

Erlaß des Reichskommissars für die Preisbildung vom 24. 9. 1937

Preise für lagerfähiges Obst und Gemüse

Anlage A Preisregelung für Äpfel und Birnen

I. Preisregelung für Äpfel

1. Erzeuger und Verteiler aller Handelsstufen dürfen deutsche Tafeläpfel nur nach Sorten getrennt und nach Sorten gekennzeichnet in den Verkehr bringen.

Die Verkeimerung von Äpfeln bei den Bezirksabgabestellen ist unzulässig. An ihre Stelle hat anteilmäßige Zuteilung zu treten.

2. Für deutsche Äpfel der Ernte 1937, die den in der Anlage 2 aufgeführten Wertgruppen entsprechen, werden folgende Preisgrenzen festgelegt:

A. Erzeugerpreise:

Wertgruppe „Schöner aus Bodoop“ mit den in der Anlage 2 aufgeführten Sorten Nr. 12, bis 15, je 50 kg;

die gepöckelt gedruckten und mit Stern versehenen Sorten bis Nr. 18, je 50 kg;

für „Kullese“-Obst bis zu Nr. 2, je 50 kg Aufschlag.

Wertgruppe „Bollen-Äpfel“ mit den in der Anlage 2 aufgeführten Sorten Nr. 8, bis 13, je 50 kg;

Wertgruppe „Johs Bebel“ mit den in der Anlage 2 aufgeführten Sorten Nr. 7, bis 11, je 50 kg.

Für Äpfel der Wertgruppe „Cor-Orangen-Renette“ dürfen die im Vorjahre gezahlten Preise nicht überschritten werden.

Die Gartenbauwirtschaftsverbände sind ermächtigt, im Einvernehmen mit den zuständigen Preisbildungsstellen andere drüßlich vorkommenden Sorten in die ihnen entsprechende Wertgruppe einzureihen.

Vorstehende Preisgrenzen sind für sämtliche Erzeuger und für die Bezirksabgabestellen verbindlich. Soweit innerhalb dieser Preisgrenzen für den Bereich einer Preisbildungsstelle besondere Preisregelungen getroffen werden oder getroffen worden sind, gelten diese Preisregelungen.

B. Preisregelung in den Handelsstufen

a) Versandhandel:

Verkaufshändler von Äpfeln inländischer Herkunft dürfen, sofern sie unmittelbar beim Erzeuger oder bei einer Bezirksabgabestelle kaufen, eine Bruttoverdienstspanne von 10% auf ihren Einkaufspreis nicht überschreiten.

Der Einkaufspreis des Großhändlers im Verkehr mit Äpfeln in- oder ausländischer Herkunft ist für jede Warenlieferung (Partie) zu errechnen und darf sich nur aus folgenden tatsächlich entstandenen und nachweisbaren Kosten zusammensetzen:

1. Einkaufs- (Faktura-) Preis der Ware;

2. tatsächliche Frucht sowie Kollage frei Verkaufslager des Großhändlers in tatsächlicher Höhe, jedoch nicht über die bahnamtlichen Expeditionsgrenzen hinaus;

3. Schwund bei einer Transportdauer von 24 Stunden bis zu 1%, über 24 Stunden bis zu 2% vom Einkaufspreis. Bei Einlauf am Platz darf Schwund nicht kalkulierte werden;

4. Verderb darf bis 2% vom Einkaufspreis kalkuliert werden. Damit ist in jedem Einzelfall bis zu 10% Verderb abgegolten. Ein über 12% hinausgehender Verderb darf nur mit Zustimmung der zuständigen Preisbildungsstelle in Rechnung gestellt werden.

Die Bruttoverdienstspanne des Großhändlers auf den ermittelten Einkaufspreis darf bei Aufteilung der Partie an den Einzelhandel 10-12% nicht überschreiten. In die Höchstverdienstspanne von 10 bis 12% haben sich sämtliche mit der Ware befallenen Zinsen (auschl. des Verkaufshändlers) bis zur Abgabe an den Einzel- und ambulanten Handel zu teilen.

