

Kreis-Blatt

für den

Unterlahn-Kreis.

Ämtliches Blatt für die Bekanntmachungen des Landratsamtes u. des Kreis Ausschusses.
Tägliche Beilage zur Diezer und Emser Zeitung.

Preise der Anzeigen:
Die einsp. Petitzeile oder deren Raum 15 Pfg.,
Reklamezeile 50 Pfg.

Ausgabestellen:
In Diez: Rosenstraße 36.
In Ems: Kömerstraße 95.

Druck und Verlag von H. Chr. Sommer,
Ems und Diez.
Verantw. für die Redaktion H. Lange, Ems.

Nr. 133

Diez, Donnerstag den 8. Juni 1916

56. Jahrgang

Ämtlicher Teil.

Ausführungsanweisung

zur Verordnung über den Verkehr mit Fleischwaren vom
22. Mai 1916 (Reichsgesetzblatt S. 397).

Im Einvernehmen mit dem Herrn Minister für Handel und
Gewerbe und des Innern bestimme ich:

Zu § 1

Bei der Anzeige sind gesondert anzugeben die Vorräte
an:

- a) Fleischkonserven,
- b) Räucherwaren von Fleisch,
- c) Dauerwürste aller Art,
- d) geräucherter Speck.

Die Angaben sind in Kilogramm, bei Fleischkonserven
brutto für netto zu machen.

Zu § 3

Im Einvernehmen mit der Reichsfleischstelle wird den
Kommunalverbänden gestattet, aus ihren Vorräten vorbe-
haltlich etwaiger Anrechnung der verbrauchten Mengen auf
die zugelassene Zahl der beschlagnahmten Schlachtungen die
Beförderung ihres Bezirks ohne vorherige Einholung einer
Erlaubnis weiter zu versorgen.

Zu §§ 5 und 8

Höhere Verwaltungsbehörde ist der Regierungspräsident,
in Berlin der Oberpräsident.

Zu § 6

Zuständige Behörde ist in Landkreisen der Landrat, in
Stadtkreisen der Gemeindevorstand.

Der Minister für Landwirtschaft,
Domänen und Forsten.

S. M.

gez.: Graf von Helldorf.

J.-Nr. 5708 II.

Diez, den 2. Juni 1916.

Die Herren Bürgermeister werden ersucht, die Bekannt-
machung vom 22. Mai 1916 — Kreisblatt Nr. 123 — den
Beteiligten zur Kenntnis zu bringen und die Ausführung
zu überwachen.

Der Vorsitzende des Kreis Ausschusses.

Nr. 4997.

Diez, den 3. Juni 1916.

Bekanntmachung.

Die Zurückstellungs-, Verfehrungs- und Beurlaubungs-
gesuche haben sich derart gehäuft, daß ihre beschleunigte Be-
arbeitung nur dann möglich ist, wenn folgendes beachtet
wird:

I. Alle derartige Gesuche sind niemals unmittelbar
dem stellv. Generalkommando, Truppenteil oder dem Be-
zirkskommando einzureichen, sondern stets an den Zivil-
vorstehenden der Ersatz-Kommission (Landrat)
zu richten, sofern nicht ausdrücklich für einzelne Fälle Aus-
nahmen zugelassen worden sind.

II. Die Gesuchsteller haben ihren Namen deutlich zu
schreiben, ihren Wohnsitz genau anzugeben, bei eingestellten
Reklamierten den Truppenteil klar zu bezeichnen und Ge-
suche, die mehrere Leute betreffen, in einem Schreiben zu
vereinigen, diesen aber Sonderlisten nach Bezirkskommandos
oder Truppenteilen getrennt beizulegen.

III. Soweit es sich um Urlaubs-Anträge für die Ernte
handelt, ist das hierfür vorgeschriebene Formular, welches
in der Kreisblatt-Druckerei Sommer hier selbst und in Bad
Ems erhältlich ist, zu verwenden. Dieses Formular ist dem
Vordruck entsprechend genau auszufüllen, damit zeitraubende
Rückfragen vermieden werden. Auf die genaue Angabe der
Adresse des Truppenteiles ist hierbei besondere Sorgfalt
zu legen.

