

14./8. 1914.

## Der wirtschaftliche Nutzen einer Gemüseverwertung.

Von Landes-Def.-Rat August Siebert (Frankfurt a. M.)

Wenn man zur Zeit die Markthallen und die freiliegenden Verkaufsplätze besucht, muß man seine helle Freude darüber empfinden, wie sehr die großen Vorräte und immer erneuten Anfuhrten dafür sorgen, daß der Lebensmittelmarkt seine ganze Tätigkeit entfalten und den Bedürfnissen der Menschheit voll Rechnung zu tragen vermag. Unsere produzierende Landwirtschaft und mit ihr der Gartenbau stehen auf hoher Stufe. Beide ergänzen sich gewissermaßen und während in früherer Zeit die großen und mittleren landwirtschaftlichen Betriebe kaum mehr, als um ihren eigenen Bedarf zu decken, Gemüse anbauten, sind sie in richtiger Erkenntnis des Bedürfnisstandes dazu übergegangen, ihrerseits diejenigen Produkte mit anzubauen, die feldmäßig noch gut bewirtschaftet werden können und selbstredend auch für sie noch rentabel genug erscheinen. Damit wollte der Landwirt weder eine Konkurrenz mit der Gartenbau treibenden Bevölkerung herbeiführen, noch hat er durch den jetzt vielerorts eingeführten Gemüsebau in größerem Maßstabe seine kleinere Nischweiser irgendwie geschädigt. Gerade das Gegenteil ist der Fall. Der Konsum von verbrauchsfähigem Gemüse ist nicht nur gestiegen, mit ihm sind auch die Preise ja öfter schon in unerhörter Weise angewachsen, wie wir das vor nicht allzulanger Zeit auch hier erst erlebt haben, trotz zeitweiliger Ueberproduktion und der bekannten Grobeinfuhr Hollands.

Die neuzeitliche Volksernährung ist verständigerweise eine andere geworden. Der Fleischgenuß hat sich weitaus vermindert, Gemüse- und Obstverbrauch haben erfreulicherweise stark zugenommen. Ja man hat sich im allgemeinen mehr und mehr den Lebensbedürfnissen und gesundheitlichen Lebensfragen zugewendet, wie sie das platte Land naturgemäß und aus sich selbst heraus beherrschte, denn hier brach sich weit früher die Erkenntnis Bahn, daß die Früchte des Feldes und des Gartens dem menschlichen Organismus bestmöglicher und weit zuträglicher sind, als der viele Fleischgenuß. Die ärztliche Wissenschaft und die Verbreitung dieser Erkenntnis durch ärztliche Mitarbeiter in Tages- und allen anderen Zeitungen nicht nur rein sachlichen Inhaltes haben die Menschheit fortgesetzt aufzuklären gesucht und daher lesen wir auch alle Augenblicke von Anregungen, wie nützlich und gesund Gemüse und Obst in allen nur denkbaren Verwendungsformen sind und wie zweckmäßig und wünschenswert es in dieser Kriegszeit sei, alle Hebel in Bewegung zu setzen und soweit wie möglich auf den sofortigen Anbau von Gemüse noch hinzuweisen. Was da noch geschehen kann, haben Sie Ihren Lesern bereits in Nummer 223 Seite 2 vom 13. August unter der Rubrik „Vorteilhafter Gemüseanbau“ mitgeteilt. Und da wird es Ihre Leser interessieren, zu hören, daß eine am 8. August erfolgte Aussaat von Kopfsalaten, Radies- und Kohlrabi bereits am 11. August, gleichzeitig gesäte Feldsalate am 13. August aufgegangen und ihre ersten Keimblätter entfaltet haben; Welche liegt im Keimen. Es kann also nur wiederholt darauf hingewiesen werden, jedes freie Land, ob klein oder groß, natürlich vorher entsprechend bearbeitet, mit frischem, keimfähigem Saatgut zu bestellen. Der Erfolg wird nicht ausbleiben und die daraus resultierende Nützlichkeit wird in den Zeiten der Sorge und Not zweifellos Segen stiften. Wie manches Stück Feld, wie manches Stück Gartenland liegt verödet da, trage jeder zu seinem Teile dazu bei, daß es praktische Verwendung nach der hier angedeuteten Richtung findet!

Aber nun komme ich noch einmal auf die augenblicklichen reichen Vorräte und die zu billigen, wenigstens zu recht normalen Preisen angebotenen Produkte zu sprechen, die zur Zeit in schönster Vollkommenheit dank der günstigen Witterung täglich angebracht werden. Jede Hauslichkeit sollte nicht nur darauf bedacht sein, ihren Bedarf für den Augenblick zu decken, sondern eine vorsichtige Hausfrau sollte sich mit dem Gedanken befassen: wie kann ich das eine wie das andere auch für später, auch für den Winter konservieren? Auch hier gilt der Grundsatz: „Sorge in der Zeit, so hast du in der Not“. Und es ist wirklich nicht so schwer, sich damit zu befassen, man braucht nicht gerade Bed- oder Her-Einlochapparate zu verwenden, denn mit Sorgfalt und einigem guten Willen wird sich eine praktische Hausfrau auch anders einzurichten verstehen.

Und nun noch ein Vorschlag zu einer viel zu wenig beachteten Methode der Konservierung, der sogenannten Trocken- oder Dörrmethode. Das läßt sich auf einfachen Horden in der Küche am Herd, am Gaslochapparat, ja oft in der Sonne oder in und auf dem Ofen bewerkstelligen und ähnlich so vorbereiten, wie etwa das getrocknete Gemüse, das zur sogenannten französischen Suppe Verwendung findet. Alle Knollen-, Wurzel-, Schoten- und Blattgemüse lassen sich hierzu — meist in Scheiben geschnit-

ten — verwenden und wenn erst ein Anfang damit gemacht ist, kommt sicherlich die Lust zur Fortsetzung und im Winter wird sich dann erst recht das Zweckmäßige einer solchen wirtschaftlichen Wertierungsarbeit von selbst ergeben, die es meiner Ansicht nach verdient, in alle Volkskreise getragen zu werden.