

**Kriegswirtschaftliche Arbeit
im Frankfurter Palmengarten
1914 bis 1916**

Von

August Siebert

Königlicher Landes-Oekonomierat

Königl. Preuß. Gartenbaudirektor

Direktor des Palmengartens in

Frankfurt am Main

Im Kriegsjahre 1916

gedruckt und verlegt bei Englert & Schloffer
Inh. Georg Schloffer in Frankfurt am Main

ein Wegweiser für alle diejenigen, die die Kraft in sich fühlen,
an der Erreichung dieses Zieles mitzuarbeiten.

Meinem Verleger möchte ich für die Bereitwilligkeit und das
Verständnis, das er meiner Arbeit entgegenbrachte, um sie in
ansprechender und zweckmäßiger Form der Öffentlichkeit zugänglich
zu machen, an dieser Stelle meinen Dank nicht vorenthalten.

Frankfurt am Main, im Juni 1916

August Siebert

Als am 1. August 1914 der Kriegsruf durch die deutschen Lande erschallte und Millionen von wehrfähigen Männern und Jünglingen hinausjogen gegen die sich immer noch vergrößemde Zahl von Feinden in Ost und West, in Nord und Süd, da bemächtigte sich eines jeden deutschen Herzens mit einem Schlage der tiefenste Gedanke über Sein oder Nichtsein unseres Vaterlandes. Wer unter uns erinnerte sich nicht dieser auf jedem Gemüt schwer lastenden Schreckenstage, als immer neue Feinde aufmarschierten, die von langer Hand ihre Kriegsziele, ihre Mord- und Greuelthaten und alle ihre erlogenen und erdichteten Schlechtigkeiten vorbereitet hatten, wie wir dies bis in die Gegenwart hinein erleben mußten und, Gott sei es geklagt, noch immer erleben müssen! Dank unserer machtvollen militärischen Organisation, die uns mit vollkommener Ruhe und festem Vertrauen allen Ereignissen entgegensehen ließ, hat ein gütiges Geschick die Weltlage für uns seither günstig gestaltet, und wir dürfen auch weiterhin aller Voraussicht nach damit rechnen, daß unserer gerechten Sache letzten Endes der wohlverdiente Sieg bleiben muß.

Bei der mörderischen Kampflage, die an unseren Grenzen und außerhalb derselben mit unerbittlicher Gewalt tobte, mußte sich naturgemäß eine innere Umwandlung im ganzen Reich, im Staats-

bedeutungsvolle Aufgabe, die wiederum nur in ihrer mannigfachen Gliederung dargestellt werden kann, wenn es sich darum handelt, selbst nur einen kurzen Ueberblick über eines dieser Glieder zu geben, und so soll es sich hier speziell um den vor dem Kriege vielfach verkannten Gemüsebau handeln.

Es ist festgestellt, daß die nicht hauswirtschaftliche Gemüseerzeugung für Deutschland jährlich 200 Millionen Mark betrug. Dazu wurden Gemüse vom Auslande in großen Mengen eingeführt und zwar im Durchschnitt für jährlich 80 Millionen Mark. Im Jahre 1907 betrug die Einfuhr für Gemüse 40 Millionen und im Jahre 1912 139 Millionen Mark. In letzterer Summe ist allein eine Kartoffeleinfuhr von 59 Millionen Mark enthalten, der eine Ausfuhr von nur 7 Millionen Mark gegenüber steht. Die Einfuhr bezieht sich in der Hauptsache auf Frühkartoffeln, während die Ausfuhr auf Spätkartoffeln anzuwenden ist. Mag sonst die Gemüseerzeugung beim hauswirtschaftlichen Gemüsebau häufig nicht einträglich sein, so gibt es aber doch eine Menge privater Gärten, in welchen in beachtenswerter Weise weit mehr wie sonst Gemüse gezogen worden ist. Außerdem haben sich neben den bestehenden etwa 20 000 Gärtnereibetrieben, die sich seither mit anderen Erzeugnissen befaßten, die Kleingartenbauer und viele andere, die

sich ein Stückchen Land beschaffen konnten, an der vermehrten Gemüseanzucht mitgewirkt. Und trotz erheblicher Mehrproduktion seitens der Landwirtschaft, der Einfuhr aus Dänemark und Holland und der Anzucht auf Ländereien in den besetzten feindlichen Gebieten ist immer noch ein empfindlicher Mangel an Gemüse gewesen, der anfängliche Befürchtungen, es könnte eine Überproduktion eintreten, vollständig verscheuchte. Außerdem muß man doch immer damit rechnen, daß Missernten eintreten können, wie sich das auch in den beiden letzten Sommern, namentlich 1915 durch die andauernde Trockenheit, wiederum ergeben hat.

Das wird auch in Zukunft so sein. Die Erkenntnis des Wertes von Gemüse als Nahrungsmittel bricht sich auch in denjenigen Kreisen allmählich Bahn, die seither das Gemüse als Beigabe angesehen haben. Und es ist ein Glück zu nennen, daß man sich heute den Lebensbedürfnissen und gesundheitlichen Lebensfragen mehr und mehr anzupassen sucht. Man hat erkennen gelernt, daß die Früchte des Feldes und des Gartens dem menschlichen Organismus bekömmlicher und zuträglicher sind, als übermäßiger Fleischgenuß. In dankenswerter Weise suchen die maßgebenden, vorwiegend ärztlichen Kreise diese Kenntnis zu verbreiten, und sie weisen ausdrücklich darauf hin, wie nützlich Gemüse- und Obstkost in allen nur denkbaren Verwendungsformen sind.

Wenn nun auch unser deutscher Gemüsebau unter Einsetzung seiner ganzen Kraft seit Beginn des Krieges seine Probe bestanden hat und an sich leistungsfähig ist, so muß doch mit allem Nachdruck darauf hingearbeitet werden, daß ihm die schützende Hand der Regierung, das Interesse der Handelskammern, insbesondere auch der Stadtverwaltungen und vieler einflußreicher Körperschaften auch über die Kriegszeit hinaus in weit verstärktem Maße erhalten bleibt. Denn es steht unleugbar fest, daß in unserem Wirtschaftsleben neben der großen Landwirtschaft der Nutzgartenbau in seiner weitverzweigten Gliederung eine sehr wichtige Aufgabe auf sich zu nehmen und des Volkes Wohlergehen in bestem Sinne mit zu begründen und zu erhalten hat, wie das täglich in greifbarstem Sinne im Handel und in jedem Haushalte, in Angebot und Nachfrage beobachtet werden kann.

An der Lösung dieses großen Problems der volkswirtschaftlichen Frage zu seinem Teil mitzuwirken, hat sich der Verwaltungsrat der Frankfurter Palmengarten-Gesellschaft gleich mit Beginn des Krieges angelegen sein lassen und eine praktische Betätigung nach der Richtung hin ausgeübt, daß die sonst der Blumen- und Pflanzenzucht dienenden Kulturländereien dem Nutzgartenbau erschlossen wurden. Ländereien, die bereits mit Blumenpflanzungen

bestellt waren, wurden umgearbeitet und jedes freie Stück Land benützt zur Anpflanzung und zum Ansäen irgend eines nützlichen Gewächses, sodaß schon im Frühherbst 1914 geerntet und Lazarette damit versehen werden konnten.

In richtiger Erkenntnis der Zweckmäßigkeit dieses Gedankens und namentlich im Hinblick darauf, daß der Krieg möglicherweise doch länger dauern könnte, wurde die Absicht einer erweiterten Mithilfe in das Jahr 1915 hinübergeleitet und jedes weiter noch freizumachende Stückchen Land, ja selbst Gewächshäuser und Mistbeetanlagen, dem Gemüse- und Fruchtbau dienstbar gemacht.

Aber es sollte sich von vornherein nicht allein darum handeln, die an und für sich ausgedehnte und vorzügliche Gemüseerzeugung in Frankfurt a. M. und Umgebung vermehren zu helfen; vielmehr sollten im Palmengarten mit seiner großen Besucherzahl durch den Anbau von Nahrungsmitteln Musterbeispiele geboten werden. Alle Kreise begrüßten eine solche Betätigung als etwas Begehrtes und Selbstverständliches. Dazu kam die andauernde Steigerung der Lebensmittelpreise, die dem Drange nach der selbstbebauten Scholle mächtigen Vorschub leistete, wodurch die Nachfrage nach Kleingärten, ja nach den einfachsten Pflanzstücken und Eisenbahndämmen, wie auch nach einigermaßen frei-

liegenden Waldparzellen ungemein gestiegen ist. So konnten Vertreter aller Berufsclassen unter Mitwirkung von Staat und Stadt und wohlgesinnten Körperschaften ein Stück Land bebauen, auf dem sie einen, wenn auch nur kleinen Teil ihres Lebensunterhaltes erzielen konnten.

Neben den angedeuteten praktischen Vorführungen sind aber auch Vergleichs- und Zuchtversuche angestellt, Handelsorten auf ihre Echtheit geprüft und Beobachtungen über Neueinführungen gemacht worden. Für den allgemeinen Anbau sind aber nur ganz erprobte Sorten zu verwenden, bei denen wirklich gute Eigenschaften durch die Praxis bereits festgestellt worden sind.

Wie haben nun diese ganzen Voraussetzungen gewirkt und welchen Nutzen haben sie in der breiten Volksmasse gestiftet?

