, aniżeli mąka, w której, wskutek zbyt silnego zmielenia, zniszczono w znacznym stopniu cząsteczki, wytwarzające ciasto. Zaleca się przeprowadzać kontrolę mąki na zawartość wilgoci i zdolność wyrastania. Piekarz i młynarz, względnie dostawca mąki, winni utrzymywać z sobą stały kontakt, z korzyścią będzie też zaopatrywać się w mąkę zawsze w jednym i tym samym źródle.

Obok mąki dużą rolę przy wyrobie chleba odgrywa także i jakość zakwasu. Mamy tu na myśli taką mieszaną hodowlę drożdży do sporządzania zakwasu i substancyj kwasotwórczych, przy której, wskutek powolnego i stopniowego wydzielania się bezwodnika kwasu węglowego, drożdże odpowiadają charakterowi mąki żytniej. Skutkiem wytwarzania się kwasów, mąka staje się odporniejsza i wykazuje większą zdolność pęcznienia, wobec ograniczonej zaś działalności enzymów skrobia uplynnia się w mniejszym stopniu, fermentacja zyskuje na czystości i, co za tym idzie, chleb osiąga dobry smak i zapach.

Najlepiej jest hodować owe pożyteczne drobnoustroje, sporządzając stopniowo zakwas we własnej piekarni. Materiał bierze się z reguły z samego środka dojrzałego zakwasu pełnego i hoduje drożdże dalej bezpośrednio lub też po pewnej dłuższej przerwie. W ostatnim wypadku dobrze jest zakwas zagęścić i przechować w chłodnym miejscu lub w zimnym roztworze 10%-owego kwasu mlekowego. Lodownie i chłodnie oddają przy tym doskonałe usługi. Prowadząc równocześnie pełny zakwas dzienny i nocny, zaleca się wziąć początek jego z mocno dojrzałego zakwasu pełnego.

Chcąc otrzymać zakwas odświeżający, wyhodować trzeba najpierw drożdże zakwasowe, ponieważ obecna w zakwasie ilość kwasu chroni drożdże w dostatecznym stopniu. Dobra fermentacja ciasta zależy od stworzenia następujących warunków rozwoju drożdży: konsystencja ciasta winna być miękka aż do płynnej, o temperaturze 26—27°, ciasto musi mieć dostęp powietrza, co uzyskuje się przez wyrabianie. O ile weźmiemy zakwas stary, zleżały, wówczas pożądaną jest dodatek nieznacznej ilości drożdży, około 10 do 20 g na litr zakwasu.

gens dieser Stufe die beste Voraussetzung für eine gute Gärung des Teiges. Gelangt altes, abgelagertes und festgemachtes Anstellgut zur Verwendung, dann ist der Zusatz einer geringen Hefemenge von 10 bis 20 Gramm für das Liter dieser Stufe erwünscht.

Nach 4 bis 5 Stunden ist bei Berücksichtigung aufgezeigter Führung die nächste, die Grundsauerstufe, fällig. Ihre Reifezeit ist infolge festerer Teigführung, um eine ausreichende Säuerung zu erreichen, um so den Stand des Teiges und die Ausbildung einer trockenen Krume zu gewährleisten, länger. 6 bis 8 Stunden dürften auch hier bei einer Temperatur von 24 bis 26° die Norm darstellen. Bei den zur Zeit zur Verarbeitung gelangenden Mehlen ist die Innehaltung von Höchsttemperaturen wie 28 bis 30° von größtem Vorteil, um Übersäuerung und somit Brotfehler zu vermeiden. Ein Zusatz geringer Mengen Milchsäure hat sich in der Praxis bei langer Teigruhe dieser Stufe, wie sie durch die Ruhepause an Sonn- und Feiertagen bedingt ist, als durchaus zweckmäßig erwiesen. Mit der Ausreifung dieser Stufe nun sind normalerweise die Grundlagen für die Brotherstellung geschaffen. Krume-fehler, wie das Abhacken derselben oder zu feuchte Krume, lassen sich durch Vergrößerung dieser Stufe, festere Führung oder aber auch durch einen Milchsäurezusatz leicht vermeiden.

Sind so ausreichende Sauerteighefen und Säurebildner erzeugt, wird in der nächsten Stufe, dem Vollsauer, das Hauptaugenmerk auf die volle Entfaltung derselben, nämlich auf ihre Gärleistung, die Durchsäuerung des Teiges und die Geschmacksverbesserung Wert gelegt. Für die Nachsauerführung ist dabei ein weicher bis mittelfester und kühler Sauerteig angebracht, um so jegliche Übersäuerung dieser Stufe und somit des Brotteiges und Brotes zu vermeiden. Dagegen ist für die kurzfristige Teigführung des Sauers eine vergrößerte Grundsauermenge oder festere Führung des Grundsauers von Vorteil.

Kühle und verhältnismäßig weiche Sauerteigführung geben also die Gewähr für ein aromatisches, mildgesäuertes Brot, das auch in der Krume befriedigt. Ein Verhältnis von Anfrisch- zu Grund- zu Vollsauer zu Teig von 1:5:20 und 50 hat bei der aufgezeigten Führung gute Ergebnisse gezeitigt. Im übrigen ist es durch die Wandlung von Festigkeit, Temperatur und Menge des Sauers durchaus möglich, den arbeitszeitlichen Wünschen des Betriebes und dem Mehlscharakter gerecht zu werden. Voraussetzung für ein sicheres Arbeiten ist allerdings die Benutzung von Waage,

Po upływie 4 do 5 godzin potrzebnych do wykonania wyżej opisanej czynności, przychodzi kolej na stopień następny, na przyrządzenie zakwasu podstawowego. Dla uzyskania dostatecznej jego kwasowości, zapewniającej dobry stan ciasta i utworzenie się suchego mięksiszu. po-



Bei der Brotherstellung

Wyrabianie bochenków

trzebuje on więcej czasu do dojrzania. Czas ten wynosi około 6 do 8 godzin, przy temperaturze 24 do 26°. Ażeby, przy użyciu obecnych gatunków mąki dostarczonej do wypieku, zapobiec przekwaszeniu chleba, a więc jego wadom, z korzyścią będzie utrzymać wysoką temperaturę, np. 28 do 30°. Celowy okazał się w praktyce dodatek małej ilości kwasu mlekowego, zwłaszcza przy dłuższej przer-

wie w pracy, zachodzącej w niedziele i święta. Biorąc więcej zakwasu, zwiększając jego gęstość oraz dodając nieco kwasu mlekowego, uniknąć można błędów takich jak odstawanie skórki, lub zbytne zwilgocenie mięksiszu.

Po wyprodukowaniu w dostatecznej ilości drożdży zakwasowych i substancyj kwasotwórczych, całą naszą uwagę w następnym etapie, to jest otrzymywaniu zakwasu pełnego, skierujemy na skuteczność działania zakwasu pełnego, a mianowicie na jego wydajność fermentacyjną, zakwaszenie ciasta i polepszenie smaku chleba. Przy zakwaszaniu nocnym zaleca się sporządzić zakwas chłodny o konsystencji miękkiej do średniej, a to celem uniknięcia przekwaszenia go, i co za tym idzie, również przekwaszenia ciasta i chleba. Przy krótkim natomiast prowadzeniu zakwasu dobrze będzie powiększyć ilość zakwasu podstawowego lub sporządzić zakwas podstawowy o twardszej konsystencji.

Sporządzisz więc zakwas chłodny, i stosunkowo luźny, otrzymamy aro-



Teigzubereitungsmaschine

Maszyna do przygotowywania ciasta

Litermaß und Thermometer. Auf alle Fälle sollte man auch dort, wo die technische Betriebseinrichtung das Wiegen größerer Mehl- und Teigmengen nicht zuläßt, die Mehlmenge bis zum Grundsauer wiegen.

Um nun dem Brot Halt zu geben, wird beim Teigmachen der Salzzusatz von $1\frac{1}{2}$ auf 2 Prozent der Mehlmenge erhöht. Das Salz wird dabei der schnelleren und stärkeren Wirkung wegen in der Teigflüssigkeit aufgelöst. Bei der Verarbeitung von Auswuchsmehl hat sich die Beigabe von Milchsäure infolge ihrer günstigen Wirkung auf den Stand des Teiges und auf die Ausbildung einer trockenen Krume als zweckmäßig erwiesen. Das zur Verwendung gelangende Kartoffelwalmehl mischt man möglichst intensiv mit dem zur Verarbeitung gelangenden Brotmehl und sorgt gleichzeitig für eine gute und aus- von Teigflüssigkeit, um zur richtigen Teigfestigkeit zu gelangen, ist möglichst zu vermeiden. Sonst bilden sich beim maschinellen Knetvorgang infolge des zugegebenen Brotmehls leicht Blasen, die im fertigen Brot unangenehm auffallen.

Bei Verwendung ausgereifter Sauer ist auch die schnelle Aufarbeitung der Teige von Vorteil, Ferner verzichte man auf die Führung zu großer Teige, um ein Abborken der Teigstruktur zu verhindern, und verwende gleichzeitig Temperaturen, die nicht über 28 bis 30° liegen. Denn damit ist letztlich die Gewähr gegeben, daß das Reißen im Ofen vermieden wird.

Im übrigen sollte man auch beim Aufmachen größte Sorgfalt verwenden, da alle Nachlässigkeit hier unweigerlich zu einer Ribbildung der Brotoberfläche führt. Wichtig ist nur dabei die Tatsache, daß die richtige Teigfestigkeit und die Geschmeidigkeit der Brotoberfläche des aufgemachten Brotes gewährleistet sind. Einige Möglichkeiten, zum Erfolg zu kommen, sind neben der aufgezeigten Teigführung das Zudecken der aufgemachten Teigstücke mit Tüchern, das Einmehlen und das Streichen der Brote sowohl auf Gare als auch kurz vor dem Schieben.

Um nun das Flachwerden und das damit verbundene Reißen des Brotes zu verhüten, sind die Brote weiter und mit längerer Reife zu schieben, als das bisher der Fall war. Ein verhältnismäßig volles und voluminöses Brot wird durch schnelles An- oder Vorbacken gewährleistet. Ganz abgesehen einmal davon, daß die durch den Sauerteig entwickelten Geschmacks- und Aromastoffe in der Brotkrume zurückgehalten werden und so im Verein mit den Röststoffen der Kruste den Brotgeschmack abrunden. Wenngleich auch in den seltensten Fällen besondere Vorbacköfen vorhanden sind, so ist es doch bei sinnvoller Betriebsorganisation möglich, die flüchtige Hitze der Ofen für den aufgezeigten Gedanken des Vorbackens auszunutzen.

Eine Erhöhung der Backdauer und somit des Backverlustes sind unvermeidlich. Der Verlust beträgt auf Grund genauester Beobachtungen bei freigeschobenem, gut gelockertem und ausgebackenem Brot 14—15 % und ist bei einer Teigausbeute von 156—157 % vertretbar.

tycznie pachnący, smaczny i łagodnie zakwaszony chleb o dobrym miękiszu. Przy opisanym powyżej sposobie pracy uzyskamy dobre wyniki, ustalając stosunek zakwasu odświeżającego do zakwasu podstawowego, zakwasu pełnego oraz ciasta, jak 1:5:20:50. Dobierając odpowiednio konsystencję, temperaturę i ilość zakwasu, można dostosować go do każdorazowych wymogów oraz do charakteru mąki. Zasadniczym warunkiem pracy jest posługiwanie się wagą, miarą litrową i termometrem. O ile z technicznych względów nie jesteśmy w stanie przeprowadzić ważenia większych ilości mąki i ciasta, wówczas powinniśmy w każdym razie odważać ilości mąki aż do zakwasu podstawowego.

By chleb dobrze się trzymał, podwyższa się dodatek soli przy wyrabianiu ciasta z $1\frac{1}{2}$ na 2% ogólnej ilości mąki. Dla szybszego i silniejszego działania rozpuszcza się sól w płynnym cieście. Przy wyrabianiu mąki dobrze wyrastającej celowym okazał się dodatek kwasu mlekowego, oddziałujący dodatnio na stan ciasta i na wykształcenie się suchego miękiszu. O ile używamy mąki ziemniaczanej, należy wymieszać ją jak najdokładniej z mąką chlebową i poddać ciasto dostatecznej przeróbce mechanicznej. Unikać o ile możliwości należy dolewania płynnego ciasta, celem uzyskania odpowiedniej konsystencji; przy maszynowym mięśnieniu ciasta mogą bowiem, po dodatku mąki chlebowej, utworzyć się bańki, psujące wygląd gotowego chleba. Użycie dojrzałego zakwasu przynosi też tę korzyść, że przyspiesza wyrobienie ciasta.

Zrezygnować należy z wyrobu zbyt wielkich ciast, ponieważ takie ciasta wykazują strukturę na kształt kory drzewnej; nie powinno się też przekraczać temperatury 28—30°. Uzyskujemy w ten sposób pewność, iż ciasto nie popęka nam w piecu.

Dużo staranności poświęcić również należy wyrabianiu ciasta, ponieważ niedbałość powoduje tu nieuchronne tworzenie się pęknięć na powierzchni chleba. Ciasto wykazywać winno odpowiednią konsystencję oraz podatność powierzchni. Do uzyskania dodatnich wyników przyczynia się też nakrywanie wyrobionego ciasta osłonami płóciennymi, posypywanie go mąką i pociąganie jego powierzchni wodą, w czasie rośnięcia i przed wstawieniem go do pieca.

Celem zapobieżenia, aby chleb nie stał się płaski i wskutek tego nie pękał, należy wstawiać go do pieca głębiej oraz po lepszym dojrzaniu, aniżeli praktykuje się to zazwyczaj. Pełny i o dużej stosunkowo objętości chleb uzyskamy przez nadpieczenie, względnie wypiek wstępny. Pomijamy już fakt, że substancje aromatyczne i nadające smak pozostaną przez to w miękiszu i wspólnie z substancjami, przyprządzonymi w skórce, przyczynią się do podniesienia smaku chleba. Niestety stwierdzić trzeba, że w rzadkich tylko wypadkach stosuje się do wstępnego wypieku osobne piece.

Zwiększenia czasu wypieku, a tym samym i strat wypieku nie da się uniknąć. Stwierdzono na podstawie bardzo dokładnych obserwacji, iż przy wolno stojącym w piecu, pulchnym i dobrze wypieczonym chlebie, straty te wynoszą 14—15 %, przy wydajności ciasta 156—157 %.



Neuzeitlicher Backofen

Nowoczesny piec plekarski

Allerdings darf beim Altbrotverkauf und der dadurch bedingten Brotlagerung der Lagerschwund nicht unübersichtlich bleiben, der infolge des Schalenanteils der verarbeiteten Mehle höher liegt als bisher.

Es konnte nun nicht Aufgabe dieses Vortrages sein, all die Dinge, die hier angeschnitten wurden, eingehend zu behandeln. Sind wir uns aber im großen und ganzen über das Grundsätzliche klar, dann wissen wir auch, daß neben dem Rohstoff, dem Saucr, dem Backvorgang auch der Arbeitstechnik eine erhöhte Bedeutung zukommt. Hier sich täglich voll und ganz einzusetzen, bürgt die beste Gewähr für das Gelingen unseres Bemühens um das tägliche Brot.

Der vorstehende Artikel ist der „Bäcker- und Konditor-Zeitschrift“ entnommen.

O ile sprzedaje się chleb czerstwy, należy liczyć się z ubytkiem, wywołanym przez magazynuowanie chleba, wskutek używania mąki o zwiększonej zawartości substancji lusek, w większym stopniu niż dotychczas.

W ramach niniejszego artykułu nie jesteśmy w stanie omówić dokładnie wszelkich poruszonych tu zagadnień. Zdając sobie jednak jasno sprawę z podstawowych zasad, zrozumiemy, że obok surowców dużą rolę odgrywa tutaj jakość zakwasu, proces wypieku oraz technika samej pracy. Oddając się sumiennie swej codziennej pracy, uzyskamy pewność, iż troski nasze o chleb codzienny uwieńczone będą pomyślnym wynikiem.

Powyższy artykuł przedrukowano z tygodnika „Bäcker- und Konditor-Zeitschrift“.

Die Bettfedern und ihre Verarbeitung Pierze i jego przeróbka

Man hat den Friedensbedarf an Bettfedern in Deutschland auf 10 000 000 kg jährlich geschätzt. Ein Kilogramm Hühnerfedern enthält aber etwa 16 000 Stück, ein Kilogramm Entenfedern etwa 80 000 Stück, ein Kilogramm Gänsefedern rund 500 000 Stück. Für ein Deckbett rechnet man rund 4,5 bis 5 kg Gänsefedern bzw. 1,5 bis 3 kg reine oder gemischte Daunen. Einen Schläfer unter einem Oberbett bester Qualität bedecken also rund 1 1/2 Millionen Daunen!

Kein Wunder also, wenn Deutschland, das klassische Land der Federbetten, einen gewaltigen Bedarf an Federn hatte und auch jetzt noch hat. Da seine eigene Erzeugung zur Bedarfsdeckung bei weitem nicht ausreichte, war es gezwungen, fortlaufend große Mengen aus dem Ausland einzuführen. Als Einfuhrländer vor dem Krieg kamen vor allem in Frage: China als weitaus größter Lieferant, die ehemalige Tschecho-Slowakei, das frühere Polen und der Balkan. Besonderer Beliebtheit erfreuten sich die Gänsefedern aus Polen, aus Böhmen und aus Mähren, wo in früheren Jahrhunderten das Zentrum des internationalen Federhandels lag.

Dieser hat sich seitdem — übrigens genau so wie die Bettfedernindustrie — überwiegend nach Deutschland verlagert. Dort gibt es jetzt mehr als 120 derartiger Fabriken, von denen manche eine Gefolgschaft von 100 und mehr Mitgliedern hat. Daneben gibt es eine große Anzahl von Bettfedern-Reinigungsanstalt-, Federngroß-, Import- und Kleinhandelsfirmen.

Der Laie wird zunächst fragen, warum man eigentlich von „Bettfedernfabriken“ spricht. Schließlich werden die Federn ja nicht in Fabriken hergestellt, sondern bereits auf der Gans, der Ente oder dem Huhn „fabriziert“. Im Generalgouvernement ist man deshalb in Fachkreisen dazu übergegangen, nicht mehr von Bettfedernfabriken, sondern von Federn-Aufkaufs- und Reinigungsbetrieben zu sprechen. Bleiben wir aber im nachstehenden bei der landläufigen Bezeichnung und sehen wir uns einmal an, was mit den „Rohfedern“ — so wollen wir alle noch nicht in der Fabrik bearbeiteten Federn nennen — in der Bettfedernfabrik vor sich geht.

Die von den Bauern-Erzeugern durch polnische Aufkäufer gesammelten Rohfedern gelangen durch Sammelstellen zur Fabrik, wo sie erst einmal nach Sorte und Art — also Rupfe, Schleiße und Daunen, möglichst genau nach Hühner-, Gänse- und Entenfedern und der Farbe getrennt — zu Arbeitspartien zusammengestellt werden. Alle Arbeitspartien, die sich aus Gänse- bzw. Entenfedern zusammensetzen, werden von Facharbeiterinnen durch Handsortierung von den größten Federn — den

Rocznе zapotrzebowanie pierza w Niemczech szacowano w czasie pokoju na 10 000 000 kg. Kilogram piór kurzych zawiera około 16 000, piór kaczych około 80 000, piór gęsi około 500 000 sztuk. Na pierzynę potrzeba 4,5 do 5 kg pierza gęsiego, względnie 1,5 do 3 kg czystego lub mieszanego puchu. O ile jesteśmy więc w posiadaniu pierzyny najlepszego gatunku, wówczas przykrywa nas w czasie snu około 1,5 miliona sztuk puchu!

Nie też dziwnego, że Niemcy, ten klasyczny kraj piernatów i pierzyn, wykazywały i wykazują zawsze duże zapotrzebowanie pierza. Niemcy zmuszone były do bezustannego importu dużych ilości pierza z zagranicy, ponieważ własna produkcja nie pokrywała zapotrzebowania w dostatecznej ilości. Najpoważniejszymi dostawcami pierza były przed wojną następujące kraje: w pierwszym rzędzie Chiny, następnie dawna Czechosłowacja, była Polska oraz Balkan. Szczególnie poszukiwane było pierze gęsie z Polski, Czech i Moraw; kraje te stanowiły w ubiegłych stuleciach ośrodek międzynarodowego handlu pierzem.

Handel jak i przemysł pierzowy przeniósł się jednak w międzyczasie po największej części do Niemiec. W Niemczech znajduje się obecnie przeszło 120 tego rodzaju fabryk, nie jedna spośród nich zatrudnia 100 i więcej pracowników. Prócz tego istnieje tam też większa ilość zakładów czyszczenia pierza, oraz firm importu i sprzedaży hurtowej i detalicznej.

Laik zapyta może, dlaczego mówimy tu o „fabrykach pierza“ — pierza nie wytwarza się przecież w fabrykach, lecz „fabrykują“ je gęsi, kaczkę lub kury. Pytanie to nie jest pozbawione słuszności, to też w kołach fachowych Generalnego Gubernatorstwa nie mówi się już obecnie o fabrykach, lecz o zakładach skupu i czyszczenia pierza. W niniejszym artykule trzymając się jednak będziemy przyjętego powszechnie oznaczenia, przypatrzmy się więc, co dzieje się w fabryce pierza z „pierzem surowym“ — przez nazwę tę rozumiemy wszelkie pióra, nie poddane jeszcze obróbce w fabrykach.

Przez pośredników polskich, skupujących pierze surowe od chłopów-wytwórców, dostaje się ono do placówek zbiorczych, a następnie do fabryki, gdzie sortuje się je możliwie dokładnie na partie robocze według sort: pierze darte, skubane i puch; rodzaju: pierze gęsie, kacze i kurze; a wreszcie według barwy. Fachowe robotnice przebiegają ręcznie poszczególne partie, składające się z pierza gęsiego względnie kaczego, odrzucając największe pióra, pochodzące ze skrzydeł i ogonów. Wskutek długoletniej praktyki i znajomości swej pracy robotnice dochodzą z czasem do takiej wprawy, iż jedna robotnica potrafi przesortować do 25 kg pierza dziennie.

