

Für den Gemüseaubauer

Nummer 17

Mitteilungen der Fachgruppe Gemüsebau der Unterabteilung Garten des Reichsnährstands

13. Julmond 1934

Die Ausnutzung von Gemüsehausblocks

Die rentable Ausnutzung der Gemüseblöcke ist ein Problem, das bis heute noch nicht gelöst ist und den Besitzern solcher Blöcke viel Sorge bereitet. Anders wäre es, wenn das Baukapital schon amortisiert wäre. Diese beiden Tatsachen möchte ich vorantreiben.

Die Ausnutzung der Gemüseblöcke wird sich natürlich je nach den örtlichen Marktverhältnissen, aber vor der Bestellung auf Verkauf eingeleitet ist, nach den Bedürfnissen des Abnehmers zu richten haben. Dieses an erster Stelle. Zweitens hängt die Ausnutzung der Blöcke davon ab, wieviel Freiland neben den Blöcken noch mit Gemüse bewirtschaftet wird und drittens, ob die Blöcke beheizbar sind oder nicht. In allen Fällen muß der Betriebsinhaber natürlich versuchen, die Ausnutzung so wirtschaftlich wie möglich zu gestalten, zumal in die meisten Gemüseblöcke in den sehr teuren Baujahren von 1924 bis 1929 mit zum größten Teil geliehenem Kapital errichtet worden sind. Da dieses Kapital auf lange Jahre verzinst und amortisiert werden muß, so wird der Betriebsinhaber seinen Block oder seine Blöcke natürlich auch auf lange Jahre hinaus reichlich wirtschaftlich und in der Kultur hoch halten müssen. Das heißt, man sollte z. B. nicht zehn Jahre hintereinander einen Gemüseblock mit Kohlrabi — Tomaten bestellen und so durch eigenes Verschulden die Ertragsfähigkeit des Bodens herabmindern, sondern man soll auch andere Kulturen (Wechselwirtschaft) dazwischen schieben, selbst auf die Gefahr hin, daß diese nicht soviel Geld bringen oder nicht so wirtschaftlich sind. Zur man dieses nicht so hat man einen Vorteil auf lange Jahre. Anders liegt es nun, wenn sich der Betriebsinhaber die Blöcke macht, — und vor allem die Kosten nicht scheut, — die Bodenmenge eines solchen Blocks nach drei bis fünf Jahren 40 bis 60 cm tief heranzubringen und durch frischen Boden zu ersetzen. Mit Bodeneinfrierung allein erreicht man wohl nicht genug und diese ist auch ziemlich kostspielig. Um diesen Bodenwechsel in der Kulturpause vorzunehmen zu können, sind aber wieder größere Flächen an Freiland notwendig; denn man darf natürlich nun nicht den heranzubringenden Boden im Freiland wieder mit Tomaten bepflanzen. Mit Hilfe einer Feldbahnanlage läßt sich das Auswechsell des Bodens recht gut und rasch bewerkstelligen. Jede Lore, die verbraucht wird auf das Freiland führt, bringt im gleichen Arbeitsgang frischen Mutterboden zurück.

Ausnutzung an sich: Ich gebrauche oben schon das Wort „wirtschaftlich“ und ich möchte jetzt sagen, daß man von Wirtschaftlichkeit überhaupt nur reden kann, wenn man die Gemüseblöcke für möglichst frühen Pflanzenanzucht für das freie Land ausnutzt, um dadurch den Freiland-Gemüsebau wirtschaftlicher zu gestalten. Umgekehrt tragen die erhöhten Einnahmen aus dem Freiland-Gemüsebau durch die frühe Pflanzenanzucht dazu bei, Beschädigungen in den Gemüseblöcken besser zu überwinden. Denn die Beschädigungen werden nie ausbleiben. Die Fläche, die man im Gemüseblock zur Pflanzenanzucht braucht, wird sich selbstverständlich nach der Fläche des Freilandes richten haben. Ich will versuchen, hier ein Beispiel zu geben: Man hat einen Gemüseblock von 1000 qm. Diesen teilt man zunächst durch Freizeitanlagen in zwei Abteilungen, Abteilung 1 und 2, möglichst so, daß man auch gleich die einzelnen Abteilungen heizen oder nicht heizen kann. Abteilung 1 bereitet man Ende Dezember bis Anfang Januar zur Pflanzenanzucht von Gemüsepflanzen, die man für das Freiland haben will, vor. Da man nun schon die losbare Modfläche zur Pflanzenanzucht benutzt, wird man natürlich auch nur pikante oder getropfte Pflanzen anpflanzen, damit auch wirklich aus dem Freiland früher geerntet werden kann. Bevor die Pflanzen, nachdem sie schon einmal pikiert waren, gepikirt werden (wogegen in den ersten Märztagen noch Zeit ist), gebraucht man natürlich nicht die ganze Fläche der Abteilung 1 und nutzt diese aus mit frühen Rabies, die man Ende Dezember einzeln legt oder sät. Die Rabies räumen in den ersten Märztagen, vorausgesetzt, daß geheizt wird. Anfang März ist die ganze Fläche mit Gemüsepflanzen bestellt. Diese räumen bis Mitte April.

