

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 Mittschwester 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 Großeinfuhr 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 ange deuteten 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 Häuslichkeit 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 Rex-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.

20/8. 1914.

Eine Aktion zum Anbau von Wintergemüse.

Der kommende Winter wird uns ungenügend mit Gemüse versorgt finden. Die Preise der Lebensmittel werden steigen. Es ist unsere dringendste Pflicht, den Bestand an Nahrungsmitteln zu vermehren. Die einfachste Möglichkeit ist, Wintergemüse anzubauen. Jeder Quadratmeter fruchtbaren Grundes muß uns Nahrung geben. Unwissenheit verhindert die Ausnützung des Bodens, Leichtsinns verwertet ihn noch zum Anpflanzen von Blumen. Wenn kein Tag verloren geht, gibt uns der Boden jetzt noch für tausende Menschen Nahrung. Anzubauen sind in Samen Winterspinat, weiße Rüben und Bohnen; in Pflanzen Kohlrüben und Salate.

Es acht jeden an; öffentliche Anlagen können verwertet werden. Fabrikwiesen, Gärten und Vorgärten. Wer auch nur für sich Gemüse anbaut, entlastet den Markt. Wer seine Arbeiter beschäftigt, kann etwas zu ihrer Ernährung beitragen. Es übernimmt die Sektion „Gärtnerei der Frauenhilfsaktion im Kriege“: Gründe zur Bebauung, Samen und Gemüsepflanzen, Geld zur Entlohnung der Hilfskräfte. Die Bezirksvorstehung von Döbling hat als erste sich dieser Aktion angeschlossen und einen Aufruf an die Bewohner des 19. Bezirkes gerichtet. Auskünfte werden erteilt, Musteranlagen gezeigt: 19. Bezirk, Naasgraben 19 (den ganzen Tag) und 19. Bezirk, Ballmoengasse 11 (10 bis 12 Uhr mittags).

* Die Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Gärtnerei, Gemüsebeschaffung, hat mit ihrem Aufruf "Baue Wintergemüse an" bereits große Erfolge erzielt. Nebst der Döblinger Bezirksvorstehung haben sich inzwischen auch die von Hernals, Währing, Donaustadt angeschlossen und die anderen Gartenviertel Wiens dürften folgen. Eine große Zahl von Privaten hat schon auf ihren Garten- und Wiesenplätzen Gemüse angepflanzt. Der Ertrag würde zum großen Teil für Spitäler und zu Auspeisungen bestimmt. Zahlreiche Industrielle bauen auf ihren Gründen Gemüse und geben dadurch ihren Arbeitslosen Arbeit und sichern ihnen für später Nahrung. Viele Gründe werden der Aktion zur Verfügung gestellt. Das Komitee übernimmt es, allen denen, welche die Kosten der Bebanung tragen wollen, jede Anleitung zu geben. Jede, auch die kleinste Geldspende verhilft Stellenlosen zu Arbeit, schafft Nahrungsmittel für kommende schwere Zeiten. Anmeldungen, Auskünfte und Musteranlagen: Döbling, Raasgraben 19 und Wallmodengasse 11.

26/8. 1914.

Baut Wintergemüse!

Spinat, Böggersalat, Kohlrabipflanzen — aber keine Bohnen.

Es hat gewiß sein Gutes, wenn in dieser Zeit in jeder nur möglichen Weise für die Beschaffung von Nahrungsmitteln vorgesorgt wird; dazu gehört auch der Anbau von Wintergemüse in möglichst großen Mengen, und das darauf abzielende Werben ist nur zu begrüßen. Leider aber scheint es, daß die Anreger dieser Sache die Zuziehung von Fachleuten für vollständig überflüssig gehalten haben, denn sonst wäre es wohl nicht möglich, daß zum Beispiel in der jetzigen Jahreszeit noch für unsere Gegenden der Anbau von Bohnen empfohlen wird, was eine vollkommen zwecklose Arbeit ist, da Bohnen, um diese Zeit angebaut, bestenfalls noch zur Blüte gelangen, aber gewiß keine Frucht mehr ansetzen. Von allen Gemüsen, die jetzt in Samen angebaut werden, entwickeln sich nur noch Spinat und Feldsalat (Böggersalat) so weit, daß sie noch während des Winters verwertet werden können. Eine derartige Sache kann auch nur dann die erhoffte Wirkung haben, wenn sie in entsprechend großzügiger Weise durchgeführt wird. Damit scheint es nun bei dieser Sache ebenso zu liegen wie bei so manchen anderen in letzter Zeit mit einem arroken

Aufwand an Papier und Druckerschwärze „durchgeführten Aktionen“.

Obwohl nun in und um Wien geeignete und genügend große Bodenflächen vorhanden sind, heißt es in dem Ausruf: „Jeder Quadratmeter fruchtbaren Grundes muß uns Nahrung geben. Unwissenheit verhindert die Ausnützung des Bodens, Leichtsinns verwerft ihn noch zum Anpflanzen von Blumen.“ Weiter werden noch Vorgärten und öffentliche Anlagen als sehr geeignet für den Gemüsebau bezeichnet. Damit ist doch hoffentlich nicht gemeint, daß man womöglich die Rasenflächen in den öffentlichen Anlagen umgraben und mit Gemüse bepflanzen soll. Daß die spätere Wiederherstellung dieser Anlagen die Gemeinde eine Summe Geldes kosten würde, die jetzt für den Anbau von Gemüse angewendet, für die Allgemeinheit weit nützlicher verwendet werden könnte, scheinen die Anreger dieses Planes nicht bedacht zu haben.

Ebenso scheinen sie nicht bedacht zu haben, in welcher schwierigen Lage sie durch die Veröffentlichung dieser Notiz so manchen Privatgärtner seinem Arbeitgeber gegenüber bringen. Uns sind schon von verschiedenen Seiten Klagen unserer Mitglieder zugekommen, daß ihre Arbeitgeber von ihnen den Anbau von Bohnen, Kassierung von Blumengruppen zu diesem Zwecke u. s. w. verlangen und allen sachmännischen Einwendungen unzugänglich sind, da sie glauben, daß die erwähnte Zeitungsnotiz von Fachleuten verfaßt wurde. Es muß deshalb auch bei dieser Gelegenheit neuerdings die Forderung erhoben werden, bei allen, wenn auch noch so gut gemeinten Aktionen mit etwas mehr Ueberlegung und Sachkenntnis vorzugehen. Auch die „Musteranlagen“ in Döbling sind so, wie sie nach den in diesem Ausruf gegebenen Vorschriften nicht sein sollen. Auf Schritt und Tritt sieht man Blumen, deren Anpflanzung doch als „Unwissenheit“ und „Leichtsinns“ bezeichnet wurde. Gemüse ist auch dort die Nebensache. In kleinem Maßstab fängt man wohl bereits in Sievering an, Bodenflächen für den Gemüsebau herzurichten und man will dabei auch einige Arbeitslose beschäftigen. Als Bezahlung werden vier Kronen geboten.

Wie ist Spinat zu bauen?

Zum Schluß wollen wir noch einige Ratschläge erteilen, die in erster Linie jenen Proletariern zugute kommen sollen, die sich von ihren kargen Mitteln noch etwas für die Erhaltung von Schreber-Gärten oder sonstigen kleinen Grundstücken abgespart haben.

Spinat verlangt vor allem einen kräftigen, humusreichen Boden. Wer nur über mageren, sandigen Boden verfügt, wirft sein Geld hinaus, wenn er Spinatsamen kauft und anbaut. In guten Boden baut man Spinat („scharfsamigen Wintersamen“) in etwa 15 Zentimeter voneinander entfernte flache Rillen nicht zu dicht und bedeckt den Samen einen Zentimeter hoch mit Erde. Der Anbau in Rillen erleichtert das spätere Reinhalt der Beete. Nach dem Aufgehen sind die Beete bei Trockenheit zu gießen und von Unkraut freizuhalten. Vor Eintritt stärkerer Fröste muß der Spinat gedeckt werden, da man ihn sonst im Winter nicht verwerten kann. Das Eindecken geschieht am besten, wenn man um die Beete eine Einfassung von Brettern macht, über diese Einfassung Bretter legt und auf die Bretter und um den Kasten herum eine Lage Laub oder auch strohigen Pferdedünger bringt. In Ermanglung von Brettern kann der Spinat auch direkt mit Laub gedeckt werden. Dünger ist dazu nicht geeignet. Bei milder Witterung im Winter ist die Decke zu entfernen, jedoch vor Wiedereintritt des Frostes wieder anzubringen. Ähnlich verfährt man bei Böggersalat, jedoch wird der Same nicht in Rillen gebaut, sondern breitwürfi ausgefät und mit dem Rechen nicht zu tief untergehakt. Wer kräftige Kohlrabipflanzen hat, kann sie noch ansetzen, jedoch ist hier ein Erfolg nicht mehr sicher, da mitunter schon in der zweiten Hälfte September kaltes Wetter oder Fröste eintreten.

27./8. 1914

Gemüse- und Obstversorgung.

Die Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Gärtnerei (Gemüsebeschaffung), hat mit ihrem Ausruf: „Baut Wintergemüse an!“ bereits große Erfolge erzielt. Nächst der Bezirksvertretung Döbling haben sich inzwischen auch die von Döbling, Hernals, Währing und Floridsdorf angeschlossenen und die anderen Gartenviertel Wiens dürften folgen. Eine große Anzahl von Privaten hat schon auf ihren Garten- und Wiesenplätzen Gemüse angepflanzt. Der Ertrag wurde zum Teil für Spitäler und zu Auspeisungen bestimmt. Zahlreiche Industrielle bauen auf ihren Gründen Gemüse und geben damit ihren Arbeitern Beschäftigung und sichern ihnen für später Nahrung. Viele Gründe wurden der Aktion zum Anbau zur Verfügung gestellt. Das Comité übernimmt es, allen denen, die die kleinen Kosten der Bebauung tragen wollen, jede Anleitung und Hilfe zu geben. Auch die kleinste Geldspende verhilft Stellenlosen zur Arbeit, schafft Nahrungsmittel für kommende schwere Zeiten!

Diese Stelle hat auch einen Ausruf erlassen, in dem es heißt: Die diesjährige Obst- und Gemüseernte ist ungewöhnlich reich. Obst und Gemüse kommen in Massen billig auf den Markt. Benützt die Gelegenheit, füllt eure Vorratskammern! Obst und Gemüse werden in diesem Winter ein wichtiges Nahrungsmittel sein. Jeder Sorge zunächst für sich selbst. Schafft euch durch Dörren und Einkochen Gemüse und Obst (auch Falsobst) auch für den Winter, jeder nach seinen Kräften und Kenntnissen. Wer sich mit Vorrat versieht, wird den Markt entlasten. Wer mehr als seinen Bedarf deckt, wird Kranken und Hungernden helfen können. Die Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Gärtnerei, hat bereits einen Kurs für Konservierung von Obst und Gemüse eingerichtet: Siebering, Raasgraben Nr. 19 (Gartenbau- und Haushaltungsschule), und gibt Auskunft über weitere Kurse und Sammelstellen: XIX. Wallmodengasse 11.

* * *

* **Ueberwinterung von Dauergemüse.** Das Ackerbauministerium macht darauf aufmerksam, daß wir im Herbst mit einem Ueberschuß von Dauergemüse rechnen können, während im Winter und Frühjahr vielleicht in der Versorgung größerer Städte vorübergehend eine Knappheit eintreten könnte. Da diesem Uebelstand 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. Wie die Einwinterung vorzunehmen sei, wird den Interessenten von den landwirtschaftlichen Organen dargelegt werden.

27/8. 1914.

Nachstehender Aufruf an die Wienerinnen geht uns mit der Bitte um Veröffentlichung zu:

Die diesjährige Obst- und Gemüseernte ist ungewöhnlich reich. Obst und Gemüse kommen in Massen billig auf den Markt. Benühet die Gelegenheit, füllet eure Vorratskammern!

Obst und Gemüse werden in diesem Winter ein wichtiges Nahrungsmittel sein. Jeder sorge zunächst für sich selbst. Konservieret durch Dörren und Einlöchen Gemüse und Obst (auch Fall-obst) jeder nach seinen Kräften und Kenntnissen. Wer sich mit Vorrat versteht, wird den Markt entlasten. Wer mehr als seinen Bedarf deckt, wird Kranken und Hungernden helfen können. Die Frauenhilfsaktion im Krieg, Sektion Gärtnerei, hat bereits einen Kurs für Konservierung von Obst und Gemüse eingerichtet: 19. Bezirk, Raasgraben Nr. 19 (Gartenbau- und Haushaltungsschule) und gibt Auskunft über weitere Kurse und Sammelstellen: 19. Bezirk, Wallandengasse Nr. 11.

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.

30./8. 1914.

Gute erprobte Rezepte

für das Dörren und Einkochen von Obst und Gemüse sind noch immer nicht Gemeingut aller. Darum bittet die **Frauen**

Hilfspetition im Kriege alle jene, die über einfache Mittel zur Erhaltung der langen Genußfähigkeit von Obst und Gemüse Auskunft geben können, diese an diese Stelle, und zwar an die Sektion der Gärtner, XIX. Wallmodengasse Nr. 11, mitzuteilen. Im kommenden Winter werden **Gemüse und Obst**, die jetzt reichlich auf dem Markte und darum billig sind, ein wichtiges Nahrungsmittel sein und es ist darum auch nötig, daß möglichst vielen die Kenntnis vermittelt werden kann, wie man diese Nahrungsmittel am besten aufbewahrt.

Diese Rezepte werden sofort ausprobiert, von einer ersten Fachschullehrerin begutachtet und dann der Öffentlichkeit mitgeteilt.

Gemüse und Obst als Wintervorrat.

Die Kriegsfürsorge macht sich das reichliche Vorhandensein von grünem Gemüse und Steinobst dadurch zu nutze, daß sie beides zur späteren Verwendung in den Lazaretten einlocht. In der gleichen Richtung sollten auch die Privathaushaltungen tätig sein. So können grüne Bohnen auf verschiedene Weise konserviert werden, ohne daß es besonderer Apparate bedarf. Kalläpfel und Steinobst bieten ausgezeichnetes Material zu Gelee und Marmelade, die als reines Naturprodukt im Winter ein sehr willkommener Butterersatz werden können. Es liegt im Interesse jedes Einzelnen, auch nach dieser Richtung hin auf die Erleichterung der Lebenshaltung hinzuwirken.

Gorget für Lebensmittel!**Die Zwetschken dörren und nicht brennen.**

In dieser Woche beginnt in Niederösterreich die Zwetschken-ernte, die auch heuer eine gesegnete ist. Die Pflaumen sind gut geraten und übervoll sind die Bäume. Das ist gut, weil heuer die serbischen Zwetschken auf dem Markte fehlen. Umso wichtiger ist es aber, daß diese Ernte für die ganze Bevölkerung genützt werde und daß sie nicht wieder vergeudet werde wie in früheren Jahren. Bisher war es Brauch, daß Zwischenhändler den Bauern und Gartenbesitzern im Tullnerfeld und in der Kremsler Gegend die Zwetschken in guten Jahren um anderthalb bis zwei Heller für das Kilogramm abgedrückt haben und daß sie dann waggonweise in die Südwitzbrennereien bringen. Dazu werden nicht selten sogar auch Kohlenwagen verwendet. Jedem Freunde der schwachhaften Frucht tut es leid, daß so große Mengen dieser Frucht in Schnaps umgewandelt werden. Es wird gut sein, wenn die Bezirkshauptmannschaften in Niederösterreich den Zentralorganisationen, die jetzt darum bemüht sind, Wintervorräte an Dörrobst und an Eingefrorenem zu schaffen, beistehen, indem sie den Gemeinden einsagen lassen, daß sie sich die Zwetschken nicht abjagen lassen sollen, sondern daß sie sie selbst auf die Märkte schaffen, wo sie weit bessere Preise erzielen werden. Wenn die landwirtschaftlichen Vereine die einzelnen Gemeinden rasch unterweisen, wie mit dem Dörren umzugehen ist, oder wenn die Erzeugung von Zwetschkenmuss (Pomidl) im großen angeleitet wird, so kann viel von den Früchten auch jetzt noch für den menschlichen Genuß gerettet werden, was sonst zu Branntwein wird. Vor einem Winter, in dem man Lebensmittel so nötig brauchen wird wie in dem kommenden, dürfen die Behörden nicht etwa auf die Gewinninteressen der Schnapsbrenner Rücksicht üben. Auch der Frauenhilfsaktion (Abteilung für Gärtnerei) sei empfohlen, daß sie dieser Sache ihr Augenmerk zuwenden.

5./9. 1914

Gorget für Wintergemüse und Obst!

Der Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Obst und Gemüse, ist es gelungen, einen Fabrikanten zu gewinnen, der in den nächsten acht Tagen für wohltätige Zwecke größere Mengen von Obst zu seinem Selbstkostenpreis einstecken wird, und zwar ein Kilo Zwetschenrösler oder Apfelsinus 45 Heller, Pfirsichrösler aus geschälten Früchten 60 Heller. Die Sektion vermittelt Bestellungen für Spitäler und Ausspeisungen, aber nur noch in dieser Woche. Adresse: XIX. Wallmodengasse Nr. 11.

Die Sorge, daß die Mehlsucht nicht den ganzen Bedarf allein wird decken können, bestimmt die Frauenhilfsaktion im Kriege, immer neue Koch- und Erhaltungsanweisungen zu verbreiten, die weniger hochgeübten Frauen nützliche Winke geben sollen, in Zeiten, da einzelne Waren billig sind, diese zu verkochen oder in irgend einer Form für den Winter aufzubewahren. Hier wieder einige:

Holunderkompot. (Schwarzer Hollar.) Der Holunder wird am besten frisch gepflückt, gewaschen und dann gerebelt. Für einen halben Liter Beeren nimmt man 10 Desagramm Zucker. Die Beeren werden abwechselnd mit dem gestoßenen Zucker in die Gläser gefüllt und diese mit Pergamentpapier gut verbunden. Die Gläser wickelt man in Lächer oder Heu und stellt sie in einem Topf mit kaltem Wasser zu, erwärmt sie langsam, bis das Wasser Perlen wirft, und erhält diese Temperatur durch eine halbe Stunde. Die Gläser müssen im Wasserbad erkalten. Das Pergamentpapier wird, um es noch besser luftdicht zu verschließen, mit Citlar bestrichen.

Essigsäuren. Die Fisiolen werden gewaschen, von den Fäden befreit, in einen Topf mit kochendem Salzwasser gegeben, fünf Minuten gekocht, auf einem Siebe mit kaltem Wasser übergossen, gut abgetropft, in gut gereinigte trockene Gläser gefüllt und mit kaltem Essigwasser (einen halben Liter Essig auf einen halben Liter Wasser) übergossen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden, in Lächer oder Heu gewickelt, in einen Topf gestellt, mit kaltem Wasser angelegt, eine halbe Stunde gekocht und in dem Topfe bis zum Erkalten gelassen. Nach ein bis zwei Tagen wird der Pergamentverschluss mit Citlar bestrichen, um das Glas ganz luftdicht abzuschließen.

Salzfisiolen. Die grünen Fisiolen werden gewaschen und gepulvt, indem man an beiden Enden die Fäden gründlich entfernt, fingerbreit schief geschnitten, mit Salz vermischt (für ein Kilogramm Fisiolen etwa ein Vierteltogramm Salz), in gut gereinigte irdene oder Steinguttöpfe fest eingedrückt, diese mit einem Holzdeckel verschlossen und mit einem gut gereinigten Steine beschwert. Der Deckel muß wöchentlich gereinigt und die Flüssigkeit oben abgeschöpft werden. Die Fisiolen können auch in kleinen Portionen aus dem Topfe genommen werden. Sie werden über die Nacht eingewässert, gut ausgewaschen und dann wie frische Fisiolen zubereitet.

Gedörrte Fisiolen. Die Fisiolen werden mit einem trockenen Tuche gereinigt, schiefmudelig fein geschnitten, auf ein reines Tuch gelegt und an der Luft (nicht an der Sonne) oder auf einem warmen (nicht heißen) Herd getrocknet. Man bewahrt die gut getrockneten Fisiolen, in Organtinsäckchen hängend, an einem luftigen, trockenen Ort auf. Vor dem Gebrauch müssen die Fisiolen über Nacht in kaltem Wasser liegen.

Vortrag über Einlegen von Eiern. Der Wiener Geflügelzuchtverein veranstaltet am 9. d. im Vereinsheim, Mariabilderstraße Nr. 156 (Hotel Holzwarth), einen wichtigen Vortrag über das praktische Einlegen von Eiern. Der Konsulent im Ackerbauministerium Georg W i n i n g e r ist der Vortragende.

* **Der Gartenbau im Dienste der Fürsorgeaktion.**
 Herr Gemeinderat Bernhard Richter, Verwaltungsrat der Gartenbaugesellschaft, schreibt uns: Die Gartenbautreibenden wollen als gute Patrioten ihr Scherflein zur Linderung der Not beitragen, und so hat der Leopoldauer Gärtnerverein im 21. Bezirk, trotz seines bescheidenen Vereinsvermögens einen größeren Betrag dem „Roten Kreuz“ und der Soldatenfürsorge gewidmet. Der Leopoldauer Gärtnerverein ist jedoch bei dieser Aktion nicht stehen geblieben, sondern hat beschlossen, ständig während der Kriegszeit an die unterstützungsbedürftigen Angehörigen unserer Soldaten und Bewohner des 21. Bezirkes unentgeltlich Gemüse abzugeben. Um dies durchzuführen, wurden im 21. Bezirke Gemüse-Sammelstellen errichtet. Eine bei Herrn Bezirksaufsichtsrat Brödl, Raganerplatz, eine bei Herrn Friedrich Düda, Nordmanngasse, eine bei Herrn F. Schmidt, Donaufelderstraße, eine bei Herrn Kolm, Leopoldauerstraße, und bei Herrn Bogler, Ragan. Regelmäßig alle Dienstag, Donnerstag und Samstag vormittag wird das gespendete Gemüse beim Marktamt „Am Spitz“ abgeliefert und von dem dortigen Komitee zur Verteilung übernommen. Um jedoch dieser Aktion eine größere Verbreitung zu geben, stellte der rührige Obmann des Leopoldauer Gärtnervereines, Herr Georg Kölbl, den Antrag, an die Marktamtsdirektion heranzutreten, daß auf sämtlichen Märkten mittels eines Aufrufes die Produzenten, Gärtner, wie Landwirte, ersucht werden, nicht verkaufte Gemüse und sonstige Bodenprodukte beim Marktamt abzugeben, das die Produkte den verschiedenen Hilfskomitees überläßt. In einer am Samstag im 21. Bezirke unter Vorsitz des Herrn Vizebürgermeisters Hof stattgefundenen Sitzung wurde dieser Antrag zur Kenntnis gebracht. Vizebürgermeister Hof erteilte sofort dem an der Sitzung teilnehmenden Marktamtsdirektor Herrn Kommerzialrat Bauer die Weisung bezüglich der Verkaufbarkeit dieses Aufrufes. In der erwähnten Sitzung wurde ferner allseitig festgestellt, daß die Gemüsekulturen in Wien und Umgebung sich in vorzüglichem Kulturzustand befinden. Alle verfügbaren Garten- und sonstigen Kulturflächen sind vollständig angepflanzt und lassen eine reiche Gemüsernte erwarten. Besorgnisse für eine Gemüsenot im Winter und dem kommenden Frühjahr wären ganz unbegründet. Was den von verschiedener Seite vorgeschlagenen Spinaubanbau anbetrifft, hat die Praxis gelehrt, daß dieser nur auf Ackerern, die sich in hohem Kulturzustand befinden, mit Erfolg durchgeführt werden kann. So zum Beispiel auf abgeernteten Kartoffeläckern, die aber, wenn nach dem Anbau der Regen ausbleibt, bewässert werden müssen. Brach liegendes Land oder Wiesen für diesen Zweck zu verwenden, ist falsch. Im Verlaufe der Debatte wurde schließlich auf die der Hochschule für Bodenkultur unterstehende landwirtschaftliche Versuchstation in Groß-Enzersdorf hingewiesen, welche etwa 90 Joch Grund, in Tafeln und Parzellen eingeteilt, besitzt, die, mit Bewässerungsanlagen versehen, für diese Zwecke trefflich geeignet wären.

8.7. 1914.

* (Eine Sammelstelle für Obst und Gemüse.) Wir werden um Aufnahme des folgenden Aufrufes ersucht: „Wienerinnen! Die Obst- und Gemüseernte ist heuer ungewöhnlich reich. Obst und Gemüse kommen in Massen billig auf den Markt. Benühet die Gelegenheit, füllet eure Vorratskammern! Obst und Gemüse werden in diesem Winter ein wichtiges Nahrungsmittel sein. Jeder sorge zunächst für sich selbst. Konservieret durch Dörren und Einkochen Gemüse und Obst (auch Fallobst), jeder nach seinen Kräften und Kenntnissen. Wer sich mit Vorrat versteht, wird den Markt entlasten. Wer mehr als seinen Bedarf deckt, wird Kranken und Hungernden helfen können. Sie hat im 19. Bezirk, Wallmodengasse 11, eine Zentralstelle geschaffen. Den Frauen, die sich dort persönlich melden, wird unentgeltlich von einer praktischen Fachlehrerin gezeigt, wie man Obst und Gemüse auf einfache Art aufbewahrt, einlegt, dörret usw. Dagegen muß sich jede Teilnehmerin verpflichten, die so erworbenen Kenntnisse an andere zu vermitteln und eine beliebige Menge gedörrtes oder eingelegtes Obst oder Gemüse für Verwundete, Kranke oder Kinder an die Sammelstelle: 7. Bezirk, Schottenfeldgasse 92, zu senden. Jedes Stück ist mit Namen und Adresse des Gebers zu versehen.“

2/1 1914.

Der deutsche Gärtner und der Krieg.

Unter dem Titel „Vaterländische Pflichten des deutschen Gärtners und Liebhabers während des Krieges und nach seiner Beendigung“ hat Igl. Defonomierat Th. Schtermeyer, der Direktor unserer Igl. Gärtnerlehranstalt in Dahlem, kürzlich einen Vortrag in der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft gehalten. Aus seinen ebenso warmherzigen wie sachkundigen Ausführungen seien in folgendem einige Auszüge geboten.

... Als ich meine Rauheimer Kur unterbrach, nach Haujeville und am 3. August früh Appell in der königlichen Gärtnerlehranstalt in Dahlem abhielt, waren von 86 Hörern nur noch 18 anwesend, von denen mir 10 erklärten, daß sie bereits Einberufungsorder in der Tasche, und die übrigen 8, daß sie sich dem Vaterlande ferner freiwillig zur Verfügung gestellt hätten! So erlebte ich eine Stunde, die ich nie vergessen werde. Und wie hier, so schlug die Flamme der Begeisterung an allen Stellen lichterloh. ...

... Wir, die wir der Ehre nicht teilhaftig wurden, ins Feld ziehen zu dürfen, zeigen wir uns selbst der großen Zeit würdig? Eine Zeit des klaren Erkennens, des Umlernens ist gekommen, eine Erhebung des einzelnen über sein enges Privat-, Partei- oder Klassen-Interesse. Aus der Vereinigung aller im Kampfe für ein hohes Ziel quillt die nie versagende Liebe zu unserem Vaterlande, die zu allen Opfern nicht allein durch guten Willen, sondern auch durch die Tat restlos bereit ist. Wir müssen durch viele finstere Täler, haben schwere Hindernisse jeglicher Art noch zu überwinden, aber das deutsche Volk, dessen Schild klar und blank ist, wird immer wieder zu strahlendem Lichte des Tages gelangen! Was wir Daheimgebliebenen bei Anspannung aller Kräfte leisten, ist klein und gering gegen das, was unsere Krieger und Helden für das Vaterland tun. Viel ist getan, aber noch viel mehr muß geleistet und geopfert werden; wir stehen erst beim Anbeginn des so gewaltigen Ringens.

Ein Gottesgeschenk ist die diesjährige reiche Ernte in Feld und Garten. Aber vorbeugen vor weitere unvorhergesehene Fälle ist ein ernstes Gebot unserer Zeit. Die freiwillige Erntehilfe war ein Sonnenstrahl; jeder drängte sich zur Arbeit und wollte helfen. Das Angebot übertraf die Nachfrage. Jetzt macht sich die Arbeitslosigkeit bemerkbar, und da heißt es wiederum, die richtigen Bahnen einschlagen. Wir verhehlen uns aber nicht, daß allerlei Auswüchse bei der Frage der Arbeitslosigkeit vorhanden sind, die energisch beseitigt werden müssen. Vor allen Dingen gilt es, daß sehr viele Arbeitsuchende sich bescheidener einzustellen haben und stets den Standpunkt vertreten, daß jede Arbeit — auch die geringste — adelt und daß Müßiggang aller Vaster Anfang ist. ...

... Und was haben wir in besonderen als deutsche Gärtner und Gartenliebhaber zu tun? Wir

müssen helfen, wo und wie wir können. Es gilt, Werte zu erhalten und neue zu schaffen. Überall bietet sich reichliche Gelegenheit, in Haus und Hof, im Garten und auf dem Felde, für unser Volk zu arbeiten. Da, wo Kollegen im Felde stehen, haben wir den betreffenden Angehörigen mit Rat und Tat kostenlos zur Verfügung zu stehen. Wir haben unsere Arbeitsleistung zu verdoppeln und zu verdreifachen! Es gilt ferner für uns, den Grund und Boden auszunutzen, im Kleinen wie im großen. Erfreulich waren die Anfragen und Anregungen, die wir seitens der Gartenliebhaber erfahren haben, und ebenso freudig stellten wir uns ihnen mit Rat zur Verfügung. In vielen Vororten Berlins bemühten sich die Gartenbesitzer, aus ihren Rasenflächen, der Hauptzierde der Villengärten, entweder Heu zu gewinnen, oder sie umzubrechen und zur Aussaat von Karotten, Spinat und Feldsalat zu nutzen. Die Obst- und Gemüseverwertung der königlichen Gärtnerlehranstalt arbeitet mit Voll-dampf, um die zahlreichen Liebesgaben an Obst und Gemüse zu Dauerwaren für's Rote Kreuz, für die Kriegshilfe und für die Frauenhilfe zu verarbeiten. Es ist eine Freude, zu bemerken, wie freiwillige Kräfte sich der Sache zur Verfügung stellen. — Aber auch großzügig haben wir Arbeit zu leisten, und so sei auch an dieser Stelle darauf hingewiesen, daß Deutschland weit über zwei Millionen Hektar Moorflächen und Preußen beinahe 400 Gebietsmeilen Moor besitzt. Es gilt hier, Kolonien zu schaffen, die im Inlande liegen und selbst in einem Weltkriege nicht vom Feinde vernichtet werden können. Ebenso wie der Landwirt mit Zug und Pflug den fundamentalen Grundsatz vertritt, die deutsche Landwirtschaft muß so unterstützt und ausgedehnt werden, daß Deutschland imlande ist, sein Volk mit Fleisch und Getreide selbst zu versorgen, ebenso muß der Gärtner den Standpunkt vertreten, daß er Deutschland allein mit Obst und Gemüse zu versorgen hat, zumal ja allseitig anerkannt wird, daß eine gemischte Kost für die Gesundheit des Volkes die beste ist. Der Fachmann darf nicht abseits stehen, bis sich mal zufällig eine Gelegenheit bietet, daß er zur Raterteilung oder auch zur Tat aufgefordert wird, nein, er hat selbst seine Kraft und sein Können richtig abzuschaßen und einzusetzen.

Er soll und darf nicht das fünfte Rad am Wagen sein. Ich muß an dieser Stelle allen Gartenbauvereinen und besonders auch der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft gegenüber den Wunsch aussprechen, daß nach dieser Richtung eine zielbewusste und ernste Arbeit einzusetzen hat. Alle haben wir nach unten und nach oben um- und zuzulernen!

Das reichlich vorhandene Obst und Gemüse ist für unsere Krieger und für die Lazarette in Dauerwaren (Konserven und Präferben) zu verarbeiten. Es gilt zumal jetzt die einfachsten und besten Verwertungsmethoden zu ergreifen und anzuwenden. Es sei auch an die Verwendung der zahlreichen Halbfruchtsträucher in unseren Anlagen hierfür hingedeutet. Ueber alles muß allerdings die Reinheit gestellt werden, und nie dürfen gesundheitschädliche Bestandteile zur Konservierung verwandt werden. Als ich auf dem 8. Internationalen Landwirtschaftlichen Kongreß vom 21.—25. Mai 1907 in Wien meinen Vortrag über „Die Bedeutung der Nahrungsmittelkontrolle auf dem Gebiete der Obst- und Gemüseverwertung für Volkswohlfahrt und -ernährung“ hielt, da hatte ich das Gefühl, als wenn ich der bestgepagte Mensch seitens der Konservenindustrie wäre. Das zahlreiche Material, das ich jahrelang infolge der Rechts-sprüche mir verschaffte, gab Beweis, daß die Nahrungsmittelkontrolle verschärft werden mußte. Ich wurde damals von französischen und italienischen Konservenfabrikanten angegriffen, weil ich für das Volk, welches nicht hohe Preise zu zahlen in der Lage ist, einwandfreie Erzeugnisse verlangte. Ich konnte schon damals auf die von der königlichen Gärtnerlehranstalt Berlin-Dahlem hergestellten Volksmarmeladen (so z. B. Kallobst mit Karotten, Kürbis, Rhubarb usw.) hinweisen, die eine einwandfreie billige Ware darstellten. Die Karotte wird infolge ihrer Süße und Bekömmlichkeit ärztlicherseits den Genesenden in erster Linie verordnet und wird stets bei Herstellung der Volksmarmeladen eine beachtenswerte Rolle spielen können. Unser Volk hat Anspruch auf einwandfreie Nahrungs- und Gemüsmittel; ganz besonders man aber unsere Krieger und Verwundeten. Die letzteren haben aber auch Anspruch auf Liebes- und Ehrengaben; da kommt die Blume, echt und deutsch gegeben, zu ihrer vollen Geltung. Ein schöner Zug unserer Berufsgenossen ist der, daß sie zahlreiche Blumen, die sonst eine beachtenswerte Einnahmequelle für sie gewesen sind, für die Kranken den Lazaretten zur Verfügung stellen. Bei schwer Erkrankten achte man darauf, daß nur geruchlose und nicht stark duftende Blumen dargeboten werden.

Auch unsere Gartenbauvereine haben bereits, soweit das Vereinsvermögen es zuließ, bedeutende Beiträge für die Familien, deren Ernährer in den Krieg gezogen sind, geleistet, und mit Freuden ist die Anregung einiger größerer Fachvereine begrüßt worden, daß Rückgabe der Reichsbeihilfen für Zwecke des Krieges und seiner Begleiterscheinungen einzuleiten seien. Es liegt mir fern, Wohlthäter auf anderer Leute Kosten spielen zu wollen, aber ich würde mich freuen, wenn nachstehender Vorschlag Beachtung finden würde. Vor nicht langer Zeit haben wir unseren Freund und Kollegen Maurer-Jena beerdigen müssen. Seine Freunde haben zu einer Ehrung für ihn Beiträge zur Errichtung eines Denkmals gesammelt. Wäre es da nicht am Platze, und würden wir nicht da ganz im Sinne von Maurer handeln, wenn das hierfür gesammelte Geld zur Abgabe an das Rote Kreuz seitens des Komitees als Maurer-Stiftung bestimmt würde? Ich glaube, Maurer würde mit ganzem Herzen mit diesem Vorschlag einverstanden sein, zumal wir wissen, daß bereits Tausende unserer gefallenen Helden ihre Ruhestätte in Feindesland gefunden haben, und wo Zeit und Ort es nicht einmal zulassen, daß unsere Gefallenen vom Feind getrennt bestattet werden können!

Ein Vorschlag des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer, 10 v. S. ihrer Einnahmen als Kriegsbeihilfe dem Roten Kreuz zur Verfügung zu stellen, berührt wohlthuend; nicht aber jene Handlungsweise einer Herrschaft, die bei einer Jahreseinnahme von 45 000—50 000 M. ihr Dienstpersonal bis auf die aller-notwendigste Hilfe entließ und dann 200 M. für das Rote Kreuz stiftete.

Meine Damen und Herren! Unsere Liebe zum Garten und zur Natur und die Betätigung im Freien ist ein Jungbrunnen für Geist und Körper und gibt uns jetzt Gelegenheit, nach der volkswirtschaftlichen, gesundheitlichen und sozialen Seite unsere Kräfte zu stählen. Nutzen wir sie! Lassen Sie mich mit dem Wunsche schließen, daß Opfer wie Erfolge unser innig-geliebtes Vaterland von allen Schladen befreien und uns immer mehr zur arbeitsfreudigen, auf Gott vertrauenden und somit führenden Nation erheben mögen!

Die Gemüse- und Obstzufuhr.

Die heurige reiche Gemüsernte hat trotz des erhöhten Bedarfes eine wesentliche Verbilligung unserer im Haushalt benötigten Gemüsearten herbeigeführt. Die Zufuhr aus der nächsten Umgebung Wiens und aus der Provinz geht genau wie in normalen Zeiten vorstatten und nirgends ist die Einfuhr irgendwie unterbunden. Die Preise des Grünzeugs bewegen sich im Durchschnitt für den Kleinhandel um 1 bis 20 Heller niedriger als in der gleichen Zeit des Vorjahres. So kostet diesmal das Kilogramm Karotten 6 bis 12 Heller; für Spinat zahlt man gegenwärtig 32 bis 40 Heller, für Fisiolen 53 bis 60 Heller. Der inländische Karfiol, der heuer im Gegensatz zu den übrigen Gemüsearten etwas unansehnlich ausgefallen ist, kostet 20 bis 30 Heller das Stück. Sprossenkohl, eines der beliebtesten Wintergemüse, kostet 1 Krone 60 Heller das Kilogramm, während man für Kohlköpfe 8 bis 12 Heller für ein Stück zahlt. Champignons, die größtenteils aus Ungarn und Steiermark kommen, werden für das Kilogramm mit 3 Kronen 60 Heller bis 4 Kronen berechnet. Vom Feingemüse sind jetzt namentlich die feinen Grünerbsen verlangt, von denen der Liter 3 Kronen kostet.

21. /X. 1914.

* (Einsieden ohne Dunst und die Kochliste.)

Der kürzlich auf der Hohen Warte veranstaltete Vortrag über „Einkochen ohne Dunst“ und das Wesen der Kochliste ist von mehr als achthundert Personen besucht gewesen und hat so viel Interesse gefunden, daß sich die leitenden Damen zu einer Wiederholung veranlaßt sehen. Der freizugängliche Vortrag findet, durch mehrere praktische Anregungen und Demonstrationen erweitert, morgen Donnerstag, den 22. d., um vier Uhr, 19. Bezirk, Hohe Warte, Haubenbiglstraße Nr. 6, statt. (Endstation der 37er-Wagen vom Schottentor.)

Rezepte werden dem Publikum zur Verfügung gestellt und über alle, das Konservieren von Obst und Gemüse betreffenden Fragen wird bereitwillig Auskunft erteilt, ebenso über den Aufbau von Winterpinat, denn die Sektion „Obst und Gemüse“ der Frauenhilfsorganisation läßt es sich sehr angelegen sein, konservierte Früchte und Gemüse als Nahrungsmittel für den Winter zu propagieren. Nebst diesem Zwecke verfolgt sie, wie schon mehrfach betont, die Bereitung von Kompott für die Verwundeten. Sie hat bisher mehr als 5600 Kilogramm frisches Obst an Spitäler abgegeben und hält in ihrer Sammelstelle, 7. Bezirk, Schottenfeldgasse Nr. 92 — für die Kompottspenden herzlich erbeten sind — mehrere tausend Dunstobstgläser bereit, die an die Krankenhäuser abgegeben werden sollen, wenn es kein frisches Obst mehr gibt. Mit der Bekanntmachung der Kochliste, die viel Zeit und Kohle erspart, will man den Hausfrauen, die jetzt beruflich oder charitativ in Anspruch genommen sind, ihre Tätigkeit in der Küche erleichtern und verbilligen. Während des Vortrages am Donnerstag soll vor der Hörerschaft Reis in der Kochliste gekocht werden. Sie erfordert keinerlei Anschaffung. Aus jeder beliebigen alten Liste ist mit Heu eine durchaus praktikable Kochliste herzustellen, so daß mit diesen Demonstrationen selbstverständlich keinerlei Geschäftszwecke verfolgt werden. Ueberdies bittet die Leitung dringend, bei und nach dem Vortrage jegliche Art von Sammlung zu unterlassen. Beim letzten Vortrage wurden von einer, den Veranstalterinnen unbekanntem Dame 90 K. 59 S. gesammelt, ein Vorgang, der, wenn auch noch so gütig gemeint, durchaus nicht in der Absicht der Leitung gelegen ist, die den unfreiwillig erzielten Betrag den Naturaliendepots des Roten Kreuzes auf dem Trabrennplatz zugewiesen hat. Diese Woche schließen die Einsiedelkurse der Frauenhilfsorganisation, die bekanntlich kostenlos sind. Bis inklusive Samstag, den 24. d., aber werden

noch täglich von 9 bis 12 Uhr und von 3 bis 5 Uhr in der Einsiedelküche praktische Unterweisungen über verschiedene Konservierungsmethoden erteilt und Rezepte zur Verfügung gestellt. Die Leitung ersucht nur alle Interessenten, ihrer Sammelstelle in der Schottenfeldgasse Nr. 92 zu gedenken, die eine Vorratskammer an gedörrtem oder eingelegtem Obst und Gemüse für die Spitäler ist.

1./XII. 1914.

Förderung von Kleingartenbau.

■ Auf eine Eingabe des Deutschen Vereins für Wohnungsreform in Frankfurt a. M. um Bereitstellung von fiskalischem Gelände, Bewilligung von Geldmitteln und Schaffung einer Organisation zur planmäßigen Förderung des Kleingartenwesens während der Kriegszeit hat der preussische Eisenbahnminister die Eisenbahndirektionen in einem Erlaß vom 15. November angewiesen, die Vorschläge des Vereins im weitesten Umfange zu fördern. Mit Hilfe der Dienststellenvorsteher und der Eisenbahnvereine sollen sofort die zum Kleingartenbau geeigneten Ländereien als Gartenbauland verwendet werden. Außerdem ist auf diesen Grundstücken nach dem Vorschlag des Vereins für Wohnungsreform der Kleintierzucht, vor allem der Hühnerzucht, größte Sorgfalt zu widmen. Den Staatseisenbahnvereinen und Arbeiterausschüssen ist bei der Einrichtung der Kleingärtentolonien jedwede Förderung zuteil werden zu lassen. Der Minister fordert bis zum 1. April 1915 Berichte darüber, inwieweit seinen Anregungen entsprochen wurde.

16. XII. 1914

Stadtverordneten-Versammlung.

Den Vorsitz führt Geh. Justizrat Dr. Friedleben.

Zunächst wurde der neugewählte Dr. Quard eingeführt und verpflichtet. Eine Reihe von Magistratsvorlagen fand debattelos Genehmigung. Für den Wahlvorlagsausschuß berichtet Stadtv. Rupp (Vp.), der als stellvertretenden Bezirksvorsteher im Bezirk 22 II den sozialdemokratischen Gewerkschaftsbeamten Kumeleit empfiehlt. Dem Vorschlag wurde zugestimmt. In das Wohnungsamt wurde anstelle des im Feld gefallenen Pfarrer Zurbellen Pfarrer Baroniuss delegiert. Es folgte die Wahl von Mitgliedern für verschiedene Ämter und Deputationen für 1915, die dem Vorschlag gemäß vorgenommen wurden. Für die Schuldeputation waren als Mitglieder Dr. Quard (Soz.) und Bindewald (Vp.) vorgeschlagen. Stadtv. Dr. Gehrke (Vp.) empfiehlt in Uebereinstimmung mit allen Fraktionen Zurückverweisung dieser Wahl. Es wurde entsprechend verfahren.

Für den Tiefbauausschuß empfiehlt Stadtv. Montanus die Beschaffung von Kraftsprennwagen. Stadtv. Lion (natl.) sprach sich wegen des Benzinmangels gegen dies Kraftwagenstystem aus. Stadtrat Franze verteidigt die Magistratsvorlage und wies auf die Ersparnisse hin. Stadtv. Bindewald (Vp.) stimmte den Vorschlag

des Tiefbauausschusses zu. Er empfiehlt das Aufsichtspersonal im Straßenreinigungsweesen zu verringern. Stadtv. Langgemach (Soz.) wandte sich gegen Lions Ausführungen. Stadtv. Hené (Vp.) hielt den jetzigen Zeitpunkt für nicht geeignet, das Kraftwagenstystem einzuführen. Die Automobilindustrie sei jetzt überlastet. Stadtv. Walzer (Vp.) bezeichnete die Anschaffung der Kraftsprennwagen für einen großen Fortschritt. Er bestritt, daß im Tiefbauamt zu viel Aufsichtspersonal vorhanden sei. Für die Vorlage sprachen noch Stadtv. Dr. Helff (Vp.), Stolke (Vp.). Die Vorlage wurde genehmigt.

Für den Schulausschuß referierte Stadtv. Zielowski (Soz.) über eine Eingabe von Bewohnern der Launikstrasse über den Kinderhort in der Gellertschule. Es erfolgte Uebergang zur Tagesordnung. Zur wohlwollenden Berücksichtigung wurde dem Magistrat das Gesuch des Frauenbildungsvereins um Erhöhung des jährlichen Zuschusses überwiesen. Der Deutsch-Nationale Handlungsgehilfenverein hat sich in einer Eingabe gegen die Errichtung von Handelsvorkursklassen ausgesprochen. Die Eingabe wurde dem sozialpolitischen Ausschusse überwiesen.

Ein Antrag Fromm und Genossen lautete: Die Stadtverordneten wollen beschließen, den Magistrat zu ersuchen

städtisches Gelände an bedürftige Familien

zur Anpflanzung von Gemüse, Salat usw. ohne Pachtzins zur Verfügung zu stellen. Stadtv. Fromm (Vp.) wies in seiner Begründung auf die Lennerung hin und betonte die Notwendigkeit, nach Möglichkeit Abhilfe zu schaffen. Es müsse nicht nur für die Krieger im Felde, sondern auch für die Zurückgebliebenen gesorgt werden. Stadtrat Meckbach erklärte, daß der Antrag den Intentionen des Magistrats entspreche. Stadtv. Numpff (natl.) empfiehlt eine gemeinsame Aktion der Stadt und der Gärtner in dieser wichtigen volkswirtschaftlichen Angelegenheit. Es komme die Beschaffung von Arbeitskräften und von Betriebskapital in Frage. Stadtrat Dr. Fleisch steht den Anregungen wohlwollend gegenüber. Stadtv. Bindewald (Vp.) befürchtet, daß im Frühjahr Gemüsehappheit eintreten werde. Die Pacht für das städtische Gelände für Anbauzwecke sei fast unerreichbar. Es sind viele Gesuche um Pachtzuschlag eingegangen; eine Berücksichtigung sei dringend zu empfehlen. Stadtrat Meckbach bestritt, daß die Pachten zu hoch seien. Es würden gegenwärtig Stundungen gewährt. Stadtv. Büdinger (Vp.) erklärte als Fachmann, daß Ueberlassung von Gelände allein nicht genüge. Die Pachtverhältnisse seien oft unsicher. Es würde oft eine plötzliche Räumung des Pachtgeländes verlangt. Nach weiterer Debatte wurde der Antrag Fromm einstimmig angenommen.

Eine Eingabe der Frauen der zur Fahne eingerufenen städtischen Arbeiter wegen Abzugs der Erhöhung der Reichsunterstützung durch die Stadtgemeinde wurde der Kriegskommission überwiesen.

Der Vorsitzende teilte noch mit, daß eine Feldpostkarte des Stadtv. Heißwolff eingelaufen sei, in der er seine Freude über die Verständigung bei den Stadtverordnetenwahlen ausdrückte. Zum Schluß widmete der Vorsitzende dem ausscheidenden Stadtverordneten Bleuel freundliche Abschiedsworte.

Schluß der Sitzung 7½ Uhr.

8. / III. 1914.

Vom Lebensmittelmarkt.

Hülsenfrüchte, Zwiebel.

Mit der Verteuerung der Brotnahrung hat bei uns auch die Preissteigerung aller Hülsenfrüchte Schritt gehalten. Oesterreich-Ungarn produziert so viel Bohnen, daß sie den Bedarf unserer Bevölkerung vollauf decken. Gleichwohl ist aber im Großhandel der Preis eines Meterzentners Bohnen, der in normalen Jahren 20 bis 34 Kronen betrug, auf 72 bis 80 Kronen gestiegen. Der große Bedarf der Militärverwaltung hat hier in erster Linie den Ausschlag gegeben. Gleich nach der Mobilisierung haben die Lieferanten der Intendatur in den Dörfern der Produktionsgebiete, namentlich in Ungarn, austrummeln lassen, daß Bohnen um jeden Preis herangeschafft werden müssen. Der Preis spielte keine Rolle. Als dann die reichsdeutschen Händler nach Ungarn kamen, erreichten die Preise die angegebene Höhe. Da sich im Kleinhandel die Preise durchschnittlich um 15 bis 20 Prozent erhöhten, kostet heute ein Kilogramm Bohnen im Detaileinkauf 90 Heller bis 1 Krone.

Ähnliches spielte sich auf dem Markt für Erbsen ab. Auch hier sind die Preise um mehr als 100 Prozent gestiegen. Ein Meterzentner Erbsen kostet heute im Großhandel 80 bis 100 Kronen, gegen 30 bis 40 Kronen in normalen Jahren.

Ganz anders steht es mit der Verteuerung der Linsen. Der Hauptlinsenlieferant für Oesterreich-Ungarn und Deutschland war immer Rußland. Viele Tausende Waggons von Linsen kamen alljährlich von dort zu uns und ins Deutsche Reich; dieser Import hat selbstverständlich ganz aufgehört. Als Produzent und Lieferant ist die Gegend um Znam geblieben. Sie reicht natürlich nicht aus, um auch nur einen Teil des Bedarfs zu befriedigen. Ein Meterzentner besserer Linsen kostet daher heute 160 Kronen, gegen 48 Kronen in früheren Jahren. Kleine Feldlinsen kosten pro Meterzentner 100 Kronen, gegen 24 Kronen in normalen Zeiten.

Sehr auffällig ist die Verteuerung, die ein interessanter, wenn auch nicht sehr wichtiger Konsumartikel, erfahren hat: die **Z w i e b e l**. Der Meterzentner kostet heute 34 bis 38 Kronen, gegen 7 bis 12 Kronen vor dem Krieg. Die Ursache liegt hier einzig in der schlechten Ernte in Mako (Ungarn), dem Hauptzwiebelproduzenten der Monarchie. Die Ernte war heuer so klein, daß sie kaum für dreiviertel Jahre ausreichen könnte. Eine Stütze bietet hier die Einfuhr aus Italien und Holland, die aber nicht sehr groß ist.

11./I. 1915.

Kafaoausfuhrverbot in England.

London, 9. Januar.

Die Kafaoausfuhr ist verboten worden.

London, 9. Januar.

Das englische Ausfuhrverbot für Kafao begegnet geteilten Meinungen. Die westindischen Kaufleute glauben, daß das Verbot England unbedingt verhindern werde, Führer auf dem Kafao-Marke zu bleiben, der überdies in den letzten Jahren von Hamburg bereits vollständig erobert worden sei. Allgemein nimmt man an, daß das Verbot England viel größere Verluste zufügen werde, als man augenblicklich übersehen könne.

London, 10. Januar.

„London Gazette“ veröffentlicht das Ausfuhrverbot für Kafao nach allen Häfen Europas im Mittelländischen und im Schwarzen Meere, ausgenommen die russischen, französischen, belgischen, spanischen und portugiesischen Häfen.

Das Ausfuhrverbot für Tee wird aufgehoben.

* * *

Die englische Regierung ist mit der Erlassung eines Ausfuhrverbotes für Kafao einer gleichen Maßnahme der französischen Regierung gefolgt, die vor acht Tagen in Kraft gesetzt wurde. London war lange Zeit der Haupthandels- und Remboursepiaz für Kafao in Europa. In den letzten Jahren hat aber Hamburg in immer steigendem Maße den Kafaohandel an sich gezogen. Man befürchtet daher auch in den Kreisen des englischen Handels, daß die Maßnahme der englischen Regierung keineswegs die erhoffte Wirkung haben wird, sondern in einem späteren Zeitpunkte eine noch weitergehende Schwächung des Einflusses Londons auf den internationalen Kafaohandel nach sich ziehen dürfte.

19./I. 1915.

Politische Rundschau.

Die Forsten im Dienste der Volksernährung. Bei der Durchhaltung unserer Viehbestände, die dem Landwirt bei der jetzigen Knappheit und Teuerung der Futtermittel ernste Sorgen bereitet, können die Waldbesitzer dadurch mithelfen, daß sie die Entnahmen von Waldstreu und den Eintrieb von Rindvieh und Schweinen in ihre Waldungen freigebig gestatten. Die Streunutzung ermöglicht es, das Stroh als Raufutter für die Pferde und Rinder einzusparen. Der Vieheintrieb ersetzt Futter und Weideland. Zur Winterzeit kommt er nur für Schweine in Frage, denen er in Eichenwäldungen sogar zur Mast dienen kann.

In den Kreisen der ländlichen Viehbesitzer scheint es noch nicht genügend bekannt zu sein, daß der Staat seine Forsten bereits bald nach dem Kriegsausbruch für diese Zwecke geöffnet hat. Die Regierungen sind von dem Landwirtschaftsminister ermächtigt worden, während des Krieges in möglichst weitem Umfange Waldstreu aus den Staatsforsten abzugeben und den Eintrieb von Rindvieh und Schweinen zuzulassen, soweit dies mit den forstwirtschaftlichen Interessen irgend vereinbar ist. Die Entschädigung ist gegenüber den Friedensfällen erheblich ermäßigt, bei besonderer Bedürftigkeit des Viehbesitzers kann auf sie gänzlich verzichtet werden. Namentlich ist auch dafür gesorgt, daß die masttragenden Waldbestände für die Schweinehaltung durch den Eintrieb der Tiere oder durch Einsammeln der Eichen in umfangreicher Weise nutzbar gemacht werden können.

Bei dieser Gelegenheit sei ferner erwähnt, daß der Landwirtschaftsminister die Staatsforsten auch zur Vermehrung des Anbaues von Feldfrüchten, namentlich von Kartoffeln, zur Verfügung gestellt hat. Hier dürfen zur vorübergehenden landwirtschaftlichen Nutzung geeignete Schlagflächen oder sonstige zur Aufforstung bestimmte Flächen, soweit sie zurzeit ungenutzt sind, unter näher festgesetzten Bedingungen — bis zur Dauer von drei Jahren — gegen geringes Entgelt verpachtet und gegebenenfalls sogar unentgeltlich überlassen werden.

Landwirte, deren Betriebe in der Nähe von Staatsforsten liegen, sowie die sonst in Frage kommenden ländlichen Bevölkerungskreise mögen sich hiernach mit entsprechenden Gesuchen an die Forstbehörden wenden.

Wenn die Eigentümer der kommunalen und der Anstaltswäldungen sowie die Privatforstbesitzer dem Beispiel des Staats zahlreich folgen, ist zu hoffen, daß auch dieses „Meine Mittel“ unserer Volksernährung zu Nutze und unseren Feinden, die uns aushungern möchten, zum Trutz gereichen wird.

23./I. 1915.

* (Der Garten im Kriege.) Wir werden um Veröffentlichung des folgenden Aufrufes ersucht: Auch wer nicht vor dem Feinde kämpft, kann und soll nach seinen Kräften dem Vaterland dienen. Die Kriegseignisse werden im Frühjahr eine wesentlich verringerte Zufuhr von Gemüse mit sich bringen. Dies wird sich auf dem Lebensmittelmarkt sehr fühlbar machen, umso mehr, als unser Bestand an Gemüsekonserven, an Hülsenfrüchten und Reis zum größten Teil aufgebraucht sein wird. Es ist deshalb ein patriotisches Werk, den Bestand an Lebensmitteln zu vermehren. Allen Gartenbesitzern, die entsprechende Einrichtungen (Glashäuser, Frühbeete usw.) haben, wird daher dringend ans Herz gelegt, diese Behelfe für den Gemüseanbau auszunützen. Sie werden dadurch selbst frisches Gemüse bekommen, das sie sonst teuer kaufen müßten, und den Markt bescheiden können, der die Allgemeinheit versorgt. Folgende Arten von Gemüse lassen sich jetzt mit Erfolg anbauen: Karfiol, Kohl, Kohlrüben, Salat, Sommerendivien und Rettich. Diese Gemüse können in warmen, halbwarmen und kalten Kasten mit Erfolg kultiviert werden. Karotten, Petersilie, Schwarzwurzel, Zwiebel, Spinat kann man bei günstigem Wetter schon im Februar im freien Grund anbauen. Erbsen, Ende Jänner in Holzklischen gebaut, können im März mit bestem Erfolg schon in den freien Grund ausgepflanzt werden. Karfiol, Kraut und Kohl lassen sich mit überwinterten Pflanzen schon im März in Rinnen des freien Landes auspflanzen. Kartoffeln lassen sich sehr gut vortreiben und, an geschützten Stellen im Garten ausgepflanzt, früher verwenden als sonst. In größerem Maßstabe empfiehlt sich vor allem die Kultur der Gemüse in kalten Kasten, und mancher Gartenbesitzer könnte hier mit wenig Geld viel erreichen. Ein einfacher Bretterkasten mit Fenstern darauf, genügend Pferde- und Kuhdünger, der jedoch jedoch dem Grund und Boden des Besitzers später dauernd zu gute kommt, sind alles, was dazu nötig ist. Statt der Fenster kann man sich zur Not mit Holzrahmen behelfen, die mit geöltem Papier überspannt werden. Aber durch die Anschaffung der Fenster, deren man ja in keiner gärtnerischen Anlage zu viel haben kann, hilft man zugleich der schwer geprüften Industrie, wo Arbeiter Beschäftigung finden. Arbeitskräfte lassen sich in dieser schweren Zeit leicht finden, und der frühe Gemüseanbau kann auch in dieser Richtung helfen. Nähere Auskünfte werden bereitwillig erteilt: Frauenhilfsaktion im Krieg, Sektion Obst und Gemüse, Wien, 19. Bezirk, Ballmodengasse 11, Telephon Döbling Nr. 93, täglich von 11 bis 1 Uhr.

23./I. 1915

Die nächsten Aufgaben im Wirtschaftsleben.

Die Kriegskonjunktur, die im September eingesetzt und bis jetzt reichliche Arbeitsgelegenheit gebracht hat, hat wohl ihren Höhepunkt erreicht. Man wird damit rechnen müssen, daß eine weitere Steigerung der Arbeitsgelegenheit aus dieser Quelle nicht mehr erfolgt, daß vielmehr eher eine Abschwächung zu erwarten steht. Mit dieser Möglichkeit tritt an alle die Kreise, die berufen sind, die wirtschaftliche Widerstandskraft der deutschen Bevölkerung zu sichern, die Frage heran, was geschehen soll, wenn die Kriegskonjunktur nicht mehr imstande ist, die Arbeitsgelegenheit auf der bisherigen Höhe zu halten. Gerade die Frühjahrszeit 1915 ist eine kritische Periode, deren Gefahren nur überwunden werden können, wenn in großzügiger Weise für die Schaffung neuer Arbeitsgelegenheit Sorge getragen wird. Es gibt unter den gegenwärtigen Verhältnissen nur ein Gebiet, von dem aus eine starke Belebung der wirtschaftlichen Betätigung erfolgen kann: das ist der **B a u m a r k t**. Da aber die Initiative der privaten Unternehmer dieses Jahr versagen muß, so kann es sich nur darum handeln, daß die Gemeinden und staatlichen Verwaltungen durch Ausführung von Bauten Arbeitsgelegenheit schaffen, die befruchtend auf alle Zweige der gewerblichen Beschäftigung wirken würde. Gerade weil eine systematische Inangriffnahme von Bauten in den großen, mittleren und kleinen Städten alsbald örtlich günstige Wirkungen ausübt und diese Wirkungen sich dem ganzen Wirtschaftsgebiete mitteilen, ist es von Wichtigkeit, daß bezuzeit für die Darbietung hinreichender Arbeitsgelegenheit an das Baugewerbe Vorkehrungen getroffen wird. Die Mittel zu dieser Betätigung müssen wohl meist, wenn auch wohl nicht in dem befürchteten Grade, durch Kredit beschafft werden, aber wir können eine spätere Zinsenlast aus solchen Ausgaben viel leichter tragen, als die Last und die Opfer, die uns ein unglücklicher Ausgang des Krieges auferlegen würde. Man zögere daher nicht länger mit den Vorbereitungen für diese Beschaffung von Arbeitsgelegenheit; es wäre gut, wenn eine Zentralinstanz darüber wachen würde, daß diese Arbeitsgelegenheit auch in der Tat geschaffen wird.