Flügel- und Schwanzfedern — befreit. Die Arbeiterinnen haben durch jahrelange Übung und Fachkenntnisse solche Fertigkeit bekommen, daß täglich jede bis 25 Kilogramm mit der Hand sortieren kann.

Die Bestrebungen der Bettfedernfabriken und des Einzelhändlers, dem Verbraucher eine hygienische, saubere und füllkräftige Bettenfüllung zu beschaffen, haben schon vor vielen Jahren Maschinenfabriken angeregt, Spezialmaschinen zur Bearbeitung von Federn zu erfinden. Es gibt heute Maschinenfabriken, die sich nur mit dem Bau von Entstaubungs-, Sortier-, Waschmaschinen und Trocknungsanlagen befassen und technische Meisterwerke darstellen.

Die aus der Handsortiererei anfallenden Federn enthalten noch alle natürlichen Unreinigkeiten — Kot, Staub, Krankheitskeime u. a. — sind daher in diesem Zustande nicht geeignet, einem sauberen Menschen als gesunde Bettenfüllung zu dienen. Das von der Hand sortierte Material wird daher auf einer Spezial-Entstaubungsmaschine trocken vorgereinigt und hierdurch vom größten Schmutz, von Sand und anderen Fremdkörpern befreit. Der Laie wird es kaum glauben wollen, daß bei diesem ersten Reinigungsprozeß bereits bis zu 15 v. H. Gewichtsteile der Feder in Form von Sand und allerfeinstem Staub abgehen.

Das jetzt gewonnene Material kommt in die Waschmaschine. Je nach Art der Federn wird kaltes oder warmes Wasser von etwa 20 Grad verwendet. Bei starker Verschmutzung der Ware durch Mast, Fett und Blut ist ein Zusatz von Soda und Seifenprodukten, oder ein von der chemischen Industrie fertig zu beziehendes Federnspezialwaschmittel zum Waschwasser erforderlich. Das Wasser der Maschine wird, wenn nötig, mehrere Male erneuert. In der Waschmaschine ist ein Rührwerk angebracht, das die Federn dauernd bewegt und damit eine gute Wasserwäsche bedingt. Das Fassungsvermögen einer mittleren Waschmaschine beträgt etwa 40 bis 50 Kilogramm Federn. Der Waschprozeß dauert bei mehrmaligem Wasserwechsel etwa 1 Stunde. Sind die Federn gründlich gewaschen, so gelangen sie in Zentrifugen, wo sie geschleudert werden und damit ein großer Teil des Waschwassers entfernt wird. So vorgetrocknet, kommen sie nun in große Dämpfapparate, wo sie bei einer Temperatur bis zu 100 Grad getrocknet und sterilisiert werden.

Mit Hilfe eines Exhaustors werden sie hierauf in die Sortiermaschine befördert, die automatisch durch Luftzug die Sortierung der Federn vornimmt. Durch sinnreiche Anordnung der Sortiermaschine werden die großen und schweren Federn von den kleineren und leichteren getrennt, so daß als Endprodukt *Daunen*, *Halbdaunen* und *Federn* entstehen.

Die Entstaubungs-, Wasch- und Sortierverluste können bei nicht einwandfreier Rohware bis zu 35 v. H. betragen.

Der Laie, der diese Ausführungen liest, wird erstaunt sein über die mannigfaltige Bearbeitung der Federn. Es ist für die Volksgesundheit aber von größter Wichtigkeit, daß nur einwandfreies Füllmaterial für die Betten verwendet wird, und es ist dringend davon abzuraten, Bettfedern in rohem Zustande zu verfüllen.

Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß die größten und leistungsfähigsten Bettfedernfabriken des gesamten Generalgouvernements in Kielce liegen. In den dortigen Betrieben werden fast 100 Arbeiter und Angestellte beschäftigt.

Die aus der Handsortierung anfallenden Flügel- und Schwanzfedern werden mit der Hand geschliffen und die Kielle als Bürstenbesteckmaterial usw. verkauft.

Die zur Bettenfüllung nicht geeigneten groben Handschleife werden auf einer Spezialmaschine zerfasert und entstaubt; dieses Material stellt eine vorzügliche Matratzenpolsterung dar. Die Versuche, die in Kielce hiermit angestellt wurden, haben restlos befriedigt.

Usilowania fabryk i sprzedawców pierza szły od dawna w kierunku dostarczenia nabywcom higienicznego, czystego i mocnego pierza do pościeli, w fabrykach maszyn zajęto się więc konstrukcją przyrządów, przeznaczonych specjalnie do obróbki pierza. Obecnie istnieje już wiele fabryk maszyn, wyrabiających przyrządy do odkurzenia, sortowania, mycia i suszenia pierza; przyrządy te stanowią nieraz małe arcydzieła techniki w swej dziedzinie.

Pierze, posortowane ręcznie, jest jeszcze zanieczyszczone kałem kurzym, bakteriami różnych chorób itp. W stanie tym nie nadaje się ono do użytku człowieka, przestrzegającego czystości. Materiał rozsortowany ręcznie poddaje się więc w stanie suchym wstępnemu czyszczeniu w specjalnym odkurzaczem, który usuwa grubsze cząsteczki bru-

Zwalczanie handlu pokątnego to droga do zabezpieczenia żywienia ludności

du, piasku i inne obce ciała. Trudno uwierzyć, iż w procesie tym odpada około 15 % ciężaru pierza w postaci piasku oraz najdrobniejszego pyłu.

Odkurzony materiał dostaje się następnie do płuczki. W zależności od rodzaju piór używa się zimnej lub letniej wody o temperaturze 20°. Przy silnym zanieczyszczeniu pierza resztkami pokarmów, tłuszczu i krwi dodaje się do wody mydła, sody lub któregośkolwiek z gotowych specjalnych środków do czyszczenia pierza, wyrabianych przez przemysł chemiczny. Wodę w płuczce odnawia się w miarę potrzeby szereg razy. W płuczce zamocowane jest mieszadło, utrzymujące pierze w stałym ruchu, co jest warunkiem dokładnego wymycia. Pojemność załadowania płuczki średniej wielkości wynosi około 40 do 50 kg pierza, proces płukania, przy kilkurazowej zmianie wody, trwa około godziny. Po dokładnym wypłukaniu przechodzi pierze do centryfug, które, wskutek działania siły odśrodkowej, usuwają znaczną część wody. Pierze przedostaje się następnie do dużych aparatów odparowujących resztki wody w temperaturze do 100°; w aparatach tych pierze ulega równocześnie sterylizacji.

Pierze transportuje się w końcu za pomocą ekshaustora do przyrządu, rozdzialającego je na poszczególne sortymenty w prądzie przepływającego powietrza. Dzięki pomysłowej konstrukcji aparatu duże i ciężkie pióra oddzielają się od mniejszych i lżejszych, tak że jako produkt ostateczny otrzymujemy wreszcie *p u c h*, *p ó ł p u c h* i *p i ó r a*.

Straty odkurzenia, płukania i sortowania mogą wynosić przy surowcu drugorzędnej jakości do 35 %.

Tak różnorodna przeróbka zadziwić może nie orientującego się w tej dziedzinie laika. Stosowanie pierwszorzędного materiału do wypełniania poduszek, pierzyn itp. ma jednak duże znaczenie dla zdrowotności ogółu, z tego też względu unikać zawsze należy używania pierza w stanie surowym.

Mało kto wie, iż największe i najwydatniejsze fabryki pierza w całym Generalnym Gubernatorstwie znajdują się w Kielcach. Zakłady tamtejsze zatrudniają prawie 100 robotników i urzędników.

Odrzucone przy sortowaniu ręcznym pióra ze skrzydeł obłupuje się ręcznie, a stosinę (pnie) piór sprzedaje się jako materiał do wyrobu szczotek itp. Obłupane części piór, nie przedstawiające wartości jako pierze do napełniania pościeli, dzieli się na poszczególne włókna i odkurza na specjalnie do tego celu skonstruowanym przyrządzie; materiał ten nadaje się doskonale jako wyściółka do materaców. Próby, przeprowadzone w tym kierunku w Kielcach, dały zadawalające wyniki.

Vorsicht beim Verladen des Viehes! Uwagać na bydło podczas załadowywania!

Wenn der Versand von kranken, abgemagerten Rindern aufhören würde, so würden Transportschäden bei allen Tierarten wieder zu den Ausnahmen gehören.

Bei Kälbern liegt sozusagen der Knüppel beim Hund, denn „Milch geht vor Fleisch“. Kälber sind aber einige Tage nach ihrer Geburt noch ohne Eigenbewegung und können noch nicht sicher stehen. Solche Kälber dichtgedrängt in einen Wagen zu stecken und 3 bis 4 Tage auf die Reise zu schicken, ist „Verkehrssünde wider die Natur“. Vorschriften über das Mindesttagesalter der Versandkälber gibt es zur Zeit noch nicht; ein Kalb wird früher versandreif als das andere. Aber seitens der Veterinärpolizei, der auf den Schlachtviehhöfen die Anzeigen an die Gerichte wegen Tierquälerei obliegen, wird jetzt gegen den zu frühen Versand von unreifen Kälbern vorgegangen. Wer Kälber mit blutigem Nabel verlädt oder solche mit verkrüppelten und geschwollenen Füßen, Kälber, die nicht selbständig aufstehen und fest stehen können, kann angezeigt werden. Da solche Kälber am Ankunftsart zur Not-schlachtung kommen und das Fleisch nach dem Fleisch-beschaugesetz wegen „Unreife“ verworfen werden muß, ist der Versand auch aus volkswirtschaftlichen Gründen nicht berechtigt. An den Verlusten ist auch der Umstand schuld, daß viele Kälber nach der bahnamtlichen Zwischenfütterung mit ungeeigneter Suppe an Magen- und Darmkatarrh schwer erkranken und häufig eingehen. Es wird daher über die Aufhebung dieses sog. Tränkens von Kälbern und Ferkeln beraten.

Um Verluste soweit wie irgend möglich zu vermeiden, muß der Versender vor allem in der heißen Jahreszeit äußerst vorsichtig verladen. Ob Schlacht-, Nutz- oder Zuchtvieh, ob Groß- oder Kleinvieh versandt wird, jetzt ist Krieg, und es gelten für den Versand wie für die Versorgung der Bevölkerung die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen. Selbst für einen Fachmann aus dem Viehhandel, der weiß, daß es ohne Verluste nicht abgeht, ist es untragbar, wenn nach der Ausladung eines Viehzuges eine größere Anzahl fette Schweine tot auf der Rampe liegen.

Zunächst etwas über das Tränken in der heißen Jahreszeit. Jeder Viehpfleger weiß, was „vorsichtig tränken“ heißt. Nach der Eisenbahnverkehrsordnung müssen alle Tiere, deren Beförderung 24 Stunden oder länger in Anspruch nimmt, vor der Verladung vom Absender getränkt werden. Dazu ist zu sagen, daß hier schon die Vorsicht einzusetzen hat. Kommt das Vieh nach sonnigem Landtransport im Wagen oder zu Fuß durstig und ermattet auf der Rampe an, so reiche man zunächst wenig Wasser, besonders wenn das Wasser sehr kalt ist. Sonst gibt man den Tieren den unausbleiblichen Magen-Darmkatarrh mit auf die Reise. Großvieh soll nicht mehr als einen Eimer Wasser, im höchsten Fall bei schweren großen Tieren zwei Eimer erhalten. Großvieh, das schon einen längeren Transport hinter sich hat, säuft bis zu fünf Eimer Wasser, bekommt aber dann meist Magen-Darmkatarrh mit Durchfall und ist für den weiteren Transport, besonders auch für den Aufenthalt auf dem Schlachthof bis zur Schlachtung stark geschwächt.

Für die Heranbringung des zu verladenden Viehes aus den Erzeugerstellen an die Eisenbahnverladerampen oder für die Kraftwagenbeförderung im Sommer sind folgende Hinweise wiederholt bekanntgegeben worden:

1. Tunlichst abends verladen; Kleinvieh nur in doppelbödi-ge Wagen, Ferkel in gut gelüftete G-Wagen.

2. Vieh nicht in den heißen Mittagsstunden zur Verladestation fahren und nicht in unbedeckten Wagen. Sonnenschutz auf der Fahrt und auf der Rampe.

Z chwila zaprzestania wysyłki chorego wychudzonego bydła do wyjątków będą należały szkody powstające w czasie transportu bydła.

Najtrudniejsza jest sprawa z cielętami, bo mleko ważniejsze jest od mięsa i dlatego cielęta transportuje się zazwyczaj wcześniej. Cielęta jednak w kilka dni po urodzeniu są jeszcze pozbawione możliwości swobodnego poruszania się i nie stoją jeszcze pewnie. Załadować transport takich cieląt, wsadzając je ciasno do wagonu, należy do „grzechów przewozowych przeciwko naturze“. Nie ma jeszcze ustalonych przepisów w odniesieniu do ilości dni wieku, jakie cielęta mieć muszą, ażeby mogły być transportowane. Jedne są prędzej zdadne, drugie później. Nie mniej policja weterynaryjna przy rzeźniach, której kompetencji podlegają wnoszone do sądów doniesienia o wypadkach znęcania się nad zwierzętami, wkracza już obecnie przeciwko zawczesnemu transportowaniu cieląt niedojrzałych. Na tego, kto załadowuje cielęta z krwawiącą popowiną, nabrzmiałymi nogami i kulejące, takie, które nie mogą ani wstać ani stać samodzielnie, może być sporządzone doniesienie karne. Tego rodzaju transporty są również nieuzasadnione ze względów społeczno-gospodarczych, albowiem cielęta takie bije się zazwyczaj przymusowo tuż po nadejściu na miejsce przeznaczenia, a mięso, zgodnie z prawem o oględzinach mięsa, uznawane bywa jako „niedojrzałe“ i musi zostać wyrzucone. Straty powstają również wskutek okoliczności tej, że wiele cieląt choruje na katar jelit i ginie z powodu złej zupy, jaką bywają karmione przez władze kolejowe w drodze. Dlatego zamyśla się znieść tak zwane pojenie cieląt i prosić w czasie transportu.

Ażeby uniknąć, ile tylko możliwe, strat, wysyłający winien przeprowadzać załadowania szczególnie ostrożnie, zwłaszcza w czasie upalnej pory roku. Jest rzeczą obojętną, czy chodzi tu o bydło rzeźne, czy użytkowe, czy też sztuki hodowlane, czy bydło dorosłe, czy też młodzię; teraz jest wojna i w dziedzinie transportu, tak jak i w każdej dziedzinie wyżywienia ludności obowiązują przepisy gospodarki wojennej. Nawet dla liczącego się zawsze ze stratami fachowca w handlu bydłem jest rzeczą nie do zniesienia, jeżeli po wyładowaniu pociągu bydłęcego na rampie leży większa ilość tłustych świń — nieżywych.

Najpierw co nieco o pojeniu w czasie upalnej pory roku. Każdy hodowca bydła wie, co to znaczy „ostrożnie poić“. W myśl przepisów ruchu kolejowego wszystkie zwierzęta, których przewóz ma trwać 24 godziny albo dłużej, muszą być przez wysyłającego przed załadowaniem napojone. Trzeba podkreślić, że już tu ostrożność jest wskazana. Jeżeli bydło przybyło na rampę spragnione i zmęczone poprzednim długim transportem drogowym w wozach i pod działaniem słońca, albo też pleszo, należy zrazu dać tylko małą ilość wody, szczególnie zaś wtedy, gdy woda jest bardzo zimna. Inaczej zwierzęta udają się w drogę kolejową obarczone nieuchronnie katarzem żołądka i jelit. Bydło dorosłe winno otrzymać nie więcej aniżeli jedno wiadro, a co najwyżej, jeżeli ma się do czynienia z wyjątkowo dużymi sztukami — dwa wiadra. Bydło dojrzale, mające poza sobą dłuższy transport, wypija do pięciu wiader wody, dostaje jednak potem przeważnie katar żołądka i jelit z dołączoną laksacją i jest w ciągu dalszego transportu, w rzeźni i aż do chwili uboju bardzo osłabione.

W odniesieniu do dostawienia bydła, które ma być załadowane z obór hodowcy do ramp przeladowniczych na dworcze, względnie w odniesieniu do transportu samo-

3. Schweine abspritzen, sofern sie nicht erhitzt und ermattet auf der Rampe liegen.

4. Matten Schweinen auf der Rampe vor der Verladung Wasser nur ins Maul träufeln, nicht den Kopf mit Wasser überspritzen, sonst tritt Gehirnschlag ein.

Schleichhandel gefährdet die Versorgung deshalb: Kampf dem Schleichhandel

Zur Herrichtung der Wagen ist folgendes zu sagen:

1. Viehwagen lüften und innen und außen abspritzen.
2. Eingestreuten Sand mit Essigwasser durchfeuchten (ein Teil Essig, zwei Teile Wasser).

Ebenso wie der Mensch ist auch das Vieh in Eisenbahnwagen luft hungrig. Im Sommer ist die Gefahr des Erkältens durch Zugluft nicht sehr groß, auf jeden Fall ist etwaiges Erkälten besonders für Mastschweine nicht so gefährlich wie die mangelhafte Bodenlüftung, wenn zwei Türgitter fehlen. Mit zwei Türgittern bei allen offenen Luken im Wagen halten fette Mastschweine auch ohne Futter und ohne Wasser, auch bei voller Beladung, 5 und 6 Tage aus, ohne zu erkranken. Beweise hierfür aus der Vorkriegszeit und aus den letzten Jahren gibt es hinreichend. Sind Schweine im G-Wagen, so müssen jetzt bis zum Herbst zwei Türgitter eingesetzt werden. Wer nur ein Türgitter einsetzt, gefährdet die Schweine in den Wagenecken, wird bei Wagenkontrollen angezeigt und setzt sich einer Bestrafung aus. Lagen Schweine tot im Wagen oder kamen welche wegen Erschöpfung zur Not schlachtung, so kann, wenn es sich um schwere Schäden oder um Wiederholungsfälle handelt, wegen Gefährdung oder Vernichtung lebenswichtigen Gutes mit hohen Geldstrafen gerechnet werden.

Eine Überladung muß vor allem in der warmen Jahreszeit vermieden werden. Es kommen auch jetzt noch Wagen auf den Fütterungs- und Tränkbahnhöfen überladen an.

Für den Transport in Lastkraftwagen, Anhängern, Pferdefuhrwerken, zu Schiff ist die Anbringung eines Sonnenschutzes erforderlich. Das Anbinden und Fesseln von Kleinvieh ist während der Beförderung verboten.

chodowego — w porze letniej zostały powtórnie podane do wiadomości następujące wskazówki:

1. O ile to tylko możliwe, ładować wieczorem; zwierzęta młode tylko do wagonów o podwójnej podłodze, prosiąca do przewiewnych wagonów towarowych.

2. Nie wozić bydła w czasie godzin upalnych do stacji załadowniczej; nie wozić wozami odkrytymi. Chronić przed słońcem w czasie przewozu i na rampie.

3. Świnie spryskiwać, o ile nie są zagrzone i nie leżą zmęczone na rampie.

4. Zmęczonym świniom na rampie wsączać przed załadowaniem wodę do pyska, nie polewać ich wodą, bo to grozi udarem mózgowym.

W sprawie przygotowania wagonów należy powiedzieć co następuje:

1. Wagon bydłocę przewietrzyć i spryskać wodą z zewnątrz i wewnątrz.

2. Po wysypaniu wagonu piaskiem zwilżyć piasek wodą z octem (jedna część octu na dwie części wody).

Tak samo jak człowiek — zwierzę odczuwa w wagonie brak powietrza. W lecie niebezpieczeństwo przeziębienia przez przeciąg nie jest bardzo wielkie, w każdym razie ewentualność przeziębienia, zwłaszcza opasów nierogacizny, nie jest tak niebezpieczna, jak brak dopływu powietrza od podłogi (braku krat dla dwójga drzwi wagonu). Jeżeli w wagonie znajdują się dwa otwarte, zakratowane otwory wejściowe i wszystkie luki są otwarte, tłuste opasy wytrzymują nawet bez pokarmu i wody 5—6 dni i to przy całkowitym zapełnieniu powierzchni załadowniczej. Przykładów na to jest dosyć, tak z czasów przedwojennych jak i z ostatnich lat. Jeżeli w wagonach towarowych znajdują się świnie, to trzeba teraz aż do jesieni dawać dwie kraty drzwiowe. Ten, kto daje tylko jedną kratę, naraża świnie znajdujące się w kątach wagonu, a poza tym naraża siebie na doniesienie karne w czasie kontroli wagonów oraz na karę. Jeżeli napotkane zostaną świnie martwe, albo jeżeli trzeba było wycieńczone sztuki dobić, — a łączy się z danym wypadkiem znaczna szkoda — albo jeżeli się niedopatrznie powtarza, należy liczyć się z wysokimi karami pieniężnymi za narażenie na zniszczenie, lub za zniszczenie rzeczywiście ważnych życiowo dóbr.

Przed wszystkim należy w czasie cieplej pory roku unikać przeładowania. Jeszcze teraz zdarza się, że na dworce przychodzą wagony przepelnione i tak podstawiane są do karmy i pojenia.

Przy transporcie autami ciężarowymi, przyczepkami, pojazdami konnymi i statkami wodnymi konieczne jest założenie ochrony przed działaniem słońca.

Achtet auf die Erhaltung der Fässer! Dbajcie o beczki!

Die Tatsache, daß Hölzer, insbesondere Fässer, wie Nahrungs- und Genußmittel durch Pilze und Bakterien der verschiedensten Art häufig schwer beeinträchtigt werden, ist in unserem Gewerbe bekannt. Dennoch zeigt sich auf diesem Gebiet gelegentlich eine Unkenntnis, die immer wieder Anlaß gibt, auf die Notwendigkeit und die Möglichkeiten der Haltbarkeit und Lebensdauer insbesondere der Fässer hinzuweisen, da sowohl die Lager- als auch die Transportfässer gerade in unserem Gewerbe eine ausschlaggebende Rolle spielen. Ihrer sachgemäßen Pflege kann daher auch in einer ersten Fachzeitung nicht genügend Aufmerksamkeit gewidmet werden. Daß eine pflegliche Behandlung gerade des Faßmaterials heute wichtiger denn je ist, braucht mit Rücksicht auf die durch die Kriegsnotwendigkeit in unserem Gewerbe geschaffenen Verhältnisse nicht besonders betont zu werden.

