Die allgemeine Aussprache, die als wesentlicher Bestandteil einer Arbeitsgemeinschaft der gärtnerischen Lehrmeister anzusehen ist, behandelte aus den Reihen der Lehrmeister heraus alle akuten Fragen und hierbei insbesondere die Trennung der Lehrlinge von fremdvölkischen Arbeitskräften, die Lehrzeitunterbrechung oder -verkürzung infolge Einberufung zu RAD. und Wehrmacht u. v. a.

Die ostpreußischen Gärtnerlehrlinge, die im Frühjahr 1944 sich der Gärtnergehilfenprüfung unterziehen, nehmen geschlossen an einem 10tägigen Schulungslehrgang im Rahmen der von der Abteilung II A 1 in diesem Winter durchgeführten Lehrlingslehrgang teil. Die Beteiligung aller ostpreußischen Gärtnerlehrlinge am Kriegsberufswettkampf der deutschen Jugend erfolgt ebenfalls geschlossen. — n.

## Gartenbauvereine im Stadt- und Landkreis Marburg nehmen ihre Arbeit auf

Auf Einladung der Gartenbauberatungsstelle Marburg des Beauftragten für Ernährung und Landwirtschaft beim Chef der Zivilverwaltung fand vor kurzem eine Tagung der Gartenbauvereine der Kreise Marburg-Stadt und -Land statt. Die Vorträge wurden bestritten vom Landwirtschaftsrat Stabsleiter Nitsche vom Ernährungsamt A, Marburg, Inspektor Albrecht und Dr. Creuzburg von der Landesbauernschaft Steiermark sowie vom Gartenbauberatungsstellenleiter Theiner der Untersteiermark.

Die Vorträge befaßten sich mit organisatorischen Fragen der in der Untersteiermark neu aufgebauten Gartenbauvereine. Landwirtschaftsrat Nitsche erwähnte, daß den Vereinen und ihren Mitgliedern auf dem Wege der Beschaffung von Geräten, Spritzmitteln, Dünger, Beihilfen usw. jede Förderung zuteil werden soll. Eine sehr wichtige Rolle fällt den Gemeinde- und Vereinsbaumwarten zu, die nicht nur als die eigentlichen Praktiker eingehend in Kursen ausgebildet werden, sondern auch die gesamte Baumpflege ihres Bereiches zu führen und zu überwachen haben. Die mit einer Fachbücherei ausgestatteten Vereine sollen ihre Tätigkeit auf eigene und Kreisversammlungen, Ausstellungen, Führungen, Begehungen, Lichtbildvorträge usw. ausdehnen und die Verbindung der Mitglieder mit den wirtschaftlichen Organisationen und den Behörden herstellen.

Inspektor Albrecht betonte die Notwendigkeit, vor allem den Zustand der bestehenden Anlagen zu verbessern. Dabei haben die Obstbaumwarte die Hauptarbeit zu übernehmen.

Der Leiter des Pflanzenschutzamtes der Landesbauernschaft Steiermark, Dr. Creuzburg, zeigte an Hand von farbigen Lichtbildern, wie und in welchen Fällen bei der teilweisen oder gänzlichen Entrümpelung von bestehenden verwahrlosten Anlagen vorzugehen ist, auf welchem Weg wenigstens Verbesserungen erzielt werden können, wie sich die richtige Anlage, die Boden- und Baumpflege auf die Entwicklung des Baumes im allgemeinen und auf die Frucht im besonderen auswirken. Grundsatz muß sein, daß kein von einer Baumschule gezogener Baum durch unsachgemäße Pflanzung und spätere Verwahrlosung verlorengehen darf.

