

Die Ernährungswirtschaft Gospodarka Wyżywienia

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

Bezugspreis monatl. Zl. 3.10 zuzügl. Trägerlohn bzw. Postzustellgebühren. Erscheint zum 5. u. 20. jedes Monats. Bei höherer Gewalt oder sonstigen Einwirkungen besteht keine Verpflichtung f. Ersatzlieferung. Anzeigenbedingungen: 1 mm hohe und 22 mm breite Zelle 50 Gr. Grundschrift Nonpareille, Textspalte 1 mm Höhe u. 94 mm Spaltenbreite Zl 4.—. Ermäßigte Grundpreise laut Preisliste Nr. 2. Briefanschrift: Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstraße 5a. — Telefon Nr. 116 79 und 116 80

Prenumerata monatlich zl. 3.10 plus opłata 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. zl. 4.—. Zniżone ceny ogłoszeń w Cenniku Nr. 2. Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Nürnbergstraße Nr. 5a. — Telefon Nr. 116 79 i 116 80

Nr. 22

20. 11. 1942

Jahrgang / rok II

Wer liefert die höchsten Erträge Europas? Kto dostarcza najwięcej produktów żywnościowych?

Von Dipl. Landwirt Dr. F. Peter Lorz, Krakau *)

Wie bei den Milch- und Fetterträgen so ist es auch bei den Erträgen der Ackerfrüchte. Auch hier werden die deutschen Erträge in Friedenszeiten nur noch übertroffen durch die Belgien, Dänemarks und der Niederlande. Die Erträge sind in diesen Ländern aber nur deshalb höher, weil dort wesentlich bessere Böden vorhanden sind als in Deutschland. Deutschland hat bekanntlich 70 % schlechte und 30 % gute Böden, während die 3 genannten Länder mindestens 75 % gute und nur 25 % schlechte Böden aufzuweisen haben.

Bild 9 gibt einen Überblick über die Weizen-, Kartoffel- und Zuckerrüben-erträge der einzelnen Länder im Durchschnitt der letzten 6 Jahre vor Ausbruch des Krieges. Man kann Ertragssteigerungen in der Landwirtschaft immer erst nach 6jähriger Laufdauer feststellen, weil klimatische Rückschläge, wie Dürre- oder

Überschwemmungs-katastrophen, Kälte- und Schädlingseinflüsse, den Ertrag im einen oder anderen Jahr drücken können, ohne daß der Bauer selbst etwas dafür kann. Erst der 6jährige Durchschnitt gibt einen wirklichen Aufschluß über tatsächliche Ertragssteigerungen, die bedingt sind durch neuzeitliche Maschinenanwendung, vermehrten Kunstdüngeranwendung, Verwendung von Originalsaatgut, richtige Schädlingsbekämpfung

Tak samo jak w dziedzinie produkcji mleka i tłuszczów, przedstawia się sprawa z wynikami w dziedzinie uprawy roślin uprawnych. Także i tu wyniki osiągnięte w Niemczech są mniejsze tylko od osiągniętych w Belgii i Holandii. W tych ostatnich krajach wyniki są zaś lepsze tylko dlatego, że gleby są tam znacznie wydajniejsze aniżeli w Niemczech. Niemcy mają jak wiadomo 70 % złej i 30 % dobrej gleby, podczas gdy wspomniane wyżej kraje mają co najmniej 75 % dobrych i 25 % złych gruntów.

Tablica Nr. 9 daje nam pogląd na przeciętne w ostatnich sześciu latach przed wojną osiągnięte zbiory pszenicy, ziemniaków i buraków cukrowych. Podwyższenie zbiorów w rolnictwie stwierdzić można zawsze tylko po upływie okresu sześciu lat, ponieważ wpływy atmosferyczne, kłęski

żywiolowe posuchy i powodzie, mrozy i kłęski ze strony szkodników spowodować mogą w jednym roku ubytek w osiągnięciach z poprzedniego roku, co bynajmniej nie jest spowodowane winą rolnika. Dopiero przeciętny wynik z sześciu lat może dać możność oceny rzeczywistego postępu zbiorów osiągniętego zastosowaniem nowoczesnej uprawy za pomocą maszyn rolniczych, nakładu nawozów sztucznych, zastosowaniem skutecznej



*) Aus dem Buche von Dr. Lorz „Kann sich Europa selbst ernähren?“ Zu beziehen durch den Agrarverlag, Krakau, Nürnbergstraße 5a.

*) Przedruk z książki dr. Lorz'a „Czy Europa może się sama wyżywić?“ Do nabycia w Wydawnictwie Rolniczym, Krakau, Nürnbergstraße 5a.

Bild — ryc. 9

Przeciętne zbiory pszenicy, ziemniaków i buraków cukrowych w 1932/38

usw. Interessant ist, daß die niedrigsten Erträge nicht nur Sowjetrußland, sondern auch die Vereinigten Staaten und die englischen Dominien Kanada, Neuseeland, Australien und die Südafrikanische Union neben den nicht politisch an Amerika gebundenen, sich neutral bezeichnenden Staaten Argentinien und Chile aufzuweisen haben. Es ist also gar nicht so weit her mit der sogenannten forstschriftlichen Landwirtschaft Amerikas und der englischen Hörigkeitsstaaten. Eine Tatsache, die der europäische Laie meist übersieht, denn er glaubt heute noch oft an das „nur mit Maschinen arbeitende technisch hochstehende amerikanische Farmertum“, das in Wirklichkeit, wie die Ertragsgegenüberstellungen zeigen, genau so rückständig und primitiv ist wie der sowjetische Kolchosbauer. Bei der Betrachtung der Erträge interessieren aber im Kriege diese Übersee-Staaten deshalb nicht, weil sie als Lieferanten für uns überhaupt nicht und für England kaum mehr in Frage kommen. Daß vor allem die Getreideerträge der Südoststaaten wie Bulgarien, Ungarn, Rumänien und Griechenland noch wesentlich steigerungsfähig sind, beweisen die günstigen Erzeugungsschlechterfolge der letzten beiden Jahre in diesen Ländern. Die im Reichskommissariat Ostland zusammengeschlossenen früheren Baltikumstaaten Lettland, Estland und Litauen werden in den nächsten Jahren ihre Erträge, nachdem sie unter deutschem Verwaltungseinfluß stehen, auch noch wesentlich steigern. Frankreich, das bei Ausbruch dieses Krieges allein eine nicht-bebaute und versteppte Ödfläche von 5½ Millionen Hektar teilweise auf besten Weizen- und Zuckerrübenböden aufzuweisen hatte, konnte im letzten Jahr einen Teil dieser Fläche bereits wieder unter den Pflug nehmen und Weizen, Zuckerrüben und Kartoffeln darauf erzeugen. Auch das kommende Jahr wird eine Verringerung dieser Ödflächen durch vermehrte Bebauung mit Nahrungsmitteln mit sich bringen. Rechnerisch könnte Frankreich bei Bebauung dieser Ödfläche mit Weizen — der Boden ist fast zu 100 % dafür geeignet — 8 Millionen Tonnen Weizen darauf erzeugen und dadurch den festlandeuropäischen Fehlbedarf mit jetzt nur mehr 4 Millionen Tonnen Weizen spielend ausgleichen.

Das jetzige Generalgouvernement als eines der am dichtesten besiedelten Gebiete wird im Gegensatz zum früheren Polen, das Agrarüberschußgebiet war, seine Bevölkerung im Laufe der nächsten Jahre aus eigener Erzeugung wieder versorgen können. Spanien hat einen jahrelangen Krieg hinter sich und ist dabei, seine Getreideproduktion, die die Voraussetzung für die Ernährung der breiten Masse des spanischen Volkes ist, wieder auf Friedenserträge zu bringen. Das kleine Finnland liegt an sich schon auf einer sehr hohen Leistungsstufe, sucht aber trotz des Krieges noch einmal seine Getreideerzeugung zu steigern, mußte bisher allerdings aus Zuschüssen des Reiches seine Brotgetreideversorgung sicherstellen. In Italien ist durch die jahrelange, vor dem Kriege eingeleitete Getreideschlacht die fast völlige Autarkie in der Brotgetreideversorgung erreicht worden. Belgien, Dänemark, Norwegen und die Niederlande, ebenso wie die Schweiz und Schweden werden, obwohl sie schon sehr hohe Erträge herauswirtschaften, trotz des Krieges ihre Anstrengungen in der Getreideproduktion noch verdoppeln müssen, da sie zum Teil unerhört dicht besiedelt sind und einen Bedarf an Brotgetreide haben, der im eigenen Land bisher nicht befriedigt werden konnte. Sie sind Zuschußländer und müssen trotz ihrer eigenen Anstrengungen aus den Südoststaaten bzw. jetzt aus den besetzten russischen Gebieten zum Teil mitversorgt werden. Die europäische Brotgetreide-, Kartoffel-, Zucker- u. Futterrübenversorgung wird also, seitdem die russischen Gebiete hinzugekommen sind, doch günstiger werden.

walki ze szkodnikami, wyborowego zboża siewnego itd. Znamienne jest, że najniższe wyniki ma nie tylko Rosja sowiecka, lecz także Stany Zjednoczone i dominia angielskie: Kanada, Nowa Zelandia, Australia i Unia Południowo-Afrykańska razem z Ameryką Północną politycznie niezwiązanymi państwami Chile i Argentyną, które uważają się za neutralne. Wcale więc tak dobrze nie jest z tak zw. postępową gospodarką Ameryki i angielskich państw satelitarnych. Fakt ten ze strony europejskiego laika ulega przeważnie przeoczeniu, wierzy się bowiem ogólnie w amerykańskich farmerów „pracujących tylko maszynami i mających gospodarstwa pod względem technicznym wysoko postawione“, gdy tymczasem z porównania zbiorów wynika, że farmerzy ci pracują równie prymitywnie jak rosyjski chłop z kolchozu. Przy rozpatrywaniu wyników uprawy roli wymienione kraje zamorskie nie interesują nas w czasie wojny zupełnie, ponieważ dla nas zupełnie, dla Anglii zaś już prawie nie wchodzi w rachubę jako dostawcy. Dowodem zaś, że znacznie można poprawić wyniki uprawy zbóż w państwach Europy południowo-wschodniej są rezultaty z przeprowadzonej w ostatnich dwóch latach akcji w kierunku zwiększenia produkcji. Także objęte przez Komisariat Rzeszy „Ostland“ dawniejsze państwa bałtyckie, Litwa, Estonia i Łotwa w następnych latach podwyższą swoje zbiory znacznie, ponieważ znajdują się pod zarządem niemieckim. Francja, która w chwili wybuchu obecnie toczącej się wojny wykazywała 5½ miliona hektarów nieużytków i pustkowi częściowo na najlepszej ziemi pszenno-buraczanej, potrafiła w ostatnim roku obrócić część tych terenów pod uprawę i wyprodukować na nich pszenicę, buraki cukrowe oraz ziemniaki. W roku przyszłym zmniejszy się jeszcze bardziej obszar tych nieużytków przez obsiewanie ich i obsadzanie w dalszym ciągu produktami żywnościowymi. Według obliczeń Francja mogłaby przez obsianie tych obszarów pszenicą, a ziemie te nadają się do tego prawie w 100 procentach — wyprodukować dodatkowo 8 milionów ton pszenicy i wyrównać z łatwością niedobór kontynentu europejskiego, wyrażający się ilością 4 milionów ton. Obecne Generalne Gubernatorstwo, jeden z najgęściej zaludnionych terenów, będzie w ciągu najbliższych lat w stanie — w przeciwieństwie do dawnego obszaru Polski, będącej krajem pod względem rolniczym nadwyżkowym — zaopatrywać się znowu w wystarczającej mierze z własnej produkcji rolnej. Hiszpania ma za sobą długoletnią wojnę, a jest na drodze do osiągnięcia przedwojennych wyników uprawy zboża, które jest nieodzownym warunkiem wyżywienia szerokich rzesz narodu hiszpańskiego. Mała Finlandia, która i tak już stoi pod względem zbiorów zboża na dość wysokim poziomie, dąży mimo wojny do dalszego podejścia wyników, bo dotychczas musiała zapewnić sobie wyżywienie drogą dodatkowych dostaw zbóż chlebowych z Rzeszy. We Włoszech osiągnięto dzięki kilkuletniej, już przed wojną rozpoczętej akcji zbożowej prawie zupełną samowystarczalność w dziedzinie zaopatrzenia w zboża chlebowe. Belgia, Dania, Norwegia i Holandia, a również Szwajcaria i Szwecja, mimo że osiągnęły już obecnie bardzo wysokie zbiory, będą musiały nawet w czasie wojny wzmóc wysiłki na terenie produkcji zbóż w dwójnasób, ponieważ przeważnie są bardzo gęsto zaludnione i mają tak wysokie zapotrzebowanie na zboże, że nie mogą dotychczas zaopatrzyć się wystarczająco z własnej produkcji. Są to kraje o niedoborze i dotychczas muszą mimo własnych wysiłków otrzymywać wyrównanie swego niedoboru z krajów południowo-wschodnich, względnie z zajętych obszarów rosyjskich. Od czasu więc włączenia zajętych obszarów rosyjskich można liczyć na to, że zaopatrzenie Europy w zboża chlebowe, ziemniaki oraz buraki cukrowe i pastewne będzie coraz lepsze.

**ZWALCZANIE HANDLU POKĄTNEGO,
TO DROGA DO ZABEZPIECZENIA WYŻYWIENIA LUDNOŚCI!**

Verbände in der Zentralkammer Związki w Izbie Centralnej

Von Assessor Rudolf Müller, Krakau

Die Hauptverbände und Verbände im Bereich der Ernährungswirtschaft sind als fachliche Vereinigungen der verschiedenen Zweige der Ernährungswirtschaft errichtet worden. Sie sind gemäß der Verordnung über den Aufbau der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft vom 24. September 1942 (VBIGG. S. 567) in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft, Gruppe Ernährungswirtschaft, zusammengeschlossen und damit in die Zentralkammer und die Distriktskammern eingegliedert.

Eine Änderung der Aufgaben der Hauptverbände und Verbände oder der Zugehörigkeit der Mitglieder zu den einzelnen Hauptverbänden und Verbänden oder die Mitgliedsrechte und -pflichten ist dadurch nicht eingetreten, sondern es ist nunmehr lediglich das Verbindungsglied geschaffen worden, das für die Einordnung dieser Organisationen in die Zentralkammer und die Distriktskammern erforderlich war.

Die Zentralkammer und die Distriktskammern für die Gesamtwirtschaft haben die Aufgabe, die wirtschaftliche Selbstverwaltung neu zu ordnen und zusammenzufassen (Verordnungen vom 3. März und 22. Dezember 1941 — VBIGG. S. 87 und 741). Sie haben die zusammengefaßten Wirtschaftszweige und Berufsgruppen wirtschaftlich und sozial zu betreuen und zur Mitarbeit an den Zielen der Regierung heranzuziehen. Sie sind Körperschaften des öffentlichen Rechts. Sie gliedern sich in vier Hauptgruppen: Gewerbliche Wirtschaft, Ernährungs- und Landwirtschaft, Forst- und Holzwirtschaft und Arbeit. Diese unterliegen dem fachlichen Weisungsrecht der Leiter der zuständigen Hauptabteilungen in der Regierung des Generalgouvernements. Die Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft gliedern sich in die Gruppen Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft und Landarbeitstechnik. Die Hauptverbände und Verbände der Ernährungswirtschaft sind in der Gruppe Ernährungswirtschaft zusammengefaßt. Die Hauptgruppen und ihre Untergliederungen haben im Rahmen ihrer Aufgaben ein Weisungsrecht gegenüber ihren Mitgliedern.

Die Mitgliedschaft in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft, aufgegliedert in die einzelnen Gruppen und Hauptverbände, ist begründet durch die Zugehörigkeit zu bestimmten Wirtschaftszweigen, die im § 2 der Zweiten Ergänzungsverordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 24. Juli 1940 (VBIGG. I S. 228) gesetzlich festgelegt sind. Danach gehören zur Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft alle Betriebe, Unternehmen und Unternehmer.

a) die Erzeugnisse, Speisen und Getränke aller Art zur menschlichen oder tierischen Ernährung hervorbringen, herstellen, bearbeiten, verarbeiten, sammeln, lagern oder verteilen, einschließlich der aus dem Ausland eingeführten Erzeugnisse,

b) die landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die nicht der Ernährung dienen, hervorbringen, herrichten, erfassen, sammeln sowie an Bewirtschaftungsstellen oder Verarbeitungsbetriebe abgeben oder verteilen,

c) die der landwirtschaftlichen Erzeugung dienende Düngemittel, Betriebsmittel und Bedarfsartikel unmittelbar an landwirtschaftliche Betriebe, landwirtschaftliche Genossenschaften oder deren Zusammenschlüsse liefern.

Diese Mitgliedschaft ist eine gesetzliche und ausschließliche, d. h., daß die Mitglieder nicht auf Grund ihrer Zugehörigkeit zur Ernährungs- und Landwirtschaft zur Mitgliedschaft in anderen Organisationen wirtschaftlicher Selbstverwaltung herangezogen werden können. Deshalb sind die Aufgaben und Befugnisse der Industrie- und Handwerkskammern und Handwerkskammern im Bereich der Er-

Związki Główne oraz Związki w ramach gospodarki wyżywienia zostały powołane do życia jako organizacje fachowe dla rozmaitych działów gospodarki aprowizacyjnej. Stosownie do rozporządzenia z dnia 24 września 1942 r. (Dz. Rozp. str. 567) o organizacji Grupy Głównej Rolnictwa i Wyżywienia związki te zostały włączone do Grupy Gospodarki Wyżywienia w Grupie Głównej Rolnictwa i Wyżywienia, a tym samym wcielone do Centralnej i okręgowych Izb Gospodarki Ogólnej.

Nie nastąpiła wskutek tego żadna zmiana zadań Związków Głównych ani Związków albo zmiana obowiązków i praw członkowskich, stworzone natomiast zostało jedynie ogniwo łączące, które było potrzebne w celu podporządkowania tych organizacji Izbie Centralnej oraz Izhom Okręgowym.

Izba Centralna i Izby Okręgowe Gospodarki Ogólnej mają za zadanie uporządkować na nowo i ująć w nowe formy samorząd gospodarczy (rozporządzenia z dnia 3 marca i 22 grudnia 1941 r. Dz. Rozp. GG str. 87 i 741). Mają one po-

MŁODE JAŁOWKI i BYCZKI stanowią przychówek, ich ubój jest zabroniony

łączone galezie gospodarki i grupy zawodowe otaczać opieką tak w dziedzinie gospodarczej jak i społecznej oraz pociągnąć je do współpracy dla celów jakie sobie Rząd wytknął. Są one korporacjami prawa publicznego. Dzielią się na cztery grupy główne: gospodarki przemysłowej, gospodarki rolnictwa i wyżywienia, gospodarki leśnej i drzewnej oraz gospodarki pracy. Powszechnie grupy główne podlegają fachowym wskazówkom kierownika właściwych wydziałów głównych w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa. Grupa Główna Rolnictwa i Wyżywienia dzieli się na Grupy: Rolnictwa, Wyżywienia i Techniki Robót Rolnych. Związki Główne i Związki gospodarki wyżywienia objęte są Grupą Gospodarki Wyżywienia. Grupy Główne i organizacje im podległe (Grupy, Związki Główne i Związki) posiadają prawo wydawania poleceń w stosunku do swoich członków.

Członkostwo Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa z przydziałem na poszczególne Grupy i Związki Główne jest zależne od przynależenia do jednej z rozmaitych gałęzi gospodarczych ustawowo określonych w drugim rozporządzeniu uzupełniającym o gospodarce wyżywienia i rolnictwa w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 24 lipca 1940 r. (Dz. Rozp. GG I str. 228). W myśl tego rozporządzenia do Grupy Głównej Wyżywienia i Rolnictwa należą wszystkie przedsiębiorstwa, zakłady i przedsiębiorcy, którzy:

a) wydobywają, produkują, obrabiają, zbierają, przechowują lub rozdzielają produkty, potrawy i napoje wszelkiego rodzaju dla ludzkiego lub zwierzęcego pożywienia łącznie z wyrobami sprowadzanymi z zagranicy,

b) wydobywają, zdobywają, skupują, zbierają, oddają do placówek kontyngentowych lub zakładów przeróbki produkty rolne nie służące pożywieniu,

c) dostarczają służących dla gospodarki rolnej nawozów sztucznych, materiałów gospodarczych i towarów dla rolnika bezpośrednio do gospodarstw rolnych, spółdzielni rolniczych lub ich związków.

Członkostwo to jest instytucją prawnopubliczną i wyłączną t. zn., że członkowie nie mogą z racji swego należenia do gałęzi gospodarki wyżywienia i rolnictwa być pociągani do należenia do innych organizacji samorządu gospodarczego. Dlatego też zadania i prerogatywy Izby prze-

nahrungswirtschaft auf die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft übergegangen. Die Mitgliedschaft in der Selbstverwaltungsorganisation der Ernährungs- und Landwirtschaft ist für das Mitglied, das auf Grund seiner Betriebsart einem bestimmten Hauptverband und Distriktsverband angehört, eine einheitliche. Die Mitgliedschaft in den Verbänden ist nicht verschieden von der im Hauptverband, ebensowenig besteht eine Doppelmitgliedschaft bei der gleichzeitigen Zugehörigkeit zu diesen und den zusammenfassenden Organisationen der Gruppen und Hauptgruppen. Durch diese gemeinsame und unterteilte Organisation ist lediglich eine örtliche und fachliche Zusammenfassung und Aufgliederung erfolgt.

Die Zusammenfassung der Hauptverbände und Verbände der Ernährungswirtschaft in den Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft und den Gruppen Ernährungswirtschaft der Zentralkammer und der Distriktskammern bringt es mit sich, daß die Wahrnehmung von Aufgaben, die einer gemeinsamen Verwaltung bedürfen, gemeinschaftlichen Stellen zugewiesen werden, während die fachliche Arbeit der einzelnen Wirtschaftszweige davon nicht berührt wird, ebenso wie die fachlichen Weisungen der Regierung, Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, denjenigen Fachorganisationen erteilt werden, die zu ihrer Ausführung vorgesehen sind.

Die Hauptverbände, Verbände, Gruppen und Hauptgruppen der Ernährungs- und Landwirtschaft besitzen eigene Rechtsfähigkeit. Ihre Leitung ist grundsätzlich denjenigen Personen übertragen, die das betreffende Arbeitsgebiet auch in der staatlichen Verwaltung verantwortlich leiten. Den Mitgliedsbetrieben ist damit die Gewähr geboten, daß ihre Betreuung maßgebenden Stellen anvertraut ist, die in der Lage sind, die Angelegenheiten dieses Wirtschaftszweiges wirksam zu fördern. Die Mitarbeit der Mitglieder kann sich auf die verschiedensten Gebiete erstrecken. Die nunmehr in die Selbstverwaltungsorganisation der Gesamtwirtschaft eingegliederten Verbände und Hauptverbände der Ernährungswirtschaft haben bisher schon bewiesen, daß sie in der Lage sind, sowohl an der Förderung ihrer Mitglieder als an den Zielen des Gemeinwohls erfolgreich mitzuarbeiten.

mystlowo-handlowych oraz rzemieślniczych w dziedzinie gałęzi żywienia przeszły na Grupę Główną Wyżywienia i Rolnictwa. Członkostwo samorządu gospodarczego w dziedzinie gospodarki żywienia i rolnictwa jest dla członka przydzielonego na zasadzie wykonywanego przez siebie zawodu lub prowadzonego przedsiębiorstwa jedyne i wyłączone. Członkostwo Związku nie różni się od członkostwa Związku Głównego również nie istnieje członkostwo podwójne przy równoczesnym należeniu do Związku oraz do Grup i Grupy Główniej, które pozostają do Związku w stosunku nadrzędności. Przez jednolitą i równocześnie odpowiednio podzieloną organizację nastąpiło jedynie ujęcie i różniczkowanie pod względem fachowym. W naturze rzeczy leży pozatem, że punkt ciężkości w stosunku członkostwa znajduje się we współpracy w związkach fachowych.

Zgrupowanie Związków Głównych i Związków gospodarki żywienia w Grupach Głównych Wyżywienia i Rolnictwa oraz w Grupach Gospodarki Wyżywienia Izby Centralnej i Izb Okręgowych pociąga za sobą to, że wykonywanie zadań wspólnego kierownictwa pozostaje w ręku ogólnych placówek, podczas gdy fachowa działalność poszczególnych gałęzi gospodarczych przez to w niczym nie zostaje naruszona; podobnie udzielane są fachowe polecenia przez Rząd, Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa tym organizacjom fachowym, które są dla danej dziedziny właściwe.

Związki Główne, Związki, Grupy i Grupy Główne Wyżywienia i Rolnictwa posiadają osobowość prawną. Kierownictwo nimi powierzono tym osobom, które i w administracji państwowej kierują odpowiedzialnie danym resortem pracy. Przedsiębiorstwom, które są członkami danych związków czy grup zapewnia się przez to, że interesy ich spoczywają w rękach tych czynników miarodajnych, które są w stanie skutecznie popierać sprawy danej gałęzi gospodarczej. Współpraca członków przejawiać się może na najrozmaitszych terenach. Związki i Związki Główne gospodarki żywienia, które teraz zostały włączone do ogólnej organizacji samorządu gospodarczego, już dotychczasową swoją działalnością dowiodły, że potrafią pracować tak w kierunku popierania swoich członków, jak i w kierunku dobra powszechnego.

