

Die
**Erziehung der Pflanzen
aus Samen.**

Ein Handbuch
für
Gartenfreunde, Gärtner und Samenhändler
von
H. Jäger
Grossherzoglicher Hof-Garteninspector in Eisenach
und von dem
Herausgeber.



Im Selbstverlag des Herausgebers
Ernst Benary,
Samen-Handlung.
ERFURT.

1887.

Hirschhornsalat (*Plantago Coronopus*).

82. Dieses Salatgewächs wird selten angebaut; es hat das Ansehen einer dünnen Endivienpflanze mit mattgrünen Blättern. Man säet in Reihen, wie bei Spinat, verdünnt die zu dicht stehenden Pflanzen, behackt, jätet und giesst wiederholt. Bei dem Abschneiden der Blätter beseitige man die älteren. Die Pflanze ist einjährig; sie wird fast nur im Süden Europas genossen, wo sie auf Sandboden, besonders am Meere, häufig wächst.

Rauke (*Brassica Eruca*).

83. Dieses einjährige, niedrige Gewächs ist in Frankreich als Salatpflanze ziemlich bekannt. Zwei Monate, sogar noch früher nach der Aussaat, welche vom April ab an Ort und Stelle in das freie Land bewirkt wird, können die Blätter geschnitten werden. Durch häufiges Giessen werden diese besonders zart, auch verhindert man hierdurch, dass die Pflanzen schnell Samenstengel bilden.

IV. Zwiebel- und Laucharten.

Unter dieser Rubrik kommen für uns in Betracht: A. die eigentlichen Zwiebeln, B. einige andere absterbende Zwiebelarten, C. Porree oder Lauch. Nicht alle Zwiebelpflanzen können aus Samen gezogen werden, diejenigen, welche man auf andere Weise vermehrt, entziehen sich unserer Besprechung.

A. Die gemeine Zwiebel oder Zipolle (*Allium Cepa*).

84. Die Zwiebeln werden nur aus Samen gezogen. Man unterscheidet je nach der Form plattrunde, runde oder länglichrunde und spitze oder Birnzwiebeln; die Form hat auf den Geschmack so wenig wie auf die Grösse oder Haltbarkeit Einfluss. Die weissen Sorten sind vom Geschmack milder als die andern. In Bezug auf Grösse, Zeit der Reife, Haltbarkeit im trockenen Zustande und Geschmack besteht zwischen den Sorten ein grosser Unterschied. Gewisse Sorten eignen sich nur als Speisewürze, andere sind zum Einmachen, einige als Kochgemüse geeignet. Unter den vielen Sorten, welche in den Catalogen geführt werden, wollen wir nur die gangbarsten und werthvollsten besonders erwähnen.

Eine sehr verbreitete blassrothe, plattrunde Sorte führt den Namen Erfurter. Sie ist mittelgross, fest und hält sich gleich der

