

preis noch durch die letzten Erdbeeren gedrückt und steigt in den ersten drei Wochen noch langsam, so daß die große Eile oft zum Schaden ausschlagen kann. In dem trockenen Jahr 1925 ist die Entwicklung zeitlich sehr zusammengedrängt und zeigt von Anfang der zweiten bis zum Ende der dritten Juliwoche ein dauernd anziehendes Bestreben. Dieses Jahr mit seinen Hitzewellen, die eine ruckartige Preisentwicklung verursachten und große Preisspannen von RM. 42,- bis RM. 95,- für 50 Kilogramm in einer gesamten Erntezeit von vier Wochen hervorriefen, führt uns mit einer Eindeutigkeit die mögliche Wirkungsweise einer Verengungsanlage vor Augen, die im Prinzip bei den durch die Arbeit des Reichsverbandes gegebenen wirtschaftlich günstigen Voraussetzungen jedes weitere Eingehen auf die Wichtigkeit dieser Frage überflüssig macht.

Die Verbilligungssaktion des Reichsverbandes für den Phosphor-Landregner gibt dem deutschen Gärtner ein weiteres Hilfsmittel an die Hand, um seinen Betrieb im Verein mit der Bodenfrucht zu intensivieren. Dieser Vorstoß wird sich vor allem dort äußerst lohnend gestalten, wo auf bereits hochwertigen Betriebsformen aufgebaut werden kann. Hand in Hand mit dieser stärkeren Kapitalinvestition verschiebt sich die Ausschneide in höheren Lagen, die nach jeder Richtung der Betriebsführung ein Anzeichen der Kräfte hervorgerufen wird, wenn die mit der Intensivierung verbundene neue Ruhöhe voll erreicht werden soll. In unserem Berufs hat sich von jeher die kaufmännische Seite als die schwächste erwiesen, und notwendiger Weise werden die schärfsten Bewegungen hier einleiten müssen, wenn der größtmögliche Erfolg gesichert werden soll.

Eine der wichtigsten neueren Maßnahmen auf diesem Gebiete, die auf die gesamte zukünftige Betriebsführung einen entscheidenden Einfluß ausüben wird, bildet die Konjunkturstatistik und Konjunkturforschung, da sie ihrem Wesen nach geeignet ist, unseren Dispositionen durch zahlenmäßige Unterlagen einen sicheren Charakter zu verleihen und so die Risikospinne zu verringern, was privatwirtschaftlich eine größere Sicherheit und bessere Verdienstmöglichkeit, volkswirtschaftlich einen großen Nutzen bedeutet, da sich so die Produktion besser dem vorhandenen Konsumbedürfnis anschließen kann. Mit der planmäßigeren Wirtschaft geht eine Verringerung der Vernichtung natürlicher Güter Hand in Hand. Jeder Erzeuger legt daher Zeit und erzielt Preise für jeden beliebigen Markt für sich fest, und er wird nach Verkauf einiger Jahre für jeden Markt eine ihm charakteristische Bewegung der Preiscurven nachweisen können, und bald genau wissen, was anzubauen und wie die zeitliche und mengenmäßige Verteilung seiner Erzeugnisse marktpolitisch richtig vorzunehmen ist.

**Lagebericht.**

**Die Konserveindustrie im Juli 1927.**

In den Berichtsmoat fällt die Konserveindustrie der Erbsen und auch noch die des über den normalen Schlusstermin seiner Ernte ausgebeuteten Spargels sowie der verschiedenen Obstsorten wie Kirichen, Erdbeeren und Stachelbeeren. An dem schlechten Erntergebnis des Spargels hat sich nichts mehr geändert. Die Spargelernte erwies sich als eine der schlechtesten, die seit Jahren festgestellt werden konnte. Die Erbsenernte setzte infolge der nachhaltigen Bitterung des Frühsummers um rund 14 Tage zu spät ein. Das Ergebnis ist sowohl der Menge als auch der Beschaffenheit nach als befriedigend anzusehen. Die frühen Erbsensorten sind mit den späten zugleich reif geworden. Daher wurden die Zufuhren plötzlich sehr reichlich, das Ergebnis der feineren Siebungen blieb jedoch nur sehr gering. Die Aussichten für die Bohnernte haben sich etwas gebessert. Das endgültige Ergebnis der Bohnernte ist augenblicklich noch nicht zu übersehen, da das Wetter für das weitere Gedeihen der Bohnen ausschlaggebend sein wird. Erdbeeren und Stachelbeeren zeigten einigermaßen befriedigende Ernten. Dagegen wird über die Qualität und die Menge der angelieferten Kirichen sehr geklagt. Das ungünstige Wetter hat bewirkt, daß viele Kirichen platzen und daher zum Konservieren ungeeignet wurden. Die Preise für die Rohwaren waren nicht einheitlich. Erbsen standen anfangs sehr hoch. Erst bei dem Einsetzen reichlicher Erbsenzufuhren sind die Preise auf eine annähernd normale Basis herabgegangen. Ähnliches mußte bei Kirichen festgestellt werden. Im allgemeinen ist eine leichte Erhöhung der Rohwarenpreise zu verzeichnen gewesen. Die Nachfrage nach Konserven hat sich wesentlich gehoben. Die Kunden sind heute bereit, höhere Preise anzulegen. Obwohl Endgültiges über die Preisgestaltung erst nach Abschluß der Hauptkampagne gesagt werden kann, wird mit einem Anziehen der Preise gerechnet werden müssen.