Ebenso haben wir noch für die Erfüllung einer anderen Aufgabe zu sorgen. An Mahnungen, Aufrufen, Belehrungen hat es bisher nicht gefehlt, um die Bedeutung dieser anderen Aufgabe ins richtige Licht zu setzen, aber mit Worten allein ist auch hier nichts auszurichten. Es handelt sich um die Frage, was muß geschehen, um den **Anbau mit Getreide, Kartoffeln, Futtergewächsen usw.** so ausgiebig zu gestalten, daß die **Ernte 1915** womöglich reichlicher ausfällt als im Jahre 1914. Auch hier ist es notwendig, daß von einer Zentralinstanz aus, die über eine Organisation verfügt, die herunterreicht bis in jedes Dorf, alles aufgeboten wird, um alles anbaufähige Land für die Ernährung der Bevölkerung und des Viehs im laufenden Jahre nutzbar zu machen. Die Eigentümer der Bodenflächen müssen nicht nur zum **Anbau** veranlaßt, sondern unter Umständen dazu **gezwungen** werden können. Das kann freilich nur geschehen, wenn man den Landwirten in mancher Beziehung entgegenkommt, sie in jeder möglichen Weise, wo es wirtschaftlich ist, unterstützt, damit der eigene Nutzen des Bauers und der Vorteil der Allgemeinheit in der gleichen Richtung verlaufen. Es dürfte nicht allzu schwer fallen, eine solche Organisation im Rahmen des bestehenden Beamtenapparates zu schaffen und dafür Sorge zu tragen, daß für alle kleineren Verwaltungsbezirke ein **Anbau** soll aufgestellt wird, das unter allen Umständen erreicht werden muß. Diese Vorkehrung ist mindestens so wichtig wie die Vorkehrungen zur Versorgung der Bevölkerung mit Brot und Fleisch bis zur neuen Ernte. Werden die beiden hier gekennzeichneten Aufgaben umgehend in Angriff genommen, so wird einmal erreicht, daß vom Frühjahr ab der Pulsschlag der gewerblichen Betätigung nicht erlahmen, sondern sich weiterhin lebendig gestalten wird, daß aber auch die Verproviantierung der Bevölkerung, die erste Voraussetzung für jede gewerbliche Betätigung, sichergestellt wird.

23/1. 1915.

Kriegszeit und Gartenanlagen.

Von

Geh. Justizrat Prof. Dr. Heinrich Erman (Münster i. W.).

Daß England den Krieg zäh und mit kältester Rücksichtslosigkeit führen wird, ist sicher. Sein Hauptkampfmittel, der Versuch, uns auszuhungern, muß daher sehr ernst genommen werden — arbeitet es doch anscheinend sogar mit systematischen Brandstiftungen an deutschen Mühlen und Scheunen —. Beantworten wir ihn mit gleich zähem Widerstande, aber auf die deutsche Art des planmäßigen Vorherbedenkens und Ordnen auch der scheinbar kleinen Dinge.

Da seien denn unsere Städte, die unter Leitung des deutschen Städtetages in dieser Kriegszeit schon so Gewaltiges geleistet haben auf eine nicht ganz unbedeutende Maßregel beizeiten aufmerksam gemacht, nämlich die **Ruhsbar-machung ihrer Park- und Gartenanlagen für die Volksernährung**. Natürlich soll nicht empfohlen werden, wie in einer belagerten Festung die Anlagen zu zerstören, also etwa Bäume abzuhauen, Rosarien, Busch- und Staudengruppen auszureißen, Rasenplätze zu Feldern umzupflügen. Das wäre bei dem gegenwärtigen Stand des Aus-hungerungsversuches nicht gerechtfertigt. Aber ein- und ab-geschlossen ist die Festung Deutschland immerhin, und so muß alles geschehen, was ohne solche dauernden Schädigungen für die Volksernährung getan werden kann. So sollten denn unsere **Rasenplätze**, auf denen mit Hilfe der Wasser-leitung ein so kräftiger Graswuchs erzielt wird, im nächsten Sommer nicht kurz gehalten werden unter Vergeudung des wieder und wieder abgechnittenen Graswuchses, sondern nach Möglichkeit wiesemäßig auf **Heu** und **Grummet** bewirt-schaftet, soweit sie nicht, wie in England, von Hammeln abge-weidet und zugleich gedüngt werden können.

Die **Beete** und **Kabatten** der Anlagen aber, mit ihrer vorzüglichen Gartenerde, mögen für dieses Mal statt des stets wechselnden Blumenflors geeignete Kuppflanzen, vor allem **Gemüse**, aufnehmen. Das städtische Gartenpersonal, die Gärtner, Gartenarbeiter und Gartenfrauen, und ebenso die Treibhäuser, Mistbeete und Pflanzgärten, die bisher der steten Erneuerung jener Blumenbeete dienten, würden zur Durchführung dieser Kriegsgemüse-zucht ihre volle Verwendung finden, ja es würde sich wohl, was nur erwünscht sein kann, Gelegenheit zu vermehrter, kriegsnützlicher Erwerbsarbeit bieten. Dies zumal, wenn jene öffentliche Kriegsgemüse-zucht auch für private Gärten so oder so nutzbar gemacht würde, durch Abgabe von Pflanzlingen, Beratung usw., unter Vermittlung und Hilfestellung geeigneter Vereine. Es wäre ja dem Ernst der Zeit durchaus angemessen, wenn auch die privaten Parks und Gärten in den Dienst der Volksernährung gestellt würden, durch einbringliche Mahnung oder auch, bei größeren Bodenflächen, durch öffentlichen Zwang zur wirtschaftlichen Ausnutzung ihrer bisher nur Schönheits- und Vergnügungszwecken dienenden Gartenbeete und Rasenplätze. Auf diese Weise kann unser **Nahrungsmittelvorrat** nicht unerheblich vermehrt werden, und das muß auch ge-schehen. Oder möchte jemand, um eine äußerste, aber ganz und gar nicht undenkbare Gefahr zu nennen, die Verantwort-ung dafür tragen, daß deutsche Kinder an Milchmangel zu Grunde gehen, während gleichzeitig für den Luxus-zweck eleganter Rasenplätze der Graswuchs vergeudet wird?

Aber der **Eindruck** solcher Maßregeln auf die **Aus-länder!** Der hat wenig Bedeutung. Nothing succeeds like success — am meisten Erfolg hat der Erfolg. Siegen wir, dann — und nur dann! — wird auch das haltlos hin und her schwankende Zünglein der öffentlichen Auslands-meinung sich uns zuneigen. Und um den Belagerern selbst ihren Aus-hungerungsversuch zu verleiden, bieten sich zwei Wege. Man kann versuchen ihnen Nahrungsüberfluß vorzutauschen, wie etwa die Bretener mit dem gemästeten Hündchen, das dem Feinde zugetrieben und dann als Er-retter der Stadt an der Kirche ausgehauen wurde. Oder aber man zeigt ihnen: **Wir halten aus!** So Cäsars Legionäre mit ihrem Kriegsbröt aus Wurzeln, bei dessen Anblick Pompejus verzweifelt ausrief, „so tierisch Bedürf-nislosen sei nicht beizukommen. Dieser zweite Weg liegt uns besser. Mögen also die feindlichen Spione berichten, daß die Deutschen gegen die Aus-hungerung mit immer neuen Mitteln sich rüsten, und ihnen daher auch auf diesem Wege nicht beizukommen sein wird.

Was werden aber „unsere verwundeten Hel-den“ sagen, wenn sie, spazieren gehend, unsere Rasenplätze als Wiesen und die Teppichbeete usw. statt mit stets wech-selnden, eleganten Blumen mit Schoten, Spinat, Schnitt-salat usw. bestanden sehen? Soweit ich sie gesprochen habe, und das waren nicht wenige, verschiedenster Art und von allen Kriegsschauplätzen, glaube ich, daß sie von diesem An-blick eher befriedigt als befremdet sein werden. Diesen ernstern, hageren Männern, die Grauenhaftestes ertragen haben und wieder ertragen wollen, steht der Sinn durch-gehend wenig nach Vergnügen, aber das Eine wünschen sie, daß, wie sie Blut und Gesundheit für Deutschland opfern, nun auch daheim alles geschehe, um den Erfolg ihrer Opferarbeit zu sichern. Und da finden sie nicht mit Unrecht, daß unter dem Vorwande, dem Auslande etwas vorzumachen, oder sie selbst zu erheitern, von den Daheimgebliebenen recht reichlich so getan und gelebt wird, „als ob gar kein Krieg wäre“. Das ist ja zum Teil wirklich nur Schein, ein Zähnezusammenbeißen nach dem Ulberliner Wort: „Es lacht oft der Mund, bleibt oft heiter das Ge-sicht, wenn das Herz dabei weint, wenn das Herz dabei bricht!“ Aber daß in unseren Großstädtern doch ein gutes Teil unzeitgemäßen Leichtsinns steckt, zeigt ihr vielfach ge-

adezu kindisches Verhalten in der Weiß- und Kriegs-bratfrage; und wie darüber draußen gedacht wird, sagen die in den „Deutschen Nachrichten“ vom 16. d. M. ab-gedruckten, patenden Verse des Hessen Adam Kessel:

„Das ist vom Teufel und soll nicht sein:
Wir springen zum Schützengraben hinein,
Ohne feige Bedenken zu suchen;
Es quirlt der Schlamm, verschlingt uns sacht
Und hat uns doch nicht herausgebracht,
Ihr aber — eßt Kuchen!“

„Das ist vom Teufel und soll nicht sein:
Der Graue leidet große Pein,
Muß er die Heimat besuchen:
Zerrissen den Arm, den Fuß im Verband,
So hintert er zerhossen ins Vaterland,
Ihr aber — eßt Kuchen!“

Für diese ick-süchtigen, großen Kinder kann es nun nur sehr gesund und erzieherisch sein, wenn ihnen die Rasen-plätze und Beete durch ihre neue Erscheinung, die übrigens nicht geradezu geschmacklos sein muß und soll, wieder und wieder eindringlich zu Gemüte führen, daß wir im **Kampfe** auf Leben und Tod stehen mit einem kalten, absolut bedenkenlosen Feind, der seine Tommies durch gutes Futter zu Helden zu bilden pflegt und daher auch uns vom Magen her packen und unterkriegen zu können glaubt. Da soll ihnen denn ein Blick auf die Anlagen die Ueberzeugung und den Entschluß festigen, daß dieser Plan nicht gelingen darf, noch soll: „Ihr zwingt uns nimmermehr ins Loch, wir dauern aus wie Erz!“

26./1. 1915.

Die Verwertung brachliegender Baugrundstücke.

N Berlin, 25. Jan. (Priv.-Tel. Str. Bln.) Die Architekten-Gesellschaft Groß-Berlins tritt für die landwirtschaftliche Verwertung der brachliegenden Baugrundstücke nicht nur während des Krieges, sondern auch nach seiner Beendigung ein, obwohl doch ihr eigentliches Interesse auf einer anderen Bebauung der Grundstücke beruht. So führt in der Wochenschrift des Architektenvereins zu Berlin Vaurat M. Guth aus:

Wünschenswert wäre es, wenn auch nach Beendigung des Krieges dafür gesorgt würde, daß die vielen Groß-Berliner Baustellen nicht brach und ungeräumt liegen bleiben dürfen. Jetzt sind viele von ihnen gerade keine Zierde für die Umgebung. Neben himmelhohen Brandgiebeln, meistens in rohem Mauerwerk oder rauhem Putz, manchmal auch schwarz gestrichen, anschließend an enge Höfe dahinter, und nach der Straße durch häßliche Zäune abgeschlossen, liegen mitten zwischen sonst stattlichen Gebäuden Baustellen jahre- und jahrzehntelang brach, mit Müll, Papier und sonstigen Resten bedeckt, das Auge jedes Vorübergehenden, der Sinn für Schönheit hat, beleidigend. Wie hübsch nehmen sich dagegen die unbebauten Grundstücke in Dahlem aus, die, auch mitten unter Häusern gelegen, trotzdem so lange landwirtschaftlich mit Getreide alle Jahre bestellt werden, bis mit dem Bau von Häusern auf ihnen tatsächlich begonnen wird.

Wer ist es jetzt noch gestattet, die Grundstücke ohne Pflege liegen zu lassen, unbekümmert um die Nachbarn und die Vorübergehenden, die an den häßlichen Anblicken mit Recht Anstoß nehmen. Vielleicht bringt auch hierin der Krieg Wandel! Er hat ja gelehrt, die Interessen des Einzelnen der Allgemeinheit unterzuordnen. Es würde nur zu begrüßen sein, wenn diese sich dazu aufraffen wolle, bei unbebauten Baustellen das völlige Brachliegen ohne Pflege sich nicht weiter gefallen zu lassen. Mit der Reinigung der Straßen, auf die Berlin mit Recht so stolz ist, ist es nicht allein getan. Wirklich bebaut wird in absehbarer Zeit doch nur ein kleiner Teil der jetzt vorhandenen Baustellen. Dazu ist schon zu viel Land der Bauspekulation ausgeliefert. Der Zwang, die unbebauten Baustellen in irgend einer Weise sachgemäß auszunutzen, würde wirtschaftliche Vorteile haben und für den Gesamteindruck Groß-Berlins von nicht unterschätzender Bedeutung sein.

27./I. 1915.

Bauen wir Gemüse an!

Champignonzucht im Kleinen.

Sehr wichtig ist gegenwärtig, daß in allen Haushaltungen, die über ein Stückchen Feld oder Garten verfügen können, rechtzeitig vorgesorgt wird für Anbau von Frühbohnen, roten Rüben usw. Je besser jetzt jeder dafür sorgt, daß er aus eigenem den Bedarf für seinen eigenen Haushalt ausbringt, desto mehr nützt er damit der Gesamtheit. Ein nicht zu unterschätzendes Nahrungsmittel sind Pilze, vor allem wegen ihres großen Nährwertes. Die besten unter ihnen, die Champignons, haben den Vorteil, daß man sie unschwer in eigenen Hause züchten kann. — Im Stettiner Gartenbauverein hielt, wie wir in der „Pommerschen Tagespost“ lesen, der Vorsitzende, städtischer Gartendirektor D. Schulze, einen Vortrag über Champignonkultur im Kleinbetriebe für Haus- und Gartenbesitzer. Der Champignon kann, wie der Vortragende ausführte, künstlich zu jeder Jahreszeit und in beliebigen Mengen gezogen werden, und zwar überall da, wo Pferdedünger, geeignete Keller- oder Stallräume, Schuppen, ein schattiger Platz an einer Nordwand oder unter einem Baum im Garten zur Verfügung stehen. Man beschafft sich zuerst frischen, d. h. direkt aus dem Stalle kommenden Pferdedünger, möglichst aus einem Stalle, in dem Roggen- oder Weizenstroh — kein schwer zersetzbares Haeferstroh — zur Einstreu benutzt wird und die Pferde mit Haefer — nicht mit Mais, Schlempe, Kartoffeln — gefüttert werden. Dieser frische Dünger muß eine Gärung durchmachen. Er wird unter einem Schuppen in 1 Meter hohe und breite Haufen gesetzt, lagenweise gut festgetreten und dabei, falls trocken, mit der Gießkanne mit reinem Wasser angefeuchtet. Der Dünger erwärmt sich

Sie werden einzeln gepflückt, bevor sich der Hut öffnet, und zwar durch kurzes Ausdrehen — nicht Abschneiden —, die Löcher werden mit Deckerde wieder angefüllt. Die Deckerde darf nicht trocken werden. Mit dem Begießen der Beete muß man aber vorsichtig sein, die Erde ist, wenn nötig, nur durch häufiges leichtes Besprengen mit einer leichten Brause anzufeuchten. Tritt die schädliche kleine Pilzfliege auf, so stellt man kleine, mit offenem Docht brennende Petroleumlampen in den dunklen Keller, die Fliegen werden von dem Licht angelockt und verbrennen. Die Kellerräume sind vor der Verätzung gründlich zu säubern, sämtliche Flächen sind mit Kalkmilch zu streichen. Für Freilandkultur hebe man unter einem schattigen Baum oder an einer Nordwand 80 Zentimeter breite und

40 Zentimeter tiefe Gräben aus, lege darin etwas flachere Beete, 60 Zentimeter breit und 35 Zentimeter hoch an, sonst wie beschrieben. Die Brut lege man ein, sobald die sich zuerst wieder entwickelnde Wärme auf 24 Grad Celsius gefallen ist. Hierbei ist eine etwas stärkere Erddede von 2 bis 3 Zentimetern und eine dünne Strohecke gegen das Austrocknen, auch ein Bretterschutzbach gegen starken Regen empfehlenswert.

Champignonbrut ist in den Samenhandlungen erhältlich; man erhält auch schon präparierten Dünger in Tabletten in diesen Handlungen, wodurch sich das Verfahren noch etwas vereinfacht.

Jedenfalls kann man innerhalb weniger Wochen schon Champignon-ernten erzielen, die bei rechter Pflege überaus reichlich sind und immer wieder sich wie eine unerschöpfliche Quelle erneuern. Der hohe Nährwert dieses schmackhaften Pilzes läßt gerade jetzt solche Anlagen sehr empfehlen.

stark, die Temperatur darf aber 75° C nicht überschreiten (Das Thermometer wird mit einem Stabe in die Mitte des Haufens eingeführt), sonst verbrennt der Dünger.

Wenn diese Temperatur erreicht ist, spätestens aber nach 7 Tagen, wird der Haufen mit der Mistgabel umgekehrt und in der beschriebenen Weise ein neuer Haufen daraus gebildet. Man gießt aber etwas weniger und feuchtet hauptsächlich die am meisten gebrannten, weißlich erscheinenden Teile an. Beim Umsetzen ist der Dünger gut durchzuschütteln, die weniger gebrannten Teile, also besonders die Außenseiten, sind in die Mitte zu nehmen. Nach 7 Tagen wird der Haufen zum zweiten Male, wie beschrieben, umgekehrt und nach weiteren 7 Tagen ist der Dünger gebrauchsfertig. Das „Brennen“ des Düngers dauert also drei Wochen, im Winter länger. Der Dünger muß danach seinen scharfen stechenden Geruch verloren haben, eine kaffeebraune Farbe besitzen, sich beim Ballen in der Hand mild-feucht-warm anfühlen, darf nicht so naß sein, daß beim Pressen Feuchtigkeit abläuft, die Strohfasern müssen völlig vermürbt sein und beim Drehen einer Probe mit den Händen glatt zerreißen. Die Beete werden flach auf dem Boden angelegt und erhalten die Form der Spargelbeete, also gewölbte längliche Hügel von 60 bis 75 Zentimeter Breite und 35 bis 40 Zentimeter Höhe. Der Dünger wird in Lagen von 20 Zentimetern so fest wie möglich gepackt, festgetreten und mit einem Brettstück festgeklopft. Zunächst entwickelt sich in den Beeten wieder eine höhere Temperatur, sobald sie auf 24 Grad Celsius gesunken ist, wird die Champignonbrut gelegt. Sie wird reihenweise in Abständen von 20 Zentimetern im Verband in der Weise eingebracht, daß man mit einem spitzen Holz Locher in die Beete steckt und die Brutstücke in der Größe einer halben Streichholzschachtel 5 Zentimeter tief einschleibt, sodann den Dünger sanft niederdrückt und das Beet glättet und festklopft. Sobald die Brut genügend angewachsen ist, was nach zwei bis drei Wochen der Fall ist, werden die Beete mit Erde bedeckt. Man berührt dazu vorher zubereitete, gesiebte Garten- oder Komposterde, die man einen Zentimeter stark aufbringt und mit einem Brett sanft anklopft. Die Temperatur im Kulturraum soll 15 bis 20 Grad betragen. Nach drei bis vier Wochen erscheinen die Pilze, ihre Ernte dauert acht bis zehn Wochen.

Die Gewinnung von Nahrungsmitteln durch Waldfeldbau.

Ein Forstfachmann schreibt uns:

Abgesehen von veralteten oder nur lokal erhaltenen Formen versteht man gegenwärtig unter Waldfeldbau die gleichzeitige Anzucht von Wald- und Feldprodukten auf derselben Fläche im Hochwald. Er erfreute sich einige Zeit, besonders Mitte des vorigen Jahrhunderts, großer Gunst der Forstverwaltungen, ist aber fast überall verschwunden und wohl nur noch in einigen Oberforstereien der Main-Rheinebene gebräuchlich, wo er bei 1 bis 2 jähriger Gewinnung von Kartoffeln zwar recht schöne, u. B. aber auch ebenso teure Kiefernulturen zur Folge hat. Unter weniger günstigen Umständen läßt sich aber dieser Betrieb nicht durchführen, da ihm mannigfache Schwierigkeiten und Gefahren zur Seite stehen, wie geringe Kartoffelpreise, und hohe Arbeitslöhne und Frost- und Feuersgefahr und schädliche Insekten usw. auf den meist großen, zusammenhängenden und ungeschützten Kulturflächen und auf oft ungeeignetem Boden. Alle diese Mißstände verschwinden mehr oder weniger, wenn es mehr auf Erzeugung fehlender Nahrungsmittel, als auf große Rentabilität ankommt, wenn bei mangelndem Verdienst Arbeitsgelegenheit geschaffen oder große Mengen Kriegsgefangener beschäftigt werden sollen, und wenn man statt auf zusammenhängenden großen und frei daliegenden Ackerflächen auf solchen von geringer Größe mitten in hohen Altbeständen und auf ausgesucht gutem Boden diese Kulturmethode erweitert, und zwar auf kleinen Lössern von ca. 1 Hektar Größe, die man eigens zu diesem Zwecke durch Kahlschlag auf den besten Stellen der hiebsreifen Bestände anlegt.

Diese Wirtschaft der kleinsten Fläche auf solchen kleinen Forsten zwecks Anzucht von Mischbeständen hat sich glänzend bewährt und ebenso die Gewinnung von Kartoffeln im Walde überhaupt, und es liegt deshalb nahe, beides zu vereinigen, um neben billigen und schönsten Waldhegen eine große Menge uns gegenwärtig notwendiger Nahrungsmittel hervorzubringen.

Der Vorzug der kleinen isolierten Forste besteht in folgendem: ausgesucht guter, lockerer und kräftiger Humusboden, Schutz durch den hohen Seitenbestand gegen Frost und austrocknende und kalte Winde, Vermeidung aller Gefahren durch Feuer, Insekten und Pilze usw. und bei Einzäunung auch derjenigen durch Wild. Hierdurch kann man es erreichen, auf raschste, billigste und sicherste Weise herrliche junge Hege inmitten der Altbestände und zugleich Mischbestände zu erziehen, wertvoll zur Heranziehung von Rußholz und Erhaltung unserer reinen Nadelholzbestände, deren Zukunft durch den sogenannten Trockenhumus in Frage gestellt ist. Das Holz wird durch Baumrodung entfernt, der Boden umgehackt oder gepflügt, und auf parallelen Reihen in einem Abstand von 1 bis 1 1/4 Meter durch Saat oder Pflanzung ein neuer Bestand herangezogen. Werden dabei noch die Zwischenräume zur Anzucht von Kartoffeln usw. benutzt, so wirkt die ständige Bodenlockerung noch besonders günstig und können nebenbei reiche Ernten erzielt werden.

Deutschlands Waldfläche beträgt ungefähr 140 000 Quadratkilometer. Nehmen wir an, es seien nur 100 000 Quadratkilometer davon zu obigen Zwecken geeignet und unterstellen wir eine 100jährige Umtriebszeit oder mit anderen Worten eine jährliche Gesamtnutzung an Haubarkeitsanträgen von einem Hundertstel des ganzen Areals, so stehen uns 1000 Quadratkilometer oder 100 000 Hektar zur Verfügung, und hierauf können wir im ersten Jahre ca. 20 Mill. Ztr. Kartoffeln gewinnen und im zweiten Jahre sogar das doppelte Quantum, weil jede Fläche ohne Schaden für den heranzuziehenden Wald 2 Jahre waldfeldbaulich benutzt werden kann. Wird der ganze Holzfallungsetat inkl. der Zwischennutzungen durch solche Herbsthiebe bestiedige, was gut wäre, da die Anzucht neuer Bestände durch die seitherige, etwas übertriebene neue Art der Durchforstung (Hochdurchforstung) zurückgeblieben ist, so könnten nochmals 10 Mill. Ztr. Kartoffeln mehr gewonnen werden, im Jahre 1915 demnach 30 Mill. Ztr. und später 50 Mill. Ztr. Kartoffeln im ganzen jährlich.

Im laufenden Jahre gibt die reiche Eicheleernte Gelegenheit, Eichenforste heranzuziehen, und da es auf eine baldige Ernte von Nahrungsmitteln ankommt, so wird man am besten Frühkartoffeln und dann noch Gemüse zwischen den Waldbpflanzen kultivieren. Als Vorteile sind anzusehen, neben der Anzucht wertvollster junger Waldbestände, die in jetziger schwerer Kriegszeit besonders wichtige Schaffung von Arbeitsgelegenheit für die notleidenden ärmeren Klassen und für die Kriegsgefangenen und die Vermehrung unserer Nahrungsmittel durch gesunde und als Saatmaterial besonders geeignete Waldkartoffeln, im Gegensatz zu unseren durch den künstlichen Dünger entarteten Feldkartoffeln. Sollte hierdurch unser Kampf gegen die Hungersnotpolitik unserer Väter jenseits des Kanals erleichtert werden, so wäre der Zweck dieser Zeilen erreicht.

29. I. 1915.

Aufforderung an die Gartenbesitzer.

Von der Frauenhilfsaktion im Kriege erhalten wir folgenden Aufruf: Auch wer nicht vor dem Feinde kämpft, kann und soll nach seinen Kräften dem Vaterland dienen. Die Kriegsereignisse werden im Frühjahr eine wesentlich verringerte Zufuhr von Gemüse mit sich bringen. Dies wird sich auf dem Lebensmittelmarkt sehr fühlbar machen, um so mehr, als unser Bestand an Gemüsekonserven, an Hülsenfrüchten und Reis zum größten Teil aufgebraucht sein wird. Es ist deshalb ein patriotisches Werk, den Bestand an Lebensmitteln zu vermehren. Allen Gartenbesitzern, die entsprechende Einrichtungen (Glashäuser, Frühbeete usw.) haben, wird daher dringend ans Herz gelegt, diese Behelfe für den Gemüseaubau auszunützen. Sie werden dadurch selbst frisches Gemüse bekommen, das sie sonst teuer kaufen müßten, und den Markt beschicken können, der die Allgemeinheit versorgt. Folgende Arten von Gemüse lassen sich jetzt mit Erfolg anbauen: Karfiol, Kohl, Kohlrüben, Salat, Sommerendivien und Rettich. Diese Gemüse können in warmen, halbwarmen und kalten Kasten mit Erfolg kultiviert werden. Karotten, Petersilie, Schwarzwurzel, Zwiebel, Spinat kann man bei günstigem Wetter schon im Februar im freien Grund anbauen. Erbsen, Ende Januar in Holzstäben gebaut, können im März mit bestem Erfolg schon in den freien Grund ausgepflanzt werden. Karfiol, Kraut und Kohl lassen sich mit überwinterten Pflanzen schon im März in Rinnen des freien Landes auspflanzen. Kartoffeln lassen sich sehr gut vortreiben und, an geschützten Stellen im Garten ausgepflanzt, früher verwenden als sonst. In größerem Maßstab empfiehlt sich vor allem die Kultur der Gemüse in kalten Kasten, und mancher Gartenbesitzer könnte hier mit wenig Geld viel erreichen. Ein einfacher Bretterkasten mit Fenstern darauf, genügend Pferde- und Kuhdünger, der jedoch dem Grund und Boden des Besitzers später dauernd zugute kommt, sind alles, was dazu nötig ist. Statt der Fenster kann man sich zur Not mit Holzrahmen behelfen, die mit geöltem Papier überspannt werden. Aber durch Anschaffung der Fenster, deren man ja in keiner gärtnerischen Anlage zu viel haben kann, hilft man zugleich der schwergeprüften Industrie, wo Arbeiter Beschäftigung finden. Arbeitskräfte lassen sich in dieser schweren Zeit leicht finden, und der frühe Gemüseanbau kann auch in dieser Richtung helfen. Nähere Auskünfte werden bereitwillig erteilt von der Frauenhilfsaktion im Kriege, Sektion Obst und Gemüse: Wien, 19. Bezirk, Wallmodengasse Nr. 11, Telephon Döbling 93, täglich von 11 bis 1 Uhr.

Obst.

Obwohl das Obst nicht zu jenen Lebensmitteln gehört, deren wir zu unserer Erhaltung unbedingt bedürfen, spielt es dennoch in der Ernährung, besonders der Kinder, für die Obst als Verdauungsspeise von vielem Nutzen ist, eine bedeutende Rolle. Obst zum Nachtisch ist gesunde Kost, und wir können sie nur schwer entbehren. Freilich hat die Winterzeit an Obst wenig zu bieten. Äpfel und Orangen sind die beiden Hauptsorten, und davon kann man auf den Märkten und vor den Verkaufsläden der Händler in Körben und Kisten derzeit große Mengen sehen. Die Vorräte an Obst sind auch augenblicklich bedeutend und reichen für mindestens drei Monate aus. Das Obst ist daher sehr billig, denn es gibt beispielsweise schon Orangen zum Preise von 4 bis 5 Heller. Die Narumen werden aus Italien bezogen, und solange die Einfuhr von dort ungestört bleibt, wird auch in dem Vorrat an Obst keine Verminderung eintreten. Freilich haben die italienischen Lieferanten jetzt den kleineren Händlern den direkten Bezug der Narumen insofern erschwert, als sie vor Lieferung eine 75prozentige Anzahlung verlangen, während sie früher die Früchte sogar teilweise zum kommissionsweisen Verkauf übersendeten. Die kleinen Händler sind einerseits nicht in der Lage, eine größere Vorauszahlung zu leisten, andererseits wollen sie das Risiko nicht übernehmen, daß sie aus der Ware, die etwa nicht tadellos eintrifft, nicht einmal den Betrag der geleisteten Anzahlung heraus schlagen. Die Schwierigkeit wird jedoch dadurch überwunden, daß die kleineren Händler ihren Bedarf an Narumen bei den großen, kapitalstärkigen Firmen am Wiener Markt decken. Somit dürfte in der allernächsten Zeit ein Mangel an Obst nicht eintreten, und auch die Preise werden kaum steigen.

(Der Verhandlung wird Magistratsrat Dr. Ehrenberg beigezogen.)

(P. Z. 2451, M. N. III, 753.) I. Zur Förderung des Gemüse- insbesondere des Kartoffelanbaues im Wiener Gemeindegebiete auf brach liegenden Gründen wird der Magistrat ermächtigt:

1. Von Privaten der Gemeinde für den Gemüseanbau unentgeltlich bis mindestens Ende Oktober 1915 zur Verfügung gestellte Grundflächen zu übernehmen, wobei die von den Grundeigentümern gestellte Forderung, daß das allfällige Reinerträgnis Kriegsfürsorgezwecken zugeführt wird, kein Hindernis bildet;

2. städtische, von der Gemeinde verwaltete Fondsgründe, oder von Privaten für den Gemüseanbau zur Verfügung gestellte brach liegende Gründe, Familien in kleinen Losen, deren Größe nach der Anzahl der Familienmitglieder zu bestimmen sein wird, gegen Bezahlung eines kleinen Zinses zum Selbstanbau von Gemüse, insbesondere Kartoffeln bis zur Ernte im Herbst 1915 zu überlassen;

3. und diesen Familien Saatkartoffeln, soweit der städtische Vorrat reicht, zum Selbstkostenpreise abzugeben.

II.

Für die genannten Gründe, welche in der in Punkt I 2 angegebenen Weise nicht abgegeben werden können, ist der Anbau mit Kartoffeln in eigener Regie in Aussicht zu nehmen und vorzubereiten.

III.

a) Es wird genehmigt, daß die brach liegenden, in den vorgelegten Plänen bezeichneten Grundflächen im Zentral-Friedhofe und in anderen Wiener Friedhöfen im Eigenbetriebe der Gemeinde durch das städtische Friedhofspersonal, ferner brach liegende Flächen in den städtischen Baumschulen durch das städtische Gartenpersonal im Jahre 1915 landwirtschaftlich, und zwar hauptsächlich durch den Anbau von Kartoffeln verwertet werden.

Die Auslagen im Betrage von 4000 K werden genehmigt und auf die Kriegsauslagen (Budget-Ausgabskategorie LII) verwiesen.

b) Für die Verwendung des neben dem Stammersdorfer Friedhofe gelegenen, rund 7 Joch oder 4 ha umfassenden städtischen

Grundes zum Gemüseanbau gelten die Bestimmungen des Punktes I 2 und 3.

IV.

Geeignete Flächen in den städtischen Gartenanlagen und im Bereiche des Kaiserjubiläums-Spitals sind für den Gemüseanbau in eigener Regie in Verwendung zu nehmen.

V.

In Verfolg der mit dem Aufrufe des Herrn Bürgermeisters vom 18. Februar 1915 eingeleiteten Aktion, die auf die möglichst intensive Heranziehung von Privatgärten und brachliegenden privaten Grundstücken, insbesondere Fabriksgründen für den Anbau von Gemüse abzielt, ist auf die Schaffung von Unterrichtskursen über den Gemüseanbau hinzuwirken.

4. 11. 1915.

* Ernährungsfürsorge in Berlin und Wien. In Berlin hat sich bereits eine Gesellschaft zur landwirtschaftlichen Verwertung von Baugründen gebildet, um auch dadurch dem Versuch der Aushungerung entgegenzuwirken. In Wien hat gestern der Bürgermeister Dr. Weiskirchner erst an den Magistratsdirektor folgenden Erlaß gerichtet: „In Berlin wurde nach Zeitungsberichten eine Gesellschaft zur landwirtschaftlichen Verwertung von Baugeländen im Reichbild der Stadt begründet. Ich ersuche Sie, Herr Magistratsdirektor, sofort unter Zuziehung von geeigneten Sachmännern zu beraten, ob eine solche Verwertung der in Wien brachliegenden Baugründe möglich erscheint, und mir über das Ergebnis dieser Beratungen binnen acht Tagen zu berichten.“ — Öffentlich kommt der Bürgermeister in acht Tagen zu der Erkenntnis, daß er in dieser Kleinigkeit die Berliner „kopieren“ kann, wenn schon Graf Stürgkh die Deutschen im großen nicht „kopieren“ will.

9./II. 1918

* Der Kartoffel- und Gemüseanbau in Lichterfelde. Die Beschaffung und Bearbeitung von Ländereien für den Kartoffel- und Gemüseanbau ist von der Gemeinde Lichterfelde bereits in tatkräftiger Weise in die Hand genommen worden. Während der letzten Monate wurden schon 24 Morgen von Gemeindegelände durch Arbeitslose beackert. Von dieser Fläche sollen 12 Morgen in kleineren Losen von 250 und 500 Geviertmetern an Lichterfelder Einwohner zum Preise von 3 Pf. für 1 Geviertmeter verpachtet, die übrigen 12 Morgen von der Gartenverwaltung selbst bestellt werden. Die Gartenverwaltung der Gemeinde liefert auch im Frühjahr junge Kohl- und Gemüseplänzchen. Außerdem sind von Terraingesellschaften 200 Morgen Bauland zur Verfügung gestellt worden. Diese werden von der für Groß-Berlin gebildeten Gemeinnützigen Genossenschaft gepflügt, gedüngt und mit Saatkartoffeln besetzt und dann in Abschnitten von 400 Geviertmetern zum Preise von 25 M. verpachtet. Schließlich ist noch beabsichtigt, eine Reihe zerstreuliegender kleiner Bauparzellen unentgeltlich in kleineren Losen abzugeben.

10. II. 1915.

Kriegszeit und Gartenanlagen.

Herr Oekonomierat Siebert-Frankfurt schreibt uns:

Die Auslassungen des Herrn Geh. Justizrat Prof. Dr. Ermann (Münster i. W.) im Ersten Morgenblatt vom 24. Januar ds. Js. in der „Frankfurter Zeitung“ fordern, ohne auf alle Vorschläge einzugehen, in verschiedenen Punkten eine Erwiderung heraus. Die Ruhbarmachung der Park- und Gartenanlagen für die Volksernährung ist nicht so einfach, wie der Herr Verfasser meint. Die meisten Biergrasflächen bestehen aus Biergräsern, die keinen Futterwert haben und nur von Schafen angenommen und vertragen werden. Heu und Grummet läßt sich nur da machen, wo man es mit Futtergräsern zu tun hat, also in ganz großen Parks, die in den meisten Fällen bereits Futterwiesen waren. Futterwiesen, die man kurz gehalten hat, lassen sich natürlich ohne weiteres wieder zu diesem Zweck verwenden. Die Blumenbeete und Rabatten der Anlagen für Gemüsebau nutzbar zu machen, dürfte doch zu weit gehen. Anzuchtbeete lassen allerdings diese Möglichkeit durch Einschränkung der Blumenzucht zu. Die Bierbeete in unseren Parks und Gärten sind aber doch nicht nur ein Bedürfnis für Gesunde, sondern auch für Kranke. Sie erfreuen und erheben uns alle, besonders in ernstlichen Stunden. Weshalb schmücken wir denn die Loggierterrasse und alle Räume, wo unsere tapferen Krieger weilen, mit Blumen? Weshalb sollen wir die Blumen im Garten aus demselben Grunde nicht weiter pflegen? Dazu kommt, daß die vorgeschlagene Umwandlung der Blumenbeete ein höchst unwirtschaftliches Unternehmen ist. Ihre Gesamtfläche ist viel zu unbedeutend, um einen nennenswerten Nutzen zu bringen. Wir würden unsere Lieblinge, die Blumen, verlieren und hätten dafür wenig und schlechtes Gemüse. Viele Stadt- und Landgemeinden vergeben bereits kostenlos geeignete Gelände zum Anbau von Gemüse, Kartoffeln und Getreide, andere folgen diesem Beispiel, deshalb ist es nicht nötig, voreilig die Kinder Floras zu opfern.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich auf einen Umstand von hoher wirtschaftlicher Bedeutung aufmerksam machen, nämlich auf die vielen brach liegenden Flächen der Exerzierplätze im ganzen Reich, besonders aber auf die Felder, die noch vor wenigen Jahren dem Ackerbau dienten. Bei Wilhelms. W. liegt der große Übungsplatz für die Frankfurter Garnison. Hier von könnte leicht ein Teil, ungefähr mehrere Hundert Morgen Land, der früheren Benützung als Ackerland zurückgegeben werden. Diese Riesflächen, die jetzt, wo das meiste Militär in Feindesland steht, nicht in vollem Umfange gebraucht werden, können einen so nennenswerten Ertrag geben, daß ihre Heranziehung zur Bewirtschaftung für die Volksernährung von ausschlaggebender Bedeutung werden kann. Folgen wir der Ruhbarmachung des Tempelhofer Feldes in Berlin! Das dort geübte Verfahren ist für Gemüse-, Kartoffel- und Getreidebau ausgiebiger, als die vielen kleinen Maßnahmen.

In den Tageszeitungen werden fast täglich Vorschläge für die Erschließung von öd liegendem Gelände zum Anbau von Nahrungs- und Futtermitteln gemacht, teils von Fachleuten, teils von Laien. Auch hierbei ist zu bemerken, daß besonders die Vorschläge der letzteren meist von sehr gutem Willen zeugen, aber in der Praxis nicht immer ausführbar sind. Hier hilft nur ein systematisches Vorgehen und um Erfolge zu erzielen, müssen vor allen Dingen die fachmännischen Kreise herangezogen werden, die langjährige Erfahrungen besitzen und gewiß mit Rat und Tat an Hand gehen. Die meisten anderen Versuche bedeuten eine Verzettlung der bewilligten oder sonstwie aufgebrauchten Mittel, ohne daß der Allgemeinheit ein wesentlicher Vorteil daraus erwächst. Es wäre zu wünschen, daß die Absicht des Herrn Ministers für Landwirtschaft, den bestehenden Landwirtschaftskammern einen Gärtner-Ausschuß anzugliedern, auch im Regierungsbezirk Wiesbaden baldigst ihrer Verwirklichung entgegenginge. Aber dieser Ausschuß muß eine größere Anzahl von Fachleuten aufweisen, als dies zur Zeit der Fall ist. Es ist unbedingt zu betonen, daß ein solcher Ausschuß in geeigneter Besetzung gerade in der jetzigen Zeit sehr Ersprießliches leisten könnte, wäre er doch in der Lage, Vorschläge zu machen, die auch zu einem greifbaren Resultat führen. Nur der Fachmann vermag zu beurteilen, welche Ländereien für die Zwecke des Gemüsebaues jetzt nutzbar gemacht werden können und in welcher Weise dies am besten geschehen kann. Ein solcher Ausschuß wäre auch am besten in der Lage, die Verwendung der für solche Zwecke ausgelegten Geldmittel in richtige Bahnen zu lenken und so eine Verwertung von Oedländen herbeizuführen, die der Allgemeinheit Nutzen bringt.

M. / II. 1915.

*** Hebung des Gemüsebaues.** Unter der Leitung der Gemahlin des Kriegsministers, Frau Wild v. Hohenborn, und des Ministerialdirektors Brümmer fand im Landwirtschaftsministerium eine Besprechung über die Frage statt, wie neben den Vertretern der Laubenkolonisten-Vereinigungen und neben anderen sachkundigen Beteiligten freiwillige Helferinnen zur Hebung des Gemüsebaues in und um Groß-Berlin gewonnen werden können. An den Verhandlungen nahmen außer anderen Damen die Oberhofmeisterin der Kaiserin Gräfin v. Brodendorff, die Hofstaatsdame Fräulein v. Gersdorff und die Gemahlin des verstorbenen Staatsministers v. Bötticher teil.

Allgemeine Übereinstimmung herrscht darüber, daß in der gegenwärtigen Kriegszeit alles alte Gartenland und alles verwertbare Baugebäude so vollkommen und einwandfrei wie irgend möglich zum Anbau von Gemüse, insbesondere Frühgemüse, ausgenutzt werden muß. Dieses Ziel wird nur dann ganz erreicht werden können, wenn genügend Hilfskräfte gewonnen werden, die den Gemüselandpächtern — Laubenkolonisten — mit Rat und Tat zur Hand gehen, die also Belehrungen über den Gemüsebau erteilen und zu gleicher Zeit die leichteren Arbeiten da selbst ausführen, wo es an Arbeitskräften fehlen sollte. Geeignete Helferinnen werden hoffentlich aus der Zahl der Damen zu gewinnen sein, die sich für Zwecke des Roten Kreuzes zur Verfügung gestellt, dort aber bisher Verwendung nicht gefunden haben. Außerdem werden zweifellos andere, im Gartenbau erfahrene Damen gern bereit sein, an dem Werke der ausreichenden Ernährung des Volkes mitzuarbeiten. Die Helferinnen sollen vor Beginn ihrer Tätigkeit eine kurze kostenlose Unterweisung u. a. in der königlichen Gärtnerlehreanstalt in Dahlem erhalten. Die Veranstaltung der Unterrichtskurse ist in die Hände der Genossenschaft zur landwirtschaftlichen Verwertung von Baugebäude in Berlin gelegt worden, die mit der Erfüllung dieser Aufgabe einen Sonderausschuß unter dem Namen „Kriegsausschuß für Gemüsebau“ betraut hat. Seine Geschäfte wird der Direktor der Genossenschaft, Regierungsrat Hoepler, Berlin, Lindenstraße 28, führen. Zur Deckung der Kosten sind nennenswerte Beträge bereits zur Verfügung gestellt, weitere Anwendungen aber dringend erwünscht. Hoffentlich wird auch in allen anderen Städten in gleicher oder ähnlicher Weise dafür Sorge getragen, daß alles für den Gemüseanbau geeignete Gelände richtige Verwendung findet.

14. II. 1915.

Bebauung brachliegender Gründe.

Im Auftrage des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner fand vor einigen Tagen unter dem Vorsitz des Magistratsdirektors Dr. Rüdtern eine kommissionelle Besprechung im Rathause statt, deren Gegenstand die vom Bürgermeister angeregte Frage der Heranziehung von brachliegenden Gründen im Wiener Gemeindegebiete für Zwecke des Gemüseanbaues bildete. An der Besprechung nahmen außer den Vertretern der beteiligten städtischen Ämter als Sachverständige Hofgärtendirektor Umlauf in Vertretung der Gartenbaugesellschaft sowie Gemeinderat Oberleuthner und Bezirksrat Leopold Böhm teil.

Die eingehenden Erörterungen führten zu dem Ergebnis, daß von der Gemeinde Maßnahmen zur Erreichung des erwähnten Zweckes in Aussicht genommen werden können. Der Magistrat hat über die Angelegenheit dem Bürgermeister berichtet und wurde von ihm beauftragt, nunmehr ungehäumt an die Durchführung der ganzen Aktion zu schreiten. Zur Vorberatung wichtiger Einzelfragen wird ein ständiges Komitee eingesetzt, dem Magistratsdirektor Dr. Rüdtern als Vorsitzender und die Herren Gemeinderat Oberleuthner, Magistratsrat Dr. Ehrenberg, Marktamtsdirektor Bauer und der Forstinspektor R. Luß angehören.

15. / II. 1915.

Die Approvisionierung Wiens.**Bebauung brachliegender Gründe.**

Unter dem Vorsitze des Magistratsdirektors Dr. Nüchtern fand jüngst eine kommissionelle Besprechung im Rathause statt, deren Gegenstand die vom Bürgermeister angeregte Frage der Heranziehung von brachliegenden Gründen im Wiener Gemeindegebiete für Zwecke

des Gemüseanbaues bildete. Der Magistrat hat über die Angelegenheit dem Bürgermeister berichtet und wurde von ihm beauftragt, nunmehr ungehämmt an die Durchführung der ganzen Aktion zu schreiten.

15. / II. 1915

B **Darmen**, 9. Febr. Die Stadtverordnetenversammlung beschloß die Herrichtung von 40 Morgen Brachland zum Anbau von Frühkartoffeln. Die Organisation für die Sammlung der Küchenabfälle wurde auf die ganze Stadt ausgedehnt.

W **Aus dem Ruhrbezirk**, 12. Febr. Verschiedene Städte und Gemeinden des Ruhrkohlenreviers sind dazu übergegangen, die brachliegenden Oedländereien zu beackern und mit Frühkartoffeln und anderweitigen Gemüsearten zu bepflanzen. Mit den Arbeiten ist überall begonnen worden. Als Düngemittel kommen in der Hauptsache die von den Städten und Gemeinden aufgespeicherten Stalldüngervorräte und der in enormen Mengen aufgestapelte Gemüscheschlamm in Betracht, für den man bislang keine Verwendung hatte. Die Städte und Gemeinden haben mehrfach die Heberfassung von Kriegsgefangenen für diese Arbeiten nachgejucht.

16. II. 1915.

* Gemüsebau im Stadtgebiet. In Berlin ist man schon seit Wochen eifrig am Werke, den Gemüsebau im Stadtgebiet zu organisieren. Unverbaute Baugründe und aller andere brachliegende Boden im Stadtgebiet soll mit Gemüse bebaut werden, um auch damit der von den Feinden geplanten Ausbaurung entgegenzuwirken. In Wien steht man erst am

Anfang der Beratung. Vor einigen Tagen war im Rathaus darüber eine Besprechung. Die eingehenden Erörterungen — so berichtet die Rathauskorrespondenz — führten zu dem Ergebnis, daß von der Gemeinde Maßnahmen zur Erreichung des erwähnten Zweckes in Aussicht genommen werden können. Der Magistrat hat über die Angelegenheit dem Bürgermeister berichtet und er wurde von ihm beauftragt, nunmehr ungesäumt an die Durchführung der ganzen Aktion zu schreiten. Zur Vorberatung wichtiger Einzelfragen wird ein ständiges Comité eingesetzt, dem Magistratsdirektor Dr. Nächstern als Vorsitzender und die Herren Gemeinderat Oberleuthner, Magistratsrat Dr. Ehrenberg, Marktamtsdirektor Bauer und der Forstinspektor Klug angehören. — Nun, die Herren werden sich beeilen müssen, wenn etwas herauskommen soll. Wir stehen knapp vor der Anbauzeit. Bis dahin müssen nicht nur alle anbausfähigen Gründe vermittelt und die Rechtsverhältnisse mit den Besitzern geregelt werden, sondern auch die Leute gefunden werden, die den Boden bebauen. Wahrscheinlich wird man sie vorher auch noch über den zweckmäßigen Gemüsebau belehren müssen. Da tut Eile not; denn die Zeit ist knapp. Könnten da nicht die Schreber-Gärtner herangezogen werden? In Deutschland läßt man solche Fragen nicht von der Bürokratie allein lösen, sondern man schafft neue Organisationen und zieht aus der Bevölkerung die verfügbaren Kräfte zu einem solchen Werke heran, wie wir es erst bei der Organisation der Brotverteilung in Berlin gezeigt haben. Wir wollen hoffen, daß doch auch in Wien bei dieser Gemüsebauaktion mehr herauskommt als Besprechungen und Reden; aber dann muß der Gemüsebau nicht nur beraten und angeraten, sondern organisiert werden.

18./II. 1915.

Die Förderung des Kleingartenbaues.

N Berlin, 17. Febr. (Prin.-Tel.) Der preussische Minister des Innern hatte schon im Oktober vorigen Jahres auf die große Bedeutung einer Förderung des Kleingartenbaues für unsere Lebensmittelversorgung aufmerksam gemacht, die auch bei den Gemeindeverwaltungen überall dankenswertes Verständnis fand. Jetzt bei Beginn der Feldarbeiten für die Frühjahrsbestellung hat der Minister die Stadt- und Landgemeinden auch schon darauf hinweisen lassen, wie wichtig es ist, über den Zweck des Gartenbaues hinaus alle bisher ertragslosen kommunalen Grundstücke, bei denen es wirtschaftlich ausführbar und nach ihrer Zweckbestimmung möglich ist, im kommenden Frühjahr für die Volksernährung, sei es zur Erzielung von Gemüse, sei es zum Korn- oder Hackfruchtbau nutzbar zu machen. Die Stadt- und Landgemeinden, so heißt es in dem betreffenden Ministerialerlaß, werden diese Frage, soweit es nicht schon geschehen, in allernächster Zeit sorgfältig prüfen müssen und sich angelegen sein lassen, auch alle Privateigentümer und benutzter Flächen im Gemeindebezirk auf die Bedeutung eines gleichmäßigen Vorgehens in jeder geeigneten Weise hinzuweisen und sie bei der Ausführung zu beraten.

19. IV. 1915.

Zur Förderung des Gemüsebaues in der Kriegszeit.

Die Gartenbaugesellschaft hat eine Flugchrift verfaßt, in welcher in erster Linie auf jene Gemüsearten hingewiesen wird, die als Nahrungsmittel für die breitere Volksschicht, für welche die Aktion hauptsächlich geplant ist, in Betracht kommen, wobei insbesondere auf früh reisende Sorten Rücksicht genommen wurde. Für den Anbau jeder Gemüsegattung sind der Schrift spezielle Kulturerläuterungen beigegeben, welche das Wissenswerte über Auswahl der Sorten, Wahl und Vorbereitung des Bodens, Bewässerung, Behandlung der Pflanzen, Ernte, Verwertung der Abfälle usw. enthalten. Die Flugchrift ist in der Kanzlei der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien, I. Bezirk, Kaiser Wilhelm-Ring 12 (Telephon 1001), gratis erhältlich, wofür selbst auch bereitwilligst alle näheren Auskünfte erteilt werden. Zur Förderung des Gemüsekonsums wird die Gartenbaugesellschaft in Wien ihre Gemüseloch- und Konservierungskurse, die sich stets des regsten Interesses der Wiener Hausfrauenwelt erfreuten, im heurigen Frühjahr in noch größerem Umfange abhalten.

19. / 1915.

Bestellet Felder und Gärten!

Ein zeitgemäßer Mahnruf.

Der Ackerbauminister hat sich bekanntlich mit einem Aufruf an die Landwirte Oesterreichs wendet, in welchem in eindringlichen Worten die denkbar rationellste Ausnützung jedes Stückerl Landes für den Anbau von Lebensmitteln empfohlen wird. In dem Aufrufe ist alles deutlich bezeichnet, was in erster Linie anzubauen ist, um den durch den Krieg erhöhten Bedarf vollends zu decken. Dem tüchtigen Landwirte wird man nicht saagen brauchen, wie er sein Feld zu bestellen habe, soweit die normalen Saatgattungen in Betracht kommen. Ganz anders wird die Sache hingegen, wenn es sich darum handelt, neue Sorten anzukauen, die vielleicht aus irgend einem Grunde in manchen Gegenden gar nicht kultiviert wurden, deren Anbau aber ein lohnender und gerade in der jetzigen Zeit ein außerordentlich wichtiger ist. Da wollen gewisse unumgänglich notwendige Hinaerzeie gegeben sein und da taucht die Frage auf, wer diese geben soll. Nun, wir besitzen ja landwirtschaftliche Hoch- und Mittelschulen von bestem Ruf, wir haben einen Landeskulturrat, eine k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, eine k. k. Gartenbau-gesellschaft, zahlreiche große sachliche Bauernorganisationen, die mit lobenswerthem Eifer alle Fragen der Landwirtschaft behandeln. Diese Korporationen wären nun jene Stellen, von welchen Rat und Auskunft auszu-ehen hätten. Flugschriften gewigter Fachleute, die Zeit und Art der Aussaat, Bodenerfordernis, Pflege usw. der Pflanzen, behandeln, hätten in genügender Anzahl hinauszuflattern ins flacker Land und dort wären die Pfarrer, Lehrer, die Mitglieder der Raiffisenkassen die berufenen Verbreiter derselben. Freilich müßte all dies ohne Böhern baldigst geschehen, denn wir sind im zweiten Drittel des Monats Februar und ehe wir uns recht vorsehen, ist die Zeit da, wo jeglicher Anbau dringlich wird. In westlichen Teilen Ungarns legt man mit schönstem Erfolge bereits Ende Februar frühe Erbsen in den vorher zurechtgerichteten Boden, die bereits Ende April bis Anfang Mai reichlichen Ertrag geben!

Größtes Augenmerk wird auf die Bestellung von Haus- und Küchengärten zu legen sein; diese können ein dankbares und ertragreiches Wirkungsgelände für Frauen und Kinder sein. Ein richtig bestellter Küchengarten braucht gar nicht groß zu sein, um außer einen kompletten Familienbedarf zu decken, auch noch einen schönen Ertrag für den Markt zu liefern. Felder mit gutem Boden, die an einem Bache und in der Nähe von Dörfchen liegen, eignen sich vorzüglich zur Bebauung und Heranziehung von Küchengewächsen, da dem Bache mühelos das zum Wachstum und Gedeihen dieser Gewächse unumgänglich notwendige Wasser entnommen werden kann. Das kalte Brunnenwasser taugt für Gartenzwecke nicht; es sei denn, man hätte sehr große Behälter zur Versüßung, in welche man das Brunnenwasser schöpft und erit nach ein- bis zweitägiger Sonnenbestrahlung verwendet. Außerdem ist es unbedingt notwendig, daß, wenn in der warmen Jahreszeit mit dem Begießen begonnen wird, dies früh morgens oder spät nachmittags vor Sonnenuntergang geschehe. Ein Gießen bei Sonnenstrahlung schadet. Wurde einmal mit dem Gießen begonnen, dann muß auch stets damit fortgesetzt werden. Warum, das soll gleich gezeigt werden. Wenn die Pflanzen genügend feucht gehalten werden, so bilden sich zarte Fasermurzeln an denselben bis knapp unter der obersten Erdschichte. Wird nun aufgehört zu gießen, so trocknet bei andauernd schönem Wetter die Erde stark aus, die zarten Fasermurzeln verdorren und wenn auch die ganze Pflanze nicht verdorrt, so kümmeret sie nur weiter und von einer gesunden Entwicklung und einem normalen Ausreifen kann keine Rede sein. Größeres Augenmerk ist

auf Reinhaltung der Beete von Unkraut zu legen. Im selben Maße als man Unkraut wuchern läßt, vermindert man den Ertrag seines Gartens. Das Richtige ist es, daß man seine Saaten von Haus aus von Unkraut frei hält. Alles sich zeigende Unkraut muß baldigst entfernt werden; fürs erste ist die Arbeit in

diesem Falle leichter, dann aber wird auch dem Boden nicht die für die Kulturgewächse bestimmte Nahrung entzogen. Kinder mit der ihrer Jugend eigenen Selbsteinstellung besorgen diese Arbeit, wenn sie einmal darin unterwiesen sind, behende und mit viel Geschick. Für das Gedeihen der Gewächse ist es auch von größtem Vorteil, wenn man die Bodenoberfläche stets fallweise auflodert. Dadurch macht man die Erde für Luft und Wärme durchlässiger; die aufgewendete Mühe macht sich reichlich bezahlt.

Ein besonderes Augenmerk ist auf frühzeitige Anzucht von Gewächsen zu legen. Dazu muß in unseren Gegenden der Natur ein wenig nachgeholfen werden und dies geschieht am leichtesten, indem man sich je nach Größe seines Gemüsegartens ein — zwei oder mehrere Mistbeete anschafft. Die Kosten sind nicht übermäßig groß, wer sie zu leisten nicht imstande ist, mag sich jedoch von der Anlage eines Mistbeetes nicht abschrecken lassen. Not macht erfindlich, heißt es; wer ein bißchen Geschick hat, kann sich aus alten Brettern einen ganz sauberen, brauchbaren Mistbeetkasten zimmern. Die Stelle der immerhin auf ein paar Kronen kommenden Mistbeetfenster können alte Fensterlägel ersetzen, die irgendwo unbenützt am Dachboden oder in einer Kumpel-

kammer stehen. Den Kasten versteht man ringsum mit einem Umschlag von strohigem Pferdemit, der festgetreten wird, und achtet nur darauf, daß dem Inneren des Kastens kalte Zugluft ferngehalten werde. Wenn man seine Aussaat in den Kasten gemacht hat, die nicht zu dicht erfolgen darf, dann halte man die Erde mäßig feucht und während der Keimzeit bedecke man die Gläser seines Mistbeetes mit alten Leinentüchern oder zur Not mit Papier, denn direktes Sonnenlicht schadet der Keimung. Sind die Pflänzchen ein bis zwei Zentimeter hoch, dann verdünnt man zu dicht aufgegangene Saaten, indem man einen Teil derselben vorsichtig aus der Erde zieht, die stehenbleibenden werden um so kräftiger und rascher auspflanzfähig. Großes Gewicht ist auf rechtzeitige Abhärtung der Pflanzen zu legen, was dadurch geschieht, daß man schon zeitlich im Frühjahr an windstillen, sonnigen Tagen mittags auf einige Stunden die Fenster des Mistbeetes lüftet. Auf diese Art erhält man schon anfangs April kräftige, stämmige, gesunde Pflanzen, die man in dem vorher gehörig bearbeiteten, gut durchgeharkten Garten auspflanzen kann. Kraut, Kohl, Blumenkohl, Kohlrüben lassen sich, auf diese Art herangezogen, schon Ende April auspflanzen, namentlich in geschützt gelegenen Gärten. In die dadurch freiwerdenden Mistbeete kann man eine zweite Aussaat von Winterkraut, Winterkohl und Karfiol machen, die, Mitte Juni ins Freie gepflanzt, den Winterbedarf liefern. Unter je einem Fenster kann man ein bis zwei Gurkenpflanzen ziehen, die unter Glas die schönsten Erträge geben. Bis die Gurken blühen, sind die anderen Pflanzen bereits zum Aussehen herangewachsen. An deren Stelle sät man Radieschen oder Suppenkräuter. Es ist ganz außer Frage, daß sich jedes Mistbeet bezahlt macht, es scheue daher kein Gartenbesitzer die Anlage solcher.

