

Für den Gemüseanbauer

Mitteilungen für die Fachgruppe Gemüsebau in der Unterabteilung Garten des Reichsnährstands - Reichsachbearbeiter Dr. Konrad Kampe

Nummer 11

Beilage zu „Die Gartenbauwirtschaft“

13. August 1936

Marktordnung fordert sorgfältige Behandlung

Vorbereitungen zur Zwiebelernte

Die Zwiebelernte steht vor der Tür. Der Stand der Felder ist im großen und ganzen als gut zu bezeichnen. Im Zuge der Marktregelung mit Zwiebeln ist es erforderlich, daß die anfallende Ernte nach jeder Richtung hin sorgfältig behandelt wird, damit nichts ungenutzt, sondern daß die Gesamternte der Verbraucherschaft reiflos zugeführt wird.

Die Zwiebelpflanzen sind augenblicklich im Begriff, die Zwiebeln zu bilden, und es kann gerade in dieser Zeit der Zwiebelbildung festgestellt werden, ob letztere gut vor sich geht oder nicht und ob der Feldbestand gesundheitslich einwandfrei ist.

Wenn die Zwiebelbildung dem Abschluß entgegengeht, d. h., wenn die Zwiebeln ausgewachsen sind, fangen die Schloten an abzusinken, was daran zu erkennen ist, daß am Zwiebelhals die Schloten sich umlegen. Das ganze Feld sieht in diesem Zustand aus, als wenn es gewalzt wäre. Diese Tatsache hat bei einigen Zwiebelanbauern zu der Ansicht geführt, daß Zwiebelfelder gewalzt oder niedergedrückt werden müßten. Daher stammt auch der Ausdruck „Zwiebeltreter“. Es sei an dieser Stelle darauf hingewiesen, daß Zwiebelbestände, die nicht natürlich abreifen, auch durch ein Niederdrücken oder Niedervolgen nicht zum Abreifen gelangen. Das Nichtabreifen der Pflanze ist meist auf einen zu dünnen Pflanzenbestand oder auf eine zu starke und einseitige Stickstoffdüngung zurückzuführen. Die Ernten solcher Bestände müssen möglichst früh im Herbst verkauft werden, da aus solchen Beständen hervorgegangene Zwiebeln keine ausreichende Haltbarkeit, um gelagert zu werden, haben.

Die Erntezeit ist, wie bereits erwähnt, dann herangekommen, wenn die umgelegten Zwiebelhals die grüne Farbe verlieren. Das Ernten selbst wird in der Weise vorgenommen, daß je nach Reihenentfernung, die Zwiebeln von 1-5 Reihen bei dem Herausziehen auf einen Schwad gelegt werden und, je nach Witterung, etwa 14 Tage liegen bleiben. In dieser Zeit müssen die Zwiebeln wiederholt mit einer Holzharke vorsichtig bewegt werden, damit die unten liegenden Zwiebeln bei nasser Witterung nicht Wurzeln schlagen und wieder austreiben. Bei dem Ernten dürfen harte Gegenstände, wie Unkrauthacken usw., nicht verwendet werden, da damit zu leicht eine für die Haltbarkeit der Zwiebeln sehr nachteilige Beschädigung derselben eintritt. Schon bei dem Herausziehen der

Zwiebeln ist darauf zu achten, daß beschädigte und kranke Zwiebeln und sogen. „Dichhälle“ (das sind Zwiebeln, die infolge einseitiger Stickstoffdüngung oder zu dünnen Bestandes nicht ausgereift sind) beiseite gelegt werden und nicht mit auf den Schwad kommen. Es empfiehlt sich, auch diejenigen Zwiebeln, die für die vorgeschriebene Sortierung zu klein sind, ebenfalls gleich bei der Ernte besonders hinzulegen.