Da es bei der Pflege des Faßmaterials wichtig erscheint,

Znanym faktem w przemyśle gorzelnianym i destylatorskim jest to, że przedmioty drewniane, a zwłaszcza beczki, narażone są w równym stopniu jak środki żywnościowe na działania grzybków i bakterij najróżniejszego rodzaju. Ujawnia się na tym polu przy wielu sposobnościach brak zrozumienia, który zniewala nas do przypomnienia znowu o konieczności i możliwościach utrzymania i przedłużania okresu zdatności beczek, ponieważ tak beczki składowe jak i transportowe odgrywają w przemyśle destylatorskim i gorzelnianym decydującą rolę. Toteż nigdy nie może być w poważnym piśmie fachowym zu dużo rad i wskazówek co do starannego i ze znajomością rzeczy podejmowanego pielęgnowania beczek. Nie wymaga specjalnego podkreślenia fakt, że troskliwe obchodzenie się z materiałem beczkowym w omawianym przemyśle jest obecnie w czasie konieczności spowodowanych wojną wskazane bardziej aniżeli kiedykolwiek.

einmal auch einiges über die Qualität des Faßholzes zu sagen, sei an dieser Stelle auf folgendes hingewiesen: Holz mit schmalen Jahresringen ist meist widerstandsfähiger als solches mit breiten. Das sogenannte Stammholz ist zur Herstellung von Fässern am besten geeignet. Im Winter gefällte Bäume sind widerstandsfähiger als die im Sommer abgeholzten. Unbestritten das beste Faßholz allgemein ist das Eichenholz, da Eichenflässer am wenigstens durchlässig sind, so daß der Faßschwund auf ein Mindestmaß beschränkt bleibt. Auch Kastanienholz ist recht wertvoll, obwohl es den Wert des Eichenholzes nicht ganz erreicht. Unter Umständen sind auch Eschenholzflässer sehr brauchbar. Diese haben die angenehme Eigenschaft, daß sie keinerlei Farbstoff abgeben. Für kleinere Transportfässer können auch Maulbeerholz, Akazienholz und Lärchenholz verwandt werden.

Immer aber ist es notwendig darauf hinzuweisen, daß neue Fässer, vor allem solche aus Eschenholz, nicht ohne weiteres verwendet werden dürfen. Sie müssen vielmehr vorher weingrün gemacht werden, da sie sonst unangenehme Geruchs- und Geschmacksstoffe abgeben.

Vor einer notwendigen oder zweckmäßig erscheinenden Herrichtung gebrauchter Fässer ist eine Vorreinigung unbedingt erforderlich. Die Vorreinigung kann erfolgen durch das Ausdämpfen oder Ausbrühen mit nachfolgendem gründlichem Durchspülen mit kaltem Wasser oder auch nur durch ein gründliches Auslaugen durch kaltes Wasser.

Will man die so gereinigten Fässer zweckmäßig herrichten, findet man am Markt auch heute genügende Möglichkeiten.

In letzter Zeit ist im Gewerbe mit besonderem Erfolg die sogenannte Antiverderb-Methode zur Sicherung einer besseren Haltbarkeit der Fässer angewandt worden. In der Praxis haben sich folgende Arbeitsmethoden bewährt:

Lager- und Transportfässer (Bottiche, Kufen, Tonnen), die längere Zeit leer stehen müssen, werden innen und außen mit dem entsprechenden Material überpinselt, eine Arbeit, die in wenigen Minuten ausgeführt werden kann. Das Ausschwefeln der Fässer, dessen Wirkung häufig nicht nachhaltig genug ist, erübrigt sich dadurch.

Fässer und Transportfässer für vorkonservierte Ware (Gemüse, Obst, Sirup, Fruchtsäfte usw.) werden ebenso behandelt wie die Fässer und Transportfässer, die längere Zeit leer stehen.

Lager- und Transportfässer für Wein, weinähnliche Getränke oder Ware, die nicht konserviert werden darf, werden lediglich durch einen Außenanstrich von der Außenluft abgesichert.

Fässer, die zur Gärung und zum Ausbau von Weinen dienen, dürfen in dieser Weise jedoch auf keinen Fall behandelt werden.

Ponieważ wydaje się rzeczą ważną wspomnieć przy sposobności pielęgnowania beczek również, chociażby tylko pobieżnie, o jakości drzewa bednarskiego, podajemy na tym miejscu, co następuje: drzewo o wąskich słojach znaczących poszczególne okresy wegetacyjne jest lepsze, aniżeli drzewo o szerokich słojach. Drzewo tak zwane odziomkowe nadaje się najlepiej do produkcji beczek. Drzewo wyrąbywane w zimie jest odporniejsze od letniego wyrębu. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że najlepszym drzewem na beczki jest dębina, ponieważ beczki dębowe są najmniej przepuszczalne i dlatego ubytek z powodu wsiąkania zawartości w drzewo jest tu najmniejszy. Tak samo nadaje się bardzo drzewo kasztanowe, chociaż nie dorównywa ono drewnu dębowemu.

W pewnych warunkach można używać także z powodzeniem beczek z drzewa jesionowego, które mają tę przyjemną właściwość, że nie wydzielają z siebie barwika. Do wyrobu mniejszych beczek transportowych można użyć również drzewa akacjowego, morwowego i modrzewiowego.

Przed koniecznym lub ze względów celowości przedsiębranym przygotowaniem używanych beczek do ponownego użytku należy je bezwarunkowo najpierw oczyścić. Takie wstępne oczyszczenie może zostać dokonane przez wyparowanie albo wyparzenie, a następnie trzeba beczki albo gruntownie przepłukać zimną wodą, albo też wymoczyć je porządnie w zimnej wodzie.

Jeżeli chce się w powyższy sposób oczyszczone beczki używane przygotować do ponownego użytku, znajdują się na rynku i dziś jeszcze dostateczne możliwości po temu. W ostatnim czasie zastosowana została w przemyśle gorzelnianym metoda specjalna zwalczająca szkody powstałe wskutek psucia się; metodę tę zastosowano również do beczek. W praktyce stosuje się następujące zabiegi:

Beczki składowe i transportowe (kadzie, kufy, baryłki itp.), które mają przez dłuższy czas pozostać puste, pociąga się od wewnątrz i od zewnątrz odpowiednim materiałem; jest to praca, która może być wykonana w przeciągu niewielu minut. Dzięki temu zbyteczne staje się siarkowanie beczek, którego działanie przeważnie jest niedostatecznie trwałe.

Tak samo jak z beczkami składowymi i transportowymi, które mają pozostawać przez dłuższy czas puste, postępuje się z beczkami do przewozu tymczasowo zakonserwowanych towarów (jarzyny, owoce, syropy, soki owocowe itp.).

Beczki składowe i transportowe do wina, do napojów podobnych lub towaru, który nie może być konserwowany, zabezpiecza się od wpływów atmosferycznych tylko przez pomalowanie od strony zewnętrznej.

W sposób powyższy nie wolno jednak postępować w żadnym wypadku z beczkami przeznaczonymi do fermentacji i dojrzewania win.

Verwendung von Milchsäure in Bäckereien Stosowanie kwasu mlekowego w piekarstwie

Von W. Peukner, Krakau

Über die Verwendung der Milchsäure (kurz hier fortan MS genannt) wurde schon sehr viel und leider auch sehr viel Irreführendes geschrieben, und dies hat viel dazu beigetragen, die MS vielfach in Mißkredit zu bringen. Besonders dadurch, daß die angegebenen Beigabemengen zu Sauerteig, aber auch der Zeitpunkt und der Zweck der Beigabe ganz nebelhaft umrissen wurden, hat mancher Bäcker mehr Schaden gehabt, als wenn er auf die Anwendung der MS verzichtet hätte.

Wollen wir einen Überblick über die Möglichkeiten der richtigen Anwendung der MS gewinnen, so wird es gut

o stosowaniu kwasu mlekowego pisano już bardzo wiele i niestety bardzo błędnie, przyczyniając się tym niejednokrotnie do obniżenia opinii o jego istotnej wartości. Używając tego kwasu, niejeden piekarz poniósł większe straty, niż gdyby zrezygnował z niego zupełnie, a to tylko dlatego, że miał niejasne pojęcie o stosowaniu go, a więc o ilości, jaką należy dodać do zakwasu, o chwili, wżgl celu dodawania.

Pragnąc zapoznać się z możliwościami właściwego stosowania kwasu mlekowego, zajmijmy się najpierw istotą fermentacji zakwasu w granicach, przydatnych w praktyce.

sein, sich mit ihr und dem Wesen der Sauerteiggärung, soweit sie für den Praktiker von Interesse ist, zu befassen.

MS ist eine organische Säure, die, wie ihr Name schon sagt, in der Milch, und zwar in der Sauermilch, vorkommt. Dort wurde sie auch erstmalig angetroffen, daher die Namengebung. MS entsteht durch die Lebenstätigkeit von Kleinlebewesen, welche die Fähigkeit haben, verschiedene Zuckerarten u. a. auch in eine Säure, eben die Milchsäure zu spalten.

Nun sind die MS-Bakterien sehr verbreitet und beginnen mit der Umwandlung des Zuckers überall dort, wo eben Zucker vorhanden ist; z. B. in der Milch wird der Milchzucker teilweise in MS verwandelt, die wir als sehr angenehm im Geschmack empfinden. MS ist auch eine mildschmeckende dickflüssige Substanz, die künstlich aus der Vergärung von Zuckerarten gewonnen wird. Die größten Fabriken liegen im Reiche, und dort wird die Milchsäure in unübertroffener Reinheit für Genußzwecke hergestellt.

Die Anwendung der MS ist eine mannigfaltige. Da sie die Eigenschaft hat, andere vielleicht schädliche Bakterien an Ausbreitung zu behindern, wird sie dazu benutzt, diese möglichst unschädlich zu machen. Daneben aber ist sie wegen ihres erfrischenden und angenehmen Geschmacks sehr geschätzt, und wir finden sie in Fruchtsäften, Limonaden usw., aber auch als Säureregulator in Marmeladen u. dgl. m.

Daß die MS in den Muskeln der animalischen Wesen durch deren Beanspruchung entsteht und dadurch das Gefühl der Ermüdung erzeugt, sei am Rande bemerkt.

Für die Bäcker ist von besonderem Interesse, daß die MS als natürliches Gärungsprodukt im Sauerteig entsteht, und zwar findet sie sich in Gesellschaft mit der flüchtigen Essigsäure und verschiedenen anderen Säuren vor. Sie wirkt auch da in gewisser Beziehung reinigend, besonders in bezug auf die Koll-Bakterienarten und ist dadurch Mitshelferin an einer gesunden Gärung.

Es mag hier von Interesse sein, daß ich vielenorts und ganz besonders in Gegenden, wo man von der Existenz der MS sicher nichts wußte, Bäcker gefunden habe, welche ihren neu anzustellenden Sauerteig nicht mit Wasser, sondern mit Sauermilch anzustellen pflögten, wohl erkennend, daß die spontane Gärung viel sicherere Wege ging und schneller zum Ziele gelangte.

Die MS wurde schon vor vielen Jahren im Kampfe gegen die mit Recht so gefürchtete Brotkrankheit des Fadenziehens (Baz. Mesenterikus) herangezogen. Ungesäuertes Brot, wenn es aus schlecht gelagertem Mehle hergestellt wird, bringt nach dem Ausbacken die Sporen des die Ofenhitze in dieser Form überdauernden B. Mesenterikus zur schnellen Entwicklung und macht das Brot für den menschlichen Genuß unbrauchbar, ja gefährlich. 8,2 g MS auf den Liter Teig zugegeben, verhindert erfahrungsmäßig die Entwicklung der Sporen sicher. Es ist klar, daß die MS in verdünnter Form zugegeben werden muß, da sie in einer konzentrierten Lösung von 80 % in den Handel kommt und in dieser Form gebraucht, Schaden anrichten würde.

Die Anwendung von MS im Rahmen der Führung des Sauerteiges bedarf nun einer gründlichen Kenntnis der Zusammensetzung dieses für die Broterzeugung wichtigsten Ausgangsproduktes. Es ist ein Verdienst den unter der Leitung von Prof. Pelshenke stehenden Institutes für Bäckerei in Berlin, gerade in letzter Zeit etwas mehr Licht hereingebracht zu haben, was die Rolle der MS im Sauerteige anlangt. Ich verweise daher auf eine der letzten Nummern der Zeitschrift „Mehl und Brot“, in welcher ein Artikel über die Rolle der Essigsäure und ihr Verhältnis zur Milchsäure im Sauerteige erschienen ist.

Ein richtiges aromatisches Roggenbrot kann allein durch Milchsäure nicht erzeugt werden. Es bedarf jedenfalls der geschmacksaufschließenden Essigsäurebakterien in viel

Kwas mlekowy jest kwasem organicznym, występującym, jak to wynika już z samej jego nazwy, w mleku, a mianowicie w mleku zsiadłym. Wykryto go tam po raz pierwszy, stąd też powstała nazwa. Tworzy się on wskutek działalności drobnoustrojów, zdolnych do rozkładania rozmaitych gatunków cukru na kwasy, między innymi też i na kwas mlekowy.

Bakterie kwasu mlekowego są bardzo rozpowszechnione i powodują rozkład cukru, gdy tylko wejdą z nim w styczność; cukier mlekowy przeobraża się w mleku częściowo na kwas mlekowy, co poznajemy po przyjemnym smaku. Przedstawia on gęsto-płynną substancję o miłym smaku, otrzymaną sztucznie przy fermentacji różnych rodzajów cukru. Największe wytwórnie kwasu mlekowego znajdują się w Niemczech; produkują one kwas do celów spożywczych o niedoścignionej czystości.

Ochraniaj artykuły spożywcze!

Kwas ten znajduje najróżnorodniejsze zastosowanie. Wykazuje on właściwość hamowania rozwoju innych, szkodliwych nieraz bakterij, używa się go też dlatego do ich unieszkodliwiania. Ceniony jest on również wysoko z powodu swego orzeźwiającego smaku, znajdujemy go w sokach owocowych, limonadach itp., oraz w marmeladach jako regulatora kwasoty.

Nadmienimy tu mimochodem, iż kwas mlekowy wytworza się przy wyciężonej pracy w mięśniach zwierzęcych, powodując przy tym uczucie zmęczenia.

Okoliczność, że kwas mlekowy powstaje w zakwasie jako produkt naturalnej fermentacji, ma dla piekarzy szczególnie ważne znaczenie; spotykamy go tam w obecności lotnego kwasu octowego oraz różnych innych kwasów. I tutaj działa on do pewnego stopnia oczyszczająco, zwłaszcza wobec bakterii Coli, przyczynia się więc do zdrowego przebiegu fermentacji.

Ciekawe jest, że napotykałem niejednokrotnie piekarzy — i to w środowiskach, które nie wiedziały z pewnością o istnieniu kwasu mlekowego — sporządzających świeży zakwas nie przy pomocy wody, lecz zsiadłego mleka; zdawali sobie oni widocznie sprawę, iż w ten sposób zapoczątkowana fermentacja prowadzi pewniej i prędzej do celu.

Kwas mlekowy uznano już przed laty jako jeden ze środków do zwalczania groźnej choroby chleba, wywołanej bakteriami mesentericus.

Chleb niedokwaszony, o ile wyrobiony został ze źle przechowywanej mąki, powoduje po wypieku szybki rozwój zarodników bakterii mesentericus, pozostających przy życiu nawet w temperaturze pieca piekarskiego; chleb taki nie nadaje się do spożycia i zagraża zdrowiu ludzkiemu. Dodatek kwasu mlekowego w ilości 8,2 g na litr ciasta powstrzymuje rozwój zarodników. Kwas mlekowy dodawać należy w rozcieńczeniu, ponieważ znajduje się w handlu w postaci skoncentrowanej do 80 %, a użyty bez rozcieńczenia, działałby szkodliwie.

Używając kwasu mlekowego do przyrządzania zakwasu, należy zapoznać się gruntownie ze składem tego najważniejszego przy wyrobieniu chleba produktu wyjściowego. Duże zasługi położył tutaj Instytut Piekarski w Berlinie pod kierownictwem prof. Pelshenke; wyjaśniono tam ostatnio rolę, jaką kwas mlekowy odgrywa przy wyrobieniu zakwasu. Bliższe szczegóły w tej sprawie znaleźć można w jednym z ostatnich zeszytów czasopisma „Mehl und Brot“ (Mąka i chleb), zawierającym artykuł o roli kwasu octowego w zakwasie i stosunku tego kwasu do kwasu mlekowego.

Przy pomocy samego tylko kwasu mlekowego nie da się wyrobić prawdziwie aromatycznego chleba żytniego.

höherem Grade, und das Verhältnis der Essigsäure zur Milchsäure ist im gesunden Sauerteig ungefähr 75—80 zu 25—20. Daraus kann man schon erschen, daß eine erhöhte Zugabe von Milchsäure keineswegs ohne weiteres akzeptiert werden kann, soll nicht der Charakter des Sauerteigs wesentlich verändert werden.

Die Praxis aber zeigt auch, daß Sauer, dem zu viel Milchsäure zugesetzt wurde, alle Merkmale des zu unreifen Sauers zeigt, was soviel bedeutet, daß die Aufschließung des Mehles nicht bis zu dem gewünschten Grade vorgeschritten ist. Ein Fingerzeig aber auch dafür, wie man und zu welchem Zwecke man Milchsäure anwenden muß, um das Gleichgewicht im Sauer zur gegebenen Zeit, auf das Verhältnis der Säuren bezogen, wiederherzustellen.

Es kann sich da in erster Linie um eine Konservierung des Sauerteigs handeln, die man durch Zugabe einer gewissen Menge MS erreicht. Dieser konservierte Sauerteig kann viele Stunden, ohne Schaden zu nehmen, stehenbleiben; doch muß er, wiederum als Vollsauer verwendbar, zunächst so abgefrischt werden, daß sich annähernd der Normalsauer ergibt.

In der Praxis sieht das etwa so aus: Es sind 40 kg Sauer als Vollsauer übriggeblieben. Seine weitere Verwendung kommt erst am übernächsten Tage in Frage, da ein Sonntag dazwischenliegt. Der Sauerteig wird nun je Liter mit 2 g 80 %iger MS, die in 20 l Wasser gelöst wurde, vermischt und sich selbst 24—36 Stunden überlassen. 4—5 Stunden vor dem Mischen wird dieser Sauerteig mit 20 kg Mehl verrührt und nun wiederum der Gärung übergeben. Die Temperaturen bewegen sich zwischen 26 und 30 Gr. C. Im Winter wird man deshalb mit der Zugabemenge an MS herabgehen müssen.

Der mit Mehl abgefrischte Sauerteig wird in der Zeit von 4 Stunden reif gegangen sein und das Bild eines regulären Essigsäure-Milchsäure-Sauerteigs ergeben. Falsch wäre es, wenn dieser lang stehende Sauerteig so zum Mischen genommen würde, ohne ihn abzufrischen. Es möge einem zweiten Artikel vorbehalten bleiben, auf die weitere Verwendung der MS näher einzugehen und auch den Säureverlauf in einem wie oben beschriebenen mit MS, behandelten Vorteig aufzuzeigen.

Man ersieht aber schon aus diesen unvollständigen Angaben, daß die MS eigentlich nur in homöopathischen Dosen dem Sauerteig zugegeben werden darf, um nicht Unheil anzurichten, d. h. in unserem Falle einen ungeriffenen Sauerteig zur Brotteigerzeugung zu bekommen. Der Verfasser hat Gelegenheit, seit vielen Jahren in der größten Brotfabrik des Kontinents die Verwendung von MS in praxi zu studieren und die Ergebnisse sollen nach und nach bekanntgegeben werden.

Die Bäcker sagen: „In der Bäckerei lernt man nie aus“, und es ist tatsächlich etwas daran: stets kommen durch Erfahrung und Beobachtung neue Blickpunkte zum Vorschein, und heute schon ist die Anwendung von MS vor wenigen Jahren fast unbekannt, für viele Zwecke eine Selbstverständlichkeit geworden. Die Art und die Mengen der Anwendung aber müssen den jeweiligen Betriebsverhältnissen angepaßt sein.

Chleb taki, dla polepszenia smaku, wymaga bakterii kwasu octowego w znacznie większym stopniu, stosunek zaś kwasu octowego do kwasu mlekowego winien wynosić w zdrowym zakwasie, jak 75—80 do 20—25; stąd wynika, że o ile pragniemy uniknąć istotnej zmiany charakteru zakwasu, nie możemy zgodzić się w żaden sposób na większy niż podano dodatek kwasu mlekowego.

Praktyka wykazuje jednak, że zakwas zawierający nadmierne ilości kwasu mlekowego, posiada wszelkie cechy niedojrzałego zakwasu, co oznacza, iż zdolność asymilacyjna mąki nie osiągnęła jeszcze właściwego stopnia. Stanowi to również wskazówkę, jak i w jakim celu stosować należy kwas mlekowy, aby utworzyć w danej chwili ponownie stan równowagi w zakwasie, oparty na wzajemnym stosunku kwasów.

Rozchodzi się tutaj przede wszystkim o konserwację zakwasu za pośrednictwem dodatku pewnej ilości kwasu mlekowego. Zakonserwowany w ten sposób zakwas pozostawić można bez szkody przez szereg godzin, przed użyciem należy go jednak odświeżyć, tak, aby wykazywał w przybliżeniu cechy zakwasu normalnego.

W praktyce wygląda to mniej więcej następująco: Pozostało nam 40 kg zakwasu, który zamierzamy zużyć dopiero na trzeci dzień, ponieważ w drugim dniu przypada niedziela. Na litr zakwasu dodajemy 2 g 80 %-owego kwasu mlekowego, rozcieńczonego 20 litrami wody, i po wymieszaniu pozostawiamy go w spokoju na okres 24—36 godzin. Na 4—5 godzin przed użyciem zaprawiamy zakwas 20 kilogramami mąki i stawiamy go ponownie do fermentacji. Temperatura wzrasta przy tym do 26—30°. W zimie należy zmniejszyć dodatek kwasu mlekowego.

