

Die Ernährungswirtschaft Gospodarka Wyżywienia

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

Bezugspreis monatl. Zł. 3.10 zuzügl. Trägerlohn bzw. Postzustellgebühren. Erscheint zum 3. u. 20. jedes Monats. Bei höherer Gewalt oder sonstigen Einwirkungen besteht keine Verpflichtung f. Ersatzlieferung. Anzeigenbedingungen: 1 mm hohe und 22 mm breite Zeile 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 Zł. 3.10 plus оплата за доставку wzgl. za przesyłkę pocztową. Ukazuje się 5 i 20 każdego miesiąca. W wypadku wyższej siły czy innych wpływów wydawnictwo nie ma obowiązku dawać odszkodowania. Warunki ogłoszeń: wiersz 1 mm wys. i 22 szer. 50 gr. Pismo podstawowe Nonpareille, szpalta tekstowa 1 mm wys. i 94 szer. Zł. 4.—, Zniżone ceny ogłoszeń w Cenniku Nr. 2. Adres: Wydawnictwo Rolnicze, Krakau, Nürnbergstraße Nr. 5a. — Telefon Nr. 116 79 i 116 80

Nr. 23

5. 12. 1942

Jahrgang / rok II

Kontingentsbescheid für Getreide u. Kartoffeln Orzeczenie kontyngentowe dla zboża i ziemniaków

Von Dr. Josef Odenthal, Krakau

Wer ein Ziel erreicht hat, pflegt zurückzublicken. Er überblickt noch einmal, da er eine Atempause einlegen darf, die einzelnen Strecken des durchmessenen Weges. Er prüft, ob er nicht doch sein Ziel hätte schneller, hätte besser und leichter erreichen können. Er freut sich, wenn er feststellen darf, daß es so, wie er es gemacht hat, richtig und gut war. Er holt tief Atem und schreitet weiter, dem neuen Ziel entgegen. Machen wir, insbesondere auf dem Teilabschnitt Getreide und Kartoffeln, diesen Rückblick.

Als im Frühjahr 1942 der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft der Marktordnung die neuen Ziele steckte, zweifelten diejenigen, denen das Ziel gesetzt wurde, an der Erfüllbarkeit. Die Ziele waren doppelt so weit gesteckt! Noch zu frisch war in der Erinnerung, welche Hindernisse die Ungunst der Verhältnisse nicht zuletzt infolge einer wenig günstigen Ernte der Erreichung des vorjährigen Zieles in den Weg geworfen hatte.

Den erfolgversprechenden Rahmen gab der Ernte-Ausnahmestand. Er spannte auf allen Gebieten alle verfügbaren Kräfte für ein allen gemeinsames vordringliches Ziel ein, für die Erreichung der Ernährungssicherung.

Innerhalb dieses Rahmens prüfte die Marktordnung, welche Wege sie beschreiten müsse, um weiter auszubauen, was in den vergangenen Jahren begonnen worden war. Alle vorhandenen Möglichkeiten mußten ausgeschöpft werden.

Das wichtigste Mittel der Marktordnung ist die Ordnung. Das klingt selbstverständlich. Man verkenne aber nicht, wie schwer es ist, den Erzeuger, der anderes gewöhnt ist, an eine neue Ordnung zu gewöhnen. Die Viehwirtschaft hatte auf ihrem Gebiete durch die Viehregistrierung bereits eine neue Ordnung geschaffen, von der anzunehmen war, daß sie ihre Bewährungsprobe bestehen würde. Auf den Gebieten der Getreide- und Kartoffelwirtschaft waren aber für eine lückenlose Ordnung in der Erfassung wohl die besten Ansätze vorhanden.

Kto jakiś cel osiągnął, ma zwyczaj spoglądać wstecz. Obejmuje wzrokiem jeszcze raz, jako że wolno mu chwilę odetchnąć, poszczególne odcinki przebytej drogi. Bada on, czy nie mógł jednak swego celu osiągnąć prędzej, lepiej i w lżejszy sposób. Cieszy się, gdy może stwierdzić, że tak, jak on zrobił, było właściwie i dobrze. Nabiera więc głębokiego oddechu i idzie dalej w kierunku nowego celu. Rzućmy tedy okiem wstecz specjalnie na odcinek zboża i ziemniaków.

Gdy z początkiem roku 1942 Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa wytknął dla reglamentacji rynku nowe cele, wątpili ci, którym ów cel wytknięto, o możliwości jego osiągnięcia. Cele bowiem były dwukrotnie dalej wytknięte! Jeszcze za świeżo tkwił w pamięci fakt, jakie przeszkody stawał na drodze do osiągnięcia czesłorocznego celu nieprzychylny — nie w ostatnim rzędzie z powodu mało pomyślnych zbiorów — zbieg okoliczności.

Stan wyjątkowy na okres zbiorów stworzył ramy, zapowiadające sukces. On zaprzął we wszystkich dziedzinach wszelkie stojące do dyspozycji siły dla osiągnięcia jednego, wspólnego dla wszystkich, a niecierpiącego zwłoki, celu — zabezpieczenia wyżywienia.

Wewnątrz tych ram badała reglamentacja rynku, jakimi drogami musi podążać, aby rozbudowywać dalej to, co zostało zaczęte w poprzednich latach.

Najważniejszym środkiem reglamentacji rynku jest organizacyjny porządek. To brzmi, jak coś samo przez się zrozumiałe. Nie należy jednak zapominać, jak ciężko jest przyzwyczaić wytwórcę do nowego porządku, gdy on jest przyzwyczajony do czegoś innego.

Gospodarka bydlęta stworzyła w swojej dziedzinie przez wprowadzenie rejestracji hydła nowy porządek, co do którego należało przyjąć, że wytrzyma on swoją próbę sprawności. W dziedzinach gospodarki zbożowej i ziemniaczanej istniały natomiast dla wprowadzenia w życie porządku organizacyjnego bez żadnych luk, najlepsze zaczątki. Pełna rozbudowa jednak nie mogła jeszcze nastąpić.

Nur mit Mitteln, die in der Anwendung einfach, eindeutig und klarsichtig sind, lassen sich schnelle und durchgreifende Erfolge erzielen. Die Getreidewirtschaft wandte diesen Grundsatz an. Sie führte das „Erzeugerkarteiblatt“ ein, dem die „Aufforderung zur Ablieferung der Kontingente“ vorgeheftet war.

Das „Erzeugerkarteiblatt mit Aufforderung“ beseitigte mit einem Schlage alle Unsicherheit. Jeder Erzeuger erhielt seine schriftliche Aufforderung. Die Gemeinde, die den Kontingentsbescheid ausstellte, war über das Maß der vorhergehenden Jahre hinaus genötigt, sich über die Belastung jedes einzelnen Erzeugers Rechenschaft zu geben, zu prüfen, ob die Familienverhältnisse, die Bodenverhältnisse des einzelnen die Auferlegung des Kontingents rechtfertigten. Jeder Erzeuger „wußte, woran er war“. Er hatte ein amtliches Schriftstück in Händen. Es gab für ihn keinen Zweifel, welches Kontingent er zu erfüllen hatte und daß er es zu erfüllen hatte.

Wir haben uns in einer größeren Gemeinde davon überzeugt, in welcher Weise die Umlegung der Kontingente vor sich ging. Es ist für die Beurteilung des Ganzen nicht unwesentlich, wenn wir auf einem Einzelabschnitt die genauen Zahlen bringen. Es wird damit zugleich eine Vorstellung davon gegeben, in welcher Größenordnung sich Umlagen überhaupt bewegen. Es wäre aber zwecklos, die Weiterverteilung der Umlage auf alle Dörfer aufzuzeigen. Wir begnügen uns vielmehr damit, die Zahlen eines willkürlich herausgegriffenen Dorfes dieser Gemeinde dagegenzuhalten.

Es wurde umgelegt in Doppelzentner auf:

	Gemeinde	Dorf
Brotgetreide	663	119
Futtergetreide	869	116
Hirse	2	—
Kartoffeln	1229	170
Heu	380	60
Stroh	340	60

Es ist ohne weiteres ersichtlich, daß das Verhältnis der Dorfzahlen untereinander ein anderes ist als das Verhältnis der Gemeindezahlen. Das bedeutet, daß bei der Umlage auf die Dörfer die besonderen Verhältnisse des einzelnen Dorfes Berücksichtigung fanden. Entsprechend stellten wir fest, daß die Dörfer sich bei der Umlage auf die einzelnen Erzeuger durch deren besondere Verhältnisse leiten ließen.

Und der Erfolg der Kontingentsbescheide?

Es soll nicht behauptet werden, daß ihnen schlechthin der Erfolg zu verdanken sei. Das würde eine Verkenning bedeuten der einmütigen Mitarbeit aller Stellen in den Distrikten und Kreisen, der Gemeinden und Dörfer, des Schaffens der Landwirtschaftlichen Zentralstelle und der Hauptverbände. Aber es darf mit Recht behauptet werden, daß alle diese Mitarbeiter durch die Kontingentsbescheide erst den festen Boden unter den Füßen erhielten, auf dem sie arbeiten konnten. Kontingentsbescheide und Erfassungserfolg gehören unlöslich zusammen.

Zeigen wir das zunächst an einem Einzelausschnitt.

Im vergangenen Jahr liefen bei der von uns besuchten Gemeinde 260 Beschwerden von Erzeugern ein. In diesem Jahre waren es 13, von denen, das sei nebenbei bemerkt, 5 als berechtigt anerkannt wurden. Und bei der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft ist in diesem Jahr eine einzige Beschwerde eines Erzeugers über unrichtige Umlage eingelaufen.

Schon diese negativen Zahlen in einer einzelnen Gemeinde wirken überzeugend. Überzeugender wirkt aber das Gesamtergebnis der Erfassung dieses Herbstes auch auf den Gebieten der Getreide- und Kartoffelwirtschaft. Denn es darf auch auf diesen Gebieten gesagt werden: Das doppelt weit gesteckte Ziel des Frühjahres ist in greifbare Nähe gerückt. In wenigen Wochen wird es gestattet sein, Atem zu holen und festzustellen, daß ein erreichtes Ziel Ansporn zu sein hat zu weiterer Arbeit.

Tylko przy pomocy środków, które są w zastosowaniu proste, jednoznaczne i jasne, da się osiągnąć prędkie i radykalne sukcesy. Gospodarka zbożowa zastosowała właśnie tę zasadę. Wprowadziła mianowicie „Arkusze kartoteki wytwórców“, do którego był załączony „Nakaz odstawienia kontyngentów“. Gospodarka ziemniaczana otrzymała na owym druku odpowiednie dla siebie miejsce.

„Arkusze kartoteki wytwórców“ wraz z „Nakazem“ usunął za jednym zamachem wszelką niejasność. Każdy wytwórca otrzymał swój nakaz na piśmie. Gmina, która wystawiała orzeczenie kontyngentowe, była zniwolona zdać sobie sprawę, poza wymiarem z poprzednich lat, z obciążenia każdego poszczególnego wytwórcy, oraz zbadać, czy jego stosunki rodzinne i warunki uprawy usprawiedliwiają nałożenie takiego kontyngentu. Każdy wytwórca wiedział „czego się trzymać“. Miał w ręku urzędowe pismo. Nie było dlań żadnej wątpliwości, ani co do tego, jaki kontyngent ma on odstawić, ani też co do tego, że w ogóle ma go odstawić.

Przekonałiśmy się w jednej z większych gmin co do sprawy, w jaki sposób odbywało się rozłożenie kontyngentów. Dla osądzenia całości nie będzie od rzeczy, jeśli podamy dokładne liczby dla pewnego odcinka. Tym samym uzyska się równocześnie pogląd, w jakich rozmiarach obraca się w ogóle cały rozkład. Byłoby jednak bezcelowe wykazywać dalszy rozdział rozłożenia na wszystkie gromady. Zadowolimy się raczej porównaniem liczb pewnej gromady zupełnie dowolnie wyciągniętej z obszaru tej gminy.

Zostało rozłożonych w q na:

	Gminę	Gromadę
Zboża twardego	663	119
Jęczmienia i owsa	869	116
Prosa	2	—
Ziemniaków	1229	170
Siana	380	60
Słomy	340	60

Wynika z tego jasno, że stosunek liczb do siebie w gromadzie jest inny, aniżeli w gminie. Oznacza to, że przy rozkładaniu kontyngentu na gromady znalazły uwzględnienie specjalne warunki każdej poszczególnej gromady. Odpowiednio stwierdziliśmy też, że gromady przy rozkładaniu kontyngentu na poszczególnych wytwórców kierowały się również ich specyficznymi warunkami.

A sukces orzeczeń kontyngentowych?

Nie można twierdzić, że poprostu im ten sukces jest do zawdzięczenia. Oznaczałoby to zapoznanie zgodnej współpracy wszystkich urzędów w dystryktach i powiatach, gmin i gromad, działalności Centralnego Urzędu Rolniczego i Głównych Związków. Wolno jednak z całym naciskiem twierdzić, że wszyscy ci współpracujący dopiero dzięki orzeczeniom kontyngentowym uzyskali twardy grunt pod nogami, na którym mogli pracować. Orzeczenia kontyngentowe i sukces ujęcia zbiorów należą nierozdzielnie do siebie.

Wykażmy to z kolei znowu na jednym poszczególnym wycinku.

W poprzednim roku wpłynęło do gminy, którąśmy odwiedzili, 260 zażaleń ze strony wytwórców. W tym roku było tych zażaleń 13, z których, co nawiasem zaznaczymy, 5 zostało uznanych za usprawiedliwione. Do Głównego zaś Oddziału Wyżywienia i Rolnictwa wpłynęło w tym roku tylko jedno jedyne zażalenie pewnego wytwórcy na niesprawiedliwe nałożenie kontyngentu.

Już te negatywne liczby w jednej poszczególnej gminie działają przekonująco. Bardziej przekonująco działają jednak całokształt wyniku akcji kontyngentowej również na terenie gospodarki zbożowej i ziemniaczanej. W odniesieniu więc również i do tego terenu wolno powiedzieć: podwójnie dalej wytknięty cel z początku roku przysunął się na uchwytą bliskość. Za kilka tygodni będzie można nabrać tchu i stwierdzić, że osiągnięty cel zwykł być bodźcem do dalszej pracy.

Die Herstellung von Marmelade

Produkcja marmelady

Durch die kriegsbedingten Rationierungen von Fett-, Fleisch- und Wurstwaren ist die Marmelade eines der wichtigsten Brotaufstrichmittel geworden.

Um nun die für die Marmeladenherstellung freigegebenen Früchte hundertprozentig auszuwerten und um die Qualität der Marmelade durch Manipulationen übler Geschäftsmacher nicht negativ zu beeinflussen, hat die Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft für die Herstellungsbetriebe von Marmelade Anweisungen erlassen, die genau zu beachtende Herstellungsrichtlinien enthalten.

Im ehemaligen Polen wurde verhältnismäßig sehr wenig Marmelade gegessen und die Fabriken, deren Einrichtung auch die Herstellung von Marmelade vorsah, haben sich hauptsächlich mit der Produktion von Gelees usw. befaßt und die Herstellung von Marmeladen ohne Fabrikationsprogramm nur als Nebenzweig betrieben. Durch die deutsche Verwaltung wurde die Herstellung von Marmelade besonders stark forciert, da sie — wie bereits eingangs erwähnt — die Aufgabe hat, die durch die Rationierungsmaßnahmen entstandene Fettlücke zu überbrücken. Es galt vor allem die Betriebe, die sich auf Grund ihrer Einrichtungen und ihrer Arbeitsmethoden nicht restlos für die Herstellung von Marmelade einsetzen konnten oder wollten, auszuschalten, denn ihr Vorhandensein bildete eher eine Belastung als einen Nutzen für die Ernährungswirtschaft. Die restlichen Betriebe wurden nach den Weisungen der Hauptabteilung ausgerichtet. Wie notwendig diese Vorbereitungen vor der Aufstellung eines Fabrikationsprogrammes waren, hat der Erfolg dieser Aktion gezeigt. Die Herstellungsquote von Marmelade, die in diesem Jahre rund 50 000 to beträgt, ist damit um etwa 350—400 % höher als vor dem Kriege. Es ist ein Irrtum, zu glauben, daß diese Leistungssteigerung nur auf Kosten der Qualität der Marmelade möglich war. Die Einfuhr von Obst aus dem Ausland, das für die Marmeladenindustrie vorgesehen ist, ist sehr gering. Das Generalgouvernement muß also vor allem das Obst und Gemüse, das es selbst besitzt, verwerten. Dazu gehören auch Rhabarber und Kürbis, die in bestimmten Mengen zur Marmeladenherstellung verwendet werden müssen. Es ist erklärlich, daß aus diesem Grunde die Fabrikation von Einfruchtmarmeladen verboten ist.

Marmeladenarten

Wir unterscheiden zurzeit zwei Sorten von Marmelade, für die die nachstehenden Herstellungsrichtlinien gelten:

a) Die Mehrfruchtmarmelade

Bei einer Gesamteinwage von 111 kg werden folgende Zutaten benötigt: Äpfel 20 kg, Rhabarber 10 kg, Edelfrucht 25 kg, Zucker 50 kg, Pektin 6 kg; 200 gr 80%ige Milchsäure.

b) Die Konsummarmelade besteht aus: Äpfeln 20 kg, Rhabarber 25 kg, Kürbis 25 kg, Edelfrucht 15 kg, Zuckerrüben 15 kg, Tomaten 5 kg, Zucker 40 kg, Stärkesirup 7 kg bei einer Gesamteinwage von 112 kg.

Wie schon vorerwähnt, handelt es sich bei diesen Angaben um Herstellungsrichtlinien.

Um den Geschmack zu verbessern, ist ein Zusatz von Orangenschalen, die aus Italien importiert werden, statt. Diese Orangenschalen werden der Haltbarkeit wegen, bemerkenswerterweise, in Salzwasser transportiert und in der Pulpenstation durch mehrere Wasserbäder wieder entsalzt. Es ist leicht zu ersehen, daß die Bestrebungen der Ernährungswirtschaft dahingehen, den Unterschied der Qualität der jetzigen Marmelade zur Güte der vor dem Krieg hergestellten Marmelade unter Berücksichtigung der Kriegslage so gering wie nur möglich zu

Dank spowodowanemu warunkami wojennymi brakowi tłuszczów, mięsa i wyrobów mięsnych, marmelada stała się jednym z najważniejszych środków do smarowania chleba.

Celem stuprocentowego wykorzystania zwolnionych dla produkcji marmelady owoców oraz celem niedopuszczenia do umniejszenia jakości produkowanej marmelady przez manipulacje spekulantów, Wydział Główny Wyżywienia i Rolnictwa wydał dla przedsiębiorstw produkujących marmeladę wytyczne, które zawierają dokładne wskazówki obowiązujące przy procesie wytwórczym.

W dawnej Polsce jadano stosunkowo mało marmelady, a fabryki, jeżeli nawet posiadały urządzenia do produkcji marmelady, zajmowały się głównie wyrobem galaretek i dżemów, traktując wyrób marmelady tylko jako produkcję poboczną nie objętą programem produkcyjnym fabryki. Niemiecka administracja szczególnie silnie forsowała wyrób marmelady, ponieważ miała ona, jak już wspomniano na wstępie, zamknąć lukę tłuszczową powstałą na skutek zarządzeń kontyngentowych. Należało przeto przede wszystkim wykluczyć od produkcji wszystkie te zakłady, które mając odpowiednie warunki pracy i urządzenia, nie mogły lub nie chciały poświęcić się produkcji marmelady, albowiem ich dalsze istnienie byłoby raczej ciężarem aniżeli korzyścią dla gospodarki żywienia. Pozostałe zakłady zostały zorganizowane według wskazań Wydziału Głównego Wyżywienia i Rolnictwa. Same wyniki tej akcji są najlepszym dowodem tego, jak konieczną rzeczą było wypracowanie programu fabrykacyjnego. Wynik produkcji wyrażający się w bieżącym roku ilością w zaokrągleniu 50 000 ton marmelady jest o 350 do 400 % wyższy od przedwojennego. Błędne byłoby mniemanie, że tak wielka podwyżka wyniku produkcji była możliwa tylko na koszt jakości marmelady. Import owoców przeznaczonych dla przemysłu marmeladowego z zagranicy jest zupełnie nieznaczny. Generalne Gubernatorstwo musi więc spożytkować przede wszystkim te owoce i jarzyny, które samo wyprodukuje. Zalicza się tu rabarbar i dynię, które w określonych ilościach muszą być zużyte na produkcję marmelady. Z tych powodów jasne jest, że zakazano produkcji marmelady z jednego gatunku owoców.

Rodzaje marmelad

Obecnie rozróżniamy dwa gatunki marmelady, co do których istnieją następujące wytyczne produkcyjne:

a) Marmelada z owoców mieszanych

Do wyrobu 111 kg marmelady zużywa się następująco składniki: 20 kg jabłek, 10 kg rabarbaru, owoców szlachetnych 25 kg, 50 kg cukru, 6 kg pektyny i 200 g 80 %-owego kwasu mlekowego.

b) Marmelada konsumcyjna

112 kg takiej marmelady zawiera 20 kg jabłek, 25 kg rabarbaru, dyni i owoców szlachetnych, 15 kg buraków cukrowych, 5 kg pomidorów, 40 kg cukru i 7 kg syropu ziemniaczanego.

Jak już wyżej wspomniano normy te są zawarte we wskazówkach produkcyjnych. Ażeby polepszyć smak, dopuszcza się dodatek skórek pomarańczowych sprowadzanych z Włoch. Skórki te, celem lepszego ich zakonserwowania są transportowane w słonej wodzie. Na miejscu fabrykacji pozbawia się skórki soli przez odpowiednią ilość przepłukiwań. Łatwo można przekonać się, że starania czynników gospodarczych idą mimo warunków wojennych w kierunku produkowania marmelady o takiej jakości, która by się jak najmniej różniła od gatunków wyrabianych przed wojną. Przeróbka buraków czerwonych i marchwi jest zabroniona. Tak samo zakazane jest dodawanie aromatów i esencji bez względu na to, czy chodzi o produkty

halten. Die Verarbeitung von Mohrrüben und Roten Rüben ist verboten; gleichfalls verboten ist auch der Zusatz von Aromastoffen und Essenzen, ohne Rücksicht darauf, ob es sich um natürliche oder künstliche Produkte handelt. Dagegen ist die Verwendung von natürlichen und künstlichen Farbstoffen, die nicht gesundheitsschädlich sind, zulässig.

Maschinen zur Marmeladenerzeugung

Es wird nun noch immer Menschen geben, die behaupten, daß die große Produktion nur möglich ist, wenn andere Selbstverständlichkeiten wie z. B. die Sauberkeit bei der Herstellung der Marmelade nicht ganz so selbstverständlich genommen werden; eine derartige Behauptung ist vollkommen grundlos und falsch. Es wird immer ein Bestreben bleiben, die Arbeiten wo Maschinenleistungen Menschen ersetzen können, von Maschinen ausführen zu lassen. Daher ist es eine Hauptsorge der zuständigen Stellen, die Fabriken der Marmeladenindustrie, soweit nur irgend möglich, mit Maschinen auszurüsten. Trotzdem es gewiß nicht leicht ist, heutzutage noch größere Maschinennengen zu beschaffen, sind auch auf dem Gebiete des Maschineneinsatzes in der Marmeladenindustrie die vorgefundenen Zustände bereits bei weitem überholt.

Auch in den Betrieben, die noch nicht über moderne Maschinenanlagen verfügen, die das Rohprodukt der Marmelade, die Pulpe, in einem Arbeitsgang herstellen, ist Sauberkeit das oberste Gebot.

Nachdem die bei der Ernte erfaßten Früchte den verschiedenen Fabriken zugeführt worden sind, werden sie vor allen Dingen erst gereinigt und die Teile der Früchte, die für eine weitere Verarbeitung überhaupt nicht in Frage kommen, entfernt. Zu den weiteren Vorgängen in der Pulpenstation gehört dann das Zerschneiden der Früchte. Die Schnitzel werden, nachdem sie heiß gedämpft wurden, durch die Passiermaschine gelassen. Hier werden noch die letzten nicht verwertbaren Abfälle von der Maschine abgefordert. Die breiige Masse, die die Passiermaschine verläßt, die nun fertige Pulpe, wird in Fässer gefüllt und dann zur eigentlichen Marmeladenfabrikation verwendet.

Durch die Intensivierung der Vorratswirtschaft im Generalgouvernement ist es in der Praxis jedoch so, daß die Pulpe erst in großen Behältern, die weit über 10 000 kg Inhalt haben, gelagert wird. Durch Vorkonservierung der Pulpen mit SO_2 wird die Qualität durch die Lagerung, die sich größtenteils über viele Monate hin erstreckt, nicht im geringsten beeinträchtigt. Vor dem Fabrikationsprozeß werden nun die verschiedenen Pulpensorten gemischt. Diesem Gemisch wird weiterhin Zucker und das Stärkepräparat Pektin hinzugesetzt. Die Verwendung von Pektin, das größtenteils aus dem Deutschen Reich und Italien eingeführt wird, kann vermindert werden, wenn die Hersteller von Marmelade, vor allem Hartobst, d. h. noch nicht ganz ausgereiftes Obst verwenden. Erfahrungsgemäß ist in diesen Früchten der Anteil von Stärkestoffen bedeutend größer.