Gartenbauberatungsstellenleiter Theiner kündigte den einheitlichen und raschen Beginn der herbstlichen Arbeiten an, die durch Puß- und Spritzkolonnen vorgenommen werden. Geplant ist die Aufstellung von Obstbaumstützpunkten, d. h. es soll in jeder Gemeinde ein Obstmustergarten entstehen, der vom Gemeindebaumwart gepflegt und betreut wird. Die Anlage soll dazu dienen, daß Pflanz-, Spritz- und Sortenversuche durchgeführt werden. Das Reich gewährt für alle Arten von Neuanschaffungen, wie Obstbaumspritzen, Schädlingsbekämpfungsmittel, Obstbaumneupflanzungen und deren Unterhaltsarbeiten großzügige Beihilfen. Theiner.

### Wertvolle Versuchsergebnisse des Instituts für Gemüsebau in Großbeeren

# Treibgemüse biologisch geringwertiger?

Gelegentlich hört man die Ansicht, daß das in den Frühjahrsmonaten gelieferte Treibgemüse, das unter Glas gezogen wird, entweder keine oder nur unbedeutende Mengen Vitamine enthalte. Inwieweit diese Behauptungen zutreffen, wurde im Rahmen der Arbeiten des Forschungsdienstes im Institut für Gemüsebau (Großbeeren) der Versuchs- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Berlin-Dahlem von dessen Leiter Dr. agr. habil. Schuphan geklärt. Bei den Versuchen lieferte ein Quadratmeter mit 6/4-Blankglas gedeckter Treibhausfläche in den Monaten Februar bis Juni 36 Gurken mit insgesamt 18 kg sowie bis Mitte März 8 Kohlrabipflanzen, die 862 g wiegen. Dieser Ertrag übertrifft bei weitem die entsprechenden Erträge je Quadratmeter beim Freilandgemüse. Wenn sich auch ergab, daß der Vitamin-C-Gehalt der Treibgurke mäßig ist (9,7 mg v. H.), so ist doch zu berücksichtigen, daß die Treibgurken fast ausschließlich als Salat roh genossen werden, so daß hier keine Vitaminkochverluste auftreten. Auch der Zuckergehalt ist beachtlich. Durch ihren hohen Wassergehalt schneidet die Treibgurke bezüglich des prozentualen Wertstoffgehaltes im Vergleich zum Freilandgemüse verhältnismäßig schlecht ab. Rechnet man allerdings die Wertstoffe auf die Quadratmetererträge um, so ergibt sich sofort ein recht günstiges Bild, das auch den Vergleichen mit Freilanderträgen standhält. Vor allem liegen dabei die Eiweiß- und Kohlehydrate besonders günstig. Bei der Untersuchung des Treibhauskohlrabis ergab sich, daß hier der biologische Wert schon bei der prozentualen Betrachtung recht bedeutend ist. Vor allem zeigte sich der große Wert der Blätter, die die Mitverwertung in der Küche schon wegen ihres vorteilhaften Geschmacks durchaus rechtfertigen. Außerdem übertreffen die Blätter überraschenderweise die Knollen sowohl im Vitamin-C- als auch im Eiweißgehalt. Das wichtige Karotin ist nur in den Blättern, und zwar in verhältnismäßig großen Mengen, vorhanden. Vergleiche zwischen den im Gurkenhaus bis Mitte März kultivierten Treibkohlrabi und dem zwei Monate später geernteten Kastenkohlrabi, der etwa einen Monat ohne Glasfenster dem vollen Sonnenlicht und den natürlichen Witterungsverhältnissen ausgesetzt war, ergaben zum Teil erhebliche Unterschiede. Die Blätter des Gewächshauskohlrabis zeigten einen um 44 v. H. geringeren Vitamin-C-Wert als die des Kastenkohlrabis. Auch bei den Knollen war ein geringerer Wert festzustellen. Das gleiche trifft für den Karotin- und Zuckergehalt zu. Praktisch ist allerdings der geringere Gehalt des Gewächshauskohlrabis an Vitamin C von untergeordneter Bedeutung. Denn es ist zu berücksichtigen, daß dieser mit 45 mg v. H. (Blätter) die zu dieser Zeit frisch vorhandenen Vitaminträger, z. B. von Kartoffeln (7,4 bis 19,2 mg v. H.) ganz bedeutend übertrifft. Tatsächlich ist also der bei ungünstigen Lichtverhältnissen und im März unter Glas geerntete Treibkohlrabi zu dieser Zeit eine durchaus hochwertige Vitamin-C-Quelle. Zu berücksichtigen ist aber auch der bei der Blattverwertung nicht unbedeutende Karotin- und Eiweißgehalt des Gewächshauskohlrabis. Unter diesem Gesichtspunkt muß also durchaus von einem hohen ernährungsphysiologischen Wert der unter Glas gezogenen Treibgemüse gesprochen werden.