Zakwas odświeżony mąką dojdzie w okresie 4 godzin i uzyska wygląd regularnego zakwasu, sporządzonego na kwasie octowym i mlekowym. Błędem byłoby brać do użytku długo stojący zakwas bez uprzedniego odświeżenia go. Dalsze sposoby użytkowania kwasu oraz proces zakwaszania, jaki zachodzi w zaczynie, sporządzonym z udziałem kwasu mlekowego w wyżej opisany sposób, omówimy szczegółowiej w jednym z następných artykułów.

Już na podstawie niniejszych ogólnych danych widzimy, że, o ile chcemy uniknąć szkody — w naszym wypadku zapobiec uzyskaniu niedojrzałego zakwasu do wyrobu chleba — kwas dodawać można do zakwasu tylko w homeopatycznych dawkach. Autor niniejszego artykułu miał sposobność przeprowadzania od wielu lat praktycznych badań nad stosowaniem kwasu mlekowego w największych fabrykach naszego kontynentu; wyniki pracy będą stopniowo podawane do wiadomości. Piekarze twierdzą, iż w piekarstwie nie można nigdy nauczyć się zbyt wiele — w twierdzeniu tym jest dużo prawdy: wskutek doświadczeń i obserwacji wyłaniają się ciągle nowe zapatrywania, i stosowanie kwasu mlekowego do wielu celów, nieznane prawie zupełnie przed paru laty, dzisiaj jest zupełnie normalnym zabiegiem. Ilości i sposób użycia dostosować należy do każdorazowych warunków pracy.

Landwirtschaftliche Fachbücher durch den

Telefon
116 79 und 116 80

Organs =  = Wunsdorf

Krahan
Nürnbergstraße 5a

AGRAR-

PRZEGLAD



RUNDSCHAU

ROLNICZY

Die Mobilisierung der rumänischen Landwirtschaft

Der rumänische Staatsführer Marschall Antonescu hat an die Bauern eine neue Botschaft ergehen lassen, in der er von ihnen die Bestellung jeder Scholle des einheimischen Bodens fordert. Das Landwirtschaftsministerium hat eine Anzahl von Verordnungen erlassen, die eine Allgemeine Mobilisierung der rumänischen Landwirtschaft zum Ziele haben. In planmäßiger Weise werden die zur Verfügung stehenden Arbeitskräfte und Arbeitsmittel, Menschen, Tiere, Maschinen, Geräte und Saatgut, erfaßt. Bei der Ermittlung der Arbeitskräfte sind auch die Städte nicht vergessen worden, wo zum Frühjahr insbesondere die Schüler zum Arbeitsdienst auf dem Lande herangezogen werden sollen. Die Provinzial- und Kreisbehörden wachen darüber, daß die erfaßten Arbeitskräfte in bestimmte Gruppen zusammengestellt und in zweckmäßiger Weise verwendet werden. Mit besonderem Eifer wird die landwirtschaftliche Mobilisierung in den zurückgegliederten bzw. neuen Ostprovinzen betrieben. In Transnistrien z. B. wird die gesamte Bevölkerung vom 14. bis zum 60. Lebensjahr eingesetzt. Die beschleunigte Heranziehung aller Kräfte ist umso notwendiger als die Feldbestellungen durch den langen, strengen Winter und die nachfolgenden Überschwemmungen hinausgezögert worden sind. Die Regierung hat dafür Sorge getragen, daß im Gegensatz zu früheren Jahren genügend Saatgut zur Verfügung steht. Die staatlichen Maßnahmen erstrecken sich aber nicht nur auf den Getreidebau, sondern auch auf die Erweiterung der Anbauflächen für Industriepflanzen, wie Baumwolle, Zuckerrüben, Sojabohnen und Tabak. Den Bauern, deren Anbauflächen für diese Pflanzen bedeutend erweitert werden, sind Kredite gewährt worden; auch wurde ihnen die restlose Abnahme ihrer Produkte zugesichert. Zur Unterbringung der Ernte werden neue Silos errichtet, über deren Bau mit deutschen Firmen Verträge abgeschlossen worden sind.

Neues schwedisches Grünfuttergewinnungsverfahren

Wie aus Stockholm berichtet wird, beschäftigt sich eine dem schwedischen Zuckerkonzern gehörige Fabrik bei Christianstad in Südschweden seit Juni d. J. mit einem neuen Verfahren zur Grünfuttergewinnung durch künstliche Grastrocknung. Die im vorigen Jahre erbaute Anlage wurde ursprünglich zur Trocknung von Rübenmasse benutzt; jedoch wurde bereits bei ihrer Errichtung darauf Bedacht genommen, sie auch außerhalb der Rübensaison zu verwerten. Das Verfahren, mit dem das Gras getrocknet wird, ist dem bei der Rübentrocknung angewandten in gewissem Grade ähnlich und nimmt von dem Augenblick an, in dem das frische Gras in die Häckselmaschine gebracht wird, bis zu seiner Trocknung und Einfüllung in Papiersäcke nur einige Minuten in Anspruch. Die Tagesleistung beträgt etwa 30 t Grünfutter bei achtstündiger Betriebszeit. Während des Trocknungsprozesses wird der Feuchtigkeitsgehalt des Grases auf 10 bis 12 % herabgedrückt. Jeder Lieferant erhält sein eigenes Gras zurück. Die Urteile der Fachleute über die Ergebnisse des Verfahrens lauten sehr günstig. Das auf diese Weise getrocknete Gras behält nahezu alle Eigenschaften des frischen Grases einschließlich der fast unveränderten grünen Farbe, weil es während der Trocknung nur in dem unbedingt notwendigen Grade erwärmt wird, und stellt ein hochwertiges Futtermittel dar. Von den schwedischen Landwirten werden bereits große Mengen Gras zur künstlichen Trocknung ein-

Mobilizacja rolnictwa rumuńskiego

Naczelnik Państwa w Rumunii, marszałek Antonescu, wydał do chłopów nową odezwę, w której żąda od nich obsiania każdej piędzi ziemi ojczystej. Ministerstwo rolnictwa wydało szereg rozporządzeń, które mają na celu ogólną mobilizację rolnictwa rumuńskiego. Nastąpi inia-nowiecie planowe ujęcie wszystkich pozostających do dyspozycji sił i środków roboczych, ludzi, zwierząt, maszyn, narzędzi i nasion. Przy mobilizacji sił roboczych nie zapomniano i o miastach, skąd szczególnie młodzież szkolna ma na wiosnę być odkomenderowana do pracy na roli. Władze prowincjonalne i powiatowe pilnują, ażeby zmobilizowane siły robocze zostały podzielone na odpowiednie grupy i celowo użyte. Ze szczególną gorliwością przeprowadza się mobilizację rolniczą w nowo przyłączonych względnie na wschodzie kraju położonych prowincjach. W Transistrii np. pociągnięto do robót rolnych całą ludność od 14 do 60 roku życia. Jak najszybsze wciągnięcie wszystkich sił jest tym konieczniejsze, że zasiewy na polach opóźniły się znacznie wskutek długotrwałej i ostrej zimy oraz następujących po niej powodziach. Rząd podjął starania, aby w przeciwieństwie do lat zeszłych, było dosyć zboża siewnego i nasion. Zarządzenia władz państwowych objęły nie tylko uprawę zbóż, lecz również rozszerzenie uprawy roślin przemysłowych, jak bawełny, buraka cukrowego, soi i tytoniu. Rolnicy, którzy potrafią wydawnie zwiększyć obszar uprawny pod wymienione rośliny, otrzymają kredyty; ponadto zapewniono im całkowity zbyt plonów. W celu zmagazynowania zboża urządzone zostaną elewatory, których budowę zakontraktowano w firmach niemieckich.

Nowy szwedzki sposób uzyskiwania paszy zielonej

Jak donoszą z Sztokholmu, jedna z należących do szwedzkiego koncernu cukrowego fabryk koło Christianstad (w Szwecji Południowej) zajmuje się od miesiąca czerwca tego roku nowym sposobem uzyskiwania paszy zielonej drogą sztucznego suszenia traw. Wybudowane w przeszłym roku zakłady zostały początkowo wykorzystane dla suszenia masy buraczanej, jednakże już przy budowie zakładów pomyślano o tym, ażeby wykorzystywać je również po za sezonem buraka cukrowego. Proces suszenia trawy jest do pewnego stopnia podobny do sposobu zastosowanego przy suszeniu buraków, a zabiera od chwili wprowadzenia świeżej trawy do siewkarni aż do ukończenia suszenia i przesypania do worków papierowych tylko kilka minut czasu. Produkcja dzienna wynosi mniejwięcej 30 ton paszy zielonej przy ośmiogodzinnym dniu pracy. W czasie procesu suszenia zawartość wilgoci w trawie zostaje sprowadzona do dziesięciu — dwunastu procent. Każdy dostawca otrzymuje z powrotem swoją własną trawę. Orzeczenia fachowców na temat wyników tego sposobu postępowania brzmią bardzo pozytywnie. Wysuszone w ten sposób trawy zatrzymuje bez mała wszystkie właściwości trawy świeżej, że trawa w czasie suszenia zostaje ogrzana tylko do koniecznie wymaganego stopnia temperatury i w ten sposób stanowi wysokowartościową paszę. Szwedzcy rolnicy już obecnie dostarczają bardzo dużych ilości trawy do sztucznego suszenia. Nowo wynaleziony sposób pomyślany jest nie tylko jako konieczność mająca być zastosowana w czasie wojny, lecz ma stać się również na przyszłość, ponieważ stworzone w tym celu zakłady, pracujące intensywnie tylko w sezonie buraka cukrowego.

geliefert. Das neue Verfahren ist nicht als ein Notbehelf während der Kriegszeit gedacht, sondern soll auch später angewandt werden, da sich der stark an die Saison gebundenen Tätigkeit der Zuckerrübenindustrie hierdurch auch in der ruhigen Zeit ein dankbares Arbeitsfeld eröffnet. Im Hinblick auf diese Vorteile hat der schwedische Zuckerkonzern bereits eine weitere Grastrocknungsanlage bei Trelleborg errichtet, die binnen kurzem den Betrieb aufnehmen wird, während eine dritte auf der Insel Gotland gebaut wird.

Obstbewirtschaftung in der Slowakei

Beim Wirtschaftsministerium der Slowakei ist eine Obstkommission errichtet worden, deren Aufgabe in der Lenkung der Obstwirtschaft besteht. Hierdurch soll die mangelnde Organisation der slowakischen Obstbewirtschaftung beseitigt werden, die namentlich in der unregelmäßigen Einfuhr und Ausfuhr von Obst in Erscheinung tritt. Die Tätigkeit der Kommission wird sich auf alle Arten von Obst und Waldfrüchten sowie Erzeugnissen daraus erstrecken. Zu den Aufgaben der Kommission gehören insbesondere die Ausarbeitung von Vorschlägen über Einfuhr- und Ausfuhrkontingente, über die Festsetzung von Preisen für Obst und Waldfrüchte und Erzeugnisse daraus sowie die Ausarbeitung von Vorschlägen für die Regelung des Ankaufs von Obst und Waldfrüchten, ferner von Vorschlägen zur Festsetzung der Löhne von Obstsammlern usw. Mit der praktischen Durchführung der Aufgaben, die sich aus der Tätigkeit der Kommission ergeben, ist die Slowakische Obstgesellschaft betraut worden. Man ist überzeugt, daß diese Neuordnung zu einer allgemeinen Hebung und Qualitätsverbesserung der slowakischen Obstwirtschaft führen wird.

Die Weltmaisernte 1941/42

Nach Mitteilung des Internationalen Landwirtschaftsinstituts in Rom betrug die Weltmaisernte im Erntejahr 1941/42 (ohne Sowjetunion und China) 120,7 Millionen Tonnen gegen 116,9 Millionen Tonnen im Jahre 1940/41 und 108,6 Millionen Tonnen im Durchschnitt der Jahre 1935/39. Dieses Ergebnis wurde auf einer verminderten Anbaufläche von 76,4 Millionen Hektar gegen 77,8 Millionen Hektar im Jahre 1940/41 und einer ebenso großen Fläche im Durchschnitt der Jahre 1935/39 erzielt. Die Erzeugung der nördlichen Erdhälfte betrug in den drei Berichtszeiten 99,7 bzw. 94,7, bzw. 89,3 Millionen Tonnen; wovon auf die USA allein 68 bzw. 62,2 bzw. 59,1 Millionen Tonnen entfielen. Die Erzeugung der südlichen Erdhälfte in den gleichen Zeiträumen betrug 21 bzw. 22,2 bzw. 19,3 Millionen Tonnen und der Anteil Argentiniens hieran 9,2 bzw. 10,2 bzw. 7,7 Millionen Tonnen. Die Maisanbaufläche Rumäniens im Jahre 1941 betrug ohne Bessarabien und die Bukowina 3,3 Millionen Hektar gegen 3,6 Millionen Hektar im Vorjahr. Durch die Wiedergewinnung Bessarabiens und der Bukowina sowie durch die Kontrolle Transnistriens hat sich die Lage Rumäniens hinsichtlich der Maiserzeugung erheblich gebessert. Das gleiche gilt von Ungarn und Kroatien, die durch die Auflösung des jugoslawischen Staates zu wichtigen Maiserzeugern geworden sind.

Mit der Ukraine, in der im Durchschnitt der Jahre 1935 bis 1938 über 1 130 500 ha mit Mais bebaut waren, ist ein großes Maisanbaugesbiet unter deutsche Kontrolle gekommen. In Italien ist die Maisernte 1941 infolge ungünstiger Witterungsverhältnisse erheblich geringer gewesen; sie betrug 2 630 000 t gegen 3 430 000 t im Jahre 1940. Auch Spanien hatte einen Rückgang der Maisernte auf 700 000 gegen 740 000 t im Vorjahr zu verzeichnen. Im allgemeinen war die Witterung in Europa für die Maisernte 1941/42 nicht sonderlich günstig.

In den USA dagegen haben die Witterungsverhältnisse die Maisernte sehr begünstigt, so daß der Ertrag trotz der von 35 Millionen Hektar auf 34,8 Millionen Hektar verminderten Anbaufläche um 5,8 Millionen Tonnen gestiegen ist.

maja in ten sposób zapewnione wdzięczne pole pracy również w czasie zastój. Z uwagi na wyżej wspomniane korzyści szwedzki koncern cukrowy założył już dalsze zakłady dla suszenia trawy koło miejscowości Trelleborg, które wkrótce zostaną uruchomione. Trzecia suszarnia zostanie pobudowana na wystawie Gotlandii.

Zagospodarowanie owoców w Słowacji

Przy słowackim ministerstwie gospodarstwa krajowego utworzona została komisja owocarska, której zadanie polega na kierowaniu gospodarką owocarską. Tą drogą zamierza się usunąć braki organizacyjne w tej dziedzinie gospodarze, które przejawiają się szczególnie w braku uregulowania wwozu i wywozu owoców. Zakres działania komisji obejmie wszystkie rodzaje owoców i produktów leśnych jak również przetworów owocowych. Do zadań komisji należy głównie opracowanie projektów kontyngentów przywozowych i wywozowych, wyznaczanie cen na produkty sadownicze i leśne oraz przetworów owocowych, ustalanie planów regulacji zakupów owoców i produktów leśnych, taryf zarobkowych dla zbieraczy owoców itd. Praktyczne wykonanie robót, jakie wynikną z działalności komisji, powierzono Słowackiemu Towarzystwu Owocowemu. Panuje ogólne przekonanie, że nowa regulacja doprowadzi do podniesienia i ulepszenia jakości produkcji owocarskiej w Słowacji.

Światowy zbiór kukurydzy w r. 1941/42

Według wiadomości, nadeszłych z Międzynarodowego Instytutu Rolniczego w Rzymie, światowy zbiór kukurydzy (z wyłączeniem Związku Sowieckiego oraz Chin) wynosił w roku produkcyjnym 1941/42 120,7 milionów ton, wobec 116,9 milionów ton w r. 1940/41, oraz przeciętnie 108,6 milionów ton w latach 1935/39. Zbiory powyższe uzyskano z mniejszej powierzchni, zajętej pod uprawę, niż w latach ubiegłych; powierzchnia ta wynosiła 76,4 milionów ha, wobec 77,8 milionów ha w r. 1940/41 i w latach 1935/39. W wymienionych trzech okresach czasu wyprodukowano w krajach, leżących na północnej półkuli ziemi 99,7 wzgl. 94,7 wzgl. 89,3 milionów ton, z czego na same tylko Stany Zjednoczone Ameryki Północnej przypadało 68,0 wzgl. 62,2 wzgl. 59,1 milionów ton. Produkcja południowej półkuli wynosiła w tym samym czasie 21,0 wzgl. 22,2 wzgl. 19,3 milionów ton, w tym produkcja Argentyny 9,2 wzgl. 10,2 wzgl. 7,7 milionów ton. Powierzchnia, zajęta pod uprawę kukurydzy w Rumunii, wynosiła w r. 1941 — bez Bessarabii i Bukowiny — 3,3 miliony ha, wobec 3,6 milionów ha w roku poprzednim. Rumuńska produkcja kukurydzy zwiększyła się znacznie po przyłączeniu Bessarabii i Bukowiny oraz po objęciu Siedmiogrodu. Na Węgrzech i w Chorwacji widać również ogromny postęp; po rozpadzie państwa jugosłowiańskiego kraje te stały się jednymi z najważniejszych producentów kukurydzy.

Duży rejon uprawy kukurydzy przypadł Rzeszy z chwilą zajęcia Ukrainy; powierzchnia, zajęta pod uprawę kukurydzy na Ukrainie, wynosiła w latach 1935/39 przeciętnie 1 130 500 ha. Zbiór kukurydzy we Włoszech był w r. 1941, wskutek nieprzychylniej pogody, znacznie gorszy niż normalnie; wynosił on 2 630 000 ton w porównaniu z 3 430 000 t w r. 1940. Produkcja kukurydzy w Hiszpanii spadła z 740 000 ton w r. 1940 na 700 000 ton w r. 1941. Stwierdzić można na ogół, że w r. 1941/42 pogoda niezbyt sprzyjała zbiorowi kukurydzy w całej Europie.

W Stanach Zjednoczonych natomiast warunki atmosferyczne były dla sprzętu kukurydzy nadzwyczaj korzystne, toteż produkcja jej zwiększyła się o 5,8 milionów ton, pomimo że powierzchnia, zajęta pod uprawę, zmniejszyła się z 35 milionów ha na 34,8 milionów ha. Argentyna, wskutek zaprzestania eksportu do Europy dużych ilości kukurydzy, zmuszona była do znacznego ograniczenia powierzchni, zajętej pod jej uprawę; podczas gdy powierzchnia ta obejmowała w r. 1939 jeszcze 7,2 milionów

Argentinen hat infolge des Ausfalls seiner bedeutenden Lieferungen nach Europa seine Maisanbaufläche stark beschränken müssen. Während 1939 noch 7,2 Millionen Hektar mit Mais bebaut wurden, waren es 1940 noch 6,1 Millionen Hektar und 1941 nur noch 5 Millionen Hektar. Infolge der äußerst günstigen Witterungsverhältnisse ist jedoch nur ein Rückgang der Erzeugung um 1 Million Tonnen eingetreten, was der starken Herabsetzung der Anbaufläche nicht entspricht. Während so die Weltmaiserzeugung trotz der Verminderung der Anbauflächen infolge der guten Ernten in Argentinien und den USA um 3,8 Millionen Tonnen gestiegen ist, bestehen auf der anderen Seite keine Aussichten für den Absatz des Überschusses an Mais, der sich infolge des wachsenden Mangels an Schiffsraum immer mehr anhäuft.

Bessere Ernteaussichten in Spanien

Nach den ausgesprochen schlechten Ernten der letzten drei Jahre in Spanien kann nach den bisher vorliegenden Meldungen in diesem Jahre zum ersten Male von besseren Ernteaussichten gesprochen werden. Die Witterung, die in erwünschter Abwechslung Regen und Trockenheit brachte, war für die Landwirtschaft außergewöhnlich günstig, so daß sich in den meisten Anbaugebieten die Getreidesorten trotz der großen Knappheit an Düngemitteln ausgezeichnet entwickelt haben. In einigen Anbaugebieten ist insbesondere für Weizen und Roggen mit einem verhältnismäßigen Rekordergebnis zu rechnen. Der mengenmäßige Ertrag wird allerdings die Ergebnisse der beiden Rekordjahre 1932 und 1934 kaum erreichen, da die Weizenanbaufläche immer noch 700 000 bis 800 000 ha hinter dem Stand in der Zeit vor dem Bürgerkriege zurückgeblieben ist. Die Schätzungen der Weizenernte bewegen sich zwischen 36 bis 37 Millionen, ja sogar bis 40 Millionen Doppelzentner, was dem Durchschnittsergebnis der letzten zehn Jahre vor dem Bürgerkriege von 41,3 Millionen Doppelzentner ziemlich nahekommen würde. Unter Berücksichtigung aller Umstände, insbesondere des Mangels an künstlichen Düngemitteln, muß die neue Ernte als recht gut angesehen werden, vorausgesetzt, daß die Witterung auch weiterhin günstig bleibt. Die Meldungen über die Entwicklung der anderen Getreidesorten, insbesondere von Roggen, lauten ebenfalls sehr günstig. Der Gesamtbedarf des Landes an Getreide wird zwar auch in diesem Jahre infolge des weiteren Rückgangs der Anbauflächen noch nicht gedeckt werden können, jedoch wird es möglich sein, auf einen Teil der bisherigen großen Getreideeinfuhr aus Argentinien zu verzichten und dafür andere Produkte, wie Gefrierfleisch, Futtermittel usw. aus Südamerika einzuführen.