Nun muß man vorgezogene Tomatenpflanzen fertig haben, mit denen Abteilung 1 bepflanzt wird. Für die Winterernte, die man bei den Tomaten infolge des späten Pflanzens hat, wird man Ertrag haben durch das Frühgemüse aus dem freien Land. Die Tomaten räumen im August. Jetzt kommt die Kulturpause zur Instandsetzung und sonstigen. Anfang bis Mitte September bepflanzt man Abteilung 1 mit Salat, der bis Dezember wieder geräumt ist. Die Einnahme vom Salat wird sich natürlich danach richten, wie die Außenwitterung im November ist. Nun zu Abteilung 2: Diese bestellt man Ende Dezember mit Treibradies. Anfang März pflanzt man in Töpfen gut vorgezogene Treibradies. Sollte sich die Ernte der Rabies verzögern, empfiehlt es sich, die Kohlrabi schon zwischen den Rabies anzupflanzen. Dann man die Kohlrabi gut warm und gibt ihnen bei einer Pflanzhöhe von 20 cm genügend Bodenständigkeit, dann werden sie Mitte bis Ende April abgeräumt sein. Jetzt hat man noch Zeit, in Töpfen vorgezogene Anisbohnen zu pflanzen. Diese muß man allerdings anhäufeln, um zu verticieren und bei Sonnenbrand zu schützen. Dann erntet man sie gerade zu dem Zeitpunkt, an dem wenig Italiener kommen und es noch keine Freilandbohnen gibt. Die Erntemenge und der Geldertrag sind nicht sehr hoch bei den Rabies, aber, wie anfangs schon erwähnt, kommt es hier auf bodenfördernde Wechselwirtschaft an. Auch den Bohnen kann man dann noch die Gartenkultur betreiben, wozu natürlich vorgezogene Pflanzen und transportable Spaltgerüste nötig sind. Die

Monate November—Dezember hat man dann frei zur Instandsetzung. Oder aber man legt die Kulturpause nach den Bohnen, verzichtet auf Gartenkultur und pflanzt im August Blumenkohl, den man im November—Dezember erntet. Der Kreislauf der Fruchtfolgen wäre geschlossen. So kann man Jahr für Jahr bestellen, nur mit dem Unterschied, daß Abteilung 1 und Abteilung 2 jährlich gewechselt werden. Es könnte natürlich an Stelle von Kohlrabi Salat genommen werden. Nach meiner Erfahrung gedeiht Salat im Frühjahr aber besser auf Mitterfrühen, als im Block. An Orten, welche großen Mlah in grüner Petersilie haben, könnte man die Pflanzenanzucht in Abteilung 1 auf provisorischen Läden betreiben und unter den Läden noch grüne Petersilie abtreiben, deren Wurzel dann man gleich nach der Salaternte im freien Grund einschlagen müßte. Will man einen Block bewirtschaften, ohne Rücksicht auf den Freiland-Gemüsebau, so käme folgendes Beispiel in Frage: Für Abteilung 1 Hebrwinterrübe von Ende bis in die Freiland angezogen worden ist und im Herbst im Block eingeschlagen wird. Im Februar pflanzt man Tomaten (Küderbeere). Diese sieht man nur bis zu fünf Freilandbuden und nimmt Kohlrabi als Zwischenkultur. Hiernach kann man nochmals Tomaten pflanzen. Oder man sät die Tomaten bis zu sieben Freilandbuden und bringt zum Herbst Stangenbohnen oder Salat hinterher. Für Abteilung 2 Frühladies oder Spina (Spinat räumt später). Dann folgen Kohlrabi, nach diesen Bohnen und dann Gurken. Oder Frühladies (Spinat), dann Gurken und als Zwischenkultur Kohlrabi und zum Herbst Bohnen oder Salat oder Augustpflanzung des Blumenkohl. Bei diesen beiden Beispielen ließe sich die Petersilienkultur wegen der Temperaturunterschiede schlecht einfügen. Mit der Gartenkultur schon vor Anfang März zu beginnen, würde zu Beschädigungen führen, da sich die Blöcke zu schwer heizen lassen. Hat man nun nicht beheizte Blöcke, so ist noch meiner Ansicht die Anpflanzung, d. h. die Wirtschaftlichkeit, etwas schwieriger, obwohl die Heizkosten in Vorfall kommen. Diese Blöcke kommen wohl nur für klimatisch bevorzugte Gegenden in

