

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Verschiedenes.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

### Verschiedenes.

#### Schwarzwurzeln.

Ausfaat im Frühjahr auf gutes, aber nicht frisch gedüngtes Land.

Sie werden in 5 Centimeter tiefe Furchen gesät, welche 30 Centimeter von einander entfernt sind; der Samen muß frisch sein und darf nicht zu dicht gesät werden.

Die Pflanze erreicht erst im kommenden Jahre die zum Küchengebrauche nöthige Größe.

Sie sind ein feines Gemüse und werden bis zum Gebrauche in den Beeten gelassen.

Zur Samenzucht läßt man eine Anzahl Pflanzen stehen. Der reife Samen fliegt leicht davon, weshalb derselbe zur Zeit der Reife täglich gesammelt werden muß.

#### Sellerie.

Ausfaat im Februar oder März in warmes Mistbeet.

Im Mai oder Anfangs Juni werden die Pflanzen in einer Entfernung von 4 Centimeter in das freie Land versetzt.

Die Sellerie liebt einen gut gedüngten, kräftigen Boden, sonst bleiben die Knollen klein. Die obersten Seitewurzeln werden von Zeit zu Zeit entfernt und die oberste Erde muß um die Wurzel herum immer etwas locker sein. Die äußern Blätter müssen auch mitunter entfernt werden, aber nicht zu viel mitsammeln.

Die Sellerie wächst gegen den Herbst, wenn die Nächte kühler werden; es muß deshalb das Einerten der Knollen bis zum Eintritt der Fröste verschoben werden. Das öftere Begießen mit Mistjauche trägt viel zur Vergrößerung der Knollen bei.

Samenzucht wie bei gelben Rüben.

#### Lauch.

Ausfaat im Frühjahr in das Mistbeet oder in das freie Land.

Sind die Pflanzen stark genug, so werden sie 20—25 Centimeter entfernt, versetzt. Der Lauch liebt guten Boden, kann also öfters mit Mistjauche begossen werden. Der zu Samen bestimmte Lauch wird im Herbst ausgezogen und an einem andern Orte eingeschlagen; den übrigen läßt man den Winter über an Ort und Stelle stehen; er erfriert nicht.

#### Petersilie.

Ausfaat im Frühjahr gleich an Ort und Stelle.

Der Boden soll fest und fett sein, aber nicht frisch gedüngt.

Die Wurzeln können im Herbst heraus genommen werden oder man kann sie bis zur Benützung im Garten stehen lassen.

Zur Samenzucht läßt man die größten Wurzeln stehen.

#### Schnittlauch.

Die Vermehrung geschieht durch die Theilung der alten Stöcke. Gewöhnlich benützt man den Schnittlauch zur Einfassung der Beete; er gedeiht überall leicht, so daß über seine Behandlungsweise nichts weiter zu sagen ist. Er bleibt im Winter im Garten stehen.

#### Zwiebeln.

Ausfaat im April in das freie Land; wenn der Samen gesät ist, muß das Beet mit einem Brette fest gedrückt werden. Die aus Samen gezogenen Zwiebeln bleiben das erste Jahr größtentheils klein und werden für das künftige Jahr als Steckzwiebeln benützt. Will man das erste Jahr aus Samen große Zwiebeln ziehen, müssen dieselben sehr dünn gesät werden.

Die Steckzwiebeln werden im Frühjahr, sobald es im Garten trocken ist, in einer Entfernung von 20 Centimeter gesteckt.

Die Zwiebeln wollen keinen frisch gedüngten, sondern einen leichten, trockenen Boden.

Die Zwiebeln werden eingeerntet, sobald das Kraut abstirbt, was gewöhnlich schon Ende Juli oder Anfangs August geschehen kann.

Die Zwiebeln sind gut zu trocknen und an einem lustigen Orte aufzubewahren.

Zur Samenzucht werden im Frühjahr eine Anzahl gesunder, großer Zwiebeln ausgepflanzt.

#### Schalotten=Zwiebel.

Ausfaat wie gewöhnliche Zwiebeln; jedoch benützt man lieber Steckzwiebeln, welche man erhält, indem man die ausgewachsene Zwiebel theilt, welches leicht zu machen ist, da jede Zwiebel aus mehreren kleinen Zwiebeln besteht.