IV. Erinnerungen und Einreichung zweiter Gesuche,
bevor über das erste entschieden ist, sind zwecklos, denn sie
erzielen nicht nur keine raschere Erledigung der Gesuche,
sondern verursachen häufig sogar durch das notwendige Ver-
binden der Akten eine Verzögerung. Alle Gesuche werden
mit der größten Beschleunigung bearbeitet, verlangen aber
zur Erledigung eine gewisse Zeit, da eine Zurückstellung,
Verfehrung oder Beurlaubung nur ausgesprochen werden
kann, wenn nach Anhörung der Behörden und Sachverständi-
gen die dringendste Notwendigkeit nachgewiesen ist.

V. Jeder Kriegsverwendungsfähige, der der Erfüllung
seiner Waffenpflicht entzogen wird, bedeutet eine Schwäch-
ung des Heeres, bedeutet eine Verzögerung des Sieges.

also in eine Unbequemlichkeit und Schwierigkeit, Wehrpflichtige, die in dem Betriebe noch tätig sind, für den Wasserdienst freizugeben. Wenn dies Opfer zu groß erscheint, der denke an die Opfer unserer braven Leute draußen vor dem Feinde.

Oberster Grundsatz muß heute sein:

Alle Kriegsverwendungsfähigen, die noch in Betrieben tätig sind, schnellstens durch andere Arbeitskräfte ersetzen!

Möglichst überhaupt nicht reklamieren, sondern militärfreie Arbeiter einstellen!

Sind solche beim besten Willen nicht zu beschaffen — und handelt es sich um dringende, im Interesse der Kriegswirtschaft wichtige Arbeiten — dann keine Kriegsverwendungsfähigen reklamieren, sondern Garnison- oder Arbeitsverwendungsfähige!

Die Herren Bürgermeister werden um entsprechende Weiterbekanntgabe in ihren Gemeinden ersucht.

**Der Zivil-Vorsitzende der Ersatz-Kommission
Duerstadt.**

M. 5931.

Berlin, den 4. Mai 1916.

Bekanntmachung

Anstelle von kupfernen Gefäßen gelangen seit einiger Zeit verzinkte Stahlblechgefäße in den Verkehr. Soweit derartiges Geschirr nicht bei der Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln, sondern z. B. zum Wäschelochen Verwendung findet, bestehen hiergegen gesundheitlich keine Bedenken. Für die Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln ist jedoch derartiges Geschirr nicht oder jedenfalls nicht schlechthin geeignet, weil es verschiedene Speisen und Getränke gibt, die aus der Verzinkung Zink abzunehmen vermögen. Hiermit sind nicht nur in gesundheitlicher Hinsicht Gefahren verbunden, sondern es können auf diese Weise zugleich erhebliche Mengen von wichtigen Lebensmitteln geschmacklich derartig beeinflusst werden, daß sie nicht mehr genießbar sind und daher der menschlichen Ernährung verloren gehen. Dies muß aber unter allen Umständen vermieden werden. Es ist bisher — entgegen widersprechenden Angaben aus Handelskreisen — kein Verzinkungsverfahren bekannt geworden, das den Übergang von Zink in Lebensmittel bei deren Zubereitung unter allen Umständen ausschließt.

Nach den bisherigen Erfahrungen kommt bei der Zubereitung von Lebensmitteln anstelle von Kupfergeschirr vornehmlich emailliertes Geschirr in Betracht, das jedenfalls bisher noch in ausreichenden Mengen zur Verfügung steht und in verschiedenen Größen hergestellt wird. Beachtenswert ist weiter, daß derartiges Geschirr nicht lediglich aus emailliertem Stahlblech hergestellt wird, sondern daß es auch widerstandsfähige, innen emaillierte gußeiserne Kochkessel gibt, die anstelle großer kupferner Kessel Verwendung finden können. Nicht emailliertes eisernes Geschirr empfiehlt sich für die Zubereitung verschiedener, insbesondere säurehaltiger Lebensmittel — z. B. von Fruchtsäften, Marmeladen, Gelees und dergl. — nicht, weil es an derartige Speisen Eisen abzugeben vermag. Allerdings sind die in Betracht kommenden Eisenmengen nicht etwa geeignet, die menschliche Gesundheit zu schädigen, jedoch vermögen sie den Speisen einen unangenehmen metallischen (tintenähnlichen) Geschmack zu verleihen, der sie ungenießbar und somit unbrauchbar macht, wodurch sie ebenfalls der menschlichen Ernährung verloren gehen.

