

## Der Kriegsgärtner.

Was Fleiß und Geschick im Jahre hervorgebracht, soll nun geerntet werden. Gemüse entwickelten sich so weit, daß man bald darangehen kann, einen Teil einzuwintern. Solange nicht Fröste kommen, soll man sich damit nicht beeilen. Im Freien bleiben viele Gemüse besser aufbewahrt als in feuchten dunklen Kellern. Das gilt zunächst für die Kohlarten wie Kraut, Karfiol, Grünkohl, die jetzt in Mengen zu haben sind. Kohl bildet noch immer neue Köpfe aus, die sehr oft bis in die kalten Tage von den Raupen des Kohlweißlings zertrüffelt werden. Deshalb heißt es ihnen keine Ruhe gönnen. Wo alte Kohlstrünke stehen bleiben, kommt jetzt mancher brauchbare Kohlkopf zur Ausbildung. Auch der Karfiol liefert nun Erträge. Sein Aroma gewinnt vielfach, wenn der erste Frost vorüberging. Um das Braunwerden und Faulen der Blütenköpfe des Karfiols zu verhüten, müssen die Deckblätter, die man knücht, so über die Blüten gelegt werden, daß ein luftiger Hohlraum bleibt, damit die Nässe verdunstet. Manche Karfiol entfaltet erst zum Frühwinter Köpfe, andere sind jetzt ausentwickelt. Leider fehlen brauchbare Methoden, um dieses Gemüse auf einfache Art aufbewahren zu können. Im Handel kommen zuweilen Karfiolstücke als Dauerware vor, die in großen Gläsern in gelochtem Salzwasser eingelegt und mit Pergamentpapier verschlossen wurden. Sicherheit gegen Fäulnis bietet auch dieses Verfahren nicht. Wer Ueberfluß an Karfiol hat, kann versuchen, ihn in größere Stücke zu schneiden, die mit Salz bestreut, übereinandergeschichtet und in einem großen Glase gut verschlossen werden. Kraut kommt in möglichst trockenen Stellen auf Sandunterlage. Auch die Zwiebeln und Knoblauch werden vielfach erst jetzt eingebracht. Kleinste Stücke legt man für das kommende Jahr weg, um sie als Steckzwiebeln zu verwenden. Perlwiebeln kann man jetzt anbauen, weil sie sonst leicht vertrocknen; größere bindet man zusammen und bewahrt sie an trockenen Orten kühl auf. In warmen Räumen würden sie während des Winters austreiben. Frost vertragen Zwiebeln nicht. Um die Entwicklung der kleinen, in den Blattachsen sitzenden Köschchen zu fördern, werden dem Rosenkohl die größeren Blätter genommen, die Spitzenblätter abgeschnitten. Gegen Ende des Monats sollen Paradeiser ziemlich allgemein eingebracht sein. Hängen noch grüne Früchte an der Pflanze, dann legt man sie an das Fenster in die Sonne, um das Nachreifen zu fördern.

Auch viele Wurzelgewüse kommen zur Ernte. Läßt man sie in feuchten Herbstwochen zu lange im Boden, dann springen sie auf und faulen zuweilen. Wir haben früher einmal erwähnt, wie man einen größeren Vorrat an grünen Bohnen aufbewahrt. Es ist daher überflüssig, dies zu wiederholen, da uns der September noch immer Hülsenfrüchte beschert. Auch Kürbisse, Melonen und Gurken reifen in unserem Klima noch aus. Wer Erdäpfel bauen konnte, hat in diesen Wochen viel zu tun. Die meisten dieser Pflanzen sind verdorrt, viele ganz unsichtbar geworden. Wo man keinen Anhaltspunkt hat, ob dort eine Erdäpfelpflanze stand, muß das Ausnehmen der Kartoffeln sehr vorsichtig erfolgen, weil sie sonst beschädigt werden und rasch faulen. Zur Fäulnis neigen heuer ohnehin manche Knollen wegen der reichlichen Regen und der Ausbreitung von Kartoffelkrankheiten. Widerstandsfähige Sorten werden immer feltener. Es scheint, als ob sich durch die ständige Vermehrung der Kartoffelpflanzen aus Knollen ihre Lebenskraft vermindern würde. Leider ist es noch niemandem gelungen, aus Samen erbbare Erdäpfel zu ziehen.

Beim Ausnehmen der Erdäpfel dürfen Knollen nicht tagelang unbedeckt liegen bleiben, weil sie sich sonst grün färben und ungenießbar würden. Ist es unmöglich, den geernteten Vorrat auf einmal wegzubringen, dann überdeckt man die in Gruben gelegten Häufel mit Erde. Für den Kriegsgärtner kommt ohnehin das Einlagern in Erdmieten nicht in Betracht, weil seine Vorräte in der Regel klein genug sind, um sie im Keller unterzubringen. Diese Häufel müssen klein sein, um der Luft den Zutritt zu ermöglichen und das Faulen zu verhindern. Von Zeit zu Zeit sind die eingelagerten Knollen durchzugehen und angefaulte sogleich zu entfernen, weil sonst andere angesteckt werden könnten. Frostwirkung ist streng zu verhüten. Das Kraut der geernteten Kartoffeln ist auf Haufen zusammenzutragen und, wenn es trocken wurde, zu verbrennen. Feuer ist dies um so nötiger, weil sich an vielen Orten Pilzkrankheiten ausbreiteten.

Das leere Feld wird umgegraben und gedüngt. Leider wird durch die kalten Nächte und die abnehmende Sonnenstrahlung der Anbau von Gemüse unlohnend. Nur Spinat und Salat gedeihen noch. Sie kommen ganz gut durch den Winter und versorgen noch längere Zeit die Küche. An sehr kalten Wintertagen bedeckt man sie mit Stroh oder Grasabfall.

Mit wenigen Ausnahmen ist daher die Tätigkeit des Kriegsgärtners bald beendet. Ob sie ist fast allgemein

geerntet, nur Spätobst bleibt noch, ehe Fröste einsetzen. Man darf es nicht abschütteln, weil solche Früchte beschädigt werden und faulen, ehe sie weich sind. Erdbeeren werden umgepflückt, Beerensträucher durch Stecklinge vermehrt, Zweige gestutzt, Obstbäume okuliert, die Rinde der Bäume mit Stahlbürsten behandelt, um die Schmarotzer zu entfernen. Zweckmäßig ist es, die Leimringe zu erneuern, um die Raupen des Frostspanners zu fangen. Der Laubfall macht in größeren Gärten viel Arbeit. Ist es doch die erste Pflicht des Kriegsgärtners, auch in diesen Tagen Ordnung zu halten, die abgefallenen Blätter zusammenzuraffen und sie trocken aufzubewahren, wenn sie im Mistbeet als wärmeerzeugender Dünger benötigt werden sollen. Ueberflüssiges Laub ist sogleich zu verbrennen, um die darin enthaltenen Raupen und Puppen zu vernichten. Nirgends darf man den Eindruck gewinnen, daß nun die Lust an der Arbeit erloschen ist und der Wind sein Spiel mit dürrem Laub und Ueberresten der Sommerzeit treiben darf.