

höhen; wenn zwei Verlaufsquellen, die entgegengesetzte Maßnahmen erfordern, gleichzeitig auftreten, wird man versuchen, die eine durch ein Zulagerversahren auszufüllen. So selbstverständlich und fundamental diese Forderung ist, so wenig wurde sie bisher beachtet. Es ist eine Zusammenstellung der Hauptfahrtenquellen bei der Kalllagerung der verschiedenen Obst- und Gemüsesorten verübt worden, die aber wegen des unzureichenden Versuchsmaterials nur einen vorläufigen informativen Wert hat. Es scheint, daß Obst im allgemeinen härter zu Aromastoffen, aber wegen seines niedrigeren pH-Wertes etwas weniger zu parasitären Erkrankungen neigt als Gemüse. Die Reinigung zu Verdunstung ist wohl vor allem eine Funktion des Verhältnisses von Oberfläche zu Gewicht, bei der Bestimmung der günstigen relativen Feuchtigkeit muß aber auch die Lagerzeit und die Feuchtigkeit der Luft in Betracht gezogen werden. Man weiß bisher nur bei wenigen Früchten, ob sie zu Kalllagererkrankungen neigen, es ist durchaus wahr-

scheinlich, daß viele Erkrankungen, die man heute mit dem Sammelbegriff „Fäulnis“ bezeichnet, in Wirklichkeit Kalllagererkrankungen vorstellen. Auch auf die Feststellung des Aromas wurde bisher bei den Lagerungsversuchen häufig verzichtet; diese Tatsache geht wohl auf die nachströmende polizeiliche Überlieferung zurück, daß die Veränderung des Geruchs das Wesentliche sei. Für die Kalllagerung ist aber die volle Erhaltung des Geruchs, Geschmacks- und Nährwertes das Primäre, die Veränderung des Geruchs stellt nur eine zeitliche Begrenzung im Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit des Lagerungsversahrens dar. Deshalb sind bei jeder Obstart eigentlich drei Feststellungen wichtig: wann beginnt sie ihr Aroma zu entwickeln, wie lange besitzt sie das Maximum ihres Wohlgeschmacks und wann erreicht der Verderb die wirtschaftlich höchstzulässige Grenze von schädigungswertig 10 v. D., wenn man die Lagerbedingungen so gewählt hat, daß die Summe aller qualitätsvermindernden Faktoren einen kleinstwert ergibt?

weitgehenden zeitlichen und drückenden Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen in Lagerräumen nicht weniger wichtig als die Klarstellung der günstigen Lagerbedingungen. Im Hinblick auf die Durchbildung der Lagererkrankungen ist bei manchen Früchten (z. B. Erdbeeren, Sellerie, Bohnen) die Feststellung der bei verschiedenen Temperaturen bei der Atmung entstehenden Wärmemenge bedeutungsvoll. Weiterhin ist unter den ungefähren verfahrenstechnischen Fragen die Verbesserung der Kallkette, vor allem die Entwicklung des Transportwesens besonders vorzuziehen.

1) Bei den Gefrierverfahren¹⁾ beruht die Abkühlung des Aromas während der Lagerung die Hauptbedeutung. Dies ist teilweise eine Folge des Abbrühens (Blanchieren), so daß die Möglichkeiten zur Verringerung des Auslauges beim Abbrühen studiert werden müssen. Zum Teil ist die Abkühlung des Aromas nur eine Vorstufe zu einem beginnenden Reifgeschmack und wohl auf die Wirkung von Enzymen, die durch das Abbrühen nicht inaktiviert werden, zurückzuführen. Es ist deshalb einerseits notwendig, diese Enzymsysteme festzustellen und die Beeinflussbarkeit ihrer Wirksamkeit zu studieren und andererseits eine sorgfältige Sichtung der Sortimente nach Sorten vorzunehmen, bei welchen unerwünschte Enzymsysteme in geringerem Maße vorhanden sind. Gewisse Ausfichten im Hinblick auf einen Schnelltest zur Vorhersage der Haltbarkeit dürfte die Beobachtung von *Baech*-Kohlensäure einschließen, wonach wahrscheinlich eine Paralleltät zwischen Geschmacksveränderungen und der Veränderung des Reduktionswertes bei Gefrierobst und Gefriergerichte besteht. Zweifellos wird auch auf diesem Gebiet die Nachforschung wertvolle Möglichkeiten eröffnen.