Be- und Verarbeitung des Honigs im GG Obróbka i przeróbka miodu w GG

Von Hans F. Hümöller, Krakau

Honig ist eines der edelsten Nahrungsmittel, zugleich aber auch seit Urväterzeiten ein bewährtes Haus- und Heilmittel. Es ist daher nicht verwunderlich, daß man dem Honig im Reich schon seit langem die pfleglichste Behandlung und größte Sorgfalt bei der Erfassung, Be- und Verarbeitung angedeihen ließ.

Anders im ehemaligen Polen. Dort kannte man weder einen Honig-Fachhandel noch Honig-Spezialverarbeitungs-betriebe. Der anfallende Honig wurde ohne weitere Prüfung und Klärung meistens zu Met und Honigkuchen oder zu Honigbonbons usw. verarbeitet. Daß hierbei oft die im Honig enthaltenen und für den menschlichen Körper so wertvollen Bestandteile verloren gingen, sei nur am Rande bemerkt.

Sollte der wertvolle Bienenhonig nicht auch weiterhin in unkontrollierbare Kanäle fließen, mußte es nach Übernahme der Verwaltung durch deutsche Dienststellen schnellstens angestrebt werden, eine Regelung zu schaffen, die durch entsprechende Maßnahmen und Anordnungen dafür sorgte, daß die Erfassung, die Be- und Verarbeitung und die Verteilung einheitlich und angelehnt an reichsdeutsche Verhältnisse den allgemeinen Erfordernissen entsprach. Durch enge Zusammenarbeit der Abteilun-

gung ist es gelungen, die Honigwirtschaft in der Provinz zu organisieren und zu verwalten. Der Honig wird heute in der Provinz in der Regel durch die Honigwirtschaften der Provinzialregierungen in die Hände der Honigwirtschaften der Provinzialregierungen übergeben. Die Honigwirtschaften der Provinzialregierungen sind in der Regel durch die Honigwirtschaften der Provinzialregierungen in die Hände der Honigwirtschaften der Provinzialregierungen übergeben.

Inaczej sprawa miała się w dawniejszej Polsce. Nieznane tu były ani fachowa obsługa w handlu miodem ani przedsiębiorstwa fachowej obróbki i przeróbki miodu. Przeważają miód przeważnie oddawany był bez dalszego badania ani czyszczenia do produkcji miodu pitnego, pier-ników, cukierków miodowych itd. Wystarczy na marginesie zaznaczyć, że wskutek tego często marnowały się zawarte w miodzie składniki wartościowe dla żywienia ludzkiego oraz składniki lecznicze.

Celem zapobieżenia, aby wartościowy miód pszczeli ginał, rozplywając się niekontrolowanymi korytami, należało dążyć do jak najszybszego przejścia obrotu miodem przez niemieckie placówki administracyjne i ustalić normy i przepisy, które by uregulowały jednolite, oparte o wzory gospodarki ogólnoniemieckiej, sposoby obchodzenia się z miodem, jego rozdziału, skupu, przeróbki i obróbki.

gen II (Tierzucht) und III (Marktordnung) in der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements und in den Ämtern der Distrikte wurden in kurzer Zeit Ergebnisse erzielt, die hinter den übrigen Leistungen der Hauptabteilung Ernährung- und Landwirtschaft in keiner Weise zurückstanden. Wohl waren die Vorbedingungen für eine gute Honigernte in diesem Jahr günstiger als im Vorjahr und im Jahr 1940, die Tatsache aber, daß die diesjährige Erfassung mehr als doppelt so groß ist wie die vorjährige, ist zum großen Teil auf das reibungslose Arbeiten der inzwischen aufgebauten und eingespielten Erfassungsorganisation zurückzuführen.

Zweifellos war das Problem der möglichst restlosen Erfassung des anfallenden Honigs das schwierigste, fehlte es doch an allen Ecken und Enden an Notwendigsten. Ein Fachhandel war, wie schon angedeutet, nicht vorhanden, somit auch keine Stelle, die den geernteten Honig sammeln, fachmännisch auf Reinheit, und Reifezustand prüfen, klären und sauber in Gläser abfüllen konnte. Honigtransportgefäße waren nicht vorhanden; vielfach mußten die Imker selbst bei Gestellung von geeigneten Gefäßen nicht einmal, wie sie den Honig versandfertig machen sollten.

Eine führende reichsdeutsche Fachgroßhandlung wurde schon 1940 beauftragt, für die erforderlichen Verpackungsmaterialien zu sorgen und einen modernen Be- und Verarbeitungsbetrieb in Krakau zu erstellen. Die zuständigen Dienststellen ließen dieser reichsdeutschen Firma jegliche Unterstützung zuteil werden, und so gelang es ihr, den ihr übertragenen Aufgaben weitestgehend gerecht zu werden.

Wie aber die Imker zur Ablieferung des Honigs zu bewegen, um die sich früher niemand gekümmert hatte? Man wandte im Generalgouvernement dieselbe Methode an, die sich im Reich so gut bewährt hatte, und ging von der Überzeugung aus, daß ein Imker, der die Bienenhaltung als Liebhaberei betreibt — und das tun fast alle Imker —, einen Teil des geernteten Honigs bereitwilligst abliefern würde, wenn man ihm dafür Anfang des Jahres Zucker für die Frühjahrsfütterung seiner Bienen und im Herbst nochmals für deren Überwinterung liefert.

Bekanntlich sammelt die Biene den Nektar der Blüten, der in ihrem Körper in Honig umgewandelt wird. Diesen Honig bringt sie in den Bienenstock als Nahrung für den Nachwuchs. Entzieht der Mensch den Bienenstöcken den Honig, so muß Ersatzfutter vorhanden sein, wenn der Nachwuchs nicht Gefahr laufen soll, zu verhungern. Mancher Laie wird fragen, was denn schon dabei ist, wenn dieses geschieht. Gewiß, das Absterben eines oder selbst einer Anzahl von Bienenstöcken ist kein unersetzlicher Verlust, denn besonders in kalten Wintern geschieht es immer wieder, daß Stöcke, die nicht genügend geschützt wurden, erfrieren; aber für die Landwirtschaft ist das Vorhandensein zahlreicher, gesunder Bie-

Danki ścisłej współpracy Oddziałów II (hodowla zwierząt) i III (regulacja rynku) w Wydziale Głównym Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa oraz Urzędach Gubernatorów Dystryktów osiągnięto w krótkim czasie wyniki, które w żadnym razie nie pozostają w tyle za innymi osiągnięciami Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa. Wprawdzie faktem jest, że warunki na dobre zbiory miodu były w bieżącym roku lepsze aniżeli w roku zeszłym lub w roku 1940, niemniej jednak to, że skup kontyngentowy w tym roku osiągnął przeszło dwukrotnie tyle, ile w roku zeszłym, należy przy-

piszać w przeważnej mierze nienagannej robocie utworzonych w międzyczasie organizacyj skupu.

Niewątpliwie zupełny skup wyprodukowanego miodu był zagadnieniem najtrudniejszym; brakowało bowiem wszędzie niezbędnych warunków. Jak już wspomniiano, fuchowego handlu nie było zupełnie, a tym samym też żadnej placówki, która by zebrany miód mogła skupić, zbadać fachowo pod względem zanieczyszczeń i dojrzałości, oczyścić i napełnić do czystych słoików. Naczyń odpowiednich do transportu miodu nie było; pszczelarze przeważnie sami nie zdawali sobie sprawy z tego, jakich naczyń miell użyć, aby miód mógł być przewieźć.

Już w roku 1940 upoważniono jedną z niemieckich hurtowych firm handlowych do poczynienia starań o potrzebne opakowania i naczynia oraz do założenia w Krakowie nowoczesnego przedsiębiorstwa przeróbki i obróbki miodu. Właściwe niemieckie placówki urzędowe udzieliły tej niemieckiej firmie możliwego poparcia, tak, że udało się jej sprostać w znacznej mierze nałożonym na nią zadaniom.

Pozostaje jednak pytanie, jak nakłonić pszczelarzy do odstawiania miodu, kiedy dawniej nikt się o zbył miodu nie troszczył. Zastosowano w Generalnym Gubernatorstwie tę samą metodę, która w Rzeszy dała tak znakomite wyniki. Metoda ta wychodzi z założenia, że pszczelarz trzyma pszczoły z amatorstwa, co w większości wypadków rzeczywiście odpowiada istocie rzeczy. Wskutek tego każdy pszczelarz gotów jest oddać część zebranego przez siebie miodu dobrowolnie, jeżeli dostarczy mu się w początkach roku cukru dla celów wiosennego dokarmiania rojów oraz jeszcze raz w jesieni dla przezimowania pszczoł.

Jak wiadomo, pszczoła zbiera nektar kwiatowy, który w swoim organizmie przerabia na miód. Miód ten pszczoła niesie do ula jako pożywienie dla czerwia. Jeżeli ludzie wyjmują miód z ula, to winni na to miejsce dać inny pokarm, ażeby uniknąć niebezpieczeństwa zmarnowania narybku pszczołego. Niejeden laik zapyta, czy przez to znowu powstanie tak wielka szkoda. Oczywiście wymarcie jednego lub kilku rojów nie stanowi niezastąpionej szkody, bo przecież i w czasie ciężkich zim zdarza się, że często wymarzają ule niedostatecznie chronione, lecz dla ogólnej gospodarki wyżywienia potrzebne jest, aby było jak najwięcej zdrowych i odpornych pni. Dla gospodarki



Verpacken des Honigs

Ważenie i pakowanie miodu

nenvölker unerlässlich. Ohne solche wäre überhaupt keine auch nur halbwegs zufriedenstellende Obst-, Raps-, Buchweizen- und manche andere Ernte denkbar.

Der für eine möglichst restlose Erfassung des Honigs erforderliche Weg war demnach erkannt und wurde seit 1940 auch erfolgreich beschritten. Die Imker lieferten gegen Zucker für die Bienenfütterung an die überall im Generalgouvernement errichteten Sammelstellen ab. Der Be- und Verarbeitungsbetrieb lieferte die durch eigene Bemühungen oder mit Unterstützung der zuständigen Stellen beschafften Transportgefäße dorthin, und entsprechend geschulte Bienenzüchter beurteilten und klassifizierten den versandfertigen Honig in den Erfassungsstellen.

Nun rollte er zum Bearbeitungsbetrieb. Dieser ist mit den modernsten Maschinen und Einrichtungen ausgestattet. Geschulte Fachleute prüfen den hereinkommenden Honig zunächst auf Blütenherkunft, auf seine Reife und Reinheit. In manchen Gegenden des Generalgouvernements fällt z. B. sehr viel Buchweizenhonig an, der wegen seines starken Geruchs und strengen Geschmacks nicht sehr beliebt ist.

Die einzelnen Sorten werden dann zusammengestellt und in einer Wärmekammer so dünnflüssig gemacht, daß der Honig während der weiteren Bearbeitung glatt durch die Siebe und Filtertücher und schließlich in die Abfüllmaschinen läuft. Eine dieser Maschinen füllt stündlich 700 1/2-kg-Gläser, eine zweite mehr als 1000. Jeweils 25 dieser Gläser kommen in stabile Holzboxen mit Wellpapp-Füchereinsätzen und Zwischenlagen und sind damit versandfertig. Andere Maschinen füllen 2 1/2-kg-, 5-kg- und 12 1/2-kg-Eimer in raschem Tempo.

Die dank der geleisteten Aufbauarbeiten von Jahr zu Jahr gestiegene Erfassung von Bienenhonig hat es erforderlich gemacht, daß neben dem Krakauer Be- und Verarbeitungsbetrieb ein ähnlicher Betrieb in Lemberg und ein weiterer in Lublin errichtet wurde. Im kommenden Jahr wird in Warschau ein vierter Betrieb errichtet werden, um die Honigernte schnell, fachmännisch bearbeitet und sauber verpackt an die Verbraucher liefern zu können.

Sauberkeit bei Schlachtungen für Konserven Czystość przy uboju na konserwy

Von Wilhelm Schleiden, Krakau

Der Weideabtrieb im Herbst bedingt alljährlich Großschlachtungen des Weideviehs. Es wäre aber verfehlt, das in stärkerem Maße anfallende Fleisch einem sofortigen, gesteigerten Verbrauch zuzuführen. Vielmehr muß die Notwendigkeit verstärkten Schlachtens zur Schaffung von Vorräten benutzt werden, damit später auftretende Versorgungslücken mühelos ausgefüllt werden können.

In diesen Tagen nehmen die Fleischkonservenfabriken ihre Arbeit wieder auf. Schwierigkeiten, die sieh, der heutigen Zeit entsprechend, ergeben hatten, sind überwunden worden. Die Fabriken sind zur Verarbeitung gerüstet.

Es ist nicht der Zweck dieser Zeilen, Weisungen für das Eindosen des Fleisches zu geben. Hierüber ist seit Jahren ausreichend geschrieben worden. Und ein Besuch bei den Konservenfabriken zeigt, daß diese Betriebe alles daran setzen, um Verluste und Verderb zu vermeiden, der auf Fehler beim Eindosen zurückzuführen ist. Es soll vielmehr in diesem Aufsatz darauf hingewiesen werden, daß die Sauberkeit bei den Schlachtungen selbst noch vielenorts vielfach zu wünschen übrigläßt. Es kann nicht deutlich und oft genug gesagt werden, daß die Ursachen für die „Bom-

rolnej jest to też ważne, bo bez licznych rojów pszczoł nie do pomyslenia jest jaki taki zbiór owoców, gryki, rzepaku i wielu innych płodów rolnych.

Potrzeba środków dla całkowitego zebrania miodu została też w pełni doceniona i środki te, od roku 1940 począwszy, zostały z pełnym wynikiem zastosowane. Pszczelarze odstawiali wszędzie w całym Generalnym Gubernatorstwie miód do placówek skupu, w zamian za cukier na dożywanie pszczoł. Upoważnione przedsiębiorstwo obróbki i przeróbki miodu znowu dostarczało do utworzonych wszędzie placówek skupu naczyni uzyskanych własnym staraniem lub za poparciem właściwych placówek urzędowych, a ponadto posyłało wyszkolonych fachowców pszczelarzy, którzy dokonywali klasyfikacji dostarczonego miodu oraz odpowiednio go przygotowywali do przesyłki.

W takim stanie miód szedł do zakładu przeróbki i obróbki. Zakład ten wyposażony jest w najnowocześniejsze maszyny i przyrządy. Wyszkoleni specjalnie fachowcy badają nadchodzący miód przede wszystkim na okoliczność jego pochodzenia kwiatowego i następnie, czy jest dojrzały i czysty. W wielu okolicach Generalnego Gubernatorstwa na przykład zbiera się wiele miodu z kwiatu gryki, który nie jest zbyt lubiany z powodu silnego zapachu i ostrego smaku.

Poszczególne gatunki jednolite miesza się ze sobą odpowiednio, a następnie ogrzewa w specjalnym pomieszczeniu termicznym. Miód staje się płynny do tego stopnia, że w czasie dalszej obróbki przepływa bez trudności przez siła i filtry oraz na końcu przez maszyny do napełniania słoików. Jedną z takich maszyn napełnia w ciągu godziny 700 słoików półkilogramowych, inna ponad tysiąc takich słoików. Po 25 słoików pakuje się do mocnych skrzyń drewnianych, przekładając tekturą falistą. W ten sposób miód jest gotów do transportu. Inne znowu maszyny napełniają w szybkim tempie wiadra 2 1/2-, 5- i 12 1/2-kilogramowe.

Coraz zupełniejszy z roku na rok skup miodu, osiągnięty dzięki zastosowanym krokom i pracy, spowodował konieczność utworzenia obok krakowskiego zakładu obróbki i przeróbki miodu analogicznych przedsiębiorstw w Lwowie i w Lublinie. W następnym roku zostanie w Warszawie utworzony czwarty zakład, tak, że będzie można zbiór miodu po fachowej obróbce i w czystym opakowaniu dostarczać do rąk konsumenta.

Jesienny okres po wypasie bydła corocznie pociąga za sobą ubój na wielką skalę. Byłoby błędem dopuszczać wielkie ilości mięsa natychmiastowej i wzmożonej konsumpcji. Raczej konieczność intensywnego uboju należy wyzyskać w celu przygotowania zapasów, by później występujące braki w zakresie żywienia można było pokryć bez większych trudności.

W tych dniach fabryki konserw podejmują prace na nowo. Trudności wynikające z obecnej sytuacji zostały pokonane.

Celem niniejszego artykułu nie jest podawanie wskazówek co do napełniania mięsem puszek. O tym od lat już pisano dostatecznie.

Wystarczy zwiedzić fabryki konserw, by przekonać się, że przedsiębiorstwa te nie szepczą wysiłków, by uniknąć strat pochodzących z niewłaściwego puszkowania. Celem naszym w tym wypadku jest wykażać, że czystość przy samym uboju pozostawia jeszcze wiele do życzenia. Wyrażnie i często trzeba akcentować, że przyczyną „bombwie” konserw w znacznej mierze tkwią w braku czystości przy uboju. W dzisiejszym Generalnym Gubernatorstwie, brak

bage“ der Fleischkonserven in den weitaus meisten Fällen in unsauberem Schlachten begründet liegen. In dem heutigen Generalgouvernement fehlt für ein peinlich sauberes Schlachten, das allein die Vorbedingung für ein sauberes Eindosen ist, die jahrelange Überlieferung und Erfahrung, die in anderen Ländern vorliegt. Der polnische Schlachtbetrieb muß auf diesem Gebiet noch eine ganze Menge lernen. Wir können es uns nicht erlauben, daß wertvolles Fleisch verlorengeht, weil Schlächtereien selbstverständliche Grundsätze der Sauberkeit verletzen.

Zum Eindosen wird heute in der Hauptsache Rindfleisch benutzt. Es muß also beim Schlachten des Rindes besonders sorgfältig vorgegangen werden. Je weniger die Schlachthöfe, im Vergleich zu anderen Ländern, modernen Erfordernissen entsprechen, um so mehr muß jeder einzelne darauf bedacht sein, Sauberkeit und wieder Sauberkeit herrschen zu lassen.

Vorweg und etwas abseits von dem eigentlichen Thema sei gesagt: Zur Sauberkeit der Schlachtung gehört eine vorschriftsmäßige Betäubung des Großviehs. Der Genickstich, der im Generalgouvernement leider noch oft angewandt wird, ist unnötige Tierquälerei und genau so verwerflich wie das Schächten. Mit allen Mitteln ist vielmehr anzustreben, daß die Betäubung durch den Schußapparat ausgeführt wird. Sollte das nicht möglich sein, so ist der Gehirnschlag anzuwenden.

Zur sauberen Schlachtung gehört auch ein vorschriftsmäßiges Durchstechen der Brusthaut zwecks Verbluten des Tieres. Erst muß die Haut sauber vorgeschritten werden. Es darf nicht vorkommen, daß mehrere Stiche an verschiedenen Stellen die nicht vorgeschrittene Haut seitwärts aufreißen. Dadurch wird nicht nur die Haut unnötig beschädigt und entwertet, sondern es leidet auch das saubere Ausbluten.

Überhaupt ist das Ausbluten eine Angelegenheit, der im Generalgouvernement nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird. Man ist von früher her gewöhnt, daß man das Blut nur soweit verwertet, als es zur Blutwurst benötigt wird. Das übrige Blut ließ man einfach in die Rinne laufen. Es muß daher immer wieder mit allem Nachdruck darauf hingewiesen werden, daß nicht die geringste Menge Blut verlorengehen darf. Jeder Schlachtbetrieb ist genau unterrichtet, wie er das Blut in vollem Umfange verwerten kann. Nur verführen Bequemlichkeit, mangelnde Erziehung und Gedankenlosigkeit immer wieder zur Vergewandlung eines wertvollen Nahrungsmittels.

Besonders aber gehört zur sauberen Schlachtung — Wasser, Wasser und wieder Wasser. Aber Wasser am richtigen Platz. Der Boden ist sauberzuhalten. Nur mit dem Fleisch darf das Wasser nicht in Berührung kommen. Es darf unter keinen Umständen vorkommen, daß Blutreste an rohem Fleisch mit Wasser abgespritzt oder abgewischt werden. Solche Blutreste sind mit sauberen Tüchern abzutupfen. Kommt Wasser mit frischem Fleisch in Berührung, so schmiert das Fleisch.

Verwerflich ist es, die Innereien aus dem hängenden Tier auf den Boden zu werfen. Noch verwerflicher, die Innereien dann am Boden zu entleeren. Innereien gehören auf die dafür bestimmten Karren oder Tische. Am verwerflichsten aber ist es, den Inhalt der Pansen in der Nähe der hängenden Tiere mit Wasser wegzuspritzen. Unvermeidlich ist es hierbei, daß beschmutzte Spritzer das frische Fleisch der hängenden Tiere treffen.

Sauberkeit, immer wieder Sauberkeit, das ist die Forderung, die an jeden Schlachtbetrieb gestellt werden muß. Nur der saubere Betrieb kann es verantworten, Fleisch zur Verdosung zu bringen oder zu liefern. Aber wir wissen, daß mehr als alles mündliche Belehren, mehr als alles Schreiben der praktische Anschauungsunterricht von Nutzen ist. Es sei daher jedem Leiter eines Schlachtbetriebes angeraten, sich die vorbildlichen Einrichtungen des Schlachthofes Lemberg anzusehen. Er wird vor allem den Geist der Sauberkeit, der dort herrscht, in sich aufnehmen und dann auf seine Weise im eigenen Betrieb auswerten können.

wieloletniej tradycji i doświadczenia odnośnie do skrupulatnej czystości uboju, która jest warunkiem czystego konserwowania — tradycji znowu istniejącej w innych krajach. Rzeźnictwo polskie musi wiele jeszcze nauczyć się w tej dziedzinie. Nie możemy sobie pozwalać na straty cennego mięsa, dlatego tylko, że rzeźnie nie trzymają się oczywistych zasad czystości.

Do puszgowania używa się obecnie głównie mięsa wołowego. Dlatego też przy uboju bydła rogatego należy postępować szczególnie starannie. Im mniej rzeźnie odpowiadają współczesnym wymogom w porównaniu z innymi krajami, tym większą uwagę każdy z osobna musi zwracać na czystość i jeszcze raz czystość.

Nieco na marginesie tematu właściwego trzeba nadmienić: do czystego uboju należy przepisowe ogłuszenie dorosłego bydła. Klócie w kark niestety często jeszcze w Ge-

Pamiętajcie, że
30 listopada 1942 r.
upływa ostatni termin
odstawiania kontyngentów!

neralnym Gubernatorstwie stosowane, jest niepotrzebnym męceniem zwierząt i równie niewłaściwe, jak podrywanie. Wszelkimi środkami należy dążyć do ogłuszenia aparatem wystrzałowym. Gdyby to okazało się niemożliwe, należy stosować uderzenie móżgowe.

Do czystego uboju należy również przepisowe przebicie skóry celem wykrwawienia zwierzęcia. Najpierw należy otworzyć skórę nacięciem. Nie powinno się zdarzać, by nacięciem skórę rozrywano na boki wielu cięciami w różnych miejscach. Tym sposobem nie tylko niszczy się niepotrzebnie skórę, ale cierpi na tym również proces wykrwawienia.

W ogóle na wykrwawienie w Generalnym Gubernatorstwie zbyt mało zwraca się uwagi. Zdawna przyzwyczajono się użytkować krew o tyle tylko, ile jej potrzeba do wyrobu krwawych kiszek. Reszta krwi sphywała rynną. Dlatego trzeba z naciskiem podkreślić, że najmniejsza nawet ilość krwi nie może się zmarnować. Każda rzeźnia jest dokładnie poinformowana jak można krew w całości zużytkować. Tylko wygoda, brak odpowiedniego wychowania i bezczynność prowadzi do marnowania wartościowego artykułu żywnościowego.

Do czystego uboju w szczególności należy woda i jeszcze raz woda. Lecz woda na właściwym miejscu. Podłogę należy czysto utrzymywać. Jedyne z mięsem woda nie powinna się stykać. Bezwarunkowo nie może mieć miejsca zmywanie wodą resztek krwi z surowego mięsa. Resztki te należy zetrzeć czystymi ścierkami. Świeże mięso w zetknięciu się z wodą „smaruje się“.

Niedopuszczalną jest rzeczą rzucanie na podłogę wnętrzości z wiszącego zwierzęcia. Jeszcze gorzej sprawa wygląda, gdy wnętrzości te wypróżnią się na podłodze. Wnętrzości ma się umieszczać na specjalnych taczach lub stołach. Najgorszym wszakże jest wypłukiwanie wnętrzości strumieniem wody w pobliżu zawieszonych bydła. Nie da się wówczas uniknąć zanieczyszczenia świeżego mięsa brudnymi odpryskami. Czystość przede wszystkim jest wymaganiem, które trzeba postawić każdej rzeźni. Tylko czyste przedsiębiorstwo może dostarczać z odpowiedzialnością mięso, nadające się do zakonserwowania. Wiemy jednak, że praktyczna pogłódowa nauka przedstawia większą wartość, niż wszelkie wskazówki ustne czy pisemne. Dlatego każdemu kierownikowi przedsiębiorstwa poradzić należy, aby obejrzał wzorowe urządzenia rzeźni miejskiej we Lwowie. Przede wszystkim przejmie się ideą czystości tam panującej i na swój sposób we własnym przedsiębiorstwie ją zastosuje.

Die Herstellung von Suppenartikeln im GG

Produkcja artykułów zupnych w GG

Von Herbert Hoffmann, Krakau

Von allen Gebieten auf dem Sektor der Ernährungswirtschaft ist wohl das der Suppenzeugnisse mit eines der schwierigsten und infolgedessen auch am schwersten zu überwachen.