**Gurkenausfuhr aus der Tschechoslowakei.**

Zeitungsmitteilungen zufolge, werden die tschechoslowakischen Gurkenbauer und Gurkenhändler bei ihrer Regierung weitere unbeschränkte Ausfuhrerlaubnisse für Salatgurken beantragen. Zweckförderung der tschechoslowakischen Industrie sollen dagegen Einlegegurken nur in verarbeiteterem Zustande ausgeführt werden dürfen, allerdings auch nur so lange, als die Industrie genügende Preise zahlt. Im anderen Falle sollen auch Einlegegurken zur unbeschränkten Ausfuhr freigegeben werden können. Die Ernteaussichten haben sich Ende Juli durch Unwetter und Regen angeblich verschlechtert.

Position	Ware	Grundgebühr in Kc		Koeffizient	Zollfuß in Kc		Vertragsfunktion
		allgem.	betr. maß. für 100 kg		allgem.	betr. maß.	
<b>I. Für frisches Obst.</b>							
35	Obst:						
	a) Weintrauben frische	40	—	10	400	—	
	1. in der Zeit vom 1. 12. bis 31. 7.	—	24	—	—	240	F.Sp.B
	2. in der Zeit vom 1. 8. bis 30. 11.	—	30	—	—	300	F.Sp.B
	3. Weintrauben aus Amerika usw.	—	20	—	—	200	Sp.
	b) Weizenmais	40	—	10	400	—	
36	Nüsse und Haselnüsse, reife	20	—	10	200	—	
	Haselnüsse, reife:						
	a) ungeschält	—	9	—	—	90	I.Sp.
	b) geschält	—	14	—	—	140	I
37	Obst, nicht bef. benanntes, fr.:						
	a) feines Tafelobst	20	—	10	200	—	
	1. Äpfel und Birnen	—	8	—	—	80	I
	2. Aprikosen:						
	a) vom 1. 3. bis 31. 5.	—	10	—	—	100	F
	b) vom 1. 6. bis 31. 7.	—	7	—	—	70	I
	3. Pfirsiche:						
	a) vom 1. 3. bis 31. 5.	—	10	—	—	100	F
	b) vom 1. 6. bis 30. 10.	—	8	—	—	80	I.B
	4. Nektarinen vom 1. 3. bis 31. 5.	—	10	—	—	100	F
	5. Kirichen vom 1. 3. bis 31. 5.	—	7	—	—	70	I
	6. Zwetschen vom 1. 6. bis 31. 8.	—	8	—	—	80	I
	7. Erdbeeren vom 1. 3. bis 31. 5.	—	16	—	—	160	I
	b) anderes unverb. ob. einj. in Säcke geschüttet:						
	1. Äpfel, Birnen u. Quitten, unverb. (alla rinfusa)	—	—	—	—	15	6
	2. Äpfel, Birnen u. Quitten, lebig in Säcken	—	—	—	—	20	12
	3. Pfäulen u. sonst. nicht unter 2 gen. Obst	—	—	—	—	30	18
	c) anderes in sonst. Verpackung	—	—	—	—	50	30
38	Pflaumen, gebürt. oder getrocknet:						
	a) in Kästen, Kisten, Säcken oder dgl. Verpackungen im Rohgewicht von über 30 kg oder unverb. d.	14	—	7	98	—	—
	b) andere (94)	25	—	7	175	—	—
Es ist zu beachten, daß der tschechoslowakische Zollfuß aus einer Grundgebühr x Koeffizient besteht. Man erhält den Betrag in unj. Währung, wenn die Gesamtsumme (Grundgebühr x Koeffizient) durch 8 geteilt wird. Ein Zoll von 400 Kc. (Tschechoslovenen) beträgt also 50 RM.							
<b>II. Für Gemüse sind die Zollfüße durchaus nicht niedrig, hier finden wir folgende Zollfüße:</b>							
<b>Gemüse:</b>							
40	Trüffel	40	10	10	800	200	FI
41	Zwiebel und Knoblauch	—	—	—	60	24	I
42	Kraut, frisches	2	—	10	20	—	—
43	Gemüse, nicht besonders benannte und andere Gewächse für d. Küchengebr., frisch:						
	a) feine Tafelgemüse	20	—	13	260	—	—
	1. Frühkartoffeln:						
	a) vom 15. 2. bis 31. 3.	—	10	—	—	130	F
	b) vom 1. 4. bis 30. 6.	frei	frei	—	—	—	FI
	2. Blumenkohl vom 1. 11. bis 30. 4.	—	4	—	13	—	52
	3. Tomaten vom 1. 4. bis 31. 7.	—	4	62	13	—	60
	4. a) Artichoden	—	—	—	—	—	—
	b) Endivien vom 1. 11. bis 31. 5.	—	—	—	—	—	—
	γ) Bohnen in Schoten und grüne Bohnen vom 15. 11. bis 15. 6.	—	5	—	13	—	65
	d) frische Herrenpilze	—	—	—	—	—	—
	e) Erb- und grüne Erbsen vom 1. 11. bis 31. 5.	—	—	—	—	—	—
	f) Gieräpfel (Auberginen) v. 1. 11. b. 30. 9.	—	—	—	—	—	—
	g) Spargel vom 1. 11. bis 31. 5.	—	10	—	13	—	190
	h) Gurken vom 15. 5. bis 15. 7.	—	10	77	13	—	140
	7. Karotten in Bündeln und Spinat vom 1. 11. bis 31. 3.	—	—	—	—	—	—
	8. Hauptsalat vom 1. 11. bis 30. 4.	—	—	—	—	—	—
	9. Spinat vom 1. 11. bis 31. 3.	—	—	—	—	—	—
	b) gewöhnl. Gemüse:						
	1. Kartoffeln	—	—	—	—	—	—
	2. sonstiges	—	—	—	—	—	—