Wagonbesitzer, die ihre Ware an Großhändler aufteilen, haben sich mit diesen in einer Höchstverdienstspanne von 18% zu teilen.

Durch die Bruttoverdienstspanne sind sämtliche dem Großhändler etwa entstehenden Unkosten abgedeckt, auch die an eine Bezirksabgabestelle abzuführenden Verwaltungskostenzuschläge.

Bei Bestellung eigenen Verpackungsmaterials darf eine angemessene Abgeltung für Abnutzung in handelsüblichem Umfang dem Verkaufspreis angehängt werden.

Tatsächlich entstandene Transportkosten bei Lieferung frei Haus des Empfängers dürfen dem Abgabepreis in Höhe der amtlichen Expeditionskosten angehängt werden.

Die zur Abgeltung von Schwund und Verderb bei vorrückender Jahreszeit notwendigen Lagerkostenzuschläge (sowohl für einfache Lagerung (Schuppen, Zellen) wie auch Kühl- und Kalllagerung) werden von den Gartenbauwirtschaftsverbänden im Einvernehmen mit den zuständigen Preisbildungsstellen jeweils bekanntgegeben.

c) Einzelhandel:

Der Einkaufspreis des Einzel- bzw. ambulanten Handels im Verkehr mit Äpfeln errechnet sich aus dem Einkaufs- (Faktura-) Preis der Ware und dem Restlosh frei Verkaufsstelle in tatsächlicher Höhe, jedoch nicht über die bahnamtlichen Expedi-

tionshöhe hinaus. Die Bruttoverdienstspanne des Einzel- bzw. ambulanten Handels darf einen Höchstbetrag von 40% auf den Einkaufspreis nicht überschreiten. Durch die Bruttoverdienstspanne sind sämtliche dem Einzel- bzw. ambulanten Händler entstehenden Unkosten abgedeckt.

II. Preisregelung für Birnen

Die für Äpfel erlassene Preisregelung gilt entsprechend für Birnen mit der Maßgabe, daß für Birnen der Wertgruppe „Alexander Lukas“ die im Vorjahre gezahlten Preise nicht überschritten werden dürfen.

Anlage B. Preisregelung für Speisewiebeln

Für den Großhandel wird eine Bruttoverdienstspanne auf den Einkaufspreis bis zu 15% zugelassen. In diese haben sich sämtliche mit der Ware befallenen Zinsen bis zur Abgabe an den Einzelhandel zu teilen. Wagonbesitzer, die ihre Ware an Großhändler aufteilen, haben sich mit ihren Abnehmern in eine Bruttoverdienstspanne von höchstens 20% zu teilen.

Der Einzelhandel darf eine Bruttoverdienstspanne von 40% auf seinen Einkaufspreis nicht überschreiten.

Für das Kalkulationsverfahren des Groß- und Einzelhandels finden die Bestimmungen der Preisregelungen für Äpfel (Anlage A) entsprechende Anwendung.

Anlage C. Preisregelung für Kopfkohl

Die Bruttoverdienstspanne des Großhändlers darf 15% des Einkaufspreises nicht überschreiten, jedoch ist ein Verdienstausschlag von 20 000 je 50 kg nicht zu beanstanden. In die Bruttoverdienstspanne haben sich sämtliche mit der Ware befallenen Zinsen bis zur Abgabe an den Einzelhandel zu beteiligen.

Wagonbesitzer, die ihre Ware an Großhändler aufteilen, haben sich mit ihren Abnehmern in eine Bruttoverdienstspanne von höchstens 20% zu teilen.

