

Die gärtnerische Berufspraxis

HERAUSGEGEBEN VON KARL WEINHAUSEN, DR. FRITZ HEYDEMANN, KARL MÜHRING

8Vf 306

KAMPE
ADAM UND VOHL



Die
Reichsgemüsesorten
Erster Teil

blibliothek
in



PAUL 20 PAREY BERLIN

Zum Geleit

Mit der Bereinigung des Sortenwirrwarrs durch die Reichsfortenregisterstellen und der Einführung der Gemüsesaatenanerkennung hat der Reichsnährstand dem heimischen Erwerbsgemüsebau wohl die größte Förderung für seine zukünftige Entwicklung zuteil werden lassen. Es war unbedingt notwendig, daß ein großer Teil häufig unbrauchbarer oder längst überholter Sorten ebenso wie ihre uneinheitliche, verschiedenartige Bezeichnung aus den Samentatalogen und damit aus dem Handel verschwinden. Die Beschränkung auf wenige der bewährtesten Sorten innerhalb ihrer Typengruppe wird ebenso wie die noch wichtigere Regelung in der Gemüsesaaterzeugung dazu beitragen, die Gemüseernten nach Güte und Menge auch bei gleichbleibender Anbaufläche zu steigern und damit die Wirtschaftlichkeit unserer Gemüsebaubetriebe sichern zu helfen.

Es ist daher ein dankenswerter Entschluß, daß der Verlag es unternommen hat, mit diesem ersten Heft der Reichsgemüsesorten, mit vorzüglichen Abbildungen, die nunmehr herausgestellten bewährtesten Sorten und Neuzüchtungen den breitesten Kreisen unserer Gartenbauer bekannt zu machen. Der Verfasser war hierzu besonders berufen, da er an den vorbereitenden Arbeiten seinerzeit hervorragenden Anteil hatte. Mit der Herausgabe dieses Heftes, dem ein zweites mit den noch fehlenden Gemüsesorten baldmöglichst folgen soll, wird einem dringenden Bedürfnis unserer Gartenbauer entsprochen werden.

Kiel, im Dezember 1939.

Dr. F. Heydemann

Vorwort

Die deutsche Gemüsesamenzüchtung hat in vielem befruchtend auf die Vielgestaltigkeit des Weltgemüsesortiments gewirkt; viele wertvolle Züchtungen sind in Deutschland erstanden, einige Sorten konnten in der ganzen Welt Verbreitung finden. Heute steht dem deutschen Züchter allerdings im wesentlichen nur ein begrenztes Absatzgebiet für das von ihm erzeugte Saatgut zur Verfügung.

Bei dem beengten Raum des Reichsgebiets kann es nicht gleichgültig sein, wie die Bestellung und Ausnutzung des deutschen Bodens erfolgen, und es wird deshalb auch für den Außenstehenden verständlich sein, daß auch im Gemüsebau nur solche Sorten kultiviert werden sollen, die ein qualitativ und quantitativ hochwertiges Endprodukt ergeben.

Die Erstellung des Reichsgemüsesortiments, die auf Grund sehr umfangreicher Arbeiten vom Reichsnährstand durchgeführt wurde, sichert die Erreichung dieses gesteckten Ziels. Das Reichsortiment ist noch nicht vollständig zusammengestellt. Die hiermit der Öffentlichkeit übergebene Zusammenstellung enthält daher lediglich die ersten Sortimente der durch die Sortenregisterstellen bisher bearbeiteten Gemüsearten.

Bewußt sind die Beschreibungen an die vom Reichsnährstand ergangenen Veröffentlichungen eng angelehnt worden. Wert wurde darauf gelegt, besonders die wirtschaftlichen Momente scharf herauszustellen. Es wurde versucht, die Hauptsorten als solche klar zu kennzeichnen. In den Ausführungen ist jede Sorte einzeln beschrieben. Dies geschah auf die Gefahr hin, sich den Vorwurf der Wiederholung zuzuziehen; die Klarheit der Darstellung läßt aber keine andere Beschreibung zu.

Dank sei an dieser Stelle all denen gesagt, die bei der Zusammenstellung der einzelnen Abschnitte beratend mithalfen.

Möge diese Schrift dazu beitragen, das Verständnis für den Wert der Reichsorten zu festigen.

Ufcherleben, Dezember 1939.

Die Verfasser.

IX. Zwiebeln (*Allium cepa* L.)

Nur noch Reichsorten zugelassen ab 1. August 1938

Italienisch: cipolla.