Im Haushalte kann unter normalen Verhältnissen Kupfergeschirr leicht durch Emaillegeschirr ersetzt werden. Sobald es sich jedoch darum handelt, zur Einmachzeit sowie beim Hauschlachten in großem Umfange Lebensmittel zuzubereiten, wird es unter den gegenwärtigen Verhältnissen kaum möglich sein, rechtzeitig für alle abgelieferten großen Kupferkessel entsprechende Emailleessel zu beschaffen.

fernung, für die die... in Betracht kommen, nothwendig, zunächst zum gemeinschaftlichen Gebrauch für eine entsprechende Zahl von Familien je einen derartigen Kessel zu beschaffen. In ländlichen Bezirken ist es vielleicht zweckmäßig, auf Kosten der Gemeinde entsprechend Vorsorge zu treffen und das Geschirr den Gemeindeangehörigen zwecks Benutzung zur Verfügung zu stellen. Auf diese Weise dürfte zugleich zu erreichen sein, daß seitens der Hersteller des einschlägigen emaillierten Geschirres rechtzeitig den Bedürfnissen der Bevölkerung und insbesondere auch der Lebensmittelindustrie Rechnung getragen werden kann. Es wird daher rathsam sein, die Bestellungen beizeiten aufzugeben, damit sich die Fabrikanten von emailliertem Geschirr entsprechend einrichten können.

Der Minister des Innern.

In Vertretung:

gez.: Drews.

An die Herren Regierungspräsidenten und den Herrn Polizeipräsidenten hier.

I. 4713.

Diez, den 23. Mai 1916.

Vorstehendes teile ich den Herren Bürgermeistern zur Kenntnisnahme und alsbaldigen weiteren Veranlassung mit.

Der Landrat.

Duerstadt.

Verordnung.

An die Stelle der Verordnung vom 27. 10. 1914 — III b Nr. 36 852/2621 — betr. Anmeldepflicht der Ausländer tritt mit Wirkung vom 1. Januar 1916 folgende Verordnung:

Auf Grund der §§ 4 und 9 des Gesetzes über den Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 bestimme ich:

§ 1. Jeder über 15 Jahre alte Ausländer hat sich binnen 12 Stunden nach seiner Ankunft am Aufenthaltsorte unter Vorlegung seines Passes oder des seine Stelle vertretenden beglaubigten Ausweises (§ 1 Abs. 2 und § 2 Abs. 2 der Kaiserlichen Verordnung vom 16. Dezember 1914, R.-G.-Bl. S. 251) bei der Ortspolizeibehörde (Reviervorstand) persönlich anzumelden.

Ueber Tag und Stunde der Anmeldung macht die Polizeibehörde auf dem Paß unter Beidrückung des Amtssiegels einen Vermerk.

§ 2. Desgleichen hat jeder Ausländer der im § 1 bezeichneten Art, der seinen Aufenthaltsort verläßt, sich binnen 24 Stunden vor der Abreise bei der Ortspolizeibehörde (Polizeirevier) unter Vorzeigung seines Passes oder des seine Stelle vertretenden behördlichen Ausweises und unter Angabe des Reisezieles persönlich abzumelden.

Der Tag der Abreise und das Reiseziel wird von der Ortspolizeibehörde wiederum auf dem Passe vermerkt.

§ 3. Jedermann, der einen Ausländer entgeltlich oder unentgeltlich in seiner Behausung oder in seinen gewerblichen und dergl. Räumten (Gasthäusern, Pensionen usw.) aufnimmt, ist verpflichtet, sich über die Erfüllung der Vorschriften im § 1 spätestens 12 Stunden nach der Aufnahme des Ausländers zu vergewissern und im Falle der Nichterfüllung der Ortspolizeibehörde sofort Mitteilung zu machen.

§ 4. An- und Abmeldung gemäß § 1 und 2 kann miteinander verbunden werden, wenn der Aufenthalt des Ausländers an dem betreffenden Orte nicht länger als 3 Tage dauert.

