



Von den

Est. A  
Tartu Põllumajanduse  
Kõrgkooli  
Raamatukogu  
84550  
25453

# Kurländischen Freunden des Gartenbaues.

—  
H e f t II.  
—

Kurze Anleitung zur Benutzung und Behandlung  
der weniger bekannten Gemüsesamereien des  
Vereins von Gartenfreunden.

Nicht nur mehrfachen, deshalb an uns gerichteten  
Anfragen zu genügen, sondern auch, um bei dem er-  
kannten Bedürfnis dem Zweck und Plan unseres Ver-  
eins gemäß, auf diese Weise dem Gartenbau in un-  
serem Vaterlande förderlich zu seyn, beehren wir uns  
hier nachstehend, nach eigener Erfahrung und in Ueber-  
einstimmung mit den besten Hülfquellen, das Nothigste über Nutzen und Anbau der weniger bekannten  
Samereien, die wir in unsere Auswahl aufgenommen  
haben, kurz zu geben.

**Endivie, Winter-**, ein zarter Salat für den  
Spätherbst und Winter, der Same kommt im Juni  
oder Juli ins abgetragene Mistbeet, und die ange-  
zogenen Pflanzen Ende Juli, oder im August, in  
solches Land, von dem bereits Frühgemüse z. B. Sa-  
lat, Kohlrabi oder Erbsen abgenommen sind. Im  
Herbste, bei trockener Witterung werden alle gesunden

Blätter jeder Pflanze über der Krone zusammen genommen und mit Bast fest umbunden. Wenn stärkere Fröste zu befürchten sind, werden die Pflanzen mit den Wurzeln ausgehoben und im luftigen Keller auf Bretterleisten gelegt, oder an Schnüre gereiht und aufgehängt. Von diesen werden immer, so viel man zwei bis vier Wochen später brauchen will, in Sand eingeschlagen, oder an die Erde gelegt, und mit Dachpfannen bedeckt. Die innern Blätter werden dadurch gebleicht d. h. weiß und sehr zart.

**Fenchel, Bologneser** =, außer dem mannigfachen Gebrauch in der Apotheke, geben die guten Blätter ein würziges Salatkraut, die jungen Wurzel sprossen und die Wurzel ein angenehmes Gemüse, und die blühenden und halbreifen Samendolden werden beim Einmachen der Gurken, so wie die reifen Samen als Gewürz bei Speisen und Brodwerk gebraucht.

In kräftigem tieflockerm Boden säet man die Samen im April mit Burkanensamen zusammen und verdünnt die jungen Pflanzen, die man anderweitig setzen kann, auf einen Fuß weit. Wenn die Burkanen geerntet werden, bleibt der Fenchel stehen und trägt im zweiten, dritten oder vierten Jahre reichlich Samen, muß aber im Winter gegen zu strengen Frost mit Laub oder Grünstrauch geschützt werden.

**Körbel, Krauser**, ein würziges Kraut, um Suppen, Fricassé's und Salat schmackhafter zu machen. Der Same wird zu verschiedenen Zeiten in Reihen oder als Beeteneinfassung gesät, und wenn er etwa drei Zoll hoch ist, zum Gebrauch geschnitten, worauf er wieder nachwächst.

**Kresse, spanische.** Wohlgeschmeckender und den rechten Kapern weit entsprechender, als die gewöhnlich so benutzten unreifen Früchte, sind die Blüthenknospen, wenn man sie, wie jene einmacht; die aufgeblühten Blumen zieren und verbessern jeden Salat. Um die Pflanzen früher zur Blüthe zu bringen und sie so länger zu benutzen, kann man dieselben im Mistbeet anziehen, und von da auspflanzen, am sichersten mit den Wurzelballen.

**Löffelkraut.** Außer ihrem Nutzen in der Apotheke geben die Blätter einen kressartigen Salat, der von vielen gern gegessen wird. Der Samen wird im April in lockeren, fetten Boden von etwas schattiger Lage gesät und feucht gehalten und wenn er zu dicht aufgeht, auf drei bis vier Zoll verzogen, wobei man die Blätter der ausgezogenen Pflänzchen zuerst braucht; doch kann man diese auch anderweitig einpflanzen.

**Mangold,** eine Beetenart, die nur unbedeutende, höchstens nur als Viehfutter brauchbare Wurzeln, aber desto mehr größere und zartere Blätter und Blattstiele hat. Der Gebrauch seiner Blätter schützt die andern Beeten vor dem ihrem Wachsthum nachtheiligen Abblatten, und die Blattstiele geben, von der Oberhaut befreit, ein schönes Gemüse, das gestoft, oder wie Spargel bereitet werden kann. Die Behandlung ist der der andern Beeten gleich, doch kann man auch, um die Blätter früher zu haben, die Pflanzen im Mistbeete anziehen und später, einige Zoll auseinander, ins Land pflanzen.

**Mangold, brasilianischer,** oder Zierbeete ist noch mehr zu empfehlen, als der gewöhnliche, da er, bei größern, buchtigen Blättern und breitem, saf-

tigern Blattrippen, noch nutzbarer und schwächer ist und durch seine Farbenpracht (vom blendendsten Weiß, durch Gelb und Scharlach bis zum dunkeln Karmoisin) eine vorzügliche Gartenzierde ist.

