

Der
deutsche Saamengärtner

oder
Anweisung
zur
Kenntniß, Erziehung und Aufbewahrung der in
Deutschland einheimischen Küchenkräutern.

Ein Handbuch

für alle diejenigen,
denen guter Saame nöthig ist.

von

Joh. Christian. Gotthard,
der R. N. der W. W. Dr. der Privat- und Staats-
Oekonomie auf der Königl. Universität zu Erfurt ordentl.
Professor, der Königl. Special Bergwerks-Commission
dasselbst, so wie mehrerer gel. Gesellschaften Mitglied.

und

Rudolf Eysenbeck,
Herzoglich Gothaischem Hofgärtner.

Erfurt,
bei Beyer und Naring.
1806.

Drittes Kapitel.

Die Benennung der Hauptarten der Zwiebelgewächse, ihrer Varietäten und Spielarten, die Dauer der Keimungskraft ihres Saamens, und die Behandlung der zum Saamentragen bestimmten Pflanzen.

Zwiebelgewächse, *Bulbosae*, nennen wir diejenigen Pflanzen, so eßbare Zwiebeln haben, und zählen hierher

- a) Die gemeine Zwiebel, *allium cepa*.
- b) Die Winterzwiebeln, *allium fistulosum*, oder *cepa ventricosa* (Bernhardi).
- c) Die Chalotten, *allium ascalonicum*.
- d) Das Schnittlauch, *allium schoenoprasum*.
- e) Den Knoblauch, *allium sativum*.
- f) Die Roggenbollen, *allium scorodoprasum*.
- g) Das Porre, *allium porrum*;

also

§. 27.

- a) Die gemeine Zwiebel, *allium cepa*.

Dieses Gewächs, welches auch unter dem Namen Zypollen bekannt ist, unterscheidet sich theils in Hinsicht auf seine Farbe, und theils in Hinsicht auf seine Form.

In Hinsicht der Farbe sind sie

entweder roth

oder weiß oder gelbe,

Diese sind
entweder lang, oder
mehr rund und platt
gedrückt.

hier heißen sie
weiße spanische
Zwiebeln.

Hier werden sie
Birnzwiebeln
genannt.

Uebrigens findet man vorgenannte Zwie-
belarten in den Saamenverzeichnissen unter
verschiedenen Namen, als

1) Die rothen unter dem Namen

- a) große rothe harte Zwiebeln,
- b) große rothe Erfurtische Kopfwiebeln,
- c) große rothe breite braunschweigische Zwie-
beln,
- d) große dunkelrothe Holländische Zwiebeln,
- e) große rothe Spanische Zwiebeln.

2) Die weißen.

- a) Große weiße Spanische Zwiebeln,
- b) große silberweiße Zwiebeln,
- c) große weiße Seeländische Zwiebeln.

3) Die gelben:

- a) Große gelbe Birnzwiebeln,
- b) große breite gelbe Holländische Zwiebeln.
- c) große gelbe Gocksheimer Zwiebeln.

Der Saame aller dieser Zwiebelarten behält drei bis vier Jahr seine Keimungskraft.

Um sich Zwiebelsaamen zu ziehen, so wählt man gleich im Herbst gesunde, wohlgestaltete und große Zwiebeln aus, und verpflanzt sie entweder gleich im Oktober auf einen trocknen, sonnenreichen Platz, oder hebt sie den Winter durch auf, und versetzt sie im kommenden März auf das für sie bestimmte Beet. Im ersten Falle setzt man die Zwiebeln reihenweis, und zwar einen Fuß weit von einander entfernt, auf ein gutes, zuvor wohl gegrabenes, aber nicht frisch gedüngtes Land; denn alle Zwiebelarten vertragen nicht wohl einen frisch gedüngten Boden. Nur wird man wohl thun, wenn man sie, wenn strenge Kälte eintritt im December, mit Laub, Sägespänen oder Gerberlohe dedeckt, im März oder zu Anfange des Aprils aber nachsiehet, ob sie anfangen zu treiben. Bemerket man dieses, so nimmt man die Bedeckung sogleich wieder weg, um die Zwiebeln an die freie Luft zu gewöhnen. Im zweiten Falle drehet man den Zwiebeln die Schlotten bis auf die