Zum Schluß wären noch ein paar Worte über die Beschaffung von Sämereien zu saagen. Viel Verdruß und viel unnütze Plaze wird sich derjenige ersparen, der es vermeidet, bei herumziehenden Händlern seine Sämereien zu beziehen. Wir haben in unserer Monarchie sowohl, als in Deutschland ganz hervorragende Samenzüchter. Von einer dieser Firmen lasse man sich einen Katalog senden und auf Grund seiner Waal bestelle man die notwendigen Sämereien. Der Anfänger im Gartenbau sei gewarnt vor Ankauf verschiedener viel gepriesener Wundersorten, wie Kürbisse, die eimer-groß, Gurken, die ellenlang, und Krautköpfe, die wasserschaffaröß werden. Der gewiegte Gärtner vermag manche Kunststücke zu leisten, für den Laien bilden derartige „Wundersorten“ meist eine Ursache arger Enttäuschung. Man wähle zum Anbaue bewährte Marktsorten, die unsern Bodenbedingungen und klimatischen Verhältnissen entsprechen. Wer seine Pflanzen liebevoll pflegt, wird im Stande sein, seinem Garten oder jenem Felde ein reichliches Erträgnis abzurufen, und das ist in unserem Jahre des Weltkrieges die Hauptsache. Daß dies sicherlich geht, steht außer Frage. Wir haben in diesen Ausführungen bereits die Stellen bezeichnet, deren patriotische Pflicht es sein wird, den Rat-suchenden an die Hand zu gehen. Tue jeder sein Möglichstes, den endgültigen Sieg auf allen Gebieten durch-tämpfen zu helfen!

19./II. 1915.

Die Approvisionnement im Kriege. Förderung des Gemüsebaues.

Es erscheint geboten, im Verbrauch von Brotfrüchten die größte Sparsamkeit anzuwenden. Als wichtigstes Hilfsmittel, um den Ausfall teilweise zu decken, gilt die planmäßige Förderung des Gemüsebaues, die auch schon seitens des Ackerbauministeriums in einem an die Landwirte Oesterreichs gerichteten Aufruf ernstlich gewürdigt wurde. Auch die k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien hat dieser Angelegenheit ihre Aufmerksamkeit zugewendet und es als ihre Pflicht erachtet, der Bevölkerung mit Rat und Tat an die Hand zu gehen. In einer sehr eingehenden, doch leichtfaßlichen Schrift hat die Gesellschaft in erster Linie auf jene Gemüsearten hingewiesen, die als Nahrungsmittel in Betracht kommen. Hierbei wurde insbesondere auf frühreifende Sorten Rücksicht genommen. Zum Anbau werden folgende Gemüsearten empfohlen: Erbsen, Bohnen, Speiserüben, Steckrüben (Erdkohlrabi), Karotten, Kraut, Kohl (Wirsing) und Frühkartoffeln.

Für den Anbau jeder Gemüsegattung sind in der Schrift besondere Erläuterungen enthalten, die das Wissenswerte über Auswahl der Sorten, Wahl und Vorbereitung des Bodens, Bewässerung, Behandlung der Pflanzen, Ernte und Verwertung der Abfälle erörtern. Die Flugschrift ist in der Kanzlei der k. k. Gartenbaugesellschaft, 1. Bezirk, Kaiser Wilhelm-Ring Nr. 12, unentgeltlich zu haben; dort werden auch bereitwilligst mündliche Auskünfte erteilt. Die Gesellschaft wird ihre Gemüse- und Konservierungskurse, die sich bisher stets des regsten Interesses der Wiener Hausfrauen erfreuten, im kommenden Frühjahr in noch größerem Umfange abhalten.

19. / II. 1915.

Wie können wir der Aushungerung entgegenwirken? Ein Leser schreibt uns: Das Ackerbauministerium hat in seinem Aufruf allerhand Anregungen und Ermahnungen zur Vermehrung des Getreide-, Kartoffel- und Gemüseanbaues erteilt. Ob nun so wichtige Fragen wie die Einschränkung des Rübenanbaues zu Gunsten des Getreideanbaues im Wege frommer Wünsche und Betrachtungen zu lösen sind? In Deutschland ist man anderer Meinung und bereits vor Wochen konnte man von einer Regierungsverordnung lesen, die den heurigen Rübenanbau auf drei Viertel des gewöhnlichen einschränkte. Wenn die stärkste Ausnützung des brachliegenden Landes gefordert wird, so wäre dringend zu wünschen, daß die Verwaltungen der Domänen, Herrschaftsforste und Wildparks führend und mustergebend vorangehen sollten. Namentlich in den Wildparks dürften zahlreiche Waldwiesen guten, wohlausgerühnten Boden der Bebauung zur Verfügung stellen. Die Rücksichten auf den Wildstand und das Jagdvergnügen müßten in diesen ernstesten Zeiten denn doch in den Hintergrund treten. Vielsach wird jetzt die Gemüse- und Kartoffelkultur in den Hausgärten und auf den Oedgeländen in den Großstädten und deren Umgebung gefordert und hoffentlich auch in Angriff genommen. Auch hier wäre zu wünschen, daß die Besitzer großer Gartenanlagen und Parks mit gutem Beispiel vorangingen; ästhetische Rücksichten müßten schweigen. Es ist ja auch wirklich kein solches Unglück, wenn sich diesen Sommer Rasen- und Blumenparterres in Gemüse- und Kartoffelbeete verwandeln würden. Die guten Bewässerungsanlagen und Frühbeete für Heranziehung von Sehlingsen würden gerade hier schöne Erfolge gewährleisten. Das gilt auch für die Wiener städtischen Anlagen. Es wäre sehr ernstlich in Erwägung zu ziehen, ob ausgedehnte Maienparks wie der Türkenschanzpark, so manche Rasenplätze und Streifen für den Anbau herangezogen werden könnten. Dies dürfte gewiß keine Absperrung der Anlagen zur Folge haben, ließe sich aber durch einfache Einfriedung der bebauten Flächen erzielen. Am Ende müssen ja auch Blumenanlagen geschützt und bewacht werden. Eine Einschränkung des Blumen Schmuckes würde es ermöglichen, die verfügbaren Frühbeete und Arbeitskräfte für die Kultur von Sehlingsen freizubekommen, die zum Teil auch an Behauer von Oedland und an Schrebergärtner abgegeben werden könnten. Sicher ist es heuer wichtiger, daß die Bevölkerung Wiens genügend Gemüse und Kartoffeln hat, als Blumen in den Kandelaberkörben der Ringstraße. Die Organisation der Küchenabfallsammlung für Schweinemist will auch nicht vorwärtsgehen. Eine gute und billige Gelegenheit des Abtransports wäre die Heranziehung der nach den ländlichen Gebieten leer zurückfahrenden Markt- und Gärtnerewagen. Man sollte sich am grünen Tisch doch ein wenig mehr den Kopf zerbrechen und in etwas flotterem Gange arbeiten! F. W. — Der Einsender hat mit allen seinen Anregungen recht. Man könnte noch etnige hinzufügen. Die Verwendung der Eisenbahndämme zum Beispiel für Gemüse- und Kartoffelbau. Aber das Wichtigste wäre massenhafte Heranziehung von Sehlingsen, die dann zu verteilen wären. Insbesondere die kleinen Gartenbesitzer oder Pächter verfügen nicht über glasgedeckte Mistbeete, müssen also auf den Anbau im Freien warten oder die Sehlingsen teuer kaufen. Die Stadtgärtnerei könnte sich heuer ein großes Verdienst erwerben. Aber sie müßte rasch handeln. — Die Gartenbau-Gesellschaft trägt der Wichtigkeit reichen Gemüseanbaues dadurch Rechnung, daß sie eine Flug-schrift jedem umsonst gibt, in der in erster Linie auf jene Gemüsearten hingewiesen und ihre gärtnerische Behandlung angegeben wird, die als Nahrungsmittel für die breiten Schichten in Betracht kommen. Insbesondere auf frühreifende Sorten ist dabei Bedacht genommen. Die Schrift kann jeder unentgeltlich Kaiser-Wilhelmsring Nr. 12 beziehen.

19. II. 1915.

Gemüsebau — eine Kriegshilfe der Jugendlichen. Eine größere Anzahl von Wohlfahrtsverbänden, meist solche, die der Jugendpflege gewidmet sind, hatten gestern zu einer großen Versammlung in den Plenarsaal des Herrenhauses geladen, um die Frage der Kriegshilfe der Jugendlichen durch Gemüsebau zu erörtern. Nach einleitenden Worten der Vorsitzenden des Bundes Deutscher Pfadfinderinnen, Frau Elise v. Hopffgarten, gab Herr Gartenbaulehrer Karl Weinhausen, von der Königl. Gartenbau-Lehranstalt Berlin-Dahlem, in längeren Ausführungen einen Ueberblick über die Notwendigkeit in den kommenden Kriegsmonaten nicht nur den Verbrauch der vorhandenen Nahrungsmittel zu regeln, sondern auch durch zielbewusste Landwirtschaft und Gartenbau neue Nahrungsmittel zu schaffen. Da die Frühkartoffeln erst im Juni geerntet werden können, müsse ein gesteigerter Gemüsebau einsetzen, besonders da, mit Ausnahme der holländischen Gemüße, die bisher große Einfuhr des Auslandes durch unsere Feinde unterbunden ist. Leider hat man in Deutschland den Gemüsebau bisher, abgesehen von einigen Landesteilen, stark vernachlässigt, so daß eine jährliche Zufuhr von Gemüse im Werte von 80 Millionen notwendig war. Aus diesem Grunde ist es Vaterlandspflicht, alle vorhandenen Kräfte und Mittel zu benutzen, auch die Heranziehung der Jugendlichen, um den Ausfall an Nährwerten möglichst zu beschränken. Der Redner verkannte die Schwierigkeiten nicht, die sich der Einführung eines vermehrten Gemüsebaues entgegenstellen, vor allem will er die Interessen der Berufsgärtner gewahrt und die nutzlose Vergeudung von Saat- und Düngemitteln durch Laien vermieden sehen. Da jedoch Arbeitermangel

herrscht, könnten sich die Jugendlichen, unter Anleitung Berufener, im Hacken, Zäten, Pflücken usw. außerordentlich nützlich erweisen. Mit dieser vaterländischen Dienstpflicht seien zugleich körperliche und erzieherische Vorteile verbunden. Herr Weinhausen wünscht schon jetzt, in Gärten und auf Landstücken der Verbände, Gruppen von etwa 10 Jugendlichen unter sachverständiger Leitung zum Anbau einfacher Kulturen heranzubilden. Als Zentralstelle diene der Kriegsausschuß für Gemüsebau, der mit der Genossenschaft für landwirtschaftliche Verwertung von Baugelände zusammenarbeitet. Die in Betracht kommenden Organisationen möchten sich mit ihnen in Verbindung setzen, damit Zersplitterung vermieden werde.

Als Vertreter des Ministers für Landwirtschaft sowie des Kriegsausschusses für Gemüsebau legte Regierungsrat Dr. Högl er die Ziele des Kriegsausschusses dar, dem bereits größeres Gelände und namhafte Barmittel zur Verfügung gestellt seien. Leider sei man nicht in der Lage, auf unbezahlte Kräfte verzichten zu können, da aber in Gärtnereien Arbeitskräfte fehlten, so könnten die durch die Organisationen vorgebildeten Kräfte dort besoldete Anstellung finden. Ein Ausgleich wäre damit geschaffen. Eine längere Erörterung schloß sich an, in der die Schwierigkeiten hervorgehoben wurden, die sich der Beschäftigung von Jugendlichen im Gemüsebau entgegenstellen, die aber auch der Ueberzeugung Ausdruck gab, daß diese überwunden werden müßten, da vaterländische Pflicht dies dringend erfordert.

C. St.

Der Gemüseanbau.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hat folgenden Auf-
trag erlassen: Grundbesitzer, setzet für den Anbau von

Nahrungsmitteln! Hungern wollen uns die Feinde, dagegen
hilft nur zweckmäßige Benützung alles anbaufähigen Bodens.
Wer solchen Boden hat, bebaue ihn selbst oder gebe ihn in Be-
bauung. Gartenbesitzer sollen anstatt Blumen und Zierpflanzen
Nährpflanzen, insbesondere Kartoffel, Kraut und Kohl anbauen.
Fabriksbesitzer sollen unbenützten Grund zu solchen Anbau selbst
verwenden oder ihren Arbeitern und anderen Bewerbern in
Nutzung geben. Um jedoch Mißerfolg zu vermeiden, soll für die
Bodenbenützung stets sachverständiger Rat eingeholt werden. Wer
Nahrungsmittel schaffen hilft, ist auch Vaterlandsverteidiger!

22. II. 1915

Grundwertwertung in Kriegszeit.**Ein Aufruf des Bürgermeisters.**

Bürgermeister Dr. Weiskirchner erläßt folgenden Aufruf: Grundbesitzer sorget für den Anbau von Nahrungsmitteln! Aus-hungern wollen uns die Feinde, dagegen hilft nur zweckmäßige Benützung alles anbaufähigen Bodens. Wer solchen Boden hat, bebaue ihn selbst oder gebe ihn in Bebauung. Gartenbesitzer sollen anstatt Blumen und Zierpflanzen Nährpflanzen, insbesondere Kartoffel, Kraut und Kohl anbauen. Fabriksbesitzer sollen unbenützten Grund zu solchem Anbau selbst verwenden oder ihren Arbeitern und anderen Bewerbern in Nutzung geben. Um jedoch Mißerfolge zu vermeiden, soll für die Bodenbenützung stets sachverständiger Rat eingeholt werden. Wer Nahrungsmittel schaffen hilft, ist auch Vaterlandsverteidiger!

Abgabe von Saatgut.

Der niederösterreichische Landeskulturrat teilt uns mit: Es harren große Flächen der Bebauung mit Sommergetreide (Sommerroggen und Sommerweizen). Die Bestellung ist das dringendste Gebot der Nowendigkeit. Dieser Erkenntnis Rechnung tragend, trat das Kollegium des Landeskulturrates unter Vorsitz seines Präsidenten Abg. List zu einer Beratung zusammen, um die Ansuchen, die auf den Frühjahrsanbau Bezug haben, zu erledigen. Es wurde einstimmig beschlossen, die vom Lande für den Getreide- und Futterbau zur Verfügung stehenden Kredite für diese Zwecke zu verwenden. Vom Landeskulturrat wurde bereits bei den namhaftesten Zuchtstellen des Landes auf höchsten Ertrag gezüchtetes Saatgut, Brotgetreide (Sommerweizen und Sommerroggen) sowie Kartoffel-Saatgut sichergestellt, die nun den Landwirten zu den günstigsten Bedingungen abgegeben werden. Hand in Hand damit werden vom Sekretariat Wirtschaftsbberatungen gepflogen, welche die beste Verwendung dieses Saatgutes sichern. Um dem Mangel an landwirtschaftlichen Arbeitern abzuwehren, wurde vom Landeskulturrate beschlossen, eine Eingabe dahingehend zu richten, daß jene Landwirte, welche als Landsturmeute nicht im Felde stehen, sondern sich in Lokalverwendung befinden, vom Landsturmdienst enthoben werden.

Wien, am 18. Februar 1914.

Der Bürgermeister:
Dr. Richard Weiskirchner

22. / 5. 1915

Die Approvisionnement im Kriege. Eine Aktion der k. k. Gartenbaugesellschaft.

Im Abendblatt vom 19. d. haben wir über eine Aktion der k. k. Gartenbaugesellschaft berichtet, die der planmäßigen Förderung des Gemüseanbaues im Kriege dienen soll. Dieser Anregung hat, wie wir erfahren, das Ackerbauministerium sofort seine vollste Aufmerksamkeit zugewendet, das die Ausführung der Aktion nach Kräften unterstützen wird.

Die k. k. Gartenbaugesellschaft hat eine Flugschrift herausgegeben und unentgeltlich zur Verfügung gestellt, in der alles Wissenswerte über Auswahl von Sorten, Wahl und Vorbereitung des Bodens, Bewässerung, Behandlung der Pflanzen, Ernte und Verwertung der Abfälle in klarer und übersichtlicher Weise erörtert wird. Diese Flugschrift fand sofort, nachdem unsere Mitteilung erschienen war, das lebhafteste Interesse der Bevölkerung, so daß sie bereits gestern vergriffen war und ein Nachdruck notwendig wurde.

Die Aktion der Gartenbaugesellschaft wird sich nicht allein auf Wien und Niederösterreich, sondern auf alle Kronländer erstrecken. Eine planmäßige Förderung des Gemüseanbaues im Kriege ist nur möglich, wenn eine einheitliche Organisation geschaffen wird, die die ganze Frage in allen Einzelheiten ordnet. Eine Anregung zum Gemüseanbau, der der Bevölkerung gegeben wird, genügt nicht, es müssen auch alle notwendigen Anleitungen gegeben werden, wie die Einteilung des Konsums, die Verwertung, die Aufbewahrung frischen Gemüses in eigenen Lagerräumen zu erfolgen hat. Namentlich ist aber auch die Marktfrage von großer Wichtigkeit, und sie wird immer wichtiger und dringender, je länger der Krieg andauert. In informierten Kreisen glaubt man nicht an eine Gemüsenot. Allein die Marktverhältnisse, die bei der Versorgung von größeren Städten immer maßgebend sind, haben auch bei der Approvisionnement mit Gemüse infolge der erschwerten Zufuhr ihre Wirkung auf die Preisbildung ausgeübt. In dieser Richtung einen Einfluß zugunsten der Bevölkerung geltend zu machen, ist der Zweck der vom Ackerbauministerium unterstützten Aktion der Gartenbaugesellschaft. Schon in der kommenden Woche wird eine Besprechung in dieser Angelegenheit, bei der Vertreter des Ackerbauministeriums, der Gemeinde Wien, der Marktbehörden, der landwirtschaftlichen Gesellschaften und Vereinigungen, des Gewerbevereines, der Frauenhilfsaktion im Kriege und der Reichsorganisation der Hausfrauen Oesterreichs zugegen sein werden, stattfinden.

Die Gartenbaugesellschaft hat weder die Mittel, um Sämereien in großen Mengen zu verteilen, aber selbst wenn diese vorhanden wären, müßten erst noch geeignete Kräfte zur Anleitung in dem Gemüseanbau zur Verfügung stehen. Gegenwärtig sind sämtliche Beamte und fachlich ausgebildete Lehrpersonen wie auch der Direktor und Generalsekretär Dr. Kurt Schechner zur militärischen Dienstleistung einberufen. Der geschäftsführende Vorstand, bestehend aus dem Präsidenten Graf Sylva-Tarouca, Vizepräsidenten Hofrat Dr. Richard Ritter von Wettstein, Hofgardendirektor Umlaut, Gemeinderat Dr. Emmerich Klobberg und Sektionsrat beim Obersten Rechnungshof Dr. Ullmann, hat die mühsamen Vorarbeiten erledigt.

Die Gartenbaugesellschaft steht auf dem Standpunkt, daß der Ausnützung des kleinen Hausgartens heute eine große wirtschaftliche Bedeutung beizumessen ist, aber nur unter Leitung fachlicher Hilfskräfte. Aus diesem Grunde werden die praktisch erfahrenen Mitglieder der Gärtnervereine in Währing, Döbling, Siebing, Simmering und Kagran zunächst eingeladen, die Umwandlung von Haus- und Ziergärten in richtige Gemüseanlagen zu leiten und dann die Unterweisungen für die weitere Bewirtung zu geben. In der gleichen Weise soll dies auch in den Kronländern außerhalb Niederösterreichs durchgeführt werden. Nur eine richtige Bewirtschaftung ist geeignet, einen großen Teil des Gemüsebedarfes einer Familie zu liefern und dadurch zur Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln sowie zur Entlastung des Marktes beizutragen. Dagegen sind alle dilettantischen Versuche zu vermeiden, weil diese die ohnehin knappen Sämereien und die kostbar bemessenen Düngemittel gefährden; damit würde dann nur das Gegenteil des von der Gartenbaugesellschaft beabsichtigten Zweckes erzielt werden.

Die Gartenbaugesellschaft erteilt mündliche Auskünfte in dieser wichtigen Angelegenheit, und hat

sich auch bereits mit den geeigneten fachlich geschulten Kräften für die Unterweisung im Gemüsebau in Verbindung gesetzt.

Land zum Anbau für Gemüse und Kartoffeln. Die Stadt Neukölln trifft umfangreiche Vorbereitungen zur Nutzbarmachung städtischen Ackerlandes. Der Magistrat hat wiederholt mit den Bewerbern um dieses Ackerland, das frei zur Verfügung gestellt wird, Rücksprache gehalten. Er hat ferner die Ziele der Berliner Kartoffelwertungs-Gesellschaft, die schon auf dem Tempelhofer Felde pflügen läßt, dadurch unterstützt, daß sie städtisches Gelände zum Kartoffelbau frei zur Verfügung gestellt hat. Die Selbstkosten werden für etwa 30 Geviertruten 25 M. betragen. Gegenwärtig ist man in Neukölln mit der Frage der Beschaffung von Dung und Saat beschäftigt. Der Magistrat bewilligte in seiner letzten Sitzung einen größeren Betrag für die erste Einrichtung der zum Anbau von Gemüse und Kartoffeln zur Verfügung gestellten Ländereien. — Schöneberg hat seine Güterverwaltungen angewiesen, alles Ackerland für die Bebauung mit Frühgemüsen und Kartoffeln herzurichten. Freie städtische Baustellen sollen in kleinen Parzellen an Selbstpflanzler abgegeben werden. — Der Magistrat in Charlottenburg hat sich in seiner letzten Sitzung mit der Bewirtschaftung städtischen Geländes befaßt. Auch hier sollen die städtischen Grundstücke für Kartoffel- und Frühgemüsebau hergerichtet und die Ernte dann zu mäßigen Preisen an die Bürgerschaft der Stadt abgegeben werden. Eine große Zahl von Vorortgemeinden hat gleichfalls Vorbereitungen für die landwirtschaftliche Bestellung ihrer verfügbaren Gelände getroffen, so daß mit Sicherheit zu erwarten ist, daß in Groß-Berlin zum Frühjahr weder an Kartoffeln noch an Frühgemüsen ein Mangel eintritt.

Die Nutzbarmachung von Gartenland für die Gemüsezuucht.

Der Krieg und der durch ihn hervorgerufene Mangel Englands, Deutschland auszuhungern, gibt den Frauen günstige Gelegenheit, sich um die Volkswirtschaft verdient zu machen. Sie sind mit berufen, die Frage zu lösen, wie wir uns bis zur nächsten Ernte ernähren können. In dieser ersten Zeit hat sich wohl jede Frau schon einmal mit dieser Frage beschäftigt. Jetzt sollen sie zeigen, was sie dazu beitragen können und daß sie gewillt sind, dabei alles daranzusetzen, wie unsere tapferen Soldaten draußen. Unsere Frauen haben noch nie eine Aufgabe von so weittragender Bedeutung zu lösen gehabt, sie werden sich ihr gern unterordnen, und Wille und Kraft werden ihre Triebfeder sein. Freilich gibt es da mancherlei Erhebungen zu tragen. Aber wir alle wollen ja gern opfern, damit

unser Volkswirtschaft nicht ins Stocken gerät und alle zu essen haben. Da werden die kleinen Opfer nebenächlich. Ihrer viele werden ein großes und gewinnen an Macht.

Wie in Küche und Haushalt zu sparen sei, ist hinlänglich dargelegt worden. Weniger war bisher von der im Allgemein-interesse liegenden Nutzbarmachung des Gartenlandes die Rede. Auch das kleinste Stückchen läßt sich gewinnbringend bepflanzen. Die Familien, die ihre Gärten bisher nur als Biergarten anlegten, müssen in diesem Jahre einen großen Teil ihres häuslichen Bedarfs selbst ziehen. Die Mühe und die mit Gartenarbeiten verknüpften Unannehmlichkeiten darf man nicht scheuen. Jeder, der die Freude eines eigenen Gartens genießen durfte, kann sagen, daß das Vergnügen, das man am Selbstbau hat, alle Mühen vielfach überwiegt, und in diesen Zeiten darf keiner die Arbeit scheuen, nun es gilt, dem Wohl aller zu dienen. Das Wichtigste ist, daß man im Frühjahr schon etwas sät, was man bald ernten kann, denn im Spätrühling wird der Mangel an frischem Gemüse am empfindlichsten und der Preis am höchsten sein. Diejenigen, die schon einen Gemüsegarten besitzen, werden ohne Weiteres alles ziehen, was sie im Haushalt nötig haben, und vielleicht noch davon abgeben können. Aber die Frauen, die weder Gartenland, noch Mittel zum Einkauf von Vorräten zur Verfügung haben, also die Teuerung der Lebensmittel, besonders in den Großstädten, am meisten empfinden müssen, wer hilft ihnen, die schwersten Zeiten zu überstehen? Wie dankenswert wäre es da, wenn Familien, die im Besitz von Biergärten und Rasenplätzen sind und andererseits auch die Mittel haben, sich ihren Bedarf zu kaufen, diese Gärten der ärmeren Bevölkerung überliehen, oder sie selbst zu Gunsten der Notleidenden bebauten. Den Bemittelten wird ja umsoweniger ein Mangel drohen, als die Handelsgärtnereien, durch die wirtschaftliche Lage veranlaßt, die Blumenzucht einschränken werden, um desto mehr für Herrschaftsküchen erzeugen zu können.

Es handelt sich nun darum, wie es die Frauen anstellen sollen, die Biergärten, besonders die vielen kleineren und größeren Vorgärtchen oder auch Bleichplätze hinter den Häusern, so anzulegen, daß sie einen lohnenden Ertrag bringen. Da gibt es nun mancherlei zu berücksichtigen. Die Bierpflanzen, also Büsche und Sträucher beseitigt man ganz, wenn sie keinen großen Wert haben und leicht wieder zu ersetzen sind; will man das nicht, so tut man gut, alle Bäume und Sträucher auszulichten, damit Luft und Licht Zutritt haben. Rosen läßt man an ihrem Platz, denn sie zu entfernen werden sich die Liebhaber nicht entschließen können, zudem die Rosenstämme ja nicht viel Bodenfläche in Anspruch nehmen. Den meisten Ertrag müssen die Rasenflächen liefern. Blumenbeete, die in anderen Jahren den Schmuck der Gärten bildeten, müssen ebenfalls herangezogen werden. Ob es lohnt, Spielplätze und dergl. in Gartenland umzuwandeln, hängt von der Lage und Bodenbeschaffenheit ab. Man werde sich also zunächst darüber klar, welche Flächen man bepflanzen will, und beginne mit dem spatentiefen Umgraben. Rasen muß besonders tief und sorgfältig urtief gegraben werden. Unkraut-

wurzeln und Steine sind gleich zu entfernen. Das Düngen wird darin keine Schwierigkeiten haben, daß Düng in der Stadt schwer zu beschaffen ist. Besteht die Möglichkeit, Stalldünger zu bekommen, so muß dieser mit untergegraben werden. Das Graben darf nur bei trockenem Wetter vor sich gehen. Ist der Boden fein gehackt, dann beginnt man mit der Einteilung. Bei kleineren Gärten ist es am praktischsten, wenn man einzelne Beete schafft und sie durch schmale Wege trennt. Auf dem März kann die erste Aussaat erfolgen (für Erbsen sogar schon früher): Salat (in verschiedenen Arten), Spinat, Petersilie, Radies, gelbe und rote Rüben und Erbsen. Diese Gemüsearten beanspruchen keinen besonderen Standort und kommen in jedem Boden sort. Schattige Plätze bestellt man je nach der Witterung von Ende April an mit Buschbohnen und setzt junge Pflanzen von Wirsing, Weiß- und Rotkraut, Kohlrabi, Lauch, Sellerie- und Küchenkräuter. An sonnigen Stellen gedeiht fast alles. Ist der Salat auf dem Beet groß genug, so wird er bepflanzt und wieder neue Aussaat gemacht. Auch Erbsen legt man in Abständen von einigen Wochen wieder, sodaß auch für das Spätjahr gesorgt ist. Ueberall muß der Boden immer wieder aufgelockert werden, damit Luft an die Wurzeln kann. Von Wichtigkeit ist das Gießen, es erfolgt am besten morgens oder abends mit abgestandenem Wasser. Der Rauch und Staub der Großstadt verstopft die feinen Poren der Pflanzen, deshalb ist ein öfteres Ueberbrausen dringend nötig. Will man für das Spätjahr noch besser sorgen, so setzt man im Juni nochmals Gemüsepflanzen, die beim Gärtner zu haben sind. So kann mit sorgfamer Pflege und Geduld auch das unscheinbarste Plätzchen vorteilhaft angelegt werden. Von größeren Gärten bebaut man einen Teil, etwa ein Drittel, mit Frühkartoffeln. Pflanzzeit: Mitte April. Will man Kartoffeln aber in der Haupternte ziehen (in kleinen Gärten ist es übrigens nicht ratsam), so ist es unbedingt nötig, guten Mist unterzugraben. Aber auch dann ist es noch fraglich, ob man eine ansehnliche Ernte erzielt. Will man ein übriges tun, so lasse man seinen Garten mit guter Erde anfüllen. Dies wird schwer auszuführen sein und ist auch mit hohen Kosten verknüpft, besonders für Leute, die in der Stadt wohnen. Sind aber auch diese Bedingungen erfüllt, so hat man noch nicht die Gewähr, ob man in diesen sonnenarmen Gärten mit dem Anbau von Kartoffeln gut fahren wird: am rationellsten wäre er allerdings.

Wer recht einguteilen weiß und etwas Schönheitsfönn hat, kann auch einem mit Gemüsepflanzen bestellten Garten einen schmucken, freundlichen Charakter geben. Der größte Schmuck werden freilich die gedeihenden Gemüse selber sein und wer sonst mit gespannter Erwartung dem allmählichen Sicherschließen der Blumenknospen folgte, wird nun mit gleicher Freude feststellen, wie der selbstgezogene Wirsing, der Salat, die Rübe gedeiht. Wer seine Blumen nicht entbehren mag und noch Platz hat, pflanze sie einstweilen in Töpfe und warte geduldig der Zeiten, wo der Biergarten wieder zu seinem Recht gelangt.

M. Sch.

27. II. 1915.

Gemüseanbau im Wiener Gemeindegebiete.

Bürgermeister Dr. Weiskirchner hatte Anfang Februar einen Erlaß an den Magistratsdirektor wegen der landwirtschaftlichen Bewertung von brachliegenden Gründen im Weichbilde der Stadt Wien gerichtet. Der Magistrat leitete Erhebungen ein und pflog Verhandlungen, auf Grund welcher der Bürgermeister in der letzten Sitzung des Stadtrates ausführlich berichtete. Nach diesem Referat wäre der für den Gemüseanbau verfügbare Grund in Losen von 500 bis 800 Quadratmeter Familien zum Anbau zu übergeben, denen der Ertrag zugute kommt. Größere Flächen müßten allerdings in eigener Regie angebaut werden, weil sich infolge der Entfernung kaum genug Bewerber finden würden. Den Pächtern könnten Kartoffel zur Saat aus den Vorräten der Gemeinde gegen Ersatz der Selbstkosten zur Verfügung gestellt werden, für den Anbau von anderen Gemüsen werden sich die Pächter die Samen zumeist selbst zu beschaffen haben. Der Bürgermeister legte schließlich folgende Anträge vor:

I. Zur Förderung des Gemüse-, insbesondere des Kartoffelanbaues im Wiener Gemeindegebiete auf brachliegenden Gründen wird der Magistrat ermächtigt: 1. Von Privaten der Gemeinde für den Gemüseanbau bis mindestens Ende Oktober 1915 zur Verfügung gestellte Grundflächen zu übernehmen, wobei die von den Grundeigentümern gestellte Forderung, daß das allfällige Reinertragnis Kriegsfürsorgezwecken zugeführt wird, kein Hindernis bildet; 2. städtische, von der Gemeinde verwaltete Fondsgründe oder von Privaten für den Gemüseanbau zur Verfügung gestellte brachliegende Gründe Familien in kleinen Losen, deren Größe nach der Anzahl der Familienmitglieder zu bestimmen sein wird, gegen Bezahlung eines kleinen Zinses zum Selbstanbau von Gemüse, insbesondere Kartoffel, bis zur Ernte im Herbst 1915 zu überlassen; 3. diesen Familien Saatkartoffeln, soweit der städtische Vorrat reicht, zum Selbstkostenpreis abzugeben.

II. Für die genannten Gründe, welche in der im Punkt I, 2. angegebenen Weise nicht abgegeben werden können, ist der Anbau mit Kartoffeln in eigener Regie in Aussicht zu nehmen und vorzubereiten.

III. 1. Es wird genehmigt, daß die brachliegenden Grundflächen im Zentralfriedhof und in anderen Wiener Friedhöfen im Eigenbetrieb der Gemeinde durch das städtische Friedhofspersonal, ferner brachliegende Flächen in den städtischen Baumschulen durch das städtische Gartenpersonal im Jahre 1915 landwirtschaftlich, und zwar hauptsächlich durch den Anbau von Kartoffeln verwertet werden. Die Auslagen hierfür betragen 4000 Kronen; 2. für die Verwendung des neben dem Stammersdorfer Friedhof gelegenen, rund vier Hektar umfassenden städtischen Grundes zum Gemüseanbau gelten die Bestimmungen des Punktes I, 2. und 3.

IV. Geeignete Flächen in den städtischen Gartenanlagen und im Bereich des Kaiserjubiläumspitals sind für den Gemüseanbau in eigener Regie in Verwendung zu nehmen.

V. In Verfolg der mit dem Aufrufe des Bürgermeisters vom 18. d. eingeleiteten Aktion, die auf die möglichst intensive Heranziehung von Privatgründen und brachliegenden privaten Grundstücken, insbesondere Fabrikgründen für den Anbau von Gemüsen abzielt, ist auf die Schaffung von Unterrichtskursen über den Gemüsebau hinzuwirken.

An der Debatte beteiligten sich Vizebürgermeister Sierhammer und die Stadträte Baron, Braun, Grünbeck, Knoll, Dr. Mataja, Oppenberger, Schreiner und Wippel. Der Beratung war Magistratsrat Dr. Ehrenberg als magistratischer Referent zugezogen.

Die Anträge des Bürgermeisters wurden einstimmig angenommen.

Die Stadtverwaltung und der Gemüsebau.

Was soll gebaut werden? Wie muß der Boden beschaffen sein? Wer soll bauen? Wann muß gebaut werden? Die Stadt soll Sämlinge, nicht Sämereien vorbereiten und abgeben.

Sollen die freien Stadtf lächen nutzbringendem Anbau z ugeführt werden, so ist keine Zeit mehr zu versäumen. Die gestern mitgeteilten Beschlüsse des Stadtrates lassen erkennen, daß die Gemeinde willens ist, das Notwendige vorzulehren. Nicht ebenso deutlich geht auch aus dem Bericht hervor, ob die Gefahren richtig erkannt worden sind, die aus blindem Eifer gerade hier erwachsen können. Nur zwischen den Zeilen durch an einer Stelle kann man erkennen, daß auch der Gemeinde die größte Gefahr: Verschleuderung des Saatgutes durch ungewöhnliche Verwendung, nicht ganz unbekannt ist. Der Stadtrat beschloß nämlich, Saatkartoffeln, soweit der städtische Vorrat reicht, zum Selbstkostenpreis abzugeben.

Dazu ist einiges zu sagen. Gebaut sollen vor allem nur Nutgemüse werden, die früh Ertrag geben und einen möglichst hohen Nährwert haben. Also Frühkartoffeln, Erbsen, Bohnen, Speiserüben, Kohlrabi, Karotten, Kraut und Kohl. Dabei ist jede Verschwendung der Sämereien hintanzuhalten. Das geschieht am besten, wenn alle Sämereien, die nicht gleich ins freie Land kommen, sondern in Kistchen, Glashäusern, Mistbeeten zum Keimen gebracht werden müssen, wie Speiserüben, Kohlrabi, Karotten, Kraut und Kohl, nicht an die einzelnen Pächter abgegeben werden, sondern wenn die Gemeinde selbst ihre weitläufigen Einrichtungen nützt und, reichen diese nicht aus, so die Beete einiger Gemüsebauern pachtet und in diesen den Samen antreibt und dann die Pflänzchen zum Selbstkostenpreis abgibt. Jeder Gärtner hat schon die Erfahrung gemacht, daß ihm beim Aussehen Pflänzchen übrig bleiben, die schließlich zugrunde gehen. Ist das Saatgut klein, dann ist diese organisierte Sparsamkeit umsomehr angebracht, als auch den Pächtern, die von der Gemeinde einzelne Flecken mieten, gewiß die Einrichtungen (Mistbeete und dergleichen) fehlen, um die Samen anzutreiben. Sie werden es aber doch versuchen, und bei diesen Versuchen von Nichtfachleuten wird wieder Saatgut verlorengehen, das uneinbringlich ist; es wird viel menschliche Arbeit obendrein unnütz verschwendet sein. Am besten wird dem gesteuert, wenn die Gemeinde das Antreiben von Gemüsesämlingen in ihren Gärtnereien im großen besorgt und sie dann an alle Pächter und auch an Schrebergärtner und andere Gartenbesitzer abgibt.

Wichtig ist auch, daß allen, die willens sind, den Gemüsebau zu pflegen, bewußt werde, daß Gemüsebau auf schattigem und vorher nicht gepflegtem Boden unwirtschaftlich ist, weil dieser auch bei bester Düngung nichts hervorbringt und stark verunkrautet. Auch die Vorsorge für entsprechende Bewässerung ist unerlässlich.

Diese allgemeinen Sätze vorausgeschickt, von denen wir wünschen, daß sie im Rathause beachtet werden mögen, können wir nun, der Flugschrift der Gartenbau-Gesellschaft folgend, einiges im besonderen sagen:

Frühkartoffeln. Sorten „Frühe sechs Wochen“, „Paulsens Juli“, „Frühe Rosen“, „Schneeflocke“, „Frühe Juni“ und andere. Der Boden muß besonders tief und gut gearbeitet sein. Frischer Stalldünger soll nicht, Kompost und ganz verrotteter Stalldünger kann mit Nutzen verwendet werden.

Erbsen seien ganz besonders zum Massenanbau empfohlen, da sie schon Anfang Juni in frühen Sorten Ernte an grüner Frucht ergeben. Gereift sind sie eines der wichtigsten Volksnahrungsmittel. An den Boden stellen sie wenig Ansprüche. Frühherbsen sind: „Wunder von Amerika“, „Ueberfluß“, „Unitum“, „Maierbse“. Am besten ist es, diese zu bauen. Nach der Grünernte umstechen und Wintergemüse ausspflanzen. Alle hohen und mittelhohen Sorten werden wirtschaftlichere Verwendung finden, wenn man die Samen ausstreuen läßt. Saatgut knapp und teuer.

Bohnen. Niedrige Sorten: „Austria“, „Unerschöpflich“, „Heinrichs Riesen“, „Ranssen“, „Seelbohne“ und andere sind weißfrüchtig. Ernte in grünen Schoten ab Ende Juni, ebensogut zum Reifenlassen der Samen. Bohnen können in Töpfen vorgekeimt und Mitte Mai ausgepflanzt werden. Abstand 25 bis 30 Zentimeter je drei bis vier Samen. Die Saaten in zwei- bis dreiwöchigen Abständen bis Ende Juni wiederholen. **Stangenbohnen** (drei bis vier Bohnen zusammen auf 50 Zentimeter Abstand). Frostempfindlich. Nicht vor dem 1. bis 15. Mai setzen.

Wer über Gemüsebau Näheres erfahren will, dem steht kostenlos die erwähnte Schrift der Gartenbau-Gesellschaft zur Verfügung. Er erhält sie im Gebäude der Gesellschaft, Kaiser Wilhelmring.

Daß es schon die höchste Zeit ist, die Vorbereitungen zu treffen, ist bekannt. Wer also mittun will, beeile sich. Wer nur die Freude daran hat und nicht genügend gepflegten Boden und sonst die nötigen Behelfe, der unterlasse den Anbau lieber. Es wird Saatgut, das knapp ist, dadurch gespart werden.

Gemüsebau in Kriegszeit. Darüber wird im Auftrag des Ausschusses für volkswirtschaftliche Universitätsvorträge Professor Dr. Erich v. Tschermak von der Hochschule für Bodenkultur an drei Abenden sprechen, und zwar: am 15. März um 1/8 Uhr abends im Anatomischen Institut, Währingerstraße Nr. 13; am 17. März um 1/8 Uhr abends im Ottakringer Volkshaus, Roslerpark Nr. 7; am 20. März um 1/8 Uhr abends im Margaretenener Volksbildungshaus, Stöbergasse Nr. 13. Eintritt nach Maßgabe des Platzes frei.

Der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Döbling veranstaltet am Donnerstag, Döblinger Hauptstraße Nr. 76 (Böggerng), einen Vortrag darüber, wie Garten- und Ackergrund am zweckmäßigsten für die Volksernährung durch Gemüseanbau ausgenützt werden können. Eintritt frei.

Gemüsebau. Die Korrespondenz Wilhelm erzählt von der „Semperit“, Oesterreichisch-amerikanische Gumnatwerk-Aktiengesellschaft, daß diese ihrer Arbeiterchaft ausgedehnte Grundstücke nächst den Fabrikanlagen in Breitensee zur Behausung mit Gemüse, ohne Vergütung zu fordern, zu Verfügung stelle, die Anlage, die etwa siebzig Gemüsegärten umfaßt, umzäunen lasse und kostenfrei das erforderliche Saatgut liefere.

Die Hofgärten und der Gemüseanbau.

Die planmäßige Förderung des Gemüseanbaues hat im Interesse der Volksernährung durch die immer dringender gebotene Sparsamkeit mit den Brotfrüchten derzeit besondere Bedeutung gewonnen. Der kaiserlichen Intention entsprechend, daß nichts, was zur Kriegsfürsorge im weiteren und engeren Sinne gehört, verabsäumt werden möge, haben sich die Hofgärten in Oesterreich und Ungarn nach einem von der Hofgartendirektion ausgegebenen Arbeitsplane mustergebend in den Dienst dieser gemeinnützigen Spezialaktion gestellt.

Jede irgendwie verfügbare Anbaufläche der Hofgärten wird in diesem Jahre mit Gemüse bepflanzt werden. Das Gebrauchsgemüse wird hierbei den Vorzug haben, und Luxusgemüse sowie Zierblumen werden gegenüber den nützlichen Kulturen zurücktreten müssen. Was von Dauergemüsen wie Bohnen, Kraut und Kartoffeln nicht sofort dem Gebrauche zugeführt wird, soll als eiserner Vorrat für die späteren Monate aufbewahrt werden. Der Bodenart angepaßt sollen auf feuchterem Boden Kohlgemüse, auf trockenerem oder sandigem Boden Hülsenfrüchte gepflanzt werden. Für die Gemüseanbauaktion der Hofgärten werden selbst Teile des Praters, der bekanntlich gleichfalls der Hofverwaltung untersteht, Verwendung finden.

3./III. 1915

Gemüseanbau in Kriegszeiten.

Ueber diesen gegenwärtig so aktuellen Gegenstand wird im Auftrage des Ausschusses für volkstümliche Universitätsvorträge der Universität Wien Professor Dr. Erich v. Tschermak von der Hochschule für Bodenkultur an drei Abenden sprechen, und zwar: am 15. d., um $\frac{1}{8}$ Uhr abends, im Anatomischen Institut, 9. Bezirk, Währingerstraße Nr. 13; am 17. d., um $\frac{1}{8}$ Uhr abends, im Volkshaus, 16. Bezirk, Koflerpark Nr. 7, und am 20. d., um $\frac{1}{8}$ Uhr abends, im Volkshaus, 5. Bezirk, Stöbergasse Nr. 13. Der Eintritt ist nach Maßgabe des Platzes frei.

Der Verein der Gärtner und Gartenfreunde in Döbling hält es für seine Pflicht, in der gegenwärtigen erssten Zeit durch einen seitens eines Fachmannes abzuhaltenen volkstümlichen Vortrag eine Anleitung darüber zu geben, wie der Garten- und Ackergrund am zweckmäßigsten für die Volksernährung durch Gemüsebau ausgenützt werden könne. Dieser Vortrag, der alle wichtigen Fragen, wie die Wahl der entsprechenden Gemüsesorten, ihre Bearbeitung und Pflege, die erzielbaren Erträge usw., umfassen wird, findet am 4. d., um $\frac{1}{8}$ Uhr abends, im Kasino Bögernitz, Döblinger Hauptstraße Nr. 76, statt und ist allgemein zugänglich. Nach dem Vortrage werden Auskünfte erteilt.

Gemüsebau durch Schüler.

♂ Vom Westerwald, 1. März. Zwecks Förderung des Gemüsebaues sind in vielen Gemeinden den oberen Schulklassen geeignete Ländereien zur Verfügung gestellt worden, die durch die Schüler unter Anleitung der Lehrer bepflanzt werden sollen.

4. III. 1915.

**Praktische Flugblätter für den
Kleingartenbau.**

Jetzt, wo allenthalben im Kampfe gegen den englischen Ausbeuterplan nachdrücklich die Entwicklung des Kleingartenbaues, sowie auch die Nutzbar-
machung der Brachländerereien angestrebt wird, ist die Anleitung sowohl in organisatorischer wie in garten-
technischer Hinsicht für diese Zwecke durch praktische kurz ge-
fasste Flugblätter von großer Bedeutung. Von mehreren
großen gemeinnützigen Organisationen in verschiedenen Tei-
len des Reiches, die sich dieser ganzen Frage angenommen
haben, sind bereits solche Flugblätter herausgegeben worden,
von anderen werden solche noch erscheinen. Der Deutsche
Verein für Wohnungsreform (Frankfurt a. M.,
Hochstraße 23), der schon im Herbst diese ganze Bewegung
anzuregen bemüht war, hat nunmehr eine Zentralstelle für
Gärtenflugblätter eingerichtet und ist gerne bereit, Inter-
essenten die verschiedenen Flugblätter zugänglich zu machen
und deren Bezug zu vermitteln. Er bittet andererseits, ihm
von solchen Flugblättern Kenntnis zu geben und sie ihm
baldmöglichst einzuschicken, damit er jederzeit allen Bedürf-
nissen gerecht werden kann.

5. / III 1915.

Der ungarische Ackerbauminister für den staatlichen Gemüseanbau.

Budapest, 4. März. Ackerbauminister Baron Gyllanyi hat verfügt, daß die staatlichen Gärtnereien und die landwirtschaftlichen Anstalten in erster Reihe frühreifendes Grünzeug und Gartengemüse anbauen, und zwar über den bisherigen Rahmen der Gartenproduktion hinaus mit möglichster Ausbarmachung von Ackerflächen, die noch nicht bebaut waren, jedoch zur Produktion irgendeiner Gemüseart geeignet sind.

Wie soll Gemüse in Kriegszeiten bauen?

Von Professor Dr. Erich v. Tschermak.

In Wien herrscht jetzt neben dem Mehlrummel auch der Gemüserummel. Die Ratschläge, jeden Quadratmeter brachliegenden Grundes zum Gemüsebau zu verwerten, haben alle Gartenbesitzer aufgeregt, und mancher Cottagevillenbesitzer hat schon den Entschluß gefaßt, die spärlichen Rasenflächen umstechen zu lassen, um auf diesem „vorzüglichen“ Boden Gemüse zu „säen“. Der Ansturm auf die Samenhandlungen ist ein gewaltiger, die Leute müssen um 4 Uhr morgens aufstehen und haben bis spät abends zu tun. Auch die Bedlendereien und vor allem die brachliegenden Baugründe sollen verwertet werden. In Berlin wird's ja auch so gemacht! Dort hat man sich aber zunächst an Fachleute gewendet, die ja auch bei uns gottlob vorhanden und sehr gern bereit gewesen wären, mit Rat und Tat zu helfen; sie haben vergeblich darauf gewartet, befragt zu werden. Manche Erlässe und Aufrufe, die nur Heiterkeit erregten, wären dann gewiß geschickter abgefaßt worden. Unsere Verwaltungsbehörden haben viele Kräfte brach liegen lassen, die ihnen viele Arbeiten hätten abnehmen können, die sich jetzt nicht mehr im Sandumdrehen machen lassen.

Bei Berlin wurde nur solches Brachland für die Dauer des Krieges herangezogen, daß sich auch wirklich zum Anbau von Gemüse oder Kartoffeln eignet. Eine „freiwillige“ Genossenschaft hat die Gründe pflügen lassen, Düngemittel und Saatgut schon heizzeiten beschafft und die Arbeitskräfte für den Anbau organisiert. Das bearbeitete Land wird nun in kleinen Losen verpachtet. Im Kaasgraben wurde bei uns in aller Kultur stehendes Land mit Baracken verbaut, wo nebenan schlechtes Land zum „Gemüseanbau“ übrig bleibt.

Der Aufruf, „Grundbesitzer, baut Gemüse“, soll sich in erster Linie an die bereits Gartenbau treibende Bevölkerung richten, womöglich dem Gartenbau noch größere Flächen wie bisher zuzuweisen. Nur müssen für die eingerückten Gärtner auch andre einspringen. Auch die Landwirte können sich an dieser Aktion beteiligen, nur kommen für sie nicht die feineren Gemüse in Betracht, sondern solche, die einer künstlichen Bewässerung nicht unbedingt bedürfen, wie Erbsen, Bohnen, Möhren (Karotten) und Zwiebeln. Für Gründe in der Nähe der Stadt kommt auch der Frühkartoffelanbau in Betracht, der auf guten und warmen Lagen, nach Vorreinigung der Saatkartoffeln auf Hürden oder Stellagen, in lichten, schwach geheizten Räumen außerordentlich lohnend ist. Auch der größere Gartenbesitzer, der bereits Flächen seines Gartens mit Gemüse bebaut, wird gut tun, diese Beete auf Kosten des Blumenflors noch zu vermehren.

Der kleine Gartenbesitzer, der sich bisher niemals mit Gemüsebau befaßt hat, der lasse sich jetzt lieber auf keine Experimente ein. Er wird nichts oder wenig ernten und nimmt nur, andern den Samen weg, die ihn brauchen und besser verwerten. Der Saie kauft meist viel zu viel Samen, selbst wenn der Händler abrät, so daß in kurzer Zeit wirklich Mangel an einzelnen Gemüsen eintreten kann. Dies gilt besonders von den Hülsenfrüchten, die aus Deutschland nicht mehr zu beziehen sind. Den Landwirten kann nur dringend geraten werden, wenigstens kleinere Flächen mit Speiseerbse, besonders Martserbse, zu bestellen. Die Hauptschwierigkeit besteht beim Gemüsebau in dem Heranziehen gesunder, kräftiger Pflanzen (Setzlinge), die auf sonnig gelegenen, im Herbst bereits gut gedüngten und bearbeiteten „Anzuchtbeeten“ im Garten oder nahe beim Wirtschaftshof aufgezogen werden. Der Samen wird auf diesem breitwürfig, nicht dicht gesät und die Pflanzen nach dem „Auflaufen“ etwas verzoogen, damit sie sich kräftig bewurzeln, um später mit kleinen Wurzelballen ins Freiland in entsprechenden Abständen mit dem Sechsholze verpflanzt zu werden. Am Abend vor dem Auspflanzen werden sie angegossen, damit sie am nächsten Morgen, mit dem Pflanzenstecher oder mit einem Spaten aufgewippt, den Wurzelballen halten. In Kistchen oder in Körbe gelegt, werden sie nun zu dem Pflanzort geschafft. Bei trockener Witterung empfiehlt es sich, die Wurzeln der Pflänzchen, speziell, wenn sie keinen Wurzelballen haben sollten, in einem aus Lehm und Kuhmist vorbereiteten Brei einzutauchen („einschlammern“), weil dieser das rasche Austrocknen der zarten Wurzeln verhindert, die dann rasch in dem neuen Boden anwachsen.

Unsre Handelsgärtner sollten sich in diesem Jahre ganz besonders mit der Anzucht von solchen Setzlingen beschäftigen, die auch der kleinere Gartenbesitzer, der etwas besseren Grund hat, auspflanzen kann. Die weitere Kultur trifft er ja viel leichter. Wer selbst gar keine praktischen gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Kenntnisse besitzt, dem müssen auch die Anleitungen in Fachblättern und

Vorträgen nicht viel. Er ziehe lieber einen Gärtner zu Rate, der ihm vorher sagt, ob sich der betreffende Grund überhaupt zum Gemüseanbau eignet, und der ihm wenigstens den Anbau, eventuell auch die weitere Pflege besorgt.

5./III. 1915.

Die Gartenbauschule für Frauen, 19. Bezirk, Raasgrabengasse Nr. 19, eröffnet am 10. d. Gemüsebau- und Geflügelzuchturse, die bis 20. April dauern werden. Anmeldungen in der Gartenbaugesellschaft, 1. Bezirk, Kaiser Wilhelm-Ring Nr. 12, und in der Gartenbauschule für Frauen, 19. Bezirk, Raasgrabengasse Nr. 19.

* (Gemüseanbau in Wien.) Am 4. d. M. fand im Stadtratsgebäude unter dem Vorsitze des Bürgermeisters Doktor Weiskirchner und im Beisein der Vizebürgermeister und der Mitglieder des Komitees für die Förderung des Gemüseanbaues in Wien unter Zuziehung der Bezirksvorsteher der in Betracht kommenden Bezirke und der Obmänner der Vereine der Gärtner und Gartenfreunde, der landwirtschaftlichen Kasinos und der „Schrebergärten“-Vereine eine Besprechung in Angelegenheit der Förderung des Gemüseanbaues in Wien statt. Es entwickelte sich eine sehr angeregte Wechselrede, an welcher sich nahezu sämtliche Anwesende beteiligten und in deren Verlauf sehr interessante und beachtenswerte Anregungen gegeben wurden, welche die Gemeinde Wien entsprechend beachten und verwerten wird. Den Hauptgegenstand der Besprechung bildete die Schaffung von Beratungsstellen in den einzelnen Bezirken, deren Aufgabe es sein wird, die Vermittlung von Auskünften, die Erteilung von Ratsschlägen und die Abhaltung von Vorträgen über den Gemüseanbau zu übernehmen.

Kriegsgemüsegärten.

Zum Unterschied von den Scharer-Gärten, die etwas Dauerndes darstellen, werden die neuen von der Gemeinde Wien geförderten Gemüsegärten auf den städtischen Gründen „Kriegsgemüsegärten“ genannt werden, da sie nach dem Kriege wieder verschwinden sollen. Die Frage, wer die Arbeiten in diesen Gärten verrichten soll, ist noch immer nicht gelöst. Der Vorschlag, der kürzlich in der „Zeit“ gemacht wurde, daß Kinder verwendet werden sollen, begegnet im Rathause keiner bedingungslosen Zustimmung. Die Kinder können nur insofern herangezogen werden, als sie mit ihren Eltern in den Familien-Gemüsegärten arbeiten. Kinder aus den Schulen in die Gemüsegärten zu führen, um sie dort zur Arbeit zu veranlassen, sehe wie „Ausbeutung“ der schwachen Kinder aus. Die Gemeinde denkt dafür an die Heranziehung der Hoch- und Mittelschüler für diese landwirtschaftlichen Arbeiten; bis jetzt sind aber keine freiwilligen Anmeldungen aus Studentenkreisen erfolgt.

Gemüseanbau in Wien.

Am 4. d. fand im Stadtratsitzungsaal unter dem Vorsitz des Bürgermeisters Dr. Weisfischer und im Beisein der Vizebürgermeister und der Mitglieder des Komitees für die Förderung des Gemüseanbaues in Wien, unter Zuziehung der Bezirksvorsteher der in Betracht kommenden Bezirke und der Obmänner der Vereine der Gärtner und Gartenfreunde, der landwirtschaftlichen Kasinos und der Schrebergärten-Vereine, eine Besprechung in Angelegenheit der Förderung des Gemüseanbaues in Wien statt. Es entwickelte sich eine sehr angeregte Debatte, an der sich nahezu sämtliche Anwesende beteiligten, in der mehrere Anregungen gegeben wurden, die die Gemeinde verwerten wird. Den Hauptgegenstand der Besprechung bildete die Schaffung von Beratungsstellen in den einzelnen Bezirken, deren Aufgabe es sein wird, die Vermittlung von Auskünften, die Erteilung von Ratschlägen und die Abhaltung von Vorträgen über den Gemüseanbau zu übernehmen.

6. III. 1915.

(Der Gemüseanbau in Wien.) Am 4. d. fand im Stadtratsbücherei unter dem Vorsitz des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner und im Beisein der Vizebürgermeister und der Mitglieder des Komitees für die Förderung des Gemüseanbaues in Wien unter Zuziehung der Bezirksvorsteher der in Betracht kommenden Bezirke und der Obmänner der Vereine der Gärtner und Gartenfreunde, der landwirtschaftlichen Kasino's und der Schrebergärtenvereine eine Besprechung in Anwesenheit der Förderung des Gemüseanbaues in Wien statt. Es entwickelte sich eine sehr angeregte Wechselrede, an welcher sich nahezu sämtliche Anwesenden beteiligten und in deren Verlaufe sehr interessante und beachtenswerte Anregungen gegeben wurden, welche die Gemeinde Wien entsprechend beachten und verwerten wird. Den Hauptgegenstand der Besprechung bildete die Schaffung von Beratungsstellen in den einzelnen Bezirken, deren Aufgabe es sein wird, die Vermittlung von Auskünften, die Erteilung von Ratschlägen und die Abhaltung von Vorträgen über den Gemüseanbau zu übernehmen.

Der Schrebergärtner.

Gemüseanbau im März.

In diesen Tagen, da jeder Fleck Boden ausgenützt werden soll zum Anbau von Nahrungsmitteln, ist es für den Schrebergärtner und alle, die es werden wollen, besonders wichtig, frühzeitig die Vorarbeiten zum Bestellen des Landes zu beginnen. Der März leitet die landwirtschaftlichen Arbeiten ein. Die Fröste sind selten, die Sonne wird stärker. Wer sich heuer Bodenfrüchte anbauen will,

muß sich jetzt schon um den geeigneten Platz umsehen. Auf sonnenlosen Plätzen, die tief zwischen den Häusern stehen, wird sich nicht viel anfangen lassen. Wo die Sonne nicht hin kann, bleiben die Pflanzen schwächlich, sie strecken sich lang. Allzu feister Boden ist gleichfalls wenig geeignet. Ebenso wenig sumpfige Wiesen. Diesen mühte erst das Oberflächenwasser entzogen werden. Das erreicht man durch Kanäle, die das Wasser in eine tiefe Grube leiten.

Aus dem gewöhnlichen Boden wird sich nicht viel gewinnen lassen, wenn man nicht düngt. Für die Ernte großer, guter Bodenfrüchte ist es unentbehrlich, zu düngen. Wer sich im vorangegangenen Jahre einen Komposthaufen anlegen konnte, wird dessen Inhalt jetzt gut als Dünger verwenden. Aber auch jetzt Sorge man, daß dem Komposthaufen neuer Bestand zugeführt wird. Beim Abräumen der Wiesen, der vorjährigen Beete findet sich allerlei Pflanzenabfall, der auf diesen Haufen kommt; man wirft wieder eine Schicht Erde darauf und gießt zeitweilig, um die Fersehung zu fördern. Vor dem Herbst wird mit diesem Kompost nichts anzufangen sein. Da es auch jetzt in der Küche allerlei Abfall gibt, wie Grünzeug, Erdäpfelschalen, dann auch Orangenschalen, wird der Komposthaufen stets neue Zufuhr bekommen. Im Sommer kann man dann darauf Gurken und Kürbisse ziehen.