Den Samen säet man am Besten recht früh ins Mistbeet und setzt die Pflanzen, sobald man ihre Farbe erkennen kann, nach der Schattirung an Stellen, wo sie ins Auge fallen. Je fetter der Boden, desto üppiger und schöner sind die Pflanzen.

**Petersilie, Krause Schnitt-**, ist eine Petersilie, die wie der Mangold nicht der Wurzel, sondern der Blätter wegen, die reichlicher und zarter sind, als Suppenkraut und zur Verzierung der Speisen gebraucht wird. Ihre Behandlung ist die der Wurzel-Petersilie, jedoch verträgt sie einen schattigen Standort besser, als jene.

Um immer zartes junges Kraut zu haben, wiederholt man die Aussaat im Laufe des Sommers im Lande, nachdem man früh im Frühlinge, schon etwas ins Mistbeet gesät hatte.

**Spanischer Pfeffer**, ein seiner schönfarbigen Schoten wegen, häufig als Zierpflanze gezogenes Gewächs. Die reifen und unreifen Samenkapseln mit und ohne den Samen geben ein sehr strenges, fast überall, wo man den gemeinen Pfeffer anwendet, brauchbares Gewürz. Durch Backen, Dörren und Zermahlen mit einem Zusatz von Mehl, wird in England und Amerika der Cayennepfeffer daraus bereitet. Die Pflanzen zieht man am Besten in Glasfensterbeeten oder in Töpfen an und versetzt sie entweder einzeln in Töpfe, oder an geschützter, sonniger Stelle in recht fette Erde, wo sie groß werden und reichlich tragen.

**Salat, Mailänder.** Diese Salatsorte, die schon an ihrem lichtbraunen Samen zu unterscheiden ist, ist unter allen uns bekannt gewordenen die vorzüglichste, sowohl durch die Größe und Dauer ihrer Köpfe, als besonders durch die Zartheit ihrer Blätter, die selbst, wenn der Kopf schon stark auswächst, noch immer weicher sind als die Herzblätter an anderen Sorten. Die Behandlung ist die gewöhnliche.

**Salat, Schnitt.** Diese hier wenig geachtete Salatsorte empfiehlt sich nicht bloß durch Wohlfeilheit ihres Samens, sondern auch dadurch, daß sie die erste zum Gebrauch ist und ohne weitere Wartung auf der Stelle, wo sie gesät worden, sey es nun Mistbeet oder freies Land, mehrere Male geschnitten werden kann, indem sie immer wieder nachwächst. Ihre Blätter, wenn gleich nicht so zart, als der Mailänder-Salat, können es doch mit den andern Sorten wohl aufnehmen.

**Spinat.** Unter dieser Rubrik stehen die Samen von acht verschiedenen Pflanzen zusammen, die mit einander gemein haben, daß ihre Blätter als Grünkohl oder Spinat gegessen werden.

Die Auswahl derselben ist so groß, weil theils ihre Gebrauchszeit, theils ihr Geschmack wesentliche Verschiedenheit haben, so daß von diesen, eine eben so gesunde, als beliebte Speise darbietenden, Pflanzen keine von den andern ganz ersetzt und überflüssig gemacht werden kann.

**Spinat, Englischer,** auch Patientia und Dauerspinat genannt, ist der früheste und überhaupt das erste Gartenerzeugniß des Frühlings; denn während der Grund noch nicht einmal ganz aufgethaut

ist, beginnen die fleischigen Wurzeln, besonders wenn sie im Herbst mit etwas Laub oder Stroh belegt wurden, schon ihre großen und im ersten Frühling sehr zarten Blätter hervorzutreiben, die auch beim stärksten Gebrauch immer reichlich nachwachsen.

**Sauerampfer**, schließt sich in Rücksicht seines Erscheinens zunächst an die Patientia, mit der er auch gern gemischt genossen wird, hat aber vor derselben den Vorzug, daß er bis in den Spätherbst seinen Wohlgeschmack und seine Ergiebigkeit behält, besonders wenn man durch zeitiges Abbrechen der aufschießenden Stengel seinen Trieb zur Blattentwicklung unterstützt.

**Peruvianischer Spinat**, auch **Quinoa** und **Reisgewächs** genannt, bietet sich dann zunächst zum Gebrauch an, nämlich in seinen im Mistbeet gezogenen und beim Auspflanzen übrigbleibenden Pflanzen. Später wird der ins Land gesäete brauchbar, und noch später kann man auch den gepflanzten blatten.

**Melbe** oder **Gartenbalante**, folgt auf die erste Quinoa, besonders wenn der Samen im Herbst oder ersten Frühjahr ausgestreut wird.

**Gartenspinat** tritt bald darauf in den Gebrauch, besonders wenn er früh und dicht ausgesäet ward, wo er dem an den dicksten Stellen zunächst zum Gebrauch gezogen wird.

**Portulak**, der nur gesäet werden darf, wenn Luft und Erde schon die Sommerwärme haben, entwickelt sich dann bei gehöriger Feuchtigkeit schnell und wird bald nach dem vorgenannten zum Gebrauch tauglich.

**Eispflanze** und **Neuseeländer Spinat**, die eine weit längere Zeit zu ihrer Ausbildung bedür-

fen, werden auch bei der frühesten Anzucht, erst in der Mitte des Sommers brauchbar, nehmen dann aber bis in den Spätherbst an Ergiebigkeit immer mehr zu, so daß von ersterer dreißig bis vierzig, und von letzterem funfzehn bis zwanzig Pflanzen den Bedarf für einen ganzen Haushalt herzugeben vermögen und die übrigen Spinatarten, die dann mit Ausnahme des Sauerampfers auch schon längst vergangen oder hart sind, überflüssig machen.