Der Einzelhandel darf eine Bruttoverdienstspanne von 50% auf seinen Einkaufspreis nicht überschreiten, jedoch ist ein Verdienstausschlag von 20 000 je 1/2 kg nicht zu beanstanden. Für das Kalkulationsverfahren des Groß- und Einzelhandels finden die Bestimmungen der Preisregelungen für Äpfel (Anlage A) entsprechende Anwendung.

Einzelhandels finden die Bestimmungen der Preisregelung für Äpfel (Anlage A) entsprechende Anwendung.

In keinem Besondereitreiben zur Preisgestaltung für lagerfähiges Obst und Gemüse führt der Herr Reichskommissar für die Preisbildung unter anderem an:

„Die gleichmäßige Versorgung der Bevölkerung mit lagerfähigem Obst und Gemüse in den Herbst- und Wintermonaten macht eine einheitliche Handhabung der Preisbildung notwendig. In Ergänzung der Rundverfügung Nr. 60/37 und 119/37 betr. Preisbildung für Kopfkohl und Frischgemüse werden daher nach Maßgabe der Anlagen A und C einheitliche Preisgruppen (Erzeugerpreise und Handelspreisen) für Äpfel, Birnen, Zwiebeln und Kopfkohl sowie einheitliche Kalkulationsgrundlagen für den Groß- und Einzelhandel mit diesen Erzeugnissen mit Wirkung für das ganze Reichsgebiet hiermit festgelegt. Soweit die Preisbildungsstellen für ihren Geschäftsbereich Preisregelungen bereits getroffen haben oder treffen oder sonst höchstzulässige Preise von Fall zu Fall bekanntgegeben werden, sind die drüßlichen Regelungen der Preisregelung anzuschließen.“

Die Regelung der Bruttoverdienstspanne des Versandhandels bleibt den Preisbildungsstellen innerhalb der in der Anlage A und C genannten Grenzen überlassen. Die Berechnung einer Bruttoverdienstspanne durch den Versandhandel ist jedoch nur in denjenigen Angebotsstellen gerechtfertigt, in denen keine Betätigung notwendig ist, um die Ware in entfernt liegende Verbrauchergebiete zu liefern.

Beim Absatz von Speisewiebeln ist der Aufschlag des Versandhandels (gemäß Anordnung Nr. 130 der Hauptvereinbarung der deutschen Gartenbauwirtschaft vom 21. 9. 1937 (KWBBl. S. 457) bereits enthalten. Im Augenblick herkömmlich die vom Reichskommissar für die Preisbildung herausgegebene Preisgestaltung für lagerfähiges Obst und Gemüse als leitend für Äpfel, Birnen, Zwiebeln und Kopfkohl. Es ist jedoch in Aussicht genommen, auch andere lagerfähige Gemüse in diese Regelung mit einzubeziehen.

Bei einem qualitativ so unterschiedlichen Erzeugnis wie dem Apfel ist eine reicheinheitliche Aufstellung nach Wertgruppen naturgemäß sehr schwierig. Die Einteilung örtlich vorkommender Sorten in die entsprechende Wertgruppe wurde daher den Gartenbauwirtschaftsverbänden im Einvernehmen mit den zuständigen Preisbildungsstellen übertragen.

Nach § 1 Absatz 1 der Anlage A wird die Kennzeichnungspflicht für Erzeuger und Verteiler

aller Handelsstufen, also sowohl für den Groß- wie auch den Einzel- und ambulanten Handel verbindlich vorgeschrieben. Erzeuger und Verteiler aller Handelsstufen sind danach verpflichtet, deutsche Tafeläpfel nur nach Sorten getrennt und nach Sorten gekennzeichnet in den Verkehr zu bringen. In den fallunterschiedlichen Posten des Großhandels ist folgendes zu sagen:

Dies heißt es, daß sich der Einkaufspreis des Großhandels nur aus den vier aufgeführten Posten, die tatsächlich entstanden und nachweisbar sein müssen, zusammensetzen darf. Diese Bestimmung gilt lediglich für die Position 1 (Einkaufspreis) und Position 2 (Frucht und Kollage).