Das Kochen der Gemische

Das Gemisch wird nun im eigentlichen Marmeladenkocher gekocht. Wir unterscheiden zwei Arten von Kochen:

1. Den bereits nicht mehr ganz modernen Kochkessel und
2. den neuzeitlichen Vakuumapparat, der vollkommen geschlossen ist und der das Pulpengemisch selbsttätig einsaugt.

Die Festigkeit der Marmelade ist eine Frage der Kochdauer. Da die längere Kochdauer in den offenen Kesseln der Qualität der Marmelade nicht zuträglich ist, geht man in der Marmeladenindustrie immer mehr zum Gebrauch der Vakuumapparate über. Das Gemisch wird in diesem Apparat, dem ein selbsttätiges Rührwerk angeschlossen ist, mit Dampf unter einem Druck von 8—10 Atm. etwa 20—25 Minuten lang gekocht. Die nun fertige heiße Marmelade wird sofort nach dem Verlassen des Vakuum-

naturalne czy syntetyczne. Dopuszczalne jest natomiast dodawanie naturalnych czy sztucznych środków barwiących, nieszkodliwych dla zdrowia.

Maszynty do produkcji

Zawsze znajdują się ludzie, którzy będą twierdzili, że tak wielka produkcja jest możliwa tylko przy zaniedbania lub nie zwracaniu uwagi na inne konieczne warunki produkcji, jak np. zachowanie czystości przy samej fabrykacji marmelady. Tego rodzaju twierdzenia nie mają absolutnie podstaw i są z gruntu fałszywe. Wszędzie tam, gdzie tylko istnieje możliwość zawsze dąży się do zastąpienia pracy ludzkiej pracą maszyn. Stąd główną troską właściwych placówek urzędowych jest wyekwipowanie wszystkich przedsiębiorstw przemysłu marmeladowego w odpowiednie maszyny i urządzenia. Mimo starań nie łatwo dziś jest o znaczniejsze jeszcze inwestycje urządzeń maszynowych, a poza tym istniejące maszyny i urządzenia jakie posiada tutejszy przemysł owocarski są już dawno przestarzałe.

Zwalczanie handlu pokątnego to droga do ZABEZPIECZENIA WYŻYWIENIA LUDNOŚCI

Także w przedsiębiorstwach, które nie dysponują nowoczesnymi urządzeniami mechanicznymi możliwe jest wytwarzanie półsurowca potrzebnego do produkcji marmelady, mianowicie miazgi owocowej w warunkach jak największej czystości. Po zwiezieniu zbiorów owocowych, skupywanych zgodnie z przepisami kontyngentowymi do najrozmaitszych fabryk, owoce te zostają przede wszystkim dokładnie oczyszczone, a części owoców, które nie wchodzi w rachubę dla produkcji zostają usunięte. Dalszą fazą fabrykacji miazgi jest pokrajanie owoców. Owoce pokrajane zostają poddane działaniu pary wodnej, po czym przechodzą przez przecieraczki, które do reszty usuwają części nie nadające się i odpadki. Z przecieraczek wychodzi kleista masa zwana miazgą, którą napelnia się beczki. W tym stanie miazga przechodzi jako półfabrykat do właściwej produkcji marmelady.

Wskutek intensyfikacji gospodarki zapasowej w Generalnym Gubernatorstwie w praktyce postępuje się inaczej, a mianowicie składa się miazgę do wielkich zbiorników zawierających znacznie ponad 10 000 kg. Konserwację wstępna miazgi przeprowadza się za pomocą dwutlenku siarki i miazgą zmagazynowana w tym stanie nawet przez przeciąg wielu miesięcy nic nie traci na swojej jakości. Przed samą fabrykacją marmelady miesza się rozmaite rodzaje miazgi. Do tej mieszanki dodaje się dalej cukier, środki wiążące i syrop. Zastosowania pektyny, środka wiążącego sprowadzanego najczęściej z Włoch i Rzeszy Niemieckiej można uniknąć, jeżeli producent marmelady używa do produkcji marmelady głównie owoców w stanie twardym tzn. niedojrzałym. Jak wykazuje doświadczenie zawartość skrobi jest w takich owocach o wiele większa.

Gotowanie mieszanek

Mieszanek gotuje się w specjalnie do tego przystosowanym kotle. Rozróżniamy dwa rodzaje sposobów gotowania:

1. zwykły, przeważnie w nowoczesnych zakładach nie stosowany kocioł,
2. nowoczesny aparat próżniowy, hermetycznie zamknięty (wakuum), który samoczynnie ssie miazgę.

Twardość marmelady jest kwestią długości gotowania. Ponieważ dłuższe gotowanie w kotle otwartym nie służy zbyt długo marmeladzie, przechodzi się w przemyśle owocarskim coraz więcej na gotowanie w aparatach próżniowych. Mieszanka miazgi gotuje się w tych aparatach, zaopatrzo-

apparates in die bekannten Verkaufseimer gefüllt und zum Schutz gegen Staub und Schmutz mit Pergamentpapier bedeckt. Zu beachten ist dabei, daß die Temperatur der Marmelade beim Einfüllen höchstens 60° beträgt. Eine höhere Temperatur würde den Lack der Eimer angreifen und damit die Marmeladenqualität beeinträchtigen. Mit dem Auswiegen der einzelnen Eimer, dem Verschließen und Etikettieren und nach der Abkühlung der Marmelade, die etwa 6—8 Stunden dauert, ist der Fabrikationsprozeß abgeschlossen und die Marmelade verkaufsfertig.

Es ist nicht ganz leicht, eine Norm für die Größe des Verlustes zu finden, der während der Herstellung der Marmelade durch unbrauchbares Obst, Schalen, Kerne, usw. und durch den Kochprozeß entsteht, denn die verschiedenen Obstsorten lassen sich nur verschieden gut bearbeiten. Äpfel und Erdbeeren sind zur Verarbeitung besonders gut geeignet. Die Verarbeitung von Rhabarber ist dagegen schon schwieriger. Wenn es sich um junge Rhabarberstangen handelt, ist es zwar leicht möglich, daß auch bei diesem Gemüse fast kein Verlust durch Abfall entsteht, es ist jedoch ebensogut denkbar, daß ein großer Teil der Stangen holzig ist und für die Marmeladenherstellung nur bedingt in Frage kommt. Gleichfalls bringt die Verarbeitung von Kürbis bei der Konsummarmelade einen größeren Verlust, der durch das große Kerngehäuse usw. bedingt ist. Im Durchschnitt kann mit einem Gesamtverlust von 35—40 % gerechnet werden. Jeder Herstellungsbetrieb von Marmelade wird den Verlust durch intensive Bearbeitung der ihm zugeteilten Obst- und Gemüsemengen so gering wie möglich halten, denn auch auf dem von der großen Menge weniger beachtetem Sektor Marmelade wird alles getan, um die Aufgaben, die der Ernährungswirtschaft gestellt worden sind, erfüllen zu helfen.

Günter Ehrlich

nych w mechaniczny przyrząd do mieszania, pod parą o ciśnieniu 8—10 atmosfer od 20 do 25 minut. Gotową gorącą marmeladą napełnia się natychmiast po wypróżnieniu aparatu próżniowego znane ze sprzedaży detalicznej kubelki, nakrywając je dla ochrony przed kurzem i brudem papierem pergaminowym. Należy zważać, aby temperatura marmelady przy napełnianiu kubłów nie przekraczała 60 stopni. Temperatura wyższa oddziałalaby rozkładająco na lak, którym pociągnięte zostały kubły, co pogorszyłoby jakość zawartej w kubłach marmelady. Na wyważeniu poszczególńych kubłów, zamknięciu ich i zaopatrzeniu w etykiety oraz na wystudzeniu marmelady trwającym około 6 do 8 godzin kończy się proces fabrykacji i marmelada jest gotowa do sprzedaży.

Nie jest rzeczą łatwą znaleźć przeciętny odsetek straty, którą ponosi się przy fabrykacji marmelady na odpadających owocach, łupinach, ziarnkach i pestkach itp. oraz strat na gotowaniu rozmaitych gatunków owoców. Obróbka różnych rodzajów owoców nie zawsze jest równie łatwa. Szczególnie dobrze nadają się do przeróbki jabłka i truskawki. Trudniejsza już jest sprawa z rabarbarem. Jeżeli się ma do dyspozycji młode pędy, istnieje możliwość zredukowania strat do minimum. Jeżeli jednak pędy są starsze i w znacznym procencie tykowane nadają się one tylko częściowo do produkcji marmelady. Również na przeróbce dyni ponosi się stosunkowo duże straty, spowodowane dużą ilością miąższu wraz z pestkami. Przeciętnie należy liczyć się ze stratą 35—40 procentową. Każde przedsiębiorstwo fabrykacji marmelady będzie się starało zredukować straty do minimum drogą intensywniej przeróbki przydzielonych ilości owoców i jarzyn, albowiem i w dziedzinie fabrykacji marmelady, przeważnie przez szeroki ogół nie docenianej robi się wszystko, aby pomóc do spełnienia zadań postawionych przed gospodarką wyżywienia.

Der Bau von Eier-Kalkbecken Budowa zbiorników do wapnowania jaj

Von H. F. Hümöller, Hauptverband der Eier- und Geflügelwirtschaft

Das Einkalken von Eiern spielt im Generalgouvernement wegen des zur Verfügung stehenden geringen Kühlraumes immer noch eine bedeutende Rolle. Es ist daher wichtig, zweckentsprechende Kalkbecken zu bauen und sie so anzulegen, daß auch alle Vorbedingungen für eine lange und möglichst dauerhafte Konservierung der Eier gegeben sind.

Es ist dabei von ausschlaggebender Bedeutung, ob der Keller, in dem wir ein Kalkbecken bauen wollen, Grundwasser hat, in welcher Höhe die Kanalisation liegt und ob sich in der Nähe Kloaken oder ähnliches befinden. Berücksichtigen wir diese Umstände nicht, so werden sie sich später rächen. Schon oft ist es vorgekommen, daß trotz sorgfältigstem Bau der Becken Grundwasser in diese eindringen ist, die Kalklösung verdünnte und dadurch die Haltbarkeit so gering machte, daß große Mengen von Eiern verdarben. Wenn wirklich die Becken so sorgfältig gebaut und wasserdicht verputzt wurden, daß das Grundwasser nicht eindringen konnte, so sammelte sich dieses aber in den Gängen und Zwischenräumen der Becken und machte ein Arbeiten dort außerordentlich schwierig. Das Wasser muß dann täglich mehrere Male ausgeschöpft werden.

Die Keller, in denen wir die Kalkbecken anlegen wollen, müssen tief gelegen sein, um möglichst geringe Temperaturunterschiede zu haben. Wenn sie zu hoch gelegen sind, das heißt nur wenig unter der Oberfläche der Straße, so haben sie im Sommer eine zu hohe Temperatur, im Winter jedoch eine so niedrige, daß ein Einfrieren der oberen Schicht im Kalkbecken durchaus möglich ist.

Konserwowanie jaj za pomocą wody wapiennej odgrywa w Generalnym Gubernatorstwie jeszcze dotychczas poważną rolę ze względu na ciągle jeszcze trwający brak dostatecznej ilości chłodni. Dlatego też jest rzeczą nadzwyczaj ważną, aby budować odpowiednio zbiorniki do wapnowania jaj i tak je umieszczać, aby mogły służyć do jak najdłuższej i jak najtrwalszej konserwacji.

Kwestie o zasadniczym znaczeniu, które należy rozpatrzyć przy budowie zbiorników wody wapiennej są następujące: czy piwnice, w których ma się budować zbiorniki są dostępne dla wody gruntowej (podskórnej), na jakim poziomie bieżą rury kanalizacyjne, i czy w pobliżu znajdują się kloaki, gnojownie itp. Jeżeli się takich okoliczności nie weźmie pod uwagę, może się to srodze zemścić. Już często zdarzało się, że woda gruntowa, mimo jak najbardziej starannej budowy zbiorników, dostała się do nich a rozcieńczając roztwór wapienny zmniejszyła jego zdolność konserwującą do tego stopnia, że duże ilości jaj zupełnie się zepsuły. Kiedy zaś same zbiorniki zostały wykonane starannie i uszczelnione tak, że woda podskórna nie mogła się do nich dostać, zbierała się ona w gankach i przejściach między zbiornikami, utrudniając w znacznym stopniu pracę w piwnicy. Zbierającą się wodę musiano w takich wypadkach kilkakrotnie w ciągu dnia wylewać.

Piwnice, w których zamierza się wybudować zbiorniki do wapnowania jaj winny być położone możliwie głęboko, a to celem uniknięcia skoków temperatury. Jeżeli są położone za wysoko, na poziomie nie wiele różniącym się od poziomu ulicy, wykazują w lecie za wysoką temperaturę,

Man soll auch davon absehen, Keller zu wählen, die zur Straßenseite hin gelegen sind. Durch den lebhaften Verkehr auf den Straßen entstehen so starke Erschütterungen, daß die Becken hierdurch und durch das Gewicht des Wassers und der Eier leicht springen. Ähnlich ist es bei Kellern, die unter Fabrikgebäuden oder Werkstätten liegen, in denen Maschinen laufen und ebenfalls Erschütterungen hervorrufen.

Wenn all das eingangs Erwähnte berücksichtigt worden ist und wir die passenden Keller gefunden haben, können wir mit dem Bau der Kalkbecken beginnen. Vorher müssen wir uns jedoch entschließen:

1. aus welchem Material wir die Becken errichten wollen,
2. wie groß die Becken sein sollen,
3. an welcher Stelle wir sie im Keller bauen.

Material zum Kalkbeckenbau

Das beste Material zum Bau dauerhafter Kalkbecken ist ohne Zweifel Beton. Zwar sind Becken aus Ziegeln billiger, der Bau sogar einfacher; aber derartige Becken aus Ziegeln haben sich immer als schwächer erwiesen. Der Putz solcher Becken springt sehr oft oder fällt sogar ganz ab, und die Kalklösung in den Becken beginnt dann mehr und mehr durchzusickern.

Größe der Becken

Bei der Bearbeitung von Eiern sind besonders große Becken selbstverständlich am bequemsten. Bei ihnen besteht aber die Gefahr, daß, wenn die Wände springen oder platzen oder die Kalklösung schlecht wird, sehr große Verluste entstehen. Deshalb ist man allgemein dazu übergegangen, Becken zu bauen, in die 70 bis 100 Ganzkisten hineingehen, das heißt also 100 000 bis 150 000 Eier. Wieviel Eier ein Kubikmeter des Beckens ausfüllen, hängt selbstverständlich von der Größe der Eier ab. Durchschnittlich rechnet man aber auf 1 cbm 8 Ganzkisten das heißt 11 520 Eier. Der geeignetste Rauminhalt von Kalkbecken soll zwischen 10 und 13 cbm liegen.

Die beste Form eines Kalkbeckens ist das Rechteck von 2 Meter Länge und 3 Meter Breite. Allerdings können wir die Länge und Breite von der Unterbringungsmöglichkeit im Keller abhängig machen. Die Tiefe der Becken soll 1,80 bis 2 Meter nicht überschreiten. Tiefe Becken sparen wohl Platz im Keller, das Einlegen und Herausnehmen der Eier aus solchen Becken ist aber sehr unpraktisch.

Bau von Kalkbecken aus Ziegeln

Die erste Arbeit ist, die Ausgrabungen vorzunehmen und das Fundament zu legen. Bevor wir dies legen, muß der Boden und darauf eine Schicht von Ziegelbruch oder anderen Schotter gründlich fest aufgestampft werden. Hierauf kommt dann eine Betonschicht von 15 bis 20 Zentimeter Dicke. Das Feststampfen des Bodens, der Ziegelbruchschicht und das Betonfundament müssen besonders sorgfältig gemacht werden, weil die Becken leicht unter dem Gewicht der Kalklösung und der Eier zum Sicken

w in zimie zaś tak niską, że zamrażnięcie wierzchnich warstw w zbiornikach jest zupełnie możliwe.

Należy również unikać piwnic położonych od strony ulicy, albowiem ruch uliczny daje bardzo silne wstrząsy, powodujące pęknięcia ścian zbiorników obciążonych ciśnieniem wody i zawartości. To samo można powiedzieć o piwnicach położonych pod budynkami fabrycznymi i warsztatami, gdzie maszyny w ruchu powodują znaczne wstrząsy.

Jeżeli się wszystkie wyżej wspomniane czynniki weźmie pod uwagę i znajdzie odpowiednią piwnicę, można rozpocząć budowę zbiorników. Przed tym jednak musimy się jeszcze zdecydować:

1. z jakiego materiału wykonać chcemy zbiorniki,
2. jak wielkie mają być,
3. w jakim miejscu w piwnicy chcemy zbiorniki ustawić.

Material do budowy

Najlepszym materiałem do budowy trwałych zbiorników na wodę wapienną jest bezwątpienia beton. Zbiorniki z cegieł są wprawdzie tańsze, a budowa ich prostsza, takie zbiorniki jednak zawsze okazały się słabsze. Wyprawa takich basenów często pęka albo nawet całkiem odpada i zawarty w zbiorniku roztwór wapienny zaczyna coraz bardziej przeciekać.

Wielkość zbiorników

Najwygodniejsze przy konserwacji jaj są bezsprzecznie zbiorniki jak największe. Przy takich zbiornikach istnieje jednak niebezpieczeństwo, że ściany popękają lub zgoła się rozejdą, a w razie zepsucia się czy rozcieńczenia roztworu grożą straty tym większe im większy jest zbiornik. Dlatego na ogół

przeszło się do budowania zbiorników zdolnych pomieścić od 70 do 100 pełnych skrzyń t. zn. 100 000 do 150 000 jaj. Ilość jaj dających się pomieścić w przestrzeni 1 metra kubicznego zależy oczywiście od wielkości poszczególnych sztuk. Przeciętnie liczy się na 1 metr sześcienny 8 skrzyń pełnych, t. zn. 11 520 jaj. Najwłaściwsza pojemność zbiornika winna wahać się między 10 a 13 metrami sześciennymi.

Najlepszą formą zbiornika jest równoległobok długości 3 i szerokości 2 metrów. W każdym razie możemy dostosować szerokość i długość do całej pojemności piwnicy. Głębokość zbiornika nie powinna przekraczać 1,80 do 2 metrów. Głębokie zbiorniki dają wprawdzie oszczędność miejsca, wkładanie jednak i wyjmowanie jaj z takich zbiorników jest bardzo niepraktyczne.

Budowa zbiorników z cegieł

Pierwszą rzeczą jest zrobienie wykopu i założenie fundamentów. Zanim założymy fundamenty należy ziemię i bezpośrednio na niej położoną warstwę łuzka ceglano lub innego dobrze ubić. Na to dajemy warstwę betonu grubości 15 do 20 centymetrów. Ubicie ziemi i szutru oraz nałożenie warstwy betonu winno być wykonane szczególnie starannie, ponieważ basen pod ciężarem roztworu wapiennego i jaj w nim zawartych ma skłonności



Eier werden eingekalkt

Przy wapnowaniu jaj

neigen, wodurch das Fundament bersten kann und Wasser durchläßt. Die zum Bau der Wände benutzten Ziegel sollen nicht Handarbeit, sondern Maschinenarbeit sein. Sie müssen vor allen Dingen gut ausgebrannt sein. Der zur Verwendung gelangende Mörtel wird im Verhältnis von 1 Teil Zement zu 1 Teil Sand gemischt. Am vorteilhaftesten ist es, Flußsand zu verwenden. Wenn dieser nicht zur Verfügung steht, so sollte der ausgegrabene Sand, der meistens stark verunreinigt ist, gut mit Wasser durchgespült werden, selbst wenn dies die Kosten des Beckenbaues erhöht. Wenn die Lage des Beckens vermuten läßt, daß Grundwasser eindringen kann, so isolieren wir den Boden und die Seitenwände des Beckens mit Dachpappe.

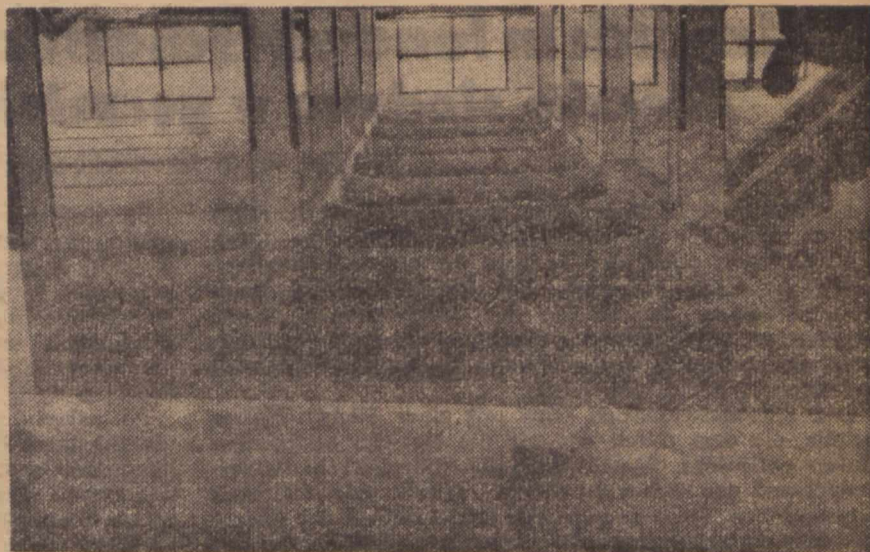
Bau von Becken aus Beton

Die Ausgrabung und das Fundament für Betonbecken erfolgen in derselben Weise wie beim Bau von Becken aus Ziegeln. Die Mischung des Betons geschieht im Verhältnis von 1 Teil Zement zu 1 Teil Sand und zu 2 Teilen Kies. Auch hier verwendet man vorzugsweise Flußsand. Die Verschalung der Seitenwände erfolgt durch Bretter von 1 Zoll Stärke. Die Wände selbst machen wir 20 Zentimeter stark. Zur Verstärkung der Wände werden waagrecht und senkrecht Eisenstäbe eingelassen, wobei wir für die senkrechte solche in Stärke von 8 bis 10 Millimeter in Abständen von 15 bis 20 Zentimeter verwenden. Dort, wo sich die waagerechten und senkrechten Eisenstäbe kreuzen, werden sie mit dünnem Draht zusammengebunden. Der Zementbeton wird nun in Schichten von 20 Zentimeter Höhe eingefüllt und dann festgestampft. Dieses Stampfen soll man so lange fortsetzen, bis Wasser aus dem Beton herausickert. In diesem Moment wird eine neue Betonschicht, wiederum von 20 Zentimeter Höhe, eingefüllt, und die Arbeit muß fortgesetzt werden bis zur Fertigstellung des ganzen Beckens. Wenn nämlich Pausen eingelegt werden, so verbinden sich die einzelnen Schichten nicht, und hierdurch entstehen später Spalte und Risse, die Wasser durchsickern lassen. Die ganze Arbeit muß außerordentlich sorgfältig gemacht werden, sonst haben wir nach dem Auffüllen von Wasser und Eiern dauernd Schwierigkeiten mit dem Becken.

Das Verputzen der Becken

Nicht vor Ablauf von mindestens 3 Tagen wird die Verschalung entfernt, und jetzt kann mit dem gründlichen Verputzen der Becken begonnen werden. Zum Verputzen verwendet man wasserdichten Zement (Sicofix) oder Zement mit Beimischung von wasserdichten Materialien (Kastor, Biber). Die Wände der Kalkbecken werden in einer Stärke von 1,5 bis 2 Zentimeter verputzt. Am wichtigsten ist es, daß der Verputz sorgfältig und lang andauernd geschliffen und poliert wird. Man nennt dies das Ausbrennen der Becken. Durch das Schleifen und Polieren nimmt der Verputz eine fast schwarze Farbe an. Dies ist ein Zeichen dafür daß das Ausbrennen fertig ist. Einige gewissenlose Bauunternehmer haben, um das langwierige und mühselige Polieren abzukürzen, einfach etwas schwarze Farbe in den Verputz getan. Das Resultat war dann immer, daß die Becken Wasser durchließen und sich nur schlecht bewährten.

Wenn die Baukosten bei der erwähnten soliden Bauweise auch höher sind, so machen sie sich doch im Laufe der Zeit durchaus bezahlt.



Anlage von Kalkbecken

Zbiorniki do wapnowania

do przeciekania, co w dalszym ciągu może doprowadzić do pęknięcia zbiornika i przepuszczania wody. Cegły używane do budowy ścian zbiornika winny być produkcji nie ręcznej lecz maszynowej. Przede wszystkim winny one być dobrze wypalone. Zaprawa murarska powinna składać się z piasku i cementu w równej ilości. Najlepszy jest tu piasek rzeczny. Jeżeli takiego nie można dostać, należy piasek gruntowy zazwyczaj bardzo zanieczyszczony przepłukać dobrze wodą, nawet gdyby to miało podrożyć koszty budowy basenów. Jeżeli z położenia basenów możemy wnosić, że dostawać się może woda podskórna, należy dno i ściany boczne izolować papą dachową.

