

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Briefe über die Anlegung und Wartung eines Blumengartens

Lueder, Franz Hermann Heinrich

Hannover, 1786

Ein und dreyßigster Brief.

Fortsetzung und zwar b) gut aussehende Kraüuter c) nutzbare Straüuche,
d) in den Toüpfen zu unterhaltende Kraüuter

[urn:nbn:de:bsz:31-333590](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333590)

Ein und dreyßigster Brief.

Fortsetzung und zwar *b)* gut aussehende Kräuter
c) nuzbare Sträucher, *d)* in Töpfen
 zu unterhaltende Kräuter.

Und nun zum Schlusse! Das Spanische
 Gras wird um seiner schönen Streifen
 willen, mit denen es einem gestreiften seidenen
 Bande ähnlich ist, auch wohl auf eine Rabatte
 gepflanzt. Um es zu vermehren, kann man, weil
 es ziemlich um sich her austreibt, zu jeder Jahrs-
 zeit einige Auschößlinge davon abnehmen, und
 besonders pflanzen. Es wächst auf einer jeden
 Stelle, und in allerley Erdreich, selbst in dem
 unbrauchbarsten Winkel. Wenn es aber mit an-
 dern Grase zu sehr umgeben ist, so bleiben nicht
 allein seine Blätter kürzer, und werden nicht so
 ansehnlich, sondern seine reinen weißen Streifen
 fangen auch an, sich in grün zu verwandeln.
 Dann ist es die höchste Zeit, es durch eine Umle-
 gung und Zertheilung zu verjüngen.

Sinngrün wächst, gleich dem Buxbaume,
 allenthalben. Um seiner versilberten oder vergol-
 deten

beten Streifen wollen, und weil es stets grün bleibt, verdienet es eine Stelle im Blumengarten. Ein jeder davon abgerissener Zweig, und wenn er auch nicht einmal Wurzeln hätte, läßt sich, besonders im Frühjahr und Herbst, zur Vermehrung versehen; auch schlagen die in die Erde gesteckten Zweige gleich Wurzeln.

Johannisbeer- und Stachelbeersträucher nehmen sich auf den Rabatten sehr gut aus, wenn sie in eine Kugel gezogen werden. Zu dieser Absicht nimmt man im Herbst, wenn ihr Laub abgefallen, oder im Frühjahr, ehe es ausgeschlagen, die neben alten Stöcken herausgewachsenen geraden Schüsse auf, und wenn sie bereits hoch genug sind, schneidet man sie 2, 3, 4, Fuß hoch, oder so hoch man will, über der Erde ab. Die nachher an ihnen hervorkommenden Zweige bricht man ab, und läßt ihnen nur die, so die Kugel ausmachen sollen. Damit sie theils einen recht geraden Stamm bekommen, theils vom Winde nicht umgeworfen werden, bindet man sie an einen beygesetzten starken Stab. Im März nimmt man allen Zweigen der Kugel die Spitzen, um dadurch theils ihr Fruchtttragen zu vermehren, theils dieselbe recht kugelförmig zu ziehen. Um Johannis beschneidet man sie abermal, damit sie ihre Ründung wieder bekommen. In solchen Gärten, die zwischen Gebäuden liegen, pflegen die Stachelbeeren den Raupen sehr unterworfen zu seyn. Man kann sie jedoch vor ihnen verwahren, wenn