Wo Dünger zu bekommen ist, wird man natürlich diesen zunächst verwenden. In der Umgebung der Großstädte ist Kuhmist selten. Pferdemit ist leichter erhältlich. Er soll nicht frisch, sondern abgelegen, aber auch nicht verbrannt sein. Das Verbrennen der frischen Misthaufen wird verhindert durch deren Ueberdecken mit Erde und durch festes Zusammenstampfen des Ganzen, um den Luftzutritt zu verhindern. Wer es konnte, hat schon im Herbst Mist auf der frisch ausgeworfenen Scholle in Häuflein vorbereitet, um ihn nun unterzugraben. Es ist aber auch jetzt noch Zeit, Mist zu führen. Wo alte Grasflächen sind, wird sich der Boden schwer bearbeiten lassen. Er ist durchsetzt mit Wurzeln, im März noch feucht und jeder Schaufelstich fördert Brocken zu Tage, die sich schwer zerkleinern lassen. Später, wenn die Erde trockener ist, zerfällt sie beim Umgraben leichter. Darum hat der Vorfröste, dem sich die Möglichkeit bot, schon im Herbst den Boden umgegraben. Die Schollen wurden durch den Frost zermürbt. Im Frühjahr zerfällt diese Erde, während neue Schollen hart zusammenbacken.

Im Wien gibt es zumeist Lehmboden, der sehr schwer ist und aufgelockert werden soll. Das erreicht man durch Düngen, durch Zusatz von Sand oder durch Beimengung von feinerkleinerter Kohlenasche. Gerölliger Boden muß durchgesiebt werden. Sobald das Wetter es erlaubt, muß der Boden jetzt umgegraben werden. Auch altgedüngter Boden wird besser durch das Wenden der Scholle, weil die oberen Schichten aus der Luft stickstoffhaltige Verbindungen und Bakterien aufnehmen, die im Boden Stickstoff bilden, der ein wichtiger Dünger ist.

Wo diese Vorarbeiten geschehen sind, geht man an das Machen der Beete. Sie sollen alle die Seglinge aufnehmen, die im Mistbeet herangezogen wurden, oder unmittelbar mit Samen besetzt werden. Die Gemüsebeete werden durch etwa handbreite Fußwege voneinander getrennt, damit man von überall dazu kann; aus diesem Grunde dürfen sie auch nicht zu breit sein. Ihre Oberfläche ebnet man, wenn die Erde gut durchgearbeitet ist, mit Rechen und Latte oder Brett. Dazu eignet sich ein schmales Brett von der Breite des Beetes, das am besten von zwei Leuten sachte über die Oberfläche bewegt wird. Es dient gleichzeitig zum Einhalten der Reihenabstände der Sämlinge und Seglinge. Zu diesem Zwecke zeichnet man die Abstände an und verschiebt das Brett an einer Seitenlatte, die ebenfalls Einteilungen hat.

Was werden wir uns heuer anbauen? Vorwiegend Gemüse und Bodenfrüchte. Sie sind sonst immer um verhältnismäßig wenig Geld zu erhalten gewesen. Heuer, wo alles so teuer ist, wird man Geld sparen und vielleicht auch Geld einnehmen, wenn man Gemüse baut. Erdäpfel verlangen die wenigste Mühe. Sie gedeihen zunächst sogar in ausgeruhtem, ungedüngtem Boden. Man wähle jetzt Frühkartoffeln, wie die Sechswochenkartoffel, die Kaiserirone und andere. Zunächst sehen wir uns um ein Mistbeet um. Dazu genügt eine größere Holzleiste, deren Boden man entfernt. In eine Grube von etwa 60 Zentimeter Tiefe gibt man locker Pferdemit, der frisch sein soll. Man schichtet ihn locker, etwa einen halben Meter hoch, und tritt ihn, Fuß an Fuß stehend, auf 30 Zentimeter Höhe zusammen. Dann gibt man abermals Mist bis zur Höhe von 60 Zentimeter darauf, tritt ihn wieder und stellt nun einen Holzrahmen darauf, der etwa 50 bis 70 Zentimeter hoch und so groß ist als der Umfang dieses Mistbeetes. Die oberen Seitenkanten sollen schräg sein, um dem Fenster Neigung zu geben. Jetzt füllt man abermals Mist fast bis zum Rand ein, ohne ihn festzutreten, und gibt ein Fenster über das Ganze. Dazu bekommt man in Altmaterialhandlungen alte Fenster. Die Außenseite dieses Rahmens wird mit frischem Pferdemit umgeben, den man im April durch Erde ersetzt. In diesem Dünger findet durch ständige Fersehung Wärmeentwicklung statt, die dann zum Treiben von Kartoffeln und Frühgemüse dient. Nach der ersten stürmischen Gärung wird nach etwa sechs Tagen der Mist wieder zusammengetreten und Erde etwa 30 Zentimeter hoch daraufgegeben. Bei warmem Wetter wird gelüftet. In dieses Mistbeet bringt man in Abständen die Frühkartoffeln ein, natürlich die ausgeschlittenen Augen, begießt zeitweilig und hält feucht. Täglich lüftet man.

Frühkartoffeln sollen nicht tief gepflanzt werden. Sie wachsen schnell heran, müssen aber, sobald sie größer werden, wieder ein wenig Erde bekommen. Dann können sie auch in ein zweites Mistbeet gebracht werden, das weniger warm ist. Bis April kann man schon neue Erdäpfel haben.

So lange Nachfröste zu erwarten sind, wird man Erdäpfel ihnen nicht aussetzen. Man kann aber schon Ende März im Mistbeet angetriebene Erdäpfel in kleineren Mengen ins Freie geben. Kommen frostige Nächte, dann deckt man sie mit Stroh zu. Sonst setzt man erst im April Späterdäpfel aus. Die Pflanzen sollen immer einen Abstand von 30 bis 35 Zentimeter haben.

Wichtig ist der Anbau von allerlei Gemüse. Kohl ist sehr widerstandsfähig. Im März kann man Kohlrabi, Birsing, den gewöhnlichen Kohl und Kraut ins Mistbeet säen. Für das Freie ist es noch zu früh. Kopfsalat darf schon von März an ins Freie gepflanzt werden. Er muß auf gutgedüngtem Boden liegen und viel gegossen werden. Pflänzchen bekommt man beim Gärtner billig. Auch Spinat, Knoblauch und Zwiebeln baut man jetzt an. Zwiebelsamen müssen mit Bretchen gut in die Erde getreten werden, sonst gehen sie nicht auf. Man sät jetzt Schwarzwurzeln, Sellerie und Petersilie. Auch für Frühherbse ist jetzt die Zeit, ebenso für Radieschen. In wenigen Wochen gibt es davon Ernte. Man verlange Frühgemüse, wenn man Samen kauft. Erforderlich ist Sorgsamkeit, um die Pflänzchen sich gut entwickeln zu lassen. Viel gießen, wenn die Tage trocken sind. Beseitigen des Unkrautes, Schutz vor Frösten durch Bedecken mit Stroh oder Laub sind Grundbedingungen des Erfolges. Wer jetzt dazu sieht, wird bald die Freude haben, die ersten Gaben des Jahres auf den Tisch bringen zu können. Das soll gerade heuer keiner versäumen, dem sich dazu die Möglichkeit bietet.

* * *

Im Schrebergärtner

Die Anbaupflicht auf Grundstücken.

Gestern wurde eine Verordnung des Ackerbau-ministers verlautbart, die bestimmt, daß brachliegende Grundstücke heuer angebaut werden müssen. Wo dies bis 15. April nicht geschah und die Bodenfeuchtigkeit günstig ist, kann die Gemeinde diese Grundstücke mit Früchten für Menschen und Tiere bebauen lassen. Macht die Gemeinde bis 23. April davon keinen Gebrauch, dann kann auch die Bezirkshauptmannschaft dritten Personen die Bebauung solcher Grundstücke gestatten. Der Anbau ist dann nach der Weisung der Erntekommissionen durchzuführen. Auch die Pflege und die Ernte stehen unter Aufsicht dieser Kommission. Der Bebauer kann alle Maßnahmen zur Bebauung dieses Grundstückes treffen und auch über fremde Privatwege fahren, soweit es zum Zugang notwendig ist, ohne dem fremden Besitzer einen Nachteil zuzufügen. Der aus der Bebauung erzielte Ertrag gehört nicht dem Grundbesitzer, sondern dem Bebauer. Dieser muß gar nicht Pacht bezahlen. Er haftet nur für eventuelle Schäden. Selbst wenn der Grund verkauft oder verpachtet wurde, kann der Bebauer dadurch in diesem Sommer nicht vertrieben werden.

Wenn bis 31. März der Bezirkshauptmannschaft oder in Wien der Gemeinde nicht angezeigt wurde, daß das Grundstück heuer bebaut wird, so finden diese Bestimmungen Anwendung. Die Gemeinden müssen bis längstens 25. April ein Verzeichnis brachliegender Grundstücke vorlegen.

Es wird sich daher heuer genug Gelegenheit bieten, Grundstücke in Bebauung zu bekommen. Zu diesem Zwecke ist es am besten, wenn sich Schrebergärtner an solche Gemeinden wenden, in deren Gebiet sie Grundstücke zum Anbau haben möchten.

Kriegsgemüsegärten in Wien.

Der Magistrat gibt in einer Kundmachung bekannt, daß auf Gemeinde- und Bürgerhospitalfondsgründen am Margareten Gürtel und einer von der Oesterreichischen Bodencreditanstalt zur Verfügung gestellten großen Grundfläche in Leopoldau Kriegsgemüsegärten vergeben werden. Bewerber um Teilstücke (Lose) dieser Gründe zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfeln in Leopoldau (allenfalls auch von Mais) haben die Anmeldebogen, die in der Magistratsabteilung III im neuen Rathause und bei sämtlichen magistratischen Bezirksämtern samt den Bedingungen zu erhalten sind, ausgefüllt bis 12. März (für die Gründe in Leopoldau bis längstens 15. März) der Magistratsabteilung III zu übermitteln. Da viele Grundeigentümer auch in anderen Bezirken ihre brachliegenden Gründe der Gemeinde Wien für diesen Zweck überlassen und die Gemeinde selbst Gemeinde- und Bürgerhospitalfondsgründe in größerer Anzahl für den Gemüseanbau widmete, so werden in allernächster Zeit auch in anderen Wiener Bezirken solche „Kriegsgemüsegärten“ in großer Anzahl vergeben werden. Nach der Rathauskorrespondenz bleibt es dem Verständnis der Wiener Bevölkerung für den Ernst der Zeit überlassen, von dieser Einrichtung der Gemeinde Wien ausgiebig Gebrauch zu machen, zumal da die Kosten für jeden Bewerber nur gering sind, ihm erforderlichenfalls auch die Saaterdäpfel von der Gemeinde zum Selbstkostenpreis abgegeben werden und er allein Eigentümer der Ernte wird. Die Grundstücke sollen entweder durch den Bewerber mit seinen Familienmitgliedern oder durch mehrere Personen, die sich für diesen Zweck vereinigen, bearbeitet werden. In den Bezirken ist die Errichtung von Beratungsstellen in Aussicht genommen, bei denen man alle gewünschten Auskünfte und Belehrungen über die Bodenbebauung kostenlos erhalten kann. Diese Beratungsstellen sollen auch die Abhaltung von Kursen unter besonderer Bedachtnahme auf die Kriegsgemüsegärten vermitteln.

Das ist ja alles recht gut gemeint; nur fürchten wir, daß dabei wenig herauskommen wird. Es „dem Verständnis der Wiener Bevölkerung zu überlassen“, ob sie solche Gärten bebauen will oder nicht, heißt die wichtige Sache dem Zufall überlassen. Der einzelne hat sich in Wien ebensowenig wie in Berlin mit dieser Frage befaßt und der eigene Antrieb wird bei sehr wenigen Leuten so stark sein, daß sie ins Gemeindehaus oder gar ins neue Rathaus laufen und alle Dualen des bürokratischen Geschäftsganges auf sich nehmen, um ein Los auf ein Stückchen Gemüsegarten zu erhalten. So bürokratisch läßt sich die Frage nicht lösen, sondern der Gemüsebau in der Stadt muß besonders organisiert werden, wenn man die Leute hiezu bekommen soll. Wie man es in Berlin auch gemacht hat. Dort hat man vor allem gesorgt, daß die Leute das notwendige Verständnis auch besitzen — und das ist das Entscheidende in der Frage —, und hat die Leute dazu gesucht, indem die ganze Organisation für den städtischen Gemüsebau auf den Schrebergärtenvereinen, Gewerkschaften, Konsumgenossenschaften, landwirtschaftlichen Vereinigungen und allen Organisationen, bei denen man hiefür verständnisvolle Mitarbeiter zu finden hoffte, aufgebaut wurde. Dort kam auch etwas Praktisches zustande und in Berlin kann man durch jede Konsumvereinsfiliale Lose für Gemüseärten erhalten. Wie fast alle anderen Kriegsfürsorgeaktionen, so trankt auch diese in Wien an der Engherzigkeit und Eitelkeit unserer Stadtverwalter. In Wien möchte man ja am liebsten die gesamte Kriegsfürsorge als das ausschließliche Verdienst und daher auch als die ausschließliche Aufgabe des Bürgermeisters hinstellen, nur um Tag für Tag Herrn Weiskirchner Klame machen zu können und von keiner

Arbeit eines anderen sprechen zu müssen. Aber vom Amtsschimmel allein läßt sich eine großzügige Kriegsfürsorge nicht erschleppen, da müssen alle verfügbaren Kräfte aufgeboten werden, wenn etwas Großes geleistet werden soll. Aber daran ist bei den Wiener Gemeindeverwaltern nicht zu denken, denen bei allem, was geschieht, nur immer die Klame für eine Person oder eine Partei vorzwehlt. Wir möchten wünschen, daß bei dieser Gemüsebauaktion mehr erreicht würde, als wir bei ihrer engherzigen bürokratischen Organisation befürchten.

* (Kriegs-Gemüsegärten in Wien.) Bekanntlich hat der Stadtrat über Anregung des Bürgermeisters den Magistrat ermächtigt, alle Vorkehrungen zu treffen, um möglichst viele brachliegende Grundstücke in Wien der Bebauung mit Gemüse, insbesondere mit Erdäpfel zuzuführen. Die Vorarbeiten sind nunmehr so weit vorgeschritten, daß die mit der Durchführung dieser Agende betraute Magistratsabteilung 3 (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) vorgestern mittels Kundmachung die Vergebung solcher „Kriegs-Gemüsegärten“ auf Gemeinde- und Bürgerspitalsfondsgründen am Margareten Gürtel im 5. Bezirke und einer ausgedehnten, von der

Oesterreichischen Bodenkreditanstalt für diesen Zweck zur Verfügung gestellten Grundfläche in Leopoldau vornehmen konnte. Bewerber um Teilstücke (Lose) dieser Gründe zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfel, im 21. Bezirke allenfalls auch von Mais, haben die Anmeldebögen, die in der Magistratsabteilung 3 im neuen Rathause und bei sämtlichen magistratischen Bezirksämtern samt den Bedingungen erhältlich sind, ausgefüllt bis 12. d., bezüglich der Gründe in Leopoldau bis längstens 15. d. der Magistratsabteilung 3 zu übermitteln. Da viele Grundeigentümer auch in anderen Bezirken ihre brachliegenden Gründe der Gemeinde Wien für diesen Zweck in dankenswerter Weise überlassen und die Gemeinde selbst Gemeinde- und Bürgerspitalsfondsgründe in größerer Anzahl für den Gemüseanbau widmete, so wird in aller nächster Zeit auch in anderen Wiener Bezirken mit der Ausschreibung der Vergebung solcher „Kriegs-Gemüsegärten“ in großer Anzahl vorgegangen werden. Die Kosten für jeden Bewerber sind nur geringe; erforderlichenfalls werden ihm auch die Saat-erdäpfel von der Gemeinde zum Selbstkostenpreise abgegeben und er wird allein Eigentümer der Pflanzung. Die Bearbeitung der Grundstücke soll entweder durch den Bewerber mit seinen Familienmitgliedern oder durch mehrere Personen, die sich für diesen Zweck vereinigen, erfolgen. In den in Betracht kommenden äußeren Bezirken ist die Errichtung von Beratungsstellen in Aussicht genommen, bei denen Interessenten alle gewünschten Anskünfte und Belehrungen über die Bodenbebauung kostenlos werden einholen können. Diese Beratungsstellen sollen auch die Abhaltung von Kursen unter besonderer Bedächtnahme auf die „Kriegs-Gemüsegärten“ vermitteln.

Kriegsgemüsegärten in Wien.

Bekanntlich hat der Stadtrat den Magistrat ermächtigt, alle Vorkehrungen zu treffen, um möglichst viele brachliegende Grundstücke in Wien der Bebauung mit Gemüse, insbesondere mit Erdäpfeln, zuzuführen. Die Vorarbeiten sind nunmehr so weit vorgeschritten, daß die mit der Durchführung dieser Agende betraute Abteilung (Vorstand Magistratsrat Doktor Ehrenberg) gestern mittels Kundmachung die Vergebung solcher „Kriegsgemüsegärten“ auf Gemeinde- und Bürgerspitalfondsgründen am Margaretengürtel im 5. Bezirke und einer ausgedehnten, von der Oesterreichischen Bodenkreditanstalt für diesen Zweck zur Verfügung gestellten Grundfläche in Leopoldau vornehmen konnte. Bewerber um Teilstücke (Pöse) dieser Gründe zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfeln, im 21. Bezirke allenfalls auch von Mais, haben die Anmeldebögen, die in der Magistratsabteilung III im neuen Rathause und bei sämtlichen magistratischen Bezirksämtern samt den Bedingungen erhältlich sind, ausgefüllt bis 12. d. und bezüglich der Gründe in Leopoldau bis längstens 15. d. der Magistratsabteilung III zu übersmitteln. Da viele Grundeigentümer auch in anderen Bezirken ihre brachliegenden Gründe der Gemeinde Wien für diesen Zweck in dankenswerter Weise überlassen und die Gemeinde selbst Gemeinde- und Bürgerspitalfondsgründe in größerer Zahl für den Gemüseanbau widmete, so wird in allernächster Zeit auch in anderen Wiener Bezirken mit der Ausschreibung der Vergebung solcher „Kriegsgemüsegärten“ in großer Anzahl vorgegangen werden.

Vergebung der „Kriegs- gemüsegärten“.

Vorerst am Margaretengürtel und in Leopoldau.

Bekanntlich hat der Stadtrat über Anregung des Bürgermeisters den Magistrat ermächtigt, alle Vorkehrungen zu treffen, um möglichst viele brachliegende Grundstücke in Wien der Bebauung mit Gemüse, insbesondere mit Erdäpfel zuzuführen. Die Vorarbeiten sind nunmehr so weit vorgeschritten, daß die mit der Durchführung dieser Sache betraute Magistratsabteilung 3 (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) gestern mittels Kundmachung die Vergebung solcher „Kriegsgemüsegärten“ auf Gemeinde- und Bürgerspitalsfondsgründen am Margaretengürtel im 5. Bezirke und einer ausgedehnten, von der Oesterreichischen Bodenkreditanstalt für diesen Zweck zur Verfügung gestellten Grundfläche in Leopoldau wahrnehmen konnte. Bewerber um Teilstücke (Lose) dieser Gründe zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfeln, im 21. Bezirke allenfalls auch von Mais, haben die Anmeldebögen, die in der Magistratsabteilung 3 im Neuen Rathause und bei sämtlichen magistratischen Bezirksämtern samt den Bedingungen erhältlich sind, ausgefüllt bis 12. März und bezüglich der Gründe in Leopoldau bis längstens 15. März der Magistratsabteilung 3 zu übermitteln. Da viele Grundeigentümer auch in anderen Bezirken ihre brachliegenden Gründe der Gemeinde Wien für diesen Zweck in dankenswerter Weise überlassen und die Gemeinde selbst Gemeinde- und Bürgerspitalsfondsgründe in größerer Anzahl für den Gemüseanbau widmete, so wird in nächster Zeit auch in anderen Wiener Bezirken mit der Ausschreibung der Vergebung solcher „Kriegsgemüsegärten“ in großer Anzahl vorgegangen werden. Dem Verständnisse der Wiener Bevölkerung für den Ernst der Zeit bleibt es überlassen, von dieser großzügigen Einrichtung der Gemeinde Wien ausgiebig Gebrauch zu machen, zumal die Kosten für jeden Bewerber nur geringe sind, ihm erforderlichenfalls auch die Saaterdäpfel von der Gemeinde zum Selbstkostenpreise abgegeben werden und er allein Eigentümer der Fehung wird. Die Bearbeitung der Grundstücke soll entweder durch den Bewerber mit seinen Familienmitgliedern oder durch mehrere Personen, die sich für diesen Zweck vereinigen, erfolgen. In den in Betracht kommenden äußeren Bezirken ist die Errichtung von Beratungsstellen in Aussicht genommen, bei denen Interessenten alle gewünschten Auskünfte und Belehrungen über die Bodenbebauung kostenlos werden einholen können. Diese Beratungsstellen sollen auch die Abhaltung von Kursen unter besonderer Bedachtnahme auf die Kriegsgemüsegärten vermitteln.

9. / III. 1915.

Kriegs-Gemüsegärten in Wien.

Bekanntlich hat der Stadtrat auf Anregung des Bürgermeisters den Magistrat ermächtigt, alle Vorkehrungen zu treffen, um möglichst viele brachliegende Grundstücke in Wien der Bebauung mit Gemüse, insbesondere mit Erdäpfeln, zuzuführen. Die Vorarbeiten sind nunmehr so weit vorgeschritten, daß die mit der Durchführung dieser Agende betraute Magistratsabteilung III (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) mittelst Kundmachung die Vergebung solcher „Kriegs-Gemüsegärten“ auf Gemeinde- und Bürgerhospitalfondsgründen am Margareten Gürtel im 5. Bezirk und einer ausgedehnten, von der Oesterreichischen Bodenkreditanstalt für diesen Zweck zur Verfügung gestellten Grundfläche in Leopoldau vornehmen konnte. Bewerber um Teilstücke (Lose) dieser Gründe zum Selbstbau von Gemüse und Erdäpfeln im 21. Bezirk, allenfalls auch von Mais, haben die Anmeldebögen, die in der Magistratsabteilung III im Neuen Rathaus und bei sämtlichen magistratischen Bezirksämtern samt den Bedingungen erhältlich sind, ausgefüllt bis 12. d., bezüglich der Gründe in Leopoldau bis längstens 15. d. der Magistratsabteilung III zu übermitteln. Da viele Grundeigentümer auch in anderen Bezirken ihre brachliegenden Gründe der Gemeinde Wien für diesen Zweck überlassen und die Gemeinde selbst Gemeinde- und Bürgerhospitalfondsgründe in größerer Anzahl für den Gemüseanbau widmete, so wird in allernächster Zeit auch in anderen Wiener Bezirken mit der Ausschreibung der Vergebung solcher „Kriegs-Gemüsegärten“ in großer Anzahl vorgegangen werden.

9./III. 1915.

M. Abt. III, 1002.

Kundmachung.

(Kriegs-Gemüsegärten am Margaretengürtel im V. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die im V. Bezirke am Margaretengürtel nächst der Arbeitergasse gelegenen Gemeinde- und Bürgerhospitalfondsgründe in Teilstücken (Losen) zum Anbau von Gemüsen, insbesondere von Erdäpfeln.

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 12. März 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (Wien, I., Neues Rathaus, V. Stiege, 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden mündliche Anmeldungen entgegengenommen und Auskünfte erteilt werden.

Die Bedingungen sind den Anmeldebogen zu entnehmen.

Die Gründe müssen am 23. Oktober 1915 wieder geräumt sein.

Vom Wiener Magistrate, Abteilung III,
im selbständigen Wirkungskreise,
im März 1915.

Der Abteilungsvorstand:

Dr. Ehrenberg,
Magistratsrat.

M. Abt. III, 1059.

Kundmachung.

(Kriegs-Gemüsegärten, Leopoldau im XXI. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die im XXI. Wiener Gemeindebezirke in der Katastralgemeinde Leopoldau zwischen der Nordbahnstrecke und der Ortschaft Leopoldau gelegenen, der k. k. priv. allgem. österr. Bodenkreditanstalt gehörigen Gründe in Teilstücken (Losen) zum Anbau von Erdäpfeln, allenfalls von Mais.

••

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 15. März 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (I., Neues Rathaus, V. Stiege, 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden mündliche Anmeldungen entgegengenommen und Auskünfte erteilt werden.

Die Bedingungen sind den Anmeldebogen zu entnehmen.

Die Gründe müssen am 23. Oktober 1915 geräumt sein.

Vom Wiener Magistrate, Abteilung III,
im selbständigen Wirkungskreise,
im März 1915.

Der Abteilungsvorstand:

Dr. Ehrenberg,
Magistratsrat.

W. Abt. III, 1059.

Kundmachung.

(Kriegs-Gemüsegärten, Leopoldau im XXI. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die im XXI. Wiener Gemeindebezirke in der Katastralgemeinde Leopoldau zwischen der Nordbahnstrecke und der Ortschaft Leopoldau gelegenen, der k. k. priv. allgem. österr. Bodenkreditanstalt gehörigen Gründe in Teilstücken (Losen) zum Anbau von Erdäpfeln, allenfalls von Mais.

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 15. März 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (I., Neues Rathaus, V. Stiege, 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden mündliche Anmeldungen entgegengenommen und Auskünfte erteilt werden.

Die Bedingungen sind den Anmeldebogen zu entnehmen.
Die Gründe müssen am 23. Oktober 1915 geräumt sein.

Vom Wiener Magistrate, Abteilung III,
im selbständigen Wirkungskreise,
im März 1915.

Der Abteilungsvorstand:

Dr. Ehrenberg,
Magistratsrat.

Gemüsebau vor dem Fenster.

Die Ruhbarmachung der Balkonkästen und Plätze für Küchenzwecke.

Bei dem großen und allgemeinen Interesse, das namentlich die städtische Bevölkerung in dem letzten Jahrzehnt der Förderung der Balkongärtnerei überall entgegengebracht hat, geben diese Stätten in ihrer Gesamtheit eine bepflanzbare Kulturläche, von vielen hunderttausenden von Quadratmetern, die fraglos für den gärtnerischen Ruhbau eine ebenso wertvolle Ertragsquelle darstellen, als sie die teilweisen, recht hohen Ernährungsansprüche des ziergärtnerischen Blumen- und Pflanzenschmuckes erfüllen müssen. Hinzukommt, daß die hier gebotenen Kulturlächen mit Leichtigkeit von Frauenhänden nutzgärtnerisch bewirtschaftet werden können, wodurch sich diesen ein weiteres wichtiges Betätigungsfeld praktischer wirtschaftlicher Kriegshilfe bietet, die nicht nur dem eigenen Haushalte, sondern auch der Allgemeinheit mit gleichem Nutzen zugutekommt. Es mag zugegeben werden, daß es der Förderung eines blumengeschmückten Städtebildes nicht gerade heilsam ist und daß es auch dem sportlichen Liebhaberinteresse zur Schaffung von Blumen- und Pflanzenschmuck an den Häuserschauseiten widerspricht, die Balcone statt mit farbenschönen Blatt- und Blütenpflanzen mit nüchternen und dekorativ wenig wirksamen küchenwirtschaftlichen Nutzpflanzen zu besetzen, wo aber heute die Erhaltung und Verteidigung von unendlich viel größeren Werten deutscher Volks-

kraft und deutschen Volkstums auf dem Spiele stehen, haben Bedenken mehr oder weniger selbstüchtigen Aesthetentums keinen Anspruch auf Beachtung.

Wenn es sich bei der nutzwirtschaftlichen Dienstbarmachung der in Rede stehenden Kulturstätten selbstverständlich dem Grunde nach auch nur um den Anbau solcher küchenwirtschaftlichen Nutzpflanzen handeln kann, die als sogenannte „Kleingemüse“ ihre Wurzeln nicht tief in den Boden senden und auch sonst in den kulturellen Pflege- und Wachstumsbedingungen keine allzugroßen Ansprüche stellen, so wird durch die Zuhilfenahme dieser Anbaustätten doch eine erhebliche Entlastung der Feld- und Gartenflächen erzielt, die nunmehr in größerem Umfange mit dem tiefer wurzelnden und sich größer aufbauenden Großgemüsen bepflanzt werden können. Wo aber die Balkonkästen breit und tief genug sind, um ein genügendes Quantum Erde zu fassen oder nebenher Plätze zur Aufstellung größerer Kulturgefäße vorhanden sind, können selbst auch größere Gemüse, insbesondere Bohnen, Tomaten, Gurken und Erbsen auf dem Balkon eine zugehende Kulturstätte finden, und zumal noch dann, wenn deren haltloses Gerank an den Windschutz- und Fensterwänden die erwünschten Stützgliederungen hat. Voraussetzung für einen guten Kulturerfolg ist allerdings, daß die Balcone etwas geschützt und doch möglichst sonnig liegen, daß die Kulturbehälter eine nährkräftige Erde von normaler bodenschemischer und bodenwirtschaftlicher Beschaffenheit enthalten, daß mit Rücksicht auf die ungehinderte Einwirkung des Temperatur- und Luftwechsels und das dadurch hervorgerufene plötzliche und schnellere Austrocknen der Pflanzenstämmen die Gleichpflege ganz besonders sorgsam gehandhabt wird und daß auch sonst die allgemeinen Regeln des nutzwirtschaftlichen Gartenbaues und seine kulturtechnischen Forderungen hier ebenso gewissenhaft beachtet werden, wie sie der Gemüsebau im Hausgarten verlangt. Auch die Düngerpraxis ist hierbei nicht außeracht zu lassen, obgleich ihre richtige Durchführung gerade hier für den Laien mit gewissen Schwierigkeiten verbunden sein mag. Am einfachsten ist die universell wirkende, flüssige, aus frischem Kuhdünger hergerichtete Düngergabe anwendbar; mit Rücksicht auf die Geruchsnerben der Nachbarschaft wird sie jedoch meistens unterbleiben und an ihre Stelle künstliche, d. h. mineralische Düngemittel treten müssen. Bei richtiger und verständiger Anwendung sind auch sie sehr wohl brauchbar, nur daß sie keine so allgemeine Wirkung wie die tierischen Dünger besitzen. Diesem Mangel suchen die Düngerefabrikanten allerdings dadurch abzuwehren, daß sie sogenannte „Spezialdünger“ in den Handel bringen, die in ihrer jeweiligen Zusammensetzung immer die Düngewerte enthalten, die bestimmten Pflanzenarten am besten zuzugewähren.

Was dann die zweckmäßige und richtige Auswahl der sich zum Anbau auf den Balkonplätzen eignenden Gemüsearten anbetrifft, so muß sich diese, wie schon bereits erwähnt, dem Grunde nach auf die sogenannten „Kleingemüse“ beschränken; nur in Erfüllung der ebenfalls schon erwähnten besonderen Erfordernisse hinsichtlich der Größe der Kulturgefäße kommen auch einige Großgemüse (Bohnen, Erbsen, Tomaten und Gurken) in Betracht. Zu den anbauwürdigsten Kleingemüsen zählen in erster Linie alle Kopf-, Schnitt- oder Pflücksalate, Spinat, Mangold, Schnitt- und Wurzelpeterilie, sowie eine ganze Reihe unserer

bekanntesten Küchen- und Gewürzkräuter (Kresse, Rölle, Kerbel, Bohnenkraut, Dill, Thymian, Majoran u. a. m.); ferner Saatkraut und Stedzwiebeln (Schalotten), Radies, Rettige, Kruppbohnen, Kohlrabi, Möhren und Wurzeln. Wie weit die eine oder andere dieser Gemüsearten für den Anbau zu bevorzugen ist, hängt von den Verbrauchsgewohnheiten des jeweiligen Haushaltes ab, muß also dem praktischen Ermessen und der wirtschaftlichen Einsicht der Hausfrau überlassen bleiben. Ueber die besonderen Nutz- und Kultureigenschaften und den zeitlich abweichenden Reifecharakter der von den vordem genannten Gemüsearten existierenden verschiedenen Sorten geben die heute zumeist reich bebilderten und mit praktisch erprobten Kulturanweisungen versehenen Kataloge unserer bekannten Samenhandlungen, die jedem Interessenten auf Verlangen von der betreffenden Firma kostenlos zur Verfügung gestellt werden, erschöpfende Auskunft und Belehrung. Die in diesen Katalogen als kleinste Portionen ausgegebenen Mengen dürften im allgemeinen für in Rede stehende Zwecke als Ausaatmengen genügen.

Bezüglich des Beginnes der Ausaat, bezw. Pflanzarbeiten wäre noch zu sagen, daß diese im großen und ganzen denselben Regeln und Rücksichten wie beim hausgärtnerischen Gemüsebau unterworfen sind. Soweit es sich also um langsam keimende und gegen Kälte widerstandsfähige Samen von Erbsen, Puffbohnen, Petersilie, Möhren, Karotten, Sauerampfer, Spinat, Mangold, Thymian, Rölle und Zwiebeln handelt, kann von Mitte März ab und eventuell auch früher mit der Ausaat begonnen werden; dagegen dürfen Krupp- und Stangenbohnen, Tomaten und Gurken, da sie sehr frostempfindlich sind, nicht früher als Anfang Mai ausgesät werden. Um aber von letzteren möglichst eine frühe Ernte zu haben, verlohnt sich die Praxis, die Samen von Bohnen in einer Anzahl von 5 bis 8 Stück in einem kleinen Topf etwa Mitte April auszusäen, so daß die aufkommenden Pflänzlinge bis zum Auspflanzen ins Freie schon ansehnlich erstarkt sind; dasselbe gilt von Gurken und Tomaten, nur mit dem Unterschiede, daß hievon immer nur eine Pflanze in ein Kulturgefäß kommt. Die Pflanzweiten richten sich nach dem jeweiligen Aufbau der Pflanzen; im allgemeinen wird viel zu dicht gepflanzt und auch zu dicht gesät. Als normale Weiten gelten bei Kruppbohnen 20 Zentimeter; auf einem Meterkasten gewöhnlicher Breite lassen sich also an beiden Längsseiten je 5, zusammen 10 Pflanzen unterbringen, die schon eine annehmbare Pflücksättigkeit darstellen. Bei Kopfsalaten und Kohlrabi, die ebenfalls besser vorher als Pflänzlinge herangezogen und als solche auf den Kulturplatz gepflanzt werden, genügt ein allseitiger Abstand von 15 Zentimeter. Für Schalotten genügen 10 Zentimeter, ebenso für alle Gewürzkräuter, Mangold, Salatrüben und Rettige. Mit 5 Zentimeter gegenseitigem Raum begnügen sich Petersilienwurzeln, Möhren, Karotten, Spinat und Schnittsalat; Sauerampfer wird am besten in zwei Längsreihen in einem Kasten ausgesät. Kommen die Aussaaten dichter als diese angegebenen Pflanzweiten auf, so müssen die Sämlinge rechtzeitig ausgelichtet (verzogen) werden, damit sich die stehenbleibenden bald kräftigen können. Sofort nach dem Auslichten muß die

Kulturstätte gründlich mit der Brause angegossen werden, damit die entstandenen Hohlräume wieder mit Erde vollgeschwemmt werden, da anderenfalls die Jungpflanzen infolge eingetretener Wurzellockerung leicht nulleiden. Schließlich versteht es sich wohl von selbst, daß die auf den Balkonplätzen gepflegten Pflanzen ein häufigeres Wasserbedürfnis als die im Hausgarten angepflanzten empfinden; während der heißen Sommertage wird man deshalb die Kulturbehälter mindestens zweimal, und zwar früh und abends, ausreichend begießen müssen. In der heißen Mittagssonne soll man das Begießen jedoch vermeiden, da die Pflanzen keine Erfrischung davon haben, vielmehr unter Umständen organische Schäden erleiden können.

Emil Gienapp (Hamburg).

14./III. 1915.

Die Kriegsgemüsegärten.

Beim Magistrate (Abteilung des Magistratsrates Dr. Ehrenberg) sind bereits zahlreiche Ansuchen um Ueberlassung von Kriegsgemüsegärten zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfeln am Margaretenrgürtel und in Leopoldau eingebracht worden, ein Zeichen, daß die von der Gemeinde eingeleitete Aktion bei der Wiener Bevölkerung volles Verständnis findet. In den nächsten Tagen wird vom Magistrate eine größere Anzahl von Gemeinde- und Privatgründen im 3., 10., 11. und 13. Bezirke für diesen Zweck den Wienern zur Verfügung gestellt. Die nähere Bezeichnung der Gründe wird aus der bezüglichen Kundmachung an den Amtstafeln sämtlicher magistratischen Bezirksämter zu ersehen sein, bei denen auch die Anmeldebogen samt den Bedingungen erhältlich sind. Auch in den übrigen äußeren Bezirken wird die Ausschreibung der Kriegsgemüsegärten in allernächster Zeit erfolgen. Infolge der kürzlich erschienenen Ministerialverordnung, die jedem Besitzer brachliegenden zum Anbau geeigneten Grundes die Bebauung bis 15. April vorschreibt, stellen sehr viele Eigentümer ihre Gründe dem Magistrate zur Vergebung für Kriegsgemüsegärten zur Verfügung. Im 13. und 17. Bezirke wurden die Beratungsstellen für die Förderung des Gemüseanbaues bereits errichtet und es können Interessenten dort alle gewünschten Auskünfte unentgeltlich erhalten. Im 13. Bezirk werden am 16. und 19. März Vorträge über Gemüseanbau abgehalten, die näheren Bestimmungen enthalten die in jenem Bezirk zahlreich angeschlagenen Einladungen.

Noch ein Wort über den diesjährigen Gemüsebau.

Von Gartentechniker Hans Memmler.

Am 18. Februar fand im Sitzungssaale des Herrenhauses ein Erörterungsabend über die Möglichkeit einer zweckmäßigen Verwendung der deutschen Jugend bei den bevorstehenden Gemüsebauarbeiten statt. Es wurden viel, auch recht gegensätzliche Ansichten und Meinungen geäußert, wobei mir aber die vielseitigen Schwierigkeiten, die sich einem wirklich erfolgreichen Gemüsebau auf frischgepflügtem Neuland bieten würden, nicht genug betont und berücksichtigt worden schienen. Man hatte als Fachmann das Gefühl, daß die leitenden Persönlichkeiten wohl auf einen günstigen Ausgang der an und für sich sehr lobenswerten Bestrebungen hofften, ohne aber die Tragweite einer nicht durchaus geschulten und sachgemäßen Ausführung der geplanten Arbeiten gebührend zu beachten.

Der Kriegsausschuß für Gemüsebau möchte gern die jungen Leute, Wandervögel und Angehörige des Jungdeutschlandbundes, bei der Bestellung der gepflügten Dedländereien praktisch beschäftigen. Der treibende Gedanke ist, die bedenklliche Zeit bis zur nächsten Vollernte durch reichlichen Anbau von Frühgemüse zu überbrücken. Obwohl auf dem Erörterungsabend ganz energisch betont wurde, daß eben gepflügtes Brachland selbst nach erfolgter Düngung durchaus ungeeignet sei, wirklich bedeutende Mengen von Gemüsen her vorzubringen, scheint diese Warnung nicht genug Beachtung zu finden. Und doch muß gegen falsche Maßnahmen, schon im Allgemeininteresse, entschieden Front gemacht werden.

Unsere heutigen, hochgezüchteten Gemüserassen sind „Astrassen“ im wahrsten Sinne des Wortes. Sie erfordern zu ihrem gesunden Gedeihen dieselben Lebensbedingungen, unter denen sie herangezüchtet worden sind. Vor allem verlangen sie ein äußerstes Maß von Fruchtbarkeit des Bodens. Ein solcher Boden muß in alter Kulturkraft stehen; auch muß die Gelegenheit zu einer reichlichen Bewässerung vorhanden sein. Begrabenes Dedland vermag trotz reicher Düngung die erwünschte Bodenbeschaffenheit nicht zu bieten, da die physikalischen Eigenschaften dennoch sehr ungünstig bleiben. Wenn also auf so einem Boden Gemüse gepflanzt würde, so brächte dies nicht nur keine ersprießlichen Ernten, sondern es würde von Ungeziefer und Krankheiten so heimgesucht werden, daß die benachbarten Gartengrundstücke ebenfalls darunter zu leiden hätten.

Dann ist die Frage der Pflege und Unterhaltung von einschneidender Bedeutung. Wer soll pflanzen, und wer soll die laufenden, notwendigen Kulturarbeiten beaufsichtigen? Dazu gehören sehr geschulte, erfahrene Kräfte, woran es zweifelsohne mangelt wird. Selbst unter den „Sportgärtnerinnen“ und „Kunstgärtnern“ gibt es viele, die dieser schwierigen Aufgabe durchaus nicht gewachsen wären. In der Gärtnerei ist nun einmal ein schablonenmäßiges, oberflächliches Arbeiten ausgeschlossen. Sollten schließlich die etwa notwendigen Kräfte, wie wohl beabsichtigt ist, nicht bezahlt werden, so wird sich voraussichtlich überhaupt kein Fachmann finden. Denn die tüchtigsten Gärtner stehen entweder vor dem Feinde oder haben ihre arbeitsreichen Stellungen inne.

Die Pflege der Pflanzen erfordert ein so bedeutendes Maß von Kenntnis und Übung, daß die vollständig unerfahrene Jugend hierbei mehr schaden als nützen würde. Eine kurze vorherige Ausbildung, die dann nur einseitig gegeben werden könnte, schafft gar keine Abhilfe.

Der Gemüsebau gehört in die Gärten mit ihrem in ständiger Bearbeitung stehenden Boden. (Auch die botanischen Hof- und Stadtgärten sollten sich in diesem Jahre mit mehr Gemüsebau befassen.)

Hier sollte kein einziges Fleckchen Erde unausgenutzt bleiben. Blumenbeete könnten durch Gemüsebeete ersetzt werden; das würde den Garten keineswegs schänden, auch den Handelsgärtner nicht schädigen, der sich ohnehin schon auf reichliche Anzucht von Gemüsepflanzen eingerichtet hat. Nur der Gemüsebau an geeigneten Plätzen, also besonders bei den Berufsgärtnern, kann für die Schaffung und Versorgung der Bevölkerung mit Gemüse, und namentlich mit Frühgemüse, in Betracht kommen. Hier könnte vielleicht die ortsansässige Jugend helfend eingreifen im Jäten, Wasserzutragen usw.

Sehr bedenklich und unnütz scheint mir die Hilfe der jungen Mädchen und Knaben in den Laubkolonien. Einmal wird diese hier kaum nötig sein, denn meist sind die Gärten nicht größer, als daß sie vom Pächter und seiner Familie selbst bebaut werden könnten. Andererseits liegt die Gefahr nahe, daß die Jugend eine falsche Unterweisung erfährt und eine verkehrte Vorstellung von der jeweilig entsprechenden Kultur bekommt. Die Gemüsepflanzen der Schrebergärten sind ja auch alles andere als gut. Hier fehlt

meist jegliches Verständnis und in der Hauptsache eine gute Unterweisung.

Die Dedländereien, die dem Kriegsausschuß in großzügiger Weise zur Verfügung gestellt worden sind, müssen dennoch bebaut und soviel wie möglich ausgenutzt werden. Bei richtiger Auswahl der Pflanzen ist auch ein guter Erfolg gesichert. Wir dürfen uns dabei nicht von unseren Wünschen leiten lassen, sondern haben uns nur den Verhältnissen anzupassen.

Zunächst eignet sich die Kartoffel noch am allermeisten für diese Bodenbestellung. Soviel Nährstoffe, wie die Kartoffel braucht, findet sie schon. Von Natur aus bevorzugt sie eine lehmig-sandige, warme Erde. Die Berliner Bodenverhältnisse entsprechen ganz diesen Forderungen. Nur müßte auf eine geeignete Sortenauswahl Wert gelegt werden, da auch die Kartoffelsorten ganz verschiedene Ansprüche stellen. Natürlich würde selbst ein Kartoffelanbau immer noch weit hinter dem Ertrage gleicher Fläche alten Kulturlandes zurückbleiben.

Eine andere Gemüsepflanze, die noch im Frage käme, wäre die Mohrrübe, als Speise- oder Futterpflanze. Sie stellt sehr geringe Ansprüche an die Bodenbeschaffenheit und könnte bei reichlicher Loderung und Unkrautvertilgung annehmbare Ernten liefern. Auf fruchtbarem Lande erreicht die Ernte oft eine Höhe von 700 D.-Z. auf den Hektar gleich 10 000 Geviertmtr.; auf dem fraglichen Neuboden kann vielleicht die Hälfte erzielt werden, was aber schon als ein großer Erfolg angesehen werden muß.

Vor allen anderen Gemüsearten möchte ich aber an dieser Stelle auf den Anbau von Bohnen und Erbsen hinweisen. Diese Gemüsepflanzen gehören der großen Familie der Leguminosen (Schmetterlingsblütler) an, von denen viele die hervorragende kulturwichtige Eigenschaft besitzen, den Stickstoff der Luft mit Hilfe von Wurzelbakterien in ihre Wurzeln aufzunehmen und zum Aufbau ihres Körpers zu verwenden. Sie brauchen also schon ursprünglich keine Stickstoffdüngung, was für unsere Verhältnisse besonders stark ins Gewicht fällt. Einige Vertreter der Schmetterlingsblütler (Seradella, Lupinen, Wicken und Erbsen selbst) werden ja bekanntlich als Gründungs- und Meliorationspflanzen im Gartenbau auf Neuland und magerem Sandboden angewandt. Sie entwickeln sich stets zu üppigen blatt- und blütenreichen Gewächsen, ein Zeichen, daß auch für unsere Zwecke Erbsen und Bohnen zum ausgedehnten Anbau am geeignetsten erscheinen. Es wären möglichst niedrige Buscherbsen, die keiner Reiskistchen benötigen, und Buschbohnen zu wählen. Die Ernte könnte, je nach Bedürfnis, im Pflücken der grünen Früchte oder dem Sammeln der reifen Samen bestehen. Für letztere Art der Nahrungsmittelgewinnung möchte ich besonders stark eintreten. Die reifen Samen bilden ein vorzügliches Dauergemüse, und Bohnenmehl kann sogar beim Backen Verwendung finden, was wohl in Erwägung zu ziehen wäre, denn wir wissen ja nicht, wie lange der Krieg noch dauert. —

Doch auch das Pflücken der grünen Früchte zur Gemüsebereitung hat seine Vorzüge. Denn dadurch wird die Pflanze zu reichlicher Blühen angeregt, womit eine größere Ernte verbunden ist. Im übrigen besitzen Bohnen und Erbsen hochwertige Nährstoffe. Die jetzigen unerschwinglichen Preise lassen erkennen, daß der Bedarf ein ganz bedeutender ist. Mit der Kultur von Kartoffeln, besonders Frühkartoffeln und Ertragsorten, Mohrrüben, Erbsen und Bohnen haben wir ein Mittel, unsere Jugend in ausgedehntem Maße der vaterländischen Arbeit nutzbar zu machen. Denn hierbei können sie sich betätigen, ohne daß schwerwiegende Vorkenntnisse erforderlich wären. Diese vier Gemüsearten verlangen eine ununterbrochene Bodenbearbeitung durch Jäten und Hacken. Die Bodenloderung ist für sie mit die Grundbedingung eines stotten Wachstums. Außer den Mohrrüben werden Kartoffeln, Bohnen und Erbsen, nachdem sie eine Höhe von etwa 10 Ztm. erreicht haben, angehäufelt. Bei sehr trockener Witterung, die leicht ein Auftreten von Pilzkrankheiten begünstigen würde, ist ein einmaliges, durchdringendes Gießen von guter Wirkung.

Zur Ausführung dieser mehr oder weniger mechanischen Arbeit und besonders später bei der Ernte könnten die jungen Mädchen und Knaben der Jugendvereinigungen ganz unverkennbare Dienste leisten.

Auf diese angedeutete Weise wäre nach zwei Seiten hin eine den Umständen entsprechende angängige Lösung der Aufgabe geschaffen: Durch sachgemäßen Gemüsebau Nahrungsmittel zu gewinnen und die junge, eifrige Hilfsmannschaft erfolgreich auszunutzen zum Wohle des heißgeliebten Vaterlandes.

(Kriegsgemüsegärten in Wien.) Beim Magistrat (Abteilung des Magistratsrates Dr. Ehrenberg) sind bereits viele Ansuchen um Ueberlassung von Kriegsgemüsegärten zum Selbstanbau von Gemüse und Erdäpfeln am Margaretenrgürtel und in Leopoldau eingebracht worden, ein Zeichen, daß die von der Gemeinde Wien eingeleitete Aktion bei der Wiener Bevölkerung volles Verständnis findet. In den nächsten Tagen werden daher vom Magistrat eine größere Anzahl Gemeinde- und Privatgründe im 3., 10., 11. und 13. Bezirke für diesen Zweck den Wienern zur Verfügung gestellt. Die nähere Bezeichnung der Gründe wird aus der Kundmachung an den Amtstafeln sämtlicher magistratischen Bezirksämter zu ersehen sein, wo auch die Anmeldebogen samt den Bedingungen erhältlich sind. Auch in den übrigen äußeren Bezirken wird die Ausschreibung der Kriegsgemüsegärten in allernächster Zeit erfolgen. Infolge der kürzlich erschienenen Ministerialverordnung, die jedem Besitzer brachliegenden, zum Anbau geeigneten Grundes die Bebauung bis 15. April vorschreibt, stellen sehr viele Eigentümer ihre Gründe dem Magistrat zur Vergebung für Kriegsgemüsegärten zur Verfügung. Im 13. und 17. Bezirk wurden die Beratungsstellen für die Förderung des Gemüseanbaues bereits errichtet und können Interessenten dort alle gewünschten Auskünfte unentgeltlich erhalten. Im 13. Bezirk werden am 12., 16. und 19. d. Vorträge über Gemüseanbau gehalten. Die näheren Bestimmungen enthalten die im 13. Bezirke angeschlagenen Einladungen.

Gemüsebau in Kriegszeiten.

Ein Vortrag des Prof. Dr. v. Tschermak.

Im Rahmen der volkstümlichen Kriegskurse hielt gestern im Hörsaal des Anatomischen Instituts der Professor an der Hochschule für Bodenkultur Dr. Erich v. Tschermak einen Vortrag über Anbau von Gemüse im Hinblick auf die durch den Krieg geschaffenen Approvisionierungsprobleme, die sich besonders bei der Ernährung der großstädtischen Bevölkerung geltend machen.

„Unsere bisherige Sorglosigkeit“, führte der Vortragende aus, „hat seit etwa zwei Monaten umgeschlagen. Es war nicht klug, daß die Bevölkerung so lange Zeit in dieser laxen Auffassung belassen wurde, und als die Notwendigkeit einer Vorkehrung immer deutlicher zutage trat, wurden in einer gewissen Ueberstürzung Erlässe herausgegeben, die nicht genug gestiebt und, wie zum Beispiel bei der Mehlorordnung, über einen Leisten geschlagen sind. Bei dieser Verordnung zum Beispiel wurde der tatsächliche Gebrauch des Städters und der des Landbewohners nicht reiflich gegeneinander abgewogen. Zur Schonung unserer Mehlvorräte gibt es nun kein besseres Mittel als eine wirksame Propaganda für den Gemüsebau. In der Kultur der Gemüse ist uns eine

Möglichkeit der Vorkehrung gegeben, die wir nicht außeracht lassen dürfen. Das Gemüse soll die Uebergangszeit bis zur nächsten Ernte erleichtern helfen, und es ist eine dringende Notwendigkeit, daß für den kommenden Winter große Gemüsebestände angehäuft werden, da von vielen unterrichteten Stellen behauptet wird, daß im nächsten Winter ein noch größerer Mangel an Gemüse als derzeit herrschen wird.

Es muß darauf gesehen werden, daß alle bestehenden Gärtnereien im vollen Betrieb erhalten sind. Gemüse soll vor allem die bereits Gartenbau treibende Bevölkerung kauen, von der man die genügende Sachkenntnis erwarten kann. Eine wünschenswerte Maßregel wäre es, wenn das Kriegsministerium für die Zeit des Anbaues die Landwirte und Gärtner beurlauben würde.

Es ist nicht zu empfehlen, daß jeder, der ein Stückchen Platz besitzt, auch Gemüse baut; bei der fehlenden Schulung kommt nicht viel dabei heraus und führt nur zu einer Samenverschwendung, die verhütet werden muß. Da kein Import stattfindet und es auch an Samen zu mangeln beginnt, schädigt damit der Gemüsebauende Vorgärtchenbesitzer den wirklich verständigen Gärtner. Kleine Gartenbesitzer sollten zuerst Kurse mitmachen, zum Beispiel in der Gartenbauschule für Frauen in Grinzing, und ehe sie an die Bebauung eines Grundes gehen, erst einen Sachverständigen befragen. Solche Gutachten erteilen die Gartenbaugesellschaft und die in vielen Bezirken errichteten Auskunftsstellen der Gärtnergenossenschaft. Im allgemeinen läßt sich sagen, daß für Gemüsebau ein offener, möglichst von Häusern freier, sonniger Gartenstrich der beste ist. Ferner ist die Bewässerung wichtig, denn ohne viel Wasser gedeihen nur die Feldgemüse (Zwiebeln, Erbsen, Schwarzwurzeln). Die Beschaffung von Dünger ist wichtig, aber nicht leicht. Kleine Gartenbesitzer sollen konzentrierten künstlichen Dünger in den Samenhandlungen kaufen; wer größeren Bedarf hat, wird Horn- und Knochenmehl, Kalisalz und schwefelhaftes Ammoniak gemischt verwenden. Die Samen müssen in Anzuchtbeete und erst wenn die Pflanzen sich etwas entwickelt haben, in die Gartenbeete gesetzt werden.

Von in Oesterreich noch wenig gewürdigter Bedeutung ist das Konservieren der Gemüse. Bei uns wird immer noch viel zu wenig Konservengemüse gegessen. Anders in Deutschland, wo die Gastwirte große Mengen Konservengemüse einzukaufen pflegen, weil sie nur Menüs verabreichen, also stets Fleisch mit Gemüse, und so die Vorräte sparsam zu verwalten vermögen.“

Prof. Tschermak erntete für seine Ausführungen den lebhaften Beifall der Zuhörerenschaft, unter der sich viele Fachgenossen befanden.

17. / III. 1915.

17
80**Der Kriegsausschuß für Gemüsebau.**

Aus einer großen Reihe von Zuschriften wie auch aus Notizen in verschiedenen Tageszeitungen geht hervor, daß noch in weiten Kreisen Unklarheit über die Bestrebungen des Kriegsausschusses für Gemüsebau besteht. Neben den großen brachliegenden Ländereien um Berlin, die die Genossenschaft zur landwirtschaftlichen Verwertung von Baugelände dem Kartoffelbau zuführt, gibt es noch umfangreiches Areal, das

sich hervorragend zum Gemüsebau eignet. Um dieses Areal zu bebauen, bedarf es auch nach dem Umbrechen des Landes einer außerordentlich großen Menge von Händen, die sich mit Lust und Liebe dem Gartenbau widmen. Zugleich ist auch eine Reihe von landwirtschaftlichen Arbeiten bei der genannten Genossenschaft zu leisten, die ohne Schwierigkeit selbst von ungeübteren und schwächeren Kräften ausgeführt werden können.

Noch viele Frauen und Töchter sind in Berlin, die trotz des besten Willens bisher ihre Kräfte für die reichen vaterländischen Aufgaben, die wir zu erfüllen haben, nicht zu nutzen vermochten. Diese für den Gemüsebau in unserer Reichshauptstadt zu gewinnen, ist die Aufgabe des Kriegsausschusses für Gemüsebau. Selbstverständlich hat der Kriegsausschuß hierbei nie daran gedacht, die Personen, die sich ihm verpflichten, den ganzen Tag mit gärtnerischen und landwirtschaftlichen Arbeiten zu beschäftigen, sondern er hat von vornherein für jeden nur eine Arbeitszeit von 3 bis 4 Stunden angenommen, die je nach Wahl am Vormittag oder Nachmittag geleistet werden kann. Jeder, der sich in den Dienst der Sache stellt, hat noch die Hälfte des Tages zu seiner eigenen Verfügung. Je 10 bis 12 Personen sollen zu einer Abteilung vereinigt werden, die stets unter Leitung einer im Gartenbau erfahrenen Führerin stehen. Die Führerinnen werden zu ihrer Tätigkeit durch einen kurzen Gartenlehrtkursus vorbereitet. Alle übrigen dagegen, von denen nur einfache gärtnerische Arbeiten verlangt werden, können ohne weiteres, sobald Bedarf vorhanden ist, eingestellt werden. Bei der Auswahl der Arbeitsstelle für den einzelnen wird auf die Lage seiner Wohnung nach Möglichkeit Rücksicht genommen. Die Arbeiten müssen allerdings unentgeltlich geleistet werden, da das gezogene Gemüse später an die ärmere Bevölkerung von Berlin zu einem möglichst billigen Preise abgegeben werden soll. Die gärtnerische Arbeit wird, falls das Wetter günstig bleibt, Anfang oder Mitte April beginnen. Meldungen werden von der Geschäftsstelle Berlin W. 8, Charlottenstraße 60, entgegengenommen.

18. III. 1915.

**Unentgeltliche Ueberlassung von Budapester
Gemeindegundstücken an Gemüsebauer.**

Budapest, 17. März. (Meldung des ung. Tel.-Korr.-Bür.) Der Magistrat erließ eine Kundmachung, wonach er einzelne von dem ihm zur Verfügung stehenden Grundstücken unentgeltlich solchen Personen zur Benützung überläßt, die sich verpflichten, auf dem Grundstück Kartoffel, Mais, Bohnen oder Erbsen anzubauen und sich der ständigen Kontrolle der Hauptstadt zu unterwerfen. Der Magistrat gibt an solche Personen zum Selbstkostenpreis Pflanzen und Samen ab. Der Ertrag wird Eigentum des Bebauers bleiben.

1877

* (Der Frühjahrsanbau auf den Wiener Gründen.)
 An den Wiener Knaben-Volks- und Bürgerschulen sind bereits die Aktionen zur Ausmittlung von Acker- und Gartengründen zum Frühjahrsanbau im Gemeindegebiete von Wien eingeleitet worden. Bei den Bezirkssektionen des Bezirksschulrates wurden durch die Bezirksschulinspektoren der einzelnen Bezirke Wiens alle jene Lehrpersonen, welche praktische Erfahrungen auf dem Gebiete der Landwirtschaft, dem Obst- und Gemüsebau besitzen, zur Mitwirkung bei den Anbauarbeiten in Vormerkung gebracht. Zur Verwendung bei diesen Arbeiten kommen in Betracht Schüler der 5., eventuell kräftige der 4. Volksschulklasse, dann die Schüler der 1., 2. und 3. Bürgerschulklasse. Je nach dem Ausmaße der zur Bebauung gelangenden Grundfläche, der Art der Bebauung und der dabei vorzunehmenden Vor- und eigentlichen Bebauungsarbeiten werden die zur Mitwirkung berufenen Schüler mit besonderer Rücksichtnahme auf ihre ausreichende körperliche Eignung für die betreffende Arbeit in Gruppen eingeteilt und je einem Arbeitsleiter (Lehrperson) unterstellt. Die vom eigentlichen Schulunterrichte freien Halbtage sind als Arbeitszeit bestimmt; dort wo Schulgärten sich befinden, können auch Schulstunden aus bestimmten Unterrichtsfächern zu Gartenarbeitsstunden verwendet werden. Bisher wurden in nachfolgend verzeichneten Wiener Gemeindebezirksteilen kleinere und größere Grundparzellen, teils Acker-, teils Gartengrund, ausgemittelt, welche im Einbernehmen mit den Grundeigentümern von den Schülern bebaut werden können, nachdem diese Parzellen

zurzeit für Anbauzwecke nicht vollständig ausgenützt erscheinen, und zwar: Zwischenbrüden, Asperrn, Inzersdorf, Laa, Kaiser-Ebersdorf, Schwachat, Simmering, Altmannsdorf, Alt-Dittafing, Hernals, Dornbach, Neuwaldegg, Gersthof, Neustift am Walde, Böbleinsdorf, Salmandorf, Ruzsdorf, Ober- und Unter-Siebring, Grinzing, Weidling, Floridsdorf, Donauefeld, Jedlese, Hirschstetten, Ragan, Leopoldau, Stadlau, Strebersdorf, Breitenlee, Groß-Jedlersdorf, Teile von Lang-Enzersdorf, Mannswörth, Stammersdorf und Enklaven des sogenannten Wald- und Wiefengürtels. In den Bezirksbesprechungen der Bezirksschulinspektoren mit den Schulleitern der einzelnen Bezirke, die erste dieser Besprechungen fand vorgestern unter dem Vorsitze des Bezirksschulinspektors Ernst Wohlbach im Ottakringer Amtshause statt, wird dann die Einteilung der Arbeitsleiter und der Schülerarbeitsgruppen für die bevorstehende Arbeitsaufnahme festgelegt werden.