#### Monat=Kettige.

Ausfaat im Winter oder Frühjahr in das Mistbeet oder vom März bis im Mai in das freie Land. Sie werden nicht verpflanzt, sondern bleiben bis zu ihrer Ausbildung stehen. Der Samen darf nicht dicht gesät werden, weil die Pflanzen sonst vor ihrer Ausbildung leicht in Samen übergehen. Man braucht sie auch nicht für sich in das eigene Beet zu säen, sondern sie können in Salat, gelbe Rüben oder in ein Gurkenbeet gepflanzt werden.

Zur Samenzucht werden die schönsten Knollen ausgezogen und an eine andere Stelle verpflanzt.

### Rettige.

Aussaet der Frührettige in das freie Land, die der Sommer- und Winterrettige im Mai und Juli. Sie sollen in einer Entfernung von 10—15 Centimeter von einander zu stehen kommen. Die Winterrettige werden im Keller oder in Gruben aufbewahrt. Im Keller müssen sie in Sand eingeschlagen werden, wenn sie schmackhaft bleiben sollen.

Zum Samen werden einige schöne Rettige im Frühjahr in den Garten gepflanzt.

### Meerrettig.

Die Vermehrung geschieht durch Setzlinge, welche 20—25 Centimeter lang sein sollen; es werden 5 Centimeter tiefe Gräben gemacht, die Setzlinge hinein gelegt, die Wurzel etwas fest angedrückt, der ganze Setzling jedoch nur leicht mit Erde und gut verwestem Dung bedeckt. Fängt der Meerrettig an, Wurzeln und Blätter zu treiben, müssen alle bis auf die untersten Wurzeln und bis auf ein Herzblättchen entfernt werden. Bei dieser Arbeit steht man auf den untern Theil des Setzlings, kipft ihn von vornen etwas in die Höhe und reibt mit der Rückseite eines Messers alle Wurzeln und Blätter bis auf die obengenannten hinweg, drückt den Setzling wieder fest in den Boden und bedeckt ihn mit Erde. Er liebt einen gut gedüngten, festen Boden, kann auch öfters mit Mistjauche begossen werden. Im Spätjahr werden die Pflanzen sammt den Wurzeln sorgfältig ausgehoben, weil letztere wieder als Pflanzen für das nächste Jahr benützt werden. Sie werden im Keller in Sand oder in Gruben aufbewahrt; man muß darauf achten, daß sie immer frisch bleiben.

### Spargeln.

Das Anpflanzen dieser feinen Gemüseart ist kostspielig und ist Sache eines erfahrenen Gärtners. Die Besorgung der Beete ist folgende: Im Spätjahr wird der Boden nicht sehr tief umgestochen und reichlich gedüngt; die Spargelstöcke sollen viel Dung bekommen.

Im Frühjahr braucht man den Boden nicht mehr umzustechen; sondern man bearbeitet ihn mit einem eisernen Rechen und setzt Kopfsalat oder Kohlraben in die Zwischenräume.

Die Spargelpfeifen werden im Frühjahr, sobald die Keime die Erde leicht durchbrochen haben, ausgestochen.

NB. Man streut nach dem Umstechen strohigen Dünger, welcher im Frühjahr wieder entfernt wird.

### Gurken.

Aussaats im Mai in das freie Land oder auch Mitte März, sowie im April in das Mistbeet. Die Gurken lieben einen gut gedüngten leichten Boden und eine freie warme Lage.

Vor dem Legen der Gurkenkerne zieht man auf dem Beete eine tiefe Furche, 20—30 Centimeter, welche 10 Centimeter breit ist, steckt die Kerne in einer Entfernung von 5 Centimeter in den Boden und bedeckt dieselben leicht 2 Centimeter tief mit Erde.

Will man frühe Gurken haben, muß man sie in Mistbeeten oder Blumentöpfen ziehen, weil dieselben im freien Lande leicht noch erfrieren.

Beim Versetzen muß die Pflanze mit vieler Erde ausgehoben und sorgfältig wieder gesetzt werden, etwas tiefer als sie vorher gestanden hat. Die Gurken sollen, ehe sie blühen, öfters begossen werden; später darf dies nur mit größter Vorsicht geschehen, weil bei heißem Wetter das Begießen zur unrichtigen Zeit schadet.