Sind die Zwiebeln gut trocken, so kann mit dem Pugen angefangen werden. Mit scharfen Messern müssen die abgewelkten Schloten etwa zwei Finger breit über der Zwiebel sauber abgetrennt werden. Etwas Wurzelansätze sind ebenfalls zu entfernen. Die gepugneten Zwiebeln müssen sofort in Säcke gebracht werden, die entweder unmittelbar in die Lager gefahren werden oder auf dem Felde in schmalen Reihen stehen bleiben. Im letzteren Falle empfiehlt es sich, Balken (soweit vorhanden, Hölzer der Heurichter) unter die Säcke zu legen, damit letztere nicht auf die Erde zu stehen kommen. Auf alle Fälle ist zu vermeiden, daß die gepugneten Zwiebeln auf sogenannte Bänke, d. h. mietenartige Haufen, geschüttet werden und dort mehrere Tage liegen bleiben. Während die in den Säcken stehenden Zwiebeln nach einem Regen sehr schnell wieder abtrocknen, bleiben die auf Bänken liegenden sehr lange naß, fangen an auszuwachsen und werden für die Lagerung ungenügend.

Es muß vermieden werden, daß die Zwiebeln in feuchtem oder nassem Zustande gepugt werden, weil sie dadurch ein unansehnliches Aussehen bekommen. Um aber in den frühen Morgenstunden pugen zu können, werden am Abend vorher bei trockenem Wetter die Schwaden zu Haufen zusammengehackt und die Haufen mit Matten oder Zwiebelkraut zugedeckt.

In einigen Betrieben ist es üblich, die Zwiebeln nicht gleich im Herbst auf dem Felde zu pugen, sondern die Zwiebeln ungepugt ins Lager zu nehmen und erst im Laufe des Winters nach und nach, je nachdem wie der Verkauf vor sich geht, zu pugen. Auch in diesem Falle ist es erforderlich, daß die einzulagernden Zwiebeln sehr trocken sind und nur mäßig hoch, am besten mit Strohzwischenschichtungen, in einem trockenen Raum gelagert werden. Besonders geeignet für die Lagerung sind auch Kisten, die übereinander gestellt werden können (Kartoffelkisten oder ähnliche).

Nicolai Nicolaisen.

Liegnitzer Gurken

Wissenswertes über Anbau, Ernte und Sortierung

Der Liegnitzer Gurkenanbauer hat seit einigen Jahren klar erkannt, daß nur durch bestes Saatgut ein auf allen Märkten konkurrenzfähiges Fertigprodukt hervorgebracht werden kann. In dem großen Liegnitzer Anbaubereich, in dem ca. 5000 Morgen bebaut werden, wird der Anbau in ca. 3000-4000 Kleinbäuerlichen Betrieben durchgeführt. Bedingt durch Erfahrungen, die sich von Generation zu Generation vererbt haben, gelangen im Liegnitzer Anbaubereich zwei Gurkenarten zum Anbau. Liegnitzer Einleger (Mittellange, grüne, volltragende) und Arensdorfer Schäler (Haynauer Schäler).

Der größere Teil der Anbauer befaßt sich mit dem Anbau von Einlegergurken. Nachdem auch die Obstindustrie in starkem Maße dazu

übergegangen ist, Dosengurken (sterilisierte Gurke) herzustellen, haben zum Teil Gurkenarten Eingang gefunden, deren Früchte sich speziell für die Herstellung dieser Gurkenarten eignen, obwohl auch die „Liegnitzer“, sobald die Ernte richtig erfolgt, eine vorzügliche Rohware für die spezielle Verwertung hervorbringt.

Die Ernte muß bei Einlegergurken jeden zweiten Tag vorgenommen werden, da nur eine schlaffe, dünne Ware als hochwertiges Produkt bevorzugt wird. Die gesamte Bewertung der Güteklasse erfolgt im Liegnitzer Anbaubereich vollkommen unter dem Gesichtspunkt der industriellen Verwertung der Gurke.