Vorfrühling in der Küche.

Es ist nun geradezu Pflicht jeder Hausfrau, sich ein wenig mehr mit den — mit Unrecht so gefürchteten — Küchen Sorgen zu befassen. Denn nichts ist so angenehm für Gaumen und Magen, als in der Speisefolge eine gute und zweckmäßige Abwechslung zu finden. Die Fleischpreise erreichen eine enorme Höhe, Mehlspeisen aus dem feinen weißen Mehl werden ebenfalls zu Ausnahmegerichten, und so ist denn das Hauptaugenmerk auf Gemüse gelenkt. Und der Frühling kommt uns da wieder einmal auf die lebenswürdigste Weise entgegen. Es gibt jetzt so mancherlei Dinge, die der Köchin, selbst wenn sie die beste Einkäuferin ist, entgehen, die aber bei ein wenig Interesse der Hausfrau für den Speisezettel eine gesunde und den Nerven höchst willkommene Abwechslung bieten.

Natürlich ist es nicht leicht, die Zubereitung selbst zu erfinden, und da hat denn Contessa Rosa Maria teils Vorbeisenden, teils selbständige Gemüsegereichte zusammengestellt, die in der Folge zur Verfügung stehen.

(Gefüllte Karotten.) Große Karotten werden gepuzt und einige Minuten in Salzwasser gekocht. Dann höhlt man sie sehr vorsichtig mit einem spitzen Messer aus, hackt das Ausgehöhlte fein, gibt feingehackte Bratenreste oder frisches gehacktes Kalbsfleisch oder gehackten Schinken, ein rohes Ei, Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer dazu und füllt die Karotten mit der gut vermischten Masse, worauf man sie mit aus Maggis Rindsuppenwürfel bereiteter Brühe und Butter weich dämpft. Die Sauce mit Bröseln binden.

(Champignons.) Eine bei uns wenig gebräuchliche, ganz vorzügliche Art der Bereitung ist folgende: Sauber gepuzte Champignons (es können auch Wiesenchampignons sein) werden in eine Porzellanschüssel gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Pfeffer und Salz bestreut und eine Weile — am besten 1 bis 2 Stunden — stehen gelassen. Dann bratet man sie auf einem Rost bei starker Hitze 10 Minuten, gibt sie auf eine erwärmte Schüssel, beträufelt sie mit Zitronensaft und serviert eine pikante Sauce dazu.

(Gefüllte Champignons.) Große Champignons werden gepuzt und in Butter mit etwas Zitronensaft ein wenig überdünstet, dann läßt man sie ablaufen, dünstet die Stengel vollends weich, worauf man sie hackt, mit Ei und einem Stückchen in Milch geweichtes und ausgedrücktes Semmel sowie Salz und Pfeffer vermischt. Diese Masse füllt man nun in die untere Seite der Champignons, wälzt sie dann in Ei und Bröseln und bäckt sie in Butter hellbraun.

(Zichoriengemüse.) Die gewaschenen und gepuzten Blätter werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht, dann nudelig geschnitten und in eine Buttereinmachsauce gegeben, worin man sie einige Zeit ziehen läßt, salzt und pfeffert dann, fügt knapp vor dem Anrichten etwas saueren Rahm und einige Tropfen von Maggis Suppenwürze hinzu.

(Eierpflanze [Melanzani].) Leider eine bei uns wenig verwendete, sehr feinschmeckende Frucht. Die Früchte werden, ohne die Haut abzuziehen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, eine Weile stehen gelassen; dann taucht man jede Schnitte in Ei und Bröseln und bäckt sie in Butter hellbraun.

(Eierpflanze auf kroatische Art.) Zwei große Zwiebeln werden sehr fein gehackt und in drei Eßlöffel Fett lichtgelb geröstet, dann gibt man die ungeschälte, in Würfeln geschnittene Frucht dazu (3 bis 4 Stück), fügt Salz und roten Paprika daran und läßt das Gemüse eine halbe Stunde dämpfen, dann kommen noch 2 große, in Scheiben geschnittene Paradeis und 2 große entkernte, grüne, in Streifen geschnittene Paprika-schoten dazu, worauf das Gericht noch eine halbe Stunde dämpfen muß. Wasser darf nicht hinzugefügt werden. Der Wohlgeschmack wird durch einige Tropfen Maggis Würze erhöht.

(Eierpflanze gratiniert.) Die Früchte werden zerteilt und das Fleisch herausgeschabt und fein gehackt; ferner reibt man 1 bis 2 Schalotten fein, hackt einige Champignons, etwas Petersilie, in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel und reibt wenig Parmesan Käse daran. Diese Sachis wird nun mit einem Stückchen Butter, Salz und Pfeffer gut vermischt und in die ausgehöhlten Früchte gefüllt. Diese werden nun in geschmolzener Butter und Bröseln gewendet, kommen in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und werden bei sehr starker Oberhitze rasch gebraten.

(Endiviengemüse.) Nur die gelben Blätter geben ein pikantes Gemüse. Man wäscht sie, wirft sie in stark kochendes Salzwasser, worin sie nur einmal aufwallen dürfen, worauf sie sofort auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet werden. Dann werden sie nudelig geschnitten, kommen in heiße Butter, worin man sie ein Weile dämpfen läßt, staubt nachher etwas Mehl oder Bröseln daran, vergießt mit Suppe, welche man rasch aus Maggis Rindsuppenwürfel herstellen kann, salzt und pfeffert nach Geschmack und fügt knapp vor dem Anrichten 1 bis 2 Eßlöffel sauren Rahm dazu.

20.7.1915

Kakaoschalen als Kakaowürfel.

In spekulativer Ausnutzung der augenblicklichen Wohltätigkeitsbestrebungen hat, wie wir im „Hamburger Fremdenblatt“ lesen, die dortige Firma Robert Pohl u. Co., Deichstraße 22, Kakaowürfel in den Handel gebracht und sie als Liebesgaben für unsere Truppen angepriesen. Die Würfel sollen aus gutem Kakao hergestellt sein und bei geeigneter Zubereitung ein schmackhaftes Getränk abgeben. Sehr bald aber stellte sich heraus, daß diese Würfel nicht nur ohne jeden Nährwert waren, sondern direkt gesundheitsschädlich, denn sie bestanden nicht aus Kakao, sondern aus Kakaoschalen. Das Produkt war geeignet, bei unseren Truppen Brechdurchfall und Ruhr zu erregen. Es war nicht einmal zu Viehfutter zu gebrauchen, denn Schweine, die damit gefüttert wurden, gingen in ihrer Entwicklung sehr schnell zurück. Es ist ein Verdienst der Hamburger Gesundheitspolizei, diesen Schwindel bei Zeiten aufgedeckt zu haben. Durch ihr Eingreifen sind große Schädigungen unserer Truppen verhindert worden. Allein 500 000 kg Kakaoschalen, die in Deutschland und Holland aufgelaufen wurden, konnten beschlagnahmt werden, außerdem viele Fertigware, da die Firma eine große Anzahl Reisende im ganzen deutschen Reich unterhält. Die Reisenden und die Abnehmer der Waren haben, wie bereits festgestellt werden konnte, nichts von dem Schwindel gewußt, sondern in gutem Glauben gehandelt.

21./III. 1915.

**Verbot des Ausschankens von Kaffee in den
Budapester Kaffeehäusern nach 10 Uhr vor-
mittags.****Verbot der Schlachtung von Kühen.**

(Telegramm der Neuen Freien Presse.)

Budapest, 20. März.

Wie in informierten Kreisen verlautet, werden in den nächsten Tagen zwei wichtige Regierungsverordnungen herausgegeben werden, die sich auf die Einschränkung, beziehungsweise Sicherung, der Milchversorgung beziehen. Diese beiden Verordnungen sind berufen, der seit einiger Zeit andauernden Milchmissetate ein Ende zu bereiten. Die eine Verordnung wird das Ackerbauministerium herausgeben. In derselben wird das Schlachten von Kühen bis auf weiteres untersagt werden. Die andere Verordnung wird vom Ministerium des Innern erlassen und in derselben verfügt werden, daß in dem Gebiete Budapests Kaffeehäuser, Kaffeeeschenken, Hotels den sogenannten Tausenkaffee nur bis zehn Uhr vormittags verabreichen dürfen.

In Friedenszeiten stehen der Budapester Bevölkerung täglich 240.000 Liter, den Kaffeesiedern usw. 40.000 Liter, also zusammen 280.000 Liter Milch zur Verfügung. Seit Ausbruch des Krieges werden von den Militärspitalern täglich 20.000, von den Kaffeehäusern täglich 40.000 Liter Milch konsumiert, während der Bevölkerung bloß 100.000 Liter zur Verfügung standen. Die Milchproduktion wird ständig geringer, einerseits wegen der Teuerung der Futtermittel, andererseits wegen der Steigerung der Viehpreise. Seit Ausbruch des Krieges sind die Milchpreise in Budapest viermal gestiegen. Bei Ausbruch des Krieges war der Preis eines Liters Milch 32 Heller, im Oktober 34 Heller, im November 36 Heller und jetzt 40 Heller.

Gegen die in Aussicht stehende Verordnung des Ministeriums wenden die Kaffeehäuser ein, daß sie eine Lahmlegung des Kaffeehausgewerbes bedeutet. Die Kaffeehäuser wollen der Regierung andere Maßnahmen für die Versorgung des Publikums mit Milch anempfehlen, daß ähnlich wie bei der Mehlerzeugung auch bei der Milchversorgung die Beteiligung der Kaffeehäuser mit Milch nur gegen Anweisung erfolgen soll. Die Verordnung des Ministeriums des Innern bietet keine Gewähr für eine unge störte Versorgung des Publikums mit Milch, da in den Kaffeehäusern nur die Zeit des Milchkonsums beschränkt wird, nicht aber die Quantität. Die Kaffeehäuser können daher bis 10 Uhr vormittags so viel ausschänken wie bisher den ganzen Tag. Eben deshalb halten sie die geplante Verordnung für unrichtig.

• **Förderung des Gemüseanbaues in den Schrebergärten.** Infolge des Aufrufes des Bürgermeisters und des Stadtratsbeschlusses bezüglich einer Aktion wegen möglichst intensiver Heranziehung von Grundstücken zum Gemüse- und Kartoffelbau haben sich acht Schrebergartenorganisationen bereit erklärt, diese Aktion in jeder Weise unterstützen zu wollen. Der Stadtrat beschloß nach einem Berichte des Stadtrates Schreiner, diesen Vereinigungen beim Bezug von Saatkartoffeln aus den städtischen Vorräten, soweit dieselben ausreichen, sowie beim Bezug von Dünger und Straßenehricht Vergünstigungen einzuräumen. Weiter wurde beschlossen, jenen Schrebergärtnern, welche sich in der zweckmäßigen Bearbeitung ihres Grundstückes besonders eifrig betätigen, Prämien im Betrage von je 10 Kronen auszubezahlen.

24./III. 1915.

Gemüseanbau und Schule.

Schon anfangs März hatte der Bezirksschulrat Wien die Schulleitungen auf die Wichtigkeit der vom Bürgermeister Dr. Weiskirchner angeregten landwirtschaftlichen Verwertung des in Wien brachliegenden Baugeländes und der planmäßigen Aufzucht von Kartoffeln und Gemüse aufmerksam gemacht und darauf hingewiesen, zum Anbau auch Schulgärten, Schulvorgärten, Spielplätze usw. heranzuziehen. Nunmehr hat der Bezirksschulrat auch Belehrungen an die Leitungen sämtlicher Volks- und Bürger Schulen hinausgegeben, die einerseits für die Kinder bis einschließlich der vierten Volksschulklasse, andererseits für die Schulkinder von der fünften Volksschulklasse aufwärts bestimmt sind. In diesen Belehrungen wird den Kindern gesagt, daß mit den aus Weizen und Roggen hergestellten Mehlen gespart werden müsse. Die Bevölkerung brauche sich deshalb jedoch keine Entbehrungen auferlegen, nachdem gute und nahrhafte Ersatzmittel für Weizen- und Roggenmehl vorhanden seien. Aus Maismehl und Maisgrieß können viele unserer Speisen gut und billiger hergestellt werden. Ferner wird in diesen Belehrungen betont, daß in jedem Garten heuer — statt wie sonst Blumen und Zierpflanzen — Nährpflanzen, insbesondere Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Kraut, Kohl und andere Gemüse gezogen werden sollen. Die Kinder, die kräftig genug sind, selbst mit Hand anzulegen, sollen unter der Anleitung der Eltern oder Lehrer, sei es im Schulgarten oder auf anderem Boden, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Gemüse anbauen.

Gemüseanbau in kaiserlichen Gärten.

Der Gedanke, alle verfügbaren Oedflächen dem Anbau von Gemüse nutzbar zu machen, wird jetzt auch in kaiserlichen Gärten Wiens in die Tat umgesetzt. Im Prater ist damit schon begonnen worden. Im eingezäunten Raum des Praterinspektorats, zwischen dem Stadtbahnviadukt und dem Lattersfall, wird bereits aufgeackert. Etwa ein Joch anbaufähigen Bodens ist damit für die Gemüse- und Kartoffelpflanzung gewonnen. Ein viel weitgehendes Projekt, das alle Praterwiesen zwischen der Hauptallee und dem Donaukanal bebauen wollte, ist leider fallen gelassen worden. Als Ersatz sind dagegen die übrigen kaiserlichen Gärten zum Gemüseanbau herangezogen worden. So wird im Augarten bereits geackert. Dort sollen die zwei Tellerwiesen, deren eine im Winter als Eislaufplatz dient, bebaut werden, dann alle verfügbaren Terrains im geschlossenen Teil des Augartens, soweit er zum Palais der Erzherzogin Maria Josefa gehört. Ferner werden im Hofgarten hinter der neuen Burg Kartoffel gepflanzt. Schließlich in einigen Teilen des Belvederegartens und auch Schönbrunn.

25./III. 1915.

Gemüsebau auf Moor. Wiederholt ist in den letzten Monaten auf die Bedeutung des Gemüsebaues für die gegenwärtige Zeit hingewiesen, und das mit Recht, denn der Gemüsebau gehört zu den Maßnahmen, welche vorzüglich geeignet sind, zur Sicherstellung unserer Ernährung beizutragen. Besondere Beachtung verdient der Gemüsebau auf Moorboden, nicht nur weil er große Massenerträge der meisten Arten zu liefern vermag, sondern auch der guten Beschaffenheit und des Geschmacks der Ernteprodukte wegen. Wie der Gemüsebau auf Moor im einzelnen durchzuführen ist, welche Gesichtspunkte bei der Bodenbearbeitung, Düngung, Sortenwahl usw. zu berücksichtigen sind, lehrt eine Flugschrift des Vereins zur Förderung der Moorkultur im Deutschen Reiche. Diese Flugschrift wird sowohl an Private als auch an landwirtschaftliche Vereine, soweit der Vorrat reicht, kostenlos abgegeben. Bestellungen sind mit Angabe der Stückzahl an die Geschäftsstelle des Vereins, Berlin SW. 11, Bernburger Straße 13, zu richten.

Winte für den Gemüsebau.

Ein Genosse schreibt uns über seine Erfahrungen im Gemüsebau: Unerfahrene begehen oft den Fehler, daß sie die Beete zu hoch anlegen. Dies ist schlecht; der Boden trocknet zu sehr aus, das Wasser rinnt ab. Wenn man eine gute Ernte erzielen will, darf mit dem Düngen nicht gespart werden. Dazu ist fast jeder abgelegene Mist geeignet. Durch frischen Mist entstehen manchmal Wurzelkrankheiten der Pflanzen, wenn nicht gar Fäulnis; er erhitzt zu sehr den Boden. Dieber häufe man den frischen Mist an einem schattigen Platz auf. Mist- oder Kompost-

haufen soll in keinem Garten fehlen. Eine sehr nutzbringende Düngung ist das Jauchen. Dazu nimmt man am besten Kuh-, Kaninchen-, Hühner- oder Laubmist, wenn nicht anders auch Pferdemist. Davon kommt in ein Faß ein Drittel voll Mist, darauf fällt man es mit Wasser an und läßt es stehen, bis die Flüssigkeit zu gären anfängt. Zeitweise wird umgerührt. Die Jauche ist bei trübem Wetter oder vor einem Regen anzuwenden, weil sonst darauffolgender Sonnenschein Ausbrennen verursacht.

Für Treiben im Mistbeet eignet sich auch trockenes Laub. Hatte man im Herbst Gelegenheit, es zu bekommen, und war es über den Winter trocken aufbewahrt worden, dann leistet es jetzt im Mistbeet gute Dienste. Wie ein Mistbeet angelegt wird, haben wir schon beschrieben. Nach der Aussaat ist es die nächste Zeit mäßig feucht zu halten, bei schönem Wetter zu lüften, jedoch entgegen der Windseite, weil sich das Beet sonst zu sehr abkühlt.

Für den Sommerbedarf baut man Ende April, Anfang Mai in Sonnenlage, nicht zu eng, um kräftige Pflanzen zu erzielen. Der Samen wird nicht eingehäut, sondern etwa 2 Zentimeter Erde gleichmäßig mit einem Siebe darüber gestreut. Die Oberfläche ist glatt zu halten, weil sonst beim Gießen das Wasser in den Vertiefungen zusammenfließt, da den Samen anschwemmt, wodurch dann die Pflanzen zu dicht zu stehen kommen. Straßenmist, der oft verwendet wird, ist im frischen Zustand überhaupt eher schädlich, er hitzt zu sehr und macht den Boden hart; erst nach längerer Ablagerung wird er gebrauchsfähig.

Kalkarmer Boden soll unbedingt gekalkt werden. Man streue am besten im Herbst ungelöschten feinen Kalk über die Beete; auch sonst ist ein Kalken alle fünf und sechs Jahre angebracht. Wenn eine Pflanze oberhalb der Wurzel verdünnt, braun oder blau ist, dann ist sie sicher stängelsfaul, also weg damit! Findet man Pflanzen, die am Stängel nächst der Wurzel einen Wulst haben — darinnen befinden sich Motteneier —, so entfernt man diesen Wulst mit dem Fingernagel.

Am besten setzt man abends Pflanzen ein. In der ersten Zeit muß man fleißig gießen; wer sich die Mühe gibt und einige Tage bei Sonnenschein die Pflanzen beschattet, wird es nicht bereuen. Die Pflanze bricht in der Sonnenhitze dann nicht zusammen, wurzelt früher ein und ist gut um acht Tage voraus. Zum Beschatten ist bald etwas gut: Gras, Unkraut, Heu, Stroh, Laub oder Reisig. Ueber jede Pflanze nur ein wenig und sie ist geschützt; man gießt darüber hinweg, ohne abzudecken. Jede Pflanze erfordert zu ihrem Gedeihen einen für ihre Größe angemessenen Platz. Man soll sich daher an die hiesfür bestimmten Regeln halten. Wer da glaubt — und den Fehler machen viele —, er gewinne mehr, wenn er recht viele Pflanzen setzt, der wird nur schlechte Ernte halten. Bei einem Ausmaß von 160 Zentimeter in der Breite ist ein Beet noch gut zu bestellen.

Pflanzen	Abstand zwischen den Reihen in Zentimetern	
Wintertraut	4	50
Früh- und Blaukraut	5	50
Kohl, kleiner	6	30
großer	5	30
Kohlrabi, kleiner	8	25
großer	6	30
Sprossen Kohl	4	50
Paradiesäpfel	5	60
Salat	7	25
Brasilianer	6	30
Rote Rüben	7	25
Sellerie	5	40
Pastinal (Erbsen für Sellerie)	8	25
Zwiebel	10	20
doppelt gesetzt	8	25
Porree	12	20
doppelt gesetzt	10	25
Blumenkohl, früher	5	50
für Herbst	4	50

Buschbohnen, 4 bis 6 Kern, 6 Böcher, Abstand zwischen den Reihen 30 Zentimeter.

Wer Paradiesäpfel pflanzt und nur einen kleinen Garten besitzt, tut besser, die Pflanzen je ein Stück auf jedes Beet des Gartens zu verteilen.

Für den Sommerbedarf baut man Ende April, Anfang Mai: Kohl, Kohlrabi, Salat. An Ort und Stelle: Spinat, im Februar oder März in Rillen, und feucht halten, bei Hitze fleißig gießen, er wächst sonst bald aus. Zwischen den Rillen (20 Zentimeter) setzt man Bögelsalat; er keimt sehr schwer und ist ein beliebter Fraß für Spagen. Zur Abwehr spanne man übers Beet weiße Wollfäden.

Von Salat ist der geeignetste und beste der Mai-könig. Etwas festerer Boden ist erwünscht, frischerer Düng schadet nicht. Für Samen läßt man einige Häuptel stehen, aber so, daß sie bei einer weiteren Verwendung des Beetes nicht im Wege sind. Salat gedeiht auch in lockerem Boden, nur wird er in härterem, getreidem Boden schöner. Bohnen gedeihen in lockerem, ein Jahr vorher gedüngtem Boden ertragreicher. Man kann alle vierzehn Tage bis Ende Juni bauen. Bei Buschbohnen fünf bis sechs Kerne in ein drei bis vier Zentimeter tiefes Loch in dreißig Zentimeter Abstand. Anhäufeln ist angebracht. Ertragreich sind: „Neger“ (schwarze), „Luisenburger“ (weiße) und „Kaiser Wilhelm-Riesen“. „Unererschöpflich“ trägt ununterbrochen bis zum Herbst.

Stangenbohnen werden am Spalier gezogen. Man legt in eine Rille die Kerne in 8 bis 10 Zentimeter Abstand. Zu Freiland setzt man Stangen in 50 bis 60 Zentimeter und bindet zum Schutze gegen Wind am besten vier Stangen in zwei Meter Höhe etwas im Bogen zusammen, daß die Spitzen drüber hinausstehen. Zu einer Stange kommen vier bis fünf Kerne. Bohnen sind gegen Frost empfindlich, daher vor Mitte Mai nicht zu bauen. Um aber früher ans Ziel zu kommen, läßt man die Kerne vorkleimen. Man legt sie in feuchte Sägespäne und hält sie warm oder überdeckt sie mit Glas und stellt sie in die Sonne. In vier bis fünf Tagen sind sie gebrauchsfähig. Frühere Ernte erzielt man, wenn man vier bis fünf Kerne in Töpfen Anfang April ins Mistbeet oder auch am Fenster in der Wohnung unter Glas gibt. Vor dem Ansetzen kommen sie untertags ins Freie zum Abhärten. Bei anhaltender Dürre muß man gießen.

Spinat. Für den Sommer ist am besten „Neuseeländer“. Er macht über einen Meter lange Ranken mit vielen Seitentrieben, hat fleischigere Blätter als der gewöhn-

Hinke für den Gemüsbau.

liche Spinat (der in der Hitze rasch auswächst und alle vierzehn Tage angebaut werden müßte) und ist auch wohl-schmeckender und ausgiebiger als dieser. Man kann, bis der Frost eintritt, reiche Ernte halten und die Blätter im Herbst mit etwas Salz vermengt längere Zeit aufbewahren. Da der Same schwer keimt, wird er im Februar angebaut, wenn später, in Sägespäne gelegt und die Körner Ende April in 50 bis 60 Zentimeter Abstand in Grund gesetzt. Die Ranken können auch am Spalier aufgebunden werden.

Gurken. Man hebt einen etwa 50 Zentimeter tiefen Graben aus, füllt ihn mit etwas abgelegtem Pferdemist, gibt 30 Zentimeter sehr gute Garten- oder Misterde oder setzt auf dem Komposthaufen. Man legt 3 bis 4 Zentimeter tief und in 50 Zentimeter Abstand 3 bis 4 Kerne, um dann nur eine, die schönste Pflanze, stehen zu lassen. Nach dem vierten Blatt werden die Spitze und die Ranken abgezwickelt, bei trockenem Wetter fleißig gegossen. Wiener oder mährische halb lange Gurken sind zu empfehlen. Für Melonen dieselbe Kultur. Wer Raum sparen will, kann an Stateten in 30 Zentimeter Abstand japanische Säcklinggurken ziehen. Nicht vor Mitte Mai Anbau.

Paradiesäpfel müssen, um vorwärts zu kommen, im Mistbeet gebaut sein. Wenn sie fingerlang sind, setzt man sie auf zehn Zentimeter Abstand unter Glas und Ende Mai ins Freie. Lange vorher muß man sie abhärten. Man soll nicht mehr als vier bis sechs Triebe lassen, alle Seitentriebe auszwiden, die Blätter etwas ausschneiden, damit die Sonne durch kann. Gedüngter, locherer Boden und nach Bedarf gießen macht sie ertragreich. Im Herbst vor dem Frost legt man die schönen, noch grünen Früchte unter Glas zum Ausreifen; die kleinen Früchte kann man wie Essiggurken einlegen.

Blätterkohl (auch Krauskohl) erfordert nicht viele Ansprüche. Er kommt an Geschmack dem anderen Kohl nahe, kann als Zwischenfrucht unter anderem Gemüse leicht untergebracht werden und bleibt über Winter ohne jeden Schutz im Grund. Durch Ausfrieren gewinnt er noch an Geschmack.

Kartoffeln werden ab Mitte März bis Anfang Mai mit 40 bis 50 Zentimeter in der Reihe und 60 bis 70 Zentimeter Reihenabstand gelegt. Halb sandiger Grund ist am besten. Zur Düngung ist nur gut verrotteter Mist oder Kompost zu verwenden. Nachdem das Kraut etwa 20 Zentimeter hoch gekommen, gut anhäufeln. Kartoffeln zwischen hohen Häusern gebaut oder im Schatten liefern nur geringen Ertrag; er besteht in kleinen Früchten.

Rote Rüben werden für Sommer im April, für Winter Ende Mai gesetzt; 20 Zentimeter Abstand zwei bis drei Kerne gesät. Petersilie keimt schwer. Im Februar oder März sät man in Rillen, nicht zu dicht. Diese Rübenarten beanspruchen einen nahrhaften, tief gelocherten, aber keinen frisch gedüngten Boden. Alle Knollen und Rüben, einschließlich von Rettig, dürfen keinen frischen Dünger erhalten, weil er sich in deren Fleisch einwächst, was die Frucht entwertet und sie später zur Fäulnis bringt. Der Rillenbau ist deshalb anzuwenden, weil der Same sicherer unter die Erde kommt. Man kann auch des Unkrauts eher Herr werden: durch zwei oder drei Holzstäbe werden die Rillen gekennzeichnet, dann vermag man zwischen diesen dem Unkraut mit einem geeigneten Werkzeug gleich von Anfang an das Leben lauer zu machen.

Um den Grund besser auszunützen, kann man als **Zwischenfrucht** setzen — aber immer ins Kreuz —: unter Sommerkraut Sellerie, Sprossentohl, und bei Gurken Frühkohlrabi. Unter Winterkraut Salat oder Sommerkohlrabi; zwischen bald verbrauchtem Salatbeet Kraut oder Kohl. Unter Winterkohlrabi Salat oder Sommerrettig, letzteren auch unter Sellerie. Auch Blumenkohl läßt es zu, Gemüse, welches um viel früher gebrauchsfähig wird, unterzubringen. Winterkohl kann man unter Zwiebeln setzen. In den Furchen zwischen Kartoffeln kann man setzen: Winterkraut und Winterkohl; setzt man Kraut Ende Mai oder Kohl im Juni, dann braucht man nur anfangs drei-, viermal — einzeln — gießen.

Die neue Spargelernte.

Der Spargel zählt bekanntlich zu den beliebtesten Konserven. Ein erheblicher Teil der Ernte wird alljährlich in den Konservenfabriken zu Dauerware verarbeitet. Nun hat die Militärverwaltung die Vorräte an Zink- und Weißblech für ihre Zwecke beschlagnahmt. Sie hält Spargel für ein Luxusgemüse und will nur wenig Blech für die notwendigen Konservenbüchsen freigeben. Sie hat, vornehmlich in Braunschweig, den Spargelzüchtern den Vorschlag gemacht, nur den dritten bis fünften Teil der Ernte abzunehmen, also nur einen Teil der für den Spargelstich günstigen Jahreszeit wirklich für diese Arbeit auszunutzen. Die Spargelzüchter, wenigstens ein Teil, macht dagegen, wie wir in der Wochenchrift „Das Hotel“ lesen, den Vorschlag, in diesem Jahre nicht nur den Spargelstich zu unterlassen, sondern sogar ein Notgesetz vom Bundesrat zu verlangen, das den Spargelstich mit wenigen Ausnahmen (wie z. B. das Totblech einer Anlage, also die letzte Ernte vor dem Eingehen der Anlage) ganz verbietet. Gleichzeitig müßten die Darlehnsklassen ermächtigt werden, den Besitzern oder Pächtern von Spargelplantagen ein gewisses Darlehen zu geben, das in den nächsten fünf Jahren also von den Erträgen der Spargelzucht der nächsten fünf Jahre, oder noch deutlicher von dem durch erhöhte Preise erzielten größeren Gewinne der nächsten fünf Jahre, abgezahlt werden soll.

Dieser Vorschlag ist im Hinblick auf die Zeitumstände durchaus angebracht. Allerdings ergeben sich aus dem Mangel an Blechbüchsen Schwierigkeiten für die Konserven-Industrie und damit auch für die Spargelzüchter. Das darf aber unter gar keinen Umständen zur Preisgabe der Ernte führen. Der Spargel gehört in den Konsum und wenn etwa die Preise durch Stillliegen der Fabriken etwas zurückgehen sollten, so ist das natürlich für die Züchter schmerzlich, aber für den Konsum kein Unglück. Es ist ganz und gar unverständlich, wie man überhaupt auf den Gedanken kommen kann, in der gegenwärtigen Zeit unserem Volke ein Nahrungsmittel künstlich entziehen zu wollen.

Gemüseanbau.

Am 27. d. sind neuerlich Gründe in Ottakring, Döbling und Floridsdorf zur Vergebung in Zeitstücken zum Anbau von Gemüse, insbesondere von Erdäpfeln, ausgeschrieben worden. Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistratsabteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 5. April in der Magistratsabteilung III, Neues Rathaus, 5. Stiege, 2. Stock (Büro des Magistratsrates Dr. Ehrenberg), zu überreichen. Auch Gründe in anderen Bezirken können noch vergeben werden, worüber Auskünfte in der obenwähnten Magistratsabteilung erteilt werden. Es besteht auch die Absicht, größere Grundstücke, namentlich in Floridsdorf, unentgeltlich an Bewerber zum Anbau von Erdäpfeln, allenfalls von Oaser, zu überlassen, wenn diese sich verpflichten, die Ernte der Gemeinde Wien auf Verlangen um einen schon jetzt zu vereinbarenden Preis zu überlassen. In den Bezirken Döbling, Ottakring, Hernals, Währing und Floridsdorf wurden Beratungsstellen geschaffen. Diese Auskünfte werden in den Bezirkskanzleien erteilt. In der Gartenbauschule für Frauen, Raasgrabengasse Nr. 19, werden jeden Sonntag von 9 bis 11 Uhr vormittags Uebungen in Gemüsebau unentgeltlich für jedermann abgehalten. Auch die Stadtgartendirektion, Heumarkt Nr. 2, erteilt Auskünfte in allen den Gemüsebau betreffenden Angelegenheiten.

Gemüse- und Kartoffelanbau ermöglicht durch Verpachtung von Gründen in Ottakring an der Steinhofstraße zu sehr billigem Pachtzins der Verein Schrebergärten für Wien und Umgebung. Auskünfte jeden Sonntag und Feiertag im Schuhhause des Vereines, Mitteldorf, Rosentalgasse.

Ferner wird auf das von der Gartenbau-Gesellschaft in Wien herausgegebene Flugblatt verwiesen, in dem jene Gemüsearten angeführt sind, die zufolge ihres Nährwertes, milderer Ansprüche an den Boden, Frühreife und Haltbarkeit einen Ersatz der Brotfrüchte darstellen. Es muß in diesem Zusammenhang auf die unbedingte Notwendigkeit hingewiesen werden, daß alle jene, die sich bisher mit Gemüseanbau nicht beschäftigt haben, vor Beginn der Bodenarbeiten sachmännlichen Rat einholen. Dies ist um so wichtiger, als mit dem kostbaren Saatgut jeder Art gespart werden muß. Manche Gemüsesamen sind nur in beschränktem Ausmaß erhältlich; es lautet daher jeder nur so viel, als mit Rücksicht auf die Größe der zu bebauenden Fläche unbedingt benötigt wird. Im Laufe der nächsten Zeit wird eine Abgabe von Gemüsefrüchten in beschränktem Umfang im städtischen Reservegarten in Raaran an der Wagramerstraße nächst dem Betriebsbahnhof erfolgen. — Alle diese Maßnahmen der Gemeinde sind durchwegs zu billigen. Es ist nur zu wünschen, daß möglichst viele Sehtlinge von der Gemeinde vorbereitet werden. Dadurch wird am ehesten an dem kostbaren Saatgut gespart.

Nach dem Berichte und Antrage des **Bürgermeisters Dr. Weiskirchner** wird beschlossen:

(P. Z. 3371, M. N. VII, 2538.) Über einen Vorschlag des Landeshauptmannes von Görz, Faidutti, auf Überlassung von Grundstücken für den Anbau von Frühkartoffeln und Gemüsen an die Gemeinde Wien wird die Entsendung einer Kommission, bestehend aus einem Vertreter des Stadtrates, des Gemeinderates und des Marktammtes nach Görz genehmigt, die sich mit dem Landeshauptmann Faidutti ins Einvernehmen zu setzen und sodann an den Stadtrat zu berichten hat.

Die Approbitionierung im Kriege. Unsre Schulkinder als „Landwirte“.

Gestern nachmittag wurden die ersten Vorarbeiten für den Anbau von Gemüse auf den leerstehenden Gründen durch unsre Schulkinder in Angriff genommen. Eine große Anzahl der Bürgerschüler zog von den Schulgebäuden der Bezirke Hernals, Ottakring, Gersthof usw. unter Führung ihrer Lehrkräfte auf die ihnen zugewiesenen freien Gründe und Plätze, die zum Teil Privateigentum, zum Teil Gemeindeeigentum sind. Nahezu jeder der kleinen Dekonomen trug mit stolzer Miene auf der Achsel sein landwirtschaftliches Arbeitsgerät, bestehend aus einer Stickschaufel, Rechen oder Erdschaufel, und nach kurzen Erklärungen ihres Lehrers machten sie sich an die Arbeit. Auf den freien Plätzen, insbesondere auf brachliegenden Bauplätzen, trugen die kleinen landwirtschaftlichen Arbeiter zuerst die freierumliegenden Steine schön auf einen Platz zusammen, worauf sodann die Erdausschaufelungen vorgenommen wurden. Es war ein erhebender Anblick, die Kleinen freudestrahlend und mit überaus großem Eifer bei diesen Arbeiten zu sehen. In den nächsten Tagen und nach Vollendung der Umarbeitungen wird zum Anbau der Gemüse geschritten und werden Kartoffeln, Spinat, Kohl usw. zum Anbau gelangen. Jeder Schüler, der bei diesen „Landarbeiten“ mitgeholfen hat, wird bei der Ernte seinen Anteil erhalten.

Gemüsebau.

Die Rathauskorrespondenz teilt mit: Am 27. d. sind neuerlich Gründe im 16., 19. und 21. Bezirk bebaut Vergebung in Teilstücken zum Anbau von Gemüse, insbesondere von Erdäpfeln, ausgeschrieben worden. Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistratsabteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 5. April in der Magistratsabteilung III, 1. Bezirk, Neues Rathaus, 5. Stiege, 2. Stock (Bureau des Magistratsrates Dr. Ehrenberg), zu überreichen. Auch Gründe in anderen Bezirken können noch vergeben werden, worüber Auskünfte in der oberwähnten Magistratsabteilung erteilt werden. Es besteht auch die Absicht, größere Grundstücke, nament-

lich im 21. Bezirk, unentgeltlich an Bewerber zum Anbau von Erdäpfeln, allenfalls von Safer, zu überlassen, wenn diese sich verpflichten, die Ernte der Gemeinde Wien auf Verlangen um einen schon jetzt zu vereinbarenden Preis zu überlassen. Es dürfte jene Bevölkerungskreise, die sich in diesen jäheren Zeiten mit dem Gemüseanbau beschäftigen, interessieren zu erfahren, daß im 13., 16., 17., 18. und 21. Bezirk Beratungsstellen geschaffen wurden, die in allen Anbaufragen Auskünfte erteilen und auch die Abhaltung von Vorträgen veranlassen. Die bezügliche Auskünfte werden in den Bezirkskanzleien erteilt. In der Gartenbauerschule für Frauen, 19. Bezirk, Raasgrabengasse Nr. 19, werden jeden Sonntag von 9 bis 11 Uhr vormittags Übungen in Gemüsebau unentgeltlich für jedermann abgehalten. Auch die Stadtgartendirektion, 3. Bezirk, Seumarkt Nr. 2, erteilt Auskünfte in allen den Gemüsebau betreffenden Angelegenheiten. Ferner wird auf das von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien herausgegebene Flugblatt verwiesen, in dem jene Gemüsearten angeführt sind, die zufolge ihres Nährwertes, milderer Ansprüche an den Boden, Frühreife und Haltbarkeit einen Ertrag der Brotfrüchte darstellen. Es muß in diesem Zusammenhang auf die unbedingte Notwendigkeit hingewiesen werden, daß alle jene, die sich bisher mit Gemüsebau nicht beschäftigt haben, vor Beginn der Bodenarbeiten sachmännischen Rat einholen. Dies ist um so wichtiger, als mit dem kostbaren Saatgut jeder Art gespart werden muß. Manche Gemüsesamen sind nur in beschränktem Ausmaß erhältlich; es kaufe daher jeder nur soviel, als mit Rücksicht auf die Größe der zu bebauenden Fläche unbedingt benötigt wird. Im Laufe der nächsten Zeit wird eine Abgabe von Gemüsesetzlingen in beschränktem Umfang im städtischen Reiserbeergarten in Kagran an der Wagramerstraße nächst dem Betriebsbahnhofe erfolgen.

1./IV. 1915.

Wiener Angelegenheiten.**Die Approvisionnement im Kriege.****Neuerlicher Kredit
für Approvisionnementzwecke.**

Der Stadtrat hat dem Bürgermeister für Approvisionnementzwecke einen weiteren Kredit von fünfzehn Millionen Kronen eingeräumt.

* * *

**Frühkartoffel- und Gemüseanbau in Görz
für die Gemeinde Wien.**

Nach dem Antrag des Bürgermeisters Dr. Weisbacher hat der Stadtrat folgenden Beschluß gefaßt:

Ueber einen Vorschlag des Landeshauptmannes von Görz Faidutti auf Ueberlassung von Grundstücken für den Anbau von Frühkartoffeln und Gemüse an die Gemeinde Wien wird die Entsendung einer Kommission, bestehend aus einem Vertreter des Stadtrates, des Gemeinderates und des Markthamtes nach Görz genehmigt, die sich mit dem Landeshauptmann Faidutti ins Einzelne zu sehen und sodann an den Stadtrat zu berichten hat.

W. Abt. III, 2985.

Kundmachung.

(Kriegsgemüsegärten im XVI., XIX. und XXI. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die unten angeführten, im XVI., XIX. und XXI. Bezirke gelegenen Gründe in kleinen Teilstücken (Losen) zum Anbau von Gemüse, insbesondere von Erdäpfeln.

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 5. April 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (Wien, I., Neues Rathaus, V. Stiege, 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden mündliche Anmeldungen entgegengenommen und Auskünfte erteilt werden.

Die Bedingungen sind den Anmeldebogen zu entnehmen.

Die Gründe müssen am 23. Oktober 1915 wieder geräumt sein.

Im XXI. Bezirke werden auch größere Grundstücke für den Gemüseanbau überlassen. In diesem Falle gelten nicht die im Anmeldebogen enthaltenen Bedingungen, sondern es wird eine besondere Vereinbarung getroffen. Ein Zins wird für solche größere Flächen nicht verlangt. Der Pächter ist jedoch verpflichtet, die Ernte gegen einen schon jetzt zu vereinbarenden Betrag der Gemeinde zu überlassen.

Lage der Gründe:

XVI. Bezirk, Katastralgemeinde Neulerchenfeld:

Städtischer Grund an der Herbststraße, Ecke der Hippgasse.

XVI. Bezirk, Katastralgemeinde Ottakring:

Gründe am Nordrande der Schmelz, zwischen der verlängerten Brühlgasse und der verlängerten Possingergasse.

XIX. Bezirk, Katastralgemeinde Ober-Döbling:

Gründe hinter den Häusern Krottenbachstraße 76 und 78.

XIX. Bezirk, Katastralgemeinde Unter-Sievering:

Gründe an der Weinberggasse, zwischen Dr.-Nr. 18 bis 22.

Gründe an der Weinberggasse, zwischen der Budinskygasse und Sollingergasse.

XIX. Bezirk, Katastralgemeinde Unter-Döbling:

Gründe an der Weinberggasse, zwischen Budinskygasse und Flotowgasse.

Gründe an der Scheibengasse (Eigentümer: Alexander Brust und Mitbesitzer).

XXI. Bezirk, Katastralgemeinde Groß-Edlersdorf:

Gründe innerhalb des Territoriums der Wiener Lokomotivfabrik A.-G.

Gründe zwischen Pragerstraße und Floridsdorfer Brotfabrik.

XXI. Bezirk, Katastralgemeinde Leopoldau:

Städtische Gründe an der Josef Baumer-Gasse.

Städtische Gründe nördlich des städtischen Gaswerkes, nördlich und südlich der Gerasdorferstraße.

XXI. Bezirk, Katastralgemeinde Hirschstetten und Stadlau:

Städtische und private Gründe beiderseits der Erzherzog Karl-Straße, nächst dem Zentral-Telegraphendepot.

Städtischer Grund beim Stadlauer Friedhof.

XXI. Bezirk, Katastralgemeinde Aspern:

Grund in der Kied „Unteres Hausfeld“, nächst dem Wirtschaftshofe hinter dem Flugfeld.

Vom Wiener Magistrat, Abteilung III,

im selbständigen Wirkungskreise,

im März 1915.

Der Abteilungsvorstand:

Dr. Ehrenberg,

Magistratsrat.

Versorgung Wiens mit Frühgemüse.**Die Verhandlungen in Triest.**

Aus Triest, 5. d., wird uns telegraphiert: Unter Vorsitz des Landeshauptmannes Faidutti fanden, wie bereits berichtet, dieser Tage im Landesauschuß von Görz und Gradiska Sitzungen statt, die sich mit der Frage der Versorgung Wiens mit Frühgemüse beschäftigten. Der eingehende Sitzungsbericht liegt nunmehr vor. Zu den Sitzungen hatte die Stadt Wien vier Vertreter entsendet: Gemeindevorstand Dr. Karl Schreiner, Gemeinderat Hans Oberleuthner, Direktor des Marktamtes Handelskammerrat Adolf Bauer und Gemeindefunktionär Dr. Karl Busch. Den Sitzungen wohnten für die Provinz noch bei: Landtagsabgeordneter Dr. Pirausig, Oberinspektor Maximilian Ripper, Landwirtschaftsinspektor Dr. Portelli und für den slowenischen landwirtschaftlichen Verein Anton Jakoncic.

Landeshauptmann Faidutti betonte in seinen Ausführungen die Fähigkeit des Friauls, große Mengen von landwirtschaftlichen Produkten auszuführen zu können. Aus diesem Umstand können der Provinz große Vorteile erwachsen. Vorbedingung sei jedoch die Verstärkung des Anbaues, die rationelle Systemisierung der Expeditionen und die Gewährung von Vorzugstarifen für den Eisenbahntransport, und zwar derart, daß jede Konkurrenz überboten werden kann. Oberinspektor Ripper entwickelte ein Programm, auf Grund dessen schon für dieses Jahr mit der Gemeinde Wien Handelsbeziehungen angeknüpft werden könnten. Er besprach auf Grund statistischer Nachweise die verschiedenen landwirtschaftlichen Produkte, die bisher nach Deutschland exportiert wurden, und berührte die Maximal- und Minimalpreise, zu denen diese Produkte verkauft wurden.

Die Vertreter der Stadt Wien waren der Ansicht, daß nichts im Wege stehe, um ohne weiteres die landwirtschaftlichen Produkte des Friauls auf den Wiener Markt zu bringen, da mit Berücksichtigung der in Frage kommenden Jahreszeit jede Konkurrenzmöglichkeit

anderer Provinzen der Monarchie bei der Lieferung von Frühgemüse ohnehin wegfalle. Sie teilten schließlich mit, daß sie über die gemachten Vorschläge und über die bei einer gelegentlich der Verhandlungen vorgenommenen Instruktionsreise im Friaul gewonnenen Eindrücke, bei der die Ortschaften Soleschiano, Zogliano, Turriaco, Aquileja und Villa Vicentina aufgesucht worden waren, in einer der demnächst stattfindenden Sitzungen des Wiener Gemeinderates Bericht erstatten und dann dem Görzer Landesauschuß konkrete Vorschläge zur geplanten Versorgung Wiens mit Frühgemüse machen werden.

Gemüsekokurse und Gemüsekokbuch
der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien. Die
k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien veranstaltet am 12., 13.,
15. und 16. April 1915 in der Küche der Wiener städtischen
Gaswerke, Wien, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 10/12,
Koch- (Demonstrations-) Kurse über die richtige und schmack-
hafte Zubereitung (und Trockenkonservierung) der heimischen
Gemüsearten, denen in der gegenwärtigen Zeit der knappen
Brot- und Fleischnahrung eine wichtige Rolle in der Volks-
ernährung zukommt. Die Kurse am 12. und 13. d. sind haupt-
sächlich für solche Personen bestimmt, die sich der Verbreitung
der erlernten Zubereitungsarten in Schulen, Vereinen usw.
widmen wollen. Jeder Kurs dauert einen Tag. Beginn 9 Uhr
vormittags bis 4 Uhr nachmittags (Mittagspause). Honorar
3 S. Anmeldungen werden entgegengenommen und Auskünfte
erteilt in der Gesellschaftskanzlei, Wien, 1. Bezirk, Kaiser
Wilhelmring 12 (Eingang von der Wehburggasse 31, beim
Gittertor), von 9 bis 12 Uhr vormittags und von 4 bis 6 Uhr
nachmittags. Im Selbstverlage der k. k. Gartenbaugesellschaft
wird ein über ihre Veranstaltung von der Bildungsanstalt für
Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen der Gastwirtsgenos-
schaft, Wien, 1. Bezirk, und der Haushaltungsschule Hergla,
Wien, 19. Bezirk, verfaßtes Gemüsekokbuch (Preis 60 S.)
sowie eine Flugschrift mit Gemüsekokrezepten (gratis) in einigen
Tagen erscheinen. Beide Veröffentlichungen enthalten auch Ge-
müsekokservierungsanleitungen.

Gemüsebau im Schulgarten.

Schon seit langen Jahrzehnten, an vielen Schulen seit den Zeiten Kaiser Josef II., besteht bei Schulhäusern ein kleiner Obst- und Gemüsegarten. Er wurde ehemals vom Lehrer gepflegt und bebaut und lieferte diesem im engen Rahmen seines Familienbedarfes Obst und Gemüse. Zum Unterrichtsmittel wurde in Oesterreich der Schulgarten erst mit dem Reichsvolksschulgesetz von 1869. Um so manches alte Schulhaus lag damals noch ein toter Acker, der Tummelplatz für Gänse, Schafe oder Jungvieh. Nun ging der Lehrer daran, daraus einen Garten zu machen. Bald sah man schöne Wandspaliere mit Edelobst, Zwergobstbäume, Gemüsebeete, Blumen. Auch ein Bienenstand wurde vielfach errichtet. Die oberen Schuljahre arbeiteten fleißig mit — und so war aus dem toten Acker von ehemals ein anregendes,

erziehlich wertvolles Unterrichtsmittel geworden. Bald mehrteten sich bei den Bauernhäusern die Obstbäume, es entstanden dajelbst kleine Hausgärten. Die Speisefarte der Bauern, die früher ganzjährig Sauerkraut mit Knödeln, ab und zu etwas Sechfleisch bot, zeigte nun im Sommerhalbjahr mehr Abwechslung: Man traf Salat, Gurken, Erbsen, Bohnen, Kohl, Kohlrüben und anderes Gemüse. Niemand kann bestreiten, daß durch die Schulgärten die ganze Volksernährung gebessert wurde. Das war das Werk von langen Jahren. Heuer gilt es etwas anderes. Jetzt heißt es, in der Ausübung des für gärtnerische Schulzwecke verfügbaren Raumes Vorbildliches zu leisten. Es gilt, jedes noch so kleine Plätzchen für Anbauzwecke zu verwenden. So zum Beispiel eignen sich die Wände der Mauern, der Bäume, soweit sie nicht bereits mit Obstspaliere bedeckt sind, vorzüglich zur Kultur von Stangenbohnen, Stangengurken. Bohnen liefern früh grünes Gemüse, tragen reichlich und gewähren eine nahrhafte und schmackhafte Nusspeise, entweder eingebrannt oder als Salat mit Essig und Del genossen. Wenn die Mädchen der oberen Klassen angehalten werden, im Schulgarten Bohnen zu bauen, so eifert sie das an, im Hausgarten daheim es nachzumachen. Und wenn der Schulgärtner vor den Kindern förmlich darüber nachsinnt, was man an diesem und jenem leeren Plätzchen noch an rasch tragenden Gemüse bauen könnte, so werden die Kinder zu Hause in den weit größeren Gartenflächen und Aengern ihrer Angehörigen zu mancher ruhbaren Kultur anregen. Es wird im Kriegsjahr mit seiner Teuerung aller Lebensbedürfnisse der Gesamtertrag des Gemüse- und Kartoffelbaues ein wesentlich höherer werden. Diese Anregung des Kriegsjahres wird bei vielen Kindern durch ihr ganzes späteres Leben nachwirken.

Frühlingsgaben zur Kriegszeit.**Eine billige Speise auf unseren Tischen.**

Herr Bürgermeister Johann Breitenseer,
k. k. Postmeister in Hirschbach im Waldviertel,
schreibt uns:

Bei meinem kürzlichen Besuche in Wien erstaunte ich über die außerordentlich hohen Preise, die man gegenwärtig in der Großstadt für Gemüse zahlt und daß unsere Hausfrauen z. B. Spinat um Krone 1.60 das Kilo einkaufen.

Die Natur bietet jetzt für unsere Tische so manches billige und vortreffliche Gemüse. Ich möchte hier aufmerksam machen auf eine Zwietsche, auf die schon Pfarrer Kneipp nachdrücklich wegen ihrer Gesundheit und Schmackhaftigkeit hingewiesen hat: auf die Verwendung der jungen Sprossen unserer Brennessel zu Spinat. Man bereitet die Speise aus den jungen 3 bis 5 Zentimeter langen Trieben der Brennessel, genau auf dieselbe Art, wie man jeden anderen Spinat bereitet, indem man die Pflänzchen verkocht und einbrennt. Das Gericht enthält viel Eiweiß und Eisenbestandteile, ist deshalb hervorragend zuträglich und nahrhaft und hat den Vorzug, daß es weitaus besser schmeckt, als jenes aus der Spinatpflanze. Auf meinen gut bürgerlichen Tisch kommt schon seit Jahren in der Frühlingszeit jede Woche zweimal dieses Gericht, und noch jeder Feinschmecker hat mir bezeugt, wie trefflich es sei. Bei der Massenlastigkeit, mit der die Brennessel vorkommt, wäre es unschwer, jetzt für die ersten Frühlingswochen daraus einen Massenartikel für die Volksernährung unserer Städte zu gestalten, wenn man nur die Einbringung dieses Gemüses in die Städte ein wenig organisiert.

Viele Zehntausende von armen Leuten könnten dadurch jeden Tag eine wertvolle Zwietsche um wenige Heller erlangen. Die Kommune Wien brauchte sich nur an die Schulleitungen der umliegenden Landgemeinden zu wenden, damit die Schulkinder zum Sammeln der Pflanzen angehalten und dann das Ergebnis der Sammlung an einen von der Wiener Kommune zu bestimmenden Vertriebsort gesandt werde. Mit wenigen Hellern würde man große Päckchen dieses Nahrungsmittels erhalten können, da die Kinder am Lande auf diese Weise gerne ihren Beitrag an Arbeit in ernster Zeit leisten würden. Mit ein bißchen Initiative könnte so der Bevölkerung Wiens ein sehr wichtiges Nahrungsmittel, eine vortreffliche Speise zugeführt werden. Wenn man den Ernst der Lage richtig erkennt, so sollte nichts verschmäht werden, was uns die gütige Natur selbst bietet, am allerwenigsten eine Gabe, die so überaus trefflich ist und bisher wohl nur deshalb so wenig geschätzt wurde, weil sie so leicht zu gewinnen war.

Der Gemüsebau in Wien.

Anregungen der Handelspolitischen Kommission.

In der Sitzung der Handelspolitischen Kommission am Donnerstag, über die wir bereits berichteten, wurde auch die Frage des Gemüsebaues in Wien zur Diskussion gestellt. Der Referent Kammersekretär Dr. Ziegler wies auf die Verordnungen des Ackerbauministeriums vom 15. Februar und 6. März d. J. hin, aus denen hervorgeht, daß der Staat die möglichste Ausnützung alles brauchbaren Geländes zur Hervorbringung von Lebensmitteln für Mensch und Tier im Auge hat. Insbesondere wurde von den kompetenten Faktoren auf einen möglichst weitgehenden Anbau von Gemüse hingewiesen. Die Gemeinde Wien hat in dankenswerter Weise die Angelegenheit für das Gemeindegebiet in die Hand genommen. Die allgemeine Aufzucht von Gemüse auch seitens der Leute, die noch nie mit dem Gemüsebau etwas zu tun hatten, bietet jedoch eine gewisse Gefahr, nämlich die, daß durch nicht rationellen Anbau, durch Unkenntnis der sachgemäßen Pflege oder durch mangelhafte Eignung des betreffenden Grundstückes (es sei nur auf die seit Jahren brachliegenden, fest zusammengetretenen Baugründe hingewiesen) von unfundiger Hand das ohnehin spärliche Saatgut vergeudet und dadurch der vernünftigen Bewertung entzogen wird.

Verschiedene Korporationen von Fachleuten, insbesondere die Gartenbau-gesellschaft, haben es daher übernommen, jedem mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Es entwickelte sich eine sehr umfangreiche Debatte. Im allgemeinen wurde es nicht gut geheißen, daß die Begeisterung für den Gemüsebau zu stark überhandnehme, denn es wird zu viel Samen von unfundiger Hand vergeudet. Das wichtigste wäre, den Hebel in zwei Richtungen anzusetzen, und zwar hinsichtlich einer richtigen Marktorganisation und im Zusammenhang mit der Frage der Konservierung von Gemüse. In Holland zum Beispiel wird das Kraut in überaus rationeller Weise über den Winter konserviert und gelangt sodann in einem tadellosen Zustand auf den Markt, während es bei uns in zerrissenem, unappetitlichem Zustand zum Verkauf kommt. Die Gartenbau-gesellschaft studiert die Frage der Schaffung von Kühlräumen auf den Gemüsemärkten. Das an dem einen Markttag nicht verkaufte Gemüse soll in diesen Kühlräumen in entsprechender Weise untergebracht und bis zum nächsten Markttag aufbewahrt werden. Es wurde ferner darauf hingewiesen, daß bei uns ein großer Mangel an Gemüsedörren herrsche, so daß in Oesterreich das Dörrengemüse nur in irrationeller Weise erzeugt und deshalb zu teureren Preisen aus dem Ausland bezogen werden muß.

Die in der gestrigen Sitzung gemachten Anregungen sollen verarbeitet und zur Durchführung in einer Eingabe an die für diese Fragen kompetente Gemeinde Wien weitergeleitet werden.

Die Arbeiterfrage wurde im Zusammenhang mit der Frage des Gemüsebaues nur gestreift. Unter gewissen Kautelen wurde die Heranziehung von Schulkindern für diese Arbeiten empfohlen. Die Leistungen der Kinder sollen jedoch über das Ausmaß einer Erholungs-bewegung in freier Luft nicht hinausgehen dürfen. Immerhin soll den Kindern durch die an sie gestellten leichten Anforderungen zur Mitwirkung an den Arbeiten der Ernst der Zeit vor Augen geführt werden. Von fachmännischer Seite wurde angeregt, die vielen bäuerlichen Flüchtlinge aus Galizien und der Bukowina, die sich in den Internierungs-

orten in der Provinz befinden und mit den Gartenarbeiten vollkommen vertraut sind, zum Gemüsebau in Wien heranzuziehen.

Sollen Private Gemüse anbauen?

Vom Reichsverband der österreichischen Genossenschaften gewerblicher Gärtner, Naturblumenbinder und -händler erhalten wir eine Zuschrift, der wir folgendes entnehmen:

In letzterer Zeit begegnet man wiederholt Aufrufen, die zum Gemüseanbau auffordern. Jedes irgendwie leerstehende Stück Erde soll zum Gemüse- und Kartoffelanbau verwendet werden. So notwendig nun auch ein stark vermehrter Kartoffel- und Gemüseanbau in der heutigen Zeit ist, so können derartige Aufrufe von nichtfachverständiger Seite großen Schaden verursachen. Was wird nicht alles vorgeschlagen! Alle Anlagen, alle freien Plätze sollen umgegraben und in Gemüsegärten umgestaltet werden, die Vorgärten, ja sogar die Fabrikshöfe sollten mit Gemüse bepflanzt werden. Auf dem Papier nimmt sich dieser Vorschlag wunderbar aus, aber in Wirklichkeit wird gerade das Gegenteil erzielt werden, der erhoffte Ertrag wird sich nicht einstellen und der ohnedies sehr teure Samen wird nutzlos vergeudet sein. Pflanzen, auch Gemüsepflanzen, sind eben Lebewesen, die ihre begrenzten Lebensbedingungen haben, daher eine sachgemäße Behandlung erfordern, ansonsten der erhoffte Erfolg ausbleibt.

Gemüse verlangt einen gut bearbeiteten, in voller Nährkraft stehenden Boden in freier Lage; auf den in Vorschlag gebrachten Plätzen wird daher Gemüse entweder gar nicht oder höchstens nur sehr kümmerlich wachsen. Die Rehrseite der Sache aber ist, daß den Gärtnern, die hier vor allem durch vermehrten Anbau helfend eingreifen sollten, die Möglichkeit einer erhöhteren Tätigkeit genommen wird, und zwar einerseits durch die Wegnahme der ohnedies sehr spärlichen Arbeitskräfte, andererseits durch geradezu verschwenderischen Ankauf von Mist und Samen seitens des nicht im geringsten fachkundigen Publikums. So ist z. B. Samen von Bohnen und Erbsen gar nicht mehr zu bekommen. Die kapitalstärkigen Privaten kaufen jetzt schon Samen ohne jede Berechnung ein. So hat z. B. eine Familie, die 100 Quadratmeter Gartengrund hat, schon im Herbst ein Kilogramm, sage ein Kilogramm Bohnen für die Bebauung dieses Grundes gekauft, ein Quantum, mit dem man einen viermal so großen Grund bebauen kann. In diesem erwähnten Garten steht noch ein großer Pflaumenbaum und ein Kirschbaum. Außer den Bohnen soll aber auch noch anderes Gemüse gebaut werden. Wie sich dieser Gartenbesitzer dies vorstellt, ist schwer denkbar, das eine ist aber sicher, daß dieses Projekt sinnlos ist.

Infolge dieser zwar gut gemeinten, aber verfehlten Anforderungen kann es sehr leicht kommen, daß in Wirklichkeit im heurigen Jahre faktisch weniger Gemüse als in normalen Jahren geerntet wird. Aber gerade das Gemüse wird in Hinblick dazu berufen sein, den Getreidemangel zu ersetzen. Auch die Kultur der Frühgemüse wäre höchst notwendig. Im Jahre 1914 wurden vom 1. Januar bis 30. Juni 430.000 Meterzentner Gemüse vom Auslande eingeführt. Im heurigen Jahre entfällt aber diese Einfuhr, soll daher unbedingt ersetzt werden. Das erste Erfordernis zum Frühgemüseanbau ist Pferdemistdüngung, ohne diesen ist ein Erfolg überhaupt fraglich. Pferdemist ist aber im heurigen Jahre ein sehr seltener Artikel, da der Großteil der Pferde für Kriegsdienste angekauft wurde. Sehr viele Privatleute suchen sich nun auf jede nur denkbare Weise in den Besitz von Pferdemist zu setzen, verwenden denselben nicht nur unrationell, sondern der Mangel an Mist wird nur noch größer. Da besonders Frühgemüse große Sorgfalt und genaue Fachkenntnisse erfordern, welche letztere Eigenschaft den Privaten meist fehlt, so wird aus dem ganzen Privatfrühgemüseanbau gar nichts werden als eine Vergeudung von Arbeitskräften, Mist und teuren Samen.