Günstige Ernteaussichten in Frankreich

Nach allen vorliegenden Nachrichten haben sich die Ernteaussichten in Frankreich infolge der reichlichen Niederschläge und des warmen Wetters in Frankreich in den letzten Wochen bedeutend gebessert. Die Entwicklung von Roggen, Gerste und Hafer ist zwar durch das späte Frühjahr aufgehalten worden, jedoch hat die dann eingetretene günstige Witterung zum großen Teil ausgleichend gewirkt. Die Verspätung beim Auspflanzen der Kartoffeln konnte durch eifrige Arbeit ziemlich nachgeholt werden, zumal genügend Pflanzgut aus Holland und Deutschland zur Verfügung stand. Man rechnet mit einer großen Steigerung der Kartoffelanbaufläche. Die Frühkartoffelernte in der Bretagne ist dank des völligen Ausbleibens von Nachfrösten ungewöhnlich gut geraten. Die Anbaufläche von Ölfrüchten ist stark gesteigert worden, so daß der Inlandsbedarf aller Voraussicht nach gedeckt werden wird. Der Anbau von Zuckerrüben in Nordfrankreich hat eine bedeutende Ausdehnung erfahren, so daß auch hier mit einer erhöhten Erzeugung gerechnet werden kann. Es herrscht kein Zweifel mehr, daß man mit den Getreidevorräten bis zur nächsten Ernte aus-

ha, zmniejszyła się ona w r. 1940 do 6,1 milionów ha, a w r. 1941 wynosiła już tylko 5,0 milionów ha. Dzięki dobrym warunkom atmosferycznym, argentyńska produkcja kukurydzy spadła tylko o 1 milion ton, a więc w mniejszym stopniu, niż wynosiło zmniejszenie powierzchni pod uprawę. Jakkolwiek światowa produkcja kukurydzy, pomimo zmniejszenia powierzchni, zajętej pod jej uprawę, wzrosła wskutek dobrych zbiorów w Argentynie i w Stanach Zjednoczonych o 3,8 milionów ton, to jednak nie ma widoków na zbyt tej nadwyżki, ponieważ odczuwać się daje coraz to większy brak tonażu okrętowego do jej przewozu.

Hiszpania liczy na dobre żniwa

Po zdecydowanie niepomyślnych żniwach w trzech ostatnich latach w Hiszpanii można, według dotychczas przedłożonych danych, liczyć po raz pierwszy w tym roku na lepsze zbiory. Warunki atmosferyczne ze zmienną pogodą, przynoszącą w pożądanym okresie to deszcz, to pogodę, były dla rolnictwa niezwykle korzystne, tak że wszystkie gatunki zboża w większości obszarów uprawnych rozwinęły się bardzo dobrze, mimo wielkiego braku nawozów. Na niektórych terenach, obsianych pszenicą i żytem, należy liczyć — w stosunku do dawniejszych zbiorów — na żniwa wręcz rekordowe. Mimo to pod względem ilości wyniki tegoroczne nie dorównają prawdopodobnie latom rekordowym 1932 i 1934, ponieważ obszary obsiane pszenicą zawsze jeszcze są o 700 000 do 800 000 hektarów mniejsze aniżeli przed wojną wewnętrzną.

Szacunkowa wartość przyszłych zbiorów pszenicy waha się przeciętnie między 36 a 37 milionami, a dochodzi nawet do 40 milionów cetnarów metrycznych. Wielkość ta dorównywałaby nieledwie przeciętnym wynikom z 10 lat przed wojną domową, które wynosiły 41,3 milionów kwintali. Uwzględniając wszystkie okoliczności, a zwłaszcza braki sztucznych nawozów, należy uważać nowe żniwa za nieprzeciętnie korzystne, pod warunkiem oczywiście, że pogoda i nadal dopisze. Doniesienia o rozwoju innych gatunków zbóż, zwłaszcza żyta, brzońmi tak samo zachęcająco. Ogólne zapotrzebowanie krajowe wprawdzie i w tym roku nie zostanie pokryte ze względu na zmniejszenie się obszarów uprawnych, nie mniej jednak istnieje możliwość zrezygnowania z części dotychczasowego znacznego importu zboża z Argentyny, za co będzie można sprowadzić inne produkty, jak mięso mrożone, pasze i bawełnę z krajów Ameryki Południowej.

Widoki na udane żniwa we Francji

Według nadeszłych z Francji wiadomości widoki na dobre żniwa poprawiły się znacznie w ostatnich tygodniach wskutek obfitych opadów i ciepłej pogody. Rozwój żyta, jęczmienia i owsa, wstrzymany przez tegoroczną późną wiosnę, postąpił przy sprzyjającej pogodzie szybko naprzód. Opóźnienie przy wysadzeniu ziemniaków można było nadgonić jeszcze przy usilnej pracy, tym bardziej, iż sprowadzono z Holandii i z Niemiec materiał sadzeniakowy w dostatecznej ilości. Liczyć się należy z znacznym wzrostem powierzchni, zajętej pod uprawę ziemniaków. Sprzęt wczesnych ziemniaków w Bretanii, dzięki brakowi przymrozków, udał się nadspodziewanie dobrze. Zauważyć można znaczny przyrost powierzchni, zajętej pod uprawę roślin oleistych, to też spodziewać się należy pokrycia całego wewnętrznego zapotrzebowania kraju. Uprawa buraków cukrowych w północnej Francji zwiększyła się znacznie, tak że również i w tym kierunku liczyć można na wzrost produkcji. Zapasy zboża wystarczą niewątpliwie aż do następnych żniw. Poszczególne departamenty rozporządzają dużymi jeszcze ilościami zboża, które należy tylko ująć, jednakowoż energia władz departamentów pozo-

reichen wird. In den Departements ist noch reichlich Getreide, selbst unausgedroschenes, vorhanden, das nur erfaßt zu werden braucht, jedoch läßt die Energie der Departementsbehörden in dieser Hinsicht zu wünschen übrig.

stawią tam wiele do życzenia. Widoki na zbiór pszenicy w Algierze przedstawiają się nadzwyczaj pomyślnie, żniwa są tam już w pełnym toku. Już obecnie można więc liczyć na większe dostawy pszenicy z Afryki Północnej.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Die Form des Inlandswechsels

Die Geschäftsstelle der Emissionsbank in Polen gab im April d. J. ein Merkblatt aus, welches die für die durch die Emissionsbank angekauften und zum auftragsweisen Einzug angenommenen Wechsel verlangte Form behandelt.

Die nachstehenden Richtlinien geben eine Zusammenstellung der wichtigsten Erfordernisse der Form der emissionsbankfähigen Inlandswechsel, ohne alle äußeren Mängel, die zur Beanstandung Anlaß geben könnten, angesichts ihrer Vielseitigkeit in erschöpfender Weise aufzuführen.

Allgemeine Bestimmungen

Die Wechsel, welche den Niederlassungen der Emissionsbank zum Ankauf angeboten werden, müssen in der Regel drei, mindestens aber zwei als zahlungsfähig bekannte Verpflichtete als Schuldner aufweisen.

Die Wechsel müssen akzeptiert oder eigene Wechsel sein.

Die Laufzeit der anzukaufenden Wechsel soll — vom Ankaufstag an gerechnet — 6 Monate nicht überschreiten. Wechsel, die nicht am Platz der Ankaufsniederlassung zahlbar sind und weniger als 10 Tage laufen, können nur zum auftragsweisen Einzug angenommen werden. Die Wechsel müssen den Bestimmungen des polnischen Wechselrechts entsprechen. Sie sollen in deutscher, ukrainischer (lateinische Buchstaben) oder polnischer Sprache ausgeschrieben sein. Sofern dies nicht der Fall ist, hat der Einreicher eine deutsche Übersetzung beizufügen. Der Einreicher hat diese Übersetzung zu unterschreiben und übernimmt für deren Richtigkeit durch seine Unterschrift die Verantwortung.

Jede Änderung der wesentlichen Angaben eines Wechsels oder des Zahlstellenvermerks sowie jede Rasur macht den Wechsel zum Ankauf ungeeignet.

Zerrissene Wechsel sind in ihrer Form als zerstört, mithin als vernichtet zu erachten und deshalb vom Ankauf ausgeschlossen.

Wechselsumme

Die Geldsumme muß sowohl in Ziffern als auch in Buchstaben angegeben sein und auf Zloty (Zl) lauten.

Aussteller

Zur Herstellung der Unterschrift des Ausstellers können Stempel — jedoch nicht umrandete — in der Weise mitverwendet werden, daß der Name der Firma gestempelt wird, während die Unterschrift der für die Firmazeichnung berechtigten Personen handschriftlich sein muß. Statt der gestempelten Firmenbezeichnung kann bei der Ausstellerunterschrift auch eine gedruckte verwendet werden, falls die Namensunterschriften der zeichnungsberechtigten Personen handschriftlich daruntergesetzt werden.

Der Name der Person oder die Firma muß in der Ausstellerunterschrift enthalten sein.

Der Unterschrift des Ausstellers soll dessen Anschrift beigelegt werden, da der Aussteller im Falle der Nicht-

Forma weksli krajowych

Centrala Banku Emisyjnego w Polsce wydała w miesiącu kwietniu b. r. instrukcję w sprawie formy, jaka wymagana jest dla weksli krajowych oddawanych do dyskonta i inkasa w Banku Emisyjnym. Dla użytku praktycznego spółdzielni podajemy treść powyższej instrukcji.

Poniżej podane wytyczne stanowią zestawienie najważniejszych wymagań stawianych pod względem formy zewnętrznej weksłom przyjmowanym do dyskonta i inkasa przez Bank Emisyjny w Polsce. Zestawienie to nie wyczerpuje oczywiście wszystkich uchybień, które by mogły budzić zastrzeżenia ze względu na ich zbyt wielką ilość.

Przepisy ogólne

Weksle przedstawione do dyskonta w oddziałach Banku Emisyjnego winny z reguły wykazywać trzech, co najmniej dwóch wypłacalnych dłużników wekslowych.

Weksle winny być akceptowane lub posiadać formę weksli własnych. Termin płatności weksli mających ulec zdyskontowaniu nie powinien, licząc od dnia dyskonta, przekraczać 6 miesięcy. Weksle, które nie są płatne w miejscu siedziby oddziału dyskontującego i których termin płatności ubiega w okresie mniejszym aniżeli 10 dni, mogą być przyjęte tylko ze zleceniem do inkasa.

Weksle muszą odpowiadać przepisom polskiego prawa wekslowego. Wypełnione winny być w języku niemieckim, ukraińskim (literami łacińskimi) lub polskim. W wypadku odmiennym podawca winien dołączyć tłumaczenie niemieckie wekslu. Podawca winien tłumaczenie podpisać i bierze wskutek umieszczenia podpisu odpowiedzialność za zgodność tłumaczenia.

Każda zmiana zasadniczych cech wekslu, pozycji, cyfr i wykrabania czynią weksel niezdatnym do eskonta.

Podarte weksle, jako w formie swej uszkodzone, należy uznać za zniszczone i tym samym wykluczyć od eskonta.

Suma weksłowa

Suma pieniężna winna być podana tak w cyfrach jak i w słowach, oraz opiewać na złote (zl).

Wystawca

Do sporządzenia podpisu wystawcy mogą być użyte stemple, jednakże nie obramowane, w ten sposób, że nazwa firmy jest stemplowana, podczas gdy podpisy osób uprawnionych do podpisywania firmy muszą być własnoręczne. Zamiast stemplowanej nazwy firmy może być użyta również drukowana o ile podpisy osób upoważnionych do podpisywania firmy są własnoręczne.

Nazwisko osoby lub nazwa firmy muszą być zawarte w podpisie wystawcy.

annahme oder der Nichtzahlung vom Wechselinhaber zu benachrichtigen ist.

Fälligkeit

Wenn ein bestimmter Fälligkeitstag angegeben ist, sind wegen der Schreibweise des Datums die Bemerkungen zu VI. zu berücksichtigen. Soweit Wechsel nicht auf einen bestimmten Tag zahlbar ausgestellt sind, gelten für die Berechnung des Fälligkeitstages die Bestimmungen des polnischen Wechselrechts Art. 33—37 Nachsichtwechsel mit Zinsversprechen können nur zum Einzug übernommen werden.

Wechselnehmer

Zulässig sind folgende Angaben:

- „an meine (unsere) Order“
- „an die Order von mir (uns) selbst“
- „an die Order des“ ferner
- „mir (uns)“ oder „an mich (uns)“.
- „an Herrn“ ohne weiteren Zusatz.

Der versehentliche Gebrauch der Worte „an die Order von mir selbst“ anstatt „an die Order von uns selbst“ oder umgekehrt berührt die Gültigkeit eines Wechsels mit nur einem Aussteller (Firma oder eine einzelne physische Person) nicht. Wenn dagegen ein Wechsel die Unterschriften mehrerer Aussteller trägt, ist die Bezeichnung des Wechselnehmers mit den Worten „mir“ oder „an die Order von mir selbst“ unzulässig.

Zur Bezeichnung des Wechselnehmers, ebenso auch des Ausstellers und des Bezogenen, muß der Name der Person oder die Firma verwendet werden. Diesem Erfordernis genügen Wendungen wie „Gutsverwaltung Gumńska“, bei denen erkennbar nicht Personennamen, sondern Ortsnamen vorliegen, nicht. Es soll aber nicht beanstandet werden, wenn der Personennamen in eigenschaftswörtlicher Form erscheint, z. B. Gräfllich Potockische Brauerei, Landshut, X, Bevollmächtigter. Vorausgesetzt ist hierbei, daß der volle und richtige Name (Familiennamen) derjenigen Person, die aus dem Wechsel, als Wechselnehmer berechtigt oder als Aussteller oder Bezogener verpflichtet werden soll, in der betreffenden Wendung enthalten ist. Auch muß der in dieser Weise unterzeichnende Vertreter des Ausstellers seinen eigenen Namen in der Unterschrift angeben.

Ausstellungsdatum

Die Abkürzung der Jahreszahl auf die beiden letzten Ziffern (z. B. 42 statt 1942) wird nicht beanstandet. Die Monatsbezeichnung ist in Buchstaben auszusprechen; allgemein übliche und verständliche Abkürzungen (z. B. Okt. statt Oktober) werden nicht beanstandet. Die Bezeichnung des Monats mit Ziffern führt zur Zurückweisung des Wechsels

Zahlungsort

Wechsel, bei denen sich neben dem Zahlungsort noch eine andere Ortsbezeichnung befindet, sind vom Ankauf ausgeschlossen. Fehlt auf den Wechseln die besondere Bezeichnung des Zahlungsortes, so gilt der neben dem Namen des Bezogenen angegebene Ort als Zahlungsort und zugleich als Wohnort des Bezogenen (Poln. Wechselrecht Art. 2 Abs. 3). Bei eigenen Wechseln gilt mangels einer besonderen Bezeichnung der Ort der Ausstellung des Wechsels als sein Zahlungsort und auch als Wohnort des Ausstellers (Poln. Wechselrecht Art. 102 Abs. 3).

Wechsel werden angekauft auf sämtliche Orte, an denen die Emissionsbank vertreten ist; sie sollen möglichst bei Bankinstituten zahlbar sein. Die Zahlstelle muß im Wechseltext selbst an der hierfür vorgesehenen und allgemein üblichen Stelle unterhalb der Anschrift des Bezogenen genannt werden. Bei Zahlstellenwechseln, die bei Fälligkeit von einem Emissionsbankgirokonto abgebucht werden sollen, muß im Zahlstellenvermerk klar zum Ausdruck gebracht sein, daß die Einlösung zu Lasten eines Girokontos erfolgen soll. Der Vermerk muß lauten:

Do podpisu wystawcy dodany być musi jego adres, ponieważ w razie nieprzyjęcia względnie niezapłacenia posiadacz weksłu winien zawiadomić wystawcę.

Płatność

Przy podawaniu ściśle określonej płatności należy w odniesieniu do sposobu uwidocznienia daty uwzględnić uwagi podane niżej pod rozdziałem „data wystawienia“. O ile weksel nie jest płatny w ściśle określonym dniu, mają zastosowanie przepisy art. art. 33—37 polskiego prawa wekslowego. Weksle płatne za okazaniem z przyrzeczeniem zapłaty odsetek mogą być przyjęte tylko do ukasa.

Remitent (Weksłobiorca)

Dopuszczalne są następujące formy:

- „na moje (nasze) zlecenie“
- „na zlecenie moje (nasze) własne“
- „na zlecenie“
- „mnie (nam)“ albo „do mnie (nas)“
- „do pana“ bez dalszych dodatków.

Omyłkowe użycie słów „na zlecenie moje własne“ zamiast słów „na zlecenie nasze własne“ lub odwrotnie nie uchybia ważności weksłu, którego wystawcą jest tylko

Czytajcie fachowe książki rolnicze

Nabyć je można przez

WYDAWNICTWO ROLNIKIE



KRAKÓW, NURNBERGSTR. 5a

jedna osoba fizyczna lub firma jednoosobowa). Jeżeli natomiast weksel nosi podpisy większej ilości wystawców, oznaczenie weksłobiorcy formułą „na zlecenie moje własne“ lub „mnie“ jest niedopuszczalne.

Przy oznaczeniu weksłobiorcy (remitenta) weksłu, jak również wystawcy musi być użyte nazwisko osoby lub nazwa firmy. Temu wymaganiu nie czynią zadość zwroty jak np. „Zarząd Majątku Gumńska“, z których nie można rozpoznać nazwiska osoby, lecz tylko nazwę miejscowości. Nie należy podnosić zastrzeżeń przeciwko oznaczaniu nazwiska w formie przymiotnikowej np. „Hrabiowski Browar Potockiego Łańcut, X pełnomocnik“. Warunkiem jednak jest, aby nazwisko osoby, która ma być jako remitent uprawniona lub jako wystawca względnie przyjemca zobowiązana z weksłu, było w odpowiedniej formie uwidocznione. Zastępca wystawcy podpisujący w powyższy sposób winien jednakże podpisać się swoim własnym nazwiskiem.

Data wystawienia

Skrócenie liczby lat do dwóch ostatnich cyfr (np. 42 zamiast 1942) nie budzi zastrzeżeń. Miesiąc winien być oznaczony słownie. Stosowanie ogólnie przyjętych skrótów (np. paźdz. zamiast październik) nie budzą wątpliwości. Oznaczenie miesiąca w cyfrach powoduje odrzucenie weksłu.

Miejsce płatności

Weksle, które obok miejsca płatności wykazują jeszcze nazwę innej miejscowości, wyklucza się od eskonta. Jeżeli brak jest na wekslu odrębnego podania miejsca płatności, uważa się za miejsce płatności podane obok nazwiska trasata a równocześnie miejsce zamieszkania trasata (por. polskie prawo wekslowe art. 2 ust. 3).

Skupuje się weksle na wszystkie miejscowości, w których znajdują się zastępstwa Banku Emisyjnego. Weksle powinny być w miarę możliwości domicylowane w insty-

„Zahlbar bei der Emissionsbank in
zu Lasten des Girokontos von"

Bezogener

Der Name oder die Firma des Bezogenen in der Anschrift kann handschriftlich, mit Maschinenschrift, durch Verwendung eines Stempelabdruckes oder durch Druck angegeben werden. Jedoch ist die Verwendung eines Stempels nicht anzuraten, wenn Zweifel darüber möglich sind, ob der Abdruck des Firmenstempels zum Zwecke der Angabe des Bezogenen oder aus anderen Gründen bewirkt worden ist.

Auf zwei oder mehr Personen gezogene Wechsel können angekauft werden, wenn die Bezogenen nebeneinander genannt sind und für alle Bezogenen ein und derselbe Wohnort angegeben ist. Auf dieses Erfordernis kommt es jedoch nicht an, wenn für den Wechsel ein eigener Zahlungsort (und zwar für alle Bezogenen) bestimmt ist.

Annahmevermerk

Die Herstellung des Annahmevermerkes in der Weise, daß der Zeichnungsberechtigte die bloße mit Stempelabdruck oder mit Maschinenschrift hergestellte Firmenbezeichnung unterschreibt, ist unbedenklich. Ist dagegen die Firmenbezeichnung im Druckverfahren hergestellt und alsdann mit der handschriftlich hergestellten Unterschrift des Vertreters versehen, so können Zweifel an der Gültigkeit der Annahmeerklärung entstehen. Es empfiehlt sich daher, von dieser Art der Herstellung des Annahmevermerks abzusehen. Dagegen beanstandet die Emissionsbank einen Annahmevermerk nicht, der das Wort „angenommen“ in Verbindung mit der gedruckten Firmenbezeichnung und unter letzterer die handschriftliche Zeichnung des Zeichnungsberechtigten enthält.

Wechsel, auf denen der Bezogene seiner Annahmeerklärung einen Zahlungsort hinzugefügt hat, der von dem vom Aussteller angegebenen Zahlungsort verschieden ist, sind vom Ankauf ausgeschlossen. Das gleiche gilt für eine Abweichung im Verfalltag.

Übereinstimmung der Namen- und Firmenbezeichnungen

Grundsätzlich wird eine genaue Übereinstimmung der Namen- oder Firmenbezeichnung in der Angabe des Bezogenen mit dem Namen oder der Firmenbezeichnung im Annahmevermerk sowie in der Bezeichnung des Wechselnehmers mit dem ersten Giranten und ebenso in der weiteren Girokette verlangt. Geringfügige Abweichungen werden nicht beanstandet, sofern die Übereinstimmung nicht zweifelhaft ist. Beispielsweise gehen unbedeutende Abweichungen in der Schreibweise der Vornamen (Carl mit C und Karl mit K), allgemein übliche Abkürzungen in den Firmenbezeichnungen (A.-G. für Aktiengesellschaft, G. m. b. H. für Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Nachf. für Nachfolger und ähnliches) keinen Grund zur Beanstandung. Bei Prüfung der Übereinstimmung wird jede unnötige Erschwerung oder Belastung des Verkehrs vermieden; auf der anderen Seite muß allerdings die Unantastbarkeit der Rechte der Emissionsbank in erster Linie gewahrt bleiben.