Was den Geschmack dieser Pflanzen betrifft, so geben alle einen zarten Grünkohl, der bei der Quinoa, der Melde, dem Gartenspinat und Portulak, und dem Neuseeländer Spinat wohl nur von feinem Schmeckern unterschieden wird, und die besondere Liebhaberei derselben einem oder dem andern dieser Gewächse zuwendet. Doch dürfte sich bei allgemeinerem Bekanntwerden der Neuseeländer Spinat durch seine fetten, vollsaftigen und bis zuletzt stets zarten Blätter die meisten Freunde erwerben. Dagegen besitzt die Patientia eine geringe, die Eispflanze etwas mehr und der Sauerampfer eine starke eigenthümliche Säure, die sowohl durch stärkeres Kochen in offenem Geschirr, als durch Zusatz von andern Spinatarten, besonders aber durch Zucker gemildert wird.

Wohl alle Spinatarten, besonders aber der Sauerampfer, die Eispflanze und der Neuseeländer Spinat lassen sich gut aufbewahren, wenn man die gewaschenen und möglichst wieder vom Wasser befreiten Blätter ohne alles Wasser in einem Geschirr kocht, in dem, um das Anbrennen zu verhüten, etwas Butter zerlassen ist. Die Blätter werden nur nach und nach, nach Maaßgabe der Fettigkeit oder Feuchtigkeit, die

sie vorfinden, eingetragen und bis zur völligen Gare des zuletzt eingetragenen gekocht. Etwas abgekühlt, in Zuckergläser oder gut glisirte Töpfe gefüllt, mit geschmolzenem Wachs übergossen und mit Blase bebunden, hält sich die Masse bis wieder frischer Spinat im Garten ist.

Unter diesen Pflanzen wird der Portulak besonders Brustkranken sehr zur Speise empfohlen und auch als Salat roh genossen.

Die Quinoa aber dürfte ihres reifen Samens wegen sich noch mehr zum Anbau empfehlen als wegen ihrer zarten Blätter. Denn dieser Samen, der im Vaterlande der Kartoffel neben dieser in großen Feldern angebaut, ein Hauptnahrungsmittel bildet, und aus dem im Vaterlande der Chokolade ein chokoladeartiges Getränk bereitet und gern getrunken wird, gedeiht bei uns eben so gut und sicher, wie irgend eine andre Gartenfrucht und giebt bis 30000-fältigen Ertrag, weshalb der Quinoa von einem Sachkundigen in Leuchts polytechnischer Zeitung verkündet ist: sie werde auf unsere Verhältnisse mit der Zeit einen eben so großen Einfluß üben, wie die Kartoffel.

Während wir uns vorbehalten müssen, über die vorbemerkte Anwendung künftig eine Anweisung mitzutheilen, wenn größere Vorräthe eigen gebauten Samens und Versuche in größerem Maassstabe es gestattet haben, können wir den Samen als Suppengries und zu Brei sehr empfehlen. Er muß vor dem Gebrauch mehrere Male mit kochendem Wasser abgebrüht werden, um ihm eine gewisse Herbe zu benehmen, und steht dann in Fleischbrühe, Beerensäure oder Milch gekocht, zwischen dem Sago und dem Reis in der Mitte.

Der Anbau dieser Pflanze kann auch bei uns, wie in Peru durch bloße Ausfaat in Reihen auf Gartenbeeten bewerkstelligt werden; doch muß das Land durchaus von grünen Balanten frei seyn, mit denen die Quinoa die größte Aehnlichkeit hat und die sowohl die Blätter wie die Samenausbeute verderben würde. Jedoch hat die gesäete Quinoa bei uns bei weitem nicht den Ertrag gegeben, als die nach folgender und deshalb empfohlener Weise gebaute.

Ins Mistbeet säet man den Samen zeitig und ziemlich dicht (bis zwanzig Körner auf den Quadrat-zoll). Sobald die Pflanzen 2 Zoll hoch sind, beginnt man mit dem Auspflanzen, indem man die Pflänzchen buschweise auszieht, wo sie am dichtesten stehen und sie in einen Fuß weiten Reihen drei Zoll auseinander setzt, wenn man ihnen das Land allein einräumen will. Will man aber das Land besser benutzen, so pflanzt man sie auf Erbsen, Burkanen und Eichorienbeete in fußweiten Reihen  $\frac{3}{4}$  bis 1 Fuß auseinander, wo sie den Erbsen nützen, dem Wurzelwerk nicht schaden, einen vorzüglichen Ertrag liefern, auch nicht mit den grünen Balanten verwechselt werden können.

Das Auspflanzen setzt man fort, so oft man wieder Land für sie bereit hat, und selbst wenn schon Blüthen sich entwickelt haben, oder halbreifer Samen in Rispen ist, vertragen die Pflanzen das Versetzen vollkommen gut, doch entwickeln sich die früh gepflanzten am Besten. Drängen sich die Pflanzen im Mistbeet zu sehr, so muß man sie verdünnen, und was man nicht auspflanzt, zum Küchengebrauch verwenden.

