

Boden gestreut und beim Einebnen mit dem Erdreich gründlich vermengt werden.

Sobald die Pflanzen etwa 75 cm hoch sind, bildet sich gewöhnlich freiwillig Fruchtansatz und dieser hält an, so lange der Trieb andauert. Je nach den Sorten, aber auch bei einzelnen Pflanzen kommt es vor, daß der Ansatz, wenn man solche Pflanzen frei sich entwickeln läßt, manchmal nicht so ausfällt, als man es wünschen möchte. Es genügt dann meist, den Trieb niederzubiegen und in Bogenform anzuheften. In Fällen, wo auch dieses Mittel nicht von Erfolg begleitet ist, entspitzen man die Pflanzen, heftet den obersten der Austriebe als Verlängerungstrieb an, bindet die übrigen nieder, bis sie blühen, und entspitzen dann diese derart, daß noch ein bis zwei Blätter über dem Blütenstand verbleiben. Alle sich sonst freiwillig bildenden Seitenzweige werden in gleicher Weise behandelt, nur ist das Niederheften unnötig, wenn Blüte und Ansatz freiwillig erscheinen.

Je höher das Wachstum der Pflanze geht, um so kräftiger muß die Ernährung sein. Am besten geschieht das durch Jauchen in stark verdünnter Form in den Abendstunden, wenn die Sonne nicht mehr auf dem Hause liegt. Andernfalls vergilben die unteren Blätter, fallen ab und die Fruchtbarkeit wird dadurch vermindert. Das gleiche geschieht bei Trockenheit des Bodens und wenn zu viel Wasser da ist. Letzterer Umstand tritt dann ein, wenn in tiefer liegenden Häusern eine Tonschicht vorhanden ist, die das Wasser nicht ablaufen läßt. Im allgemeinen aber kann man bei vorgeschrittener Entwicklung der Pflanze gar nicht genug bewässern.

Trotzdem die Tomate viel Wärme liebt, muß doch ständig reichlich gelüftet werden. Es muß eben immer bedacht werden, daß die angepflanzten Sorten keine eigentlichen Treibtomaten sind, sondern Freilandsorten und daß es nur gilt, die Früchte durch die gesammelte Sonnenwärme früher zur Reife zu bringen. Solange volles Licht da ist, braucht man auch bei größter Wärme keine Sorge zu haben, daß die Pflanzen übermäßig lange Triebe bilden oder gar vergeilen, sofern nur Türen und Luftklappen weit offen stehen. Selbst Zugluft ist nicht gefährlich. Solange man lüftet, kann man auch spritzen und das ist dann dem Fruchtansatz sehr förderlich. Aber man muß sich streng hüten, in geschlossenen Räumen zu spritzen. Sogenannte gespannte Luft schadet der Befruchtung und dadurch der Fruchtbarkeit an sich. Auch faulen die Früchte sehr leicht und diese ansteckende Fäule verbreitet sich bei der Fortdauer der falschen Behandlung sehr schnell über das ganze Haus, während bei Einstellung des Spritzens, wenigstens des unzeitigen Spritzens, die Krankheit bald schwindet, doch muß man die angesteckten Früchte alsbald abnehmen und vernichten.

Solange die Tomaten noch klein sind, kann man die Zwischenräume mit Kohlrabi oder Kopfsalat ausnützen. Von letzterem eignet sich so ziemlich jede Treibsorte, von Kohlrabi hat sich besonders der *Englische Treibkohlrabi* am besten bewährt. Von Versuchen, zwischen den Tomaten Gurken anzubauen, ist abzuraten, da der Anbau dieser nicht immer einen guten Erfolg gezeitigt hat, und zwar wohl aus dem Grunde, weil der Boden im Verhältnis zur Lufttemperatur meist zeitweilig zu kalt ist und weil die Gurken, wenn die Tomaten erst mehr herangewachsen sind, recht im Schatten stehen.

Zweckmäßig ist es, schon beim Pflanzen darauf zu sehen, daß die niedrigen Pflanzen nach vorn, die langen nach hinten zu stehen kommen; durch zweckmäßiges Entspitzen kann dieser Unterschied schneller vergrößert werden, so daß der Bestand nach rückwärts später ziemlich ansteigt.