Da ist zunächst anzuerkennen, daß die gesamte Tages- und Fachpresse jede brauchbare Mitarbeit auf dem weitverzweigten und schwierigen Gebiet unserer Volksernährung auf das weitestgehende unterstützt hat. Ihr ist es also vornehmlich zuzuschreiben, daß gesunde Anregungen rechtzeitige und vielseitige Verbreitung und an maßgebenden Stellen greifbare Förderung gefunden haben.

Wenn ich nun aus unserer Erfahrung über die erzielten Erfolge

berichte, so muß ich wohl oder übel mit derjenigen Erdfrucht beginnen, die uns tatsächlich immer noch am nächsten steht, der Kartoffel. Denn ohne sie wäre unser Ernährungssystem gar nicht durchzuführen. Bildet doch die Kartoffel- und Gemüsefrage von Kriegsbeginn an eine ständige Rubrik in allen Tageszeitungen, ja sie hat sich zu einer allgemeinen Lebens- und Existenzfrage für Mensch und Tier herausgebildet. Daher fand auch die im Herbst 1915 im Palmengarten veranstaltete Ausstellung eine so große Beachtung in Liebhaber-, wie in landwirtschaftlichen Kreisen, weil sie Ergebnisse von praktischem und wissenschaftlichem Werte zeitigte, wie das Herr Professor Dr. Kleberger-Gießen in der „Illustrierten Landwirtschaftlichen Zeitung“ treffend entwickelt hat. Daß der Gedanke an eine Ausstellung — meines Wissens war sie im ganzen deutschen Reich in dieser Kriegszeit die einzige dieser Art — anfänglich Kopfschütteln begegnete, soll doch erwähnt werden. Aber es kommt immer darauf an, welchem Zweck eine Schau dienen soll, und als klargestellt wurde, daß sie lediglich eine praktische Betätigung auf dem Gebiete der Kriegshilfe ausüben solle, eine Betätigung, die der Gesamtbevölkerung in Stadt und Land zugute kommen würde, da war der Boden für sie gewonnen und gleichzeitig auch das hervorragende landwirtschaftliche

Institut der Landesuniversität in Gießen, welches der Ausstellung rund 100 Sorten Kartoffeln zuführen konnte.

Ganz neue und zweifellos nachahmenswerte Gesichtspunkte bot die Ausstellung insofern, als der Palmengarten seine 41 Sorten derart zur Schau brachte, daß die ganze Pflanzenform mit ihrem Wurzelvermögen, vollem Ertrag und Kraut vorgeführt wurde, daß Hülsenfrüchte in Schalen, bezw. Schoten, und jede Sorte mit den ihr eigentümlichen Kernen ausgestellt waren, und daß die sämtlichen Schauobjekte sich auf grauschwarzer Schlackenunterlage, als neutraler Grundfarbe, vornehm präsentierten.

Dazu gefellte sich die vielbewunderte Erzeugung der Kartoffeln aus Stecklingspflanzen, ein Verfahren, das wohl schon länger bekannt war, doch nur selten ausgeübt wurde.

Der Ertrag hat die Erwartungen noch übertroffen; natürlich brachte die eine Staude an Zahl mehr, die andere weniger Kartoffeln, aber die Beschaffenheit — es war die Sorte „Industrie“ gewählt worden — war durchgehends ausgezeichnet, es befanden sich Früchte von 500—600 Gramm dabei. Die Untersuchung in dem agrilkulturchemischen Laboratorium der Landesuniversität Gießen hat ergeben, daß die von Stecklingen erzielten Knollen denselben Gehalt an Stärkemehl haben, wie die aus Knollen

vermehrten. Wie sollte dies auch wohl anders sein! Aber diese Feststellung war notwendig, weil von wissenschaftlicher Seite Zweifel darüber auftauchten, diese Methode selbst sogar als unmöglich hingestellt wurde und der Tatbestand sichtbar dargestellt werden mußte.

Jedenfalls haben wir es hier mit einer raschen, reichen und gesunden Vervielfältigungsart zu tun, die in Jahren der Knappheit und des teuren Preises von Kartoffelsaatgut, wie z. B. jetzt wieder, von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung ist. Ganz abgesehen von eingeführten Kartoffelsorten können Züchter von erprobten Neuheiten in einem Jahre ausgedehnte Anpflanzungen bewerkstelligen, wie auch Käufer ganz geringer Posten schnell zu großen Erträgen beliebiger Sorten kommen können. Und wenn bei diesem Verfahren das allerbeste Saatgut ausgewählt wird, was allerdings auch sonst immer geschehen sollte, so wird nach den langjährigen Erfahrungen gärtnerischer Stecklingszucht eine Entartung, wenn auch nicht ganz aufgehoben, so aber doch sehr verlangsamt werden. Ich bin fest überzeugt, daß darin allein schon ein großer Wert liegt, weil die möglichste Erhaltung und Veredlung unserer wertvollen Sorten durch aufmerksame Zuchtwahl eine Notwendigkeit ist, und wir andererseits sehen, daß einst

beliebte und ertragsfähige Sorten wegen Ertragsmüdigkeit kaum noch gezogen werden.

Weiterhin brachte die Ausstellung als Neuheit die Sumpfkartoffel, *Solanum Commersonii*, die, aus Uruguay stammend, nach langjährigen Zuchtversuchen sich bei uns soweit angewöhnt hat, daß Früchte gezogen werden, die für unsere Verhältnisse einen Wert haben. Wie schon der Name besagt, ist diese Kartoffel in nassen Böden mit Vorteil zu verwenden, wo sie ansehnliche Erträge ergeben soll. Auch wird ihr eine absolute Widerstandsfähigkeit gegen die durch einen Pilz hervorgerufene, sehr schädigende Kartoffelkrankheit nachgerühmt, und gegen Fröste ist sie nicht so empfindlich wie unsere Kartoffel.

Die vier hier angepflanzten Sorten haben sich bewährt, sie wurden genau so behandelt, wie alle übrigen Kartoffeln, sie wuchsen mitten unter diesen und behielten ihr frisches grünes Laub bis zu allerlegt. Der Ertrag war ein befriedigender, die Schmachthaftigkeit ließ nichts zu wünschen übrig. Sie ist zu Kreuzungsversuchen mit unseren besten Kartoffelsorten dringend zu empfehlen und ohne Zweifel würden damit gute Erfolge erzielt werden. Auch bei der Bewirtschaftung unserer Moorgebiete, deren Nutzungsfläche durch die Bodenverbesserungsarbeiten außerordentlich an

Ausdehnung gewinnt, kann die Sumpfkartoffel von nicht abzusehender wirtschaftlicher Bedeutung sein.

Wenn man von der Verbesserung des Bodens spricht, so ist gewöhnlich eine der nächstliegenden Fragen die der Düngung. Die auf der Ausstellung vorgeführten Düngungsversuche des agrilkulturchemischen Laboratoriums in Gießen durch Professor Kleberger waren sehr instruktiv. Durch eine graphische Darstellung des Stärkegehaltes, der der jeweiligen Ernte innewohnt, wurden diese viel beachteten Versuche sehr hübsch illustriert.

Stärkegehalt und guter Ertrag gehen meist Hand in Hand, auch ist darauf hinzuweisen, daß das Fehlen von Kali in der Mischung beide Teile beträchtlich vermindert. Daß man aber oft auch ohne Düngung auskommen kann, bewiesen die auf jungfräulichem, tief gelockertem, also rigoltem und sorgfältig bearbeitetem Boden geernteten Riesenkartoffeln, die ein Gewicht von etwa 2 Kilogramm und darüber aufwiesen und geradezu eine Sehenswürdigkeit waren. Man muß deshalb darauf hinweisen, weil Dünger noch immer sehr rar sind, sowohl Stallmist wie Kunstdünger, und so hoch im Preise stehen, daß ihre Anwendung äußerst kostspielig ist.

Hieraus sollte natürlich nicht folgern, daß ich von der Düngung des Kostenpunktes wegen abrate oder den Düngwert im allgemeinen

unterschätze. Das Gegenteil ist der Fall. Und da will ich einschalten, was in der jüngsten Hauptversammlung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Berlin von Dekonomierat Vibrans-Calsörde gerade über diesen Gegenstand gesagt worden ist. Er führte aus: „Auch in der Kartoffelzucht, als der Hauptfrucht für unsere Volksernährung, sind wir vorwärts gekommen. Wir bauen 3,4 Millionen Hektar Kartoffeln. Bei stärkerer Düngung unter Verwendung von Kalisalzen könnten wir sicherlich 100 Zentner Kartoffeln auf den Hektar mehr gewinnen. Das würden 3400 Millionen Zentner mehr sein oder 90 Millionen Zentner Trockenkartoffeln. Unser ganzer Einfuhrbedarf an russischem Mais und Gerste betrug 70 Millionen. Wir könnten also unabhängig von der Einfuhr von Futtermitteln werden, wenn nur der ernste Wille da wäre, mehr Kartoffeln zu züchten.“ Der Vortragende führte zum Beleg für seine Ansichten, daß bei geeigneter stärkerer Düngung ein größerer Kartoffelertrag zu erzielen sei, zahlreiche Versuchsergebnisse an.

Des weiteren glaubt er, daß wir in Deutschland, wenn wir so wirtschaften würden, wie wir wirtschaften können, recht gut 150 Millionen Menschen zu ernähren imstande sind. Nach seinem Dafürhalten befindet sich die Deutsche Landwirtschaft sowohl

technisch, wie wirtschaftlich erst im Anfangsstadium, es müßten noch viel mehr Versuchstationen und Institute wissenschaftlicher und praktischer Art geschaffen werden.