Die Schwundabgeltung nach Position 3 ist nach den Geschäftsbedingungen der Hauptvereinbarung der deutschen Gartenbauwirtschaft über den Verkehr mit Obst und Gemüse vom 27. Mai 1937 vorzunehmen. Bei dem Schwund nicht kalkulierte werden darf. Die Verderbabgeltung nach Position 4 gibt einen Aufschlag von 2 v. H. des Einkaufspreises an. Die 2 v. H. Verderbabgeltung dürfen in jedem Falle kalkuliert werden. Durch diesen Aufschlag sind in jedem Einzelfalle bis zu 10 v. H. Verderb abgegolten. Bei Verderb, der über 10 v. H. hinausgeht, ist durch die betreffende Firma ein Ausnahmeantrag gemäß § 3 der Preisoberordnung bei der zuständigen Preisbildungsstelle zu stellen.

Es ist zu empfehlen, über derartige Lieferungen ein ordnungsmäßiges Gutachten anfertigen zu lassen.

Wesentlich ist die Bestimmung über die Abgeltung für Abnutzung eigenen Verpackungsmaterials, die in handelsüblichem Umfang dem Verkaufspreis angehängt werden darf.

Aus demselben Grund taucht nun immer wieder die Frage auf, ob bei lose verpackter Ware die Verholzung (Breiter, Stroch, Papier) irgendwie abgegolten werden darf. Hierzu ist zu bemerken, daß nach den Geschäftsbedingungen der Hauptvereinbarung § 11 Absatz 5 Breiter und Strochiges Material, das zum Verkaufszweck der Ware verwendet wird, zum Selbstkostenpreis in Anrechnung gestellt werden darf, sofern nicht Lieferung brutto für netto vereinbart ist. Die Verpackung, die aus sachgemäßem Material zu bestehen hat, muß im Gewicht im angemessenen Verhältnis zum Nettoabgewicht stehen.

Da es nach dem Erlass des Reichskommissars für die Preisbildung dem Großhandel nicht gestattet ist, seine Bruttoverdienstspanne vom Nettoeinkaufspreis zu berechnen, liegt es in seinem eigenen Interesse, bei allen Käufen deutscher Ware die Geschäftsbedingungen der Hauptvereinbarung zu vereinbaren und Brutto- für Netto-Lieferungen auszusprechen. Es ist dagegen dem Großhandel gestattet, den ihm vom Lieferanten in Rechnung gestellten Selbstkostenpreis der Breiter und des sonstigen Materials weiter zu kalkulieren.

Bei Speisewiebeln und Kopfkohl ist das gleiche Kalkulationsverfahren des Groß- und Einzelhandels wie bei der Preisregelung für Äpfel zugrunde zu legen.

Fuhrmann.

Ein heimisches Gewürz (Apium graveolens var. rapaceum, L.)

Getrocknete Blätter des Knollenselleriees

Von Dipl.-Ing. Dr. Werner Schuphan, (Aus dem Institut für Pflanzenernährungslehre und Bodenbiologie der Universität Berlin)

Roch um die Mitte des vorigen Jahrhunderts ertrugen sich deutsche Gewürze, z. B. Fenchel, Thymian, Majoran, Sellerie, Kümmel, Anis usw. großer Beliebtheit. Erst die steigende Entwicklung des Weltverkehrs führte in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts zu einem starken Verbrauch importierter Leberkeimlinge, was amangulässig dem Verbrauch und dem Anbau heimischer Gewürzpflanzen sehr abträglich war. Heute, da uns die Schäden einer Ernährungsabhängigkeit vom Ausland durch die Verbreitung des Weltverkehrs klar vor Augen liegen, ist vor allem eine möglichst weitgehende Eigenversorgung mit landwirtschaftlichen und gärtnerischen Erzeugnissen zur Sicherung unserer Nahrungsfreiheit dringend erforderlich. Obwohl den Gewürzen, ernährungsphysiologisch gesehen, bei weitem nicht die gleiche Bedeutung wie den lebenswichtigen Erzeugnissen des Körners, Obstfrucht und Gemüsebaus zukommt, so ist der Verbrauch heimischer Gewürze schon aus desvewirtschaftlichen Erwägungen zu fördern.