§ 5. Die Ortspolizeibehörde (Reviervorstand) hat über die sich an- und abmeldenden Ausländer Listen zu führen, die Namen, Alter, Nationalität, Paßnummer, und Art des Passes, sowie Tag der Ankunft, Wohnung und Tag der Abreise angeben; Zugänge, Abgänge und Veränderungen dieser Liste sind täglich in den Landkreisen dem Landrat, in den Stadtkreisen dem Polizeiverwalter (Polizeipräsident, erster Bürgermeister) mitzutheilen.

und ihrer periodische Wehrpflicht für die Dauer des Krieges erlassenen allgemeinen Bestimmungen bleiben unverändert bestehen.

§ 7. Ausländer, welche den Bestimmungen der §§ 1 und 2 zuwiderhandeln, werden mit Gefängnis bis zu einem Jahre bestraft. Die gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher dem § 3 zuwiderhandelt.

Frankfurt a. M., den 7. Dezember 1915.

Der kommand. General:

Frhr. v. Gall, General der Infanterie.

L. 4611.

Diez, den 30. Mai 1916.

Die Herren Bürgermeister sowie die Gendarmen des Kreises ersuche ich, wiederholt die Befolgung vorstehender Verordnung aufs Sorgfältigste zu kontrollieren und jede Zuwiderhandlung unverzüglich zur Anzeige zu bringen.

Der Königl. Landrat.

Duberstadt.

Nichtamtlicher Teil.

Richtlinien für die Erhaltung der diesjährigen Obsternte.

Die in diesem Jahre der Bevölkerung zur Verfügung stehenden geringen Zuckermengen zwingen unbedingt dazu, die Obsternte in weitestgehendem Umfange ohne Zucker zu erhalten, da im Interesse der Volksernährung ein Verlust an Obst aller Art soweit als nur eben möglich vermieden werden muß.

Da Zucker eingemachtes Obst einerseits nicht nur süßt, sondern auch haltbar macht, und da andererseits zuckerarmes, eingemachtes, aber nicht sterilisiertes Obst leicht verdirbt (gärt, effrigtlich usw.), ist in den Fällen wo Zucker angewendet wird, nicht etwa an Zucker zu sparen, sondern nach bewährten bisherigen Vorschriften zu verfahren.

Äpfel und Birnen werden, soweit sie im natürlichen Zustand längere Zeit haltbar sind, zweckmäßig in dieser Form in geeigneten Räumen aufbewahrt und erst allmählich unmitttelbar oder verarbeitet verzehrt.

Im übrigen empfiehlt es sich, Äpfel, Birnen und Pflaumen in möglichst großem Umfange zu trocknen (in Backöfen, Bratöfen usw.), da getrocknetes Obst im Laufe des Jahres nach verschiedenen Richtungen hin Verwendung finden kann.

Unreife Stachelbeeren, reife (aber nicht überreife) saure Kirschen (mit einem Tuch sauber abgewischt) und Rhabarberstängel in kleine Stücken zerschnitten) lassen sich in gut verschlossenen Flaschen ohne zuvorige Erhitzung längere Zeit in sehr kühlen Räumen aufbewahren (die fest eingefüllten Rhabarberstücke u. unreifen Stachelbeeren können auch zunächst mit abgekochtem und dann erkaltetem Wasser übergossen werden).

In den sonstigen Fällen kommt Erhitzung und, soweit Sterilisierung nicht durchführbar ist, Anwendung eines chemischen Konservierungsmittels in Betracht, um eine haltbare Dauerware zu bekommen.

Die Sterilisierung bezweckt die Vernichtung der vorhandenen Fäulniserreger (Hefen und Bakterien) sowie die Verhinderung des Eindringens weiterer derartiger Kleinstlebewesen. Infolgedessen kommen für die Sterilisierung im Haushalte Gefäße mit entsprechendem Verschuß (Weckgläser, Glasflaschen mit gut schließenden verlackten oder verpichteten Korken sowie mit Gummiverschlüssen — sogen. Patentflaschen) in Betracht. Als Korken können auch alte, zunächst in kaltem Wasser eingeweicht und alsdann kurze Zeit (eventuell unter Zusatz von etwas Salz-

saure) gesochte sterile Verwöhnung finden; lange Korken — z. B. von Weinflaschen — können in mehrere dicke Scheiben zerlegt werden und so zum gleichzeitigen Verschließen mehrerer Flaschen dienen. Zum Verlacken ist nicht nur Flaschenlack, sondern auch Pech und Harz geeignet.