holländischen gelben runden sehr gut. Die silberweisse plattrunde wird ihrer frühen Reife wegen viel zum Einmachen benutzt, ist jedoch nicht so haltbar wie die später reifenden Sorten. Die schwefelgelbe plattrunde ist wegen ihres milden Geschmacks beliebt. Die gelbe Birnzwiebel wird gross, ist haltbar, süss und in der Küche beliebt, jedoch für den Markt im Sommer nicht geeignet, weil die noch nicht ausgewachsenen Zwiebeln dünner und unansehnlicher als runde Sorten erscheinen. Die gelbe runde Zittauer Zwiebel, über mittelgross und länglichrund, ist eine sehr gute haltbare Sorte. James's Zwiebel ist oval, gelb und gut haltbar. Danvers ist eine mittelgrosse, runde dunkelgelbe Zwiebel von langer Dauer. Magnum bonum ist röthlichgelb, dauerhaft, sie wird noch grösser als die Zittauer. Besonders süss, aber dabei stark von Geschmack sind die rothen Zwiebeln, wie die Braunschweiger und holländische plattrunde. Sie eignen sich gut für den Winterverbrauch. Die südländischen Zwiebel-Sorten müssen, um in unserem Klima zu gedeihen, sämmtlich erst in das Mistbeet gesäet und dann verpflanzt werden. Dieselben erreichen zum Theil eine bedeutende Grösse, halten sich jedoch nur bis in den Monat Dezember. Die weissen Zwiebeln dieser Kategorie sind von sehr mildem Geschmack und die kleinen, frühen Sorten besonders zum Einmachen geeignet. Die früheste und kleinste weisse ist die Queen, sie wird kaum so gross wie eine Wallnuss und stirbt meist nach dem zweiten Blatte ab; im Juni ist sie bereits ausgewachsen, hält sich aber nicht lange. Nur um 2—3 Wochen später ist die kleine silberweisse Nocera, welche auch zum Einmachen in Essig sehr beliebt ist. Dieser folgt in der Reife die Neapolitan Marzajola, eine mittelgrosse, platte, weisse Zwiebel, dann die Tripoli, weisse Riesen- und als späteste und grösste die platte weisse Mammuth. Unter den sehr grossen Zwiebeln, welche man besonders zum Kochen benutzt, sind die Madeira-Zwiebeln, Tripoli, Bassano am bekanntesten. Sie erreichen nur in warmen Ländern ihre volle Grösse und den ganzen Wohlgeschmack und reifen bei uns in kühlen Sommern nicht aus; man behandelt sie stets als Pflanzzwiebeln. Diese Zwiebeln sind sämmtlich lockerer und gröber von Fleisch, als unsere kleineren Sorten. Am besten scheint sich unter denselben die Bassano und die Riesen-Rocca (Giant Rocca) für nördlichere Gegenden zu eignen. Letztere ist ohne Zweifel für den Norden die beste unter den grossen Zwiebeln südlicher Abstammung und hält sich länger als die spanischen und Madeira-

Zwiebeln. Die spanischen weissen Zwiebeln werden in Frankreich und England in grossen Massen angebaut, doch sehr jung verspeist, nachdem sie kaum die Grösse einer Wallnuss erreicht haben. Die Teneriffa-Zwiebeln sind mittelgross, platt und von feinem Geschmack; die braune Sorte ist eine der haltbarsten unter den Pflanz Zwiebeln.

Die Zwiebel liebt guten, etwas lehmigen, mässig düngerreichen Boden, scheut aber frischen Mist. Im Grossen baut man sie daher am besten in zweiter Tracht nach solchen Gemüsen, welche im Jahr vorher mit starker Düngung cultivirt wurden. Glaubt man das Land noch düngerbedürftig, so empfiehlt sich Oberdüngung nach vorhergegangenem Graben oder Pflügen.

Die Cultur der Küchenzwiebeln ist ein- oder zweijährig. Bei ersterer, zum grossen Anbau allein gebräuchlichen, wird der Same auf den Platz gesät, oder man erzieht Pflanzen im halbwarmen Mistbeete. Man säet im März, sogar früher, wenn es geht, entweder breitwürfig sehr dünn auf frisch gelockertes Land, oder um behacken zu können, in 10 cm entfernte Reihen, und walzt oder tritt die Saat fest. Bei dem Feldanbau empfiehlt sich die Drillsaat mit der Säemaschine. Das Verdünnen der Sämlinge muss entsprechend der Grösse, welche die betreffende Sorte erreicht, geschehen. Ausser Jäten und Behacken (mit der Zinkenhacke), sowie Begiessen während des Keimens, ist an den Zwiebeln nichts zu thun. Die Ernte beginnt, sobald das Grün abstirbt, indem man zuerst die reifen Zwiebeln ausnimmt. Vor dieser Zeit aber benutzt man, nachdem die Steckzwiebeln (der zweijährigen Cultur) verbraucht sind, die anderen grössten grünen Salat-Zwiebeln mit den Schlotten (Blättern) besonders als Gemüse. Die Pflanzzwiebeln werden im März in das Mistbeet gesät und Ende April, wenn sie stark sind auch früher, (in südlichen Ländern bereits Anfang Winters) verpflanzt, wobei die Pflänzchen nicht tief kommen und nicht stark angedrückt werden dürfen. Die Reihen müssen bei den kleinen Sorten 10 cm, bei den grösseren und grössten 20—30 cm, die Pflanzen in den Reihen 8 cm resp. 15—25 cm entfernt stehen. Diese Zwiebeln liefern nächst den Steckzwiebeln den Sommerbedarf; die grossen südlichen Zwiebeln werden nur auf diese Weise gezogen.