Indossament

Bei jedem Einkauf eines Wechsels durch die Emissionsbank muß wenigstens das Indossament an den Verkäufer sowie das an die Emissionsbank unter Hinzufügung des Wohnortes des Verkäufers ausgefüllt sein. Das letzte Indossament muß an die Emissionsbank am Zahlungsort ausgestellt sein, soweit nicht von dem abgekürzten Indossament

An die Emissionsbank in
(Ort), den (Datum)
Unterschrift

Gebrauch gemacht wird. Wechsel mit Vollmachts- und Pfandindossamenten sind vom Ankauf ausgeschlossen.

tucji bankowej. Placówka, w której weksel ma być płatny, musi być podana w tekście wekslu na miejscu do tego przeznaczonym pod adresem trasata. Przy wskłach instytucji bankowych, które w terminie płatności mają być odpisane z konta żyrowego Banku Emisyjnego, należy w oznaczeniu miejsca płatności dokładnie zaznaczyć, że zapłata wekslu ma nastąpić na ciężar konta żyrowego. Uwaga taka ma mieć następujące brzmienie:

„płatny w Banku Emisyjnym w
na ciężar konta żyrowego"

Trasat

Nazwisko lub firma trasata w adresie może być uwidocznioune pismem ręcznym, maszynowym, odciskiem stempla albo drukiem. Nie zaleca się jednak używania stempla ponieważ może powstać wątpliwość, czy stempel został użyty w celu oznaczenia trasata, czy też w innym celu.

Weksle ciągnięte na dwie lub więcej osób mogą być przyjęte do dyskonta wtedy, gdy trasaci wymienieni są obok siebie i dla wszystkich trasatów podane jest jedno i to samo miejsce zamieszkania. Ten ostatni wymóg odpada, jeżeli weksel jest domicylowany w jednym miejscu i to dla wszystkich trasatów.

Formuła przyjęcia (akceptu)

Akcept sporządzony w ten sposób, że upoważniony do podpisu podpisze się pod zwykłym stemplem firmy lub maszynowo napisaną nazwą firmy, nie hodzi wątpliwości. Jeżeli natomiast nazwa firmy jest wydrukowana i pod tym dany jest podpis upoważnionego, mogą powstać wątpliwości co do ważności przyjęcia. Dlatego zaleca się unikać drukowanego oznaczania firmy przyjęciem. Bank Emisyjny nie podnosi natomiast zastrzeżeń przeciwko formule przyjęcia, która łączy z drukowaną nazwą firmy słowo „przyjęto“ oraz własnoręcznym podpisem uprawnionego do podpisywania firmy.

Weksle, na których trasat dodał do formuły przyjęcia miejsce płatności różne od miejsca płatności podanego przez wystawcę, wyklucza się od dyskonta. To samo dotyczy różnicy eo do dnia płatności.

Zgodność oznaczania nazwisk i firmy

Zasadniczo wymagana jest zupełna zgodność oznaczania nazwisk i firmy trasata z nazwiskiem względnie firmą wymienioną w formule przyjęcia, oznaczenie remitenta z nazwiskiem lub firmą pierwszego żyranta, jak również w dalszym łańcuchu żyrantów (indosantów). Nieznaczne odchylenia nie podające w wątpliwość zgodności imienia Karl przez „C“ lub przez „K“, spółki akcyjnej przez S. A.; spółki z ograniczoną odpowiedzialnością przez s. z o. o., następcy przez Nast. itp. nie dają powodu do zastrzeżeń. Przy badaniu zgodności będzie się unikało niepotrzebnych utrudnień obrotu; z drugiej jednak strony należy dopilnować, przede wszystkim, aby nie doszło w żadnym wypadku do uszczerpkienia praw Banku Emisyjnego.

Indos

Przy dyskontie wekslu przez Bank Emisyjny musi być wypełniony co najmniej indos na sprzedawcę wekslu wraz z jego miejscem zamieszkania, oraz indos na Bank Emisyjny. Ostatni indos musi być wystawiony na oddział Banku Emisyjnego w miejscu płatności, chyba że użyto skróconej formy indosu:

„Do Banku Emisyjnego w
(miejscowość dnia ... (data)
podpis“

Weksle z indosem zastępczym i zastawniczym wyklucza się od dyskonta.

Wechselstempelsteuer

Die Wechsel müssen versteuert sein. Die Stempelsteuer beträgt zur Zeit

- a) bei einer Wechselsumme bis 200,— Zl 20 Gr
- b) für jede weiteren vollen oder angefangenen 100,— Zl der Wechselsumme 10 Gr

Für die Entrichtung der Steuer und die Anbringung und Entwertung der Steuermarken gelten die hierzu erlassenen Bestimmungen.

Einiges über laufende Rechnungen

Der durch das poln. HGB geprägte Begriff „laufende Rechnung“ umfaßt zwei Rechtsfiguren. Eine dieser Figuren ist das sog. Kontokorrent — nach italienisch: conto corrente = buchstäblich: laufende Rechnung; zweite — die sog. offene Rechnung. Die Bezeichnung: „Kontokorrentrechnung“ ist ein Unfug. Sie heißt doch: „Rechnung der laufenden Rechnung“!

In der Praxis werden die Ausdrücke: „Kontokorrent“ und „offene Rechnung“ oft verwechselt und als gleichwertig gebraucht. Aber gerade in der Praxis entsteht doch zwischen diesen beiden Unterarten einer laufenden Rechnung ein nicht unbedeutender Unterschied. Eine offene — Rechnung liegt überall da vor, wo zwei Vertragsteile — selbst wenn beide Nichtkanfleute — nur von Zeit zu Zeit abrechnen. Die Abrechnung aus einer offenen Rechnung erfolgt — im Gegensatz zu dem Kontokorrent — nicht unbedingt periodisch, d. h. sie wiederholt sich in bestimmten, gleich langen Zeitabschnitten nicht.

Das Typische für eine offene Rechnung ist, daß die Vertragsparteien:

- a) einen bestimmten Zeitabschnitt, z. B. von Frühjahrsbestellung bis zur Ernte, oder einen bestimmten Tag vereinbaren, mit Ablauf deren die Rechnung geschlossen und der Überschuß (der Saldo) festgestellt wird, und
- b) daß sie einen bestimmten Betrag vereinbaren, über welchen die Verschuldung (der Debetsaldo) aus einer offenen Rechnung nicht hinausgehen darf.

Der Überschuß — falls nicht ein anderes vereinbart wurde — ist sofort nach Abschluß zu bezahlen. Eine Übertragung des Überschusses auf eine neue Geschäftsperiode findet bei einer offenen Rechnung — im Gegensatz zu dem Kontokorrent — grundsätzlich nicht statt. Das Anerkenntnis des Überschusses (des Saldos) ist — wie beim Kontokorrent — ein Schuldanerkenntnis und ein selbständiger Verpflichtungsgrund.

Dem eigentlichen Kontokorrentverhältnis liegt eine Vereinbarung (ein Vertrag) zugrunde, demzufolge die Parteien einig sind, daß die beiderseitigen Ansprüche und Leistungen aus Handelsgeschäften — also wenigstens ein Teil muß Kaufmann sein — in Rechnung gestellt werden und daß die Verrechnung und Feststellung des Überschusses (des Saldos) in bestimmten Zeitabschnitten zu erfolgen haben. Wird nicht ein anderes vereinbart — so hat die Verrechnung jeweils zum Ablauf eines Kalenderhalbjahres stattzufinden (Art. 533 HGB).

Die Vereinbarung über eine laufende Rechnung ist formfrei. Die einem Kunden zugestellten Geschäftsbedingungen einer Bank, auch einer Kreditgenossenschaft, einer Sparkasse usw., gelten — falls der Kunde nicht unverzüglich widerspricht — als angenommen.

Die Einzelposten einer laufenden Rechnung — also auch der sog. offenen Rechnung — verlieren ihre Selbständigkeit, d. h. keine der Vertragsparteien kann ihre Ansprüche wegen eines Einzelpostens der laufenden Rechnung geltend machen auch nicht über den Einzelposten irgendwie verfügen. Nur der jederzeit tatsächlich vorhandene Überschuß (der Saldo) gibt den Anspruch (Art. 534 HGB). Damit soll aber nicht gesagt werden, daß den Vertrags-

Oplata stemplowa od weksli

Od weksli należy uiszcząć opłatę stemplową. Oplata stemplowa od weksli wynosi w tej chwili:

- a) na sumę wekslową do 200.— zł 20 gr
- b) za każde dalsze pełne lub niepełne 100.— zł 10 gr

W sprawie uiszczenia opłaty stemplowej od weksli, naklejania i unieważniania znaczków stemplowych obowiązują wydane w tej mierze przepisy.

Niec o rachunku bieżącym

Ustalone przez polski Kodeks Handlowy pojęcie o „rachunku bieżącym“ obejmuje dwie konstrukcje prawne. Jedną z tych konstrukcyj, to t. zw. kontokorrent — z włoskiego corrente — dosłownie: rachunek bieżący; druga konstrukcja, to tak zwany rachunek otwarty. Określenie „rachunek kontokorrent“ jest niedorzeczne, bo oznaczałoby tyle co „rachunek rachunku bieżącego.“

W praktyce często myli się wyrażenia: „kontokorrent“ i „rachunek otwarty“ i używa się tych pojęć jako równoznacznych. Tym samym w praktyce zaznacza się przecie między tymi dwoma rodzajami rachunku bieżącego bardzo istotna różnica. Rachunek otwarty zachodzi wszędzie tam, gdzie obydwie układające się strony — nawet nie będące kupcami — rozliczają się jedynie od czasu do czasu. Rozliczenie z rachunku otwartego następuje — w przeciwieństwie do rachunku bieżącego — nie koniecznie periodycznie, to znaczy, że nie powtarza się ono w ustalonych równych okresach czasu.

Typową cechą rachunku otwartego jest to, że układające się strony:

- a) wyznaczają sobie określony czasokres, na przykład od zasiewów wiosennych aż do żniw, albo też oznaczony dzień, z którego upływem rachunek zostaje zamknięty i wyprowadza się sumę pozostałą (saldo), oraz
- b) umawiają określoną sumę, ponad którą zadłużenie (saldo debetowe) wynikające z rachunku otwartego nie może wykroczyć.

Pozostałość — o ile nie umówiono się inaczej — jest płatna natychmiast po zamknięciu rachunku. Przeniesienie pozostałości na nowy okres rozliczeniowy nie ma — w przeciwieństwie do rachunku bieżącego — zasadniczo zastosowania. Uznanie pozostałości (saldo) stanowi — podobnie jak przy rachunku bieżącym — przyjęcie zobowiązania i stanowi samoistny tytuł prawny.

Właściwy stosunek rachunku bieżącego polega na wzajemnym porozumieniu (umowie), przy którym zawarcie obie strony zgadzają się na to, ażeby wzajemne wiarytelności i świadczenia wynikające z czynności handlowych — a więc co najmniej jedna strona musi być kupcem — wstawiane były do rachunku, i aby rozliczenie i wyprowadzenie pozostałości (saldo) dokonywane było w oznaczonych czasokresach. Jeżeli nie umówiono odmiennie — rozliczenie winno następować po każdorazowym upływie półrocza kalendarzowego (art. 533 Kod. Handl.) Dla umowy o rachunek bieżący nie jest wymagana ściśle oznaczona forma. Przedstawione klientowi przez bank, spółdzielnię kredytową albo też kasę oszczędnościowo-pożyczkową itp. warunki uważa się za obowiązujące — o ile klient zaraz nie wyrazi sprzeciwu.

Poszczególne pozycje rachunku bieżącego — a więc również tak zwanego rachunku otwartego — tracą swój byt samodzielny, a mianowicie żadna z umawiających się stron nie może wysunąć roszczenia z tytułu pojedynczej pozycji na rachunku bieżącym zaksięgowanej; nie może też żadna strona dysponować w jakikolwiek sposób poszczególnymi pozycjami. Tytuł do roszczenia daje li tylko każdorazowo rzeczywista pozostałość (rzeczywiste saldo) — (art. 534 Kod. handl.). Nie należy jednak przez to rozu-

parteien etwa das Recht genommen ist, die Eintragung eines einzelnen Postens zu beanstanden, sei es mit der Begründung, daß dieser Posten nicht in das Kontokorrent gehöre, sei es mit der — daß die Forderung (das Geschäft), die dieser Einzeleintragung zugrunde lag, von dem beteiligten Vertragsteil zum Teil oder voll nicht anerkannt wird.

Es ist dabei zu beachten, daß nicht jede Kreditwährung die Errichtung einer laufenden Rechnung (eines Kontokorrents oder einer offenen Rechnung) zur Folge haben kann. Nur wenn vereinbart ist, daß beiderseitige Ansprüche und beiderseitige Leistungen in Gestalt des Rechnungsüberschusses (des Saldos) geltend gemacht werden können, kann von einer laufenden Rechnung gesprochen werden. Dadurch, daß das Konto eines Warenabnehmers mit dem Betrag (oder: mit den Beträgen) einer oder mehrerer Rechnungen belastet wird, die einzelnen Rechnungen aber vereinbarungsgemäß binnen einer bestimmten Zeit einzeln zu bezahlen sind, entsteht weder ein Kontokorrentverhältnis, noch wird eine offene Rechnung vereinbart.

Vergeudet keine Rohstoffe! Nahrungsgüter sind Allgemeingut

Durch eine auch längere Geschäftsverbindung allein entsteht noch kein Kontokorrentverhältnis. Dieses muß ausdrücklich oder stillschweigend vereinbart sein.

Das Kontokorrentverhältnis wird durch regelmäßige (periodische) Übersendung von Rechnungsabschlüssen — nicht unbedingt: Rechnungsansätzen — und Aufforderung zur Anerkennung des Saldos nach außen hin dokumentiert.

Wichtig ist die Bestimmung, daß eine Saldoforderung einer laufenden Rechnung erst in 20 Jahren verjährt (Art. 287 § 1 GBdSchV). So bestimmt Art. 285¹ GBdSchV, daß die Ansprüche der Fabrikanten, Handwerker und Kaufleute für Ausführung von Arbeiten und Lieferung von Waren, auch die der Landwirte für Lieferung von land- oder forstwirtschaftlichen Erzeugnissen — in zwei Jahren verjähren. Haben die Parteien ausdrücklich oder stillschweigend ein Kontokorrentverhältnis bzw. Errichtung einer offenen Rechnung über diese Lieferungen bzw. Arbeiten vereinbart, so verjährt die Forderung — in Gestalt des Rechnungsüberschusses — nicht in zwei, sondern in zwanzig Jahren. Die Verjährung beginnt mit dem Tage des Abschlusses der laufenden Rechnung bzw. mit dem Tage der Anerkennung des Saldos.

Auch ohne Anerkennung des Saldos entsteht ein jederzeit feststellbarer Anspruch auf den Überschuß (auf den Saldo). Übrigens kommt die Anerkennung des Saldos auch durch Stillschweigen des Schuldners, dem ein Rechnungsabschluß zugestellt worden ist, zustande (Art. 535 HGB).

Steht ein Kunde im mehrfachen Kontokorrentverhältnis zu einer Bank, d. h. hat er etwa bei dieser Bank ein Scheckkonto (Girokonto) und noch eine besondere, sog. on-call- nach englisch: auf Abruf, d. h. jederzeit kündbare — Rechnung, so wird aus steuerlichen Erwägungen (Siehe Art. 2 Absatz (6) des Gesetzes über Kapital- und Rentensteuer v. 16. Juli 1920 (GBI RP Nr. 76, Pos. 517), vereinbart, daß der Debetsaldo dieser besonderen on-call-Rechnung mit dem Kreditsaldo der Scheck- bzw. Girorechnung periodisch aufzurechnen ist, so daß diese beiden Kontokorrenten als eine einheitliche laufende Rechnung zu gelten haben.

Wird dem Kontokorrent eine Forderung an einen Dritten gutgeschrieben, so gilt die Annahme, daß der Kontokorrentführer, der diese Gutschrift vorgenommen hat, diese Forderung endgültig und auf seine Gefahr erworben hat (Art. 537 § 1 HGB). Nur bei Wechsel-, Scheck- oder Überweisungssummen und beim Diskonterlös erfolgt die Gutschrift vorbehaltlich des tatsächlichen Eingangs (Art. 537 § 2 HGB).

mieć, jakoby umawiającym się stronom nie przysługiwało prawo zacepienia faktu zaksięgowania poszczególnej pozycji, czy to na zasadzie tej, że pozycja ta nie może być objęta rachunkiem bieżącym, czy też z tego powodu, że zainteresowana strona wierzytelności (czynności handlowej), która jest podstawą zaksięgowania danej pozycji, nie uznaje — bądź w części, bądź w całości.

Należy przy tym zwrócić uwagę na to, że nie każdy kredyt udzielony czy otwarty musi prowadzić do ustanowienia rachunku bieżącego (kontokorrent), lub otwartego. O rachunku bieżącym może być mowa tylko wtedy, gdy stanęła umowa, że obustronne wierzytelności i świadczenia mogą być podnoszone i podjęte tylko w postaci pozostałości z rachunku (saldo). Przez to, że rachunek danego odbiorcy towaru obciąża się należnością lub należnościami kolejnymi z jednego lub kilku rachunków, z których jednak każdy z osobna jest płatny w oznaczonym czasie, nie powstaje żaden stosunek rachunku bieżącego a tym bardziej żadna umowa o rachunek otwarty.

Również z samego faktu nawet od dłuższego czasu trwających stosunków handlowych między stronami nie powstaje stosunek rachunku bieżącego. Stosunek ten musi być potwierdzony wyraźną lub milczącą ale wynikającą z okoliczności zgodą obu stron.

Stosunek rachunku bieżącego znajduje swoje zewnętrzne udokumentowanie w regularnym (periodycznym) przesyłaniu zamknięć rachunku, nie koniecznie wyciągów z rachunku, oraz wezwania do uznania salda.

Ważne jest postanowienie, według którego roszczenia o pozostałość z rachunku bieżącego przedawniają się dopiero po 20 latach (art. 287 § 1 Kodeksu zobowiązań). Dla przykładu: artykuł 258 (1) Kodeksu zobowiązań postanawia, że roszczenia fabrykantów, rzemieślników i kupców o wykonanie robót i dostarczenie towarów, tak samo roszczenia rolników z tytułu dostaw produktów rolnych i leśnych, przedawniają się w przeciągu dwóch lat. Jeżeli jednak strony wyraźnie lub milcząco umówiły się na prowadzenie rachunku bieżącego lub na otwarcie rachunku otwartego dla powyższych dostaw lub prac, wtedy roszczenia w postaci pozostałości z rachunku (saldo) przedawniają się nie po dwóch, lecz po dwudziestu latach. Bieg przedawnienia rozpoczyna się z dniem zamknięcia rachunku bieżącego względnie z dniem uznania salda.

Także i bez uznania salda powstaje zawsze dające się udowodnić roszczenie o pozostałość z rachunku (o saldo). Zresztą uznanie salda następuje już przez milczące przyjęcie przesłanego dłużnikowi zamknięcia rachunkowego (art. 535 Kod. Handl.).

Jeżeli jakiś klient posiada w jednym i tym samym banku kilka rachunków bieżących, naprzykład ma w tym banku rachunek czekowy (lub żyrowy) i jeszcze specjalny rachunek tak zwany on-callowy — z angielskiego dosłownie: na zawołanie, t. j. z wypowiedzeniem natychmiastowym w każdej chwili — natenczas, ze względu na podatkowych (patrz art. 2 ustęp 6) ustawy z dnia 16 lipca 1920 r. o podatku od kapitałów i rent, Dz. U. R. P. Nr. 76 poz. 517), zawiera się umowę, wskutek której saldo debetowe tego specjalnego rachunku on-callowego rozlicza się ze saldem kredytowym rachunku czekowego względnie żyrowego w okresach periodycznych, tak, że oba te rachunki bieżące uchodzą za jeden jednolity rachunek bieżący.

Jeżeli na rachunku bieżącym zostanie uznana wierzytelność w stosunku do osoby trzeciej, wtenczas przyjmuje się, że prowadzący rachunek bieżący, który to uznanie zaksięgował, nabył wierzytelności i na własne niebezpieczeństwo (art. 537 § 1. Kod. Handl.). Tylko jeżeli chodzi o sumy z weksła czeku lub przekazu, o wierzytelności nabyte z zastrzeżeniem inkasa, oraz o sumy uzyskane z dyskonta, wciągnięcie do rachunku bieżącego następują z zastrzeżeniem faktycznie dokonanej wpłaty.

Von dem Überschusse (dem Saldo) gebühren Zinsen, auch wenn in der Rechnung selbst die Zinsen von den einzelnen Posten enthalten sind (Art. 538 HGB). Falls nicht ein anderes vereinbart — gebühren die gesetzlichen Zinsen, d. h. zur Zeit 8 % p. a.

Für Inanspruchnahme einer Sicherung, auch der Verpflichtung eines Mitschuldners für eine Forderung, die einer laufenden Rechnung gutgeschrieben worden war, ist der Betrag maßgebend, der nach Abzug des Überschusses (des Saldos) der laufenden Rechnung von der gesicherten Forderung noch verbleibt (Art. 539 HGB).

Ist nicht ein anderes vereinbart, so kann jeder Teil den Vertrag über eine laufende Rechnung jederzeit kündigen. Die Kündigung gilt grundsätzlich mit dem Ablauf des laufenden Zeitabschnittes, für den der Rechnungsabschluß und die Feststellung des Saldos vereinbarungsgemäß vorgenommen werden sollte. Aus wichtigen Gründen, z. B. einer durch den Schuldner verschuldeten Verschlechterung seiner Vermögenslage bzw. seiner Zahlungsunfähigkeit zufolge, kann die Kündigung mit sofortiger Wirkung erfolgen. Die Folge ist, daß unverzüglich ein Rechnungsabschluß zu fertigen und der Überschuß dem Berechtigten auszuzahlen ist (Art. 540 HGB).

Hat der Gläubiger eines an der laufenden Rechnung Beteiligten die Pfändung desjenigen, was seinem Schuldner als künftiger Überschuß aus der laufenden Rechnung zukommt, erwirkt, so können Schuldposten, die nach der Pfändung durch neue Geschäfte entstehen, nicht dem Gläubiger gegenüber in Rechnung gestellt werden. (Ein Postscheckkonto ist auch eine laufende Rechnung, für die jedoch besondere Bestimmungen gelten — siehe Postscheckordnung vom 15. Januar 1940 — VBiGG II S. 28.) Geschäfte in diesem Sinne (Art. 541 § 1 HGB). Die Bestehenden Rechtsverhältnisse sind, gelten nicht als neue Geschäfte in diesem Sinne (Art. 541 § 1 HGB). Die Bestimmungen des Art. 537 § 2 HGB (siehe oben) finden auch hier Anwendung. S. S.

