Zur Einfuhr von indischen Azaleen aus Belgien nach Deutschland

Neue handelsvertragliche Grundlagen

Durch die jetzt im Reichsgesetzblatt 1939 Teil II S. 956 veröffentlichte Dreizehnte Zusatzvereinbarung zu dem vorläufigen Handelsabkommen zwischen Deutschland und der Belgisch-Luxemburgischen Wirtschaftsunion sind mit Wirkung vom 1. September 1939 ab die neuen deutsch-belgischen Vertragsvereinbarungen über die Azaleeneinfuhren nach Deutschland in Kraft getreten. Bei diesen neuen Vereinbarungen sind ein Teil der alten Vertragsbestimmungen übernommen worden, darüber hinaus aber auch einige wichtige Aenderungen eingetreten, wovon das wichtigste in den nachstehenden Ausführungen aufgezeichnet werden soll.

Der bisherige Vertrags-Einfuhrzoll von 25.— RM. je dz ist unverändert geblieben. Dieser Vertragszoll gilt für indische Azaleen, an deren Knospen noch nicht die Farbe der Blüten zu erkennen ist, in der Zeit vom 1. Mai jeden Jahres bis zum letzten Februar des folgenden Jahres und für zurückgeschnittene indische Azaleen ohne Knospen mit eingestutztem Blattwerk in der Zeit vom 1. Mai jeden Jahres bis 30. April des folgenden Jahres. In den früheren Vereinbarungen war der Vertragszoll für zurückgeschnittene Azaleen ebenfalls nur bis zum letzten Februar jeden Jahres befristet.

Die alten Vertragsbestimmungen über die Einhaltung von Mindestgrößen bleiben unverändert weiter bestehen und betragen:

bei veredelten indischen Azaleen im Durchmesser von Knospe zu Knospe mindestens 20 cm und bei wurzelechten indischen Azaleen im Durchmesser von Knospe zu Knospe mindestens 12 cm.

Bei zurückgeschnittenen veredelten indischen Azaleen im Durchmesser von Zweigspitze zu Zweigspitze mindestns 20 cm und bei wurzelechten zurückgeschnittenen indischen Azaleen im Durchmesser von Zweigspitze zu Zweigspitze mindestens 12 cm.

Für die deutschen Einführer ist von besonderer Wichtigkeit, zu erfahren, daß die früheren Vereinbarungen, wonach die indischen Azaleen von Belgien an die Abnehmer in Deutschland nur zu Preisen verkauft werden durften, welche frei Grenze einschließlich Zoll nicht unter den in Deutschland festgesetzten Mindestpreisen für Azaleen gleicher Güte lagen, jetzt in Fortfall kommen.

Das Zollkontingent, das im Laufe eines Kontingentsjahres zum Vertragszollsatz von 25.— RM. je dz zur Einfuhr gelangen kann, hat eine Erhöhung erfahren. Es betrug nach den alten Vereinbarungen 70,6 v. H. und beträgt nach den neuen Vereinbarungen jetzt 100 v. H. derjenigen Menge an Azaleen, die im Kalenderjahr 1932 nach der amtlichen deutschen Einfuhrstatistik aus Belgien in das deutsche Zollgebiet eingeführt worden ist. Innerhalb des Zollkontingents dürfen zurückgeschnittene Azaleen bis zu höchstens 15 v. H. (früher nur bis zu höchstens 10 v. H.) der Kontingentsmenge eingeführt werden. Praktisch muß sich jedoch die Höhe der Einfuhr auch nach den jeweils zur Verfügung stehenden Zahlungsswertgrenzen richten.

