

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 Wyżywienia i Rolnictwa.

Bezugspreis monatlich Zł 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 Zł. 4.— Erm. Grundpreise II Preisliste Nr. 1. Briefanschr.: Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstr. 5a. Telefon 116 79 und 116 80

Prenumerata monatlich Zł 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 Nonpareille, szpalta tekstowa 1 mm wys. i 94 szer. zł. 4.—. Zniżone ceny ogłoszeń w Cenniku Nr. 1. Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Nürnbergstraße 5a. Telefon: 116 79 i 116 80

Nr. 15

5. 8. 1942

Jahrgang / Rok II

Der Weg zur Ernährungsfreiheit Europas Droga do niezależnej aprowizacji Europy

In seinem vor kurzem erschienenen Buche „Um die Nahrungsfreiheit Europas“ beschäftigt sich Staatssekretär, Herbert Backe, u. a. mit dem Leistungssoll und den Leistungsreserven der Landwirtschaften in Kontinentaleuropas und kommt hierbei zu wichtigen Feststellungen und Schlußfolgerungen, die wir in Folgendem in Kürze nachzeichnen wollen. Herbert Backe wendet sich vor allem gegen die auch in maßgebenden Kreisen weit verbreitete Überschätzung der Abhängigkeit Kontinentaleuropas vom Weltmarkt und gelangt demgegenüber zu einer objektiven Darstellung der wirklichen Verhältnisse, indem er nüchterne Zahlen sprechen läßt. Der Eindruck einer „überwältigenden Abhängigkeit“ von den Zufuhren an Nahrungsgütern aus den sogenannten Kornkammern in Übersee ist dadurch entstanden, daß man bei den Betrachtungen über diese Frage nicht Kontinentaleuropa, sondern Europa schlechthin unter Einbeziehung der beiden raumfremden Großmächte England und Sowjetrußland zum Ausgangspunkt gemacht hat. Der hohe Zuschußbedarf der Britischen Inseln und die ganz besonderen Verhältnisse Sowjetrußlands sind aber zwei irreführende Faktoren, deren Berücksichtigung zu einem falschen Bilde über den Einfuhrbedarf Kontinentaleuropas an Nahrungsmitteln führen muß.

Kontinentaleuropa konnte sich vor dem Kriege von 1939 zu etwa 90 % mit Nahrungsmitteln aus eigener Erzeugung versorgen. Bei einer Gesamtbevölkerung von rund 350 Millionen Menschen mußten also 35 bis 40 Millionen Menschen (neben etwa 30 Millionen Engländern) aus dem Ausland versorgt werden. Fragt man nun nach dem Leistungssoll, das die europäische Landwirtschaft zur Eringung der Nahrungsfreiheit erringen muß, so geben die von der Studiengesellschaft für deutsche Wirtschaftsordnung errechneten Zahlen über die Nahrungsmiteinfuhr Festlandeuropas (ohne Rußland und die Randstaaten) wertvolle Hinweise. Danach ist bei einer Weizenerzeugung von 46 Millionen t eine Einfuhr von 2 Millionen t (Einfuhrüberschuß gleich 4,4 % der Eigenerzeugung) erforderlich, um den jährlichen Bedarf von 48 Millionen t decken zu können. Beim Roggen beläuft sich die Erzeugung auf 22 Millionen t, die Einfuhrmenge auf nur 0,4 Millionen t

W seiner niedawno temu wydanej książce pod tytułem: „O niezależne zaopatrzenie Europy“ sekretarz stanu Herbert Backe zajmuje się maksymalnymi możliwościami i rezerwami produkcyjnymi gospodarki rolniczej całego kontynentu europejskiego i dochodzi przy tym do ważnych stwierdzeń i wniosków końcowych, które zamierzamy w niniejszym artykule pokrótce odtworzyć. Herbert Backe zwraca się przede wszystkim przeciwko rozpowszechnionej również w kołach czynników decydujących skłonności do przeceniania zależności kontynentu europejskiego od rynku światowego i wbrew tym mniemaniom dochodzi do obiektywnego przedstawienia stosunków, jakie panują w rzeczywistości, popierając swoje wywody prostymi cyframi. Przeświadczenie o „nie dającej się pokonać zależności“ od dowozów dóbr spożywczych z tak zwanych „śpiichlerzy“ krajów zamorskich utrwaliło się dlatego, że przy rozważaniu tego zagadnienia nie brano pod uwagę kontynentu europejskiego jako takiego, lecz niestety Europę łącznie z mocarstwami jej przestrzennie obcymi, a mianowicie Anglią i Rosją Sowiecką. Wysoki niedobór cełujący wyspy brytyjskie oraz zupełnie odrębne stosunki panujące w Rosji Sowieckiej stają się czynnikami wprowadzającymi w błąd, a uwzględnienie tych czynników musi w konsekwencji doprowadzić do zupełnie fałszywego obrazu potrzeb importowych kontynentu europejskiego, jeżeli chodzi o artykuły żywnościowe.

Europa kontynentalna przed wojną 1939 r. była w stanie zaopatrzyć się w bodaj 90 %-tach w środki żywnościowe własnej produkcji. Biorąc pod uwagę, że ogólna liczba mieszkańców Europy wynosiła okragło 350 milionów ludności, dla 35 do 40 milionów ludzi musiano środki żywnościowe sprowadzać z zagranicy (w tym dla 30 milionów Anglików). Jeżeli w rachubę wchodzi pytanie, ile europejska gospodarka rolnicza powinna wyprodukować, aby wywalczyć niezależność w zaopatrzeniu w środki żywnościowe, można znaleźć na nie odpowiedź w wartościowych statystykach na temat importu środków spożywczych do Europy (bez uwzględnienia Rosji Sowieckiej i państw kresowych), zestawionych przez Towarzystwo Studiów nad Niemieckim Ustrojem Gospodarczym. Według tych cyfr statystycznych własną produkcję pszenicy w ilości 46 mi-

(Einfuhrüberschuß gleich 1,8 % der Eigenerzeugung). Der Selbstversorgungsgrad bei Gerste und Hafer beträgt etwa 98 %. Hieraus ergibt sich, daß die Steigerung der Erträge zur Überwindung der aufgezeigten Differenz kein Problem darstellt.

Eine dieser Darstellungen beigegebene Übersicht über Erzeugung, Einfuhr und Verbrauch Kontinentaleuropas an Getreide und Kartoffeln in den Jahren 1925/26 bis 1936/38 zeigt nun, daß der Einfuhrüberschuß Kontinentaleuropas höchstens 10 % des friedensmäßigen Bedarfs beträgt und weiterhin, daß seit 1927/29 auf dem wichtigen Getreide-Kartoffel-Gebiet in einzelnen europäischen Staaten die Tendenz einer Einfuhrverringering besteht. Von 12 % des Verbrauchs in den Jahren 1927/29 ist die Einfuhr bis auf 6 % in den Jahren 1936/38 gesunken. Daraus ist zu folgern, daß die Abhängigkeit Kontinentaleuropas von ausländischen Zufuhren keineswegs überschätzt werden darf. Backe betont aber, daß eine wirtschaftliche Einbeziehung

Vergeudet keine Rohstoffe! Nahrungsgüter sind Allgemeingut

neuer Überschußgebiete in die Versorgung Kontinentaleuropas keineswegs ein Nachlassen der eigenen Landwirtschaften nach sich ziehen darf und daß eine Verringerung der Erntemengen bei Kartoffeln und Getreide einen untragbaren, weit über den bisherigen Einfuhren liegenden Anfall bedeuten würde. Gerade die Geringfügigkeit der absoluten Einfuhrzahlen zeigt, daß die sogenannten Kornkammern der Welt kaum in der Lage waren, neben der Versorgung der bisherigen Gebiete noch zusätzlich große Überschüsse an Kontinentaleuropa abzugeben. Auf der anderen Seite ist es jedoch ein Trugschluß, annehmen zu wollen, daß eine Mehrerzeugung in Kontinentaleuropa um 10 % die Ernährungsautarkie geben würde, da dem die steigende Bevölkerungszahl und der wachsende Wohlstand entgegensteht.

Die Lösung des Ernährungsproblems wird vielmehr darin liegen, daß erstens als Wichtigstes die Intensität der eigenen Landwirtschaften gefördert wird, und daß zum zweiten die Ergänzungsräume den Bedürfnissen Kontinentaleuropas entsprechend aufgebaut und ausgerichtet werden.

Die Frage, ob Kontinentaleuropa noch Möglichkeiten zur Steigerung seiner Erzeugung hat, beantwortet Backe in erster Linie mit dem Hinweis auf die sehr unterschiedlichen Hektarerträge an Weizen, Roggen, Kartoffeln und Zuckerrüben in den einzelnen Ländern, die zwar zum Teil klimatisch und natürlich bedingt sind, aber, so namentlich in den südosteuropäischen Staaten, zweifellos einer Steigerung fähig erscheinen. Einen besonderen Fall bildet Frankreich, dessen Hektarerträge in den genannten Fruchtarten erheblich unter denen Deutschlands liegen, dessen Landwirtschaft unter weit weniger vorteilhaften Bedingungen arbeitet. Frankreich hatte 1939/40 mindestens 1½ bis 2 Millionen Hektar Ackerland brachliegen. Allein die Bestellung dieser Flächen hätte den Weizenfahrlager Kontinentaleuropas ausgleichen können.

Bodenverbesserungen, Zusammenlegung, Gestaltung der Innenwirtschaft, Mechanisierung, Verkehrserschließung, züchterische Maßnahmen und Bau von ernährungswirtschaftlichen Einrichtungen sind weitere Voraussetzungen, durch deren fortschreitende Erfüllung die Erzeugung der kontinentaleuropäischen Länder, wenn auch nicht von heute auf morgen, noch erheblich gesteigert werden kann.

Die Nahrungsgewohnheiten der Vergangenheit (anormale Erhöhung des Fettverbrauches, sehr hoher Fleischverbrauch), sind nicht als eine maßgebende Tatsache anzusehen und die Abhängigkeit von großen Zufuhren ausländischer Futtermittel für die Schweinemast kann durch einen stärkeren Übergang zum Genuß von pflanzlichen Produkten, von Gemüse und Obst, sehr vermindert wer-

lionen ton trzeba uzupełnić dowozem 2 milionów ton (nadwyżka importowa wynosząca 4,4 % produkcji własnej), ażeby móc pokryć roczne zapotrzebowanie 48 milionów ton. Jeżeli chodzi o żyto, którego produkcja własna w Europie wynosi 22 miliony ton, potrzebny kontyngent importowy wynosi tylko 0,4 miliony ton (t. zn. nadwyżka importowa równa się 1,8 % produkcji własnej). Stopień samowystarczalności w produkcji jęczmienia i owsa wynosi około 98 %. Z tego wynika, że podniesienie zbiorów celem wyrównania wykazanych różnic nie jest żadnym problemem.

Dołączony do omawianego opracowania przegląd produkcji, importu i spożycia ziemniaków i zbóż w Europie kontynentalnej w latach od 1925/26 do 1937/38 dowodzi dalej, że nadwyżka importowa kontynentu europejskiego wynosiła zaledwie 10 % zapotrzebowania przedwojennego i wykazuje, że od lat 1927/29 zaznacza się na rynku zbożowo-ziemniaczanym we wszystkich państwach europejskich tendencja do zmniejszania importu. Import w wysokości 12 % produkcji własnej w latach 1927/29 spadł w latach 1934/36 do 6 %. Z tego należy wyciągnąć wniosek, że nie wolno w żadnym razie przeceniać zależności kontynentu europejskiego od dowozów z zagranicy. Backe podkreśla jednakże, iż wchłonięcie aparatu produkcyjnego nowych terenów nadwyżkowych dla celów zaopatrzenia Europy nie upoważnia w najmniejszym stopniu do zaniedbania własnej gospodarki rolnej i że zmniejszenie się zbiorów ziemniaków i zbóż wszelkiego rodzaju stanowiłoby wielce dotkliwy brak przewyższający znacznie dotychczasowy kontyngent importowy. Właśnie nikłość absolutnych wskaźników importowych jest dowodem, że t. zw. Spichlerze świata, po zaopatrzeniu innych terenów, ledwo były w stanie oddać Europie jakicis większe uwagi godne nadwyżki. Z drugiej strony byłoby błędem mniemać, że dziesięcioprocentowa podwyżka produkcji własnej kontynentu europejskiego dałaby Europie zupełną niezależność zaopatrzeniową, ponieważ stoi tu na przeszkodzie stały wzrost liczby mieszkańców oraz podwyższanie się stopy życiowej.

Rozwiązanie problemu wyżywienia leży raczej w tym, aby po pierwsze przeprowadzić intensyfikację własnego gospodarstwa rolnego, a po drugie, aby obszary uzupełniające rozbudować gospodarczo, urządzić stosownie do potrzeb Europy kontynentalnej.

Na zapytanie, czy kontyngent europejski posiada jeszcze możliwości podniesienia swojej produkcji, odpowiada Backe, wskazując w pierwszym rzędzie na różnorodność do wysokości wyniki zbiorów z hektara pszenicy, żyta, ziemniaków i buraków cukrowych w poszczególnych krajach, w których różnice w zbiorach są wprawdzie wyłomaczalne zmiennymi warunkami klimatycznymi, nie mniej jednak istnieją, zwłaszcza w krajach Europy połudn.-wschodniej, niewątpliwie możliwości zwiększenia produkcji. Wypadek specjalny stanowi Francja, której wyniki z hektara przy zbiorach wymienionych wyżej roślin uprawnych pozostają daleko w tyle za wynikami niemieckimi, mimo że rolnictwo niemieckie pracuje w warunkach o wiele cięższych od francuskiego. We Francji w latach 1939/40 co najmniej 1½ do 2 milionów hektarów ziemi ornej leżało odlegiem. Obsianie choćby już tylko tego obszaru byłoby w stanie wyrównać niedobór pszenicy w Europie.

Ulepszenie gleby, komasacja, ukształtowanie gospodarki wewnątrznej, stworzenie połączeń komunikacyjnych, zarządzenia i środki w dziedzinie hodowlanej, budowa urządzeń mających znaczenie dla gospodarki wyżywienia są dalszymi warunkami, których ciągłe postępująca realizacja może doprowadzić, jeżeli i nie z dnia na dzień, do znacznego podniesienia wytwórczości rolnej krajów kontynentu europejskiego.

Nawyki co do rodzaju pożywienia, datujące się z przeszłych czasów (nienormalnie wysokie spożycie tłuszczów i bardzo duże spożycie mięsa), nie stanowią bynajmniej miarodajnego punktu wyjściowego, a zależność od importu paszy z obszarów zagranicznych (dla tuczenia świń) można zmniejszyć do minimum przez stopniowe przechodzenie

den, auch wird für die Zukunft die Verbrauchsverlagerung von Fleisch zu Fisch in Kontinentaleuropa von entscheidender Bedeutung sein. Gerade die europäische Fischwirtschaft verfügt — bei entsprechender Orientierung und Neuorganisation — über praktisch unbegrenzte Möglichkeiten und ist in der Lage, nicht nur die infolge mangelnder Futtermittelzufuhr entstehende Fleischlücke zu schließen, sondern auch große Mengen an eiweißhaltigen Futtermitteln bereitzustellen. Der geringe Fischverbrauch in kontinentalen Gebieten ist nicht etwa ein Ausdruck für die Geschmacksrichtung, sondern allein die Folge ungenügender Versorgung. Die leichte Verderblichkeit der Fische erschwerte bisher einen weiten Transport. Aber die Entwicklung neuer Konservierungsverfahren (Tiefgefrierverfahren) in Deutschland wird auch Kontinentaleuropa zugute kommen. Im Interesse aller Staaten liegt deshalb die Verbesserung und Modernisierung der Hilfsmittel, um die Voraussetzungen für verstärkte Anlandungen von Fischen zu schaffen, durch die dann der Fleischhaushalt entlastet werden kann.

Der Ausgleich der kontinentaleuropäischen Ernährungsbilanz ist aber nicht allein eine Frage der Mehrerzeugung, sondern in gleichem Umfange eine Frage der besseren Verwertung bereits erzeugter Mengen. Dazu gehört vor allem die Konservierung der Futtermittel (Grünfütter- und Kartoffelsilage usw.), und die Verwendung von Konserviermethoden, die in Deutschland unter dem Begriff „Kampf dem Verderb“ bereits allgemein bekannt sind. Von großer Wichtigkeit sind weiterhin alle Bestrebungen, leistungsfähigeres Vieh und ertragreichere Pflanzen zu züchten, denn die erzielten Ergebnisse bedingen höhere Leistungen, ohne zusätzliche Fläche zu beanspruchen. In seinen weiteren Ausführungen weist Backe auf die zahlreichen Maßnahmen der deutschen Agrarpolitik zur Förderung der Erzeugung hin, die es nunmehr den anderen Ländern Kontinentaleuropas erleichtern, auf diesen Erfahrungen aufzubauen und hierdurch im Sinne der Ernährungssicherung Europas zu wirken.

denie na spożycie produktów roślinnych, jarzyn i owoców. Dla przyszłości mieć będzie decydujące znaczenie przejście ze spożycia mięsa na ryby. Właśnie w dziedzinie gospodarki rybnej Europa kontynentalna ma, przy zastosowaniu odpowiednio zmienionej organizacji i odpowiedniego wyszkolenia, w praktyce niewyczerpane możliwości i jest w stanie nie tylko zapelnąć lukę mięsną powstałą z braku dowozu zagranicznych pasz, lecz również wyprodukować znaczne ilości pasz syntetycznych o dużej zawartości białka. Nikłe spożycie ryby na kontynencie europejskim nie jest wyrazem gustów smakowych, lecz jedynie i wyłącznie skutkiem niedostatecznego zaopatrzenia. Ryba jako produkt łatwo się psujący, stanowiła ciężki problem komunikacyjny. Za to nowe sposoby konserwowania (zamrażanie), stosowane obecnie w Niemczech, posłużą za przykład za resztę Europy. Dlatego w interesie wszystkich państw europejskich leży ulepszenie i unowocześnienie środków pomocniczych w rybołówstwie, tak, aby połowy były jak najobfitsze i pozwoliły na odciążenie rynku mięsnego.

Wyrównanie europejskiego bilansu gospodarki żywienia nie jest jednakże tylko kwestią wzmoczenia produkcji, lecz bodaj w tym samym zakresie kwestią lepszego spożytkowania już wytworzonych produktów. Tu należy wspomnieć przede wszystkim o konserwowaniu pasz, paszy zielonej, ziemniaków itd., oraz powszechnie zastosowanie środków chroniących przed zepsuciem znanych w Niemczech pod pojęciem „Walka z psuciem się produktów“. Bardzo wielkie znaczenie mają w dalszym ciągu wszystkie zabiegi około hodowli lepszych i wydajniejszych gatunków bydła i roślin, ponieważ w ten sposób uzyskujemy lepsze wyniki bez powiększania obszaru uprawy. W dalszych swoich wywodach Backe wskazuje na liczne kroki i zarządzenia niemieckiej polityki w dziedzinie gospodarki rolnej i hodowlanej, na których przykładzie polegając, inne państwa kontynentu europejskiego mogą prowadzić dalej rozbudowę, współdziałając czynnie w dziele zapewnienia żywienia Europy.

Die Herstellung der Brühwurst Wyrób kiełbasy serdelowej

Von L. Neumann, Abteilungsleiter im Hauptverband der Viehwirtschaft, Krakau

Als Brühwurst wird jede Wurst bezeichnet, die aus rohem Fleisch unter Beimengung von Wasser im Kutter hergestellt, im Heißbrauch geräuchert und dann — wie der Name sagt — gebrüht wird. Ein weiteres Merkmal der Brühwurst ist, daß sie mit wenigen Ausnahmen in warmem Zustand verzehrt wird, z. B. Wiener, Breslauer, Frankfurter, Krakauer, Bockwurst, Jagdwurst und wie sie alle heißen.

Soll eine wirkliche Meisterware entstehen, so gehören dazu mehrere Dinge: die Auswahl des richtigen Rohmaterials, also Fleisch, einwandfrei arbeitende Maschinen und die richtige Würzung der Wurstmasse. Zur Brühwurst verwendet man mageres und, um Schweinefleisch zu sparen, möglichst helles Fleisch von Kälbern, jungen Bullen oder Färsen. Es ist allgemein üblich, vor der Verarbeitung das Fleisch zu salzen. Sofern es möglich ist, sollte das Fleisch nicht erst vorgesalzen, sondern gleich in schlachtwarmem Zustand gekuttert werden, denn es ist eine Erfahrungstatsache, daß gerade bei Verarbeitung in schlachtwarmem Zustande die Bindefähigkeit des Fleisches am größten ist und die fertige Ware ein gleichmäßig schönes Aussehen erhält. Bei der Verarbeitung ist darauf zu achten, daß die Messer im Kutter und Wolf unbedingt scharf sind und gut schneiden, denn warmes Fleisch geht schlechter durch den Wolf und bei nichtschneidenden Messern würde das Fleisch quetschen, sich noch zusätzlich erwärmen und

Nazwą kiełbasy serdelowej określamy kiełbasę, sporządzoną ze zmielonego, surowego mięsa z domieszką wody, następnie uwędzoną w gorącym dymie, a wreszcie sparzoną. Charakterystyczną cechą tej kiełbasy jest to, iż z małymi wyjątkami spożywa się ją na gorąco, np. parówki wiedeńskie, wrocławskie, frankfurckie, krakowskie, kiełbasę myśliwską itp.

Wyrób pierwszorzędnego towaru uzależniony jest od szeregu czynników: od wyboru odpowiedniego surowca, a więc mięsa, od nienagannej pracy maszyn, wreszcie od właściwej przyprawy masy kiełbasianej. Do wyrobu kiełbas serdelowych używa się chudego oraz, celem zaoszczędzenia mięsa wieprzowego, o ile to tylko możliwe jasnego mięsa cieląt (cielęciny), młodych buhajów i jałówek (młodej wołowiny). Masarze solą zazwyczaj mięso przed przeróbką. W miarę możliwości należy tego unikać i posiekać ciepłe jeszcze mięso bezpośrednio po uboju, wiemy bowiem z doświadczenia, iż przy przeróbce takiego właśnie mięsa wykazuje ono największą zdolność wiązania się, wskutek czego gotowy produkt uzyskuje równomierny i piękny wygląd. Przy przeróbce należy zważać, by noże w maszynie do siekania i mielenia mięsa były zawsze ostre, ciepłe bowiem mięso trudniej przechodzi przez maszynę i przy złe tnących nożach ulegałoby ono zmiądzeniu, przy czym temperatura jego wzrosłaby jeszcze bardziej; to wszystko odbiłoby się ujemnie na wyglądzie i zdolności wiązania się

sich dadurch nachteilig auf Aussehen und Binfefähigkeit auswirken. Der Wasserzusatz beim Kuttern ist namentlich in der warmen Jahreszeit am zweckmäßigsten in Form von Eis beizufügen, damit das Erwärmen des Fleisches im Kutter ausgeschaltet wird und kein Nachlassen der Binfefähigkeit eintritt. Die Menge des Wasserzusatzes kann man nicht vorher bestimmen, denn jedes Fleisch hat nur eine begrenzte Fähigkeit, Wasser aufzunehmen und zu halten. Diese Grenze festzustellen, liegt nun ganz im Können des Fleischers. Es ist eine reine Gefühlssache, zu wissen, jetzt ist es genug bzw. es fehlt noch Wasser. Zuwenig Wasser ist genau so unzutraglich wie zuviel.

Nicht jeder besitzt dieses Gefühl und es ist eine Sache, die man keinem Lehrling beibringen kann, sondern die jeder selbst durch jahrelange Erfahrung herausfinden muß. Bei der Verarbeitung von vorgesalzenem Fleisch wird die Brühwurst in einem Arbeitsgang hintereinander fertiggestellt. Bei schlachtwarmem Fleisch jedoch wird das Fleisch beim ersten Kuttern nicht voll ausgenutzt, sondern nachdem ungefähr die Hälfte des voraussichtlichen Wasserzusatzes beigegeben ist, etwa 12 Stunden zum Durchröten in einen temperierten Raum gebracht und erst nach dieser Zeit zu Ende gekuttert und das Fett und Gewürz beigegeben. Zum Zwecke der Durchpökellung wird das angekutterte Fleisch in flache Kästen getan, um ein Sticken und Säuern des Fleisches zu verhindern. Ist das Wurstgut (Brät) fertig, so wird es in entsprechende Därme gespritzt und die Wurst kommt in den Heißrauch. Bei Brühwurst, die in warmem Zustande verzehrt wird, muß der Darm unter allen Umständen zart und mürbe sein. Die Zartheit der Därme kann man erhöhen, indem sie 12 Stunden vor der Verarbeitung in sauberm Wasser gewässert werden und man sie vor dem Gebrauch noch 1 Stunde in eine leichte Sodalösung legt. Trotzdem kann es vorkommen, daß der Darm zäh und hart ist. Das liegt entweder am Darm selbst oder das Wurstgut ist zu mager gehalten oder die Räucherung ist nicht richtig erfolgt. Bevor die Brühwurst in den Rauch kommt, soll das am Darm haftende Wasser abgetrocknet sein, damit die Räucherung möglichst schnell vor sich gehen kann. Aus diesem Grunde muß auch vor dem Einhängen der Wurst der Räucherofen angeheizt werden. Bei Brühwurst zum warmen Verzehr beginnt man die Räucherung bei plus 40° C, steigert dann allmählich je nach den Rötungsanzeichen auf plus 70° und die letzten Minuten der Räucherung bis auf plus 80°.

Dies ist jedoch die höchste Grenze und man muß anpassen, daß die Wurst nicht platzt. Nachdem die Wurst aus dem Rauch genommen ist, wird sie im Kessel bei 80° durchgebrüht. Alsdann einen Augenblick in handwarmem Wasser abgekühlt und auf Stöcke gehängt. Ein langes Liegenlassen der Wurst im Wasser ist für die Farbe und für die Haltbarkeit nicht günstig.