Noch ist ein Teil der Versäumnis gutzumachen, obgleich schon in einigen Tagen der Anbau von Möhren, Petersilie, Maigrüben beginnen soll, aber bei schnellem Entschlusse läßt sich noch manches gutmachen. Auf keinen Fall soll aber ein Grund ohne Gutachten eines Gärtners zu Gemüsekulturen verwendet werden.

12. / 11. 1915.

**Ein Gemüsekochbuch der Gartenbau-
gesellschaft.**

Von der Ansicht ausgehend, daß die Frage der Gemüseapprovisionnement während der Kriegszeit durch den vermehrten Gemüseanbau durchaus nicht erledigt erscheint, sondern daß weiterhin auch eine entsprechende Popularisierung des Gemüsekonsums erforderlich ist, hat die k. k. Gartenbau-gesellschaft ein Gemüsekochbuch und eine Flug-schrift mit zahlreichen Rezepten für Gemüse-zubereitung, angepaßt an die gegenwärtigen Markt- und Preisverhältnisse, herausgegeben. Beide Ver-öffentlichungen sind unter Mitwirkung eines Komitees von der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen der Gastwirte-genossenschaft und der Leiterin der Gartenbau-schule in Grinzing Frau Yella Herzka verfaßt worden. Der Kommission, die auch sämtliche Rezepte hinsicht-lich der billigen Preise und der Schmachhaftigkeit er-probt hat, gehören an: Hofgärtendirektor A. Um-lauft als Vorsitzender, Inspektor Frolich, Fach-schriftsteller Pfeiffer, die Frauen Maria Henriette Gräfin Chotel, Emmy Freundlich, Yella Herzka, Hek, Lucie Pfeiffer, Kessly Schweinburg und Frau Sektionsrat Dr. Ull-mann. Ueberdies veranstaltet die k. k. Gartenbau-gesellschaft von 12. bis 16. d. in der Küche der Städti-schen Gaswerke, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 10, Gemüsekochkurse unter Leitung des Kochschuldirektors Gutz. Die Flug-schriften mit den Gemüsekochrezepten und Anleitungen zur Konservierung von Gemüse sind gratis erhältlich.

Zwiebelferkonjervierung.

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen Zwiebeln, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Zwiebeln im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Um dies zu verhüten, werden die von den äußeren nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Zwiebeln bei schwachem Feuer, unter ständigem Umrühren in Schweinefett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in dem die Zwiebelschnitten sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig 1 Kilogramm Zwiebelscheiben in rund 40 Deka Schweinefett nach etwa 20 Minuten eintritt. Die Zwiebelfettmasse ist sodann im siedenden Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschlusses nicht bedürfen. Für den Küchengebrauch kann von der Zwiebelfettpaste jeweils nach Bedürfnis eine entsprechende Menge ohne besondere Vorsicht und in derselben Weise entnommen werden, wie

man sonst das Schmalz oder Fett aus den Schmalz- oder Fettöpfen entnimmt.

Der Schrebergärtner.

Die Arbeit im April.

Bis vor einer Woche hatte man heuer nicht viel versäumt, wenn man sich mit den sonst im April vorzunehmenden Arbeiten verspätet hatte. Es war immer kalt geblieben, die Nächte waren frohlig, die Saaten keimten nicht, der Boden war kalt. Es genügte daher, wenn die Märzarbeiten erst im April begonnen wurden, weil sich bis Ende März immer wieder Fröste und Schneefälle eingestellt hatten. Nun wird es schnell vorwärtsgen, wie immer bei uns um Mitte April, denn dann haben gewöhnlich die Schneefälle ein Ende und die Fröste machen bei uns nicht mehr viel. Eine Reihe von Arbeiten, die wir bereits im März angegeben haben, wird jetzt ausgeführt werden. Dazu kommen noch viele andere. Kaum ein anderer Monat macht dem Schrebergärtner so viel zu tun als der April. Wo der Boden nicht schon vordem bearbeitet wurde, ist es jetzt höchste Zeit dazu. Gerade heuer muß man frühzeitig dazusehen, daß man mit dem Gemüsebau fertig wird. Die Feuerung drängt dazu. Wer sich nach den neuen Bestimmungen über die Ausnutzung des Bodens noch nicht Anbau land sicherte, wird sich nun beeilen, dies zu tun.

Fehlt es an Dünger, dann muß Ersatz dafür gesucht werden. Wer nahe am Wald oder an einem Bache seinen Grund hat, wird sich dort Dungstoff holen. Das alte Laub wird zusammengebracht, aus Bachbetten der Schlamm gewonnen. Dort sammelten sich alte Laubreste an, die über den Winter halb vermodert sind. Ehe man das nasse, schwere Material wegführt, läßt man es am Bachrand eine Stunde oder länger liegen, damit das Wasser abläuft. Dann bringt man diese Dungstoffe auf die Erdsfläche, die man umgraben will, läßt sie in der Sonne trocken werden und gräbt vielleicht am folgenden Tage um. Feuchte Erde läßt sich schlecht behandeln. Ihre Schollen backen bei längerem Liegen zu harten Brocken zusammen. Man soll daher sogleich nachdem ein Beet umgegraben ist, mit dem Rechen die Erde zerkleinern und so fein verteilen als möglich. Nur seit Jahren bearbeiteter Boden zerfällt, Jungland, das lange verwachsen war, erfordert Mühe, um die Erde zu lockern.

Viele Gemüse werden jetzt noch gesät. Es genügt, diese nur oberflächlich zu säen und Erde darüber zu streuen. Dann aber zu gießen und an trockenen Tagen immer wieder zu gießen, damit das Keimen beschleunigt wird. Man kommt damit eine Woche und früher vorwärts. Besonders die Kohlkarten soll man jetzt anbauen. Sie liefern für die Küche reichlich Bestände. Um aber zu verhindern, daß die Samen von Vögeln gekriessen werden, gehen manche Leute daran, die Samen vorher auf ein Papier zu bringen, auf dem sie mit Mennigepulver, einem roten Pulver, vermischt werden. Es ist eine Quecksilberverbindung, die ungetroffene Gasse vom Saatbeet fernhalten soll. Sie ist aber auch für den Magen des Menschen gefährlich; nach dem Gebrauch dieses Pulvers soll man sich deshalb die Hände säubern. Kohlkamen sät man zuerst in ein aut mit Kompost gedüngtes Beet nicht

zu dicht und setzt die Pflänzchen später an Ort und Stelle. Um den Erdsloh davon möglichst fernzuhalten, soll die Erde möglichst feucht sein. Trockene Tabakasche auf die Erde gestreut ist gleichfalls ein gutes Mittel für diesen Zweck.

Auch andere Schädlinge des Gartens kommen jetzt in Mengen zum Vorschein. Rastig werden in Beeten oder an Obstbäumen die Ameisen. Sie lieben es, die Blätter von Birnbäumen aufzusuchen und sich daraus den süßen Saft zu holen. Manche Knospe wird von ihnen ganz zerfressen. Schwache Raupenleimringe helfen dagegen wenig. Wer seine Obsternte sichern will, muß schon frühzeitig, am besten im März, vorsorgen, daß die Ameisen abgewehrt werden. Man gieße in ihre Nester heißes Wasser, esse diesem vielleicht auch ein wenig Borax oder Kalz zu. In allen Obstbäumen sieht man die Leimringe jetzt nach, ob sie noch brauchbar sind. Nur sehr dick aufgetragen, vermag dieses Mittel Erfolg zu haben. Schwacher Ausbruch von Raupenleim nützt nicht viel oder gar nicht. Zudem ist mancher viel angepriesene Leim nicht viel wert, die Insekten kriechen darüber, ohne hängen zu bleiben.

Zusammengerollte Blätter, die sich an Baum oder Busch finden, müssen mit der Raupenschere herabgeholt, sorgfältig zusammengetragen und verbrannt werden, weil darin Raupen stecken. Auch nach den ringförmig um Zweige gelegten Eiern des Ringelspinners muß man suchen.

Bald zeigen sich auch die Blattläuse in Menge. Besonders auf den jungen Trieben der Obstbäume sitzen sie nun in solchen Mengen, daß diese absterben. Bespritzen mit Tabaksaft oder einer verdünnten Lösung von Karbolineum hilft. Wer jetzt nicht dazu steht, wird sich bald nicht mehr der Blattläuse erwehren können. Auch gegen die Blattlaus auf Apfelbäumen geht man in gleicher Weise vor. Blattkäfer sollen vertilgt werden.

Benso wie diese lästigen Gartenbesucher nun andauernd bekämpft werden müssen, erfordert das rasch aufsprühende Unkraut fortwährend Aufmerksamkeit. Mit der kleinen Gartenhacke, dem „Heindl“, wie man in Niederösterreich sagt, kann man mit diesen Wucherpflanzen beim Bodenbearbeiten rasch fertig werden. Um sie von angebauten Pflanzen zu unterscheiden, ist es gut, über den Reihen der Samen Fäden zu spannen. Zwischen diesem Warnungszeichen kann man das Unkraut dann leicht finden. Es wuchert auch lebhaft auf den Baumscheiben, den gedüngten Bodenflächen um die Obstbäume. Diese wollen jetzt auch bearbeitet sein. Dazu eianet sich am besten das „Heindl“. Es ermöglicht sehr rasch, Baumscheiben anzulegen. Diese sollen im Stamme am tiefsten sein, damit das Regenwasser auf die Baumwurzeln geleitet wird und diese atmen können. Nur da, wo Bäume gedüngt, die Baumscheiben angelegt sind, werden gute Ernten erzielt werden.

Wer den Garten aufgeräumt, die Beete in Ordnung gebracht, den Komposthaufen mit neuer Zufuhr versehen hat, wird sich nun daran machen, für den Küchentlich ausreichend vorzusorgen. In kleinen Gärten kann man sich zunächst nur mit dem Gemüsebau befassen; Kartoffeln brauchen so viel Raum, daß damit dort nicht viel anzufangen sein wird. Wer es aber vermag, wird heuer Kartoffeln pflanzen, weil sie teuer sind und während des ganzen Jahres als wichtige Nahrung in Betracht kommen. Um heuer baldigst Ernte halten zu können, säe man Frühkartoffeln. Infolge des Krieges sind diesmal aus Deutschland nur wenig solcher Saatkrüppel nach Oesterreich gekommen. Die Frühforten, wie Sechswochen, die schon im Mai Knollen liefern, sind heuer fast gar nicht zu haben. Man muß sich daher vielfach mit späteren, wenigstens im Juli reifen Arten begnügen.

Um das Wachsen der Kartoffeln im Boden zu beschleunigen, sollen sie vor der Aussaat zum Vorseien gebracht werden. Das erreicht man durch Aufbewahren in einem etwa 17 bis 20 Grad warmen Raume. Wer es vermag, lege auf dem Kasten im Zimmer die Erdäpfel nebeneinander. Sie treiben aus den Augen bald Keime. Sind diese etwa 4 bis 5 Zentimeter lang, dann ist der Erdäpfel zum Auslegen geeignet. Man nimmt mittelgroße Kartoffeln, schneidet sie dann etwa in der Mitte durch, ohne Keime zu verletzen, und legt sie mit der Schnittfläche nach abwärts aus. Sie kommen in Saatsurche, etwa fünf Zentimeter tief. Um die Saatsurche in gerader Linie und die Erdäpfel immer auffindbar zu machen, geschieht das nach gespannten Schnüren, die entfernt werden, sobald die Kartoffeln ausgetrieben haben. Ende April oder Anfang Mai kann man dann schon Erde aufhäufeln und Unkraut entfernen.

Salat im Mistbeet aufzuziehen lohnt sich nicht. Auch manche Kohlkarten wie Kraut und Blumenkohl bekommt man in kleinen Pflänzchen billig beim Gärtner. In vorgehängtem, stets feucht gehaltenem Boden wachsen sie rasch heran. Salat und Krautarten wollen oft gegossen sein. Sie verlangen Pflege, lohnen sich dann aber reichlich. Besonders heuer, wo man mit dem Gelde haushalten muß. Diese Pflanzen haben viele Feinde: die Raupen des Kohlwesplings, die man auf den Kohlpflanzen schon Ende April absuchen muß, und den Erdsloh, der nur trockenen Boden liebt. Nur in kräftigem Boden gedeihen Kraut, Kohl, Wirsing, Karfiol. Wenn es möglich ist, soll bei trübem Wetter mit vergorener Jauche gegossen werden. Anfangs wird der Boden zeitweilig gelockert, später die Erde aufgehäufelt.

Man geht jetzt auch daran, Paradiesäpfel, Blumenkohl, Radieschen in Töpfen oder Saatkästen am Fenster vorzutreiben und später, Anfang Mai etwa, ins Freie zu bringen. Sie sollen in etwa 50 Zentimeter Abstand ausgelegt werden. Kohlrabi soll alle drei bis vier Wochen neu ausgelegt und die Pflänzchen versetzt werden. Man kann dies erst tun, bis die Frostzeit vorbei ist, weil sie gegen Kälte empfindlich sind. In zu trockenem Boden werden sie holzig. Da sie auch in den heißen Tagen bald hart werden — dies gilt auch für Rettiche und Radieschen —, muß man immer wieder gießen und für Nachwuchs sorgen.

Ende des Monats kann man auch Bohnen aussäen, sobald man nicht mehr Reif oder Frost zu fürchten hat. Die Stangen für Stangenbohnen bringe man gleichzeitig mit der Aussaat an und lege fünf bis sechs Bohnen in eine Grube. Je zwei bis drei Stangen bindet man mit der Spitze zusammen. Für niedrige Buschbohnen ist dies nicht erforderlich. Ende April treiben auch die Erbsen schon soweit aus, daß sie gehäufelt werden. So gibt es nun Arbeit in Fülle, um den Gaben der warmen Zeit so viel Nutzen als möglich abzugewinnen.

Die Schrebergärtner

Nun noch etwas über die Hilfsbücher für den Gartenbauer. Der Krieg schuf eine Menge billiger Broschüren für Schrebergärtner, die dem Anfänger manchen guten Dienst leisten können. Wir können folgende empfehlen:

Gemüseflugblatt für Kleingärten. Preis 10 Heller. Herausgegeben von der Gartenbauschule für Frauen, Wien, Raasgraben Nr. 19. Es bringt in übersichtlichen Tabellen alles Wichtige für den Anbau.

Vermehrter Gemüseanbau in der Kriegszeit. Ein acht Seiten starkes Flugblatt, das gegen Portovergütung von der Gartenbau-Gesellschaft in Wien kostenlos versendet wird. Es bietet eine Uebersicht über den Gemüseanbau mit praktischen Angaben.

Kurze Anleitung zum erfolgreichen Gemüseanbau für Haus- und Schrebergärten. Subertusverlag, Mitteldorferstraße. Preis 40 Heller. Das 30 Seiten starke Büchlein ist im Buchhandel zu haben. Es schildert die einzelnen Gemüsearten und ihre Bedienung.

Gemüsebau in Kriegzeiten. Verlag der „Gartenwelt“, Berlin. Preis 30 Heller. Zu haben in einzelnen Wiener Buchhandlungen. Das gut geschriebene Büchlein bringt auch Angaben über die Vorarbeiten im Kleingarten, die recht praktisch ausgewählt wurden.

Wie nütze ich heuer meinen Garten? Gartenbüchlein für das Kriegsjahr 1915. Verlag Josef Gabel, Regensburg. Preis 40 Heller. Das Büchlein gehört zu den besten dieser Art. Auf sechzig Seiten enthält es eine Fülle Belehrendes für den Schrebergärtner.

Es gibt noch viele andere kleine Bücher, die aber zum Teil für das Gebotene zu teuer sind. Für den Bedarf von Arbeitern, die heuer Gartenbau betreiben wollen, genügen die hier angeführten Lehrbeihilfe völlig.

Gemüse.

Gärtnerforgen und Hausfrauenkümmernisse.

Der Spinat kostet 1 K. 40 S., alte Erdäpfel sind kaum unter 24 bis 26 S. zu haben, für einen Kopf Kochsalat werden mindestens 16 S. begehrt — die Hausfrauen nehmen es mit Betrübnis wahr. Man sagt ihnen von allen Seiten: „Gemüse kost als Fleischersatz“, „Gemüse statt Mehlspeisen, Gemüse ist nahrhaft und der Konstitution zuträglich. Namentlich jetzt im Frühjahr, zur Zeit der Regenerierung, verlangt der Magen nach vegetabilischer Kost“, und was dieser vernünftigen Theorien mehr sind. Und die Frauen wären ja auch sehr gern bereit, Gemüse auf den Tisch zu setzen, aber daß sie dabei ersparen, kann man bei den gegenwärtigen Gemüsepreisen wahrhaftig nicht behaupten.

Man hat allerdings die verschiedensten Schlagworte im Ohr. Von einem „Spinatgürtel“ hat man gehört, der sich rings um Wien ziehen soll, von selbstmäßigen Kartoffelanpflanzungen, von der Ausnützung der Hausgärten für Gemüsebau und von Förderungen der Kleinbetriebe. Die „Sektion Obst und Gemüse“ der Frauenhilfsaktion, die Landwirtschaftliche Gesellschaft, die Gartenbauschule für Frauen im Raasgraben haben schon im Herbst und Frühwinter Kurse abgehalten, in denen von Anbau und der Konservierung von Gemüsen die Rede war. Und nun wartet man auf das Ergebnis dieser Propaganda.

Die Spinaternte im Gürtel von Wien steht auch tatsächlich bevor. In Lagenburg, in Ragran, in Grinzing, in Leopoldau und in den Ländereien des Barons Drasche, die sich hinter der Spinnerin am Kreuz gegen Lagenburg hinüberziehen, gibt es Spinat in reicher Fülle. Es dürften wohl ungefähr 25 bis 30 Hect mit Spinat bebaut sein. Berechnet man nun, daß auf 100 Quadratmeter ungefähr 90 Kilogramm Spinat wachsen können, so ergibt sich immerhin ein stattliches Quantum. Bedenkt man aber, daß ein einzelner Mensch täglich doch zumindest ein Kohlhäuptel braucht und also in einer Woche sieben Kohlhäuptel verzehren müßte, und daß, inklusive der Zwischenfrüchte, etwa sechs bis sieben Kohlhäuptel einem Quadratmeter Grundfläche bedingen, so folgert daraus, daß eine Million Menschen — und Wien hat doch noch mehr Einwohner — per Woche Anpflanzungen von einer Million Quadratmeter benötigen würden, wollte man sie ausgiebig mit Gemüse ernähren. Von der Ausdehnung solch einer Fläche erhält man vielleicht annähernd einen Begriff, wenn man sich vergegenwärtigt, daß Schönbrunn ein Areal von 570,000 Quadratmeter hat.

Es wäre jetzt schon an der Zeit, den Spinat des vielversprochenen „Gemüsegürtels“ teilweise zu ernten, denn er ist besonders dicht angebaut, und es wäre dringend nötig, daß er ausgelichtet würde, damit sich die übrigen Pflanzen besser entwickeln könnten. Aber dieses ziemlich mühsame Pflegen des Spinats ist augenblicklich ein Problem, denn wie in der Gärtnerei überhaupt, so fehlt es auch hier an Arbeitskräften. Um dieser Bedrängnis abzuhelfen, hat man beschlossen, Bürgerschüler zum Pflegen heranzuziehen. Die Kinder sollen, zu Zwölferpartien gruppiert, von denen jede natürlich ihre Aufsichtskraft hat, dreimal wöchentlich für je zwei Stunden zum Pflegen herangezogen werden, und zwar an jenen drei halben Tagen, an denen sie ohnedies unterrichtsfrei sind. Es kann somit dabei von einer Beeinträchtigung ihrer Studien keine Rede sein, und es ist zweifellos, daß die Jugend bei diesem Kontakt mit der Natur, der gewiß ein erzieherischer ist, nur gewinnen kann. An der richtigen Anschauung in dieser Hinsicht hat es ihr ohnedies immer gefehlt.

Gewiß wird es nicht leicht sein, die Schüler so zu organisieren, daß auch die entlegeneren Felder berücksichtigt werden können, und eine weitere bedenkliche Frage wird sich aus der Tatsache ergeben, daß viele Eltern nicht in der Lage sein werden, ihren Kindern die 40 Heller als Jahrgeld für die Straßenbahnen zu geben. Es wäre denn, daß man Mittel finden kann, diese kleinen „Freiwilligen“ kostenlos zu befördern.

Man weiß, daß die Mittelschüler schon im August und September in den Gärtnereien vorzügliche freiwilligendienste geleistet haben. Es ist allerdings in dieser Hinsicht das Bedenken ihrer Entziehung vom Studium wiederholt aufgetaucht, aber vergeudet ist die Zeit der landwirtschaftlichen Arbeit im Freien sicherlich nicht, und der Ausnahmestand der Gegenwart wird eben auch hier als Entschuldigung aufzukommen haben.

Vollzieht sich die Spinaternte im erhofften Sinn, so wird es wohl möglich sein, daß der Spinat bald von 1 K. 40 S. bis auf etwa 50 S. pro Kilogramm sinkt. Ungeheuer wichtig ist in diesem Sinne in den Großbetrieben, und zwar namentlich für die nächsten zehn Tage, die Frage der Gespanne zum Pflügen. Die Gärtnereibetriebe warten von Tag zu Tag auf Pferde und auf eine kurze Beurlaubung ihres geschulten Personals. Es kämen vielleicht — wie uns von sachmännischer Seite versichert wird — Prämien für uneingeschränkten Betrieb der Gärtnereien in Frage. Sie wären gewiß eine Aufmunterung, denn im allgemeinen liegt die Gefahr sehr nahe, daß die Gärtner sich sagen: „Wenn wir weniger Gemüse bauen können, so steigen die Preise naturgemäß und wir bringen dann durch diese Preissteigerung die quantitative Verringerung reichlich ein und haben dabei weniger Mühen.“ Es läge also ganz zweifellos im Interesse der Allgemeinheit, daß möglichst viel angebaut wird, mit jeglicher Bodenausnutzung und mit Einbeziehung aller Kleinbetriebe, denn nur so ist es denkbar, niedrigere Preise zu erzielen.

Auch bei der zweiten großen Aktion, die geplant ist, bei jener der Kartoffeln, spielt die Gespannfrage eine bedeutsame Rolle, weil der schwere Boden in der Regel sogar nur mit zwei Pferden gepflügt werden kann. Hier sind zum Pflügen und Legen ebenfalls die kommenden vierzehn Tage ausschlaggebend und somit das Problem von Pferden und Arbeitskräften ein brennendes. Man beabsichtigt, in den meisten Gärtnereien statt verschiedener entbehrlicher Gemüse soviel als möglich Erdäpfel anzubauen, und auch mehrere städtische Anlagen und Privatgärten kann man bereits in Kartoffeläcker umgewandelt sehen.

Bekanntlich hat sich die Gemeinde bereit erklärt, den Boden zu diesem Zwecke kostenlos zur Verfügung zu stellen. Die Praxis lehrt jedoch, daß diese Konzession nicht zu genügen scheint. Die kleinen Arbeiterfamilien, die sich zum Anbau verstehen wollen, bringen in der Regel weder die Kosten für Wasser, noch die für die Geräte auf, und erbitten sich diese Geräte leihweise gegen Kaution oder Entlehnungsgebühr.

Spinat ist, wie betont, am leichtesten anzubauen, und fast jedes Vorgärtchen, jede Wiese eignet sich dazu. Auch weiße Rüben lassen sich ohne Schwierigkeiten ziehen, weil auch sie nur niedere Böden erfordern. Ueberdies werden jetzt von der Leiterin der Gartenbauschule für Frauen, von Frau Vella Herzka, erfolgreiche Versuche unternommen, Brennesseln und die Blätter von Radieschen oder Blumentohl als gutes und schmackhaftes Gemüse zu verwerten. Es ist ein praktisches Experimentieren, dessen Ergebnisse in einem Gemüsekochbuch zusammengefaßt werden sollen, das Vella Herzka und die Direktorin des Kochlehrerinnenseminars Frau Olga Deß im Auftrage der k. k. Gartenbaugesellschaft unter der Regide des Sektionsrates

13. / 11. 1915

Jänner

Wann, der diesen Fragen besondere Aufmerksamkeit widmet, herausgeben sollen. In dieser Broschüre wird nicht nur der bürgerlichen Tafel, sondern auch dem spärlicher bestellten Tisch des kleinen Arbeiters Rechnung getragen werden. Von Kohlgerichten mit Kollgerste, von besonders nahrhaftem Gemüse mit Zusatz von Käse oder Selbsteis und andern Kombinationen wird darin die Rede sein. Ueberdies haben gestern in der Gaslochküche der städtischen Gaswerke in der Josefstädterstraße die Gemüselochkurse der I. I. Gartenbaugesellschaft begonnen und auch in der Gartenbauschule für Frauen in Raasgraben-Grünzing werden Gemüselochkurse abgehalten. Dort wird auch das Zehnellerflugblatt „Gemüsebau für Kleingärten“ ausgegeben.

An Anleitungen fehlt es also nicht. Sie werden sicherlich dazu beitragen, das soziale Gewissen des Publikums auch in dieser Hinsicht zu wecken. Denn daß wir viel, sehr viel Gemüse brauchen und noch mehr brauchen werden, steht fest, und daß uns vor allen Dingen billiges Gemüse nottut, was wieder nur durch viel Gemüse erzielt werden kann, ist nicht minder begreiflich. Gelingt es den Gärtnern jetzt, für vierzehn T. Pferde und Personal zu bekommen, so wird es uns an wohlfeiler Pflanzenkost hoffentlich nicht fehlen. Sie ist gegenwärtig und für die nächste Zukunft von großer Bedeutung.

Der Gemüselochkurs.

Die I. I. Gartenbaugesellschaft hat gestern zum erstenmal einen Gemüselochkurs veranstaltet. Im Vortragssaal der städtischen Gaswerke fand sich schon um 9 Uhr morgens eine Menge wißbegieriger Damen ein, die als tüchtige Hausfrauen sich über beide Abteilungen des Kurses — Gemüsekonserbierung und Gemüsezubereitung — belehren lassen und gute Ratschläge mit nach Hause nehmen wollten. Das konnten sie auch, und niemand ist wohl gestern aus diesem Kurse weggegangen, der nicht Vorteile für Wirtschaft und Kassa davongetragen hat. Der Vortragende Herr Karl Hierz, der bei Sacher und in Frankreich Küchenchef war und jetzt eine eigene Kochschule hat, sprach in leichtverständlicher, anregender und belehrender Weise und gab den Frauen außer den erwarteten Gemüse Rezepten auf allgemeine Bitten noch einige sehr zeitgemäße Kochrezepte „gratis drauf“, die in der Not der Zeit sehr erwünscht waren.

Dann ging der Vortragende auf das Hauptthema, die Gemüsekonserbierung, über. Der vermehrte Anbau wird aller Voraussicht nach heuer eine Ueberproduktion von Gemüse zur Folge haben, deren vernünftige Konserbierung wir ernstlich betreiben müssen. Deshalb sollte jedes im Haushalt verfügbare Glas zur Konserbierung von Gemüse verwendet werden und im übrigen der Herdbörre die größte Aufmerksamkeit zugewendet werden, da in dieser teuren Zeit die Hausfrauen sich nicht so leicht entschließen werden, große Ausgaben für Gläser zu machen. Durch das Trocknen der Gemüse werden wir in den Stand gesetzt, im Winter, wenn sich die Mehrzahl nicht den Genuß frischer grüner Gemüse gestatten darf, ein dem frischen in Nährwert, Geschmack und Aussehen vollständig gleichwertiges Gemüse zu kochen.

Aus hundert Kilogramm frischem Gemüse werden acht bis zehn Kilogramm getrocknetes erzielt (ausgenommen ist Spinat, der von hundert Kilogramm nur zwei bis drei Kilogramm ergibt), und die Wintergemüse sind wegen ihres geringeren Raumumfanges und der leichten Art ihrer Aufbewahrung (man gibt sie in Organtinsäckchen und schüttelt sie alle 14 Tage einmal gut durch, damit sie nicht schimmeln) für jeden Haushalt praktisch. Man zerteilt und wäscht das Gemüse, blanchiert es, das heißt man läßt es in siedendem Wasser einige Minuten aufwallen, auf einem Sieb gut abtropfen und gibt dann das so vorbereitete Gemüse auf die Bürden einer Gemüsedörre, wo es des öftern umgewendet und nach dem Essen in das erkaltete Rohr oder auf die laue Herdplatte gestellt werden muß. Das anfängliche Ankleben der Gemüse an die Bürden wird durch mehrmaliges Schütteln reguliert. Das Trocknen ist vollendet, wenn das Gemüse beim Anreifen rauscht.

Auf diese Art kann man Karotten, Erbsen, grüne Biskolen, Kohl, Spinat, Schwämme, Bohnen, Kohlrabi und alle Küchenkräuter, wie man sie zum Suppengrünzeug braucht, für den Winter aufbewahren. Dabei muß bemerkt werden, daß man mit Ausnahme von Schwämmen kein einziges Gemüse an der Sonne trocknen darf, da es sonst seine Farbe verliert.

Die zweite Kursabteilung umfaßte die Zubereitung verschiedener Gemüse, die hauptsächlich darauf Rücksicht nahm, neue Zubereitungsarten zu lehren, um den Appetit am Gemüseessen zu erhöhen und teilweise auch, um säumige Gemüseeßer über den wahren Gehalt einer Speise durch den

nicht an seine Urprodukte erinnernden Geschmack zu täuschen. Da gab denn Herr Hierz einige ganz ausgezeichnete Rezepte. „Medaillons aus gelben oder Goldrüben“ benannte sich das erste Rezept. Herr Hierz hat die Speise selbst erfunden, als er bei einer magentranken Dame in Stellung war und immerwährend neue Gemüsespeisen für sie ersinnen mußte. Zwei bis drei gelbe Rüben werden gewaschen, geschnitten, in heißem Salzwasser weich gekocht und passiert. In einem Weidling wird die Masse mit einem bis zwei Eiern verfest und abgetrieben, auch eine Prise Salz kann nicht schaden. In ausgeschmerte, kleine Pastetenformen — in deren Ermanglung kann man es auch mit tiefen Tellerchen versuchen — wird die Masse nun eingefüllt und in einem Wasserbad so lange gekocht, bis sich die Masse mit einem Häutchen überzieht. Dann stürzt man die Formen um und bäckt diese Medaillons auf beiden Seiten in Fett aus. Auch ein Kenner wird nicht an Rüben denken und noch weniger solche aus der deliziosen Speise herauschmecken.

Auch die Spinatschnitzel sind ausgezeichnet. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Spinat wird in Salzwasser gekocht, abgeseiht, überkühlt, mit in Milch geweichtem Brot — eventuell auch mit Polenta — zusammen mit dem Messer gehackt und so viel Bröseln zugefetzt, daß die Masse die richtige Konsistenz hat, um Schnitzel daraus zu formen, die man mit Bröseln paniert und dann in Fett ausbäckt. Man darf niemals außeracht lassen, daß man alle grünen Gemüse mit sehr viel kochendem Wasser zusetzen und ungedeckt weichkochen lassen muß.

Nachdem Herr Hierz noch eines viel zu wenig gewürdigten Kompots, des Rhabarbers, gedacht und auch Kostproben davon, die er mit Hilfe der Hörerinnen zubereitet hatte, verabreicht hatte, schloß er den überaus interessanten Kurs, der vielen Hausfrauen in der jetzigen Zeit Hilfe und Anregung bringt.

Die Gartenbaugesellschaft, die diese Kurse heute, am 15. und 16. d. wiederholt, hat mit der Veranstaltung der Gemüselochkurse eine sehr glückliche Idee gehabt, was sich auch an dem regen Interesse der Frauenwelt zeigt.

Janina.

Erzwiebelkonservierung.

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen neben andern täglichen Konsumartikeln auch Erzwiebeln, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden, welche bekanntlich bei der Zubereitung vieler Speisen eine sehr wichtige Rolle spielen. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Zwiebeln im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Nach Versuchen, welche auf Anregung des Ackerbauministeriums an der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg angestellt wurden, läßt sich selbst das kleinste Zwiebelquantum in einfachster Weise und ohne irgendwelche besonderen Kenntnisse über die Konservierung von Obst und Gemüse vor dem Verderben retten und in eine Art Dauerware überführen. Die von den äußeren nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Zwiebeln werden bei schwachem Feuer unter ständigem Umrühren in Schweinefett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in welchem die Zwiebeln sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig 1 Kilogramm Zwiebelscheiben in rund 40 Decagramm Schweinefett nach etwa 20 Minuten eintritt.

Die Zwiebelfettmasse ist sodann im siedenden Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschlusses nicht bedürfen. Bei der Aufbewahrung der nach dem Erkalten eine feste Zwiebelfettpaste darstellenden Masse genügt es, jene Vorsichten walten zu lassen, welche bei der Aufbewahrung von ausgelassenem Schweinefett üblich sind, worüber unsere Hausfrauen keiner besonderen Belehrung bedürfen.

Für den Küchengebrauch kann von der Zwiebelfettpaste jeweils nach Bedürfnis eine entsprechende Menge ohne besondere Vorsicht und in derselben Weise entnommen werden, wie man sonst das Schmalz oder Fett aus den Schmalz- oder Fetttöpfen entnimmt.

* * *

Drei Vorträge über Kriegskost im Volksbildungshause, 5. Bezirk, Stöbergasse 13/15.

Heute Dienstag, 1/8 Uhr abends, beginnt ein sich über drei Vorträge erstreckender Zyklus über Kriegskost, verbunden mit Koch- und Kostproben. Frau Marianne Stern, Inhaberin der neuen Wiener Koch- und Haushaltungsschule, wird in ihrem ersten Vortrag über Ausnützbarkeit von Nahrungsmitteln in den kommenden Monaten sowie über Suppen und Gemüsespeisen sprechen; auch wird

praktisch gezeigt werden, wie man bei kleinem Aufwand von Geld und Zeit wohlschmeckende und vollständige Kost herstellen kann. Eintritt 20 Heller.

Gezwiebellkonservierung.

Unter den bestehenden außergewöhnlichen Verhältnissen dürften in den meisten Haushaltungen neben anderen täglichen Konsumartikeln auch Gezwiebeln, wenn auch nur in geringen Mengen, in Vorrat gehalten werden, welche bekanntlich bei der Zubereitung vieler Speisen eine sehr wichtige Rolle spielen. Bei nicht ganz sachgemäßer Aufbewahrung beginnen diese Zwiebeln im Frühjahr zu treiben und werden in kurzer Zeit für Genußzwecke unbrauchbar. Nach Versuchen, welche über Anregung des Ackerbauministeriums an der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg angestellt wurden, läßt sich selbst das kleinste Zwiebelquantum in einfachster Weise und ohne irgend welche besonderen Kenntnisse über die Konservierung von Obst und Gemüse vor dem Verderben retten und in eine Art Dauerware überführen. Die von den äußeren, nicht genießbaren Schalen befreiten und auf Scheiben zerschnittenen Zwiebeln werden bei schwachem Feuer, unter beständigem Umrühren, in Schweinesfett geschmort, etwa bis zu dem Stadium, in welchem die Zwiebelschnitten sich schwach gelb zu färben beginnen, was beim Einschmoren von beiläufig einem Kilogramm Zwiebelscheiben in rund 40 Deka Schweinesfett nach etwa 20 Minuten eintritt. Die Zwiebelsfettmasse ist sodann in siedendem Zustand in Gläser zu gießen, die eines besonderen Verschlusses nicht bedürfen. Bei der Aufbewahrung der nach dem Erkalten eine feste Zwiebelsfettpaste darstellenden Masse genügt es, jene Vorsichten walten zu lassen, welche bei der Aufbewahrung von ausgelassenem Schweinesfett üblich sind, worüber unsere Hausfrauen keiner besonderen Belehrung bedürfen. Für den Küchengebrauch kann von der Zwiebelsfettpaste jeweils nach Bedürfnis eine entsprechende Menge ohne besondere Vorsicht und in derselben Weise entnommen werden, wie man sonst das Schmalz oder Fett aus den Schmalz- oder Fetttöpfen entnimmt.

Wildwachsendes Gemüse.

Pflanzennahrung umsonst und überall.

Die „guten Kräuter“, die Krankheit und Tod entgegenarbeiten, sind wie Freunde, an die man sich erinnert, wenn man in Nöten ist. Der kundige M. Höfler hat darauf hingewiesen, daß Ampfer, Hollar, der Gute Heinrich u. s. w. Pflanzen sind, die seit uralter deutscher Zeit gleichermaßen als Speise wie als Heilmittel geschätzt wurden. Die im doppelten Sinne „gesunden“ Kräuter wurden besonders gern zu diätetischen Frühlingssalaten genommen, wie wenn sie, bevor Garten und Feld tragen, den Menschen durch Pflanzenkost aufzufrischen und kräftigen, das Blut „reinen“ sollten. Und gerade aus dieser Gruppe der Frühlingssalaten aus freier Flur ist eine Anzahl allgemein wild verbreiteter Arten hervorzuheben, die jetzt, wo zu der Drangsal des Krieges wirtschaftliche Sorgen kommen, insbesondere als Gemüse dringende Beachtung verdienen.

Sauerampfer.

Der Sauerampfer (*Rumex acetosa*) mit pfeil- oder spießlanzettförmigen Blättern, überall wild auf Wiesen, kurzweg Ampfer genannt, und der kleine Sauerampfer (*Rumex acetosella*), der in Kleefeldern, auf Ausschüttungen u. s. w. als Unkraut vorkommt, geben ein bekömmliches, im Uebermaß genossen (wegen der Oxalsäure) allerdings Durchfall erregendes Gemüse. Bei den alten Griechen und Römern waren Ampferarten als Speise sehr geschätzt, heute ist ihre Verwendung als Nahrungsmittel bei uns und in Deutschland, wenn man etwa von der in einigen Gegenden Norddeutschlands besonders als Lenzgericht sehr geschätzten Sauerampfersuppe absteht, fast ganz vergessen. Eine Erinnerung an die einstige Kultur, die namentlich in den die römischen Ueberlieferungen fortsetzenden Klöstern gepflegt wurde, findet sich noch in Graubünden, wo der Ampfer zur Herstellung eines sauerkrautähnlichen Viehfutters dient. Das Ampferbrot von Pilsen war aus zerstampften Blättern bereitet.

Den Lappländern ist der Sauerampfer für den Wintervorrat unentbehrlich. Zu diesem Zwecke werden die Sauerampferblätter in sehr wenig Wasser gekocht

und umgerührt, bis sie zu einem Brei geworden sind. Diesen vermischt man mit Milch und fällt ihn in Fässer, die in Erdgruben, welche man mit Birkenrinden oder Ziegeln ausgelegt hat, aufbewahrt werden, um sie vor den Ratten und Mäusen zu schützen. Dieses Sauerampferpräparat besitzt nach Linné einen von der frischen Pflanze ganz verschiedenen, sehr angenehmen, sauren Geschmack. Als sehr wohlschmeckend gilt Spinat mit Sauerampfer gemischt; nachdem beide für sich allein abgekocht, ausgedrückt und gehackt worden sind, werden sie zusammengetan und mit etwas heller Mehleinbrenn, Brühe, geriebenen Semmeln, Salz und Pfeffer eine halbe Stunde gehörig durchgedünstet.

Die Nessel in der Küche.

Der alte deutsche Botaniker Hieronymus Bock, der von 1498 bis 1554 lebte, bespricht die edle Nessel als das zarteste und reinste Kraut unter der Sonne vor allen anderen Kräutern. Unserem Bewußtsein ist die Nessel das eigenlichste mit Füßen getretene, verachtete Unkraut. Die Menge ist nämlich nicht darüber unterrichtet, daß die „gemeine“ Nessel (*Urtica dioica*) in ihren Stengeln eine feine wertvolle Gespinnstfaser enthält, die zu den berühmten Nesselgeweben, insbesondere den Nesselhemden und Nesseltüchern von früher diente und noch von der modernen Textilindustrie benötigt wird. Noch merkwürdiger klingt, daß die jungen Nesselblätter ein gutes Gemüse darbieten, das überall zu finden ist und immer bereitsteht. Schon 1777 wird der Nessel nachgerühmt, daß sie im Frühling nicht nur ein gesundes, weiches und nahrhaftes Futter für das Vieh, sondern auch als Zugemüse gekocht oder als Salat angemacht eine angenehme und heilsame Speise dem Menschen gibt. Andere finden, daß die jungen Nesselblätter ein recht schmackhaftes, dem Grünkohl ähnelndes Gemüse abgeben und weit verdaulicher als dies sind. Ja sie stellen das Nesselgemüse dem Spinat gleich und behaupten mit Recht, daß seine Spottbilligkeit jede Konkurrenz aus dem Felde schlägt. Fraglos können die wüchsigsten Stellen, Schutzplätze u. s. w. wenigstens durch Nesseln irgendwie nutzbar gemacht werden. Das allerbilligste aller Gemüse ist dann stets zur Hand. Man verkocht einfach die jungen drei bis fünf Zentimeter-Triebe und brennt sie ein — ganz wie Spinat.

Im Kriegsfrühling 1915 war in der „Linger Tagespost“ wörtlich von unserer Nessel zu lesen: „Gerade diese Pflanze, die überall zu finden ist, liefert den besten Spinat. Ich und meine Angehörigen essen seit vielen Jahren nur Brennesselspinat, der uns weit besser schmeckt als jeder andere Spinat. Pfarrer Kneipp schreibt in seinem Buche „Meine Wasserkur“, daß der Brennesselspinat nicht bloß ein Nähr-, sondern auch ein Gesundheitsmittel ist, das Brust, Lunge, den Magen und das Blut reinigt. Nachdem dieser Spinat so nobel ist, so gehe ich auch mit der Brennessel nobel um; ich ziehe nämlich zum Pflücken der Blätter Gummihandschuhe an, beim Waschen der Blätter benütze

Wildkräuterkunde für uns.

Der feig wurzelige Sahnensfuß (Ranunculus Ficaria), auch Scharbockskraut, Feigwurz genannt, im ersten Frühjahr mit den freundlichen gelben Blüten aus allen Gehölzen und Auen grüßend, gibt in seinen jungen glänzenden Blättern einen ganz guten Gemüsesalat. Später ist die scharf und giftig werdende Pflanze zu meiden. Die stärkeren Wurzeln werden zeitweise von Blatregen in Menge zusammengepflückt, was zur Fäulnis von Weizen-, Getreide- oder Kartoffelregen Anlaß gegeben, auch zur Bezeichnung „Erdgerste“ (Oesterreich) geführt hat.

Kresse.

Die Brunnenkresse (Nasturtium officinale), die bei Erfurt in großartigem Maßstab gebaut wird, ist überall an quelligen Orten und Bächen wild vorkommend, mit ihren unpaarig gefiederten Blättern eine willkommene Gemüseart. Im Naturzustand zieht die Brunnenkresse reines, helles Wasser trübem vor. Der Kressensamen keimt sehr schnell; dies hat in dem bekannten, von Schubert vertonten Gedicht: „Ich schnitt es gern in alle Rinden ein“ seine poetische Umschreibung gefunden:

Ich sät' es gern in jedes frische Beet
Mit Kressensamen, der es schnell verrät.

* * *

Der Nährwert des Gemüses.

Allerdings — überschätzen darf man den Nährwert des Gemüses nicht, ob es nun wild wachsendes oder in Feld und Garten gezogenes ist. Nach den zutreffenden Ausführungen von F. B. Ahrens sind die Gemüse jeder Art mehr zu den Genuss- und Reizmitteln als zu den eigentlichen Nahrungsmitteln zu zählen, aber ihre ausgiebige Verwendung ist erwünscht, weil sie ein angenehmes Sättigungsgefühl erzeugen, indem sie durch ihre Quantität den Magen ausfüllen und Verstopfungen, die bei reiner Fleischernährung auftreten, entgegenwirken.

—10—

ich den Kochlöffel, so schüge ich mich vor dem Brennen; die Nesselblätter werden hernach gerade so behandelt wie der gewöhnliche Spinat. Da jetzt die Zeit kommt, wo die Brennessel wächst, so wolle ein Versuch mit dieser Zuspäße gemacht werden; ich bin dessen sicher, daß diese Art von Spinat gewiß gut schmecken wird. Also probieren!“ Etwas, was man sich in den Tagen, da auf dem Wiener Markte ein Kilo Spinat 1 Krone 60 Heller kostet, nicht zweimal sagen lassen sollte.

Nach Art der zu Johanni (24. Juni) insbesondere bei den österreichischen Holzauern und Waldarbeitern, die der Speise Holunderstraube*) und Widerstandsfähigkeit zuschreiben, bereitet eine Nesselstraube*) wird auch eine Brennesselstraube hergerichtet. Die Blätter werden frisch abgeschnitten, mit einem nassen Tuche abgewischt und in Pfannkuchenteig oder Brandteig mit Butter oder Rindschmalz gebaden. Die Säure zieht dabei in den Teig, das Blatt und die Stachelhaare werden weich. Das Gebäck soll köstlich schmecken, aber es muß frisch „von der Pfanne weg“ gegessen werden, weil es sonst rasch zäh wird.

Auch eine sehr belümmliche Nessel-suppe wird gelobt. Man nehme vier Tassen junger Nesselblätter, wasche sie sauber, koche sie in leicht gesalzenem Wasser weich und tropfe sie dann auf einem Sieb ab. Ferner werden vier Eßlöffel voll Mehl gelblich geröstet, die Brennesseln leicht ausgedrückt, dazugerührt und unter Umrühren acht Tassen Wasser dazugefüllt. Nun läßt man das Ganze tüchtig durchkochen, treibt die Suppe durch ein Sieb, macht sie mit Ei feimig und richtet sie über gerösteten Brot- oder Semmelstücken an. In der richtigen Oster-suppe mit „neunerlei Kraut“ durfte die Nessel nicht fehlen.

Korbblütler und Ranunkeln.

Löwenzahn (Leontodon Taraxacum). Die jungen Blätter dieser allbekanntesten Pflanze sind roh und gekocht als Gemüse verwendbar. Das Wiesenunkraut kann ohne Weiteres für die Küche gesammelt werden; besser wird es durch Gartenpflege im Geschmack. Hierbei werden die austreibenden Pflanzen mit lockerer Erde oder mit (warmem) Pferdedünger bedeckt, um sie bleich zu erhalten. Der Löwenzahnsalat, der von den italienischen Arbeitern viel gebraucht wird, darf nur mit Essig und Öl, etwas Salz und Pfeffer angerichtet werden; jede Salatunke verdeckt seinen pikanten Geschmack. Eine kleine Zugabe von Senf ist jedoch erlaubt. Das Auslesen und Waschen der zarten Blätter geschieht sorgfältig, wobei die harten, grün gebliebenen Spigen zu entfernen sind. Ein Mischen oder Garnieren mit anderen Salaten ist bei dem eigentümlichen feinen Geschmack des Löwenzahns nicht ratsam. Löwenzahnsalat ist auch auf dem Wiener Markte zu finden; in den romanischen Ländern ist er sehr beliebt.

Die Zichorie oder Wegwarte (Cichorium Intybus), deren Wurzeln ein so wichtiges Kaffeeurrogat bilden, war früher als Gemüse sehr beliebt und ist neuerdings als „Brüsseler Salat“ wieder in die Küche gekommen.

Wiesenbocksbart (Tragopogon pratensis). Die jungen Blätter roh und gekocht als Gemüse. Auch „Salsifi“ genannt.

Rapunzel-salat, von dem auf grasigen Abhängen, Wegen, Wäldern wild vorkommenden, auch kultivierten Rapunzchen (Valerianella olitoria). „Bögerlsalat“ in Oesterreich, da auch gutes Futter für die Stubenvögel.

*) Das letzte von den Teiggerichten, die die alten Deutschen mit siebenerlei Kräutern zu backen pflegten!

Kriegsgemüsegärten.

Auch Spielplätze sollen Gemüsegärten werden? — Mitarbeit von Kindern.

In der letzten Obmännerkonferenz berichtete Magistratsrat Dr. Ehrenberg über den Stand der vom Bürgermeister angeregten Aktion der Förderung des Gemüsebaues auf Debländereien. Die vom Magistrat an die Besitzer brachliegender Gründe gerichtete Aufforderung, die der Gemeinde Wien bis Ende dieses Jahres für den Gemüse- und Kartoffelanbau zu überlassen, hatte den Erfolg, daß der Gemeinde Grundflächen im Gesamtausmaß von ungefähr 200 Hektar zur Verfügung gestellt wurden. Ferner stehen ungefähr 122 Hektar zur Verfügung, die teils der Gemeinde, teils dem Bürgerspitalfonds gehören; es ergibt dies zusammen 322 Hektar. Davon könnten ungefähr 220 Hektar in Verwendung genommen werden. Die Vergebung der geeigneten Gründe in Losen wurde öffentlich ausgeschrieben und bis jetzt sind rund tausend Anmeldungen eingelangt.

Für jedes Los ist ein Zins von zwölf Kronen zu bezahlen, wovon zehn Kronen nach vollständiger ordnungsmäßiger Räumung des Grundes dem Pächternehmer im Herbst zurückerstattet werden. Die Forderung wird Eigentum der Pächter. Es erschien zweckmäßig und wirtschaftlich, für den Kartoffelanbau nur vollkommen brauchbare zusammenhängende große Flächen vorzupflügen zu lassen. Die Arbeiten, die durch fachkundige Arbeiter mittelst Besspannungen des städtischen Fuhrwerksbetriebes durchgeführt wurden, sind gegenwärtig fast vollendet. Für die Anbauten in der Lobau, wo ungefähr 80 Hektar in Anspruch genommen werden, wurden vom Kriegsministerium russische Kriegsgefangene aus vollkommen feuchtsicheren Lagern zur Verfügung gestellt. Abgesehen von öffentlichen Anlagen und Friedhofsanlagen wird der Kartoffelanbau im vollen Eigenbetrieb der Gemeinde nur auf Gründen des Fondsguts Obersdorf an der Donau und auf Gründen, die die Bodentreditanstalt auf einem ungefähr 100 Hektar umfassenden Gebiet in Leopoldau der Gemeinde zur Verfügung gestellt hat, durchgeführt werden. Ferner sollen Schulvorgärten, Schulgärten und Spielplätze, sofern sie geeignet und für den Schulbetrieb nicht notwendig sind, mit Hülsenfrüchten und Kartoffeln bebaut werden. Schulen, denen geeignete Flächen nicht zur Verfügung stehen oder von privater Seite nicht zur Verfügung gestellt wurden, werden solche vom Magistrat behufs Anbaues von Kartoffeln überlassen. Saatgut und Werkzeug stellt die Gemeinde Wien bei.

Zu den Anbauarbeiten werden auch Kinder von der fünften Volksschulklasse aufwärts herangezogen und es ist selbstverständlich, daß hierbei das Erzieherische an der Sache in erster Linie maßgebend sein soll. Die Kinder sollen während der schulfreien Tage angemessen beschäftigt werden und ihre Kenntnisse in botanischer und landwirtschaftlicher Hinsicht erweitern.

Die Schrebergärtnervereinigungen haben sich freudig in den Dienst der Sache gestellt und der Stadtrat hat zweitausend Kronen für die Auszahlung von zweihundert Prämien an Schrebergärtner bewilligt. Es haben sich Organisationen gebildet, die auf dem Gebiet des Gemüsebaues in sachmännischer Weise Auskünfte, Belehrungen und Anleitungen erteilen und Vorträge abhalten. Auch durch die Stadtgartendirektion und durch die Gartenbau-gesellschaft in Wien wird sachmännischer Rat erteilt. Um

eine möglichst reiche Gemüseernte zu erzielen, ist die Erfüllung gewisser Vorbedingungen notwendig; es darf nur auf einem guten, vollkommen brauchbaren Boden angebaut werden, die anzupflanzenden Gemüse müssen mit Rücksicht auf die Lage des Grundes, seine Bodenbeschaffenheit und die sonstigen Verhältnisse ausgewählt werden, eine fortgesetzte, eingehende, je nach der Gemüsesorte verschiedene Pflege ist notwendig. Saatgut jeder Art ist jetzt kostbar und es muß daher möglichst gespart werden.

Es kann nicht oft genug gesagt werden, daß die Betätigung der Gemeinde Wien auf dem Gebiet des Gemüseanbaues nur ergänzend wirken kann und daß es von allergrößter Wichtigkeit ist, daß der Anbau auf dem Flachland, namentlich in jenen Gegenden, die bisher als Hauptproduktionsstätten für die Gemüseversorgung Wiens in Betracht kamen, im vollen Umfang durchgeführt wird, daß in dieser Beziehung alle in Betracht kommenden Stellen, insbesondere die staatlichen Behörden ihre Pflicht voll erfüllen. Der Bericht erwähnt schließlich eine Handlung für die Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Frühkartoffeln und Frühgemüse. Hierdurch soll eine tägliche Lieferung von wenigstens zehn Waggons Frühkartoffeln für die Zeit von Anfang Juni bis Mitte Juli aus Görz und Gradiska sichergestellt werden. Es sei hier bemerkt, daß in den Jahren vorher jährlich 1000 Waggons Frühkartoffeln von Görz nach Deutschland ausgeführt wurden.

Zu diesem Bericht ist nur zweierlei zu sagen: Erstens, daß Wien keinen einzigen Kinderspielplatz zum Gemüseanbau zu vergeben hat. Wir haben so verschwindend wenig Spielraum für die Kinder in Wien, daß davon nichts abgegeben werden kann. Es ist dies so wenig, daß selbst alle solche Plätze — dem Kinde genommen — der Ernährung der Bevölkerung keinen wesentlichen Dienst leisten würden. Also davon wird abzusehen sein. Das zweite ist die Heranziehung der älteren Kinder zum Gemüsebau, wobei das Erzieherische nicht vergessen werden soll. Erzieherisch ist in der Landwirtschaft nur, wenn ein Kind eine Frucht vom Versenken des Samens bis in die Erde bis zur Erntepflege kann. Es wurde in dem Bericht erzieherische Tätigkeit mit der Erwerbung naturwissenschaftlicher und landwirtschaftlicher Kenntnisse verwechselt. Dabei ist die Gefahr gegeben, daß die Kinder zu landwirtschaftlichen Hilfsarbeitern werden, ohne daß ihrer Tätigkeit ein geistiger Inhalt gegeben werden kann. Auch das also wird noch sehr zu überlegen sein. Ansonst ist die heutige Mäßigkeit der Gemeinde auf diesem Gebiet mit Freuden zu begrüßen.

Auch Gratisbrot muß das Normalgewicht haben!

Von einer Ungebühr, die wahrscheinlich auf Bedachtlosigkeit zurückgeht, erhalten wir durch eine Einsendung Nachricht: Bei der Auslieferung von Schulkindern in einer Schule Wiens (Quellenstraße Nr. 31) wird das Brot gratis verabfolgt und dafür Brotmarken abgeschnitten, was an sich berechtigt ist. Das für vier Brotmarken abgegebene Brot, das der Einsender nachgewogen hat, wiegt 23 Dela statt $4 \times 7 = 28$ Dela. Die Familie, auf deren Brotkarte das Brot umsonst hinausgegeben wird, ist dennoch darin benachteiligt, daß sie im ganzen täglich 5 Dela, in der Woche 35 Dela Brot weniger beziehen kann, daß also durch die Abnahme von mehr Marken, als sie Brot bekommt, ihr Nahrungsspielraum eingeeengt wird. Wir wissen nicht, ob solche Fälle öfter vorkommen, machen jedoch auf diese Möglichkeit aufmerksam und heben ausdrücklich hervor, daß auch gratis verteiltes Brot das Normalgewicht haben muß. Der Bäcker, der für Auslieferungen verringerte Gewichtsportionen liefert und doch volle Portionen in Brotmarken quittiert bekommt, ist auch in der Lage, den anderen Bäckern unreele Konkurrenz zu machen, indem er auf Grund der Markenabschnitte eine höhere Produktion ausweisen und mehr Mehl beanspruchen, also auf Kosten der anderen seinen Betrieb ausdehnen kann. Wir lenken auf diesen Umstand die Aufmerksamkeit der Behörde.

Höhere Preise für Volksküchenbesucher.

Wir erhielten eine Beschwerde darüber, daß die Preise in der Sechshäuser Volksküche, die ohnehin schon seit längerer Zeit höher waren als die in den Speiseanstalten des Ersten Wiener Volksküchenvereines, neuerdings erhöht worden sind. Das ist nun tatsächlich der Fall. Die Preise in der Sechshäuser Volksküche sind seit dem 29. März von jenen der Wiener Volksküchen ziemlich stark verschieden. In den Wiener Volksküchen kostet zum Beispiel eine Suppe 6 Heller, ein Gemüse 8 Heller, Fleisch mit Gemüse 18 bis 32 Heller, eine Mehlspeise 16 Heller. Die Gäste der Sechshäuser Volksküche aber haben für eine Suppe 8 Heller, für Rindfleisch mit Gemüse 28 bis 50 Heller, für Gemüse 12 Heller, für eine Mehlspeise 28 Heller zu entrichten. Die Sechshäuser Volksküche begründet die Preiserhöhungen, die natürlich die Leute, die in der Volksküche essen müssen, stark trifft, mit der Teuerung der Kriegszeit. In einem Anschlags teilt sie ihren Besuchern mit, daß der Betrieb der Volksküche schon seit Monaten mit Verlust geführt wurde. Der Verein habe sich bemüht, mit den einlangenden Spenden den Betrieb aufrecht zu erhalten, es sei aber das Auslangen nicht gefunden worden, so daß der Volksküche, wenn sie nicht gesperrt werden sollte, nur das Mittel der Preiserhöhungen blieb. Es muß nun seltsam genug berühren, wenn ein Gast der Volksküche dort für ein Mittagmahl, bestehend aus Suppe, Fleisch mit Gemüse und Mehlspeise, 76 Heller zahlen muß. Wahrlich, auch das ist ein Zeichen der schweren Zeit, in der wir leben, und auch dieses Zeichen muß festgehalten werden!

Erhöhung der Großhandelspreise der oberschlesischen Kohle.

Die Regierung erhebt keine Einwendung.

Amlich wird mitgeteilt: Die dem Verein der Großkohlenhändler Oesterreichs angehörigen Firmen, die sich mit dem Verkauf von Kohle am Wiener Plage befassen, haben der Regierung die Erklärung abgegeben, daß sie bis zur Beendigung des Krieges bereit seien, beabsichtigte Erhöhungen der Kohlenpreise dem Handelsministerium mindestens vierzehn Tage vorher unter Anführung der hierfür maßgebenden Gründe anzuzeigen und das Einvernehmen mit diesen Stellen zu suchen.

In den letzten Tagen des Monats März wurde von dem Verein der Großkohlenhändler Wiens dem Handelsministerium mitgeteilt, daß die Kohलगroßhändler Wiens die bereits für den 1. April 1915 in Aussicht genommene, aber infolge Einwirkung der Regierung verschobene Erhöhung der Verkaufspreise für oberschlesische Kohle in Wien um 22 Heller für 100 Kilogramm in den verschiedenen Sorten sowohl in Fuhrn als auch in Säcken mit 15. April 1915 in Wirksamkeit zu setzen beabsichtigen. Gleichzeitig wurde dem Handelsministerium eine ausführliche Motivierung und Kalkulation zu der in Aussicht genommenen Erhöhung der Kohlenverkaufspreise vorgelegt.

Hierüber hat im Handelsministerium eine Besprechung stattgefunden, auf Grund deren vom Handelsministerium im Hinblick auf die tatsächliche Steigerung der Einkaufskosten gegen eine Erhöhung der Preise für oberschlesische Kohle am Wiener Plage im Ausmaß von 20 Heller per 100 Kilogramm am 15. April 1915 eine Einwendung nicht erhoben wurde.

Petroleumhöchstpreise zur Unzeit!

