Österr. Volkszeitung 24.IX.1916

Kriegsgemüsebau.

(Auch für Schrebergärtner.)

Als im Vorjahre auch an dieser Stelle die Aufforderung erschien, es möge jedermann, der nur halbwegs die Möglichkeit dazu hat, eine entsprechende Fläche Grundes als „Kriegsgemüsegarten" oder auch „Schrebergarten" in Kultur nehmen, dachten gar viele, daß es sich hiebei doch nur um eine kurzfristige, etwa ein Jahr dauernde Einrichtung handeln kann, der der zu erwartende Friedensschluß ein schnelles Ende bereiten würde. Durch diese Erwägung haben sich auch manche, besonders aber jene, die sich für jede neue Einrichtung nur schwer begeistern, von der Befolgung des Aufrufes abhalten lassen. Nun wütet aber heuer die Kriegsfurie noch immer weiter, so daß die Rüstung im Innern des Reiches gegen alle Kriegsunbill doppelt an Wichtigkeit gewinnt. Unsere zahlreichen Gegner hoffen ja immer noch, uns durch entsprechende Maßregeln endlich auszuhungern, und wollen durch grausam erdachte Schikanen uns den Brotkorb noch höher hängen. Nun, was ihnen nach dem schlechten Erntejahr 1914 und mangelnder Organisation nicht gelang, soll ihnen nach dem besseren Erntejahr 1915, nach der Oeffnung des Handelsweges von und nach Osten und entsprechender Sparsamkeit und fruchtbringender Tätigkeit jedes einzelnen im Innern des Reiches noch viel weniger gelingen. Hiezu ist aber nötig, daß jedermann trachtet, nach Tunlichkeit Lebens-, beziehungsweise Nahrungsmitteln, sei es nun Körnerfrucht, Obst oder namentlich Gemüse zu erzeugen. Da gewinnen die Kriegsgemüsegärten und Schrebergärten abermals an Wichtigkeit und zählen mit in der vorderen Reihe der inneren Kriegsmittel. Weil aber durch weitere Einberufungen noch mehr Arbeitskräfte gebunden wurden, sind einige Aenderungen in der bisherigen Durchführung nötig. Hat man früher bei Kriegsgemüsegärten u. dergl. vielfach an bisher ungenützte, oft arg verkarstete Oedländereien gedacht und selbe mit einem großen Aufwande von Zeit und Arbeit etwas kultiviert, also mit Zeit, Kraft, Saatgut 2c. Verschwendung getrieben, so dürfen jetzt nur jene Grundflächen in Betracht kommen, die schon einer Kultur gedient haben, zum Beispiel als Rasenplätze, Blumenbeete und dergleichen, die die aufgewendete Mühe, den angewendeten Dünger und Samen durch entsprechenden Ertrag zu lohnen, von vornherein mehr gewährleisten. Da wir auch an Düngemitteln und Saatgut keinen Ueberfluß haben, so gebietet uns schon dieser Umstand, nichts unnötig zu wagen und zu vergeuden, sondern streng hauszuhalten. Dieser Erwägung Rechnung tragend, ist von vornherein ein entsprechender Anbauplan zurechtzulegen, wonach Bodenbearbeitung, Düngung und guter Samenankauf, die hauptsächlichsten Vorbedingungen eines guten Kulturerfolges, sich richten. Bei diesem Plane wäre mehr auf das Spätgemüse zu achten, da dessen Erträge höher und sicherer sind. Das Frühgemüse überlasse man lieber dem älteren, guten Kulturboden und den Fachleuten, die über die für diese Kultur, soll sie gut gelingen, nötigen Fachkenntnisse und Hilfsmittel verfügen. Auch lasse man tunlichst jenes Gemüse aus, das mehr feldmäßig gebaut wird und leicht und billig zu kaufen ist, wie zum Beispiel Kraut, Spinat, Salatrübe 2c. und widme sich mehr unseren Hülsenfrüchten, Erbsen, Bohnen, Puffbohnen, Sojabohnen, auch Linsen 2c., weil dies sehr kräftige Nahrungsmitteln sind, die sehr hoch im Preise stehen. Auch beachte man, daß es in manchen Gegenden für den Kleingartenbesitzer weit vorteilhafter ist, von einzelnen Gemüsesorten, Salat, Kohl und dergleichen sich gute und kräftige Pflanzen von Berufsgärtnern zu kaufen, als selbst heranzuziehen. Einerseits wird dadurch an Samen gespart und andererseits kann der Boden durch mehrere Ernten, da Zeit erspart wird, besser ausgenützt werden. Wichtig aber ist es, beim Pflanzenankaufe darauf zu achten, daß kräftige, gesunde, gut bewurzelte Pflanzen erhält, die nicht aus dem Saatbeete **herausgezogen**, sondern **herausgehoben** sind und alle feinen Faserwurzeln, tunlichst mit Erdklümpchen behaftet, haben. Nicht vergessen darf auch werden auf die Zwischenkultur, indem man zwischen langsam wachsende Pflanzen, Sellerie, Kohl, Kohlrabi usw. in der ersten Vegetationszeit schnellerwachsendes Gemüse, wie Radieschen, Salat, Kresse und andere zieht, weil man dadurch auf derselben Fläche mehr erntet.