\*) Siehe Schlussbemerkung zu Ziffer I.

Fortsetzung folgt.

**Die zoll- und handelspolitischen Maßnahmen des Auslandes zugunsten seines Gartenbaues.**

Von unserem handelspolitischen Mitarbeiter.

**Nachdruck verboten.**

**Die Tschechoslowakei**

Das lebhafteste Interesse, das die Öffentlichkeit unserem Warenaustausch mit der Tschechoslowakei entgegenbringt, wird dadurch erhöht, daß im gegenwärtigen Augenblick Handelsvertragsverhandlungen mit dieser Lande laufen. Die „Gartenbauwirtschaft“ ist an diesen Wirtschaftsverhandlungen lebhaft interessiert, da gerade Deutschland in der Vorkriegszeit eine lebhafteste Ausfuhr von Gartenbauernzeugnissen in diejenige Landesteile hat vornehmen können, die die heutige Tschechoslowakei bilden. Zahlmäßig läßt es sich natürlich nicht erfassen, welche Kosten im einzelnen in der Vorkriegszeit in diese Landesteile ausgeführt worden sind. Aber der lebhafteste Verkehr der von tschechischen und sächsischen Grenzorten nach Böhmen stattfand und jetzt einen auffallend

den Rückgang erfahren hat, zeigt, welche Bedeutung den Zolltarifmaßnahmen der Tschechoslowakei auf dem Gebiete des Gartenbaues zukommt. Der auffallende Rückgang in unserer Ausfuhr von Blumentohl in die Tschechoslowakei in den Jahren 1926 bis 1925, um nur eine Ware zu nennen, hingegen die starke Zunahme der tschechoslowakischen Obsteinfuhr nach Deutschland zeigt deutlich, welche Bedeutung diese Dinge für uns haben. Die Tschechoslowakei hat mit Zolltarif vom Jahre 1926 gerade ihre Gartenbauwirtschaft geschützt, insbesondere für Äpfel, Birnen, Pflaumen, für Grassamen, für Zwiebeln und lebende Gewächse Zollerhöhen eingeführt.

Die uns interessierenden Zollfüße haben folgenden Wortlaut:

**Die Wichtigkeit der Rohkost. Salate und Obst.**

Von Chemiker Dr. Walter Obst in Altona-Bahrenfeld.

