

Allgemeingültige Ratschläge, die jeder Gemüseerzeuger im Interesse der Versorgung befolgen muß

Welche Räume für die Lagerhaltung von Gemüse?

Nachfolgend setzen wir den in Nr. 38/1944 unter der Überschrift „Noch mehr Gemüse durch sachgemäße Vorratshaltung“ begangenen Aufsatz von Dr. L. Scupin-Magdeburg schriftlich fort.

Alle zur Aufbewahrung von Dauergemüsen benutzten Räumlichkeiten, sei es, daß es sich um Schuppen, Scheunen, Böden, Keller und Erdhäuser oder auch um Speziallagerhäuser handelt, sollen frostfrei und gut lüftbar sein.

Sind die Räume auf Grund ihrer Bauweise nicht frostfrei, so kann man sie leicht durch Einziehen von Doppelwänden und Zwischenfüllung mit Häcksel oder Torf, oder auch durch eine Luftschicht als Isoliermittel frostfrei machen. Ein einfaches Hilfsmittel ist auch das Einstellen von Preßstrohbällen rings um die Außenwände und auf die Böden. Allerdings ist damit die Gefahr des Eindringens von tierischen Schädlingen, vor allem Mäusen, verbunden.

Da Keller meist feuchter sind als oberirdische Lagerräume, eignen sie sich gut zur Aufbewahrung von Wurzelgemüsen, die man dort in Sand einschlägt. Dagegen ist der Keller weniger gut geeignet für solche Dauergemüsearten, die trockenere Raumluft verlangen, wie Kohl oder Zwiebeln.

In behelfsmäßig aus Stroh und Dachpappe errichteten Hütten können Zwiebeln bis zum Anstieg der Außentemperaturen gelagert werden.

Zwecks bester Raumaussnutzung und um eine gute Ueberwärmbarkeit in den Lagerräumen zu gewährleisten und sich somit ständig über den Zustand der Lagergüter auf dem laufenden halten zu können, verwendet man nach Möglichkeit Steigen oder Latteketten für die Dauerlagerung. Auch Flachsteigen und in besonderen Fällen Säcke können für die Stapelung Verwendung finden. Bei der Verwendung von Säcken hat sich der Einbau von Stellagen, auf denen die Säcke luftig übereinanderstehen, insbesondere für die Vorratshaltung von Zwiebeln, sehr gut bewährt.

Was hier gesagt wird, gilt in besonderem Umfang für die Lagerung in Kühlhäusern, wo die Erhaltung der Erzeugnisse infolge der besseren Temperaturregelung am besten ist.

Gute Durchlüftung aller Lagerungsstätten ist Voraussetzung für die Haltbarkeit der eingelagerten Erzeugnisse. Um eine gute Luftzirkulation in den Lagerräumen zu gewährleisten, ist die Anbringung von Lüftungsschächten notwendig. Mit Vorteil legt man einen Luftschacht am Boden an, um damit Kaltluft von außen einzuführen, und weitere Luftschächte an der Decke oder unter dem Dach des Lagerraums, um die nach oben steigende warme Luft abzuführen. So findet eine natürliche Luftbewegung und ständige Lüfterneuerung im Lagerungsraum statt.

Zur Kontrolle der Raumluftverhältnisse ist die Anbringung von Thermometern (Ueberwachung der Temperaturverhältnisse) und Hygrometern (Ueberwachung der Feuchtigkeitsverhältnisse) von Vorteil. Am sichersten wird die Ueberwachung aber durch Aufstellen von selbstschreibenden Instrumenten (Thermohygrographen) gewährleistet. Die Verwendung solcher selbstschreibenden Instrumente muß mehr eingeführt werden.

Gründliches Sauberhalten der Lagerräume ist weitere Voraussetzung für die Haltbarkeit der Lagergüter. Vor dem Einbringen der Dauergemüse sind die Räume durch Kalkanstrich oder Ausweihen mit Schmierseife oder Desinfektionsmitteln möglichst keimfrei zu machen. Desgleichen sollen die Lagerungsgefäße (Kisten, Stellagen usw.) durch Abschleuern mit

Soda- oder Chinosollösung sauber gehalten werden. Ein einfaches Mittel zur Desinfektion von Lagerräumen und Lagergefäßen ist das Abtünchen von Schwefelfäden bei geschlossenen Fenstern und Türen, was wesentlich einfacher durchzuführen ist, als beispielsweise Vergasen mit Formalin, wozu der Giftigkeit des Formalins wegen besondere Hilfsmittel und Vorsichtsmaßregeln notwendig sind.