Das Kriegsministerium, das derzeit eine gewisse Kontrolle über den Petroleumverkehr ausübt, hat einen auf die Regelung der Petroleumverkaufspreise bezüglichen Erlaß hinausgegeben, der auch den Nutzen der Zwischenhändler beschränken soll. Dieser Nutzen ist zu höchst mit 5 Kronen für den Meterzentner bei den Großhändlern und mit 3 Kronen bei den Detailhändlern bemessen. Im Detailhandel dürfen die Verkaufspreise auf dem flachen Lande 64 Heller, in den Städten 62 Heller für den Liter nicht übersteigen. Diese Höchstpreisfestsetzung ist sicherlich zur Unzeit und in unrichtigem Ausmaß erfolgt. Seit etwa vierzehn Tagen bekommt man, wie man uns mitteilt, in aller Geschäften Petroleum unter diesem Preise, eine

neuerliche Verbilligung sieht infolge der länger werdenden Tage bevor. Eine Preistaxe wie die gemeldete bringt nur die Gefahr, daß Detaillisten die Höchst- mit Normalpreisen verwechseln und die Ware verteuern. Auf keinen Fall hätte der Ansaß über den Tagespreis hinausgehen dürfen. Unverständlich an dieser Meldung ist, auf Grund welcher Befehle das Kriegsministerium zu der Maßregel kompetent sein soll.

Gegen die Wildvermehrung!

Die vielen Einberufungen aus dem Forstpersonal haben bewirkt, daß die Herbst- und Frühjahrsjagden nicht so ergiebig waren. Das hat nicht nur eine Einschränkung der Wildbretzufuhr bewirkt, sondern eine starke Vermehrung des Wildstandes. Aus häuerlichen Kreisen wird uns mitgeteilt, daß die Wildschäden schon jetzt überhandnehmen. Die Frühjahrssaaten können tatsächlich schwer geschädigt und dadurch die kommende Ernte verringert werden. Der einzelne Landwirt mag für den Wildschaden vom Jagdinhaber entschädigt werden, die Allgemeinheit leidet jedoch durch den Ausfall an Körnerfrucht. Darum wären die Besitzer von Jagden zu verhalten, trotz aller Schwierigkeiten den normalen Abschuh zu bewerkstelligen.

Beurlaubung von Soldaten zu landwirtschaftlichen Arbeiten.

Amlich wird gemeldet: In der letzten Zeit erhalten die bei der Armee im Felde stehenden Soldaten von ihren Angehörigen zahlreiche Briefe, in denen sie aufgefordert werden, um Urlaub zur Bebauung der brachliegenden Felder anzuschreiben. Derlei Bitten kann aus naheliegenden Gründen nicht stattgegeben werden. Urlaube zur Vernehmung landwirtschaftlicher Arbeiten (Weinbauarbeiten) können nur den Landwirtschaft betreibenden, im O t t e r l a n d befindlichen Soldaten bewilligt werden; die näheren Bedingungen hierüber sind bei allen Ersatzkörpern, Anstalten etc. verlautbart worden. Es können also nur die anspruchsberechtigten Soldaten selbst um ihre Beurlaubung zu diesem Zwecke bitten. Gesuche der Angehörigen sind demnach vollkommen zwecklos. Andererseits sei darauf hingewiesen, daß auf Vermittlung der politischen Bezirksbehörden den Besitzern von Liegenschaften, die nicht imstande sind, diese selbst zu bestellen, aus Soldaten formierte Arbeitspartien (unter den gleichfalls bereits verlautbarten Bedingungen) zur Verfügung gestellt werden. Die Besanntgabe jener Liegenschaften an die Gemeinde, deren rechtmäßiger Anbau infolge Einberufung ihrer Besitzer oder Bewirtschafter zur militärischen Dienstleistung oder infolge einer anderen durch die Kriegslage hervorgerufenen Behinderung ihrer Besitzer oder Bewirtschafter durch die vorgeesehenen Maßnahmen allein nicht gesichert werden kann, obliegt den Erntekommissionen. Die Bestellung und der Anbau dieser Grundstücke sind durch die Gemeinde durchzuführen, die berechtigt ist, den Ersatz der hiemit verbundenen tatsächlichen Kosten aus dem Ertrag der von ihr angebauten Früchte anzusprechen. Durch diese in der letzten Zeit getroffenen Verfügungen ist sonach genügend Vorkehrung getroffen, daß die Felder der vor dem Feinde stehenden Soldaten nicht unbesorgt und überzogen sein, daß die dahelheim Zurückgebliebenen ihrer Pflicht in jeder Beziehung nachkommen werden.

Die Approbitionierung im Kriege.**220 Hektar Kriegsgemüsegärten.**

In der letzten Obmännerkonferenz im Rathaus berichtete Magistratsrat Dr. Ehrenberg über den Stand der vom Bürgermeister angeregten Aktion der Förderung des Gemüsebaues auf Dedländereien. Der Bericht des Magistratsrates Doktor Ehrenberg, der sich in unermüdlicher und dankenswertester Weise dieser Aktion widmet, ist gewiß für weiteste Kreise von Interesse. Die vom Magistrat an die Besitzer brachliegender Gründe gerichtete Aufforderung, sie der Gemeinde Wien bis Ende dieses Jahres für den Gemüse- und Kartoffelanbau zu überlassen, hatte den Erfolg, daß der Gemeinde Grundflächen im Gesamtausmaße von ungefähr 200 Hektar zur Verfügung gestellt wurden. Ferner stehen ungefähr 122 Hektar zur Verfügung, welche teils der Gemeinde, teils dem Bürgerhospitalfonds gehören. Es ergibt dies zusammen 322 Hektar, und hievon könnten ungefähr 220 Hektar in Verwendung genommen werden. Die Vergabung der geeigneten Gründe in Losen wurde öffentlich ausgeschrieben, und bis jetzt sind rund 1000 Anmeldungen eingelangt.

Für jedes Los ist ein Zins von 12 K. zu bezahlen, wovon 10 K. nach vollständiger ordnungsmäßiger Räumung des Grundes dem Pächter

im Herbst zurückerstattet werden. Die Forderung wird Eigentum der Pächter. Es erschien zweckmäßig und wirtschaftlich, für den Kartoffelanbau nur vollkommen brauchbare zusammenhängende große Flächen vorpflügen zu lassen. Die Arbeiten, welche durch fachkundige Arbeiter mittels Besspannungen des städtischen Fuhrwerksbetriebes durchgeführt werden, sind gegenwärtig fast vollendet. Für die Anbauten in der Lobau, woselbst ungefähr 80 Hektar in Anspruch genommen werden, wurden vom Kriegsministerium russische Kriegsgefangene aus vollkommen sicheren Lagerstätten zur Verfügung gestellt. Abgesehen von öffentlichen Anlagen und Friedhofanlagen wird der Kartoffelanbau im vollen Eigenbetrieb der Gemeinde nur auf Grundbesitz des Fondsbesitzes Obersdorf an der Donau und auf Grundbesitz, welche die Bodenkreditanstalt auf einem ungefähr 100 Hektar umfassenden Gebiete in Leopoldsdorf der Gemeinde zur Verfügung gestellt hat, durchgeführt werden. Ferner sollen Schulvorgärten, Schulgärten und Spielplätze, sofern sie geeignet und für den Schulbetrieb nicht notwendig sind, mit Kürbissen und Kartoffeln bebaut werden. Schulen, denen geeignete Flächen nicht zur Verfügung stehen oder von privater Seite nicht zur Verfügung gestellt wurden, werden solche vom Magistrat behufs Anbaues von Kartoffeln überlassen. Saatgut und Werkzeug stellt die Gemeinde Wien bei.

Zu den Anbauarbeiten werden auch Kinder von der fünften Volksschullasse aufwärts herangezogen, und es ist selbstverständlich, daß hierbei das erzieherische Moment in erster Linie maßgebend ist. Die Kinder sollen während der schulfreien Tage angemessen beschäftigt werden und ihre Kenntnisse in botanischer und landwirtschaftlicher Hinsicht erweitern. Die Schrebergärtnervereinigungen haben sich freudig in den Dienst der Sache gestellt, und der Stadtrat hat 2000 K. für die Auszahlung von 200 Prämien an Schrebergärtner bewilligt. Es haben sich Organisationen gebildet, welche auf dem Gebiete des Gemüsebaues in fachmännischer Weise Anstöße, Belehrungen und Anleitungen erteilen und Vorträge abhalten. Auch durch die Stadtgardendirektion und durch die Gartenbaugesellschaft in Wien wird fachmännischer Rat erteilt. Um eine möglichst reiche Gemüseernte zu erzielen, ist die Erfüllung gewisser Vorbedingungen notwendig; es darf nur auf einem guten, vollkommen brauchbaren Boden angebaut werden, die anzupflanzenden Gemüse müssen mit Rücksicht auf die Lage des Grundes, seine Bodenbeschaffenheit und die sonstigen Verhältnisse ausgewählt werden, eine fortgesetzte, intensive, je nach der Gemüsesorte verschiedene Pflege ist notwendig. Saatgut jeder Art ist jetzt kostbar, und es muß daher möglichst gespart werden.

Es kann nicht oft genug betont werden, daß die Betätigung der Gemeinde Wien auf dem Gebiete des Gemüsebaues nur ergänzender Natur sein kann und daß es von allergrößter Wichtigkeit ist, daß der Anbau auf dem Flachland, namentlich in jenen Gegenden, die bisher als Hauptproduktionsstätten für die Gemüseversorgung Wiens in Betracht kamen, im vollen Umfange durchgeführt wird, daß in dieser Beziehung alle in Betracht kommenden Organe, insbesondere die staatlichen Behörden, ihre Pflicht voll erfüllen. Der Bericht erwähnt schließlich eine Aktion für die Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Frühkartoffeln und Frühgemüse. Hiedurch soll eine tägliche Lieferung von wenigstens zehn Waggons Frühkartoffeln für die Zeit von Anfang Juni bis Mitte Juli aus Görz und Gradiska sichergestellt werden. Es sei hier bemerkt, daß in den Vorjahren jährlich 1000 Waggons Frühkartoffeln von Görz nach Deutschland ausgeführt wurden.

Die Approvisionnement in der Kriegszeit.

Kriegs-Gemüsegärten.

In der letzten Obmännerkonferenz berichtete Magistratsrat Dr. Ehrenberg über den Stand der vom Bürgermeister angeregten Aktion der Förderung des Gemüsebaues auf Debländereien. Auf Grund der ergangenen Aufforderung wurden der Gemeinde für den Gemüse- und Kartoffelanbau Grundflächen im Gesamtausmaße von ungefähr 200 Hektar zur Verfügung gestellt. Ferner stehen ungefähr 122 Hektar zur Verfügung, welche teils der Gemeinde, teils dem Bürgerhospitalfonds gehören. Es ergibt dies zusammen 322 Hektar und hievon könnten ungefähr 220 Hektar in Verwendung genommen werden. Die Vergebung der geeigneten Gründe in Posen wurde öffentlich ausgeschrieben und bis jetzt sind rund 1000 Anmeldungen eingelangt. Die Anbauarbeiten, welche durch sachkundige Arbeiter mittels Bepflanzungen des städtischen Fuhrwerksbetriebes durchgeführt werden, sind gegenwärtig fast vollendet. Für die Neubauten in der Loban, wofür ungefähr 80 Hektar in Anspruch genommen werden, wurden vom Kriegsministerium russische Kriegsgefangene aus feuchtfreien Lagern zur Verfügung gestellt. Ferner sollen Schulvorgärten, Schulgärten und Spielplätze, sofern sie geeignet sind für den Schulbetrieb nicht notwendig sind, mit Hülsenfrüchten und Kartoffeln bebaut werden. Zu den Anbauarbeiten werden auch Kinder von der 5. Volksschulklasse aufwärts herangezogen und es ist selbstverständlich, daß hierbei das erzieherische Moment in erster Linie maßgebend ist. Die Kinder sollen während der schulfreien Tage angemessen beschäftigt werden und ihre Kenntnisse in botanischer und landwirtschaftlicher Hinsicht erweitern. Um eine möglichst reiche Gemüseernte zu erzielen, ist die Erfüllung gewisser Vorbedingungen notwendig; es darf nur auf einem guten, vollkommen brauchbaren Boden angebaut werden, die anzupflanzenden Gemüse müssen mit Rücksicht auf die Lage des Grundes, seine Beschaffenheit und die sonstigen Verhältnisse ausgewählt werden, eine fortgesetzte, intensive, je nach der Gemüsesorte verschiedene Pflege ist notwendig. Saatgut jeder Art ist jetzt kostbar und es muß daher möglichst gespart werden. Der Bericht erwähnt schließlich eine Aktion für die Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Frühkartoffeln. Hiedurch soll eine tägliche Lieferung von wenigstens zehn Waggons Frühkartoffeln für die Zeit von Anfang Juni bis Mitte Juli aus Görz und Gradiska sichergestellt werden. Es sei hier

bemerkt, daß in den Vorjahren jährlich 1000 Waggons Frühkartoffeln von Görz nach Deutschland ausgeführt wurden.

Wildwachsende Gemüse.

Wir erhalten folgende Zuschrift:

In Ihrem Aufsatz über Ersatzgemüse vermisse ich unter anderem auch einen „Spinat“, der wohl alle Notgemüse übertrifft und dabei sehr leicht zu beschaffen ist. Dies ist der „Gute Heinrich“ (*Chenopodium Bonns Henricus*), ein überall wachsendes Unkraut, das an Zartheit und Wohlgeschmack wohl dem wirklichen Spinat vollkommen gleichgestellt werden kann. Wir essen jedes Jahr im Frühling Brennesseln, weil diese wirklich vortrefflich sind, wenn man sie (was sehr wichtig ist) durch ein Paarsieb treibt; auch die Farbe des fertig gekochten Gemüses ist sehr einladend, ein prächtiges helles Grün; aber an Wohlgeschmack erreicht es den „Guten Heinrich“, der etwas später als die Nessel kommt, keineswegs. Die Pflanze wurde so benannt, weil sie ein guter Freund der Armen ist, das heißt eine billige Kost liefert; und sie verdient ihren Namen voll auf, und jetzt erst recht, wo man für die „Zuspeis“ allein schon einen gewöhnlichen Tagelohn verbraucht, vielmehr verbrauchen würde, wenn man die kleinen hungrigen Mäuler stopfen will. Vielleicht versuchen es einige Frauen; wenn es schmeckt, verbreitet sich das schon von selbst, vorausgesetzt, daß Sie die Freundlichkeit hätten, diesen Ausführungen gelegentlich ein Blättchen in unserem Blatte zu gönnen. Mit freundlichem Parteigrüß Melanie K., Wiener-Neustadt.

Wir möchten diese schätzenswerten Mitteilungen dahin ergänzen, daß man den Guten Heinrich aber genau von den anderen widerlichen Gänsefußarten unterscheiden muß, die mit ihm das Proletariatsdasein auf Schutthaufen, an Dorfsträßen, Düngerhaufen u. s. w. teilen. Der Gute Heinrich ist allerdings unverdient unter diese Landstreicher der Pflanzenwelt geraten, denn es ist in ihm etwas Tüchtiges und Nützlichcs. Den Guten Heinrich oder Schmeckel sah man vor Zeiten, und zwar die jungen Triebe und die Blätter, die als Gemüseersatz um so willkommener sind, als sie vor dem im Garten und Feld gebauten Frühgemüse erscheinen. Vermutlich ist der Gute Heinrich einmal kultiviert gewesen und seit damals in Menschennähe geblieben. Heinrich ist altdeutsch gleichbedeutend mit dem „König des Heims“ und damit hängt die englische Bezeichnung für die kulturhistorisch interessante, vom Unverständigen mit Füßen getretene Pflanze zusammen: Good king Henry (der gute König Heinrich). Im heutigen Griechenland ist der Gute Heinrich ein wohlbelanntes Volksnahrungsmittel unter dem Namen „wilder Spinat“.

An Spinat erinnert auch die Gestalt der spießförmig-dreieckigen Blätter bei der bis über einen halben Meter hoch werdenden Staude. Doch ist die ganze Pflanze wie mehlig bestäubt und etwas klebrig. Die unscheinbaren grünlichen Blütenknäuel stehen an den seitlichen Blütenstengeln und entwickeln sich zu linsenförmigen Früchtchen mit schwarzbraunen, glänzenden Samen, die von dieser und anderen Gänsefußarten in Hungerzeiten besonders in Rußland unter das Brot gebacken wurden. Die Volksmedizin bedient sich der Blätter des Guten Heinrich als erweichendes und reinigendes Mittel oder verwendet sie zur Kühlung von Wunden. Durch die dreieckig-spießförmigen Blätter läßt sich der Gute Heinrich, der wohl auch Hausmelde heißt, von den anderen Gänsefußarten leicht unterscheiden. Nahe verwandt ist ihm die Gartenmelde (*Atriplex hortense*), die Karl der Große im Jahre 812 ausdrücklich zum Anbau empfahl und die ein sehr gutes, leider gleichfalls außer Gebrauch gekommenes Gemüse darbietet. In Bauerngärten ist die Gartenmelde noch hier und da zu finden; sonst kommt sie häufig nach Unkrautart verwildert vor.

17. IV. 1915

Die Gemüsebilanz.

Ausreichende Zufuhren.

Die Jahreszeit bringt es mit sich, daß die Frage der Versorgung der hiesigen Konsumentenkreise mit Gemüse unter den Approvisionierungsangelegenheiten neben der Brot- und Fleischfrage das größte Interesse aller beteiligten Faktoren für sich in Anspruch nimmt. Die Landwirtschaftsgesellschaft für Niederösterreich, die handelspolitische Kommission, die k. k. Gartenbau-Gesellschaft, das Ackerbauministerium und die Approvisionierungsämter der Gemeinde Wien haben dieser wichtigen Ernährungsfrage der Bevölkerung die größte Aufmerksamkeit zuteil werden lassen und in ihrem Wirkungskreis verschiedene Anordnungen getroffen und Anregungen gegeben, um eine möglichst Ausbeute an Gemüse auf den Lebensmittelmarkt zu bringen. So werden unter anderem alle verfügbaren, zum Gemüseanbau geeigneten Gärten, Wiesen und Baupläze des Stadtpomöriums unter Mithilfe der Wiener Schuljugend zur Heranziehung von Frühgemüse bearbeitet. Auch in den Umgebungsgemeinden der Stadt ist man dem Beispiel gefolgt, doch begegnet diese Aktion in Fachkreisen keiner besonders günstigen Beurteilung, weil erstens die Gemüseauszucht einen lange Zeit hierfür präparierten Ackerboden und andererseits auch jahrelang geschulte Kräfte voraussetzt, soll der Ertrag nicht wesentlich hinter den für sie aufgewendeten Kosten und Mühen zurückbleiben. Treffen diese Voraussetzungen nicht zu, dann bleiben derartige Aktionen in der Regel sehr teure Experimente, die auch noch den Nachteil für sich haben, daß eine Menge kostbaren Saatgutes durch sie verloren gegangen ist.

Auch die vom Wiener Gemeinderat beabsichtigte Zufuhr von Frühgemüse aus Görz und Triaul, wegen deren sich eine Deputation dieser Körperschaft nach Görz begeben hat, wird in Fachkreisen als wenig erfolgversprechend bezeichnet. Einmal ist heuer die dortige Frühgemüseausbeute nicht gerade beträchtlich, und dann stellen sich dem Abtransport dieser Gemüseendungen infolge der außerordentlichen Verhältnisse derartige Schwierigkeiten entgegen, daß es in der letzten Zeit wiederholt vorgekommen ist, daß solche Gemüseendungen in verdorbenem Zustand in Wien einlangten. So brauchte beispielsweise ein vor kurzem in Wien eingelangter Gemüsetransport, trotzdem er per Eilgut aufgegeben war, genau einen Monat und zwei Tage, ehe er den Bahnweg von Görz nach Wien zurückgelegt hatte. Von Görz kommt momentan auf den Wiener Markt nur Hauptkohl. Die Zufuhren bleiben aber hinter denen der Vorjahre erheblich zurück, weil für Gemüse in den dortigen Gegenden und in den angrenzenden Nachbarländern selbst unter den gegenwärtigen Verhältnissen gute Preise erzielt werden. Sollte trotzdem die Zufuhr aus Görz forciert werden, so würden infolge der teuren Frachtspefen und Verkaufspreise für den Wiener Markt derart hohe Preise erwachsen, daß sie für die hiesigen Konsumentenkreise als viel zu hoch gegriffen erscheinen würden. Auch besteht infolge der geschilderten Lage für heuer nur wenig Aussicht, daß der Wiener Gemüsemarkt mit Istrianer Kartoffeln beschildt werden könnte. Ebenso dürften die dortigen Exporteure heuer die Versuchung, Tomaten nach Wien zu senden, schwerlich wiederholen, da die meisten derartigen Sendungen in verdorbenem Zustand einlangten, und zwar deshalb, weil die Verpackung eine gänzlich unzulängliche war. Ueberhaupt läßt die Verpackung der Görzter Sendungen viel zu wünschen übrig und trägt sehr viel dazu bei, daß das exportierte Gemüse vornehmlich verdirbt. Aus dem Süden kommt jetzt auch noch Karfiol aus Italien, doch beträgt die Zufuhr täglich höchstens einen Waggon, während um dieselbe Zeit der vorausgegangenen Jahre sich die tägliche Zu-

lieferung von italienischem Karfiol auf mindestens zehn Waggon stellte. Die Karfiolpreise in Wien schwanken jetzt pro Steige (17-Stück) zwischen 7 und 8 Kronen.

Der Zutransport von Gemüse aus den südlichen Gegenden der Monarchie ist erstens infolge der erheblichen Frachtsätze sehr teuer und geht, was als besonderer Uebelstand empfunden werden muß, noch zu schleppend vor sich. In Deutschland, Frankreich und England praktiziert man im Interesse der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln eine derartige Tarifpolitik, daß für Transporte von Gemüse und leicht dem Verderben ausgesetzten Waren, die der täglichen Ernährung dienen, nicht nur die billigsten Sätze gelten, sondern auch der kürzeste Beförderungsweg gewählt wird. Bis dahin wird es in Oesterreich noch einer langen Weile bedürfen.

Auf dem Wiener Gemüsemarkt ist jetzt neben den Frühsalaten, für die pro Hauptel in den letzten Tagen 10, 14 und 18 Heller bezahlt wurden, während der Görzter Salat 20 bis 36 Heller kostet, der Spinat der dominierende Artikel. Er wird aus der nächsten Umgebung in derart großen Mengen zugeführt, daß die unter der Regide des Ackerbauministeriums ins Leben gerufene Oesterreichische Verkaufsgesellschaft für landwirtschaftliche Produkte, die damit auch sämtliche Militärspitäler versorgt, denselben täglich von 7 Uhr früh an bei ihren Verkaufsständen in der Großmarkthalle im 3. Bezirk zu dem Preise von 40 bis 50 Heller pro Kilogramm an die Konsumenten abgibt. Einzelne Spinatforten kosten zwar auch 60 Heller pro Kilo, doch dürfte die für die nächste Zeit in Aussicht stehende reichliche Zufuhr dieses gute Frühgemüse noch bedeutend verbilligen. Die von einzelnen Zwischenhändlern verlangten Spinatpreise, die zwischen 1 Krone 40 Heller und 1 Krone 60 Heller pro Kilogramm schwanken, sind, wie die vorstehenden Ziffern beweisen, vollkommen unbegründet. Die Frühkartoffelzufuhren sind ebenfalls ausreichend, und diese Kartoffeln werden seitens der Oesterreichischen Verkaufsgesellschaft für landwirtschaftliche Produkte im Detailverkauf zu 20 und 22 Heller pro Kilogramm feilgehalten. Nur der Umstand, daß die genannte Gesellschaft es trotz wiederholter Vorstellungen bei der Gemeinde nicht erreichen konnte, ihre in den Souterrainlokalitäten der Markthalle an einem abgelegenen Plaze untergebrachten Verkaufsstände an einen dem Marktverkehr besser zugänglichen Ort zu verlegen, bringt es mit sich, daß ein großer Kreis des Publikums keine Kenntnis von dieser günstigen Gemüseabgabestelle hat. Auch konnte, wie wir erfahren, die Gesellschaft trotz mehrfacher Petitionen an die Gemeinde es nicht durchsetzen, daß ihr das Recht eingeräumt wurde, auch auf dem Naschmarkt und in anderen Markthallen ihre Verkaufsstände zu errichten.

Was die Situation auf dem Wiener Gemüsemarkt anlangt, so glaubt man allgemein, daß sich diese mit dem Fortschreiten der Jahreszeit bessern wird. Auch wird eine ausreichende Zufuhr von Gemüse und Bodenprodukten aus der näheren Umgebung erwartet. Die Preise dürften sich aber auf der jetzigen Höhe schon deshalb erhalten, weil erstens das Angebot ein immerhin beträchtliches zu werden verspricht, und ferner das Marktamt es ja jederzeit in der Hand hat, willkürlichen Preistreibern zu begegnen.

Der Zentralgemüsemarkt auf dem Naschmarkt hat in der letzten Zeit eine beträchtliche Einbuße dadurch erlitten, daß die Urproduzenten, die Bauern, infolge der durch den Leutenmangel verminderten Bodenproduktion und infolge des gesteigerten Eigenbedarfs, sich dem Markt mehr oder weniger fernhalten. Er wird jetzt zumeist nur von den Gärtnern und Händlern bestritten, bezüglich deren eine strafere Haltung der Marktpolizei am Plaze wäre. Der Naschmarkt im Hof, in der Hauptachse bestimmt für die kleineren Wiener Zwischen-

händler, spielt sich fast im alten Rahmen ab, wiewohl auch hier eine Abnahme in der Beschäftigung zu konstatieren ist.

Anhaltendes besseres Wetter für den kommenden Monat vorausgesetzt, besteht bezüglich der Versorgung Wiens mit Gemüse keinerlei Gefahr.

18. IV. 1915

Saatgut für Kriegsgemüsegärten in Wien.

Kriegsgemüsegärtnern, Schrebergärtnern und allen Grundeigentümern oder Pächtern, die im Wiener Gemeindegebiet liegende Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen wollen, werden auf Ansuchen gegen Vorweisung der Pachtkarte, des Grundbesitzbogens oder einer glaubwürdigen Bestätigung über das Ausmaß des Grundes die erforderlichen Saaterdäpfel bei dem Wiener Magistrat, Abteilung III im neuen Rathause (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg), zum Preise von achtzehn Heller für das Kilogramm zugewiesen und sind gegen Abgabe der Anweisung in der Großmarkthalle abzuholen. Bohnen sind in der Stadtgartendirektion am Heumarkt erhältlich, wohin sich Interessenten wenden wollen. Setzlinge für Kraut, Kohlräben, Salat u. s. w. werden auf Verlangen unentgeltlich im städtischen Reservergarten in Kagran verabfolgt. In der Magistratsabteilung III werden noch Kriegsgemüsegärten, teilweise auch auf bereits vorgeackerten Gründen, in den äußeren Bezirken vergeben. Die Anmeldebogen mit den Bedingungen sind in sämtlichen magistratischen Bezirksämtern erhältlich.

18. IV. 1915.

Saatgut für Kriegsgemüsegärten in Wien.

Kriegsgemüsegärtnern, Schrebergärtnern und allen Grundeigentümern oder Pächtern, die im Wiener Gemeindegebiete liegende Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen wollen, werden über Ansuchen gegen Vorweisung der Pachtkarte, des Grundbesitzbogens oder einer glaubwürdigen Bestätigung über das Ausmaß des Grundes die erforderlichen Saaterdäpfel bei dem Wiener Magistrate, Abteilung 3 im neuen Rathause (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) zum Preise von 18 Heller für das Kilogramm zugewiesen und sind gegen Abgabe der Anweisung in der Großmarkthalle abzuholen. Bohnen sind in der Stadtgartendirektion am Heumarkt erhältlich, wohin sich Interessenten wenden wollen. Seshlinge für Kraut, Kohlrüben, Salat usw. werden auf Verlangen unentgeltlich im städtischen Reservergarten in Nagran verabsolgt. In der Magistratsabteilung 3 werden noch Kriegsgemüsegärten, teilweise auch auf bereits vorgeackerten Gründen, in den äußeren Bezirken Wiens vergeben. Die Anmeldebogen mit den Bedingungen sind in sämtlichen magistratischen Bezirksämtern erhältlich.

Die Verpflegung Wiens.**Saatgut für Kriegsgemüsegärten in Wien.**

Kriegsgemüsegärtnern, Schrebergärtnern und allen Grundeigentümern oder Pächtern, die im Wiener Gemeindegebiet liegende Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen wollen, werden auf Ansuchen gegen Vorweisung der Pachtkarte, des Grundbesitzbodens oder einer glaubwürdigen Bestätigung über das Ausmaß des Grundes die erforderlichen Saaterdäpfel beim Wiener Magistrat, Abteilung III, im neuen Rathaus (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) zum Preise von 18 Heller für das Kilogramm zugewiesen und sind gegen Abgabe der Anweisung in der Großmarkthalle abzuholen. Bohnen sind in der Stadtgardendirektion am Heumarkt erhältlich, wohin sich Interessenten wenden wollen. Sezlinge für Kraut, Kohlrüben, Salat usw. werden auf Verlangen unentgeltlich im städtischen Reservergarten in Ragnan verabfolgt. In der Magistratsabteilung III werden noch Kriegsgemüsegärten, teilweise auch auf bereits vorgecaderten Gründen, in den äußeren Bezirken vergeben. Die Anmeldebogen mit den Bedingungen sind in sämtlichen magistratischen Bezirksämtern erhältlich.

Saatgut für Kriegsgemüsegärten in Wien. Kriegsgemüsegärtnern, Schrebergärtnern und allen Grundeigentümern oder Pächtern, die im Wiener Gemeindegebiete liegende Gründe mit Kartoffeln und Gemüse bebauen wollen, werden über Ansuchen gegen Vorweisung der Pachtkarte, des Grundbesitzbogens oder einer glaubwürdigen Bestätigung über das Ausmaß der Grundes die erforderlichen Saaterbäpffel bei dem Wiener Magistrate, Abt. 3, im Neuen Rathhause (Vorstand Magistratsrat Dr. Ehrenberg) zum Preise von 18 Heller für das Kilogramm zugewiesen und sind gegen Abgabe der Anweisung in der Großmarkthalle abzuholen. Bohnen sind in der Stadtgartendirektion am Heumarkt erhältlich, wohin sich Interessenten wenden wollen. Setzlinge für Kraut, Kohlrüben, Salat usw. werden auf Verlangen unentgeltlich im städtischen Reservergarten in Nagran verabfolgt. In der Magistratsabteilung 3 werden noch Kriegsgemüsegärten, teilweise auch auf bereits vorgeackerten Gründen, in den äußeren Bezirken vergeben. Die Anmeldebogen mit den Bedingungen sind in sämtlichen magistratischen Bezirksämtern erhältlich.

(P. B. 4198, M. A. III, 753.) I. Der vorgelegte Magistratsbericht, betreffend den Gemüse- und Kartoffelanbau auf Öblandeereien im Gemeindegebiete von Wien wird genehmigend zur Kenntnis genommen.

II. Zum Zwecke des Kartoffelanbaues in der Lobau im Eigenbetriebe der Gemeinde wird ein Betrag von 35.000 K genehmigt. Auch wird in Aussicht genommen, nach Maßgabe der fortschreitenden Rodung „Mohar“ anzubauen.

III. Für den Kartoffelanbau auf den der Gemeinde von der Bodenkreditanstalt zur Verfügung gestellten Gründen in Leopoldau

im ungefähren Ausmaße von 100 ha im Eigenbetriebe wird ein Betrag von 76.000 K bewilligt.

IV. Für die Schulen in den Bezirken X bis XXI, die die Schulkinder mit Gemüse- und Kartoffelanbau beschäftigen, wird ein Betrag von 6000 K bewilligt; über die dem Leiter der Anbauarbeiten in den einzelnen Bezirken als Pauschale zu überweisende Summe hat derselbe seinerzeit Rechnung zu legen.

Saatkartoffel und sonstiges Saatgut sind dem Leiter unentgeltlich anzuweisen. Die Fehlsung wird den Kindern, die bei den Anbauarbeiten beschäftigt waren, unentgeltlich überlassen.

V. Es wird genehmigt, daß die von der Stadtgarten-Direktion herangezogenen Gemüsesetzlinge an Kriegsgemüse- und Schrebergärtner und soweit der Vorrat reicht auch an staatliche Betriebe, private Betriebe und Vereinigungen und private Einzelpersonen unentgeltlich abgegeben werden.

VI. Die unter II und III angeführten Beträge sind auf die Kriegsauslagen (Approvisionnement) zu verweisen.

(An den Gemeinderat.)

21./IV. 1915

Saatgut für Kriegsgemüsegärten.

Kriegsgemüsegärtnern, Schrebergärtnern und allen Grundeigentümern und Pächtern, die im Wiener Gemeindegebiete liegende Gründe mit Karloffeln und Gemüse bebauen wollen, werden über Anweisung gegen Vorweisung der Pachtkarte, des Grundbesitzbogens oder einer glaubwürdigen Bestätigung über das Ausmaß des Grundes die erforderlichen Saaterdüpfel bei dem Wiener Magistrat, Abteilung III, im neuen Rathaus (Vorstand Magistratsrat Dr. G. H. E. N. H. E. R. A.) zum Kreise von

18 Heller für das Kilogramm zugewiesen und sind gegen Abgabe der Anweisung in der Großmarkthalle abzuholen. Vornen sind in der Stadtgartendirektion am Heumarkt erhältlich, wohin sich Interessenten wenden wollen. Sezlinge für Kraut, Kohlräben, Salat usw. werden auf Verlangen unentgeltlich im städtischen Reservergarten in Kagran verabfolgt. In der Magistratsabteilung III werden noch Kriegsgemüsegärten, teilweise auch auf bereits vorgeordneten Gründen, in den äußeren Bezirken vergeben. Die Anmeldebogen mit den Bedingungen sind in sämtlichen magistratischen Bezirksämtern erhältlich.

Der Stadtrat beschloß, dem Reservespital Nr. 17 im 18. Bezirke eine zirka 350 Quadratmeter große Parkfläche des Czatornskiparkes zum Gemüsebau zu überlassen. Ferner wurden den Pflanzlingen dieses Spitals die Bewilligung zum Besuche des nördlichen Teiles dieser Parkanlagen erteilt.

Dörrgemüse und Dörr Obst im Haushalt.

Die Gartenbau-Gesellschaft hat ein Merkblatt für die Herstellung von Dörrgemüse und Dörr Obst im Haushalt herausgegeben, in dem darauf hingewiesen wird, daß alles Gemüse, das vom Frischgemüse erübrigt wird, mit der Herddörre getrocknet werden soll. Das getrocknete Gemüse setzt uns in die Lage, im Winter, wenn Mangel an Gemüse herrscht, unverdorbenes Gemüse billig zubereiten zu können, das den frischen Gemüsen nicht nachsteht. In der Einleitung des Merkblattes heißt es unter anderem: Aus 100 Kilo frischem Gemüse werden erfahrungsgemäß 8 bis 10 Kilo trocken, und da es nur einen sehr kleinen Raum einnimmt — nur den zwanzigsten Teil des frischen —, so ist es leicht möglich, auch im kleinsten städtischen oder ländlichen Haushalt verhältnismäßig große Mengen für den Winter oder für einen noch späteren Bedarf unterzubringen. Es eignet sich daher auch ganz besonders für die Verproviantierung der Armee und der Marine wie der Festungen und Schiffe überhaupt. Die Herddörren sind meist in zwei Größen erhältlich. Mit der größeren Dörre kann man das Gemüsetrocknen bei mäßigem Feuer während des Kochens oder nach dem Abkochen nur auf der Herdplatte, mit der kleineren auf der Herdplatte sowie auch im offenen Bratrohr ausführen. Zum Trocknen soll nur zartes, nicht zu ausgewachsenes Gemüse verwendet werden. Die gereinigten und entsprechend zugerichteten Gemüse sind vor dem Auflegen auf die Gittern einige Minuten in kochendem Wasser zu blanchieren (sieden) oder mit solchem abzublühen. Das abgekochte (blanchierte) oder abgeblühte Gemüse ist auf ein Sieb zu geben und, nachdem das Wasser gut abgetropft, auf die Gittern nicht zu dicht und so gleichmäßig als möglich aufzulegen und der Apparat, wie schon erwähnt, bei mäßigem Feuer oder nach dem Abkochen in das offene Bratrohr oder auf die Herdplatte zu stellen. Das anfängliche Ankleben der Gemüse an die Gittern wird durch deren mehrmaliges Aufschütteln am besten verhütet. 80 bis 90 Gramm trockenes Gemüse liefert eine Suppe für vier Personen. Für den Verbrauch ist das Dörrgemüse ungefähr fünf bis sechs Stunden vor dem Kochen, besser noch am Abend vorher, durch Abspülen von allfällig anhaftendem Staube zu reinigen und dann in dem Wasser, in dem es gekocht werden soll, einzutweichen. Wer

die Nährsalze erhalten will, muß die Gemüse mit dem Einweichwasser fertig kochen, wer jedoch den Geschmack des Frischgemüses erreichen will, muß das Wasser während des Kochens mehrmals wechseln, wozu man sich nebenstehend heißes Wasser bereithält. Zum Dörren eignen sich Spinat, Erbsen, Bohnen, Kohlrüben, Kohl, Karotten, Küchenkräuter, Paradiesäpfel und Kartoffel. Zum Obstdörren eignen sich besonders Kirschen, Zwetschen, Äpfel und Birnen.

Die Lebensmittelversorgung Wiens.**Frühgemüse und Kartoffeln aus Görz.**

Nach Mitteilungen des Landeshauptmannes von Görz an die Approvisionierungszentrale des Ministeriums des Innern können bis Mitte Juni dieses Jahres aus der Görzer Gegend 1500 Waggons Kartoffeln nach Wien geliefert werden. Auch der Stand der Frühgemüse in Görz und Friaul ist als ein guter zu bezeichnen.

Der Spinat auf den Wiener Märkten.

Vom Frühgemüse ist heuer in der Umgebung Wiens und in Niederösterreich am meisten Spinat gepflanzt worden. Infolge der großen Zufuhren bewegt sich der Spinatpreis trotz der außerordentlichen Zeiten auf mittlerer Höhe. Seitens des städtischen Marktamtes wurde im Detailvertrieb für sämtliche Wiener Markthallen und -Plätze ein Höchstpreis für Spinat von 60 bis 80 Heller festgesetzt.

Auch die durch die Regentage der letzten Woche unterbliebene Spinatzufuhr an die Oesterreichische Verkaufsgesellschaft für landwirtschaftliche Produkte in die Großmarkthalle ist seit Montag wieder aufgenommen worden, und es findet, wie uns die Direktion dieser Gesellschaft mitteilt, jeden Vormittag ab 7 Uhr früh an ihren Ständen der Verkauf dieses Frühgemüses zum Preise von 40 bis 60 Heller pro Kilogramm statt.

Die Kartoffelversorgung Oesterreichs.

Wie wir hören, beschäftigt sich die Regierung schon seit einiger Zeit mit der Regelung der Kartoffelversorgung Oesterreichs. Für die nächste Zeit steht eine reichliche Zufuhr von Kartoffeln aus Ungarn bevor, und es werden auch Kartoffeln aus der Bukowina und aus Galizien nach Niederösterreich, Steiermark und Tirol, wo seit einiger Zeit ein teilweiser Mangel an diesem Volksnahrungsmittel aufgetreten ist, eingeführt werden. Die ungarische Regierung hat, wie uns versichert wird, den diesbezüglichen Bestrebungen der österreichischen Approvisionierungsämter weitestgehendes Entgegenkommen erwiesen und die Ausfuhr der notwendigen Kartoffelmengen bereitwillig gestattet, für den Fall, als diese Kartoffeln tatsächlich dem Volksgebrauche und nicht der Spekulation zugeführt werden.

Da sich bei der Kartoffeleinlagerung und Konservierung infolge des Gewichtsverlustes Differenzen ergeben, ist aus landwirtschaftlichen Interessentkreisen der Wunsch laut geworden, die Kartoffelhöchstpreise entweder zu erhöhen oder aufzulassen. Wie wir vernehmen, kann sich die Regierung hierzu aber nicht entschließen, und will speziell von einer Auflassung der Höchstpreise deshalb nichts wissen, da sich die Spekulation sofort mit der Angelegenheit beschäftigen und die Kartoffelpreise ins ungebührliche hinaufstreben würde. Um aber einerseits die Kartoffelproduzenten und Lagerbesitzer vor Schäden zu bewahren und andererseits der Bevölkerung diese notwendige Bodenfrucht nicht zu verteuern, wäre es angezeigt, ähnlich wie in Deutschland, den sich für diese Vergütung ergebenden Zuschlag auf die Höchstpreise durch einen Staatszuschuß auszugleichen. Beschlüsse nach dieser Richtung hin wurden aber seitens der Regierung noch nicht gefaßt.

22./IV. 1915

Sorgt für mehr Gemüse!

Der „Rassauische Landes-Obst- und Gartenbau-Verein“ verbreitet folgendes Kriegs-Merkblatt:

Landwirte und Gartenbesitzer, baut Gemüse, so viel wie nur irgend möglich, denn die Erzeugnisse des Vaterlandes müssen in diesem Jahre den Ausfall an Brot, den Ausfall an Fleisch und den Ausfall der Einfuhr ersetzen. Bedenkt, daß sich der größere Teil der Bevölkerung Deutschlands nicht mit Landwirtschaft beschäftigt; auch für diesen muß gesorgt werden, um den Aushungerungsplan unserer Feinde zu nichte zu machen, denn Gemüse ist ein sehr wichtiges Nahrungsmittel.

Nicht jedes Land ist für Gemüsebau geeignet. Rohes, unfruchtbarer, zu trockener und stark beschatteter Boden ist auszuschließen. Handelt nicht übereilt, sondern holt Euch Rat bei Sachverständigen.

Baut nur solche Gemüse an, deren Kultur und Zubereitung bekannt ist. Wo Kenntnisse im Gemüsebau fehlen, überlasse man den Anbau Berufenen, denn es ist in dieser Zeit schade für jeden Samen und jede Pflanze, die ihren Zweck verfehlt.

Nicht auf die Größe der Fläche, sondern auf ihre sachgemäße Bewirtschaftung kommt es an. Wo Arbeitskräfte fehlen, müssen Kinder bei leichten Arbeiten mit zugreifen.

Baut nicht nur Frühgemüse an, sondern denkt auch an den Herbst und insbesondere an die Winterzeit! Wir haben viel Gemüse nötig, auch zum Einmachen (Erbsen, Bohnen, Gurken, Sauerkraut) und zum Frischüberwintern (Kohl- und Wurzelgewächse).

Sorgt für bestes Saatgut und für beste Pflanzen, denn: „Wie die Saat, so die Ernte“.

Sorgt für gute Pflege der Gemüse, wie Wässern, Düngen, Bodenlockerung, Schädlingsbekämpfung, und erntet zur rechten Zeit.

Ihr Hausfrauen, kocht reichlich Gemüse und bereitet das Gemüse richtig zu, damit sein Nährwert voll und ganz ausgenutzt wird.

Ihr Hausfrauen, macht viel Gemüse ein. Ruht alles aus, laßt nichts umkommen.

Verwendung von Ländereien zum Gemüsebau.

Eine beachtenswerte Mahnung erläßt der Landrat des Kreises St. Goarshausen, Geheimer Regierungsrat Berg. Er weist darauf hin, daß jetzt allenthalben der Ruf ergehe, jedes unbenuzt liegende Grundstück, jedes freiliegende Baugelände und alle Ödländereien dem Gemüsebau dienstbar zu machen. Die Gemeinden würden ausgedehnt, solche Grundstücke pachtfrei an Arbeiter- oder andere Familien zum Gemüsebau zu vergeben. So ernst dies auch in der gegenwärtigen Zeit zu nehmen sei, so übersehe man doch dabei die Schwierigkeiten. Jeder, der schon einmal einen Garten oder nur ein Gärtchen bewirtschaftet habe, wisse wohl, daß nur gutgepflegte und gedüngte mürbe Böden für Gemüse aller Art geeignet seien, und Neuland wenig Erfolg verspreche, umsoweniger, wenn Neulinge die Arbeiten leisten sollen. Die Auslagen für Saatgut und Pflanzen kämen nicht wieder herein, und die Arbeit sei vergeblich. Zum lohnenden Gartenbau gehöre Erfahrung, die nur derjenige besitze, der seinen Garten jahrelang mit Interesse gepflegt habe. Die jetzt zur Verfügung gestellten Gelände hätten nur selten die für den Gemüsebau unerlässlichen Eigenschaften. Jahrelang seien sie unbeachtet geblieben, die Kinder hätten darauf gespielt, sie hätten als Lagerplätze gedient, seien festgetreten und befahren worden oder voll Unkraut und so hart, daß sie unmöglich von heute auf morgen zum Gemüsebau brauchbar seien. Andererseits sei es dringend geboten, diese Ländereien nicht unbenuzt liegen zu lassen, sondern sie praktisch und mit Aussicht auf Erfolg zu beackern. Es erscheine da rathsam, daß die Besitzer größerer Flächen diese selbst mit Pferd und Pflug bewirtschaften ließen. Sie müßten zum Haseranaubau verwandt werden, woran stets Mangel herrsche. Der Hafer sei bezüglich der Bodenart nicht wählerisch und gedeihe in Böden, die längere Jahre brach gelegen haben, ganz gut. Feste Grundstücke, gut umgepflügt, zerkleinert und sorgfältig eingesät, brächten immer einen zufriedenstellenden Erfolg. Für den Gemüsebau seien auch im Kriege solche Gründe entbehrlich, für die Steigerung der Haserernte jedoch von größter Wichtigkeit. Überall würden gern Fachleute die Arbeiten leiten, damit jede Acre einen sichern Ertrag bringe.

Der Nährwert des Obstes und der Salate.

Ueber dieses auch in Kriegszeiten so wichtige Ernährungsgebiet schreibt Wunder in der „Natur“ einige sehr interessante Tatsachen. Die ältere Ernährungslehre von Voit und Pettencofer erkennt als wesentliche Nährbestandteile aller Nahrungsmittel nur drei Hauptklassen von Stoffen an: Eiweißarten, Fette und Kohlehydrate (Zucker, Stärke) und in geringerem Grade die Salze (für die Knochenbildung). Nach dieser Lehre beruht die angeblich geringe Nährkraft des Obstes und der Salate auf ihrem Gehalt an Kalisalzen, der diese pflanzlichen Nahrungsmittel für die Knochenbildung geeignet macht.

Vergleicht man nun frisches Fleisch und Konservenfleisch in bezug auf die oben genannten Grundsubstanzen, so ergibt sich nicht der geringste Unterschied. Wenn man aber, etwa auf einer Polar- oder Segelschiffreise, wochenlang von Konservenfleisch leben muß, so stellen sich schwere Vergiftungsercheinungen ein, die als Skorbut bekannt sind. Zugleich empfindet der Leidende einen wahren Heißhunger nach Obst und Salaten und nach frischem, selbst rohem Fleisch. Ungeheure Mengen von Obst kann er verschlingen und wird dadurch, sowie durch den Genuß von frischem Fleisch und frischem Gemüse, rasch vom Skorbut geheilt. Daraus schließt man nun in neuerer Zeit, daß der Nährwert des Obstes und der Salate nicht nur auf ihrem Gehalte an Salzen beruht, sondern daß ihnen auch eine wichtige regulierende Wir-

kung auf die Zusammensetzung des Blutes zukommt. Damit ist auch die Bedeutung von Obst und Gemüse für die Kriegszeit mit ihrer wenig abwechslungsreichen Kost dargetan.

Vergessene Gemüse.

Während nach allen möglichen Ersatzmitteln für Nahrungs- und Genußpflanzen gesucht wird, vergißt man, daß es in der heimischen Flora einige altbekannte Gemüsepflanzen gibt, die unverdient außer Gebrauch gekommen sind. Da ist zunächst die Kunkelrübe oder der Mangold („Beta vulgaris“), dessen Blätter sehr lange, bevor die bekanntlich erst durch die Napoleonische Kontinental Sperre eingeführte Gewinnung des Zuckers aus der fleischigen Wurzel ein wirtschaftlicher Faktor geworden war, als Gemüse dienten. Die am Mittelmeergeküste ursprünglich wild vorkommende Pflanze ist in Karl des Großen berühmten „Capitulare de Villis“ aus dem Jahre 812, das die auf den Hofgütern zu bauenden Pflanzen anführt, als „beta“ erwähnt. Althochdeutsch ist die Bezeichnung „bieza“, später kam Mangolt und Mangold auf. Der Mangold, der beispielsweise von Savoyen bis zum Bodensee und ins Elsaß hinein jahrhundertlang das beliebteste Gemüse gewesen war, mußte vor anderen Arten den Platz räumen, und die heute noch übliche, etwas geringschätzige Bezeichnung „Chrut“ ist nach H. Brockmann bezeichnend für das Schicksal, dem er anheimfiel. Gleichfalls zu den Meldegewächsen („Chenopodiaceen“) gehören Gartenmelde („Atriplex hortense“) und Gute Heinrich oder Schmerbel („Chenopodium Bonus Henricus“), die in unserer Gemüseküche wieder Aufnahme finden sollten. Noch hier und da in den Bauergärten — als Fortwirkung der karolingischen Verordnung! — bis in die Alpenländer angepflanzt, kommt die vermutlich aus Zentral-Asien stammende oder (nach Beck) in der Kultur aus „Atriplex nitens“ entstandene Gartenmelde an wüsten Stellen, auf Schutt, Gartenauswurf, Erdbauten oder in Kiesbetten verwildert vor. Die Gartenmelde war früher eine sehr beliebte Gemüsepflanze, die die Stelle unseres Spinats vertrat. In alter Zeit war auch der Gute Heinrich (seinen Namen hat er vom Vorkommen in der Nähe menschlicher Siedelungen; Heinrich — König des Heims) als Gemüse geschätzt, und als solches empfiehlt er sich auch wegen der zeitigen Entwicklung vor den eigentlichen gebauten Gemüsen im Frühjahr. Immer in Menschnähe wachsend, ist der Gute Heinrich nun förmlich zum Landstreicher degradiert, der an den Dorfstraßen, auf den Viehweideplätzen, Düngerstätten, um Gehöfte, Ställe, Sennhütten armselig vegetiert und unter völliger Verachtung seines unzweifelhaften Gemüsewertes mit Füßen getreten wird. Auch er, dem man besonders die jungen Triebe und Blätter entnahm und der im heutigen Griechenland noch als „wilber Spinat“ gegessen wird, verdient eine Rehabilitierung als billigstes und durchaus bekömmliches Gemüse.

Endlich wird der in die Verwandtschaft des Guten Heinrich gehörige Sauerampfer („Rumex acetosa“), der gleichfalls bei jedem Gang ins Freie zu finden ist, als Gemüsepflanze lange nicht mehr so gewertet wie ehemals. In Norddeutschland ist fast nur mehr die Sauerampfer-suppe bekannt, während der Lappländer noch immer einen Hauptteil seines Wintervorrates mit eingemachtem Sauerampfer bestreitet. Die Kultur des Sauerampfers in den deutschen Klostersgärten war direkt als römischer Brauch übernommen worden.

Die Versorgung der Stadt Wien mit Frühgemüse.

In Vertretung der Görzer Landwirtschaft verhandelten gestern Landeshauptmann Mgt. Faidutti und Reichsrats-Abgeordneter Dr. Bugatto im Rathause über Lieferungen von Frühgemüse an die Gemeinde Wien. Die Abordnung wies darauf hin, daß die Gemüsebauern in Görz seit Jahren bestrebt sind, den Wiener Markt mit billigem Frühgemüse zu versorgen. Diese Produktion kann noch bedeutend erhöht werden, da noch weite Gebiete nicht entsprechend ausgenützt werden. Daß das Görzer Frühgemüse den Wiener Markt noch nicht vollständig erobert hat, liegt daran, daß einige ausländische Großhändler den Wiener Markt bisher monopolisierten und im Wege ihrer Kartellverbindungen den Gemüseimport aus Görz nicht auskommen ließen. Auch wurde seitens des Wiener Marktes dieser Tatsache bisher zu wenig Interesse entgegengebracht. Hierin wird nun Wandel geschaffen werden, und die Verhandlungen werden demnächst zu bedeutenden Gemüselieferungen der Görzer Landwirtschaft an den Wiener Markt führen. Schon im Laufe der nächsten Woche dürften in Wien täglich zwei Waggons Frühgemüse aus Görz eintreffen, während ab 15. Mai täglich 10 bis 12 Waggons von Görz nach Wien geliefert werden, darunter auch Kartoffel und Spargel.

Der Gemüseanbau.

Die Zahl der Anfragen, die bis jetzt wegen der Kriegsgemüsegärten bei der Gemeinde eingelaufen sind, belaufen sich auf rund 1000. Die Bewerber um Gemüsegärten erhielten je 200 bis 600 Quadratmeter Grund, und zwar zumeist in den äußeren Bezirken. Von den Gemüsegärten in den inneren Bezirken sind die auf dem Margareten Gürtel bei der Arbeitergasse schon in Stand gesetzt. Die von der Bodenkreditanstalt in Leopoldau zur Verfügung gestellten Gründe — rund 100 Hektar — werden bereits vom Dampfzug für den Anbau von Erdäpfeln aufgeackert. Ebenso ist auch in der Lobau mit dem Anbau der Erdäpfel begonnen worden.

25./IV. 1915.

Die Versorgung der Stadt Wien mit Frühgemüse.

In Vertretung der Görzer Landwirtschaft verhandelten gestern Landeshauptmann Monsignore Faidutti und Reichsratsabgeordneter Doktor Bugatto im Rathaus über Lieferungen von Frühgemüse an die Gemeinde Wien. Die Abordnung wies darauf hin, daß die Gemüsebauer in Görz seit Jahren bestrebt sind, den Wiener Markt mit billigem Frühgemüse zu versorgen, da sich kein andres Gebiet der Monarchie hierfür so eignet wie Görz. Dadurch würde auch das Inland unabhängig werden vom Ausland, nachdem bekanntlich die

Reichshauptstadt und andre Teile der Monarchie hauptsächlich von Italien mit Gemüse versorgt werden, und auch zum Beispiel Holland derzeit wöchentlich sieben bis zwölf Waggons Frühgemüse auf den Wiener Markt bringt. In Görz wird seit Jahren mit bestem Erfolg Frühgemüse in großen Mengen gebaut. Diese Produktion kann noch bedeutend erhöht werden, da noch weite Gebiete nicht entsprechend ausgenutzt werden. Daß das Görzer Frühgemüse den Wiener Markt noch nicht erobert hat, liegt daran, daß einige ausländische Großhändler den Wiener Markt bisher monopolisierten und im Wege ihrer Kartellverbindungen den Gemüseimport aus Görz nicht aufkommen ließen. Auch wurde seitens des Wiener Marktes dieser Tatsache bisher zu wenig Interesse entgegengebracht. Hierin wird nun Wandel geschaffen werden, und die Verhandlungen, welche von Landeshauptmann Monsignore Faidutti und Abg. Dr. Bugatto geführt werden, werden demnächst zu bedeutenden Gemüselieferungen der Görzer Landwirtschaft an den Wiener Markt führen. Schon im Laufe der nächsten Woche dürften in Wien täglich zwei Waggons Frühgemüse aus Görz eintreffen, während ab 15. Mai täglich zehn bis zwölf Waggons von Görz nach Wien geliefert werden, darunter auch Kartoffeln und Sargel.

Vom Bohnenpflanzen.

Spart Saatgut!

Von Anfang Mai an werden hier die Krup- und Stangenbohnen gelegt; wohl jeder Gartenmüher wird dieses nahrhafte und wohl-schmeckende Gemüse in seinem Garten für den Sommerbedarf und zum Einmachen ziehen. Aber gutes Saatgut ist in diesem Jahre knapp und teuer. Mit den Saatbohnen wird aus Unkenntnis oder Gewohnheit heraus vielfach nicht sparsam gewirtschaftet. Es mögen hier einige Winke gegeben werden, wie die Gemüsezüchter der Hamburger Marsch bei bester Ausnutzung des Bodens sich beim Bohnenpflanzen einrichten.

Die Bohnen werden meistens nicht trocken gelegt, sondern in handhohen Sandkästen vorgetrieben. Auf eine etwa zehn Zentimeter starke Schicht feuchten Sandes schüttet man die Bohnen dicht an dicht — die Bohnen dürfen nicht auf- und übereinanderliegen —, darüber schüttet man eine dünne Sandlage, die alle Bohnen gut bedeckt, dann schwenmt man den Kasten ein. Um Sand und Bohnen vor dem Austrocknen zu schützen, legt man ein nasses Tuch darauf, ein dünne Lage Moos, Torfmoos oder Sägespäne, gut durchfeuchtet, tut dieselben Dienste. Diesen Samentasten setzt man ins Treibfenster oder an einen sonnigen Ort. Nach acht bis zehn Tagen haben die Bohnen handlange Wurzeln und zwischen den Scheren die ersten Laubblätter. Nun werden die Pflanzen ins freie Land gesetzt, einzeln, mit 30 Zentimeter Pflanzenabstand und mit 40 Zentimeter Reihenabstand. So die Krupbohnen.

Die Stangenbohnen pflanzt man in Kreisen von 15 Zentimeter Durchmesser, je sechs Stück gleich weit voneinander und vom Stangenloch entfernt. Später winden sich die

Bohnen zu dichter Bekleidung um die Stange herum. Die Kreise haben einen Zwischenabstand von 30—40 Zentimeter. In der Regel stehen zwei Reihen solcher Kreise auf einem Beet nebeneinander, die Stangen dieser Reihen werden zusammengebogen und stützen sich so gegenseitig.

Mit 125 Gramm keimkräftiger Stangenbohnen kann man gut ein Doppelbeet von 15 Meter Länge bepflanzen, und die gleiche Menge Krupbohnen reicht für 25 Quadratmeter Bodenfläche. Ein solches Stück reicht für einen mittleren Haushalt, auch wenn für den Winterbedarf eingemacht wird.

Wer die Bohnen so pflanzt, kann das Land etwa vierzehn Tage länger für andere Kulturen nutzen; für die Spätbohnen ist das von großem Wert, sie können am 1. Juli noch als Nachfrucht gesetzt werden; wer sie um diese Zeit trocken legt, hat keine Aussicht auf Ertrag, und vor dem 1. Juli ist das Frühgemüse nicht abgeerntet. Schlechte Bohnen bleiben schon im Sande stecken und führen so im Garten nicht zu Fehlstellen. Auch kann man das Landstück kurz vor dem Aussehen der Pflanzen noch einmal gründlich reinigen und braucht sich nicht gleich wieder mit dem Unkraut zu plagen.

Vom Bohnenpflanzen.**Spart Saatgut!**

Von Anfang Mai an werden hier die Krup- und Stangenbohnen gelegt; wohl jeder Garten- und jeder Hof wird dieses nahrhafte und wohl- schmeckende Gemüse in seinem Garten für den Sommerbedarf und zum Einmachen ziehen. Aber gutes Saatgut ist in diesem Jahre knapp und teuer. Mit den Saalbohnen wird aus Un- kenntnis oder Gewohnheit heraus vielfach nicht sparsam gewirtschaftet. Es mögen hier einige Winke gegeben werden, wie die Gemüsezüchter der Hamburger Marsch bei bester Ausnutzung des Bodens sich beim Bohnenpflanzen einrichten.

Die Bohnen werden meistens nicht trocken gelegt, sondern in handhohen Sandkästen vor- getrieben. Auf eine etwa zehn Zentimeter starke Schicht feuchten Sandes schüttet man die Bohnen dicht an dicht — die Bohnen dürfen nicht auf- und übereinanderliegen —, darüber schüttet man eine dünne Sandlage, die alle Bohnen gut bedeckt, dann schwenmt man den Kasten ein. Um Sand und Bohnen vor dem Austrocknen zu schützen, legt man ein nasses Tuch darauf, ein dünne Lage Moos, Torfstreu oder Säge- späne, gut durchfeuchtet, tut dieselben Dienste. Diesen Samenkasten setzt man ins Treibfenster oder an einen sonnigen Ort. Nach acht bis zehn Tagen haben die Bohnen handlange Wurzeln und zwischen den Echeren die ersten Laubblätter. Nun werden die Pflanzen ins freie Land gesetzt, einzeln, mit 30 Zentimeter Pflanzenabstand und mit 40 Zentimeter Reihen- abstand. So die Krupbohnen.