Schälgurken der Sorte „Arensdorfer Schäler“ werden in einem bestimmten Teil des Anbaubereiches erzeugt. Da die Erntearbeiten bei dieser Sorte einfacher sind, läßt sich ihr Anbau leichter in die landwirtschaftlichen Betriebe einschalten.

Schälgurken werden nur wöchentlich einmal oder in noch längeren Abständen geerntet; sie machen nicht viel Arbeit, bringen wohl hohe Zentnererträge, aber ihr Konsum ist in erheblichem Maße von der Aufnahmefähigkeit der Frischmärkte abhängig und in den letzten Jahren dauernd zurückgegangen, da sich auch andere deutsche Anbaubereiche erfolgreich mit dieser Produktion befaßt haben und oft fruchtigünstiger zu den Hauptverbrauchsgebieten liegen.

Die Verwertungsindustrie nimmt nur in geringem Umfang diese Ware zur Senfgurkenherstellung auf, da der Senfgurkenkonsum in den letzten Jahren bedeutend zurückgegangen ist. Der Erzeuger hat seine gesamte Ernte nach den von der Gemüseerzeugung Liegnitz herausgegebenen Sortierungsvorschriften sortiert an die betreffenden Ortsammelstellen zu liefern.

Wenn der Erzeuger seine, nach den Vorschriften sortierte Ware an der Sammelstelle anliefern, erfolgt bereits an dieser Ortsammelstelle die erste Qualitätskontrolle. Ware, die diesen Vorschriften nicht entspricht, wird auf Kosten des Erzeugers nachsortiert, so daß an der Hauptammelstelle eine den Sortierungsvorschriften entsprechende einwandfreie Ware zum Versand gelangt.

Da die Gesamtproduktion des Liegnitzer Gebiets durch die Gemüseerzeugung Liegnitz erfasst wird und in der oben geschilderten Weise von dieser in erhöhtem Maße auf Gleichmäßigkeit der Qualität geachtet wird, gelangt

aus diesem deutschen Anbaubereich eine vollkommen gleichmäßig sortierte Ware zum Versand, die infolge ihrer ausgeglichenen Qualität in allen ost- und mitteldeutschen Verwertungsbetrieben und auf allen ost- und mitteldeutschen Frischmärkten ihren marktbestimmenden Einfluß zur Geltung bringt.

In diesem Jahre wurde das Wachstum der Gurke bis auf geringe Unterbrechung vom Wetter günstig beeinflusst, so daß eine Ernte in Menge und Qualität zu erwarten ist, wie sie im Liegnitzer Anbaubereich schon seit vielen Jahren nicht mehr erreicht worden ist.

Schaller,

Ratschläge zum Kummel-Anbau

Von 1923-1934 habe ich, als erster und allein, in Ober-Ungarn am Bodnatale (etwa 50 km nördlich Tolay) alljährlich 3-4 ha Kummel erfolgreich angebaut.

Auf den kalkreichen Böden war der Kummel sehr bald an den Straßenrändern, Wiesen und Weiden zu finden, allein eine Ueberwucherung fand nicht statt.

Der Kummel wächst in jedem guten Kulturboden ausgezeichnet, jedoch Qualität und Quantität hängen von der Luftfeuchtigkeit, etwa einen Monat vor der Ernte, ab. Sept 1 bis 2 Wochen vor der Ernte eine trockene Hitze ein, dann verringert sich der Ertrag sehr leicht um 15-25 % und demnach auch die Qualität.

Im Bodnatale (Ungarn) reifte der Kummel vom 24.-29. Juni; durch trockene Hitze konnte der Ertrag in 5 Tagen um 20 % vermindert werden, während bei schwüler Hitze die Ernte sehr hochwertig war, unbedünnter der Bodenfeuchtigkeit, denn mit dem Reifen der Samenfrüchte tritt auch das Absterben der Stängel durch Gelbwerden hervor; in diesem Stadium ist die entsprechende Luftfeuchtigkeit von größter Wichtigkeit.