## Fortschritte in der Lebensmittelfrischhaltung

Der Forschungsdienst, Reichsarbeitsgemeinschaften der Landwirtschaftswissenschaft und der Fachausschuß für die Forschung in der Lebensmittelindustrie des Vereins Deutscher Ingenieure führten in Karlsruhe eine gefriertechnische Arbeitstagung durch. Den Vorsitz hatte Professor Dr.-Ing. R. Plank, Leiter der Reichsforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung. Das Gefrieren von Gemüse und Obst ist auch jetzt im Kriege von großer Bedeutung für unsere Lebensmittelvorratshaltung. Wissenschaft und Technik arbeiten darum weiter an der Vervollkommnung der Verfahren. Auf der Tagung wurden daher vor allem die Möglichkeiten der weitgehenden Erhaltung des biologischen Wertes, besonders der wichtigen Vitamine behandelt. Hierzu sprachen u. a. Dr. E. Raujoks, Leiter des Forschungsdienstes der Firma Andersen & Co., und Landwirtschaftsrat Dr. R. Nicolaisen von der Forschungsgemeinschaft für Kühllagerung von Obst und Gemüse, Magdeburg. Von größter Wichtigkeit für die Beurteilung von Obst- und Gemüsekonserven ist auch ihr Geschmack und Geruch, wozu Professor Dr. R. Plank interessante Ausführungen in seinem Vortrag über den „Gegenwärtigen Stand der Klassifikation und objektiven Bewertung von Geschmacks- und Geruchsempfindungen" machte.

## Gemüseaussaaten von Sellerie und Porree im Dezember

Für manche Betriebe wird es zweckmäßig sein, nicht nur bei der alten Methode der Jungpflanzenanzucht durch Frühjahrsaussaaten auf warme Kästen zu bleiben, sondern auch einmal Dezemberaussaaten zu machen.

Das Frühjahr 1942 konnte uns in dieser Richtung der beste Lehrmeister sein. Die lange Frostperiode verzögerte erstens die Anlage von warmen Kästen, ferner war der erforderliche Stalldünger nicht immer zur Verfügung. Wo diese Kästen in der alten und üblichen Weise im Februar/März angelegt wurden, war ihre Betreuung durch die ungünstige Witterung sehr schwierig.

Man kann es einfacher machen: Arbeiten, die man vorverlegen kann, soll man unbedingt aus der Frühjahrsarbeitsspitze herausnehmen. In diesem Fall ist die Aussaat von Sellerie und Porree Anfang Dezember auszuführen, und zwar auf einen kalten Frühbeetkasten in der üblichen Weise.

Nicht jeder Gärtner hat gedämpfte Erde für die Aussaaten zur Verfügung. Werden aber Sellerie und Porree im Dezember ausgesät, so keimen die Unkrautsamen mit diesem Gemüsesamen zumindest zur gleichen Zeit, während bei Frühjahrsaussaat das Unkraut leider stets früher keimt als die Gemüsesämereien.

Samenbedarf für ein Fenster 1 × 1,50 m bei normaler Keimkraft etwa:
Sellerie = 2 g (1 g enthält 2000 Korn),
Porree = 20 g (1 g enthält 380 Korn).