k) Unter den Zulagerversahren ist die Lagerung der Früchte in einer Atmosphäre mit erhöhtem Kohlendioxid und verringertem Sauerstoffgehalt besonders empfehlenswert, weil sie den Abbau der Frucht verzögert. Insbesondere wird man versuchen, dieses Verfahren aus der Sicht von Anwendung, deren Ablauf erfahrungsgemäß ungenügend ist und die man um die Weichmacherei gut auf dem Markt brauchen könnte. Da bei den besonders empfindlichen Früchten der Hauptverlust durch Mikroorganismen erfolgt, ist die Auffindung fungizider Mittel, die für die Früchte unschädlich sind, eine Hauptaufgabe für die Zukunft.

Beobachtungen nach der Lagerung

d) Ein wesentlicher Mangel früherer Kalllagerungsversuche bestand darin, daß die Beobachtungen nach dem Ausbringen aus dem Kühlraum beendet wurden. In Wirklichkeit beginnt erst in diesem Zeitpunkt der interessanteste Versuchabschnitt. Da es unermesslich ist, daß eine Frucht durch eine Lagerung geschädigt wird, gehört die Beobachtung der Haltbarkeit nach der Kalllagerung bei den höheren Temperaturen im Handel zu den wichtigsten Feststellungen.

e) Erst nach Klärung der vorstehenden fundamentalen Zusammenhänge hat es eigentlich Sinn, mit einer planmäßigen Variation anderer Bedingungen, der Sorte, der Bodenbeschaffenheit und Düngung, dem Alter und Wuchs des Baumes und dergleichen zu beginnen. Zur Klärung der grundlegenden Zusammenhänge ist es allerdings erforderlich, daß diese Bedingungen konstant gehalten werden; auch gegen die fundamentale Forderung, daß bei der Untersuchung der Abhängigkeit der Haltbarkeit einer Frucht, z. B. von der Temperatur, alle übrigen Bedingungen konstant gehalten werden müssen, weil sich sonst die Zusammenhänge verwischen, wird recht häufig gesündigt. Das Konstanthalten aller übrigen Einflüsse ist schwierig genau, weil die Witterungsbedingungen beim Wachstum von Jahr zu Jahr verschieden sind; deshalb ist es nicht möglich, aus den Versuchen eines Jahres bindende Schlüsse zu ziehen, sondern man muß versuchen, aus den Ergebnissen einer mehrjährigen Untersuchung einer einzigen Variablen, den Einfluß der Witterung auf Grund der Angaben des Wetterdienstes herauszuschälen. Wollig nichtig sind natürlich Versuche mit Früchten, deren Herkunft man nicht kennt und deren Wachstumsbedingungen nicht genügend definiert sind. Unter den biologischen Varianten kommt der Sorte besondere Bedeutung zu, wodurch sich auch die Wichtigkeit der Züchtung haltbarer Sorten ergibt.

f) Erst wenn man alle diese Zusammenhänge kennt, beginnt man die Kalllagerung von Obst und Gemüse zu beherrschen, d. h., man kann je nach den Wachstumsbedingungen und der Sorte die Lagerungsdauer abhängig von den Lagerbedingungen mit genügender Sicherheit angeben. Obwohl der vorbeschriebene Weg sehr langwierig ist, muß man ihn gehen. Um etwas rascher wenigstens von den größten Fehlern behaltet zu werden, wird man parallel mit diesen Feststellungen versuchen, Zusammenhänge zwischen den Haupterkrankungen und den Veränderungen im Plasma zu finden, um möglichst auf Grund dieser plasmatischen Eigenschaften eine Voraussage über die Haltbarkeit der Früchte machen zu können oder um eintretende Veränderungen erkennen zu können, bevor sie sich makroskopisch auswirken. Hierzu ist es notwendig, den Stoffwechsel der Frucht während der Lagerung in allen Einzelheiten zu prüfen, und zwar wird man zunächst versuchen, sich über das Gesamtgeschehen in der Zelle bei der Reifung und Alterung der Frucht einen Überblick zu verschaffen, bevor man von der Detailuntersuchung der Einzelerscheinungen einen Erfolg erwarten darf. In diesem Zusammenhang kommt

Frühjahrsmonaten, ist die Klarstellung des Zusammenhanges zwischen Vitamin C-Verlust und Lagertemperatur. Wegen ihres niedrigen Preises sind hierbei Feststellungen bei Karstoffeln, Kohl und Rüben besonders vorzuziehen.