Da die Sohle des Bodnatales sehr taureich war, hatte ich die Kummelkulturen in die Wiesenniederungen verlegt, denn schon in den 2 m höheren Ackerkulturlagen versagte der Kummel bei jeder Hitze.

Da nun die Wiesenniederungen im Ueberflutungsgebiet lagen, mußte die Kummelanbaufläche, die im Wirtschaftsrahmen auf 20 ha ausgedehnt werden konnte, nur auf 3-4 ha begrenzt bleiben.

Bei undurchlässigem Boden mit 35-50 cm guter Bodenschicht wächst der Kummel noch sehr gut, sobald aber der Boden trocken geriebt und sich im Frühjahr wieder fest, bleiben die Kummelwurzeln in der Luft stehen und vertrocknen.

Im mitteldeutschen Trockengebiet würde man sehr leicht mit Komplikationen durch Hitze mit trockener Luft, bei bzw. vor der Ernte, zu leiden haben, aber durch Furchung usw. müßte man die deutschen Gebiete ermitteln, die mit dem holländischen Luftfeuchtigkeitsverhältnis gleichwertig sind, wenigstens einen Monat vor der Reife des Samens.

Um aber schneller zu einem bestimmten Ziel zu gelangen, sollten für den eigenen Gebrauch wenigstens geeignete Kleingärtner oder an Bächen gelegene Ortsschaften in den Gärten sich mit dem Kummelbau befassen, im ersten Jahr mit Mohu als Ueberfrucht.

Kummelbau bedeutet intensive Bodenbearbeitung, es steht schon dafür, sich auch im Kleinen damit zu befassen. Lücke.

Typische Dresdener Fruchtsolgen

Die Dresdener Gemüsebaubetriebe zeichnen sich durch besondere Intensität aus. Es wird deshalb interessieren, etwas über typische Dresdener Fruchtsolgen für Frühbeetflächen zu erfahren.

1. Radies, einzeln gelegt (Säebrett mit 1 1/2 cm langen Japsen) 5x5 cm oder mit einer kleinen Handhämaschine gefät. Nach Räumung Ende März „warme“ Seite noch einmal pöden, „kalte“ Seite einen Graben ausheben und pöden. Dann „warme“ Gurken, Sorte Dresdener Kastengurke oder die sogenannte Pfundgurke. Nachkultur: Salat, Radies, Endivien, Feldsalat, auch Spinat. Mitunter werden in die Radies auch Karotten eingesät. Nachkultur dann „kalte“ Gurken.

2. Bündelrettiche (weiß und gelb), mit Säebrett 7x7 cm gelegt. Folgekultur in der Regel „kalte“ Gurken.

3. Kopfsalat („warme“ Seite Boettner's Treib, „kalte“ Seite Raitöng). Vielfach werden etwa Anfang April *Bushboner* dazwischen gepflanzt (Kaiser Wilhelm, Korbfleier, St. Andreas). Auf die Bohnen folgen Karotten für den Winter (Bellot, Pariser).

4. Statt Gurken düngert sich die *Melone* -kultur immer mehr ein, vielfach werden auch Eierfrüchte (*Solanum Melongena*) und früher Paprika eingeschaltet.

Als Nachkultur wird auch *Peterjilie* zum Grünschnitt angebaut, vor allem gekaufte Sorten. Ausfaat im Juni ins Freie oder in einen kalten Kasten. Anpflanzung im September in einen abgeräumten Gurkenkasten (etwa 4 mal 4 cm).

Der Obst- und Gemüsemarkt

(Bearbeitet von der Marktberichtsstelle beim Reichsnährstand. Stand vom 6. 8. 1936.)