Budowa zbiorników z betonu

Wykop i fundament do basenów z betonu robi się tak samo jak przy budowie z cegieł. Mieszanka betonowa zawierać powinna 1 część cementu, 1 część piasku i 2 części żwiru. I tu lepszy jest oczywiście piasek rzeczny. Oszalowanie ścian bocznych sporządza się z desek całowych. Ściany mają mieć grubość 20 centymetrów. Dla wzmocnienia ścian wpuszcza się pionowo i poziomo sztaby żelazne, przy czym pionowe sztaby o grubości 8—10 mm umieszcza się w odstępach 15—20 centymetrów. Na skrzyżowaniach sztab poziomych i pionowych łączy się sztaby cienkim drutem. Beton nakłada się warstwami 20-centymetrowymi, ubijając mocno każdą warstwę z kolei. Ubijając należy tak długo, aż woda wystąpi z betonu. Po ubiciu jednej warstwy należy nakładać dalszą 20-centymetrową warstwę i w ten sposób postępuje się aż do ukończenia całego basenu.

Wyprawa ścian basenu betonowego

Najwcześniej po upływie trzech dni usuwa się oszalowanie i z tą chwilą można rozpocząć wyprawienie i wygładzenie ścian. Do wyprawiania używa się wodoszczelnego cementu (sicofixu) względnie cementu z domieszką materiałów wodoszczelnych: kastoru lub bibru. Warstwa wyprawy ścian winna mieć 1,5 do 2 centymetrów grubości. Najważniejsze jest, aby wyprawa była starannie i długo gładzona i polerowana. Nazywa się to wypalaniem basenu. Przez gładzenie i polerowanie wyprawa nabiera koloru prawie czarnego. Jest to znak, że wypalanie jest ukończone. Niejedni niesumienni przedsiębiorcy budowlani mieszały do wyprawy nieco czarnej farby, aby w ten sposób zaoszczędzić sobie mozolnego i długotrwałego polerowania. Rezultat był ten, że baseny takie zawsze potem przepuszczały wodę i źle się trzymały.

Koszty budowy solidnej, choć wyższe, zawsze z biegiem czasu się opłacą.

Malzmilch in landwirtschaftlichen Brennereien Mleczko słodowe w gorzelniach rolniczych

Von Dipl.-Ing. B. Szrednicki, Krakau

Es gibt zwei Methoden der Malzmilchbereitung: Nach der einen erfolgt die Zubereitung unmittelbar im Kühlmaischbottich, nach der anderen in einem besonderen Gefäß mit Hilfe einer speziellen Einrichtung. Die landwirtschaftlichen Brennereien des Generalgouvernements besitzen solche Einrichtungen nicht. In diesen Brennereien wird die Malzmilch normalerweise im Kühlmaischbottich in folgender Weise zubereitet:

Der Kühlmaischbottich wird mit einer Menge Wasser gefüllt, die dem Anteil des für die Maische bestimmten Malzes entspricht. Hierauf wird das Rührwerk in Betrieb gesetzt und das vorher durch die Quetsche gelassene Malz hinzugegeben. Nach energischem Durchrühren des Malzes mit Wasser erhält man die Malzmilch, auf welche aus dem Dämpfer der Kartoffelbrei ausgeblasen wird. Beim Ausblasen des Kartoffelbreies ist ganz besonders auf die Temperatur der Flüssigkeit im Kühlmaischbottich zu achten, damit das Malz nicht verbrüht wird. Ein Verbrühen des Malzes vernichtet die darin enthaltene Amylase, was die Notwendigkeit einer Erhöhung des Malzquantums nach sich zieht. Den verbliebenen Rest des zerquetschten Malzes schüttet man — nachdem der ganze Brei in den Dämpfer herausgepreßt ist — in den Kühlmaischbottich. Eine derart zubereitete Maische wird nach Beigabe von Hefe und nach Erreichen der benötigten Anstelltemperatur mittels einer Zentrifugalpumpe in den Gärbottich gepumpt.

Diese Art und Weise der Zubereitung der Malzmilch im Kühlmaischbottich hat viele Nachteile. Die Amylase wird hierbei aus der Hefe nicht gänzlich ausgelaugt, weil die Malzkörner auf der Quetsche nur zerquetscht werden, die Malzschalen also nicht genug zerkleinert werden, um aus ihnen die Amylase gänzlich auszulaugen. Ferner kommt es oft vor, daß das Malz während des Ausblasens des Breies aus dem Dämpfer verbrüht, wenn die Temperatur im Kühlmaischbottich nicht genügend beachtet wird.

Dies alles verursacht einen größeren Verbrauch an Malz, also eine Erhöhung der Herstellungskosten des Weingeistes und unnütze Verschwendung von Gerste.

Malzmilchapparat

Zur Vermeidung von Malzverlusten sowie um die Handarbeit durch mechanische zu ersetzen, sind die landwirtschaftlichen Brennereien im Westen — wie bereits erwähnt — davon abgekommen, Malzmilch im Kühlmaischbottich herzurichten, sondern sie bereiten diese in einem besonderen Gefäß mit Hilfe einer speziellen Apparatur.

Die Apparatur besteht aus:

1. einem zylindrischen eisernen Malzmilchbehälter A mit einem kegelförmigen, durch ein Ventil schließbaren Boden;
2. einem Malzzerkleinerer B mit Scheiben und Messern. Der Malzzerkleinerer ersetzt voll und ganz die Quetsche und liefert ein Malz, aus dem die Amylase leicht und vollständig ausgelaugt werden kann, weil die Kornschale nicht nur zerquetscht, sondern auch fein zerschnitten wird;
3. einer Zentrifugalpumpe mit Wellenantrieb.

Diese 3 Geräte sind zusammenhängend auf einer gemeinsamen gußeisernen Platte aufgestellt.

Arbeitsgang bei Anwendung des Apparates

Der Malzmilchbehälter A wird mit einer dem ganzen Malzquantum, das für die gegebene Maische bestimmt ist, entsprechenden Menge Wasser gefüllt und hierauf die Zentrifugalpumpe C angelassen. Auf die rotierende Flüssig-

Są dwa sposoby przygotowania mleczka słodowego; według pierwszego przygotowuje się mleczko bezpośrednio w kadzi zacierno-chłodzącej, według drugiego w oddzielnej kadce ze specjalną aparaturą. Gorzelnie rolnicze na terenie Generalnego Gubernatorstwa nie posiadają takich specjalnych urządzeń. Normalnie w tych gorzelniach przygotowuje się mleczko słodowe w kadzi zacierno-chłodzącej w następujący sposób:

Po nalaniu do kadzi zacierno-chłodzącej ilości wody odpowiedniej dla części słodu przeznaczonego pod zacier puszcza się w ruch mieszadło i następnie zasypuje się sład, poprzednio rozgnieciony na gniotowniku. Po energicznym wymieszaniu słodu z wodą otrzymuje się mleczko słodowe, na które wydmuchuje się z parnika miążgę ziemniaczaną. Przy wydmuchiowaniu miążgi ziemniaczanej należy zwrócić baczna uwagę na temperaturę płynu w kadzi zacierno-chłodzącej, by nie zaparzyć słodu. Zaparzenie słodu niszczy zawartą w nim amylazę, co wywołuje konieczność zwiększenia dawki słodu. Pozostałą partię rozgnieconego słodu zsypuje się do kadzi zacierno-chłodzącej po wyłoczeniu całej miążgi do parnika. Tak przygotowany zacier po dodaniu drożdży i doprowadzeniu do odpowiedniej temperatury nastawienia przepompowuje się pompą odśrodkową do kadzi fermentacyjnych.

Ten sposób przygotowania mleczka słodowego w kadzi zacierno-chłodzącej ma wiele ujemnych stron. Przy tym sposobie nie można całkowicie wylugować ze słodu amylazy, bo ziarna słodu są na gniotowniku tylko rozgniecione, a więc łuski ich nie dość rozerwane, by z nich można było całkowicie wylugować amylazę. Następnie często zdarza się, że z powodu niedopilnowania temperatury w kadzi zacierno-chłodzącej podczas wydmuchiwania z parnika miążgi ziemniaczanej sład zaparza się. Wszystko to wywołuje zwiększenie rozchodu słodu, a więc podwyższenie kosztów produkcji spirytusu i bezużyteczne marnowanie jęczmienia.

Aparatura dla mleczka słodowego

W gorzelniach rolniczych na Zachodzie, pragnąc uniknąć strat słodu oraz zastąpienia pracy ręcznej mechaniczną, zaniechano robienia mleczka słodowego w kadzi zacierno-chłodzącej, a przygotowują mleczko słodowe w oddzielnym naczyńiu przy pomocy specjalnej aparatury.

Takie urządzenie dla mleczka słodowego składa się:

1. z kadzi A żelaznej cylindrycznej z dnem stożkowym, zamykanym zasuwą,
2. rozdrabiacza B z tarczami, zaopatrzonymi w noże; rozdrabiacz zastępuje całkowicie gniotownik i daje sład w stanie łatwym do całkowitego wylugowania amylazy, ponieważ łuska ziarna jest nie tylko rozgnieciona ale i pocięta;
3. pompy C odśrodkowej transmisyjnej.

Wszystkie te trzy przyrządy zmontowane są bezpośrednio ze sobą i ustawione na jednej wspólnej żeliwnej płycie.

Przebieg pracy przy zastosowaniu aparatury

Kadkę A napełnia się wodą w ilości odpowiedniej dla całej partii słodu, przeznaczonego dla danego zacieru, i następnie puszcza się w ruch pompę odśrodkową C. Na wirujący płyn zsypuje się do kadki A sład, który łącznie z wodą przechodząc kilkakrotnie rurami 1 i 2 przez rozdrabiacz B i pompę C, daje mleczko słodowe. Sład, przechodząc kilkakrotnie przez rozdrabiacz B, jest nie tylko rozgnieciony ale i pocięty, dzięki czemu cała amylaza jest dokładnie wylugowana ze słodu. Cykulacja mleczka słodowego trwa od 20 do 30 minut, w zależności od ilości

keit schüttet man in den Malzmilchbehälter das Malz, das zusammen mit dem Wasser mehrere Male vermittle der Leitungen 1 und 2 durch den Malzzerkleinerer B und die Pumpe C hindurchfließt und so die Malzmilch ergibt. Das wiederholt durch den Malzzerkleinerer B hindurchgelassene Malz ist nicht nur zerquetscht, sondern auch zerkleinert, wodurch die ganze Amylase aus dem Malz vollkommen ausgelaugt werden kann. Die Zirkulation der Malzmilch dauert 20–30 Minuten, je nach der Milchmenge und dem Grad des Auslaugens der Amylase aus derselben. Die so zubereitete Malzmilch wird aus dem Malzmilchbehälter A durch die Leitungen 1 und 3 in den Maischbottich hinübergepumpt. Je nach der angewandten Zubereitungsweise der Maische wird die Malzmilch aus dem Malzmilchbehälter in zwei oder drei Partien in den Kühlmaisbottich D hinübergepumpt.

Vieleitige Ausnutzung

1. Die mittels Rohrleitung 4 durch den Malzzerkleinerer B durchgehende Maische aus dem Kühlmaisbottich D, die für Mutterhefe bestimmt ist, wird mit der Zentrifugalpumpe C durch die Rohrleitungen 1 und 5 in den Hefebottich E hinübergepumpt.

2. Die fertige Hefe wird aus dem Hefebottich E mit der Zentrifugalpumpe durch die Leitungen 6 und 3 in den Kühlmaisbottich D hinübergepumpt.

3. Die zubereitete Maische in dem Kühlmaisbottich D wird mittels der Zentrifugalpumpe C durch die Rohrleitungen 4 und 7 in den Gärbottich F hinübergepumpt.

In diesen 3 Fällen wird die Handarbeit durch die Beförderungsmittels der Pumpe ersetzt.

Vorteile des Malzmilchapparates

Die Zubereitung der Malzmilch in einem besonderen Behälter und nicht im Kühlmaisbottich schützt vor Schäden durch Verbrühen.

Bei Anwendung des Malzzerkleinerers erhält man ein gänzlich zerquetschtes und ein durch Messer fein zerschnittenes Malz, aus welchem also die Amylase leicht und vollständig ausgelaugt werden kann, was bei Verarbeitung des auf der Quetsche zerquetschten Malzes nicht erreicht wird.

Die Quetsche wird überflüssig; die Handarbeiten bei der Bedienung der Quetsche kommen in Fortfall; ebenso fällt das Herüberschaffen des gequetschten Malzes zum Kühlmaisbottich weg. Dies ergibt Ersparnisse an Malz, verlangt weniger Bedienungsarbeit und erleichtert die Sauberhaltung des Apparateräumes.

Durch das Herüberpumpen der Maische aus dem Kühlmaisbottich in die Hefebottiche für Mutterhefe sowie durch das Herüberpumpen der fertigen Hefe aus den Hefebottichen in den Kühlmaisbottich kommt fast sämtliche Handarbeit in Fortfall; denn ein Herüberbringen der Hefebottiche in den Apparateraum ist nicht mehr nötig. Es wird sowohl eine Verringerung der Bedienung erreicht als auch die Leichtigkeit der Sauberhaltung.

Während des Umpumpens der Sauermaische aus dem Kühlmaisbottich in die Gärbottiche werden in dem Malzzerkleinerer sämtliche Klümpchen, die eventuell beim Herauspressen des Kartoffelbreies aus dem Dämpfer entstehen könnten, zerrieben. Dies erleichtert die völlige Ausnutzung des Stärkegehaltes.

Die Kosten des Malzmilchapparates betragen im Jahre 1941 gegen 3000 Zl. ohne Verpackung, Zoll, Transportkosten und ohne Rohrleitungen.

Wenn man in Betracht zieht, daß bei Installation des Malzmilchapparates sich jedoch die Quetsche und die Zentrifugal-

mleczka 1 stopnia wylugowania z niego amylyazy. Przygotowane w ten sposób mleczko słodowe z kadki A przepompowuje się rurami 1 i 3 do kadki zaciernej. W zależności od przyjętego sposobu przygotowania zacieru, mleczko słodowe z kadki A w dwu lub trzech partiach przepompowuje się do kadki zacierno-chłodzącej D.

Wielostronne wyzyskanie

1. Zacier z kadki zacierno-chłodzącej D, przeznaczony na przycierki drożdżowe, przechodząc rurą 4 przez rozdrabiacz B, przepompowuje się pompą odśrodkową C rurami 1 i 5 do kadek drożdżowych E.

2. Gotowe drożdże z kadek E przepompowuje się pompą odśrodkową rurami 6 i 3 do kadki zacierno-chłodzącej D.

3. Przygotowany zacier w kadki zacierno-chłodzącej D przepompowuje się pompą odśrodkową C, rurami 4, 1 i 7 do kadki fermentacyjnych F.

Wszystkie te trzy przepompowywania zastępują pracę ręczną.

Korzyści z zastosowania aparatury

Przygotowanie mleczka słodowego w oddzielnej kadce, a nie w kadki zacierno-chłodzącej zabezpiecza sól od zaparzania.

Używając rozdrabniacza, otrzymujemy sól doskonale rozmiądzony i pocięty nożami, a więc łatwy do całkowitego wylugowania amylyazy, czego osiągnąć nie można przy przerobieniu słodu rozgniecionego na gniotowniku.

Gniotownik staje się zbędny, a więc odpada praca ręczna przy obsłudze gniotownika i noszenie rozgniecionego słodu do kadki zacierno-chłodzącej. Daje to oszczędność na słodzie, zmniejsza obsługę oraz ułatwia utrzymanie czystości w sali aparatuwej.

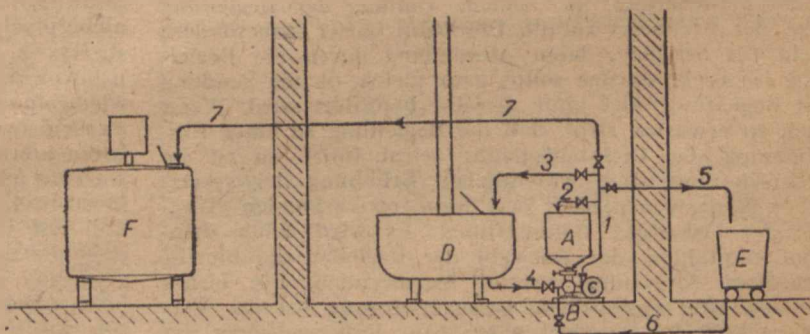
Przez przepompowywanie zacieru z kadki zacierno-chłodzącej do kadek drożdżowych na przycierki drożdżowe oraz przepompowywanie gotowych drożdży z kadek drożdżowych do kadki zacierno-chłodzącej zastępuje się całkowicie pracę ręczną, bo unika się przewożenia kadek drożdżowych do sali aparatuwej. Uzyskuje się przez to również zmniejszenie obsługi oraz łatwość zachowania czystości.

Podczas przepompowywania zacieru kwaśnego z kadki zacierno-chłodzącej do kadki fermentacyjnych są rozcierniane w rozdrabiaczu wszelkie grudki mogące powstać przy wytłaczaniu miazgi ziemniaczanej z parnika. Dokładne roztrzeć grudek w zacierze ułatwia całkowicie wykorzystanie skrobi.

Koszt aparatury dla wytwarzania mleczka słodowego wynosił w roku 1941 około 3000 zł bez opakowania, cła, transportu i przewodów rurowych.

Schema über die Arbeitsweiseitigkeit des Malz-Zerkleinerers.

Schemat wielostronnego zastosowania rozdrabiacza słodu



A Malzmilchbehälter - Kadka do mleczka. D Vormaisch-Bottich-Kadki zacierne.
B Malz-Zerkleinerer - Rozdrabiacz słodu. E Hefebottiche - Kadki drożdżowe.
C Zentrifugalpumpe - Pompa odśrodkowa. F Gärbottiche - Kadki fermentac.

pumpe erübrigt, so ermäßigen sich die Anschaffungskosten um den Wert dieser beiden Geräte und sind dann nicht allzu hoch. Dagegen sind die erzielten Vorteile ganz wesentlich.

Jeśli się weźmie pod uwagę, że przy instalacji aparatury dla mlecza słodowego staje się zbyteczny gniotownik i pompa odśrodkowa, to koszt ten zmniejszy się o wartość tych przedmiotów i jest stosunkowo niewielki.

Mehr Sorgfalt bei Spiritustransporten Troska o transporty spirytusowe

In den vorigen Kampagnen haben Brennereien erhebliche Verluste durch Spiritusschwund während des Transportes erlitten. Dieser Umstand gibt Veranlassung, auf die Notwendigkeit des ordnungsmäßigen Versandes von Rohspiritus während der kommenden Kampagne hinzuweisen.

Die amtliche Abnahme des Rohspiritus findet im Reiningungswerk bzw. in einem von der Generaldirektion der Monopole angegebenen Zwischenlager statt. Der Brennereiunternehmer trägt laut den geltenden Vorschriften das Risiko des Transportes bis zum Augenblick der zollamtlichen Übernahme des Spiritus. Falls während des Transportes ein Schwund entsteht, welcher die zulässigen Normen überschreitet, so ist der Brennereiunternehmer verpflichtet, für diese Fehlmenge eine Monopolabgabe zu entrichten, sofern die Eisenbahn für den Schwund nicht haftet. In besonderen Fällen kann gegen den Brennereiunternehmer und Brennemeister Strafverfahren eingeleitet werden.

Die Transportschäden bei Rohspiritus entstehen z. Z. meistens infolge Diebstahls. Um vor allem diese Schäden abzuwenden, hat die Ostbahn eine Anweisung erlassen, laut welcher bei bestimmten Gütern, u. a. auch bei Spiritus, soweit es sich um Sendungen (Kesselwagen und Waggonladungen) handelt, vom Absender eine Begleitung zu stellen ist. Falls keine Begleitung gestellt wird, kann die Annahme der Sendung zur Beförderung verweigert werden.

Ein Vermerk über das Vorhandensein der Begleitung ist im Frachtbrief in der Spalte „Andere vorgeschriebene oder zulässige Erklärungen“ einzusetzen.

Die Güterabfertigung des Versandbahnhofes stellt Ausnahme für die Begleiter aus, die auch als Fahrausweise für die gebührenfreie Begleitung der Ladungen und zur kostenlosen Rückreise vom Bestimmungsbahnhof zum Versandbahnhof in Personen- oder Eilzügen dienen.

Haftung für Frachtgut

Die nach den Bestimmungen des Frachtrechts gegebene Haftung der Bahn ist durch diese Neuregelung weitestgehend ausgeschlossen worden, so daß nunmehr die Transportsicherung in vollem Umfang der Begleitung bzw. der Brennerei zufällt. Die Bahn haftet insbesondere nicht für Schäden, deren Abwendung durch die Begleitung bezweckt werden sollte, ganz gleich, ob die Sendung mit Begleitung oder ohne dieselbe befördert wird. Wenn auch zu erwarten steht, daß die Begleitung zu einer Eindämmung der Diebstahlsgefahr selbst führt, so ist sie andererseits mit einer wesentlichen Erhöhung der gesetzlichen Verantwortlichkeit der Brennerei verbunden (Wegfall der bisherigen Bahnhafung). Es wird daher dringend empfohlen, der Auswahl der Begleiter die hierfür unbedingt notwendige Sorgfalt zuzuwenden. Die bisher monopolseitig angeordnete Bahnverwiegung bei der Verladung (auf der Bahngleiswaage bzw. Faßverwiegung auf der Dezimalwaage) ist auch künftig von größter Wichtigkeit, da sie dem Brennereiunternehmer Klarheit darüber verschafft, ob der Brennemeister der beauftragten Begleitung die im Begleitschein ausgewiesene Menge tatsächlich übergeben hat. Durch sie wird also die not-

W ciągu ubiegłej kampanii poniosły gorzelnie znaczne straty z powodu ubytków drogowych. Okoliczność ta zwraca uwagę na konieczność dołożenia należytej staranności przy wysyłce spirytusu w nadchodzącej kampanii.

Urzędowy odbiór spirytusu surowego ma miejsce w rektyfikacji (względnie w innym składzie wyznaczonym przez Generalną Dyрекcję Monopoli). Przedsiębiorca gorzelni ponosi, zgodnie z obowiązującymi przepisami, ryzyko transportu do chwili urzędowego przejścia spirytusu. Jeżeli w czasie transportu powstanie ubytek, przekraczający dopuszczalne normy, to przedsiębiorca gorzelni obowiązany jest do zapłacenia za brakującą ilość spirytusu opłaty monopolowej; o ile kolej za ubytek nie odpowiada. W szczególnych wypadkach grozi także przedsiębiorcy gorzelni i gorzelanemu dochodzenie karne.

Szkody w czasie transportu zdarzają się obecnie najczęściej wskutek kradzieży. Aby przede wszystkim zapobiec tego rodzaju szkodom, wydała Kolej Wschodnia zarządzenie, na mocy którego przy transporcie niektórych towarów, m. i. spirytusu (w cysternach i ładunkach wagonowych), przydzielony ma być do transportu konwój. O ile konwój nie zostanie przydzielony, może kolej przyjęcia przesyłki odmówić.

Wzmiankę o przydzieleniu konwojenta należy umieścić w liście przewozowym, w rubryce: „Inne przepisane lub dopuszczalne oświadczenia“.

Ekspedycja towarowa stacji nadania wystawia wykazy dla konwojentów, które służą jednocześnie jako bilet kolejowy dla bezpłatnego konwoju ładunków i do bezpłatnej jazdy powrotnej ze stacji przeznaczenia do stacji wysyłki w pociągach osobowych lub przyspieszonych.

Odpowiedzialność za transport

Wskutek nowego uregulowania sprawy odpowiedzialności Kolei, przewidziana w prawie przewozowym, została w dużej mierze wyłączona tak, że obecnie zabezpieczenie transportu spada w pełnym zakresie na konwój względnie gorzelnię. Kolej nie odpowiada w szczególności za szkody, którym miano zapobiec przez wyznaczenie konwojenta i to obojętnie czy transport odbywał się z konwojem czy bez niego. Choćby spodziewać się należy, że konwojowanie przesyłek przyczyni się do ograniczenia niebezpieczeństwa kradzieży, to łączy się ono z drugiej strony z wydatnym podwyższeniem odpowiedzialności ustawowej gorzelni. (Nieistnienie dotychczasowej odpowiedzialności Kolei). Z tego powodu zaleca się usilnie zwrócić uwagę na jak najdalej idącą staranność przy doborze konwojenta. Dotychczas zarządzane przez Monopol ważenie przesyłek przy załadunku (na kolejowej wadze towarowej, względnie ważenie beczek na wadze decymalnej) jest i na przyszłość bardzo ważne, a to dlatego, że dając przedsiębiorcy gorzelni jasny obraz co do tego czy gorzelany oddał rzeczywiście konwojentowi ilość spirytusu, wykazaną w świadectwie przewozowym. W ten sposób dojdzie się do koniecznego rozgraniczenia odpowiedzialności między gorzelanym i konwojentem. Dokładne ważenie wszystkich przesyłek spirytusu na Kolei leży i w przyszłości w interesie przedsiębiorcy.