Wir sehen, daß heute Forderungen aufgestellt werden, deren Richtlinien durch unseren Versuchsgarten gleich bei Beginn des Krieges sowohl durch praktische Vorführung, wie durch theoretische Belehrung gegeben worden sind, und wir werden diesen erweiterten Ausbau von Instituten zur Erforschung der Grundlagen unserer Volksernährung sehr bald erleben, weil sie für uns so notwendig sind, wie das Brot selbst. Diese Lehre und Wissenschaft würde sich zweifellos mit der Frankfurter Universität verbunden haben, wenn der Begründer derselben, Excellenz Adickes, seine Absichten noch hätte durchführen können. Er legte auf diese Seite wirtschaftlich-wissenschaftlicher Betätigung ein außerordentliches Gewicht. Und mein hochverehrter Freund, Herr Geheimrat und Universitätsprofessor von Goebel in München, meinte zu dieser Frage einmal, ein solches Institut könnte eine Forschungsstätte geben, um die andere Städte Frankfurt a. M. beneiden. In gleichem Sinne äußerten sich andere Vertreter der Wissenschaft.

Als Grundbesitzer und begeisterte Landwirte stets von einer tätigen Liebe für den Acker- und Gartenbau erfüllt, haben unsere Hohen-

zollern, die Träger einer höher entwickelten Kultur, als sie vor nunmehr 500 Jahren von Schwaben in die brandenburgischen Lande verpflanzt wurden, mit der festen Absicht die neue Heimat betreten, durch Führung, Lehre und Beispiel nicht nur politisch, sondern auch wirtschaftlich zu zeigen, wie man sein Land bestellen soll und muß. Unvergängliches auf dem Gebiete des nutzbringenden Gartenbaues und aller hiermit verschwisterten und zusammenhängenden Gebiete hat schon Friedrich der Große geschaffen. Ich darf hier nur erinnern an seine unvergleichlichen Schöpfungen in und um Potsdam-Sanssouci. Und da muß erwähnt werden — wenn es auch noch so prosaisch klingt — daß es Friedrich der Große war, der zuerst, besonders in Schlessen und Pommern, Zwangsmaßregeln einführte, um überall in Deutschland Kartoffeln anzupflanzen. Und das geschah nach dem siebenjährigen Kriege, als infolge dieses Feldzuges besonders in Preußen und Sachsen eine allgemeine Hungersnot ausgebrochen war. Und sehen wir nicht alle Tage, wie wichtig für uns noch heute diese wertvolle Erdfrucht ist? So haben alle Hohenzollern diese damals begründeten Werke in treue Obhut genommen und weiter ausgebaut, wie das bis in die Gegenwart hinein, besonders auch von Sr. Majestät Kaiser Wilhelm II., geschehen ist und trotz der

Kriegswirren weiter geschieht. Als ich Ende Mai 1915 die königlichen Gärten in Potsdam wieder besuchte, führte mich Hofgärtner Kunert durch die neuen Kriegsgemüseanlagen, die auf besonderen Befehl des Kaisers angelegt waren. In Ermangelung anderer Kräfte waren mehr als 50 Damen aus der Gesellschaft tätig, alle vorkommenden Arbeiten mit zu verrichten, dem Boden Nützlichkeitsobjekte abzugewinnen und beizutragen zur allgemeinen Ernährungsfrage, wie andererseits anregend und fördernd zu wirken. Diese Anzuchtstätte von Kriegsgemüse war ein Lieblingsaufenthalt des Kaisers und der Kaiserin geworden, und ich glaube dies hier sagen zu sollen, damit das an Allerhöchster Stelle geübte stille Wirken im Dienste der Kriegsfürsorge in weite Kreise dringen und vielseitige Nachahmung finden möge.

Und nun wieder zu unseren Gemüsen! Eine begehrte Frucht, die fast das ganze Jahr hindurch in frischem, eingekochtem oder ausgereiftem Zustande in sehr bemerkenswerter Weise zur allgemeinen Ernährung beiträgt, ist die Bohne. Angepflanzt waren die dicke oder Buffbohne, die Busch- und Stangenbohne. Die erstere gibt auch ein feines Mehl, das mit 40% Stärkegehalt, mit Weizen- und Roggenmehl vermischt, zu Brot verbacken werden kann. Die Buffbohne ist sehr blütenreich und gibt den Bienen reichlich Nahrung.

Die Busch- und Stangenbohnen sind ein außerordentlich wertvolles Gemüse, die ersteren stellen einen etwas geringeren Anspruch an den Boden; immerhin muß die Lage für beide warm und luftig sein, und sie dürfen auch nicht zu eng gepflanzt werden. Die Sojabohne, diese in den letzten Jahren vielgenannte Frucht, ist in ihrem Anbau hierzulande ebenfalls sehr gefördert worden. Der Behang bei unseren Pflanzen war entsprechend reich, auch reiften die Früchte vollständig aus. Ob sich indessen ein ausgedehnter Anbau in unserem Klima lohnen wird, mag einstweilen dahingestellt sein, jedenfalls werden Erträge wie in der Heimat nie erreicht werden, eine lohnende Entwicklung überhaupt nur in heißen, trockenen Sommern, wie 1915 möglich sein. Dasselbe gilt von der Chinabohne. Beide Arten müssen für unsere Verhältnisse erst durchgezüchtet werden, vielleicht durch Kreuzung mit unserer Buschbohne: es vergehen aber sicherlich viele Jahre, bis sich ein einträgliches, sicheres Produkt ergibt. Herr Kolorist Winkler in Mainz hat sich jahrelang mit der Anzucht dieser Bohnen befaßt, aber seine Mühe ist nicht von besonderem Erfolge gekrönt. Ein Hamburger will nun eine akklimatisierte Sojabohne besitzen; er hat sie der Regierung und Samenhandlungen angeboten, anscheinend ohne Erfolg. Günstiger liegt die Sache mit den aus einge-

führten Früchten gewonnenen Fabrikaten, wie solche von Spezialfabriken hergestellt werden. Mehl aus entölten gelben Sojabohnen mit 46% Proteingehalt ist zu etwa 16 Mark pro Doppelzentner ab Düsseldorf geliefert worden, wie der verstorbene Geheimrat Professor Dr. Fritz Kalle-Wiesbaden in den „Blättern für Volksgesundheitspflege“ berichtet. Ein Vorkämpfer auf diesem Gebiete, der oft mit mir über den Wert der Sojabohne gesprochen hat, ist Professor Dr. Schottelius in Freiburg i. B. In der Heimat der Bohne, der Mandschurei, wird eine Degeneration beobachtet, die Einführung der Sojabohne in Ungarn soll sich günstig gestalten.

Die Erbsen, welche man in Schal- oder Pflückererbsen, von denen nur die Körner benützt werden, und in Zuckererbsen, deren junge Hülsen mit den Körnern verspeist werden, teilt, lieferten auf sterilem Boden noch eine befriedigende Ernte.

Mit Tomaten oder Paradiesäpfeln sind eingehende Versuche angestellt worden. Bis auf wenige Sorten — wir haben 20 von verschiedener Herkunft ausprobiert — hat sich für alle Bodenarten und speziell für unsere Verhältnisse eine Richtschnur für die Auswahl ergeben, aber trotzdem ist es zweckmäßig, von den im Handel befindlichen 80 Sorten weitere Anbauversuche zu machen, natürlich

immer nur die am besten bewährten beizubehalten. Die Samenhandlung Arpad Mühle in Temesvár sandte uns kürzlich Samen einer jetzt in den Handel gekommenen neuen Sorte, die an den einzelnen Fruchttrieben bis zu 20 Früchte entwickeln soll.

Durch die Aufnahme der Kultur des amerikanischen Tafelmaises hat der Palmengarten zu einer nicht unwichtigen Bereicherung des Gemüseschatzes beigetragen, denn ich glaube, daß die Maisfrucht in Zukunft nicht mehr als ein ausländischer Leckerbissen zu gelten hat, sondern als eine in wirklichem Sinne vollkernnährende Wirtschaftsfrucht zu schätzen sein wird. Hier hat erst jetzt die Kriegszeit die hervorragenden Eigenschaften der Frucht in ihrer mannigfachen Verwendung mehr als zuvor kennen gelehrt. Erfurter Firmen waren Vorkämpfer auf dem Gebiete der Einführung von Samen, sie bieten frühreifende amerikanische Sorten an, die hier ausprobiert wurden und sich vollkommen bewährt haben und zwar derart, daß innerhalb drei Monaten vom Legen des Samensornes an völlig verbrauchsfähige Früchte erzielt wurden. Mir sagten Kenner Amerikas, die leidenschaftliche Verbraucher der Frucht sind, daß die Qualität unseres Zuckermaises genau derjenigen in der Heimat entspräche.

Eine sehr beachtenswerte Getreidefrucht, die aber seit langen

Jahren aus der Feldkultur verdrängt worden ist und die mit geringer Ausnahme das Ausland, speziell Rußland, liefern mußte, ist der Buchweizen. Absichtlich hier angepflanzt, um die Pflanze und Frucht wieder zu Ehren zu bringen, ist der Zweck vollständig erreicht worden, und es wäre gewiß eine Wohlthat zu nennen, wenn dieses von altersher geschätzte gesunde Nahrungsmittel bald wieder zu einem der begehrtesten emporsteigen würde. Anbauflächen für Buchweizen haben wir in Deutschland genügend. Darum noch einmal: Anbau, Ernte und Verwendung von Buchweizen ist eine hochwichtige volkswirtschaftliche Sache.