Unzählige Betriebe im Generalgouvernement befaßten sich bisher mit der Herstellung obengenannter Erzeugnisse und stellten mehr oder weniger wertvolle Produkte her. Im Vordergrund stand die Suppenherstellung. Polnische Mehlsuppe, Barsz-Suppe und andere mehr nahmen hierbei einen gewissen Vorrang ein. Wenn man aber bedenkt, daß all diese verschiedenen Erzeugnisse zum größten Teil in kleinen Stubenbetrieben auf primitivste Art erzeugt wurden, dann war es mehr als gerechtfertigt, in dieses Chaos Ordnung zu bringen. Es dürfte wohl jedem einleuchten, daß für die ordentliche Herstellung dieser hochedlen Erzeugnisse eine überdurchschnittliche Fachkenntnis erforderlich ist. Ja, es kann ohne weiteres behauptet werden, daß dieser Herstellungsweig eine Wissenschaft für sich bedeutet, was im Verlauf dieser Abhandlung auch seine Bestätigung voll finden wird.

Ich denke hierbei nur an die Gewinnung der erforderlichen und nicht wegzudenkenden Eiweißstoffe. Kasein und Quark als ideellste Eiweißträger für Suppenwürze und Brüherzeugnisse stehen nur in beschränktem Umfang zur Verfügung. Wie will daher ein Zwergbetrieb, dem kaum ein Autoklav zur Verfügung steht, z. B. die Gewinnung von Eiweißstoffen aus Lupinen, Hornmehl usw. in Angriff nehmen? Schon allein hierzu gehört ein weitreichendes chemisches Wissen.

Ich erwähnte schon eingangs, daß es sich um hochedle Erzeugnisse handelt. Daraus ergibt sich von selbst, daß hierfür wertvolle Rohstoffe zur Verarbeitung gelangen, die z. Teil bewirtschaftet sind und infolgedessen nur in bestimmten Rahmen zur Verfügung stehen. Die erste Aufgabe war daher, die rationelle Verteilung der hierfür erforderlichen Rohstoffe an einwandfrei arbeitende und technisch sowie hygienisch vollkommen eingerichtete Betriebe vorzunehmen. Derartige, dieser Voraussetzung genügenden Betriebsstätten waren nach gewissenhafter Auslese natürlich im Verhältnis zur Gesamtzahl nur in geringer Zahl vorhanden. Es galt also, diese wenigen zu fördern und alle anderen sofort von vornherein auszuschalten.

Aber auch diese wenigen Herstellungsbetriebe, die für die weitere Erzeugung belassen wurden, stellten die einzelnen Produkte nach den verschiedensten Rezepturen her. Während der eine für seine Brüherzeugnisse 400—450 kg Gesamteiweiß auf 1000 kg Fertigware berechnete, genügten dem anderen nur 250—300 kg. Der Prozentsatz an Fett für kochfertige Suppen aller Art schwankte zwischen 6—15%. Es hieß also, die verschiedenen Anteile

Ze wszystkich dziedzin w sektorze gospodarki wyżywienia, jednym z najtrudniejszych i tym samym z najtrudniejszych do skontrolowania jest sprawa produkcji artykułów zupnych.

Niezliczone przedsiębiorstwa w Generalnym Gubernatorstwie zajmowały się dotychczas produkcją wyżej wymienionych artykułów i dostarczały mniej lub więcej wartościowych przetworów. Na pierwszym planie znajdowały się tu ekstrakty zupne. Wśród tych znowu przeważały polska zupa mączna, barszcz i inne podobnego rodzaju. Jeżeli się pomyśli, że wszystkie te najrozmaitszego rodzaju produkty wytwarzane były przeważnie w małych, niedłwie chałupniczych zakładach w sposób możliwie prymitywny, zupełnie słuszną było rzeczą wkroczyć w ten chaotyczny stan rzeczy celem jego uporządkowania. Każdy chyba zrozumie, że przy należycie postawionej produkcji szlachetnych przetworów potrzebna jest ponad przeciętną fachowa znajomość rzeczy. Co więcej, można bez ogródek stwierdzić, że ta właśnie gałąź produkcji stanowi fach naukowy, co znajdzie w dalszych ustępach tego artykułu pełne potwierdzenie.

Mam przy tym na myśli chociażby tylko uzyskiwanie potrzebnych i niezbędnych składników białkowych. Kazeina i twarog, jako najidealniejsze, zawierające białko surowce dla produkcji ekstraktów zupnych i rosolowych, pozostają do dyspozycji w ilościach tylko ograniczonych. Jak przeto może sobie pozwolić małe karłowate przedsiębiorstwo na wydobywanie składników białkowych z łubinu, mączki kostnej itp., jeżeli nie posiada ono przeważnie nawet urządzeń do gotowania pod wysokim ciśnieniem (autoklawu). Już tutaj potrzebna jest duża wiedza fachowa. Już na wstępie wspominałem, że chodzi tu o produkcję przetworów wysoko wartościowych. Z tego wynika, że i surowce używane do otrzymania takich przetworów szlachetnych winny być w doskonałym gatunku, że zaś są przeważnie skontyngentowane i można je wskutek tego uzyskać tylko w ilościach ograniczonych. Pierwszym zadaniem więc było dokonać racjonalnego podziału potrzebnych surowców między przedsiębiorstwa pracujące bez zarzutu, posiadające higieniczne i technicznie na odpowiednio wysokim poziomie postawione urządzenia fabryczne. Przedsiębiorstw, które by w dostatecznej mierze odpowiadały powyższym warunkom nie znalazło się dużo, aczkolwiek wśród wielkiej ilości starano się dokonać sprawiedliwego wyboru. Należało przeto poprzeć te nieliczne przedsiębiorstwa, eliminując natychmiast wszystkie inne.

Leż nawet te nieliczne przedsiębiorstwa wybrane i dopuszczone do dalszej produkcji, wytwarzały poszczególne artykuły według różnorodnych recept. Podczas, gdy jedno do swoich kostek rosolowych liczyło 400—450 kg białka na 1000 kilogramów gotowanego towaru, innemu starczyło dla tej samej ilości 250—300 kg białka. Odsetek tłuszczu

Die landwirtschaftlichen Fachbücher und Zeitschriften liefert schnellstens der

Organs  Dunlop

Krakau, Nürnbergstraße 5a / Telefon 116 79 und 116 80

auf einen gleichen Nenner zu bringen und dem deutschen Lebensmittelgesetz anzugleichen. Die Herausgabe von Herstellungsrichtlinien war demzufolge eine dringende Notwendigkeit. Diese sind dann auch durch Rundschreiben der Regierung, Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, Nr. 18/42 — III B 3/251 — vom 15. 10. 1942 allen zugelassenen Herstellungsbetrieben zugegangen.

In Anlehnung an die Richtlinien der deutschen Fachgruppe Nahrungsmittelindustrie besagen diese u. a. folgendes:

1. Es dürfen grundsätzlich nur hergestellt werden:

- a) Suppenwürze,
- b) Brüherzeugnisse (Brühwürfel),
- c) kochfertige Suppen.

2. Für die Herstellung der obengenannten Erzeugnisse dürfen folgende Rohstoffe Verwendung finden:

a) für Suppenwürze: Kasein, Quarg, Hefe, Hefeextrakt, Hornmehl, Preßrückstände der Speiseölgewinnung, entbitterte Lupinen, Gemüse und Kräuterauszüge, Gewürze und zum Handel zugelassene Gewürzersatzstoffe.

b) für Brüherzeugnisse: eingedickte Suppenwürze, Gemüse- und Kräuterauszüge, tierische und pflanzliche Fette, Fleischextrakt, Kochsalz, Gewürze usw.

Über die Herstellungsweise der einzelnen Erzeugnisse soll später an dieser Stelle berichtet werden. Das gleiche gilt für die im obengenannten Rundschreiben angeführten Vorschriften für Verpackung, Kennzeichnung und Lagerung von Suppenartikeln.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß die Freigaberegulierung der fertiggestellten Erzeugnisse nur auf Anweisung der Regierung, Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft, erfolgt und dadurch eine ordnungsgemäße Verteilung gewährleistet wird. Somit ist die Herstellung von Suppen-erzeugnissen im Generalgouvernement nach langwierigen und schwierigen Vorarbeiten soweit marktordnerisch geklärt, daß die Grundlage zur weiteren Spezialisierung auf diesem Gebiet geschaffen worden ist.

w getowych do użytku ekstraktach zupnych wahał się między 6 a 15 procentami. W tej sytuacji dojrzał zamiar sprowadzić wszystkie te nierówności do wspólnego mianownika i przystosowania do niemieckiego ustawodawstwa o środkach spożywczych.

W ten sposób wydanie wytycznych w sprawie produkcji było pilną koniecznością. Wytyczne zostały też wydane przez okólnik Rządu Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa Nr. 18/42 — III B 3/251 z dnia 15 października 1942 r. i podane do wiadomości wszystkim dopuszczonym przedsiębiorstwom produkcji artykułów zupnych.

Wytyczne te w oparciu o normy niemieckiej grupy fachowej przemysłu spożywczego zawierają między innymi następujące zasady:

1. Zasadniczo wolno tylko wytwarzać:

- a) przyprawy do zup,
- b) kostki rosolowe,
- c) ekstrakty zupne gotowe do gotowania.

2. Do produkcji powyższych artykułów wolno używać następujących surowców:

a) do przypraw do zup: kazeiny, twarogu, drożdży, ekstraktu drożdży, mączki kostnej, makuchów nasion olejowych, lubinu pozbawionego goryczy, wyciągów z jarzyn i ziół, przypraw i dopuszczonych namiastek przypraw.

b) do kostek rosolowych: skondensowane przyprawy do zup, wyciągi z jarzyn i ziół, tłuszcze zwierzęce i roślinne, ekstrakty mięsne, sól kuchenną, przyprawy itp.

O sposobie wytwarzania poszczególnych artykułów poda się jeszcze później szczegółowe wskazówki. To samo dotyczy podanych w wymienionym wyżej okólniku przepisów o opakowaniu, znakowaniu i składowaniu wchodzących w rachubę artykułów.

Na koniec należy jeszcze wspomnieć, że zwolnienie gotowych produktów do handlu oraz należyte przeprowadzenie rozdziału dokonane być może tylko na polecenie Rządu Generalnego Gubernatorstwa, Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa.

Steigerung der Ertragsfähigkeit in Brennereien Zwiększenie wydajności w gorzelniach

Im Generalgouvernement wurde bis jetzt den Verlusten, die durch Verdunsten von Alkohol während des Gärungsprozesses der Maische im Gärbottiche entstehen, keine Beachtung geschenkt. Sehr zu Unrecht. Denn Alkohol verdunstet naturgemäß aus den offenen Bottichen während des 72 Stunden dauernden Gärungsprozesses. Außerdem entsteigt der Maische während der Gärung Kohlensäure, die den Alkoholdampf mitreißt. Diese Verluste sind beträchtlich, denn sie betragen gegen 5 % des hergestellten Weingeistes. Dem kann man mit verhältnismäßig geringem Kostenaufwand vorbeugen, indem man an den Gärbottichen spezielle dichtabschließende Eisendeckel anbringt; diese sind mit einer Kohlensäurewäsche versehen, die den Zweck hat, den mit Kohlensäure von der Oberfläche des Gärbottichs entweichenden Weingeist aufzufangen.

Es gibt verschiedene Arten von Deckeln: solche, die am Gärbottich befestigt sind, und solche, die man ganz oder teilweise abheben kann. Die letzteren haben für gewöhnlich einen glockenartigen Wasserverschluß und keine Manullochöffnung. Auch gibt es verschiedene Arten von Kohlensäurewäschen, solche, die nur einen Gärbottich und solche, die gleichzeitig zwei oder drei Gärbottiche bedienen. Diese Wäschen müssen so groß sein, daß die Sättigung des Waschwassers mit dem in der Kohlensäure sich befindlichen und die Wäsche passierenden Alkohol

Dzisiaj więcej niż kiedykolwiek zachodzi potrzeba podniesienia wydajności produkcyjnej. Dlatego też należy dołożyć wszelkich starań, aby zapobiec nawet najmniejszym stratom, gdzie to tylko jest możliwe. Wychodząc z tego założenia artykuł niniejszy poświęcony jest sprawie zapobiegania stratom, jakie powstają w gorzelniach przez ulatnianie się spirytusu.

W gorzelniach w Generalnym Gubernatorstwie dotychczas mało poświęcano uwagi stracie spowodowanej ulatnianiem się spirytusu podczas fermentowania zacieru w kadziach fermentacyjnych. Zupełnie niesłusznie. Alkohol bowiem z natury rzeczy ulatnia się z otwartej kadzi podczas 72-godzinnego procesu fermentacyjnego. Ponadto wydzielający się bezwodnik węglowy z zacieru podczas fermentowania porywa ze sobą pary spirytusowe. Straty te są poważne, bo wynoszą około 5% wyprodukowanego spirytusu. Zapobiec im można stosunkowo niewielkim kosztem, zaopatrując kadzie fermentacyjne specjalnymi pokrywami żelaznymi, hermetycznymi, z pluczkami wodnymi do chwywania spirytusu z bezwodnika węglowego i ulatniającego się z powierzchni kadzi fermentacyjnej. Pokrywy bywają różnego typu: umocowane stałe na kadziach fermentacyjnych lub podnoszone całkowicie lub częściowo. Te ostatnie zazwyczaj mają kloszowe wodne zamknięcie i nie posiadają włazów. Pluczki są budowane również różnego typu

3 % nicht übersteigt. Im anderen Falle würde die außerhalb der Wäsche austretende Kohlensäure den Alkoholdampf nochmals mitreißen.

Es ist also darauf zu achten, daß die Sättigung des Wassers mit Alkohol den angegebenen Hundertsatz nicht übersteigt. Das mit Alkohol gesättigte Wasser wird aus der Wäsche in den Gärbottich oder direkt in den Brennapparat geleitet.

Die Anwendung von gewöhnlichen Holzdeckeln, wie in vielen Brennereien üblich, ergibt kaum eine nennenswerte Verringerung der Alkoholverdunstung. Sie erfüllen nur den einen Zweck, daß sie die Gärbottiche vor Verunreinigung schützen, insbesondere aber, daß das an der Decke des Gärtraumes niedergeschlagene Wasser nicht in den Gärbottich tropft und die Maische infiziert.

Zur Klarstellung, welche Vorteile die Anwendung von hermetischen Eisendeckeln gibt, soll nachfolgende Errechnung der Ertragssteigerung in einer landwirtschaftlichen Brennerei mit einem Mindestkontingent von 600 hl dienen: Bei dieser Produktion wird durch verringerte Verdunstung eine Ersparnis von etwa 5 % des hergestellten Alkohols erzielt, das heißt gegen 30 hl. Bei Zugrundelegung des Durchschnittspreises aus dem Wirtschaftsjahr 1941/42, d. i. 142,79 Zł. je Hektoliter hundertprozentigem Spiritus erhält man einen zusätzlichen Ertrag von 4 280 Zł.

Die Kosten der Anbringung von sechs eisernen Deckeln mit Kohlensäurewäschen werden vermutlich gegen 8 500 Zł. betragen; das investierte Kapital würde sich demnach im Verlaufe von zwei Kampagnen amortisieren. Bei einer größeren Produktion wird der zusätzliche Ertrag noch höher und die Amortisation in noch kürzerer Zeit erfolgen.

Kartoffelstärkesirup und -zucker Syrop skrobiowy i cukier skrobiowy

Von Diplom-Ingenieur W. Bielicki, Hauptverband der Kartoffelwirtschaft

Wie die Saccharose, ist auch die Dextrose (Glucose) im Pflanzenreiche, im Gegensatz zu jener aber auch im Tierreiche, weit verbreitet. Zur industriellen Verwendung kommen aber ausschließlich nur die pflanzlichen Rohstoffe in Frage.

In den Pflanzen, die Weintraube ausgenommen, kommen nur geringe Mengen Dextrose vor; es ist also nicht rentabel, aus den Pflanzen die Dextrose unmittelbar zu gewinnen. Die industrielle Dextroseherstellung baut sich vielmehr auf der Stärke als dem geeigneten Rohstoff auf. Im Generalgouvernement ist die Kartoffelstärke ausschließlicher Rohstoff zur Dextroseherstellung; demzufolge heißen auch die daraus hergestellten Fabrikate: Kartoffelstärkesirup und Kartoffelstärkezucker.

Die gegenwärtig zur Anwendung gelangte Fabrikationsmethode basiert auf der Entdeckung (im Jahre 1811) des deutschen Chemikers S. Kirchoff; derselbe war in Petersburg Adjunkt der Akademie der Wissenschaften und zur Zeit seiner Entdeckung mit der Herstellung eines Ersatzes für Gummiarabikum beschäftigt. Er ließ Schwefelsäure längere Zeit auf Stärkemilch einwirken, die nach der Abstumpfung eine süß schmeckende Substanz lieferte.

Die Hauptverwendungsgebiete für Stärkesirup und -zucker liegen in der Herstellung von Zuckerwaren, Bonbons sowie im Konditor- und Obstverwertungsgewerbe. Hierbei wird besonders geschätzt, daß die Süßkraft weniger auffällig als bei Rübenzucker ist und bei Stärkezucker nur etwa $\frac{1}{2}$, bei Stärkesirup etwa $\frac{1}{4}$ der Süßkraft der Saccharose beträgt — dadurch entsteht in den Zuckerwaren eine gewünschte Milderung des etwas aufdringlich süßen Geschmacks des Rübenzuckers.

In der Spirituosenindustrie wird der Stärkesirup oft verwendet, um das Getränk sämiger zu machen, ohne da-

si mogą być oddzielne dla każdej kadzi fermentacyjnej lub też obsługiwać jednocześnie dwie lub trzy. Płuczki winny mieć taką wielkość, by przy przejściu spirytusu zawartego w bezwodniku węglowym nasycenie wody spirytusem nie przekraczało 3%. W przeciwnym razie bezwodnik węglowy spływając z płuczki na zewnątrz ponownie porwałby pary spirytusowe.

Należy więc zwracać baczną uwagę, by nasycenie wody spirytusem nie przekraczało wyżej oznaczonego procentu. Wodę nasyconą spirytusem spuszcza się do kadzi fermentacyjnej lub też wprost na aparat gorzelniczy odpędowy.

Stosowanie pokryw drewnianych zwykłych, jak to ma miejsce w wielu gorzelniach, daje znikome rezultaty w osiągnięciu oszczędności spirytusu. Głównym ich celem jest zabezpieczenie czystości kadzi fermentacyjnych, tj., by skraplająca się woda na suficie fermentowni nie kapłała do kadzi i nie zarażała zacieru.

Dla wyjaśnienia, jakie korzyści można osiągnąć przy zastosowaniu pokryw żelaznych hermetycznych, podaję wyliczenie zwiększonego dochodu z gorzelnii rolniczej o najmniejszym kontyngencie, tj. 600 hl. Przy tej produkcji zaoszczędzi się około 5% wyprodukowanego spirytusu, tj. około 30 hl. Licząc po cenie przeciętnej kampanii 1941/42 tj. zł. 142,79 za 1 hl spirytusu 100° otrzymamy dodatkowo około 4.280 zł. Koszt zaś ustawienia 6-ciu pokryw żelaznych z płuczkami wyniesie przypuszczalnie około 8.500 zł., a więc wyłożony kapitał zamortyzuje się w ciągu dwóch kampanij. Naturalnie przy większej produkcji gorzelnii dochód będzie większy i amortyzacja nastąpi w krótszym czasie.

Dekstrozę (glukozę) jak i sacharozę znajdujemy często w świecie roślinnym, a nawet, w przeciwieństwie do sacharozy, również i w świecie zwierzęcym.

Dla przemysłowego przetwórstwa wchodzi w rachubę wyłącznie surowiec pochodzenia roślinnego.

Zawartość dekstrozy w roślinach, za wyjątkiem winogron, jest stosunkowo nieznaczna, wydobycie więc jej bezpośrednio z surowca roślinnego nie opłaca się.

Przemysłowa produkcja glukozy opiera się na przetwórstwie krochmalu jako na surowcu (w Gen. Gub. wyłącznie na krochmalu ziemniaczanym), tym też tłumaczy się przyjęty w przemyśle i handlu termin: syrop skrobiowy, cukier skrobiowy.

Obecnie stosowana metoda fabrykacji polega na wykorzystaniu odkrycia niemieckiego chemika S. Kirchoffa, który w roku 1811 jako adiunkt Piotrogrodzkiej Akademii Nauk, przeprowadzając doświadczenia, celem których było uzyskanie produktu zastępującego gumę arabską, stwierdził, że mleko krochmalowe pod wpływem długotrwałego oddziaływania rozcieńczonego kwasu siarkowego przechodzi w słodkawy syrop.

Głównym polem zastosowania syropu skrobiowego jest wyrób karmelków, cukierków oraz przetwórstwo cukierkarskie i owocarskie.

Niski stopień słodczy, wynoszący dla cukru skrobiowego $\frac{1}{2}$, a dla syropu $\frac{1}{4}$ słodczy cukru buraczanego, jest przy wszystkich przetworach cukierniczo-owocowych raczej pożądanym, ponieważ łagodzi zbyt wy różniającą się słodczy sacharozę. Dodatek cukru lub syropu skrobiowego powoduje pożądaną złagodzenie smaku.

Podobnie rzecz się ma w przemyśle wódeczno-likierowym, dodatek syropu skrobiowego nadaje likierom i słod-

bei den süßen Geschmack zu erhöhen. Daneben wirkt Stärkesirup hemmend auf das Krystallisieren des Zuckers.

Außerdem sind es aber auch gerade diese Eigenschaften, die verursacht haben, daß Stärkesirup vielfach als Streckungs- und Verbilligungsmittel bei Fruchtzubereitungen gedient hat. Dabei wird durch die Zähflüssigkeit des Stärkesirups bei der Sinnenprüfung ein höherer Extraktgehalt als durch Rübenzucker vorgetäuscht.

In bezug auf Nährwert ist der Stärkezucker dem Rübenzucker gleichzustellen.

Wegen des höheren Siedepunktes von Stärkezuckerlösungen im Vergleich zu Rübenzuckerlösungen sind Fruchtgelees nicht durch Erhitzen — weil sonst Überhitzung eintritt —, sondern durch gesondertes Kochen des Fruchtsaftes und des Sirups anzufertigen. Im übrigen schädigt Dextrose allein oder in Mischung mit Saccharose nicht im geringsten das Geliervermögen des Fruchtpektins.

Stärkesirup

Im Laufe der Herstellung sind folgende Fabrikationsstadien zu unterscheiden:

1. Stärkemilchverzuckerung im Konvertor — Produkt: saurer Dünnsaft.
2. Neutralisieren des sauren Dünnsaftes im Abstumpfbottich.
3. Reinigen und Entfärben des neutralisierten Dünnsaftes in Filterpressen und Filtern.
4. Eindicken des raffinierten Dünnsaftes durch Wasserabdampfen im Vorverdampfer — Produkt: Dicksaft.
5. Reinigen und Entfärben des Dicksaftes in Filterpressen und Filtern.
6. Eindicken des Dicksaftes im Fertigocher — Produkt: Enderzeugnis.

Zu 1. Der chemische Prozeß der Stärkemilchverzuckerung, d. h. der Stärkehydrolyse besteht in der Spaltung des Stärkemoleküls und in der gleichzeitigen teilweisen Bindung von Wasserteilchen.

Die Verzuckerung findet bei erhöhtem Druck (Temperatur 120—150° C) und in der Gegenwart von Säure statt. Im Endergebnis resultiert ein Produkt, das eine Mischung der einfachen Zucker — Dextrose und Maltose — mit verschieden weit abgebauten Dextrinen darstellt.

Der Verzuckerungsvorgang in der Sirupfabrik geschieht in der Weise, daß Stärke mit Wasser, zu einer Stärkemilch, von 16—22 Bé (37—40 kg Stärke in 100 kg Stärkemilch) in einem höher aufgestellten Bottich verrührt, dem kupfernen bzw. eisernen, innen verbleiten Druck-Kochgefäß (sogenannten Konvertor) durch eine mit Regelhahn ausgerüstete Rohrleitung stufenweise zufließt.

Die im Konvertor befindliche und mit Wasser verdünnte Säure (in der Menge von 0,1—1,0 kg Schwefelsäure je 100 kg trockne Stärke) wird vermittels des direkten, durch eine gelochte Rohrschlange zugeführten Kesseldampfes in ständigem Sieden gehalten.

Anstatt Schwefelsäure kann ebenso Salzsäure angewendet werden; in solchem Fall ist nach Parov das in Amerika übliche Verfahren des Konvertorkochens unter erhöhtem Druck bis zu 3 atü und mit verringerter Salzsäuremenge (0,08—0,16 kg Salzsäure je 100 kg trockne Stärke) zu empfehlen. Die Beendigung des Verzuckerungsprozesses wird daran erkannt, daß eine dem Konvertor entnommene Probe nach dem Erkalten mit einem Tropfen Jodlösung sich nicht mehr blau oder violett färbt, sondern gelblich-rot.

Zu 2. Im chemischen Vorgang der Stärkeverzuckerung nimmt die Säure keinen Anteil; sie ist nur als Katalysator zu betrachten, dessen einzige Rolle ist, die Beschleunigung der Hydrolysereaktion zu erwirken.