D b 3

man

man nur im April und May, so bald man Schmet-
terlinge fliegen siehet, ihre Blätter fleißig durchsu-
chet, und diejenigen, deren untere Seite mit Ego-
erchen besetzt ist, abbricht und zertrit. Ist man
darinn sorgfältig, so kann man sie vor den Rau-
pen zuverlässig bewahren. Sie haben aber außer
den Raupen noch einen Feind, nemlich grüne
Läuse, welche sich an die Stiele der Beeren ge-
rade gegen die Zeit hangen, da man ihrer Zeitka-
zung entgegen siehet. Um sie davon rein zu er-
halten, ist dieses ein ziemlich sicheres Mittel, daß
man die Kugel nicht zu dickzweigig ziehet, sondern
die innern Zweige so wegnimmt, daß der Stock
mehr die Gestalt einer inwendig etwas hohlen
Krone, als einer völligen Kugel hat, damit die
Luft frey hinein kommen könne. Denn die Läuse
hängen sich nicht leicht an die an den äußern
Zweigen luftig sitzenden, sondern meistens nur
an die einwärts etwas dumpfig sitzenden Beeren.
Wenn man die auf die Rabatten zu setzenden Jo-
hannis- und Stachelbeeren von einer solchen Gat-
tung nimmt, die große Beeren trägt, so giebt's
wiederum große Beeren. Ich habe aber einstens,
da ich die große Sorte zu bekommen keine Gele-
genheit hatte, aus einer Stachelbeerenhecke, die
lauter ganz kleine Beeren trug, im Februarus
Zweige geschnitten, und solche, nachdem ich sie
unter einem Gelenke gerade abgeschnitten hatte,
 $\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander, etwa 6 Zoll tief in die
Erde gesteckt, die Erde nachher etwas feucht er-
hale.

halten, und die davon angegangenen, (es schlug aber etwa die Hälfte an,) im folgenden October auf die Rabatte gesetzt; und habe davon nachher schon im zweyten Sommer so große Beeren bekommen, daß man diese Pflänzlinge für Zweige von der größten Sorte derselben hielt. Seitdem vermehre ich sie nicht mehr durch Nebenschößlinge, sondern durch abgeschnittene Zweige, die ich in einen schattigen Winkel setze, und von denen ich die, welche Wurzel getrieben haben, nachher auf die Rabatten verseze. Wenn man nur beyden Arten dieser Beeren die neben ihnen heraustreibenden Nebenschöße fleißig nimmt, und diese etwas tief in der Erde absticht, so rauben sie den Blumen keinen Raum. Ich lege überdem um alle vier Seiten derselben sowol, als der Rosenstöcke, in einer Entfernung von einigen Zollen kleine Zwiebelblumen, z. E. Fritillarien, Zeitlosen, Muscathhyacinthen, Schneetropfen, u. d. gl. welche unter und neben ihnen recht gut fortkommen. Und dadurch gewinne ich den Raum wieder, welchen sie den Blumen nehmen.

Die große blasige Basilike, welche ich, als eine von andern noch nicht beschriebene Pflanze, zuvor beschreiben muß, wird etwa 2 Fuß hoch. Ihre Blätter sind einer in die Länge herunter durchgeschnittenen Blase ähnlich, deren Rand sich ziemlich weit einwärts zieht, und sich unten zu einem längern aufwärts gezogenen Schnippel verlängert. Von der Mittelrippe laufen starke Rib-

ben schräg seitwärts, zwischen denen entlang die Blätter rund eingetieft sind. Die Länge eines der untern Blätter, welche die größten sind, indem sie nach oben hinauf immer kleiner werden, betrug einstens bis zu der Spitze des Schnippels $12\frac{1}{2}$ Zoll, und die Breite von einem Rande bis zum andern $9\frac{1}{4}$ Zoll hannöbrischer Maaße, und eines solcher Blätter an einer Pflanze, welche aus einem gegen Ostern aus dem untersten Gelenke des holzig gewordenen Stengels hervorgetriebenen 2 Zoll langen Seltenzweige gezogen war, war noch einige Zoll länger und breiter. Ein Blatt, $7\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $11\frac{1}{2}$ Zoll lang, wog nach hannöbr. Gewichte $\frac{1}{8}$ Loth. Sogar unten am Fuße ist der Stengel nicht dicker, als die Mündung eines dünnen irdenen Pfeifenstieles. Wenn sie während der Blüthe nicht auf einem besondern Zimmer steht, sondern ihre Blumen von andern Sorten befruchtet werden, so artet sie bald aus; die Blätter verlieren das große blasige Ansehen, und werden einer Mulde ähnlich. In die freie Luft darf sie nie, und sogar nicht einmal in ein geöffnetes Fenster gestellet werden, weil sonst der Wind in ihre aufgeblasenen Blätter fasset, und dieselben abwirft. In ihrer rechten Vollkommenheit ist sie eine der schönsten Verzierungen der Fensterbänke in sonnenreichen Zimmern. Da ihre Blätter, deren Stiel $3\frac{1}{2}$ Zoll lang zu seyn pflegt, sehr schwer sind, so müssen die Köpfe mit größter Sorgfalt von einer Stelle zur andern gebracht, auch nicht verhä.