Każda gorzelnia, zainteresowana w zacieśnianiu źródeł niebezpieczeństwa, na które narażony jest transport spi-

wendige innerbetriebliche, klare Verantwortlichkeit zwischen Brennereileiter und Begleiter erzielt. Die restlose sowie ordnungsmäßige Durchführung der Bahnverwiegung liegt daher auch künftig im Betriebsinteresse.

Jedes Brennereiunternehmen, das daran interessiert ist, die sich aus dem Spiritusversand ergebenden Gefahrenquellen möglichst einzuengen, tut gut daran, für die Übergabe an den Begleiter in bezug auf die übergebene Menge klare Verhältnisse zu schaffen, was durch Kontrollverwiegung auf der Versandstation am zweckmäßigsten erreichbar sein dürfte.

Besondere Aufmerksamkeit ist im übrigen auch der Prüfung der Kesselwagen und Spiritusfässer selbst zuzuwenden, ob etwa Bohrstellen, Beschädigungen u. ä. vorhanden sind.

Hinweise für den Transport

Aus dem Gesagten ergeben sich folgende Hinweise für die Spiritustransporte während der neuen Kampagne:

1. Infolge der Transportschwierigkeiten und wegen der Diebstahlsgefahr auf dem Bahnwege ist es dringend ratsam, die Transporte zum Reinigungswerk, wenn irgend möglich, mit Führwerken vorzunehmen. Es ist zu bemerken, daß für die Entfernungen, welche größer sind als die Entfernung der Brennerei bis zur nächsten Eisenbahnstation, die Generaldirektion der Monopole Vergütungen zahlt. Es sei auch darauf hingewiesen, daß Brennereien, welche Spiritus mit Führwerken in den vorigen Kampagnen abgeliefert haben, auch jetzt noch Anträge auf Vergütung an die Generaldirektion der Monopole stellen können.

2. Wenn der Spiritus mit der Bahn befördert wird, ist im Frachtbrief das bahnamtliche Verwiegen der Sendung am Versandbahnhof unbedingt schriftlich zu beantragen. Falls das Verwiegen am Versandbahnhof mangels einer Gleiswaage nicht stattfinden kann, soll die Verwiegung auf der nächsten Bahnstation vorgenommen werden.

Wenn die Sendung am Empfangsbahnhof mit auch nur einer verletzten Plombe oder sonstigen Beschädigung oder erheblichen Gewichtsminderung ankommt, ist eine sofortige bahnamtliche Aufnahme des Tatbestands zu beantragen und das Verwiegen der Sendung zu verlangen. Sollte die Bahn aus Betriebsrücksichten das Verwiegen ablehnen, so ist das Gewicht beim Empfänger (im Reinigungswerk) in Abwesenheit eines Bediensteten der Eisenbahn festzustellen. Durch das Verwiegen der Sendung am Versand- und Empfangsbahnhof wird einwandfrei festgestellt, daß der Schaden während des Transportes entstanden ist.

3. Zur Begleitung sollen eine bzw. (wenn der Transport mehrere Tage dauert) zwei Vertrauenspersonen gestellt werden. Gewiß zieht die Begleitung Kosten nach sich, jedoch sind die der Brennerei drohenden Transportschäden so groß, daß die Stellung der Begleitung unbedingt zu empfehlen ist. Die Kosten der Begleitung werden infolge der erhöhten Übernahmepreise für Rohspiritus in der kommenden Kampagne und Prämien in Trinkbranntwein für die Brennereibetriebe tragbar sein.

Pflichten und Rechte des Begleiters

Der Begleiter ist befugt und verpflichtet, die Eintragung eventueller Beschädigungen der Sendung während des Transportes durch bahnamtliche Protokolle feststellen zu lassen, dem bahnamtlichen Verwiegen der Sendung auf der Empfangsstation beizuwohnen und bei der Abnahme des Rohspiritus im Reinigungswerk zugegen zu sein. Sollte die Sendung nach Ankunft im Reinigungswerk ausnahmsweise nicht sofort übernommen werden können (z. B. daß noch ausnahmsweise eine Übernachtung erforderlich wird), so ist ein Verlassen des Wagens durch die Begleitung nicht gestattet. Der Begleiter wird

rytusu, winna stworzyć jasną sytuację, co do tego, ile spirytusu oddano konwojentowi; najcelowiej osiągnie się to przez ważenie kontrolne na stacji załadowania.

Niezależnie od tego należy zwrócić szczególną uwagę na badanie cystern i beczek, czy nie ma ewtl. nawierceń, uszkodzeń i t. p.

Wskazówki dla transportów

Z powyższego wynikają następujące wskazówki co do transportów spirytusu w nowej kampanii:

1. Wskutek trudności transportowych i niebezpieczeństwa kradzieży na Kolei zaleca się usilnie transportować spirytus do rektyfikacji, jeśli to tylko możliwe, kołami. Zwraca się uwagę na to, że za odległości, które są większe niż odległość gorzelnii od najbliższej stacji kolejowej, Generalna Dyrekcja Monopoli zwraca koszty, których wysokość odpowiada kosztom przesyłki spirytusu drogą kolejową. Wskazać należy też i na to, że gorzelnie, które spirytus do rektyfikacji odstawily kołami w kampaniach ubiegłych mogą jeszcze teraz złożyć wnioski do Generalnej Dyrekcji Monopoli o wypłatę wynagrodzenia.

2. Jeżeli spirytus transportowany jest koleją, to bezwzględnie należy się domagać w liście przewozowym kolejowego zważenia przesyłki na stacji nadania. O ile zważenie przesyłki na stacji nadania z powodu braku wagi towarowej nie może mieć miejsca, to zważenie jej winno nastąpić na stacji następczej.

Jeżeli przesyłka nadejdzie do stacji przeznaczenia z jedną choćby naruszoną plombą względnie innymi uszkodzeniami lub znacznym ubytkiem wagi, należy wnieść o natychmiastowe kolejowe sporządzenie protokołu i zażądać zważenia przesyłki. Gdyby Kolej ze względów ruchowych odmówić miała zważenia przesyłki, należy stwierdzić wagę u odbiorcy (w rektyfikacji) w obecności urzędnika kolejowego. Na podstawie ważenia przesyłki na stacji nadania i przeznaczenia ustalili się w sposób niewątpliwy, czy szkoda nastąpiła w czasie transportu.

3. Do konwojowania należy wyznaczyć jedną, względnie (jeżeli transport trwa kilka dni) dwie zaufane osoby. Konwój pociąga oczywiście za sobą koszty; szkody jednak jakie grożą gorzelnii w czasie transportu są tak duże, że przydzielenie konwojenta bezwzględnie się zaleca. Poniesienie kosztów konwoju będzie możliwe w związku z podwyższeniem ceny za spirytus w nadchodzącej kampanii i w związku z premiami w postaci wódki.

Prawa i obowiązki konwojenta

Konwojent jest uprawniony i jednocześnie zobowiązany żądać sporządzania protokółów kolejowych, dotyczących ewentualnych uszkodzeń przesyłki w czasie transportu, jako też być obecnym przy ważeniu kolejowym przesyłki na stacji odbiorczej i przy odbiorze spirytusu w rektyfikacji. Gdyby przesyłka po nadejściu do rektyfikacji wy-

FABRYKA OCTU
A. URBANOWICZA

LUBLIN, ULICA SZEWCZA 4

TELEFON 13-83

anzuweisen sein, sich baldmöglichst an den Leiter des Reinigungswerkes zu wenden.

Wenn während des Transportes Schäden entstanden sind oder wenn der Begleiter verhindert wird, seine Tätigkeit auszuüben bzw. wenn die ordnungsmäßige Versendung und Empfangnahme des Rohspiritus aus irgendwelchen Gründen nicht stattfinden kann, so sind entsprechende Bescheinigungen von der Polizei, Bahn- bzw. Zollbehörde AKKO oder dem Reinigungswerk zu erwirken. Ist dies nicht möglich, so sind die Bescheinigungen privater Personen bzw. Aussagen von Zeugen sicherzustellen, da — wie gesagt — für den übermäßigen Transportschwund der Brennereiunternehmer zur Verantwortung gezogen wird, und es in seinem Interesse liegt, alle entsprechenden Beweise — zu seiner Entlastung — sicherzustellen.

Verschluss der Wagen

Obwohl die Spiritustransporte mit Begleitung befördert werden, sind die Eisenbahnwagen (Kesselwagen) sorgfältig zu verschließen, und zwar mit Schlössern bzw. mit besonderen Drahtverschlüssen zu versehen, um den Zugang zum Spiritus zu erschweren. An jedem Zu- bzw. Ausgangsrohr des Kesselwagens sowie an den Türen der Eisenbahnwagen sind außer den Plomben noch Drahtverschlüsse anzulegen.

Diese Verschlüsse werden besonders in den Fällen von Bedeutung sein, wenn die Begleitung sich nicht ständig bei der Sendung aufhalten kann.

Versicherung von Rohspiritus im Magazin

Wie in den vorigen Jahren, hat der Hauptverband der Kartoffelwirtschaft auch für die Kampagne 1942/43 einen Kollektiv-Vertrag mit der Posen-Warschauer Versicherungsgesellschaft über die Versicherung des Spiritus im Magazin gegen Brandschäden abgeschlossen, und zwar zu den vorjährigen Bedingungen.

Dampfkesselbeheizung mit Backkohle Opalanie kotłów parowych węglem spiekającym się

Von Georg Knothe, Geschäftsführer der Kartoffelwerke „Złoty Potok“

Jeder Betriebsführer weiß, daß es viele Kohlsorten gibt. Je nach dem Kohlenbecken, aus dem die Kohle stammt, ist sie zu unterscheiden nach dem Flöz, dem Sortiment und dem Sortierungsgrad.

Dem Betriebsführer muß natürlich daran gelegen sein, den Betrieb mit der für ihn am besten geeigneten Kohlen-sorten zu versorgen.

Während des Krieges ist es nun oft unmöglich, die gewünschte Kohlsorte zu erhalten. Notgedrungen muß der Betriebsführer zum Teil mit schlechter oder gar gänzlich für diesen Betrieb ungeeigneter Kohlsorte vorliebnehmen. (Kohle, die z. B. für ein Gaswerk durchaus entsprechend ist, kann zum Kesselheizen ganz ungeeignet sein.)

Es dürfte daher von Nutzen sein, einiges von den praktischen Erfahrungen des Kartoffelwerkes „Złoty Potok“, in dem Stärke und Sirup hergestellt wird, bekanntzugeben. Diese Erfahrungen beziehen sich insbesondere auf Verfeuerung von Kohle aus dem Krakauer Becken, anstatt der oberschlesischen Kohle, die vor Ausbruch des Krieges in „Złoty Potok“ verfeuert wurde. Die Steinkohlen aus dem Krakauer Beckengruben Libiąż und Brzeszcze sind sogenannte Backkohlen. Und gerade diese Backkohle ist für die Dampfkesselbeheizung eine besonders unerwünschte Kohlsorte. (Backkohle wird solche Kohle genannt, die bei der Verkokung einen vollkommen geschmolzenen und stark aufgeblähten Koks liefert.)

Jatkowo nie mogła być natychmiast przyjęta (nawet gdy wyjątkowo okazała się koniecznym przemocowanie), to opuszczenie wagonu przez konwojenta nie jest dopuszczalne. Należy go pouczyć, że w takim wypadku możliwe rychło musi się zgłosić do Kierownika Rektyfikacji.

Jeżeli w czasie transportu powstała szkoda, albo jeżeli konwojentowi przeszkodziło w wykonaniu jego czynności, względnie jeżeli normalna wysyłka i odbiór spirytusu surowego z jakiegokolwiek powodów nie mogą się odbyć, to należy wystarać się o odpowiednie poświadczenie ze strony władz policyjnych, kolejowych względnie władz celnych KMKO lub rektyfikacji. Jeśli to nie jest możliwe, to należy zabezpieczyć swoje poświadczenia osób prywatnych względnie świadków, gdyż, jak już wspomniano, za nadmierne ubytki pociągnięty zostanie przedsiębiorca gorzelni do odpowiedzialności, a leży przecież w jego interesie, by na swoje niewinne nie mógł przedłożyć odpowiednie dowody.

Zamknięcie wagonów

Jakkolwiek transporty spirytusu będą konwojowane, to jednak wagony kolejowe (cysterny) należy starannie zamykać i to kłódkami względnie specjalnymi zamknięciami drucianymi, aby dostęp do spirytusu utrudnić. Przy każdym wjeździe i upuszczeniu, jako też przy drzwiach wagonów kolejowych należy oprócz plomb założyć jeszcze zamknięcia druciane.

Zamknięcia te będą w takich wypadkach szczególnie ważne, gdy konwojent nie będzie mógł stale znajdować się przy przesyłce.

Ubezpieczenie spirytusu w magazynie

Podobnie jak w latach poprzednich zawarł Związek Narodowy Gospodarki Ziemiańskiej z Poznańsko-Warszawskim Towarzystwem Ubezpieczeń także i na kampanię 1942/43 umowę zbiorową o ubezpieczenie spirytusu w magazynie, od szkód ogniowych i to na warunkach zeszłorocznych.

Każdy kierownik ruchu wie, że jest wiele gatunków węgla kamiennego, stosownie do pochodzenia, a więc w zależności od zagłębia węglowego różniamy gatunki według pokładu kopalni, sortymentu i stopnia odsortowania. Staraniem kierownictwa jest naturalnie, aby uzyskać dla fabryki najodpowiedniejszy gatunek węgla. W czasie wojny bywa jednak często niemożliwe uzyskanie żądanego gatunku. Kierownik ruchu często zmuszony jest zadowolić się po części złym, a nawet czasami zupełnie dla jego fabryki nieodpowiednim gatunkiem węgla. Np. węgiel nadający się dobrze dla gazowni może być zupełnie nieodpowiedni dla opalania kotła parowego.

Podanie do wiadomości niektórych praktycznych wyników uzyskanych w zakładach „Złoty Potok“, przerabiających ziemniaki na krochmal i syrop, może zainteresować ogół fabryk; uzyskane wyniki odnoszą się do praktyki spalania węgla, pochodzącego z Zagłębia Krakowskiego, który stosowano w „Złotym Potoku“ zamiast dawniej przed wojną używanego węgla z Zagłębia Górnośląskiego.

Węgle z Zagłębia Krakowskiego — z kopalni „Libiąż“ i „Brzeszcze“ — należą do gatunków bardzo silnie spiekających się, opalanie kotłów parowych tym węglem jest szczególnie uciążliwe. Węgłem zaś spiekającym się nazywamy węgiel, który przy kokowaniu, zlewając się, daje koks zupełnie stopiony i silnie wzdęty.

Die Schlacke der Backkohle hat einen verhältnismäßig niedrigen Schmelzpunkt; demzufolge und besonders bei verstärkter Dampfenahme und bei gleichzeitiger Temperaturerhöhung in der Kesselfeuerung zerfließt die schmelzende Schlacke über die Rostfläche, erschwert dadurch den freien Luftzutritt zur Feuerung und drosselt schließlich den Verbrennungsprozeß.

Besteht keine Möglichkeit, eine entsprechende Kohlen-gattung durch freie Auswahl zu erhalten und muß eine backende Sorte unbedingt verfeuert werden, so wäre wenigstens dafür Sorge zu tragen, daß bei den Brennstoff-zuteilungen neben den Sorten der backenden Kohlen auch nichtbackende Magerkohle berücksichtigt wird.

Bei Verwendung von Backkohle wird die Bedienung der Feuerung dadurch erleichtert, daß der in Frage kommende Brennstoff mit Wasser vor der Rostbeschüttung gut durchgefuechtet wird, und zwar im Verhältnis 10 Liter Wasser auf 100 kg Kohle.

Das Befeuchten der Kohle hat unter anderem auch den Zweck, Verlusten vorzubeugen, die leicht dadurch entstehen können, daß durch den Luftzug kleine Kohlenstaubteilchen zum Schornstein mit hinausgerissen werden. Ferner hat das Befeuchten der Kohle noch einen weiteren Zweck zu erfüllen, nämlich durch das rapide Verdampfen des Wassers aus dem Brennstoff die sich auf der brennenden Schicht ansammelnde Schlacke zu lockern. Dies bewirkt auch, daß die Schlacke brüchiger wird und sich beim Rostschlacken leichter entfernen läßt.

Um das Wasser aus der angefeuchteten Kohle zu verdampfen, ist eine bestimmte Wärmemenge nötig. Der dadurch entstandene Wärmeverlust ist verhältnismäßig gering und beträgt etwa 1% von der gesamten in der verbrannten Kohle ursprünglich vorhandenen Wärmemenge, wie dies aus nachfolgendem Beispiel ersichtlich ist:

100 kg Kohlen von einem Wärmewert 6000 Kal. geben beim Verbrennen 600 000 kg Kal. ab. Aus dieser Menge wird zum Wasserverdampfen von 10 Liter Wasser, die zum Befeuchten der Kohle verwendet wurden, benötigt:

$10 \times 600 = 6000 \text{ kg Kal.} = 1 : 100$ (also der hundertste Teil).

Wird die Feuerung durch Hand bedient, dann ist bei Verfeuerung von Backkohle und sofern die Rostbreite es gestattet, der Rost der Reihe nach einmal auf der linken und einmal auf der rechten Hälfte mit Brennstoff zu beschicken und ebenso gesondert einmal links und einmal rechts zu schlacken.

Der Vollständigkeit halber seien die vorherigen Betrachtungen über Verfeuerung von Backkohle noch mit den allgemein bekannten Hinweise bezügl. Entfernung der Schlacke aus der Feuerung d. h. also über das Rostschlacken ergänzt, und zwar:

1. Keinesfalls ist ein Zerbröckeln der Schlacke mit eisernen Stangen vor Beginn des Rostschlackens gestattet, weil sonst die Schlacke leicht in die oberste Schicht der brennenden Kohle gelangt, wo infolge der höheren Temperatur die Schlacke zu schmelzen beginnt, nach unten sinkt und die Rostspalten verstopft.

2. Das Schlacken hat erst im Augenblick des Ab-brennens des Brennstoffes zu erfolgen.

3. Das Schlacken soll möglichst schnell vor sich gehen, damit die Feuerungskammer nicht übermäßig abkühlt.

4. Um das übermäßige Abkühlen zu verhindern, ist während des Schlackens der Rauchschieber halb offen zu halten, wodurch der Luftzug verringert und der Zutritt der frischen Luft eingeschränkt wird.

5. Die durch die Rostspalten nach unten fallende Schlacke ist aus dem Aschekasten möglichst sofort wegzuräumen, andernfalls die Roststäbe dem Einwirken einer übermäßigen Hitze ausgesetzt sind und durchbrennen.

6. Zum Abheben und Abbröckeln der Schlackenkruste bedient man sich einer langen eisernen Stange, deren Ende zu einem Kreuz flachgeschlagen ist. Zum Heraus-scharren der Schlacke aus der Feuerung und aus dem Aschekasten dient eine Eisenkrücke mit senkrecht angebrachten Querabkratzblech.

Wenn man die Möglichkeit des Auswählens von Kohlen-gattungen hat, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert. Wenn man jedoch gezwungen ist, eine bestimmte Kohlen-gattung zu verwenden, so ist es notwendig, die Feuerung so zu betreiben, daß der Brennstoff möglichst vollständig verfeuert wird. Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert.

Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert. Wenn man jedoch gezwungen ist, eine bestimmte Kohlen-gattung zu verwenden, so ist es notwendig, die Feuerung so zu betreiben, daß der Brennstoff möglichst vollständig verfeuert wird. Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert.

Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert. Wenn man jedoch gezwungen ist, eine bestimmte Kohlen-gattung zu verwenden, so ist es notwendig, die Feuerung so zu betreiben, daß der Brennstoff möglichst vollständig verfeuert wird. Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert.

Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert. Wenn man jedoch gezwungen ist, eine bestimmte Kohlen-gattung zu verwenden, so ist es notwendig, die Feuerung so zu betreiben, daß der Brennstoff möglichst vollständig verfeuert wird. Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert.

1. **vor** dem Beginn des Schlackens muß die Feuerung so betrie-ben werden, daß der Brennstoff möglichst vollständig verfeuert wird. Wenn man die Möglichkeit hat, die Kohlen-gattung zu wählen, so ist es natürlich, daß man sich für diejenige Kohle-gattung entscheidet, die den geringsten Verbrauch an Brennstoff bei der Erzeugung von Dampf erfordert.

2. **Das Schlacken** hat erst im Augenblick des Ab-brennens des Brennstoffes zu erfolgen.

3. **Das Schlacken** soll möglichst schnell vor sich gehen, damit die Feuerungskammer nicht übermäßig abkühlt.

4. **Um das übermäßige Abkühlen** zu verhindern, ist während des Schlackens der Rauchschieber halb offen zu halten, wodurch der Luftzug verringert und der Zutritt der frischen Luft eingeschränkt wird.

5. **Die durch die Rostspalten** nach unten fallende Schlacke ist aus dem Aschekasten möglichst sofort wegzuräumen, andernfalls die Roststäbe dem Einwirken einer übermäßigen Hitze ausgesetzt sind und durchbrennen.

6. **Zum Abheben und Abbröckeln** der Schlackenkruste bedient man sich einer langen eisernen Stange, deren Ende zu einem Kreuz flachgeschlagen ist. Zum Heraus-scharren der Schlacke aus der Feuerung und aus dem Aschekasten dient eine Eisenkrücke mit senkrecht angebrachten Querabkratzblech.

RECORD
DAMPF- und ELEKTRO-BACKOFEN
 für Bäckereien u. Konditoreien
 Komplette Bäckerei-Einrichtungen
 Grand Prix u. Goldene Medaille
 Verfeiner gesucht
 Einarbeitung erfolgt durch Firma
DAMPFBACKOFENBAU-GES. QU. WENZ, NURNBERG-S

Zusammensetzung der Kartoffelstärkesirupe

Skład syropów ziemniaczanych

Von Dipl.-Ing. W. Bleicki, Krakau

Unsere Leser wurden schon mit der Herstellung von Stärkesirup und Stärkezucker bekannt gemacht. Nunmehr folgt eine Besprechung der chemischen Zusammensetzung und Eigenschaften der Stärkehydrolyse-Produkte.

Stärkesirup bildet eine vollkommen klare, wasserhelle, stark lichtbrechende, farblose und zähe Flüssigkeit. Das gänzliche Fehlen irgendeiner Verfärbung ist der wichtigste Vorzug, auf Grund dessen die Qualität der verwendeten Rohstoffe leicht beurteilt werden kann. Aus einer minderwertigen Stärke läßt sich kein heller Sirup gewinnen. Die Zusammensetzung von normalen Stärkesirupen und Stärkezuckern des Handels zeigt nach Steinhoff die nachstehende Tabelle.

Die Trockensubstanz des Stärkesirups enthält als Mittelwerte:

an Dextrose	19,2 %
an Maltose	33,4 %
an Dextrin	40,8 %

Die Trockensubstanz des Stärkezuckers enthält das Mittelwerte:

an Dextrose	79,1 %
an Maltose	8,8 %
an Dextrin	11,8 %

Je nach dem Verzuckerungsgrad und dem davon abhängigen Gehalt an reduzierendem Zucker im Stärkesirup unterscheiden wir Sirupe mit niedriger, mittlerer und mit hoher Verzuckerung, und zwar:

	S i r u p e		
	mit niedriger Verzuckerung	mit mittlerer Verzuckerung	mit hoher Verzuckerung
	e n t h a l t e n i n %		
Reduzierender Zucker (als Dextrose)	30—36	42	52
Im obigen das Mengenverhältnis Dextrose zu Maltose	1:3	1:2	1:1

Die Sirupe mit niedriger und mittlerer Verzuckerung werden in der Bonbonfabrikation verwendet. Die Sirupe mit hoher Verzuckerung eignen sich besser für die Marmeladeherstellung, im Haushalt und im Konditorgewerbe, zum Backen von Kuchen, Lebkuchen u. dgl.

Die Lagerbeständigkeit des Sirups, insbesondere sein Klarbleiben ist durch hohen Gehalt an kristallisationsverhindernden Dextrinen bedingt.

Das sogenannte Blindwerden der Bonbons, durch Auskristallisieren der Saccharosekristalle verursacht, wird durch Dextrinanteil der Sirupzumischung verhindert.

Die übermäßige Hygroskopizität des Stärkesirups bedingt das Feuchtwerden und das Zusammenkleben der mit Sirupbeimischung hergestellten Bonbons. Dieser äußerst unliebsamen Erscheinung wird durch Einschränkung des Säuregrades sowohl im Fertigprodukt als auch in Zwischenstadien der Sirupherstellung, also in den Säften nach der Neutralisation, Filtration und Verdampfung, vorgebeugt.

Die Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft in Berlin gibt in ihren Gütevorschriften die obere nicht überschreitbare Grenze der Sirupazidität auf $1,6 \text{ cm}^3 \text{ n-NaOH}$ in 100 g Sirup, in Anwesenheit von Phenolphthalein als Titrationsindikator, an.