Ein bedeutsames Nahrungsmittel, wie wir es täglich im Sommer und Winter benötigen, das sich gewissermaßen zur landwirtschaftlichen Großkultur entwickelt hat, aber noch lange nicht in dem Maße angebaut wird, wie es durchaus nötig wäre, ist der Kohl. Genau wie mit Kartoffeln machten wir auch hier dreireihige Parallelversuche von einer Anzahl Sorten der verschiedenen Kohlarten. Das Resultat war ein äußerst befriedigendes. Der besseren Ausnutzung des Bodens wegen ist eine Zwischenkultur von Kohlrabi und Salat sehr empfehlenswert. Kohlrabi ist im allgemeinen genügsamer, als es die Kohlkopfarten sind, und gedeiht recht gut auf Boden zweiter Tracht, verlangt aber warme Lage und viel

Bewässerung bei tief gelockertem Boden. Auch der Rosen- oder Sprosskohl stellt keine zu hohen Ansprüche an den Boden, während der Grün- oder Blätterkohl noch genügsamer ist und sowohl sonnige wie beschattete Lage verträgt. Man kann ihn noch gut auf abgeerntete Erbsen- und Frühkartoffelländer pflanzen. Der zarte gelbe Butterkohl sollte hierorts noch mehr angebaut werden, da die Blätter ein ausgezeichnetes spinatartiges Gemüse geben; eine Spielart bildet Köpfe.

Von salatartigen Gewächsen wurden alle gangbaren und auch weniger bekannten Sorten angepflanzt; für den Kleingartenbau sind vorwiegend gut erprobte Lokalsorten zu empfehlen, was ich ausdrücklich feststellen will, weil Salate in unendlichen Mengen und von allen Gemüsen wohl am meisten angebaut werden. Kopfsalat, Schmalzkrout und Lattich lassen sich als Vor- und Nachfrucht und meist auch als Zwischenpflanzung anbringen. Der amerikanische Pflücksalat wird wie Schnitt- oder Stechsalat behandelt, die Pflanzen schließen sich nicht zu Köpfen, sondern treiben am Stengel Blätter, die bis in den Spätsommer gepflückt werden können und einen feinen Salat liefern.

Neuerdings wird sehr viel Brüsseler Eichoriensalat eingeführt, der unter dem slämischen Namen „Witloof“, der „weißes Blatt“

bedeutet, bekannt ist und seit langer Zeit als Spezialität in der Umgegend von Brüssel angebaut wird, wo er hauptsächlich in der Zone des belgischen Schlammsandes gezogen wird. Als Volksgemüse wurde dieser Salat in den verfloffenen Monaten hier überall eingeführt, man sieht ihn auch in allen Gemüseläden, aber der Preis stimmt noch nicht zu einem Volksgemüse, und das liegt in der nicht ganz einfachen Gewinnung. Von der Aussaat bis zur Ernte im Herbst ähnlich wie Wurzelgemüse behandelt, brauchen die Pflanzen viel Wasser und Dünger. Die Wurzeln werden im Herbst herausgenommen, in lange Teile geschnitten, in ausgeschachtete Gräben gebracht und 20 cm hoch mit mürber, nicht zu leichter, aber auch nicht zu schwerer Erde bedeckt. Die rundum mit Erde bedeckten Gräben werden dann, je nachdem viel oder wenig Pflanzen getrieben werden sollen, mit einer entsprechend hohen Mistlage, Pferdedünger, überschüttet. Je nach der Wärme — es muß eine anhaltende Wärme bis zu 18 Grad erzielt werden — dauert die Entwicklung der nun aus den Wurzeln sich bildenden Köpfe, also der dicht geschlossenen Blätterbüschel, wie wir sie hier kaufen. Das Treiben kann auch im Keller, Gewächshaus oder Heizraum, dunkel gehalten, geschehen. Aber je schneller es vor sich geht, umso weniger bitter schmeckt der Salat. Er ist eines der besten blut-

reinigenden Gemüse, bezw. Salate, und gilt Feinschmeckern als Leckerbissen. Außer dieser Brüsseler Sorte gibt es noch eine verbesserte breitblättrige, eine Spargelcichorie und eine bunte venetianische. Immerhin sollte die Kultur in Deutschland aufgenommen werden, es geht viel Geld dafür in das Ausland und ich denke mir auch, daß große unbenutzte Heizräume, Heizkeller zweckentsprechend ausgenützt werden könnten, wo die Anzucht überhaupt gepflegt wird. Weniger schwierig zu ziehen ist der Milchbuschsalat, der, als kultivierter Löwenzahn bekannt geworden, sehr wohlschmeckend ist und häufiger angebaut werden sollte. Die nicht Jedermann behagende Bitterkeit wird den Blättern durch Anhäufeln mit Erde oder Sand genommen. Im Herbst und Winter empfiehlt sich auch hier ein Einschlag im Keller, wo bei Lichtabschluß ein natürliches Bleichen vor sich geht. Zuckerkranken ist der Salat besonders zu empfehlen.

Die Gartenkresse wächst ungemein schnell, der Samen keimt in zwei bis drei Tagen, und wenn das Kraut etwa 10 cm hoch geworden ist, verwendet man es zu Salat, dasselbe kann mit dem weißen Senf geschehen.

Bevorzugte Salate sind die Sommer- und Winterendivien, sie verlangen schon eine sorgsamere Pflege, besonders beim Bleichen. Das Zusammenbinden darf nur an trockenen Tagen geschehen,

wenn die Blätter vollständig abgetrocknet sind, auch empfiehlt sich größte Vorsicht beim Ueberwintern. Die Blätter der Winterendivie müssen für die Zubereitung als Salat fein zerschnitten werden.

Spinat sind bekannt. Da aber die Blätterspinat im Sommer bei großer Hitze versagen, so ist es erfreulich, daß sich der Neuseeländer Spinat mehr einbürgert, der gerade im Sommer verbrauchsfähig ist. Man zieht ihn am besten in Töpfen und pflanzt Mitte Mai aus; 8 Pflanzen, die ungefähr 2 Quadratmeter Platz beanspruchen, genügen für einen mittleren Haushalt. Die Gartenmelde mit grünen und gelben Blättern ist wegen ihrer Schnelligkeit sehr zu empfehlen, aber auch zu wenig bekannt. Selbst die wildwachsende, als lästiges Unkraut auftretende Art gibt in jungem Zustande ein feines, spinatartiges Gemüse, das in Norddeutschland sehr beliebt ist. Recht verwendbar für Suppen und Gemüse, entweder für sich allein oder mit anderen Blättergewächsen, ist der Sauerampfer. Nicht zu unterschätzen ist der Mangold, Weißkohl oder römischer Kohl, die jungen Blätter werden wie Spinat, die Blattstiele als Gemüse wie Spargel gegessen. Mit einer ganzen Reihe von Wurzel- und Knollengewächsen sind sehr gute Erfolge erzielt worden, so mit Petersilienwurzeln, Knollen-

sellerie, Kohl- oder Steckrüben, Pastinaken, Karotten, Schwarzwurzel, Lauch, Zwiebeln, roten- oder Salatrüben. Bei den Roterüben ist noch zu erwähnen, daß die Blätter, wie Spinat zubereitet, ein Nahrungsmittel darstellen, das früher nicht verbreitet war. Der Geschmack ist kräftig, und wenn jemand Anstoß an der roten Farbe nehmen sollte — man ist ja übrigens auch Rotkohl — so kann ich ihn beruhigen, da die Farbe sich beim Kochen verliert und in das Grünliche übergeht. Die Küche der „Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen“ in Frankfurt a. M. bestätigte mir den unbestrittenen Erfolg.

Ein wohlschmeckendes Gemüse geben die Speise- oder weiße Rüben. Man sollte sie benützen, wenn sie etwa zwei Drittel ihrer wirklichen Größe erreicht haben, da sie dann am schmackhaftesten sind. Ein besonders in der Rheingegend sehr beliebtes Gericht ist „Rübenstiel“ oder „Stielmus“. Die Rüben werden hier dicht gesät, da nur die Gewinnung von Stielen, nicht aber von Rüben inbetracht kommt. Zu diesem Zweck kann man auch die Herbst- oder Stoppelrübe benützen, die ebenfalls keinen großen Anspruch an den Boden stellt. Eine besonders wohlschmeckende Art mit halblangen feinen Wurzeln ist die Zeltower oder märkische Rübe, die zu ihrem Gedeihen einen sandigen Boden verlangt und meist im Juli ausgesät wird.

Eine Pflanze, die Knollen von der Größe einer Kartoffel bildet, ist der Topinambur oder die Erdbirne. Genügsam mit Boden und Lage ist der Knollenansatz reichlich, auch kann die Pflanze eine Reihe von Jahren an demselben Plage stehen. Man baut eine rot- und eine weißschalige an, die erstere wurde meist auf dem Markte durchschnittlich für 18 Pfennig pro Pfund angeboten. Als Wildfutter sind sie ebenfalls sehr geschätzt. Auch die Helianthi mit langgestreckten, nicht knolligen Wurzeln, die aus Nordamerika stammen und sich durch ungeheure Stoffherzeugung auszeichnen, liefern ein gutes, leicht bekömmliches Gemüse, das auch als Krankenkost empfohlen wird, sie sind im Geschmack dem Topinambur überlegen. Hiesige Hotels verwenden beide und verstehen sich auf raffinierteste Zubereitungsarten; meist unbewußt, als große Seltenheiten, werden die Früchte dann verspeist.