Als chemische Konservierungsmittel kommen nur solche in Betracht, deren Genuß in den zur Haltbarmachung erforderlichen Mengen die menschliche Gesundheit zu gefährden nicht geeignet sind.

Es sind dies Benzoesäure und auch Ameisensäure. Benzoesäure wird am zweckmäßigsten als benzoesaures Natron benutzt, ein weißes Pulver, das sich leicht dosieren läßt, und von dem 1 Gramm auf 1 Kilogramm Fruchtmasse, ungezuckerten Fruchtstücken und dergleichen zur Haltbarmachung genügt. Mehr als 1,5 Gramm auf 1 Kilogramm Masse usw. sollten jedenfalls vermieden werden. Es ist zweckmäßig, sich die von Fall zu Fall erforderlichen Mengen an benzoesaurem Natron in der Apotheke beim Einkauf abwiegen zu lassen, weil hierfür im allgemeinen im Haushalte geeignete Waagen nicht zur Verfügung stehen.

An Ameisensäure ist mehr erforderlich als an Benzoesäure und zwar etwa 0,25 Proz. Hierbei ist zu beachten, daß die Ameisensäure des Handels eine wässrige Lösung von Ameisensäure darstellt. Die in den Apotheken erhältliche Arzneibuchware ist 25 prozentig. Von dieser ist demnach 1 Proz. erforderlich. Es kommen demnach auf 1 Pfund Masse, ungezuckerten Fruchtstücken usw. 5 Gramm, auf 1 Kilogramm 10 Gramm der Arzneibuchware. Auch bei diesem Mittel ist es das Zweckmäßigste, sich die von Fall zu Fall erforderliche Menge, in der Apotheke genau abwiegen zu lassen.

Die chemische Haltbarmachung ist allerdings nur da zu empfehlen, wo die übrigen Verfahren aus Mangel an geeigneten Gefäßen oder aus anderen Gründen nicht anwendbar sind, weil es erstrebenswert ist, Obstwaren möglichst naturrein herzustellen.

Zum Sterilisieren dürfen nur sehr sorgfältig gereinigte Flaschen und Flaschenverschlüsse Verwendung finden. Die Korken werden wie bei Weißbierflaschen fest verschnürt, und das Erhitzen der Flaschen mit Inhalt erfolgt in einem Wasserbade. Zu dem Zweck werden die Flaschen mit Papier, etwas Holzwalze oder Stroh umwickelt, fest neben einander in einen Kochtopf gestellt, der so viel Wasser enthält, daß die Flaschen etwa zu dreiviertel im Wasser stehen, und dann der Topf zugedeckt und aufs Feuer gebracht. Sobald das Wasser kocht und auch der Flascheninhalt entsprechend erhitzt ist, läßt man noch etwa zehn Minuten kochen, stellt alsdann den Topf beiseite bis Abkühlung erfolgt ist. Bei säurearmen Früchten (z. B. Himbeeren) ist es zweckmäßig, die angegebene Erhitzung nach zwei Tagen nochmals für kurze Zeit zu wiederholen. Unmittelbar nach der endgültigen Sterilisierung werden die Flaschenköpfe sorgfältig getrocknet und verlackt.

In der angegebenen Weise lassen sich verschiedene Früchte, Fruchtstücke, Fruchtstücke, Rhabarber und dergl. haltbar machen. Die Flaschen müssen demnach möglichst kühl, also tunlichst in einem Keller oder in einem anderen kühlen Raum aufbewahrt werden.

Pflaumenmasse, Birnenmasse und Apfelmus aus reifem Obst läßt sich z. B. kurz einlocken (so fest, bis es sich schneiden läßt) und in gut mit dachtem Papier überbundenen Zontöpfen aufbewahren, wenn diese unmittelbar nach dem Einfüllen des heißen Mus kurz Zeit in einen Bratofen gestellt werden, bis sich auf der Oberfläche durch Eintrocknung eine Kruste gebildet hat. Zweckmäßig ist es allerdings, diese Kruste mit einer dünnen Harzschicht zu überziehen.