Den Samen der Eispflanze (die ihres auffallenden und schönen Aussehens wegen, auch als Zier-

pflanze gezogen wird) säet man im März in einen Blumentopf, bedeckt ihn ganz flach mit Erde und hält ihn feucht, am Besten im Glasfensterbeet. Eine Portion, wie sie der Samenbauverein abläßt, ist gerade für einen Nelkentopf ausreichend. Sobald sich die Pflänzchen mit zwei dicken Samenblättchen entwickelt haben, hebt man sie vorsichtig mit einem metallnen Eßlöffel aus, und setzt jedes besonders in einen kleinen Blumentopf oder, wenn sie etwas mehr herangewachsen sind, ins abgetragene Mistbeet einen Fuß auseinander. Die in Töpfe gepflanzten setzt man, sobald die Fröste vorüber sind, mit den Ballen in die Mittelreihe eines Beets von nahrhaftem, leichtem Boden, in welchen man sehr gut thut zuvor etwas alten Dünger zu graben. Sobald die Pflanzen sich auszubreiten beginnen, werden die Blätter zum Gebrauch geschnitten.

Vom Neuseeländer Spinat legt man im März den Samen, den man ein paar Tage vorher in lauwarmem Wasser oder am Besten in Chlornasser geweicht hat, in Töpfe einen Zoll tief, zu fünf bis sechs Körnern in jeden Topf, und hält sie im Glasfensterbeet feucht. Die kleinen Pflänzchen am Rande hebt man, sobald sie sich zeigen, mit einem Löffel aus und setzt sie in besondere kleine Töpfe, die man unter das Glasfenster oder ins Zimmer stellt und feucht hält. Die im Muttertopf entstandenen Lücken füllt man mit frischer Erde. Sobald die Fröste vorüber sind und die Pflanzen sich auszubreiten anfangen, macht man in recht kräftigem, gut bearbeitetem Boden ein Beet von fünf Fuß Breite, sicht in der Mitte desselben zwei Fuß auseinander, so viel Gruben von einem

Rubikfuß aus, als man Pflanzen zu setzen hat und tritt in diese Gruben vergohrenen, fetten Kuhdünger ein, bis daß er mit dem Beet gleich steht. Nun bezeichnet man die Mitte der Düngerlage durch einen hineingesteckten Stock und zieht die ausgestochene Erde in einen spitzen Haufen um denselben. Beim Pflanzen zieht man den Stock aus und macht an dessen Stelle eine Vertiefung, in welche man die aus dem Topf gestürzte Pflanze mit aller Erde und mit möglichster Vorsicht und Schonung der Wurzel setzt, den Topf aber selbst stülpt man noch auf einige Tage, bis sich Wachsthum zeigt, über die gehdrig begossene und auch später noch feucht zu haltende Pflanze. In wenigen Wochen ist das ganze Beet von den nach allen Seiten sich ausbreitenden, zahllosen, mit fetten Blättern dicht besetzten, Zweigen überzogen, deren Menge und Wachsthum, je weiter desto mehr zunimmt, und sich auch durch die ersten, leichten Nachfröste nicht stören läßt. Treten stärkere Fröste ein, da muß man entweder die Blätter und Zweigspitzen abnehmen und einmachen, oder man kann auch die ganze Pflanze mit der Wurzel ausheben und an einem beschützten Orte aufhängen, wo man dann die Blätter noch Wochenlang wie aus dem Garten brauchen kann.

Die Patientia und der Sauerampfer werden im Frühjahr, sobald die Erde abgetrocknet ist, auf ein Pflanzenbeet in Reihen  $\frac{1}{2}$  Fuß auseinander ziemlich dicht gesäet und im August oder im folgenden Frühling an den Ort, wo sie stehen sollen, am Besten als Einfassung größerer Gartenabtheilungen  $\frac{1}{2}$  Fuß vor einander gepflanzt. Während der letztere dauer-

hafter ist, pflegt die erstere leicht auszuwintern und man thut darum wohl, sie durch etwas Laub oder Stroh zu schützen, wodurch ihr früheres Austreiben zugleich gefördert wird. Auch ist es rathsam, wenn man nicht davon abkommen will, jährlich eine kleine Aussaat zu machen.

Vom Portulak säet man den Samen im Mai in Reihen in fetten, leichten Boden an sonniger Stelle. Die Melde säet man am Besten im Herbst, oder im ersten Frühjahr und je fetter der Boden, desto größer und saftiger sind die Blätter bei ihr, wie bei dem Gartenspinat, der gesäet wird, sobald das Land bereitet ist.

**Brokoli** oder **Spargelkohl**. Die Blütenstengel nebst den Blumenköpfen, ferner die Strunke, Nebenschosse und Blattstiele geben (wenn nämlich die äußere Rinde abgeschält worden) ein zwischen Blumenkohl und Spargel die Mitte haltendes Gemüse, wenn man sie wie diese bereitet. Die Behandlung ist wie die des Blumenkohls.

**Braunkohl**, bunter, federkrauser. Dieses ist ein feinerer Braunkohl, der sich durch seine geschlitzten, verschieden geformten Blätter unterscheidet, die in mancherlei Farben spielen und so einen hübschern Anblick gewähren. Sein Gebrauch und seine Behandlung ist ganz wie die des gemeinen Braunkohls, nur pflanzt man ihn dahin, wo er mehr ins Auge fällt.