Holländisch: uien.

Englisch: onion.

Französisch: ognon.

Die Einteilung der Speisewiebeln wird nach Form, Farbe, Größe und Reifezeit der Zwiebeln vorgenommen. Auch die Haltbarkeit im Winterlager ist zum größten Teil als sorteneigentümlich zu bezeichnen. Wenn man zunächst die Form der Zwiebeln betrachtet, so kann zwischen runden, plattrunden und birnenförmigen Sorten unterschieden werden. Die runden Sorten haben zweifellos für den Markt den größten Wert. Es gibt ferner noch Sorten, deren Zwiebeln birnenförmig, hoch- oder auch platt- (flach-) rund sind. Die plattrunden und birnenförmigen Zwiebeln haben größtenteils nur lokale Bedeutung und werden nur von bestimmten Märkten verlangt.

Die in der Beschreibung als gut haltbar bezeichneten Sorten sind zur Aufbewahrung über Winter besonders geeignet. Bei den Sorten, die zum Anbau als Steckzwiebeln besonders wertvoll sind, ist nur geringe Neigung zum vorzeitigen Aufschießen vorhanden.

Weitere gewisse Unterscheidungsmerkmale sind noch: Dicke der Schale und Ausbildung des Schloßansatzes, der bei manchen Sorten hochgezogen, bei einigen anderen versenkt erscheint; ferner noch der Zwiebelboden, der teils gerade, teils hervortretend oder aber vertieft ausgebildet ist.

1. Birnförmige gelbe (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 1).

Wie bereits aus dem Namen hervorgeht, handelt es sich um eine Sorte mit birnförmigen Zwiebeln, die mittelgroß, gelb und ziemlich dickschalig sind. Das Fleisch ist weiß mit leicht grünlichem Schein. Der Geschmack ist etwas süßlich, und die Haltbarkeit ist begrenzt. Ein Wert für Großanbau dieser Sorte ist nicht gegeben. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt durchschnittlich 50—75 g.

2. Braunschweiger dunkelblutrote (Tafel XIII, Bild 2).

Plattrunde, flache Sorte von dunkelroter Farbe. Die Zwiebeln werden gut mittelgroß und haben eine grobe, glänzende Schale, die fest an der Zwiebel sitzt. Die einzelnen Schalen zeigen äußerlich eine leichte rötliche Färbung, während das Fleisch weiß ist und beim Durchschneiden leicht rötlich anläuft. — Die Lagerfähigkeit ist sehr gut; die Zwiebeln bleiben fest und treiben erst sehr spät aus. Der Verwendungszweck ist begrenzt, da die rote Farbe Erübungen und Dunkelfärbungen, z. B. bei Fischkonserven ergibt. Der Zwiebelgeschmack ist verhältnismäßig scharf hervortretend. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt durchschnittlich 50—75 g.

3. Bronzekugel (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 3).

Bronzefarbene, kugelfunde Zwiebeln, die dunkler als die der bekannten Sorte „Gelbe Zittauer“ erscheinen. Das Fleisch ist weiß und leicht grünlich scheinend. Die Zwiebeln sind fest und treiben spät aus, sie sind daher zur Wintereinlagerung besonders geeignet. Die Sorte kann auch zur Anzucht von Steckzwiebeln verwendet werden. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt durchschnittlich 60—80 g.

4. Eisenkopf (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 8).

Die Zwiebeln sind groß, dunkelgelb und plattrund. Die Schale ist fein und sitzt ziemlich fest an der Zwiebel. Das Fleisch ist weiß, mit feinem grünlichen Schimmer und außerordentlich fest, aber doch zart. Trotz früher Reife ist die Sorte als Dauerzwiebel durchaus wertvoll, sie ist sehr haltbar und treibt spät aus. Auch zum Steckzwiebelbau ist sie geeignet. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt durchschnittlich 75 g.