Pflege der Vorräte

Während in Mieten und Erdgruben die Gemüseerzeugnisse bis zum Verbrauch ohne gründliche Kontrolle belassen werden müssen, sofern man nicht durch Einsinken der Mieten oder ähnliche Erscheinungen erkennt, daß ein größerer Verderb eingetreten ist und zur Auslagerung Veranlassung gibt, ist es in begehbaren Räumen, wie Scheunen und Kellern, Böden, Kühlhäusern usw. möglich, die Vorräte einer dauernden Durchsicht und Kontrolle zu unterziehen. Zu diesem Zweck ist es erforderlich, ausreichend breite Kontrollgänge im Raum freizulassen.

Beim Auftreten von Schimmel- oder Fäulnisherden muß eine Durchsicht und Verlesen der Ware erfolgen, damit Ansteckungsherde ausgeschieden und die befallenen Gemüse noch einem schnellen Verbrauch zugeführt werden. Insbesondere bei der Lagerung von Kohl ist in betriebseigenen Lagerungsräumen mehrfache Umsetzen der Stapel oder Umschichten der in Steigen gelagerten Köpfe notwendig. Dabei werden faulende Blätter entfernt und Fauststellen auf den Köpfen ausgeschnitten. Grundsatz sei hierbei, daß jeder verputzte, d. h. ausgeschnittene oder stärker abgeblättere Kohlkopf als Verkaufsware baldmöglichst nach dem Verputzen ausgelegt wird, da erfahrungsgemäß solche Köpfe wieder zu schimmeln und zu faulen anfangen, weiter verderben und Ansteckungsherde für die übrige Ware darstellen.

Auch die Wurzelgemüse muß man einer ständigen Kontrolle unterziehen. Soweit sie in Sand geschichtet sind, wird man sich durch Stichproben von der Haltbarkeit überzeugen.

Zweckmäßig ist es, die von einzelnen

Feldern oder aus verschiedenen Anbaubetrieben stammenden Erzeugnisse gesondert zu bezeichnen und auch im Lager soweit getrennt zu halten, daß eine Herausnahme geschlossener Posten möglich ist.

Die Anbringung von Etiketten, auf denen Sorte, Erntetermin, Herkunft und Einlagerungszeit angegeben sind, erhöht jederzeit die Uebersichtlichkeit und erleichtert die Bewertung der verschiedenen Einzelposten.

Die häusliche Vorratshaltung, also Vorratswirtschaft in kleinem Maßstab, spielt von jeher eine sehr große Rolle und ist in kritischen Zeiten immer eine Stütze in der Gesamtversorgung mit Lebensmitteln gewesen. Heute, im totalen Kriege, ist sie gleichwertvoll.

Erste Bedingung, die erfüllt werden muß, ist, daß auch bei der Vorratshaltung im kleinen keinerlei Verschwendung von wichtigen Lebensgütern eintritt.

Sind die im Einzelhaushalt eventuell verderbenden Mengen auch gering, so stellt die Summe dieser aus vielen Tausenden und Millionen von Haushaltungen doch einen erheblichen Faktor in der Gemüseversorgung dar.

Im ganzen gilt bei Durchführung der häuslichen Vorratshaltung dasselbe wie bei der Lagerung in anderen betriebseigenen Einrichtungen. Vor allem versuchen man, auch bei nur kleinen Vorräten, nicht alle Gemüsearten in einem Vorratsraum zu lagern, sondern bringe die einzelnen Gemüse ihrer Eigenart entsprechend so unter, daß sie auch im Klein- und Kleinstbetrieb günstigste Lagerungsbedingungen finden. Das heißt also z. B., daß Kohl (Feuchtigkeit abgebend) und Zwiebeln (die sehr trocken liegen sollen) nicht im gleichen Raum lagern usw.

Die laufende Durchsicht der Bestände, der Sofortverbrauch irgendwie nachlassende Haltbarkeit zeigender Posten, die sorgfältige Lagerung in luftigen Steigen für zum Schimmelansatz neigende, in Sandeinschlag für zum Welken neigende Arten läßt sich gerade im Haushalt am leichtesten sorgfältig ausführen, wobei genaue