**Kopfkohl**, **Lübscher**, **Braunschweiger**, **Yorker**. Wir haben diese drei Sorten neben einander gestellt, weil die erste die nutzbarste, die zweite die größte, und die dritte die früheste ist. Wenn man diesen letzteren unter Glasfenstern anzieht und im April auspflanzt, so hat man schon zeitig im Juli ausge-

bildete Köpfe. Man kann ihn 1 Fuß weit von einander pflanzen. Den Braunschweiger Kohl muß man auch früh säen und in möglichst fettes Land zwei Fuß weit auseinander pflanzen; dann bekommt man sehr große Köpfe, die aber nie sehr fest werden und dabei grobadrig sind. Der Lübsche Kohl kann später und allenfalls ins offene Land gesäet werden, und ist  $1\frac{1}{2}$  Fuß auseinander zu pflanzen. Er giebt zwar nur mittelgroße Köpfe; doch sind diese fest und zu jedem Gebrauch vorzüglich; plagen auch nicht, wie die Köpfe des Yorker Kohls häufig thun, sobald sie ihre Größe erreicht haben. Der **schwarzrothe Kopfkohl** wird bekanntlich seiner hübschen Farbe wegen nur roh als Salat auf den Tisch gegeben und so behandelt, wie der Lübsche.

**Rosenkohl**, eine Abart des Savoyer Kohls. Statt des einen großen Kopfs steht hier in jedem Blattwinkel ein kleines Köpfchen von der Größe und Gestalt einer Rose. Diese Köpfchen geben sowohl in der Suppe, als auch gestoft, ein zartes, vortrefflich aussehendes Gemüse. Die Behandlung dieses Kohls ist ganz wie die des Savoyerkohls; nur daß er den Winter über im Garten bleiben kann, indem er die meisten unserer Winter, besonders in geschützter Lage erträgt und dann das erste Grün aus dem Garten liefert. Jedoch thut man gut, für den Fall eines zu strengen Winters einen Theil der Stauden im Keller zu überwintern.

**Notabaga**, rothgrauhäutige Riesensteckrübe oder Riesensprute. Diese ist eine neue Sprutenart, die sich durch ihre Größe, ihren Wohlgeschmack und ihre schmelzende Zartheit auszeichnet. Man zieht sie

am größten, wenn man in recht fruchtbaren, aber nicht frisch gedüngten Boden zeitig im April 1 Fuß auseinander, immer zu drei Körnern zusammen,  $\frac{1}{2}$  Zoll tief in die Erde legt, damit sicher kein Platz leer bleibt. Von den heranwachsenden Pflanzen bleibt die stärkste stehn, die andern können anderweitig gepflanzt werden, wo sie auch noch einen recht guten Ertrag geben.

**Mairettig.** Eine Wurzel, die in der Entwicklungszeit und im Geschmack die Mitte zwischen Rettig und Radies hält und sich dadurch sehr empfiehlt. Ueberhaupt ist durch die in unserem Verzeichniß enthaltenen Rettigsorten dafür gesorgt, daß der Rettigfreund seinen Appetit das ganze Jahr befriedigen kann. Sobald nämlich die schon im März zu erziehenden runden Radies pelzig werden, fangen die langen an und wenn diese aufhören, sind die Mairettige schon genießbar, auf welche später die Sommerrettige folgen, welche im Juli und August am schönsten sind, bis die Winterrettige eintreten.

**Rüben.** Unter den in unserem Verzeichniß zur Auswahl gestellten Sorten, sind die Ackerrüben, obgleich wegen ihrer Größe beim Landvolk nicht unbeliebt, doch wegen ihres faden wäßrigen Geschmacks nur mehr zu ökonomischen Zwecken geeignet.

**Mai-Zellerrüben,** sind als die frühesten und gebräuchlichsten aufgenommen, doch verdienen sie wohl kaum ihre so ausschließliche Verbreitung, da sowohl die **Bortfelder** als die **schwarzen Rüben** sie an Wohlgeschmack weit übertreffen und eben so gezogen werden können, wie jene, d. h. für den Frühgebrauch am besten im März ins Mistbeet gesäet und im April an die Ränder der Gurken-Einpflanzungen und Neu-

seeländer Spinat=Beete gepflanzt, für den Herbst und Winterbedarf aber um Johannis ins Land gesäet werden. Während unter den genannten Sorten die schwarzen Rüben noch den Nachtheil haben, daß sie sehr leicht mit schwarzen Rettigen verwechselt werden können, sind die langen spindelförmigen äußerst würzigen und wohlschmeckenden gelben Bortfelder Rüben wohl die empfehlenswerthesten von allen. Mit diesen an Form und Geschmack am nächsten verwandt sind die kleinen mit Recht berühmten Teltauer Rüben, die das Eigenthümliche haben, daß sie nur in reinem Sande recht gut gedeihen.

**Beeten**, hellrothe oder Blattbeeten. Dieses ist eine außen hochrothe, innen weißliche, zur Hälfte über der Erde wachsende Beetenart, die das Blatten besser erträgt als die andern, jedoch diese Ehre auch gern an den Mangold abtritt. Die Wurzeln sind zwar nicht so wohlschmeckend und besonders nicht von so gefälliger Farbe in der Schüssel, wie die schwarzrothen, doch haben sie wegen ihrer bedeutenden Größe und ihrer größern Blattbarkeit sich vielen Beifall erworben. Ihre Behandlung ist ganz wie die der andern.