Die vertragschließenden Teile werden wie bisher einen gemischten Ausschuß einsetzen, der die Aufgabe hat, die Einhaltung aller Einfuhrbedingungen zu überwachen und alle bei der Einfuhr indischer Azaleen aus Belgien auftretenden Schwierigkeiten in unmittelbarer Fühlungnahme zu erörtern und gegebenenfalls den beiderseitigen Regierungen Vorschläge zur Abhilfe zu machen. Diesem gemischten Ausschuß ist ferner die Aufgabe übertragen worden, auch über Fragen, die die Einfuhr anderer Pflanzen der Nr. 38 und von Waren der Nrn. 39, 40 und 41 des deutschen Zolltarifs betreffen, zu beraten.

Die belgische Regierung hat dafür Sorge zu tragen, daß die mit der Azaleeneinfuhr nach Deutschland vereinbarten Bedingungen eingehalten werden. Zur Ueberwachung der Einhaltung dieser Bedingungen müssen daher gemäß einer Verfügung vom 4. 4. 1939 (Reichszollblatt S. 771) den deutschen Zollstellen bei der Abfertigung jeder Sendung zum Vertragszollsatz folgende Dokumente vorgelegt werden:

1. ein Zeugnis des Office national pour le Développement des Débouchés agricoles et horticoles (Nationale Dienst voor den afzet van land- en tuin bouwprodukten) in Brüssel,
2. ein Einfuhrberechtigungsschein (nur für zurückgeschnittene indische Azaleen) der Hauptvereinigung der deutschen Gartenbauwirtschaft in Berlin,
3. eine bestätigte Kontingentsbescheinigung der zu 1 bezeichneten belgischen Stelle.

Die vorgeschriebenen Kontingentsbescheinigungen müssen wie bisher vom Zollamt Bahnhof West in Aachen bestätigt werden. Bei der Vorlage von bestätigten Kontingentsbescheinigungen kann die Einfuhr ohne Beschränkung auf bestimmte Zollstellen vorgenommen werden. Schi.

Der Obstanbauer kämpft in vorderster Front für die Ernährungssicherung

Sicherung des Vorrats an Aepfeln

Die Lagerung der für die Ernährung wichtigen Gartenbauerzeugnisse ist für eine weitgehende Versorgung von besonderer Wichtigkeit. Sie hat einmal die Aufgabe der Vorratshaltung, zum anderen die der Aufnahme umfangreich anfallender und vorübergehend nicht unterzubringender Erntespitzen. Die Erntezeiten drängen sich auf einen verhältnismäßig kurzen Zeitraum zusammen, während für einen weit größeren Zeitraum Bedarf vorhanden ist. Im Kriegsfall wird die Bedeutung der Vorratshaltung noch erheblich vergrößert. Es gilt daher, durch geeignete Maßnahmen u. a. auch Aepfel auf längere Zeit in frischem Zustand vorrätig zu halten. Dieses wird durch die Einschaltung der Lagerhaltung bewirkt. Für die Lagerung bestehen drei Möglichkeiten:

1. Die einfache Lagerung in Scheunen, Kellern, Zillen und dgl.
2. Die Kühllagerung in isolierten Räumen ohne Verwendung von kälteerzeugenden Maschinen. Für die Kühllagerung kommen also nur Kühlhäuser mit besonders hergerichteten Räumen und entsprechenden Isolierschichten in Frage.
3. Die Kaltlagerung, bei der durch besondere maschinelle Vorrichtung Kälte erzeugt wird, die dem Lagerraum zugeführt wird. Die Temperaturen bewegen sich in diesen Räumen um 0° C. bis minus 2° C.

Die einfache und die Kühllagerung erfolgt somit ohne Anwendung künstlich erzeugter Kälte; die Erzeugnisse sind daher — je nach Witterung — nur für einen kürzeren Zeitraum haltbar. Die Kaltlagerung dagegen ermöglicht es, Aepfel bis weit in das darauffolgende Jahr zu lagern und so die Versorgung bis zum Einsetzen des Frühobstes sicherzustellen.