Daß Radiese und Rettiche nicht fehlten, sei nur beiläufig erwähnt. Im freien Lande und in den Häusern sah man auch eine Anzahl Gurkenforten; diese Rankgewächse bildeten immer einen Anziehungspunkt für die Besucher. Die neue Freilandmelone ist eine große Errungenschaft für den Gartenfreund und wird eine bedeutende Verbreitung erfahren, wie sich aus den fortgesetzten Anfragen ergibt. Durch sorgfältige Kreuzung ist es einem erfahrenen

Melonen-Spezialisten in Ostpreußen gelungen, nach 12 jährigen Bemühungen diese ganz zuverlässige Melone mit allen guten Eigenschaften einer Treibmelone für das freie Land zu züchten, und da sie sich Jahrelang bewährt hat und nun auch hier die Probe bestand, so verdient sie allgemein angepflanzt zu werden. Sie zeichnet sich durch köstlich duftendes Aroma und feinen Geschmack aus. Die Früchte sind rotfleischig, saftig, zuckersüß, und ich glaube, daß diese Neuheit, gleich der Gurke, eine Volksfrucht werden kann, was gewiß wünschenswert ist.

Wie im allgemeinen die Gemüsepflanzungen im Palmengarten auf weite Kreise anregend und belehrend wirken und zur Nachahmung anspornen sollten, so bot das auf einer Grundfläche von 280 Quadratmetern angelegte Gemüsegärtchen geradezu ein Musterbeispiel. Dieser Anlage lag der Gedanke zugrunde: „Wie kann man dem Gartenliebhaber ganz besonders auch in der Stadt eine Richtschnur geben, eigenes oder pachtweise erworbenes Land bescheidenen Umfanges derart nutzbar zu machen, daß es den verschiedenen Wünschen einer Familie voll Rechnung zu tragen vermag?“ Und da brauchte ich mich gar nicht lange zu besinnen. Denn aus meiner Jugendzeit schwebte mir der Großeltern Hausgarten mit allen den umliegenden Nachbargärten als das Bild

dessen vor, was sich an diesem Plage zur Wirklichkeit erheben sollte. Und da dieses neue Gärtchen in der Vaterstadt Goethes das Licht der Welt erblicken durfte, dachte ich unwillkürlich an Goethes Gartenhaus und das altmodische mit einfachem Lattenzaun umfriedigte Gärtchen in dem altklassischen Weimarer Park, von dem Goethe selbst sagt:

Uebermütig siehts nicht aus.
 Hohes Dach und niederes Haus.
 Allen, die daselbst verkehrt,
 Ward ein froher Mut besichert;
 Schlanker Bäume grüner Flor,
 Selbstgepflegter, wuchs empor,
 Geistig ging zugleich all dort
 Schaffen, Hegen, Wachsen fort!

Und gerade diese alten Vorbilder sollen nicht nur, sie müssen zu neuem Leben erwachen. Ihre Grundzüge waren durchaus richtig, denn sie enthielten die damals bekannten Blumen- und Gemüsearten, daneben aber auch Kräuter nicht nur für die Küche, sondern auch für den Hausarzneischatz. Die Grundbedingung war also gegeben. Wir zerlegten das Grundstück durch regelrechte Kreuzwege in vier Rechtecke. Den Wegen entlang sind Rabatten mit

Blumen angelegt, auf denen Fuchsen, Wicken und duftende Levkojen erblühten. Nach alter Sitte wurden diese Rabatten mit Buchsbaum eingefast. Die Felder waren in Beete eingeteilt, und je nachdem das eine oder andere Gemüse abgeerntet war, folgte der Jahreszeit entsprechend ein anderes als Ersatz. Denn von großer Wichtigkeit ist die Ausnützung des Gartens durch eine gut durchdachte Wechselwirtschaft, erst dann kann man das ganze Jahr ernten und je nach dem Bedürfnis des Haushaltes seine Auswahl treffen. Nie aber sollten in einem solchen Gemüsegärtchen die Kräuter fehlen, nicht nur die für den alltäglichen Gebrauch bestimmten Küchenkräuter, sondern auch die große Zahl der anderen Würzkräuter, denen wir ein wenn auch bescheidenes Plätzchen einräumen dürfen.

Vielleicht besteht die Möglichkeit, den Gedanken einmal weiter auszubauen, er birgt so viel Nützlich und Wertvolles, ja ich möchte sagen Liebevoll in sich, daß es tatsächlich verlohnt, alle Gartenschätze aus der Vergangenheit in die Gegenwart zurückzuführen. Waren sie früher nützlich, so müssen sie uns jetzt erst recht wertvoll erscheinen, denn unsere Alvorderen haben besser gewußt, wie wir heutigen Tages, daß die Natur jedem Kräutlein einen Zweck mit auf den Weg gegeben hat. Aber ich

möchte weiter noch einschalten, daß sich mit der Verbreitung dieser Erkenntnis auch ethische und gesundheitliche Momente verknüpfen, weil durch die Pflege eines Haus- und Kräutergartens, in dem auch die Blumen nie ganz fehlen dürfen, das Natur- und Gemütsleben in der Menschheit Empfindungen auszulösen vermag, die rein in Gedanken und auf den häuslichen Sinn befruchtend einwirken. Dieser veredelnde Einfluß wird sich dann fortpflanzen in den Herzen der Umgebung und das berechtigte Verlangen nach Rückkehr zur Natur, zur natürlichen Lebensauffassung, unterstützen als ein Glied in der Kette gleichgesinnter Bestrebungen.

So hat auch der Krieg eine höhere Achtung vor dem Wesen des Hauses und eine Ehrfurcht vor der Sicherheit des eigenen Herdes bereits gelehrt und den Einfluß der Bedeutung vom geordneten Hauswesen verstärkt, wo als treueste Hüterin die deutsche Frau mit im Kampfe steht und sich sorgt und müht bis in die Einzelheiten um die schwierige Lösung der Ernährungsfrage. Sehen wir doch täglich, wie schwer es fällt, trotz Gesetz und Verordnungen, Ermahnungen und Bitten, die Bevölkerung ausreichend und gerecht mit Lebensmitteln zu versorgen.

Die Frau als Trägerin der Lebenshaltung in der Familie kann hier am besten helfend eingreifen und die Forderung einer viel

umfassenderen Erziehung des ganzen Volkes, wozu jeder beizutragen verpflichtet ist, sollte wirklich mehr beachtet werden. Der Ernst der wirtschaftlichen Lage drängt dazu.

Naturgemäß zeigten denn auch die Frauen das lebhafteste Interesse für die Gemüsekulturen und von Männern diejenigen Kreise, die staatlicher- oder städtischerseits in erster Linie dazu berufen sind, für das Ernährungsbedürfnis Sorge zu tragen. Hervorzuheben ist noch das Interesse aus Militärkreisen, vorwiegend derjenigen, welche Not und Sorge im Felde kennen gelernt haben, denn gerade von dorthier kamen am meisten die Wünsche und Anfragen, die auf die Förderung eigener Gemüsezuucht im Felde hingenzielten.

Das Letztere ist namentlich auf einen Erlaß des Herrn Landwirtschaftsminister vom Januar 1916 zurückzuführen, der erneut auf vermehrte Gemüseanzucht aufmerksam macht, was allerorten mit gesteigertem Eifer und in noch weit höherem Maße wie seither geschehen müsse. Und wenn der Ministerialerlaß dann auf die wirtschaftliche Tätigkeit des Palmengartens in Frankfurt a. M. direkt hinweist und betont, daß hier Musterhaftes geleistet sei, was allseitig zur Nachahmung empfohlen werden könnte, so darf gleichzeitig mit Befriedigung festgestellt werden, daß auf dem beschrittenen Wege fortgefahren werden wird, wie es auch in dem

Beschlüsse des Verwaltungsrats der Palmengartengesellschaft zum Ausdruck kommt, der seinerseits jede wirtschaftliche Förderung auf das Wärmste unterstützt.

Es ist gewiß zu hoffen, daß die wohlmeinenden ministeriellen Mahnungen und Wünsche im ganzen Deutschen Reich nicht ungehört verhallen, und eine starke Betätigung einsehen möge. Wir haben jeden Ersatz, auch den kleinsten, auf ernährungstechnischem Gebiet nötig für die gesamte Menschheit und den notwendig erforderlichen Tierbestand, und trotz erhöhter Eigenproduktion werden wir vorerst immer noch Einfuhr benötigen aus den benachbarten Ländern, insonderheit aus Dänemark und Holland.

Und da der Verbrauch an Bodenerzeugnissen auf Grund eben erkämpfter Lebenserfahrung fortgesetzt zunehmen wird, so folgt daraus, daß dem vergrößerten Bedarf erst recht eine vergrößerte Anzucht gegenübergestellt werden müßte. Nun kann auch noch der Fall eintreten, daß selbst Holland durch Beeinträchtigung seiner Kulturen auf den in Folge der Sturmflut durch das Salzwasser verwüsteten Ländereien weniger zu erzeugen vermag, was sich auf Jahre hinaus ausdehnen kann, und wodurch die Ausfuhr vermindert wird. Das sollte wieder ein Grund mehr sein, den eigenen Boden intensiver zur Erzeugung von Nährgewächsen heranzuziehen.