g) Bei der Langwierigkeit des Versuchsweges, um durch statistische bzw. durch physiologische Feststellungen zu einer klaren Vorhersage der Lagerfähigkeit zu gelangen, ist jede Abkürzung, die vor den größten Schädigungen bewahrt, begrüßenswert, auch wenn damit keine tieferen Einblicke in das kausale Geschehen verbunden sind. Bei Früchten, bei denen die Haltbarkeit hauptsächlich durch eine einzige Krankheit begrenzt wird, ist eine gewisse Lösung der Aufgabe dadurch möglich, daß man Sorten, die häufig und hart zu diesen Erkrankungen neigen, vorläufig von der Kalllagerung überhaupt ausschließt (bei Äpfeln z. B. Goldparmäne). Einen weiteren Weg schlägt Ruber vor: er verwendet die Apfelsorte „Rochers Wijnure“, die für Kalllagererkrankungen besonders empfänglich ist, als Testobjekt. Erkrankt diese Sorte bei den Bedingungen, unter denen für Reifeobst ebenfalls anfällige Äpfel lagern, dann kann man häufig noch rechtzeitig die Lagertemperatur erhöhen. Ein anderer Weg besteht darin, daß man Proben der eingelagerten Früchte bei etwas tieferen Temperaturen lagert, von Zeit zu Zeit auslagert und nach einer gewissen Lagerzeit ausfrachtet. Ergibt sich hierbei ein erheblicher Verlust, so ist es an der Zeit, die bei einer höheren Temperatur eingelagerte größere Fruchtmenge auszulagern. Um die heute auftretenden Verluste raschestens wenigstens einigermaßen einzudämmen, erscheint es notwendig, zu untersuchen, ob diese Grundgedanken zuverlässig sind und ob sie sich auch auf andere besonders wichtige und besonders anfällige Obst- und Gemüsearten anwenden lassen.

Transportwesenentwicklung notwendig

h) Da bei manchen Früchten das günstige Temperaturintervall nur sehr klein ist, sind Untersuchungen über die Verwirklichung einer möglichst

¹⁾ Dieses Forschungsprogramm ist im Reichsinstitut für Lebensmittelrisikohaltung in Karlsruhe in Angriff genommen worden. (Vgl. hierzu: R. Heiß, Die Aufgaben der Kältetechnik bei der Verwirklichung Deutschlands mit Lebensmitteln, Bd. D „Die Kalllagerung von Obst und Gemüse“ RWZ, Heft 77, Berlin 1938.)

²⁾ Vgl. Landwirtschaftliche Jahrbücher 88, S. 5 1938.

³⁾ Vgl. hierzu R. Heiß, Transport von verderblichen Lebensmitteln, die Kälte-Industrie 35, 1938 S. 99.

⁴⁾ Vgl. R. Heiß, R. Baech und J. Hermeier, Neuere Untersuchungen über die Gefrierkonservierung von Obst und Gemüse in Deutschland, Die Obst- und Gemüse-Verwertungs-Industrie 25, 1938, S. 161.

Was Du im Beruf leistest, kommt Deinem Volk zugute. Nimm deshalb an der zusätzlichen Berufsbildung teil.

Zukunft über sämtliche Fortbildungsvorrichtungen erteilen die Kreisbauernschaften.