Während der warmen porze roku najlepiej będzie dodawać przy siekaniu lód w miejsce wody, a to celem uniknięcia wzrostu temperatury mięsa w maszynie do siekania oraz nie dopuszczenia do obniżki jego zdolności wiązania się. Ilości wody nie da się określić z góry, każdy bowiem rodzaj mięsa wykazuje pewną ograniczoną zdolność pochłaniania i zatrzymywania w sobie wody. Oznaczenie tej granicy zależy wyłącznie od umiejętności masarza i jest raczej kwestią wyczucia, by wiedzieć, czy wody jest już dosyć, czy też brak jej jeszcze. Zarówno brak, jak i nadmiar wody jest niedopuszczalny.

Nie każdy posiada to wyczucie; jest ono czynnikiem, którego uczniom nie da się wpoić, a które nabyć można dopiero na podstawie długoletniej praktyki. Przy przeróbce nasolonego z góry mięsa wyrabia się kielbasę serdelową w jednym ciągu. Przy przeróbce ciepłego jeszcze mięsa bezpośrednio po uboju dodaje się po pierwszym posiekaniu około połowy potrzebnej przypuszczalnie ilości wody, wstawia się je na 12 godzin do ubikacji o umiarkowanej temperaturze, aż zczervenienie i po upływie powyższego czasu przeprowadza się dopiero siekanie do końca oraz dodaje tłuszcz i przyprawy. Aby zapobiec psuciu się i kwaśnieniu, umieszcza się posiekane już mięso w płaskich skrzyniach do peklowania. Gotową masą kielbasianą napełnia się odpowiednie jelita i sporządzone w ten sposób kielbasy wstawia do wędzarni. Blony kielbasy serdelowej, spożywanej na gorąco, muszą być bezwzględnie delikatne i kruche. Delikatność błon można powiększyć, płukając je w czystej wodzie przez 12 godzin przed przeróbką oraz mocząc bezpośrednio przed użyciem przez przeciąg 1 godziny w słabym roztworze sody. Zdarza się pomimo to, iż błona pozostaje łykowata i twarda. Przyczyna leży albo w samym jelicie, albo w zbyt chudej masie kielbasianej, wzgl. też w niewłaściwie przeprowadzonym wędzeniu. Przed wstawieniem kielbas do wędzarni należy osuszyć wodę z powierzchni jelit, by wędzenie postępować mogło szybko naprzód. Z tego też powodu ogień w wędzarni rozpalic się powinno przed wstawieniem do niej kielbas. Przy kielbasach serdelowych, przeznaczonych do spożywania na gorąco, rozpoczynamy wędzenie w temperaturze 40°, podwyższamy ją następnie, w miarę zczervenienia się mięsa, do 70°, by w ostatnich minutach wędzenia dojść do 80°.

Temperatura powyższa stanowi granicę, której nie wolno przekroczyć bez obawy popękania kielbasy.

Po wyjęciu kielbas z wędzarni parzy się je w kotle w temperaturze 80°, chłodzi następnie przez chwilę w letniej wodzie i zawiesza na wieszakach. Kielbasy nie można pozostawiać w wodzie przez dłuższy okres czasu, wpływa to bowiem ujemnie na jej wygląd i trwałość.

Das Einkalken von Eiern Wapnowanie jaj

Von Hans F. Hümmöller, Krakau

Im Reich ist man seit Jahren vom Eiereinkalken abgegangen und hat sich der wirtschaftlicheren Einlagerung in Kühlhäusern zugewandt. Nur in vereinzelt Gegend des Reiches werden auch heute noch Eier in größeren Mengen eingekalkt. Anders im Generalgouvernement. Dort ist man wegen Mangel an ausreichender Kühlfläche gezwungen, den weitaus größten Teil der zur Vorratswirtschaft erforderlichen Eier in Kalkwasser zu konservieren.

Warum benutzt man gerade Kalkwasser und wie erfolgt die Ein- und Auslagerung überhaupt?

Die erste Frage läßt sich leicht beantworten. Die richtig zubereitete Kalklösung hält nämlich nachgewiesenermaßen

W Rzeszy od dawna już zarzucono wapnowanie jaj i chwycono się ekonomiczniejszego środka, mianowicie składowania jaj w chłodniach. Tylko w niektórych okolicach Rzeszy Niemieckiej jeszcze dziś konserwuje się większe ilości jaj w wapnie. Inaczej rzecz się ma w Generalnym Gubernatorstwie. Tutaj wobec braku odpowiedniej kubatury chłodni istnieje konieczność zaprawiania większej ilości jaj potrzebnych na zapasy aprowizacyjne w wodzie wapiennej.

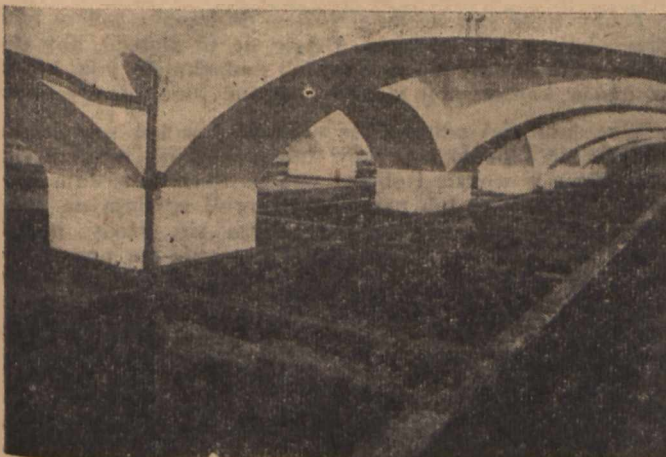
Dlaczego używa się właśnie wody wapiennej i jak przebiega proces konserwacji i wyjmowania jaj z zaprawy?

Na pierwsze pytanie łatwo dać odpowiedź. Otóż odpowiednio spreparowany roztwór wapienny wstrzymuje, jak

das Wachstum von Bakterien auf. Sie werden zwar im Kalkwasser nicht völlig abgetötet, ihre Aktivität wird aber so geschwächt, daß sie unfähig sind, das Ei-Innere anzugreifen und den Fäulnisprozeß zu verursachen.

Um die zweite Frage allgemeinverständlich zu beantworten, bedarf es etwas gründlicherer Ausführungen. Zur Herrichtung der Kalklösung verwendet man frisch gelöschten Kalk (Kalziumhydroxyd) und gewöhnliches Leitungswasser. Älteren Kalk zu verwenden ist nicht empfehlenswert, da er sich unter Einwirkung der Luft schon teilweise in kohlensaurer Kalk verwandelt hat. Auf ein Kilogramm Kalk gebraucht man 100 Liter Wasser. Andere empfehlen einen höheren Prozentsatz von Kalk. Dieser Lösung fügt man noch auf je 10 Teile Kalk 1 Teil Kochsalz hinzu. Die Beigabe von Kochsalz diert nicht der eigentlichen Konservierung, sondern soll verhindern, daß die Eier einen laugenhaften Kalkgeschmack annehmen. Die Lösung erhält nämlich durch das Hinzufügen des Kochsalzes etwa die gleiche Konzentration wie das Ei-Innere, wodurch ihr Eindringen durch die Eihaut vermieden wird. Die gleiche Wirkung wie Kochsalz hat übrigens auch Weinstein. Der eigentümliche Geruch und Beigeschmack der Kalkeier lassen sich vielfach auch durch Wässern der Eier fortbringen; manche Hausfrauen legen daher die in Kalkwasser aufbewahrten Eier stets einen Tag vor Gebrauch in reines Wasser. — Ein Übelstand der Kalkeier, der aber kaum ins Gewicht fällt, ist, daß ihre Schale rauher ist, leichter zerbricht und daß das Eiweiß sich schlecht zum Schlagen eignet. Da die Poren der Schale durch die Kalklösung zum großen Teil verstopft werden, platzen Kalkeier beim Kochen leichter als zum Beispiel frische Eier. Diesem kann man aber dadurch leicht abhelfen, daß man das Ei an der Spitze mit einer Nadel anbohrt.

Hat man Wasser, Kalk und Kochsalz gemischt, rührt man die Lösung häufig um und läßt sie dann 24 Stunden stehen. Kalziumhydroxyd löst sich im Wasser nur im Verhältnis von etwa 1:700. Der unlösliche Kalkstoff setzt sich auf den Boden des Gefäßes und das Kalkwasser wird klar und durchsichtig. Ist das Kalkwasser nicht zu dünn, also



Kalkbecken

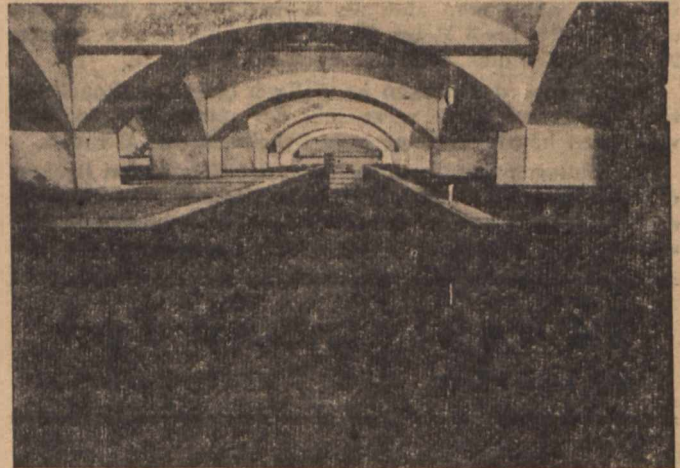
Baseny do wapnowania jaj

resättigt, so bildet sich auf der Oberfläche des Wassers eine dünne, dem Eis ähnliche Kruste.

Nun ist das Kalkwasser fertig. Es wird vorsichtig abgeschöpft, damit der Bodensatz nicht wieder mit dem Wasser vermischt wird, und wird in die Bassins gegossen. Daraufhin kann man die Eier einlegen, wobei darauf zu achten ist, daß die Kalklösung die obersten Eier um mehrere Zentimeter überragen muß. Auf die Eier kann man jetzt billige Mullgaze legen, auf diese den im Lösgefäß als Satz zurückgebliebenen Kalkteig in einer Dicke von 1—2 Zentimeter aufstreichen. Dadurch wird die Außenluft möglichst vollständig abgeschnitten. In der Mitte des Kalkteiges wird aber ein größeres Loch freigelassen, um Kalk-

wykazaly doświadczenia, zupełnie rozwój flory bakteryjnej. Bakterie wprawdzie nie zostają całkowicie zniszczone, ich aktywność jednak zostaje do tego stopnia osłabiona, że niezdolne one są do zaatakowania zawartości jaja, a tym samym do spowodowania procesu gnilnego.

Ażeby odpowiedzieć na drugie pytanie w sposób dla wszystkich zrozumiały, trzeba rozpiąć się nieco obszerniej. Do sporządzenia roztworu wapiennego używa się świeżo gaszonego wapna (wodortlenku wapnia) oraz zwy-



Eierlagerraum

Przechowalnia jaj

czajnej wody z kranu. Starego wapna nie warto używać ponieważ zamieniło się ono już częściowo pod wpływem działania powietrza w węglan wapnia. Na jeden kilogram wapna daje się 100 litrów wody. Inni zalecają jeszcze wyższy procent wapna. Do tego roztworu dodaje się jeszcze na każde 10 części wapna 1 część soli kuchennej. Dodatek soli nie przyczynia się do właściwej konserwacji tylko ma na celu zapobieżenie nabieraniu przez jaja ługowatego smaku wapiennego. Przez dodanie mianowicie soli cały roztwór staje się mniej więcej tak samo gęsty jak zawartość jaja i w ten sposób roztwór nie przenika do wnętrza jaja. Te same właściwości co sól kuchenna wykazuje zresztą kamień winny. Specyficzny zapach i posmak jaj wapnowanych da się usunąć przez wymoczenie w wodzie, dlatego niektóre gospodynie kładą jaja konserwowane w wapnie stale na jeden dzień przed użyciem do czystej wody. Jedną z niedogodności przy użyciu jaj wapnowanych jest to, że skorupa ich jest szorstka i łatwo pęka oraz że białko nie nadaje się do ubijania. Przyczyna tych mało znaczących braków leży w tym, że pory w skorupie przeważnie zatykają się w wodzie wapiennej, dlatego jajo przy gotowaniu często pęka w przeciwieństwie do jaj świeżych. Wadę tę łatwo można usunąć przez wywiercenie szpilką maleńkiego otworu w skorupce jaja.

Po wymieszaniu wody, wapna i soli kuchennej należy jeszcze przez dłuższy czas mieszać i odstawić na 24 godziny. Wodortlenek wapnia rozpuszcza się w wodzie w stosunku 1:700. nierozpuszczone wapno tworzy na dnie naczynia osad, a woda wapienna staje się czysta i przejrzysta. Na dowód, że roztwór nie jest za rzadki, tworzy się na powierzchni wody cienka do lodu podobna skorupka.

W ten sposób przygotowaliśmy roztwór wody wapiennej. Należy ją teraz ostrożnie czerpać, tak ażeby nie zmącić osadu na dnie, i wlewać do basenów. Następnie można do basenów kłaść jaja, przy czym należy zwrócić uwagę na to, aby najwyższą warstwę jaj pokrywała jeszcze kilkocentymetrowa warstwa roztworu. Na basenie czy naczyniu, którym zaprawiono jaja, można teraz rozciągnąć tanią gazę muślinową i nałożyć 1—2 centymetrową warstwę osadu wapiennego, który został w naczyniu, w któ-

wasser nachgießen zu können, falls dies infolge Verdunstung erforderlich sein sollte. Vielfach sieht man aber davon ab, den Kalksatz auf Mullgaze aufzustreichen, verläßt sich vielmehr darauf, daß die sich bildende dünne Schicht an der Oberfläche den Luftzutritt verhindert.

Zur Großeinlagerung von Eiern in Kalkbecken eignen sich Kellerräume am besten. Die Becken werden auf verschiedene Art gebaut, entweder in den Kellerboden gegraben oder auf den Kellerboden aufgesetzt. Die Maße der Bassins sind je nach den Erfordernissen verschieden, gewöhnlich wählt man aber als Höhe $1\frac{1}{2}$ bis 2 Meter und als Breite $2\frac{1}{2}$ bis 3 Meter. Die Wände sind im allgemeinen 20 Zentimeter dick, teilweise auch noch stärker.

Das Gerippe der Becken ist vielfach eine Eisenkonstruktion, denn ohne diese verursacht der starke Wasserdruck von innen häufig Sprünge oder Brüche in den Wänden.

Das Einlegen und Herausnehmen der Eier ist bei Becken der geschilderten Größe nicht ganz einfach. Man empfahl deshalb früher, an den Innenwänden Laufschiene in Abständen von 30 bis 50 Zentimeter einzumauern, um ein

Schleichhandel gefährdet die Versorgung!

Brett hineinschieben zu können. In den senkrecht laufenden Schienen konnten die Bretter leicht höher oder tiefer gestellt werden, je nach dem Wasserstand im Becken.

Von diesem System ist man aber mehr und mehr abgegangen, da die Stabilität der Beckenwände hierdurch beeinträchtigt wurde und Risse oder Sprünge keine Seltenheiten waren. Heute zieht man völlig glatte Wände vor und legt beim Einlagern und Herausnehmen der Eier zwei starke Bretter über den Rand des Beckens. Zwei starke Eisenketten werden dann um jedes Brett geschlungen und etwas über dem Spiegel des Wassers werden zwei weitere Bretter in die Ketten gelegt. Quer über diese beiden herabhängenden Bretter legt man dann einen Laufsteg.

Bevor nun die Eier in die Kalkbecken gelegt werden, müssen sie durchleuchtet und „abgeklüngelt“ werden, um zu verhindern, daß schlechte oder angeknickte Eier in die Becken gelangen und während der Lagerung andere, gesunde Eier angreifen.

Das Einlegen der Eier selbst geschieht am besten, indem man sie in Siebe oder Körbe legt, diese in das Kalkwasser eintaucht und unter Wasser umdreht. Dabei gleiten die Eier ganz langsam zu Boden, und bei etwas Übung entsteht kaum ein Bruch.

Ähnlich geht das Herausnehmen der Eier vor sich. Mittels Sieb oder Korb werden die Eier herausgeschöpft. Das muß gelernt sein und vorsichtig geschehen, sonst entsteht Bruch. Sind die oberen Schichten der Eier herausgenommen, so läßt man soviel Kalkwasser abfließen, bis die nächsten Schichten noch etwa 10 Zentimeter mit Wasser bedeckt sind. Das Laufbrett zwischen den an Ketten hängenden Brettern wird nun entsprechend tiefer heruntergelassen, und dieser Vorgang wiederholt sich, bis das ganze Becken entleert ist.

Die aus der Kalklösung herausgenommenen Eier werden in reinem Wasser gespült und in Kisten, die mit Stroh ausgebetet sind, gelegt, um an der Luft völlig zu trocknen. Ein Trocknen durch Abreiben empfiehlt sich nicht.

Das Einkalken von Eiern ist wohl die älteste, bekannteste, billigste und auch verlässlichste Methode der nassen Konservierung. Schon unsere Vorfahren haben sie, vielleicht ohne Kenntnis der Zusammenhänge des Kalks als Isoliermittel gegen das Eindringen der Luft angewendet. Es ist ja auch naheliegend, Kalk zum Aufbewahren von Eiern zu verwenden, da die Natur die Schale des Eies selbst aus Kalk gebildet hat.

rüm przygotowaliśmy roztwór. W ten sposób odcina się prawie całkowicie dopływ powietrza z zewnątrz. W środku warstwy należy jednak pozostawić dość duży roztwór, ku warstwy należy jednak pozostawić dość duży otwór, znaczyć się miał ubytek przez wyparowanie (wyschnięcie). Przeważnie jednak rezygnuje się z nakładania osadu wapiennego na muślin, licząc na to, że tworząca się na powierzchni basenu cienka skorupka chroni przed dostępem powietrza z zewnątrz. Do masowego zaprawiania jaj w wapnie nadają się najlepiej pomieszczenia piwniczne, gdzie urządzić można baseny. Baseny buduje się na różny sposób, albo wykopuje się w piwnicy doły, albo stawia się baseny w piwnicy. Rozmiary basenów są najrozmaitsze w zależności od potrzeby. Zazwyczaj obiera się wysokość $1\frac{1}{2}$ do 2 metrów, a szerokość $2\frac{1}{2}$ do 3 metrów. Ściany basenu mają najczęściej 20 centymetrów grubości, czasem są nawet grubsze.

Szkielet basenu jest przeważnie żelazny, bez tego bowiem wysokie ciśnienie wody od środka powoduje często pęknięcie i załamanie się ścian basenu.

Wkładanie i wyjmowanie jaj z basenów o objętości wyżej opisanej nie jest znowu tak bardzo łatwe. Zalecało się tedy dawniej wmurowywanie prostopadłe biegnących szyn na wewnętrznych ścianach basenu w odległości 30—50 centymetrów, po których to szynach można było wsuwać deski płycej lub głębiej, zależnie od stanu wody wapiennej w basenie.

W miarę nabierania doświadczenia porzucono jednak powoli powyższy system, ponieważ okazało się, że wmurowywanie szyn odbijało się na trwałości i odporności ścian basenu, które często pękały lub się rozchodziły. Obecnie stosuje się wyłącznie gładkie ściany i przy wkładaniu i wyjmowaniu jaj kładzie się dwie mocne deski na brzeg basenu. Naokoło każdej deski przeciąga się następnie dwa mocne łańcuchy żelazne, a nieco ponad zwierciadłem roztworu wkłada się między łańcuch dwie dalsze deski. W poprzek tych dwóch zwisających desek kładzie się następnie kładkę, po której można chodzić.

Zanim teraz jaja zostaną złożone do basenu, muszą być prześwietlone lub opukane. Dzieje się to dlatego, aby do basenu nie dostały się zepsute lub nadpęknięte jaja, które w czasie konserwacji mogłyby zepsuć inne zdrowe jaja.

Wkładanie jaj odbywa się najłatwiej w ten sposób, że wkłada się jaja do koszyków lub przetaków, zanurza się te ostatnie w wodzie i obraca pod powierzchnią. Jaja wypadają z koszyka lub przetaku i powoli opadają na dno. Przy pewnej wprawie rzadko zdarza się, ażeby jakieś jajko przy tym pękło. Podobnie postępuje się przy wyjmowaniu jaj z basenu. Wylawia się je mianowicie przy pomocy koszyków lub przetaków. Trzeba się tego jednak nauczyć i przeprowadzać bardzo ostrożnie, jeżeli chce się uniknąć potłuczenia jaj. Po wyjęciu górnych warstw jaj należy obniżyć poziom roztworu w basenie tak, aby nad pozostałymi warstwami jaj nie było więcej aniżeli 10 centymetrów wody wapiennej. Równocześnie obniża się odpowiednio poziom kładki przerzuconej przez basen między dwiema wiszącymi na łańcuchach deskami i powtarza się powyższą manipulację dopóki cały basen nie zostanie opróżniony.

Wyjęte z roztworu wody wapiennej jaja oplukuje się w czystej wodzie i układa w skrzyniach na warstwie słomy, gdzie na powietrzu obeschną do reszty. Osuszanie za pomocą ocierania nie jest zalecane.

Wapnowanie jaj jest bodaj najstarszym, najbardziej rozpowszechnionym i najbardziej niezawodnym sposobem mokrej konserwacji jaj. Już nasi przodkowie stosowali ten sposób pewnie, nie domyślając się, jaki związek ma wapno ze sprawą izolacji przed dostępem powietrza. Ostatecznie można wpaść względnie łatwo na pomysł przechowywania jaj przy zastosowaniu wapna, jeżeli przyroda sama wytworzyła skorupę jaja z wapna.

Die diesjährige Erfassung von Bienenhonig

Tegoroczny zbiór miodu pszczelonego

Auch in diesem Jahr ist den Imkern des Generalgouvernements Zucker für die Frühjahrsfütterung zur Verfügung gestellt worden. Der den Imkern zustehende Zucker wurde ihnen im Frühjahr von den Honigerfassungsstellen gegen Bezugschein, der von den Landwirtschaftskammern (Tierzuchtämtern) auf Grund der Zählung im Herbst 1941 ausgestellt war, ausgehändigt. Dabei mußten die Imker sich verpflichten, gegen die erhaltenen 2 kg Zucker je Bienenvolk 1 kg Bienenhonig aus der diesjährigen Ernte an die Honigerfassungsstelle abzuliefern.

Für die Spätsommerzuteilung von Zucker, der für die Überwinterung der Bienenvölker bestimmt ist, erhalten die Imker weitere 5 kg Zucker (im Distrikt Lublin wegen früherer überhöhter Zuteilung $3\frac{1}{2}$ kg). Wollen wir bestmögliche Ernten erzielen, benötigen wir Bienenvölker von starker Vitalität. Dies kann nur erreicht werden, indem wir den Völkern ausreichende Mengen von Zucker zur Überwinterung zur Verfügung stellen.

Vorschriften bei der Honigerfassung

Bei der diesjährigen Erfassung von Bienenhonig haben die Sammel- und Erfassungsstellen eine Anzahl wichtiger Punkte zu beachten, die im nachstehenden näher ausgeführt werden sollen:

Die Bienenzuchtberater waren bei der Ausstellung von Bezugscheinen für die Zuckerrückgabe im Frühjahr dieses Jahres verpflichtet, genaue Listen mit Namen und Wohnort der Imker, Zahl der Bienenvölker und der in Anspruch genommenen Zuckermenge anzufertigen.

Diese Listen sollten durch die Honigerfassungsstellen bis spätestens zum 15. 7. 1942 angefordert werden, damit überwacht werden kann, ob die einzelnen Imker ihrer im Frühjahr 1942 eingegangenen Verpflichtung auf Ablieferung von mindestens 1 kg Honig je Volk entsprechen. Imker, die bis zum 31. Oktober 1942 ihren Verpflichtungen nicht nachgekommen sind, müssen dann durch die Honigerfassungsstellen sofort an die zuständige Landwirtschaftskammer gemeldet werden. Sie werden von späteren Zuckerrückgaben rücksichtslos ausgeschlossen.

Der abliefernde Imker erhält von den Honigerfassungs- und Sammelstellen eine Ablieferungsbescheinigung mit gleichzeitiger Abrechnung über die Honigablieferung und Zuckergegenlieferung. Die entsprechenden Vordrucke werden den Honigerfassungsstellen zur Verfügung gestellt. Sie behalten einen Durchschlag und senden den zweiten Durchschlag gesammelt monatlich an die zuständige Landwirtschaftskammer.

Die Honigerfassungs- und Sammelstellen sind verpflichtet, den für die Bienenfütterung freigegebenen Zucker nur bei gleichzeitiger Einbehaltung von Honig an die Imker auszugeben. Bei Ablieferung von Honig I. und II. Sorte erhält der Imker für jedes Kilo Bienenhonig 2 kg Zucker, bei Ablieferung III. Sorte, für jedes Kilo Bienenhonig 1,5 kg Zucker. Der Wertunterschied zwischen Bienenhonig und Zucker muß auf Grund der Preisbestimmungen mit den Imkern in bar verrechnet werden.

Außerdem sind die Honigerfassungsstellen verpflichtet, den von ihnen und ihren Sammelstellen ausgegebenen Zucker durch die abgelieferten Honigmengen auf Grund eines an den Hauptverband der Eier- und Geflügelwirtschaft einzusendenden Monatsberichtes nachzuweisen.

Gütemuster und Klassen

Für die Be- und Verarbeitung von Honig sind verschiedene Fachfirmen zugelassen. Diese Firmen stellen den Honigerfassungs- und Sammelstellen Gütemuster für die drei anordnungsgemäß festgelegten Honigsorten zur Ver-

Pszczelarze w Generalnym Gubernatorstwie otrzymali również i w roku bieżącym przydział cukru celem podkarmiania pszczół na wiosnę. Przysługujące ilości cukru wydały im na wiosnę placówki skupu miodu za przedłożeniem kart zapotrzebowania, wystawionych przez Izby Rolnicze (Urzędy Hodowlane) na podstawie spisu z jesieni 1941 r. Pszczelarze musieli zobowiązać się przy tym do odstąpienia placówce skupu 1 kg miodu pszczelego z tegorocznego zbioru w zamian za każde 2 kg cukru otrzymanego na rój.

Późnym latem otrzymają pszczelarze ponowny przydział cukru, przeznaczony na zimowe podkarmianie pszczół, w ilości dalszych 5 kg (w Okręgu lubelskim tylko $3\frac{1}{2}$ kg wskutek nadmiernego uprzednio przydziału). Chcąc uzyskać jak najlepsze zbiory, posiadacze musimy roje pszczele o dużej żywotności; osiągniemy to, dostarczając im cukru na przetrzymanie w dostatecznych ilościach.