**Ultringham=Karotten.** Eine Karottenart, die in tieflockerm fettem Boden wohl die vierfache Größe einer gewöhnlichen Burkane erreicht. Außer zu anderm Gebrauche eignen sie sich vorzüglich zum Füllen. Ihre Behandlung ist ganz die der andern Arten, nur fordern sie vorzugsweise guten und tiefen Boden.

**Dreibe=Karotten**, gerade das Gegentheil der vorhergehenden Art. Sie werden nicht größer als ein Daumen, dafür bilden sie sich aber schneller aus, und sind schon genießbar, wenn an den andern Arten sich

die Würzelchen erst zu färben beginnen. Sie sind zarter von Geschmack und von gefälliger Form, müssen aber im Sommer verbraucht werden; denn sie verlieren den Geschmack in dem Maaß schneller, wie sie ihn früher erhalten haben. Man säet sie entweder im Spätherbst an eine sonnige Stelle, oder mit Radies zusammen ins Mistbeet, wo sie den Platz behalten, wenn diese verbraucht sind, um ihn später den Gurken oder Eispflanzen zu überlassen.

**Golddistel**, *Scolymus hispanicus*, ist ein ganz neues Gemüse, das noch sehr wenig bekannt, aber in hohem Grade empfehlenswerth ist. Sie liefert Wurzeln, die die der Skortioneren, mit denen sie sich am besten vergleichen läßt, an Wohlgeschmack und Größe bedeutend übertrifft. Sie dürfte vielleicht am Besten mit der Pastinake zu vergleichen seyn, doch ist sie ganz frei von dem specifischen Geschmack derselben, der sie vielen so zuwider macht. Ihr Anbau ist ganz, wie der des übrigen Wurzelgemüses.

Der uns aus der einzigen uns bekannten Quelle zugekommene Samen zeigte eine große Neigung zum Auswachsen, besonders in dem sehr gepflegten Stadtgarten eines unserer geschätzten Mitglieder, während in den weniger fetten Gärten auf dem Lande das Auswachsen nicht in dem Grade stattfand und die Wurzeln doch recht ansehnlich waren; woraus zu schließen seyn dürfte, daß dieses Gemüse weniger fetten und vielleicht weniger feuchten Boden vorzieht. Uebrigens hatten auch die ausgewachsenen Wurzeln ganz ihre Mürbe und ihren Wohlgeschmack bis in den Spätherbst behalten, und dieser Umstand nimmt also diesem Gemüse nichts von seinem Werth. Da aber bei

Pflanzen, die in Samen schießen die Wurzel nicht mehr zu wachsen pflegt, so dürfte es am Besten seyn, die Wurzeln, bei denen man Neigung zum Auswachsen bemerkt, gleich weg zu brauchen, und nur die nicht auswachsenden zur Herbsterndte nachzulassen.

**Saferwurzeln.** Ein feines, wohlschmeckendes Gemüse, besonders zu Fricassé und Ragouts, das mit einigen andern den Vorzug theilt, den Winter im Garten bleiben zu können und im Frühling den schönsten Genuß zu gewähren, wenn das eingekhellerte Gemüse bereits seinen Geschmack verloren hat. Die Behandlung ist, wie sie am Schluß dieses Heftchens für alle Gemüsearten sich angegeben findet.

**Storkioneren.** Eins der feinsten Gemüse, wird am Besten in der Art wie Spargel bereitet, an den es durch Geschmack und Aussehen sehr erinnert. Die Behandlung ist ganz wie die des andern Wurzelgemüses.

**Zuckerwurzel.** Eins der zartesten wohlschmeckendsten und selbst für Kranke zuträglichsten Gemüse. Man stößt sie, oder giebt sie wie Spargel. Auch kann man sie zu Suppen und Fricassés nehmen; doch darf man sie da nur erst einlegen, wenn alles andere schon fast fertig ist, weil sie bald gar werden und dann leicht verkochen. Man erzieht sie aus Samen oder aus den Keimen an der Wurzelkrone alter Stücke, die sich in feuchtem Sand im Keller überwintern lassen. Diese letzte Vermehrungsart ist die leichtere, setzt aber frühern Anbau voraus und giebt nicht so gute Resultate, als der Anbau aus Samen. Dieser keimt aber sehr schwer und man säet ihn deshalb entweder schon im Herbst an nicht zu feuchter

Stelle, oder legt den Samen im Januar in feuchten Sand und säet ihn, sobald die Erde offen ist, oder hält ihn, früh ins Mistbeet gesäet, beständig feucht; oder was das Sicherste, aber auch das Umständlichste ist, man säet ihn im Herbst in einen Mistbeetkasten, den man den Winter vor zu großer Mäße schützt und im Frühling mit einem Pferdebönger-Umschlag versieht. Die Pflänzchen werden, so wie auch die von der Wurzelkrone vorsichtig abgenommenen Keime, auf recht fruchtbarem Boden 1 Fuß auseinander gesetzt und das Land wird rein und locker gehalten. Die Pflanzen schießen bald in Samen, der bei uns zwar nicht reift, aber auch der Güte der Wurzeln nicht schadet. Im Herbst hebt man so viel Wurzeln aus, als man im Winter verbrauchen will, thut aber wohl, die meisten für den Frühjahrsgebrauch in der Erde zu lassen, wo denn auch die frischen Keime zur Vermehrung besser sind, als die überwinterten.