Zweifellos dem von R. Baech-Kohlensäure beschrittenen Weg¹⁾, außer der CO₂-Abgabe auch die O₂-Aufnahme und die Veränderung der Lipide und der Zellinfraktionen der Frucht zu verfolgen und die Verfestigung des Gewebes (als Maß für die Vermeidbarkeit des Plasmas) festzustellen, besondere Bedeutung zu. Parallel dazu ist die Bestimmung des Säuregehaltes, des Sauerstoffes und des Auftretens von Alkohol und Acetaldehyd wichtig. Komwendig erscheint es, außer der Charakterisierung des Zustandes der Frucht auf Grund der jeweiligen Atmungsgeschwindigkeit im Rahmen der Atmungskurve auch einmal die Abhängigkeit zwischen der gesamten Zeit der Ernte ausgerechneten Kohlendioxidmenge, also dem Flächenintegral des von der Atmungskurve durchlaufenen Teilabschnittes, und der Haltbarkeit festzustellen. Bei Gemüse ist noch nicht einmal geklärt, ob der Verlauf der Atmungskurve von der Reife abhängt; es ist durchaus möglich, daß Früchte, Samen, Blätter, Knollen und Wurzeln in dieser Beziehung ein völlig verschiedenes Verhalten zeigen. Trotz der geringen Bedeutung des pH-Wertes des Presssaftes der Früchte in Bezug auf die Vitale des Plasmas ist auch eine Verfolgung dieses Wertes ratsam, weil hierdurch vielleicht festgestellt werden kann, ob die plasmatische Zunahme der Säure nach einer bestimmten Lagerungszeit auf die Einbuße an physiologischen Nährstoffen zurückzuführen ist, oder lediglich auf eine geringere Gehaltigkeit des Nährbodens für die Mikroorganismen als Folge des chemischen Abbaus der Frucht. Von ganz besonderer Bedeutung im Hinblick auf die Vitaminarmut der Kohl-, insbesondere der wintergemittelten Kreise, in den

Die Erfolge des Reichsberufswettkampfes

Systematische Berufsbildung

Als Auftakt für den kommenden Reichsberufswettkampf fand in Berlin eine Kundgebung des Reichsausschusses für den Berufswettkampf aller schaffenden Deutschen statt.

Dr. Ley führte aus, daß wir und auch die kommenden Geschlechter keine Pausen vor irgendwelcher Arbeitslosigkeit mehr zu haben brauchen. Wir müssen im Gegenteil darauf bedacht sein, weitere Arbeitsenergie zu mobilisieren und die Kräfte des einzelnen Menschen noch härter in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen. Hierzu gehört eine systematische Berufsbildung und Berufsplanung.

Für die Berufsausbildung sind Berufswertstätten herzurichten. Die Lehrzeit darf nicht mehr beim Gesellen anfangen, das Ziel muß vielmehr sein, alle Menschen zu Reifern zu machen. Die Berufsberatung hat bereits in der Schule einzusetzen, wo der Vorkurs- und Handfertigkeitsunterricht weiter zu fördern ist. Die Verknüpfung der Lehrzeit ist dabei auf der ganzen Linie anzustreben und die zusätzliche Berufsbildung, an der zur Zeit viele Millionen Menschen teilnehmen, zu fördern. Das Ziel muß hierbei bleiben, alle Menschen einer zusätzlichen Berufsbildung zuzuführen. Die Lehrzeit muß grundsätzlich kostenlos gestaltet werden; Gemeinwesen und Staat haben die Mittel hierfür aufzubringen.

Ziel umhüben Schreilberer kann vermieden werden. Es geht nicht an, daß Formulare auszufüllen sind, die insgesamt eine Länge von 15 Metern haben und bei denen 50 Menschen mitarbeiten. Die Arbeitszeit ist neu zu überprüfen. Der durchgehende Achtstundentag ist kein Segen für die Menschen, er ist ein Punkt des Versailles Vertrags, und zwar bezeichnenderweise der einzige Punkt, den USA verlangt hat. Wir haben aber jetzt klar gesehen, daß die Gesundheit der Menschen vorgeht. Wir müssen dafür sorgen, daß mittags eine Wertpause eintritt, in der warme Mahlzeiten eingenommen werden können.

Auch ein durchgehendes Wochenende durch Freigabe des Sonnabendnachmittags ist zu erstreben. Der Alltag muß weniger werden, der Feiertag gehört der Erholung und der Freude. Die Betriebsführung muß dabei verantwortungsvoll handeln können und nicht gebunden sein an Stellen, die den Betrieb gar nicht kennen. Alle diese Maßnahmen könnten eine Produktionssteigerung herbeiführen, deren Umfang wir noch nicht kennen; vielleicht können dabei aber nicht weniger als 100 v. D. herausgeholt werden.

Im Verlauf der Kundgebung berichtete Oberberufswettführer Agmann, der Leiter des Berufswettkampfes, aus der Fülle des in den letzten Wettkämpfen gewonnenen wertvollen Materials, 43 Pro-

zent aller Reichsleger bei den Erwachsenen haben an zusätzlicher Berufsbildung teilgenommen.