Die Stangenbohnen pflanzt man in Kreisen von 15 Zentimeter Durchmesser, je sechs Stück gleich weit voneinander und vom Stangenloch entfernt. Später winden sich die

Bohnen zu dichter Bekleidung um die Stange herum. Die Kreise haben einen Zwischenabstand von 30—40 Zentimeter. In der Regel stehen zwei Reihen solcher Kreise auf einem Beet nebeneinander, die Stangen dieser Reihen wer- den zusammengebogen und stützen sich so gegen- seitig.

Mit 125 Gramm keimkräftiger Stangen- bohnen kann man gut ein Doppelbeet von 15 Meter Länge bepflanzen, und die gleiche Menge Krupbohnen reicht für 25 Quadratmeter Bodenfläche. Ein solches Stück reicht für einen mittleren Haushalt, auch wenn für den Winter- bedarf eingemacht wird.

Wer die Bohnen so pflanzt, kann das Land etwa vierzehn Tage länger für andere Kulturen nutzen; für die Spätbohnen ist das von großem Wert, sie können am 1. Juli noch als Nachfrucht gesetzt werden; wer sie um diese Zeit trocken legt, hat keine Aussicht auf Ertrag, und vor dem 1. Juli ist das Frühgemüse nicht abgeerntet. Schlechte Bohnen bleiben schon im Sande stecken und führen so im Garten nicht zu Fehlstellen. Auch kann man das Landstück kurz vor dem Aussetzen der Pflanzen noch ein- mal gründlich reinigen und braucht sich nicht gleich wieder mit dem Unkraut zu plagen.

Die Regelung der Gemüsefrage.

Eine Aussprache von Produzenten und Konsumenten.

Auf Einladung der Gartenbaugesellschaft fanden sich gestern abends im Sitzungssaal der niederösterreichischen Handels- und Gewerbekammer Vertreter von Produzenten- und Konsumentenkreisen zusammen, um zur Regelung der Gemüsemarktfrage in Wien Stellung zu nehmen.

Zunächst begrüßte der Präsident der Gesellschaft Hofrat Prof. v. Weitzstein die erschienenen Vertreter der Behörden, und zwar Oberintendanten Patreka vom Kriegsministerium, Hofrat Portele und Regierungsrat Schwarz vom Ackerbauministerium, Ministerialvizelektär Fuchs vom Handelsministerium, den Präsidenten des gemeinderätlichen Apportionierungsausschusses Gemeinderat Dr. Klossberg, die städtischen Referenten, die Magistratsratsoberkommissäre Dr. Matter und Dr. Karl Friedrich Busch und den Marktamtstvizelektor Spring. Einleitend betonte er, daß die Regelung der Gemüsemarktfrage, die die Gartenbaugesellschaft schon in Friedenszeiten eingehend beschäftigt, durch den Krieg derart an Interesse für die Allgemeinheit gewonnen habe, daß die Gesellschaft sich entschloß, einzugreifen und deren Erledigung öffentlich zur Diskussion zu stellen.

Der geschäftsführende Verwaltungsrat der Gartenbaugesellschaft Sektionsrat Dr. Ullmann erörterte die volkswirtschaftliche Bedeutung der Regelung einer klaglosen ausreichenden Versorgung der Bevölkerung der Stadt Wien mit Gemüse und erörterte die Bestrebungen und Bemühungen der Gartenbaugesellschaft, die unter anderem die Bebauung aller verfügbaren Plätze mit Frühgemüse in die Wege geleitet und durch Abhaltung von Gemüse-Koch- und Konservierungskursen Zweckdienliches in dieser wichtigen Produktions- und Konsumfrage geleistet habe. Aufgabe der Versammlung werde es sein, die Richtlinien festzusetzen, wie diese wichtige Volksernährungsfrage im Interesse der Produzenten und Konsumenten am besten zu lösen sein werde.

Gesamtgärtnerdirektor Umlauf bemerkte, daß seines Erachtens die zweckentsprechendste Lösung der Frage nur auf genossenschaftlicher Basis zu suchen sein werde, denn die Anlage von Gemüseflächräumen, Dörrvorrichtungen, Einlagerungsstätten für Gemüse erfordere nicht nur reichliches Studium, sondern auch entsprechende Mittel. Diese können nur im Wege der Schaffung einer Organisation aufgebracht werden, der selbstverständlichweise Produzenten und Konsumenten angehören müßten.

Für die den Wiener Markt versorgenden Gemüsegärtner trat Herr Baumgartner ein und betonte, daß diese trotz aller Einschränkungen, die ihnen der Krieg auferlegte, für die Versorgung Wiens mit billigem Gemüse nach wie vor arbeiten. Das Gemüse werde in Wien nur durch die besondere Art des auf diesem Gebiet vorherrschenden Zwischenhandels verteuert. Vom 1. März bis Ende April des Vorjahres wurden 133.000 Meterzentner Gemüse auf den Wiener Markt gebracht und heuer in derselben Zeit 119.000 Meterzentner. Die Gemüsegärtner von Wien und Niederösterreich waren daran im Jahre 1913 mit 63.000 Meterzentner beteiligt, heuer

sogar mit 91.000 Meterzentner. Die Beschädigung des Wiener Gemüsemarktes ist heuer aus Ungarn auf ein Fünftel, aus Italien um die Hälfte zurückgegangen, und für diesen Entfall haben, wie die Biffen lehren, die heimischen Gärtner, trotz Arbeitermangels, erschwerten Zufuhrmöglichkeiten, Pferdemangel usw. gesorgt, ohne ihre Produkte zu verteuern. Eine Organisation der Wiener Märkte wäre auf jeden Fall notwendig.

Der Vorstand der Wiener Biergärtnergenossenschaft Kienberger bemängelte es, daß die weitere Beschädigung der Wiener Gemüsemärkte, für die er in den Kreisen seiner Organisation eintrete, durch die Marktfrage behindert werde. Es wäre wünschenswert, daß die Gemeinde zur Vergrößerung des Marktplatzes für die Gärtner auf dem Naschmarkt bereits einen Teil der Bienenwölbnung herrichten würde. Auch die Beschränkung der Verkaufsstunden für die Gärtner solle aufgehoben werden. Heuer werde es genug billiges Gemüse geben, nur müsse den Gärtnern der nötige Platz zum Verkauf eingeräumt werden.

Namens der Hausfrauenorganisation nahm Frau Dr. Granitsch das Wort. Sie trat für eine Dezentralisation der Gemüsemärkte ein und betonte, daß dem Arbeitermangel bei den Gemüsegärtnern leicht durch Einstellung von weiblichen Hilfskräften abgeholfen werden könne, die bis jetzt von der Frauenhilfsaktion für Seeresausstattungszwecke beschäftigt waren und nun frei geworden sind.

Gemeinderat Dr. Klossberg bemerkte, er werde gern die heutige Diskussion zum Anlaß nehmen und beim Bürgermeister die Dezentralisation der Gemüsemärkte und die Errichtung von Gemüseverkaufsstellen in den Bezirken in Antrags bringen.

Marktamtstvizelektor Spring erklärte, daß bei der Reorganisation des Naschmarktes für die Gemüsegärtner ein größerer Platz reserviert wurde, und sprach den Wunsch aus, daß die Hausfrauen sich den Märkten besser anpassen mögen. Speziell der frühere Besuch der Märkte sei zu empfehlen.

Das Mitglied der Gartenbaugesellschaft A. v. Borsch an regt an, die Sache sofort beim Magistrat in Angriff zu nehmen, um die Ausschaltung des ungebührlichen Zwischenhandels vorzunehmen. Der Krieg sei eine Ausnahmzeit, und diese erfordere auch für den Gemüsemarkt Ausnahmeverfügungen.

Inspektor Frolik empfahl die Wahl eines Exekutivkomitees zur Ausführung der in der Versammlung gefaßten Beschlüsse, und bemerkte, daß für Dörrgemüse die Seeresverwaltung großes Interesse haben dürfte.

Reichsratsabgeordneter Winter trat ebenfalls für die Dezentralisation der Gemüsemärkte ein. Rammerrat Babst betonte die Notwendigkeit des Zwischenhandels auch auf dem Gebiete des Gemüseverkaufs.

Nach weiteren Anregungen aus der Versammlung faßte der Vorsitzende das Ergebnis in folgendes Resümee zusammen: Es sei dem Magistrat vorzuschlagen:

1. eine tunlichste Dezentralisation des Gemüsemarktes durch Schaffung von Verkaufsstellen und Verkaufsständen in den einzelnen Bezirken;
2. die Ermöglichung eines innigeren Kontaktes zwischen Produzenten und Konsumenten bei möglichstster Ausschaltung des Zwischenhandels anzustreben;
3. die beschränkten Marktstunden für die Gemüsegärtner für die Dauer des Krieges aufzuheben;
4. dem Arbeitermangel bei den Gemüsegärtnern durch Heranziehung von weiblichen Hilfskräften zu begegnen;
5. die Schaffung von entsprechenden Einrichtungen zur Aufbewahrung von nicht zum Verkauf gelangtem Gemüse zu beantragen und
6. die Schaffung von Einrichtungen zur Konservierung und Dörrung von Gemüse sowie die Konservierung und die Herstellung von Dörrgemüse im Haushalte zu propagieren.

Die Approvisionnement in der Kriegszeit.

Die Gemüsefrage.

Im Sitzungssaale der Handelskammer fand gestern unter dem Voritze des Universitätsprofessors und Vizepräsidenten der Gartenbaugesellschaft Hofrates Professor v. Wettstein eine von der Gartenbaugesellschaft veranstaltete und vom Sektionsrat Doktor Ullmann eingeleitete Diskussion über die Frage der Approvisionnement Wiens mit genügendem guten und billigen Gemüse statt. Zu dieser Diskussion hatten sich vom Ackerbauministerium Hofrat Portele und Regierungsrat Schwarz, vom Handelsministerium Ministerialbizesekretär Fuchs, vom Kriegsministerium Oberintendent Jul. Patzka, in Vertretung des Bürgermeisters Gemeinderat Dr. Klobberg, von der Reichsorganisation der Hausfrauen Frau Helene Granitsch u. v. a. eingefunden. Hofrat Dr. v. Wettstein betonte den Zweck der Diskussion, welcher dahin gehe, die Frage der Approvisionnement Wiens mit Gemüse einer gedeihlichen Lösung zuzuführen. Hofgarden-direktor Umlauf meinte, daß es vor allem gelingen müsse, sowohl bei den Produzenten als auch bei den Konsumenten eine einheitliche Organisation zu schaffen. Auch müssen noch andere Behelfe für eine Gemüseapprovisionnement geschaffen werden, so vor allem Kühlräume für Gemüse, Einlegerräume für Wurzelgemüse, sogenannte Krautschuppen usw. Dies sei aber nur im Wege der Zentralisation möglich, es müsse eine Organisation sein, die mit Geld ausgestattet ist, aber auch über Arbeitskräfte verfügt. Nach der Meinung des Redners müßte die Organisation auf genossenschaftlicher Basis aufgebaut sein. Was auf den Markt gebracht wird, müsse auch übernommen werden, nicht der Produzent dürfe das Risiko tragen. Was an frischem Gemüse von den Konsumenten nicht mehr gekauft wird, müsse zur Konservenerzeugung verwendet oder in den Kühlräumen für den Herbst eingemietet werden. Frau Helene Granitsch empfahl eine Verlängerung der Marktzeit für die Gemüsegärtner, damit sie an die Konsumenten direkt verkaufen könnten. Eine Verlängerung der Urlaube der Gemüsegärtner analog der landwirtschaftlichen Arbeiter könnte der Arbeiternot beim Gemüsebau bedeutend abhelfen. Uebrigens seien jetzt durch die Beendigung der Winterarbeiten für das Heer viele Frauen arbeitslos geworden. Vielleicht könnte man Frauen verwenden, beim Gemüsebau gebe es auch leichtere Arbeiten. Man müßte sich aber vorher über die Lohn-, Kost- und Unterkunftsverhältnisse für diese Frauen im Klaren sein. Reichsrats-Abgeordneter Winter schilderte die Marktverhältnisse Wiens und bemerkte, der Bürgermeister könnte den Gemüsegärtnern in allen Bezirken Wiens einige Gassen zum Auffahren mit ihren Wagen, beziehungsweise zum Verkaufe ihrer Waren freigeben, damit die Frauen nicht auf die entlegenen Märkte laufen müssen. Vorsteher Pabst sprach gegen die Dezentralisierung des Marktes und gegen die Ausschaltung des Zwischenhandels; der Produzent könne sich um den Detailverkauf nicht kümmern.

Wiens Gemüseversorgung.

Die Gartenbaugesellschaft hat eine verdienstliche Sache angebahnt. Sie hat für Dienstag in den Saal der Handelskammer eine freie Versammlung von Gemüsegärtnern, Händlern und Verbrauchern einberufen, in der die Frage zur Erörterung gestellt wurde, wie Wien besser mit Gemüse versorgt werden könnte, namentlich während der Kriegszeit. Hofgardendirektor Umlauf leitete die Erörterung ein, indem er selbst die Mängel des Gemüsevertriebes in Wien aufzeigte und dann als wichtigste Maßnahme die Errichtung von Gemüsetühlhallen und von Vorkehrungen zum Dörren des Gemüses in großen Massen forderte. An diese Ausführungen knüpfte eine längere Erörterung an, in der Vertreter aller genannten Gruppen das Wort ergriffen. Der Vorsitzende Hofrat Wettschein sagte dann die aufgestellten Wünsche so zusammen: Die Versammlung spricht aus, daß anzustreben sei die natürlichste Auseinanderlegung der Märkte, engere Fühlungnahme zwischen den Gemüsegärtnern und den Verbrauchern der Gemüse unter Vermeidung eines unnötigen Zwischenhandels, eine Verlängerung der Verkaufszeitdauer für die Gärtner auf den Märkten, Zuführung von Arbeitskräften für die Gärtner, Errichtung von Kühlhallen und Dörre- gemüseanstalten. Die Einsetzung eines besonderen, aus der Versammlung heraus gewählten Ausschusses lehnte die Versammlung ab und trat der vom Vorsitzenden ausgesprochenen Absicht, diese Wünsche dem Rathause bekanntzugeben, bei.

Diese Versammlung erscheint uns darum nützlich, weil in ihr Gelegenheit gegeben war, den ganzen Jammer der Gemüseversorgung Wiens aufzuzeigen. Während überall sonst in Großstädten und auch in vielen kleineren Städten der Gemüsekärner von Haus zu Haus fährt und seine Waren im frischen Zustand anbietet und auch an den Mann bringt, haben wir noch immer einen Vertrieb des Gemüses, wie er ungewöhnlicher und unter größerer Zeitverschwendung kaum gedacht werden kann. In Paris fahren die Gemüsehändler mit ihren zweirädrigen Handkarren straßen- strahab und ihre anreizend ausgelegten Waren finden willig Käufer. Ebenso in Berlin. Dort kommen noch die Spreekähne dazu. Die Gärtner aus der Mark führen auf den Rähnen ihre Waren in die Stadt und halten sie selbst feil. Frisches Gemüse und billiges zugleich ist den Berlinern zugänglich. Wie ist das bei uns? Wie man auch in der Versammlung aus dem Munde von Gärtnern hören konnte, müssen die Gärtner, je nach der Entfernung von der Stadt, bald nach Mitternacht mit ihren beladenen Wagen ausbrechen und auf den Hof fahren, wo sie aber nur bis 6 Uhr morgens verkaufen dürfen. Dann müssen sie ihre Plätze räumen. Die Kräutler treten in ihr Recht. Was hat sich indes vollzogen? Die Großhändler haben den Gärtnern in nächster Stunde ihr unter vieler Plage gegogenes und auf den Markt gebrachtes Gemüse möglichst billig abgekauft und haben es indes schon an die Kräutler weiter verkauft. Die Gärtner ziehen ab und die Greisler rücken an. Das Pferdewerk verschwindet, das Menschenfuhrwerk kommt. Um 1 Uhr nachts oder um 2 Uhr nachts ist der Hegendorfer Gärtner über die Meidlinger Hauptstraße gefahren, um den Hof zu erreichen, wo er seinen Spinat oder seinen Hauptsalat, seine Radieschen oder seinen Kohl, sein Kraut absetzen wollte. Drei Stunden später wurde der Greislerhund von der Meidlinger Hauptstraße vor den Handwagen gespannt. Er und sein Herr trabten nun dem Gärtner nach, den sie natürlich nicht mehr einholen konnten. Mittenwegs begegneten sich die beiden. Der eine mit leerem Wagen zurück, der andere mit leerem Wagen in die Stadt hinein, um ihn dort zu füllen. Nicht mehr mit Gemüse zu dem billigen Gärtnerpreis, sondern in der Regel schon zu einem zweimal erhöhten Preise. Der Großhändler und der Kräutler, die die Zwischenglieder zwischen dem Gärtner und dem kleinen Greisler darstellen, haben schon ihren Verkaufsgewinn auf die Waren aufgeschlagen. Das Gemüse ist von der Hand des Gärtners in die Hand des Großhändlers und von diesem in die Hand des Kräütlers geraten. Dreimal ist der Salatkopf schon abgedrückt worden, ob er auch ein festes „Happel“ sei. Endlich wird zum viertenmal das „Abdrücken“ und der Preisausschlag für geleistete Arbeit mit dem Gemüse besorgt. Der Greisler kauft und dann tragt er wieder mit seinem Hunde von der Innern Stadt hinaus nach Meidling zu dem Hause, an dem um Mitternacht der Gärtnerwagen voll, in den Morgenstunden zwischen 7 und 8 Uhr leer vorübergefahren ist. Der Gärtner hat unnötig vier oder fünf seiner Nachtsstunden geopfert, der Greisler hat unnötig vier oder fünf

Arbeitsstunden geopfert. Beide haben es förmlich zu dem Zwecke getan, um ja nicht miteinander in Berührung zu kommen. Sie weichen sich ängstlich aus, sie wollen ihre Arbeitskraft opfern, unnütz opfern. Der eine, damit er sein Gemüse an den Großhändler möglichst billig abgeben muß, der andere, damit er aus diesem Arbeitsaufwand die Berechtigung zu dem letzten bescheidenen Nutzen zieht. Das viermal abgequetschte und dreimal durch Preisausschlag verteuerte Gemüse, an dessen Verkauf so viel unnütze Arbeit verschwendet wurde, kommt nun an den Verbraucher zu dem doppelten oder dreifachen Preis, als der ist, den der Gärtner erzielt hat. In der Versammlung erzählte ein großer Gemüsegärtner, daß die Gärtner den Hauptsalat oft um einen Heller abgeben müssen. Und gleich darauf behauptete ein Gemischtwarenverschleißer, daß ihn der Verbraucher in der guten Zeit um zwei Heller in die Hand bekomme. Der Mann hat nur vergessen hinzuzufügen: In der guten alten Zeit. Wenn auch die in der Versammlung anwesenden Marktbeamten der Stadt Wien zustimmend nickten, daß in Wien Hauptsalat beim Greisler um zwei Heller zu haben sei. Sehr erfahrene Hausfrauen erinnern sich nicht daran, daß in den letzten Jahren in Wien bei den Kleinhändlern mehr Salat um zwanzig Heller zu haben gewesen wäre als wie höchstens sechs bis sieben Köpfe in der besten Zeit. Dieses ein Beispiel sagt uns schon, wie durch die vielen unnötigen Zwischenhände das Gemüse verteuert wird und wie notwendig es ist, daß die Gemeinde Wien eine Organisation schafft mit Hilfe der Gärtner, die der Arbeitsverschwendung mindestens während der Kriegszeit ein Ziel setzt.

Diese Organisation könnte in großen Zügen vor- gezeichnet so aussehen, daß den Gärtnern für den Verkauf ihrer Waren in allen Bezirken bestimmte Gassen und Plätze zugewiesen werden. Sache der Gärtner wird es sein, untereinander die Organisation zu treffen, daß nicht jeder Gärtner an demselben Tag dieselben Waren zu Märkte bringt. Ein Beispiel: Ottakring hat eine ganze Reihe von Gemüsegärtnern. Wenn die Gemeinde Wien diese Ottakringer Gemüsegärtner zu einer Gruppe zusammenzieht, der sie etwa die Bezirke Ottakring und Hernals zuweist, mit je einem Verkaufsplatz in jedem Bezirk, so könnte diese Gruppe untereinander ganz gut das Abkommen treffen, an welchen Verkaufstagen der einzelne auszurücken und welche Waren er zu bringen hat. Diese Verständigung wird doch möglich sein, wenn die Gemeinde Wien sowohl als auch die beteiligten Genossenschaften dies wollen. Die Gärtner sollen das Recht haben, nicht nur an Zwischenhändler, sondern auch an den Verbraucher zu verkaufen. Wer sich der Mühe unterzieht, vom Gärtner selbst beim Gemüsegarten zu kaufen, der wird das Gemüse frischer und billiger in der Hand haben. Wer bequem ist, wird es eben teurer, abgegriffener und vielleicht auch schon verstaubter vom Greisler zu kaufen haben. Wir sind überzeugt, daß die Verbraucher gern eine Gelegenheit ergreifen werden, billig zu frischem Gemüse zu kommen, und daß sie darum auch gern ein paar Schritte weitergehen werden. Ebenso wie es heute den Verbrauchern unmöglich gemacht ist, durch die zeitlichen Marktschlusshunden der Gärtner und durch die Zentralisation des Gemüsemarktes in der Innern Stadt auch nur einmal vom Gärtner direkt zu kaufen. Auseinanderlegung der Märkte, das ist das Allerwichtigste, wenn es den Herren im Rathause Ernst ist, Wien ordentlich mit Gemüse zu versorgen. Alle anderen in der Versammlung gemachten Anregungen sind nützlich und notwendig, und sie werden hoffentlich auch noch während der Kriegszeit der Erfüllung näher gebracht werden, aber die Auseinanderlegung der Märkte, das ist etwas Unerläßliches und das kann bei einiger Tatkraft sofort geschehen. In einer Zeit, wo alle Lebensmittel so teuer sind, die Bevölkerung also mehr denn je auf den Gemüsegenuß hingelenkt wird, ist es eine doppelt ernste Pflicht der Stadt, der Bevölkerung gutes, frisches Gemüse möglichst billig zugänglich zu machen.

30. IV. 1915

Die Verwertung der Frühjahrgemüse.

Im Lettehaus am Viktoria-Luiseplatz begann gestern der vom „Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauches in Deutschland“ veranstaltete Lehrgang über die Verwertung der Frühjahrgemüse für Hausfrauen und Lehrerinnen, der auf zwei Tage berechnet ist. Nach der Eröffnungsansprache des Gartenbaudirektors Grobhen (Steglitz) begann Prof. Strauß (Berlin) vor der mit Damen dicht gefüllten Aula des Hauses seinen Vortrag über „Ernährungsfragen während des Krieges“. Der Redner betonte die Notwendigkeit, jetzt die Kartoffeln zu strecken, und wies auf die Zweckmäßigkeit eines größeren Gemüsegenusses hin. Wenn die Bevölkerung gegenwärtig unter dem Zwang der Verhältnisse sich an eine ausgiebigere Gemüsenahrung gewöhnt, so wird sie das hoffentlich auch später beibehalten. Der Wert des Gemüses als Sättigungsmittel sei besonders für unbemittelte Kreise hoch zu veranschlagen; Prof. Strauß legte des weiteren dar, daß Sättigung und Nährhaftigkeit verschiedene Dinge seien, und empfahl im Gegensatz zu anderen Ernährungsphysiologen den Genuß von Gemüse, selbst wenn der Verdauungskanal unübe Arbeit leiste: das Recht des Menschen auf Sättigung und auf Abwechslung der Nahrung müsse erfüllt werden. Außerordentlich wichtig sei die zweckmäßige Zubereitung; hier eröffne sich den Frauen ein Spezialgebiet, wo sie sich als Feldherren und Mittämpferinnen bewähren können.

Hierauf plauderte Frä. E. Hannemann (Berlin) über die voraussichtliche Kriegsküche im Mai und Juni. Sie hatte eine Reihe von Gemüsepflanzen vor sich auf dem Tisch liegen, die dann im Saale herumgereicht und von manchen Berlinerinnen erstaunt betrachtet wurden. Die jungen Damen vom Lande oder aus kleinen Städten indes machten verständnisvolle Gesichter, sie wußten genau, um was es sich handelte. Da waren Brennnessel, Spinat, Sauerampfer, Morcheln, Kohlrüben, Porée, Rhabarber, lauter Gemüsearten, die die Rednerin zur Verwertung in der Küche während der beiden nun kommenden Monate warm und energisch empfahl. Vor allem dürfe nichts fortgeworfen werden: „Wenn die Hausfrau Schweine hat, so möge sie Abfall haben, wenn sie aber keine hat, dann soll sie es allein essen!“ verkündete Frä. Hannemann unter lebhafter Heiterkeit der Zuhörerinnen.

Gartenbaudirektor Grobhen behandelte hierauf das Thema: „Ist vermehrter Gemüseanbau in diesem Kriegsjahr ein Bedürfnis, und wie sollen wir ihn durchführen?“ Er erklärte den reichlicheren Gemüseanbau für unbedingt notwendig; in erster Linie müßten die für die Volksernährung wichtigsten Gemüsearten angebaut werden, beispielsweise Bohnen, Möhrrüben, Spinat, Erbsen, Kohlrüben u. dgl., daneben sei ein vermehrter Anbau von Frühgemüsen und Frühkartoffeln erforderlich.

Am Nachmittag wird eine praktische Anleitung und Kochen in den Küchen des Lettehauses diese theoretischen Erörterungen ergänzen; auch am morgigen Nachmittag werden von 2 Uhr an im Lettehaus praktische Unterweisungen im Kochen und Einmachen erteilt werden.

Gemüsebau durch die Schuljugend.

Die Haus- und landwirtschaftlichen Hilfeleistungen durch die Schuljugend werden nunmehr in Wien und ganz Niederösterreich durch entsprechende Weisungen der Schulbehörden und der Gemeinde Wien geregelt werden. Im Gebiete von Wien soll in jedem Bezirke entsprechender Grund und Boden teils an der Peripherie, teils auf Hausflächen zur Verfügung gestellt werden, um Gemüsebau zu betreiben. Im Wege eines festzusetzenden Turnus würden dann die Schüler jeweilig anderer Schulen auf diesen Plätzen landwirtschaftliche Arbeiten, hauptsächlich Gemüsebau, ausführen können. Es wird auch angestrebt, weitere Grundflächen, die eventuell von anderen Eigentümern zur Verfügung gestellt werden sollten, in den Dienst des Projektes zu stellen. Die Arbeiten sollen von landwirtschaftlichen Fachleuten überwacht werden. Ein Erlaß des Landes Schulrates an alle Bezirksschulräte verweist auf eine Verfügung des Unterrichtsministeriums, wonach die Maßnahmen wegen Heranziehung der Schuljugend zu landwirtschaftlichen Arbeiten möglichst beschleunigt werden sollen.

4. XII. 1914

Die Notwendigkeit der Hebung des Futterbaues in der Kriegszeit.

Von Hofrat Dr. Theodor Ritter v. Weinzierl,
Direktor der k. k. Samenkontrollstation.

Erst seit der Knappheit der Getreide- und Mehlvorräte der heimischen Produktion wendet sich das allgemeine Interesse der Frage der Deckung des dringendsten Bedarfes an den unentbehrlichsten Brotfrüchten zu. Der denkende und besorgte Landwirt hat schon bei Ausbruch des Krieges auf eine den örtlichen Verhältnissen entsprechende Vermehrung der Anbauflächen für die wichtigsten Brotfrüchte, so vor allem für Roggen und Weizen, Bedacht genommen. In Gegenden, wo nicht nur keine Ausdehnung des Getreidebaues erfolgte, sondern hauptsächlich wegen Mangels an Arbeitskräften und Gespannen nicht einmal die zum Herbstanbau bestimmten Felder bestellt werden konnten und brach liegen blieben, kann der Frühjahrsanbau von Sommerroggen und Sommerweizen noch den Ausfall teilweise decken, wenn vor allem an die Beschaffung des erforderlichen und für die betreffende Gegend auch geeigneten Saatgutes von vorzüglicher Qualität gedacht wird — denn nur ein solches bietet die Gewähr für quantitativ und qualitativ hohe und sichere Erträge. Diese letztere Aktion in Oesterreich in die Wege zu leiten, hat sich der unter dem Protektorat des niederösterreichischen Landeskulturrates stehende Zentralsaatbauverein in Wien zur Aufgabe gestellt und die erforderlichen Vorarbeiten bereits eingeleitet.

Allein wenn schon alle die Beschaffung der unentbehrlichsten Brotfrüchte durch eine gesteigerte heimische Getreideproduktion im Jahre 1915 getroffen und noch zu treffenden Maßnahmen volle Würdigung und Zustimmung finden müssen, so darf nicht übersehen werden, daß auch während des Krieges zwecks Beschaffung der für die Bevölkerung ebenfalls notwendigen, ja vielfach unentbehrlichen Nahrungsmittel, wie Milch und Fleisch, für eine entsprechend ausgiebige Versorgung der Landwirtschaft mit den erforderlichen Mengen von Futter, insbesondere von Heu und Grünfütter, vorgeforgt werden muß, um so mehr als teils durch den eingetretenen Mangel an Futtergetreide, teils infolge eines eventuellen Verbotes der Getreidekörnerfütterung ohnedies ein bedeutender Ausfall an den üblichen Futtermitteln eintreten muß.

Es ergibt sich also schon aus dieser Erwägung, daß gerade in Kriegzeiten, wo mit einer Einfuhr von Heu und Kraftfuttermitteln nicht gerechnet werden kann, Maßnahmen zur Hebung des heimischen Futterbaues, und zwar durch Steigerung der Erträge unserer Wiesen, Weiden und Kleefelder, getroffen werden sollen.

Selber wird diesem Umstand derzeit vielfach nicht die gebührende Bedeutung zuerkannt und glaubt man sich auf die Aktionen zur Förderung der heimischen Getreideproduktion unter den gegenwärtigen Verhältnissen beschränken zu sollen. Wenn man aber noch erwägt, daß in Oesterreich die alljährlich von den verschiedenen Futterflächen (inklusive der Kleefelder und Mischlingsäcker) geerntete Heumenge von durchschnittlich 153 Millionen Doppelzentnern nicht ausreicht, um den vorhandenen Viehstand von zirka 10 Millionen Stück Großvieh (je zehn Schweine, Schafe und Ziegen auf 1 Stück Großvieh eingerechnet) zu ernähren, so daß der Rest durch verschiedene anderweitige Futtermittel (sogenannte Kraftfuttermittel) gedeckt werden muß, so erscheint die Steigerung der Futtererträge noch wichtiger und dringender.

Die wirksamste und intensivste Förderung des Futterbaues besteht in dem sachgemäßen Anbau von ertragreichen Grünfütterpflanzen (Klee und Klee-grasgemischen), Anlage von künstlichen Wiesen durch Anbau von geeigneten Grassamenmischungen und Verbesserung der ausgedehnten, häufig ertraglosen natürlichen Weideflächen nicht nur in den Alpen, sondern auch im Hügelland, und zwar hauptsächlich durch Entwässerung, Düngung, Eggen und durch Nachsaat von erprobten Weidemischungen.*) Welche Erfolge sich durch eine solche planmäßige Aktion zur Hebung des Futterbaues erzielen lassen, beweisen die zahlreichen in dieser Richtung fast in allen Kronländern Oesterreichs in den letzten 25 Jahren durch-

*) Siehe hierüber v. Weinzierl: Anbau der Grassamenmischungen, Wien, und Fr. Falke u. v. Weinzierl: Jahrbuch für Weidewirtschaft und Futterbau, erster und zweiter Band, 1914, W. u. S. Schaper, Hannover, und Wilhelm Fried, Wien.

geführten feldmäßigen Futterbauversuche und bereits bestehenden zahlreichen größeren Anlagen, nach denen eine Steigerung der Heuerträge im Durchschnitt auf 60 Doppelzentner pro Sektar fast in allen Fällen erreichbar ist.

Nachdem die ganze dem Futterbau gewidmete Fläche in Oesterreich rund 85 Millionen Sektar beträgt, könnte tatsächlich der jährliche Heuertrag auf 510 Millionen Doppelzentner gehoben werden, so daß mit dieser Futtermenge rund 45 Millionen Großvieh mehr im Jahre ernährt und auf diese Weise der Bevölkerung die wichtigsten Nahrungsmittel, wie Fleisch und Milch, in ausreichender Menge gesichert werden könnten. Nehmen wir aber an, es würden zum Beispiel nur zwei Fünftel der ganzen Futterfläche in Oesterreich eine Ertragssteigerung auf 60 Doppelzentner pro Sektar erfahren, so würde der erzielte Heuertrag bei sparsamer Fütterung schon ausreichen, den gesamten derzeitigen Viehstand (berechnet auf Großvieh) nur durch Rauhfutter und Weidegang, ohne Beifutter, das Jahr hindurch zu ernähren. Da aber selbst unter den gegenwärtigen Verhältnissen gewisse anderweitige Futtermittel, insbesondere für Milchläse und Schweine, immerhin zur Verfügung stehen werden, welche mit zirka 20 Prozent des erforderlichen Gesamtfutters angenommen werden können, so würden von dem erzielten Heuertrag von rund 135 Millionen Doppelzentner beiläufig 37 Millionen Stück Großvieh im Jahre mehr als bisher ernährt, respektive gehalten und der Nutzung zugeführt werden können.

In diesem Sinn wurden in der jüngsten Zeit allerdings auch schon einzelne Maßnahmen eingeleitet, so zum Beispiel in Niederösterreich durch den k. k. Dolatskommissär für agrarische Operationen in Wien Dr. A. Freiherrn v. Liebenberg im Verein mit dem Landesalpeninspektor Ingenieur R. Steinhach, welche die allernotwendigsten und wirksamsten Meliorationen von 150 Joch Hutweiden noch in diesem Herbst aus Staatsmitteln durchgeführt haben, so daß in diesen Gegenden der zeitliche Viehauftrieb im nächsten Frühjahr auf diese Weiden ermöglicht wurde.

Was den künstlichen Futterbau betrifft, durch welchen eben in erster Linie die erwähnten höheren Erträge von frühem und nahrhaftem Futter erzielt werden können, so würde es sich empfehlen, schon in der allernächsten Zeit sich den Bedarf an dem erforderlichen Saatgut, und zwar von Klee- und Grassamen, zu sichern, wobei besonders darauf zu achten wäre, daß der Klee von Kleeerbe frei sei. Ferner auf die Provenienz sowie die mannigfachen, gerade bei größerer Nachfrage immer noch auftretenden Verunreinigungen und Verfälschungen, speziell der teuren Grassamen. Es kann allen Landwirten nicht dringend genug empfohlen werden, die allgemeinen Regeln beim Ankauf von Samereien sowie für die Benützung der Samenkontrollstation*) zu befolgen, um sich gerade in der Zeit der ganz besonders gebotenen Sparsamkeit vor ungerechtfertigter Ueberzahlung und dadurch vor Schaden zu schützen.

Aber auch aus einem andern landwirtschaftlich wichtigen Grund ist der Anbau der Kleeartigen Futterpflanzen, respektive Leguminosen, wie zum Beispiel Rotklee und Luzerne sowie Wicke, Erbse (als Mengfutter) etc., angezeigt und wertvoll. Alle Leguminosen sind unter Mitwirkung der in den sogenannten Wurzelknöllchen lebenden Bakterien imstande, den Stickstoff der Luft zu assimilieren, und auf diese Weise durch ihre Wurzelrückstände den Boden mit kostlosem Stickstoff zu bereichern, welcher der nachfolgenden Körnerfrucht zugute kommt. Ueberdies empfiehlt es sich, im Falle ausreichenden Grünfutters den zweiten, respektive dritten Kleeschnitt zum Zwecke der Gründüngung einzuaekern.

Bei dem Umstand, daß gegenwärtig das Angebot zum Beispiel von Chilisalpeter immer knapper und der Preis höher wird, ebenso gewisse inländische stickstoffhaltige Düngemittel, wie zum Beispiel schwefelsaures Ammoniak, im Preise steigen, ist der Anbau der stickstoffammelnden Leguminosen als Futterpflanzen, auch als teilweiser Ersatz des gegenwärtig teuren stickstoffhaltigen Kunstdüngers von besonders aktueller Bedeutung.

Es zeigt sich also, daß gerade in der gegenwärtigen Lage der Landwirtschaft es dringend geboten erscheint, die bereits seit mehr als 25 Jahren mit nachweisbarem Erfolg in Angriff genommenen vertriebsmäßigen Maßnahmen zur Hebung des Futterbaues in Oesterreich gerade im Kriegsjahr energisch fortzusetzen und keine Mittel zu scheuen, das

angestrebte Ziel zu erreichen, zum Wohle nicht nur der Landwirte, sondern hauptsächlich auch der um die notwendigsten Nahrungsmittel besorgten Konsumenten.

*) Siehe v. Weinzierl: „Regeln und Normen“ für die Benützung der k. k. Samenkontrollstation in Wien, 16. Aufl., Wien, 1914, Selbstverlag.

25. / II. 1915.

„*Maetio-Bavaria*“ (Innsbruck): *Larter Augustin*, Dr. jur., Advokatur-Konzipient, Innsbruck, Müllerstraße 15, (in Hallein i. Salzb.) Leutn. d. Res. 238 18, 3. Feldkomp. wurde zufolge hervorragender strategischer Leistungen, verbunden mit Heldenmut, mit dem „*Signum laudis*“ ausgezeichnet. Anlaß: Genannter rückte am 2. August 1914 nach Przemyśl ein und machte seit November d. J. eine ganze Reihe von Kämpfen zuerst in Russischpolen, dann in den Karpaten, ferner auch die Schlacht bei Limanova mit, bis er infolge schwerer Erkrankung an Malariafieber in das k. u. k. Res.-Spital in Wadowice anfangs Februar abgegeben wurde. Dr. Larter weilt gegenwärtig krank bei seinen Eltern in Innsbruck (Tirol), Müllerstraße 15, woselbst er sich in häuslicher Pflege befindet.

„*Mudolfina*“ (Wien) *Polin Franz*, Dr. med., Gemeinde- und Bahnarzt, Aunf., Ob.-Oesterr. Feldkannoneg. 4, dessen aufopferungsvolle und erfolgreiche Berufstätigkeit in militärischen Diensten in der Verleihung des „*Goldenen Verdienstkreuzes*“ mit der Krone am Bande der Tapferkeitsmedaille, Anerkennung und Belobung fand, wurde außerdem zum Oberarzt der Reserve befördert. — *Zorgler Josef*, jur., Meran, Südtirol, Res.-Leutn., III. Ldsch.-Reg., 2/9 Grenzschutzkomp., ist verwundet.

Der Anbau auf Baugründen in den Städten.

Eine wichtige Aufgabe der Wiener Bezirksvertretungen.

Mit ganz außerordentlicher Energie geht man in Deutschland an die Verwertung der verfügbaren Dedflächen und des Baugeländes zum Zwecke der Marktversorgung der Städte. Es ist musterhaft, mit welcher Raschheit und Sicherheit dies geschieht. Namentlich wichtig ist ja der Anbau von Frühjahrsgemüse, von solchen Gartenerzeugnissen, die den Raum bis zur Getreideernte mit ihren Produkten ausfüllen helfen.

Die Stadt Düsseldorf geht sogar so weit — was wir zum Beispiel in Wien nicht nötig haben, da viel anderes ungenütztes Gelände vorhanden ist — ihre schönen Anlagen für die Gartenertragswirtschaft freizugeben, auf den Wiesen der öffentlichen Gärten Hafer und Kartoffeln anzusäen usw.

Die Stadt Berlin hat große Flächen schon vor längerer Zeit an Interessenten zur landwirtschaftlichen Bebauung abgegeben.

Wilmerdorf hat von dem ihm zur Verfügung stehenden Gelände an der Dillenburgerstraße über 8000 Quadratmeter feldmäßig mit Gemüse bestellen lassen. Davon entfallen 1350 Quadratmeter auf großen rundblättrigen Winterspinat, 1000 Quadratmeter auf lange Karotten, 800 Quadratmeter auf Winteralat, von dem elftausend Stauden angepflanzt worden sind, und 5000 Quadratmeter auf frühen und späten Weißkohl. In ähnlicher Weise soll ein an der Eisner Straße gelegenes Grundstück in der Größe von rund 7000 Quadratmetern genutzt werden, das sein Besitzer der Stadt bis zum 15. Oktober d. J. zum unentgeltlichen Anbau von Kartoffeln und Gemüse durch bedürftige Mitbürger zur Verfügung gestellt hat. Der Magistrat beabsichtigt, dieses Gelände, für dessen Bestellung mit Kartoffeln der Besitzer auch die Lieferung des erforderlichen Saatgutes übernommen hat, in Stücke von je 350 Quadratmeter Größe zu parzellieren und Bürgern zu überlassen. Auch der Kanalisationsverband der westlichen Vororte Wilmerdorf, Schmargendorf, Behlendorf und Teltow trägt zur Nahrungsmittelversorgung bei. Brauchbares Gelände des Verbandes soll wie im Vorjahre weiter mit Obst bewirtschaftet werden.

Die Stadt Neukölln trifft umfangreiche Vorbereitungen zur Nutzbarmachung städtischen Ackerlandes. Der Magistrat hat die Ziele der Berliner Kartoffelverwertungsgesellschaft, die schon auf dem Tempelhofer Felde pflügen läßt, dadurch unterstützt, daß sie städtisches Gelände zum Kartoffelanbau frei zur Verfügung gestellt hat. Die Selbstkosten werden für etwa 30 Quadratrueten 25 M. betragen. Der Magistrat beabsichtigt, die angepflanzten Gelände durch Wächter beaufsichtigen zu lassen. Auf diesem Gelände dürfen nur Kartoffeln angepflanzt werden; das Errichten von Lauben ist verboten. Gegenwärtig ist man in Neukölln mit der Frage der Beschaffung von Dung und Saat beschäftigt. Der Magistrat bewilligte in seiner letzten Sitzung einen größeren Betrag für die erste Einrichtung der zum Anbau von Gemüse und Kartoffeln zur Verfügung gestellten Ländereien. Schöneberg hat seine Güterverwaltungen angewiesen, alles Ackerland für die Bebauung mit Frühjahrsgemüse und Kartoffeln herzurichten. Freie städtische Baustellen sollen in kleinen Parzellen an Selbstpflanzler abgegeben werden.

Auch der Magistrat in Charlottenburg hat sich mit der Bewirtschaftung städtischen Geländes befaßt. Auch hier sollen die städtischen Grundstücke für Kartoffel- und Frühjahrsgemüsebau hergerichtet und die Ernte dann zu mäßigen Preisen an die Bürgerschaft der Stadt abgegeben werden. Eine große Zahl von Vorortgemeinden hat gleichfalls Vorbereitungen für die landwirtschaftliche Bestellung ihrer verfügbaren Gelände getroffen.

In unseren Wiener Vororten, namentlich in Hiezing, Währing, Döbling und auch anderwärts sind noch große Baugründe für Acker- und Gartenland zu verwenden, sonnig gelegen, mit prächtiger, ausgeruhter Erde.

Allen Beteiligten steht es frei, bei obiger Amtshandlung zu erscheinen.

Einwendungen gegen das Projekt und allfällige Wünsche können während obiger Auflagefrist schriftlich oder mündlich bei dem Wiener Magistrat, Abteilung V, spätestens aber am Verhandlungstage bei der Kommission selbst vorgebracht werden.

Einwendungen, welche nach Abschluß der Lokalverhandlung vorgebracht werden, bleiben unberücksichtigt.

Diese Verlautbarung dient für alle nicht besonders Berständigten als Einladung.

Von der k. k. n.-ö. Statthalterei.

Wien, am 9. März 1915. 1-2

M. Abt. III, 2130.

Kundmachung.

(Kriegsgemüsegärten im X., XI. und XIII. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die unten angeführten im X., XI. und XIII. Bezirke gelegenen Gründe in Teilstücken (Losen) zum Anbau von Gemüse, insbesondere von Erdäpfeln.

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebogen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 22. März 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (Wien, I., Neues Rathaus, V. Stiege, 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden mündliche Anmeldungen entgegengenommen und Auskünfte erteilt werden.

Die Bedingungen sind den Anmeldebogen zu entnehmen.

Die Gründe müssen am 23. Oktober 1915 wieder geräumt sein.

Der Magistrat wird in diesen Bezirken demnächst noch andere Gründe ausschreiben.

Lage der Gründe:

X. Bezirk, Katastralgemeinde Favoriten und Inzersdorf-Stadt:

Bürgerhospitalfondsgrund hinter der Schule Leimäckergasse, Feuchterslebengasse bis zur Laaerstraße.

Bürgerhospitalfondsgrund um den eingepflanzten Sportplatz des Sportklubs „Hertha“, zwischen Laaerstraße und Favoritenstraße.

Gründe Ecke Trostgasse und Herzgasse.

Gründe an der Windtengasse, hinter der Schule in der Knöllgasse.

XI. Bezirk, Katastralgemeinde Simmering und Kaiser-Ebersdorf:

Gründe zwischen der Geißelbergstraße, der Ostbahn und der Patronenfabrik.

Gründe Ecke Braunhubergasse und Lorystraße.

**

W. Abt. III, 2414.

Kundmachung.

(Kriegsgemüsegärten im XII., XVI., XVII., XVIII. und XXI. Bezirke.)

Die Gemeinde Wien überläßt zur Förderung der Gemüseversorgung Wiens während des Krieges die unten angeführten im XII., XVI., XVII., XVIII. und XXI. Bezirke gelegener Gründe in Teilstücken (Losen) zum Anbau von Gemüsen, insbesondere von Erdäpfeln.

Bewerber haben die bei den magistratischen Bezirksämtern und in der Magistrats-Abteilung III erhältlichen Anmeldebögen auszufüllen und unterfertigt bis längstens 29. März 1915 bei der Magistrats-Abteilung III (Wien, I., Neues Rathaus, V. Stiege 2. Stock) zu überreichen, wo auch während der Amtsstunden

Gründe hinter dem Döbblinger Ortsfriedhofe an der Hartackerstraße, Peter Jordan-Straße, Felix Dahn-Straße und Scheimpfluggasse.

XVIII. Bezirk, Katastralgemeinde Gersthof:

Gründe nördlich der verlängerten Czartoryskigasse, östlich vom Gersthofener Friedhof (Eigentum von Reinwein's Erben).

XVIII. Bezirk, Katastralgemeinde Pöbleinsdorf:

Gründe an der Herbedstraße neben Dr.-Nr. 111, zwischen Dr.-Nr. 123 und 127 und zwischen Dr.-Nr. 140 und 146.

Gründe an der Wallrißstraße zwischen Dr.-Nr. 119 und 123, zwischen Dr.-Nr. 127 und 131.

Gründe an der Edpergasse zwischen Dr.-Nr. 18 und 24.

Gründe an der Hockegasse, Ecke der Wurzingergasse.

Gründe an der Hockegasse (Eigentum der Hühne'schen Erben).

Gründe zwischen der Hockegasse und dem zum Schafberghotel führenden Feldwege.

Gründe an der Kreuzung der Bastiengasse und der Dürwaringstraße.

Grund neben Julienstraße Dr.-Nr. 58.

XXI. Bezirk, Katastralgemeinde Nagran:

Städtischer Grund nächst der Pfarrkirche.

Städtischer Grund nächst der Kaserne.

Vom Wiener Magistrate, Abteilung III,

im selbständigen Wirkungskreise,

im März 1915.

Der Abteilungsvorstand:

Dr. Ehrenberg,

Magistratsrat.

1-1

W. Abt. X, 9920/14.

Kundmachung.

(Gersthofener Friedhof. — Wiederbelegung heimgefallener Gräber.)

Vom 1. Juni 1915 angefangen werden die Einzel- und Familiengräber in den Gruppen I und II des Gersthofener Friedhofes, an denen das Benützungsrecht seit mehr als einem Jahre erloschen ist, wiederbelegt. Allfällige Gesuche um Erneuerung des Benützungsrechtes oder um Exhumierung der Leichen sind längstens bis 31. Mai 1915 beim Wiener Magistrate, Abteilung X (I., Neues Rathaus) schriftlich einzubringen.

Mit dem 1. Juni 1915 werden die Grabsteine und -kreuze auf Kosten und Gefahr der Eigentümer von den heimgefallenen Gräbern entfernt und an geeigneter Stelle im Friedhofe hinterlegt. Sie werden denjenigen Parteien, die binnen Jahresfrist ihr

Zur kulanten Besorgung
aller im
Kursblatte
notierten
Effekten und Valuten
bestens empfohlen

Wechselstube

Schelhammer

Gegründet

Frühlingsgemüse.

Belgische Bichorie auf dem Berliner Markt.

Berlin steht im Zeichen des Grünen. Der Palmsonntag setzte endlich einen fröhlichen Punkt hinter das verspätete Schneetreiben, und der neue Sah hat mit einem verächtlichen Gewisp der jungen Knospen an, die ihre Köpfe bewegen aus den schneeüberzogenen Zweigen hervorstrecken. Der goldschimmernde Krokus im Tiergarten freilich, der zu früh den Frühling einläuten wollte, läßt seine bunten Gloden erstarzt hängen, und auf den Wassergräben drüben neben den knospenden Büschen kostet das Eis noch seine letzten Triumphe aus.

Aber der Berliner, fürwähig wie er nun einmal ist, glaubt schon fest an den Frühling. Dafür bleibt ihm als kräftigstes Symbol der Gründonnerstag, der nicht nur nach dem alten Christenglauben die Wühenden verjüngt und zu grünenden Reisern macht, sondern auch das erste Grün auf den Mittagstisch bringt, das Blut reinigt und reichliches Geld für das kommende Jahr verspricht. Und pünktlich haben sich auf dem Berliner Markte die holländischen Gärtner mit dem jungen Spinat eingestellt, der Kopfsalat fängt an, dickere Köpfe zu entwickeln, und aus dem deutschen Belgien kommt, zwar etwas bleich in der Farbe, die Chicorée. Sie ist leider im Handel noch immer mit dem Makel eines französischen Namens behaftet, trotzdem ihre Wurzel aus Magdeburg stammt, ihr Laub im deutschen Flandern und Brabant erwachsen ist und dort auch den guten deutschen Namen „Witloof“, d. h. „Weißlaub“ trägt.

Die Symbolik des grünen Donnerstags, die in den sieben- oder neunerlei Kräutern der Gründonnerstagsuppe gipfelt, ist in den Küchengärten der mittelalterlichen Mönchsklöster zu Hause. Am Abend vor Gründonnerstag wurden die jungen Triebe von wildwachsenden Pflanzen, wie Gundelrebe, Sauerampfer, Kessel, Hopfen, Giersch (Biegenfuß), Löwenzahn, Distel usw. gesammelt und daraus ein sogenannter Sammellohl gekocht. In anderen Gegenden, so an der Roer und Maas, nahm man in Erinnerung an das Abendmahl Christi und seiner Jünger zu der „Apostelnsuppe“ zwölferlei Kraut. Wer zuerst den Löffel in die Suppe tauchte, hieß den ganzen Tag der Judas. Eine rheinische Gründonnerstagsuppe schreibt vor: Spinat, Sauerampfer, Petersilie, Knoblauch, junger Salat, Portulak und ein wenig Schnittlauch. Das alles wird fein gehackt (im ganzen etwa drei Eßlöffel voll), in die Brühe getan, die mit Wurzelwerk und Borree aufgesetzt und mit Mehl und Butter gekocht war. Zuletzt gibt man noch feingehackte Schalotte, Salz und Muskatnuß hinzu, läßt die Suppe aufkochen und bindet sie mit drei Eibottern. Wer von dieser Suppe ißt, bleibt nach dem Volksglauben das ganze Jahr gesund. Eine Karthäuseruppe aus dem Kloster Heisterbach bei Bonn, deren Rezept uns noch überliefert ist, verlangt je ein Viertel Pfund Butter, weiße Bohnen und trockene Erbsen, sechs Mohrrüben, zwei Zwiebeln, drei Borree, vier Sellerie alles in vier Teile zerschnitten), ein Sträußchen Petersilie, etwas Thymian und ein Lorbeerblatt. Die einzelnen Teile werden in der zergangenen Butter ein wenig eingedämpft, in 2½ Liter Wasser geschüttet, nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und drei Gewürznelken drei Stunden langsam gekocht und durch ein Haarsieb gegossen.

Für solche umständlichen Kräutersuppen, deren der Geschmack einer feinen Bouillon nachgerühmt wird, mag wohl die Berliner Hausfrau kein richtiges Verständnis haben. Sie kocht jungen Spinat mit Sehefern oder Grünlohl mit Erbsen oder durchwachsenem Speck. Und als Salat gibt es wohl Brunnenkresse oder Chicorée. Die Chicorée oder Bichorie hat als Gemüse oder Salat noch keine alte Geschichte. Die frommen Klosterbrüder, die als sinnige Naturbeobachter der Bichorie schon seit langem ihre guten Seiten abgesehen hatten, brauchten sie freilich schon im 18. Jahrhundert als Salat und zu Getränken. Aber während die Bichorienwurzel etwa seit dem Jahre 1770 ihren Siegeszug als Kaffee-Ersatz durch die ganze Welt unternahm, blieb das Bichorienblatt lange Jahre im Hintertreffen. Erst die Franzosen nahmen sich seiner zu Anfang des 19. Jahrhunderts an. Sie aßen es roh, auch wie Spinat gekocht und mit Béchamel-Sauce. Auf den Boden der Schüssel, in der der Chicoréesalat zubereitet wird, legt man eine mit Knoblauch geriebene Brotkruste, Chapon genannt, die nicht gegessen wird und nur dazu dient, dem Salat einen pikanten Beigeschmack zu geben. Eine Spielart der Chicorée ist der in Paris unter dem Namen Kapuzinerbart beliebte weiße Wintersalat. Die Blumenknospen sowie der unreife Samen werden auch wohl in Essig eingelegt und sind dann im Geschmack den Kapern bzw. den Gurken sehr ähnlich.

Wie die Bichorie zu einem Volksgemüse wurde, erzählt man sich in Brüssel, dem Mittelpunkt der Chicorée-Kultur. Ein Gemüsegärtner in Flandern soll in seinen Treibbeeten eine Bichorienwurzel entdeckt haben, die durch Zufall hineingeraten war. Die schönen dicken, weißgelben Blätter erregten seine Aufmerksamkeit, und als er beim Koften den feinen, bitteren Geschmack kennen lernte, setzte er alles daran, das neue Gemüse in die große Welt einzuführen. Im Brabant Land, in Flandern und der Provinz Antwerpen entwickelte sich bald eine Industrie des „Witloof“ (so nannte man das neue Gemüse), und Brüssel wurde ihr Mittelpunkt. Die Wurzeln bezog man aus den Bichorienkulturen im Magdeburgischen und Braunschweigischen.

Im Winter 1909—1910 kaufte Frankreich aus Brüssel mehr als 2700000 Kilogramm, und aus

10. April 1915

Lebensmittel für die Bevölkerung im Kriegsjahr

8. Kohl (Wirsing). Sorten: „Wiener Später“, sowie: „De Vertus“ und „Eisenkopf“ für die Einwinterung sehr zu empfehlen.

In allen schon bestehenden Gemüsegärten soll dafür gesorgt werden, daß die Kultur all der anderen Gemüse, welche nur in bestem Boden, bei genügender Bewässerung und Zuhilfenahme von Kulturräumen gedeihen, nicht eingeschränkt wird.

Arbeiten der Woche.

Mit den bisher angegebenen Arbeiten wird, namentlich wenn in einzelnen Gegenden die Witterung bis nun keine günstige war, fortgefahren.

Alle Arten Kohl, Kraut, Karfiolgewächse, Salate, Rüben, Erbsen und Bohnen können nunmehr angebaut werden; wo dies bereits möglich war, mache man vier Wochen nach der ersten Aussaat von Salatforten, Radieschen, Zuckerrüben, Spinat und Schnittbohnen eine Folgeaussaat.

Wer sich Kaltbeete angelegt hat oder Mistbeete, wird jetzt schon ein wenig sorgloser seinen herangewachsenen Pflanzen Luft geben können.

Verschiedenes für Haus und Garten.

Die Auslöserbse „Riesentind“. Unter den Gemüsenheiten, die für dieses Jahr angeboten werden, verdient eine Kneifel- oder Pahlerbse eine besondere Beachtung.

Ende März ab. Da in den ersten 6 Wochen die Pflanze sich nicht ausbreitet, kann der Boden daneben durch Anpflanzungen früher Salat- oder Kohlrabisorten oder auch durch Aussaat von Radieschen ausgenutzt werden.

Obstbaumpflege im April. Schutz seiner Obstblüte ist die wichtigste Arbeit des Obstzüchters — von ihr ist Erfolg und Mißerfolg in erster Linie abhängig — und nicht Frost allein bedroht die Blüte.

Der Kampf gegen die Stachelbeerblattwespe — läßt sich augenblicklich am sichersten entgegenarbeiten durch Abpflücken und Verbrennen der mit einem kleinen Lösschen versehenen Stachelbeerblätter.

Theater

Hof-Burgtheater. Anfang halb 8 Uhr. Der Weibsteufler. Drama in fünf Akten von Karl Schönherr.

Deutsches Volkstheater. Anfang 7 Uhr. Zum 1. Male: Der große Kampf. Eine dramatische Dichtung in acht Bildern von Franz Theodor Grotz.

R. I. priv. Carltheater. Anfang halb 8 Uhr. Die schöne Unbekannte. Operette in zwei Akten und einem Nachspiel von Leopold Jacobson und Leo Walter Stein.

Neues Wiener Stadttheater. Anfang halb 8 Uhr. Der Mann Komödie in drei Akten von Eward Knoblauch.

Colosseum. Anfang 8 Uhr. Das Spiel des Wiener Bürgertheaters Der Jurbaron.

R. I. priv. Theater in der Josefstadt. Anfang halb 8 Uhr. Sommerball — Der Herr aus der Gasse — Die Dame ohne Beruf — Liebe auf den ersten Blick.

Apollo. Heute und täglich 7/8 Uhr abends bei ermäßigten Preisen und morgen (Sonntag) 11. April = nachmittags 3/3 Uhr = bei ganz kleinen Preisen.

Feuerfeste eiserner Kassetten. KASSEN S. Berger. Wien, Wipplingerstr. 29. Katalog gratis u. franco.

Volksober. Anfang halb 8 Uhr: Die verkaufte Braut. Komische Oper in drei Akten von Friedrich Smetana.

Wiener Bürgertheater. Anfang halb 8 Uhr. Berliner Ensemble-Ostspiel. Der Scharmanke. Lustspiel in drei Akten nach einem fremden Dase von Karl Sternheim.

R. I. pr. Theater a. d. Wien. Anfang halb 8 Uhr. Die Kreuzschreiber. Bauernkomödie mit Gesang in drei Akten von Ludwig Kienzl.

Neue Wiener Bühne. Anfang halb 8 Uhr. Die blaue Kiste. Ein leichtes Spiel in vier Bildern von Hans Müller.

Wiener Urania. Anfang 8 Uhr. Schüler-Vorstellung: Eisen und Stahl. Von Fr. Walter. — Kriegsbilder. — Kinematogramme.

Die Passion von Oberammergau 1910. Mit 91 Original-Hilfsbildern. (R. S.)

Urania-Kinematogramme. (R. S.)

Das Märchenland Judien. Von Anton A. Gebauer, Forschungsreisender, u. Professor Dr. Friedrich Umlauf. Musik von Josef Klein.

KUNSTLERHAUS I. Karlsplatz 5. Geschlossen. Eröffnung der Ausstellung von Werken polnischer Künstler Sonntag, den 11. April 1915.

Sanatorium u. Wasserheilanstalt Vécsei, Semmering. Schönste, sonnige Lage, mäßige Preise, kein Kurzwang, bester Komfort.

Neu eröffnet! WEIN- UND BIERHALLE Neu eröffnet! Eduard Schaffers Gastwirtschaft „Zur Kriegerhalle“ II. Praterstraße 45.

Sämereien aller Art in bester Qualität empfiehlt die Samenhandlung F. A. W. PETZOLD, PRAG Wenzelsplatz Nr. 13.