Sämtliche während der Konvertorkochung eingeführte Säure bleibt unverändert und muß aus dem verzuckerten Dünnsaft entfernt werden. Dieser Eingriff heißt Abstumpfung (Neutralisation) und wird im Abstumpfbottich ausgeführt. Der mit dem Dampfdruck aus dem Konvertor in den Abstumpfbottich abgeleitete Rohdünnsaft wird mit Kreide oder Marmormehl, bei Verwendung von Schwefelsäure, oder mit Soda, bei Verwendung von Salzsäure, ver-

kim wódkom požadana zawieszistość nie powiększając jednak nadmiernie ich słodyczy.

Wreszcie wprowadzone razem z syropem do produktów słodkich dekstryny działają jako ochronny koloid utrudniający wykrystalizowanie się cukru.

Poza wymienionymi wyżej powodami przemawiają za stosowaniem syropu skrobiowego również względy oszczędnościowe. Dodatek cukru lub syropu ziemniaczanego wpływa na potaniecie przetworu owocowego, dając złudzenie zwiększenia zawartości ekstraktu w wyższym stopniu, aniżeli jest to osiągalne przy stosowaniu cukru buraczanego.

Ponieważ temperatura wrzenia roztworu cukru skrobiowego jest wyższa od temperatury wrzenia roztworu cukru buraczanego, to, w celu uniknięcia szkodliwego wpływu przegrzania, wskazanym jest przy przygotowywaniu galaret owocowych unikać zagotowania mieszaniny po dodaniu syropu; poza tym dekstroza sama lub w mieszaninie z sacharozą, nie szkodzi zupełnie tworzeniu się skrzepu owocowo-pektynowego.

Syrup skrobiowy

W trakcie biegu produkcji rozróżniamy następujące fazy:

1. Scukrzenie mleczka krochmalowego na sok rzadki kwaśny w konwertorze.
2. Zobojętnienie kwaśnego scukrzonego soku rzadkiego w kadzi neutralizacyjnej.
3. Oczyszczenie i odbarwienie zobojętnionego soku rzadkiego w błotniarkach i filtrach.
4. Podgeszczenie soku rzadkiego przez odparowanie wody w wyparce na sok gęsty.
5. Oczyszczenie i odbarwienie soku gęstego w błotniarkach i filtrach.
6. Zageszczenie soku gęstego w warniku na produkt ostateczny.

Ad 1. Scukrzenie mleczka krochmalowego czyli hydrolyza skrobi polega na chemicznym procesie rozszczepienia cząsteczek skrobi i częściowym wiązaniu cząsteczek wody. Procesy te w mleczku krochmalowym odbywają się przy podwyższonym ciśnieniu w temperaturze 120—150° i w obecności kwasu. W wyniku tych przemian powstaje produkt, składający się z mieszaniny cukrów prostych: dekstrozy i maltozy oraz z dekstryn o różnym stopniu odbudowy.

Dla przeprowadzenia scukrzenia w warunkach pracy syropiarni, krochmal w zbiorniku ustawionym wyżej i rozmiaszany z wodą na mleczko krochmalowe gęstości 16—22° Be (37—40 kg krochmalu na 100 kg mleczka), zostaje stopniowo małymi dawkami spuszczone przez rurę, zaopatrzoną w kran regulujący, do miedzianego lub żelaznego, wewnątrz olowianowanego autoklawu nazywanego konwertorem. W konwertorze tym znajdujący się rozcieńczony wodą kwas (w ilości 0,1—1,0 kg kwasu siarkowego albo solnego na 100 kg suchego krochmalu) utrzymuje się, za pomocą bezpośrednio przez dziurkowaną węzownicę doprowadzanej pary żywej z kotła, w stałym wrzeniu.

Zamiast kwasu siarkowego można również używać kwasu solnego, wtedy jednak według Parowa zaleca się stosować metodę amerykańską; scukrzenie zmniejszoną ilością kwasu solnego (0,08—0,16 kg HCl na 100 kg suchego krochmalu) ale przy zwiększonym do 3 atm ciśnieniu.

Osiągnięcie żadanego stopnia scukrzenia kontroluje się za pomocą próby jodowej (pobrana próba soku z konwertora po ostudzeniu zadaje się kroplą roztworu jodu, powstałe zabarwienie winno być koloru żółtawo-czerwonego).

Ad 2. W chemicznej reakcji scukrzenia skrobi kwas rdziału nie bierze, występuje tylko jako aktywator, obecność jego ma za zadanie przyspieszyć przebieg procesu, cały do mleczka krochmalowego dodany kwas musi być

setzt. Der Zusatz des Abstumpfmittels ist so zu bemessen, daß ein kleiner Säurerest, etwa 0,02–0,05 % H_2SO_4 zurückbleibt; derselbe trägt zur Lagerbeständigkeit des Sirups bei.

Zu 3. Nach dem erfolgten Abstumpfen wird der neutralisierte Dünnsaft, zwecks Reinigung, durch dichte Stoffe geseiht. Zu diesem Zwecke werden Seiheinrichtungen verschiedener Konstruktionen verwendet, für gewöhnlich aber Filterpressen, wie sie in der Zuckerindustrie Eingang gefunden haben. Der auf diese Weise abgesonderte Niederschlag muß beseitigt werden. Die reichliche Gipsschlammmenge beim Kochen des Sirups mit Schwefelsäure; sie wird mit Nutzen als Düngemittel für kalkarmen Ackerboden verwendet.

Der abgeseihte Dünnsaft wird einer weiteren Reinigung und Entfärbung mit Hilfe einer Filtration über Knochenkohle unterworfen. An Stelle der Knochenkohle werden in der letzten Zeit vielfach Aktivkohlen verschiedener Herkunft verwendet, wie z. B. Carboraffin, Norrit u. dgl.

Schleichhandel gefährdet die Versorgung!

Zu 4 und 5. Der neutralisierte gereinigte und entfärbte Dünnsaft wird nun unter Luftleere bei 50° C eingedickt. Nachdem der Saft bis auf 32° C BÉ 58 % eingedampft ist, wird der sogenannte Dicksaft wiederum über Filterpressen und Knochenkohle (oder Aktivkohle) geschickt.

Zu 6. Dieser eingedickte und filtrierte Dicksaft wird alsdann im Fertigvakuum bis auf 43° bzw. 45° BÉ eingedickt, dann übers Kühlschiff geschickt und als fertiger Sirup in Fässer gefüllt. Die Fässer sind entweder aus Eisen oder aus Holz (Laubholzdauben-Esché, Buche oder Birke) gefertigt. Große Schwierigkeiten entstehen bei der Aufbewahrung und während des Transportes sowie der Distribution des Stärkesirups infolge seiner starken Klebrigkeit sowie der diesem Stoffe eigenen Hygroskopizität.

Die Dauben der hölzernen mit Sirup gefüllten Fässer trocknen schnell zusammen, was unvermeidlich Leakage und Manko zur Folge haben muß. Weiter ist das Entleeren der Fässer mit teilweiser Beschädigung des hölzernen Fasses verbunden, da die klebrige Sirupmasse sich erst nach Entfernung des Fußbodens herausnehmen läßt.

Wenn schon für die Bonbons- oder Marmeladenherstellung die Sirupbehandlung genug umständlich erscheint, so ist die Verteilung kleiner Mengen im direkten Kleinhandel beinahe unmöglich.

Die Vorbedingung einer Absatzmöglichkeit für Stärkesirupe in einzelnen Haushaltungen (betrifft insbesondere höher verzeckerte Konfitüre- und Marmeladensirupe) ist die Möglichkeit einer bequemen Verteilung in kleine Quantitäten ($\frac{1}{2}$ bis 1 kg). Die Kosten einer unmittelbar in der Sirupfabrik herzustellenden dauerhaften Kleinpackung verteuern das Produkt erheblich. Einige Sirupfabriken im Deutschen Reich (AG. Koehlmann-Werke Frankfurt a. d. O.) versuchen, die erwähnten Schwierigkeiten auf dem Wege der Trocknung des fein zerstaubten Sirups im heißen Luftstrom zu umgehen. Der Sirup in Pulver oder Staubform kann in Säcke wie gewöhnlicher Rübenzucker gepackt werden, er ist in dieser Gestalt leicht dosierbar. Die einzige Schwierigkeit liegt hier in der Hygroskopizität des trocknen Sirups: derselbe bildet nämlich leicht Klümpchen, die mit der Zeit immer größer werden.

Die Hygroskopizität des Sirup kann, laut dem DRPA. 64 913, verringert werden, indem entsprechende Mischungen verschieden hoch gekochter (von ganz bestimmten Dextrowerten) Sirupe verwendet werden.

Das Endprodukt führt den geschützten Namen „Dextrose“ oder „Dryose“ und enthält 50 % Dextrin, 30 % Maltose und 20 % Dextrose.

po scukrzeniu z soku usunięty; zabieg ten nazywa się neutralizacją albo zobojętnieniem kwaśnego scukrzonego soku; dokonujemy go w kadzi neutralizacyjnej zaopatrzonej w mieszadło obrotowe napędzane od transmisji. Cała zawartość konwertora ciśnieniem pary przelatuje się do kadzi neutralizacyjnej, gdzie zostaje zadana równoważna do ilości kwasu ilością kredy, marmuru lub sody w zależności od rodzaju zastosowanego dla hydrolizy kwasu — siarkowego czy też solnego.

Zobojętniania nie doprowadza się do końca, sok po neutralizacji winien wykazywać jeszcze słaby odczyn kwaśny (0,02–0,05 % H_2SO_4). Słaby odczyn kwaśny w soku, a stąd i w produkcji ostatecznym zabezpiecza syrop od żółknięcia podczas magazynowania.

Ad 3. Po neutralizacji następuje oczyszczenie soku rzadkiego za pomocą cedzenia przez gęstą tkaninę w cedzidłach dowolnej konstrukcji, zazwyczaj w błotniarkach, jak to ma miejsce w cukrownictwie.

Osad po odcedzeniu, zwłaszcza obfity osad gipsu przy prowadzeniu procesu scukrzania na kwasie siarkowym, usuwany jest z fabryki jako odpadki i stosowany bywa w rolnictwie dla nawożenia gleb ubogich w wapno.

Odcedzony sok rzadki poddaje się dalszemu oczyszczeniu i odbarwianiu za pomocą filtracji przez węgiel kostny (spodium), albo węgiel aktywowany (Carboraina, Norrit i t. p.).

Ad 4. i 5. Zobojętniony oczyszczony i odbarwiony sok rzadki zagęszcza się przez odparowanie z niego wody w aparatach wyparniczych pod próżnią (700–760 mm słupa rtęci) przy temperaturze wrzenia około 50°.

Zagęszczony do 32° BÉ (58 %) sok, nazywany sokiem gęstym, poddaje się powtórnemu cedzeniu przez gęstą tkaninę na błotniarce i powtórnemu filtrowaniu przez węgiel kostny lub aktywowany.

Ad 6. Powtórnice rafinowany sok gęsty przez odparowanie wody w wanniku również pod próżnią zostaje w ostatecznym stadium fabrykacji zagęszczony do 43° BÉ, względnie do 45° BÉ i po ostudzeniu rozlewa się jako syrop w beczki drewniane (z klepek drzew liściastych: osiki, brzozy, buku) lub żelazne.

Dużym utrudnieniem dla magazynowania, transportu i dystrybucji syropu jest jego silna hygroskopijność i lepkość.

Beczki drewniane używane dla transportu prędko zyschają się, daje to nieuchronne manko spowodowane wyciekami. Po nadejściu na miejsce przeznaczenia beczka ulega częściowemu zniszczeniu, ponieważ syropu z beczki nie można wyjąć inaczej jak po wyjęciu dna.

Już dla fabrykanta cukierków lub marmelady, rękojczy dawkowania syropu sprawia dużo kłopotu, a cóż dopiero mówić o handlu detalicznym, gdzie lepkość syropu po prostu dyskwalifikuje ten produkt dla sprzedaży.

Uzyskanie dla syropu, zwłaszcza dla gatunków słodszych (konfiturowego i marmeladowego), możności zbytu w gospodarstwie domowym wymaga drobnego opakowania, wagi maks. $\frac{1}{2}$ –1 kg; koszt naczyń dla takiej detalicznej niepomiernej podraża produkt.

Dla zaradzenia wymienionym niedogodnościom niektóre wytwórci (SP. A. Koehlmann Frankfurt n/O) stosuje metodę suszenia rozpylonego syropu w prądzie gorącego powietrza.

Syrop w postaci sypkiej można pakować w worki, jak zwykły cukier, jest on w tej postaci łatwo podzielną, jednak duża hygroskopijność powodująca tworzenie się grudek, a z biegiem czasu nawet większych wilgotnych zlepów, sprawia dużo kłopotu.

Hygroskopijność syropu, według patentu DRPA. 64 913, można zmniejszyć, stosując odpowiednie mieszanki warów syropu o różnej zdolności redukcijnej, t. j. z różną zawartością dekstrozy. Produkt ostateczny nazywa się de-stozą albo dzyozą i zawiera 50 % dekstryn, 30 % maltozy i 20 % dekstrozy.

Zmianę konsystencji syropu można również uzyskać, stosując dodatek pektyny do syropu, otrzymuje się wtedy

Die Konsistenzänderung des Sirups kann auch durch Zusatz von Pektin erzielt werden; man erhält dann Sirup in der Gestalt einer Gallerte. Diese Form gestattet eine bequeme Distribution.

Stärkezucker

auch Traubenzucker, Glycose und Glucose genannt.

Die Herstellung des Stärkezuckers ist dieselbe wie bei Stärkesirup, nur daß bei 2—3 Atm. Druck und mit 0,2—2 % Säure im Konvertor verzuckert wird, bis eine Probe, mit starkem Alkohol versetzt, keine Trübung (Dextrinanscheidung) mehr hervorruft. Der Dicksaft wird nur bis auf etwa 41° Bé eingedickt, im Kristallisator sorgfältig mit gutem Saatzucker (1%) zwecks Kristallisationsbeschleunigung durchgemischt, in Pfannen oder Holzkisten eingegossen und so lange stehengelassen (2 bis 3 Tage), bis der Stärkezucker hart und fest geworden. Das gewonnene Produkt führt den Namen Block- und Kistenzucker. Der Blockzucker kann geraspelt werden und wird in Form von muschelartigen Stücken als sogenannter „Brauerzucker“, „Chips“ oder „Climax“ in den Handel gebracht.

Zur Herstellung von kristallisierter Dextrose (Modifikation Dextrosenahydrat — Anhydrous Sugar) wird eine dünne Stärkemilch (etwa 10° Bé) verarbeitet. Die Verzuckerung geschieht bei 3 Atm in der Gegenwart von 0,2% Salzsäure, gerechnet vom Trockenstärkengewicht. Der bis auf etwa 41,5° Bé eingedickte Dicksaft wird nach erfolgter Kühlung und Impfung mit 1/100% absolut reinen Anhydridkristallen (Saatkristalle werden durch Auskristallisieren aus Methanol gewonnen und auf Freisein von Hydratkristallen unter dem Mikroskop geprüft) in Kristallisierkästen und dort bei 40° C zum Erstarren gebracht. Zur Trennung der Mutterlauge von dem festen Zucker werden die Kristallisierkästen mit Inhalt mittels Zentrifugen geschleudert. Die Ausbeute für Dextrosenahydrat beträgt per 100 kg Trockenstärke etwa 36 %.

Karamel

Die Beschreibung der Produktion von Stärkezuckerderivaten abschließend, darf die Herstellung des Stärkezuckerkaramels nicht unerwähnt bleiben, aus dem Grunde weil Karamel eine breite Anwendung im Lebensmittelgewerbe (Bier, Kognak, Liköre, Rum, Essig, Limonaden, Lebkuchen, Kaffee-Ersatz, Tee-Essenzen usw.) gefunden hat.

Dunkel gefärbter Stoff, der sich beim starken Erhitzen der Zuckerarten (vor allem Fructose, aber auch Dextrose) bildet, heißt Karamel.

Die fabrikmäßige Herstellung geschieht aus Stärkezucker, und zwar aus solchem, der ausschließlich durch Hydrolyse mit 0,5—0,6% (bezogen auf Trockenstärke) Schwefelsäure gewonnen worden ist. Die Verwendung von Salzsäure gibt eine trübende Biercouleur.

Die Verzuckerung des für Karamelherstellung bestimmten Stärkezuckers ist so zu führen, daß ein dextrinarmes, aber nicht dextrinfreies Produkt entsteht. Die geringen Mengen des restlichen Dextrins wirken während der Karamelherstellung schützend gegen eine zu starke Zersetzung des Stärkezuckers.

Die eigentliche Fabrikation des Karamels besteht in der Erhitzung der geschmolzenen Zuckermasse bis 180—200° C in geräumigen Kesseln, versehen mit Rührwerk, Deckel und Dunstabzugschlot.

Das Produkt soll nach Erkalten sofort erstarren, einen spröden Bruch zeigen und bitter schmecken.

Zur Erzielung einer dunkleren Farbe wird während des Brennens Soda, Natriumbikarbonat, kohlensaures oder weinsaures Ammonium und selbst Ammoniakgas allmählich zugesetzt.

Eine Lösung von Karamel in Wasser oder verdünntem Alkohol bildet die sog. Zuckercouleur.

Über die Eigenschaften und chemische Zusammensetzung der beschriebenen Stärkehydrolyseprodukte wird in einer weiteren Nummer berichtet.

syrop w postaci skrzepłej galarety również łatwo podzielnej.

Cukier skrobiowy

Cukier skrobiowy (cukier gronowy, glikoza, glykoza albo glukoza) produkuje się w identyczny sposób jak syrop skrobiowy, z tą tylko różnicą, że scukrzenie w konwertorze odbywa się przy zwiększonym ciśnieniu (do 3 atm) w obecności również zwiększonej dawki kwasu (0,2—2% od wagi krochmalu) i przez dłuższy okres czasu, aż do chwili, kiedy próba soku scukrzonego zadana alkoholem nie przestanie wykazywać zmętnienia spowodowanego wydzieleniem się dekstryny. Ostateczne zagęszczenie w warniku doprowadza się tylko do 41° Bé, po czym syrop ten, dla przyspieszenia krystalizacji zaszczipiony dobrym cukrem skrobiowym (ilość szczepionki w przybliżeniu 1% wagi syropu) i starannie w wannie krystalizatora aż do zmętnienia wymieszany, rozlewa się w formy lub skrzynki, w których po upływie 2—3 dni zastyga na twardą masę — jest to t. zw. cukier skrobiowy w blokach lub skrzynkach.

Bloki cukrowe rąbie się na kawałki kształtu małej muszli i otrzymuje się produkt nazywany w handlu „cukrem browarniczym“ albo „chips“ lub „climax“.

Dekstrozę krystaliczną (bezwodnik dekstrozy — anhydrous sugar) otrzymuje się z rozrzedzonego (do 10° Bé) mleczka krochmalowego. Scukrzenie przeprowadza się przy 3 atm i w obecności kwasu solnego dodanego w ilości 0,2%, licząc od wagi suchego krochmalu.

Ostateczne zagęszczenie doprowadza się do 41^{1/2}° Bé. Syrop taki, po ostudzeniu i zaszczipieniu (w ilości 1/100% czystym bezwodnikiem krystalicznej dekstrozy, uzyskanym przez wykrystalizowanie z alkoholu metylowego i po zbadaniu pod mikroskopem czy nie zawiera domieszki kryształów wodzianu) powoli wykrystalizowuje w skrzynkach krystalizatora. Warnikiem nieodzownym dla prawidłowej krystalizacji jest utrzymanie stałej temperatury krystalizacji 40°. Wydzielenie kryształków bezwodniku dekstrozy odbywa się przez odwirowanie zawartości krystalizatora na zwykłych wirówkach. Wydajność produktu krystalicznego wynosi ze 100 kg krochmalu suchego około 36 kg.

Karmel

W zakończeniu opisu produkcji pochodnych cukru skrobiowego wspomnieć jeszcze należy o fabrykacji karmelu, a to z uwagi na duże zapotrzebowanie tego produktu jako barwnika stosowanego powszechnie w przetwórstwie spożywczym (piwo, likiery, rum, ocet, lemoniady, wypiek pierników, namiastki kawy, herbaty itd.).

Karmelem nazywamy ciemne substancje powstałe pod wpływem podniesionej temperatury z cukrów: przede wszystkim z fruktozy, ale również i dekstrozy.

Dla produkcji karmelu używa się cukru skrobiowego, hydroliza, którego dokonana była wyłącznie przy pomocy kwasu siarkowego (w ilości 0,5—0,6% H₂SO₄, licząc od wagi suchego krochmalu) a to dlatego, ponieważ karmel z cukru gotowanego na kwasie solnym daje z piwem roztwór mętny.

Scukrzenie winno być prowadzone tak, aby cukier skrobiowy przeznaczony na wyrób karmelu, zawierał mało dekstryn, nie był ich jednak pozbawiony zupełnie, ponieważ obecność dekstryn w czasie karmelizowania (pakowania) cukru chroni go przed za silnym rozkładem.

Fabrykacja karmelu polega na ogrzaniu masy roztopionego cukru do temperatury około 180—200° w żelaznych kotłach dużej pojemności, zaopatrzonych w pokrywę, mieszadło i komin wentylacyjny. Produkt po ostudzeniu winien być twardy, kruchy i w smaku gorzki.

Dla wytwarzania karmelu o ciemniejszym zabarwieniu stosuje się podczas ogrzewania dodatek alkaliczny jak np. sody, dwuwęglanu sodu, węglanu lub winianu amonu, wreszcie amoniaku w postaci gazowej.

Właściwości i skład opisanych produktów hydrolizy skrobi omówione będą w jednym z następnych numerów.

Lagerräume für Getreide Magazyny zbożowe

Von Günther Ehrlich, Krakau

Brot war immer eines der Hauptbestandteile unserer Ernährung und wird es auch immer bleiben. Ein gutes und kräftiges Brot wird man aber nur dann erhalten, wenn das Getreide auch nach der Ernte immer gepflegt, also dauernd bearbeitet wird. Voraussetzung für die Möglichkeit einer dauernden Beobachtung und Überwachung des Getreides ist aber vor allen Dingen eine zweckmäßige Lagerung.

Was fanden jedoch die Beauftragten der Ernährungswirtschaft bei der Übernahme der Verwaltung vor?

Am Anfang stand, der Landwirtschaftlichen Zentralstelle, die ja auch mit der Erfassung, Lagerung und Bearbeitung des Getreides beauftragt ist, ein Getreidelageraum für insgesamt ca. 40 000 to zur Verfügung. Diese Lageräume konnten jedoch nur als Nothelf angesehen werden. Die Räume selbst und auch ihre Einrichtung waren in einer Verfassung, die von den Getreidefachleuten als mehr als mangelhaft bezeichnet wurden. Außer den Silobauten in Lublin und Ostrowiec, die jedoch auch noch nicht völlig ausgebaut worden waren, sind moderne Getreidespeicher, so wie sie in der Zwischenzeit Dank der Initiative und Zusammenarbeit der Landwirtschaftlichen Zentralstelle mit den Staatlichen Getreide- und Industriewerken errichtet wurden, im Generalgouvernement überhaupt nicht zu finden gewesen.

Bevor also die großen Erfassungs- und Erzeugungsschlachten in der Landwirtschaft hundertprozentig durchgeführt werden konnten, galt es, dem größten Übelstand, dem Mangel an geeigneten Lagerräumen abzuwehren.

Für die das Land durchreisenden Getreidefachleute, die auf der Suche nach geeigneten Objekten für Getreidelagerung waren, tauchten bei den einzelnen Grundstücken viele Fragen auf, die ihre an und für sich nicht leichte Arbeit noch bedeutend erschwerten. Wenn es auch ausschlaggebend war, daß die in Frage stehenden Räumlichkeiten mit Eisenbahnananschluß versehen waren, galt es jedoch gleichfalls ein großes Augenmerk darauf zu richten, daß auch alle anderen Faktoren, die zum Betrieb eines Getreidespeichers notwendig sind, wie z. B. das Elektrizitätswerk für die Maschinen usw., ausreichend vorhanden waren.

Dank der Unterstützung aller maßgeblichen Stellen gelang es den Beauftragten, Liegenschaften zu ermitteln, die den Anforderungen wenigstens einigermaßen gerecht wurden und die sich teils mit kleineren oder größeren Umbauten zu geeigneten Lagerräumen herrichten ließen.

Man wird das Tempo ermaßen können, mit dem die Verwaltung den Umbau der ermittelten Gebäude betrieb, wenn man bedenkt, daß es schon zu Beginn der Ernte 1940 möglich war, in ehemaligen polnischen bombenbeschädigten Rüstungsbetrieben in Warschau Getreide in größeren Mengen einzulagern. Durch eine mustergültige Planung und Organisation war es möglich, den vorhandenen Lagerraum für Schwergetreide bis zum Frühjahr 1941 um ein Mehrfaches zu erhöhen.

Aber diese Umbauten allein reichten bei weitem noch nicht aus, um den eigentlichen Bedarf an Lagerräumen zu decken. Nicht nur die Staatlichen Getreide- und Industriewerke gingen im Einvernehmen mit der Landwirtschaftlichen Zentralstelle mit allen Kräften an den Neubau von Speichern, sondern auch die einzelnen Handelsgenossenschaften unterzogen die in ihrem Bereich liegenden Lagerräume einer gründlichen Revision. Soweit sich diese Räume als gänzlich ungeeignet zum Umbau erwiesen, wurden auch hier unter der Leitung der Staatlichen Getreide- und Industriewerke Neubauten vorgenommen.