Der Jugendführer des Reiches, Baldur von Schirach, führte dann aus, daß der Reichsberufswettkampf Wohlstand geworden sei, nach dem alle berufliche Arbeit des Volkes zu messen ist. Er ist der Motor und die Kontrolle. Die berufliche Leistung ist im letzten Jahr wiederum erheblich gestiegen. Während 1936 5,7 Prozent das Prädikat „Sehr gut“ und 34,1 Prozent die Note „Gut“ erhielten, wuchs diese Zahl 1938 auf 9,9 und 37,4 Prozent gestiegen. Allenhalben hat sich das Fehlen hochwertiger Nachwuchses gezeigt. Daher können wir es uns nicht leisten, eine Degradation aus Mangel an Mitteln vorzunehmen zu lassen. Es wurde festgestellt, daß die Berufswahl aus wirtschaftlichen Gründen leider in nur allzu vielen Fällen nicht dem gemündeten Berufsideal entspricht. Daher ergibt sich die Notwendigkeit der Schaffung eines Vagabiten-Förderungsnetzes als soziale Pflicht. Der Reichsberufswettkampf hat sich bis jetzt schon in seinen Erfolgen als das größte Werk menschlicher Organisationskunst erwiesen.

Subetengau

Reichsminister Darré verfügt den Aufbau der Landesbauernschaft.

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Reichsbauernführer R. Walther Darré, hat nach eingehender Beschäftigung wichtiger landwirtschaftlicher Gebiete mit Staatssekretär Wade und den zuständigen Abteilungsleitern aus Reichsernährungsministerium und Reichsanhalt für Reichsleiter in Eisenachern mit Reichslandwirtschaftsminister Darré nach Erörterung der sachlichen und persönlichen Fragen mit den maßgebenden Stellen des Subetengaus den Aufbau des Reichsanhaltischen Subetengaus verfügt. Die neuerrichtete Landesbauernschaft, die sich vollkommen nach dem bewährten Muster im Altreich gliedert, hat den Namen „Landesbauernschaft Subetengau“ erhalten. Der Reichsbauernführer hat den Beauftragten für die Reorganisation der landwirtschaftlichen Verhältnisse, Altonalldirektor Rudolf Wacker, als kommissarischen Landesbauernführer, und den bisherigen Reichsbauernführer des Saaner Landes, Bauer Toni Müller, als Landesbauernführer eingesetzt.

Der Reichsbauernführer hat die Gelegenheit der Reorganisation der Ernährungswirtschaft im Subetengau dazu benutzt, Komrad Darré den Dank für den vorbildlichen Einsatz des subeten-

10 Jahre „Der Deutsche Junggärtner“

Am letzten Dienstag, am 1. November d. J., eröffnete der Reichsorganisationsleiter Dr. Robert Ley den kommenden Reichsberufswettkampf und machte zum einen Kernpunkt seiner Rede die systematische Berufsbildung und Berufsplanung, wobei er darauf hinwies, daß festzustellen sei, auf welchem Gebiet noch Menschen fehlen.

Einige Tage vorher eröffnete Reichsminister Dr. Goebbels die Woche des deutschen Buches, wobei er den härteren Einsatz für das deutsche Schrifttum forderte.

Wir vom Gartenbau haben die beiden bedeutungsvollen Ereignisse mit besonderer Anteilnahme erlebt, um so härter, als wir noch unter dem Eindruck stehen, daß unser Nachwuchs in diesen Tagen auf die zehnjährigen Bemühungen um seine Fortbildung mittels eigener Zeitschrift zurückblicken darf.

Ein paar von den älteren Semesteren, ein paar ganz junge, beherzte, werdende Gärtner voller Idealismus, so sahen wir vor 10 Jahren beieinander und planten als Bindeglied der überall im Reich entstehenden Junggärtnergruppen eine Zeitschrift mit lehrhaftem Tenor, Gemisch ein genauges Unternehmen; denn es sind heute ja immer nur wenige, die geneigt sind, eine Zeitschrift in die Hand zu nehmen wie ein Lehrbuch. Die meisten Gärtner, die davon erfahren, stellen kein günstiges Horoskop. Nun, sie haben sich getraut. Aber sie leben ihren Jutrum heute gerne ein; denn sie haben erfahren, daß die Beiträge der jungen Zeitschriften ihren Zeitlebenden durchaus nicht zum Nachteil wurde. Ja, mancher Meister fand sogar sehr schnell selbst den Weg zu diesem kleinen, äußerlich bescheidenen, innerlich immerhin recht anspruchsvollen Blatt. Wir haben von manchem genutzreichen Abend erfahren, den der Lehrer sich und seiner Besorgtheit durch Bepflanzung der Anfänge aus dem „Junggärtner“ schuf. Einige Unverbeßliche haben geschimpft, daß man die Jungen oft zu sehr über das Wesen der Pflanze, über Fortschritt und Fortschritt aufklärte, aber sie haben den Drang der Jugend nach vorwärts nicht aufhalten können. Die Jugend kam und kommt mit Fragen, die selbst von Vektoren manchmal schon in Verlegenheit um eine gemeinverständliche Antwort brachte. Dann wurde von anderer Seite über „zu hohes Niveau“ geklagt. Gemacht! Alles kommt schnell immer wieder in das rechte Gleis. Und der nie abnehmende Beherzte beweist es, daß die Planung für diese Zeitschrift als Hilfe zur Berufsausbildung richtig war.