Gleichzeitig ist die Lagerung ein wichtiges Mittel, um Absatzschwierigkeiten zu überbrücken. Durch Einschaltung der Vorratshaltung, also der Konservierung und Lagerung, werden diese Mengen vor dem Verderb geschützt und gleichen später unsere Versorgungslücken aus.

Die Vorratshaltung von Aepfeln durch die Lagerung gestaltet sich wegen der leichten Verderblichkeit bedeutend schwieriger als die Lagerung vieler landwirtschaftlicher Erzeugnisse, wie Getreide, Fleisch, Fette usw. Die Lagerkosten stehen zum Wert des Lagergutes in einem recht ungünstigen Verhältnis. Außerdem muß bei diesem Erzeugnis mit weit größerem Verderb gerechnet werden, da Aepfel Tiefkühlung nicht vertragen.

Sorgfältig ernten und lagern

Die Lagerung muß daher mit aller Sorgfalt und Sachkenntnis durchgeführt werden. Bei planmäßigen Lagerungsvorhaben ist vieles zu beachten; denn nicht alle Sorten eignen sich zur Einlagerung. Auch die laufenden Kulturmaßnahmen sind auf die beabsichtigte Lagerung abzustellen. Bewässerungen und Stickstoffdüngungen haben nur in einem angemessenen Umfang zu erfolgen; dagegen ist eine stärkere Kalidüngung zur Festigung der Gewebe angebracht. Für die zur Lagerung bestimmten Sorten hat das Abernten besonders sorgfältig und sachgemäß zu erfolgen, um unnötige Beschädigungen der einzulagernden Erzeugnisse zu vermeiden. Die Auslagerung des Lagergutes muß mit großer Sorgfalt geschehen, da die Haltbarkeit nach der Lagerung nur noch gering ist.

Aepfel, die zur Lagerung vorgesehen sind, müssen baumreif gepflückt werden. Das ist der Zeitpunkt, zu dem sich die Früchte durch Drehen oder Aufbiegen leicht abnehmen lassen. Sie müssen mit der Hand gepflückt und dürfen nicht geschüttelt oder abgestoßen werden. Jede Verletzung der Schale ist zu vermeiden. Für die einfache und Kühllagerung ist es von Wichtigkeit, daß die Aepfel vorher „abschwitzen". Die plötzliche Störung des normalen Wachstums ruft eine vorübergehend stärkere Atmungstätigkeit hervor, die vor der Einlagerung unbedingt zurückgegangen sein muß. Das „Abschwitzen" erfolgt in der Art, daß man die Aepfel in etwa bis zu ¾ Meter hohen Haufen im Freien einige Zeit lagert. Das Obst ist dadurch später haltbarer, z. a. werden die für die Lagerung nicht geeigneten Früchte dadurch besonders kenntlich, daß durch die sich bildende Warmluft die Druckstellen, Schlagstellen und sonstige Beschädigungen der Schale schnell in Fäulnis übergehen. Ungeeignet sind mit Schorf befallene Früchte, die später leicht schrumpfen. Auf den Schorfstellen bilden sich zudem bald Schimmelpilze.

Am günstigsten ist es, wenn nach dem „Abschwitzen" die Aepfel sofort in das Lager kommen. Lassen sich Transporte von mehr oder weniger großem Umfang nicht vermeiden, so haben diese mit aller Sorgfalt vor sich zu gehen. Die Aepfel müssen dann in Kisten — und nicht lose — verladen werden, und die Transportmittel müssen gut federn. Vorteilhaft ist es, die Kisten mit Wellpappe oder sonstigem Material auszulegen.