Chleb był zawsze głównym składnikiem naszego pożywienia i zapewne nim zawsze pozostanie. Dobry posilny chleb uzyskamy tylko wtedy, gdy zboże będziemy po żniwach dobrze pielęgnowali i utrzymywać je będziemy pod stałą kontrolą. Warunkiem jednak stałego obserwowania stanu i pilnowania go jest przede wszystkim odpowiednio urządzone magazyny.

Co jednak znaleźli przy przejęciu administracji ludzie, którym powierzono sprawy gospodarki żywienia.

Na początku Centralny Urząd Rolniczy, który również miał powierzone sobie zadanie skupu, magazynowania i pielęgnowania zboża, miał do dyspozycji magazyny o powierzchni ogólnej 40 000 ton. Magazyny te można było traktować jednak tylko jako ostateczność. Same pomieszczenia składowe i urzędnicy znajdowały się w stanie, który fachowcy z branży zbożowej określić mogli tylko jako więcej aniżeli niedostateczne, poza elewatorami w Lublinie i Ostrowcu, które jednak jeszcze nie były zupełnie wykończone. Nowoczesnych spichrzów zbożowych, takich, jakie w międzyczasie dzięki inicjatywie i współpracy Centralnego Urzędu Rolniczego i Państwowych Zakładów Zbożowo-przemysłowych wybudowano, w ogóle w Generalnym Gubernatorstwie nie można było znaleźć.

Zanim więc można było przystąpić do wielkich akcji kontyngentowania i powiększania produkcji i liczyć na stuprocentowe wyniki w walce o zbiory płodów rolnych, należało usunąć największe zło, mianowicie brak odpowiednich pomieszczeń składowych.

Przed objętdżającymi kraj fachowcami zbożowymi, którzy poszukiwali odpowiednich na magazyny zbożowe obiektów, stawały przy poszczególnych nieruchomościach najróżnorodniejsze zagadnienia, których rozwiązanie utrudniało jeszcze bardziej i tak już nie łatwą pracę. Jeżeli z jednej strony decydującą okolicznością było, czy dana nieruchomość czy pomieszczenia miały bocznicę wzgl. połączenie kolejowe, to z drugiej strony należało zwrócić uwagę i na to, czy dane są inne czynniki potrzebne do uruchomienia urzędnika spichrza zbożowego np. elektrownia o wystarczającej sile prądu na zasilanie maszyn i urządzeń w spichrzu.

Dzięki poparciu udzielonemu przez właściwe czynniki udało się ludziom odpowiedzialnym za ten odcinek pracy wyszukać nieruchomości, które odpowiadały przynajmniej jako tako stawianym warunkom i które po mniejszych lub większych przeróbkach i adaptacjach dały się użyć jako stosowne składy na zboże.

Tempo z jakim odpowiednie czynniki administracyjne zabrały się do przebudowy wyszukanych pomieszczeń będzie można ocenić należycie, jeżeli się weźmie pod uwagę, że już na początkach żniw 1940 roku zniszczone przez bombardowanie zakłady przemysłu zbrojeniowego w Warszawie były przygotowane na przyjęcie większych ilości zboża. Planowa i wzorowa organizacja umożliwiła z wiosną 1941 roku wielokrotne zwiększenie powierzchni składowej na zboża ciężkie.

Wszystkie te przebudówki nie wystarczały jeszcze długo do pokrycia istotnego zapotrzebowania na magazyny zbożowe. Do budowania nowych spichrzów zabrały się nie tylko Państwowe Zakłady Przemysłowo-Zbożowe w porozumieniu z Centralnym Urzędem Rolniczym lecz także poszczególne spółdzielnie rolniczo-handlowe poddały gruntownej rewizji pozostające pod ich zarządem pomieszczenia składowe. O ile pomieszczenia te nie nadawały się zupełnie do odpowiedniej przebudowy, to i w spółdzielniach rozpoczęto nowe budowle pod kierownictwem Państwowych Zakładów Zbożowo-Przemysłowych.

Da gegenüber den vorjährigen Ernten die diesjährige Ernteeffassungsaktion eine erhebliche Ertragssteigerung brachte und weil auch für die Zukunft mit weiteren Erhöhungen der Erntemengen gerechnet werden muß und auch gerechnet werden kann, ist von der Landwirtschaftlichen Zentralstelle außerdem sofort mit dem Bau von Ersatzlagerräumen begonnen worden. Und zwar handelt es sich bei diesem neuen Projekt, von dem ein großer Teil im Bau und bald vollendet sein wird, teilweise erstmalig um transportable Holzlagerhallen. Im Rahmen dieses Aufsatzes ist es leider nicht möglich auf diese sehr interessanten Neubauten näher einzugehen. Außer diesen Holzlagerhallen wird ferner der Bau von massiven Bodenspeichern geplant, die nach ihrer Fertigstellung, die zum Frühjahr 1943 erwartet wird, weiterhin viele tausend Tonnen Getreide aufnehmen werden.

Was es für Mühe und Arbeit macht, trotz der bestehenden Kriegsverhältnisse noch derartige Speicher zu bauen bzw. umzubauen und sie dann gleichfalls unter Berücksichtigung dieser Verhältnisse nach den zweckmäßigsten und modernsten Gesichtspunkten mit den notwendigen Maschinen einzurichten, wird nur der Fachmann verstehen. Selbstverständlich ist, daß alle Kräfte angespannt werden und jede Maßnahme gerechtfertigt ist, um eines unserer kostbarsten Güter, unser Getreide, vor dem Verderb zu schützen. Es kann jeder überzeugt sein, daß zu Beginn der Ernte 1943 für das Schwergetreide Lageräume zur Verfügung stehen werden, wie sie an Zahl und Aufnahmefähigkeit in diesen Ausmaßen im Generalgouvernement auch in früheren Jahren nicht einmal geplant wurden.

Dieser Arbeitseinsatz und die Anspannung aller Kräfte gerade auf diesem Teil unserer Ernährungswirtschaft werden wesentlich zur Lösung einer der größten Aufgaben der Ernährungs- und Landwirtschaft beitragen: Der Vorratshaltung im Generalgouvernement!

Ponieważ akcja ujęcia żniw tegorocznych dała w stosunku do zbiorów przeszlorocznych o wiele wyższe wyniki oraz ze względu na to, że na przyszłość należy i można liczyć na dalsze pomnażanie się zbiorów, Centralny Urząd Rolniczy podjął natychmiast dodatkowo budowę zapasowych pomieszczeń składowych. Przy wykonywaniu akcji budowy zapasowych magazynów, która w dużej części już jest w biegu i niebawem zostanie ostatecznie wykonana, mają w dużej mierze po raz pierwszy zastosowanie przenośne magazyny drewniane. W ramach niniejszego artykułu nie znajdujemy niestety miejsca na bliższe omówienie tego interesującego rodzaju budowy. Poza wymienionymi magazynami drewnianymi planuje się również budowę masywnych spichrzów podłogowych, których ukończenie oczekiwane jest na wiosnę 1943 roku. Spichrze te będą mogły pomieścić dalszych wiele tysięcy ton zboża.

Tylko fachowcy będą w stanie zrozumieć, ile trudu i pracy wymaga w obecnych warunkach gospodarki wojennej wybudowanie tego rodzaju spichrzów względnie dokonywanie przeróbek oraz wyposażenie w dzisiejszych stosunkach tych wybudowanych spichrzów w urządzenia i maszyny odpowiadające najnowocześniejszym wymaganiom. Jest rzeczą samo przez się zrozumiałą, że niema nakładu sił, którego by się nie poniosło i nie ma zarządzenia, którego by się nie wydało dla ochrony jednego z najcenniejszych naszych dóbr, naszego zboża, przed zniszczeniem. Każdy może być przekonany, że w początkach żniw 1943 roku będziemy mieli dla zbóż chlebowych magazyny w tej ilości i o takiej pojemności składowej, jakich w Generalnym Gubernatorstwie w dawnych latach nawet nie planowano.

Naktad pracy i wysiłku w kierunku zagęszczenia krajowej sieci spichrzów zbożowych przyczyni się w dziedzinie gospodarki rolniczej i gospodarki wyżywienia do istotnego rozwiązania jednego z najważniejszych i największych zadań: utrzymania zapasów w Generalnym Gubernatorstwie.

Rechte und Pflichten der Gartenbauer Prawa i obowiązki ogrodnika

Pflichten

1. Der Gartenbauer ist verpflichtet, alle Gartenbauerzeugnisse abzuliefern, auch wenn das Kontingent erfüllt ist. Abzuliefern sind:

- a) Obst und Gemüse aller Art,
- b) Küchen- und Gewürzkräuter aller Art — auch wildwachsende,
- c) Beerenfrüchte aller Art — auch wildwachsende,
- d) frische und getrocknete Pilze — auch wildwachsende.

2. Der Gartenbauer darf nur an seine amtlich zugelassene Sammelstelle abliefern. Tut er dies nicht, so erhält er keine Prämien und wird bestraft.

3. Ehrlichkeit ist die erste Pflicht bei den Ablieferungen. Wenn der Gartenbauer mit schlechtem Gewicht, Qualität und Sortierung zu betrügen sucht, so wird er auch entsprechend schlecht bezahlt.

4. Der weiße und grüne Anlieferungsschein ist von der entsprechenden Sammelstelle anzufordern, da der Gartenbauer ohne diesen keine Prämien erhält.

5. Jeder hat die Pflicht, mehr anzubauen, wodurch er auch seine Existenz sichert. Durch den verbotenen Handel auf Märkten, Gassen und in Häusern verliert der Bauer nicht nur viel kostbare Zeit, die ihm niemand bezahlt, sondern wird wegen Schwarzhandel schwer bestraft und die mühsam erarbeitete Ernte beschlagnahmt.

Rechte

1. Die amtliche Sammelstelle ist verpflichtet, den Gartenbauer jederzeit in allen Fragen zu beraten und ihm nach Möglichkeit in allen Schwierigkeiten beizustehen.

Obowiązki

1. Właściciele sadów i ogrodów są zobowiązani do odstawienia wszystkich plodów ogrodniczych nawet wtedy, gdy kontyngent już jest wypełniony. Odstawiać należy:

- a) Owoce i warzywa wszelkiego rodzaju,
- b) rośliny korzenne i włoszczyznę wszelkiego rodzaju nawet dziko rosnące,
- c) jagody wszelkiego rodzaju nawet dziko rosnące,
- d) świeże i suszone grzyby także dziko rosnące.

2. Uprawiający sady i ogrody może dostawiać produkty tylko do urzędowo dopuszczonej placówki skupu. Jeżeli tego nie uczyni, nie otrzyma premii i zostanie ukarany.

3. Uczciwość jest pierwszym obowiązkiem. Skoro ogrodnik będzie usiłował oszukiwać na wadze, albo dostarczać towar gorszej jakości i sort, otrzyma niższą cenę.

4. W odnośnych placówkach skupu należy zażądać wydania białego i zielonego poświadczenia dostawy, bo bez tego dostawca nie otrzyma premii.

5. Każdy ma obowiązek zwiększania upraw i kultur, przez to bowiem zapewnia sobie swoją egzystencję. Na zakazanym handlu po targach, ulicach i domach traci rolnik jedynie dużo czasu, za który mu nikt nie zapłaci, a ponad to za handel pokątny ponosi ciężkie kary i naraża się na konfiskatę ciężko zapracowanych żniw.

Prawa

1. Urzędowa placówka skupu jest zobowiązana udzielić rolnikom uprawiającym sady i ogrody każdego czasu porad we wszystkich sprawach i w miarę możliwości pomóc mu w trudnościach.

2. Bei guter Mitarbeit hat jeder Gartenbauer das Recht, seine Prämien zu fordern.

3. Der Erzeuger erhält Trinkbrandtwein, Zigaretten und Marmelade nicht nur für sich und seine Familie, sondern auch für seine Betriebsarbeiter.

4. Es werden gute Preise zur Existenzsicherung gewährt.

5. Der Gartenbauer braucht keine Sorge zu haben, daß seine Erzeugnisse verderben.

Die Sammelstelle ist verpflichtet, auch minderwertigere Qualitäten abzunehmen, wenn sie gut sortiert sind.

2. Za dobrą współpracę każdy ogrodnik ma prawo żądać wydania mu premii.

3. Producent otrzymuje wódkę, papierosy i marmeladę nie tylko dla siebie i dla swojej rodziny, lecz także dla pracowników swego przedsiębiorstwa.

4. Płaci się dobre ceny, które zapewniają egzystencję.

5. Ogrodnik nie potrzebuje się troszczyć o to, że jego produkty się zepsują.

Placówka skupu jest zobowiązana do odbioru również produktów gorszej jakości, o ile tylko są należycie posortowane.

Nachrichten und Winke

Wiadomości i Wykazanie



Zuckerrübenblätter als Gemüse

Die Zuckerrübe gehört zu unseren geschätztesten Kulturpflanzen. Aus ihrer Wurzel gewinnen wir den Zucker; die anfallenden Schnitzel sind ein nährstoffreiches und bekömmliches Futtermittel, und die Melasse hat gleichfalls eine vorzügliche diätetische Wirkung. Aber auch das Zuckerrübenkraut, also die Köpfe mit den Stengeln und Blättern stellen in den Rübenanbaugebieten ein wirtschaftseigenes, eiweißreiches Futter dar, das den Nutztieren zunächst in frischem Zustand, später als Sauerfutter oder auch in getrocknetem Zustand verabreicht wird. Im Eiweißstärkewertverhältnis ähnelt es der Milch, im Nährstoffgehalt ist es dem Spinat um das Doppelte überlegen. In den letzten Jahren ist man auch dazu übergegangen, das Zuckerrübenkraut für die menschliche Ernährung nutzbar zu machen. Es hat sich in Großküchen als Frischgemüse vorzüglich bewährt und ähnelt nach den vorgenommenen Kostproben im Geschmack dem Mangold. Nach anderen Versuchen wurden die Stengel der Rübenblätter gereinigt und wie Spargel in Einmachgläser eingelegt, die Blätter aber als Spinat verwendet. Da das Zuckerrübenkraut in den gemüserichsten Monaten geerntet wird, soll es zunächst in frischem Zustande mitverwendet werden, um dadurch den Vorrat an anderen bekannten und haltbaren Gemüsearten für die Wintermonate zu erhalten. Aber auch zu Dausgemüse, d. h. zum Einlegen nach Art des Sauerkrautes oder zum Trocknen, eignet sich Zuckerrübenkraut vorzüglich. Voraussetzung hierfür ist, daß das Kraut erd- und sandfrei gewonnen und immer frisch, also binnen weniger Tage verarbeitet wird. Nach dem Waschen trennt man die dünnen Blätter von den fleischigen Stengeln und Köpfen, um die einzelnen Teile gemäß ihrer verschiedenen Beschaffenheit zu verarbeiten. Zweifellos wird das Zuckerrübenkraut in erster Linie für die Tierernährung benötigt.

Schimmelpilze, Fäulnisbakterien und Gärungserreger

Schimmelpilze und Fäulnisbakterien verursachen das Verderben der Lebensmittel, falls nicht rechtzeitig eingegriffen wird. Gärungserreger dagegen verändern die Lebensmittel stets, verderben sie aber nicht unbedingt. Alle drei benötigen zu ihrer Entwicklung immer eine gewisse Feuchtigkeit, ferner Wärme und Luft. Bei Schimmelpilzen genügt vielfach schon die Luftfeuchtigkeit, so daß sich auch der Schutz vor ihnen am schwierigsten gestaltet. Schimmelpilze leben auf den Oberflächen der Lebensmittel und sind im menschlichen Körper nicht lebensfähig. Ist daher die Schimmelbildung noch nicht weit vorgeschritten, so können die

Liście buraków cukrowych jako jarzyna

Burak cukrowy należy u nas do najbardziej cenionych roślin uprawnych. Z korzenia jego otrzymujemy cukier; pozostałe po wydobyciu cukru wyłoki stanowią środek paszowy obfity w składniki odżywcze i bardzo strawny. Tak samo melasa odznacza się wydajnie, jeżeli chodzi o działanie dietetyczne. Poza tym jednak i liście buraków cukrowych wraz z nacią i główkami buraczanymi stanowią w okolicach, gdzie uprawia się buraki cukrowe, łatwą do osiągnięcia w zakresie własnego gospodarstwa paszę o dużej zawartości białka, którą podaje się bydłu użytkowemu najpierw w stanie zielonym, jako paszę świeżą, a następnie jako kiszonkę lub w postaci suszonej. Nac buraka cukrowego pod względem zawartości składników odżywczych przewyższa dwukrotnie szpinak. W ostatnich latach zaczęto zwracać uwagę na liście buraka cukrowego i podjęto próby wykorzystania ich jako pożywienia ludzkiego. W większych kuchniach próby te dały znakomite wyniki i liście buraka cukrowego dawały świeżą jarzynę o smaku zbliżonym do boćwiny. Inne próby polegały na obraniu łodyg z liści i zaprawieniu ich na podobieństwo szparagów w słojach konserwowych; liści natomiast użyto na potrawę podobną do szpinaku. Ze względu na to, że nac buraka cukrowego może być zbierana w ciągu miesięcy najbogatszych w jarzyny wszelkiego rodzaju, należy jej używać jako jarzyny świeżej, zachowując inne rodzaje jarzyn trwałych, dających się łatwo konserwować, jako zapasy na miesiące zimowe. Liście buraków cukrowych nadają się również jako jarzyna trwała. Warunkiem udania się wszystkich tych sposobów jest zebranie liści w stanie czystym, bez ziemi i piasku, i zaprawieniu ich na świeżo, w przeciągu najwyżej kilku dni po zebraniu. Po umyciu oddziela się liście od mięsistych łodyg i główek buraczanych, tak ażeby móc każdą część naci spożytkować oddzielnie i zgodnie z jej właściwościami.

Pleśniaki, bakterie gnilne i fermentacyjne

Grzybki pleśni i bakterie gnilne powodują psucie się produktów żywnościowych, jeżeli się nie podejmie zaważsu środków zapobiegawczych. Bakterie zaś fermentacyjne powodują przemianę środków żywności, ale nie zawsze je psują. Wszystkie trzy rodzaje drobnoustrojów wymagają dla swego rozwoju pewnej ilości wilgoci, następnie ciepła i powietrza. Dla grzybków pleśni wystarczy już wilgoć zawarta w powietrzu, tak że ochrona przed nimi przedstawia się najtrudniej. Grzybki pleśni żyją i rozwijają się na powierzchni środków żywnościowych, a wewnątrz organizmu ludzkiego nie są zdolne do życia. Jeżeli więc kolonie pleś-

Lebensmittel, nach Beseitigung des befallenen Teiles, verwendet werden. Bei einem Befall durch Fäulnisbakterien können Bakteriengifte entstehen, die durch Kochen nicht immer zu zerstören sind. Fäulnis ist ein Sammelbegriff für verschiedene, ineinandergreifende Zersetzungs Vorgänge. Die Art der Fäulnisbakterien hängt von dem Nährboden, den sie vorfinden, ab. Daher wirken diese auch verschieden auf den menschlichen Körper ein. So ist der Genuß verdorbener Wurst ganz besonders gefährlich. Die durch Gärungserreger hervorgerufenen Veränderungen der Lebensmittel (Alkoholgärung des Obstsaftes, Essigsäure des Weines) führen vielfach zu Erzeugnissen, die nicht unbedingt ungenießbar oder gesundheitsschädlich sind. Oft wird ihre Tätigkeit auch künstlich herbeigeführt (Käseerei, Bierbrauerei, Bäckerei, Weinbereitung, Sauerkrautherstellung).

Um dem Wirken der Bakterien entgegenzuarbeiten, müssen wir vor allen Dingen dafür sorgen, daß die Lebensmittel in einem kühlen und trocknen Raum aufbewahrt werden. Die für die Entwicklung der Bakterien erforderliche Wärmetemperatur liegt zwischen 15 bis 20 Grad. Ein Lagern auf Eis hemmt wohl die Entwicklung der Bakterien, aber es tötet sie nicht ab.

Ein Abtöten der Bakterien erfolgt ausschließlich durch Hitze, also durch Kochen, Braten und Backen. Fleisch, das man mehrere Tage aufbewahren will, brate man an. Obst und Kartoffeln, die im Vorratsraum aufbewahrt werden, müssen ständig ausgelesen werden, da sonst die Fäulnisbakterien auf die übrigen Lebensmittel übertragen werden können.

niowe jeszcze nie są bardzo rozwinięte, można dotkniętymi środkami żywnościowe zużyć po usunięciu części zapleśniałych. Przy zarażeniu bakteriami gnijnymi mogą się wytwarzać jady bakteryjne, które nie zawsze dają się usunąć przez gotowanie. Gnucie jest pojęciem zbiorowym, pod które podciąga się najrozmaitsze na siebie zachodzące procesy psucia się. Charakter bakteryj gnilnych zależy od rodzaju pożywki, na której się rozwijają. Stąd też ich działanie na organizm ludzki jest rozmaite. Tak np. spożycie zepsutej kiełbasy jest szczególnie niebezpieczne. Zmiany wywołane przez działanie bakterij fermentacyjnych (fermentacja alkoholowa soków owocowych, ocet winny) osiadłych na środkach żywnościowych powodują nieraz powstawanie nowych materii, które nie koniecznie są niezdadne do użytku lub niezdrowe. Często bardzo wywołuje się fermentacje umyślnie (produkcja serów, piwowarstwo, piekarstwo, produkcja wina, kapusty kiszonej).

Celem przeciwdziałania akcji bakterij, musimy dbać przede wszystkim o to, aby środki żywnościowe przechowywane były w miejscu chłodnym i suchym. Temperatura korzystna do rozwoju bakterij waha się od 15 do 20 stopni. Przechowywanie na lodzie powstrzymuje rozwój bakterij, lecz ich nie zabija.

Żelne unieszkodliwienie bakterij następuje wyłącznie przez wysoką temperaturę, a więc przez gotowanie, smażenie, pieczenie. Mięso, które zamierza się przechować na czas dłuższy, należy spiec. Czerstwy chleb należy uszyć i utrzc. Owoce i ziemniaki, przechowywane w spiżarni, należy stale przebierać, inaczej bowiem bakterie gnilne przedostają się na resztkę środków spożywczych.

AGRAR=

PRZEGLAD



RUNDSCHAU

POLNICZY

Agrarland Transnistrien

Transnistrien ist das zwischen Dnjestr und Bug liegende ehemalige sowjetrussische Gebiet, das im vergangenen Jahre Rumänien zur Sicherung, Verwaltung und wirtschaftlichen Ausnützung anvertraut worden ist. Das Gebiet umfaßt bei einer Bevölkerungsdichte von nur 50 Seelen auf den Quadratkilometer 39 770 qkm und ist durch seinen außerordentlich fruchtbaren Boden von großer landwirtschaftlicher Bedeutung. Landwirtschaftlich lassen sich in Transnistrien vier Gebiete unterscheiden. In dem leicht hügeligen nördlichen Gebiet werden hauptsächlich Zuckerrüben, Weizen, Hafer und Hülsenfrüchte angebaut. Der mittlere, wenig regenreiche Teil ist besonders für den Anbau von Hafer, Mais und Sonnenblumen geeignet. In dem südlichen, durch ein ausgesprochenes Steppenklima ausgezeichneten Teil gedeihen namentlich Weizen, Mais und Sonnenblumen sowie Gemüse, auch gibt es dort ausgedehnte Obst- und Weingärten. Außer Rizinus wird im Tale des Bug auch Reis mit Erfolg angebaut. Die vierte landwirtschaftliche Zone Transnistriens wird von dem Gebiet gebildet, das sich vom östlichen Dnjestr-Ufer etwa von der Stadt Jampol bis zum Schwarzen Meer hinzieht und klimatisch besonders günstige Bedingungen bietet. Es gehört zu den reichsten Obst- und Gartenbaugebieten Osteuropas. In dem geschützten Tal des Dnjestr und seiner Seitentälern befinden sich zahlreiche Obst-, Gemüsel- und Weingärten. Die Bewirtschaftung aller Gebiete erfolgte im Rahmen von mehreren tausend Kolchosen und etwas über 100 Sowchosen (Staatsgütern). Die rumänische Verwaltung hat diese Art von landwirtschaftlichen Betrieben, die der heimischen Bevölkerung durch-

Kraj rolniczy między Dniestrem a Bohem

Transnistria czyli kraj leżący między Dniestrem a Bohem (Bugiem), który dawniej należał do Rosji Sowieckiej został w przeszłym roku przydzielony Rumunii dla zabezpieczenia i eksploatacji gospodarce. Teren ten zamieszkuje ludność w zagęszczeniu jedynie 50 głów na jeden kilometr kwadratowy. Obszar jego wynosi 39 770 kilometrów kwadratowych i posiada nadzwyczaj urodzajną glebę, co daje mu wielkie znaczenie gospodarczo-rolne. Pod względem uprawy roli możemy w Transnistrii rozróżnić cztery regiony. Na lekko falistym terenie północnym uprawia się głównie buraki cukrowe, owies i rośliny strączkowe. Środek kraju o małych stosunkowo ilościach opadów atmosferycznych nadaje się szczególnie do uprawy kukurydzy, owsa i słonecznika. Część zaś południowa, dzięki klimatowi wybitnie stepowemu, nadaje się znowu pod uprawę pszenicy, kukurydzy i słonecznika, a także jarzyn. Ponadto znajdują się tam rozległe sady owocowe i winnice. Poza rybnym uprawia się w dolinie Bohu z powodzeniem także i ryż. Czwarta strefa rolna Transnistrii rozciąga się na terenie od wschodniego brzegu Dniestru, mniej więcej od miasta Jampola aż do wybrzeży morza Czarnego i posiada szczególnie korzystne warunki klimatyczne. Należy ona do najbogatszych terenów uprawy produktów sadowniczych w Europie wschodniej. W chronionej od wiatrów dolinie Dniestru oraz jej odgałęzieniach znajdują się liczne sady owocowe i winnice. Zagospodarowaniem wszystkich wymienionych terenów zajmowało się kilka tysięcy kolchozów i nieco ponad 100 sowchozów (majątków państwowych). Rząd rumuński rozwiązał ten rodzaj gospodarstw rolnych, których

aus unsympathisch war, aufgelöst und an ihrer Stelle Betriebsgemeinschaften gebildet, die sich als zweckmäßig erwiesen haben. Zur Umstellung auf rein bäuerliche Einzelbetriebe fehlte es an Zugtieren und Ackergeräten, während andererseits die großen Anbauflächen für eine nach den richtigen Grundsätzen motorisierte Landwirtschaft geeignet sind. Die landwirtschaftliche Industrie Transnistriens umfaßt zahlreiche kleine Ölmühlen für den lokalen Bedarf der Bevölkerung, dazu einige große Ölmühlen in Odessa, weiter Getreidemühlen, Konserven- und Zuckerfabriken. Trotz der Zerstörungen konnten verschiedene Fabriken von der rumänischen Verwaltung bereits wieder in Betrieb gesetzt werden. Sie werden die Ernte von 1942 verarbeiten. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche Transnistriens beträgt 3,4 Mill. Hektar, wovon 2,8 Mill. Hektar reines Ackerland sind.