Es gelingt in dieser Weise leicht und ohne große Kosten, leerstehende oder doch nicht nach Gebühr ausgenützte Häuser, die der Überwinterung dienen, sehr lohnend zu machen. Nach uns vorliegenden Aufzeichnungen sind im Durchschnitt auf einem Quadratmeter teilweise bis zu 30 Pfund Früchte von den 1,80 bis 2 m und darüber hohen Pflanzen geerntet worden, die bei den zurzeit zu erwartenden hohen Preisen für Früh-tomaten einen recht ansehnlichen Wert darstellen. Beginnt man jetzt mit der Bepflanzung der Häuser, werden gewöhnlich

Mitte bis Ende Juli die ersten Früchte erzielt und die Ernte zieht sich bis Ende August oder Anfang September hin, dann läßt der Ertrag schnell nach. Schneidet man die Pflanzen aber, wenn die Freilandtomaten billiger geworden sind, in $\frac{1}{2}$ m Höhe ab, entwickeln sich neue Triebe von baldiger, nicht unbeträchtlicher Fruchtbarkeit, von denen man bis in den Winter hinein ernten kann, sofern man das Haus nicht für andere Zwecke nötiger gebraucht. □ □ □

Zur Verbreitung der Reismelde.

Von H. Adam in Braunschweig.

Zum Anbau von *Chenopodium quinoa*, dem Reis von Peru, möchte ich folgenden Vorschlag machen:

Um dieser Nutzpflanze eine schnelle und möglichst weite Verbreitung zu sichern, halte ich es für das Beste, wenn die Gartenbauvereine und Verbandsgruppen die Sache in die Hand nehmen, und zwar so, daß womöglich an jedem Ort sich ein Handelsgärtner so viel Samen kommen läßt, daß er an seine Kollegen, die sich daran beteiligen wollen, kleine Posten von 5 Gramm an abgeben kann, so daß jeder ein oder mehrere Fenster voll Pflanzen heranziehen kann. In der Tagespresse müßte dann das Publikum über die Kultur und den Nährwert dieser Pflanze aufgeklärt werden und dabei gleichzeitig auf eine Anzeige hingewiesen werden, in welcher alle beteiligten Handelsgärtner eines Ortes gemeinschaftlich anzeigen, daß sie von einer bestimmten Zeit an Pflanzen des Reis von Peru abzugeben haben. Dadurch würde jedem Feld- oder Gartenbesitzer Gelegenheit geboten, sich einige Pflanzen anzuschaffen, um einen Versuch damit zu machen und mit wenig Samen würde eine weite Verbreitung erzielt.

Da diese Pflanze bisher fast nur in botanischen Gärten angebaut wurde, ist natürlich der Samenvorrat sehr gering und muß deshalb jedes Körnchen so ausgenutzt werden, daß es sich zu einer kräftigen Pflanze entwickeln kann, dann könnte von dem geringen Vorrat so viel gebaut werden, daß für nächstes Jahr nicht nur Samen für größere Anbauflächen vorhanden ist, sondern es könnte in diesem Jahre schon ein Teil davon als Nahrung dienen.

Bei der jetzigen Knappheit an Lebensmitteln wird gewiß jeder Gartenbesitzer gern einen kleinen Versuch damit machen, wenn er Aussicht hat, für seinen Haushalt einige Pfund Reis oder eine ähnliche Frucht selbst zu bauen. In dem in Nr. 43 des vorigen Jahrgangs über die Reismelde veröffentlichten Artikel ist zwar über den Geschmack nichts geschrieben worden und man wird sich wohl erst daran gewöhnen müssen, aber jetzt ist der Geschmack Nebensache und der Nährwert Hauptsache und gerade jetzt, wo das alte Sprichwort „Hunger ist der beste Koch“ wieder zur Geltung gekommen ist, wird man sich leichter an einen fremden Geschmack gewöhnen können, als wenn die Einführung dieser Frucht einige Jahre früher versucht worden wäre, aber selbst wenn sich der Geschmack vieler nicht daran gewöhnen könnte, ist mit einem Versuch nichts verloren, weil dieser Samen ein wertvolles Körnerfutter für Geflügel ist, das es ja auch so nötig braucht, wenn es uns mit Eiern und Fleisch versorgen soll.

Um nun aber allen Abnehmern von Pflanzen dieser Reismelde auch Gelegenheit zu bieten, ihre eigne Ernte gründlich zu reinigen, werde ich versuchen, eine kleine Samenreinigungsmaschine anzuschaffen, damit jeder Käufer weiß, wohin er den geernteten Samen zum Reinigen bringen kann, das möchte ich auch allen Kollegen empfehlen, die sich mit der Verbreitung dieser Nutzpflanze befassen wollen, um sich damit auch in den Dienst der Volksernährung zu stellen.



Frage 2336. Hat jemand schon Erfahrungen mit einem Pumpwerk gemacht, das durch die städtische Wasserleitung betrieben werden kann? Die Wasserleitung liegt im