Die ersten Gurken werden recht bald abgenommen; sie tragen viel reichlicher.

Zu Samen-Gurken werden die schönsten ausgewählt und bleiben liegen bis sie völlig reif sind. Die Gurkenkerne sammt ihrer schleimigen Einhüllung kommen in ein Gefäß, in welchem sie einige Tage gähren; dann bringt man sie in ein Sieb und gießt Wasser darüber, wodurch dann der Schleim mit dem Wasser abläuft.

### Kürbis.

Aussaats wie bei Gurken im Mai; sie lieben einen guten, fetten Boden.

Unter den Speise-Kürbissen ist der Riesen-Melonen-Kürbis zu empfehlen.

Zur Samenzucht benützt man die reifste Frucht und verfährt damit wie bei den Gurken.

### Spinat.

Aussaats im September oder rechtzeitig im Frühjahr.

Man sät den Samen in Reihen und macht hiezu auf ein Beet 4—5 Centimeter tiefe Furchen.

Die Herbstsaat ist der Frühljahrsaat vorzuziehen, weil letztere schneller in Samen schießt. Der Spinat liebt einen gut gedüngten Boden, sowie das öftere Begießen mit Mistjauche.

Samenzucht wie bei Gartentresse.

### Gartenmelde oder Butterkraut.

Ausfaat im Frühjahr oder Herbst in das freie Land.

Sie gedeiht überall, gibt jedoch in gutem Boden ein zarteres Kraut; wird wie Spinat verwendet.

Samenzucht wie oben.

### Mangoldkraut.

Wird im Frühjahr in Reihen wie Spinat gesät; kann auch versetzt werden und läßt sich den Sommer über bis in das nächste Frühjahr halten.

Samenzucht im zweiten Frühjahr wie oben.

### Stangenbohnen.

Ausfaat Anfang bis Ende Mai.

Man bringt 3 Reihen auf ein Beet in einer Entfernung von 50 Centimeter; es dürfen jedoch nur 2 Beete neben einander kommen, weil die Bohnen sonst zu wenig Luft haben. Die Löcher, in welche man den Samen legt, werden 20 Centimeter tief gemacht, in jedes Loch 6—8 Bohnen gelegt und leicht mit etwas Grund bedeckt. Sobald die Bohnen die Höhe von 25 Centimeter erreicht haben, werden sie gehäufelt, mit Stangen versehen und mit Stroh an dieselben fest gebunden. Sie lieben einen guten, aber keinen frisch gedüngten Boden; etwas Asche über die Bohnen gestreut, ehe sie aus dem Boden kommen, thut ihnen gut. Man suche eine gute Sorte zu bekommen; die Schwert- und Wachsbohnen sind empfehlenswerth.

Zu Samen läßt man die schönsten Schoten reif werden.

### Buschbohnen.

Ausfaat Ende April bis Ende Mai; sie kommen 40 Centimeter entfernt von einander zu stehen und bedürfen keiner Stangen. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Stangenbohnen.

### Zuckererbſen.

Ausfaat im Februar bis Mai.

Man zieht hiezu auf ein Beet 3—10 Centimeter tiefe Furchen, legt den Samen in einer Entfernung von 2 Centimeter auseinander und deckt sie gut zu, damit die Vögel sie nicht leicht bekommen können. Sobald die Erbsen aufgegangen sind, steckt man Reisig an dieselben, damit die Pflanzen sich daran festhalten können.

Die Zuckererbſen werden mit den Schoten genossen; man läßt sie aber nicht vollständig ausbilden, weil sie zähe werden könnten.

Zu Samen läßt man die größten, säbelförmigen Schoten stehen bis sie vollständig reif sind.

### Brockelerbsen.

Ausfaat und Behandlung wie bei Zuckererbsen.

Wenn die Erbsen sich gefüllt haben, jedoch noch ehe sie gelb werden, bricht man sie und nimmt sie aus den Schoten, weil nur die Kerne zur Nahrung dienen.