Przepisy przy zbiorze miodu

Placówki zbiorcze i skupu miodu przestrzegać będą w czasie tegorocznego skupu miodu całego szeregu przepisów podanych poniżej:

Instruktorzy pszczelarstwa wiosną bieżącego roku obowiązani byli przy wystawianiu kart zapotrzebowania na przydział cukru do zestawiania dokładnych list obejmujących nazwiska i miejsca zamieszkania pszczelarzy, ilości rojów pszczelich oraz odnośnie ilości cukru.

Zestawienia te miały być przesłane placówkom skupu miodu najpóźniej do dnia 15. 7. 1942, celem przeprowadzenia kontroli, czy poszczególni pszczelarze dotrzymali swego zobowiązania z wiosny 1942 co do odstawy co najmniej 1 kg miodu z roju. Nazwiska pszczelarzy, którzy nie wypełnią swego zobowiązania do dnia 31. 10. br. mają placówki skupu miodu podać natychmiast do wiadomości właściwej Izbie Okręgowej. Będą oni bezwzględnie pominięci przy późniejszych przydziałach cukru.

Placówki zbiorcze i skupu wydać pszczelarzom potwierdzenie skutecznie odstawy z rozliczeniem ilości dostarczonego miodu i pobranego w zamian za to cukru. Odpowiednie formularze otrzymać można w placówkach skupu miodu. Placówki zatrzymują je u siebie w jednym egzemplarzu, odpisy zaś zbierają i przesyłają co miesiąc właściwym Izdom Rolniczym.

Placówki zbiorcze i skupu miodu zobowiązane są do wydawania przyznanego pszczelarzom cukru na podkarmianie pszczół tylko przy równoczesnym odbiorze miodu. Przy odstawi miodu I. i II. gatunku otrzymuje pszczelarz 2 kg cukru, przy odstawi miodu III. gatunku 1,5 kg cukru za każdy kilogram miodu pszczelego. Różnicę wartości między miodem a cukrem rozlicza się z pszczelarzami w gotówce na podstawie obowiązującego cennika.

Placówki skupu miodu są ponadto obowiązane do udowodnienia wydanego przez nie oraz przez swe placówki zbiorcze cukru na podstawie sprawozdań miesięcznych o ilości odstawanego miodu, przesyłanych do Głównego Związku Gospodarki Jajami i Drobiem.

Wzory i klasy

Do przeróbki miodu dopuszczono różne firmy fachowe. Firmy te przesyłają placówkom zbiorczym i skupu wzory trzech gatunków miodu, odpowiadające przepisom. Do oceny jakości odstawanego miodu przy odbiorze i obróbce właściwa Izba Rolnicza ustanawia odpowiedniego pszczelarza dla każdej placówki zbiorczej i skupu.

Wzory uznać musi Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa. Przy ewentualnych sporach zachodzących przy odbiorze i ocenie miodu, a dotyczących zaszerogowania go do poszczególnych

fügung. Bei der gütemäßigen Übernahme und Bearbeitung des zur Ablieferung kommenden Honigs benennt die zuständige Landwirtschaftskammer für jede Honigerfassungs- und Sammelstelle einen geeigneten Imker.

Die Gütemuster müssen durch die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements anerkannt sein. Bei auftretenden Streitigkeiten bei der Übernahme und Bewertung des Honigs über die Zugehörigkeit zu den einzelnen Güteklassen ist die Entscheidung der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft unter Einsendung einer Probe von mindestens 2 kg der fraglichen Partie, innerhalb von 14 Tagen, einzuholen. Die Entscheidung erfolgt unter Ausschluß des ordentlichen Rechtsweges durch die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft oder durch einen von ihr zu bestimmenden Prüfungsausschuß. Diese Entscheidung ist endgültig. Die beanstandete Partie darf vor Entscheidung weder verkauft noch bearbeitet werden.

Unreifer Honig darf von den Honigerfassungs- und Sammelstellen nicht übernommen werden. Besteht der Verdacht, daß der Honig durch Beimengung von Wasser, Zucker oder anderen Mitteln verfälscht ist, sind die Honigerfassungs- und Sammelstellen verpflichtet, dies unverzüglich dem Amt für Ernährung und Landwirtschaft beim Kreishauptmann zu melden und Angaben über die näheren Umstände zu machen. Solcher Honig ist zur Verfügung der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft beim Gouverneur des Distrikts zu halten.

Für jede Kreishauptmannschaft werden von der erfaßten Honigmenge für den gesamten Erfassungszeitraum je 1000 kg Bienenhonig für die örtliche Bedarfsdeckung freigegeben. Die Ausgabe dieses Honigs darf nur auf Grund einer schriftlichen Verfügung (von der Honigerfassungsstelle aufzubewahren) des Amtes für Ernährung und Landwirtschaft beim zuständigen Kreishauptmann erfolgen. Dieses kann die für die örtliche Bedarfsdeckung freigegebenen 1000 kg Bienenhonig ganz oder teilweise an den zuständigen Be- und Verarbeitungsbetrieb zur Bearbeitung abgeben.

Die Ausgabe von unbearbeitetem oder bearbeitetem Honig an industrielle Verbraucher (Nähr- oder Genußmittelindustrie oder andere) ist verboten.

Be- und Verarbeitungsbetriebe.

Die Be- und Verarbeitungsbetriebe für Honig sind verpflichtet, für den Versand von den Erfassungsstellen bis zum Bearbeitungsbetrieb, die erforderlichen Transportgebände unentgeltlich zu stellen. Sie können hierfür aber eine Pfandgebühr erheben. Der Bedarf an Transportgefäßen ist unter Angabe des Bestandes aus dem Vorjahr der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft beim Gouverneur des Distrikts zu melden. Diese prüft die Meldungen auf Richtigkeit und Notwendigkeit und leitet sie dann an den Be- und Verarbeitungsbetrieb weiter. Es ist strengstens verboten, diese Transportgefäße zu anderen Zwecken zu verwenden. Die Honigerfassungsstellen sind verpflichtet, dem Be- und Verarbeitungsbetrieb $\frac{1}{4}$ jährig eine Aufstellung über ihren eigenen und den Bestand der Sammelstellen zukommen zu lassen. Sie sind ferner verpflichtet, die Transportgefäße pfleglich und sorgfältig zu behandeln, Verlust und Beschädigung infolge unsachmäßiger und fahrlässiger Behandlung auszuschließen.

Die Gefäße sind nur leihweise zur Verfügung zu stellen und gehen nicht in das Eigentum der Honigerfassungsstellen über. Jeder Verlust ist sofort an den Be- und Verarbeitungsbetrieb, möglichst unter Beifügung eines amtlichen Protokolls, zu melden. Der in solchen Fällen von den Erfassungsstellen zu zahlende Gegenwert wird von der Abteilung Ernährung und Landwirtschaft beim Gouverneur des Distrikts, der für den Be- und Verarbeitungsbetrieb zuständig ist, festgesetzt, wobei der Marktwert und der Grad der Fahrlässigkeit, die zum Verlust geführt hat, berücksichtigt wird.

klas, należy w ciągu 14 dni zwrócić się o rozstrzygnięcie do Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa, przesyłając równocześnie próbkę zakwestionowanej partii w ilości co najmniej 2 kg. Rozstrzyga Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa lub mianowana przezeń komisja, przy pominięciu drogi prawnej. Decyzja ta jest ostateczna. Przed zapadnięciem rozstrzygnięcia nie wolno zakwestionowanej partii sprzedawać, ani przerabiać.

Placówkom zbiorczym i skupu nie wolno przyjmować niedojrzałego miodu. O ile zachodzi podejrzenie sfalszowania miodu dodatkiem wody, cukru lub innych środków,

D W U T Y G O D N I K

32 stron

Wzorowa Gospodarka

można zamawiać przez



Wydawnictwo Rolnicze

Krakau, Nürnbergstraße 5a

placówki zbiorcze i skupu zobowiązane są do bezzwłocznego zawiadomienia o tym Urzędu Wyżywienia i Rolnictwa przy Starostwie Powiatowym oraz do podania tamże bliższych szczegółów. Miód zachować należy do rozporządzenia Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Okręgu.

Każde Starostwo Powiatowe zwolni z ogólnie odstawionej ilości miodu po 1000 kg miodu pszczelego na cały okres ujęcia, celem pokrycia potrzeb miejscowych. Wydawanie tego miodu odbyć się może wyłącznie na podstawie pisemnego zarządzenia (placówki skupu miodu winny je przechowywać!) Urzędu Wyżywienia i Rolnictwa przy właściwym Starostwie Powiatowym. Całkowitą ilość lub część owych zwolnionych 1000 kg miodu pszczelego może Urząd ten przekazać do przeróbki przynależnemu zakładowi obróbki i przeróbki.

Wydawanie nieobrobionego lub obrobionego miodu konsumentom przemysłowym (zakładom przemysłu żywnościowego, spożywczego lub innym) jest wzbronione.

Zakłady obróbki i przeróbki

Zakłady obróbki i przeróbki miodu zobowiązane są do bezpłatnej dostawy beczek, potrzebnych do przewozu miodu z placówek skupu do zakładu przeróbki; mogą one pobierać za nie zastaw. Zapotrzebowanie na beczki do przewozu zgłaszać należy, z podaniem stanu z roku ubiegłego, w Wydziale Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Okręgu. Urząd ten, po zbadaniu prawdziwości i konieczności zgłoszeń, przesyła je dalej do zakładu obróbki i przeróbki. Naczynia służących do przewozu miodu nie wolno jest używać do innych celów. Placówki skupu miodu obowiązane są przysyłać kwartalnie zakładowi obróbki i przeróbki zestawienie zapasów, znajdujących się u nich oraz w placówkach zbiorczych. Są one również zobowiązane do ostrożnego obchodzenia się i utrzymywania w dobrym stanie beczek do przewozu miodu oraz do zapobiegania ich uszkodzeniom na skutek nieodpowiedniego i niedbałego postępowania, odpowiadają wreszcie za ich utratę.

Naczynia dostawione są tytułem pożyczki, nie przechodzą na własność placówek skupu miodu. O każdym zaginięciu donieść należy natychmiast zakładowi obróbki i przeróbki, załączając o ile możliwości urzędowy protokół. Kwotę przypadającą w takich wypadkach do zapłacenia przez placówki skupu ustala Wydział Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Okręgu, właściwym dla danego zakładu obróbki i przeróbki, przy czym uwzględnić należy

Die Honigerfassungsstellen erhalten den zur Ausgabe gelangenden Zucker zum Kleinverteilereinstandspreis. Die jeweils benötigten Mengen können von den am Ort der Honigerfassungsstellen befindlichen Auslieferungslägern der Landwirtschaftlichen Zentralstelle bei den Spolem- oder Kreisgenossenschaften, nach Bedarf abgerufen werden. Die abgerufene Zuckermenge ist sofort in bar zu bezahlen. Die Abteilung Ernährung und Landwirtschaft beim Gouverneur des Distrikts unterrichtet die Honigerfassungsstellen, bis zu welcher Höchstmenge diese Abrufe erfolgen können.

Die Erfassungsstellen oder deren Sammelstellen geben den Imkern den Bienenzucker zu den festgesetzten Verbraucherhöchstpreisen ab.

Die Übernahme des von den Imkern abzuliefernden Honigs erfolgt nach drei verschiedenen Sorten zu den in der Anordnung über Preise für Bienenhonig, Bienenwachs und Kunstwaben vom 3. 9. 1941 (VBIGG. S. 529) bzw. im Distrikt Galizien zu den in den dort zurzeit geltenden Bestimmungen festgesetzten Preisen. Der Verkaufspreis der Erfassungsstelle ergibt sich ebenfalls aus den genannten Preisfestsetzungen.

Die Erfassungsstellen decken alle Erfassungskosten, insbesondere die Unkosten der Sammelstellen einschließlich der Gütebewertung durch einen Imker, den Leckverlust, die Fracht bis zur Erfassungstelle und die Unkosten der Erfassungstellen aus der oben erwähnten Spanne.

Die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements erhebt für den von den Honigerfassungsstellen unmittelbar aus der Freimenge abgesetzten, unbearbeiteten Honig eine Ausgleichsgebühr von Zl 1,60 je kg. Hierüber erhalten die Erfassungsstellen einen Abrechnungsbescheid durch den Hauptverband der Eier- und Geflügelwirtschaft.

Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß Zuwiderhandlungen gegen diese Richtlinien entsprechend der für das Gebiet der Ernährung- und Landwirtschaft erlassenen Strafbestimmungen bestraft werden.

Tür- und Trenngitter beim Tierversand Kraty przedziałowe i do drzwi przy przewozie zwierząt

Für den Tierversand ist die Verwendung von Türgittern und bei der Verladung verschiedener Tierarten und Gattungen das Einsetzen von Trenngittern amtlich vorgeschrieben. Bei Transportschäden infolge Fehlens dieser Gitter wird der Viehversender haftpflichtig gemacht und mit zum Teil hohen Ordnungsstrafen belegt. Andererseits wird von den Verladern des öfteren darüber geklagt, daß nicht genügend Gitter vorhanden sind. Es erhebt sich daher immer wieder die Frage, wer für die Lieferung der Gitter verantwortlich ist, die Bahn oder der Verloader.

Großvieh muß bei Zusammenverladung in einem Wagen von Jungvieh (Rinder bis 1 Jahr), von Kälbern unter 3 Monaten, von Schweinen und Schafen durch dauerhafte Trenngitter abgetrennt werden. Schweine, Kälber und Schafe sind voneinander nach Tierarten, Pferde von jeglichem Vieh durch Trenngitter abzutrennen. Geschlechtsreife männliche Tiere sind von weiblichen Tieren durch Trenngitter zu trennen. Jede Kuh mit dem zu ihr gehörenden saugenden Kalb muß von anderen Tieren abgittert werden; unterwegs geborene Kälber sind mit dem Muttertier bei nächster Gelegenheit von anderen Tieren abzugittern.

Die Befestigung der Tür- und Trenngitter ist in vielen Fällen nicht haltbar; es werden zuwenig und oft nur dünne Papierstricke verwendet, so daß die Gitter durch das Vieh, besonders beim Verschieben der Wagen, umgedrückt werden und dann Viehschäden fast immer die

wertose rynkową i stopień niedbalstwa, który spowodował stratę.

Placówki skupu otrzymują cukier przeznaczony do wydawania po cenie obowiązującej drobnym rozdzielców.

Magazyny Centrali Rolniczej położone w siedzibie placówek skupu miodu zażądać mogą w razie potrzeby koniecznych każdorazowo ilości cukru w spółdzielniach powiatowych lub w firmie „Społem“. Żadana ilość cukru należy natychmiast zapłacić gotówką. Wydział Wyżywienia i Rolnictwa przy Gubernatorze Okręgu wyda placówkom skupu instrukcję, do jakiej wysokości będą one mogły pójść w swym żądaniu.

Placówki skupu i zbiorcze odstępują pszczelarzom cukier dla pszczół po ustalonych dla spóżywców cenach maksymalnych.

Odbiór miodu od pszczelarzy odbywa się w trzech różnych gatunkach po cenach wyznaczonych rozporządzeniem z 3. 9. 1941 (Dz. Rozp. GG. str. 529) o cenach za miód i wosk pszczeli oraz miód sztuczny, względnie w Okręgu Galicja według obowiązujących tam tymczasowych postanowień. Cena sprzedażna placówki skupu wynika również z ustalonych powyżej cen. Placówki skupu pokrywają z rozpiętości tych cen wszelkie koszty związane z zakupem, a w szczególności koszt placówek zbiorczych łącznie z oceną jakości przez pszczelarza, straty wycieku, przewoźne do placówki skupu, wreszcie koszty placówek skupu.

Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa pobiera od nieobrobionego miodu, sprzedanego przez placówki skupu bezpośrednio ze zwolnionych ilości, opłatę wyrównawczą w wysokości zł 1,60 od kilograma. O rozliczeniu tym powiadamia placówki skupu Główny Związek Gospodarki Jajami i Drobniem.

Nadmienić w końcu należy, że postępowanie wbrew powyższym wytycznym podlega karze według postanowień karnych, obowiązujących w dziedzinie gospodarki wyżywienia i rolnictwa.

Przepisy urzędowe nakładają obowiązek używania krat w drzwiach przy przewozie zwierząt, oraz nakazują stosowanie krat przedziałowych przy załadunku zwierząt różnych rodzajów i gatunków. Za szkody powstałe przy przewozie wskutek braku krat odpowiada załadowca, narażając się przy tym na wysokie nieraz kary dyscyplinarne. Ze strony załadowców słyszy się nieraz skargi na brak dostatecznej ilości krat. Nasuwa się więc pytanie, kto ponosi ostatecznie odpowiedzialność za dostarczenie krat kolej, czy załadowca?

Przy załadunku w jednym wagonie oddzielić należy sztuki dorosłe z pomocą odpowiednio wytrzymałych krat przedziałowych od młodzieży (bydło do 1 roku życia), cieląt poniżej 3 miesięcy, świń i owiec. Świnie, cielęta i owce winny być rozdzielone pomiędzy sobą kratami według gatunków, konie oddzielone od bydła, dojrzałe płciowo zwierzęta męskie od żeńskich. Każda krowa z karmionym przez nią cielęciem winna być odgradzona od reszty zwierząt; cielęta urodzone w czasie transportu przy pierwszej sposobności odgradzić należy wraz z matką od reszty zwierząt.

Kraty w drzwiach i przedziałowe umocowane są niejednokrotnie zbyt słabo, przy pomocy niewystarczającej ilości cienkiego sznurka papierowego, zdarza się więc nieraz, iż bydło przewraca kratę, zwłaszcza podczas przetaczania wagonów na stacjach, co niemal zawsze jest przyczyną okaleczeń zwierząt. Używać należy sil-

Folge sind. Es müssen mehrere unzerreißbare Stricke oder ausgeglühter weicher Draht verwendet werden, letzterer mit zurückgebogenen gesicherten Enden. Fehlen in G-Wagen besonders in den Beutewagen, für das Festmachen der Gitter die sonst üblichen Ringe, so soll Versender starke Krammen — keine Nägel — einschlagen.

Türgitter bei den einzelnen Tierarten

A) Kleinvieh

1. Schweine

a) Bei stärkstem Frost, selbst bei 30 Grad und bis 5 Grad Kälte kann auch bei voller Beladung eines G-Wagens auf Türgitter verzichtet werden. Es müssen aber bestimmt beide Türen auf kleinen Fang und außerdem zwei schräg gegenüberliegende Luken geöffnet sein. Sind nur bis zur Hälfte der Ladefläche Schweine eingeladen, so kann bei offenen Luken eine Tür auf kleinen Fang gestellt und eine geschlossen werden. Die Schweine sollen nicht zu eng liegen, damit jedes genug Luft um den Kopf hat. Schweine die innerhalb von 6 Stunden vor der Entladung mit Kraftfutter gefüttert sind, ersticken leicht bei dieser schwachen Durchlüftung.

b) Bei geringem Frost und den etwas über 0 Grad liegenden Temperaturen muß ein Türgitter bei zwei offenen Luken eingesetzt und die andere Tür auf kleinen Fang gestellt sein.

c) Steigt die Temperatur über 10 Grad, so sind, gleichviel, wieviel Schweine verladen sind, stets bei allen offenen Luken und offenen Jalousien zwei Türgitter einzusetzen.

d) Mit Einsetzen des schwülen Wetters vom Mai an verlade man nach weiteren Entfernungen und wenn die Transportzeit voraussichtlich 48 Stunden überschreitet, die Schweine sehr bequem und bleibe noch unter den von der Hauptvereinigung der deutschen Viehwirtschaft bekanntgegebenen Höchstverladezahlen. Sind vor der Verladung Schweine bereits matt, so sollen sie noch auf der Verladestation notgeschlachtet werden, da sie sich erfahrungsgemäß im Wagen während des Transportes nicht erholen, sondern verenden.

e) Läufer werden wie ältere Schweine verladen, sie halten von allen Schweinen unterwegs am meisten aus.

f) Ferkel kann man auch noch bei mäßig warmem Wetter bei offenen Luken ohne Türgitter verladen, wenn nur etwa zwei Drittel der Verladefläche beladen ist, also etwa 100 Stück mit einem Gewicht von 12 kg in einem 21-qm-G-Wagen sind. An heißen Tagen öffnet man alle Luken und alle Jalousien und setzt ein Türgitter ein und schließt die zweite Tür, um Zugluft am Boden zu vermeiden.

2. Kälber, Schafe, Ziegen

Von diesen drei Kleintierarten sind waggonweise verladene jüngste und junge Kälber sowie milchende und tragende Ziegen leicht Transportschäden ausgesetzt.

a) Kälber. Zu ihrem Schutze besteht bekanntlich für die Zeit vom 1. November bis 31. März die Bestimmung, daß sie in G-Wagen verladen werden müssen. Bei starkem Frost muß zur Erwärmung tunlichst abgittertes Großvieh mit im Wagen sein. In dem vergangenen harten Winter sind, wenn nur 10 bis 20 Kälber allein einige Tage und Nächte unterwegs waren, mitunter alle erfroren, auch wenn der Wagen bis auf eine offene Luke geschlossen war. Ist bei Frost der Wagen voll Kälber, so genügen zwei schräg gegenüberliegende offene Luken; Türgitter sind entbehrlich, die Türen können geschlossen sein. Bei Temperaturen von 0 Grad bis 10 Grad macht man zwei weitere Luken oder die Jalousien auf; beide Türen läßt man geschlossen oder stellt eine auf kleinen Fang. Bei höheren Temperaturen

nicht, nie pękających sznurów lub wyżarzonego miękkiego drutu o zagiętych i zabezpieczonych końcach. W niektórych wagonach towarowych brak jest nieraz pierścieni do umocowania krat; załadowca winien wbić wówczas silne kabłąki żelazne (nie gwoździel).

Kraty w drzwiach dla poszczególnych gatunków zwierząt

A) Bydło drobne

1. Nierogaczna

a) Przy ostrym mrozie, dochodzącym nieraz do 30^o, a w każdym razie począwszy od 5^o zimna, o ile wagon załadowany jest pełno, nie ma potrzeby zakładania krat do drzwi. Należy jednak uchylić nieco drzwi, zaczepiając je na mały szpon zapadki zamka, oraz otworzyć dwa przeciwległe okienka. O ile wagon załadowano nierogacznią tylko w połowie jego powierzchni załadowczej, wówczas jedne drzwi pozostawić można zamknięte, drugie zaś zaczepione na mały szpon, oba okienka muszą być jednak otwarte. Świnie nie powinny leżeć zbyt blisko siebie, lecz tak, by każda z nich miała dosyć powietrza dokoła głowy. Świnie nakarmione paszą treściwą na 6 lub mniej godzin przed załadowaniem, przy tego rodzaju słabym przewietrzaniu wagonu łatwo mogą ulec uduszeniu.

b) Podczas łagodnego mrozu oraz w temperaturze wahającej się około 0^o powinno się otworzyć oba okienka, założyć jedną kratę drzwiową, drugie zaś drzwi zahaczyć na mały szpon.

Gdy temperatura wzrośnie ponad 10^o, należy zawsze, bez względu na ilość załadowanych świń, otworzyć wszystkie okienka i żaluzje oraz wstawić w otwarte drzwi wagonu dwie kraty do drzwi.

Począwszy od maja, z nastaniem parnej pogody, przy przewozie na dalsze odległości, trwającym przypuszczalnie ponad 48 godzin, świnie rozmieścić należy jak najwygodniej i trzymać się raczej cyfr niższych od urzędowych cyfr najwyższego dopuszczalnego załadowania. O ile świnie są już przed załadowaniem wycieńczone, lepiej będzie ubić je z konieczności na stacji załadowczej, wiemy bowiem z doświadczenia, iż w czasie transportu świnie nie odzyskują siły, lecz padają.

Warchlaki załadowuje się podobnie jak dorosłe sztuki; z całej nierogaczny wytrzymują one najlepiej trudy podróży.

f) Przy załadowaniu około 100 sztuk warchlaków o wadze żywej po 12 kg do wagonu ciężarowego o powierzchni użytkowej 21 m², a więc przy wykorzystaniu około 2/3 powierzchni załadowczej wagonu, można nie zakładać krat drzwiowych przy umiarkowanie ciepłej pogodzie, otworzyć jednak trzeba okienka. W czasie upału otworzyć należy wszystkie okienka i żaluzje, wstawić jedną kratę do drzwi, drugie drzwi zaś zamknąć celem uniknięcia przeciągu powietrza po podłodze.

2. Cielęta, owce, kozy

Z pośród trzech powyższych gatunków drobnego inwentarza najbardziej narażone na szkodę w czasie transportu są młodsze cielęta oraz dojne i kotne kozy.

a) Cielęta. Celem ich ochrony istnieje, jak wiadomo, przepis, że w okresie od 1 listopada do 31 marca winny być one załadowane do krytych wagonów ciężarowych. Celem ogrzewania w czasie silnego mrozu w wagonie musi znajdować się również bydło dorosłe, odgrodzone od cieląt. Podczas ubiegłej ciężkiej zimy, pomimo iż zamykano szczelnie wszystkie wagony, pozostawiając otworem jedno tylko okienko, w czasie przewozu trwającego kilka dni i nocy wymarły wszystkie cielęta, o ile załadowano je same w ilości tylko 10—20 sztuk na wagon. Gdy w czasie mrozu wagon jest pełny cieląt, wystarczy otworzyć dwa na ukos przeciwległe okienka; krat drzwiowych nie trzeba zakładać, gdyż drzwi pozostają zamknięte. W temperaturze od 0 do 10^o otwiera się dalsze dwa okienka lub żaluzje, oboje drzwi

wird ein Türgitter und bei schwülem, heißem Wetter zwei Türgitter eingesetzt. Bei voller Beladung eines G-Wagens mit Kälbern, die sich im Gegensatz zu den Schweinen bei kürzeren Transporten nicht legen, haben sich Verluste ergeben, weil alle Kälber beim Verschieben der Wagen nach einer Seite gedrängt und umgeworfen werden. Deshalb setze man ein oder zwei Türgitter in die Wagen, um die Kälber abzuteilen und zu schonen.