Es sind nicht zu große Mengen angegeben, damit die Pflanzen weitläufig stehen und nicht umpikiert zu werden brauchen.

Die Aussaatkästen bleiben den ganzen Winter über ohne Fenster oder sonstige Bedeckung, so daß die Saaten Schnee und Frost ausgesetzt sind. Wenn der Schnee im März weggetaut ist, werden die Kästen mit Fenstern bedeckt. Die Fensterbedeckung beschleunigt das Auftauen der oft noch tief gefrorenen Erde.

Nach dem völligen Durchtauen der Frühbeeterde zeigen sich dann an der Beetoberfläche kleine Risse, wie sie beim Auftauen gefrorener Erde stets auftreten, die durch Anklopfen — wie das nach Aussaaten üblich ist — geschlossen werden. Durch dieses Anklopfen wird eine bessere Bodendichte erreicht, die zur besseren Wasserhaltung des Bodens und somit für eine leichtere und gleichmäßigere Keimung erforderlich ist. Eine Lüftung erfolgt möglichst nicht, um Austrocknen der oberen Bodenschicht zu verhindern und gleichmäßiges Aufgehen der Samen zu erreichen. Bei einer zu starken Sonnenbestrahlung wie im Frühjahr 1943 muß selbstverständlich reichlich gelüftet werden, damit die Keimlinge, die ja mehr an der Oberfläche liegen, nicht verbrennen.

Alte erfahrene Berufsgärtner machen je nach den Witterungsverhältnissen auch schon ab September/Anfang Oktober in verschiedenen Etappen Aussaaten von Salat in kalte Kästen mit Sorten, die sie entweder für die Treiberei oder für den Freilandfrühanbau benötigen.

Diese Salataussaaten müssen jedoch im Winter durch Fenster geschützt werden, sie entwickeln sich unter der Frühjahrssonne sehr schnell und geben ein stämmiges, gekräftigtes Pflanzgut. Ein Gramm Salatsamen enthält etwa 800 Korn; für ein Fenster 1 × 1,50 m genügt eine Aussaatmenge von 2 g, um gleichmäßige und kräftige Pflanzen zu erzielen.

Tatsache ist, daß die Sellerie-, Porree- und Salatanzucht auf diese Weise sehr vereinfacht wird. Der Vorteil liegt in der Verlegung der Arbeit in die arbeitsärmere Zeit und darin, daß die Pflanzen sich ja langsam, kräftig und abgehärtet entwickelt haben. Daher sollte diese wirklich erprobte Methode mehr zur Anwendung kommen. Jaentsch, Güstrow

## Beschlagnahme von Stalldünger

Wie die Nachrichtenstelle der Landesbauernschaft Kurmark mitteilt, hat der Oberpräsident der Provinz Mark Brandenburg bekanntlich mit einer Verfügung vom Februar 1943 bestimmt, daß der Pferdedung bei den gewerblichen Pferdehaltern vom 1. 12. jedes Jahres bis zum 30. 4. des darauffolgenden Jahres zugunsten des Erwerbsgartenbaus beschlagnahmt ist. Während bisher die Bewirtschaftung von den Ernährungsämtern ausging, ist durch eine neue Verfügung vom 1. 12. 1943 der Torfstreuverband G. m. b. H., Berlin, ermächtigt worden, diese Düngermengen im Einvernehmen mit den Ernährungsämtern zu bewirtschaften. Von der Bestimmung sind ausgenommen die Kreise Landsberg, Lübben, Soldin, Sorau und Meseritz. Dort wird der Dünger von den Ernährungsämtern unmittelbar verteilt.