Verstärkte Gemüseeinlagerung zur Versorgungssicherung

Mehr Wintergemüse im Wartheland

Die Gemüsebaufläche im Reichsgau Wartheland beträgt jetzt etwa 25 000 ha. Die diesjährige Ernte wird auf 1 1/2 Millionen dz Gemüse geschätzt. Hiervon werden 450 000 dz für die Industrie und die Wehrmacht benötigt. Wie auf einer Arbeitstagung des Landesleistungsausschusses für Gemüse- und Obstbau in Posen zur Sprache kam, wurden bisher alljährlich erhebliche Mengen Gemüse durch die Großvertrieber eingelagert. Allein in Litzmannstadt wurden im Vorjahr 500 Waggons Kohlrüben eingelagert und weitere 1000 Waggons mit Mohrrüben und Roten Rüben. In diesem Herbst soll die Einlagerungsaktion erheblich verstärkt werden. Nicht nur der Großhandel, sondern die meisten Erzeuger werden einen angemessenen Prozentsatz der Erntemengen einlagern. Der Anteil von Kopfkohl ist hierbei gering, er beträgt in diesem Jahr voraussichtlich nur 180 000 dz, da die klimatischen Verhältnisse den Anbau von Kohl im Wartheland einschränken. 85 % der bisher eingelagerten Gemüsemengen bestanden aus Möhren, Wurzelpetersille und Kohlrüben. Durch die im Aussicht genommene verstärkte Gemüseeinlagerung wird die Marktversorgung auch in den

schwierigen Monaten Februar bis Mai gesichert sein.

Der Reichsgau Wartheland ist gleichzeitig wegen seiner Leistungen in der Gemüsesaatguterzeugung bekannt. Er steht mit 392 Vermehrerbetrieben und einer Fläche von 2217 ha Gemüse-samenbau an zweiter Stelle innerhalb des Großdeutschen Reiches. Die Brachlandaktion umfaßt in diesem Jahr eine Fläche von 7750 ha.

Daß der Gau auch Obst zu erzeugen vermag, geht daraus hervor, daß in diesem Sommer allein im Kreis Grätz 4250 dz Sauerkirschen geerntet wurden. Im Rahmen der vom Reichsbauernführer angeordneten Ausweitung des Himbeeranbaus ist eine Baumschule im Kreise Kalisch beauftragt worden, aus den Himbeerdörfern dieses Kreises die Jungpflanzen aufzukaufen, zu sortieren und versandbereit zu halten. Hier wird mit der Beschaffung von 1—2 Millionen Himbeerpflanzen gerechnet. Die Versorgung des nächsten Anbaujahres mit Gemüsesaatgut wird bereits in Angriff genommen. Eine gewisse Verknappung wird bei Gurken, Bohnen, Sellerie, Porree, Radies, Majoran und Thymlan eintreten. Im übrigen wird es dem Fachsamendhandel in Verbindung mit dem im Auftrage der Saatgutstelle gegründeten Arbeitsausschuß gelingen, die Saatgutversorgung sicherzustellen. Obwohl der Gau seine wehrfähigen Männer zum Ehrendienst mit der Waffe berief und Zehntausende von landwirtschaftlichen und gärtnerischen Arbeitskräften zum kurzfristigen Notdienst abgeben mußte, wird er auf dem Gebiet des Gemüsebaues sein möglichstes tun, um auch seinerseits den Endsieg zu erstreiten. Guenther, Posen.

Die Biologische Reichsanstalt rät für diese Wochen:

Der sachgemäßen Einlagerung der Erntevorräte an Obst, Gemüse, Kartoffeln usw. ist jetzt besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Allgemein gilt es, das Erntegut vor dem Einlagern pfleglich zu behandeln, da Druckstellen und Verletzungen Krankheits-erregern als Eingangspforte dienen. Auch auf möglichst trockene Einbringung ins Lager ist zu achten, z. B. bei Kartoffeln zumal dann, wenn das Material aus schorfkranken oder aus krautfäulen Beständen stammt. Selbstverständlich sind bereits erkrankte Stücke auszulesen, bei Kernobst ist dies vor allem bei moniliakranken Früchten notwendig, deren Fäulnis sich durch Berührung auf die gesunden Nachbarfrüchte überträgt. Diese Kontrollen sind von Zeit zu Zeit zu wiederholen, da die Monilla-Infek-

Achtung, Kreisgärtnermeister!

Betr.: Umstellung der Gartenbaubetriebe auf Gemüsebau

Der totale Kriegseinsatz macht eine weitgehende Umstellung der Blumenbaubetriebe erforderlich. Die Anordnung 33/43 wird nach Durchberatung mit einem größeren Kreis von Fachleuten zur Zeit überarbeitet. Die neuen wesentlich verschärften Bestimmungen werden mit tunlicher Beschleunigung bekanntgegeben. Schon jetzt müssen die Vorarbeiten beginnen!