### Erdbeeren.

Man sucht im August Pflanzen von schönen Früchten zu bekommen; diese werden in gut gedüngten, sonnigen Boden versetzt, den Winter über mit Dung gut zugedeckt, im Frühjahr gleich gehäckelt und fleißig vom Unkraut gereinigt. Sie tragen schon das erste Jahr Früchte; die Auswüchse werden weggeschnitten, diese können wieder versetzt werden. Gewöhnlich werden Gartenbeete damit eingefast; sie müssen alle drei Jahre wieder versetzt werden.

### Basilikum.

Ausfaat im Februar oder März in das Mistbeet; kann Anfangs Juni in das freie Land versetzt werden. Ist ein feines Küchenkraut, liebt warme Lage und leichten Boden.

### Beretsch.

Ausfaat im Frühjahr in das freie Land, gleich an Ort und Stelle. Es sät sich dann von selbst, so daß man nicht jedes Jahr zu säen nöthig hat.

Man verwendet dieses Kraut unter den Kopfsalat; es gibt demselben einen feinen Geschmack.

### Dill.

Ausfaat in das freie Land so frühe als möglich; es wird als Küchenkraut verwendet.

### Estragon.

Die Pflanzung geschieht durch Theilung der alten Pflanzen. Er ist andauernd und gedeiht in jedem Boden.

### Fenchel.

Ausfaat im April in das freie Land; die Pflanze ist einjährig und liebt warme Lage.

Zu Samen wählt man die reifsten Dolden.

### Majoran.

Ausfaat im April in das freie Land; der feine Same darf kaum mit Erde bedeckt werden. Später wird er versetzt. Sobald sich Blüthenköpfchen zeigen, wird er abgeschnitten, getrocknet und in Büschel aufbewahrt.

### Pfeffermünz.

Die Anpflanzung geschieht durch Theilung der Pflanzen im Frühjahr oder Herbst. Man kann sie Jahre lang an Ort und Stelle stehen lassen; sie treiben weitgehende Wurzeln und sind im Garten oft sehr lästig. Man thut gut, sie an einem abgesonderten Orte anzupflanzen.

### Tomaten oder Liebesäpfel.

Aussaait im Februar oder März in das Mistbeet. Ende Mai werden die Pflanzen auf ein sonniges Beet, 40 Centimeter entfernt, versetzt.

Es ist eine einjährige Pflanze und wuchert im Sommer ziemlich stark, trägt eine Menge eckig geformte Früchte, die sich, wenn sie reif sind, scharlachroth färben und zu Saucen verwendet werden. Damit die Früchte besser reifen, werden, sobald sich deren genug gebildet haben, die übrigen Zweige der Pflanzen hinweg geschnitten, wodurch die Sonne ungehindert auf die Früchte einwirken kann.

Man bindet die Pflanzen an 2 Fuß hohe Stäbe und verwendet zu Samen die schönsten und reifsten Früchte.

## Salat-Sorten.

### Kopfsalat.

Aussaait im Winter und Frühjahr in das Mistbeet oder bei offener, trockener Witterung in das freie Land. Sobald die Setzlinge die gehörige Größe haben, werden dieselben versetzt oder verzogen, was bei Frühforten geschehen kann, welche keine so große Köpfe bilden und die sodann 15—20 Centimeter entfernt zu stehen kommen. Jene sich größer bildenden Sorten, sowie die Spätsorten kommen in eine Entfernung von 25—30 Centimeter zu stehen.

Salat, welcher vom Frühjahr bis im August gesät und gepflanzt wird, läßt sich halten bis starke Fröste eintreten.

Man braucht den Kopfsalat nicht immer auf eigens dazu bestimmten Beeten zu ziehen, sondern man kann denselben auch zwischen anderen Gemüsepflanzen, wie Spargeln, Kraut, Kohlkraben oder auf den Seiten der Gurkenbeete pflanzen.

Um schnelles Aufschießen des Salates zu verhindern, macht man, wenn die Köpfe ausgebildet sind, einen Einschnitt in den Strunk.

Zur Samenzucht läßt man die schönsten und festesten Köpfe stehen.

### Wintersalat.

Aussaait im August und Verpflanzung im September; man pflanzt ihn am besten in 15 Centimeter tiefe Furchen, zieht diese von