Gute Ernte in Frankreich

Die diesjährige Ernte ist in Frankreich sowohl bei Getreide als auch bei Hackfrüchten durchaus zufriedenstellend und übertrifft im allgemeinen das Vorjahrsergebnis. Die vielfach gehegten Befürchtungen über starke Ausfälle bewahrheiteten sich nicht, und die Getreideernte ist sowohl quantitativ wie qualitativ besser als im Vorjahr. Der Kartoffelkäfer, der bereits in den vergangenen Jahren in den französischen Getreidefeldern große Schäden angerichtet hat, ist auf deutsche Initiative hin energisch und wirksam bekämpft worden, was mit zu dem guten Ergebnis der Kartoffelernte beigetragen hat. Außerordentlich günstig ist das Ergebnis der Zuckerrübenenernte. Die Anbaufläche ist von 225 000 auf 265 000 ha ausgedehnt worden; auch sind der Hektarertrag und der Zuckergehalt der Rüben diesmal besonders hoch. Auch der Anbau von Industriepflanzen wurde in diesem Jahre erhöht, und die Ergebnisse sind als Anfangserfolge ebenfalls recht gut. Die Flachsernte hat sich trotz erheblicher Auswinterungsschäden gegenüber dem Vorjahr um 40% erhöht und wird für 1942 auf 186 000 Ballen geschätzt. Auch die Anbauflächen für Raps haben sich im Laufe dieses Jahres ausgedehnt. Hieran sind besonders die Verwaltungsstellen der französischen Staatsbahnen beteiligt, die mit der Landwirtschaft Verträge abgeschlossen haben. Den Landwirten wird hierdurch ein Anreiz gegeben, die Anbauflächen für Raps zu vergrößern. Im allgemeinen ist in diesem Jahre die Erhöhung der Hektarerträge bemerkenswert, und auch die zweckmäßige Bearbeitung des Bodens, die in Frankreich noch viel zu wünschen übrigläßt, hat unter dem Einfluß deutscher landwirtschaftlicher Sachverständiger Fortschritte gemacht.

Ölpflanzenanbau in Serbien

Bis zum Jahre 1935 war die Soja-Erzeugung im ehemaligen Jugoslawien vollkommen unbekannt. In diesem Jahre wurde die „Uljarica“-Aktien-Gesellschaft in Belgrad gegründet, welche die Aufgabe hatte, die Einführung dieser bisher unbekanntem Ölpflanze zu fördern. Die außerordentliche Pionierarbeit der „Uljarica“, die anfangs auf den Widerstand der serbischen Bauern stieß, wurde schließlich von einem guten Erfolg gekrönt, was aus der ständig steigenden Anbaufläche ersichtlich ist. Während im Jahre 1936 die Anbaufläche in ganz Jugoslawien 1203 katastr. Morgen betrug, erhöhte sich diese im Jahre 1938 bereits auf 10 628 und im Jahre 1940 auf 20 662, um im Jahre 1942 trotz der durch den Krieg bedingten Schwierigkeiten 28 200 Morgen zu erreichen. Außerdem begann die „Uljarica“ im Jahre 1939 mit der Propagierung des Flachs-, des Rizinus- und in letzter Zeit auch des Sonnenblumenanbaus. Im Laufe dieses Jahres gelang es der „Uljarica“, im Banat rund 100 000 Morgen und in Serbien, wo die Sonnenblume so gut wie unbekannt war (im Jahre 1941 nur 300 ha), rund 60 000 Morgen zu bestellen. Außerdem widmete sich die „Uljarica“ auch der Heilkräutersammlung, so daß sie in der Saison 1941/42 bereits 240 t ausgeführt hat.

system gospodarowania nie cieszył się wśród miejscowej ludności sympatią. Na miejsce kolchozów i sowchozów utworzone zostały spółdzielnie uprawy, które okazały się bardzo celowe. Dla wprowadzenia gospodarstw jednostkowych dla poszczególnych rolników brakowało zwierząt pociągowych i sprzętu oraz maszyn. Z drugiej strony wielkie obszary uprawne nadają się tam tylko do należycie zorganizowanej uprawy mechanicznej. Przemysł rolniczy Transnistrii obejmuje liczne mniejszych rozmiarów olejarnie służące do zaspokojenia potrzeb miejscowej ludności, a ponadto kilka większych olejarni w Odessie. Poza tym istnieje kilka młynów zbożowych oraz fabryk konserw i cukrowni. Mimo znacznego zniszczenia spowodowanego wojną administracja rumuńska zdołała uruchomić od nowa wiele różnych fabryk, które zaczęły przerobkę zbiorów w roku 1942. Obszar użytków rolnych Transnistrii wynosi 3,4 mil. ha.

Pomyślne żniwa we Francji

Tegoroczne żniwa we Francji są tak jeżeli chodzi o zbiory zboża jak i roślin okopowych zupełnie zadowalające i lepsze na ogół aniżeli w zeszłym roku. Żywnione powszechnie obawy o straty okazały się płonne i zbiory zbóż były tak jakościowo jak i ilościowo wydajniejsze od zeszłorocznych. Rak ziemniaczany, który w latach ubiegłych wyrządził duże szkody na polach uprawnych Francji, był zwalczany według metod i wskutek inicjatywy niemieckiej. Walka ta dała znakomite wyniki i przyczyniła się do dobrych żniw ziemniaczanych. Nadzwyczaj pomyślne są zbiory buraków cukrowych. Obszar obsiany tymi burakami powiększono z 225 000 na 265 000 hektarów. Także wynik przeciętny z hektara oraz zawartość przeciętna cukru w burakach są tym razem wyjątkowo wysokie. Ponadto powiększono w tym roku uprawę roślin przemysłowych, i wyniki są tu bardzo dobre, mimo że są to początki tego rodzaju kultur. Żniwa lnu powiększyły się w stosunku do zeszłego roku o 40% i to mimo znacznych szkód spowodowanych przez zimę. Zbiory lnu szacowane są na 186 000 bel. Również obszary obsiane rzepakiem zwiększyły się w roku bieżącym. W uprawie tej rośliny zainteresowane są szczególnie francuskie koleje państwowe, które zawarły z plantatorami umowy o dostawę. Umowy o uprawę i dostawę stały się bodźcem dla rolnika do powiększenia kultur rzepaku. Na ogół stwierdzono w tym roku znaczne podwyższenie wyników przeciętnych z hektara, a poza tym celową uprawę roli, która we Francji pozostawiała jeszcze wiele do życzenia, a która została teraz ulepszona pod wpływem niemieckich rzeczoznawców i fachowców rolnych.

Uprawa roślin oleistych w Serbii

Aż do roku 1935 produkcja soi w dawniejszej Jugosławii była zupełnie nieznaną. W roku tym w Białogrodzie utworzone zostało towarzystwo akcyjne „Uljarica“, które wzięło sobie za zadanie wprowadzenie tej nieznannej jeszcze rośliny oleistej. Niezwykle intensywna robota pionierska na tym polu spełniona przez spółkę „Uljarica“ napotkała początkowo na opór rolników serbskich, w końcu jednak uwieńczona została pomyślnymi wynikami, co uwidoczniło się w stale wzrastającej przestrzeni obsiewanej soją. Podczas gdy w roku 1936 obszar uprawny soi wynosił w całej Jugosławii 1203 morgi katastralne, w roku 1938 powiększył się on już na 10 628, w roku 1940 na 20 662, a w roku 1942 mimo trudności spowodowanych przez wojnę osiągnął 28 200 morgów. Poza tym „Uljarica“ rozpoczęła w roku 1939 również propagowanie uprawy lnu i rycynusu, a w ostatnich czasach także uprawy słonecznika. W ciągu bieżącego roku udało się spółce „Uljarica“ obsiać słonecznikiem 100 000 morgów w Banacie oraz 60 000 morgów w Serbii, gdzie uprawa słonecznika była zupełnie nieznaną (w roku 1941 — 300 hektarów). Poza tym spółka „Uljarica“ zajęła się również akcją zbierania ziół leczniczych, eksportując w sezonie 1941/42 240 ton.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Wechselmäßige Haftung des Kommissionärs

Gemäß Art. 582 des poln. H C B ist der Kommissionär verpflichtet, dem Kommittenten (dem Auftraggeber) dasjenige herauszugeben, was er aus der Geschäftsbesorgung für ihn erlangt hat. Insbesondere hat der Kommissionär die Forderungen, die er vereinbarungsgemäß zwar im eigenen Namen, aber aus einem Geschäft, das er für die Rechnung des Kommittenten abgeschlossen hat, an den Kommittenten vorbehaltlos abzutreten. Diese Abtretung kann der Kommittent jederzeit und ohne Rücksicht auf die Interessen des Kommissionärs verlangen, es sei denn, daß der Kommissionär den Anspruch auf vorzugsweise Befriedigung aus dem Art. 596 poln. H C B erbeten kann. Nur in diesem Falle kann der Kommissionär die ihm nach dem oben Gesagten obliegende Abtretung ganz oder zum Teil verweigern, das aber nur insoweit und solange, bis seine Ansprüche befriedigt sind.

Grundsätzlich hat ein Verkaufskommissionär die ihm zum Verkauf anvertraute Ware gegen bar zu verkaufen. Mit Einwilligung des Kommittenten kann er jedoch dem Käufer Kredit gewähren, auch in der Form, daß er Wechsel in Zahlung nimmt.

Auch in diesem Falle muß der Kommissionär dafür Sorge tragen, daß dem Kommittenten alle Rechte aus dem Wechsel übertragen werden.

Die Rechte aus einem Wechsel können nur durch ein Indossament übertragen werden. Die Folge eines Indossaments ist aber die, daß der Indossant für die Zahlung des Wechsels haftet und dem Inhaber keine Einwendungen entgegensetzen kann, die sich auf seine unmittelbaren Beziehungen zu dem Aussteller oder zu einem früheren Inhaber gründen, es sei denn, daß der Inhaber bei dem Erwerb des Wechsels bewußt zum Nachteil des Schuldners gehandelt hat (Art. 17 poln. Wechselrecht).

Nun bestimmt aber der Art. 591 poln. H C B, daß der Kommissionär für die Erfüllung der Verbindlichkeiten des Dritten, mit der er das Geschäft für Rechnung des Kommittenten abschließt, nur dann einzustehen hat, wenn dies auf Grund eines schriftlichen Vertrages von ihm übernommen ist. Nur auf diese Weise kann die Haftung des Kommissionärs (das Delcredere) verlangt werden. Anders als im Bereich des deutschen H C B kann im Bereich des polnischen H C B die Haftung des Kommissionärs (das Delcredere) nicht mit dem Handelsbrauch, der am Ort seiner Niederlassung besteht, begründet werden. Hat der Kommissionär die Haftung übernommen, so steht ihm ein Anspruch auf eine besondere Delcredereprovision, falls sie nicht schon in dem vereinbarten Satz der Kommissionsprovision steckt, zu. Im Streitfalle hat dies der Kommittent (der Auftraggeber) nachzuweisen.

Indossiert aber der Kommissionär den in Zahlung genommenen Wechsel ohne jeglichen Vorbehalt, so ist nun seine Haftung begründet. Er haftet gesamtschuldnerisch mit dem Aussteller bzw. Akzeptanten und den anderen Indossanten für die Zahlung des Wechsels. Nur seinem unmittelbaren Nachmann, also dem Kommittenten, kann er das Kommissionsverhältnis entgegenhalten, und das nur dann, wenn er die Haftung (das Delcredere) nicht übernommen hat.

Indossiert er mit dem Vermerk „ohne Obligo“ oder „per procura“ so wird wohl seine wechselmäßige Haftung ausgeschlossen. Der Wechsel — zwar dadurch nicht entwer-

Odpowiedzialność weksla komisanta

Według artykułu 582 polskiego Kodeksu Handlowego komisant jest zobowiązany wydać komitentowi (zleceniodawcy) to, co uzyskał dla niego przez wykonanie zlecenia. Przede wszystkim komisant ma komitentowi odstąpić bez zastrzeżeń wierzytelności, które uzyskał według umowy, wprawdzie we własnym imieniu, ale wskutek interesu, zawartego na rachunek komitenta.

Komitent może domagać się tego odstąpienia w każdym czasie bez względu na interes komisanta, chyba, że komisant może zastrzec sobie pretensje z tytułu artykułu 596 polskiego Kodeksu Handlowego co do prawa zaspokojenia się z pierwszeństwem przed komitentem i jego wierzycielami. Tylko w tym wypadku może komisant w myśl powyższego odrzucić całkowicie albo częściowo przelew wierzytelności, do którego jest zobowiązany, lecz jedynie tak dalece i tak długo, dopóki jego pretensje nie zostaną zaspokojone.

Komisant, któremu zlecono sprzedaż, ma w zasadzie sprzedawać powierzony mu dla tego celu towar za gotówkę. Za zezwoleniem jednak komitenta może on udzielić kupującemu kredytu, również w tej formie, że przyjmie jako zapłatę weksle.

Tak samo i w tym wypadku musi komisant o to dbać, by wszelkie prawa wypływające z weksla, zostały przełane na komitenta.

Prawa wypływające z weksla, można przełać jedynie przez indos. Następstwem indosu jest jednak to, że indosant odpowiada za spłatę weksla i nie może czynić właścicielowi żadnych zarzutów odnoszących się do jego bezpośrednich stosunków do wystawcy albo do jakiegoś poprzedniego właściciela weksla, chyba, że właściciel przy nabyciu weksla działał świadomie na szkodę dłużnika (art. 17 polskiego Prawa Wekslowego).

Odóz artykuł 591 polskiego Kodeksu Handlowego postanawia jednak, że komisant tylko wtedy odpowiada za wypełnienie zobowiązania przez osobę trzecią, z którą zawiera interes na rachunek komitenta, jeśli to przyjął na siebie na podstawie pisemnej umowy. Tylko na tej podstawie można domagać się odpowiedzialności (del credere) komisanta.

Według polskiego Kodeksu Handlowego — inaczej, niż to ma miejsce w niemieckim Kodeksie Handlowym — nie można uzasadniać odpowiedzialności komisanta (del credere) zwyczajem kupieckim, istniejącym w siedzibie jego przedsiębiorstwa. O ile Komisant przejął odpowiedzialność, to przysługuje mu wówczas pretensja do specjalnej prowizji z tytułu del credere, w razie gdy nie jest ona już ujęta w uzgodnionej stawce prowizji komisowej. W wypadku spornym ma to udowodnić komitent (zleceniodawca).

O ile jednak komisant indosuje przyjęty w zapłatę weksel bez żadnych zastrzeżeń, to wówczas jest jego odpowiedzialność już uzasadniona. Odpowiada on solidarnie z wystawcą względnie z trasatem i innymi indosantami za zapłatę weksla. Może on tylko sprzeciwić się stosunkowi komisijnemu wobec bezpośredniego posiadacza weksla, czyli wobec komitenta, i to tylko wtedy, kiedy sam nie przejął odpowiedzialności (del credere).

Jeśli indosuje on z uwagą „bez zobowiązania“, albo „per procura“, to wtedy wyłącza w zupełności swoją odpowiedzialność wekslową. Weksel — wprawdzie nie unieważnio-

tet — wird aber seine Diskontfähigkeit in hohem Maße einbüßen.

Bei diesem Sachverhalt kann ein Kommissionär — soweit er die Haftung für die Erfüllung der Verbindlichkeit des Dritten vermeiden will — nur so verfahren, daß er auf sich blanko indossieren läßt und ohne das Blankoindossament auszufüllen und ohne den Wechsel zu indossieren, ihn an den Kommittenten weitergibt.

ny wskutek tego — traci jednak wtedy w wysokim stopniu swą zdolność dyskontową.

W tym stanie rzeczy może komisant — o ile chce uniknąć odpowiedzialności za wypełnienie zobowiązania przez osobę trzecią — tylko w ten sposób postępować, że daje indosować na siebie in blanco i oddaje weksel komitentowi bez wypełnienia indosu in blanco oraz bez indosowania weksla.

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN ROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Hauptgruppe Ernährungs- u. Landwirtschaft Verordnung über den Aufbau (Auszug)

Die Hauptgruppe für Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer für die Gesamtwirtschaft im Generalgouvernement und die Hauptgruppen für Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern für die Gesamtwirtschaft in den Distrikten erhalten jeweils die Bezeichnung „Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft“, § 3 Abs. 1 Nr. 2 der Verordnung über die Bildung von Kammern für die Gesamtwirtschaft im Generalgouvernement vom 3. März 1941 (VBlGG. S. 87) wird insoweit abgeändert.

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und die Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern gliedern sich in die Gruppen:

Landwirtschaft,
Ernährungswirtschaft und
Landarbeitstechnik.

Die Gruppe Ernährungswirtschaft in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer gliedert sich in die Hauptverbände:

Getreide- und Futtermittelwirtschaft,
Kartoffelwirtschaft,
Gartenbauwirtschaft,
Zucker- und Süßwarenwirtschaft
Viehwirtschaft,
Eier- und Geflügelwirtschaft,
Fischwirtschaft,
Milch- und Fettwirtschaft,
Brauwirtschaft,
Nähr- und Genußmittelwirtschaft,
Landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse,
Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe.

Die Gruppe Ernährungswirtschaft in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern gliedert sich in die Verbände:

Getreide- und Futtermittelwirtschaft,
Kartoffelwirtschaft,
Gartenbauwirtschaft,
Zucker- und Süßwarenwirtschaft,
Viehwirtschaft,
Eier- und Geflügelwirtschaft,
Fischwirtschaft,
Milch- und Fettwirtschaft,
Brauwirtschaft,
Nähr- und Genußmittelwirtschaft,
Landwirtschaftliche Nebenerzeugnisse,
Gaststätten- und Speisewirtschaftsbetriebe.

Grupa Główna Gospodarki Wyżywienia Rozporządzenie o organizacji (Wyciąg)

Grupa Główna dla Gospodarki Wyżywienia i Rolnictwa w Izbie Centralnej dla Gospodarki Ogólnej w Generalnym Gubernatorstwie i Grupy Główne dla Gospodarki Wyżywienia i Rolnictwa w Izbach Okręgowych dla Gospodarki Ogólnej w okręgach otrzymują każdorazowo nazwę „Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo“, § 3 ust. 1 p. 2 rozporządzenia o utworzeniu Izb dla Gospodarki Ogólnej w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 3 marca 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 87) zmienia się w tej mierze.

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i Grupy Główne, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych dzielą się na grupy:

gospodarka rolna,
gospodarka żywienia oraz
technika robót rolnych.

Grupa gospodarka żywienia w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej dzieli się na związki główne:

gospodarka zbożem i paszą,
gospodarka ziemniaczana,
gospodarka ogrodnicza,
gospodarka cukrem i słodyszami,
gospodarka bydłem,
gospodarka jajami i drobiem,
gospodarka rybna,
gospodarka mlekiem i tłuszczem,
gospodarka browarna,
gospodarka artykułami spożywczymi,
rolnicze produkty uboczne,
zakłady gospodnie i restauracyjne.

Grupa gospodarka żywienia w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych dzieli się na związki:

gospodarka zbożem i paszą,
gospodarka ziemniaczana,
gospodarka ogrodnicza,
gospodarka cukrem i słodyszami,
gospodarka bydłem,
gospodarka jajami i drobiem,
gospodarka rybna,
gospodarka mlekiem i tłuszczem,
gospodarka browarna,
gospodarka artykułami spożywczymi,
rolnicze produkty uboczne,
zakłady gospodnie i restauracyjne.

Sind innerhalb der Gruppe Ernährungswirtschaft in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern Verbände genannter Art nicht errichtet, so kann nach Bedarf durch den Leiter der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer mit Zustimmung des Regierungskommissars der Zentralkammer an Stelle eines Verbandes eine Außenstelle des entsprechenden Hauptverbandes innerhalb der Gruppe Ernährungswirtschaft in der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern errichtet werden.

Rechtsnatur

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und die Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern, die Gruppen in der Zentralkammer und in den Distriktskammern sowie die Hauptverbände in der Zentralkammer und die Verbände in den Distriktskammern sind rechtsfähig.

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und die Hauptgruppen Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern führen ein Siegel gemäß § 6 der Verordnung über die Führung von Dienstsiegeln im Generalgouvernement vom 12. September 1941 (VBIGG. S. 545).

Mitgliedschaft

Alle Betriebe, Unternehmen und Unternehmer (natürliche und juristische Personen einschließlich der Unternehmen der öffentlichen Hand) der Ernährungs- und Landwirtschaft (§ 1 der Verordnung über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 23. November 1939 — VBIGG. S. 63, § 2 der Zweiten Verordnung zur Ergänzung der Verordnung vom 23. November 1939 über die Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement vom 24. Juli 1940 — VBIGG. I S. 228) sind kraft Gesetzes Mitglieder der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und in der örtlich zuständigen Distriktskammer.

Niederlassungen von im Deutschen Reich ansässigen oder von ausländischen Betrieben, Unternehmern und Unternehmen der Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement sind Mitglieder der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer.

Das gleiche gilt von nicht im Generalgouvernement ansässigen Betrieben, Unternehmern und Unternehmen der Ernährungs- und Landwirtschaft, die ohne Begründung einer Niederlassung im Generalgouvernement regelmäßig in der Ernährungs- und Landwirtschaft tätig sind. Bei Meinungsverschiedenheiten darüber, ob im Generalgouvernement regelmäßig eine ernährungs- und landwirtschaftliche Tätigkeit ausgeübt wird, entscheidet die Regierung des Generalgouvernement (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft).

Betriebe, Unternehmer und Unternehmen der Ernährungs- und Landwirtschaft, die nach Inkrafttreten dieser Verordnung ihre Tätigkeit beginnen oder beenden, haben dies bei der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer anzumelden und dieser die für die Feststellung der Mitgliedschaft notwendigen Auskünfte zu erteilen.

Die Mitgliedschaft bei der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer sowie bei der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer endet mit der dauernden Einstellung der die Mitgliedschaft begründenden Tätigkeit.

Aufgaben der Hauptgruppe

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und ihre Untergliederungen haben die Mitglieder nach den Weisungen der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft und ihren nachgeordneten Dienststellen fachlich zu beraten, zu betreuen und zur Mitarbeit an den Zielen der Regierung des GG. heranzuziehen.

Jeżeli wewnątrz grupy gospodarki żywienia w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych nie utworzono związków rodzaju wymienionego, to kierownik Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej może za zgodą Komisarza Rządu Izby Centralnej stosownie do potrzeby utworzyć wewnątrz grupy gospodarki żywienia w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych zamiast związku ekspozyturę odpowiedniego związku.

Charakter prawny

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i Grupy Główne, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych, grupy w Izbie Centralnej i w Izbach Okręgowych jak również związki główne w Izbie Centralnej i związki w Izbach Okręgowych posiadają zdolność prawną.

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i Grupy Główne, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych używają pieczęci według § 6 rozporządzenia o używaniu pieczęci służbowych w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 12 września 1941 r. (Dz. Rozp. GG. str. 545).

Członkostwo

Wszystkie zakłady, przedsiębiorstwa i przedsiębiorcy (osoby fizyczne i prawne łącznie z zakładami publiczno-prawnymi) gospodarki żywienia i rolnictwa (§ 1 rozporządzenia o gospodarce żywienia i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 23 listopada 1939 r. — Dz. Rozp. GG. str. 63, § 2 Drugiego rozporządzenia w celu uzupełnienia rozporządzenia z dnia 23 listopada 1939 r. o gospodarce żywienia i rolnictwie w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 24 listopada 1940 r. — Dz. Rozp. GG. I str. 228) są z mocy prawa członkami Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej.

Filie osiadłych w Rzeszy lub zagranicznych zakładów, przedsiębiorców i przedsiębiorstw gospodarki żywienia i rolnictwa w Generalnym Gubernatorstwie są członkami Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej.

To samo odnosi się do nieosiadłych w Generalnym Gubernatorstwie zakładów, przedsiębiorców i przedsiębiorstw gospodarki żywienia i rolnictwa, biorących regularnie czynny udział w gospodarce żywienia i rolnictwa bez założenia filii w Generalnym Gubernatorstwie. W razie różnicy zdań co do tego, czy w Generalnym Gubernatorstwie wykonuje się regularnie działalność gospodarki żywienia i działalność rolniczą, rozstrzyga Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Gospodarki Wyżywienia i Rolnictwa).