Lebhafte Umsätze auf den Obstmärkten

Der Absatz von nachfolgenden Früchtenanlieferungen verlief zu Durchschnittspreisen von 20-35 \mathcal{M} je kg im Kleinhandel im allgemeinen glatt. Blaubeeren waren genügend zu erhalten und hielten sich im Preise annähernd auf dem Stand der Vorwoche. Die Zufuhren von Stachelbeeren gingen bei lebhaftem Bedarf zurück. Johannisbeeren waren noch reichlicher vertreten, ohne besondere Beachtung zu finden. Himbeeren, in größerem Umfang auch Waldbeeren, wurden vor allem von der Verwertungsindustrie strotz aufgenommen. Die Abgabemöglichkeiten für die teilweise härter vertretenen Preisfelder waren uneinheitlich. Aprikosen deutscher und ungarischer Herkunft waren nur in kleinen Mengen am Markt und befristeten sich auf 35 bis 60 \mathcal{M} je 1/2 kg im Kleinhandel. Italienische Pfirsiche, in einigen Gebieten auch steigende Mengen von deutscher Ware, fanden zu ähnlichen Preisen wie Aprikosen reges Interesse. Die Pfannensüßwaren verkäufte sich bei Verbraucherpreisen von 35-60 \mathcal{M} je 1/2 kg verlief der Absatz im allgemeinen glatt. Deutsche Frühäpfel wurden geru gekauft, die Preise lauteten entsprechend der unterschiedlichen Beschaffenheit ziemlich uneinheitlich auf 20-60 \mathcal{M} je 1/2 kg. Für Birnen bestand ebenfalls guter Bedarf. Anlieferungen erfolgten aus Italien, daneben waren auch deutsche August-Birnen reichlicher vertreten. Die Abgabemöglichkeiten

für Bonanen und dementsprechend auch die Preise waren örtlich recht verschieden. Zitronen wurden bei dem derzeitigen kühleren Wetter im allgemeinen nur bei guter Beschaffenheit ohne Schwierigkeiten untergebracht.

Vielfach rückläufige Gemüsepreise

Kopfsalat war der Jahreszeit entsprechend nur noch in kleinen Mengen am Markt und wurde zu 7-12 \mathcal{M} je Stück im Kleinhandel gut aufgenommen. Indivienmarkt fand zuletzt etwas härtere Beachtung. Deutsche Salatgurken waren reichlich vertreten, doch ergaben sich in der Regel keine nennenswerten Ueberflüsse. Für Tomaten zeigte sich veränderter Bedarf. Der Kohlsalatverbrauch erhielt durch die derzeitigen Witterungsverhältnisse eine gewisse Anregung, doch überstiegen die Zufuhren noch immer verschiedentlich die Aufnahmefähigkeit des Marktes. Blumenkohl, der aus den deutschen Anbaubereichen sowie aus Holland in kleineren Mengen an den Markt kam, wurde zu anziehenden Preisen - durchschnittlich 35-60 \mathcal{M} je Stück im Kleinhandel, gut gefasst. Mören und Karotten überstiegen in der Anlieferung teilweise den vorliegenden Bedarf. Die nachfolgenden Zufuhren von grünen Erbsen wurden zu Preisen von 15-35 \mathcal{M} je 1/2 kg vom Verbrauch gut aufgenommen. Dagegen wurden grüne Bohnen entsprechend den steigenden Zufuhren im allgemeinen billiger abgegeben. Für Kopfsalat ergab sich mit dem kühleren Wetter stellenweise eine Absatzbedingung.

Jetzt brauchen Sie Topfpflanzenanhänger

Deutsches Erzeugnis

Sie erhalten diese zum Preise von \mathcal{M} 2.50 für 1000 Stück zuzügl. \mathcal{M} 0.40 Porto (Portofree recht auch für Zulassung von 2000 Stück). Die Bestellung kann auf dem Zahlartikelschein niedergeschrieben werden. - Sie erhalten auch alle anderen Nützlichen Kennzeichnungs-mittel, wie Sack- und Spantforhanhänger, Preisblätter, Markenblätter usw. von der

Gärtnerische Verlagsgesellschaft
m. b. H. Berlin SW 61, Bodstr. 71
Postfachkonto Berlin 6703.