## Baumwartprüfungen in der Steiermark

In der Landesbauernschaft Steiermark konnte jetzt die erste Baumwartprüfung in der Obst- und Weinbauschule Marburg a. d. Drau stattfinden. In erster Linie wurden solche kriegsversehrte Soldaten zugelassen, die schon früher als Obstbaumwarte tätig waren und vor der Prüfung an dem vorgeschriebenen achtwöchigen Baumwartlehrgang teilgenommen haben. Außerdem legten eine Anzahl von Gemeindebaumwarten die Prüfung ab.

## Persönliche Mitteilungen

Am 8. 11. konnte unser Berufskamerad **August Thimm**, Eisenach, in körperlicher und geistiger Frische seinen 75. Geburtstag feiern. Der Jubilar stammt aus Ostpreußen, ist aber schon seit 1885 in Eisenach ansässig. Zwölf Jahre war er hier in verschiedenen Gärtnereien tätig, bis er 1900 den Grundstein zu dem heutigen Gemüsebaubetrieb legte. In seinem Sohn Wilhelm fand er eine tatkräftige Stütze, doch seit dessen Einberufung zum Heeresdienst steht der Jubilar mit seiner Schwiegertochter dem Betrieb wieder vor. Möge unserem Jubilar noch ein schöner Lebensabend bei voller Gesundheit beschieden sein.

Gartenbauer, Gärtnermeister **Hans Durchholz**, Gumbinnen (Ostpr.), begeht am 19. 12. seinen 60. Geburtstag. Durchholz ist bereits seit Eingliederung des Landesverbandes Ostpreußen im früheren Reichsverband des deutschen Gartenbaus, dessen Bezirksgruppe Insterburg er leitete, in der Kreisbauernschaft Gumbinnen als Kreisfachwart Gartenbau tätig. Er versieht außerdem das Amt des Kreisvertrauensmannes für Obstbau und gehört dem Landesleistungsausschuß Gemüsebau an. Im Berufserziehungswerk des Reichsnährstands ist Gärtnermeister Durchholz, der mit zu den ältesten anerkannten gärtnerischen Lehrmeistern gehört, als Kreisbeauftragter des Gartenbaus für Berufserziehung und Nachwuchslenkung eingesetzt. Der ostpreußische Gartenbau beglückwünscht seinen Berufskameraden Durchholz zu seinem Geburtstag. Z.

Unser verehrter Berufskamerad, Gärtnermeister **Paul Kretzner**, Kreisgefolgschaftswart, Vorsitzender der Pirnaer Stickmütterchen-Züchtervereinigung, konnte am 22. 11. den 65. Geburtstag in guter Gesundheit und bester Schaffenskraft feiern. Neben der Tätigkeit im Betrieb obliegt ihm besonders die Betreuung des Nachwuchses. Außerdem ist Paul Kretzner ein langjähriger und treuer Mitarbeiter der Kreisfachgruppe sowie des Kreisfachwartes. Herzlichste Glückwünsche für eine noch recht lange gesegnete Berufstätigkeit. Karl Clemens.

Gartendirektor **Engelhausen, Lübeck**, verstarb im Alter von 49 Jahren im Dienst für Führer und Vaterland als Major beim Stab eines Luftnachrichten-Flugsicherungs-Regiments. Die Stadt Lübeck hat mit ihm einen außerordentlich fähigen Gartengestalter verloren, der in den 18 Jahren seiner dortigen Tätigkeit viele vorbildliche Anlagen geschaffen hat, darunter mehrere Sportplätze, schöngelegene Kinderspielplätze und eine Freilichtbühne. Besondere Verdienste erwarb er sich durch die Planung und Ausführung vieler Kleingärten. Engelhausen wurde 1925 nach Lübeck berufen, wo 1934 die Ernennung zum Gartendirektor erfolgte. Ehre seinem Andenken!

## Bücherschau

**Leitfaden für den Gemüsesamenbau.** Von J. Becker-Dillingen. 2. Auflage. 1943. Verlag Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden. Preis RM. 2,50.