Nasi czytelnicy zostali już zaznajomieni z produkcją syropu i cukru skrobiowego, obecnie zamieszczone zostaje bliższe omówienie chemicznego składu oraz właściwości produktów hydrolizy skrobi.

Syrop jest to płyn gęsty, przezroczysty, klarowny, silnie załamujący światło. Brak zabarwienia jest najważniejszą zaletą, z której można wnosić, jaki gatunek surowca został użyty; z krochmalu gatunku pośledniego nie można uzyskać bezbarwnego syropu.

Według Steinhoff'a skład normalnego syropu i cukru skrobiowego jest następujący:

w substancji bezwodnej syropu ziemniaczanego przeciętnie:

dekstrozy	19,2 %
maltozy	33,4 %
dekstryn	40,8 %

w substancji bezwodnej technicznego cukru skrobiowego przeciętnie:

dekstrozy	79,1 %
maltozy	8,8 %
dekstryn	11,8 %

W zależności od zawartości w syropie cukrów redukujących rozróżniamy syropy o niskim, przeciętnym i wysokim scukrzeniu:

	S y r o p y		
	o niskim scukrzeniu	o przeciętnym scukrzeniu	o wysokim scukrzeniu
	z a w i e r a j a w %		
Cukrów redukujących (dekstrozy i maltozy razem)	30—36	42	52
W powyższym stosunek ilościowy dekstrozy do maltozy	1:3	1:2	1:1

Syropy o niskim i przeciętnym scukrzeniu stosuje się do wyrobu cukierków; syrop wysoko scukrzony nadaje się lepiej do wyrobu marmelady, w gospodarstwie domowym i w cukiernictwie dla wypieku ciast, pierników i t. p.

Oporność przeciwko zmianom w syropie, podczas magazynowania go lub w przetworze, objawiająca się zmętnieniem (t. zw. ślepięcie syropu lub cukierków gotowanych z syropem) uzyskuje się dzięki obecności w syropie znacznych ilości dekstryn.

Nadmierna hygroskopijność syropu powoduje wilgotnienie i zlepianie się cukierków produkowanych z dodatkiem syropu skrobiowego. Temu bardzo niepożądanemu zjawisku zapobiega się przez obniżenie kwasowości i to nie tylko w produkcie końcowym — syropie — ale również w półproduktach, w stadium poszczególnych procesów przetwórczych, a więc w sokach po neutralizacji, filtracji i zagęszczeniu.

Główne Zrzeszenie Niemieckiej Gospodarki Ziemniaczanej w Berlinie w przepisach dla klasyfikacji produktów przetwórstwa ziemniaczanego podaje dla kwasowości górną nieprzekraczalną granicę $1,6 \text{ cm}^3 \text{ n-NaOH}$ w 100 g syropu w obecności fenoltaleiny.

Dokładniej o stopniu kwasowości zorientujemy się z oznaczeń PH, które dają stopień stężenia jonów wodorowych

Das beste Bild von dem Säuregrad des Stärkesirups liefert aber der PH-Wert als Ausdruck für die Wasserstoffionen-Konzentration.

Die in der Praxis vorkommenden Grenzen der für die Sirupe üblichen PH-Werte sind:

für Bonbon-Sirupe (mit niedriger und mittlerer Verzuckerung) 5,2—5,5
für Sirupe mit hoher Verzuckerung 5,0—5,4

Die Sirupsäfte werden während der Fabrikation zwecks ihrer Entfärbung der Einwirkung der schwefligen Säure und der unterschwefligsauren Salze ausgesetzt; andererseits ist der Schwefeldioxyd-Gehalt in den Nahrungserzeugnissen aus hygienischen Gründen unzulässig. Nach den geltenden Bestimmungen beträgt die zulässige Grenze des SO₂-Gehaltes

für Stärkesirupe 15 mg/%
für Stärkezucker 12 mg/%

Von allen Untersuchungen, welche die Kontrolle der Eignung des Sirups im Konditorgewerbe bezwecken, ist die wichtigste die sog. Zuckerbäckerprobe (Konfektionstest).

Der Sirup wird schnell, unter Umrühren, auf 145° C erhitzt und auf eine Marmorplatte oder auf weißes Papier ausgegossen. Die erstarrte Masse soll farblos oder höchstens zartgelb gefärbt sein. Brüunt sie sich oder wird sie trübe, so gilt sie als minderwertig. Der Gebrauchswert wird um so höher geschätzt, je höher die Temperatur ist, die die Masse verträgt, ohne sich zu färben. Außerdem darf der Bonbon sogar nach längerem Stehen an der Luft nur ganz schwach kleben.

Die Hauptvereinigung der deutschen Kartoffelwirtschaft gibt für Stärkesirup und Stärkezucker in der nachfolgenden Zusammenstellung Gütervorschriften.

Granice spotykanych w praktyce wahań dla PH są:

w syropach cukierkowych 5,2—5,5
w syropach marmeladowych 5,0—5,4

Ponieważ soki syropowe podczas fabrykacji poddaje się, w celu ich odbarwienia, działaniu kwasu siarkowego lub podsiarczynów, a z drugiej strony w produktach spożywczych obecność SO₂ ze względów zdrowotnych nie może być tolerowana, to w normach obowiązujących przewidziana granica maksymalnej dopuszczalnej zawartości SO₂ wynosi:

dla syropu skrobiowego 15 mg/%
dla cukru skrobiowego 12 mg/%

Ze wszystkich badań składu i właściwości fizycznych oraz chemicznych, które mają na celu stwierdzenie przydatności syropu do wyrobów cukierkarskich, najważniejsza jest zwykła próba gotowania cukierków.

Próbe tę wykonuje się w ten sposób, że badany syrop mieszając zagrzewa się w miedzianym tygielku i z chwilą uzyskania temperatury 145° C wylewa na płytę marmurową albo biały papier. Szklista masa cukierkowa po ochłodzeniu i zastygnięciu winna pozostać przezroczysta i o ile możności zupełnie bezbarwna — dopuszczalne jest tylko lekkie jej przyżółcenie. Zabarwienie brązowe albo żółte dyskwalifikuje syrop.

Im wyższą temperaturę wytrzyma badany syrop bez zbrunatnienia, tym wyższy jest jego gatunek. Pozostawiony na powietrzu zakrzepły cukierek syropowy nawet po upływie kilku tygodni nie powinien się lepić; dopuszczalna jest tylko niewielka skłonność do wilgotnienia.

W poniżej zamieszczonej tabeli zestawione są normy kwalifikacyjne syropu i cukru skrobiowego wydane przez Główny Związek Niemieckiej Gospodarki Ziemiaczanej.

Anforderungen an: Cecha:	Bonbonsirup 45° und 46° Bé Syrop biały cukierkowy 45° Bé i 46° Bé	Kapillarsirup 43° Bé Syrop biały kapilarny 43° Bé	43°-er halbweißer Sirup Syrop jasno-żółty 43° Bé	Stärkezucker (Traubenzucker) geraspelt und gegossen Cukier skrobiowy (gronowy) rąbany albo lany
Geruch und Geschmack: Zapach i smak:	neutral ohne fremden Beigeschmack und Geruch obojętny bez obcego posmaku lub zapachu			
Aussehen: Wygląd zewnętrzny:	blank und farblos przezroczysty i bezbarwny	gelblich, aber blank żółtawy, ale przezroczysty	weiß bis schwach gelblich biały albo lekko żółty	
Gradigkeit (neue Grade Bé): Gęstość (nowe °Bé):	45° und 46° 45 i 46° Bé	43° Bé	43° Bé	—
Spezifisches Gewicht bei 17 ¹ / ₂ ° C: Ciężar właściwy w 17 ¹ / ₂ ° C:	bei 45° Bé — 1,44 bei 46° Bé — 1,454 1,44—1,454	1,41	1,41	—
Reduktionswert in der Substanz berechnet als Glykose: W %% wagi syropu zawartość substancji redukujących obli- czona jako dekstroza (glikoza):	32—36 %	32—45 %	32—45 %	65—75 %
Schweflige Säure: Kwas siarkawy:	bis 15 mg % do 15 mg %	bis 15 mg % do 15 mg %	bis 15 mg % do 15 mg %	bis 12 mg % do 12 mg %
Säuregehalt: Kwasowość:	100 g Sirup oder Stärkezucker dürfen höchstens 1,6 cm ³ n-NaOH zur Neutralisation gegen Phenolphthalein als Indikator verbrauchen 100 g syropu albo cukru skrobiowego może zużyć dla zobojętnienia, wobec fenoloftaleiny jako wskaźnika, co najwyżej 1,6 cm ³ n-NaOH.			

Wie entstehen Fleischkonserven?

W jaki sposób powstają konserwy mięsne?

Die Konservierung von Fleisch ist insbesondere von zwei Gesichtspunkten aus gesehen wichtig: Einmal ermöglicht sie eine Vorratshaltung, ohne daß besondere Anlagen, z. B. Kühllhäuser oder gekühlte Behälter, etwa für Salzfleisch, vorhanden sein müssen, zum anderen aber stellt die Fleischkonserve ein jederzeit gebrauchsfertiges Nahrungsmittel von höchstem Nährwert dar, dem beispielsweise für eine moderne Wehrmacht höchste Bedeutung zukommt.

Das Generalgouvernement verfügt über verschiedene Fleischkonservenfabriken, deren eine der Fleischwarenfabrik auf dem Gelände des Krakauer Schlachthofes angeschlossen ist. Wir haben diesem Werk einen Besuch abgestattet, um uns an Ort und Stelle den Produktionsgang anzuschauen und erklären zu lassen.

Der Umstand, daß diese Konservenfabrik einer Großfleischerei angeschlossen ist, ist vor allem insofern wichtig, als für die Konservierung nur besonders geeignetes Fleisch in Betracht kommt, das nicht wässrig oder angeschlagen sein darf, sondern vielmehr kernig und trocken sein muß; Fleisch, das diesen Anforderungen nicht oder nur ungenügend entspricht, kann in der Fleischerei sofort zu anderen Zwecken benutzt und weiterverarbeitet werden. Das gleiche gilt für die anfallenden Knochen, da selbstverständlich das konservierte Fleisch keine Knochen enthalten darf, und sie daher in besonderen Anlagen entfettet werden. Aus dem Blut, das für die Konservierung ebenfalls nicht in Betracht kommt, wird das sogenannte Blutplasma gewonnen, das später bei der Würstherstellung seine Verwendung findet. Es ist also dafür gesorgt, daß der Verlust an für die Ernährung nutzbaren Stoffen auf ein Minimum herabgesetzt ist. Der Produktionsgang selbst ist verhältnismäßig einfach. Nachdem das Fleisch sachgemäß entbeint und ausgewählt ist, wird es im Schnellwolf in etwa gulaschgroße Stücke geschrotet; hierauf werden Salz, Gemüse und verschiedene Bindemittel hinzugefügt. Jede Kündose erhält 850 Gramm netto Fleischeinlage und wird hierauf durch die automatische Verschlussmaschine luftdicht verschlossen. Nunmehr kommen die Dosen in einen Autoklav, wo sie im Wasserbad unter einer Atmosphäre Druck bei 121 Grad Celsius sterilisiert werden. Behelfsmäßig kann auch in einem offenen Kessel — also bei 100 Grad Celsius — sterilisiert werden, es ist dann jedoch nicht absolute Gewähr gegeben, daß sämtliche Fäulnisreger auch wirklich abgetötet werden. 121 Grad hat sich hierfür als die günstigste Temperatur erwiesen. Allerdings ist im Druckkessel die Beanspruchung der Dose selbst wesentlich größer. Daher muß vor dem Öffnen der Druck langsam vermindert werden. Man rechnet hierfür gewöhnlich eine Zeit von etwa 25 Minuten. Aus dem heißen Autoklav kommen die Dosen in ein Wasserbad, in dem sie langsam gekühlt werden.

Selbstverständlich werden die fertigen Konserven einer nochmaligen Kontrolle unterworfen. Aus jeder Kochung werden zwei Dosen entnommen und „bedrütet“, d. h. sie werden 72 Stunden lang in einem sogenannten „Brotschrank“ gestellt, in dem sie einer gleichbleibenden Temperatur von etwa 37 Grad Celsius ausgesetzt werden. Hiernach zeigt es sich, ob wirklich eine hundertprozentige Sterilität erreicht worden ist. Ist dies der Fall, so sind die Konserven sehr lange haltbar, vorausgesetzt, daß sie entsprechend gelagert werden, wobei vor allem Sonnenbestrahlung, Frost und überhaupt Temperaturschwankungen vermieden werden müssen.

Konserven mięsne są nadzwyczaj ważne z dwóch głównie względów: po pierwsze bowiem umożliwiają robienie i trzymanie zapasów bez specjalnych urządzeń, w rodzaju chłodni lub lodowni, wzgl. suszenia mięsa. Z drugiej zaś strony konserwa mięsna stanowi wysokiej wartości artykuł spożywczy, gotowy w każdym czasie do użytku, co posiada olbrzymie znaczenie w zaopatrzeniu np. nowoczesnej armii.

Na terenie GG. znajduje się cały szereg różnych fabryk konserw mięsnych, z których jedna — wytwórnia artykułów mięsnych — pracuje przy rzeźni miejskiej w Krakowie. Niedawno odwiedziliśmy ten zakład, aby na miejscu i naocznie przypatrzeć się i zaznajomić z przebiegiem właściwej produkcji.

Okoliczność, że powyższa fabryka konserw łączy się z dużą rzeźnią, jest przede wszystkim o tyle ważna, iż na konserwy używa się jedynie odpowiadającego wymaganiom mięsa. Nie może ono być wodniste, ani obite, a raczej musi być jędrne i suche. Mięso, które nie sprosta zupełnie powyższym wymaganiom, wzgl. odpowiada im w sposób niedostateczny, zużytkowane zostaje w rzeźni do innych celów i poddane dalszej przeróbce. To samo dotyczy i znajdujących się w mięsie kości, konserwa mięsna bowiem nie może ich oczywiście w sobie zawierać; z tego też względu kości poddaje się odłuszczeniu w specjalnym do tego urządzeniu. Z krwi natomiast, której również nie wyzyskuje się przy produkcji konserw mięsnych, przyrządza się tzw. plasma krwistą, znajdującą przeróżne zastosowanie w fabrykacji kielbas. Troszczyć się więc trzeba o obniżenie do minimum strat w artykułach, pożytecznych dla żywienia ludzkiego. Sam tok produkcji konserw jest stosunkowo prosty. Po umiejętnym usunięciu kości z mięsa, to ostatnie przepuszcza się przez specjalną maszynę, kraczącą mięso na kawalki o wielkości, używanej do przyrządzania gulaszu. Następnie uzyskany materiał zaprawia się solą, dodaje warzywa i różne substancje wiążące. Każda puszka kilogramowa, zawierająca 850 g mięsa netto, zostaje następnie hermetycznie zamknięta na specjalnej maszynie pracującej automatycznie. W dalszym ciągu puszki wędrują do autoklawu, gdzie sterylizuje się je w łaźni wodnej pod ciśnieniem jednej atmosfery, w temperaturze +121°. Prowizorycznie można je również sterylizować w kotle otwartym, a więc w temperaturze 100°, nie daje to jednak pełnej gwarancji rzeczywistego zabicia wszystkich drobnoustrojów, powodujących psucie się konserw. Temperatura 121° okazała się w tym wypadku najwłaściwszą. Ciśnienie w samej puszcze jest wtedy oczywiście znacznie wyższe niż atmosferyczne. Dlatego też przed otwarciem kotła ciśnienie należy powoli zmniejszyć. Zazwyczaj potrzeba do tego około 25 minut czasu. Z gorących autoklawów puszki dostają się znowu do łaźni wodnej, gdzie podlegają powolnemu ochłodzeniu.

Jest rzeczą zrozumiałą, iż gotowe konserwy poddaje się jeszcze ponownej kontroli. W tym celu z każdej partii po sterylizacji wybiera się 2 puszki, które kładzie się na przeciąg 72 godzin (t. zw. okres „wylegowy“) do specjalnej szafy, gdzie zostają wystawione na działanie stałej temperatury 37°. Zabieg powyższy wskazuje, czy rzeczywiście uzyskano 100% wyjątkowienie. W danym wypadku konserwy będą się trzymały bardzo długo, pod warunkiem jednak racjonalnego ich przechowywania, podczas którego unikać trzeba operacji promieni słonecznych, mrozu i w ogóle wahań temperatury.

Kälber und Jungrinder dienen der Nachzucht! Ihr Schlachten ist verboten!

Nachrichten und Winke Wiedomości i Wskazania



Bedeutung der roten Rübe

Wer in den Monaten Juni bis November einmal Gelegenheit hat, in irgendeinem Ort im Generalgouvernement einen Obst- und Gemüsemarkt zu besuchen, dem wird neben anderen Erzeugnissen des Gartenbaues der verhältnismäßig hohe Anfall von roten Rüben sofort ins Auge fallen. Entgegengesetzt zum Reich, wo die rote Rübe zum größten Teil für Kompottzwecke Verwendung findet, bedeutet sie hier eines der wichtigsten Nahrungsmittel für die polnische Bevölkerung. Man erkennt dies schon allein daran, daß polnische Kleingarteninhaber, Gärtner usw. im Verhältnis zu der ihnen zur Verfügung stehenden Anbaufläche einen ganz erheblichen Teil mit roten Rüben bebauen, abgesehen davon, daß hier außerdem noch die rote Rübe als Zwischenfrucht, ähnlich wie im Reich das Radieschen, zur Anwendung gelangt.

Die verschiedenartigste Verwendung kann gleich an Ort und Stelle auf dem Markt selbst festgestellt werden. Hier kommen in nicht immer ansehnlichen Kannen, Kännchen, Töpfen, Eimern usw. die verschiedensten Suppen zum Angebot. Die meistgekauft dieser Suppen ist mit die Rote-Rüben-Suppe (Barez). Sie wird hergestellt aus dem durch Auspressen gewonnenen Rote-Rüben-Saft, unter Beifügung von Wasser, Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln oder Knoblauch, Petersilie u. a. m. Heiß getrunken, wirkt die Suppe auf den Menschen ähnlich wie ein starker Grog, allerdings mit dem Unterschied, daß der Genuß keine alkoholische Wirkung hervorruft. Im Gegenteil! Mancher, der dem Alkohol zu reichlich zugesprochen hat, erhält dadurch sein Gleichgewicht wieder zurück.

Weiterhin findet die rote Rübe als Geschmacksträger für zahlreiche andere Suppen und polnische Gerichte Anwendung. Von den polnischen Kleinbauern aber wird sie als Mittagsspeise ähnlich hergerichtet wie im Reich die Kohlrübe, nur mit dem Unterschied, daß bei der roten Rübe auch die Blätter geschmitten und mitgekocht werden. Bei entsprechender Zubereitung ein Gericht, welches durchaus nicht zu verachten ist. Es gibt bei der polnischen Bevölkerung kaum ein Gericht ohne rote Rüben.

Heilkraft des Kohls und Sauerkrauts

Der eine oder andere wird darauf erwidern, daß ihm der Genuß von Kohl bzw. Sauerkraut wohl als gesund bekannt ist, daß beides aber eine gewisse Heilkraft besitzen soll? Bis auf wenige werden ungläubig den Kopf schütteln. Und doch ist es an dem.

Der hohe Vitamin-C-Gehalt der verschiedenen Kohlarten ist nicht erst in neuester Zeit, sondern schon Jahrhunderte vor der Zeitrechnung bekannt. So ist erst unlängst festgestellt worden, das die Arbeiter beim Bau der „Großen Mauer“ in Ostasien Sauerkraut gegessen haben. Die Chinesen nannten es „Hsienbaitschai“. Obwohl dieses Gericht auch schon früher bekannt war, gewann es aber erst Bedeutung unter Kaiser Schiwangti, dem Erbauer der Großen Mauer. Durch ihn wurde im Sauerkraut die ausgezeichnete Heilwirkung gegen die gefürchtete Beri-Beri-Krankheit (Nervenerkrankung, hervorgerufen durch Vitaminmangel) erkannt. Vom Reich der Mitte drang das Sauerkraut über Rußland nach Europa vor, und auch hier wurde ihm hohe Bedeutung infolge seiner Heilkraft beigemessen. Römer und Griechen z. B. erkannten in ihm sofort die Heilwirkung gegen den Skorbut. Die Wertschätzung der Heilkraft des

Zначение бурaków czerwonych

Kto miał sposobność zwiedzić w miesiącach od czerwca do listopada jakikolwiek targ warzywny w Generalnym Gubernatorstwie, temu natychmiast niewątpliwie wpadł w oko stosunkowo wysoki odsetek buraka czerwonego w ogólnej masie innych produktów warzywnych. W przeciwieństwie do Rzeszy, gdzie burak czerwony przeważnie bywa używany do sporządzania kompotów, tutaj jest jednym z najważniejszych środków spożywczych ludności polskiej. Poznać to można natychmiast po tym, że Polacy, właściciele drobnych ogrodów warzywnych i ogrodnicy poświęcają w stosunku do całego pozostającego im do dyspozycji obszaru uprawnego znaczne tereny pod uprawę buraka czerwonego, nie mówiąc już o tym, że w tutejszych okolicach burak czerwony sadi się jako międzyplon, tak jak w Rzeszy np. rzodkiewki.

Już na miejscu targu łatwo można stwierdzić jak szeroki i różnorodny jest użytek z buraka. Na targu oferuje się w nie zawsze schludnie wyglądających bańkach, banieczkach, garnkach, wiadrach i t. p. najrozmaitsze zupy. Najczęściej zaś kupuje się zupę z buraków czerwonych, t. zw. barszcz. Barszcz sporządza się z wyciśniętego soku buraczanego z dodatkiem wody, pieprzu, soli, papryki, cebuli albo czosnku, pietruszki i t. p. Spożywany na gorąco barszcz działa na pijącego mniej więcej tak, jak silny grog, z tą oczywiście różnicą, że spożycie nie wywołuje skutków znanych po użyciu alkoholu. Wprost przeciwnie, na takiego, który wypił za dużo napojów alkoholowych, barszcz działa raczej ożywiająco.

Ponad to burak czerwony znajduje zastosowanie w licznych innych potrawach polskich jako jarzyna o swoistym smaku. Burak przyrządzony bywa przez wieśniaków polskich jako danie obiadowe mniej więcej w ten sposób, jak w Rzeszy brukiew z tą tylko różnicą, że w potrawie z buraków znajdują się również pokrajane liście. Jest to potrawa, która odpowiednio przyrządzona może być wcale smaczna. U ludności polskiej rzadko która potrawa obywa się bez buraków czerwonych.

Właściwości lecznicze kapusty świeżej i kiszonej

Przeczytawszy tytuł, ten i ów powie, że wprawdzie wie dobrze, iż spożywanie kapusty świeżej względnie kiszonej jest zdrowe, czy jednak kapusta posiada właściwości lecznicze, w to pewnie wszyscy, za wyjątkiem nielicznych osób szczerze powątpiewają. A jednak tak jest.

Wysoka zawartość witaminy C w najrozmaitszych gatunkach kapusty jest znana nie od dzisiaj; zdawano sobie o tej sprawie już setki lat przed erą chrześcijańską. Niedawno dopiero stwierdzono, że robotnicy zatrudnieni przy budowie „wielkiego muru“ w Azji wschodniej odżywiali się kapustą kiszoną. Chińczycy nazywali ją „hsienbaitschai“. Aczkolwiek potrawa ta znana była już dawniej, rozpowszechnienie swoje jednak zawdzięcza cesarzowi Schiwangti, budowniczemu Wielkiego Muru. On to stwierdził że kapusta kiszona jest znakomitym środkiem leczniczym w wypadkach postrach budzącej choroby Beri-Beri (choroba nerwów spowodowana brakiem witaminy). Z „Cesarstwa Środka“ kapusta kiszona przeszła przez Rosję do Europy, gdzie również przypisywano jej wielkie znaczenie dzięki odkrytym właściwościom leczniczym. Rzymianie i Grecy np. odkryli w kapuście kiszonej natychmiast środek prze-

Kohls ging z. B. bei den alten Joniern so weit, daß sie bei ihren Eiden den Kohl anriefen.

Während wir heute ein durch Gärung hergestelltes Sauerkraut genießen, handelte es sich in der grauen Vorzeit um ein „saureres Kraut“, gewonnen durch Überstreuen der ganzen Kohlköpfe mit Salz und darauf folgendes Übergießen mit Essig.

Als erster nutzte die Heilkraft des Sauerkrauts ohne jede Vitaminkennntnis der Seefahrer James Cook aus.