Für die Kultur selbst sind die Hauptvorbedingungen: gute, tiefe und krümmelige Bodenlockerung, der Boden- und Pflanzenart entsprechende ausreichende Düngung, ein gutes, keimfähiges Saatgut und eine entsprechende Pflege während der Vegetationszeit. Die Bodenlockerung sollte bereits im Herbst, und zwar in grober Scholle, geschehen sein oder sobald als möglich im Frühjahr erfolgen. Eine spätere Bodenlockerung muß dafür sehr sorgfältig tief und krümmelig sein, weil dafür das Gemüse sehr dankbar ist. Im Frühjahr kann man auch der Grabgabel vor dem Spaten oder vor der Stichschaufel den Vorzug geben, da die Arbeit schneller von statten geht und die Krümmelung eine bessere ist. An der Bodenbearbeitung lasse man Hühner, Enten, Tauben und Gänse fleißig teilnehmen, da diese Tiere eine Unmenge von Unkraut, Ungeziefer und Schädlingen vertilgen, und obendrein zu dem ihnen so nötigen und dienlichen Fleischfutter kommen, so daß man zwei Fliegen mit einem Schlage trifft.

Mit der Bodenlockerung Hand in Hand geht gleichzeitig die Düngung. Diese hat ebenfalls so zeitlich als möglich zu erfolgen, und zwar je frischer der Mist ist, um so früher, da er ansonsten den Pflanzen sogar schadet. Am besten fürs Gemüseland ist gut abgelagerter, verrotteter und nicht vom Regen ausgelaugter Stallmist. Bei der Unterbringung desselben sei darauf hingewiesen, daß selbe bei leichtem Boden tiefer, bei schwereren Boden bei leichtem Boden tiefer, bei schwererem Boden strohiger Mist angezeigt ist, weil er gleichzeitig lockert. Ferner muß sich die Düngung nach der Pflanzenart richten, da zum Beispiel Sellerie, Möhren, Karotten usw. auf frischer Düngung sehr von Ungeziefer leiden, während zum Beispiel Gurken, Melonen, Kürbisse, Spargel und andere fast direkt auf einem Misthaufen gepflanzt werden sollen. Manche Gemüsearten leiden bei frischer Düngung auch im Geschmack und sind im Winter weniger haltbar (Salatrübe, Karotte, Sellerie). Solche dungempfindliche Pflanzen verlangen einen Boden mit aller Dungkraft, wie es fachlich lautet, oder sie müssen in zweiter oder dritter Tracht, das heißt im zweiten oder dritten Jahre **nach** der Düngung aufs Beet kommen.