Hälfte ab, und nimmt ihnen die Härte, bringt sie sodann auf einen lüftigen Boden, wendet sie zuweilen um, läßt sie gehörig abtrocknen, und so liegen, bis harte Fröste einfallen; bringt sie dann aber in eine wohlverwahrte Kammer, und bedeckt sie bei hartem Froste mit Stroh und alten Tüchern oder Säcken. Kommt das Frühjahr, und namentlich, der März herbei, so macht man mit einer sogenannten Breitenhau (Hacke) fünf bis sechs Zoll tiefe Furchen, legt die Zwiebeln, wie auch bereits oben bemerkt worden, einen Fuß weit von einander entfernt hinein, und bedeckt sie gehörig mit Erde. Von dieser Zeit an bedürfen nun die gelegten Saamenzwiebeln weiter keiner Wartung, als daß man das Beet vom Unkraute rein hält, und die emporsteigenden Saamenstengel an Stangen bindet, und sie hierdurch gegen die Einwirkung des Windes sichert. Ich *) habe bei der Cultur des Zwiebelsaamens gefunden, daß diejenigen Zwiebeln, welche ich vor Winters in die Erde gebracht hatte, ungleich mehr und bessern Saamen lieferten, als diejenigen, welche ich den Winter hindurch an einem trocknen Orte aufbewahrt, und erst im Frühjahre der Erde übergeben hatte. — Schlußlich muß ich **) hier noch eine Bemerkung beifügen, deren

*) Eiserbeck.

**) Gotthard.

Befolgung auf Erspargung der Saamenzwiebeln abzweckt. Nachdem ich im September, nachdem der Saame reif war, die Saamensstengel mit ihren Köpfen abgeschnitten hatte, ließ ich jedesmal die alten Saamenmütter stehen, und benutzte sie noch fürs künftige Jahr auf Saamenerzeugung. Ich habe mich auch nie in meiner Erwartung betrogen; bei eintretender Zerstörung der alten Zwiebeln erschienen neue an deren Stelle, trieben Saamensstengel, und lieferten nicht nur vielen, sondern auch guten Saamen, wovon ich alle Jahr selbst wieder gesäet habe. Ich wiederholte dieses jedesmal zweimal oder zwei Jahre hinter einander, und war, — wie man zu sagen pflegt, — allzeit glücklich.

§. 28.

b) Die Winterzwiebeln, *allium fistulosum*.
oder *cepa ventricosa* (Bernhardi).

Diese, welche auch Heckzwiebeln, Kleben und röhrenstengliches Lauch genannt werden, scheinen ausgeartete Nachkömmlinge der gemeinen Zwiebel zu seyn; man findet sie daher roth, weiß und gelb, je nachdem die Sorte war, von welcher sie erzungen worden. Sie haben übrigens keine dicken, runden, sondern bloß dünne-längliche

Bollen, die an der Wurzel nicht viel dicker sind, als an den Halsen. Man vermehrt sie theils durch Saamen, und theils durch Zertheilung der alten oder Mutterstöcke, und handelt, wie die Saamenverzeichnisse hinlänglich beurfunden, sowohl mit erstern, als mit der Brut von letztern. Der Saame behält seine Keimungskraft drei Jahr. Um junge Brut zu ziehen, säet man im April auf einen zwar fetten, aber nicht frisch gedüngten Boden Saamen, und hält das Beet vom Unkraut rein; hebt dann gegen den Junius die jungen Pflänzchen aus, und setzt sie entweder reihenweis auf ein besonderes Beet, oder auch als Einfassung einen halben Fuß von einander ein, und läßt sie so Sommers und Winters stehen. Sie setzen hier klumpenweis junge Bollen an, die man dann entweder zum Selbstgebrauch oder zum Verkauf herausnehmen kann. Man kann sie übrigens drei bis vier Jahr, oder überhaupt so lange stehen lassen, bis ihre Büsche zu stark werden, wo man sie dann ausheben und zertheilen kann. Will man Saamen davon ziehen, so läßt man ihrer so viel in die Höhe gehen und Saamenstengel treiben, als man zu einer gewünschten Saamenmenge nöthig zu haben glaubt; die übrigen aber schneidet man jedesmal ab, wenn sie in Saamen schießen wollen. —

S. 29.

c) Die Chalotten, *allium ascalonicum*.