Vorraishaltung von Gemüse

Ein kleiner Vorrat an Frischgemüsen aus dem eigenen Garten ist zu empfehlen — vorausgesetzt, daß der Keller sich als geeignet erwies. Kraut- und Kohllarten z. B. können auch im kleinen Haushalt lange Zeit hindurch stets frisch zur Hand sein. Man spannt im Keller schräg über eine Ecke eine oder mehrere Schnüre. An diese nun bindet man Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, ganze Stauben von Rosenkohl und später Grünkohl auf, alle Gemüse mit dem Kopf nach abwärts. Um die Gemüse mit Sicherheit tadellos halten zu können, müssen sie entsprechend vorbereitet werden. Fürs erste wählt man nur ganz tadellose, von keinerlei Insekten angefressene Gemüseköpfe für diese Art der Vorratshaltung aus. Man löst die äußeren Blätter von den festen inneren Köpfen nur so weit ab, daß man ein Stückchen Strunk freibekommt, an dem die Köpfe aufgebunden werden können. Auch versteht es sich von selbst, daß die Gemüseköpfe vollkommen abgetrocknet sein müssen — entweder an der Sonne oder im warmen Raum —, damit sie nicht inwendig faulen. Kürbisse können bis gegen Weihnachten frisch gehalten werden. Sie müssen zwar gut ausgereift sein, jedoch nicht so weit, daß sie schon weich zu werden beginnen. Auch dürfen sie nirgendwo an der Außenschicht verletzt, gesprungen, eingeschnitten oder angeschlagen sein. Solche Früchte gehen sehr schnell in Fäulnis über. Feste, gesunde und in jeder Hinsicht tadellose Früchte aber werden so auf das Stroh gebettet, daß sie nirgendwo einander berühren.

Was können wir in Flaschen einmachen?

Bei der Verwendung einfacher Flaschen zum Haltbarmachen von Obst oder Gemüse ist es eine selbstverständliche Forderung, daß die Flaschen vorher gründlich gereinigt werden. Es empfiehlt sich, die Flaschen — vor allem dann, wenn rohe Nahrungsmittel eingefüllt werden — vorher auszuschwefeln. Rohe Zwetschgen macht man auf folgende Art in Flaschen ein: Die gewaschenen, entsteinen, in Viertel geschnittenen Früchte füllt man mit drei bis vier Löffeln abgekochtem Wasser in die Flaschen, steckt Korken ein und überbindet diese kreuzweise mit Apothekerknoten. Dann stellt man die Flaschen auf eine Unterlage bis zum Hals in einen Topf mit kaltem Wasser, so daß sie sich nicht berühren, läßt sie langsam zum Kochen kommen und bei geschlossenem Topf 25 bis 30 Minuten bei 80 Grad kochen. Als Unterlage sind alte Tücher, Zeitungspapier, Holzwolle usw. geeignet. Zum Schluß werden die Flaschen vorschriftsmäßig verschlossen. Auf die gleiche Art, also Einfüllen in Flaschen und Kochen im Wasserbad, kann man auch Fruchtmark aller noch zur Verfügung stehenden Obstarten haltbarmachen. Zur Herstellung von Obstmark werden die vorbereiteten Früchte — falls nötig unter geringem Wasserzusatz — zu Brei gekocht, durch ein Sieb gerührt und das gewonnene Mark noch kurz bei guter Hitze durchgekocht. Nach Belieben kann man Zucker, und zwar 125 bis 250 g auf 1 kg Fruchtbrei, hinzufügen. Dann wird das heiße Fruchtmark in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und diese, wie oben beschrieben, sterilisiert. Ohne nachfolgendes Kochen im Wasserbad kann man Tomatenbrei heiß in Flaschen füllen, die dann sofort verschlossen werden.

ciwko skorbutowi. Starożytni Jonowie doceniali siłę leczniczą kapusty do tego stopnia, że przysięgali „na kapustę“.

Podczas gdy dziś spożywamy kapustę kiszoną w sposób naturalny dzięki procesowi fermentacyjnemu, w czasach zamierzchłych kapusta była kwaśna, przyrządzana solą i polewana octem, w całych główkach. Jako pierwszy wyzyskał siłę leczniczą kapusty kiszonej podróżnik morski James Cook, nie mając pojęcia o witaminach.

Robienie zapasów z warzyw

Mały zapas jarzyn świeżych zawsze jest polecenia godny, pod warunkiem, że dysponujemy odpowiednią piwnicą. Jarzyny liściaste i kapusty np. możemy mieć w świeżym stanie w małym gospodarstwie domowym przez dłuższy jeszcze czas. W piwnicy napina się w rogu ukośnie kilka lub kilkanaście sznurków, do których przywiązuje się kapustę białą, czerwoną, włoską, brukselską (całymi wiąz-

Ochroniaj artykuły spożywcze!

kami), główkami na dół. Ażebymy mieć pewność, że zapasy dobrze się zachowają, trzeba poczynić odpowiednie przygotowania. Przede wszystkim wybiera się główki zdrowe, nie nagryzione przez owady i szkodniki. Głowy obiera się z zewnętrznych, luźnych liści tak długo, aż ukaże się kawałek głąba, za który wiąże się główki do sznura. Samo przez się rozumie się, że główki muszą być zupełnie suche; osuszyć je należy albo na słońcu, albo w ciepłym pomieszczeniu. W ten sposób zapobiega się gniciu od wewnątrz. Dynie można zachować aż do gwiazdki. Winny one być dobrze dojrzałe, jednak nie do tego stopnia, ażebymy zaczęły mięknąć. Nie mogą być również skałeczone, pęknięte, nadmuchane lub nacięte, takie bowiem szybko łatwo gniją. Dyni nie wiąże się do sznurków, lecz układa się na słomie tak, aby jedne drugich nie dotykały.

Co możemy konserwować we fiaskach?

Przy użyciu zwyczajnych butelek do konserwowania warzyw lub owoców samo przez się zrozumiałym wymogiem jest, ażebymy butelki przed użyciem gruntownie zostały wyczyszczone. Zaleca się wysiarkować butelki, zwłaszcza wtedy, gdy mają być napełnione surowymi środkami spożywczymi. Surowe śliwki zaprawia się następująco: Umyte i wydrylowane oraz na czworo pokrajane śliwki wkłada się wraz z 3—4 łyżkami przegotowanej wody do butelek, korkuje się i zawiązuje korek na krzyż węzłem aptekarskim. Następnie stawia się butelki tak napełnione na podściółce do garnku zanurzając aż po szyjki w zimnej wodzie. Butelki należy tak ustawić, aby się na wzajem nie dotykały. Jako podściółki użyć można starych gazet, wełny drzewnej, starych szmat itp. Następnie pomału się cały garnek zamknięty zagotowuje i gotuje przez 25—30 minut w temperaturze 80 stopni C. Na koniec zakorkowuje się butelki jeszcze raz przepisowo. W ten sam sposób, tzn. przez gotowanie napełnionych butelek w łaźni wodnej można konserwować miążgę owocową wszelkiego rodzaju, jaka jeszcze jest do dyspozycji. Dla uzyskania miążgi gotuje się przygotowane owoce, jeżeli tego trzeba to z małym dodatkiem wody, przeciera się przez sito i przegotowuje jeszcze raz krótko. Dodać można, kto chce, cukru, a mianowicie 125 do 250 g na 1 kg miążgi owocowej. Następnie daje się gorącą miążgę do poprzednio ogrzanych butelek, które się w wyżej opisany sposób sterylizuje. Bez gotowania w łaźni wodnej butelek napełnionych można przechowywać miążgę pomidorową po napełnieniu jej w stanie gorącym do butelek, które się natychmiast zamyka.

AGRAR=

PRZEGLAD



RUNDSCHAU

ROLNICZY

Die Agrarreform in Ungarn

Die lange angekündigte große Agrarreform in Ungarn ist in diesen Tagen Gesetz geworden, und auch das ungarische Oberhaus hat der Vorlage, die ein Zehnjahresprogramm der Landwirtschaft mit einem Kostenaufwand von einer Milliarde Pengö vorsieht, seine Zustimmung gegeben. Das große Reformgesetz erfuhr in den Ausschüßberatungen noch manche nützliche Ergänzungen. Man weiß, daß in den kommenden Jahren alles getan werden wird, um die landwirtschaftliche Erzeugung nicht allein quantitativ, sondern vor allem qualitativ zu erhöhen, nach dem Grundsatz, daß die klimatische wie die Bodenlage Ungarns zu hohen Leistungen verpflichtet. Dazu gehört auch eine von der Bauernschaft selbst gewünschte fachliche Erziehung, nicht nur auf den landwirtschaftlichen Akademien, die zweckmäßiger organisiert werden sollen, sondern auch in Winterschulen, deren Zahl stark vergrößert werden wird. Die bereits eingerichteten provisorischen Winterkurse sind überfüllt, seit als Auszeichnung für gute Schlußprüfung jetzt schon 45 000 Bauern die silberne und 10 000 die goldene Ähre tragen dürfen. Die Viehzucht, die Bodenbewirtschaftung werden in den nächsten Jahren durch Beschaffung hervorragenden Zuchtviehs wie Saatguts, Düngers, Geräts usw. staatlich gehoben werden. Was an Öl-, Faserpflanzen, Tabak, Paprika wie Obst und insbesondere Reben verbessert werden kann, auch im Hinblick auf den Export, soll durch das Reformprogramm erreicht werden. Hierzu kommt ein Sofortprogramm, durch das der Landwirtschaft noch in diesem Jahre ein Sonderbetrag von 45 Millionen Pengö zur Verfügung gestellt wird. Was sich von dem ausgedehnten Reformprogramm sofort an Silobauten für vermehrte Getreide- und auch Kartoffeleinlagerung wird verwirklichen lassen, soll geschehen; statt des bisher verfügbaren Fassungsraumes der Lagerhäuser von etwa 5 Millionen Doppelzentner sollen entsprechend auch dem vergrößerten Umfang des Landes künftig Silos für 8 Millionen Doppelzentner zur Verfügung stehen. Die bedeutendsten dieser Bauten werden von Banken errichtet, andere vom Landwirtschaftsministerium. Alles in allem kann gesagt werden, daß das Zehnjahresprogramm tief einschneidende Veränderungen und Verbesserungen in der Agrarwirtschaft Ungarns mit sich bringen wird.

Die Ausdehnung des Olivenanbaus

Die Hauptanbauggebiete des Olivenbaues, der das am meisten geschätzte Speiseöl der Welt liefert, befinden sich in den Küstengebieten des Mittelmeeres. Namentlich Spanien und Italien sind in der Zeit nach dem Weltkrieg mit Erfolg bestrebt gewesen, den Olivenanbau auszudehnen und auch in Syrien, Libanon und Zypern ist eine Zunahme des Anbaus zu verzeichnen; nur in Frankreich ist in den letzten Jahren ein Rückgang darin eingetreten. Im ganzen genommen kann eine Zunahme des Olivenanbaus in der Welt festgestellt werden. Da außerdem eine Verbesserung der Anbaumethoden und der Ölherzeugung erreicht werden konnte, hat die jährliche Ausbeute, wie aus der internationalen Statistik hervorgeht, in den letzten Jahren in den verschiedenen Ländern ständig zugenommen. Nach der Statistik des Internationalen Landwirtschaftsinstituts in Rom entfallen von der Olivenölerzeugung der Welt auf Europa allein 85 %, und zwar auf Spanien 41,5 %, auf Italien 24 %, auf Griechenland 12 %, auf Portugal 6 % und auf

Reforma rolna na Węgrzech

Dawno zapowiadana wielka reforma rolna na Węgrzech w tych dniach stała się ustawą, a również węgierska izba wyższa zatwierdziła przedłożenie, które przewiduje program dziesięcioletni w rolnictwie, mający być wykonany kosztem jednego miliarda pengö. Ustawa o wielkiej reformie agrarnej doznała w czasie obrad komisyjnych wielu pożytecznych uzupełnień. Wszyscy zdają sobie sprawę z tego, że w nadchodzących latach zrobi się wszystko dla podniesienia produkcji rolnej nie tylko pod względem ilościowym, lecz także jakościowym, a to przez wzgląd na to, że tak jakość gleby węgierskiej, jak i warunki klimatyczne kraju zobowiązują do wysokich wyników. Jednym ze środków jest tu również pożądane przez stan chłopski kształcenie i wychowanie fachowe nie tylko w akademiach rolniczych, które mają być w sposób celowy zreorganizowane, lecz także w szkołach zimowych, których ilość ma ulec znacznemu zwiększeniu. Zorganizowane już prowizoryczne kursy zimowe są przepelnione od czasu kiedy 45 000 chłopów odznaczonych zostało srebrnym, a 10 000 złotym kłosem w nagrodę za dobrze zdane egzaminy końcowe. Chów bydła i zagospodarowanie gleby w nadchodzących latach zostaną podniesione przy wydanej pomocy państwowej drogą zakupu pierwszorzędnych okazów zarodowych, gatunków zbóż siewnych, nawozów, sprzętu itd. Program reformy obejmie wszelkie środki ulepszenia uprawy roślin oleistych i włókienniczych, tytoniu, papryki i owoców, szczególnie winogron, mając również na uwadze względy polityki eksportowej. Do tego dojdzie program doraźny, w którego ramach rolnictwo otrzyma jeszcze w tym roku specjalny zasiłek w wysokości 45 milionów pengö. To, co da się natychmiast zrealizować z szeroko zakrojonego programu reformy w dziedzinie budowy silosów zbożowych i ziemniaczanych, zostanie wykonane. Zamiast dotychczasowej pojemności składowej 5 milionów kwintali zboża mają zostać oddane do dyspozycji silosy na 8 milionów kwintali; w ten sposób ma się zadość uczynić potrzebom zwiększonego obszaru kraju. Najznaczniejsze z tych budowli zostaną sfinansowane przez banki, inne przez ministerstwo rolnictwa. Resumując, można stwierdzić, że program dziesięciolecia przyniesie ze sobą głęboko sięgające zmiany i ulepszenia w gospodarce rolniczej Węgier.

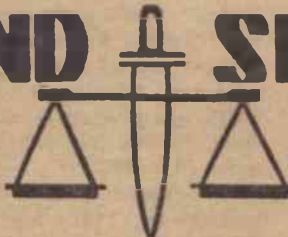
Zwiększenie uprawy oliwek

Główne tereny uprawy oliwek, dostarczających najbardziej w całym świecie cenioną oliwę jadalną znajdują się w krajach przybrzeżnych morza Śródziemnego. Szczególnie Hiszpania i Włochy starały się w czasie po wojnie światowej rozszerzyć uprawę drzewa oliwnego, a także w Syrii, Libanie i na Cyprze zaznaczył się wzrost tej uprawy, jedynie we Francji pod tym względem obserwujemy spadek w ostatnich kilku latach. Na ogół można jednak w całym świecie stwierdzić wzrost plantacji drzew oliwnych. Ponieważ ponadto ulepszone zostały metody uprawy i produkcji oliwy, przeciętne wyniki w latach ostatnich ciągle się powiększały. Według statystyki Międzynarodowego Instytutu Rolniczego w Rzymie przypada wśród ogólna produkcji oliwy na Europę samą 85 %, a z tego na Hiszpanię 41, na Włochy 24, na Grecję 12, na Portugalie 6 i na Francję, Albanię i Jugosławię po 1,5 %. Z pozostałych 15 % przypada 9 na Afrykę i 6 na Azję.

bestimmter Arten von Nachfrucht nach der ersten Ernte verpflichtet. Der Landwirtschaftsminister hat auf Grund der ihm erteilten gesetzlichen Vollmachten die Ausdehnung der gesamten Anbaufläche für jede Kulturart festzusetzen und unter Berücksichtigung der regionalen Verschiedenheiten nach Provinzen aufzugliedern. In den einzelnen Provinzen gibt der Präfekt die vom Landwirtschaftsministerium getroffenen Anbauvorschriften bekannt und bestimmt mit Hilfe der landwirtschaftlichen Organisationen notfalls den Bebauungsplan für jedes einzelne Anwesen. Zur Durchführung des Bebauungsplanes steht den staatlichen Behörden in jeder Provinz ein neugebildeter „Landwirtschaftsrat“ zur Seite, in dem auch die landwirtschaftlichen Organisationen vertreten sind.

nach ebenfalls ziemniaki, ryż, len, rycynus, tytoń itp. Ponadto rolnicy zostaną zobowiązani przez władze do przymusowego uprawiania wyznaczonych poplonów po pierwszych zbiorach. Minister rolnictwa ma za zadanie wyznaczenia na podstawie udzielonych mu pełnomocnictw rozmiaru całego obszaru uprawnego dla każdej kultury z osobna z uwzględnieniem warunków regionalnych poszczególnych prowincji. Wydane przez ministerstwo rolnictwa zarządzenia podaje do wiadomości prefekt w porozumieniu z organizacjami rolniczymi plany uprawy dla poszczególnych gospodarstw. Dla przeprowadzenia planu uprawy władzom dodano do pomocy „radę rolniczą“, w której organizacje rolnicze mają swoich przedstawicieli.

STEUER UND SPRAWY PRAWNE RECHT I PODATKOWE



Strafbestimmungen der polnischen Steuerordnung

Schon allein die Wahrung des Grundsatzes der Gleichmäßigkeit der Besteuerung verlangt, daß Steuerzuwiderhandlungen mit Strafen belegt werden. Auch die im Generalgouvernement geltende polnische Steuerordnung — abgekürzt StO — enthält mehrere Strafbestimmungen, die den Fiskus gegen den unredlichen Steuerschuldner zu schützen haben und mittelbar die Gleichmäßigkeit der Besteuerung gewährleisten. Der StO gemäß werden Steuerzuwiderhandlungen mit Haft oder mit Geldstrafe, oder mit diesen beiden Strafen zusammen bestraft. Steuerzuwiderhandlungen sind alle Handlungen und Unterlassungen, die im Zeitpunkt ihrer Begehung mit Strafe bedroht sind und in einer Verkürzung oder in einer drohenden Verkürzung von Steuern (also der Versuch ist auch strafbar) oder der Umgehung oder Nichterfüllung der Vorschriften der StO oder der Gebote oder Anordnungen der Steuerbehörden bestehen (Art. 155 StO).

Die Festsetzung einer Strafe befreit nicht von der Pflicht zur Zahlung der gebührenden Steuer.

Die Geldstrafe für Verletzung der steuerlichen Verpflichtungen im engeren Sinne dieses Begriffes wird nach dem vielfachen Betrag der verkürzten oder der Verkürzung ausgesetzten Steuer festgesetzt. Die Höchstgeldstrafe ist der zwanzigfache Betrag der verkürzten oder der Verkürzung ausgesetzten Steuer.

Eine Haftstrafe kann nur im gerichtlichen Verfahren verhängt werden.

Auch eine Geldstrafe kann in eine Haftstrafe umgewandelt werden, wobei für Nichtdeutsche der Art. 10 der VO über Übertretungen vom 11. Juli 1932 — GBl RP 1932, Pos. 572 — für Deutsche — aushilfsweise das deutsche Strafgesetzbuch in Betracht kommen. Voraussetzung ist, daß die Geldstrafe nicht betreibbar ist oder die Beitreibung der Geldstrafe den Vermögensverfall des Verurteilten nach sich ziehen würde.

Nur die Ordnungsstrafe des Art. 185 StO, die ohne Einleitung einer Strafuntersuchung festgesetzt werden kann (höchstens 500 Zloty), fällt nicht hierunter. Diese Strafe — auf die wiederum erkannt werden kann — kann nicht in Haft umgewandelt werden.

Ist die Steuerzuwiderhandlung nur mit der Geldstrafe bedroht, so steht die Entscheidung der Finanzbehörde (dem Steueramt) zu. Ist sie aber auch mit einer Haftstrafe bedroht und befindet die Finanzbehörde, daß die Tat mit

Postanowienia karne polskiej ordynacji podatkowej

Choćby już tylko zasada równomierności w opodatkowaniu wymaga, aby przestępstwa podatkowe ulegały karze. Dlatego też i polska ordynacja podatkowa — w skróceniu OP — zawiera postanowienia karne, które mają na celu ochronę skarbu przed nieuczciwym dłużnikiem podatkowym, a przez to pośrednio zabezpieczają równomierność opodatkowania.

Przestępstwami podatkowymi w rozumieniu OP są wszelkie czyny i zaniechania, zagrożone karą w czasie ich popełnienia, a związane z wymiarem podatków i polegające na uszczupleniu lub narażeniu na uszczuplenie podatków (a więc i usiłowanie podlegać karze) lub na obejściu, albo niewykonaniu przepisów OP lub nakazów lub zarządzeń władz podatkowych (Art. 155 OP).

Wymierzanie kary nie zwalnia od obowiązku zapłaty należytego podatku.

Grzywnę (karę pieniężną) za naruszenie obowiązków podatkowych w ścisłym tego określenia znaczeniu wymierza się w wielokrotności kwoty uszczuplonego lub narażonego na uszczuplenie podatku. Najwyższy wymiar grzywny wynosi dwudziestokrotną kwotę uszczuplonego lub narażonego na uszczuplenie podatku.

Kara aresztu może być orzeczona jedynie w postępowaniu sądowym.

Grzywna może być zamieniona na karę aresztu. Dla Niemców mają tutaj zastosowanie postanowienia art. 10 Prawa o wykroczeniach — Dz. U. RP. 1932 — Poz. 572; dla Niemców stosuje się zastępczo postanowienia niemieckiego Kodeksu karnego. Zamiana grzywny na areszt następuje w wypadku, gdy grzywna jest nieściągalna lub gdy jej ściągnięcie naraziłoby skazanego na zmianę majątkową.

Jedynie grzywna porządkowa z Art. 185 OP, którą wymierza się bez postępowania karnego (najwyżej 500 zł.) nie podpada pod przepisy o zamianie na areszt. Ta grzywna może być wielokrotnie powtarzana, ale nie ulega w żadnym wypadku zamianie na karę na wolności.

Jeżeli dane przestępstwo podatkowe jest zagrożone jedynie karą pieniężną, to wymierzenie kary jest rzeczą właściwej władzy podatkowej. Jeżeli jednak obok kary pieniężnej, jest ono zagrożone również karą na wolności, a władza podatkowa znajdzie, że dany czyn przestępczy należy ukarać karą aresztu i karą pieniężną lub tylko karą aresztu, to winna ona przerwać dochodzenie karne i przekazać sprawę oskarżycielowi publicznemu.

einer Geldstrafe und zugleich mit einer Haftstrafe oder nur mit einer Haftstrafe belegt werden mußte, so hat sie die Untersuchung zu unterbrechen und die Sache an die zuständige Anklagebehörde zu überweisen.

Solange die Finanzbehörde nicht die Sache an die zuständige Anklagebehörde abgibt, haben weder die Anklagebehörden noch die Gerichte in diese einzugreifen (Art. 186 StO).

Bei Gesetzeskonkurrenz, d. h. wenn eine und dieselbe Tat sowohl nach StO wie auch nach StGB bestraft wird, z. B. vorsätzliche unredliche Führung der Handelsbücher (nach Art. 177 StO: — eine Geldstrafe in Höhe des einfachen bis zum zwanzigfachen Betrag der verkürzten oder der Verkürzung ausgesetzten Steuer oder eine Haftstrafe bis zu 6 Monaten oder diese beiden Strafen zusammen; nach Art. 281 StGB: — Gefängnis bis zu 5 Jahren) gelten — falls das Gerichtsverfahren auf Antrag der Finanzbehörde eröffnet wird — und soweit die Steuerordnung keine abweichenden Vorschriften enthält — die Strafbestimmungen der Steuerordnung. Nur Lücken in den strafrechtlichen Bestimmungen der Steuerordnung sind durch Anwendung des allgemeinen Strafrechts zu erfüllen (Art. 150 StO).

Beim Zusammentreffen von Steuerzuwiderhandlungen mit anderen strafbaren Handlungen die nicht der StO unterliegen (Ideal- und Realkonkurrenz), werden die Strafen besonders verhängt, als ob ein Zusammentreffen nicht bestände (Art. 167 StO).

Über die Vollstreckung der Haft, die an Stelle der Geldstrafe tritt, entscheidet die Finanzbehörde, die die Geldstrafe auferlegt hat. Wegen der Vollstreckung wendet sie sich an das nach der Staats- bzw. Volkszugehörigkeit zuständige Gericht des Wohn- oder Aufenthaltsortes des Verurteilten.

Die Wahl, die mit einer Geldstrafe und/oder mit einer Haftstrafe angedrohte Zuwiderhandlung durch einen Strafbescheid der Finanzbehörde oder im Wege eines Gerichtsverfahrens zu bestrafen, steht nur der Finanzbehörde zu. Der durch einen Strafbescheid der Finanzbehörde Verurteilte ist jetzt nicht mehr berechtigt, einen Antrag auf Überweisung der Strafsache zum gerichtlichen Verfahren zu stellen. Art. 201 der StO, der diese Befugnis enthielt, ist durch § 6 der Siebenten DVO zur VO vom 17. November 1939 über Steuerrecht und Steuerverwaltung vom 30. Juli 1940 — VBIGGP II S. 409 — aufgehoben.

Gegen den Strafbescheid eines Steueramtes ist jetzt nur die Beschwerde zulässig. Ausschlussfrist: 14 Tage!

Über die Beschwerde entscheidet der Finanzinspekteur endgültig.

Die Beschwerde, die von einer mithaftenden Person erhoben wird — siehe weiter — ist so zu behandeln, als ob der Beschuldigte sie erhoben hätte (Art. 202 StO).

Reformatio in peius, d. h. Erlassung zufolge der Beschwerde eines neuen härteren Strafbescheides, ist nach allgemeinen strafprozessualen Grundsätzen unzulässig.