Auf dem vorjährigen Naturforscher- und Aertztetag in Düsseldorf nahm natürlich ebenso wie auf der so lehrreichen Geleit die Behandlung über die lebenswichtigen Vitamine einen breiten Raum ein. Die wichtigsten und natürlichen Quellen für diese Vitamine sind unsere Gemüse, die Salate und das Obst. In diesem Zusammenhang war es von großer Wichtigkeit, daß Prof. Dr. W. Stepp, Jena, in seinem Vortrage „Neue Ergebnisse der Vitaminforschung“ ausdrücklich Folgendes hervorhob: Wichtig ist, daß sich die Vitamine sehr reichlich in grünen Pflanzen finden. Er weist daher auf die große Bedeutung dieser Naturerzeugnisse für die Ernährung hin. In den grünen Blättern finden wir fast alle Vitamine gleichmäßig enthalten. Wir können also sagen, daß in einer Nahrung, in der reichlich frische grüne Pflanzen vertreten sind, eine ausreichende Vitaminszufuhr garantiert ist. Außerdem sind die grünen Pflanzen auch reich an Eisenstoff und vor allem an Kalk. Bei Genuß in freierem Zustande kommt die Wirkung der wertvollen Stoffe dem Organismus unvermindert zugute. Wir müssen daher empfehlen, daß von den Pflanzenerzeugnissen ein Teil in roher Form verzehrt wird, also in Form von Salaten, rohem Obst und dgl.

Der Rohgenuß von Salaten, Rettich, Radieschen und Obst ist für die rationelle, durch ausreichende Vitaminzufuhr geregelte Ernährung von größter Bedeutung. Ueber die richtige Durchführung des rohen Obstgenußes habe ich mich schon ausführlich in der Zeitschrift „Die Volksernährung“ ausgesprochen und besonders darauf hingewiesen, daß bei dem Obstgenuß zwei Momente häufig nicht ge-

nügend beachtet werden und zu abwegigen Urteilen führen. Erstens muß den Kindern Wassergenuß unmittelbar nach dem Genuß rohen Obstes unterlag und abgewöhnt werden, denn einmal ist dafür kein Grund vorhanden, weil Obst den Durst vorzüglich löscht; andererseits führt dieser Unfug zu Gärungsvorgängen in Magen und Darm und zu Magenverstim-mungen. Weiter werden die Obststuren, die oft zur Entfettung angewendet werden, nicht richtig durchgeführt; die Einlegung ganzer Tage mit u. u. Obstgenuß ist ebenso unrichtig wie einseitige Kuren mit nur einer Fruchtorte. Im Gegenteil: alles Kurmäßige soll dabei ausbleiben und durch wahren Genuß ersetzt werden. Keine Abmagerungskur soll mit aufkommendem Hungergefühl durchgeführt werden. Gerade das Obst gibt vorzüglich die Möglichkeit, solche Diät mit ständigem Sättigungsgefühl durchzuführen, und das wird noch lange nicht genug geschätzt und nicht richtig gehandhabt. Bei der Wahlzeit muß sich der Betreffende im Genuß gehaltvoller nährstoffreicher Nahrung Zügel anlegen, hat dann aber im Anschluß daran immer die Möglichkeit, unbeschadet der Wirkung, sich in Obst satt zu essen. In diesem Falle täuscht ihn der Obstgenuß über eine Vollernährung hinweg, er wird gedungen, ohne Hungergefühl doch vom eigenen Fett zu zehren. Durch den so gehandhabten Obstgenuß wird ihm die Abmagerungskur zum Genuß. Unter den Früchten selbst soll recht viel Abwechslung, je nach der Jahreszeit, gepflegt werden. Vor allem sollte die Tomate nie auf dem täglichen Tisch fehlen. Die Tomate ist am vitaminreichsten und auch noch reich wertig dem Verbraucher, nur mit dem Vorzug des schöneren Geschmades.

Unter den Gemüsen ist der Spinat und Sauerampfer am ehesten gleichwertig der Tomate; sehr nahe stehen Mohrrüben und Kohlrabi, letztere sollten namentlich mit den kleinen Blättern zubereitet genossen werden. Als Wintergemüse sind unsere Kohlhörner zu bevorzugen. Der Spinat hat außerdem noch einen hohen

Eisengehalt und sollte in Kinderernährung immer mehr Beachtung finden. Schon bei ganz kleinen Kindern, wenn sie von der Mutterbrust oder von der Flasche entwöhnt werden und die erste Zuckert erhalten, sollten Spinat und weichgekochte Mohrrüben bevorzugt werden. Außer den Vitaminen sind die Gemüse die Quelle der wertvollen Nährsalze, die ebenso wichtig sind wie die Vitamine. Kalksalze, Phosphat- und Eisen müssen wir in erster Linie aus dieser Quelle schöpfen und das Obst muß uns dabei unterstützen.