Dieses Küchen gewächs, welches auch Eschlauch und Espllauch genennt wird, soll seinen systematischen Namen von der Stadt Ascalon im gelobten Lande haben, und zu den Zeiten der Kreuzzüge nach Europa gebracht worden seyn. Es wird, da es bei uns in Deutschland keinen Saamen trägt, bloß durch die junge Brut, welche sich an der Mutterbolle ansetzt, fortgepflanzt und vermehrt. Man versetzt die jungen Bollen am besten im Herbst, kurz vor oder nach Michaeli, oder auch, wenn es nicht anders seyn kann, erst im kommenden März oder April, und zwar in einen trockenen, lockern, dabei aber fetten, jedoch nicht frisch gedüngten Boden; denn in einem feuchten und schweren Boden verfaulen sie leicht, und frischen Dünger können sie, wie alle Zwiebelgewächse, nicht vertragen. Hat man ein Beet, daß die in Hinsicht auf Erdmeng: und Mischung und Pflanznahrungskraft, vorgeannten Eigenschaften hat, ausgesucht, so gräbt man es gut um, recht oder hart es fein, zieht zwei bis drei Zoll tiefe und sechs Zoll von einander entfernte Furchen, oder macht mittelst eines sogenannten Pflanzers oder Stickers

einen halben Fuß in Quinconce oder ins Kreuz
oder, — wie unsere Oekonomen sagen, —
über Eck,



Löcher, setzt die kleinsten Bollen der Chalotten so hinein, daß sie ganz mit der Erde in Berührung kommen, und kein leerer Raum, oder eine Höhlung unter ihnen bleibt. Sollte man in seinem Garten bloß schweren Boden haben, und doch Chalotten bauen wollen, so ist es unbedingt nöthig, erst alle Furchen oder Löcher, in welche die junge Brut gelegt werden soll, mit Sande auszufüttern. Ist aber der Boden sehr fein und locker, so kann man auch, ohne Furchen oder Löcher zu machen, die Bollen zwischen die drei ersten Finger nehmen, und sie so in die Erde drücken. Die auf vorgedachte Art gelegten oder gesetzten Chalotten, läßt man nun den Winter durch ohne alle Bedeckung stehen, überharkt im Frühjahr das Beet, wenn die jungen Schlotten hervorkommen, um die durch den Frost bewirkten Rissen wieder zuzuziehen, und das Unkraut zu zerstören, und behackt dann in der Folge erforderlichen Falls das Beet, um dem aufkeimenden Unkraute vorzukommen. Ist Johanniſtag einmal vorbei, so fangen die Schlotten an, gelb zu werden, und laden zur Bollenerndte ein. Man hebt

sie daher an einem trocknen Tage aus, zertheilt sie, oder reißt sie — welches einerlei ist — auseinander, läßt sie an einem lüftigen Orte trocken werden, und versetzt gegen Michaeli wieder einen Theil zur Nachzucht, die übrigen aber hebt man an einem frostfreien Orte zum Selbstgebrauche oder Verkaufe auf.

§. 30.

d) Das Schnittlauch, *allium schoenoprasum*.

Dieses, welches auch Hohllauch genannt wird, hat seinen Namen daher, weil es abgeschnitten wird, und eine hohle binsenförmige Schlotte treibt. Es ist perennirend, und wird vorzüglich durch Zertheilung der alten Stöcke oder Büsche fortgepflanzt und vermehrt; übrigens trägt es auch Saamen, und läßt sich auch durch diesen vermehren. Der Saame selbst behält sechs Jahr seine Keimungskraft. Man säet den Saamen, zertheilt und versetzt die alten Büsche am besten im Frühjahre, und zwar erstere sowohl als letztere in einen lockeren und warmen Boden zur Einfassung von anderen Beeten oder Rabatten, läßt die Pflanzen drei bis vier Jahr auf ihrem ersten Standpunkte stehen, nimmt sie sodann im Frühjahre, wenn sie junge

Schlotten zu treiben anfangen, heraus, zertheilt sie, versetzt sie von neuem, oder verkauft sie andern. Diejenigen, die man zum Saamentragen bestimmt, darf man nicht so, wie die übrigen, die man als Sallat: oder Sauerkrautswürzmaterial benutzt, abschneiden, sondern muß sie in den Saamen gehen lassen. —

S. 31.

c) Der Knoblauch, *allium fativum*.