berühret, noch gebeugt werden, weil sie sonst sofort abfallen, gleichwie sie auch, ohne zuvor trocken zu werden, von selbst abfallen, wenn man das Begießen versäumt. Je sonnenreicher das Fenster ist, desto größer werden die Blätter. Um sie zu ziehen, legt man im Anfange des April *) in einen

D d 5

*) N. A. Diese vortrefliche Basilike läßt sich auch unter gewissen Umständen durch gesteckte Zweige fortpflanzen, aus denen sich neue Pflanzen ziehen lassen, die den Saampflanzen an Größe der Blätter nichts nachgeben. Mir ist es damit auf folgende Art geglückt. Im Febr. hing eine meiner Pflanzen an, ihre Blätter von unten an bis oben hinauf nach und nach fallen zu lassen, und im März von oben herunter abzuscheiden. Etwa 3 Zoll lang nahm der Stengel über der Erde eine Castanienbraune Farbe an, und ward holzig; schon aber gleichwohl aus dem untern, etwa 2 Zoll hoch über der Erde befindlichen Gelenke zwei gegenüber stehende Knospen treiben zu wollen. Ich ließ ihn also noch in der Stube stehen. Nun erwuchsen aus jenen zwei Knospen zwei Zweige, die im Anfange des Apr. etwa 2 Zoll lang waren. Diese schnitte ich nun ab; steckte jeden in einen besondern Topf; goß sie an; bedeckte sie mit einem Bierglase; stellte sie, weil der April warm war, sogleich auf eine sonnenreiche Stelle in den Garten; (noch besser wäre es gewesen, wenn ich sie im Zimmer hätte stehen lassen;) stellte auf jeden Topf eine Glasglocke; setzte diesen so lange, bis die gesteckten Zweige die Sonne ertragen konnten, eine Art von Mähe an, damit zwar die Sonne die Töpfe und die Erde, aber nicht die Pflanzen treffen konnte; bedeckte die Glocken gegen den Abend, und benaltet die Witterung mit Matten; goß um die Gläser so oft Wasser an, als es nöthig war; nahm die Gläser ganz weg, so bald die Blätter deren Seiten

berührte

einen Topf, der aber nicht kleiner seyn darf, als ein Nesseltopf, einige Saamen in gute feine fet- te Erde, befeuchtet diese ein wenig, damit sie sich an die Saamen anschließe, stellet den Topf in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer hinter das Fen- ster, läßet die Erde nicht trocken werden, öfnet bisweilen bey recht warmen Sonnenscheine ein Fenster daneben, damit die aufgegangenen Pflan- zen nicht zu frech wachsen, läßt nachher eine Pflanze in der Mitte stehen, welche man, wenn sie in die Höhe wächst, an einen Stock blindet, welcher überhaupt 2 Fuß lang seyn muß, und versetzt die übrigen in andere Töpfe. Wenn man sie

berührten; und so bald die Pflanzen soweit hera- angewachsen waren, daß sie die Glocken berühr- ten, stellte ich die Töpfe in ein Zimmer in ei- ne sonnige Fensterbank, in welcher beide nicht nur so stark wurden, wie irgend eine Saamens- pflanze werden kann, sondern die eine derselben noch größere Blätter bekam, als ich jemals ge- sehen. Nur trieben sie nicht völlig so viele Sei- tenzweige, weil sie früh, und schon im May zu blühen anfangen. — Zu dem königl. Garten zu Herrnhausen bey Hannover traf ich vor einigen Jahren eine auch noch nicht in Blü-chern beschriebene nesselblättrige Basilike mit dem Blatte der großen Brennnessel an. Man schenkte mir einige Pflanzen derselben. Weil ich dieselben aber in ein Zimmer stellte, in welchem mehrere Sorten blüheten, so bekam ich aus dem davon aufgenommenen Saamen auch nicht eine einzige Pflanze mit Nesselblättern, sondern laus- ter ganzblättrige Pflanzen. Der königl. Bota- nicus, Herr Ehrhart sandte mir nachher neuen Saamen, unter dem Namen *Ocimum lacinia- rum*. Ihre gewöhnlichste Höhe ist anderthalb Fuß, und ihr Wuchs buschig.