Die vorliegende weiter verbesserte und ergänzte Auflage stellt eine sorgfältige Neubearbeitung der ersten Auflage dar. Im ersten Teil sind die allgemeinen Gesichtspunkte über den Gemüsesamenbau herausgestellt, im zweiten Teil ist der spezielle Samenbau beschrieben. Gerade die Ausführungen in diesem Abschnitt sind für den Praktiker von außerordentlicher Bedeutung, und zwar insofern, als die Hauptbeobachtungen und Hauptbearbeitungen, die sich bei der Durchführung des Samenbaus ergeben, kurz zusammengefaßt angeführt sind. Die starke Nachfrage nach Gemüsesamen machte eine Ausweitung des Anbaus im Reichsgebiet erforderlich. Für die Betriebsführer, die den Vermehrungsanbau neu aufgenommen haben, wird die Anleitung von Becker-Dillingen sehr begrüßt werden, zumal die übersichtlich gestalteten Ausführungen es zulassen, sich schnell zu unterrichten. Dr. Kampe.

## Aus den Landes-, Kreis- und Ortsbauernschaften

**Landesbauernschaft Sachsen**

15. 12. **Dresden**, 14 Uhr „Getreidegroßmarkt", Lüttichaustraße 24.

**Landesbauernschaft Schlesien**

16. 12. **Görlitz**. 14.30 Uhr, „Brauner Hirsch".
18. 12. **Riesengebirge**. 16.30 Uhr in Hirschberg, Hotel „Schwarzer Adler".

# Jetzt vordringlich zu erledigende Arbeiten

## ... im Freilandgemüsebau

Der Zwiebelanbauer sei an das Darren der Steckzwiebeln erinnert. Im Gochsheimer Anbaugebiet ist folgendes Verfahren üblich: Die Steckzwiebeln werden im August geerntet und bei sonnigem Wetter an der Luft getrocknet. Sie kommen dann auf den Speicher, werden 15—20 cm hoch aufgeschüttet und anfangs einige Male gewendet, bis alle Reste des grünen Krautes abgefallen sind. Dort bleiben sie liegen bis gegen Weihnachten. Dann werden täglich zwei bis drei Körbe Steckzwiebeln in die Küche oder in die Stube gebracht und in nächster Nähe des Ofens oder Herdes aufgestellt. Nach zwei Tagen platzt die äußere trockene Schale, und die Zwiebeln lassen sich leicht putzen. Die kinderreichen Familien der Kleinbauern sitzen Abend für Abend um das Steckzwiebellager und schneiden die Schlotten und die Wurzeln ab, während sich die Schalen von selbst ablösen. Dabei wird gleich sortiert. Was faul ist, kommt in den Korb unter den Tisch. Die kleinen Steckzwiebeln werden für den Verkauf bereitgestellt, die mittelgroßen gehören zum Eigenanbau, und die größeren dienen zum Verkauf als kleine Speisezwiebeln. Unterdessen wird 40—50 cm unter der Stubendecke eine Aufhänge aus Stangen und Horden errichtet, und in diese Horden kommen die Steckzwiebeln für den Eigenanbau. Sie liegen dort bis zum Zeitpunkt des Auspflanzens, also von Weihnachten bis Anfang März. Die Stube wird zunächst auf 14 Tage ordentlich geheizt, so daß die Temperatur nicht selten 30° C erreicht. Nach dieser Zeit genügt einfache Zimmerwärme, um den zweimonatigen Darrungsprozeß fortzusetzen und erfolgreich abzuschließen.

Wenn gegen Anfang März der Zeitpunkt des Auspflanzens der Steckzwiebeln gekommen und das Land fertig hergerichtet ist, werden die Steckzwiebeln aus den Horden genommen und auf den Feldern ausgepflanzt.