- b) Schafe halten unterwegs viel aus, und trotzdem werden auffallend häufig Transportschäden festgestellt, weil Versender in einen schon vollständig besetzten Wagen noch eine Anzahl Schafe hineinstecken, ohne ihnen abgitterten Platz einzuräumen. Sind die Schafe nicht abgittert, so sind sie allem anderen Vieh unterlegen, und zwar im wahren Sinne des Wortes, sie legen sich gern und werden dann von anderem Vieh, auch von Kälbern, so getreten, daß sie sich nicht mehr erholen können. Die Belüftung regelt man so, wie oben bei den Kälbern angegeben.
- c) Ziegen können, wenn sie ungehört sind, mit Schafen und Kälbern ohne Gitterabtrennung zusammen verladen werden und wenn der Wagenraum nur etwa zur Hälfte beladen ist. Gehörnte Ziegen, auch Ziegenböcke sind abzugittern. Das häufig vorkommende Anbinden einzelner Ziegen, um das Gitter zu sparen, ist verboten, da sich angebundene Ziegen fast immer erwürgen. Hochtragende und Milchziegen sind von allem anderen Vieh abzugittern und bequem zu verladen. Bei waggonweisem Transport kommen Futter, Wassertonnen, Fütterungs- und Melkgeräte sowie Lagerplatz für den Begleiter in den Raum zwischen den beiden Türen, die beide mit Türgitter versetzt werden. Die Ziegen kommen in die beiden Räume rechts und links von den Türen. Die Belüftung regelt der Begleiter, er sorgt dafür, daß keine Zugluft entsteht, um die empfindlichen Ziegen zu schützen.

B) Jungvieh

Die Grenze zwischen Kälbern und Jungvieh ist durch den Zeitpunkt bestimmt, wenn die Kälber anfangen Rauhfutter zu fressen und Hornspitzen zeigen. Zwischen Jungvieh und Großvieh liegt die Grenze bei 300 kg Lebendgewicht. Jungvieh ist von allem anderen Vieh abzugittern, darf also weder mit Kälbern noch mit Großvieh den gleichen Raum teilen. Das Trenngitter schützt gerade hier vor Schäden unter den Kälbern und unter dem Jungvieh. Die Belüftung, also das Einsetzen von Türgittern, Öffnen von Luken, regelt man so wie beim Großvieh.

C) Großvieh

- a) Bei stärkstem Frost bis 5 Grad Kälte genügen bei voller Beladung Öffnen zweiter gegenüberliegender Luken und Stellen von ein oder zwei Türen auf großen oder kleinen Fang; also Türgitter können fortbleiben.
- b) Bei Temperaturen um 0 bis 10 Grad Wärme müssen bei etwa halber Beladung beide Türen auf großen Fang und zwei Luken offen sein; bei voller Beladung ist ein Türgitter notwendig, die andere Tür kann, wenn keine Schweine im Wagen sind, geschlossen werden.
- c) Bei Temperaturen über 10 Grad Wärme sind alle Luken und Jalousien zu öffnen und ein Türgitter einzusetzen, die andere Tür ist auf großen Fang zu stellen.
- d) Steigt die Temperatur auf 20 Grad und herrscht schwüles Wetter, so sind ohne Rücksicht auf die Stärke der Beladung alle Luken und alle Jalousien zu öffnen und stets zwei Türgitter einzusetzen.
- e) Befinden sich Milchkühe, tragende Kühe, tragende Färsen oder Kälber mit im Wagen, so ist so zu verladen, daß bei Frost und kühler Temperatur keine Zugluft entsteht.

pozostawia się zamknięte lub zaczepia się je na mały szpon zapadki. Z nastaniem wyższej temperatury wstawia się jedną, przy dusznej i gorącej pogodzie dwie kraty do drzwi. W przeciwieństwie do nierogacizny cielęta nie kładą się w czasie krótkotrwałego przewozu, przy pełnym więc załadunku wagonu doznają one wiele obrażeń, zwłaszcza podczas przetaczania wagonów na stacjach, na skutek czego stłaczają się w poszczególnych kątkach wagonu i przewracają. Celem odgrodzenia i ochrony cieląt do wnętrza wagonu wstawia się jedną lub dwie kraty do drzwi, zapobiegając w ten sposób szkodom.

- b) Owce znoszą drogę na ogół dobrze, pomimo to zauważyć można i wśród nich liczne obrażenia, załadownicy bowiem wypychają nieraz do obsadzonego już całkowicie wagonu nadliczbową jeszcze ilość owiec bez odgrodzenia im osobnego miejsca. W podobnych wypadkach owce ulegają dosłownie zgnieceniu, chętnie bowiem kładą się one na podłodze i zostają do tego stopnia podeptane przez inne bydło lub cielęta, że później nie mogą przyjsć już do siebie. Przewietrzanie reguluje się w taki sam sposób, jak przy przewozie cieląt.
- c) Kozły bez rogów załaduje się do wagonu obsadzonego tylko w połowie, wspólnie z owcami i cielętami, bez potrzeby wstawiania krat przedziałowych. Kozły rogate, jak również kozły, należy od reszty odgrodzić. Praktykowane nieraz przywiązywanie pojedynczych kóz dla oszczędzenia krat jest zakazane, ponieważ uwiązane kozy duszą się prawie zawsze. Wysokokotne i młeczne kozy należy odgrodzić od reszty bydła i umieścić je wygodnie. Paszę, beczki z wodą, sprzęt do karmienia i dojenia oraz legowisko konwojenta umieszcza się przy transporcie w wagonach kolejowych pomiędzy drzwiami, zaopatrzonymi w kraty. Kozy umieszcza się po obu stronach, na prawo i na lewo od drzwi. Konwojent reguluje przepływ powietrza dbając, by nie było przeciągu, szkodzącego bardzo wrażliwym nań kozom.

B) Młodzież

Granicę pomiędzy cielętami a młodzieżą stanowi pora, kiedy cielęta poczynają spożywać paszę słomianą i gdy zaczynają im wyrastać rogi. Granicą pomiędzy młodzieżą a bydlęciem dorosłym jest waga żywa 300 kg. Młodzież należy odgrodzić od reszty bydła, nie może ona przebywać razem ani z cielętami, ani ze sztukami dorosłymi. Wstawiając kraty przedziałowe, unikniemy strat zarówno wśród cieląt, jak i wśród młodzieży. Przewietrzanie, a więc wstawianie krat do drzwi i otwieranie okienek, reguluje się tu podobnie, jak przy bydle dorosłym.

C) Bydło dorosłe

- a) Przy najostrzejszych mrozach, poniżej 5° zimna, wystarczy w pełno załadowanym wagonie otworzyć dwa przeciwległe okienka i uchylić jedno lub oboje drzwi, zahaczywszy je na mały lub duży szpon zapadki; kraty drzwiowe są więc zbędne.
- b) W temperaturze od 0° do 10° ciepła, w wagonie załadowanym do połowy, należy oboje drzwi zahaczyć na duży szpon oraz otworzyć dwa okienka; przy pełnym załadunku wagonu zakłada się jedną kratę do drzwi, drugie drzwi pozostają zamknięte pod warunkiem, iż w wagonie niema nierogacizny.
- c) W temperaturze ponad 10° ciepła otworzyć należy wszystkie okienka i żaluzje oraz założyć jedną kratę do drzwi, drugie drzwi zahacza się na duży szpon.
- d) Gdy temperatura podniesie się do 20° przy parnym powietrzu, wówczas bez względu na stopień załadunku wagonu otwiera się wszystkie okienka i żaluzje oraz zakłada zawsze duże kraty do drzwi.
- e) W wypadku, gdy w wagonie znajdują się krowy młeczne lub cielne, cielne jałowki albo też cielęta, należy umieścić je w ten sposób, aby przy chłodnej temperaturze nie było przeciągu.

f) Befinden sich Kälber in der Wagenmitte, so müssen, falls Türen auf Fang gestellt werden müssen, diese auf kleinen Fang gestellt sein; hält man großen Fang für notwendig, so kommen die Kälber in ein Abteil rechts oder links von der Tür und man setzt ein festgebundenes Trenngitter ein, damit die Kälber nicht durch die große Fangspalte herausfallen.

Vorstehender Artikel ist auszugsweise der „Allgemeinen Viehhandels-Zeitung“ entnommen.

f) Gdy cielęta przebywają w środku wagonu, drzwi — o ile mają one pozostać uchylone — zaczepia się na mały szpon; jeżeli zaś uważamy za wskazane bardziej je rozsunąć, zahaczając je na duży szpon zapadki, wówczas cielęta należy przenieść na prawo lub na lewo od drzwi i wstawić silnie umocowaną kratę przedziałową, aby zapobiec w ten sposób wypadnięciu cieląt przez stosunkowo dużą szczelinę we drzwiach.

Powyższy artykuł został przedrukowany z czasopisma „Allgemeine Viehhandlungs-Zeitung“.

Prämien bei der Kartoffelablieferung Premie przy dostawie ziemniaków

Von Dr. Josef Odenthal, Krakau

Die Erfassung der Kartoffeln im Herbst muß schnell in gedrängter Zeit vor sich gehen. Erst spät setzt die Ernte ein und früh beginnt der Frost. Es müssen daher alle Mittel ausgeschöpft werden, die geeignet sind, dem Erzeuger einen Anreiz zu geben, seiner Ablieferungspflicht in vollem Umfange gleich vom Felde weg oder nach einfacher Zwischenlagerung nachzukommen.

Der Erzeuger versteht zu rechnen. Er will und muß aus seiner Ernte so viel Erlösen, daß er für sich und seinen Betrieb das beschaffen kann, was er braucht.

Es ist eine natürliche Folge des Krieges, daß die Erzeugnisse menschlicher Arbeit für den Privatbedarf nicht in friedensmäßigem Umfange zur Verfügung stehen. Das gilt nicht nur für die Landwirtschaft. Je weiter aber jemand von der Quelle der Erzeugung entfernt wohnt, um so schwieriger ist es, läßt man die Dinge treiben, für ihn, seinen Anteil an der Erzeugung zu erhalten. Der landferne Großstädter sieht sich bezüglich der Ernährung ähnlichen Schwierigkeiten gegenüber wie der industrieferne Erzeuger bezüglich seines Bedarfs an gewerblichen und industriellen Erzeugnissen. Diese Kluft zu überbrücken ist Aufgabe der Marktordnung.

Einen für den Erzeuger sinnfälligen Ausdruck der Zusammenarbeit der Marktordnung auf verschiedenen Gebieten bildet die Prämie. Der Erzeuger liefert zu angemessenen Preisen die Erzeugnisse seines Fleißes und Bodens ab. Er erhält dagegen zu tragbaren Preisen die ihm dringend notwendigen Güter der übrigen Wirtschaft.

Da der Erzeuger rechnet, müssen die Prämien in das richtige Verhältnis zur abgelieferten Ware gesetzt werden. Bei Kartoffeln ist dieser Gesichtspunkt eindeutig voranzustellen. Gilt es doch, wir sagten es schon, in kürzester Zeit den größtmöglichen Erfolg der Ablieferung herbeizuführen. Zwar hat sich Eisen als Prämie durchaus bewährt. Es wird aber die Höhe der gewährten Eisenprämien von 20 % des abgelieferten Kartoffelwertes auf 33 $\frac{1}{3}$ % erhöht werden. Da gerade der Bedarf an Eisen für den Erzeuger besonders dringlich ist, wird diese Erhöhung vom Erzeuger stark begrüßt und in seine Wirtschaftsberechnung sorgfältig einbezogen werden. Die Erhöhung der Eisenprämie wird um so deutlicher empfunden werden, als im kommenden Herbst der Erzeugerpreis für Speise- und Fabrikkartoffeln um 33 $\frac{1}{3}$ % erhöht werden wird. Der Erzeuger erhält mithin die um 65 % gesteigerte Eisenprämie auf den gleichfalls erhöhten Kartoffelpreis. Die sachliche Steigerung der Prämie beträgt dadurch 110 %.

Gleichzeitig ist der Umfang der Prämienhergabe wesentlich erweitert worden. Zunächst wird die weisungsgemäße Verwendung von Fabrikkartoffeln im eigenen Betrieb im vollen Umfange als prämiienpflichtig gestellt. Dann aber, und dadurch wird eine fühlbare Lücke geschlossen, werden auch für Pflanzkartoffeln bei weisungsgemäßer Verwendung die vollen Eisenprämien gewährt. Auch bei Pflanzkartoffeln gibt die weisungsgemäße Verwendung im

Jesieny skup ziemniaków odbywać się musi szybko, w krótkim okresie czasu. Zbiór rozpoczyna się późno, wcześniej zaś mogą mrozy nastać, wszelkimi środkami dążyć więc należy, by rolnicy wypełnili swój obowiązek w całej rozciągłości, odstawiając ziemniaki wprost z pola, lub po krótkim tylko przejściowym złożeniu ich na składzie.

Producent umie liczyć. Pragnie on i musi zarobić na zbiorze tyle, by mógł nabyć to, czego potrzebuje na własny użytek i do swego gospodarstwa.

Naturalne skutki wojny przejawiają się w fakcie, iż nie rozporządzamy produktami pracy ludzkiej dla zaspokojenia potrzeb prywatnych w tej ilości, co w czasie pokoju. Dotyczy to nie tylko gospodarki rolnej. W czym większej odległości mieszkamy od źródła produkcji, tym trudniej przedstawia się sprawa uzyskania należytą nam części produktów. Mieszkaniec wielkiego miasta napotyka zdala od wsi na podobne trudności w zaopatrzeniu się w żywność, jak rolnik oddalony o szereg mil od okręgu przemysłowego, w produkty przemysłowe. Położenie pomostu łączącego oba brzegi tej przepaści jest zadaniem reglamentacji.

Namacalny wyraz współpracy z reglamentacją w rozmaitych dziedzinach gospodarki stanowi dla producenta premia. Wytwórca odstawia produkty swej pracy i swej gleby po umiarkowanych cenach, otrzymując w zamian najpotrzebniejsze przedmioty z innej dziedziny wytwórczości również po cenach, umożliwiających mu ich nabycie.

Ponieważ producent umie przeprowadzać kalkulację, przeto premie ustanowić należy tak, by stały w odpowiednim stosunku do wartości towaru. Ten punkt widzenia musimy przy skupie ziemniaków wysunąć bezwzględnie naprzód. Jak wspomnieliśmy już, chodzi przecież o osiągnięcie jak najlepszych wyników odstawy i to w jak najkrótszym czasie. Premie w postaci żelaza okazały się nader skuteczne, podwyższone one zostaną z 20 % na 33 $\frac{1}{3}$ % wartości odstawionych ziemniaków. Ponieważ producent pilnie potrzebuje żelaza, przeto podwyżka ta cieszy się dużym uznaniem i wciągnięta zostaje skrupulatnie w kalkulację gospodarską. Podwyżkę tę odczują producenci tym dobitniej, iż cena wytwórcy za ziemniaki stołowe i fabryczne podwyższona ma zostać nadchodzącą jesienią o 33 $\frac{1}{3}$ %. Producent otrzyma więc premie w żelazie zwiększoną o 65 % przy równoczesnej wyższej cenie ziemniaków. Rzeczowa wyżka premii wyniesie skutkiem tego 110 %.

Rozszerzono równocześnie zakres przydzielania premii. Przede wszystkim więc premiowane będzie w pełni wykorzystanie ziemniaków we własnym gospodarstwie, przeprowadzone w myśl instrukcji. Następnie zaś — i tu wypełniono — dającą się dotychczas dotkliwie odczuć lukę — zapewniona będą w pełnej wysokości premie w żelazie za wykorzystanie w myśl wskazówek również i ziemniaków do sadzenia. Przepisowe zużytkowanie ziemniaków tych

eigenen Betrieb den vollen Anspruch auf Prämie. Dadurch wird der züchterischen Vermehrung der Pflanzkartoffeln der erforderliche Anreiz gegeben werden.

Die gewerbliche Wirtschaft wird somit in der Hergabe von Eisenprämien für Kartoffeln eine Leistungssteigerung von 110 % zeigen. Darüber hinaus aber wird der Erzeuger für die rechtzeitige Ablieferung der Kartoffeln Prämien erhalten, die nicht aus der gewerblichen Wirtschaft herführen. Es handelt sich um die Hergabe von Trinkbranntwein und Zigaretten, von Genußmitteln also, deren Rohstoffe, Kartoffeln und Tabak, der Erzeuger selbst geliefert hat. Durch die Generaldirektion der Monopole werden diese Genußmittel in solchem Umfange bereit gestellt, daß für jede Tonne abgelieferter Kartoffeln zusätzlich zur Eisenprämie 2 Liter Trinkbranntwein und 150 Stück Zigaretten als Prämie gegeben werden.

Man darf also sagen, daß die gegen Kartoffeln gewährten Prämien gerade für den rechnenden Erzeuger ein erhebliches Gewicht haben.

Trotzdem aber wird die geforderte Ablieferung der Kartoffeln in kürzester Zeit nur dann gesichert sein, wenn die Möglichkeit gegeben ist, die Prämienhergabe den örtlichen Verhältnissen und Notwendigkeiten zügig und wenig anzupassen. Zur Erreichung dieses Zieles werden Wege beschränkt werden, welche eine Weiterentwicklung der bisherigen Grundsätze in der Prämienhergabe gestatten.

Zunächst wird der Prämienchein für Kartoffeln von seiner starren Verbindung mit dem Ablieferungsschein gelöst. Dadurch wird verhindert, daß auch derjenige Erzeuger, welcher schlecht und verspätet abgeliefert, dennoch zwangsläufig und ohne weiteres seine Prämie erhält auf Grund des dem Ablieferungsschein anhängenden Prämiencheines. Zwar bleibt nach wie vor der grundsätzliche Anspruch des Erzeugers auf Prämie bestehen. Aber der Erzeuger erhält die Prämie nicht mehr bedingungslos so, wie er Bezahlung für seine Ware erhält.

Vielmehr wird der Prämienchein gesondert vom Kreishauptmann ausgestellt unter Einschaltung der Erzeugergemeinde. Damit werden mehrere Vorteile gleichzeitig erreicht. Dem Kreishauptmann ist die Möglichkeit gegeben, den Beginn des Prämienlaufes von der Erfüllung einer Mindestablieferung abhängig zu machen. Und die Erzeugergemeinde, welche die Erfüllung der Erzeugerkontingente verantwortlich überwacht, erhält stärkeren Einfluß auf die Prämie und damit auf den Erzeuger. Denn nur auf Betreiben der Gemeinde werden die Prämiencheine gegeben, sei es als Einzelschein für einen einzelnen Erzeuger, sei es als Gruppenschein für eine Mehrheit von Erzeugern oder für ganze Dörfer. So hat die Gemeinde die wichtige Möglichkeit, durch bevorzugte Ausstellung von Prämiencheinen gut abliefernde Dörfer vor anderen Dörfern auszeichnen zu lassen.

Aber noch eine weitere Möglichkeit ist vorgesehen. Soweit sich der Kreishauptmann nicht dieses Recht vorbehält, kann die Erzeugergemeinde im gegebenen Falle nicht nur den grundsätzlichen Anspruch des Erzeugers auf Prämie erhöhen, sondern auch, bei schlechter Pflichterfüllung, kürzen.

So ist dem grundsätzlichen Anspruch des Erzeugers auf Prämie die eigene Verantwortung der Gemeinde und des Kreishauptmannes für eine zweckentsprechende Hergabe der Prämie gegenüber gestellt worden. Es ist dabei durchaus denkbar, daß die Prämienhergabe genau so verläuft, als wenn, wie bisher, der Prämienchein fest mit dem Ablieferungsschein verbunden wäre. Das wird dann der Fall sein, wenn die Ablieferung der Kartoffeln gleichmäßig reibungslos, man möchte sagen gleichmütig abläuft. Wenn aber Schwierigkeiten in der Ablieferung auftreten, wenn es notwendig sein wird, daß die Gemeinde oder darüber hinaus der Kreishauptmann besonders einzugreifen gezwungen ist, dann sind alle Möglichkeiten vorhanden, daß die Prämie nicht ihres Wertes entkleidet wird und zu einem bloßen Zahlungsmittel herabsinkt. Dann wird vielmehr die Prämie ihren besonderen Wert und

w in wäsum gospodarstwie podlega równie¿ premii. Zache¿ to niewatpliwie rolników do reprodukcji ziemniakóww sadzeniaków.

Dzi¿ki przyznawaniu premii w ¿elazie za ziemniaki, gospodarka przemysłowa wyka¿e wzrost wydajno¿ci o 110 %. Za odstaw¿ ziemniaków w przepisany m terminie producent otrzyma ponad to jeszcze premie, pochodz¿ce z innej ga¿le¿i gospodarczej. My¿limy tutaj o przydziale wódki i papierosów, a wi¿ce artykułów, wytworzonych z surowców — ziemniaków i toniu — których producent sam dostarczył

Ochraniaj artykuły spo¿ywcze!

Monopolom. Generalna Dyrekcja Monopolów odda do dyspozycji tak znaczne ilo¿ci tych artykułów, by za ka¿d¿ ton¿ odstawionych ziemniaków mo¿na było przyzna¿, prócz premii w ¿elazie, 2 litry wódki i 150 papierosów.

Mo¿emy wi¿ce powiedzie¿, ¿e przeprowadzone w sposó¿ powy¿szy premiowanie ziemniaków ma du¿e znaczenie wla¿nie dla producenta, opier¿cego si¿ na kalkulacji gospodarczej.

Po¿¿dan¿ odstaw¿ ziemniaków w jak najkrótszym czasie zapewni¿ b¿dzie mo¿na tylko wówczas, gdy zachodzi b¿dzie mo¿liwo¿¿ szybkiego dostosowania premii do miejscowych warunków i potrzeb. Celem osi¿gni¿cia tego celu zastosuje si¿ sposoby, zezwal¿j¿ce na dalszy rozwój dotychczasowego systemu premiowania.

Przedewszystkim wi¿ce od¿czy si¿ bon premiowy od pokwitowania odstawy ziemniaków. Zapobiegnie to wypadkom tego rodzaju, i¿ producent odstawia¿cy swe ziemniaki ¿le i w spó¿niejszym terminie, otrzymuje bez trudu sw¿ premie na podstawie bonu premiowego, do¿¿czonego do kwitu odstawy. Producentowi zasadniczo przysługiw¿ wprawdzie b¿dzie nadal prawo do premii, nie otrzyma on jej jednak tak bez zastrze¿e¿, jak otrzymuje zaplat¿ za swó¿ towar.

Bony premiowe wystawia¿ b¿dzie Kreishauptmann (Starosta Powiatowy) za po¿rednictwem gminy, do której przynale¿y producent. Osi¿gnie si¿ w ten sposó¿ cały szereg korzy¿ci. Kreishauptmann b¿dzie mo¿l uzale¿ni¿ rozpocz¿cie przyznawania premii od wype¿nienia minimalnej odstawy. Gmina, odpowiedzialna za dotrzymanie kontingentu, b¿dzie miała mo¿no¿¿ wywarcia wi¿kszego nacisku na premiowanie, a wi¿ce i na producenta. Bony premiowy wydawa¿ si¿ howiem b¿dzie wyl¿cznie na podstawie zapotrzebowania gmin, opiewa¿ one b¿d¿ to na poszczególne gó¿nych producentów jako bony pojedyncze, b¿d¿ to na pewien zespó¿ producentów lub na całe nawet wsie, jako bony zbiorowe. Wyró¿nia¿ce dobrze odstawia¿ce wsie, gmina b¿dzie mogła przy wystawianiu bonów premiowych wywiera¿ odpowiedni nacisk na producentów.

Przewidziano jednak dalsze jeszcze mo¿liwo¿ci. O ile Kreishauptmann nie zastrze¿e tego prawa dla siebie, gmina b¿dzie mogła w poszczegó¿lnych wypadkach nie tylko podwy¿szy¿ producentowi zasadnicz¿ stawk¿ premii, lecz równie¿ obni¿y¿ j¿ przy złym spe¿nianiu obowi¿zków. Zastosowano ju¿ odpowiednie środki ostro¿no¿ci celem ukroczenia samowoli.

Tak wi¿ce zasadniczej pretensji producenta do premii przeciwstawiono odpowiedzialno¿¿ gminy i Kreishauptmanna za celowe premiowanie. Jest przy tym zupełnie mo¿liwe, by premiowanie odbywa¿o si¿ dokladnie w taki sam sposó¿, jak przy dotychczasowym po¿¿czeniu bonu premiowego w kwitem odstawy. Zachodzi¿ to b¿dzie wówczas, gdy odstawa ziemniaków odbywa¿ si¿ b¿dzie równomiernie, bez tar¿, mo¿na powiedzie¿ obo¿etnie. O ile jednak wyst¿pi¿ przy odstawie jakiegokolwiek trudno¿ci, gdyby miała zaj¿¿ potrzeba interwencji gminy lub nawet Kreishauptmanna, wówczas mają oni w r¿ku mo¿no¿¿ utrzymania prawdziwej warto¿ci premii i nie dopuszczenia do

Sinn dadurch erweisen, daß sie Lohn und Strafe gleichzeitig ist, indem sie den vorbildlichen Erzeuger auf Kosten des pflichtsäumigen Erzeugers belohnt.

Damit ist letzten Endes die Prämie in die Hand des Kreishauptmannes gelegt. Es ist ihm Gelegenheit gegeben, aus pflichtgemäßem Ermessen die Prämienhergabe über den grundsätzlichen Rahmen hinaus abzuwandeln und den örtlichen Verhältnissen anzupassen. Für den Erzeuger aber wird die enge Bindung der Prämie an seinen Kreishauptmann Ansporn zur schnellen und unbedingten Pflichterfüllung sein bei der Ablieferung der Kartoffeln im kommenden Herbst.

Ansetzen und Anbrennen der Magermilch Osadzanie i przypalanie się mleka odciąganego

Das so leicht vorkommende Ansetzen und Anbrennen von Magermilch kann manchen Verlust bringen, der gerade heute mehr denn je vermieden werden muß. Mancher wird sich schon gefragt haben, worin eigentlich der Grund des schnellen Ansetzens und Anbrennens besteht und ob es nicht auch hier einen Kniff gibt, dessen Anwendung den Mißstand beseitigt. Leider gibt es einen solchen Kniff nicht. Doch kann man durch Beachtung folgender Ratschläge das Übel vollkommen ausschließen.