Von Düngemitteln kommen in Betracht: Alle Mistarten, wie Rinder-, Pferde-, Schaf- und Ziegenmist, dann Hühner-, Enten-, Tauben-, Gänse- und Kaninchendung, ferner Holzasche, Jauche, Blutmehl, Hornmehl, Komposterde, Ruß, Teichschlamm, Bauschutt, Kalkstaub, Mistbeeterde und Abortdung, und zur Erzielung von Vollernten auch die künstlichen Düngemittel oder Nährsalze. Die Auswahl des Düngemittels richtet sich ebenfalls viel nach Bodenart und Pflanzengattung. Die Grundlage der Düngung bildet der Stall- oder Rindermist, der nebst seiner Dungkraft durch die Verbesserung des Bodens (Humusbereicherung) wirkt. Erst gut humoser Boden kann andere Düngemittel, namentlich die Nährsalze, richtig zur Geltung bringen. Für lehmige oder tonige Böden ist dann Pferde-, Schaf- und Ziegenmist, die als hitzig bezeichnet werden, sehr vorteilhaft, besonders aber für die Gemüsetreiberei geeignet. Den Hühnermistarten und dem Kaninchendung wird leider noch zu wenig Beachtung geschenkt, und doch können uns selbe, in Verbindung mit Rinder-, Schaf- und Ziegenmist, gar vielfach die künstlichen Düngemittel ersetzen, und zwar Pferde-, Schaf- und Ziegenmist als Chilisalpeterersatz, Hühner- und Kaninchenmist als Superphosphat oder Guanoersatz. Letztere Mistarten sind mit lauem Wasser ausgelaugt, abgären zu lassen und verdünnt angewendet, von vorzüglicher Wirkung, sowohl bei Gemüse, als auch bei Blumen. Getrocknet, fein gepulvert und mit Erde oder Torfmull gemischt, lassen sie sich ebenfalls sehr gut verwenden. Die Holzasche paßt nur für schwerere und mittelschwerere Boden und besonders für Kartoffeln oder Rüben, da dies Kalipflanzen sind. Jauche und Abortdung darf nur vergoren angewendet werden, sonst schädigen sie die Kulturen. Ihre Anwendung ist mit Erde oder Torfmull gemischt, ratsam. Ruß kann wintersüber auf den Boden gebracht werden, und macht später den Schnecken, Regenwürmern und Erdflöhen das Leben sauer. Teichschlamm muß erst ein oder zwei Jahre abgelagert, am besten kompostiert werden. Bauschutt und Kalkstaub ist bloß Kalkdünger, wirkt aber mehr durch Lockerung des Bodens und Löslichmachung der anderen Nährstoffe. Gute Kompost- oder Mistbeeterde ist eigentlich eine Art Idealdünger, aber wenig zu haben. Von Nährsalzen verwendet man am besten eine selbstbereitete Mischung der drei Spezialdünger, und zwar schwefelsaures Ammoniak, Thomasmehl, Kainit oder Chilisalpeter, Superphosphat und 40prozentiges Kalidungsalz oder phosphorsaures Ammoniak und Kalisalpeter. Von solcher Mischung nimmt man für anspruchsvolle, raschwachsende und große Ernten liefernde Pflanzen, Kürbisse, Melonen, Spargel 2c. 10 bis 12 Kilogramm, für weniger anspruchsvolle 6 bis 8 Kilogramm auf je hundert Quadratmeter Gartenland oder 100 bis 120, das heißt 60 bis 80 Gramm auf einen Quadratmeter. Die Mischung selbst besteht aus sechs Teilen schwefelsaurem Ammoniak, zwei Teilen Kainit und vier Teilen Superphosphat; oder vier Teilen Chilisalpeter, vier Teilen Superphosphat und vier Teilen Kalidungsalz; oder schließlich aus 18 Teilen phosphorsaurem Ammoniak und 25 Teilen Kalisalpeter. Statt Chilisalpeter kann man eine der früher genannten Mistarten oder Kalkstickstoff nehmen, da er leichter zu haben ist. Auch das Superphosphat läßt sich durch Hühner- oder Kaninchenmist, gut getrocknet, ersetzen. Hier ist zu bemerken, daß die Stickstoffdünger nicht so zeitlich in den Boden gebracht werden dürfen, da sie sonst mehr oder weniger versinken und für die Pflanzen verloren gehen. Am besten gibt man etwa ein Drittel davon, etwa eine Woche vor der Saat, und den Rest als Kopfdünger. Dies gilt also für Chilisalpeter besonders, aber auch für Kalkstickstoff 2c. Thomasmehl und Kainit kommt schon im Herbst in den Boden, und zwar flach eingeharkt, eingerecht. Wird dem Gemüse flüssiger Dung gegeben, so darf hievon nichts **auf** die Pflanze kommen, da er die Blätter verbrennt.