Durch Versuche der Gartenbauberatungsstelle Bamberg ist festgestellt worden, daß das Darren der Steckzwiebeln 1. die Verwendung größerer Steckzwiebeln zuläßt, 2. die Wachstumsenergie dieser Steckzwiebeln sich infolge des verlängerten und tieferen Ruhestandes erhöht, 3. die Anfälligkeit gegen Krankheiten und Schädlinge durch das auffallend kräftige Wachstum herabgemindert wird, 4. die Erträge bei Verwendung gedarrter Steckzwiebeln durchschnittlich um 30 % höher liegen als bei der Verwendung gleichgroßer ungedarrter Steckzwiebeln und 5. die Haltbarkeit des Erntegutes sich um mindestens 6—8 Wochen verlängert.

Die Kohlstapel in den Ueberwinterungsräumen sind einer ständigen Kontrolle zu unterziehen. Sobald sich die ersten Fäulniserscheinungen bemerkbar machen, ist mit dem Umlegen und Durchputzen zu beginnen. Letzteres geschieht in der Weise, daß kleine Faulstellen mit einem scharfen Messer in weitem Kreis herausgeschnitten werden. Das Messer ist dabei so zu führen, daß die Schnittflächen nicht sichtbar sind. Gerade diese Arbeit muß gelernt sein, wenn der Kohl nicht verschnitten werden soll. Sollte sich am Strunk Kallus gebildet haben, so ist er abzuschneiden. Die abgeschnittenen Blätter müssen täglich aus dem Ueberwinterungslager entfernt werden. Größte Sauberkeit ist erforderlich, wenn die Fäulnis auf ein Mindestmaß herabgedrückt werden soll.

Um bei starken Frösten Gefrieren des Kohls zu verhindern, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Das einfachste Verfahren ist das Bedecken des Kohls mit Säcken, Stroh oder Stroh und Häcksel. Genügt das Abdecken nicht, so kann auch eine künstliche Erwärmung vorgenommen werden. Zu diesem Zweck können als Notbehelf auch Lötöfen verwendet werden. Man legt einige glühende Kohlen in den Ofen und füllt ihn mit Holzkohle voll. Diese fängt bald an zu glimmen und Wärme zu erzeugen. Handelt es sich um die Erwärmung eines großen Raumes, so müssen mehrere solcher Oefen aufgestellt werden. Infolge der sich entwickelnden Gase darf während des Heizens im Ueberwinterungsraum nicht gearbeitet werden. Auch darf kein Stroh in unmittelbarer Nähe sein, weil mit Funkenflug zu rechnen ist. Die Kosten für die Heizung sind nur gering. Sie hat den weiteren Vorteil, daß die Erwärmung nur ganz allmählich erfolgt. Außer Lötöfen können auch elektrische Oefen verwendet werden. Reicholt, Hannover.

## ... im Treibgemüsebau

Der Pflege des Bodens in den Treibhäusern ist auch weiterhin besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Trockenwerden der Erdoberfläche ist zu vermeiden. Auch bei leichtem Frost kann man in den Treibstätten wässern. Man hüte sich nur, die Flächen vor dem Frieren zu betreten, man erreicht auf diese Weise die Frostgare. Da für den Gemüsebau die Bodenreaktion eine wichtige Rolle spielt, sollte man sich über diese rechtzeitig unterrichten. Landwirtschaftsschulen, Gemüsebauschulen und Beratungsstellen sind heute in der Lage, in kürzester Zeit die Reaktion des Bodens festzustellen und Angaben zu machen, wieviel Kalk gegeben werden muß.

Bei jeder tieferen Bodenbearbeitung sollte man darauf achten, daß der Boden nicht zu tief gewendet wird, weil sonst weniger wertvolle Bodenschichten nach oben kommen und hierdurch die Struktur des Bodens ungünstig beeinflußt wird. Tiefes Lockern und flaches Wenden sind also der Grundsatz. Bei festen Kastenanlagen, die geheizt oder gepackt werden, sollen vor oder bei Eintritt stärkeren Frostes auch die Wege mit irgendwelchem Deckmaterial abgedeckt werden. Hierzu kann man Torf, Stroh, trockenes Bohnenlaub usw. verwenden. Man schützt die Kästen hierdurch vor Auskühlung von außen.