Die zweijährige Cultur besteht darin, dass man im ersten Jahre möglichst kleine, sogenannte Steckzwiebeln zieht. Man gewinnt dieselben am besten, indem man ein Stück mageres Land im Frühjahr recht dick besät und die Pflanzen nicht verdünnt. Wenn der Sommer

nicht ungewöhnlich nass ist, so erreichen z. B. die mittelgrossen Sorten etwa die Grösse einer Haselnuss. Diese Steckzwiebeln hebt man in Netzen oder undichten Säcken in einem trocknen geheizten Raume auf, wodurch das Keimen am besten verhindert wird. Ende März oder Anfang April werden sie gepflanzt (gesteckt) und ganz wie grosse Pflanzzwiebeln behandelt. Bilden sich Samenstengel, so drückt man die Pflanze, nachdem der Stengel ausgezogen, mit dem Fusse nieder, wodurch man noch brauchbare Zwiebeln erhält.

Die trocknen Zwiebeln werden womöglich über einem geheizten Raume aufbewahrt und bei grosser Kälte mit Strohmatte etc. bedeckt. Frieren sie hier auch, so leiden sie doch keinen Schaden, wenn man sie unter den Decken aufthauen lässt. Noch besser ist ein ganz frostfreier trockner Raum zur Aufbewahrung.

B. Andere absterbende Zwiebelarten.

85. Die folgenden Zwiebelarten werden in der Regel nur dann aus Samen gezogen, wenn ein älterer Bestand mangelt, um auf diese Weise die Art zu erhalten oder um dieselbe auf billige Weise weither zu beziehen. Es sind Schalotten, Schnittlauch, Winterzwiebel (Welsche oder Winterhecke), Goldknoblauch, Bärlauch, Kartoffelzwiebel und Perlwiebel. Hierbei sei bemerkt, dass auch die sehr kleinen Zwiebeln von Roccambol oder Schlangenknolauch und egyptischen Zwiebeln, welche sich anstatt der Samen in den Blütenköpfen bilden, als Samen gelten. Dieselben werden sämmtlich auf die gleiche Weise behandelt: in ein nicht warmes Mistbeet gesäet, dann verstopft und endlich weitergepflanzt. Da es bei dieser Cultur nicht auf einen Ertrag abgesehen ist, sondern nur auf die Anzucht von Brutzwiebeln, so kann man die Sämlinge ziemlich dicht pflanzen. Die trocknen Zwiebelchen werden im folgenden Jahre wie Steckzwiebeln behandelt. Schnittlauch (Graslauch) und Winterzwiebeln dürfen nicht absterben. Ueber die ebenfalls genannten bis jetzt selten zum Küchengebrauch cultivirten Goldknoblauch (*Allium Moly*) und Bärlauch (*Allium ursinum*) bemerken wir, dass beide den wahren Knoblauch, welcher keinen Samen bringt, ersetzen können, und dass beide reizende Zierpflanzen sind, erstere gelb-, letztere weissblühend. Die Winterzwiebeln werden meist sogleich in das Land gesäet, und man sieht sie oft als Einfassung. Man kann sie mehrere Jahre stehen lassen, doch

zieht man sie meistens alljährlich aus Samen und behandelt sie als zweijährige Pflanzen. Die Schlotten bleiben im Winter grün und leiden nicht durch die Kälte. Man benutzt die freilich klein bleibenden Winterzwiebeln, wenn die anderen Zwiebel-Sorten verbraucht sind. Egyptische und Kartoffelzwiebeln, welche nur einen schwachen Zwiebelgeschmack haben, werden im Frühjahr gelegt, erreichen eine ansehnliche Grösse und bilden daneben Brutzwiebeln zur Fortpflanzung. Nur kurz sei der Schalotten erwähnt. Deren Zwiebeln verlangen denselben Boden und die gleiche Cultur wie die anderen Steckzwiebeln. Das Stecken geschieht entweder im Winter, im October oder November oder zeitig im Frühjahr, sobald der Boden zugänglich ist. Man pflanzt sie nur so tief, dass sie eben mit Erde bedeckt sind, und häufelt sie im Frühjahr. Im Winter gepflanzte Schalotten sind der Sicherheit wegen mit Laub, trockenem Mist, oder dergleichen zu bedecken. Im Juli beginnen die Zwiebeln abzusterben, werden dann herausgenommen, getrocknet und während des Winters an einem frostfreien Orte aufbewahrt.