Nun kommt die Saat, beziehungsweise die Beschaffung des Saatgutes, und hier wird, es muß dies vorweg bemerkt werden, die größte Verschwendung getrieben. Meist wird zu viel Saatgut gekauft und das Mehr nicht mehr verwendet. Es geht einfach zugrunde. Dies darf nun in der Kriegszeit nicht mehr sein, da Mangel an Saatgut herrscht, sondern es muß auch älteres Saatgut so gut wie nur möglich Verwendung finden. Es ist deshalb nötig, daß man einerseits weiß, wie viel Saatkörner auf ein Gramm gehen, andererseits wie lange unsere wichtigsten Gemüsesämereien keimfähig bleiben.

Auf je ein Gramm Saatgut kommen Körner, und zwar beiläufig: [illegible] Kürbis je nach Sorte 2 bis 15; Melonen, Gurken und Tomaten (Paradeiser) 40; Spin[illegible]0; Fenchel, Radieschen, Rettich 100; Stang[illegible]ohnen, Zwiebel 200; Blumenkohl, Kohlrabi, Kopfkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Weißkohl, Wirsing 300; Petersilie 250; Kresse 350; Dill 500; Endivie 800; Möhre, Rapünzchen 700; Kopfsalat 1000 und Sellerie 2000. Auf je 100 Gramm kommen von Buschbohnen 200, Puffbohnen 150 und Markerbsen 350. Wird nun mit einer mittleren Keimfähigkeit von 75 Prozent gerechnet, so gibt also ein Gramm Kopfsalatsamen etwa 750 Pflanzen. Hienach läßt sich nun das nötige eigene Saatquantum berechnen, und den Rest gibt man an Kollegen ab oder man bestellt überhaupt gemeinsam von einer guten Samenfirma.

Bezüglich der Keimfähigk[illegible] wird bemerkt, daß [illegible] aufbewahrter Samen, [illegible] wenigen Ausnahmen, über ein Jahr keim[illegible] bleibt. Zwei bis drei Jahre keimfähig bl[illegible]er Same von Sauerampfer, Zwiebel, Zwiebelarten, [illegible]oran, Kümmel, Dill und andere Gewürzkräu[illegible]rei bis vier Jahre der Same von Stangen[illegible] Buschbohnen, Sellerie, Karotten, Möhren, Kresse, Kudelkraut, Paprika; vier bis fünf Jahre der Same von Kohl, Kohlrabi, Mai- und Herbstrübe, Karfiol, Rettich, Radieschen, Endivie, Spinat, Erbsen und Senf, und fünf bis sechs Jahre keimfähig bleibt der Same von Runkelrübe, Salatrübe, Kürbiß und Puffbohnen und über sechs Jahre von Gurke, Mangold, Melone, Tomate und Zichorie. Selbstredend vermindert sich bei höherem Alter die Keimfähigkeit, worauf man bei der Saat Rücksicht nehmen muß, oder man macht auf nassem Tuch mit 100 Korn eine Keimprobe, um sicherer zu gehen. Wird älterer Same gebaut, so ist es gut, selben vorerst in einer 20prozentigen Salzsäuremischung (100 Liter Wasser, 2 Liter Salzsäure) durch 24 Stunden weichen zu lassen und dann mit trockener Erde zu mischen. Vor der Saat wird der Boden etwas angedrückt, die Saat tunlichst in Reihen ausgeführt, da man hiedurch an Saatgut spart und den Pflanzen gleiche Entwicklungsräume gibt, mit Erde so hoch als der Same dick ist, oder bei feinem Samen oben bloß überstreut und angedrückt, worauf man mit feiner Brause überbraust. Bei diesem Guß, wie überhaupt, muß jedes Verschwemmen des Bodens hintangehalten werden, da es Krusten bildet, die die Pflanzen im Wachstum hindern.

