

27./8. 1914.

\* (Ueberwinterung von Dauergemüse.) Vom Ueberbauministerium wird folgendes mitgeteilt: Nach vorliegenden Informationen ist in fast allen Gegenden Oesterreichs eine sehr befriedigende, teilweise überreiche Ernte von Dauergemüse zu erwarten, was bei der durch die eingetretenen Kriegseignisse bedingten Behinderung des Exportes zur Folge haben dürfte, daß weitaus größere Mengen von Dauergemüse in der Herbstkampagne vorhanden sein werden, als für den momentanen Verbrauch nötig erscheinen. Es ist weiter nicht ausgeschlossen, daß sich im kommenden Winter und Frühjahr die Zufuhr von Wintergemüse aus Ungarn und dem Deutschen Reich sowie der Bezug von Frühjahrsgemüse aus Italien nicht in der gewohnten normalen Weise vollziehen wird, so daß wir im Herbst mit einem Ueberschusse von Dauergemüse rechnen können, während im Winter und Frühjahr vielleicht in der Versorgung größerer Städte vorübergehend eine Knappheit eintreten könnte. Da diesem Uebelstande durch eine zweckentsprechende Aufbewahrung des Ueberschusses an frischem Dauergemüse im diesjährigen Herbst für den kommenden Winter und das Frühjahr erfolgreich begegnet werden kann, sollten sich die Gemüsezüchter heuer mehr als sonst die Ueberwinterung von Dauergemüse angelegen sein lassen. Es handelt sich im wesentlichen um die Einwinterung größerer Mengen von Weißkraut, Kohl (Wirsing), Kohlrüben, Möhren (Karotten), roten Rüben und weißen Rüben. Im allgemeinen Interesse ist daher geboten, daß seitens der zuständigen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Korporationen den Interessenten die für die Gegenden ihres Wirkungskreises vorteilhaftesten und zugleich am leichtesten durchführbaren Ueberwinterungsmethoden für Gemüse bekannt gegeben werden, wobei auch die Fachorgane der landwirtschaftlichen Lehranstalten durch entsprechende Belehrung mitzuwirken hätten. Als oberster Grundsatz guter Aufbewahrung und Ueberwinterung gilt, daß alle Gemüse so lange wie möglich im Freien bleiben und ganz ausreifen müssen. Das meiste verdirbt durch zu frühzeitiges Einwintern. Weiter eignen sich zur Ueberwinterung nur gut ausgewachsene Exemplare, während fehlerhafte Stücke dem Tageskonsum zuzuführen sind. Wurzelgemüse sind nur an trockenen Tagen auszuheben. Dieselben dürfen nicht gewaschen werden und sind nur mechanisch von der anhaftenden Erde zu befreien. Wurzelgemüse kann sich über Winter nur erhalten, wenn es in einem gesunden, noch triebfähigen Zustande zur Ueberwinterung gelangt. Es sind daher nur die Blätter von demselben zu entfernen, ohne die Blattkronen abzuschneiden. Die zur Ueberwinterung besonders geeigneten Erdmieten und Ueberwinterungsgruben sind an leicht zugänglichen, nicht zu feuchten Stellen, in der Nähe der Wohn- und Wirtschaftshäuser, und zwar so anzulegen, daß jederzeit — auch bei Frostwetter — ohne den ganzen eingelegten Gemüsestock zu schädigen, Gemüse entnommen werden kann. Für eine bei strengen Frösten nötige stärkere Winterdeckung ist zu sorgen und darauf zu achten, daß das eingelegte Gemüse durch Regen- und Schneewasser nicht leidet. Ebenso muß während des Winters von Zeit zu Zeit an milden Tagen der Einschlag gelüftet, das Gemüse ausgeputzt und etwa verdorbenes Gemüse entfernt werden. Es wäre auch zu empfehlen, daß die Gemüsezüchter in den wärmeren südlichen Kronländern den Anbau von Winter- und Frühjahrsgemüse heuer intensiver als gewöhnlich durchführen.