

Christ-Lucas Gartenbuch

20. Auflage
Mit 286
Abbildungen
und
zwei farbigen
Doppeltafeln.



Stuttgart
Verlag von
Eugen Ulmer.

Christ-Lucas Gartenbuch

Eine gemeinfachliche Anleitung zur Anlage und
Behandlung des Hausgartens sowie zur Zucht und
Pflege der Blumen, Ziergehölze, Gemüse, Obst-
bäume und Reben einschließlich
der Blumenzucht im Zimmer.

Mit einem Anhang enthaltend: **Gartenkalender.**

20^{te} sorgfältigst bearbeitete Auflage

von

Ökonomierat **Fr. Lucas**

Direktor und Besitzer des Pomologischen Instituts in Reutlingen.

Mit 286 Abbildungen und zwei farbigen Doppeltafeln
enthaltend die tierischen und pflanzlichen Schädlinge der Obstbäume.



Stuttgart :—: Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer
Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau.

Vorwort zur 20. Auflage.

Der Vorrat der 19. Auflage des „Christ-Lucas'schen Gartenbuches“ war schon seit längerem erschöpft. Infolge der Kriegsverhältnisse und der dadurch herbeigeführten Papierknappheit verzögerte sich leider die Fertigstellung der nunmehr vorliegenden 20. Auflage. Diese hat wiederum eine gründliche Durcharbeitung und mannigfache Ergänzungen erfahren. Insbesondere wurde der Abschnitt über die „Obstverwertung“ infolge der in den letzten Jahren auf diesem Gebiete erzielten großen Fortschritte bedeutend erweitert.

Die beiden Herren, Gartenbaulehrer Arnold und mein Sohn Eduard Lucas standen mir in den ihnen zugeteilten Abschnitten Blumenzucht und Landschaftsgärtnerei, sowie Obstverwertung wieder tüchtig helfend zur Seite, wofür ihnen hierdurch mein bester Dank ausgesprochen sei.

Auch dieser neuen Auflage wurden zwei farbige Doppeltafeln, auf denen eine Reihe der wichtigsten Schädlinge und Krankheitserreger unserer Obstbäume in feinstem Farbendruck dargestellt sind, beigegeben; desgleichen wurde auf vielfachen Wunsch ein Gartenkalender, in welchem die Ausführung der laufenden Gartenarbeiten während des ganzen Jahres angegeben ist, wiederum beigelegt.

Eine größere Anzahl der Gemüse- und Blumenabbildungen wurde von den Firmen F. C. Heinemann, Samenhandlung in Erfurt sowie von Thalacker und Schöffler in Leipzig in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt.

Möge nun auch die 20. Auflage sich viele Freunde und Gönner erwerben und in ihrem Teil zur Vermehrung der Gartengewächse und damit zur Förderung der Volksernährung beitragen.

Heutlingen, Pomologisches Institut,
März 1919.

Fr. Lucas.

ist, mit lauwarmem Wasser gegossen, so gedeihen die Kürbisse prächtig. Um recht große Früchte zu erhalten, ist es nötig, an einer Pflanze nur 2—3 Stück zur Ausbildung kommen zu lassen, während die übrigen bei guter Zeit entfernt werden müssen.

Die Samengewinnung ist dieselbe wie bei den Melonen.

Verwendung. Die Melonen-Kürbisse sind sehr gut zum Einmachen in Zucker und Essig. In manchen Gegenden, insbesondere in Frankreich, stellt man aus ihrem Fleisch eine gute Suppe (Kürbis-Suppe) her.

VII. Die Zwiebelgewächse.

Zu den Zwiebelgewächsen gehört eine ganze Reihe Pflanzen, deren unterirdischer Stamm, die Zwiebel, oder deren Kraut als beliebtes, frisches Gewürz verwendet wird. Den eigentümlichen, beißenden, zu Tränen reizenden Geruch verdanken sie einem Senföle. Die Zwiebel selbst besteht aus 3 Teilen, 1. dem Zwiebelstod, aus dem sich die Wurzeln und Blätter entwickeln, der zugleich auch der saftigste Teil ist, 2. den fleischigen Deckblättern, welche die größte Menge der Zwiebel ausmachen und 3. den pergamentähnlichen Deckblättern, den Schalen, welche nur Verwendung zum Färben von Baumwolle, Leinwand, Eiern usw. finden.