Zakłady, przedsiębiorcy i przedsiębiorstwa gospodarki żywienia i rolnictwa, którzy rozpoczynają lub kończą swoją działalność po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia, winni zgłosić to w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej i udzielić jej koniecznych informacji, niezbędnych dla stwierdzenia członkostwa.

Członkostwo kończy się w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej jak również w Grupie Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej z chwilą stałego wstrzymania działalności uzasadniającej członkostwo.

Zadania Grupy Głównej

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i jej pododdziały winny udzielać członkom fachowych rad według instrukcji Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa i podległych mu placówek służbowych, opiekować się nimi i powoływać do współpracy przy realizowaniu celów Rządu Generalnego Gubernatorstwa.

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer ist für den Bereich der Ernährungs- und Landwirtschaft die ausschließliche Vertretung aller Betriebe, Unternehmer und Unternehmen der Ernährungs- und Landwirtschaft im Generalgouvernement.

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in den Distriktskammern übernimmt auf dem Gebiete der Ernährungswirtschaft die Aufgaben und Befugnisse der Industrie- und Handelskammern sowie der Handwerkskammern.

Pflichten der Mitglieder

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und ihre Untergliederungen können die Mitglieder zur Mitarbeit heranziehen. Die Mitglieder haben den Weisungen, die die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und ihre Untergliederungen im Rahmen ihrer Aufgaben erteilen, Folge zu leisten sowie die für die Durchführung der Aufgaben der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft und ihrer Untergliederungen notwendigen Auskünfte zu geben.

Beiträge und Gebühren

Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer erläßt mit Genehmigung der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilungen Ernährung und Landwirtschaft und Finanzen) Beitrags- und Gebührenordnungen.

Rückständige Beiträge und Gebühren werden durch die Steuerämter zwangsweise beigetrieben.

Strafbestimmung

Wer es unternimmt, den Weisungen der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer und deren Untergliederungen zuwiderzuhandeln oder Auskünfte unrichtig oder unvollständig zu erteilen, wird mit einer Ordnungsstrafe bis zu 20 000 Zloty für jeden Fall der Zuwiderhandlung bestraft.

Den Strafbescheid erläßt der Leiter der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der Zentralkammer. Er kann die Strafbefugnis auf den Leiter der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer übertragen.

Gegen den Ordnungsstrafbescheid ist die Beschwerde zulässig. Die Beschwerde ist binnen zwei Wochen nach Zustellung des Strafbescheides bei der Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) einzulegen. Die Regierung des Generalgouvernements (Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft) entscheidet endgültig.

Die Ordnungsstrafe wird durch die Steuerämter zwangsweise beigetrieben.

Erscheint eine Ordnungsstrafe nicht ausreichend, so gibt der Leiter der Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft in der örtlich zuständigen Distriktskammer die Sache an die deutsche Anklagebehörde ab.

Das Gericht kann auf Gefängnis und auf Geldstrafe bis zu unbeschränkter Höhe erkennen.

Herstellung von Suppenerzeugnissen im GG

Für die Herstellung von Suppenerzeugnissen im Generalgouvernement wird die Einhaltung nachstehender Richtlinien für die Herstellung, Verpackung, Kennzeichnung, Lagerung und Verteilung angewiesen.

Verarbeitungsbetriebe, welche diese Richtlinien nicht beachten, insbesondere minderwertige Qualitäten dem Markt zuführen, werden nach den bestehenden Bestimmungen bestraft.

Herstellung

Es dürfen grundsätzlich hergestellt werden: Suppenwürzen, Brüherzeugnisse, kochfertige Suppen.

Die Erzeugung von Frucht- und süßen sowie flüssigen Suppen ist verboten.

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej jest dla zakresu gospodarki żywienia i rolnictwa wyłącznym przedstawicielstwem wszystkich zakładów, przedsiębiorców i przedsiębiorstw gospodarki żywienia i rolnictwa w Generalnym Gubernatorstwie.

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbach Okręgowych przejmują w dziedzinie gospodarki żywienia zadania i upoważnienia izb przemysłowo-handlowych jako też izb rzemieślniczych.

Obowiązki członków

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i jej pododdziały mogą powoływać członków do współpracy. Członkowie winni stosować się do instrukcyj, udzielanych przez Grupę Główną, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i jej pododdziały w granicach swoich zadań, jak również udzielać informacji, niezbędnych do wykonania zadań Grupy Głównej Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo i jej pododdziałów.

Składki i opłaty

Grupa Główna, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej wydaje za zezwoleniem Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Głównych Wydziałów Wyżywienia i Rolnictwa oraz Finansów) regulaminy składek i opłat.

Zaległe składki i opłaty ściągają przymusowo urzędy skarbowe.

Postanowienie karne

Kto przedsięwzięcie działania celem wykroczenia przeciw instrukcjom Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej i jej pododdziałów lub udziela informacji nieprawdziwych lub niewyczerpujących, podlega karze porządkowej do 20 000 złotych za każdy wypadek wykroczenia.

Orzeczenie karne wydaje kierownik Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej. Może on przenieść uprawnienie do karania na kierownika Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej.

Na orzeczenie karno-porządkowe dopuszczalne jest zażalenie. Zażalenie należy wnieść w przeciągu dwu tygodni po doręczeniu orzeczenia karnego do Rządu Generalnego Gubernatorstwa (Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa). Rząd Generalnego Gubernatorstwa (Główny Wydział Wyżywienia i Rolnictwa) rozstrzyga ostatecznie.

Karę porządkową ściągają przymusowo urzędy skarbowe.

Jeżeli kara porządkowa wydaje się niewystarczająca, to kierownik Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w Izbie Centralnej lub kierownik Grupy Głównej, Gospodarka Wyżywienia i Rolnictwo w miejscowo właściwej Izbie Okręgowej odstępuje sprawę niemieckiej władzy oskarżenia.

Sąd orzec może karę więzienia i grzywny do nieograniczonej wysokości lub jedną z tych kar.

Fabrykacja produktów zupnych w GG

Przy fabrykacji produktów zupnych w Generalnym Gubernatorstwie należy przestrzegać następujących linii wytycznych, dotyczących produkowania, opakowania, oznaczania, przechowywania i rozdziału.

Na zakłady przetwórcze, nie postępujące w myśl linii wytycznych, a zwłaszcza wypuszczające na rynek towar małowartościowy, nałożone będą kary według istniejących postanowień.

Fabrykacja

Zasadniczo wolno produkować: przyprawy do zup, buliony, konserwy zupne (suche zupy).

Zabrania się fabrykacji zup owocowych, słodkich oraz płynnych.

Bei der Herstellung dürfen nur verwendet werden:

für Suppenwürzen: Kasein, Quark, Hefe, Hefeextrakt, Preßrückstände der Speiseölgewinnung, entbitterte Lupinen, Gemüse- und Kräuterauszüge, Gewürze und zum Handel zugelassene Gewürzersatz,

für Brüherzeugnisse: eingedickte Suppenwürze, Gemüse und Kräuterauszüge, tierische und pflanzliche Fette, Fleischextrakt, Kochsalz, Gewürze usw.,

für kochfertige Suppen: genußtaugliche Erzeugnisse aus Getreide, Kartoffeln, vorbehandelten Hülsenfrüchten, Milch und Nährhefe;

Gemüse, Pilze, und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Gewürze bzw. deren Ersatz;

einwandfreie Fette tierischer oder pflanzlicher Herkunft; Suppenwürze, Fleischextrakt oder Hefeextrakt; Kochsalz.

Verboten ist die Verwendung von:

bei Suppenwürzen: Fleisch und Fett,

bei Brüherzeugnissen: Fleisch, Fett Kreatinin, Zucker, Sirup, Stärke, Gelatine, Pektin oder anderen Verdickungsmitteln, Farben oder Konservierungsmitteln,

bei kochfertigen Suppen: nicht hydrolisierter Knochenbrühe, anderen als den obenerwähnten Verdickungsmitteln, Konservierungsmitteln, wertlosen Füllstoffen, z. B. Schalenmehl u. dgl.

Die Fertigerzeugnisse müssen folgenden Anforderungen genügen:

Suppenwürze (in flüssiger Form):

spez. Gewicht	nicht unter	1,25 bei 15°
Gesamtstickstoff	nicht unter	3 %
Aminosäurestickstoff	nicht unter	1—1/2 %
Organische Stoffe	nicht unter	20 %
Natriumchlorid	nicht über	20 %

Brüherzeugnisse:

löslicher Stickstoff	nicht unter	3 %
Gesamtkreatinin	nicht unter	0,45 %
Kochsalz	nicht über	65 %
Feuchtigkeit	nicht über	6 %

Kochfertige Suppen:

Kochsalz	nicht über	15 %
Fett	nicht unter	4 %

Brühwürfel aus Fleisch dürfen nicht hergestellt werden.

Alle Herstellerbetriebe sind verpflichtet, zusammen mit der monatlichen Bestandsmeldung eine Analyse eines staatlich anerkannten Laboratoriums einzusenden, die die oben angegebenen Mindestanforderungen bestätigt. Die zu diesen Analysen verwandten Durchschnittsmuster der Erzeugung müssen von einem vereidigten Probezieher mit entsprechender Tatbestandsaufnahme gezogen sein.

Verpackung

Alle Suppenzeugnisse sollen grundsätzlich nur in Großpackung, also in loser Ware, geliefert werden. Während für Suppenwürzen zweckmäßig Glasballons zu verwenden sind, müssen Brüherzeugnisse in Blecheimern verpackt werden. Kochfertige Suppen können ebenfalls in Blecheimer oder Holz- und Pappkübel sowie in mit Pergamin ausgeschlagene dreifache Papierbeutel abgepackt werden.

Insbesondere sollen bereits einmal gebrauchte Marmeladeneimer Verwendung finden.

Kennzeichnung

Außer der Kennzeichnung „Suppenwürze“, „Brüherzeugnisse“ und „Kochfertige Suppen“ muß bei den letztgenannten noch die Geschmacksart angegeben werden (z. B. „Linsensuppe“, „Tomatensuppe“ usw.).

Auf jeder Verpackung ist das genaue Brutto- und Nettogewicht anzugeben.

Der Name des Herstellers muß mit genauer Anschrift auf jeder Verpackung deutlich ersichtlich sein.

Do fabrykacji używać wolno wyłącznie:

do przypraw do zup: kazeiny, twarogu, drożdży, ekstraktu drożdżowego, wyciągów uzyskanych z fabrykacji oleju jadalnego, odgoryczonego łubinu, wyciągów z jarzyn i ziół, korzeni, oraz dopuszczonych do sprzedaży w handlu korzennych artykułów zastępczych,

do bulionów: zgęszczonych (skondensowanych) przypraw do zup, wyciągów z jarzyn i ziół, tłuszczu zwierzęcego i roślinnego, ekstraktu mięsnego, soli kuchennej, korzeni itd.,

do konserw zupnych: zdatnych do spożycia przetworów zbożowych, ziemniaków, przetworów z płodów strączkowych, mleka i drożdży,

jarzyn, grzybów, oraz wyprodukowanych z nich przetworów, jak również korzeni względnie ich artykułów zastępczych;

nieograniczonego tłuszczu pochodzenia zwierzęcego i roślinnego;

przypraw do zup, ekstraktów mięsnych i drożdżowych; soli kuchennej.

Zabrania się używania:

do przypraw do zup: mięsa i tłuszczu,

do bulionów: mięsa, tłuszczu, kreatyniny, cukru, syropu, skrobi, żelatyny, pektyny oraz innych środków zgęszczających, barwików lub środków konserwujących,

do konserw zupnych: niehydrolizowanego bulionu z kości, innych artykułów zgęszczających, niż wymieniono powyżej środków konserwujących, bezwartościowych składników balastowych, jak np. mączki z łusek.

Produkty gotowe powinny odpowiadać następującym wymaganiom:

przyprawy do zup (w postaci płynnej):

ciężar właściwy	nie niżej	1,25 przy 15°
azot ogólny	nie niżej	3 %
azot związków aminowych	nie niżej	1—1/2 %
substancje organiczne	nie niżej	20 %
chlorek sodu	nie ponad	20 %

buliony:

azot rozpuszczalny	nie niżej	3 %
kreatynina ogólna	nie niżej	0,45 %
sól kuchenna	nie ponad	65 %
wilgoć	nie ponad	6 %

konserwy zupne:

sól kuchenna	nie ponad	15 %
tłuszcz	nie niżej	4 %

Kostek bulionowych nie wolno sporządzać z mięsa.

Wszystkie zakłady przetwórcze zobowiązane są do przesyłania, wspólnie z miesięcznym wykazem zapasów, analizy wykonanej w uznanym urzędowo laboratorium, która potwierdziłaby spełnienie minimalnych wymagań, podanych powyżej. Próbkę przeciętną, z których wykonano analizy, winien pobrać zaprzysiężony próbkarz, przy czym sporządzić należy odpowiedni protokół

Opakowanie

Wszelkie wyroby zupne winno się dostarczać zasadniczo tylko w opakowaniu hurtowym, a więc jako luźny towar. Do przypraw do zup używać należy balonów szklanych, na buliony zaś wiader blaszanych. Konserwy zupne dostarczać można w wiadrach blaszanych, drewnianych lub papowych oraz w potrójnych torebkach papierowych wyłożonych pergaminem.

Na opakowanie nadają się zwłaszcza użyte już raz wiaderka z marmolady.

Oznaczenie

Prócz oznaczania „przyprawy do zup“, „buliony“, oraz „konserwy zupne“, należy przy tych ostatnich podać również rodzaj smaku (np. „grochówka“, „zupa pomidorkowa“ itd.). Na każdym opakowaniu podać należy ciężar netto i brutto.

Die Angabe von Verwendungsvorschriften ist ebenfalls notwendig.

Die Kennzeichnung ist grundsätzlich in deutscher Sprache zu halten; neben dieser ist die polnische Beschriftung zulässig.

Lagerung

Zur Lagerung sind besondere saubere, trockne und kühle Räume mit möglichst gleichmäßiger Temperatur und guter Lüftungsmöglichkeit zu benutzen.

Verteilung

Die gesamten fertigen Bestände sind monatlich der Landwirtschaftlichen Zentralstelle bzw. deren Distriktstellen abzuliefern bzw. durch die Herstellungsbetriebe — nicht durch den Handel — auf Lager zu nehmen, und zu jedem Monatsende auf besonderen Listen in doppelter Ausfertigung der Landwirtschaftlichen Zentralstelle, Geschäftszentrale, zu melden.

Erleichterungen im Güter- und Tierverkehr

Die Eisenbahn-Verkehrsordnung für das Generalgouvernement (EVOGG), die am 1. Januar 1942 im Altgebiet des Generalgouvernements eingeführt wurde, ist seit dem 1. November auch im Distrikt Galizien in Kraft gesetzt. Die dort seit der Betriebsübernahme durch die Ostbahn bestehenden eisenbahnrechtlichen Einschränkungen fallen damit weg. Dies hat besonders zur Folge, daß auch für den Verkehr in und mit Galizien die Haftung für Verlust und Beschädigung der Güter und die Beförderungspflicht im Rahmen der bisher für das Altgeneralgouvernement geltenden Bestimmungen übernommen wird. Ebenso sind künftig Nachnahmen und nachträgliche Verfügungen zulässig. Während bisher die Fracht für Sendungen nach Galizien auf dem Versandbahnhof und für Sendungen aus Galizien auf dem Bestimmungsbahnhof bezahlt werden mußte, hat künftig der Versender hinsichtlich der Frachtzahlung dieselbe Freiheit wie im Binnenverkehr des Altgeneralgouvernements.

Mit dem gleichen Zeitpunkt werden auch die Einschränkungen aufgehoben, die bisher im Verkehr zwischen der Deutschen Reichsbahn (einschließlich Protektorsbahnen) und dem Distrikt Galizien bestanden, so daß künftig eisenbahnrechtlich und hinsichtlich der Frachtzahlung kein Unterschied mehr zu machen ist zwischen Bahnhöfen in Galizien und Altgeneralgouvernement und die Ostbahn den anderen Bahnen gegenüber als einheitliches Gebilde in Erscheinung tritt. Von besonderer Bedeutung ist dabei, daß im Verkehr zwischen Galizien und dem Reich (u. Protektorat) die volle Haftung nach der Eisenbahn-Verkehrsordnung des Reiches übernommen wird.

Weiterhin werden am 1. November die Vorschriften über die nur bedingt zur Beförderung zugelassenen Güter (feuer- und explosionsgefährliche, ätzende Stoffe und dgl.) vereinfacht. Während bisher bei der Annahme und Beförderung dieser Güter die teilweise strengeren Bestimmungen des Internationalen Übereinkommens über den Eisenbahnfrachtverkehr maßgebend waren, werden künftig sowohl innerhalb der Ostbahn als auch im Verkehr mit dem Reich und dem Protektorat die einfacheren Bestimmungen der deutschen Eisenbahnverkehrsordnung angewendet. Die damit erreichte Vereinfachung und Vereinheitlichung bedeutet für den Verfrachter eine erhebliche Erleichterung.

Der neue Bahnhofstarif der Ostbahn, der ebenfalls am 1. November in Kraft tritt, enthält zum ersten Male auch die Bahnhöfe im Distrikt Galizien mit Angabe ihrer Besonderheiten und Abfertigungsbeschränkungen und gibt über viele Fragen, wertvolle Aufschlüsse.

Am gleichen Tage treten bei der Ostbahn neue Bestimmungen über die Begleitung von Gütern und Tieren durch Beauftragte des Absenders in Kraft. Der Kreis der Güter, für die Begleitung vorgeschrieben oder zugelassen ist, wurde erheblich erweitert. Der erste Begleiter wird kostenlos befördert, für jeden weiteren ist das normale Fahrgeld zu zahlen.

Nazwa firmy wytwórczej wraz z dokładnym adresem winna znajdować się na każdym opakowaniu.

Należy podać sposób użycia.

Oznaczenie ma być zasadniczo wypisane w języku niemieckim, dopuszczalny jest też obok niego napis w języku polskim.

Przechowywanie

Produkty żupne przechowywać należy w czystych, suchych i chłodnych ubikacjach o możliwie równomiernej temperaturze i dobrych możliwościach przewietrzania.

Rozdział

Całkowite gotowe zapasy odstawić należy co miesiąc do Centrali Rolniczej, względnie jej Placówek Okręgowych lub przechowywać w magazynach zakładów przetwórczych — nie w handlu — i zgłaszać je z końcem każdego miesiąca na osobnych formularzach w podwójnym wykonaniu w Zarządzie Głównym Centrali Rolniczej.

Ułatwienia przy przewozie towarów i zwierząt

Regulamin Ruchu Kolejowego dla Generalnego Gubernatorstwa (EVOGG) wprowadzony na terenie dotychczasowego Gubernatorstwa 1 stycznia 1942, obowiązuje obecnie od dnia 1 listopada również na obszarze Okręgu Galicji. Odpadają tym samym ograniczenia prawno-kolejowe istniejące od przejęcia ruchu na tym terenie przez Kolej Wschodnią. Pociąga to za sobą w szczególności przyjęcie odpowiedzialności za zaginięcie i uszkodzenie towaru oraz obowiązek przewozu ze strony kolei — także w obrocie wewnątrz Galicji, jako też i — z Galicji, w ramach dotychczas obowiązujących na terenie dawnego Generalnego Gubernatorstwa postanowień. Również przesyłki za pobraniem i późniejsze zlecenia nadawcy będą odtąd dopuszczalne. Podczas gdy dotychczas przewoźnie musiało się opłacać na stacji nadawczej przy przesyłkach do Galicji, zaś na stacji odbiorczej przy przesyłkach z Galicji, w przyszłości nadawca będzie miał swobodę co do miejsca płatności, tak jak w obrocie wewnętrznym w dawnym Generalnym Gubernatorstwie.

Równocześnie odpadają ograniczenia istniejące dotąd w obrocie między Rzeszą (z kolejami Protektoratu włącznie) a Galicją, tak że w przyszłości nie będzie różnicy pod względem prawno-kolejowym co do opłat przewozowych pomiędzy stacjami galicyjskimi, a stacjami dawnego Generalnego Gubernatorstwa, zaś Kolej Wschodnią występującą odtąd wobec innych kolei jako instytucja jednolita. Szczególne znaczenie posiada przy tym pełna odpowiedzialność kolei w obrocie między Galicją a Rzeszą (z Protektoratem włącznie), według Regulaminu Ruchu Kolejowego Rzeszy Niemieckiej (EVO).

Ponadto od 1 listopada uproszczone zostały przepisy dotyczące towarów jedynie warunkowo do przewozu dopuszczonych (materiały palne, wybuchowe, żrące itd.). Podczas gdy dotąd obowiązywały przy przewozie takich towarów przepisy bardziej rygorystyczne Międzynarodowej Konwencji Kolejowej, w przyszłości stosowane będą prostsze przepisy niemieckiego Regulaminu Ruchu Kolejowego. Osiągnięte przez to uproszczenie i ujednoczenie stanowi znaczne ułatwienie dla nadawcy.

Nowa taryfa przewozowa Kolei Wschodniej, również obowiązująca od 1 listopada obejmuje po raz pierwszy dworce kolejowe Okręgu Galicji, z podaniem ich właściwości i ograniczeń przy odprawie — oraz zawiera cenne wyjaśnienia w kwestiach, które dotąd w sferach nadawców były niejasne.

Tegoż dnia wchodzi w życie nowe postanowienia o konwojowaniu towarów i zwierząt przez osoby wysyłane przez nadawcę. Rozszerzono znacznie zakres towarów, dla których konwój jest przepisany wzgl. dozwolony. Pierwszy konwojent korzysta z bezpłatnego przejazdu, za każdego następnego należy uiścić normalną opłatę pasażerską.

Aus dem SPÓŁDZIELCO

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 21 vom 10. November 1942

Die Bedeutung der genossenschaftlichen Schafhaltung für den Obstbau kann nicht genug betont werden. Abgesehen davon, daß die Schafhaltung wieder in jedes Dorf gehört, weil dadurch die ländliche Selbstversorgung mit Wolle gefördert wird, ist doch der genossenschaftliche Zusammenschluß einzelner Schafhalter günstiger. Man kann aus einzelnen Stücken eine Herde bilden und einen fachlich bewährten Schafmeister für das ganze Jahr anstellen. Die Vorteile, die das Genossenschaftswesen allen Einrichtungen der Landwirtschaft brachte, sollen auch einem besonders während der Kriegszeit wichtigen Betriebszweig nicht vorenthalten bleiben. Der Leitartikel der besprochenen Folge der Genossenschaftszeitung des Revisionsverbandes will diese Gedanken den Genossenschaften verwandt machen und sucht die besonderen Vorteile der Schafzucht überhaupt klarzustellen.

Der „goldene Fuß“ des Schafes war schon seit langer Zeit ein bekannter Begriff. Man verstand darunter den Tritt einer weidenden Schaferde, der dem grünen Rasen und überhaupt jedem Hutungsgelände den notwendigen festen Bodenschluß verleiht und dadurch gleichzeitig tierische und pilzartige Schädlinge in ihrer natürlichen Entwicklung und Ausübung des Vernichtungswerkes beeinträchtigt. Gerade der letzte Gesichtspunkt, die Schädlingsbekämpfung, die vor Jahren fast ausschließlich der weidenden Schaferde gehörte, ist auch heute von nicht geringer Bedeutung. Das gilt vor allem für den Obstbau. Einen ganz erheblichen Teil des Obstbaus finden wir in großen Obstplantagen und an den Straßen. Hier ist es der Schafhaltung sehr wohl möglich einzugreifen, zumal unter den Bäumen die Grasnarbe die einzige Nutzungsmöglichkeit bietet. Genau wie auf Wiesen und Weiden fördert zeitige Schafhaltung im Frühjahr auch das Grünland unter den Obstbäumen. Sie kann bis etwa zweite Hälfte April dem wachsenden Gras keinen Schaden bringen, im Gegenteil sie verursacht, daß der Nährstoffgehalt des ersten Schnittes erhöht wird. Nach dem ersten Grasschnitt ist es von Vorteil, wieder für kurze Zeit die Schaferde unter die Obstbäume zu führen. Dadurch wird das im zweiten Schnitt überhandnehmende Unkraut in seiner Entwicklung gehemmt. Nach dem Herbstschnitt kann die Herde ohne zeitliche Beschränkung unter den Obstbäumen gehütet werden. Das Graswachstum, die Bodennutzung, auf die wir bei den meisten Obstgärten nicht verzichten können, wird in seinem Anfall nur gesteigert. Aber auch für den Obstbaum bedeutet die Schafhaltung eine wirksame Mithilfe im Kampf gegen Insekten und Würmer, welche als ausgesprochene Obstschädlinge bekannt sind. Fast alle diese Obstschädlinge müssen ein- oder mehrmals während ihrer längeren Entwicklungszeit den Erdboden aufsuchen. Hier erwischt sie dann als Ei, Larve, Puppe oder auch als vollentwickeltes Insekt der Tritt des Schafes, der bekanntlich schwerer als Walzendruck im Bruchteil einer Sekunde auf der Erde ruht. Der Artikel gibt folgend fast alle gefährlicheren und bekannten Obstschädlinge an, welche durch das weidende Schaf vernichtet werden. Diese Vorteile der Schafhaltung sind im allgemeinen zugänglich. Ohne Genossenschaftsherde läßt sich aber die Beteiligung jedes, auch kleinsten Bauernhofes nicht denken. Darum gehört eben dieser Zweig der landwirtschaftlichen Tierzucht in das Gebiet des Genossenschaftswesens.