Die Ursache, daß Magermilch im Gegensatz zur Vollmilch viel leichter zum Ansetzen und Anbrennen neigt, liegt in den in der Magermilch gelösten Luftteilchen. Das Anbrennen wird daher verhindert, wenn die Milch beim Kochen nicht sogleich starker Hitze ausgesetzt, sondern langsam vorgewärmt wird, was am besten im Wasserbad geschieht. Dazu wird ein Kessel mit Wasser heiß gemacht und dann der Topf mit der Milch hineingestellt. Natürlich nimmt man nur soviel Wasser, daß es beim Aufwallen nicht in die Milch gelangt. Beide Flüssigkeiten bleiben nun solange auf dem Feuer, bis die Magermilch stark erhitzt oder gekocht ist. Eine starke Erhitzung wird meistens genügen. In jedem Falle ist ein Ansetzen oder Anbrennen ausgeschlossen. Dieses Verfahren mag manchem unverständlich erscheinen. Dem ist aber nicht so, denn es ist doch noch viel zeitraubender, fortwährend in der Magermilch rühren zu müssen, was zu geschehen hat, wenn sie auf offenem Feuer gekocht wird. Ist dabei der Topf dünnwandig und das Feuer stark, so kann es trotz des dauernden Umrührens noch zum Ansetzen oder Anbrennen kommen. Die Wasserbadmethode ist also entschieden vorzuziehen. Nur in eiligen Fällen empfiehlt es sich, das alte Kochverfahren auf offenem Feuer anzuwenden, dann aber die Heizfläche der inneren Topf- und Kesselwand vor dem Einfüllen der Milch dünn zu fetten, wozu schon das Einreiben mit einer Speckschwarte genügt. Die Magermilch brennt dann weniger leicht an und erübrigt sich auch das fortgesetzte Rühren. Bei Beibehaltung der üblichen Kochmethode ist stets ein vorheriges Abkühlen des Milchtöpfes und das Ausspülen mit kaltem Wasser anzuraten. Dann soll darauf geachtet werden, daß die Magermilch zunächst auf schwaches Feuer kommt, damit sie langsam erwärmt wird. Danach erst stärkeres Feuer geben. Dadurch erfolgt ein Ausgleich des Wärmeunterschiedes von Heizfläche und Milch. Am schnellsten brennt die Magermilch an, wenn sie eiskalt auf größte Flamme gestellt wird. Großer Wärmeunterschied begünstigt also das Anbrennen. Wie schon bemerkt, wird das Anbrennen auch durch dünnwandige Kochbehälter gefördert. Sofern sie flach sind, kann man das Anbrennen durch eine Asbestunterlage abwenden. Erhält die Milch einen Zuckersatz, so ist es gut, diesen schon vor dem Kochen beizugeben. Auch dadurch wird die Gefahr des Anbrennens gemindert.

Vorstehender Artikel ist auszugsweise aus „Bäcker- und Konditor-Zeitung“ entnommen.

spadku jej do roli zwyczajnego środka płatniczego. Premia wykaże wówczas swą wartość i celowość, stanowiąc równocześnie nagrodę i karę; kosztem bowiem opieszałego producenta wyróżniony zostanie producent wzorowo spełniający swe obowiązki.

Premiowanie spoczywa właściwie w ręku Kreishauptmanna. Ma on obecnie możność wyjścia poza zasadnicze ramy automatycznego przydziału premii i dostosowania się do warunków miejscowych. Ścisły związek premii z Kreishauptmannem będzie dla producenta podniętą do szybkiego i bezwzględного wypełnienia obowiązku odstawy ziemniaków podczas nadchodzącej jesieni.

Tak często dziś zachodzące tworzenie się osadu i przypalanie się mleka odciąganego może przynieść niejedną szkodę, której należałoby unikać obecnie bardziej aniżeli kiedykolwiek. Niejeden pewnie już zadawał sobie pytanie, gdzie właściwie leży powód szybkiego osadzania i przypalania się i czy nie znalazłby się jakiś sposób, którego zastosowanie zapobiegłoby tej niedogodności. Takiego sposobu niestety nie ma. Można jednak wykluczyć zło zupełnie przez zastosowanie następujących rad.

Przyczyna tego, że mleko odciągane łatwiej osadza się i przypala aniżeli mleko pełnotłuste są znajdujące się w mleku odciąganym cząsteczki powietrza. Przypalaniu zapobiega się więc wtedy, gdy się mleko przy gotowaniu nie poddaje odrazu wysokiej temperaturze lecz powoli i stopniowo podgrzewa w naczyniu umieszczonym w drugim większym naczyniu z wodą. W tym celu zagrzewa się kocioł z wodą, do którego wstawia się garnek z mlekiem. Ilość wody winna być oczywiście tak dobrana, aby przy kipieniu nie dostała się do mleka. Obie cieczy pozostają tak długo na ogniu, aż mleko odciągane dobrze się nie ogrzeje lub zagotuje. W większości wypadków zapewne wystarczy silne zagrzanie. W każdym razie osadzanie się lub przypalenie jest wykluczone. Postępowanie powyższe mogłoby się wydać niejednemu niezrozumiałe. Tak jednak nie jest, ponieważ o wiele więcej czasu zabraloby ciągle mieszanie mleka odciąganego przy gotowaniu, co jest konieczne, jeżeli gotuje się je na otwartym ogniu. Jeżeli zaś jeszcze garnek ma cienkie dno albo ogień jest bardzo ostry, to mimo ciągłego mieszania można nie uniknąć osadzania się lub przypalania mleka. Należy tedy metodę gotowania w wodzie w podwójnym naczyniu uznać za stanowczo lepszą. Stary sposób gotowania na otwartym ogniu zaleca się stosować jedynie wtenczas kiedy chodzi o pospiech. W tym wypadku zaś należy wewnętrzną powierzchnię grzejną garnka lub kotła pociągnąć cienką warstwą tłuszczu, co osiąga się przez natarcie skórką od słoniny. Mleko odciągane przypala się wtedy o wiele trudniej a również ciągle mieszanie jest niepotrzebne. Przy stosowaniu starego sposobu gotowania zaleca się zawsze poprzednie ochłodzenie garnka i przepłukanie go zimną wodą. Następnie należy uważać, aby mleko najpierw szło na mały ogień i nagrzewało się powoli i stopniowo. Potem dopiero należy dać ostrzejszy ogień. Przez to osiąga się wyrównanie ciepłoty między powierzchnią grzejną garnka dotykającą ognia a mlekiem. Najłatwiej przypala się mleko odciągane wtedy, gdy z lodowatej temperatury dostaje się na bardzo ostry ogień. Im większa różnica ciepłoty, tym prędzej mleko się przypala. Jak już wspomnieliśmy, przypalaniu się mleka sprzyjają naczynia o cienkim dnie, o ile są płytkie można zabezpieczyć się przed przypaleniem podkładką azbestową. Jeżeli do mleka dodaje się cukier, należy to uczynić przed rozpoczęciem gotowania.

Powyższy artykuł został przedrukowany z czasopisma „Bäcker- und Konditor-Zeitung“.

Schwach backfähige Roggenmehle Trudno wypiekająca się mąka żytnia

Oftmals zeigen Roggenmehle Merkmale einer feuchten Ernte, wenn auch auswuchshaltige Mehle nur in geringem Umfang festgestellt werden. Die Mehle weisen häufig stark gequollene, aber kaum korridierte Stärkekörner im mikroskopischen Bild auf. Der Feuchtigkeitsgehalt der Mehle ist im allgemeinen etwas höher. Während der Maltosegehalt sich meist in normalen Grenzen bewegt, liegt der Molinwert bisweilen bemerkenswert niedrig. Die Grundlagen einer guten Backfähigkeit, die normale Stärke-Eiweißbeschaffenheit ist gelegentlich bei den heutigen Roggenmehlen gestört. Den Teigen vieler Mehle fehlt der plastische Zusammenhalt. Die Brote dieser Mehle neigen stark zu Krustenrissen, die Kruste bäckt meist unter gleichzeitigem Zusammenfallen der Krume ab, letztere bleibt feucht und unelastisch.

Das Hauptinteresse des Fachmannes ist naturgemäß auf eine Abstellung dieser Fehler gerichtet. Zunächst wird in der Teigkonsistenz selbst durch Regulierung des Wasserhaushaltes schon eine Verbesserung zu verzeichnen sein. Da die Stärke durch anhaltende Feuchtigkeit zum Teil angegriffen ist und ihre Verkleisterungsfähigkeit teilweise eingebüßt hat, werden wir, um das von der Stärke nicht mehr aufgenommene, also überschüssige Wasser zu binden, ein Backhilfsmittel, das stark wasseraufnahmefähig ist, zugeben müssen. In dem Kartoffelwalmehl oder einem Quellmehl haben wir ein brauchbares Mittel. Nur müssen wir es richtig auf die Eigenart dieses Mehles abgestimmt anwenden und dürfen der Neigung dieses Hilfsmittels, verhältnismäßig viel Wasser aufzunehmen, nicht nachgeben und dieses Wasseraufnahmevermögen nicht voll ausnutzen. Es soll ja immer noch genügend Aufnahmefähigkeit für das von der Stärke nicht gebundene Wasser bleiben. Wenn bei gesunden Mehlen eine normale Teigausschüttung möglich ist, müssen wir die heutigen Mehle mit Rücksicht oben angeführter Umstände 3 bis 4 Punkte niedriger halten, den Teig also etwas fester halten. Vor allem ist aber besonders auf die Gärführung zu achten und für eine volle Reife der Teige zu sorgen. Die volle Reife darf jedoch nicht durch zu lange Stückgare erreicht werden, diese muß vielmehr durch eine stetige flotte Gare erzielt werden. Man wird gut daran tun, den fertigen Teig vor dem Aufmachen zunächst einmal durch eine Teigruhe von etwa 30 Minuten durchgehen zu lassen. Damit wird auch eine plötzliche starke Gasentwicklung im geformten Teigstück vermieden, die das Reißen begünstigt. Das Auffallende bei den heutigen Roggenmehlen ist das geringe Säurebildungsvermögen der Teige. Diesem Umstand Rechnung tragend muß auf eine genügende und kräftige Sauerführung geachtet werden. Gegebenenfalls ist der Grundsauer zu vergrößern oder wärmer zu führen. In jedem Fall muß eine stärkere Säuerung angestrebt werden, diese wirkt auf die Eiweißstoffe ein und macht sie stärker bindfähig. Die Sauerführung wirkt auch die Roggenschleimstoffe, welche die Backfähigkeit vermindern, zerstörend.

Die durch die feuchte Ernte bedingte Änderung des Eiweißes und der Stärke läßt die Krustenbildung beim Anbacken schneller erfolgen als bei den bisherigen Mehlen. Die sich im Ofen durch die Einwirkung der Hitze bildende Oberhaut verliert ihre Dehnbarkeit bereits, bevor der Gasdruck aus dem Inneren des Brotes beendigt ist, kann diesem also nicht mehr nachgeben und reißt. Diesem Fehler begegnet man durch stärkeres Dampflassen und längeres Stehenlassen des Schubes unter Dampf. Durch diese Maßnahme wird die Außenhaut längere Zeit feucht und damit dehnbarer gehalten.

Vorstehender Artikel ist auszugsweise der „Bäcker- und Konditor-Zeitung“ entnommen.

Niejednokrotnie mąka żytnia posiada cechy świadczące, że pochodzi z mokrych żniw, jakkolwiek mąkę z porośniętego ziarna, stwierdzić można w nielicznych tylko wypadkach. Mąka badana pod mikroskopem częstokroć wykazuje silnie napęczniałe, mało jednak skorydowane ziarenka skrobi. Zawartość wilgoci w mące na ogół nieco wzrosła. Zawartość maltozy obraca się przeważnie w normalnych granicach, wartość molinowa jest natomiast uderzająco niska. Podstawy przydatności do dobrego wypieku, a więc normalna struktura skrobiowo-białkowa dzisiejszych mąk żytnich uległa zaburzeniom. Ciastu wyrobionemu z całego szeregu gatunków mąki brak jest plastycznej spoiwości chleba skłania się do wytwarzania rys w skórce oraz spieka się przy równoczesnym zapadaniu się miękisza, miękisz pozostaje wilgotny i mało podatny.

Zainteresowanie fachowca kieruje się oczywiście ku usunięciu powyższych wad. Poprawy szukać będzie można w samej konsystencji ciasta w drodze odpowiedniego uregulowania dodatku wody. Ponieważ bezustanna wilgotność naruszyła do pewnego stopnia skrobię i zmniejszyła częściowo jej własności wiążące, zmuszeni jesteśmy do stosowania środków silnie chłonnych wodę, a to celem związania nadmiaru wody, który nie wszedł w połączenie z skrobią. Środek taki stanowi mąka ziemniaczana lub inna łatwo pęczniejąca mąka. Dodatek jej dostosować należy do jej właściwości i nie dopuścić do pełnego wykorzystania własności pochłaniania wody, charakterystycznej dla tych właśnie gatunków mąki; pozostać przecież musi pewna rezerwa na związanie nadmiaru wody, nie pochłoniętego przez skrobię. O ile przy zdrowej mące uzyskać można normalną wydajność ciasta, o tyle dzisiejszą mąkę, uwzględnivszy wyżej wymienione okoliczności, oceniać musimy o 3 do 4 punktów niżej, wyrabiać więc trzeba lżejsze ciasto. Należy zwracać szczególną uwagę na proces rośnięcia ciasta i dbać o pełne jego dojrzanie. Do pełnej dojrzałości nie wolno jednak dochodzić drogą zbyt długiego, przerywanego wyrastania, należy ją osiągnąć przy pomocy wyrastania ciągłego i szybkiego. Z korzyścią będzie pozostawić przed wyrobieniem gotowe ciasto w spokoju na okres około 30 minut. Uniknie się przez to gwałtownego wydzielania gazów z uformowanego ciasta, co przyczynia się do jego pęknięcia. Charakterystyczne dla dzisiejszych mąk żytnich jest nieznaczna zdolność ciasta w kierunku wytwarzania kwasów. Liczyć się z tym należy przy wyrobie zakwasu, prowadząc go dostatecznie długo i silnie. Zakwas podstawowy należy w razie potrzeby zwiększyć lub prowadzić w wyższej temperaturze. W każdym razie dążyć trzeba do silniejszego zakwaszenia, oddziałuje ono bowiem na substancje białkowe, wzmagając ich zdolność wiązania. Prowadzenie zakwasu niszczy substancje śluzowe żyta, obniżające zdolność wypieku, powodując przez to większą spoiwość ciasta żytniego i zwiększając zdolność wypieku mąki.

Zmiany w białku i skrobi, zachodzące wskutek mokrych żniw, wpływają na szybsze, aniżeli w normalnej mące, tworzenie się przy wypieku skórki. Wierzchnia warstwa skórki, utworzona w piecu jako skutek działania ciepła, traci swą rozciągliwość, zanim jeszcze ustanie ciśnienie gazów zawartych we wnętrzu chleba, nie jest więc w stanie poddać się im i w końcu pęka. Przeciwdziałamy tej wadzie, dopuszczając więcej pary i pozostawiając chleb pod parą przez dłuższy okres czasu. Dzięki takiemu zabiegowi wierzchnia warstwa skórki chlebowej dłużej zatrzymuje wilgoć, stając się jednocześnie bardziej rozciągliwą.

Powyższy artykuł został przedrukowany z czasopisma „Bäcker- und Konditor-Zeitung“.

Vorsicht beim Verladen des Viehs

Der Aufsatz „Vorsicht beim Verladen des Viehs“, der in der Nummer 14 der Ernährungswirtschaft erschien, wurde der „Allgemeinen Viehhandels-Zeitung“, Amtliche Zeitschrift des Reichsnährstandes für den deutschen Viehhandel Nr. 27, entnommen.

Uważać na bydło podczas załadowania

Artykuł pt. „Uważać na bydło podczas załadowania“, który ukazał się w Nr. 14 Gospodarki Wyżywienia, został wzięty z Nr. 27 czasopisma: „Allgemeine Viehhandels-Zeitung“ organu urzędowego Reichsnährstandu — dla organizacji niemieckiego handlu bydłem.

AGRAR-**RUNDSCHAU****PRZEGLĄD****ROLNICZY****Hebung der bulgarischen Geflügelzucht**

Zur Hebung des Geflügelbestandes, der durch starke Schlachtungen während des Winters und Futtermittelknappheit erheblich zurückgegangen ist, hat die Regierung von Bulgarien verschiedene Maßnahmen ergriffen. Um eine reichlichere Fütterung zu ermöglichen, wird das Landwirtschaftsministerium zunächst 3000 t Kuchen aus Sonnenblumenöl an die Geflügelhalter verteilen. Die Bauern wurden verpflichtet, ihren Hühnerbestand in der Weise zu erhöhen, daß auf Besitze von 1 bis 3 ha Ackerland je Hektar mindestens 20 Stück, auf solche von 3 bis 10 ha mindestens 50 Stück, auf solche von 10 bis 15 ha mindestens 100 Stück und auf solche von über 15 ha mindestens 200 Stück Geflügel entfallen. Das Schlachten von Hennen und jungem Geflügel ist bis zum 1. Oktober d. J. verboten; auch darf Geflügel, das in diesem Jahr erzeugt wurde, nicht exportiert werden. Auch die Ausfuhr von Eiern wurde eingeschränkt, um die Versorgung des Binnenmarktes vollkommen sicherzustellen. Der Geflügelbestand Bulgariens, der gegenwärtig nur auf 12 bis 15 Mill. Stück geschätzt wird, soll in kurzer Zeit auf 50 Millionen Stück gebracht werden.

Ausbau der spanischen Fischerei

Im Gegensatz zu anderen spanischen Industrien und Erwerbszweigen, denen eine staatliche Förderung zuteil wird, ist die Entwicklung der Fischerei und der Fischereindustrie im wesentlichen sich selbst überlassen worden, so daß die bisher erzielten Leistungen noch immer hinter den vorhandenen günstigen Möglichkeiten zurückstehen. Die spanische Fischereiflotte verfügt über die ansehnliche Zahl von rund 39 000 Fahrzeugen aller Art, jedoch ist ein großer Teil von ihnen dringend der Erneuerung bedürftig. Die Fangergebnisse von 1940 von rund 400 000 t haben sich gegenüber dem Jahre 1927 verdreifacht, könnten aber bei einer besseren Ausrüstung der spanischen Fischereiflotte noch ganz erheblich gesteigert werden. Dies würde auch zu einer stärkeren Entwicklung der spanischen Fischkonservenindustrie beitragen, die nach der letzten Statistik eine Ausfuhr von 28 000 t im Werte von 24 Millionen Pesetas erzielt hat. Die spanische Regierung hat nun verschiedene Maßnahmen zur Förderung der Fischerei beschlossen und will auch den Eigenverbrauch von Fischen im Lande steigern. Nach dem Ergebnis von 1940 entfallen in Spanien auf den Kopf der Bevölkerung nur 13 kg gegen 56 kg in Kanada, 54 kg in Japan, 25 kg in Portugal und 22 kg in Großbritannien. Der Grund dieses geringen Verbrauches liegt nicht in einer Abneigung der spanischen Bevölkerung gegen die Fischnahrung, sondern in den zu hohen Kleinverkaufspreisen, deren Senkung jetzt von der Regierung erstrebt wird. Ebenso sollen die Fischtransporte nach dem Inneren des Landes verbessert werden. Durch diese Maßnahmen hofft man einen Aufschwung der spanischen Fischereindustrie zu erreichen.

Podniesienie bułgarskiej hodowli drobiu

Dla podniesienia stanu drobiu, który doznał znacznego zmniejszenia wskutek wzmózonego bicia drobiu w czasie zimy oraz wskutek braku paszy rząd bułgarski podjął najrozmaitsze środki zaradcze. Dla umożliwienia intensywniejszego karmienia ministerstwo rolnictwa rozdzieli na początek trzy tysiące ton makuclu słonecznikowego między hodowców drobiu. Na rolników nałożono obowiązek podwyższenia ilości hodowanych kur do tego stopnia, ażeby ich na gospodarstwie od 1—3 ha ziemi ornej było co najmniej 20 sztuk, gospodarstwie od 3 do 10 ha co najmniej 50 sztuk, na gospodarstwach od 10 do 15 ha co najmniej 100 sztuk, a na gospodarstwach od 15 do 20 ha co najmniej 200 sztuk. Bicie kokoszek i kurcząt jest aż do 1 października tego roku zakazane, a drobiu tegorocznego nie wolno eksportować. Również ograniczono wywóz jaj celem zupełnego zabezpieczenia zaopatrzenia rynków wewnętrznych. Stan drobiu w Bułgarii, który obecnie szacowany jest tylko na 12 do 15 milionów sztuk, ma zostać po pewnym okresie czasu podwyższony do 50 milionów sztuk.

Rozbudowa rybołówstwa hiszpańskiego

W przeciwieństwie do innych gałęzi przemysłowych i zarobkowych w Hiszpanii, które cieszą się poparciem ze strony państwa, rozwój rybołówstwa oraz przemysłu rybnego był zdany w zasadzie na własne siły, tak że dotychczas osiągnięte wyniki stoją jeszcze ciągle daleko w tyle w stosunku do istniejących możliwości. Hiszpańska flotylla rybacka dysponuje stosunkowo dużą liczbą statków różnego rodzaju, wynoszącą 39 000, z których jednak większa część wymaga pilnej naprawy. Wyniki połowów w roku 1940, które dały okrągło 400 000 ton, podniosły się w stosunku do roku 1927 trzykrotnie, mogłyby jednak przy lepszym wyposażeniu hiszpańskiej flotylli rybackiej być jeszcze znacznie wyższe. Przyczyniłoby się to do wzmózonego rozwoju hiszpańskiego przemysłu konserw rybnych, który według ostatnich statystyk osiągnął eksport 28 000 ton o wartości 24 milionów pesetów. Rząd hiszpański postanowił ostatnio wszcząć różnorodne kroki w kierunku popierania rybactwa i dąży również do zwiększenia wewnętrznego spożycia ryb w kraju. Według danych z roku 1940 spożycie ryb na głowę wynosiło u ludności hiszpańskiej tylko 13 kg rocznie, wobec 56 kg w Kanadzie, 54 kg w Japonii, 25 kg w Portugalii i 22 kg w Wielkiej Brytanii. Powodem tak małego spożycia nie jest bynajmniej niechęć ludności hiszpańskiej do potraw rybnych, lecz wygórowana cena ryb w handlu detalicznym, której obniżenie jest obecnie celem starań rządu hiszpańskiego. Ponad to mają zostać ulepszone transporty ryb do wnętrza kraju. Takimi to i innymi środkami zamierza się osiągnąć znaczny rozwój hiszpańskiego rybołówstwa.

Die griechische Tabakwirtschaft

Durch die Besetzung Thraziens und Ostmazedoniens durch Bulgarien hat die griechische Tabakwirtschaft eine tiefgreifende Veränderung erfahren, da von den 87 000 ha Land, die im Jahre 1939 in Griechenland mit Tabak bepflanzt waren, allein über die Hälfte, nämlich 47 000 ha, auf die beiden genannten Gebiete entfielen. Die Bedeutung Thraziens und Ostmazedoniens für die Tabakwirtschaft ist umso größer, als diese Gebiete die wertvollsten Tabaksorten hervorbringen, die besonders für die Ausfuhr in Frage kommen.

Griechenland hat durch den Verlust Thraziens und Ostmazedoniens etwas über 50 % seiner Tabakanbaufläche, fast 60 % seiner Tabakerzeugung und fast 60 % seiner Tabakausfuhr verloren. Dem Werte nach dürfte der Verlust der Tabakausfuhr infolge der hohen Qualität der thrazischen und ostmazedonischen Tabake sogar 75 bis 80 % betragen. Griechenland, das 1939 von einer Erzeugung von 57 000 t rund 40 000 t Tabak ausführte, steht nun als Tabakland erheblich hinter der Türkei und Bulgarien, das eine führende Stellung in der südosteuropäischen Tabakwirtschaft erlangt hat. Die Lage für Griechenland verschärft sich dadurch, daß seine früheren Regierungen sehr starke Anbaubeschränkungen und zwar fast ausschließlich in den altgriechischen Gebieten, hatten vornehmen müssen, um eine Überproduktion und einen Preissturz zu vermeiden. Infolgedessen ist die Tabakanbaufläche von 115 000 ha im Jahre 1936 auf 87 000 ha zusammengeschrumpft. Im Jahre 1942 ist nun die Beschränkung des Tabakanbaus aufgehoben worden, was zu einer gewissen Erhöhung der Anbaufläche führen dürfte. Infolge der Ernährungslage ist jedoch die Ausdehnung der Getreideanbaufläche von größerer Dringlichkeit. Von besonderer Bedeutung für die griechische Tabakwirtschaft würde es sein, wenn ernstliche Bemühungen zur Verbesserung der in Altgriechenland erzeugten Tabake unternommen würden, jedoch ist dies ein schwieriges Problem, das erst nach Rückkehr von einigermaßen normalen Verhältnissen in Angriff genommen werden kann.

Norwegische Fischkonserven

In Norwegen bestehen über 180 Fischkonservenfabriken, wovon sich allein 80 in Stavanger im südwestlichen Teil des Landes befinden. Weitere bedeutende Zentren der norwegischen Fischkonservenindustrie sind die Städte Bergen und Haugesund. Die meisten dieser Fabriken sind kleinere Betriebe, die jedoch technisch sehr gut ausgerüstet sind und über moderne Einrichtungen wie rotierende Raucheröfen usw. verfügen.