Besondere Aufmerksamkeit ist den Heizanlagen zuzuwenden. Gründliches Reinigen der Kessel, des Fuchses und des Schornsteins, Entfernung von Ruß und Flugasche dürften bereits durchgeführt sein. Gliederkessel werden nachgesehen, ob die einzelnen Glieder dicht schließen, Undichtigkeiten werden beseitigt. Man prüfe die Leitungen, die unterirdisch liegen. Durch Rohrthermometer kann man die Temperatur im Gewächshaus oder Kasten feststellen und vergleiche diese mit der Temperatur im Kessel. Auf diese Weise erhält man Aufschluß, ob die Isolierung an den Rohren schadhaft geworden ist. Werden Teile der Heizung nicht benutzt, so läßt man die Abflußhähne offen, damit bei nicht ganz dichtschließenden Schiebern sich in den nichtbenutzten Rohren kein Wasser ansammeln kann.

Die Anzucht ist jetzt bereits in vollem Gang. Salat für die Frühtreiberei steht in Töpfen im Anzuchthaus oder Kasten. Man prüfe zeitweilig den Pflanzenbestand nach, ob Krankheiten auftreten und ob die Entwicklung den geforderten Ansprüchen entspricht. Im Anzuchthaus werden weitere Aussaaten von Salat, Kohlrabi, gegen Ende des Monats von Blumenkohl, teilweise bereits auch für das Freiland, Wirsing und Weißkohl gemacht. In der wärmeren Abteilung sind die ersten Aussaaten von Tomaten getätigt. Es folgen die Aussaaten von Gurken. Bei der Verknappung des Saatgutes kann man, wenn genügend Zeit zur Verfügung steht, die Gurken einzeln legen und mit der Spitze leicht eindrücken, um möglichst vollkommenes Aufgehen zu gewährleisten. Auch Tomaten keimen bei überhöhter Temperatur schneller und gleichmäßiger, jedoch müssen diese dann, sobald sie aufgegangen sind, kühler gestellt werden.

Bei der Durchführung aller Maßnahmen für die Anzucht muß versucht werden, Arbeit einzusparen. Gut bewährten sich z. B. die Aussaat direkt auf Tabletten, das Pikieren auf Tabletten usw. Durch bewegliche Tabletten wird das wiederholte Anfassen der Pflanzen vermieden.

In der ersten Treiberei werden die Aussaaten von Kresse, Schnittsalat, Radies, Rettich und Rübstiel gemacht. Für Radies rechnet man nicht mehr als 3—5 g pro m², bei Schnittsalat 10 g. Beabsichtigt man, Kresse bei Temperaturen von 15—18° C abzutreiben, so kann man mit 50—60 g pro m² auskommen. Die Kultur dauert dann etwas länger, dafür hat man aber auch eine gute, gleichmäßige Ernte.

Die Treiberei von Petersilie und Schnittlauch geht weiter. Nach jeder Ernte kann man eine leichte Kopfdüngergabe geben.

In der Dunkeltreiberei werden weitere Sätze von Zichorie aufgesetzt. Die Treiberei von Rhabarber, evtl. auch von Spargel, geht weiter. H. Lisges, Straelen (Niederrhein).

Schriftleitung: Berlin-Charlottenburg, Schlüterstr. 39. — Hauptschriftleiter: Hans Haagen, z. Z. Wehrmacht; Vertr. Walter Kreugel, Berlin-Wilmersdorf. — Verlag: Gärtnerische Verlagsgesellschaft, Berlin SW. 68, Kochstraße 32. — Druck und Anzeigenannahme: Trowitzsch & Sohn, Frankfurt (O.). — Anzeigenleiter: Fritz Philipp, Frankfurt (O.).

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