Dieses Gewächs, welches auch Knopflauch genennt wird, wird, weil der Saame bei uns nicht reif wird, fast gar nicht durch Saamen, sondern durch einzelne Zwiebelchen, deren viele in einer Hülse zusammen eingewickelt, und unter dem Namen Zehen bekannt sind, fortgepflanzt und vermehrt. Man zertheilt die Zwiebelchen, welche das Ganze bilden, und legt sie im März in ein zwar nicht frisch gedüngtes, doch gut gegrabenes Land, zwei bis drei Zoll tief und sieben bis acht Zoll auseinander, und reinigt das Beet von Zeit zu Zeit vom Unkraute. Zu Anfang bis in die Mitte Augusts hebt man die Zwiebeln aus, trocknet sie an der Sonne, bindet sie büschelweise zusammen, hängt sie auf einem lüftigen Boden auf, und sichert sie endlich bei starker Kälte, wie die gemeine Zwiebel, gegen

den Frost. Man kann den Knoblauch zwar, wie ich *) aus Erfahrung weiß, mehrere Jahre auf seinem ersten Standpunkte stehen lassen; indessen thut man doch besser, wenn man ihn wenigstens alle zwei Jahre aushebt, und durch Zertheilen der Mutterbolle zu vermehren und fortzupflanzen sucht.

S. 32.

h) Der Roggenbollen, *allium scorodoprasum*.

Diese Pflanze, welche auch Schlangenkoblauch genennt wird, hat ihren ersten Namen daher, weil sie als Unkraut auf den Roggenäckern angetroffen wird; den zweiten aber, weil sich ihre Saamenstengel zurück nach der Erde und dann mit der Saamenkapsel wieder in die Höhe schlingen, und so eine schlangenähnliche Bildung und Biegung annehmen. Man vermehrt dieses Gewächs, welches dem Knoblauch und den Chalotten in der Mitte steht, theils durch Zertheilung seiner Zwiebeln unter der Erde, — so wie dies mit dem Knoblauch der Fall ist, — theils auch durch die Zwiebelchen, welche es statt des Saamens in den Saamenköpfen trägt. Man legt die Zwiebeln beiderlei Art vom Anfang des Octobers bis in die Mitte desselben und zwar

*) Gotthard.

einen halben Fuß weit von einander. Diejenigen Zwiebelchen nun, die man als Brut von der Mutterzwiebel genommen, und gesetzt hat, werden gleich im ersten Sommer nach ihrer Anpflanzung Saamen liefern, diejenigen hingegen, welche man von den Saamensköpfen genommen hat, erst in dem zweiten Sommer. Uebrigens behandelt man den Roggenbollen eben so, wie den Knoblauch,

S. 33.

g) Das Porre, *allium porrum*.

Dieses, das auch Spanischlauch genannt wird, verlangt in Hinsicht auf Saamengewinnung wenig Cultur, und liefert einen Saamen, der zwei bis drei Jahr seine Keimungskraft behält. Man läßt von den aus dem Saamen gezogenen und verfesten Pflanzen entweder gleich so viel den Winter hindurch auf dem Beete stehen, oder nimmt, wenn dieses nicht seyn kann, so viel heraus, und setzt sie vor Winters auf ein anderes Beet, als man zur Saamengewinnung nöthig zu haben glaubt, und siehet dann im kommenden Sommer der Saamenerndte entgegen. Uebrigens wird man wohl thun, wenn man bei trockner Bitterung die zum Saamentragen bestimmten Pflanzen begießt, und hierdurch ihre

67

Vegetation zu beschleunigen sucht; denn es kann sonst leicht seyn, daß bei zurückgehaltenem Wachsthum der Saame nicht zur Reife kömmt. —

Drittes Kapitel.

Die Benennung der Hauptarten der Salatgewächse, ihrer Varietäten und Spielarten, die Dauer der Keimungskraft ihres Saamens, und die Behandlung der zum Saamentragen bestimmten Pflanzen.

Salatgewächse (acetaria) nennen wir diejenigen Pflanzen, deren Blätter vorzüglich ungekocht gegessen werden, und zählen hierher

- 1) den gemeinen Salat, *Lactuca sativa*,
- 2) die Endivie, *Cichorium*,
- 3) die Rapunzel, *Valeriana locusta olitoria*.

Also