In den Lagerräumen ist auf genügende Luftfeuchtigkeit zu achten, damit die Aepfel bei geringer Luftfeuchtigkeit nicht zu stark schrumpfen und bei zu hoher Luftfeuchtigkeit nicht faulen. Am günstigsten ist eine relative Luftfeuchtigkeit von etwa 90 %. Zu beachten sind auch hier die jeweiligen Sorteneigenschaften, wobei zu bemerken ist, daß in der Regel Aepfel mit rauher Schale stärkerer Verdunstung ausgesetzt sind als Aepfel mit glatter Schale. Die für die Lagerung vorgesehenen Räume müssen in jedem Jahr desinfiziert werden. Hier kommt das Kalken sowie Spritzungen und Vergasungen von Desinfektionsmitteln in Frage. Für ausreichende Luftzirkulation (Ableitung der Warmluft und Zufuhr von Frischluft) muß gesorgt werden.

Während die einfachen Lagermethoden hauptsächlich den Bedarf für das Weihnachtsfest und für die Zeit kurz danach sicherstellen, erfolgt durch die Kühl- und vor allem durch die Kaltlagerung eine Lagerhaltung bis in die Frühsommermonate. Sind Aepfel für die Kaltlagerung vorgesehen, so dürfen sie nicht erst „abschwitzen", sondern müssen sofort in das Kühlhaus gebracht werden. Jede Verzögerung beeinträchtigt die spätere Haltbarkeit in sehr hohem Maß. Bei der Stapelung der Kisten ist auf genügende Durchlüftung zu achten, d. h., daß man die Kisten nicht über- und aneinander stellt, sondern Zwischenräume schafft. Es empfiehlt sich, bei wertvollen Sorten die Früchte einzeln in Seidenpapier zu wickeln. Das macht mehr Arbeit und verursacht Unkosten, die aber durch geringere Verluste während der Lagerung mehr als ausgeglichen werden.

Die Wahl der Sorten ist das Ausschlaggebendste. Von ihr hängt zum größten Teil der Erfolg der Lagerung ab. Frühäpfel sind zur längeren Lagerung nicht geeignet, können aber durch Kaltlagerung für kurze Zeit haltbar sein. Die Sorteneigenschaften sind auch bei den verschiedenartigen Lagermethoden zu beachten. Für die Kühllagerung gut geeignete Sorten können z. B. für die Kaltlagerung vollkommen ungeeignet sein.

Sorten, die nicht unter + 2° zu lagern sind:

Cox' Orangen-Rtte., Danziger Kantapfel, Champagner-Rtte., Gelber Bellefleur, Goldrenette von Blenheim, Gravensteiner, Großer Rheinischer Bohnapfel, Kanada-Rtte., Ontario, Osnabrücker Rtte., Rheinischer Winter-Rambur, Roter Bellefleur, Roter Eiserapfel, Schöner aus Boskoop.

Tiefere Temperaturen, also etwa bis — ½° C., vertragen folgende Sorten:

Altländer Glockenapfel, Adersleber Kalvill, Altländer Pfannkuchenapfel, Baumanns Rtte., Berner Rosenapfel, Geflammter Kardinal, Goldrenette Frh. von Berlepsch, Große Kasseler Rtte., Grüner Stettiner, Horneburger Pfannkuchenapfel, Jakob Lebel, Landsberger Rtte., Minister von Hammerstein, Pommerscher Krummstiel, Prinzenapfel, Roter Stettiner (Großer Welschisner), Zuccalmaglios Rtte.

In den nachfolgenden Aufstellungen werden die Lagereigenschaften einer Reihe von Sorten für die Kühl- und Kaltlagerung herausgestellt. Es handelt sich um Ergebnisse, die sich auf die Lagerungssaison 1937/38 und 1938/39 beziehen. In beiden Jahren zeigten die Lagerbestände ein anderes Bild. Während 1937 durch die gute eigene Ernte hauptsächlich einheimische Sorten gelagert und durch die gedrückte Marktlage verhältnismäßig lange Zeit gehalten wurden, waren im Vorjahr hauptsächlich ausländische Aepfel anzutreffen, und die Bestände gingen nach dem Weihnachtsfest stark zurück. Die Erhebungen über die Sorteneigenschaften wurden auf Grund der Erfahrungen und Angaben aller Einlagerer angestellt. Zu den einzelnen Sorten — es handelt sich zum Teil um Lokalsorten — werden die jeweiligen Herkunftsgebiete angegeben:

I. Sehr gut lagerfähige Sorten

Adersleber Kalvill — Sachsen-Anhalt; Allington Pepping — Unterelbe; Altländer echter Glockenapfel — Unterelbe; Altländer echter Pfannkuchen — Unterelbe; Apotheker — Unterelbe; Boikenapfel — Unterelbe; Borsdorfer — Unterelbe; Champagner-Renette — Mecklenburg; Freiherr von Berlepsch-Goldrenette — Rheinland; Gewürzluiken (Luikenapfel) — Württemberg; Großer Rheinischer Bohnapfel — Süddeutschland; Granaten — Maingebiet; Jägerapfel — Bodensee; Kasseler Renette — Mecklenburg; London Pepping — Unterelbe; Roter Eiserapfel — Baden, Rheinland.

II. Gut lagerfähige Sorten

Baumanns Renette — Mitteldeutschland; Champagner-Renette — Unterelbe; Cox' Orangen-Renette — Unterelbe, Rheinland; Doppelter Prinz — Unterelbe; Eckhoffs Grüner — Unterelbe; Fettapfel — Unterelbe; Gelber Bellefleur — Mitteldeutschland, Unterelbe; Gelber Münsterländer Borsdorfer — Weser-Ems; Gelber Schöner aus Boskoop — Weser-Ems; Jacobsapfel — Unterelbe; Kaiser Wilhelm — Mitteldeutschland; Ladekoper Glockenapfel — Unterelbe; Minister von Hammerstein — Mitteldeutschland; Oberdiecks Renette — Unterelbe; Rheders Boiken — Unterelbe; Roter Münsterländer Borsdorfer — Weser-Ems; Schmalzprinz — Unterelbe; Schöner aus Boskoop — Ostpreußen; Schurapfel — Unterelbe; Stettiner, Roter und Grüner — Baden; Welschisner — Süddeutschland; Winterrambur — Süddeutschland; Zuccalmaglios Renette — Baden.

III. Bedingt lagerfähige Sorten

Baldwin — Unterelbe; Bismarckapfel — Unterelbe; Danziger Kantapfel — Baden; Englischer Prinz — Unterelbe; Finkenwerder Herbstprinz — Unterelbe; Gravensteiner — Unterelbe; Harberts Renette — Baden, Schweiz; Herbstprinz — Unterelbe; Jakob Lebel — Baden; Kalviner — Unterelbe; Landsberger Renette — Baden, Kurmark; Marienwerder Gulderling — Ostpreußen; Rathusius Taubenapfel — Unterelbe; Rodoys Wilder — Unterelbe; Ottendorfer Prinz — Unterelbe; Pison — Unterelbe; Purpurroter Cousinot — Unterelbe; Reichsapfel — Unterelbe; Rote Stern-Renette — Rheinland; Schöner aus Boskoop — Unterelbe, Süddeutschland; Transparent von Croncels — Unterelbe; Winterprinz — Unterelbe; Winterrambur — Unterelbe.

IV. Schlecht lagerfähige Sorten

Coulons Renette — Unterelbe; Goldrenette von Blenheim — Württemberg; Grahams Jubiläumsapfel — Unterelbe; Graue Herbst-Renette — Unterelbe; Graue französische Renette — Unterelbe; Holländer Prinz — Unterelbe; Horneburger Pfannkuchen — Unterelbe; Jakob Lebel — Unterelbe; Jos. Musch — Süddeutschland; Krautsander Boiken — Unterelbe; Martini — Unterelbe; Olters Grüner — Unterelbe; Ontario — Baden; Prinzenapfel — Unterelbe; Rosenapfel — Unterelbe; Schwaikheimer Rambur — Württemberg; Theuringer Rambur — Baden; Wintergoldparmäne — Rheinland, Unterelbe; Winterzitronenapfel — Württemberg, Unterelbe.