Im Jahre 1939, aus dem die letzten Statistiken über die norwegische Fischausfuhr vorliegen, wurden 36 111 t Fischkonserven ausgeführt, während die gesamte Konservenausfuhr 299 355 t betrug. Mengenmäßig standen die Fischkonserven weit hinter dem frischen Hering (121 000 t) und lagen mit dem Klippfisch (33 736 t) und dem frischen Fisch (32 575 t) ungefähr auf gleicher Höhe. Dem Werte nach ergibt sich jedoch ein wesentlich anderes Bild. Von dem Gesamtwert der norwegischen Fischausfuhr von rund 130 Millionen Kronen entfielen ungefähr 35 % oder rund 45,5 Millionen Kronen auf Fischkonserven, dagegen nur 17,59 Millionen auf den Klippfisch und 18,26 Millionen auf den frischen Fisch. Dieses Zahlenverhältnis ist kennzeichnend für die Bedeutung der norwegischen Fischkonservenindustrie. Über den Umfang der Fischkonservenfabrikation geben die Zahlen von 1938 Auskunft. Danach wurden in dem genannten Jahre in Norwegen hergestellt: 10 674 t geräucherter Kleinhering, 1974 t Kleinhering in Tomatenmark, 11 936 t geräucherte Sprotte in Öl, 1059 t geräucherte Sprotte in Tomatenmark, 5370 t Fischpudding, 1321 t ungeräucherter Kleinhering in Öl und 1025 t Gabelbissen.

Die norwegische Fischkonservenindustrie darf als eine reine Ausfuhrindustrie bezeichnet werden und stand vor

Grecka gospodarka tytoniowa

Przez zajęcie Tracji i Wschodniej Macedonii przez Bułgarię, grecka gospodarka tytoniowa doznała głęboko sięgającej zmiany, ponieważ z obszaru 87 tysięcy hektarów ziemi, które w roku 1939 obsiane były tytoniem, przeszło połowa, a mianowicie 47 tysięcy hektarów, przypadła na oba wymienione kraje. Znaczenie Tracji i Macedonii Wschodniej jest dla gospodarki tytoniowej tym większe, że na tych terenach produkuje się najbardziej wartościowe gatunki tytoniu, które wchodziły przede wszystkim w rachubę jako towar eksportowy. Przez odłączenie Tracji i Macedonii Wschodniej Grecja utraciła nieco ponad 50 % swoich obszarów tytoniowych, prawie 60 % ilości produkowanego tytoniu, oraz prawie 60 % swego eksportu tytoniowego. Jeżeli uwzględnić szczególną wartość gatunków tytoniów, jakie uprawiano w Tracji i Macedonii Wschodniej, stratę, jaką poniosła grecka gospodarka tytoniowa ocenić należy na 75 do 80 %. Grecja, która eksportowała z własnej produkcji w roku 1939 w ilości ogólnej 57 000 ton — okragło 40 000 ton, stoi obecnie jako kraj uprawy tytoniu daleko w tyle za Turcją i Bułgarią, z których ostatnia uzyskała naczelną stanowisko w gospodarce tytoniowej Europy południowo-wschodniej. Położenie Grecji jest szczególnie ciężkie dlatego, że dawniejsze rządy przedsięwzięć musiały bardzo wydatne ograniczenia uprawy tytoniu zwłaszcza na terenach starogreckich, a to celem zapobieżenia nadprodukcji i spadkowi ceny. Wskutek tego obszar uprawy tytoniu zmniejszył się ze 115 tysięcy hektarów w roku 1936 na 87 tysięcy hektarów. W roku 1942 zniesiono ograniczenia uprawy tytoniu, można się więc spodziewać, że obszar uprawy dozna pewnego powiększenia. W związku jednak ze sytuacją aprowizacyjną, rozszerzenie obszarów uprawnych roślin zbożowych jest o wiele pilniejsze. Dla greckiej gospodarki tytoniowej miałyby ogromne znaczenie, gdyby podjęto istotne starania w kierunku uszlachetnienia uprawianych w starej Grecji gatunków tytoniu; jest to jednak trudny problem, który może się doczekać urzeczywistnienia dopiero po powrocie do normalnych warunków.

Norweskie konserwy rybne

W Norwegii w ruchu jest przeszło 180 fabryk konserw rybnych, z czego w samym Stavanger, w południowo-zachodniej części kraju znajduje się 80. Dalszymi ważnymi centrami norweskiego przemysłu konserw rybnych są miasta Bergen i Haugesund. Większość tych fabryk są to przedsiębiorstwa mniejsze, zaopatrzone jednak pod względem technicznym bardzo dobrze i rozporządzające szeregiem nowoczesnych urządzeń, jak obrotowymi piecami wędzarniczymi itd. W ciągu roku 1939, z którego posiadamy ostatnie dane statystyczne o norweskim eksporcie rybnym, wywieziono 36 111 ton konserw rybnych, podczas gdy wywóz konserw wszystkich rodzajów ogółem wyniósł 299 355 ton. Jeżeli chodzi o ilość, wywóz konserw rybnych stał daleko w tyle za eksportem świeżych śledzi (121 000 ton), równał się natomiast eksportowi ryb suszonych (33 736 ton) i ryb świeżych (32 575 ton). Inaczej jednak przedstawia się sprawa, jeżeli chodzi o wartość poszczególnych rodzajów eksportu. Na ogólną wartość norweskiego wywozu produktów rybnych i ryb w wysokości okragło 130 milionów koron przypada na konserwy rybne mniej więcej 35 % czyli 45,5 milionów koron, podczas gdy wartość wywozu ryb suszonych wynosiła tylko 17,59 milionów koron, a ryb świeżych 18,26 milionów. Powyższy stosunek wartości eksportu daje dostateczne pojęcie o znaczeniu norweskiego przemysłu konserw rybnych. Rozmiar fabrykacji konserw rybnych ilustrują dane z roku 1938, z których wynika, że w ciągu tego roku wyprodukowano w Norwegii 10 674 ton śledzików wędzonych, 1974 ton śledzików w pomidorach, 11 936 ton szprotów wędzonych w oliwie, 1059 ton szprotów wędzonych w sosie pomidorowym, 5370 ton budyńców rybnych i 1321 ton nie wędzonych śledzików w oliwie.

dem Kriege auf dem Weltmarkt in lebhafter Konkurrenz mit der portugiesischen Ölsardine. Durch den Vorteil, das Rohmaterial Fisch unmittelbar „vor der Tür“ zu haben und niedrige Gestehungskosten vermochte sie in Verbindung mit der hohen Qualität und der Vielseitigkeit ihrer Erzeugung, diesen Wettbewerb zu bestehen. Der größte Teil der norwegischen Fischkonservenausfuhr ging vor dem Kriege nach England und den USA, während jetzt die Länder des europäischen Kontinents und vor allem Deutschland die Hauptabnehmer geworden sind. Der Krieg machte in der norwegischen Fischkonservenindustrie bedeutende Umstellungen erforderlich, vor allem hinsichtlich der Beschaffung des Materials für die Dosen, das aus dem Auslande und zwar besonders aus den angelsächsischen Ländern, bezogen worden war. Die jährlich benötigten Dosen erforderten rund 20 000 t Blech, die durch die inländische Erzeugung nur zum Teil geliefert werden konnten. Deutschland war es, daß trotz seines eigenen großen Materialbedarfs ausreichende Blehmengen sowie Walzeisen für die Dosenfabrikation zur Verfügung stellte und hierdurch die Produktions- und Absatzmöglichkeit der norwegischen Fischkonservenindustrie aufrecht erhalten hat.

Die Erntearbeiter in Italien

Italien steht nach einem ausführlichen Bericht des Landwirtschaftsministers vor einer sehr guten Ernte, deren Einbringung trotz der großen Knappheit an Arbeitskräften unter allen Umständen gesichert werden muß. Es ist überraschend viel Sommergetreide angebaut worden, das sich meist sehr gut entwickelt hat. Sehr bemerkenswert ist, daß auch der Anbau von Kartoffeln stark zugenommen hat. Man kann geradezu von einem Markstein in der Ernährungsgeschichte Italiens sprechen, daß die Kartoffel nun endlich auch in diesem Lande diejenige Anerkennung gefunden hat, die sie in anderen Ländern schon längst genießt. Der Schwerpunkt der Erntearbeiten liegt naturgemäß bei den Hauptgetreidearten, Weizen, Roggen, Gerste, für deren Einbringung die beiden Konföderationen der Bauern und der Landarbeiter eine Organisation des Arbeitseinsatzes geschaffen haben. An Arbeitskräften stehen für die diesjährige Ernte zur Verfügung: 1. die wirklichen Landarbeiter, deren Zahl durch die Einberufungen erheblich geringer geworden ist, 2. die Militäurlauber und 3. die Leute des zivilen Arbeitsdienstes, die für die Ernte in jeder Provinz angefordert werden können. Das Abkommen der beiden Konföderationen sieht eine gerechte Verteilung der Arbeitskräfte auf die einzelnen Höfe und Güter vor. Dem im Militärdienst stehenden Landwirten und Landarbeitern wird ein vierzehntägiger Ernteurlaub (ausschließlich der Reise) gewährt, und das Personal für Dreschmaschinen erhält sogar einen Urlaub von 30 bis 45 Tagen. Wo es sich mit dem Dienst bei den Truppen vereinbaren läßt, werden in Bedarfsfällen auch geschlossene Wehrmachtteile bei der Ernte mit zum Einsatz kommen. Wo aber trotz dieser Vorkehrungen noch ein Mangel an Arbeitskräften eintreten sollte, kann auf den zivilen Arbeitsdienst zurückgegriffen werden.

Förderung der Schweinezucht in Serbien

In ganz Serbien, das nach fachmännischen Berechnungen 2 bis 3 Millionen Schweine erzeugen könnte, ist gegenwärtig nur ein Bestand von ungefähr 896 000 Schweinen vorhanden, da die Schweinezucht schon seit Jahren im Rückgang befindlich ist. Das serbische Landwirtschaftsministerium hat daher Maßnahmen zur Förderung der Schweinezucht in größerem Umfange beschlossen. Der Versuchsanstalt in Siviljanac und der Landwirtschaftlichen Schule Posrewac wurde der Auftrag erteilt, heimische Schweinerassen mit jenen aus dem Banat zu kreuzen, um eine Aufbesserung der heimischen Rassen von Mastschweinen zu erzielen. Ferner wurden die Gemeindebehörden aufgefordert, von den Besitzern von Zuchtsauen eine Abgabe zu erheben, die zum Ankauf von Zuchtebern dienen soll.

Norweski przemysł konserw rybnych można określić jako przemysł wyłącznie eksportowy, który przed wojną konkurował żywo z portugalskimi sardynkami w oliwie. Dzięki korzyściom, jaką daje fakt, że surowiec rybny jest „pod drzwiami“, dzięki niskim kosztom ogólnym produkcji, oraz dzięki wysokiej jakości w połączeniu z różnorodnością poszczególnych produktów, przemysł konserwowy norweski wytrzymał tę konkurencję. Większa część norweskiego eksportu konserw rybnych szła przed wojną do Anglii i Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej, podczas gdy obecnie głównymi odbiorcami stały się kraje kontynentu europejskiego z Rzeszą Niemiecką na czele. Wojna spowodowała konieczność znacznego przestawienia się norweskiego przemysłu konserw rybnych, przede wszystkim jeżeli chodzi o uzyskanie materiału na puszki konserwowe, które sprowadzano głównie z krajów anglosaskich. Na puszki dla rocznej produkcji potrzeba okragło 20 000 ton blachy, która z krajowej produkcji może być dostarczona tylko częściowo. Niemcy były tym krajem, który mimo własnego wielkiego zapotrzebowania dostarczały blachy dla celów fabrykacji puszek, podtrzymując w ten sposób możliwości zbytu produktów norweskiego przemysłu konserw rybnych.

Prace żniwne we Włoszech

Według wyczerpującego sprawozdania ministra rolnictwa Włochy znajdują się w przededniu bardzo dobrych żniw, których zebranie musi być bezwarunkowo przeprowadzone mimo dotkliwego braku sił roboczych. Nieoczekiwanie wielkie obszary zostały obsiane zbożem jarzym, które się przeważnie bardzo dobrze udało. Szczególnie godne uwagi jest znaczne powiększenie się terenów obsadzonych ziemniakami. Można tu powiedzieć, że w historii gospodarczej Włoch dokonał się zwrot zasadniczy, i że w tym kraju wreszcie ziemniak zyskał to samo uznanie, jakie zdobył sobie już od dawna w innych krajach. Punkt ciężkości prac żniwnych leży oczywiście w żniwach zbóż zasadniczych, jak pszenica, żyto i jęczmień, dla których zebrania obie konfederacje: chłopów i robotników rolnych, utworzyły organizację służby pracy. Jako siły robocze dla tegorocznych żniw stoją do dyspozycji: 1. rzeczywiście robotnicy rolni, których liczba zmalała znacznie wskutek powołania do wojska, 2. żołnierze przebywający na urlopach i 3. ludność cywilna ze służby pracy, która może być powołana w każdej prowincji do robót żniwnych. Układ między obydwojma konfederacjami przewiduje sprawiedliwy rozdział sił roboczych na poszczególne gospodarstwa i folwarki. Robotnicy rolni i gospodarze pełniący służbę w wojsku otrzymują nawet czteronastodniowy urlop (z wyłączeniem czasu podróży), a personel maszyn młocarskich otrzyma urlop 30—45-dniowy. Tam, gdzie da się to pogodzić ze służbą wojskową, zostaną w wypadkach koniecznych odkomenderowane całe oddziały do żniw. Jeżeli mimo tych kroków jeszcze miało zbraknąć sił roboczych, zawsze jeszcze można sięgnąć do cywilnej służby pracy, która obejmuje we Włoszech całą nie zaciągniętą do wojska ludność cywilną w wieku od 16 do 70 lat.

Popieranie hodowli świń w Serbii

W całej Serbii, która mogłaby według obliczeń kół fachowych utrzymać 2 do 3 milionów sztuk nierogacizny, stan obecny świń wynosi zaledwie około 896 000 sztuk. Dzieje się to dlatego, że hodowla świń już od kilku lat znajduje się w stanie upadku. Serbskie ministerstwo rolnictwa postanowiło podjąć kroki w kierunku większego popierania hodowli nierogacizny. Zakłady doświadczalne w Siviljanac oraz przy szkole rolniczo-gospodarczej w Posrewac otrzymały polecenie krzyżowania gatunków krajowych z gatunkami z Banatu, celem otrzymaniu ulepszonej rodzimej rasy świń opasowych. Ponadto zarządy poszczególnych gmin otrzymały polecenie ściągania od hodowców macior zarodowych specjalnej opłaty na zakup knurów rasowych.

Wein- und Obstbau in Rumänien

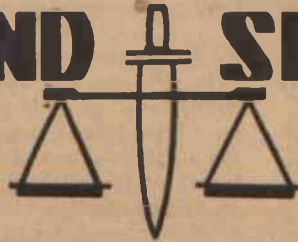
Nach einer kürzlich veröffentlichten Sonderstatistik verfügt Rumänien über nicht weniger als 500 000 ha Wein- und Obstpflanzungen und nimmt mit dieser bedeutenden Anbaufläche einen hervorragenden Platz unter den europäischen Wein- und Obstländern ein. Die Weingärten umfassen eine Gesamtfläche von 229 283 ha und bringen einen Jahresertrag von etwa 27 Milliarden Lei. Ihr Gesamtwert wird auf 75 Milliarden Lei geschätzt. Die Gesamtfläche der Obstpflanzungen beträgt 243 000 ha, wovon allein 133 000 ha auf Pflaumenanpflanzungen entfallen. Die Obstpflanzungen stellen einen Wert von rund 28 Milliarden dar und ergeben einen jährlichen Ertrag von etwa 10 Milliarden.

Man erwartet in diesem Jahre eine günstige Obsternte, für deren Verwertung alle erforderlichen Maßnahmen getroffen worden sind. Das rumänische Landwirtschaftsministerium wird 12 neue Marmeladenfabriken in Betrieb setzen, die bereits vor einiger Zeit gestellt worden sind. 15 Marmeladenfabriken der Obst- und Weinbaudirektion sowie 3 Fabriken des Nationalen Genossenschaftsinstituts sind bereits vorhanden, sodaß Rumänien nunmehr über 30 Marmeladenfabriken verfügt, die den Bedarf des Landes zu decken vermögen.

Uprawa wina i owoców w Rumunii

Według niedawno temu ogłoszonej specjalnej statystyki, Rumunia rozporządza nie mniej niż 500 000 gospodarstwami uprawy winorośli i owoców i dzięki swemu wielkiemu obszarowi uprawy zajmuje wybitne stanowisko między europejskimi krajami uprawiającymi wino i owoce. Winnice obejmują ogółem obszar 229 283 hektarów i przynoszą roczny dochód w wysokości około 27 miliardów lei. Ogólna wartość tych winnic szacowana jest na 75 miliardów lei. Całkowity obszar ogrodów owocowych wynosi 243 000 hektarów, z czego na same śliwy przypada 133 000 hektarów. Ogólna wartość plantacji owocowych obliczana jest na sumę okragło 28 miliardów lei. Dają one roczny zysk w kwocie 10 miliardów lei. W bieżącym roku oczekuje się pomyślnych zbiorów owocowych, których przeróbka przygotowana została przez potrzebne zarządzenia. Rumuńskie ministerstwo rolnictwa uruchomi 12 nowych fabryk marmelady, które właśnie niedawno zostały wykończone. Piętnaście fabryk Dyrekcji Uprawy owoców i wina, jak również 3 faryki Narodowego Instytutu Spółdzielczego są już gotowe do podjęcia produkcji, tak że Rumunia rozporządza obecnie przeszło 30 fabrykami marmelad, które mogą zaspokoić potrzeby krajowe.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Leibgedingeverträge nach dem Recht des GG.

Das polnische Gesetzbuch der Schuldverhältnisse vom Jahre 1933 schuf einheitliche Bestimmungen auch für Schuldverhältnisse, die in einem Leibgedingevertrage begründet werden. Diese Bestimmungen stellen eine Kodifizierung eines durch Jahrhunderte entwickelnden bäuerlichen Gewohnheitsrechts dar. Wir finden sie in Art. 599 ff des GBdSch.

So bestimmt der Art. 599 GBdSchV, daß wer in Verbindung mit der Überlassung eines Grundstückes sich zum lebenslänglichen Unterhalt (Leibgedinge, Ausgedinge, Altenteil) verpflichtet hat den Unterhaltsberechtigten — soweit nicht aus dem Vertrage sich ausdrücklich ein Anderes ergibt — in die häusliche Gemeinschaft aufzunehmen und ihm einen standesgemäßen, der bisherigen Lebensstellung des Berechtigten entsprechenden Unterhalt, also: Wohnung, Bekleidung und Verpflegung zu gewähren, die Aufwartung und Pflege im Falle einer Erkrankung zu erteilen (die Kosten für ärztliche Behandlung gehören hinzu), wie auch für eine der örtlichen Bräuche entsprechende standesgemäße Beerdigung des Berechtigten Sorge zu tragen hat (Art. 511 GBdSchV).

Alle Leistungen des Verpflichteten sind in natura zu bewirken. Doch ist die Umwandlung der Unterhaltspflicht in eine Verpflichtung zur Zahlung einer Leibrente jederzeit im beiderseitigen Einvernehmen möglich. Auf Verlangen eines der Vertragsschließenden kann diese Umwandlung nur in Ausnahmefällen und ausschließlich durch Gerichtsurteil erfolgen.

Der Unterhalt umfaßt den gesamten Lebensbedarf des Berechtigten. Er ist standesgemäß zu gewähren, also geht sein Umfang über den „notdürftigen“ Lebensbedarf hinaus.

Der Leibgedingevertrag kann zugunsten des Eigentümers, seines Ehegatten, wie auch zugunsten anderer,

Umowa o dożywocie według Kodeksu Zobowiązań GG.

Polski Kodeks Zobowiązań z roku 1933 wprowadził jednolite postanowienia również i dla zobowiązań ustanowionych w umowie o dożywocie. Postanowienia te stanowią kodyfikację chłopskiego prawa zwyczajowego, rozwijającego się w ciągu całych stuleci. Znajdujemy je w art. 599 i nast. Kod. Zob.

I tak art. 599 Kod. Zob. postanawia, że kto w związku z przeniesieniem własności grunтовой zobowiązał się do dożywotniego utrzymania (dożywocie, wymowa, wymiar) dożywotnika, ten wiezien — o ile z umowy nie wynika wyraźnie nic innego — przyjąć go do wspólnoty domowej i zapewnić mu odpowiadające jego dotychczasowej stopie życiowej utrzymanie, a więc: mieszkanie, odzież i żywnienie, udzielić mu opieki i pielęgnacji w wypadku choroby (łącznie z kosztami leczenia), w razie zaś śmierci uprawnionego zapewnić mu pogrzeb odpowiedni do jego stanu (art. 511 Kod. Zob.).

Zobowiązany z tytułu dożywocia wykonywać ma wszelkie świadczenia, „in natura“. W każdej jednak chwili zachodzi za obopólną zgodą możliwość zamiany obowiązku utrzymania na zobowiązanie do wypłaty dożywotniczej. Na żądanie jednej ze stron zawierających umowę, zamiana ta nastąpić może jedynie w wypadkach wyjątkowych oraz wyłącznie na podstawie wyroku sądowego.

Utrzymanie obejmuje zaspokojenie wszystkich potrzeb życiowych uprawnionego; zapewnić je należy odpowiednio do jego stanu, przekraczać więc ono winno zakres zaspokojenia najkonieczniejszych potrzeb życiowych.

Umowę o dożywocie zawrzeć można na korzyść właściciela, jego małżonki, jak również na korzyść innych osób, stojących do dotychczasowego właściciela w bliskim stosunku. Stopień pokrewieństwa nie ma tu znaczenia. O tym, czy dana osoba stoi do dotychczasowego właściciela w bliskim stosunku, rozstrzygają rzeczywiście warunki, przy

dem bisherigen Eigentümer nahestehenden Personen geschlossen werden. Es kommt dabei nicht auf den Grad der Verwandtschaft an. Ob eine Person dem bisherigen Eigentümer nahesteht, richtet sich nach tatsächlichen Umständen, wobei auch das persönliche Empfinden des bisherigen Eigentümers mitbestimmend ist.

Neben der Verpflichtung zum Unterhalt des bisherigen Eigentümers seines Ehegatten oder nahestehenden Personen, kann der Erwerber auch zu anderen — im Verträge zu bezeichnenden — Leistungen, zugunsten Personen, die dem bisherigen Eigentümer nicht nahestehen, verpflichtet werden. Die Unterhaltspflicht gegenüber dem bisherigen Eigentümer, bzw. seinem Ehegatten oder den dem Eigentümer nahestehenden Personen, hat aber immer den wesentlichen Inhalt eines Leibgedingevertrages zu bilden. Ist die Unterhaltspflicht nicht der wesentliche Inhalt eines Übereignungsvertrages, so finden dann nicht die Bestimmungen der Art. 599 GBdSchV, sondern die des allgemeinen bürgerlichen Rechts betreffend persönliche Dienstbarkeiten Anwendung.

Der Leibgedingevertrag bedarf der notariellen Beurkundung. Ermangelt er dieser Form, so ist seine Nichtigkeit die Folge (Art. 600 GBdSchV). Dieser Formmangel wird auch durch den tatsächlichen Vollzug nicht geheilt. Formlose Nebenabreden oder Änderungen sind unwirksam. Eine Klage auf Vollziehung der Form ist unzulässig. Einseitige Erklärung des bisherigen Eigentümers genügt nicht. Der Wille der beiden Parteien muß im Verträge einen eindeutigen und vollkommenen Ausdruck finden. Unklare und lückenhafte Erklärungen sind zu vermeiden.

Die Eintragung des Eigentumsüberganges im Grund- bzw. Hypothekenbuch darf nur gleichzeitig mit der Eintragung der Rechte des Unterhaltsberechtigten erfolgen (Art. 601 GBdSchV). Demgemäß haben diese Rechte den Rangvorbehalt vor allem von dem neuen Eigentümer beantragten Eintragungen. Im Bereiche der Hypothekenordnung v. 1818 (dem nördlich der ehemal. österr.-russ. Grenze von 1914 gelegener Teil des GG.) ist die Eintragung von vornherein mit dem Vermerk einzutragen, daß der Nachweis des Todes zur Löschung genügen solle.

Das Leibgedinge ist eine dingliche Belastung. Sie erlischt also zufolge nachmaliger Eigentumsübertragung nicht. Im Falle der Weiterveräußerung eines mit der Unterhaltspflicht belasteten Grundstückes kann der Unterhaltsberechtigter die Umwandlung der Unterhaltspflicht in eine Verpflichtung zur Zahlung einer entsprechenden Leibrente verlangen (Art. 607 GBdSchV).

Ist der Leibgedingevertrag zugunsten mehrerer Personen geschlossen, so mindert sich der Umfang der Verpflichtung mit dem Tode eines der Berechtigten um einen billig zu ermessenden Teil der ganzen Leistung (Art. 603 GBdSchV).

Der Verpflichtete kann nur insoweit eine Arbeitsleistung vom Berechtigten verlangen, als dies im Verträge (auch nachträglich in vorgeschriebener Form) ausdrücklich vereinbart worden war und dann nur insoweit, als diese Leistung mit Rücksicht auf Gesundheit und Fähigkeit des Unterhaltsberechtigten nach Ermessen eines vernünftigen Denkenden und nach den besonderen Umständen des einzelnen Falles, dem Unterhaltsberechtigten zuzumuten ist (Art. 604 GBdSchV).

Konnte der Verpflichtete seinen Verpflichtungen nicht nach oder sind aus anderen Gründen, auch ohne Verschulden des anderen Vertragsteils, Umstände entstanden, unter denen die Aufrechthaltung der häuslichen Gemeinschaft, unter vernünftiger Würdigung der gesamten Verhältnisse, einem Teil nicht mehr zugemutet werden kann, so kann die Unterhaltspflicht — auf Antrag des Verpflichteten oder des Berechtigten — in eine Verpflichtung zur Zahlung einer entsprechenden Leibrente durch Gerichts-urteil umgewandelt werden (Art. 605 GBdSchV).

In Ausnahmefällen, z. B. dauernd unwürdige Behandlung, sittenwidriges Verhalten, Geistesschwäche, Unmöglichkeit der Aufrechthaltung der häuslichen Gemeinschaft, Trunksucht u. ähnl. mehr, kann das Gericht

etym. značný vplyv vyvíera tiež na rozhodnú osobnú účasť dotyčného vlastníka.