Für Geldstrafen, die einem Vertreter wegen Vertretung von Steuervorschriften, die bei der Besorgung fremder Angelegenheiten begangen worden ist, rechtsgültig auferlegt werden, haftet gesamtschuldnerisch die vertretene natürliche oder juristische Person (Art. 168 § 1 StO). Vertreter im Sinne dieser Vorschrift ist jeder, der fremde Angelegenheiten als Bevollmächtigter, Verwalter (Geschäftsführer), Angestellter oder in irgendeinem anderen Charakter besorgt. Hierunter fällt also auch ein Steuerberater wie auch ein Helfer in Steuersachen, soweit er § 4 der VO über die Zulassung von Personen, die geschäftsmäßig Hilfe in Steuersachen leisten, vom 4. September 1942 — VBIGG. S. 515) gemäß befügt ist, als Bevollmächtigter vor Steuerbehörden aufzutreten und als solcher auftritt.

Die gesamtschuldnerische Haftung der betreffenden Person ist in dem Strafbescheid der Finanzbehörde oder im gerichtlichen Urteil — auf Antrag der Finanzbehörde — festzustellen.

Jednakże dopóki władze podatkowe nie przekażą sprawy oskarżycielowi publicznemu, ani on ani sąd nie są uprawnieni wszczynać postępowania karnego w sprawach podatkowych (Art. 186 OP).

Gdy czyn objęty jest sankcją karną zarówno z ordynacji podatkowej jak i z kodeksu karnego, np. świadome prowadzenie nierzetelnych ksiąg handlowych (z Art. 177 OP — grzywna w wysokości od jedno- do dwudziestokrotnej kwoty uszczuplonego lub narażonego na uszczuplenie podatku lub aresztu do sześciu miesięcy, albo obu tym karom łącznie; wg. Art. 281 KK — więzienie do lat pięciu) stosuje się — w wypadku gdy postępowanie toczy się na wniosek władz podatkowych — postanowienia ordynacji podatkowej, o ile ordynacja ta nie stanowi wyraźnie inaczej.

Tylko luki w postanowieniach karnych ordynacji podatkowej wypełnia się przez zastosowanie postanowień ogólnego prawa karnego (Art. 150 OP).

Przy zbiegu przestępstw podatkowych z innymi czynnościami karalnymi (wieloczynowy zbieg przestępstw), które nie podlegają karze według przepisów OP, orzeka się kary oddzielnie, tak jak gdyby zbiegu przestępstw nie było. (Art. 167 OP).

O wykonaniu kary aresztu zastępczej decyduje władza podatkowa, która wymierzyła grzywnę mającą ulec zamianie na areszt. Celem wykonania tej kary zastępczej zwraca się władza podatkowa do sądu, który właściwy jest według przynależności narodowej i miejsca zamieszkania skazanego.

Wybór czy czyn zagrożony karą grzywny i lub aresztu należy ukarać w postępowaniu karnopodatkowym przez orzeczenie karne władz podatkowych, czy przez wyrok sądowy, należy obecnie już tylko do władz podatkowych. Skazany przez władzę podatkową nie jest już dzisiaj uprawniony do wniosku o przekazanie sprawy na drogę postępowania sądowego.

Art. 201 OP, który zawierał to uprawnienie, został uchylony przez postanowienia § 6 Siódmego Rozporządzenia Wykonawczego do Rozporządzenia z dnia 17 listopada 1939 o prawie podatkowym i administracji podatkowej z dnia 30 lipca 1940 (Dz. Rozp. GG II str. 409).

Przeciwko orzeczeniu karnemu urzędu skarbowego przysługuje obecnie jedynie zażalenie w terminie zawitym (a więc w terminie zasadniczo nieprzekraczalnym) 14 dni!

O zażaleniu rozstrzyga ostatecznie Inspektor Finansowy.

Zażalenie wniesione przez osoby współodpowiedzialne za podatek należy traktować tak, jak gdyby wniesione ono zostało przez obwinionego (Art. 202 OP).

Reformatio in peius, tzn. wymierzenie w następstwie wniesionego zażalenia kary surowszej niż ta, przeciwko której kieruje się zażalenie, jest według ogólnych zasad postępowania karnego niedopuszczalne.

Za grzywnę, którą prawomocnie nałożona została na zastępcę za naruszenie postanowień podatkowych popełnione przy załatwianiu obcych interesów, odpowiada solidarnie zastępowana fizyczna lub prawna osoba (Art. 168 § 1 OP).

Zastępcą po myśli tego przepisu jest każda osoba, która obce sprawy jako pełnomocnik, zarządca (kierownik), pracownik lub w jakimkolwiek innym charakterze załatwia. Pod to podpada również doradca podatkowy oraz tzw. pomocnik w sprawach podatkowych, o ile zgodnie z § 4 Rozporz. o dopuszczeniu osób trudniących się zawodowo okazywaniem pomocy w sprawach podatkowych) z dn. 4 września 1940 (Dz. Rozp. GG. str. 515) ten ostatni dopuszczony jest do występowania jako pełnomocnik przed władzami podatkowymi i jako taki występuje.

Solidarna odpowiedzialność imienne określonej osoby winna być w orzeczeniu karnym władzy podatkowej lub w wyroku sądowym — na wniosek władzy podatkowej — wyraźnie orzeczone.

Odpowiedzialność z Art. 168 polskiej OP jest, inaczej niż w Rzeszy (§ 416 niem. OP) solidarną, tzn. że władza

Die Haftung aus dem Art. 168 poln. StO. ist, anders als im Reich (§ 416 AO), eine gesamtschuldnerische, d. h. die Finanzbehörde kann sich halten an wem sie will. Die Haftung der Vertretenen nach der AO ist eine subsidiäre, d. h. der Haftende kann nach reichsrechtlichen Bestimmungen erst dann für die Geldstrafe (und Kosten) in Anspruch genommen werden, wenn die Geldstrafe (und die Kosten) aus dem beweglichen Vermögen des Schuldigen nicht beigetrieben werden kann (§ 417 AO).

Bis zur Rechtsgültigkeit des Strafbescides kann die erkannte Geldstrafe sowohl am Vermögen des Schuldigen als auch am Vermögen des Haftenden gesichert werden. Die Anordnung der Finanzbehörde bildet eine ausreichende Grundlage zur Erlangung einer gerichtlichen Sicherstellung (Art. 170 poln. StO).

Abschließend sei noch bemerkt, daß Geldstrafen (auch Ordnungsstrafen) nicht als Kosten der Erwerbung, Erhaltung und Sicherung der Einnahmen (Art. 6 StEstGes.) gelten und daher bei Feststellung des steuerbaren Gewinns nicht abzugsfähig sind (Art. 8 (6) StEstGes.). Diesem Standpunkt liegt der Gedanke zugrunde, daß der Steuerpflichtige sonst das Recht und die Möglichkeit hätte, einen Teil seiner Strafe (bei einem Gewinn von z. B. über 200 000 Zł — 42 % der Strafe) in Gestalt entsprechend niedriger Besteuerung auf den Fiskus wieder abzuwälzen.

podatkowa może od razu ściągnąć należność od tego, od kogo zechce. Odpowiedzialność osób zastępowanych jest według niem. OP. zastępcza, tzn. że współodpowiedzialny może być według przepisów obowiązujących w Rzeszy pociągnięty do płacenia grzywny (i kosztów), gdy grzywna ta i koszty nie mogły być ściągnięte w drodze egzekucji z majątku ruchomego dłużnika (§ 417 niem. OP.).

Aż do chwili uprawomocnienia się orzeczenia karnego może być orzeczona kara zabezpieczona zarówno na majątku dłużnika jak i na majątku współodpowiedzialnego za podatek. Zarządzenie władzy podatkowej wystarcza też dla uzyskania przez nią sądowej klauzuli zabezpieczenia (Art. 170 pol. OP).

Na zakończenie należy zauważyć że grzywny (nawet kary pieniężne porządkowe) nie mogą być uznane jako koszta „osiągnięcia, zachowania i zabezpieczenia przychodów“ (Art. 6 ustawy o pod. doch.) i dlatego przy ustalaniu dochodu podlegającego opodatkowaniu nie można tych grzywien potrącić od uzyskanego dochodu (Art. 8 (6) ust. o pod. doch.). Uzasadnienie tego stanowiska tkwi w tym, że inaczej miałby ukarany możliwość i prawo części należonej na niego grzywny (przy dochodzie podatkowym ponad 200 000 zł. byłoby to 42 % tej grzywny) przerzucić znowu na skarb, przez to, że zapłaciłby odpowiednio niższy podatek.

S. S.

§ ANORDNUNGEN u. VERORDNUNGEN PROZPORZĄDZENIA i ZARZĄDZENIA

Baustoffverladungen im GG

Die Beförderung von Baustoffen im Eisenbahngüterverkehr bedarf nach einer Verfügung des Gebietsbeauftragten für das Generalgouvernement des Generalbevollmächtigten für die Regelung der Bauwirtschaft mit Wirkung vom 1. November 1942 an besonderer Genehmigungen.

Das Verfahren sieht folgendes vor:

1. Im Einvernehmen mit der Generaldirektion der Ostbahn werden zur Sicherstellung des Güterwagenbedarfes der Bauwirtschaft im Generalgouvernement GB-Bau-Zettel eingeführt, die den im Gebiet des Deutschen Reiches

Kampf der Gefahr! Sorgt in den Betrieben für Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften!

üblichen entsprechen. Diese Zettel enthalten den Aufdruck „GB-Bau“ mit dem Zusatz „Gedob“, eine laufende Nummer, den Genehmigungsvermerk und Gültigkeitszeitraum.

2. GB-Bau-Zettel werden nur für ganze Wagenladungen ausgegeben, und zwar zur Verladung aller Baustoffe im weitesten Sinne sowie von Baubedarfsstoffen, Baugeräten, Baustellen-Einrichtungen und aller Roh- und Hilfsstoffe, die zur schlüsselfertigen Beendigung genehmigter Bauvorhaben benötigt werden.

Bauarbeiter-Unterkunfts- und Verpflegungseinrichtungen können auch mittels GB-Bau-Zettel befördert werden.

3. Soweit der Bauwirtschaft eine genügende Anzahl Güterwagen im Generalgouvernement zur Verfügung stehen, werden auch Genehmigungen zur Beförderung von

Przewóz materiałów budowlanych w GG

Według zarządzenia plenipotentia pełnomocnika generalnego dla regulowania gospodarki budowlanej dla terenu Generalnego Gubernatorstwa wymaga przewóz materiałów budowlanych na drodze kolejowej specjalnych zezwoleń i to od dnia 1 listopada 1942 r. począwszy.

Postępowanie w tym względzie przewiduje następujące

1. Celem zapewnienia przestrzeni ładownej wagonów kolejowych dla celów gospodarki budowlanej w Generalnym Gubernatorstwie zostaną wprowadzone w porozumieniu z Generalną Dyrekcją Kolei Wschodniej zaświadczenia „GB-Bau“, które w formie swojej odpowiadają podobnym zaświadczeniom zaprowadzonym na terenie Rzeszy Niemieckiej. Zaświadczenia te zawierają nadruk „GB-Bau“ z dodatkami „Gedob“, numer bieżący, formułę zatwierdzającą oraz określenie czasu ważności.

2. Zaświadczenia „GB-Bau“ będą wydawane tylko na całe ładunki wagonowe, a mianowicie na ładunki wszelkiego rodzaju materiałów budowlanych w jak najszerszym znaczeniu tego słowa, jak również artykułów potrzebnych przy budowie, sprzętu budowlanego, urządzeń placów budowlanych oraz wszelkich surowców i materiałów pomocniczych, potrzebnych do całkowitego wykończenia zewnętrznego i wewnętrznego budowli budowlanych i wykończonych na podstawie zezwolenia.

Pomieszczenia mieszkalne dla robotników budowlanych, oraz urządzenia służące dla celów zaopatrzenia tych robotników mogą również być przewożone na podstawie zaświadczeń „GB-Bau“.

3. O ile gospodarka budowlana będzie miała do dyspozycji dostateczną ilość wagonów towarowych, będzie się udzielało zezwoleń także na przewóz materiałów budowlanych itp. na konieczne prace konserwacyjne i adaptacyjne.

Baustoffen usw. für notwendige Erhaltungs- und Instandsetzungsarbeiten erteilt.

4. Die Verladegenehmigungen sind nach Ausfertigung entsprechender Formblätter unter Vorlage ausgefertigter Frachtbriefe und der Baugenehmigungen bei dem Gebietsbeauftragten für das Generalgouvernement des Generalbevollmächtigten der Bauwirtschaft, Krakau, Invalidenplatz 4, zu beantragen. Die Formblätter sind bei der Druckerei Zemanek, Krakau, Glatzer Straße 3, zu beziehen.

Die Antragsteller müssen vorher bei den Lieferanten feststellen, ob die zu verladenden Baumittel in dem angegebenen Zeitraum auch tatsächlich versandbereit sind. Die Lieferanten haben dies zu bestätigen.

5. Nach Prüfung und Genehmigung der eingereichten Anträge erhalten die Lieferanten die mit GB-Bau-Zetteln versehenen Frachtbriefe und einen Antragsvordruck mit Genehmigungsvermerk unmittelbar übersandt.

Den Antragstellern wird zu ihrer Unterrichtung gleichzeitig eine Zweitschrift des genehmigten Antrages zugeteilt.

Sicherung der Ernährungsgrundlage

Zur Förderung der Ernährungs- und Landwirtschaft, insbesondere zur Errichtung vorbildlicher Musterbetriebe kann der Staatssekretär der Regierung des Generalgouvernements nach Anhörung des Leiters der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements ernährungs- und landwirtschaftliche Betriebe, die zu Eigentum des Generalgouvernements erklärt, vorläufig sichergestellt, eingezogen oder beschlagnahmt sind, zu Staatsdomänen erklären. Der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft ist befugt, eine solche Erklärung zu beantragen.

Bei vorläufig sichergestellten und bei beschlagnahmten Betrieben bewirkt die Erklärung, daß die Betriebe Eigentum des Generalgouvernements werden und wie eingezogenes Vermögen gemäß der Beschlagnahmeordnung vom 24. Januar 1940 (VBiGG. I S. 23) zu behandeln sind; die Befugnisse aus § 8 Abs. 2 und § 15 der Beschlagnahmeordnung werden hierbei durch den Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements ausgeübt.

Die Verwaltung der Staatsdomänen übertrage ich dem Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements; dieser ist befugt, nachgeordnete Dienststellen mit der Verwaltung zu beauftragen.

Zur Sicherung der Ernährungsgrundlage im Generalgouvernement kann der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des Generalgouvernements ernährungs- und landwirtschaftliche Betriebe zu „Ernährungssicherungsbetrieben“ („ES-Betrieben“) erklären. Die Erklärung ist im Amtlichen Anzeiger für das Generalgouvernement zu veröffentlichen; sie hat zur Folge, daß Verfügungen über den Betrieb, insbesondere Beschlagnahmen — unbeschadet sonstiger Erfordernisse —, ohne schriftliche Zustimmung des Leiters der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft unwirksam sind. § 7 der Verordnung über den Erwerb von gewerblichen Unternehmen, Betrieben und Anteilsrechten im Generalgouvernement vom 23. April 1940 (VBiGG. I S. 171) findet entsprechende Anwendung.

Der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft kann hinsichtlich der ES-Betriebe alle für die Sicherung der ungestörten Fortführung und Entwicklung des Betriebes geeigneten Maßnahmen treffen. Soweit dabei die Aufgabenbereiche anderer Dienststellen berührt werden, sind diese zu beteiligen.

Die Befugnis zu Beschlagnahmen im Interesse der Reichsverteidigung bleibt durch diese Verordnung unberührt.

Der Leiter der Hauptabteilung Ernährung und Landwirtschaft in der Regierung des GG. ist ermächtigt, Anordnungen zu dieser Verordnung zu erlassen.

4. Podania o zezwolenie na załadowanie należą po wypełnieniu odpowiednich formularzy i za załączeniem wypełnionych listów przewozowych oraz zezwoleń budowlanych składać do plenipotenta pełnomocnika generalnego dla regulowania gospodarki budowlanej dla terenu Generalnego Gubernatorstwa w Krakowie (Der Gebietsbeauftragte für das Generalgouvernement des Generalbevollmächtigten der Bauwirtschaft, Krakau, Invalidenplatz 4). Formularze otrzymać można w drukarni Zemanek, Kraków (Krakau, Glatzerstr. 3).

Składający podanie winni uprzednio stwierdzić, czy materiały budowlane, które mają być załadowane, będą u dostawcy rzeczywiście w podanym czasokresie gotowe do wysyłki.

5. Po zbadaniu i udzieleniu zezwolenia na złożone podania dostawcy otrzymają (bezpośrednio) listy przewozowe zaopatrzone w zaświadczenia GB-Bau oraz formularz podania wraz z notatką zezwalającą.

Wnioskodawca otrzymuje jednocześnie do wiadomości drugą odbitkę zatwierdzonego podania.

Zabezpieczenie podstaw wyżywienia

Celem podniesienia gospodarki wyżywienia i rolnictwa, w szczególności celem założenia typowych zakładów wzorowych, Sekretarz Stanu Rządu Generalnego Gubernatorstwa po wysłuchaniu Kierownika Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa może uznać za dobra państwowe zakłady gospodarki wyżywienia i zakłady rolnicze, uznane za własność Generalnego Gubernatorstwa, tymczasowo zabezpieczone, skonfiskowane lub zajęte. Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa jest uprawniony do składania wniosku o takie uznanie.

Przy zakładach tymczasowo zabezpieczonych i zajętych uznanie ma ten skutek, że zakłady stają się własnością Generalnego Gubernatorstwa i stosownie do ordynacji o zajęciu z dnia 24 stycznia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 23) należy je uważać za majątek skonfiskowany; uprawnienia z § 8 ust. 2 i § 15 ordynacji o zajęciu wykonuje przy tym Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa.

Zarząd dóbr państwowych powierza się Kierownikowi Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa; jest on uprawniony poruczyć zarząd podporządkowanym placówkom służbowym.

Celem zabezpieczenia podstawy wyżywienia w Generalnym Gubernatorstwie, Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa może zakłady gospodarki wyżywienia i zakłady rolnicze uznać za „zakłady zabezpieczające wyżywienie“ („zakłady z. w.“). Uznanie należy ogłosić w Dzienniku Urzędowym dla Generalnego Gubernatorstwa; ma ono ten skutek, że dysponowanie zakładem, w szczególności zajęciem — niezależnie od innych wymogów — bez pisemnej zgody Kierownika Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa są bezskuteczne. § 7 rozporządzenia o nabywaniu przemysłowych przedsiębiorstw, zakładów i praw udziałowych w Generalnym Gubernatorstwie z dnia 23 kwietnia 1940 r. (Dz. Rozp. GG. I str. 171) ma odpowiednie zastosowanie.

Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa może w odniesieniu do zakładów z. w. wydawać wszelkie zarządzenia właściwe dla zabezpieczenia niezakończonych dalszego prowadzenia i rozwoju zakładu. O ile narusza się przy tym zakresy zadań innych placówek służbowych, należy dać im możliwość współdziałania.

Rozporządzenie niniejsze nie narusza uprawnienia do dokonania zajęcia w interesie obrony Rzeszy.

Kierownik Głównego Wydziału Wyżywienia i Rolnictwa w Rządzie Generalnego Gubernatorstwa jest upoważniony do wydawania zarządzeń do niniejszego rozporządzenia.

Aus dem



SPÓŁDZIELCO

ORGAN DLA SPÓŁDZIELNI W GENERALNYM GUBERNATORSTWIE

Folge Nr. 22 vom 25. November 1942

In dieser Folge der Genossenschaftszeitung gelangen zwei Berichte zur Veröffentlichung über die Arbeit und Erfolge zweier Arten von Genossenschaften, nämlich einer landwirtschaftlichen Kreishandelsgenossenschaft und einer Obst- und Gemüseverwertungsgenossenschaft.

Die erste, in Miechów, Distrikt Krakau, arbeitet in einem der reichsten Getreideanbaugebiete des Generalgouvernements. Die Kreisstadt Miechów, heute Hauptsitz der erwähnten Handelsgenossenschaft, war schon in alten Zeiten ein bedeutendes Verkehrs- und Handelszentrum. Der außerordentlich fruchtbare Boden, vorwiegend aus Löß und Humusschichten gebildet, gibt alle Voraussetzungen für gute Ernteergebnisse.

Die landwirtschaftliche Kreishandelsgenossenschaft in Miechów führt die gesamte Erfassungsaktion landwirtschaftlicher Produkte (außer Gartenbauerzeugnissen, die durch eine Privatfirma angekauft werden) in dem ganzen Kreise mit Hilfe ihrer Zweigniederlassung in Stomniki und vier Bezirksgenossenschaften durch. Außerdem wirkt sie als zentrale Verteilungsstelle aller landwirtschaftlichen Bedarfsartikel.

Die Kreisgenossenschaft wurde 1930 gegründet. In die durch die Kriegswirtschaft bedingte Kontingentierungs- und Erfassungsaktion wurde sie als eine schon früher bedeutende örtliche Warenumsatzstelle eingeschaltet. Die neuen Wirtschaftsverhältnisse haben auch hier, so wie in den übrigen landwirtschaftlichen Genossenschaften, zur außerordentlichen Steigerung des Warenumsatzes beigetragen. Durch die restlose Erfassung landwirtschaftlicher Produkte, dann aber auch dank der Bereitstellung aller Bedarfsartikel erfuhr die Genossenschaft einen ungewöhnlichen organisatorischen Ausbau. Die Genossenschaft zählt gegenwärtig rund 5500 Mitglieder, von denen im ersten Halbjahr 1942 über 4000 die Beitrittsklärung abgaben. Die Genossenschaft beschäftigt jetzt 160 Angestellte und 70 Arbeiter.

Beachtenswert ist die Tätigkeit der Genossenschaft im Gebiet der Verteilung von landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln. Im ersten Halbjahr 1942 wurden etwa 2500 t Kunstdünger verteilt, 300 000 kg Futtermittel und 2300 t Saatgut gelangen ebenfalls in dieser Zeit zur Verteilung. Von landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten wurden 422 Stück in- und ausländischer Herkunft angeschafft, darunter 7 Schlepper.

Im Frühjahr 1942 wurde die Heilkräuterabteilung gegründet. Außer den Ergebnissen der Kräutersammelaktion durch Schulkinder wird hier auch privates Sammeln erfaßt. Viele Sammler können dadurch bei entsprechender Kenntnis und Geschicklichkeit einen bedeutenden Teil ihrer Unterhaltskosten bestreiten. Die Kräuterabteilung hat bisher 9000 kg getrocknete Ware abgeliefert.

Der zweite Bericht betrifft die kleinbäuerliche Obst- und Gemüseverwertungsgenossenschaft in Tymbark, welche neulich ein neues stichliches Fabrikgebäude unter Dach gezogen hat und hoffentlich noch in diesem Jahr in den neuen Räumen die Arbeit aufnimmt. Diese Genossenschaft wurde im Jahre 1935 in der Umstände gegründet, die nur wenig Hoffnung auf eine schnelle Entwicklung aufkommen ließen. Von dieser Richtung aber war eine Gruppe willensstarker und von genossenschaft-

licher Idee durchdrungener Männer besetzt, die bereits im Jahre 1939 das erste Fabrik- und Lagergebäude errichteten, welche jetzt schon längst zu klein sind. Inmitten der Kriegswirtschaft hat die Genossenschaft den Neubau begonnen und mit Unterstützung der Behörden beendet. Die Inneneinrichtung soll so ausgeführt werden, daß alle möglichen Obst- und Gemüsekonserven, Marmelade, Dörrgemüse, Süßmost, Saft usw. hergestellt werden können.

Die Tätigkeit der Genossenschaft stützt sich, wie schon die Firma zeigt, auf die Produktion der Kleingärtner und Kleinbauern. Dabei ist es aber nicht eine Gegend, wo schon blühende Obstgärten vorhanden sind. Diese sollen im Laufe der Zeit erst angebaut werden, oder besser gesagt, der jetzige Obstbestand soll durch Zucht von Obstbäumen, die für den dortigen Erdboden und die klimatischen Verhältnisse geeigneten Obstsorten vermehrt werden. Außerdem kommt hier der riesige Anfall von Waldbeeren und anderen wildwachsenden Früchten in Frage. Die Genossenschaft hat vier große Obstbaumschulen gegründet. Die Bäume werden zwischen Mitgliedern unentgeltlich verteilt; jedoch ist jeder Empfänger verpflichtet, nach fünf bis sieben Jahren von jedem Baum 5 kg Obst an die Genossenschaft zu liefern. In diesem Jahr werden 70 000 Bäume verteilt.

Der Teil „Verbrauchergenossenschaften“ enthält Aufsätze über: Kaufverträge, Lieferung von mangelhafter Ware, Löhne handelstechnischer Angestellter im Distrikt Warschau und eine Anweisung über die Bezugsgebühren für die Zeitschrift.

Die Spalte „Genossenschaftswesen in aller Welt“ bringt Berichte über die Verbrauchergenossenschaften in der Slowakei, die Organisation des Genossenschaftswesens in Lettland, die Rolle der Genossenschaften in der Agrarreform in Griechenland, Bulgarien und Kroatien.