5. Holländische plattrunde strohgelbe (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 9).

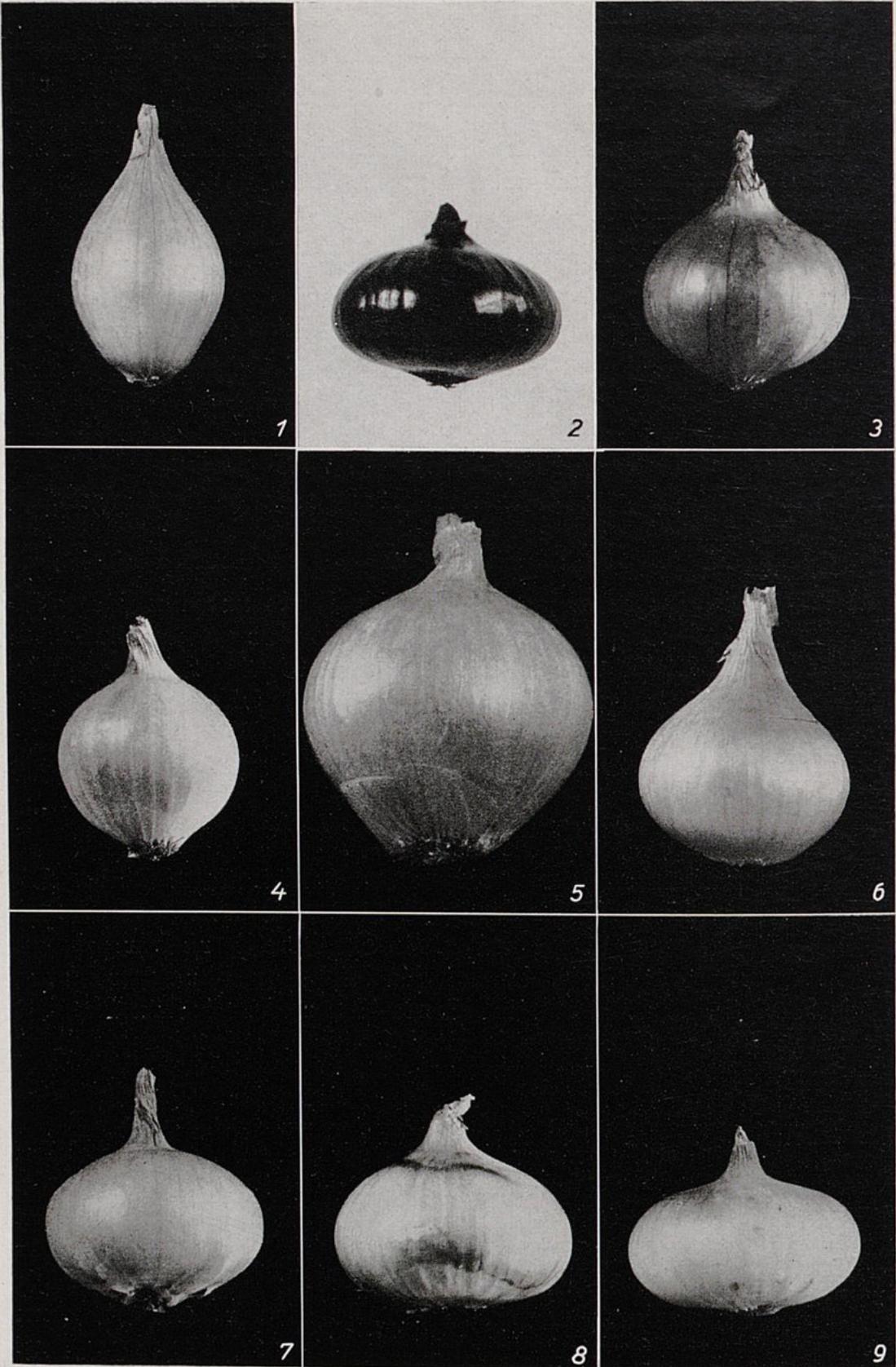
Die Sorte ist deutlich kenntlich durch die vollkommen plattrunden Zwiebeln. Diese zeigen außerdem strohgelbe Farbe und eine feste glänzende Schale. An Größe übertrifft sie etwas die „Braunschweiger dunkelblutrote“. Das Fleisch ist weiß mit grünlichem Schein. Die Lagerfähigkeit ist nicht hervorragend, sie treibt gewöhnlich früher aus als gute Lagerforten. Außerdem scheint auch eine höhere Empfindlichkeit gegen Fäulnis vorzuliegen. Das Gewicht einer Zwiebel schwankt zwischen 40 und 65 g.

6. Liegnitzer (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 6).

Etwas flachrunde, große Zwiebeln von hellbräunlicher Farbe. Die Schale ist sehr fein und hat eine feine, kaum sichtbare Aderung. Das Zwiebelfleisch ist sehr fest und weiß. Die Sorte treibt erst sehr spät aus und ist daher gut lagerfähig. Es entstehen bei sachgemäßer Lagerung nur wenig Verluste. Ein Anbau dieser Sorte ist vor allem in dem Liegnitzer Gebiet zu finden. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt durchschnittlich 60—80 g.