Prócz zobowiązania do utrzymania dotychczasowego właściciela, jego małżonki lub osób blisko stojących, nabywca zobowiązać się również może do innych świadczeń — które należy w umowie oznaczyć — na rzecz osób, nie stojących do dotychczasowego właściciela w bliskim stosunku. Obowiązek utrzymania dotychczasowego właściciela, względnie jego małżonki lub blisko stojących osób, winien stanowić zawsze istotną treść umowy o dożywocie. O ile obowiązek utrzymania nie stanowi istotnej treści umowy o przewłaszczenie, wówczas znajdują zastosowanie postanowienia ogólnego prawa cywilnego, dotyczące służebności osobistych, a nie postanowienia art. 599 Kod. Zob.

Umowa o dożywocie zawarta być musi w formie aktu notarialnego. Następnym braku tej formy jest nieważność umowy (art. 600 Kod. Zob.). Brakowi temu nie zapobiega rzeczywiste wykonanie. Uboczne układy lub zmia-

OSZCZĘDNA GOSPODARKA pomnaża ZAPASY

ny przeprowadzone bez zachowania formy, nie obowiązują. Skarga na wykonanie formy jest niedopuszczalna. Nie wystarczą jednostronne oświadczenie dotychczasowego właściciela, w umowie wyrażona być musi jednoznacznie i całkowicie wola obu stron. Należy unikać niejasnych i wykazujących braki oświadczeń. Wpis prawa własności w księgi grunтовой lub hipotecznej odbyć się może tylko z równoczesnym wpisem praw dożywotnika (art. 601 Kod. Zob.). Odpowiednio do tego, prawa te mają pierwszeństwo hipoteczne przed wszelkimi wpisami, dokonanymi przez nowego właściciela. Na obszarach, na których obowiązuje prawo hipoteczne z r. 1818 (w części Generalnego Gubernatorstwa, położonej na północ od dawnej granicy austriacko-rosyjskiej z r. 1914) należy z góry zaopatrzyć wpis uwagą, iż do wygaśnięcia wystarczą przeprowadzenie dowodu zgonu uprawnionego.

Dożywocie jest ciężarem rzeczowym, nie wygasa więc na skutek ponownego przeniesienia prawa własności. W wypadku sprzedaży posiadłości grunтовой, obciążonej obowiązkiem utrzymania, dożywotnik domagać się może zamiany obowiązku utrzymania na zobowiązanie wypłacania odpowiedniej renty dożywotniej (art. 607 Kod. Zob.).

O ile umowę o dożywocie zawarto z kilkoma osobami, wówczas ze śmiercią jednego z uprawnionych zmniejsza się zakres zobowiązania o pewną sprawiedliwie wymierzoną część całości świadczeń (art. 603 Kod. Zob.).

Zobowiązany domagać się może od uprawnionego wykonania pewnych robót, tak jednak dalece, jak to wyrażnie uzgodniono w umowie (też dodatkowo z zachowaniem przepisanej formy), oraz w takim tylko zakresie, który według rozsądnej oceny i stosownie do szczególnych okoliczności w odrębnych wypadkach uważać można za odpowiadający możliwościom i za nieszkodliwy dla zdrowia dożywotnika (art. 604 Kod. Zob.).

Gdy zobowiązany nie jest w stanie wywiązać się ze swych zobowiązań lub gdy z innych przyczyn, także i bez winy drugiej strony, zaistniały okoliczności, w których według rozsądnej oceny ogólnych warunków dalsze utrzymanie wspólności domowej staje się dla jednej ze stron niemożliwe, wówczas obowiązek utrzymania można — na wniosek zobowiązanego lub uprawnionego — zamienić na podstawie wyroku sądowego w zobowiązanie wypłacania odpowiedniej renty dożywotniej (art. 605 Kod. Zob.).

W wypadkach wyjątkowych, jak n. p. przy ustawicznym niezgodnym obchodzeniu się, zachowaniu nie liczącym z dobrymi obyczajami, osłabieniu umysłowym, niemożno-

auf Antrag des Verpflichteten oder des Unterhaltsberechtigten den Leibgedingevertrag auflösen (Art. 605 § 2 GBdSchV). Die Auflösung des Leibgedingevertrages hat die Wiederherstellung der Eigentumsverhältnisse aus der Zeit vor dem letzten Eigentumsübergang zur Folge. Der Verpflichtete kann für Aufwendungen, die er auf das Grundstück gemacht hat, insoweit Ersatz verlangen, als der Wert des Grundstücks durch die Verwendungen erhöht ist.

Der Unterhaltsberechtigte kann seine in dem Leibgedingevertrage begründeten Rechte — weil solche höchst persönlicher und sippenrechtlicher Art — auf einen Dritten nicht übertragen, auch nicht verpfänden. Die Rechte des Unterhaltspflichtigen — selbst wenn sie für eine bestimmte Zeit errichtet sind, und der Berechtigte vor dem Ablauf dieser Zeit stirbt — erlöschen mit dem Tode des Berechtigten; sie sind also nicht vererblich.

Hat der Unterhaltsberechtigte die z. Z. der Eigentumsübertragung besessene Möglichkeit zur Erfüllung seiner gesetzlichen Unterhaltspflicht gegenüber gesetzlich Berechtigten dadurch verloren, daß er das ihm gehörende Grundstück einem Leibgedingevertrage zufolge auf einen Dritten übertragen hat, z. B. überträgt der Vater eines unterhaltsberechtigten Kindes sein Grundstück auf seinen Schwiegersohn und geht dieser Übereignung zufolge ihm (dem Vater) die Möglichkeit die Unterhaltungskosten des Kindes zu bestreiten, verloren, so sind die gesetzlich Berechtigten zur Anfechtung des Leibgedingevertrages berechtigt und zwar auch dann, wenn der gesetzlich Verpflichtete ohne Vorsatz gehandelt hat. Die Berechtigung zur Anfechtung besteht ohne Rücksicht auf den Zeitpunkt des Vertragsabschlusses und solange, als die gesetzliche Unterhaltspflicht besteht. Die Anfechtung — sofern begründet — wird eine Erklärung der Unwirksamkeit des angefochtenen Leibgedingevertrages zur Folge haben, allerdings nur insoweit, als dies zur Erfüllung der gesetzlichen Unterhaltungspflicht des aus dem Leibgedingevertrage Berechtigten erforderlich ist (Art. 608 GBdSchV).

Durch die ernährungs- und landwirtschaftliche Marktordnung haben Leibgedingeverträge vielfach eine Änderung ihres Inhalts dadurch erfahren, daß dem Berechtigten nach den geltenden Bestimmungen als Selbstversorger und bestimmte Mengen landwirtschaftlicher Erzeugnisse in Natur geliefert werden dürfen und die Verpflichtung im übrigen in Geld zu erfüllen ist. S. S.

Handelsklauseln

Seit Jahrzehnten werden im Handelsverkehr zwischen Verkäufer und Käufer mehrere kurze Formeln (Handelsklauseln) verwendet, die dem Vertrage einen bestimmten Inhalt geben. Es sind Bestimmungen von grundsätzlicher Bedeutung, die mittels dieser Formeln gefaßt werden. Daher muß der Sinn dieser Formeln beiden Parteien bekannt sein, damit sie diese richtig verwenden und eine der Parteien nicht die unangenehme Erfahrung macht, daß der im Streitfalle vom Gericht festgestellte Sinn dieser Formeln ein ganz anderer, als der von ihr gewollter, ist. Zwar ist bei Verträgen der gemeinsame Wille der Parteien und Zweck des Vertrages zu erforschen und nicht an dem buchstäblichen Sinne des Ausdruckes zu haften (Art. 108 GBdSchV) aber es wird von einem Kaufmann verlangt, daß er den richtigen Sinn dieser seit Jahrzehnten eingebürgerten Formeln versteht und über die Folgen ihrer Verwendung vollkommen unterrichtet ist. Der Schutz aus dem Art. 108 GBdSchV wird im Falle des Streites über den Inhalt dieser Formeln einem Kaufmann grundsätzlich abzusprechen sein.

Zu den am häufigsten gebrauchten gehören die Formeln: „frei Empfangsstation“ und „frachtfrei Empfangsstation“. Durch die Klausel „frei Empfangsstation“ verpflichtet sich der Verkäufer dem Käufer die Ware an der vom Käufer bestimmten Bahnstation zur vereinbarten Zeit oder innerhalb der vereinbarten Frist zur Verfügung zu stellen. Alle Gefahren bis zu dem Zeitpunkt, in dem der

sci utrzymania wspólności domowej, pijaństwie itp. sąd, na wniosek zobowiązanego lub dożywotnika, może rozwiązać umowę o dożywocie (art. 605 § 2 Kod. Zob.). Następstwem rozwiązania umowy o dożywocie jest przywrócenie stosunku własności do okresu z przed ostatniego przeniesienia prawa własności. Zobowiązany domagać się wówczas może zwrotu wkładów, które poczynił w posiadłość gruntową, jednak w takich tylko rozmiarach, w jakich wzrosła na skutek nich wartość gruntu.

Dożywotnik nie może praw swych, wynikających z umowy o dożywocie, przelać na osobę trzecią, ani też zastawić, ponieważ są one ściśle osobiste i zawierają pierwiastki rodzinne. Prawa dożywotnika — nawet w wypadku, gdy rozciągają się one na pewien tylko oznaczony okres czasu, a uprawniony zemrze przed upływem tego okresu — wygasają z śmiercią uprawnionego, nie są one więc dziedziczne.

O ile dożywotnik utracił posiadaną w czasie przeniesienia prawa własności możność wypełnienia swego ustawowego obowiązku utrzymania wobec osoby ustawowo do tego uprawnionej przez to, że należący do niego grunt przeszedł na skutek umowy o dożywocie na osobę trzecią, gdy np. ojciec, posiadający uprawnione do utrzymania dziecko, przeniesie swój grunt na swego zięcia, wskutek czego utraci on (ojciec) możność pokrywania kosztów utrzymania swego dziecka, wówczas osoby ustawowo uprawnione żądać mogą uznania umowy o dożywocie za bezskuteczną też i w tym wypadku, gdy ustawowo zobowiązany działał bez świadomości pokrzywdzenia uprawnionych. Prawo zaczepienia przysługuje bez względu na chwilę zawarcia umowy i trwa ono tak długo, jak długo istnieje ustawowy obowiązek utrzymania. Następstwem zaczepienia — o ile jest ono uzasadnione — będzie stwierdzenie nieważności zaczepionej umowy o dożywocie, wszelako o tyle tylko, o ile wymagane to jest do wypełnienia ustawowego obowiązku utrzymania uprawnionego, wynikającego z umowy o dożywocie (art. 608 Kod. Zob.). Na skutek reklamacji gospodarki żywienia i rolnej, w umowach o dożywocie zaszły niejednokrotnie zmiany treści idące w tym kierunku, iż według obowiązujących postanowień uprawnionemu dostarczać można tylko pewne określone ilości produktów rolnych dla jego własnego użytku, z reszty zaś zobowiązań wywiązywać się można pieniężnie.

Klauzule handlowe

W stosunkach handlowych pomiędzy sprzedającym a kupującym używa się od wielu lat całego szeregu krótkich formułek (klauzul handlowych), nadających umowie pewną określoną treść. W formułkach tych zawarte są nieraz postanowienia o zasadniczym znaczeniu; z sensem ich zapoznać się powinny dokładnie obydwie strony, może się bowiem zdarzyć, że w wypadku spornym sąd ustali zupełnie inne znaczenie formułki, aniżeli było to zamiarem którejś ze stron przy zawieraniu umowy. Przy umowach należy wprawdzie dążyć do wyjaśnienia zgodnej woli obydwóch stron oraz do wyświelenia celu umowy, a nie opierać się na dosłownym znaczeniu wyrazu (art. 108 Kod. Zob.), od kupca można jednak wymagać, by rozumiał on właściwy sens formułek, przyjętych w stosunkach handlowych od dziesiątek lat oraz by w pełni zdawał sobie sprawę z następstw ich używania. Ochrona kupca z art. 108 Kod. Zob. nie znajduje zasadniczo zastosowania w wypadku sporu wynikłego na tle treści tych formułek.

Do najczęściej używanych należą formułki: „franco stacja odbiorcza“ oraz „z opłatą przewoźnego do stacji odbiorczej“.

Klauzulą „franco stacja odbiorcza“ sprzedający zobowiązuje się wydać kupującemu towar na oznaczonej przez kupującego stacji kolejowej w umówionym terminie i w granicach umówionego okresu czasu. Sprzedający ponosi niebezpieczeństwo przypadkowej utraty lub uszkodzenia aż do chwili, kiedy kupujący ma towar odebrać (a więc

Käufer die Ware abzunehmen hat (also bei Beförderung mit der Eisenbahn: bis zu dem Zeitpunkt, in dem die Ware, die vom Käufer bestimmte Bahnstation erreicht hat) hat der Verkäufer zu tragen. Auch hat der Verkäufer auf seine Kosten für die übliche (normale) Verpackung der Ware zu sorgen; die durch die Zurverfügungstellung der Ware bedingten Kosten des Prüfens (wie der Qualitätsprüfung, des Messens, Wiegens und Zählens) wie auch alle andere Kosten und Abgaben, die bis zum vereinbarten Bestimmungsort für die Ware zu entrichten sind, jedoch ausschließlich der Zölle und aller sonstigen bei der Einfuhr und für die Einfuhr zu entrichtenden Abgaben, zu tragen.

Durch die Klausel „frachtfrei Empfangsstation“ verpflichtet sich der Verkäufer die Ware auf seine Kosten zum vereinbarten Zeitpunkt oder innerhalb der vereinbarten Frist an die vereinbarte Bahnstation zu versenden (also nur: versenden, nicht: „an der vereinbarten Bahnstation dem Käufer zur Verfügung zu stellen“) und sämtliche Kosten wie bei Klausel: frei Empfangsstation (siehe oben) zu tragen. Der Verkäufer trägt alle Gefahren nicht bis zu dem Zeitpunkt in dem die Ware die Empfangsstation erreicht hat, sondern nur bis zur Übergabe der Ware an den ersten Frachtführer, also bei Bahnbeförderung: bis zur Übergabe an die Güterabfertigungsstelle des Abgangsbahnhofes.

Hat der Käufer sich eine Frist für den Abruf der Ware und, oder die Wahl des Bestimmungsorts vorbehalten und Anweisungen nicht rechtzeitig erteilt, so hat er (der Käufer) in beiden Fällen, also sowohl bei der Formel: „frei Empfangsstation“, wie auch bei der Formel: „frachtfrei Empfangsstation“, alle aus der Nichtabnahme dieser Frist sich ergebenden Mehrkosten und sämtliche Gefahren vom Ablauf der vereinbarten Frist an zu tragen, vorausgesetzt, daß die Ware unter gleichartigen Gegenständen in geeigneter Weise als der für den Käufer bestimmte Gegenstand kenntlich gemacht worden ist. So geht die Gefahr nicht auf den Käufer über, wenn der Verkäufer die an den Käufer verkaufte Menge einer Ware z. B. Roggen, Kohle, Düngemittel usw. in seinem Speicher aufgeschüttet und mit den ihm (dem Verkäufer) gehörenden Mengen vermengt lagert. Die Gefahr geht auf den Käufer über in diesem Falle z. B. dann, wenn der Verkäufer diese dem Käufer gehörende Menge in einer Ecke des Speichers (oder in einem Verhau) oder in Säcken zur Lagerung bringt und dadurch die Möglichkeit hat, diese Mengen als die dem Käufer gehörende zu bezeichnen.

Wir sehen also, daß diese äußerlich sich so ähnlichen Formeln doch von grundverschiedener Bedeutung sind. Es ist der Zeitpunkt des Gefahrenübergangs der hier verschieden bestimmt ist.

Auf dem Gebiet der Sachenversicherung wirken sich diese Klauseln wie folgt aus: Versichert der Verkäufer für die Dauer des Transports die Ware gegen alle oder gegen nur bestimmte Gefahren, so ist bei der Klausel: „frei Empfangsstation“ die Versicherung auf eigene Rechnung und Kosten des Verkäufers, im Falle der Klausel: „frachtfrei Empfangsstation“ — auf fremde (also: die des Käufers) Rechnung und Kosten, abgeschlossen. (Grundsätzliches über „Versicherung auf fremde Rechnung“ siehe „Ernährungswirtschaft“ Nr. 10 vom 20. 5. 1942).

Umsatzsteuerlich wirken sich diese beide Klauseln auch verschiedentlich aus. Im Falle der Klausel: „frei Empfangsstation“ sind die etwa in der Rechnung des Verkäufers ausgewiesenen Kosten der Versicherung ein Teil des beim Verkäufer umsatzsteuerpflichtigen Umsatzes; dagegen bei der Klausel: „frachtfrei Empfangsstation“ — sind die Kosten der Versicherung — ein Teil des Rechnungsbetrages der als s. g. durchlaufender Posten, der Umsatzsteuer nicht unterliegt.

Die Frachtkosten bis zur Empfangsstation sind in beiden hier besprochenen Fällen ein Teil des steuerpflichtigen Umsatzes.

przy przewozie koleją aż do chwili, w której towar doszedł do stacji kolejowej, wyznaczonej przez kupującego). Sprzedający winien postarać się o przyjęte powszechnie (normalne) opakowanie towaru; ma on ponosić koszty wydania towaru, a w szczególności koszty zmierzenia, zważenia i liczenia, jak również wszelkie inne koszty i opłaty, obciążające towar aż do dojścia do umówionego miejsca przeznaczenia, za wyjątkiem cla i innych opłat związanych z importem oraz opłat, przypadających z tytułu samego importu.

Klauzulą „z opłatą przewoźnego do stacji odbiorczej“ sprzedający zobowiązuje się do przesłania do umówionej stacji kolejowej (a więc tylko do przesłania, a nie do „wydania kupującemu na umówionej stacji kolejowej“) towaru na własny koszt w umówionym terminie lub w granicach umówionego okresu czasu, oraz do podnoszenia wszelkich kosztów, podobnie jak to ma miejsce przy klauzuli „franco stacja odbiorcza“ (patrz powyżej). Sprzedający nie ponosi niebezpieczeństwa aż do chwili dojścia towaru do stacji odbiorczej, lecz tylko do chwili oddania go osobie lub zakładowi, zawodowo trudniącemu się przewozem rzeczy tego rodzaju, celem dostarczenia go do miejsca przeznaczenia, a więc przy przewozie koleją do chwili nadania towaru w ekspedycji towarowej stacji nadawczej.

O ile kupujący zastrzegł sobie termin, w którym towar należy wysłać, względnie wydać, albo też wybór miejsca przeznaczenia, nie udzielił zaś zlecenia we właściwym czasie, wówczas winien on (kupujący) ponosić w obu wypadkach — a więc tak przy klauzuli „franco stacja odbiorcza“, jak i przy formułce „z opłatą przewoźnego do stacji odbiorczej“ — przed upływem umówionego terminu wszelkie wyniki z niedotrzymania tego terminu nadwyżki kosztów oraz całkowite niebezpieczeństwo z tym jednak zastrzeżeniem, że towar oznaczono w ten sposób, iż wśród innych przedmiotów tego samego rodzaju rozpoznać go można, jako przedmiot przeznaczony dla kupującego. Niebezpieczeństwo nie przechodzi więc na kupującego, gdy sprzedawca złożył w swym magazynie nabytą już przez kupującego partię towaru n. p. żyta, węgla, nawozu sztucznego itp. oraz gdy przechowuje ją wspólnie z partiami towaru, będącymi jego (sprzedawcy) własnością. Niebezpieczeństwo przechodzi natomiast na kupującego, gdy sprzedawca złożył partię towaru nabytą przez kupującego w kącie magazynu (w sąsiedku), albo też w workach i stworzył tym samym warunki, umożliwiające rozpoznanie tej partii, jako należnej do kupującego.

Widzimy więc, że te pozornie zbliżone do siebie formułki różnią się zasadniczo pod względem swego znaczenia. Rozstrzyga tutaj chwila przeniesienia niebezpieczeństwa przypadkowej utraty lub uszkodzenia, różna w obu wypadkach.

W zakresie ubezpieczenia rzeczowego klauzule powyższe działają następująco: gdy sprzedający ubezpiecza towar na okres trwania transportu od wszelkiego lub pewnego określonego niebezpieczeństwa, wówczas przy klauzuli „franco stacja odbiorcza“ ubezpieczenie zawiera się na rachunek i koszt sprzedawcy, przy klauzuli natomiast „z opłatą przewoźnego do stacji odbiorczej“ na rachunek i koszt obcy (a więc kupującego). (W sprawie zasad „ubezpieczenia na obcy rachunek“ patrz „Gospodarka Wyżywienia“ Nr. 10 z 20. 5. 1942).

Wpływ obydwóch klauzul pod względem podatku obrotowego jest także różny. W wypadku klauzuli „franco stacja odbiorcza“ koszty ubezpieczenia wykazane ewentualnie w rachunku sprzedającego stanowią część obrotu sprzedawcy, podlegającego opodatkowaniu; w wypadku natomiast klauzuli „z opłatą przewoźnego do stacji odbiorczej“ stanowią one część kwoty rachunkowej, która jako t. zw. suma przechodnia nie podlega podatkowi obrotowemu.

Przewoźne aż do stacji odbiorczej stanowi w obu omawianych powyżej wypadkach część obrotu, podlegającą opodatkowaniu.

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Neuorganisation der Gemeinschaftsweiden

Es befinden sich im alten Generalgouvernement rund 500 000 ha Gemeinde- und Gemeinschaftsweiden, deren Nutzung und Zustand auch nicht im mindesten den Anforderungen entspricht, die an derartige Weiden gestellt werden müssen. Der Zustand und Nutzungsweise in Galizien sind auch nicht besser als im alten Generalgouvernement.

Um eine gesetzliche Handhabe zur Herbeiführung geordneter Verhältnisse auf diesen Weiden zu geben, ist am 10. März 1942 eine Verordnung über Gemeindeweiden veröffentlicht worden, die die Eigentumsverhältnisse dieser Weiden zwar nicht berührt, aber trotzdem für eine gemeinschaftliche Nutzung jegliche Handhabe bietet, um die notwendigen Verbesserungen durchzuführen.

Die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft hat für die Durchführung aller Verbesserungs- und Bewirtschaftungsmaßnahmen auf diesen Weiden einheitliche Richtlinien erlassen. Vor allem ist Wert darauf gelegt worden, daß der gesamte Weidegang in den Gemeinden geregelt wird. Hierzu ist es notwendig, für jede Gemeinde, die eine Gemeindeweide besitzt, eine Gemeindeweideordnung zu erlassen, die den Umfang der Weide, die Zahl der Nutzbringungsberechtigten, die Art der von Nutzungsberechtigten zu leistenden Arbeiten, die Leitung und die Aufsicht des Gemeindeweidebetriebes. Die eigentlichen Verbesserungsmaßnahmen werden in einem Plan festgelegt.

Da die Gemeindeweiden für die Zwergebetriebe die Grundlage der Sommerfütterung des Rindviehs darstellen, ist vor der Einleitung aller Maßnahmen eine genaue Aufnahme der Weide notwendig.

Bei Waldweiden müssen die Wirtschaftspläne im Einverständnis mit der zuständigen Forstaufsichtsbehörde vorgenommen werden.

Prämien für Wildfischerfassung

Im Generalgouvernement gibt es ausgedehnte Fluß- und Seengebiete, die zum größten Teil sehr fischreich sind. Als Hauptflüsse sind Weichsel, Dnjester und Bug zu nennen. Größere Seen liegen in den Distrikten Lublin und Galizien. Die durch den Krieg bedingten Verhältnisse haben bisher eine größere Erfassung von Wildfischen nicht zugelassen. Es ist daher, ebenso wie auf anderen Gebieten der Marktordnung, die Prämienhergabe für die Wildfischerfassung eingeführt worden. Der Erfolg wird sich in kurzer Zeit abzeichnen.

Um nun in der heißen Jahreszeit die leicht verderblichen Fische zu erhalten, sind in den Fanggebieten in kurzen Abständen Sammelstellen eingerichtet worden, an die die Fischer ihre Fänge heranschaffen. An den Sammelstellen stehen Fässer und Salz zur Verfügung und werden die Fische dann sofort sachgemäß bearbeitet und eingesalzen. Durch diese Maßnahme kann kein Fisch mehr verderben. Es wird somit eine gute Vorratswirtschaft erreicht. In Zeitabständen von einigen Tagen fährt ein Lastkraftwagen die Sammelstellen ab und bringt die Fässer mit den gesalzenen Fischen an die großen Verbrauchplätze. Hier werden die Fische sortiert, umgepackt, haltbar gemacht und in Kühlräume eingelagert, um nach und nach den Verbrauchern zugeführt zu werden.

Reorganizacja pastwisk gminnych

Na terenie Generalnego Gubernatorstwa bez uwzględnienia Okręgu Galicji znajduje się około 500 000 ha pastwisk gminnych i wspólnych, których stan i wykorzystanie nie odpowiada nawet w najmniejszym stopniu wymaganiom. Stan łąk w Galicji nie jest bynajmniej lepszy od stanu łąk w obrębie dawniejszych granic Generalnego Gubernatorstwa.

W celu prawnego uporządkowania tych stosunków, wydano 10 marca br. rozporządzenie o pastwiskach gminnych, które nie narusza dotychczasowego stanu posiadania, lecz przeprowadza jednak konieczne zmiany dla wspólnego wykorzystania łąk.

Wydział Wyżywienia i Rolnictwa przeprowadza na podstawie tego rozporządzenia polepszenie i lepsze wykorzystanie gospodarze tych pastwisk. Głównym zadaniem tej akcji jest uregulowanie całości pastwisk w poszczególnych gminach. Uznano za konieczne dla każdej gminy, posiadającej zbiorowe pastwisko, wydać zarządzenie określające rozmiar pastwiska, liczbę uprawnionych do korzystania z niego, rodzaj koniecznych dla tego prac, kierownictwo i nadzór nad nimi. Wszystkie rozporządzenia ulepszące ujęte zostaną w jeden plan gospodarczy, uwzględniające miejscowe warunki. Ponieważ pastwiska gminne są podstawą żywienia bydła dla gospodarstw karłowatych, pastwiska te muszą być dokładnie określone, co umożliwi uporządkowanie stosunków. Plany gospodarcze dla łąk leśnych będą wygotowane w porozumieniu z odpowiednimi władzami leśnymi. Nadzór nad łąkami gminnymi poszczególnych powiatów będzie poddany specjalnemu znawcy łąk, wyłonionemu z pośród agronomów gminnych. Będzie on nosił tytuł inspektora łąk przy Kreislandwircie.