C. Porree oder Lauch (*Allium Porrum*).

86. Der Porree stirbt im Herbst nicht ab, sondern hält sich grün bis zur Bildung von Samenstengeln im zweiten Jahre; die Zwiebel selbst ist schwach. Man unterscheidet Sommer- und Winterporree. Der erstere ist früh, erträgt jedoch den Winter nicht. Die Sorten des Winterporrees sind im Geschmack und Ertrag ziemlich gleich. Die bei uns verbreitetste Sorte ist der Winterlauch (meistens Erfurter W. genannt), welcher auch die strengsten Winter verträgt; die folgenden Sorten können zwar als hart bezeichnet werden, bei sehr starker Kälte geht indessen zuweilen ein Theil davon ein. Es sind dies der sehr grosse, dicke kurze von Rouen, der grosse Musselburgher, der Riesenporree von Carentan, Bangholm's Prizetaker oder verbesserter Musselburgher und Coldstream Giant. Der Lauch ist eine der am meisten Nahrung-, nämlich Stickstoff bedürftigen Pflanzen, er verlangt die reichlichste frische Düngung, liebt zur Zeit des späteren Wachsthum's flüssigen Dünger und zehrt das Land durch seine vielen Wurzeln ungemein aus, so dass nach beendigter Porree-Cultur stets gedüngt werden muss.

Man säet den Porree im März in ein mässig warmes oder kaltes Mistbeet oder in das Land in Reihen, wo man die Pflanzen verdünnt und später anhäufelt. Zum Verpflanzen müssen die Säm-

linge etwa von der Dicke eines Gänsefederkiels an der Basis sein. Die gewöhnliche Pflanzzeit für Winterlauch ist der Mai. Die Reihen erhalten, je nach der Grösse der Sorten, 20—40, die Pflanzen 25—30 cm Entfernung. Es sind verschiedene Pflanzmethoden gebräuchlich. Wir empfehlen, besonders die langen Sorten, tief zu pflanzen. Dies geschieht entweder dadurch, dass man in kleine Gräben pflanzt, diese später zuzieht, und darauf die Pflanzen anhäufelt, oder man pflanzt sogleich 12—15 cm tief die Pflanzen in der angegebenen Stärke. Man macht entsprechend tiefe Pflanzlöcher mit dem Pflanzholze, schneidet die Wurzeln sehr kurz, die Blätter zur Hälfte ab, und stellt die Pflanzen in die Löcher, ohne Erde anzudrücken; durch Begiessen wird die nöthige Erde angeschlemmt. So bleiben die Beete bis Unkraut sich einstellt, dann werden die Löcher beim Behacken mit Erde bedeckt, worauf nach einigen Tagen die Porreeblätter wieder vorwachsen. Für den Hausbedarf kann man leicht den Sommer- und Winterbedarf auf folgende Art auf demselben Beete ziehen: Man pflanzt so eng, dass eine Pflanze um die andere, oder auch ganze Reihen nach und nach verbraucht werden, so dass im Spätsommer die Pflanzen die oben vorgeschriebene Entfernung haben. Würde man 5 Reihen auf ein Beet pflanzen, so wären 3 zum Bleiben bestimmt. Man lässt entweder die Pflanzen im Winter bis zum Verbrauch auf dem Lande, oder schlägt sie, wenn das Land gedüngt und gegraben werden soll, im Freien ein und nimmt nur soviel in den Keller, wie man für einige Zeit braucht. Wenn man den im April noch vorhandenen Porree an einer kühlen Stelle einschlägt, so hält er sich noch einige Wochen, im Keller sogar bis Juni. Wir erwähnen noch, dass man durch Mistbeetaussaaten im frühen Winter schon Anfang August Porree ernten kann, während der im Mai gepflanzte nicht vor September nutzbar wird. Andererseits ist es leicht, durch spätes Ausäen im Frühjahr die Produktion zu verlängern. Schneidet man die starken Strunke des Porree bis über die Erde ab, so bilden sich an dem stehen gebliebenen Theile kleine Zwiebelchen.

V. Rettige und Radieschen

(*Raphanus sativus*).

Monatsrettig oder Radieschen und der grosse Rettig gehören zu einer Art, sind jedoch in der Cultur sehr verschieden; im Geschmack ist das Radieschen zarter.