Jesgarz.

Getrocknetes Laub vom Knollensellerie ein wertvolles Gewürz

Sellerieblätter, ein wichtiger Rohstoff

Wir veröffentlichten bereits 1937 in Nr. 42 der „Gartenbauwirtschaft" den nachstehenden Aufsatz, dessen Verfasser, Diplomgärtner Dr. Werner Schuphan, Berlin-Dahlem, am Institut für Pflanzenernährungslehre und Bodenbiologie der Universität Berlin eingehende Untersuchungen über den Nährwert des Selleries durchführte. Die Ausführungen fassen kurz die hauptsächlichsten Versuchsergebnisse zusammen und werden hier auf Grund des Interesses, das heute in besonderem Maße für diese Fragen besteht, nochmals zum Abdruck gebracht. Die Schriftleitung.

Noch um die Mitte des vorigen Jahrhunderts erfreuten sich die deutschen Gewürze, z. B. Fenchel, Thymian, Majoran, Selleriesalz, Kümmel, Anis usw., großer Beliebtheit. Erst die steigende Entwicklung des Welthandels führte in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts zu einem starken Verbrauch importierter Ueberseegewürze, was zwangsläufig dem Verbrauch und dem Anbau heimischer Gewürzpflanzen sehr abträglich war. Heute, da uns die Schäden einer Ernährungsabhängigkeit vom Ausland durch die Lehre des Weltkrieges 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 Körner-, Hackfrucht- und Gemüsebaus zukommt, so ist der Verbrauch heimischer Gewürze schon aus devisenwirtschaftlichen 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 Knollenselleries einer zweckmäßigen Verwertung zugeführt. Andererseits könnte man ein heimisches Gewürz erhalten, das infolge seines leichten Gewichtes gerade für Massenverpflegungen besondere Eignung besitzt.

Das Trocknen der Sellerieblätter ist eine wichtige Maßnahme, von deren Sorgfalt der Gehalt an geschmackgebenden ätherischen Würzstoffen abhängt. Blätter, Samen und Knollen des Selleries enthalten nämlich u. a. zwei chemisch ziemlich komplizierte Stoffe, das Lacton Sedanolid und das Sedanonsäureanhydrid*), die beide gemeinsam dem Sellerie den charakteristischen Geschmack und den durchdringenden Geruch verleihen. Die vielfach im gärtnerischen Schrifttum zu findende Angabe, der Geschmacksstoff des Selleries sei das Apiol, ist falsch. Apiol wurde bisher nur als Geschmacksstoff der Petersilie ermittelt und dürfte seinen irreführenden Namen von der alten Linnéschen Bezeichnung der Petersilie, Apium Petroselinum, L., herleiten.

Der gesundheitliche Wert der Selleriegeschmacksstoffe, deren Gehalt in Blättern übrigens bedeutend höher ist als in Knollen, liegt in der appetitanregenden und der verdauungfördernden Wirkung.

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

Die gesunden grünen Blätter werden von den bitter schmeckenden Stengeln gelöst und mehrmals gewaschen. Um die Atmungstätigkeit der lebenden Zellen und die fermentative Wirkung in den Blättern zu zerstören, werden die etwas zerschnittenen Blätter in kochendes Wasser geworfen, in dem sie 2 bis 3 Minuten verbleiben. Das hierbei oft in der Konservenindustrie zur Erhaltung der grünen Farbe zugesetzte 1 %ige doppelkohlensaure Natron ist völlig überflüssig. Nach dem kurzen Vorkochprozeß werden die Blätter in Sieben abgeschwenkt und bei einer Temperatur von etwa 50° C in lockerer, dünner Schichtung auf Horden getrocknet. Eine Trocknungstemperatur von 100° C ergibt bereits ein schwaches Röstprodukt mit größeren Substanz- und Gehaltsverlusten, wie eigene Versuche ergeben haben. Das fertige Trocknungsprodukt wird fein zerrieben und in Dosen oder Gläsern aufbewahrt.

