



Landmanns Wochenblatt

Allgemeine Zeitung für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft

Beilage zur Weißeritz-Zeitung

Schriftleitung: Oekonomierat Grundmann, Neubamm
 Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt (Gesetz vom 19. Juni 1901)

38. Jahrgang1929

Der Schnitt bei den Tomaten.

Von J. Groß. (Mit 5 Abbildungen.)
 Nach den neuesten Mitteilungen des italienischen Ausfuhrinstituts hat Italien im Jahre 1928 50750 Hektar (1 Hektar = 10000 qm) mit Tomaten bebaut und 5503000 Doppelzentner Tomaten geerntet, wovon 92,25 Prozent der Ausfuhr, die 305807 Doppelzentner betrug, nach Deutschland gingen. Also bezog unser Volk aus Italien rund 280000 Doppelzentner Tomaten in Werte von etwa 8 1/2 Millionen Mark.



Abbildung 1. Tomate am Pfahl, uneingeführt.

Dieser betrüblichen Erscheinung steht aber eine erfreuliche Tatsache gegenüber, wonach die Tomate seit einigen Jahren den Weg auch in die Küche des Landvolkes gefunden hat und auch auf dem kleinbäuerlichen Tische Anklang fand. Aus dieser Tatsache heraus wuchs die weitere frohe Nachricht, daß die Tomatenpflanze auch in den Bauerngärten des Landes ihren Einzug hielt. Jedoch eine betrübliche allgemeine Beobachtung muß leider noch festgestellt werden, daß die Pflege und die Behandlung der Pflanze an sich sehr viel oder gar alles zu wünschen übrig läßt. Wohl hat man der Tomatenpflanze

ein gutes warmes Plätzchen zugewiesen und ihr ein passendes Bodenest bereitet, aber danach bleibt sie wie ein Zigeunerkind sich selbst überlassen. Keine verständnisvolle Hand ordnet den üppigen Wuchs (Abb. 1) von Anfang an, von dann ab, wenn es an der Zeit wäre, und wenn es am schnellsten und leichtesten und erfolgreichsten ginge, nein im Gegenteil; wenn das Übel der bäuerlichen Gärtnerin über den Kopf gewachsen ist, wenn diese sich nimmer auskennt, dann stutzt sie an dem Tomatenwirth war mit dem Messer herum ohne jeglichen Plan, und ein geringer Ernteerfolg ist der betrübliche Ausgang der Tomatenkultur fürs laufende Jahr.



Abbildung 2. Tomate entgipfelt und das unterste Blattpaar eingeführt.

Deshalb sei hier vom Schnitt der Tomaten eingehend die Rede. Ist die Pflanze gut eingewurzelt, hat sie weiten, sonnigen, möglichst windgeschützten Stand, dann treibt sie bei guter Nahrung, Feuchtigkeit und Bodenlockerung mächtig ins Kraut. Aber nun hat das Messer das unterste Blattpaar, das fast auf dem Boden liegt, wegzuschneiden (Abb. 2), damit das Anhäufeln ungehindert erfolgen kann. Jede freistehende Pflanze erhält gleichzeitig, so es nicht früher geschehen, einen trockenen kräftigen Haselnußsteden, eine daumendicke Weidenrute usw. als Pfahl. Daran ist der kräftigste, schönste Trieb locker wiederholt anzubinden, damit er nicht einschneidet und umknickt. In den meisten Fällen, namentlich bei der Einzelkultur, ist der Tomatenpflanze nur ein Trieb zu lassen. Der zweite und dritte Trieb, der sich neben dem Mittel- oder Haupttrieb bildet, ist unbarmherzig frühzeitig fortzuschneiden. Damit ist der erste



Abbildung 3. Tomate, eintriebig am Pfahl, mit austretenden Seitentrieben (3).

und wichtigste Griff zur Ordnung in der Tomatenkrone getan, viel Arbeit vorgeleistet und die Kraft für die Pflanze geregelt und konzentriert und dem unentbehrlichen, wichtigen Sonnenlicht allseitig der Zutritt geöffnet. Nun sucht sich die Tomatenkrone oder -spindel neue Wege zum Austoben ihrer Naturkraft; sie erzeugt unaufhörlich viele Seitentriebe aus den Winkeln zwischen Stengel und Seitentrieben. Hier gibt es wie bei den Reben „Seittriebe“. Diese bereiten ständig Arbeit; alle sechs bis acht bis zehn Tage hat das Messer diese an ihrem Entstehungspunkte herauszuschneiden (Abb. 3); je früher, desto besser; dann stellen sich neue Blütenrispen ein, die Früchtchen wachsen schneller, werden größer und bei voller Licht- und Wärmezufuhr früher reif und schönfarbiger. Hat die Tomatenpflanze sechs bis acht Blütentrauben bis etwa Mitte August hervor gebracht, dann klappt das Messer etwa zwei bis drei Blätter über dem obersten Fruchtstand den Stengel glatt ab (Abb. 4). Es gilt allen Kraft- und Wasservorrat dem übrigen Pflanzengerüste zuzuführen, damit herrliche Früchte sich reichlich sammeln können. Erbsen- oder nußgroße Tomaten haben überhaupt keinen Zweck, weder für den Hausbedarf noch weniger bei eventuellem Verkauf.



Abbildung 4. Tomate mit Blütentrauben und Sechsten, abschneidenden Blatttrieben und Seitentrieben (4).

Wie man häufig Tomatenpflanzen unbehandelt und wild auf dem Boden liegend antreffen kann, so kann man oft auch die Pflanzen fast nackt und blattlos antreffen, weil man im zweiten Falle der Meinung war, durch das Fortschneiden fast sämtlicher Blätter und das Freistellen der Früchte könnte die Fruchtansbildung und -reife am besten gefördert werden. Dieses Verfahren ist völlig verkehrt; nur ab Anfang September dürfen den Blattstielen die vorderen Blätter auf zwei Blattpaare zurückgeschritten werden, was aber durchaus nicht als vorbeugliche und unbedingt notwendige Arbeit anzusprechen ist. Die Früchte brauchen ihre Ernährungsorgane auch dann noch. Nur im September, wenn schon die Sonne schwächer scheint, können die Tomatenfrüchte von den Blätterdecken ohne Gefahr befreit werden.