In der Spalte „Amtliche Bekanntmachungen“ erschien ein Verzeichnis der in Liquidationszustand befindlichen jüdischen Kreditgenossenschaften und anschließend ein Hinweis darauf, daß die Kreditgenossenschaften ihre Ansprüche und Forderungen gemäß entsprechenden Anordnungen der Bankaufsichtsstelle einreichen sollen. Außerdem gelangen folgende Erläuterungen des aktuellen Verordnungs- und Anordnungsmaterials zur Veröffentlichung: Dispositionsfonds und Warenhandel in den landwirtschaftlichen Genossenschaften, falsche Gerüchte über die Entwertung der Zlotywährung, Zentrale für Heizungstechnik, barloser Geldumsatz, Verbot gegen Aushändigung von Scheckblocks an Juden, Handel mit Metallwaren, Wichtigkeit der Eisenmarken, Verbot des illegalen Handels mit Beförderungsscheinen Zulassungsscheine u. dgl., Preise für Leistungen mit Gespann, Rückzahlung von Gratifikationen, Gerichtssprache im Generalgouvernement, nichtdeutsche Gerichtsbarkeit im Distrikt Galizien, Ankauf von Holz, Tarifordnung für Handelsangestellte im Distrikt Krakau und Postnachrichten.

Die Spalte „Rechtsberatungen“ enthält Aufsätze über Umbaukosten in der Steuerbilanz, und über Investitionen aus öffentlichen Mitteln. Eine Notiz über die vorläufige Steuerveranlagung und der Steuerkalender schließen die Spalte. Es folgen Registeranzeigen der Genossenschaften.

Handelsgesellschaft
für
Landwirtschaftliche Produkte
Inh. Br. Czaja

KARTOFFELN, OBST, GEMUSE und SAATEN

Towarzystwo
dla Handlu Produktami Rolniczymi
wł. Br. Czaja

WARSZAU — Wspólnastr. 56, W. 9 — WARSZAWA
Ruf. 71411 u. 82107 Telefony

ZIEMNIAKI, OWOCE, WARZYWA I NASIONA

Junge Köchin oder Beköchin und 2 Hausgehilfinnen für Provinzhotel wird für sofort eingestellt. Offerten mit Zeugn. und Gehaltsansprüchen an Hotel Damhirsch, Eberswalde.

Suche möglichst zu sofort eine ältere, zuverlässige, gut kochende Mamsell oder Köchin sowie 1 Stütze mit Kochkenntnissen. H. Schulze, Gasthof „Zum Deutschen Kaiser“, Schwezin i. M., Schloßstraße 31.

FETTABSCHIEDER

zur wirtschaftlichen Fettrückgewinnung aus Spülwasser in eisensparender Beton-Guß-Verbundkonstruktion. Lieferung und unverbindliche Beratung durch

KARL MEISEL,
Eisengroßhandlung

Dresden-A. 36, Mägdelner Str. 18.
Telephon: 69 16 46

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



JELITA

czyszczone i suszone wszystkich rodzajów kupujemy. Dostarczamy artykuły pierwszej potrzeby dla rzeźników i masarzy. **WIEDEMANN & SÖHNE** Skład hurtowy artykułów rzeźniczo-masarskich i sortownia jelli Augsburg, Humboldtstr. 31

Kollegensohn als Kellnerlehrling zu Ostern 1943 e.d. früh. gesucht. Dannes Hotel, Braunschweig

Für sofort später werden gesucht tücht. Maschinenwäscherin u. Büglerin. Mariniekurlazarett, Garmisch-Partenkirchen

Tüchtiger Koch, stellvertretender Küchenleiter, für Großküche gesucht. Brunnings Saalbau, Braunschweig

Betriebstöh. Brennerleiterschaltung, geeignet auch für die Verarbeitung von Wein- und Obstleber, möglichst 2 Klippessel bis 150 Liter, direkte Feuerung, zu kaufen ges. Anträge erb. an Weingutsbesitzer Cloier Bouvier, Radkersburg (Ostmk.).

ASTRA-ZAHNRÄDER
jeder Art und Verzahnung eingeg. Radkörper
25jähr. Erfahrung! Präzise, schnell, preiswert
„ASTRA“ Zahnradfabrik, DRESDEN-A. 19
Ruf Nr. 30122/34402 - Schließfach 539

Sackband, Sackstopfzwirn
laufend lieferbar. Wilhelm Grielinger
Nami-Zentrale, Neu-Ulm-Donau

PEKASSON
Finanz- und Lohn-
Durchschreibebuchhaltung
für alle Kontorahmen



Überraschende Einfachheit! Leicht faßlich für jedermann! Vollendete Lösung der Kontorahmen-Vorschriften!
PAUL KLEPSCH & SOHN
Großdruckerei
für das gesamte Durchschreibewesen
BISCHOFSWERDA, SA. 14/49

Werbende Mitarbeiter gesucht!

Barański, Barcikowski i Ska

Nasiona zbóż kwalifikowanych i polnych

Nawozy sztuczne

azotowe

fosforowe

wapno fosforowe

Sprzedaż w ładunkach całowagonowych, względnie drobne ilości z własnych składów

w Warszawie przy ulicy Tatarskiej 2

Udziele wszelkich informacji w zakresie nawozowym.

Warszawa, Plac Napoleona 1

tel. 581-27, 581-37, 581-87, 231-68

SPRITESSIGFABRIK
•WARSZAWIANKA•
Lublin, Kowalskastr. 4

Zamów „Kalendarz Rolniczy” na rok 1943

INDUSTRIE- u. HANDELSUNTERNEHMEN

**J. Woyciechowski
u. Co.**Marmeladen-, Kunsthonig- und Konservenfabrik
Warschau, Mlynarskastrasse 26**„Woka”**

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWO - HANDLOWE

**J. Woyciechowski
i Ska**Fabryka Marmelady, Miodu sztucznego i Konserw
Warszawa, ulica Mlynarska 26

GROSSVERTEILER FÜR OBST u. GEMÜSE

HURTOWNIA ROZDZIELCZA
OWOCÓW I WARZYW**SIPI**

Società Importazione Prodotti Italiani

G. m. b. H.

WARSZAWA - VARSAVIA - WARSCHAU

KAZIMIERZOWSKA 69 + TELEFONO 4-12-36

HAUPTLAGER **HOŻA 10** (DREIKREUZPLATZ)
Główne magazyny

TELEFONO 86-333

Telegrammadresse : SIPI WARSCHAU
Adres telegraficzny :Durch das Fehlen unserer
ersiklassigen
STEGI-LIKÖRE
liefern wir jetzt unser
schmackhaftes
Heißgetränk STEGI-GLÜGG
Stollinger Getränke-Industrie
G. m. b. H.
Hamburg — Stellingen**Alt-Korke kauft**
jeden Posten gegen sofortige
Zahlung
neue Korke liefert
Korken-Meier
Hersbruck, Bayern
Fernruf 284Kartoffelgrosshandlung — Sämereien
Sämereiendetailgeschäft: Hafenstrasse 110**H. SZUFRAGA**
Warszawa,
Hoża 37, m. 3
Telef. 74557
91019Zakupi rozdziel ziemniaków.
Sprzedaż nasion
Nasion sklep detaliczny: ul. Czerniakowska 110Honigkuchen
Teegebäck
Zuckerwaren* *
pierniki
herbatniki
cukoty
***MICHAŁ WIŚNIEWSKI**WARSZAWA
UL. POLNA 30
TEL. CENTR. 7-0666

SCHOKOLADENFABRIK

»**VERITAS**«

Trauh.: Paul Golabowicz • Lublin, Robert-Koch-Str. 22, Tel. 2443

BONBONS UND FRUCHTKARAMELEN
LANDRYNY I KARMEŁKI OWOCOWE**Bäcker - Spezial - Berufskleidung!**(Hosen, Jacken (Massarbeit), Schürzen) ferner Kiependecken
Spritzbeutel etc. liefert nach wie vor**PAUL SAPPELT, Magdeburg, Stein Str. 9-10**
Schlieslach 6.**Berufs-Ekzeme und andere Hautkrankheiten**werden mit den verschiedenen **EVERY-Salben** mit ungewöhnlich gutem Erfolge behandelt. Keine Berufsstörung, farblos, angenehmer Geruch, kein Verderben der Wäsche. Packung RM. 5.80 und Porto.

in Apotheken erhältlich

Laboratorium WE PE's EVERY, Karlsruhe 99, Baden„**HAWU**“

WARSCHAUER VERSORGENSGROSSHANDLUNG

G. m. b. H.

WARSCHAU, Mazowiecka 13a

TELEGRAMMADRESSE: „**HAWU**“ — WARSCHAU

TEL. ZENTRALE 551-00

Grosshandlung für Salz, Zucker, Kartoffeln, Brennholz und Verpackungsmaterialien.

WARSAWSKA HURTOWNIA APROWIZACYJNA

Sp. z o. o.

WARSAWA, Mazowiecka 13a

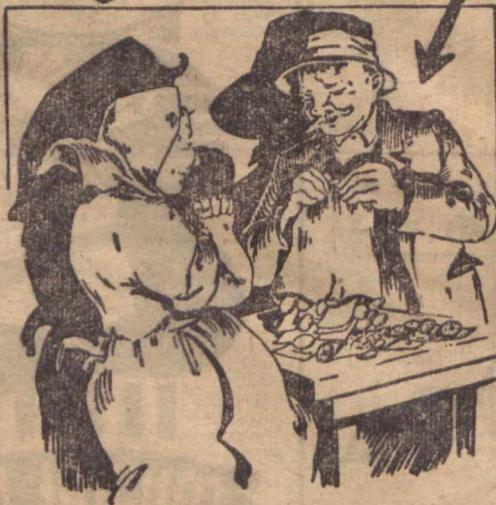
ADRES TELEGRAFICZNY: „**HAWU**“ — WARSAWA

TEL. CENTRALA 551-00

*Hurtownia soli, cukru, ziemniaków, drewna opałowego i opakowań.***WSZYSCY GRAMY
W LOTTO LICZBOWE**

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

*Zaoszczędzony
jeden złoty!*

złotych) powtarzały się w ostatnich tygodniach często.

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

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

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

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

Wysokie wygrane (w tym także powyżej 10 tysięcy

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



Alum.-Brotstempel

In gegossener Ausführung: Einzelstempel und auswechselbare, mit und ohne Sortenbezeichnung, Datumstempel 10r Tage od. Tage und Monate, in Einzelstempel u. auswechselbar, Namenstempel

C. Micheel, Metallgießerei
Seestadt Wismar.

Backwaren - Essenzen und Aromen

In höchstmöglicher Konzentration (auch Lager- und Gelegenheitsposten) von altem Fabrikationsunternehmen zu kaufen gesucht. Angebote unter Ern. 361 an den Agrarverlag • Krakau, Nürnbergsstr. 5

MEYLN MOTOROWY

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

Starzzugofen

für Kirchen, Schulen, Säle, Wohnzimmer, Büros, Garagen, Gastzimmer, Läden, Baracken

JOHANNES HEZINGER

Fabrik für Ofen, Herde, Holzungen
Grimmlitschau Tel. 2218 u. 2118
nur Schützenplatz 1-3.

Korzystaj z książek Biblioteki Rolniczej!

Backt Vollkornbrot

Wülbern-Kästen
in
D. R. Patent

Das Fabrikat, das seit vielen Jahren von berufenen Fachleuten gebraucht und weiterempfohlen wird.

Wülbern & Co., Gelsenkirchen
Spezialfabrik für Backkästen

»SPOLEMI«

HANDELSZENTRALE DER VERBRAUCHERGENOSSENSCHAFTEN IM GENERALGOVERNEMENT

ZENTRALE KRAKAU

KOMMISSARISCHE LEITUNG: KRAKAU, ALBRECHTSTRASSE 5. - TELEFON 123-24

VORSTAND: „ DIETLRING 23. - TELEFON 12315-18

Das leistungsfähige Großhandelsunternehmen des Generalgouvernements.

KRAKAU	LUBLIN	RADOM	WARSCHAU
Biała Podlaska Sokolow	Dwikozy Tuchestochan	Kielce Warschau	Radom Zamość
Distrikt KRAKAU:	Distrikt LUBLIN:	Distrikt RADOM:	Distrikt WARSCHAU:
Jaroslaw Jasio Kazimierza Wielka Krakau Krosno Leżajsk Łańcut Miechów Mława Nowy Sącz Przeworsk Przeworski Reichshof Rudnik Sanok Słomniki Tarnow	Biała Podlaska Biłgoraj Chelm Lubelski Hrubieszów Janów Lubelski Krasnostaw Kraśnik Lubartów Lublin Lukow Parczew Pulawy Radzyń Podlaski Tomaszów Lubelski Włodawa Zamość	Busko-Zdrój Chmielnik Jedrzejów Kielce Końskie Lipsko Opatów Opoczno Ostrowiec Ożarów Petrikau Radom Radomsko Sandomir Starachowice Stąpnieca Szczekociny Szydłowice Tomaszow Mazow. Tuchestochan Włoszczowa	Garwolin Groje Lewitach Mińsk Mazowiecki Ostrów Mazowiecka Piaseczno Siedlce Skierniewice Sochaczew Sokolów Podlaski Tluszczyce Warschau Wegrow Wlochy
	Zweigstellen u. Lagerhäuser:		

Für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie liefert:

Spezialtransportbänder, glatt und mit Firmprägung, Drahtgitterbänder jeglicher Art, Transportgurten in allen Breiten und Stärken, Endlos gewebte Transportbänder jeder Größe, Kamelhaar-Treibriemen — „Teigtücher“, Berufskleidung

HANS MARTENS, EILENBURG BEI LEIPZIG, POSTFACH 8

Hubwagen

Gerhard Schreiber
Transportgerä-
fabrik

Aachen

LEBENSMITTEL - VERTEILUNGSTELLE
HURTOWNIA ROZDZIELCZA
ARTYKULÓW SPOŻYWCZYCH

**BRONISŁAW
PRZYBYLSKI**

LAGER: SKŁADY:
2-ga HALA MIROWSKA · TEL. 50054
BÜRO: BIURO:
UL. SZPITALNA 4, m. 22 · TEL. 22570

LUMO-WERKE

G. m. b. H.

Fabrik für Gärungslose Früchteverwertung

LUBLIN, GARBARSKA 2

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- i inne środki techniczne
mittel liefert dostarcza

Gesellschaft für Sterilisation, Oskar Marr
Berlin SO 16, Engeldamm 68

Wir beraten Sie kostenlos. Informacji udzielamy bezpłatnie

Bülettirülein für sofort oder bald gesucht. Angebote mit Bild und Zeugnisabschrift. erbelen an Ratskeller Universitätsstadt Göttingen.

Kaule laufend Senf oder -ersatz-Brühwürfel oder Paste. Gebinde kann gestellt werden. — Emil Kirschmann, Nürnberg, Rudolfstraße 19.

Balkschin für sofort oder bald gesucht. Angebote mit Bild und Zeugnisabschriften erbelen an Ratskeller Universitätsstadt Göttingen.

ZELLULOID-SCHILDER
bedruckt nach Ihrer Angabe mit allen Brot-, Mehl-, Fleisch- und Wurstsorten
6 X 9 cm . . . pro Stück 35 Pfg.
Zum Einsetzen des Preises:
Auswechselbare Preisziffern in farb. Zell., 1 Sort. enth. 160 Ziffern mit 25 Schienen
z. Aufl. RM 7,75
Für Werbe- und Reklamaflexe:
Auswechselbare Buchstaben in farb. Zell., 1 Sort. RM 8,75
Aufklebe-Buchstaben in farb. Zell.
160 St. sortiert (selbstklebend) RM 12,50
Preis-Schildhalter D. B. G. M. z. Anklammern an Platten usw. pro Stück 30 Pfg.

Tüchtiger Kellner mit guten Umgangsformen für sofort oder bald gesucht. Angebote mit Bild und Zeugnisabschriften erbelen an Ratskeller Göttingen.

Mopflinukur la. Kanne 10 und 20 kg, pro kg 2,— RM. Parkettreiner für Fußboden, Parkett und Linol, soweit Rohstoffe reichen, Kanne, 10 und 20 kg, pro kg —,90 RM. Nachnahme Kurt Wolf, Leipzig, Adolf-Hitler-Straße 41.

FRIEDRICH-W. HECHLER
Preisschilderfabr.
Dresden-A. 29, Am Leulewitzer Park 24. Ruf 86 11 31.

Suche für baldigen Eintritt eine 1. Köchin, Kochhilfe, Kochlernende, Zimmermädchen, Haus- u. Küchenmädchen. Haus Quisisena, Oberhof.

**REPARATUREN
an Bäckereimaschinen**

werden bestens und prompt ausgeführt.
Verlangen Sie Prospekt und Angebot

Suche zum 1. 12. oder 15. 12. 1942 eine Hausgehilfin für Hotelbetrieb nach Treuenbrützen (Mark). Angebote sind zu richten an Frau F. Wieland, Frohnsdorf b. Treuenbrützen, Otto-Weddingen-Straße 15.

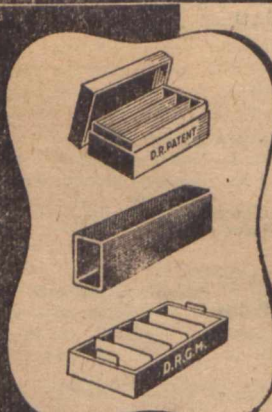
über: **Teigknetmaschinen**

Johann Kasper jun.

Erzeugung moderner Bäckereimaschinen
Niederlangenau
b. Hohenelbe (Sudld). Tel. N.L. 1.

Wir suchen tüchtige, zuverlässige Wirtschafterin und Bülettirülein in Dauerstellung. Zuschriften mit Zeugnisabschriften, Gehaltsforderungen und Lichtbild an die Hauptbahnhofsstationen, Die-denholzen (Wernmark).

Silberputz H. Bestler, Langen/Hess.



**BACKKÄSTEN...
so gut-weil
NAHRATH
sie herstellt!**

35jährige Erfahrung garantiert Fabrikate, wie der Bäcker sie braucht, zweckvoll, säurefest glasiert, haltbar. Fordern Sie Preisliste.

Stephan Nahrath
AHLEN / WESTF.
Stanz- und Emailierwerk
HERSTELLER DER BEKANNT GUTEN NAHRATH-STAHL-BROT- U. KOCHGESCHIRBE

VERTRETER IN EINIGEN BEZIRKEN GESUCHT

GEGRÜNDET 1856



ROK ZAŁOŻENIA 1856

G.m.b.H. FELIKS PAWŁOWSKI Sp. z o. o.

BE- UND VERARBEITUNGSBETRIEB
FÜR MARMELADE + KUNSTHONIG
und FRUCHTGELEE

WARSCHAU-OKECIE, Krakauer Allee 2

ZAKŁADY WYTWÓRCZE MARME-
LADY, MIODU SZTUCZNEGO
i GALARETEK OWOCOWYCH

WARSZAWA-OKECIE, Aleja Krakowska 2

M. SZUKALSKI

Samengrosshandlung
Obst- und Gemüse- Gross-
verteilungstelle

Konc. Hurt. Skład Nasion
Konc. Hurt. Skup i rozdział
owoców i warzyw

Warschau, Marszallstr. 118 W. 5.

Tel. 2-31-36, 5-33-58.

Warszawa, Marszałkowska 118 m. 5.

Cumasina-EFB/3

bíngt haltbare Limonaden und sterile Kor-
te einfach und sicher bei geringsten Kosten

Fordern Sie Angebot von

ANGELMI-WERKE GmbH., LEIPZIG-N. 21



BACUTIL

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

ZENTRALBÜRO
KRAKAU + MARKUSGASSE 33

ZWEIGSTELLEN:

K R A K A U

WARSCHAUERSTRASSE 4

W A R S C H A U

BARTOSZEWICZASTRASSE 7

L U B L I N

KRAKAUERSTRASSE 57

R A D O M

REICHsstrASSE 33

L E M B E R G

29. JUNI-STRASSE 2

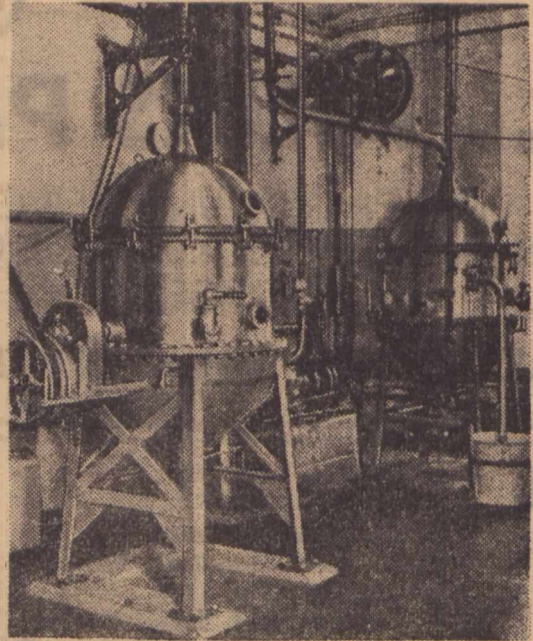
SENF-FABRIK
FABRYKA MUSZTARDY

A. Schweitzer

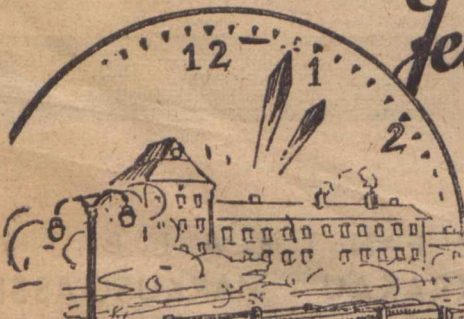
WARSCHAU
WARSZAWA

Mariensztadtstr. 29 + Mariensztadt
Telefon 5-86-77
K R Ó L E W S K A 25

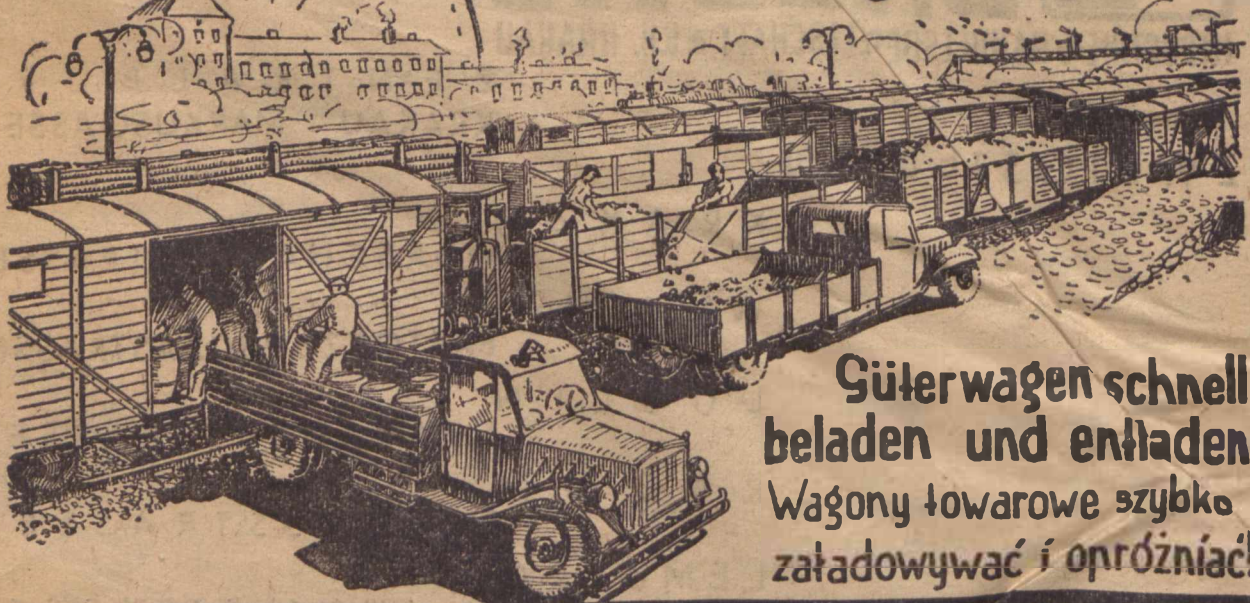
FRUCTOSA



Marmelade und Konserven
Marmelady i Konserwy



Jede Minute ist kostbar!
Każda minuta jest droga!



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

GENERALDIREKTION DER OSTBAHN. KRAKAU

Verlagsleiter: Dr. F. Peter Lorz, Krakau. Hauptschriftleiter: Dr. F. Peter Lorz. Stelvertreter: Wolfgang Prosch (Wehrmacht). Verantwortlich für Marktfragen: Dr. J. Odenthal, Krakau. Anzeigenleiter: Heribert Japes, Krakau. Verlag: Agrarverlag Krakau, NGWobergstraße 7a. Telefon 116 79, 116 80. Druck: Zeitungsverlag Krakau-Warschau G. m. b. H., Krakau, Universitätsstr. 19a. s. Z. ist Preisliste Nr. 2 gültig