Es ist ja bekannt, und ich habe vor nicht langer Zeit in der Frankfurter Zeitung, als ich eingehend auf die Bedeutung einer erweiterten Gemüseerzeugung aufmerksam machte, darauf hingewiesen, daß die Regierung in den letzten Jahren zu der Erkenntnis gekommen ist, daß mehr für die Gemüsezuucht im Inlande getan werden müsse. Sie selbst hat in einzelnen Teilen des Deutschen Reiches kleinere Versuchsbetriebe mit staatlicher Unterstützung eingerichtet, um mitzuwirken an der Lösung der erweiterten Volksernährungsfrage gerade auf diesem praktischen Gebiet, namentlich auch gegenüber der großen Auslandseinfuhr. Aber ich muß sagen, daß ich doch nach wie vor auf dem Standpunkte stehe, namentlich wenn ich angesichts des holländischen Gemüsebaues und seiner kaufmännischen Organisation mir die tatkräftige Unterstützung der holländischen Regierung für den dortseitigen großartigen Gemüsebau vergegenwärtige, daß unsere Regierung dem heimischen Gemüsebau zumindest jetzt mit allem Nachdruck auch materiell und in erhöhtem Maßstabe unter die Arme greifen sollte, wie es bei der Landwirtschaft der Fall ist.

Vorbildlich sind uns auch die Gemüseproduzenten Hollands in ihrer kaufmännischen Organisation, denn eine Warenerzeugung will zweckmäßige Absatzquellen im Groß- und Kleinhandel, und diese setzen

wieder marktorganisatorische, mit Warenkenntnis ausgerüstete Fachleute voraus, wie sie auch bei uns mehr herangebildet werden sollten. Das sind alles wichtige Dinge, die mit der Volksernährungsfrage im engsten Zusammenhang stehen und mindestens so wertvoll sind, wie die Ware selbst, weil sie den Grundstock eines jeden geordneten Betriebes bilden.

Und nun noch eines! Ich habe von der rationalen Gemüsezuucht gesprochen und muß dabei noch auf eine Erscheinung zurückkommen, die einer kurzen Erwähnung wert erscheint. Es erschienen in den Tageszeitungen Aufrufe: „Pflanzt Frühkartoffeln! Pflanzt Gemüse!“ Jedes nur verfügbare Stückchen Land, einerlei welcher Vergangenheit und Art, sollte dazu benützt werden. Diese Anregung ist an und für sich sehr dankenswert, aber sie hat in recht vielen Fällen deshalb nicht zu dem gewünschten Ergebnis geführt, weil es mit dem Umgraben und Bepflanzen allein nicht getan ist. Wo solche Arbeiten nicht unter sach- und fachgemäßer Anleitung begonnen und durchgeführt werden, ist der Erfolg meist ein zweifelhafter; die Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel. Nur eine sachgemäße Bearbeitung des Bodens, die richtige Auswahl der Pflanzen, die gute Beschaffenheit derselben und nicht minder auch diejenige des benötigten Saatgutes können zu einem Ziele führen, das die

mit einem solchen Beginnen verknüpften Erwartungen rechtfertigt und einen tatsächlichen Wert hat. Man soll in allem bis zum Äußersten sparsam sein und muß dies auch mit dem Saatgut tun, denn bei einer Anzahl unserer wichtigsten Gemüsepflanzen ist es damit sehr knapp bestellt, ja einzelne sind in frischer Ware nicht zu haben. Unsere neutralen Freunde sind Geschäftsleute genug, um für die von ihnen gelieferten Sämereien recht erhöhte Preise zu nehmen.

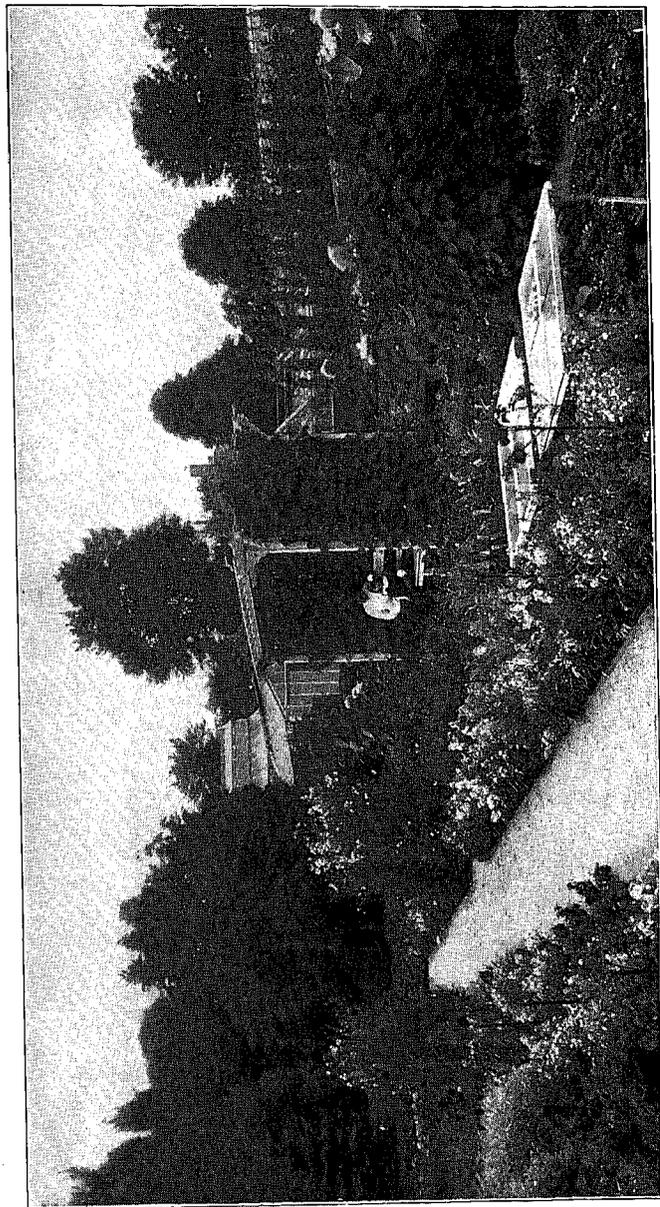
Es erscheint zum Schluß angebracht, darauf hinzuweisen, daß nicht nur dem Nutzgartenbau eine neue Stätte bereitet wurde, sondern daß die seitherige Richtung des Palmengartens, trotz aller schwierigen Arbeiter- und Materialverhältnisse, soweit irgend angängig, aufrecht erhalten worden ist. Selbstverständlich muß diese Betätigung auch fernerhin in gleichem Sinne ausgeübt werden; der Charakter des Gartens, der sich vermöge seiner Einrichtungen und Darbietungen, seiner reichen und wertvollen Pflanzenschätze in wissenschaftlichen, gärtnerischen und kunst sinnigen Kreisen einen Weltruf erworben hat, auch gesellschaftlich und musikalisch gleichberechtigte Anziehungskraft auszuüben berufen ist, bedingt es. In dieser Zusammensetzung bildet der Palmengarten einen nicht unwesentlichen Faktor in dem wirtschaftlichen Leben Frankfurts. Die

Freude an solchen idealen Gütern darf nicht verloren gehen, unsere Errungenschaften auf diesen Gebieten müssen auch weiter gehet und gepflegt werden. Wir haben täglich Gelegenheit, zu beobachten, wie unsere Soldaten sich freuen, wenn sie die Pflanzen- und Blumenschätze des Palmengartens sehen, wie sich Verwundete an ihrem Anblick ergötzen, und wie der herrliche Blütenflor Empfindungen in ihnen auslöst, die sich in dankbaren Worten äußern. Dies ist natürlich auch der Fall bei allen anderen Besuchen, bei Jung und Alt.

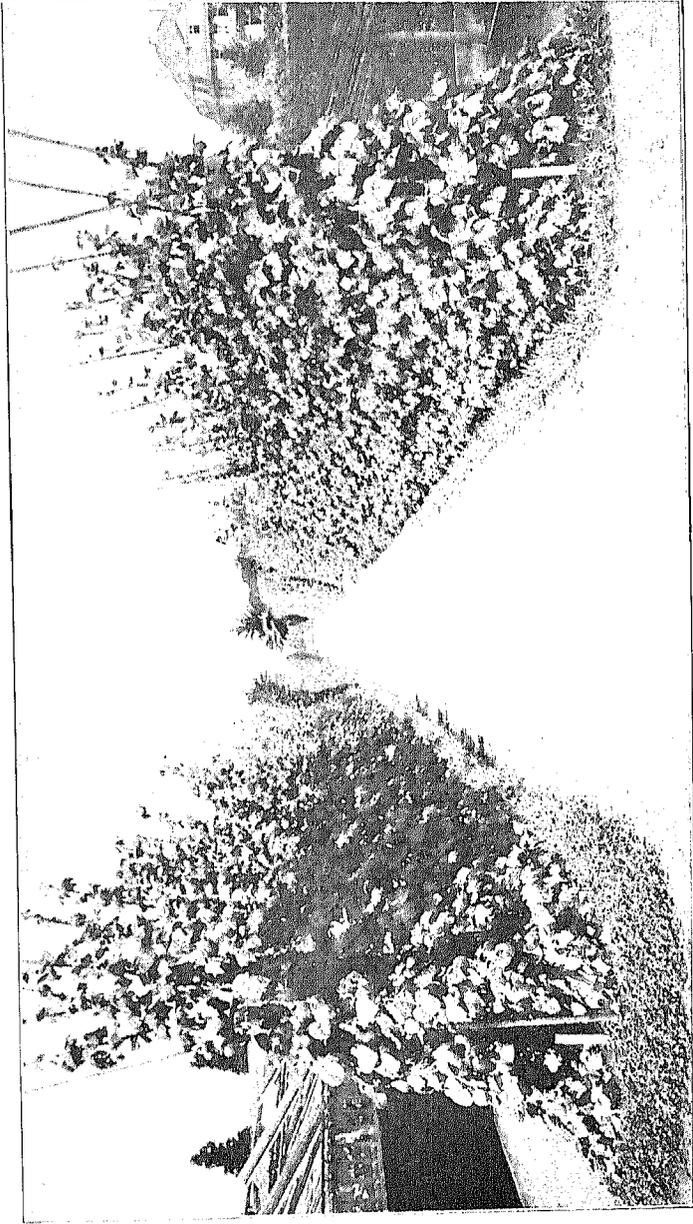
Daß der Palmengarten seine Wirtschaftlichkeit weit über das erwähnte Gebiet auszudehnen in die Lage kam, mag in seiner Eigenart selbst begründet liegen, denn man betrachtet ihn gleichsam als eine Stätte, in der Wissen und Erfahrung als eine Selbstverständlichkeit angesehen werden. Und so gingen von ihm Anregungen über die Obst- und Gemüseverwertung im Haushalt und im Großbetrieb aus, wie dies z. B. in den hiesigen Pomo- sinwerken in großartiger Weise zur Durchführung kommt. Weiter sei noch erinnert an das Sammeln und die Verwertung von Kastanien, Eichel, Bucheckern, Hollunderbeeren, an die Mitwirkung bei Regelung der Marktlage, der in Zukunft auszubauenden Organisation und Auktionseinrichtung nach bewährtem holländischem