sie nachher in gehöriger Befeuchtung erhält, und ihnen bisweilen durch die Oefnung eines Fensters frische, aber recht warme Luft giebt, so blühen sie gegen den Herbst und geben gegen den Winter, auch wohl schon im October, wenn man sie gegen die Kälte schützt, reife Saamen. Bey guter Wartung, wenn das Fenster die volle Sonne hat, und man sie bey starken Froste am Abende aus der Fensterbank auf einen Tisch stellet, damit sie der Frost während der Nacht nicht tödte, kann man sie, gleich allen andern Sorten der Basilike, ins folgende Jahr durchbringen, und dann mehr Saamen reif bekommen. So bald die in dem Saamengehäuse frey sitzenden Saamen eine schwärzliche Farbe annehmen, nimmt man dasselbe mit einem Messer an dem Zweige so behutsam ab, daß die Saamen nicht herausfallen, oder man bricht dasselbe, mit zwey Finger gefasset, ab, und läßt sie in demselben, bis man sie pflanzen will.

Die kleine, ganz feine Basilike wird eben so gezogen und gewartet, außer daß man sie den ganzen Sommer bis an die Zeit, da Nachtfroste einfallen, ohne Nachtheil im Garten lassen kann, und für sie der allerkleinste Topf hinreichend ist. Die Pflanzen, von welchen man Saamen vera langt, müssen an der Sonne, es sey nun im Garten, oder in einer Fensterbank blühen, oder bereits vor dem Anfange des Blühens in Töpfe gesetzt seyn. Gegen den October, ehe die Witterung

nun

nur irgend kalt wird, müssen sie sogar hinter das Fenster gestellet werden, weil der geringste kalte Wind sie, obgleich nicht jedesmal sogleich tödtet, jedoch krank macht, so, daß sie noch vor dem Eintritte des Winters absterben. Hinter dem Fenster wird der Saamen nachher im October und November reif. So oft man nun in diesen Monaten Kapseln gewahr wird, in welchen die vier in derselben frey sitzenden Körner schwarz geworden sind, knelt man dieselben mit den Fingern ab, wobey man sich aber in Acht nehmen muß, daß man nicht, welches leicht geschehen kann, den Stengel abbricht, weil sonst der höher hinauf sitzende Saamen nicht reif wird. Soll diese feine Basilike in ihrer kleinen Art bleiben, so muß man sie nicht, wie die Gärtner gemeiniglich thun, auf einem Beete, (wozu die damit handelnde Gärtner Mistbeete haben,) mit andern Arten der Basilike zugleich blühen lassen. Sie bringen zwar auf Mistbeeten mehr Saamen, als in Töpfen. Aber dann muß auch auf einem jeden Beete nur eine Sorte stehen, weil sie sonst, obgleich nicht in eine andere Art ausarten, aber doch größere Blätter bekommen, und dann ihre Zierde verlieren. Die kleine Basilike muß auch sehr einzeln ausgesäet werden, weil sich die Pflanzen sonst eine an der andern in die Höhe drängen, und hochstenglich werden, und also ihre Schönheit verlieren, welche darinn mit bestehet, daß der Busch in Form einer Kugel dicht über der Erde bleibt.

bleibt. Doch bekommt diese ganz feine Basilike niemals so ganz feine Blätter, wenn man sie vom Anfange an in der Stube hält. Wenn man sie, so bald sie pflanzbar ist, in ein sonnenreiches Gartenbeet versetzt, und sie erst dann mit voller Erde in Töpfe setzt, wenn sie Blumenknospen triebt, so sind ihre Blätter ungleich dunkelgrüner von Farbe; die Blätter bleiben feiner und kleiner, der Busch selbst wird runder und dickbelaubter. Man kann diese kleine Basilike, gleich wie alle andere Arten der Basilike, um ihr frühes Blühen zu verhindern, auch noch bis Jacobi säen *). Denn nach der Blüthe gehen die alten Stöcke gemeinlich aus. Um recht vielen Saamen zu bekommen, lasse man eine gleich im Frühjahr in einen Topf gesetzte Pflanze bis um die Mitte des Septembris im freyen Garten auf einem sonnenreichen Postament stehen. Um diese Zeit ist die ganze Pflanze in voller Blüthe, und nun setze man sie in eine zur Sonne gelegene Fensterbank, und man