Bei direkter Saat an Ort und Stelle und dann beim Auspflanzen herangezogener Sämlinge muß auf den der Gemüseart notwendigen Raum Bedacht genommen werden. So werden Rapünzchen, Radieschen, Petersilie, Gewürzkräuter breitwürfig gebaut, erhalten also etwa 6 bis 10 Zentimeter Abstand, Kohlarten aber brauchen 30 bis 60, Karfiol 60 bis 80, Melonen, Kürbisse, Gurken 1 Meter Abstand, um sich entsprechend entwickeln zu können.

Bei der weiteren Kultur ist auf Lockerheit des Bodens, genügende Feuchtigkeit und Unkrautfreiheit zu achten. Beim Gießen geschehen die meisten Fehler. Nicht das ofte Gießen ist gut, sondern alle zweiten oder dritten Tag in heißer Zeit, dafür aber gründlich, und zwar nicht mit hochgehaltener Gießkanne über alle Köpfe, sondern ganz nahe am Boden, der gut aufgehäundelt sein soll. Auch ist das Gießen am Morgen vorteilhafter wie am Abend, da die wärmere Tageszeit die Abkühlung rasch beseitigt. Das Unsinnigste ist — Gießen in voller Sonne, und hat manchem Gemüsebauer all seine Mühe, Plage und Pflege vernichtet.

Zur guten Kultur und Pflege gehört auch der Schutz gegen Feinde. Gutes Gießen vertreibt die Erdflohe, besonders wenn der Boden noch mit Ruß bestreut wurde. Auch Sägespäne helfen, da sie die Feuchtigkeit lange behalten. Gegen Schnecken hilft Aetzkalkpulver, Kainit, Holzasche oder Fichtennadelstreu, nur muß man selbes öfter anwenden. Bei einmaliger Anwendung schützt sich die Schnecke mittels Schleim, aber bei öfterem Bestreuen versagt die schleimabsondernde Kraft und das Tier geht ein. Engerlinge muß man unter welken Salatpflanzen ausgraben und vor dem Anbau aus dem Boden entfernen. Raupen müssen abgeklaubt werden, da man Gemüse nicht mit chemischen Mitteln begießen kann. Regenwürmer fängt man zeitlich morgens, eventuell durch Enten oder Hühner, oder man bestreut selbe morgens mit Aetzkalkpulver. Gegen Spatzen hilft das Ueberspannen der Beete mit dünnen, weißen Fäden der Kreuz und Quer, auch zeitweises Abschießen oder das Aufhängen von Glas- und Spiegelsplitter an langen Fäden.

Spezielle Kulturanleitungen für einzelne Planzenarten, wie Aufbinden, Ausbrechen, Steckenschlagen usw. würden hier zu weit führen und müssen jedem einzelnen zur Nachsuche in entsprechenden Büchern oder zur Nachfrage bei Praktikern überlassen bleiben.

Bezüglich der Literatur über Kriegsgemüsebau sei bemerkt, daß selbe sehr reichhaltig ist, und daß die k. k. Gartenbaugesellschaft und der niederösterreichische Landeskulturrat sogar kurze, unentgeltliche Kulturanleitungen herausgibt. Aber auch ansonsten kann jede Buchhandlung eine Menge billiger, guter Bücher nennen, wenn man sich nicht der guten Hefte aus der Lehrmeisterbücherei bedienen will.

Karl Stasnik.