Muster für An- und Verkauf, der Blumen-, Obst- und Gemüse-
Ein- und Ausfuhr, Produktions- und Verkaufsfragen, Hinweise
auf die Anpflanzung von Fruchtbäumen, Gutachten, Vorträge,
literarische Beiträge in Fach- und Tageszeitungen und vieles andere
mehr.

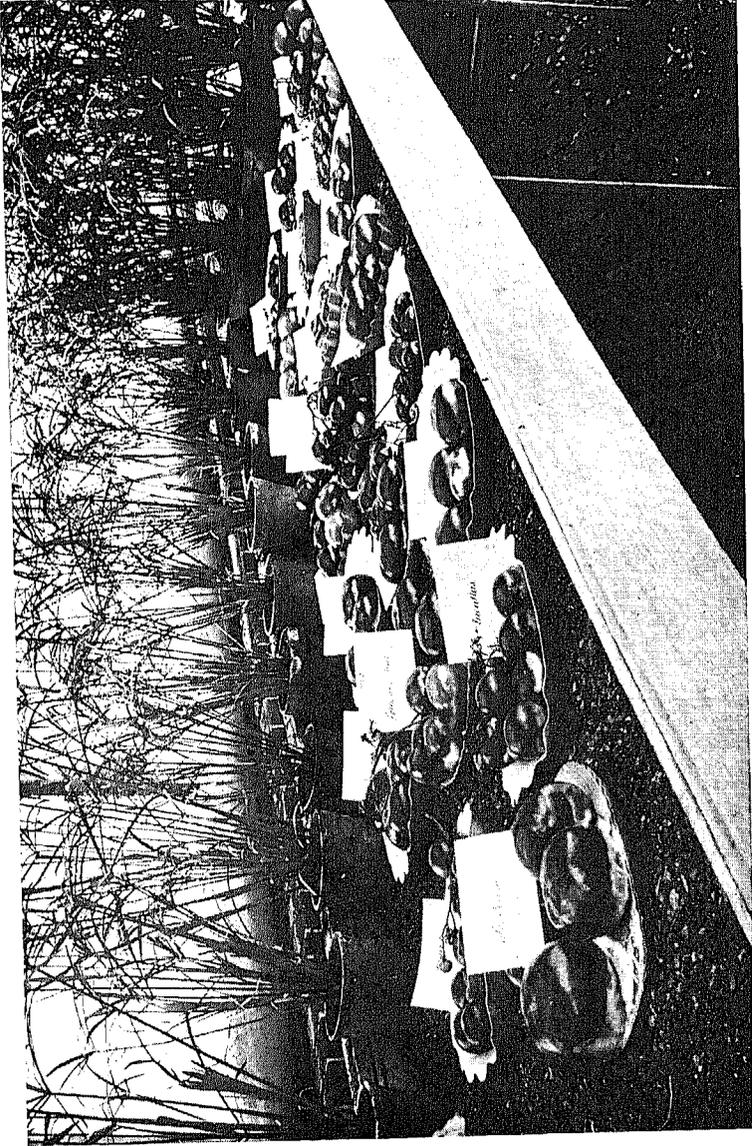
Mögen Lehre und Beispiel des Palmengartens vielseitige Anregung
für Stadt und Land geben und möge unserem Vaterlande Nutzen
und Segen daraus erblühen!