*

Die Präserveindustrie benötigt jetzt außerordentlich große Mengen von Sellerielaub. Es ist deshalb notwendig, daß überall dort, wo wesentliche Mengen von Sellerieknollen geerntet und angedient werden, das Sellerielaub erfaßt und der Präserveindustrie zugeleitet wird.

Die Erzeuger, BASten und Schlußscheinbuchinhaber werden aufgefordert, die Erfassung des Laubes zu sichern. Soweit Anbauverträge über Sellerieanbau zur Knollengewinnung abgeschlossen wurden, werden entweder die Verarbeitungsbetriebe das Laub mit übernehmen und verarbeiten oder es den Erzeugern zur anderweitigen Veräußerung zur Verfügung stellen. Im letzten Falle wäre die Andienung des Laubes an die BASten notwendig oder das Laub durch geeignete Aufkäufer der Präserveindustrie zuzuleiten.

Die Andienung von Knollensellerie mit Laub (wie bei stückweisem Verkauf üblich) soll in diesem Jahre nicht vorgenommen werden. Knollen und Laub sind getrennt anzudienen. Auch in Gegenden, wo üblicherweise Knollensellerie ohne Laub nach Gewicht gehandelt wird, ist das Laub zu erfassen und zu verwerten.

Die Erzeuger werden darauf hingewiesen, daß das abzuliefernde Sellerielaub pfleglich zu behandeln ist und möglichst unverschmutzt angedient werden muß.

*) Schuphan, W.: Untersuchungen über wichtige Qualitätsfehler des Knollenselleries bei gleichzeitiger Berücksichtigung der Veränderung wertgebender Stoffgruppen durch die Düngung. Bodenkunde und Pflanzenernährung, 2. (47), 1937, 255—304.

An unsere Leser!

Ab 15. September kommt der Postbote, um das Bezugsgeld für die „Gartenbauwirtschaft" im Betrag von RM 0,75 zzgl. Zustellgeld für das vierte Vierteljahr einzuziehen. Nach dem 24. September werden durch die Post auf diesen Betrag RM 0,20 Verspätungsgebühr aufgeschlagen, die sich jeder Leser bei pünktlicher Bezahlung sparen kann. Legen Sie also das Bezugsgeld für den Postboten bereit, damit keine Lieferungsverzögerung eintritt.

Das sorgfältige Lesen der „Gartenbauwirtschaft" ist heute wichtiger denn je, auch wenn der Betriebsführer selbst zur Zeit nicht im Betrieb sein kann. Sein Stellvertreter, seine Frau und seine verantwortlich arbeitenden Gehilfen, die die Verpflichtung übernommen haben, den Betrieb in seinem Sinne weiterzuführen, müssen die „Gartenbauwirtschaft" nicht nur wegen der darin veröffentlichten amtlichen Bekanntmachungen und Anordnungen regelmäßig lesen, sondern auch wegen der wertvollen Hinweise und Anregungen, die sie in jeder Nummer für die jetzt vielfach notwendig werdende Umstellung des Anbaus, für die Vereinfachung und zweckmäßige Einteilung der laufenden Arbeiten und für den richtigen Einsatz der vorhandenen Arbeitskräfte zur Erzielung größtmöglicher Leistungen bringt.

Sollte es jetzt einmal vorkommen, daß die „Gartenbauwirtschaft" etwas verspätet in die Hände unserer Leser gelangt, so bitten wir Sie, dies zu entschuldigen; denn etwaige derartige Verzögerungen lassen sich unter den gegebenen Zeitverhältnissen augenblicklich nicht immer vermeiden.

SLUB Wir führen Wissen. TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK DEUTSCHE GARTENBAUBIBLIOTHEK E.V.