Der zweite Artikel behandelt die Haftung eines Mitgliedes der Genossenschaft und die Haftung der Genossenschaft selbst. Die Haftung eines Mitgliedes war nämlich in der ursprünglichen Fassung des polnischen Genossenschaftsgesetzes insofern nicht klargestellt, als es an ausdrücklicher Bestimmung fehlte, ob das Mitglied nur der Genossenschaft selbst oder mithin auch dem Gläubiger der Genossenschaft unmittelbar haftet. Zwar hat die Reformierung des Gesetzes im Jahre 1934 einigermaßen abgeholfen, doch ist diese Angelegenheit im Licht des Gesetzes auch heute noch nicht im ganzen klar. Die Abhandlung enthält eine eingehende Auseinandersetzung der Frage und glaubt die Feststellung machen zu können, daß die in vielen anderen Bestimmungen des Gesetzes, wenn auch nicht in der die Haftung der Mitglieder betreffenden, die Tendenz ersichtlich ist, daß das Genossenschaftsmitglied nur der Genossenschaft gegenüber und nicht dem Genossenschaftsgläubiger unmittelbar haftet.

In der Spalte „Verbrauchergenossenschaften“ befinden sich folgende Berichte: über die Devisenanordnung betr. Umsatz mit Gartenerzeugnissen, Arten von Kleinverkaufspreisen (Höchstpreise, feste Preise, besonders festgesetzte Preise, Waren ohne bestimmte Preise und Allgemeines), Mineralölmonopol, Papier und Papierwaren.

Der Teil „Genossenschaftswesen in aller Welt“ enthält Berichte über das Genossenschaftswesen im Elsaß, in Serbien, Kroatien, Griechenland, Rumänien. In allen Ländern Europas ist eine neue Entwicklung der Genossenschaften zu verzeichnen. Besonders aber läßt sich in den südosteuropäischen Staaten ein bisher nicht erlebter Aufstieg der landwirtschaftlichen Genossenschaft beobachten, die auch von seiten der Staatsbehörden als entscheidender Faktor in der Erfassungs- und Ernährungspolitik anerkannt wird.

Die „Amtlichen Bekanntmachungen“ bringen Besprechungen und Erläuterungen folgender Themen: Die Hauptgruppe Ernährungs- und Landwirtschaft, Vereinfachung in der Verwaltung, Papiersparen, Gewerbesteuer im Distrikt Galizien, Zulassung von Kraftfahrzeugen, Einnahme von Grundstücken durch die Ostbahndirektion, Metalle und Metallwaren (Lagerung, Lagerbücher, Anmeldepflicht von Vorräten), Preise für Gänsefleisch, Höchstpreise für Obst und Gemüse im Distrikt Radom.

Die Spalte „Rechtsberatungen“ eröffnet ein Aufsatz über den Rechtsbegriff der Arbeit. Hierin wird vor allem die Rechtslage erörtert, welche der Arbeitsvertrag inmitten anderer Dienstverträge einnimmt. Die betreffenden Bestimmungen des polnischen Gesetzbuches für Schuldverhältnisse werden besprochen und erläutert, außerdem Motive verschiedener Gerichtsurteile. Wie aber überall im Leben, kann die Rechtsnorm nur selten mit der Entwicklung der Begriffe und der Tatsachen Schritt halten. Während das Recht die Arbeit immer noch als Ware behandelt, hat der soziale Begriff „Arbeit“ eine gewaltige Evolution erfahren. Wenn der Aufsatz auch nur den Rechtsbegriff behandelt, kann sich der Leser des Gedankens nicht erwehren, daß die Arbeit im Leben der Völker schon ein weit höher entwickelter Wert geworden ist, als ihm das heutige Recht Rechnung trägt.

Außerdem kommt hier noch ein Aufsatz über die Versicherungen des Genossenschaftsvermögens in Erscheinung. Die Spalte wird mit dem Steuerkalender abgeschlossen.

Der Teil „Rechnungswesens der Genossenschaften“ enthält eine Besprechung der Abnutzungsabsetzung. Es kommt nämlich öfters vor, daß die Genossenschaften die direkte Abschreibung vornehmen. Die Deutsche Prüfungsdienststelle beim Revisionsverband der Genossenschaften im Generalgouvernement bringt den Wunsch zum Ausdruck, alle Genossenschaften darauf aufmerksam zu machen, daß die

Abnutzungsabsetzungen nur durch die Gründung eines Amortisationsfonds geschehen dürfen.

Die „Verbandschrouik“ gibt ausführliche Auskunft über die Schulungskurse, die in dem laufenden Geschäftsjahr veranstaltet werden. In diesem Jahr werden drei Arten von Lehrgängen geführt: Kurse 1. Grades für Angestellte und Anwärter, Kurse 2. Grades für Angestellte und verschiedene Fachkurse.

Registeranzeigen der Genossenschaften schließen die Nummer.

Vergeudet keine Rohstoffe! Nahrungsgüter sind Allgemeingut!

PEKASSON
Finanz- und Lohn-
**Durchschreib-
Buchhaltung**
für alle Kontenrahmen



Überraschende Einfachheit! Leicht fä-
hlich für jedermann! Vollendete Lösung
der Kontenrahmen-Vorschritten!

PAUL KLEPSCH & SOHN
Großdruckerei
für das gesamte Durchschreibwesen:
BISCHOPSWERDA, SA. 14/49
Werbende Mitarbeiter gesucht!

Zum baldigen Antritt eine zu-
verlässige Köchin in Jahres-
stelle gesucht. Kost und Wohn-
ung im Hause. Angebote mit
Gehaltsansprüchen, Zeugnisab-
schriften erbeten an Bahnhofswirtschaft Erkner, Berlin.

FETTABSCHIEDER
zur wirtschaftlichen Fettrück-
gewinnung aus Spülwasser
in eisensparender Beton-Guß-
Verbundkonstruktion. Lieferung
und unverbindliche Beratung
durch
KARL MEISEL,
Eisengroßhandlung
Dresden-A. 36, Mügelner Str. 18.
Telephon: 691446

Selbständiger Koch aus gutem
Hause f. die erstrangige Theater-
Gaststätte in Posen zu sofort
oder später gesucht. Angebote
an Theater-Gaststätte, Inhaber:
Sigismund Lindholf, Posen.

Tüchtiges, umsichtiges, perfek-
tes **Büfemfrütlein** für bald oder
späteres Konditorei u. Kaffee-
haus Hermann Engemann, Coll-
bus, Dresdener Straße Nr. 115.

Suche für meine Gaststätte
einen tücht. Alleinkoch, (Hilfs-
personal vorhanden), einen zu-
verl. ahl. Hausdiener, ein **Büfem-
frütlein**, Steno und Schreib-
maschinenkenntnisse, sowie etw-
ige Haus- und Küchenmädchen,
zum sofortigen Antritt. Schriftl.
Bewerbung an „Radeberger
Bierhallen“, — Dresden-N. 6.
Hauptstraße 11, erbeten.

Suche eine Hausgehilfin nicht
unter 20 Jahren (zweites Mäd-
chen vorhanden), welcher an
Familienanschluss und Dauerstel-
lung gelegen ist, nach dem
herrlichen Thüringerland. Koll-
egenlocher bevorzugt, jedoch
nicht Bedingung. Angebote an
Deutsches Haus, Göhnitz i. Thü-
ringen. Reisegeld wird vergütet.

Köchin, die selbständiges Ar-
beiten gew. ist, sucht baldigst
Gaststätte Haus der Landwirte,
Allenburg (Thür.), Welbermarkt.
Zeugnisabschr. m. Bild erb.

„Lebensmittelvertrieb“ für Groß-
küchenbedarf wünscht Angebote
in allen einschlägigen Artikeln.
Oeff. Angebote unter Chfr. Em.
295 an den Agrarverlag, Krakau,
Nürnbergstr. 5a.

Für meine Bahnhofsgaststätte
suche ich sofort oder später
1 **Büfemfrütlein**, 1 **Büfemfrütlein**
und 1 **Küchenhilfe** in Jahres-
stellung. Zeugnisabschriften,
Bild und Gehaltsforderung zu
richten an Walter Puchert,
Zinnowitz a. Usedom, Ostseebad.

Wäschebeschleügerin zum 15.
Oktober oder später gesucht.
110 Betten, Jahresstellung.
Zeugnisabschriften mit Lichtbild,
Gehaltsansprüchen, Arbeitsmit-
genehm. erbeten an Sanatorium
Kurheim, Bad Tölz, Oberb.



HAUPTNER
Tierzucht-Geräte
Ohrmarken
und andere Tierkennzeichen
Sonderliste 616 kostenfrei.

H. HAUPTNER · BERLIN NW7

Benutzen Sie
Michael Stempel
R2KO

Alum.-Brotstempel

in gegossener Ausführung: Einzelstempel und auswechselbare, mit und ohne
Sortenbezeichnung; Datumstempel für
Tage od. Tage und Monate, in Einzel-
stempel u. auswechselbar, Namenstempel

C. Michael, Metallgießerei
Seesdorf Wismar.

**Sackband
Sadstropfzwirn**
laufend lieferbar
Wilhelm Griedinger
Raut-Zentrale
Neu-Ulm-Donau

Hubwagen
Gerhard Schreiber
Transportgerä-
tefabrik
Aachen

**ASTRA-
ZAHNRÄDER**
Jeder Art und
Verzahnung eingeg. Radkörper
25jähr. Erfahrung! Präzise, schnell, preiswert

„ASTRA“ Zahnradfabrik, DRESDEN-A. 49
Ruf Nr. 30122/3402 - Schlichtach 539

MŁYŃSKIE MASZYNY
kaszemie, żelazniki, artykuły, projekty budowy
młynów, schematy przemiałów, fachowe porady
techniczne itp.

MURO TECHNICZNE (dla przemysłu młynskiego)
M. PAZASZEWSKI
Warszawa, Al. Jerozolimskie 29, m. 8. tel. 827-01

Były kierownik techniczny Wytwórni Maszyn Młyn-
skich — „Zakładów Przemysłowych Inż. Pz. Pa-
żasowski i S-owie w Rogoźnie”. — Pachowcy, techni-
cy, monterzy na tygodnie.

*Korzystaj z książek
Biblioteki Rolniczej!*

M I C R O B I N

für Obst

dla owoców

A B A C T E R I N

für Gemüse

dla jarzyn

G E F E S I N

für technische Zwecke

dla celów technicznych

und andere Konservierungs-
mittel lieferti inne środki techniczne
dostarcza**Gesellschaft für Sterilisation, Oskar Marr**

Berlin SO 16, Engeldamm 48

Wir beraten Sie kostenlos.

Informacji udzielamy bezpłatnie

PIEKARNIA**Aleksander Kobus****GARWOLIN**

ul. Sienkiewicza 13

SCHOKOLADEN- und ZUCKERWARENFABRIK

CZESŁAW TWAROWSKI & Co.

G. m. b. H.

Warschau-Prag

Stalowastr. 67 • Tel. 10.25-06

FABRYKA UKRÓW i CZEKOLADY

CZESŁAW TWAROWSKI i Ska

Sp. z o. o.

Warszawa-Praga

ul. Stalowa 67 • Tel. 10.25-06

Bäcker - Spezial - Berufskleidung!(Hosen, Jacken (Massarbeit), Schürzen) ferner Kiependecken
Spritzbeutel etc. liefert nach wie vor**PAUL SAPPELT, Magdeburg, Stein Str. 9-10**

Schliessfach 6.

**WSZYSCY GRAMY
W LOT. O LICZBOWE**

Już od kilku miesięcy gra ludność Generalnego Gubernatorstwa, a zwłaszcza mieszkańcy większych miast, jak Krakowa, Warszawy, Lublina, Lwowa, Radomia, z zapałem i z wielkim zainteresowaniem w Lotto Liczbowe. Z zapartym oddechem oczekują szerokie masy grających na wynik cięgnięcia w niedzielę, 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 sławiają na numery, które nieraz im się w snach objawiły, lub które wyczytali w sennikach.

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

*Łooszczędny,
jeden złoty!*

bardziej różnorodnego rodzaju gry, tym pewniejsze i liczniejsze możliwości wygrania. Ponieważ Lotocięgnięcie 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 sławkę. 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 sławkę, 50-krotną sławkę wygrać można, jeżeli oprócz numeru odgadnie się i kolejność jego wylosowania.

Przy odgadnięciu 2 numerów wygrywa się 100-krotną sławkę — gdy zaś odgadnie się wszystkie trzy numery, wysokość wygranej wynosi 3.600-krotną sławkę.

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy

złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

Blitzschnelle Informationen über die Spielbedingungen, die Höhe der Gewinne und die Teilnahme an jeder LOTTO-KOLEKTUR

Marmelade

Obstkonserven

Obstsäfte

Zuckerwaren

Waffeln

Fruetilla

G. m. b. H. Sp. z ogr. odp.

Radom, Wernersk. 31.

Fernsprecher: 11-14

Wahlschrift: Fruetilla



Marmelada

Konserwy owocowe

Soki

Wyroby cukrowe

Wafle

Alt-Korke kauft
jeden Posten gegen sofortige
Zahlung
neue Korke liefert
Korken-Meier
Hersbruck, Bayern
Fernruf 284


Gesucht wird eine Bei-
köchin und Küchengehilfin,
Hotel Krone, Unteruhldin-
gen (Bodensee).

Tüchtiger Alleinkoch oder
Köchin in Jahresstell. für
baldigst gesucht. Zeugnis-
abschriften und Gehaltsan-
spr. erbeten an Hotel
Bender, Darmstadt.

Zwei tüchtige Küchenge-
hilfinnen gesucht. Wiener
Cafe, Hildesheim.

Suche für sofort Büfettfräu-
lein, auch Anfängerin. W.
Schulz, Bahnhofswirtschaft,
Walsrode, Hannover.

HOTELHERDE



Johannes Hezinger
Cilmittschau, Schulzenplatz 1-3
Sachsen Tel. 2118, 2218
HotelherdFabrik

Junge Köchin oder Bekö-
chin und 2 Hausgehilfinnen
für Provinzhofel wird für
sodot eingestellt. Offerlen
mit Zeugn. und Gehalts-
ansprüchen an Hotel Dam-
hirsch, Eberswalde.

Wirtschafterin (Mitarbeite-
rin), umsichtig, erfahren,
sucht in Jahres- und Ver-
trauensstellung Burgkeller-
Gaststätten Leipzig C 1,
Naschmarkt 1-3.

Suche Mädchen mit etwas
Kochkenntn. z. Unterslüt-
zung der Hausfrau. Hotel
Tannengrund, Laufenthal. I.
Harz.

Köchin in Jahresstellung
gesucht. Angeb. mit Ge-
haltsansprüchen u. Zeugnis-
abschr. an Hauptbahnhofs-
gaststätten Lonsberg an
der Warthe.

Hotel-Rechnungs-Durch-
schreibe-Bücher für über-
nachtende Gäste mit bester
Kontrolle für den Inhaber.
Erspar. d. Führ. weiterer
Bücher. Fritz Walter, Mag-
deburg-N., Morgenstraße 6

Tüchtige 1. Köchin (Mam-
sell) für lebhaften, modern
eingerichteten Küchenbe-
trieb für sodot gesucht.
Hauptbahnhof - Gaststätte
Nordhausen.

Wir suchen zum möglichst
baldigen Eintritt tüchtige
Kaffeeköchin sowie einige
Zimmermädchen. Gefl. Of-
ferlen erbeten an Grand-
hotel Nürnberg.

Hausdiener
für sodot oder später ge-
sucht. Sanatorium Kurheim,
Bad Tölz, Oberb.

Därme
gelazen und getrocknet
aller Art zu kaufen gesucht.
Wir liefern sämll. Meische-
reibedarfsartikel.
Wiedemann & Söhne,
Fleischereibedarfsart. Groh-
handel u. Darmsortieranstalt,
Augsburg, Humboldtstr. 31

Tüchtige und zuverlässige Büfett-
Kassiererin für sodot od. später
gesucht. Jahresstellung. Ange-
bote mit Gehaltsansprüchen er-
beten an Kaffee-Restaurant
Georgs-Palast, Hannover.

Tüchtigen Alleinkellner u. Koch-
scholarin stellt sodot ein Sport-
hotel Finkenburg, Zschopau (Erz-
gebirge).

Jüngere Köchin in Dauerstell.
gesucht. Bildangebote mit Ab-
schriften u. Nettoanspr. Kur-
hotel, Bad Hersfeld.

Suche möglichst zu sodot eine
ältere, zuverlässige, gut ke-
chende Mamsell oder Köchin
sowie 1 Stütze mit Kochkennt-
nissen. H. Schulz, Gasthof
„Zum Deutschen Kaiser“, Schwe-
rfn i. M., Schloßstraße 31.

Suche zum 1. November Mam-
sell oder Kochstütze, Hausgehil-
finnen, Reise frei. Gasthaus
Alle Münze, Goslar.

Bauk laufend auch mit aus-
genutzter Grohhandelsspanne:
Muschellfleisch und sämll. freie
Fischzergelasse; Fahgemüse,
alle Sorten Gurken, sauer, Senf-
gurken, Gurkenabschnitte, gew.
Möhren, Sellerie, Kohlrabi, To-
matenzergelasse, Kürbis süß-
sauer, gew. Pilze, Pflzmehl,
Suppenwürze, Gemüsesalat,
Pflz Brinkmann, Feinkosthaus
Osterode (Harz). Fernruf 220.

Arno Staudte & Co.
Dresden A 19
Spezialfabrik giftfreier Far-
ben und konzentrierter
Fruchtaromen für Nahr-
ungs- und Genussmittel.

Wir suchen
laufend zu kaufen: Sauer-
boh. Gurken, Rote Bete, Toma-
tenmark, Kohlrabi und andere
Gemüse sowie Obstpulpe.
Schmidt & Co., Kolon.-Groh-
handl. Königsberg (Pr.), Sei-
lerstr. 10-13. Telaph. 4 42 80/81.

Suche für sodot Mamsell, an
selbständiges Arbeiten gewöhnt,
Bitte um Gehaltsansprüche und
Zeugnisabschr. Hotel Goldener
Löwe, Demou-Rohlau, Hplm-
Leeper-Str. 113

Für meine Bahnhofsgaststätte su-
che ich eine selbständige Kö-
chin in Jahresstellung sowie
eine Beköchin und ein perfektes
Servierfräul. 10 v. H. Angebote
mit Gehaltsforder. an Bahnhof-
gaststätte Lübben im Spreewald
Paul Wolf.

Durch das Fehlen unserer
erstklassigen
STEGI-LIKÖRE
liefern wir jetzt unser
schmackhaftes
Heißgetränk STEGI-6L066
Stellinger Getränke-Industrie
G. m. b. H.
Hamburg - Stellinger

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

GEGRÜNDET 1856



ROK ZAŁOŻENIA 1856

G.m.b.H. FELIKS PAWŁOWSKI Sp. z o.o.

BE- UND VERARBEITUNGSBETRIEB
FÜR MARMELADE + KUNSTHONIG
und FRUCHTGELEE

ZAKŁADY WYTWÓRCZE MARME-
LADY, MIODU SZTUCZNEGO
i GALARETEK OWOCOWYCH

WARSCHAU-OKĘCIE, Krakauer Allee 2

WARSZAWA-OKĘCIE, Aleja Krakowska 2

Warsztat Mechaniczny
narzędzi rolniczych

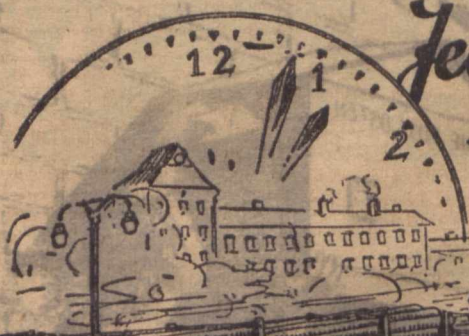
ST. JONCZYK

w Sobolewie

Zakład Kołodziejsko-Stolarski

JANA KROGULCA

W SOBOLEWIE, pow. Garwolin



*Jede Minute ist kostbar!
Każda minuta jest drogą!*



Güterwagen schnell
beladen und entladen!
Wagony towarowe szybko
załadowywać i opróżniać!

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN. KRAKAU

Süßwarenfabrik | Fabryka Cukrów

F. POMORSKI u. Co.
i S-ka

MILANÓWEK

FABRIKLAGER
WARSCHAU
BAHNHOFSTR. 32, W. 60
Fernruf 509-86

SKŁAD FABRYCZNY
WARSZAWA
Al. Jerozolimskie 32, m. 60
Tel. 509-86

GROSSVERTEILUNGSTELLE

für Obst und Gemüse

Inh.

Arthur Schmuland

Warschau, Spiskastr. 11

Fernruf 629-53

Cumasina-EFB/3

bringt haltbare Limonaden und sterile Korke einfach und sicher bei geringsten Kosten

Fordern Sie Angebot von

ANGELMI-WERKE GmbH., LEIPZIG-N. 21

Manganit

WYTWÓRNA CHEMICZNA

WARSCHAU, OCZKI 3

*Nimm ein Postscheckkonto der Ostpost
Ostpost sobie konto oszczędnościowe*

**DEUTSCHEN
POST
OSTEN**

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



ANMELDUNG AM POSTSCHALTER
ZGŁOSZENIA PRZY OKIENKU POCZTOWYM

FLASCHEN und GLÄSER, GLASBALLONS und
DEMIONS, EINMACHE-GLÄSER, ARZNEIFLA-
SCHEN und GLAS FÜR LABORATORIEN

BUTELKI I SŁOIKI, BALONY I DEMJONY,
SŁOJE I GAŚIORY, SZKŁO APTECZNE
I LABORATORYJNE

TSCHENSTOCHAU
DEUTSCHORDENSTR. 34

B. RYLSKI

CZĘSTOCHOWA
ULICA SOBIESKIEGO 34

TELEFON 12-55 I 12-56

Fruchtsäfte, Essenzen, Extrakte und Lebensmittelerzeugung

Cz. J. i A. LEMPICCY

TSCHENSTOCHAU, KOPERNIKSTRASSE 21.

Fernsprecher 21-69.

Wytwórnia Esencji, Ekstraktów, Soków owocowych
i Artykułów spożywczych

Cz. J. i A. LEMPICCY

CZĘSTOCHOWA, ULICA KOPERNIKA Nr. 21.

Telefon Nr. 21-69.

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 96, Telefon 57204 + Berlin C2,
Monbijouplatz 10, Telefon 412014 + Krakau, Postschliessfach 384
Bamberg + Breslau + Königsberg (Pr.) + Erfurt + Kattowitz



BACUTIL

INDUSTRIE- u. HANDELSGESELLSCHAFT m.b.H. KRAKAU

ZENTRALBÜRO
KRAKAU + MARKUSGASSE 33

ZWEIGSTELLEN:

KRAKAU

WARSCHAUERSTRASSE 4

WARSCHAU

BARTOSZEWICZASTRASSE 7

LUBLIN

KRAKAUERSTRASSE 57

RADOM

REICHSSTRASSE 33

LEMBERG

29. JUNI-STRASSE 2

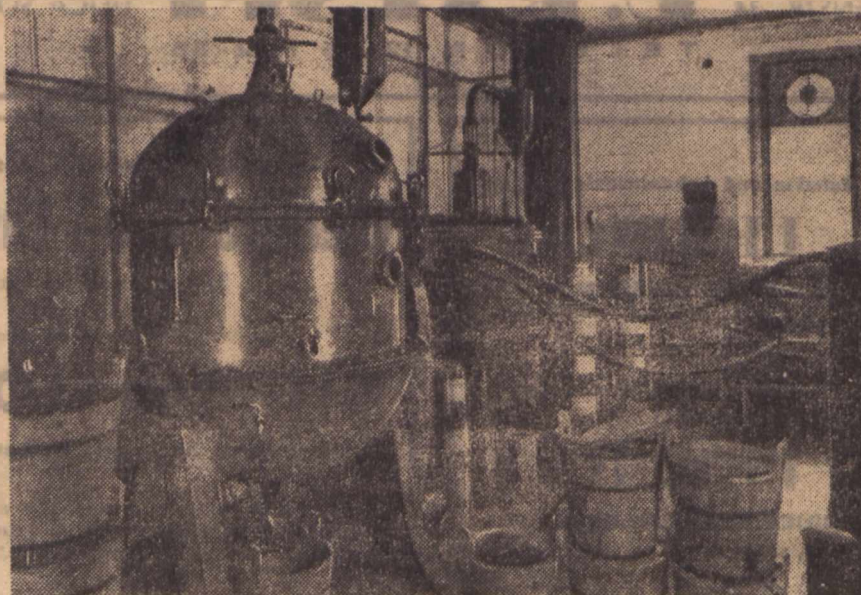
Nährmittelfabrik • • Fabryka Przetworów Spożywczych

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

WARSCHAU

KALISKA 9

WARSZAWA



**Marmelade,
Kunsthonig
und
Süssmost**

**Marmelada
Miód sztuczny
i
Owoce płynne**

Wir trinken nur
BIER • BRANNTWEIN • LIMONADEN
HABERBUSCH & SCHIELE A.G.
Warschau, Grzybowskastr. 58



Pijcie tylko – **PIWO**
WÓDKI • LEMONIADY

S.A. HABERBUSCH & SCHIELE

Warschau, Grzybowska 58