**Hollauch**, auch Johannißlauch, unterscheidet sich durch größeres, aber auch zarteres und saftigeres Laub von dem gebräuchlichern Schnittlauch sehr vortheilhaft. Außer diesem Umstand empfehlen den Hollauch seine Zwiebeln sehr, die zwar andere Zwiebeln nicht ganz ersetzen können, aber den Vorzug haben, daß sie in der Erde überwintern und vom Augenblick, wo diese lösthaue, bis zum Einwintern zusammen mit dem Laube brauchbar sind und so jede Lücke füllen, die der Porro und die andern Zwiebeln in der Küche lassen. Man giebt dem Hollauch einen Raum im Garten, wo er bis zum Verbrauch stehen kann, und nachdem man die Pflanzen im Mistbeet, wo sie, wie alle andern verwandten Gewächse, ziemlich dicht stehen können,

angezogen hat, pflanzt man sie 6 bis 9 Zoll auseinander.

**Zwiebeln.** Aus der großen Anzahl verschiedener Sorten haben wir die gelben, Holländischen gewählt, die sich uns durch vergleichende Versuche besonders bewährt haben. Die Vortheile dieser Zwiebeln vor den Steckzwiebeln sind, daß man bei ihrem Anbau nicht von den mannigfachen Zufälligkeiten abhängt, denen das Anschaffen oder Erhalten der Steckzwiebeln unterworfen ist, und daß man sich durch Samen dieses Gemüse auch weit wohlfeiler verschafft.

Die beste Art des Unbaues ist, den Samen möglichst zeitig ins Mistbeet zu säen und die Pflanzen, wenn sie das dritte Blatt bekommen haben, 5 bis 6 Zoll auseinander zu pflanzen. Man sät sie wohl auch gleich auf das Beet, wo sie stehen sollen und hat dann weniger Mühe, aber auch weniger Ertrag.

**Lima = Kürbis.** Eine vorzügliche Kürbisart mit festem pomeranzengelben Fleisch von Melonenduft und Geschmack und mit besonders fleischigen, mandelartigen Kernen, zu der wir den Samen aus Amerika erhielten und die, mit einiger Aufmerksamkeit behandelt, vorzüglichen Ertrag geliefert hat.

**Erbsen.** Nachdem wir alle uns erreichbar gewordenen Erbsensorten in vergleichenden Versuchen geprüft haben, haben wir für jetzt die in unserem Verzeichniß aufgeführten aus namhaften Gründen unter der großen Menge ausgewählt.

Unter den Pfahlerbsen soll die mit dem dritten Blatt blühende die allerfrüheste seyn. Wir kennen sie noch nicht aus eigener Erfahrung und haben sie für jetzt nur auf fremde Empfehlung aufgenommen.

**Allerfrühste Maierbse** hat sich unter den frühen Sorten besonders als früh und ergiebig bewährt und wird bei angemessener Behandlung und Witterung ihrem Namen stets entsprechen. An sie schließt sich die **Guttenberger Erbse**, die allgemein bekannt ist, und die Bequemlichkeit gewährt, daß sie nicht gestengelt zu werden braucht. Auf sie folgt die **Mai-Folger-Erbse**, die davon ihren Namen hat, größer ist und höher wächst.

**Cimeterre-** oder **grüne Kaper-Erbse**, die wieder später ist und etwas höher wächst, ist eine grüne runde, reichlich tragende, wohlschmeckende Erbse.

**Bohnen-** oder **Eier-Erbse**, die späteste und größte von allen hat ihren Namen von ihrer Eierform und ihrer Saubohnen-Farbe. Beide letztgenannte Arten eignen sich vorzüglich zum Einmachen und die erste ist wegen ihrer gedrängt vollen Schoten, die andere wegen ihrer Größe sehr beliebt.

**Marrow-Erbse**, deren Reifzeit mit der der Cimeterre-Erbse zusammenfällt, hat in Rücksicht des Wohlgeschmacks den Preis vor allen andern, doch ist sie nicht ganz so ergiebig und die **Korn-** und **Büschel-Erbse**, die ihres starken Stengels wegen das Bestengeln nicht braucht, zeichnet sich durch die an der Krone in Büscheln sich zugleich entwickelnden Schoten aus.

Unter den Zuckererbsen ist die 6 Zoll hoch wachsende pois de grace besonders zum Treiben zu empfehlen und die andern folgen nach der aufgeführten Ordnung in Rücksicht ihrer Reifzeit.

**Faseolen.** Unsere Auswahl enthält vorzugsweise weiße Krupbohnen, die sich theils dadurch, daß

sie nicht durch Bohnenstangen den Garten verschatten und verunzieren, theils durch ihre besondern Eigenschaften empfehlen. Alle reifen sicher und gut in unserm Himmelsstrich und sind ächte Krupbohnen ohne Anlage zum Auswachsen, und an allen sind Früchte und Hülsen genießbar und wohlschmeckend.

**Breite Schwert = Krupbohne** reift am spätesten und unsichersten, hat aber ihre großen Schoten und Beliebtheit für sich.

**Schwarze Negerbohne** ist die früheste und bekannte, und da sie zugleich gegen störende Einflüsse am unempfindlichsten ist, so eignet sie sich vorzugsweise zum Treiben.