Betriebsleiter, die den bisher geltenden Vorschriften nicht in vollem Umfang genügt haben, sind im Einvernehmen mit dem Bezirksleistungsausschuß für Gemüse- und Obstbau der zuständigen Landesbauernschaft zu melden, die ihrerseits für eine angemessene Besrafung Sorge trägt. Soweit zuverlässige Unterlagen noch nicht vorhanden sind, muß jeder Kreisgärtnermeister sich in Zusammenarbeit mit dem Bezirksleistungsausschuß für Gemüse- und Obstbau über die seiner Obhut unterstellten Betriebe ein Urteil bilden.

Gehölzbauschulen!

In einer der nächsten Nummern der „Gartenbauwirtschaft“ erscheint das Verzeichnis der Pflanzen, die gemäß Anordnung 20/VI vom 21. XII. 1942 des Reichskommissars für die Festigung deutschen Volkstums für die verschiedenen Böden für landeskulturelle Arbeiten vorgesehen sind. Es handelt sich hierbei nahezu um eine allgemeingültige Pflanzenliste für die zukünftigen landschaftlichen Arbeiten, deren Anzecht auch für die weitere Kriegsdauer zugelassen ist.

Der Reichsgärtnermeister Hermann Köhler, m. d. F. d. G. b.

Regnet's an Sankt Dionys Soregnat's den ganzen Winter gewiß!

Sankt Dionys ist schon seit Jahrtausenden, so beispielsweise in der altgriechischen Geschichte, der Gott des Weines; und im deutschen Volksbrauch ist Dionys zum Schutzgott des 8. Oktober erklärt worden. Man hat auch versucht, aus seinem Wetter auf das Wetter des Winters Rückschlüsse zu ziehen; und wie der oben genannte Vers sagt, glaubt man, daß auf Regenwetter am den 8. Oktober herum ein ganzer Winter mit Regen — und demnach also auch mit verhältnismäßig milden Temperaturen — würde folgen müssen. Prüft man daraufhin die Wetterstatistiken durch, so findet man, daß wohl vor einem Jahrhundert tatsächlich in Mitteleuropa eine solche Wechselbeziehung im Wetterverlauf angedeutet war, daß sie aber jetzt seit vielen Jahrzehnten nicht mehr nachweisbar ist, vermutlich also im Zuge von irgendwelchen Klimawandlungen verlorengegangen sein mag. Wenn es also in der ersten Oktoberhälfte bei uns auch verhältnismäßig viel Regen geben sollte, so ist das noch lange keine Garantie für kohlenparende milde Wintertemperaturen.

Bücherschau

Tabakkulturanbau. Anleitung für den Anbau, das Ernten, Trocknen, Fermentieren, Beizen und das Verarbeiten von selbstverrottendem Tabak zum Eigenverbrauch. Von Prof. Dr. Paul König, Direktor der Reichsanstalt für Tabakforschung in Forchheim bei Karlsruhe, 23 Abb., 80 S. 1944. Preis RM. 2,60. Verlag F. Poeschl, Berlin.

Der Anbau von Tabak im Kleinen hat eine ungeahnte Ausbreitung erfahren. Dabei lebte bisher eine bruchbare ausführliche Anleitung für den Anbau, das Trocknen, das Fermentieren und Beizen. Die weitestgehenden Anleitungen besonders für den Kleinstanbau wurden verstreut. Um diese Lücke zu schließen, hat der Verleger ein Buchlein geschaffen, das für jedermann leicht verständlich ist und doch von höherer Warte aus alle in Betracht kommenden Fragen behandelt. Man mag beim Lesen, daß der Verfasser schon Hunderte von Fragen zu beantworten hatte, und daß trotz der Konzentration des Stoffes jede Frage für den Kleinstanbauer erschöpfend beantwortet wird. Außer dem Anbau wurde auch die Herstellung von Raucherbäck, Zigaretten und Kautschuk, von Inkerbäck, von Nikotinbrühen zur Bekämpfung von Pflanzenschädlingen u. a. besprochen. So dürfte das Buch als praktischer Wegweiser sehr willkommen sein.

Persönliche Mitteilungen

Rudolf Schmidt, Seniorinhaber der Baumschulen Rudolf Schmidt in Reilingen (Hollstein) verstarb am 1. 10. sein 40jähriges Gedenkjubiläum. Mit großer Energie und Tatkraft ausgestattet, aufgeschlossen für alle beruflichen Möglichkeiten und Erfordernisse, hat er es nicht nur verstanden, den von ihm begründeten Baumschulbetrieb in unermüdlicher, starrer Arbeit zu beschleunigter Bedeutung zu entwickeln, er hat auch jahrelang tätig an der Gesamtbauarbeit im früheren Bund deutscher Baumschulbesitzer teilgenommen. Als bei Ausbruch des Krieges beide Söhne einberufen wurden, sprang er wieder in die Bresche, obwohl er sich einige Jahre zuvor seines Herleidens halber zurückziehen mußte und die Betriebsführung seinem ältesten Sohn überlassen hatte. Wir freuen uns mit dem Jubilar, daß er seine alte Frische und Spannkraft soweit wieder gewonnen hat, daß er dazu in der Lage ist, und wünschen ihm, daß ihm noch recht viele Jahre bei guter Gesundheit beschieden sein mögen.