Von allen heimischen Gewürzarten kommt dem Selleriegewürz eine größere Bedeutung zu, ist man doch in der Lage, ohne Steigerung der gegenwärtigen Sellerieanbaufläche beträchtliche Mengen durch Trocknung der Blätter

zu gewinnen. Dadurch würden einerseits die sonst überhaupt nicht oder nur im beschränkten Maß verwendeten Blattmassen des Knollenselleriees einer zweckmäßigen Verwertung zugeführt. Andererseits könnte man ein heimisches Gewürz erhalten, das infolge seines leichten Gewichtes gerade für Rollenverpackungen besondere Eignung besitzt.

Das Trocknen der Sellerieblätter ist eine wichtige Maßnahme, von deren Erfolg der Gehalt an geschmackgebenden ätherischen Ölen abhängt. Samen und Knollen des Selleriees enthalten nämlich u. a. zwei chemisch ziemlich komplizierte Stoffe, das Lacton Sedanolid und das Sedonolacton (Sedonolacton), die beide gemeinsam dem Sellerie den charakteristischen Geschmack und den durchdringenden Geruch verleihen. Die vielfach im gärtnerischen Schrifttum zu findende Angabe, der Geschmacksstoff des Selleriees sei das Apioi, ist falsch. Apioi wurde bisher nur als Geschmacksstoff der Petersilie ermittelt und dürfte seinen irreführenden Namen von der alten Linneischen Be-

zeichnung der Petersilie, Apium Petroselinum, L., herleiten (1).

Der geschmackliche Wert der Selleriegeschmacksstoffe, deren Gehalt in Blättern übrigens bedeutend höher ist als in Knollen (s. Tabelle 1), liegt in der appetitanregenden und die Verdauung fördernden Wirkung.

Der Gehalt frischer Pflanzenteile des Selleriees an geschmackgebendem ätherischen Öl, an Eiweiß und an Gesamtsäurestoff.

Selleriearte: „Ragdebutger Markt“.

Nach Dr. W. Schuphan.

Table with 6 columns: Pflanzenart, Ertragsfähigkeit, Ölgehalt, Eiweißgehalt, Säuregehalt, Geschmacksstoffgehalt. Rows for Blätter, Samen, and Knollen.

Diese Stoffe möglichst vollständig zu erhalten, muß als eine Hauptaufgabe der Trocknung angesehen werden. Da eigene Versuche ergeben, daß die Trocknungsdauer durch Lufttrocknung in luftigen Schuppen oder im Kalthaus an den meist sonnenarmen und luftfeuchten Ostbrettern erheblich verlängert wird, so daß Atmungsverluste und fermentative Umänderungen in den Blättern unvermeidlich sind, muß zu folgenden Trocknungsverfahren geschritten werden:

Die gesunden grünen Blätter werden von den bitter schmeckenden Stengeln gelöst und mehrmals gewaschen. Um die Atmungsaktivität der lebenden Zellen und die fermentative Wirkung in den Blättern zu verhindern, werden die etwas geschnittenen Blätter in kochendem Wasser gewaschen, in dem sie 2-3 Minuten verbleiben. Das hierbei oft in der Konfektindustrie zur Erhaltung der grünen Farbe zugelegte 1% doppeltsojaneatron ist völlig überflüssig. Nach dem kurzen Vorsockprozess werden die Blätter in Sieben abgeseiht und bei einer Temperatur von etwa 50° C in lockerer, dünner Schichtung auf Dorden getrocknet. Eine Trocknungstemperatur von 100° C ergibt bereits ein schmackloses Rohprodukt mit größerem Substanz- und Behaltsverlust, wie eigene Versuche ergeben haben. Das fertige Trocknungsprodukt wird fein zerrieben und in Dosen oder Blättern aufbewahrt.