Frage, in denen das Klima in gewissem Grade die Heizung ersetzt. In diesen Blöcken muß die eine oder die andere Kultur ausfallen, da nicht so zeitig im Frühjahr begonnen werden kann und im Oktober—November bereits wieder die Gefahr des Einfrierens besteht. Als Herbstausnutzung (Hebrwinterrübe) käme hier nur Spinat oder Feldsalat (Maganzel) und Endivien in Frage. Als Vorkultur Rabies oder Spinat oder Salat oder Kohlrabi. Als Hauptkultur Tomaten.

Im allgemeinen möchte ich sagen, daß die Ausnutzung der Blöcke eine vielseitige ist und schließlich noch andere Kulturen, als die hier angegebenen mit Erfolg zu kultivieren sind. Es wird aber immer von der Beschaffenheit des Betriebes abhängen, die richtige Kulturfolge zu finden und erfolgreich durchzuführen. Es darf natürlich nicht vorkommen, daß ein Block wochenlang unbenutzt daliegt, mit Ausnahme der den Betrieb anzuweisenden Kulturpause. Ich erwähnte oben die Herbst-Blumenkohl-Kultur. Bei mir sind diesbezügliche Versuche sehr erfolgreich. Ich nehme an, das leichteren Bodens wegen. Wären möchte ich davon, in den sonnarmen Monaten November, Dezember und Anfang Januar zu viel zu versuchen, da man allein mit der künstlichen Wärme nichts anfangen kann, sondern zu allen Erfolgen in erster Linie Sonne gehört.

Nicht unerwähnt lassen möchte ich die Ausnutzung von Hängegärten in den Blöcken. In den meisten Blöcken sind wohl gar keine vorhanden, aber man kann sich durch den Einbau von Hängegärten in einem Block von 1000 qm eine weitere Kulturfäche von 150 bis 250 qm schaffen. Auf dieser kann man mit Erfolg in Handbuden pikante Gemüsepflanzen und pikante Rabies ziehen, ohne daß die am Boden stehende Kultur darunter leidet. Allerdings müssen die Hängegärten in einer Höhe von 1,70 bis 2,00 m über dem Erdboden angebracht sein.

Da jeder seinen Block auf diese oder ähnliche Art ausnützt, so wird auch er seinen Teil zur Volkernährung aus der heimatischen Scholle beizutragen haben. Georg Nelte.

Zur Bekämpfung der Kohlhernie

Die Ergebnisse aller bisher ausgeführten Versuche gegen die Kohlhernie haben gezeigt, daß es noch kein Mittel gibt, das unter allen Umständen zur Bekämpfung dieser gefährlichen Kohlkrautheit empfohlen werden kann.

Wohl hat man mit einigen der bisher angewandten Mittel stellenweise Erfolge erzielt, die aber zum Teil auch innerhalb der einzelnen Mittel so ungleichmäßig sind, daß sie eben nur als Teilerfolge gemwert werden dürfen. Aus dieser Ungleichmäßigkeit der Versuchsergebnisse kann man schließen, daß außer der mehr oder weniger guten Wirksamkeit eines Mittels auch noch andere, äußere Einflüsse mitsprechen. Insbesondere Witterungs- und Bodenverhältnisse scheinen dabei eine Hauptrolle zu spielen.