*) M. A. Die leichteste Art sie zu ziehen, gute dickbelaubte Pflanzen, und Saamen zu bekommen, ist folgende, deren ich mich jetzt bediene: Man säe den Saamen im May dünn auf eine sonnenreiche Rabatte, verziehe die jungen Pflanzen zu 6 Z. weit, und setze sie im Jul. wenn sie zu völligen Büschen erwachsen sind, entweder einzeln in kleine Töpfe, oder 4 Stück in einen jeden Nesseltopf.

man wird gegen Martini viel reifen Saamen bekommen.

Die Nesebe, das *Geranium Moschatum*, und den spanischen Pfeffer säet und ziehet man eben, wie die Sommerleucojen, entweder aus einzelnen im April in Töpfe gelegten, oder ins freye Land gesäeten Saamen, und verpflanzt sie nachher entweder sogleich in jeden Neskentopf eine Pflanze, oder, um ihrer Wartung bis an den Winter überhoben zu seyn, auf die Rabatten, aus denen man sie im September, ehe die Nachtfroste eintreten, mit voller Erde in Töpfe hebet, und sie in die Fensterbänke stellt, um im Winter von dem weißen Blumen der erstern ihren den Märzviolen sehr ähnlichen, und von den Blättern der andern ihren Moschusgeruch zu genießen, an dem Ansehen der rothen oder gelben Aepfel oder Birnen des letztern aber sich zu belustigen. An die Nesebe kann man entweder ein kleines Espalier machen, und ihre Zweige an demselben ausbreiten, oder man bindet sie an einen 1 Fuß hohen Stock auf. Das *Geranium* breitet sich rund über dem Topfe aus, und bedeckt den ganzen Topf mit seinen Blättern, deren bloße Berührung den Fingern seinen Geruch mittheilet. Der Spanische Pfeffer hält sich selbst ganz gerade.

Das *Marum*, welches das Ansehen des Thymians hat, unterhält man in Töpfen. Einige

nige setzen ein rundes Gitter von feinem Drathe in Form eines Vogelbauers über den Topf, damit die Ragen dasselbe nicht beschädigen, wie wohl ich solches nicht nöthig gefunden habe. Es wird in einem Zimmer des Hauses eben also durch den Winter gebracht, wie die Winterleucosen, und muß, wenn es erschaffen will, besencht werden. Wenn es durch unterlassene Wartung im Frühjahr vertrocknet zu seyn scheint, und alle seine Blätter verlohren hat, so habe ich ihm in diesem Falle den ganz welken und vertrockneten Schuß des vorigen Jahrs bis ans alte Holz abgeschnitten, auch selbst die holzigen Zweige bis dahin abgenommen, wo ich noch Saft darinn bemerkte. Es hat sich dann bey gehöriger Befechtung, denn diese liebet es gleich allen Gewürzkräutern ganz ungemein, bald wieder erholt, und neue Blätter getrieben. Es ist also nicht der Frost, der es im Winter zu tödten scheint, sondern das unterlassene Begießen. Wenn es zu stark in die Höhe treibt, kann man es um die Mitte des August bis meist ans alte Holz abschneiden. Später aber darf dies nicht geschehen, weil es sonst das folgende Frühjahr nicht erleben würde. Seine Vermehrung geschiehet im April oder um die Mitte des August durch Zerreißung der alten Pflanzen. Sein Geruch in der Hand, wenn man mit der Fläche derselben über ihm herstreicht, ist nicht unangenehm. Die Ragen lieben denselben so sehr, daß sie, wenn man die

davon

davon riechende Hand über sie hält, ihren Rücken in die Höhe gebeugt unter derselben herstreichen. Um es im Sommer im Topfe nicht wärten zu dürfen, kann man es gleich dem Rosmarin sicher um die Mitte des April in die Kasse, und gegen Michaelis mit voller Erde wieder in einen Topf setzen. Und nun leben Sie wohl.

Zwey

3m
Botan

Zch
nen bis
andere
der Er
sch, e
bekann
ser ode
wird,
stend se
welche
hat, n
sere
ohne
ben an
Plan
Schlag