Auf Grund vorstehender Ausführungen muß dem Anbauer größerer Selleriebestände dringend geraten werden, das Sellerieblatt bei der Ernte den Konfektindustrie zum Verkauf anzubieten, falls nicht im eigenen Betrieb geeignete Trocknungsanlagen vorhanden sein sollten. Nach eigenen, gründlichen Informationen ist starker Bedarf an technisch einwandfrei gewonnenem Selleriegewürz vorhanden.

Wirtschaftlicher Bogelschub

Der amtliche Sachverständige für Bogelschub, Bogelschubmarie Garmisch-Partenkirchen, teilt mit: Der wirtschaftliche Bogelschub zielt darauf ab, eine möglichst hohe Vermehrung zweckmäßiger künstlicher Nisthöhlen und Bittermistkästen im ganzen Lande herbeizuführen. Dadurch finden die in der Bodenwirtschaft als Schädlingserzeuger unentbehrlichen heimischen Dohlenbrüter (Weisen, Kleiber, Spechte, Rostschwänzen usw.) Ersatz für ihre natürlichen Niststätten, die mit den hohlen Stämmen größtenteils verschunden sind. Das Aufhängen von Nistgeräten geschieht zweckmäßig im Herbst, und zwar erst vor Abfall des Laubes, um das Maß der Beschattung durch Blätter zu können und den bei uns überwiegend im Herbst gebildeten Bittermistkästen während des Winters zu bieten.

Die künstlichen Niststätten bedürfen einer sorgfältigen Pflege, wenn sie der Bogelwelt gute Dienste für lange Jahre erweisen sollen. Nicht selten stellen sich unerwünschte Mieter ein. Die Spaten vertreiben gewalttätig jeden anderen Vogel, ja sie überbauen sogar Gelege und Junge der Weisen. Das gleiche tun Wespenn und Dornröschen. Wichtig sind für den Vogel die kleineren Dohlenbrüter, die er selbst in die Niststätten verpflanzt: Läuse, Fleder, Alben. Dazu kommt, daß die meisten Dohlen-

brüter auf das alte Nest bei jeder Brut wieder ein neues daraufbauen, so daß bisweilen 2 bis 3 übereinanderliegende Nester den Brutraum ausfüllen. So braucht es nicht wunderzunehmen, wenn eines Tages die früher besetzten Geräte nicht mehr bezogen werden. Da hilft nur fleißige Nachschau und ganz gründliche Reinigung im Herbst. Deshalb darf es nicht veräußert werden, jedes Jahr nach der zweiten Brut, am besten im September oder Oktober, alles Gelege aus sämtlichen Dohlen und Kästen zu entfernen. Nur so haben wir die Gewähr, daß die Geräte im Winter den Weisen als Liebernestungsstätten und im nächsten Frühjahr wieder als Brutstätte dienen. Sollten bei der Reinigung Fledermäuse gefunden werden, dann hätte man sich, dieselben zu entfernen, da sie ebenso nützlich sind wie die meisten heimischen Vögel.

Aufklärende Flugblätter über wirtschaftlichen Bogelschub sowie Nistpläne zur Anfertigung von Bogelschubgeräten geben kostenlos ab: 1. Der amtliche Sachverständige für Bogelschub, Bogelschubmarie Garmisch-Partenkirchen für die Reg.-Bezirk Oberbayern, Niederbayern mit der südlichen Oberpfalz und Schwaben; 2. Die Kreisstelle für Bogelschub in Würzburg (Kessels-Schilling) für die nördlichen Reg.-Bezirke, die Saarpfalz und die nördliche Oberpfalz.