Bekannt ist, daß in trockenen Jahren die Krankheits im allgemeinen nicht so stark auftritt, wie in Jahren mit viel Niederschlägen. Außerdem weiß man, daß in physikalisch sauren Böden der Befall stärker ist, als in neutralen und daß man durch steigende Kaligaben den Befall so weit herabdrücken kann, daß er einer Vollenwirkung der Pflanzung praktisch nicht mehr hinderlich ist.

Daraus wäre der einfache Schluss zu ziehen, daß man den Boden nur in einen sauren saftigen Zustand zu bringen hätte, um der Hernie Herr zu werden. Es ist aber dabei zu bedenken, daß durch diese Maßnahmen die Krankheits wohl unterdrückt, der Erzeiger damit jedoch nicht vernichtet werden kann. Ausrottet läßt er sich nur durch Entziehung jeglicher Vermehrungsmöglichkeit, also durch Fruchtwechsel, bei dem auch soliderwandige Gewächse nicht in Erscheinung treten dürfen. Diese Sanierung des Bodens ist, wie unsere Beobachtungen gezeigt haben, auf leichtem Sandboden bereits nach 5 Jahren restlos erfolgt. Eine fünfjährige Wiederkehr von Kohl auf demselben Boden läßt sich aber in der Praxis, namentlich im Kleingartenbau, nicht überall durchführen, da das zur Verfügung stehende Land in den meisten Fällen zu klein ist. Man wird daher auf verdichteten Boden, der wegen Platzmangel schon nach 2 bis 3 Jahren wieder mit Kohl bepflanzt werden soll, wieder stark fallen müssen, eine Maßnahme, die der Kohl, namentlich der Weißkohl, der großer Kalifresser ist, sehr gut verträgt. Dabei ist aber zu bedenken, daß diese in kurzen Zwischenräumen erfolgten starken Kaligaben den Boden für manche andere Pflanzen, die dem Kohl im Fruchtwechsel folgen, unbrauchbar machen. Dies trifft namentlich für die Kartoffel zu, die in schwach saurem Boden am besten gedeiht, während die meisten Sorten auf alkalischen Böden schwierig werden, andererseits vertragen zum Beispiel die Gartenbohnen eine hohe Alkalität des Bodens recht gut. Da die Gartenbohnen außerdem als gute Vorfrucht für den Kohl bekannt ist, müßte sie im Fruchtwechsel, namentlich mit dem Weißkohl, mehr als bisher herangezogen werden.

Man muß also die Maßnahmen gegen die Kohlhernie stets den jeweiligen Verhältnissen anpassen und sich überlegen, wie man am besten fährt, ob mit Sanierung des Bodens durch vorübergehende Aufgabe des Kohlbauens oder ob man diese Kultur durch hohe Kaligaben erzwingen will. Es soll jedoch nicht unerwähnt bleiben, daß mit der letztgenannten Methode auf humusarmen Böden auch starke Düngungsfahrungen und entsprechende Kunstdüngergaben Hand in Hand gehen müssen. Heinrich Brönale, Eiden in Hann.

Mehr Planmäßigkeit in der Schädlingsbekämpfung im Gemüsebau

Der Ausfall, den wir alljährlich im Gemüsebau durch Schädlinge und Krankheitsfälle erleiden, geht in die Millionen. Leider liegen keine annähernd richtigen Zahlen darüber vor, um dadurch allen einträglich vor Augen zu führen, wie wichtig die Schädlingsbekämpfung ist. Erst die mit Ueberlegung vorzunehmende angeordnete und wiederholte Bekämpfung läßt durch die erhöhte Bekämpfung die angewandten Mittel voll zur Geltung kommen. So, wie jede Kulturarbeit nach einem bestimmten Plan durchgeführt wird, es wird zu bestimmten Zeiten gesät, gepflanzt, kopfdüngt, geerntet, und so fort, so muß auch ein Plan für die einzelnen Bekämpfungsmaßnahmen aufgestellt werden.