Wenn ich gelegentlich einen jungen Berufslernenden frage: „Woher wissen Sie das?“, oder „Wie sind Sie zu diesen Gedanken gekommen?“, dann war fast immer die Antwort: „Durch den „Junggärtner“!“

Der Gärtnerberuf ist nicht nur in seiner stets schöpferischen Tätigkeit der schönste, sondern durch seine Mannigfaltigkeit auch einer der schwersten Berufe. Dem Gärtner sind lebende Wesen zur Betreuung anvertraut, aber Wesen, die er nicht trennen kann, deren Wohlbeden er erfahren muß, Wesen, die von vielen äußeren Faktoren abhängig sind, die zu kennen, für den Gärtner notwendig ist. Der Gärtner muß aber auch manches Technische beherrschen und er muß letzten Endes Kaufmann sein. Kann da jemals das Lernen aufhören, kann da die praktische Erfahrung allein ausreichen? — Gerade die Ergänzung der Praxis durch theoretische Erläuterung der mechanischen Vorgänge ist es aber, was sich der „Junggärtner“ von Anfang an zum Ziel setzte. Daß all die 10 Jahre seine Bemühungen erfolgreich waren, zeigen die Worte, die die führenden des Gartenbaus der Zeitschrift in ihrem Heft 20 vom 27. 10. 1938 widmeten. Robert Zander.

Kontingentierung von Obst- und Gemüsekonserven

Der Vorsitzende der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft hat mit Zustimmung des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft und des Reichskommissars für die Preisbildung die Anordnung Nr. 23/38 betr. Regelung der Erzeugung von Gemüses- und Obstkonserven erlassen. Mit dem Erlaß dieser Anordnung treten die entsprechenden Bestimmungen der Kontingentierungsjahre 1939 und 1937 außer Kraft. Zweck des Erlasses dieser Anordnung ist die Regelung der Erzeugung von Gemüses- und Obstkonserven, sowie Anpassung der Erzeugung an den Verbrauch.

Diese Anordnung stellt eine zusammenfassende Regelung der bisher auf diesem Gebiet ergangenen Anordnungen dar. Im Verhältnis zu den früheren Bestimmungen enthält sie grundsätzliche Neuerungen insofern, als sie die Festlegung der Verflechtung der Verflechtungsrechte unter Berücksichtigung früherer Produktionsrechte vorschreiben, enthält diese Anordnung Bestimmungen, wonach die Höhe des Verflechtungsrechtes eines Betriebes auf Grund der vorhandenen Leistungsfähigkeit und unter Berücksichtigung der wesentlichen Begleitumstände festgelegt wird. Durch diese Regelung bzw. Eingliederung der individuellen Betriebswerte in ein generelles Schließelsystem wird der Eigenart jedes Betriebes Rechnung getragen.

Eine weitere Neuerung bildet die Verabschiedung der Verflechtungsrechte für Haushaltungsindustrie unter Verwendung von Trodenerechten. Diese 50%ige Kürzung im Verhältnis zur Verflechtung des Vorjahres erfolgte mit Rücksicht auf die derzeitige Preislage, die eine umfangreiche Verflechtung einer Konserven, die zu 40% aus einem bereits haltbar gemachten Erzeugnis (Trodenerechten) besteht, nicht rechtfertigt.

Für die Verflechtung im Verleibau besteht sich die Anordnung auf früher ergangene Bestimmungen der Anordnung Nr. 29 vom 8. 10. 1935.