1. Gewöhnliche Zwiebel, Gartenzwiebel.

Man hat solche von plattrunder, runder und länglicher, oft birnförmiger Gestalt, von weißer, gelber, blaßrötlicher und von dunkelroter Farbe. Besonders zu empfehlen für den Hausgarten sind: Blaßrote Erfurter Zwiebel, die groß und dauerhaft ist; die sehr zarte Silberweiße holländische Zwiebel; die Dunkelrote Braunschweiger (auch Ulmer) Zwiebel; dann die Lange gelbe Birnzwiebel; die Runde gelbe Zittauer Riesenzwiebel (Fig. 206) von schöner, gelber Farbe, kugeliger Form, feinstem Geschmacke und großer Haltbarkeit. Außerdem ist zu bemerken, daß man neuerdings oft italienische Zwiebelsorten anbaut, die sich durch frühe Reife auszeichnen, aber nicht sehr dauerhaft sind, wie die Königin-Zwiebel. Bei der letztgenannten Sorte empfiehlt sich eine Aussaat ins kalte Mistbeet, in welchem, wenn im März oder Anfang April ausgesät, man bei gehörigem Dünnstellen der Pflanzen im Juni prächtige Zwiebeln hat. Als eine der größten Zwiebeln ist die Madeira-zwiebel zu erwähnen, welche ungeheuer groß wird, aber auch eine wärmere Lage und wärmeren, lockeren Boden erfordert; bei dieser Sorte ist



Fig. 206. Zittauer Riesenzwiebel.

eine Anzucht im Mistbeet und ein Auspflanzen im Mai auf 25 cm Entfernung sehr empfehlenswert.

Kultur: Die Zwiebeln verlangen einen guten, warmen, nährhaften, aber nicht frisch gedüngten, wohl zubereiteten, lockeren Boden, der aber nicht sandig und leicht, sondern eher etwas schwer sein soll. Das Zwiebelland muß man unbedingt im Herbst vor dem Anbau umgraben und mit verrottetem, kurzem Mist düngen, man kann ein Zwiebelland zu sehr hohem Ertrag bringen, ein Beet von 10 qm liefert oft für 2—3 M Zwiebeln. — Es werden die Zwiebeln auf zweierlei Art erzogen. Man unterscheidet ein- und zweijährige Kultur derselben. Man erzieht sie durch die sog. Stedzwiebel (zweijährige Kultur) oder durch Samen (einjährige Kultur). Bei ersterer sät man den Zwiebelsamen in einen lockeren, mäßig trockenen Boden in dritter Tracht, also ungedüngt (Holzaschdüngung ist demselben sehr willkommen), breitwürfig dicht aus, hakt den Samen mit dem Rechen gut ein und drückt ihn gut an, so daß er fest im Boden liegt, so erhält man bis Juli kleine, haselnußgroße Zwiebelchen, welche frostfrei überwintert und im darauffolgenden Frühjahr, so bald als tunlich, auf eine Entfernung von 15 cm in ein gut zubereitetes Land, 5 Reihen auf ein Beet, und etwa 5 cm tief gesteckt werden.



Fig. 207. Frühlingzwiebel, allerfrüheste weiße.

ihre Blätter von oben herunter gelb werden, reifen und sich auf die Erde legen.

Bei der Saat der Zwiebeln, um sofort große Zwiebeln zu erziehen (einjährige Kultur), ist die Reihensaat der breitwürfigen Saat immer vorzuziehen, und wird dann das Eingießen der Samen mit besonderem Vorteil angewendet. Zum Bedecken der Saatlilien nimmt man einen möglichst feinen, guten, lockeren Kompost.

Bei der weiteren Pflege der Zwiebelländer ist eine Hauptsache, zu dicht aufgehende Saaten zu verbünnen, sie vom Unkraut reinzuhalten und fleißig zu haden.