Das Opfer eines Terrorangriffs auf Emden wurde am 4. 9. die Ehefrau unseres Berufskameraden Jehu Fetsin. Frau Fetsin ist in den langen Jahrzehnten der Zusammenarbeit ihrem Mann eine so treue Helferin gewesen, daß sie als das Vorbild einer Gärtnersfrau bezeichnet werden kann. Unser Kamerad Fetsin betrauert in ihr nicht nur den Verlust eines unermüdeten Mitarbeiters, sondern auch einer treuorgenden Hausfrau und Mutter. Wilhelm Lange, Emden.

Aus den Landes-, Kreis- und Ortsbauernschaften

Landesbauernschaft Niederrhein
8. 10. Süßenbrunn, 14.30 Uhr Obstbauveranstaltung des dortigen Gartenbauvereins. Preis: „Erfahrungen aus der oberbayerischen Praxis“. Anschließend Vorführung eines Obstbauflimes und Aussprache.

Landesbauernschaft Saar
12. 10. Pömm, 19 Uhr „Goldener Stern“

Schriftleitung: Berlin-Charlottenburg, Schöferstr. 59, Fernruf 92 80 21. — Hauptvertriebsstelle: Horst Haagen, s. Z. Wehrmacht, Vert. Walter Krenkel, Berlin-Witznau. — Verlag Gärtnerei Verlagsgesellschaft, Berlin SW 68, Kochstraße 92. — Druck und Anzeigenannahme: Trostschütz & Sohn, Frankfurt (O.). — Anzeigenleiter Fritz Philipp, Frankfurt (O.).

Was das Ausland berichtet

Große Waldbeerenernte in Norwegen

Die diesjährige norwegische Waldbeerenernte ist außerordentlich groß. Besonders reichlich sind Kronbeeren vorhanden. Wegen der starken Beteiligung der Bevölkerung am Sammeln der Waldfrüchte hätte die Eisenbahn Sonderzüge für die Beerenpflücker eingelegt.

Ausfuhrschwierigkeiten in Spanien

Auf der Iberischen Halbinsel, insbesondere in Spanien, stößt die Ausfuhr von Trockenfrüchten und Mandeln in diesem Jahr auf erhebliche Schwierigkeiten. Große Mengen an Trockenfrüchten, wie Feigen, Aprikosen und Rosinen, und an Nußarten, wie Mandeln und Haselnüsse, haben sich in den Ausfuhrhäfen der Iberischen Halbinsel angesammelt. Trotz des damit verbundenen Preissturzes sind diese Bestände im Inland nicht abzusetzen. Zwar liegen große Auslandsaufträge vor, die Abschlüsse werden jedoch durch die neue spanische Exportsteuer erschwert.

Geringe Mostapfelernte in der Schweiz

In der Schweiz hat die Mostobsternte begonnen, da hauptsächlich Frühbirnen in reichlichen Mengen ge-

ernat sind. Die Mostäpfel sind jedoch

knapp, daher ist der Ernteerfolg kontingiert worden. Die Erzeuger werden ermahnt, das Obst voll ausreife zu lassen und Wert auf dessen Qualität zu legen. Gleichzeitig ist Vorsorge getroffen, um durch sachgemäße Lagerung die Versorgung mit Äpfeln bis in das nächste Jahr hinein sicherzustellen. Wegen des reichen Ertrages der Weintraubenernte wird wie im Vorjahr auch in diesem Herbst eine Tafeltraubenaktion für deren verbilligte Abgabe durchgeführt.

Japan fördert den Gemüseanbau

Japan hat weitere Schritte zur Sicherung der Gemüseversorgung unternommen, indem es für die Großstädte besondere Gemüseversorgungszonen festgesetzt hat. Die unmittelbare Umgebung der in Frage kommenden Großstädte, in denen es noch Reisfelder gibt, ist ausschließlich auf Gemüsebau umzustellen. Für die Gemüseversorgungszonen werden vorzugsweise Saat-, junge Pflanzen, Düngemittel, Pflanzenschutzchemikalien, Arbeitskräfte, Geld und Transportmittel zur Verfügung gestellt. Außerdem wird für diese Zonen eine äußerst niedrige Preisgestaltung sichergestellt.