Premie za dostarczanie ryb

Generalne Gubernatorstwo posiada szereg rzek oraz jezior, wydatnie przeważnie zarybionych. Z głównych rzek wymienimy tutaj Wisłę, Dniestr i Bug. Większe jeziora znajdują się w Okręgu Lublin i Galicja. Warunki wojenne nie zezwoliły dotychczas na przeprowadzanie skupów ryb na większą skalę. W nadziei, że system premiiowy doprowadzi w ciągu krótkiego okresu czasu do dobrych rezultatów, wprowadzono i tutaj, podobnie jak w innych dziedzinach reglamentacji, premiovanie za dostarczone ryby.

Celem utrzymania w świeżym stanie łatwo psujących się ryb w cieplej porze roku, w rejonach połowu założono wiele placówek zbiorczych w małych od siebie odległościach, do których rybacy odstawiają swój połów. W placówkach skupu stoją przygotowane beczki i sól, ryby oprawia się tam i soli natychmiast po odbiorze. Przy takim systemie pracy żadna ryba nie ulegnie już zepsuciu, przystąpić więc można do racjonalnego robienia zapasów. Co kilka dni samochód ciężarowy objeżdża placówki skupu i przewozi beczki z nasolonymi rybami do miejsc zużycia. Tu przeprowadza się sortowanie, przepakowanie i konserwację ryb, po czym wstawia się je do chłodni, by dostarczać je następnie w miarę potrzeby spożywców.

Preisliste für Sämereien

Den interessierten Erzeugern von Gemüse und Obst wird bekanntgegeben, das die Saatgutstelle in der Regierung des Generalgouvernements eine Preisliste für sämtliche Gemüsesämereien festgesetzt hat. Die festgesetzten Preise sind Höchstpreise und etwaige Vorstöße werden nach den Preisbildungsverordnungen bestraft.

Die einschlägigen Handelskreise können die Preisliste direkt in der Saatgutstelle beziehen (Krakau, Danziger-Straße 3/5). In Einzelfällen oder wenn der Preis nicht eingetragen ist, können die Preise auch im Amt für Preisüberwachung erfragt werden.

Pakete bis 3 kg außer Beschlagnahme

Laut letzter Anordnung der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements unterliegen der Überwachung: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Hirse und alle Getreideerzeugnisse, wie Mehl, Grieß, Graupen und Grützen. Hülsenfrüchte: wie Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken und Lupine; Butter und andere Speisefette. Vieh (ausgenommen Ziegen), Schweine und Schafe, sowie auch allerlei Fleischwaren, unversehrter Tabak und Kartoffeln. Jeder, der diese Artikel befördert oder mit sich führt, soll im eigenem Interesse eine Genehmigung dazu besitzen.

Unbeschränkt ist die Beförderung von Paketen bis 3 kg, welche verschiedene Lebensmittel enthalten, darunter höchstens $\frac{1}{2}$ kg Butter, oder 1 kg Fleischwaren; weiterhin ist das Mitführen von 10 kg Kartoffeln je Person und Fuhrwerk gestattet.

Zuwiderhandlungen werden streng bestraft.

Cenniki nasion

Zainteresowanym producentom warzyw i owoców podaje się do wiadomości, że Urząd Gospodarowania Nasionami w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa ustalił cennik wszystkich uznanych nasion warzywnych. Ceny te są maksymalne i uchybienia przeciwko wyznaczonym stawkom będą karane zgodnie z przepisami ustawodawstwa o kształtowaniu cen.

Cennika nasion zażądać można wprost w Urzędzie Gospodarowania Nasionami, Kraków, ul. Józefitów 3/5. W indywidualnych lub nie uwzględnionych w cenniku wypadkach zapytać można również o ceny w Urzędzie Nadzoru nad Cenami.

Paczki do 3 kg nie podlegają konfiskacie

Według ostatniego zarządzenia Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa kontroli podlegają: żyto, pszenica, jęczmień, owies, gryka, proso, przetwory zbożowe, mąka, grysik, krupy i kasza, plody strączkowe: groch, fasola, soczewica, wyka i łubin, masło i inne tłuszcze spożywcze, bydło rogate z wyjątkiem kóz, świnie i owce i przetwory mięsne; nieprzerobiony tytoń i ziemniaki.

Każdy przewoźny w własnym interesie powinien posiadać zaświadczenie władz, zezwalające na przewóz.

Ograniczeniom nie podlega przewóz paczek żywnościowych o wadze 3 kilogramów, zawierającym różne artykuły żywnościowe w tym najwyżej $\frac{1}{2}$ kg masła lub 1 kg przetworów mięsnych oraz ziemniaków w ilości 10 kg na osobę i jeden pojazd.

Wykroczenia przeciwko temu zarządzeniu podlegają surowym karom.

Fragekasten Skrzynka zapytań

Verspätete Steuererklärung

Frage: Ist eine Festsetzung eines Zuschlages zur Steuer bei nicht rechtzeitiger Abgabe der Steuererklärung erfolgt?

Antwort: Durch die Verordnung vom 24. März d. J. (VBIGG, S. 169) ist die im GG in Geltung befindliche polnische Steuerordnung an die Bestimmungen der reichsdeutschen Abgabeordnung (S. 168 AO) dahingehend angepaßt worden, daß des Steueramt Steuerpflichtigen, die die Frist zur Abgabe einer Steuererklärung nicht wahren, einen Zuschlag bis zu 10 % der endgültig festgesetzten Steuer auferlegen kann. Das Steueramt hat die Festsetzung des Zuschlages zu unterlassen oder wiederaufzuheben, wenn die Versäumnis entschuldbar erscheint.

Die Befugnis des Steueramts zur Erhebung von Verzugszinsen wegen verspäteter Zahlung der Steuerschuld wird dadurch nicht berührt.

Da bei Verlust eines einfachen Briefes der Nachweis der Absendung der Erklärung dem Pflichtigen meist sehr schwer fallen wird, empfiehlt sich die Sicherung dieses Nachweises durch Einschreibebrief, bzw. durch Abgabe der Erklärung gegen Empfangsbestätigung des Steueramts.

Opóźnione zeznanie podatkowe

Pytanie: Czy jest wprowadzony dodatek do podatków w razie niezłożenia zeznania podatkowego w należyty terminie?

Odpowiedź: Rozporządzeniem z dnia 24 marca b. r. (DRGG, str. 169) dostosowano postanowienia obowiązującej polskiej Ordynacji Podatkowej do postanowień obowiązującej w Rzeszy ordynacji podatkowej (S. 168 niem. OP) w tym kierunku, że urząd skarbowy może, na podatników nieprzestrzegających terminu złożenia zeznania podatkowego, nałożyć dodatek w wysokości aż do 10 % ostatecznie ustalonego podatku.

Urząd skarbowy winien zaniechać nałożenia dodatku lub nałożony uchylić, jeżeli okaże się, że spóźnienie jest usprawiedliwione.

Ponieważ w razie zagubienia zwykłego listu, udowodnienie że zeznanie złożono w terminie, napotkać musi na duże trudności, zaleca się wysyłanie zeznań jako listów poleconych, lub też składanie ich w urzędzie skarbowym za potwierdzeniem odbioru.

Aus dem



SPÓŁDZIELCA

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 14

Als die landwirtschaftlichen Waren-genossenschaften gleich nach der Beendigung der Kampfhandlungen in dem Gebiet des Generalgouvernements als der wichtigste und unter gegebenen Umständen unausbleibliche Faktor in der Erfassungsaktion von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und der Verteilung von Bedarfsartikeln erkannt und eingeschaltet wurden, mußten diese Genossenschaften ihre bisherigen Einrichtungen, vor allem Lagerfläche und Wirtschaftsgebäude schnell ausbauen bzw. neue Einrichtungen anschaffen, um die ihnen anwachsenden, nunnmehr durch die Richtlinien öffentlicher Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik bedingten Aufgaben zu bewältigen. Da die Gewinnung von Lagerraum und anderweitigen Unterkünften dringend war, nahmen die landwirtschaftlichen Genossenschaften jede sich gerade bietende Gelegenheit war, um Gebäude, Lager, Plätze, welche unausgenutzt standen, zu übernehmen und zweckgemäß einzurichten. Nicht immer waren sie dabei in der Lage, zivilrechtliche Grundlagen für die Inbesitznahme verschiedener Grundstücke und Bauten zu erwirken. Die Eigentümer waren abwesend, in vielen Fällen handelte es sich um beschlagnahmtes Vermögen; so wurden manche Grundstücke ohne Vertrag und nur auf Grund verwaltungsbehördlicher Zustimmung übernommen und besetzt. Die eingenommenen Bauten mußten dann für die Zwecke, für welche sie gebraucht wurden, umgebaut werden. Ferner liegen auch Fälle vor, wo die Genossenschaften auf fremden Grundstücken die benötigten Bauten errichteten. Auf diese Weise wurden bedeutende Investitionen gemacht, ohne daß den zivilrechtlichen Bedingungen Rechnung getragen werden konnte.

Es ist verständlich, daß ernährungswichtige Aufgaben während der Kriegszeit nicht aufgeschoben werden können, weil etwa die Besitzfrage, Nutznießungsrechte, Dienstbarkeiten u. dergl. sowie auch die entsprechenden Eintragungen in das Grundbuch längere Zeit in Anspruch nehmen, um geklärt zu werden. Nichtsdestoweniger entstanden für die Genossenschaften, die fremde Gebäude auf eigene Kosten instandsetzten und auf fremdem Boden vielleicht ein Lagerhaus errichteten, gewisse Verschiebungen in der Vermögenslage, die in dem Rechnungswesen ersichtlich werden müssen. Die Buchhaltung der Genossenschaft muß in Ordnung geführt werden und bei den Instandsetzungskosten muß besonders genau unterschieden werden, ob sie fremden oder eigenen Grundstücken und Häusern gelten und dann noch ob die Inbesitznahme fremder Grundstücke, auf welchen investiert wurde, mit oder ohne zivilrechtlichen Vertrag erfolgte.

Die Auseinandersetzung obiger Probleme hat die Deutsche Prüfungsstelle bei dem Revisionsverband der Genossenschaft im Generalgouvernement mittels einer Rechtsberatungsstelle für sämtliche Genossenschaften vorgenommen, deren Errichtung schon in den vorigen Folgen der Zeitschrift „Spółdzielca“ bekanntgegeben wurde.

Die vorliegende Folge Nr. 14 bringt eingangs eine ausführliche Behandlung unter der Überschrift „Grundstücke und Gebäude im geltenden Recht“. Der Aufsatz gibt die wichtigsten Rechtsbestimmungen betr. Mobilien und Unbeweglichkeiten an und erörtert den gegenseitigen Einfluß, welchen das Eigentümerrecht und der Besitz des Grundstückes ausüben, sowie auch alle kongruente Rechtsbegriffe.

Die Rechtsberatungsstelle für die Genossenschaften wird die markantesten Rechtsfälle in dem Gebiet des Grundstücksbesitzes und der Ausübung von Besitzerrechten auf fremden Grundstücken mit erforderlichen Ratschlägen betr. Buchung der Instandsetzungskosten und Regelung der Rechtsfrage behandeln und der doppelte Arbeit zu ersparen, bekanntgeben.

Weiter folgen einige Aufsätze, deren Inhalt besonders die Verbrauchergenossenschaften interessiert. „Juristische Personen als Genossenschaftsmitglieder“, „Die Hauptversammlung und die Bilanz der Genossenschaft“, „Haftungsänderung in Bezug auf den Inhalt der Mitgliederdeklaration“, „Verlustdeckung aus dem Geschäftsguthaben“ und „Eintragungen in den Sozialversicherungsausweis“.

Die folgende Spalte „Genossenschaften in aller Welt“ bringt eine Anzahl von Berichten über das Genossenschaftswesen in der Slowakei, Rumänien, in dem Reichsprotectorat Böhmen-Mähren, in Bulgarien usw. Auch die Fischteichwirtschaft (mit Hinweis, daß auf diesem Gebiet das Genossenschaftswesen eine aussichtsreiche Tätigkeit entwickeln kann) in Galizien fand Platz in dieser Spalte.

Der Teil „Amtliche Veröffentlichungen“ bringt Erläuterungen der letzten erschienenen Verordnungen und Anordnungen. Es wird hier folgendes besprochen: Die Zentrale für öffentliche Aufträge, 50-Groschenmünzen aus Stahl, Anbau von Zichorie, Stammwurzgehalt in dem Bier, Herstellungsverbot einiger Eisengeräte, Apothekenpreise, Rationierung von Heilmitteln, Bewirtschaftung von Feldern, Beseitigung von Verkehrshemmungen, Beschleunigung im Güterwagenverkehr, Öffentliche Steuermahnungen und der Steuerkalender für den Monat August.

Die Spalte „Rechtsberatungen“ eröffnet eine Abhandlung über die laufende Rechnung, wie sie sich in Licht des Handelsgesetzbuches darstellt. Weiter folgt eine Art von Fieber über die Gewerbesteuer; in aller Kürze werden die Steuerpflicht, Befreiungen, Veranlagungsgrundsätze, Errichtung der Steuer und die Prozeduralbestimmungen zusammengefaßt. Ein Hinweis auf die geänderte Haftpflicht der Feuerversicherungsanstalten schließt die Spalte.

In dem Bücherbericht wird die Broschüre von W. Fischer „Besteuerung der Genossenschaften“ besprochen.

Bereits erfolgte die Änderung des Wirtschaftsjahres der landwirtschaftlichen Waren-genossenschaften, welches am 1. Juli beginnt und am 30. Juli endet. Außer den Anweisungen betr. Buchung des Jahresabschlusses und die mit dem Wirtschaftsjahreswechsel verbundenen Satzungsänderungen enthält der Teil „Rechnungswesen der Genossenschaften“ einen Aufsatz über die Buchungsart der Lohnliste, welcher mit Beispielen praktischer Ausführung illustriert ist.

Register- und Pflichtanzeigen der Genossenschaften schließen die Nummer.

Biblioteka Rolnicza - źródłem wiedzy fachowej!!!

Alt-Korbe kauft

jeden Posten gegen sofortige
Zahlung

neue Korb & liefert

Korken-Meier

Hersbruck, Bayern

Fernruf 284

Hubwagen

Gehard Schreiber

Transportgeräte-

fabrik · Aachen

Sackband Sacknähdien

laufend lieferbar.

Wilhelm Grieflinger

Hant-Zentrale

Neu-Ulm-Donau

Berufs-Ekzeme und andere Hautkrankheiten

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

in Apotheken erhältlich.

Laboratorium **WE PE's EVERY**, Karlsruhe 99, Baden

Bewährte Getreide-Silos sind die

Gleitbau-Silos u. Lüftungs-Silos

System Gleitbau Klotz & Co.

Auskünfte, Referenzen und Angebote durch:

GLEITBAU KLOTZ & Co.

Eisenbetonbau, Hoch- und Tiefbau + Seit 1897

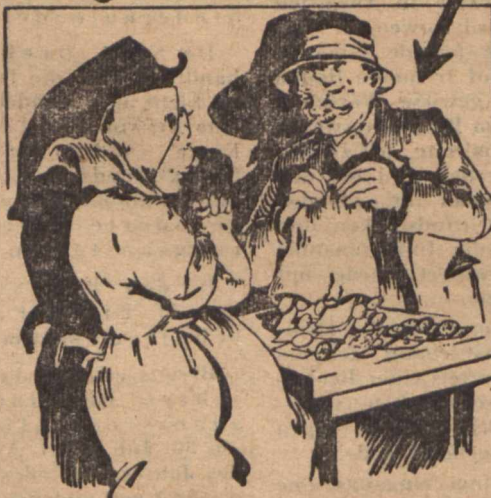
Frankfurt a. M., Grüneburgweg 98, Telefon 572 04 + Berlin C2,
Monbijouplatz 10, Telefon 41 20 14 + Krakau, Postschliessfach 384
Bamberg + Breslau + Königsberg (Pr.) + Erfurt + Kattowitz

WSZYSCY GRAMY W LOTTO LICZBOWE

Już od kilku miesięcy gra ludność Generalnego Gubernatorstwa, a zwłaszcza mieszkańcy większych miast, jak Krakowa, Warszawy, Lublina, Lwowa, Radomia, z zapalem i z wielkim zainteresowaniem w Lotto Liczbowe. Z zapałym oddechem oczekują szerokie masy grających na wynik ciagnienia 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) specjalnie pokwitowanie (kupon), na podstawie którego wypłaca się w razie wygranej wielokrotność stawki. Im większa stawka, tym wyższa wygrana; im

*Loszyczedrony,
jeden złoty!*



złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

bardziej różnorodne rodzaje gry, tym pewniejsze i liczniejsze możliwości wygrania. Ponieważ Lotto-ciagnienie 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

STAATLICHE AGRARBANK

PAŃSTWOWY BANK ROLNY

WARSAU
ZENTRALANSTALT
Neue Burgstrasse 50

KRAKAU
Stephansplatz 8

ZWEIGSTELLEN:

WARSAU
Neue Burgstrasse 50

LUBLIN
Szopenastrasse 6

RADOM
Reichsstrasse 37

KRAKAU
Stephansplatz 8

KIELCE
Kolejowa 47

RADOMSKO
Dobroszycka 2

TOCHTERINSTITUT:

AGRARBANK in LEMBERG Aktiengesellschaft
LEMBERG – Hauptstrasse 25

Ausführung aller bankmässigen Geschäfte
Zahltwia wszelkie czynności wchodzące w zakres bankowości

Gewährung von Krediten zur Fd. Jarung der Ernährung und Landwirtschaft, sowohl an Einzellandwirte, als auch an die der Landwirtschaft nahestandenden gewerblichen Unternehmungen.

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

Nimm ein Postscheckkonto der
Otwórz sobie konto czełkowe
DEUTSCHEN
POST
OSTEN

Einfach,
bequem,
sicher,
billig!
Leitwo,
wygodnie,
perownie!
tanio!



ANMELDUNG AM POSTSCHALTER
ZGŁOSZENIA PRZY OKIENKU POCZTOWYM



Rata SCHUH UND LEDERWERKE A. G.

K R A K A U
ul. Floriańska 28

FABRYKA R A D O M
ul. D o l n a 10

Fahrrad - Ständer Stojaki do rowerów
 für Gefolgschaften (kennzeichenfrei) liefert prompt in jeder Menge
 dla Stowarzyszeń (bez kart zapotrzebowania) dostarcza niezwłocznie w każdej ilości
M. Baumeister, München 13 Schellingstr. 48
 Fernruf 292 254

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

Technische Gummiwaren
 liefere ich an Verbraucher kurzfristig
WALTER LOHRE, NIXDORF
 Sudelengau
 Tel. 0149 Amt Gross-Schönau

Vollkornbrot-Bäcker
 sind leistungsfähiger
 durch **Wülbern-Baukästen**
 (Ein Fabrikat durch reiches Fachwissen geschaffen.)
Wülbern & Co., Gelsenkirchen
 Zweign. **Wilhelm Will, Berlin-Wilmersdorf**
 Ahrenweiler Strasse 10 Ruf 88 39 60



„SEWE“ Kohlen-, Dampf-, Elektrobackofen
 einsehbar- oder ausziehbar, sämtliche Konditorei- und Bäckereimaschinen, Einrichtungen moderner Großbäckereien und Brotfabriken
SEBASTIAN WENZ
 Backofen - Maschinen - Fabrik
WÜRZBURG



Jan Michalewicz
 Obst- Gemüse-großversteiler
 u. Kartoffelversteilerstelle
WARSCHAU
 Elektoralnastr. 11
 Ruf 542-61

Jan Michalewicz
 Kurstowina Rozdzielcza
 owoców i warzyw
 Skład rozdzielczy ziemniaków
WARSZAWA
 Elektoralna 11
 Tel. 542-61

Tischplatten
 aus Glas
 beidseitig geschliffen und poliert
May & Reinert
 Dessau
 Glasschleiferei
 Spiegelfabrik
 Ruf 2889

Signier-Stempel
 in jeder Ausführung für Säcke, Kisten, Fässer usw. Signier- und Stempelfarben
RICHARD BERCKHAN, Hamburg-Wandsbek 66
 Fabrik für Signier-Apparate

ROLNICZE maszyny i narzędzia młocarnie, kierały siewczarnie, wialnie, plugi, obsypniki, brony, i t. p. oraz części zapasowe — polecają
BRACIA SZWEDO, Warszawa, ul. Terespolska 14
 Telefon 10-63-66

»SPOLEMI«
 HANDELSZENTRALE DER VERBRAUCHERGENOSSENSCHAFTEN IM GENERALGOVERNEMENT
ZENTRALE KRAKAU
 KOMMISSARISCHE LEITUNG: KRAKAU, ALBRECHTSTRASSE 5. — TELEFON 123-58
 VORSTAND: „ DIETLRING 23. — TELEFON 12315-18
 Das leistungsfähige und größte Großhandelsunternehmen des Generalgouvernements.

KRAKAU	LUBLIN	Distriktsvertretungen: RADOM	WARSCHAU
Biała Podlaska Sokolow	Dwikozy Tschenschow	Kielce Warschau	Radom Zamość
Distrikt KRAKAU: Jaroslau Jasio Kazimierza Wielka Krakau Krusno Leżajsk Łańcut Miechów Mielec Neu-Sandez Przemysł Przeworsk Reichshof Rudnik Sanok Słomniki Tarnow	Distrikt LUBLIN: Biała Podlaska Bilgoraj Chelm Lubelski Hrubieszów Janów Lubelski Krasnostaw Kraśnik Lubartów Lublin Lukow Parczew Puławy Radzyń Podlaski Tomaszów Lubelski Włodawa Zamość	Distrikt RADOM: Busko-Zdrój Chmielnik Jędrzejów Kielce Końskie Lipsko Opatów Opoczno Ostrowiec Ożarów Petrikau Radom Radomsko Sandomir Starachowice Stąporków Szczyrkowice Szydłowiec Tomaszów Mazow. Tschenschow Włoszczowa	Distrikt WARSCHAU: Garwolin Grojec Lomża Mińsk Mazowiecki Ostrow Mazowiecki Piaseczno Siedlce Skierniewice Sochaczew Sokolów Podlaski Tuszanów Warschau Węgrów Włochy
Fabrikationsbetriebe:			
Zweigstellen u. Lagerhäuser:			



Honigkuchen
Teegebäck
Zuckerwaren

* *
mierniki
herbatniki
cukoty
*



MICHAŁ WIŚNIEWSKI
WARSZAWA
UL. POLNA 30
TEL. CENTR. 7-06-66

INDUSTRIE- u. HANDELSUNTERNEHMEN

J. Woyciechowski
u. Co.

Marmeladen-, Kunsthonig- und Konservenfabrik
Warschau, Młynarskastrasse 26

Woka

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWO - HANDLOWE

J. Woyciechowski
i Ska

Fabryka Marmelady, Miodu sztucznego i Konserw
Warszawa, ulica Młynarska 26

**W
E
S
K**

DER TREUHANDLER DER
PAPIERWARENFABRIK

empfehlte ihre
berühmten Qualitätszeugnisse:

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

Verkauf nur an Wiederverkäufer!

O-MILL •

FABRIK: Krakau, Glinianastrasse 24. Tel. 130-19, 130-39

VERKAUFLAGER IN WARSCHAU:

Fa. »Interprint« B. S. Szczepski, Bahnhofstr. 32, Tel. 683-83

**Gross-
verteilungsstelle**

für Obst
und
Gemüse

Hurtownia
Owoców
i Warzyw

**JAN
CHODOROWSKI**

WARSCHAU
Bahnhofstrasse 6

Warszawa
Al. Jerozolimskie 0

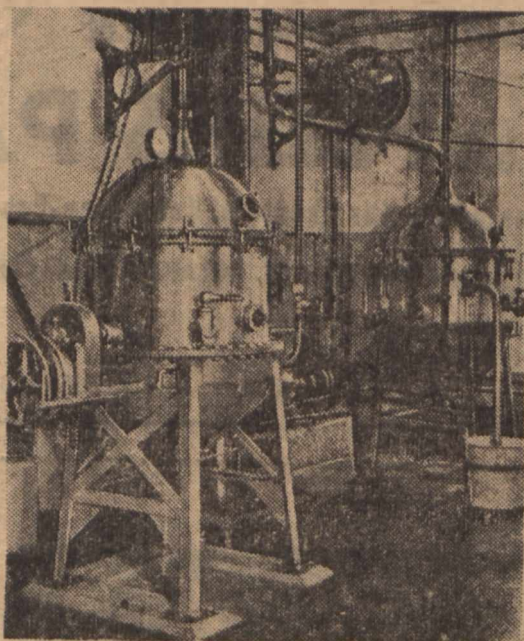


*Es wärmt
die Sonne
im Sommer*

EN SZRAJBERÖFEN IM WINTER

Ofen- und Herdfabrik SZRAJBERÖFEN G. m. b. H.
Pieco Szrajbera Sp. z o. o. • Warschau — Warszawa
WERK: SREBRNASTRASSE 16 FABRYKA: UL. SREBRNA 16
RUF 5-36-86, 2-71-91 TELEFON 5-36-86, 2-71-91
ORDENSTR. 11 • RUF 9-20-33 BRACKA 11 • Telefon 9-20-33

FRUCTOSA



Marmelade und Konserven
Marmelady i Konserwy

*Räder
müssen
rollen!
Kola muszą
się obracać!*

**GÜTERWAGEN SCHNELL
ENTLADEN UND BELADEN!**

**WAGONY TOWAROWE SZYBKO
OPRÓŻNIAC I ZAŁADOWYWAĆ!**

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN, KRAKAU

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

BRIEF- und TELEGR.-
ADRESSE:

ADRES TELEGRAFICZNY

CARL FINGADO

Nürnberg

ABC — CODE 4 u. 5 EDIT.

Jahre 60 lat

CARL FINGADO

Hopfenhandlung – Handel chmielem

1882 Nürnberg-Saaz 1942

Eingeführt bei ersten Brauereien des In- u. Auslandes - Als Ausfuhrbetrieb anerkannt. — Wprowadzony do największych browarów w kraju i zagranicą. - Uznany jako towar eksportowy.

Büro und Lager:

Biuro i skład:

NÜRNBERG W

Hochstrasse 15a & 14

Telefon 63377