Das Wachstum vollenden die aus Stedzwiebeln erzogenen Zwiebeln (zweijährige Kultur) Ende Juli, Anfang August, während die direkt aus Samen erzogenen Zwiebeln (einjährige Kultur) erst gegen Ende August und Anfang September, wenn

In nassen Jahrgängen reifen diese Zwiebeln nicht immer gut aus. Sie werden dann, damit sie früher einziehen, umgetreten; die sich wieder aufrichtenden werden in der Küche zuerst verwendet. Ausländische Zwiebeln wie z. B. die Madeira-zwiebel, deren Samen im Frühjahr ins Mistbeet gesät und dann als Setzlinge hinausgepflanzt werden, werden oft sehr groß, aber halten sich, da sie sehr locker sind, nicht gut im Winter.

Seit einigen Jahren hat man unter dem Namen Frühlingszwiebel, silberweiße (Fig. 207), eine Sorte in den Handel gebracht, die im August im kalten Kasten ausgesät, Ende September ausgepflanzt und im Freien unter leichter Bedeckung überwintert wird. Im Frühjahr bei guter sonniger Witterung werden die Beete abgedeckt, behackt und dieselben wachsen kräftig weiter. Sie liefern schon von Juni an schöne Verbrauchszwiebeln in die Küche.

Samenzucht. Zum Samentragen werden die vollkommensten Zwiebeln ausgesucht, im Winter frostfrei aufbewahrt, und im März auf einer warmgelegenen Saatrabatte 30 cm weit von einander ausgesteckt, so daß sie 3 cm hoch Erde über sich haben. Sind die Samentöpfe ausgeschossen, so bindet man die Stengel locker an Pfählchen, und wenn sich einige Kapseln in den Samentöpfen öffnen und den schwarzen Samen zeigen, so werden sie mit einem Stück vom Rohr abgeschnitten, zusammengebunden und zum Nachreifen aufgehängt, alsdann ausgeklopft, ausgehoben und ausgeschwungen und dadurch gereinigt.

Ernte und Aufbewahrung. Zum Ausnehmen der Zwiebeln muß man trodene Witterung abwarten und die Nachmittagsstunden dazu verwenden; die Zwiebeln werden dann auf einem luftigen Boden oder Speicher ganz dünn auseinandergebreitet, so daß das grüne Kraut völlig welkt. Einige Wochen später werden sie von Kraut und Wurzeln ganz befreit, in Büschel, Böpfe oder Kränze gebunden und zum Winterverbrauch in einer frostfreien Kammer aufgehängt. Gefrieren sie doch, so darf man sie nicht mit bloßen Händen angreifen, sondern muß sie ruhig liegen lassen, bis sie von selbst wieder auftauen. Die kleinen Stedzwiebeln hängl man in einem leinernen Sack oder engen Netz in einer frostfreien Kammer auf. Die Zwiebeln halten sich gut bis zur warmen Frühlingszeit. Auch dörren kann man sie, ohne Nachteil für ihren Geschmack, indem man sie zunächst von der Schale zc. befreit, dann in Scheiben schneidet und kurze Zeit in den Dörrapparat bringt. So halten sie sich, trocken aufbewahrt, Jahre lang.

2. Schalottenzwiebel.

Sorten: Man hat Gewöhnliche, Große dänische und Russische Schalotten; alle 3 sind empfehlenswert und wertvoll für die Küche. Die letzteren scheinen auf schwererem Boden weniger empfindlich zu sein und weniger zu faulen, als die gewöhnlichen Schalotten.

Kultur: Die Schalotten lieben einen warmen, fruchtbaren, aber durchaus nicht frisch gedüngten Boden, der locker sein muß; in einem schweren Boden faulen die gewöhnlichen leicht. Zum Aussehen nimmt man die kleinsten Zwiebeln, wenn sie auch nur so groß wie eine Bohne sind. Ungeachtet ihrer Kleinheit braucht man doch nur je ein Zwiebelchen einzusetzen und zwar 5 cm tief und je 15 cm auseinander entfernt. Die gewöhnliche Schalotte, welche sich, im Winter trocken aufbewahrt, nicht gut hält, wird von September an bis Oktober ausgepflanzt; während man die dänische und russische Schalotte im März, April gleichzeitig mit den Stedzwiebeln auspflanzt.