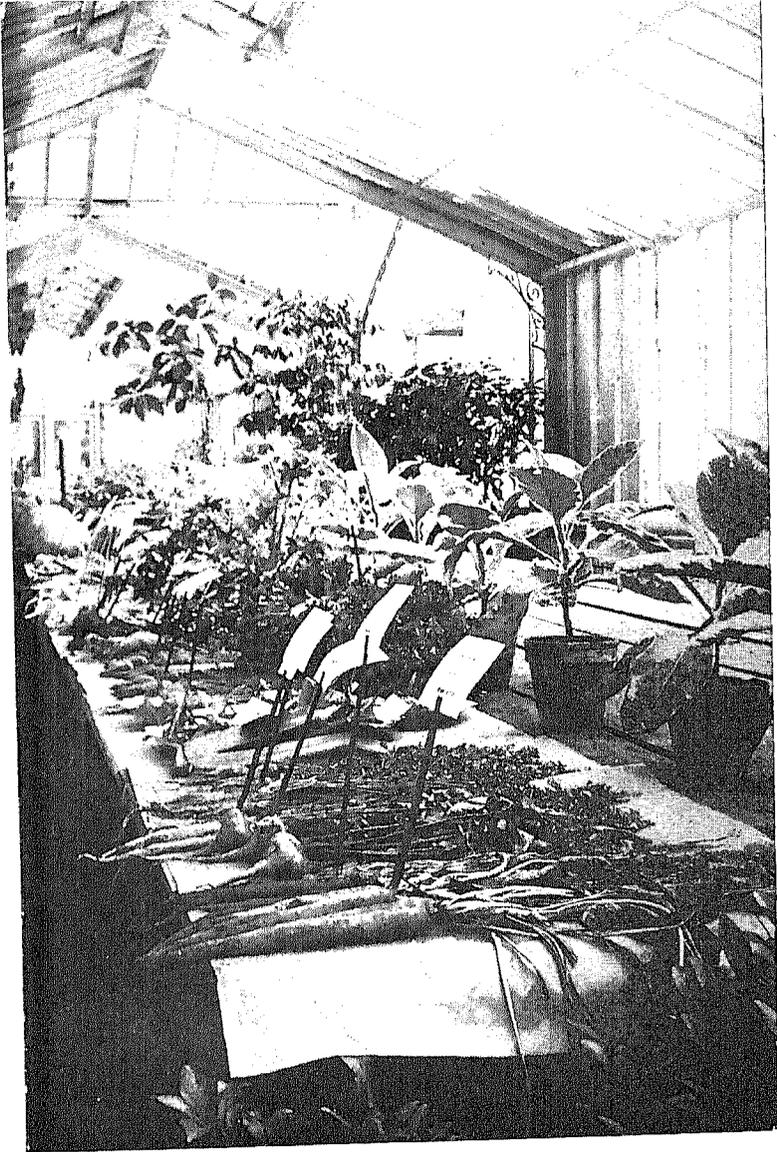
Der 280 Quadratmeter große Hausgarten



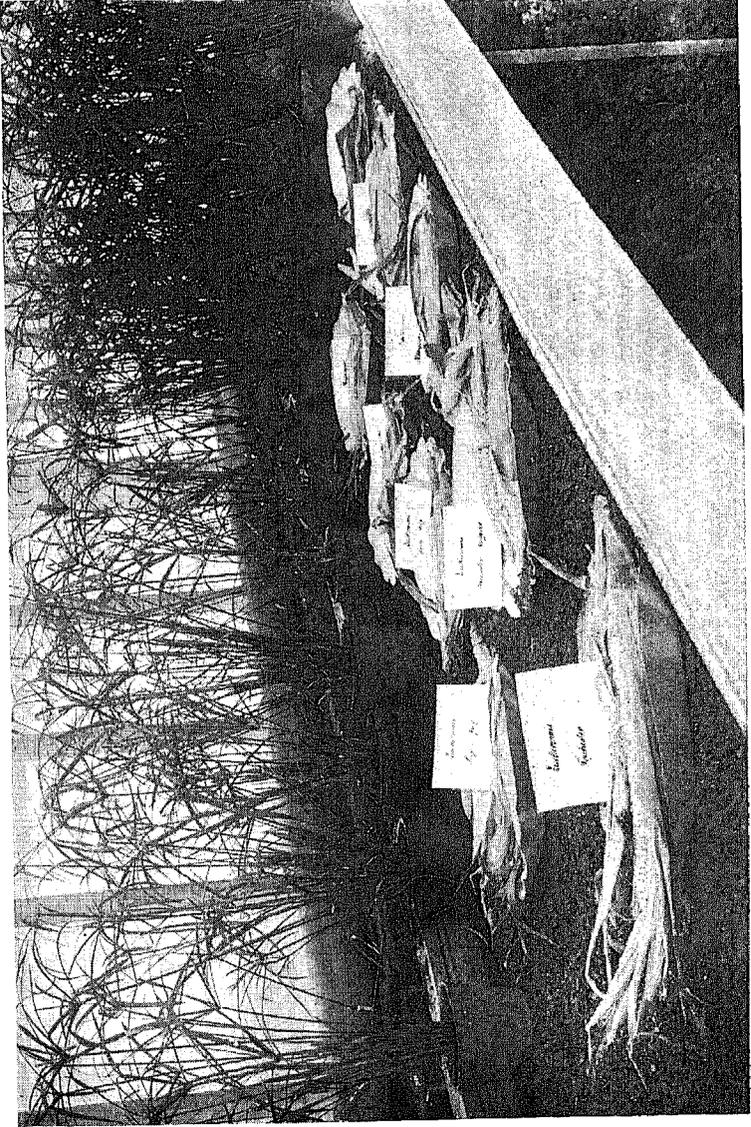
Eine Wohnwand



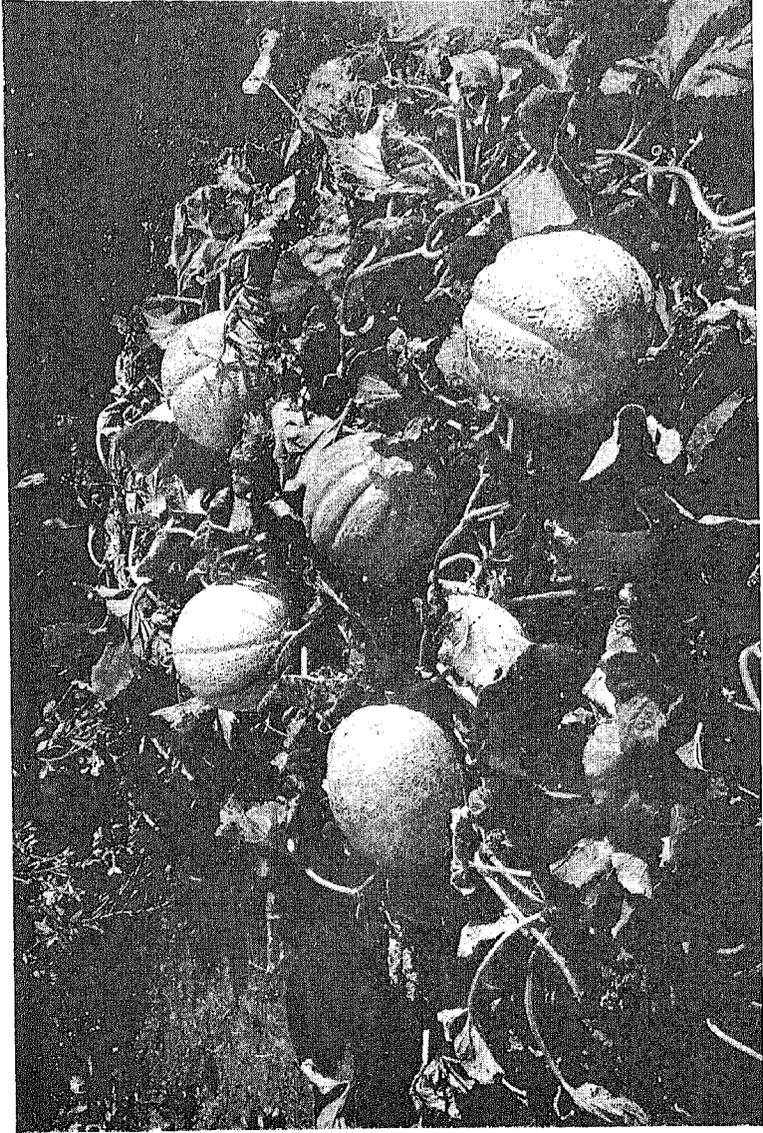
Tomaten



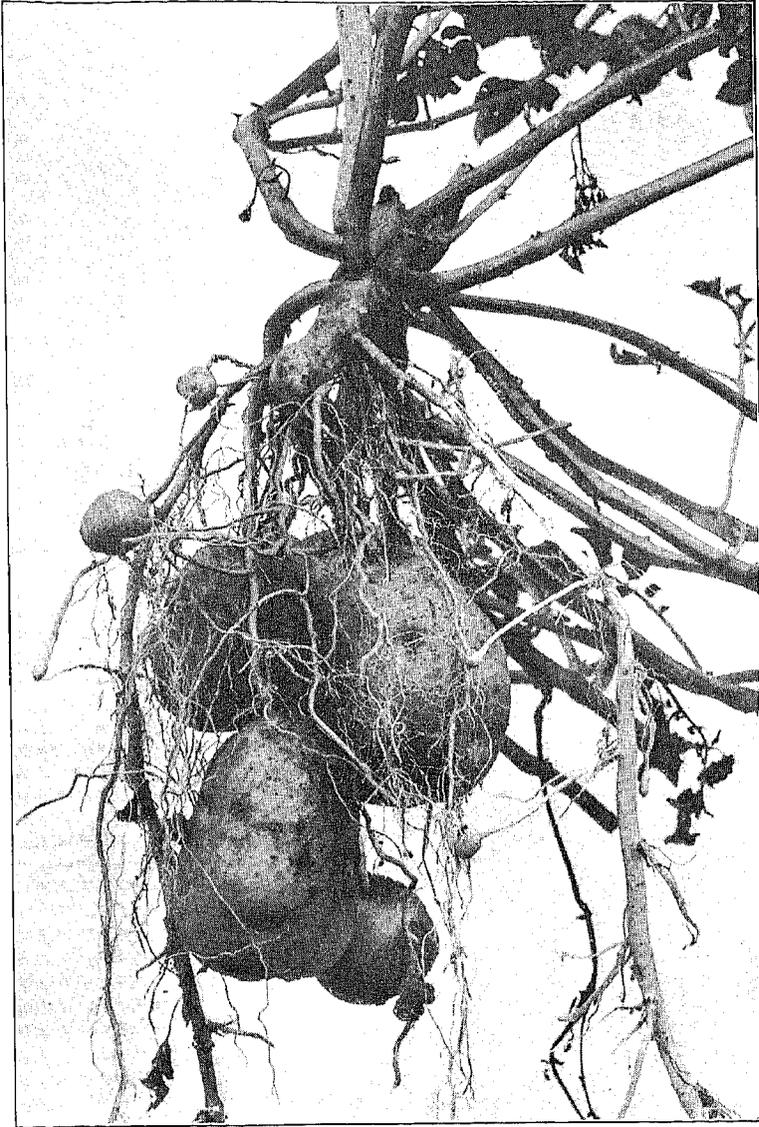
Wurzelgemüse



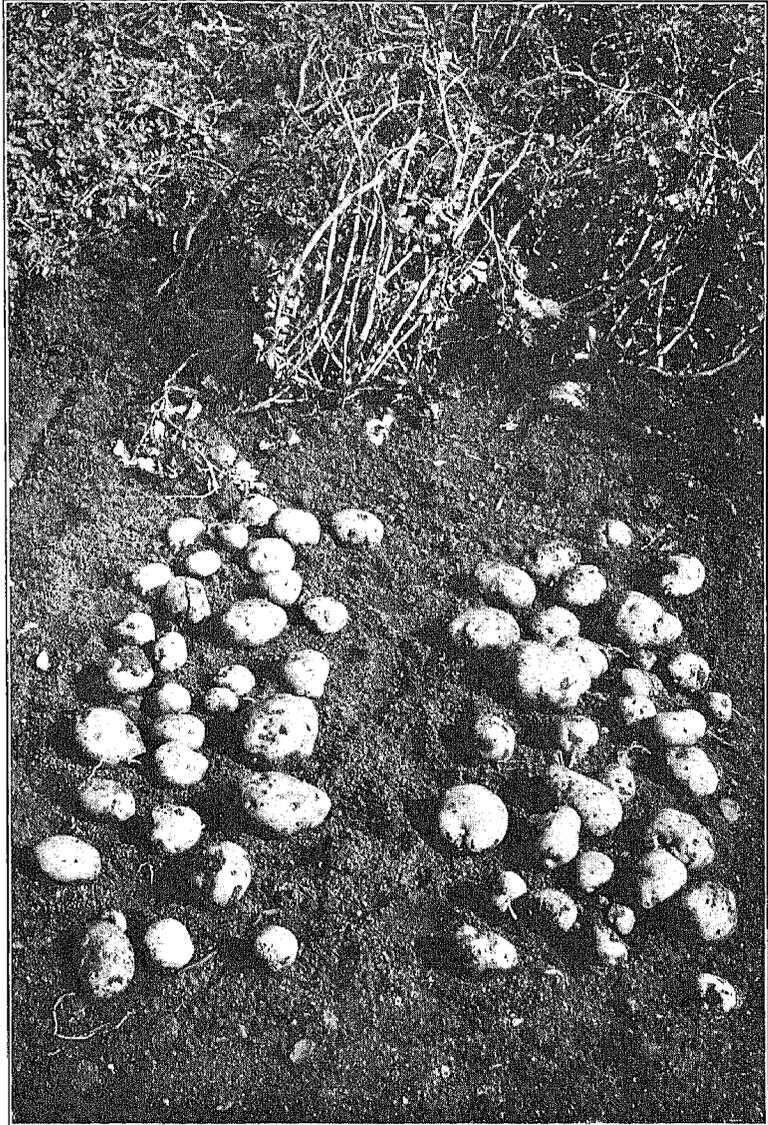
Zufermais



Heinemann's Freiland-Melone



Kartoffel-Stecklingspflanze (Sorte Industrie)
mit Knollenansatz



Knollenertrag auf ein Quadratmeter Land von
Kartoffel-Steklingspflanzen (Sorte „Industrie“)