Der erste Grundsatz, der zu beachten ist, wäre die Wechselwirtschaft, um der Bodenmüdigkeit und dem einseitigen Nährstoffverbrauch und der Anhäufung einzelner Schädlinge vorzubeugen. Auch spielt hierbei die Auswahl der Gemüsearten und -sorten entscheidend die Bodenbeschaffenheit und dem Klima eine Rolle. Je weniger aufgrund des Klimas einer Gemüseart ist, desto größer ist die Anfälligkeit gegenüber Schädlingen und Krankheiten. Der 2. Grundsatz sollte der sein, nur gezieltes Saatgut in die Erde zu bringen. Die Zahl der am Samenkorner haltenden Sporen ist unglücklich groß. Durch eine Beizung werden diese abgetötet und damit die Gefahr einer Infektion im 1. Entwicklungsstadium nach Möglichkeit abgewendet. Die weiteren Maßnahmen richten sich ganz nach der einzelnen angebauten Fruchtart.

Einige Beispiele sollen zeigen, wie zu arbeiten wäre: Tomaten werden Ende Mai mit einer 1%igen Kupferkalkbrühe gesprüht, um der Stengelkäuse und dem falschen Mehltau (Phytophthora infestans) vorzubeugen. Diese Spritzung muß bei regnerischer Witterung wiederholt werden, da nachfolgendes Wetter das Auftreten des falschen Mehltaus fördert. In der Treiberzeit wird nach dem Anpflanzen mit Schwefelkalkbrühe gesprüht und dieses alle 4 Wochen wiederholt, um das Auftreten der Braunfleckkrankheit zu verhindern.

Die Gurken werden im Freiland Anfang Juni auch mit Kupferkalkbrühe gesprüht und 4 Wochen später gewechselt, um damit dem echten Mehltau vorzubeugen. Es wird in vielen Jahren notwendig sein, nach 14 Tagen dieses zu wiederholen. Ebenfalls in der Treiberzeit ist die Kupferkalkspritzung umso wichtiger notwendig. Jeder verflochtene Trieb muß bis auf den Grund herausgeschnitten werden, da darin meist die Larven der Spargelfliege zu finden sind. Diesen kann man durch kein Mittel so sicher zu töten, wie durch das Anhängen und Verbrennen der befallenen Triebe. Auch hier läßt sich nur Planmäßigkeit zum Ziel.

Sellerie muß unbedingt mit Kupferkalkbrühe gesprüht werden, um Blattfleckenkrankheit und Mott zu verhindern. Da beide Krankheiten sehr regelmäßig im September auftreten, wäre Mitte August der geeignete Zeitpunkt für die Spritzung.

Selbstverständlich sind die Kulturen, die leicht verlaufen, mit Nikotin zu behandeln. Da die Bekämpfung mit Traubentzücken beim Gemüse auf berechtigter Schwierigkeiten steht, muß in diesen Fällen die mechanische Bekämpfung eingesetzt, z. B. die Hauptnase beim Kohl muß durch rechtzeitiges Abschneiden der Nuppen bekämpft werden. Treten jedoch die Nuppen früher als 6 Wochen vor der Ernte auf, so kann noch eine Artenprüfung angewandt werden, da nach Verordnung zwischen der letzten Spritzung und Ernte mindestens 6 Wochen liegen müssen.

Zur Bekämpfung der Salatkäule, die auf Bakterien zurückzuführen ist, dürfte Wechselwirtschaft und Kalkung am Platze sein. Wo regelmäßig eine vernünftige Fruchtfolge gehandhabt wird, ist die Gefahr der Ausbreitung sehr gering.

Zu den regelmäßigen Arbeiten gehört in jedem Gemüsebetrieb die Unkrautbekämpfung.

Neben Unkrautbekämpfung ist auch die Entfernung der Ernterückstände wichtig, da mit Versäumnis der Entfernung nicht Krankheitskeime übertragen werden. Besonders ist dies für die Kohlkrautkrankheiten und der Kohlkrautkäule, die beide in der Voge sind, den Ertrag wesentlich herabzusetzen. Eine andere Bekämpfung dieser beiden Schädlinge ist praktisch kaum durchführbar. Es genügt natürlich nicht, diese Maßnahmen in einem Jahr anzuwenden und es im nächsten Jahr zu unterlassen. Wenn aber Jahr für Jahr die Arbeiten so ineinander greifen — richtige Bodenbearbeitung und Düngung, Beizung des Saatgutes, Spritzung der Jungpflanzen, Beseitigung der Ernterückstände —, dann müssen sich die Maßnahmen voll auswirken, indem der Ertragsausfall auf ein Minimum herabgedrückt wird. Mehlisch.