Od nadwyżki (pozostałości-salda) należą się odsetki, również wtedy, gdy na samym rachunku w poszczególnych pozycjach zawartą są odsetki (art. 538 Kod. Handl.); jeżeli inaczej nie umówiono, należą się odsetki ustawowe, t. zn. obecnie 8% w stosunku rocznym.

Dla szczególnego zabezpieczenia wierzytelności wciągniętej na rachunek bieżący, jak również dla zobowiązania współdłużnika, jest do dyspozycji ta suma, która pozostaje po rozliczeniu nadwyżki (saldy) rachunku bieżącego z ową zabezpieczoną wierzytelnością (art. 539 Kodeksu Handl.).

Jeżeli inaczej nie umówiono, każda strona może umowę o rachunek bieżący każdego czasu wypowiedzieć. Okres wypowiedzenia kończy się zasadniczo z upływem bieżącego czasokresu, za który miało być dokonane zamknięcie rachunku i wyprowadzenie salda. Z ważnych powodów, na przykład z powodu zawinionego przez dłużnika pogorszenia się jego stanu majątkowego, względnie niewypłacalności, wypowiedzenie może nastąpić ze skutkiem natychmiastowym. W tym wypadku należy bezzwłocznie dokonać zamknięcia rachunku i wypłacić nadwyżkę wierzycielowi (art. 540 Kod. Handl.).

Jeżeli wierzyciel uzyskał w stosunku do swojego dłużnika, który ma rachunek bieżący, zastaw na spodziewanej nadwyżce, jaką ten dłużnik uzyska z rachunku, wtenczas pozycje debetowe, które by powstały z nowych czynności dokonanych po ustanowieniu zastawu, nie mogą wbrew woli wierzyciela być wstawione do rachunku bieżącego. Pocztowe konto czekowe jest również rachunkiem bieżącym, dla którego jednak obowiązują specjalne postanowienia wynikające z rozporządzenia o pocztowym obrocie czekowym z dnia 15 stycznia 1940 r. (Dz. Rozp. G. G. II str. 28). Czynności bieżące skutkiem trwającego już przed ustanowieniem zastawu stosunku prawnego nie są nowymi czynnościami w rozumieniu art. 541 § 1 Kodeksu Handlowego. Postanowienia art. 537 § 2 Kodeksu Handlowego mają tu również zastosowanie.

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Beschleunigung des Wagenumlaufs

Der ständig steigende Wagenbedarf bedingt restlose Ausnutzung des vorhandenen Laderaumes. Insbesondere muß der Stillstand von Güterwagen auf ein Mindestmaß herabgedrückt werden.

Zur weiteren Beschleunigung des Güterwagenumlaufs im Generalgouvernement hat die Generaldirektion der Ostbahn mit sofortiger Wirkung u. a. angeordnet:

Ladefristen

1. Die Ladefristen für öffentliche Gleise können unter Einbeziehung der Nachtzeit bis auf 6 Stunden verkürzt werden. Bei Be- und Entladung an Rampen ist eine weitere Herabsetzung dieser Fristen anzustreben.

2. Die bestehenden Ladefristen für Freiladegleise, Gleisanschlüsse und Lagerplätze werden aufgehoben und von den Ostbahn-Bezirksdirektionen neu festgesetzt.

3. Die neuen Ladefristen werden durch Aushang bekanntgegeben.

4. Verfrachter sind zur schnellsten Be- und Entladung der Güterwagen auch an Sonn- und Feiertagen verpflichtet.

Przyspieszenie obiegu wagonów

Stale rosnące zapotrzebowanie towarów wymaga pełnego wyzyskania pozostającej do dyspozycji przestrzeni załadowczej. Przede wszystkim należy zmniejszyć do minimum ilość bezużytecznie stojących wagonów.

Dla większego przyspieszenia obiegu wagonów towarowych w Generalnym Gubernatorstwie, Generalna Dyrekcja Kolei Wschodniej zarządziła między innymi z natychmiastowym skutkiem:

Terminy załadowania

1. Terminy ładowania na torach kolejowych mogą łącznie z godzinami nocnymi być ograniczone do 6 godzin. Przy załadowaniu i wyładowaniu na rampach należy dążyć do dalszego skrócenia tych terminów.

2. Obowiązujące obecnie terminy ładowania na torach wolnych, hocznicach i placach składowych zostają zniesione i będą ustalone na nowo przez Dyrekcje Okręgowe.

3. Nowe terminy załadowań zostaną obwieszczone.

4. Spedytorzy są obowiązani do jak najszybszego załadowania i wyładowania wagonów towarowych, także

Betriebe, die sich dieser Verpflichtung entziehen, sind der zuständigen Bezirksdirektion zu melden.

Zwangsentladungen

Von dem Recht der Zwangsentladung im Sinne der Verordnung über beschleunigte Ent- und Beladung von Güterbeförderungsmitteln vom 26. November 1941 wird bei Säumigkeit der Empfänger oder deren Beauftragter weitestgehend Gebrauch gemacht.

Die entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Empfängers.

Ladehilfen

1. Sofern Empfänger oder Versender trotz eigener Bereitschaft aus Mangel an Arbeitskräften außerstande sind, Ent- oder Beladungen fristgemäß durchzuführen, kann Ladehilfe bereitgestellt werden. Solche Ladehilfen müssen von den Ent- oder Beladern rechtzeitig, d. h. also vor Ablauf der neuen Ladefristen, bei der zuständigen Güterabfertigung beantragt werden.

2. Für die Städte Krakau, Warschau und Lemberg besteht die Möglichkeit, Kriegsgefangene zur Ladehilfe einzusetzen.

Prämien

Wenn es gelingt, Güterwagen vor Ablauf der neuen verkürzten Ladefristen zurückzugeben, so daß dadurch eine zusätzliche Beschleunigung des Güterwagenumlaufs ermöglicht wird, ist beabsichtigt, den Verkehrtreibenden nach noch ergehenden besonderen Weisungen Prämien zu gewähren.

Die Bewirtschaftung von Federn

Der Andienungspflicht für Federn unterliegen alle Betriebe, in denen Federn aller Art anfallen, die Federn erwerben, herrichten, lagern und abgeben, insbesondere also Aufkaufs- und Reinigungsbetriebe von Federn, ferner Geflügelmästereien und Geflügelschlächtereien.

Die oben bezeichneten Betriebe haben die aufgekauften oder bei ihnen sonstwie angefallenen Federn der landwirtschaftlichen Zentralstelle, Geschäftszentrale, zum Kauf anzubieten. Die landwirtschaftliche Zentralstelle ist nicht verpflichtet, die zum Kauf angebotenen Federn zu übernehmen. Lehnt sie die Übernahme ab, so dürfen diese Federn gegebenenfalls nach Maßgabe besonderer Auflagen veräußert, gelagert, hergerichtet oder in sonstiger Weise verwertet werden.

Zum Aufkauf von Federn aller Art sind nur berechtigt:

1. die von der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) zugelassenen Aufkaufs- und Reinigungsbetriebe und deren Sammler,
2. die von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) zugelassenen Erfassungsstellen und deren Sammler.

Die Erfassungsstellen erhalten von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) ein Gebiet zum Aufkauf zugewiesen und müssen die Federn an die bestimmten Aufkaufs- und Reinigungsbetriebe abliefern.

Die Sammler erwerben die Federn im Namen und für Rechnung des Betriebes oder der Stelle, für die sie sammeln, und sind verpflichtet, alle erworbenen Federn diesem Betrieb oder dieser Stelle abzuliefern.

Die Sammler der Aufkaufs- und Reinigungsbetriebe sind zum Aufkauf im gesamten Gebiet des Generalgouvernements berechtigt. Die Sammler der Erfassungsstellen sind nur zum Aufkauf in dem ihnen zugewiesenen Gebiet berechtigt. Alle Sammler müssen im Besitz eines Ausweises der nach Abs. 1 für die Zulassung zuständigen Behörde sein. Der Ausweis hat den Namen, den Wohnort, das Geburtsdatum und die Volkszugehörigkeit des Sammlers zu enthalten

während der Feiertage und Sonntage. Unternehmer, die sich dieser Verpflichtung entziehen, sind der zuständigen Bezirksdirektion zu melden.

Wyladowanie przymusowe

Przy zwłoce odbiorcy, albo jego pełnomocnika, będzie się w jak najdalej idący sposób robiło użytek z prawa przymusowego wyladowania w sensie rozporządzenia o przyspieszonym załadowaniu i wyladowaniu środków transportu towarowego z dnia 26 listopada 1941 r.

Powstałe koszty obciążają odbiorcę.

Pomoc przy ładowaniu.

1. O ile odbiorca albo nadawca mimo gotowości nie jest w stanie przeprowadzić załadowania albo wyladowania w wyznaczonym terminie z powodu braku sił roboczych, — istnieje możliwość udzielenia pomocy w tej mierze. Pomoc taka musi być zażądana wczas, tzn. przed upływem nowych terminów załadowczych. O pomoc zwrócić się należy do właściwych ekspedycji towarowych.

2. Dla miast Krakowa, Warszawy i Lwowa istnieje możliwość zatrudnienia przy pomocy ładunkowej jeńców wojennych.

Premie

Jeżeli uda się zwrócić wagony towarowe jeszcze przed upływem nowych, skróconych terminów załadowczych — i osiągnąć przez to jeszcze dodatkowo przyspieszenie obiegu wagonów towarowych, — aktualny będzie projekt przyznawania uczestnikom ruchu towarowego premij według specjalnych wytycznych, które jeszcze zostaną wydane.

Gospodarowanie piórami

Obowiązkowi zaofiarowania piór podlegają wszystkie zakłady, w których zachodzą pióra wszelkiego rodzaju, które nabywają pióra, preparują je, magazynują i sprzedają, a więc w szczególności zakłady skupu i oczyszczania piór, dalej tuczarnie i rzeźnie drobiu.

Zakłady wyżej wymienione winny zaofiarować do zakupu Centralnemu Urzędowi Rolniczemu, Centrali Urzędu, pióra zakupione lub powstające w nich. Centralny Urząd Rolniczy nie ma obowiązku przejęcia piór zaofiarowanych do zakupu. Jeżeli odmówi on przyjęcia, wolno te pióra stosownie do szczególnych zleceń zżyć, zamagazynować, spreparować lub zużytkować w inny sposób.

Do skupu wszelkiego rodzaju piór uprawnione są jedynie:

1. zakłady skupu i oczyszczania, dopuszczone przez Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa), oraz ich skupujący,
2. zbiornice, dopuszczone przez Gubernatora Okręgu (Wydział Wyżywienia i Rolnictwa), oraz ich skupujący.

Zbiornice otrzymują od Gubernatora Okręgu (Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) pewien obszar przeznaczony do skupu i muszą odstawić pióra oznaczonym zakładom skupu i oczyszczania.

Skupujący nabywają pióra w imieniu i na rachunek zakładu lub placówki, dla której skupują i są obowiązani odstawić temu zakładowi lub tej placówce wszystkie nabyte pióra.

Skupujący dla zakładów skupu i oczyszczania są uprawnieni do skupu na całym obszarze Generalnego Gubernatorstwa. Skupujący dla zbiornic są uprawnieni do skupu jedynie na przydzielonym im obszarze. Wszyscy skupujący winni posiadać legitymację władzy, właściwej w myśl ust. 1 do dopuszczenia. Legitymacja winna zawierać nazwisko, miejsce zamieszkania, datę urodzenia i narodowość skupującego oraz wymienić zakład lub placówkę.

und den Betrieb oder die Stelle anzugeben, für den er sammelt. Bei Sammlern der Erfassungsstellen ist ferner das ihnen zum Kauf zugewiesene Gebiet anzugeben.

Der Verkauf von Rohware durch Aufkaufs- und Reinigungsbetriebe sowie Kleinverteilbetriebe an den Verbraucher ist verboten. Der Kleinverkauf von Federn ist nur den von dem Gouverneur des Distrikts (Abteilung Ernährung und Landwirtschaft) zugelassenen Kleinverteilbetrieben gestattet.

Die Verfälschung von Federn und die Beimengung gewichtserhöhender Stoffe ist verboten. Derjenige, dem solche Federn angeboten werden oder der bei anderer Gelegenheit Verfälschungen oder Beimengungen feststellt, ist verpflichtet, unverzüglich der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) unter Angabe der näheren Umstände Meldung zu machen. Die Ware ist der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) zur Verfügung zu halten.

Diese Anordnung tritt eine Woche nach Verkündung in Kraft.

Futterzucker für Bienen

Ab 1. Juli 1942 begann die Ausgabe von Futterzucker für Bienen. Im Frühjahr d. J. wurden bereits 2 kg je Bienenvolk für die Frühjahrsfütterung zur Verfügung gestellt. Ab Juli werden darüber hinaus bis zu 5 kg je Volk verteilt. Die jetzige Zuteilung ist an die Rücklieferung von Honig gebunden. Es werden bei Ablieferung von je 1 kg Bienenhonig I. und II. Qualität 2 kg Zucker und bei Ablieferung von 1 kg Honig III. Qualität 1,5 kg Zucker ausgegeben.

Die an der Frühjahrszuteilung beteiligten Imker verpflichteten sich, mindestens 1 kg Honig je Volk abzuliefern.

Anbauumlage von Raps und Rüben

Die Versorgungslage des GG. mit Fetten zwingt zu einer Anbauumlage von Winterraps und Winterrüben trotz der teilweise schlechten Erfahrung in den letzten Jahren. Die Großbetriebe haben in den letzten Tagen vom Kreislandwirt ihr Anbausoll mitgeteilt erhalten, das unbedingt durchgeführt werden muß. Der Erfolg dieser Maßnahmen liegt jedoch in der sorgfältigen Arbeit des Landwirtes begründet.

Als Düngung ist notwendig und wird von der Vertragsfirma geliefert: 1,8 dz Thomasmehl, 2 dz Kali 40 % je Hektar. Neben einer Stallmistgabe von etwa 250 dz je Hektar ist eine reichliche Stickstoffgabe in Form von Handelsdüngemitteln zu verabfolgen, wobei die physiologisch basischen Dünger zu bevorzugen sind. Die Vertragsfirma liefert je Hektar 1 dz Kalkammonsalpeter im Herbst und 2 dz Kalksalpeter für die Frühjahrskopfdüngung.

Sortenregisterprüfung bei Gemüse

Zur Beschränkung der Gemüsearten wird auch im Generalgouvernement die Sortenregisterprüfung durchgeführt. Im Generalgouvernement herrscht immer noch ein Sorten-Wirrwarr im Gemüsebau.

Auf Veranlassung der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, Unterabteilung Gartenbau, werden in diesem Jahr erstmalig die Sortenregisterprüfungen aufgenommen. Um die Arbeiten einwandfrei durchführen zu können, werden für die ersten Prüfungen nur Buschbohnen, Karotten, Wurzelpetersilie, Zwiebeln und rote Rüben zugelassen. Die Durchführung dieser Arbeiten erfolgt in 4 Versuchsgütern in den verschiedenen Gebieten des Generalgouvernements und zwar: in der Forschungsanstalt Pulawy, Distrikt Lublin auf dem Versuchsgut Mory bei Warschau, in der Gärtnerei Glinka bei Krakau und in dem Versuchsgut Skierniewice, Distrikt Warschau.

Die Exaktheit der Prüfung ist noch besonders dadurch gesichert, daß jede Prüfungsstation eine einmalige Wiederholung durchführt. Als Vergleich dienen die deutschen Reichssorten. Der Zweck der Prüfungen ist die Feststellung

dla której on skupuje. Przy skupujących dla zbiornic należy wymienić ponadto obszar przydzielony im do skupu.

Sprzedaż surowca przez zakłady skupu i oczyszczania jako też przez detaliczne zakłady rozdzielcze konsumentom jest zabroniona. Sprzedaż detaliczna piór jest dozwolona jedynie detalicznym zakładom rozdzielczym, dopuszczonym przez Gubernatora Okręgu (Wydział Wyżywienia i Rolnictwa).

Zabrania się podrabiania piór oraz domieszania materiału zwiększającego ciężar. Ten, któremu zaoferowano takie pióra, albo który stwierdzi przy innej sposobności podrobienia lub domieszki, jest obowiązany niezwłocznie donieść o tym Rządowi Generalnego Gubernatorstwa (Głównemu Wydziałowi Wyżywienia i Rolnictwa) z podaniem bliższych szczegółów. Towar należy zatrzymać do dyspozycji Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa).

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie tydzień po ogłoszeniu.

Cukier dla pszczół

Od 1 lipca 1942 r. rozpoczęto wydawanie cukru dla podkarmiania pszczół. Na wiosnę br. na podkarmianie wiosenne dostarczono już po 2 kg cukru na rój. Od lipca zaś przydziela się ponadto do 5 kg na ul. Obecny przydział połączony jest z odstawą miodu. Za każdy dostarczony kilogram miodu I i II jakości wydaje się 2 kg cukru, za 1 kg miodu III gatunku — tylko 1¹/₂ kg cukru.

Pszczelarze, którzy otrzymali przydział wiosenny, winni odstawić przynajmniej po 1 kg miodu od roju.

Kontyngent uprawy rzepiku i rzepaku

Zagadnienie zaopatrzenia Generalnego Gubernatorstwa w tłuszczu zmusza do nałożenia kontyngentu rzepaku i rzepiku wbrew złym częściowo doświadczeniom w ostatnich latach. Gospodarstwa folwarczne otrzymały w ostatnich dniach od Kreislandwirtów nałożone kontyngenty, które muszą być obowiązkowo wykonane. Wynik tych zarządzeń jednak jest zależny od starannej pracy rolnika.

Nawozy pomocnicze są do uprawy rzepaku potrzebne i firmy zawierające kontrakty dostarczają 1,8 q tomasyuy i 2 q 40 % soli potasowej na ha. Poza dawką obornika około 250 q na ha trzeba dać dostateczną ilość azotu w formie nawozów pomocniczych, przy czym należy dać pierwszeństwo nawozom fizjologicznie zasadowym. Firma zawierająca kontrakty dostarcza 1 q saletrzaku w jesieni i 2 q saletry wapniowej na wiosenne nawożenie pogłównie.

Badanie spisu gatunków jarzyn

Celem ograniczenia liczby rodzajów jarzyn zostaną przeprowadzone także w Generalnym Gubernatorstwie badania rejestru gatunków jarzyn. W Generalnym Gubernatorstwie dotychczas jeszcze panuje na tym polu duże zamieszanie.

Z inicjatywy Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa, pododdział ogrodnictwa, zostaną w bieżącym roku po raz pierwszy przeprowadzone badania rejestru gatunków roślin. Ażeby dana była możliwość bezwzględnie dokładnego dokonania badań, zostaną na początek wzięte pod uwagę jedynie fasola krzaczasta, marchew-karotka, korzenie pietruszki, cebula i buraki czerwone. Prace badawcze będą przeprowadzane w czterech ziemskich majątkach doświadczalnych na najrozmaitszych terenach Generalnego Gubernatorstwa, a mianowicie w Zakładzie Doświadczalnym w Puławach, na majątku doświadczalnym Mory pod Warszawą, w gospodarstwie ogrodniczym Glinka pod Krakowem oraz na majątku doświadczalnym w Skierniewicach.

Dokładność badań zapewniona zostanie szczególnie dzięki zastosowaniu powtórnego badania każdego z punk-

der Gleichheit bzw. der Unterschiedlichkeit der deutschen und polnischen Sorten untereinander, um für die anschließenden Stammes- und Leistungsprüfungen die Sortenzahl zu verringern. Außerdem will man auch hier den polnischen Erzeugern die deutschen Sorten zeigen.

Die Leitung der Sortenregisterprüfungen hat die Forschungsanstalt Pulawy übernommen, die die Arbeit im engsten Einvernehmen mit der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, Unterabteilung Gartenbau, durchführt.

In Zukunft muß bei der Anerkennung neuer Gemüsesorten und -stämme der Saatgutstelle ein Gutachten der Forschungsanstalt Pulawy vorgelegt werden, welches die Selbständigkeit der Sorten bzw. des Stammes bestätigt.

So wird auch im Generalgouvernement der tüchtige und ehrliche Züchter einen Schutz erhalten, und es werden dem Erzeuger nur Gemüsesorten angeboten werden, die unter den hiesigen Verhältnissen den besten Erfolg versprechen.

tów doświadczalnych. Dla celów porównawczych będą służyły gatunki z Rzeszy.

Celem badań jest ustalenie podobieństw albo różnic między gatunkami niemieckimi i polskimi oraz wyeliminowanie gatunków dla nastąpić mających badań wydajności i pochodzenia poszczególnych gatunków. Ponadto zamierza się również pokazać producentom polskim niemieckie gatunki.

Kierownictwo akcją rejestracji gatunków nasion objął Zakład Doświadczalny w Puławach, który działa w ścisłym porozumieniu z Wydziałem Głównym Wyżywienia i Rolnictwa, pododdział ogrodnictwo. Na przyszłość musi być przy uznaniu zdatności nowych gatunków i rodzajów jarzyn przedłożona opinia Zakładu Doświadczalnego w Puławach, która potwierdzi odrębność gatunku lub rodzaju. W ten sposób także w Generalnym Gubernatorstwie ucziwy hodowca uzyska ochronę swoich wysiłków, a producentowi sprzedawać się będzie tylko gatunki, które w tułejszych warunkach zapewniają najlepsze wyniki.

Fragekasten Skrzynka zapyałań

Der Stand der Teichwirtschaften in Galizien

Frage: Wie ist der heutige Stand der Teichwirtschaften in Galizien?

Antwort: Auf dem Gebiet des heutigen Galiziens befinden sich über 250 Teichwirtschaften mit einer Gesamtfläche von etwa 13 000 ha. Ein großer Teil dieser Teiche wurde in den letzten Jahren vor dem gegenwärtigen Kriege angelegt. Für einen weiteren Ausbau bestehen noch größere Möglichkeiten, da es noch sehr viele Flächen gibt, die sich für die Anlagen von Teichen besser eignen als für andere Zwecke. Unter gewöhnlichen Umständen wären allerdings gewisse Schwierigkeiten dabei kaum zu überwinden, da ein großer Teil dieser für Teichanlagen geeigneten Grundstücke zu kleinbäuerlichen Betrieben gehören. Es besteht jedoch die Möglichkeit, bei den Flurbereinigungen solche Flächen für diesen Zweck auszuscheiden, die durch die Anlage von Teichen vorteilhafter zu nutzen wären.