7. Madeira (bedingt zugelassen) (Tafel XIII, Bild 5).

Diese Sorte wird, was Größe der Zwiebeln anbelangt, von keiner anderen des Sortiments übertroffen, eine Zwiebel wiegt 200 g und mehr. Sie ist kugelförmig rund, in der Farbe weinrosa bis fleischfarben und hat lockeres Zwiebelfleisch. Die Madeirazwiebeln reifen sehr spät und besitzen einen milden und süßlichen Geschmack. Der Anbau erfolgt zweckmäßig nicht wie bei den anderen Sorten durch Ausaat ins freie Land, sondern durch Anzucht von Pflanzen im kalten Kasten, die dann später ausgepflanzt werden. Ein Großanbau dieser Sorte dürfte für Deutschland nicht in



1. Birnförm. gelbe. 2. Braunschweiger dunkelblutrote. 3. Bronzekugel. 4. Gelbe Bittauer. 5. Madeira. 6. Liegnitzer. 7. Stuttgarter Riesen. 8. Eisenkopf. 9. Holländ. plattrunde strohgelbe.

Frage kommen. Die Haltbarkeit ist sehr gering, daher auch keine Eignung für Winterlager.

[Russische harte (bedingt zugelassen).

Sehr unempfindliche Sorte, die als klein zu bezeichnende Zwiebeln hervorbringt. Das Gewicht der einzelnen Zwiebel liegt bei 20—30 g. Die Form ist seitlich gesehen unregelmäßig, von oben gesehen ebenfalls ungleich oval bis rund. Die Farbe ist rötlichbraun. Die Zwiebeln entwickeln häufig am Schlottende mehrere Gipfel und lassen sich dann wie Schloten teilen. Besondere Bedeutung kommt der Sorte nicht zu. (Ab 1941 im Reichsfortiment gestrichen.)]

8. Stuttgarter Riesen (Tafel XIII, Bild 7).

Die Zwiebeln dieser Sorte sind erheblich groß mit meist stark abgeplatteter Oberseite. Eine Zwiebel wiegt 120—150 g. Sie besitzen eine recht feine, dunkelgefärbte Schale, deren Alderung nur wenig sichtbar ist. Das Zwiebelfleisch ist reinweiß und fest. Die Reifezeit ist spät. Die Sorte ist als gut haltbar bekannt, und besondere Eignung besteht für den Anbau aus Steckzwiebeln, und zwar besonders dann, wenn das Saatgut aus dreijähriger Kultur stammt. Die Zwiebeln zeigen dann im zweiten Kulturjahr fast keinen Aufschuß. In Zukunft kommt dieser Sorte für die Steckzwiebelkultur zweifelsohne größere Bedeutung zu.

9. Weiße Frühlingszwiebel.

Kleine bis mittelgroße weißgefärbte Zwiebeln, die wegen ihrer besonderen Eigenschaften an Winterfestigkeit im Freiland und sehr früher Marktreife gewisse Bedeutung besitzen. Die Form ist flachrund. Das Fleisch ist reinweiß, aber locker. Bei Aussaat im Herbst ist die Ernte mit Schloten Ende Mai möglich. Haltbarkeit ist nicht vorhanden. Das Gewicht einer Zwiebel beträgt 30—45 g.

10. Weiße Königin.

Diese Sorte hat einige Ähnlichkeit mit der weißen Frühlingszwiebel. Die Zwiebeln sind klein, plattrund und weiß, haben einen milden Geschmack und sind nicht lagerfähig. Bei Aussaat im zeitigen Frühjahr kann bereits im Juni geerntet werden. Eine Zwiebel wiegt durchschnittlich 30 g.

11. Zittauer gelbe (Tafel XIII, Bild 4).

Die Zwiebelsorte mit der größten Verbreitung. Hochrunde Form und feine gelbe Schale sind deutliche Merkmale. Das Fleisch ist reinweiß und fest. Sie ist gut lagerfähig, kommt spät zum Austreiben im Winterlager und bringt unbestritten unter entsprechenden Voraussetzungen bezüglich Boden, Klima und Kultur gute Ernten. Eine gewisse Ertragstreue ist vorhanden. Das durchschnittliche Gewicht einer Zwiebel beträgt 60—80 g.