Anmerkung: Wenn auch die angegebenen Bekämpfungsmaßnahmen sich nicht in vollem Umfange immer durchführen lassen, so geht aus der anderen Seite die Wichtigkeit der Bekämpfungsmaßnahmen eindeutig hervor, so daß der Berufsberatung in vorliegender Form Raum gegeben ist. Die Schriftleitung.

Die Kröte im Dienste der Schädlingsbekämpfung im Gartenbau

Von Fachschullehrer Winkelmann, Ratibor

Unwissenheit treibt oft den Menschen zur Verfolgung von Tieren, die aus Versehen ihrer Nützlichkeit beraubt werden, wo man ihnen nur abhelfen kann. Groß ist die Anzahl dieser vom Menschen verkannten Freunde, unter die u. a. die Kröten, Igel, Eulen, Käuzchen und Fledermäuse zu zählen sind.

Es gibt wohl kaum ein harmloseres Tier als die Kröte, die gegen Witterungseinflüsse äußerst empfindlich ist. In kalten oder sehr trockenen Nächten bleibt sie in ihrem dunklen Versteck, magt sie aber dennoch einen Ausflug, dann schlüft sie alles hinunter, was sie bemerkt, um ihren unersättlichen Magen mit den erforderlichen Nahrungsmengen zu füllen. Vor allem fallen ihrem ungläublichen Eifer Gräten, Radikomeden und vielerlei anderes Insekten zum Opfer. Welche ungeheuren Nahrungsmengen eine Kröte aufnehmen kann, zeigt ein zur Beobachtung gehaltenes Tier, das an einem Tage über 300 Käuppen des Kohlwurms verzehrte. Man sollte die Kröte schon deshalb hegen und pflegen.

Leider besitzt das Tier kein dem menschlichen Schönheitssinn zugewandenes Äußeres, was wohl zu dem Überglauben beigetragen hat, daß schon eine Berührung genüge, um eine Vergiftung auszulösen.

Gerade für Gemüsehausbaukulturen bilden Kröten die Bekämpfungsmaßnahme gegen allerlei Schädlinge. Um so mehr gilt für den Gärtner die Mahnung, schützt die Kröten, denn sie sind eure Freunde und Wohlwäter!

Das Sauerkraut in alter und neuer Zeit

Das Sauerkraut ist, so weit unsere Kenntnisse reichen, eine der ältesten und gesundesten Gemüsekonzerwen, das besonders in Deutschland, man kann sagen als ein deutsches Nationalgericht, bekannt ist. Schon im 1. Jahrhundert empfahl ein griechischer Arzt das Sauerkraut wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Die englische Kolonie erkannte die Bedeutung dieses Nahrungsmittels besonders bei dem Auftreten der Storchpest (Vasco da Gama).

Zur Winterzeit erfüllt das Sauerkraut mit seinem Gehalt an Milchsäure und Vitaminen eine große Mission; denn zu dieser Zeit, in der fast alle anderen Nahrungsmittel durch Austrocknen und lange Lagerung ihre Kraftstoffe einbüßen, verlangt der Körper diese beiden wichtigen Bestandteile, die den Körperhaushalt in nützlicher Weise regulieren und ihn freihalten von Verdauungsstörungen und Darmkrankheiten. Der angenehme säuerliche Geschmack und der Gehalt an Vitamin C wirkt auf den menschlichen Organismus belebend. Die Billigkeit dieses Nahrungsmittels gestattet jedem Volksgenossen die Beschaffung desselben, sei es entweder durch Einmachen in Tennen für den Winter und das Fröhjahr oder auch durch Kauf im Handel.

Die Sauerkraut-Industrie ist nicht nur in bezug auf die Ernährung, sondern auch in bezug auf arbeitswirtschaftliche Fragen von Bedeutung. Wenn auch keine rauchenden Schloten und heftiges Röhngeräusch auf eine Großindustrie hinweisen, so ist doch immerhin in Tennen für den Winter und das Fröhjahr oder auch durch Kauf im Handel.

Bei der ganzen Betrachtung darf nicht übersehen werden, daß das Rohprodukt wie auch das Fertigprodukt rein vegetarische Nahrungsmittel sind. Alle im Kreislauf der Erzeugung des Rohproduktes und der Herstellung des Fertigproduktes fließenden Gelder kommen nur unserer Volkswirtschaft zugute. Heinr. Goebels.