Augenblicklich gilt es allerdings in erster Linie, die vorhandenen Teichwirtschaften auf einen einwandfreien Stand zu bringen. Ein Teil von ihnen ist mangelhaft und fehlerhaft angelegt, weil man früher bei der Anlage sparen wollte und oft auch für die Planung und Ausführung der Arbeiten billige und fachlich nicht entsprechend geschulte Kräfte herangezogen hat. Am häufigsten leiden diese Teichwirtschaften an unsachgemäßer Wasserzuleitung, so daß die Teiche oft nicht ausreichend mit Wasser bestaut werden können, wodurch wieder oft direkt Unland entsteht. Schlecht oder nicht bestaute Oberländer von Teichen haben für die Fischproduktion gar keinen Wert; für eine Nutzung als Wiese kommen sie aber auch nicht in Frage. Diese Mängel lassen sich verhältnismäßig leicht, ohne große Mühe und Kosten beheben. Schwieriger ist es schon, jeden Teich nach Möglichkeit gesondert zu bestauen und zu entwässern, ohne dabei von anderen Teichen abhängig zu sein. Da kann nur durch Umbau der Anlage Abhilfe geschafft werden. Eine Anzahl der Teiche hat durch die Kriegshandlungen und auch durch das varjährige ungewöhnliche Hochwasser gelitten. Durch den früh einsetzenden Winter ist manche Arbeit nicht mehr im Herbst ausgeführt worden

Obecny stan stawów rybnych w Galicji

Pytanie: Jaki jest obecny stan stawów rybnych w Galicji?

Odpowiedź: Na terenie dzisiejszej Galicji znajduje się ponad 250 gospodarstw stawów rybnych o obszarze 13 000 ha. Większa część tych stawów została założona w ostatnich latach przed obecnie toczącą się wojną. Dalsza rozbudowa w zakładaniu stawów rybnych ma jeszcze większe możliwości, ponieważ dużo jest obszarów, które nadają się na założenie stawów o wiele lepiej aniżeli dla innych celów. W normalnych warunkach trudności nasuwające się przy zakładaniu stawów byłyby prawie że nie do przewyżczenia, ze względu na to, że duża część terenów nadających się na stawy jest własnością drobnych rolników. Obecnie jednak istnieją możliwości weliminowania w ramach akcji oczyszczania pól uprawnych takich kawałków ziemi, których najlepsze wykorzystanie nastąpiłoby w drodze zamienienia ich na stawy rybne.

Na razie jednak chodzi w pierwszym rzędzie o to, ażeby doprowadzić istniejące już gospodarstwa rybne do pierwszorzędного stanu. Część tych gospodarstw jest założona niedostatecznie fachowo i przy popełnieniu licznych błędów. Dawniej bowiem dązono do oszczędności przy zakładaniu, a wykonanie planów oraz samych robót powierzano tanim oraz fachowo niedostatecznie wyszkolonym siłom. Najczęściej niedomagają te gospodarstwa rybne na brak odpowiedniego dopływu wody, a wskutek niewystarczającego nawodnienia stawy niszczeją i zamieniają się z powrotem w nieużytki. Złe albo niedostatecznie pokryte zwierciadła stawów nie posiadają dla hodowli ryb absolutnie żadnej wartości, a również nie wchodzą tereny takie w rachubę jako łąki. Niedomagania takie dają się jednak usuwać stosunkowo łatwo i bez większych kłopotów i kosztów. Trudniejszą już sprawą jest nawodnienie i odwodnienie każdego stawu z osobna, niezależnie od stawów sąsiednich. W tym wypadku można znaleźć drogę wyjścia tylko przez przebudowę gospodarstwa. Pewna ilość stawów ucierpiała wskutek działań wojennych, a także przez zesłoroczny niezwykle wysoki stan wody. Z powodu

und konnte auch im Frühjahr wegen der lang anhaltenden Kälte und der dringenden Bestauung der Teiche kaum durchgeführt werden. Man hat sich hier jedoch mit provisorischen Instandsetzungen beholfen.

Ähnlich ist die Lage bei den verschiedenen Forellenbrutanstalten. Auch hierbei ist viel in Ordnung zu bringen, damit im kommenden Herbst die Bruterzeugung in Gang kommen kann.

Es gibt also auf allen Gebieten der Teichwirtschaften viel zu tun, damit die schlimmsten Kriegsfolgen und Bolschewistenverheerungen wieder ausgeglichen werden können.

rychłego nadejścia zimy wiele robót w jesieni nie mogło być wykonanych, a także na wiosnę zaledwie można było przeprowadzić tylko najpilniejsze nawodnienia stawów z powodu długotrwałego zimy. Usiłowano w tych wypadkach dopomóc sobie w sposób prowizoryczny.

Podobne trudności powstały w wielu zakładach wylęgowych pstrągów. I tutaj jest dużo do odrobienia, ażeby na przyszłą jesień produkcja wylęgowa mogła pójść w ruch.

Tak więc we wszystkich dziedzinach gospodarki rybnej jest jeszcze dużo do zrobienia, ażeby doprowadzić do wyrównania najprzekreślonych skutków wojny.

Aus dem



SPÓŁDZIELCO

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 13.

Wann und wie Blankowechsel ausgestellt, ausgefüllt, weitergegeben und eingelöst werden können, das alles war schon in den Vorkriegszeiten ein Kapitel für sich von Gerichtsurteilen, die verschiedene Einzelfälle auseinandersetzen. Die Frage ist auch heute noch für die Genossenschaften, besonders aber auch für die in Liquidation befindlichen, von großer Bedeutung.

Der einleitende Artikel in der Folge Nr. 13 der Genossenschaftszeitung befaßt sich mit diesem Thema und erörtert die wichtigsten Entscheidungen des früheren Obersten Gerichtshofes zu Warschau. Infolgedessen, daß das geltende Wechselrecht Blankowechsel zuläßt, hat diese Form des Kreditumsatzes eine recht breite Anwendung gefunden und sich auch als äußerst bequem für die Schuldner und Gläubiger bewährt. Bei dem Umsatz von solchen Wechseln treten am meisten folgende Fragen in Erscheinung:

1. wann ein Blankowechsel ausgefüllt werden kann;
2. auf welche Summe er ausgefüllt wird;
3. wie ist der Zahlungstermin zu ermitteln und auf dem Wechsel einzutragen;
4. ob ein Blankowechsel in den Umlauf gebracht werden kann und
5. der Haftungsbereich der Avalisten und Indossanten aus einem Blankowechsel.

Zu jeder dieser Fragen wird in dem Aufsatz unter Anführung der stichhaltigen Gerichtsentscheidungen Stellung genommen.

In der nächsten Notiz macht die Schriftleitung die Genossenschaften abermals darauf aufmerksam, daß sämtliche auf Grund gesetzlicher Bestimmungen oder auf Grund gesetzlich geregelter Vereinbarungen (Satzungen der Genossenschaften) zu veröffentlichenden Bekanntmachungen unmittelbar an den Revisionsverband der Genossenschaften im Generalgouvernement zu schicken sind. Nur die Kosten der Anzeigen sind an den Agrarverlag zu zahlen.

Die Spalte der Verbraucher- und Arbeitsgenossenschaften enthält zwei Aufsätze über die Veranlagung und die Ermäßigung der Einkommensteuer.

Der Teil „Genossenschaften in aller Welt“ bringt einen umfangreichen Bericht über die Entwicklung der landwirtschaftlichen Genossenschaftsbewegung in Bulgarien. Weiter folgen Notizen über die Herabsetzung der Zahl der Darlehnskassen in Deutschland, die Organisation des landwirtschaftlichen Kredits in den Niederlanden, Molke- und Käsereiwirtschaft in Ungarn, ländliche Kredite in Frankreich,

Genossenschaftswesen in Finnland, Neugründungen von Genossenschaften in Serbien, Tätigkeit der Waldgenossenschaften in Rumänien, Entwicklung des deutschen Genossenschaftswesens in Kroatien, Milch-, Eier- und Geflügelwirtschaft in Kroatien u. dgl.

In der Spalte „Amtliche Bekanntmachungen“ befindet sich eingangs eine Besprechung des durch eine Verordnung ermöglichten Ausgleichs von Vermögensverlusten. Es kann nämlich im Generalgouvernement ein Ausgleich für Vermögensverluste gewährt werden, die in Auswirkung der Verordnung über die Behandlung von Vermögen der Angehörigen des ehemaligen polnischen Staates vom 17. September (Reichsgesetzblatt I. S. 1270) und der Schuldenabwicklungsverordnung vom 15. August 1941 (Reichsgesetzblatt I. S. 516) entstanden sind. Da das Ausgleichsverfahren auch juristische Personen unfaßt, kann es etwa für die Genossenschaften von Bedeutung sein, die ihr Vermögen in den dem Reich angegliederten Gebieten zurückgelassen haben.

Folgend werden die Genossenschaften auf die Errichtung einer Bewirtschaftungsstelle für Baustoffe im Generalgouvernement aufmerksam gemacht. Die neue Eisenbahnverkehrsordnung ist Gegenstand einer weiteren Behandlung. Danach folgen Erläuterungen von Verordnungen und Anordnungen über die falschen 50-Groschen-Münzen, den Dienst am Pferde, Höchstpreise für Leder, Preise für Mineralölprodukte, Erfassung und Verteilung von Gartenbau-Erzeugnissen usw.

In den „Rechtsberatungen“ wird auf die angeordnete Einlösung von Pfandbriefen der Posener Landschaft, Posen, hingewiesen, falls es Genossenschaften geben sollte, die in ihrem Wertpapierbestand die erwähnten Pfandbriefe haben. Weiter werden die Termine für Steuerreklamationen behandelt. Die Richtlinien über die wichtigsten Erfordernisse der Form der emissionsbankfähigen Inlandswechsel (nach einem Merkblatt der Emissionsbank) und der Steuerkalender für den Monat August schließen diese Spalte.

In dem Teil „Rechnungswesen der Genossenschaften“ kommen Ausführungen über das Kontrollbuch für Sachkonten und Bilanzen in Erscheinung. Der Aufsatz ist mit graphischen Darstellungen illustriert. Außerdem wird die Übersetzung einer Anordnung der Regierung des Generalgouvernements, Hauptabteilung Finanzen über die Buchungen von für Inbestitionszwecke verwendeten öffentlichen Subventionen gegeben. Ein Kommentar und ein praktisches Beispiel gehören dazu.

Vor den Handelsanzeigen befinden sich, wie üblich, Register- und Pflichtanzeigen der Genossenschaften.

INTERNATIONALE TRANSPORT A.G.



POLNISCHER LLOYD

ZENTRALE WARSCHAU - FOKSAL 5. RUF 331-60 / 61
 NIEDERLASSUNG KRAKAU-FLORIANGASSE 23. RUF 101-59, 162-09
 TELEGRAMM-ADRESSE: LLOYDPOL

Baranski, Barcikowski u. Co

Anerkannte Getreidesaaten und Samen

Düngemittel

Stickstoff-Düngemittel

Kali-Düngemittel

Phosphorsäure-Düngemittel

Düngekalk

Verkauf in Waggonladungen, kleinere Mengen von
 Eigenem Lager in Warschau, Tatarskastr. 2.

Es werden sämtliche Informationen betreffs Düngemittel
 erteilt.

Warschau, Plac Napoleona 1
 Tel. 581-27, 581-37, 581-07, 231-68

Baranski, Barcikowski i Ska

Nasiona zbót kwalfikowanych i polnych

Nawozy sztuczne

azotowe

fosforowe

wapno fosforowe

Sprzedż w ładunkach całowaggonowych, względnie
 drobne ilości z własnych składów
 w Warszawie, przy ul. Tatarskiej 2.

Udziały wszelkich informacji w zakresie nawozowym.
 Warszawa, Plac Napoleona 1
 tel. 581-27, 581-37, 581-07, 231-68

**Tisch-
platten
aus Glas**

beidseitig
 geschliffen und
 poliert

May & Reinert

Dessau

Glasschleiferei
 Spiegelfabrik

Ruf 2009

Werbt

für die

„Ernährungs-

Wirtschaft“

*Z dobrych
 najlepsza*

**Signier-Stempel**

In jeder Ausführung

für Säcke, Kisten, Fässer usw

Signier- und Stempelfarben

RICHARD BERCKMAN, Hamburg-Wandsbek 66

Fabrik für Signier-Apparate

*Biblioteka Rolnicza - źródłem
 wiedzy fachowej!!!*

Marmelade
Obstkonserven
Obstsäfte
Zuckerwaren
Waffeln

Fructilol
S. m. b. H. Sp. z ogr. odp.
Radom, Wernicki 31.
Fernsprecher: 11-14
Wahlschrift: Fructilol

Marmelada
Konserwy owocowe
Soki
Wyroby cukrowe
Wafle

Landwirtschaftliche Gewerbe und Handelsgesellschaft

G. m. b. H.

IN WARSCHAU

SZEROKASTRASSE 18

FERNSPR. 10-44-02

Rolnicza Spółka Przemysłowo-Handlowa

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

W WARSZAWIE

ULICA SZEROKA 18

TELEFON 10-44-02

WSZYSCY GRAMY W LOTTO LICZBOWE

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

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

*Loszcredrony,
jeden złoty!*



złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

bardziej różnorodnego rodzaju gry, tym pewniejsze i liczniejsze możliwości wygrania. Ponieważ Lotto-ciągnięcie odbywa się dwa razy w tygodniu (w Krakowie i w Warszawie), jest więc okazja do częstego grania i wygrywania.

Z pośród liczb od 1—90 wybiera się jedną liczbę, na którą stawia się stawkę. Grać można nie tylko na jedną, ale także na 2, 3, 4, lub 5 liczb (numerów).

Przy odgadnięciu jednego numeru wypłaca się przy wygranej 10-krotną stawkę, 50-krotną stawkę wygrać można, jeżeli oprócz numeru odgadnie się i kolejność jego wylosowania.

Przy odgadnięciu 2 numerów wygrywa się 180-krotną stawkę — gdy zaś odgadnie się wszystkie trzy numery, wysokość wygranej wynosi 3.600-krotną stawkę.

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy

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

Steinholz- Arbeitstischplatten

Naturfarbe

12/14	mm	stark	qm	27.—	RM	} zum Aufschrauben auf abgearbeitete Tische, kuratrist. herförbar. Genaue Masse angeben. Lieferung erfolgt per Nachnahme. — Bahnstation angeben.
15/17	"	"	"	29.—	"	
18/20	"	"	"	31.—	"	
21/23	"	"	"	33.—	"	
24/26	"	"	"	35.—	"	

Herbert FICKERT, Bremen
CLAUSSENSTRASSE 10.

ROK 1840 ZAŁOŻ.

FABRYKA WÓDEK
LIKIEROW I WIN

Stefan Geneli i S-ka

SPÓŁKA AKCYJNA

WARSZAWA, GRZYBOWSKA 43
TELEFON 613-58

Manganit

WYTWÓRNIA CHEMICZNA
WARSZAWA, OCZKI 3

GROSSVERTEILUNGSTELLE
FÜR OBST und GEMÜSE

HURTOWNIA OWOCÓW I WARZYW

Jerzy Pazulski

Warschau - Warszawa

AN DER MARKTHALLE NR. 7

HALA MIROWSKA NR. 7

FERNRUF 628-30

TELEFON 628-30

TSCHENSTOCHAUER

MECHANISCHE PAPIERBEUTELFABRIK

Tschenstochau, Wilsonstr. 14

Fernsprecher 25-14

„PAKPOL“

CZĘSTOCHOWSKA

MECH. FABRYKA TOREBEK I OPAKOWAŃ

Częstochowa, ul. Wilsona 14

Telefon 25-94

Süßwarenfabrik | Fabryka Cukrów

F. POMORSKI

u. Co.
i S-ka

MILANÓWEK

FABRIKLAGER

WARSCHAU

BAHNHOFSTR. 32, w. 60

Fernruf 509-86

SKŁAD FABRYCZNY

WARSZAWA

Al. Jerozolimskie 32, m. 60

TeL. 509-86

Gegründet 1851

SCHOKOLADENFABRIK

E. WEDEL

A. G. S. A.

FABRYKA CZEKOLADY

Rok założ. 1851

DEUTSCH
KOMMISSARISCHE
LEITUNG

TEIGWARENFABRIK
»MAZOLI«

G. m. b. H.

KRAKAU, KOPERNIKUSSTRASSE 8.

Tel. Nr. 201-10.

Verkauf
nur gegen
Bezugschein

*Nimm ein Postscheckkonto den
Otwórz sobie konto czekowe*

DEUTSCHEN
POST
OSTEN

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



ANMELDUNG AM POSTSCHALTER
ZGŁOSZENIA PRZY OKIENKU POCZTOWYM

GEGRÜNDET 1856



ROK ZAŁOŻENIA 1856

INDUSTRIE und HANDELSBETRIEBE

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWO-HANDLOWE

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

Marmelade – Kunsthonig u. Konserven-Fabrik Fabryka Marmelady – Miodu Sztucznego i Konserw
 WARSCHAU-OKĘCIE, KRAKAUER ALLEE 2 WARSZAWA-OKĘCIE, ALEJA KRAKOWSKA 2

DIE FABRIK ERZEUGT:
 VON BEKANNTER QUALITÄT:

MARMELADE KUNSTHONIG

FABRYKA PRODUKUJE:
 ZNANE ZE SWEJ JAKOŚCI:

MARMELADĘ MIÓD SZTUCZNY

**W
E
S
K
O-MILL**

DER TREUHÄNDER DER
 PAPIERWARENFABRIK

empfiehlt diese
 berühmten Qualitätszeugnisse:

*Alle Arten Briefumschläge
 Briefpapiere in Mappen
 Kästchen u. Blocks u. a.*

Verkauf nur an Wiederverkäufer!

FABRIK: Krakau, Glinianastrasse 24. Tel. 130-19, 130-39
 VERKAUFLAGER IN WARSCHAU:
 Fa. »Interprint« B. S. Szczepaki, Bahnhofstr. 32, Tel. 683-38

Fahrrad-Ständer Stojaki do rowerów

für Gefolgachten (kenntnis- für Stawarzyzeń (bez kart
 serfrei) liefert prompt in ie- zapotrzebowania) dostarcza
 der Menge niezwłocznie w każdej ilości

M. Baumeister, München 13 Schellingstr. 40
 Fernruf 297 254

MEYN MOTOROWY

pod firmą
Franciszek Lorenc
 w Pruszkowie, ul. Młynarska 2
 Tel. 22-36 Pruszków

**Technische
 Gummiwaren**

lietere ich an Verbraucher
 kurzfristig
WALTER LOHRE, NIXDORF
 Sudelengau
 Tel. 81 49 Amt Gross-Schönau

**ZUCKERWARENFABRIK
 FABRYKA WYROBÓW CUKIERNICZYCH**

M. Ciecierzyński

WARSCHAU, EISGRUBENSTR. 45
 WARSZAWA, ULICA CHŁODNA 45

HANDELS- UND INDUSTRIEHAUS
 DOM HANDLOWO-PRZEMYSŁOWY

M. PILASKI

ABTEILUNG: KRAFTFUTTERFABRIK
 ODDZIAŁ: FABRYKA PASZ TREŚCIWYCH

BIURO: WARSCHAU, BAHNHOFSTRASSE 36, TEL. 3-38-80
 BIURO: WARSZAWA, AL. JEROZOLIMSKA 36, TEL. 3-38-80

Fabrik und Lager: Warschau-Praga, Jagiellońskastrasse 4/6
 Telefon 10-64-10

Fabryka i Skład: Warszawa-Praga, ul. Jagiellońska 4/6
 Telefon 10-64-10

Nährmittelfabrik * * **Fabryka Przetworów Spożywczych**

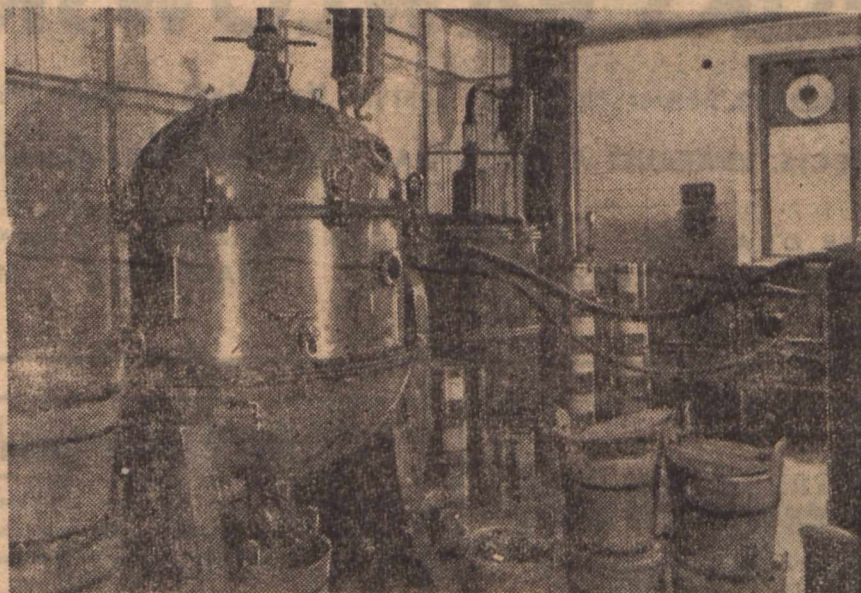
G. m. b. H. **L. NASIEROWSKI** Sp. z o. o.

WARSCHAU

KALISKA 9

WARSZAWA

Marmelade,
Kunsthonig
und
Süßmost



Marmelada,
Miód sztuczny
i
Owoce płynne

BIER · SCHNÄPSE · LIMONADEN

in bekannter Güte empfiehlt

A. G. Haberbuseh u. Schiele

Warschau, Grzybowskastr. 58



Gegr. 1846 rok zał.

PIWA · WÓDKI · LEMONIADY

znane ze swej jakości poleca

A. G. Haberbuseh u. Schiele

Warszawa, Grzybowska 58