**Gelbe Krupbohne** mit ihren pomeranzengelben Früchten ist fast gleichzeitig mit ihr. Dieser folgt bald die **Nanquinbohne** mit größern Schoten und lang eierförmigen Früchten von der Farbe des ostindischen Nanquin. Die etwas später folgende **Prunk-Krupbohne** oder **Jungferbohne** mit dunkelvioletscheckigen Früchten empfiehlt sich, wenn gleich nicht durch diese, doch desto mehr durch ihre zarten, fast bis zur Reife sehr wohlschmeckenden Hülsen. **Prunk-Krupbohne** mit ausnehmend kleinen Früchten, so wie die **Prinzeß = Krupbohne** mit fast kugelrunden, bedeutend größern Früchten und die **große Nieren = Krupbohne** mit lang eierförmigen, noch größeren Früchten, übertreffen dagegen durch die reine Weiße der Früchte, wie durch deren Form und Wohlgeschmack alles andere der Art und sind wahre Zierden des Gemüsegartens und der Tafel.

Von unsern Stangenbohnen sind die **Perl-Stangenbohne** und die große **Schwert-Stangenbohne** bekannt genug.

**Wachsbohne** aber ist eine erst neuerdings bekannt gewordene, vorzügliche Bohne mit schwarzen Früchten, aber mit wachsgelben durchscheinenden, sehr zarten, wohlschmeckenden Schoten.

Von den Gartenbohnen unseres Verzeichnisses ist die **Mazaganbohne** früh und hat kleine, wohlschmeckende Körner und einen so niedrigen Wuchs, daß sie als Beeteneinfassung gesät wird.

**Windsorbohne**, ausgezeichnet durch ihre großen runden Früchte, ist bekannt.

**Noth blühende Bohne** ist von uns zum Küchengebrauch noch nicht versucht, aber wegen ihrer schönen Blüthe und ihres balsamischen Geruchs eine gesuchte Zierpflanze.

Die Schwierigkeit des Hin- und Rücktransports, verbunden mit der Unsicherheit des Absatzes und der im Beginn des Vereins noch statthabenden Beschränktheit unserer Vorräthe macht es uns unmöglich an all unsern Verkaufsplätzen Niederlagen der obengenannten Hülsenfrüchte einzurichten. Wir können sie daher für jetzt nur gegen Bestellungen, die bei unsern Herren Agenten zu machen sind, versenden.

---

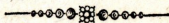
## A n h a n g.

## Die beste Bestellungsweise des ins Land zu säenden Gemüses.

Wenn das Land gehörig bereitet und in  $3\frac{1}{2}$  Fuß breite Beete gesetzt ist, zieht man mit einer Hacke oder dem Harkenstiel der Länge nach auf den Beeten Streifen oder Killen, die je nach der Größe des Samens 1 bis 5 Zoll tief und je nach dem Umfang, den die Staude zu bekommen pflegt, zu 3 bis 5 auf dem Beet neben einander seyn müssen. In diese Killen wird der Samen gleichmäßig und nicht zu dicht gesät und dann angeschlagen, d. h. man thut die Streifen entlang auf den eben gesäeten Samen mäßig stark mit der verkehrten Harke oder dem Harkebalken einen Schlag neben dem andern. Hierauf wird der Same angegossen, d. h. mit der Gießkanne ein, zwei oder mehr mal vorsichtig so gegossen, daß weder der Samen weggespült, noch auch die Ränder der Furchen benetzt werden. Dies erlangt man am Besten dadurch, daß man den Wasserstrahl durch einen in die Röhre gesteckten eckigen Pflock oder durch einen darauf gebundenen Lappen, in den man ein Loch macht, verkleinert. Nun wird die Erde von den Rändern der Furchen mit der Hand oder Harke leicht hineingezogen, und so das Beet geebnet. Ist Luft und Erde feucht, so unterläßt man das Angießen, bei Trockenheit aber sollte man es nie unterlassen; denn man sichert sich so das gleichmäßige Aufgehen und gute Gedeihen der Saat weit besser und leichter, als durch jedes andere Mittel. Ueber das Säen in Reihen ist zu bemerken, daß, gegen die unbedeutende Vermehrung der Mühe

bei der Ausfaat, es zu große Vortheile gewährt, als daß es in ordentlich bestellten Gärten unterlassen werden dürfte; denn es gewährt ein in Reihen besäeter Garten nicht nur einen bessern Anblick, sondern man bedarf dazu auch weniger Samen, weil dieser gleichmäßiger vertheilt und wegen der vorbeschriebenen Weise regelmäßiger und besser untergebracht wird. Zugleich wird das Gäten sehr erleichtert und das mehrmalige Behacken und Auflockern, welches das Gedeihen fast jeder Gartenfrucht außerordentlich befördert, möglich gemacht.

Zum Schluß noch die Bemerkung, daß wenn man von unsern Sämereien säet, zur Bezeichnung der Ausfaat die ausgeleerten Papierkapseln dienen; indem man sie in die Kerbe eines Pflocks steckt und diesen auf dem besäeten Beet in die Erde stößt. Die mit Druckerschwärze aufgedruckten Namen widerstehen dem Einfluß der Witterung.



Der Druck wird unter den gesetzlichen Bedingungen gestattet. Riga, am 20. Febr. 1844.

Dr. C. E. Napieršky,  
Censor.