Bemerkt wird noch, daß die Bevölkerung in der Lage ist, sich ungezuckerte Obstwaren demnachst beim Genuß nach Belieben mit den ihr regelmäßig zur Verfügung stehenden Zuckermengen nachzusüßen, und daß sich insbesondere auch gemischte Konserven ohne jeglichen Zuckerzusatz recht schmackhaft herstellen lassen.

Ueber die Ernährungsaussichten im dritten Kriegsjahr

berichtete auf der in Leipzig abgehaltenen Jahresversammlung des Kriegsausschusses für die Interessenten der Verbraucher der Direktor des Berliner Physiologischen Instituts, Professor Rubner. Der Gelehrte führte laut „Bor. Ztg.“ aus, daß wir das Schlimmste überstanden hätten. Mit der verringerten Fleischmenge müssen wir etwa bis Oktober rechnen. Zum Ersatz muß ein Teil der Magermilch anstatt als Viehfutter zu dienen, in die Stadt geschafft werden. Der Ausfall der Fleischmenge wird in den Großstädten auf den Kopf der Bevölkerung etwa 150 Gramm täglich machen. Um dem entgegenzuwirken, hat man die verschiedensten Vorschläge gemacht. Am ungereimtesten ist der Ersatz durch Gemüse. Für 150 Gramm Fleisch müßte man 1532 Gramm Spinat (sieben gehäufte Teller) oder 860 Gr. Rosenkohl (4 Teller) oder 1100 Gramm Äpfel essen; das gleiche läßt sich durch 585 Gramm Milch, 4,2 Eier oder 128 Gramm Brot erreichen.

Am leichtesten ist der Fettausfall zu ersetzen. Die Vegetabilien können leicht ausbessern. Die Hauptsache bleibt die Regulierung des Brotes, das mit Mehl zusammen 42,4 v. H. unseres Nahrungsbedarfs ausmacht. Rubner beanstandet die schematische Behandlung der Brotkarte und bespricht dann die Butter- und Fleischpolonäsen, die eine ungeheure Kraftvergeudung bedeuten. Bei 100 Gramm Butter gehen 4 Gramm für das Papier ab; rechnet man noch den Stoffwechselverbrauch bei vierstündigem Stehen hinzu, so bringt die Frau in Wirklichkeit nur 44 Gramm nach Haus, wäre sie ruhig sechs Stunden im Bett geblieben, so hätte sie mehr Fett eingespart. (Große Heiterkeit!) Neben der Ordnung der Verteilung müssen wir auch die Beschaffenheit der Nahrungsmittel berücksichtigen. Rubner berichtet über sehr fragwürdige Zusätze zum Kriegsbrod — namentlich in der ersten Zeit. Wer etwas empfiehlt, sollte es erst acht Tage lang an sich selber erproben. (Sehr richtig). Schamlos wird das Publikum vielfach mit Büchsenkonserven übervorteilt.

In einer Resolution, die zum Schlusse angenommen wurde, fordert der Kriegsausschuß, daß die öffentlichen Maßnahmen zur gerechten und vernünftigen Verteilung der Nahrungsmittel zwischen Nord und Süd, Stadt und Land, zwischen Arbeitenden und Nichtarbeitenden mit der den Kriegsverhältnissen entsprechenden Entschlossenheit durchgeführt und die Lebensmittelpreise, zumal von der neuen Ernte an, mit der Kaufkraft der Massen in Einklang gebracht werden.

Neuorganisation des Handwerks.

Wie wir erfahren, wird am 20. d. Mts. der Deutsche Handwerks- und Gewerbekammertag in Berlin zusammen treten, um zur Neuorganisation des Handwerks wichtige Beschlüsse zu fassen. Schon im Frieden war anerkannt worden, daß eine Beteiligung des Handwerks an größeren Aufträgen der Heeresverwaltung und anderer Verwaltungen nur auf Grund des Zusammenschlusses zu Lieferungsverbänden möglich wäre. Diese Erkenntnis ist durch den Krieg, der dem heimischen Gewerbe Aufträge in außerordentlichem Umfange zuführte, neu betätigt worden. Und wenn es gelungen ist, das Handwerk an diesen Aufträgen in sehr erheblichem Umfange zu beteiligen, so ist dies in erster Linie auf die inzwischen geschaffenen Lieferungsverbände zurückzuführen. Mit Unterstützung der Regierung sind bereits in einer Reihe von Städten, wie beispielsweise in Breslau, Gumbinnen, Magdeburg und Oppeln solche Verbände entstanden, und andere sind im Entstehen. Unter Mitwirkung des Deutschen Handwerks- und Gewerbekammertages, des Verbandes der Gewerbevereine des Verbandes der gewerblichen deutschen Genossenschaften und des Allgemeinen Verbandes der Er-