Sehr wichtig ist aber, daß bei der Rohkost besonders auf die Salate verwiesen wird. Diese Rohgemüse sind besonders reich an Vitaminen und ihr voller Nährsalzgehalt ist gesichert und kommt dem Genießer vollständig zugute. Aber gerade in dem Genuß speziell der grünen Salate müssen wir Norddeutschen noch sehr erziehen werden und können darth vom Süddeutschen noch recht viel lernen. Kopfsalat, Kresse, Rapskohl, Endivien usw. Salate muß der Norddeutsche als schmackhaftes Beigericht noch weit mehr schätzen lernen. Es gibt noch zu viele Rohkostverächter, die von diesem „Riegenfutter“ nichts wissen wollen. Diese mögen sich merken, daß die Ziege ein sehr kluges und in punkto Nahrung ein sehr wäherliches Tier ist und für sich selbst und aus sich selbst heraus schon längst kannte, was die Ernährungspyhologen erst als Vitamine entdeckt haben.

Allerdings diese grünen Salate wollen auch richtig und schmackhaft zubereitet sein. Der gutgewaschene grüne Salat soll dann in einem Tuche oder in einem Haushalt sehr gut ausgeschleudert werden, damit er möglichst vom anhaftenden Wasser befreit ist und das Salatöl gut annimmt. Dann wird er gut mit reinem Del durchtränkt und nach Geschmack guter Speiseessig oder Zitronensäure dazu getan und man läßt ihn gut durchziehen. Essig und Zitronensäure können auch erst auf der Tafel zugefügt werden. Ob nun jemand auch noch Zuckerzutat oder sauren Rahm oder gar Speckzunge dabei verwendet, ist natürlich Geschmacksache, und durch die letzteren Zutaten gewinnt der

Salat noch an Nährwert, der sonst in der Hauptsache in Vitaminen und Nährsalzen besteht. Hauptsache ist aber nach den heutigen Erforschungsergebnissen der Vitaminglehre, daß die Häufigkeit der Salate immer wieder auf die Wichtigkeit der Salate hingewiesen, die gesundheitsfördernd von ganz hervorragendem Wert sind.

Daß auch Tomatensalat wie Selleriesalat ebenso mohlreichend wie bekmohlliche Salate sind, sei nochmals betont. Daß der feingeschnitzte Kohlkohl, als Salat angemacht, im Winter den grünen Salat ersetzen kann, dürfte nur wenigen bekannt sein. Der Gurkensalat ist bei uns sehr beliebt und das mit Recht, nur sollte darauf Wert gelegt werden, daß er recht feingeschnitten wird, da er sonst nicht hinreichend gefaut und dadurch schwerer verdaulich wird. Auch der Kartoffelsalat sollte hier nicht übergangen werden, obwohl er wie der Selleriesalat durch Abkochen der Frucht erst zustande kommt, in beiden Fällen sollte man den Vitamingehalt durch angelebene Zwiebel erhöhen. Der Zwiebelgenuß ist überhaupt ratsam, jedoch sollte die Zwiebel sehr fein geschneidelt oder am besten im geriebenen Zustande zum Rohgenuß gelangen.

So sehr wir den Radieschengenuß schätzen, so viel können wir hinsichtlich Rettichgenuß noch von Bayern lernen. Der Rettich ist ganz besonders phosphorreich und sein Genuß wird bei uns noch nicht genug gewürdigt. Die Radieschen sollten stets einschließlic der ganzen grünen Herzblättern genossen werden, da gerade diese Herzblättern besonders vitaminreich sind.

Es gibt uns die heimische Gartenbauwirtschaft in Deutschland, die keine Opfer scheut, um mit Frühlukturen so rechtzeitig wie möglich auch bei unferm Klima am Markte zu sein, eine Fülle von vitaminreichen und nährsalzreichen Frächten, so daß wir den Unfug der sogenannten „Aufbauhilfe“ nicht mitmachen sollten. Gemüse, Salate und Frächte aus heimischen Kulturen müssen wir bevorzugen, wir leisten uns selbst damit den größten Dienst. Aufklärung in der Volksernährung tut uns noch sehr not!