werbs- und Wirtschaftsgenossenschaften werden nun überall im Reich in möglichst großer Zahl auf genossenschaftlicher Grundlage Lieferungsverbände des Handwerks gebildet, an deren Spitze nicht nur Handwerkskundige, sondern auch kaufmännisch gebildete Personen stehen. Die Verbände werden sich auf Ortslieferungsvereinigungen aufbauen, denen die Annahme und Ausführung der Aufträge obliegt; diese setzen sich aus den Angehörigen des Handwerks zusammen. Ueber den örtlichen Vereinigungen werden dann die Bezirkslieferungsverbände stehen, deren Aufgabe es sein wird, die Handwerkskammern bei der Vermittlung von großen Aufträgen zu beraten und die geschäftlichen Interessen der Lieferungsvereinigungen wahrzunehmen. Ähnliche Aufgaben werden den Provinzial- und Landeslieferungsverbänden zu fallen. Die gemeinschaftlichen Verwaltungsaufgaben werden in der Hand der Zentralstelle liegen. Handwerkskammern und Innungen haben sich nach den bisherigen Erfahrungen für die Uebernahme von Lieferungsverpflichtungen im allgemeinen als nicht geeignet erwiesen, da sich mit der Aufgabe einer Behörde die Tätigkeit des Unternehmers schwer vereinigen läßt. Auf der am 20. d. Mts. stattfindenden Tagung wird auch ein Beschluß über die Verlegung der beim Deutschen Handwerks- und Gewerbekammertag eingerichteten Verbindungsstelle nach Berlin gefaßt werden. Auch die Schaffung einer Verbindungsstelle für Preußen und die kleineren thüringischen Staaten in Berlin ist in Aussicht genommen, nachdem bereits in anderen größeren Bundesstaaten derartige Verbindungsstellen für den Verkehr mit der Heeresverwaltung geschaffen sind.

Mitteilung des Rheingauer Weinbauvereins.

Die Herren Weingutsbesitzer und Winzer seien hierdurch an folgende wichtige Arbeiten erinnert, welche jetzt zur Durchführung kommen müssen: 1. das Auspflücken ist zu beenden. 2. Zum Schutze gegen die Peronospora ist die erste Bespritzung der Weinberge nicht länger hinauszuschieben, umso mehr, da man vor dem Heften alle grünen Teile des Stodes treffen kann. Es genügt eine 1-prozentige Kupferbitriolalkalibrühe (1 kg. Kupfervitriol auf 100 Liter Wasser), als Kalkzusatz kann sowohl Kalkmörtel als auch frisch gelöschter, speckiger Weichkalk verwendet werden. 3. Sind die Weinberge zur Verhütung des Oidium bei warmem, trockenem Wetter zu schwefeln. Der diesjährige Schwefel ist von graugrüner Farbe und besitzt nicht die gute Haftfähigkeit auf den Blättern, wie der gelbe Ventilatioschwefel. Bei heftigem Auftreten des Oidium muß das Schwefeln öfters wiederholt werden. 4. Junge Weinberge mit starkem Wuchs sind sobald als möglich aufzubinden, wie überhaupt rechtzeitiges Befestigen, gute Bodenbearbeitung und Unkrautfreihaltung der Weinberge zu einem guten Verlauf der Blüte beitragen und vorbeugend gegen Peronospora und Oidium wirken. Bei Mangel an Heftstroh sei als Ersatz auf das in den Wäldern vorkommende blaue Pfeifengras (*Molinia coerulea*) verwiesen, welches auf Antrag aus Gemeinde- und Staatswaldungen unentgeltlich abgegeben wird. Schilling, Obst- und Weinbauinspektor der Landw.-Kammer.

**Wer Brotgetreide verfüttert oder Brot verschwendet, versündigt sich am Vaterlande
und macht sich strafbar.**

Seid sparsam im Brotverbrauch!