

Gartenverrichtungen

i m

Monat August oder Erntemonat.

Dieses ist eigentlich, die mit vieler Sehnsucht gewünschte Zeit der Ernte; freylich nicht für alle Gewächse; und wer würde dieses auch wünschen? Wo wäre denn Zeit alles wohl zu besorgen und einsammeln zu können? — Aber doch die Zeit der Ernte; — nicht nur in Ansehung der Feldfrüchte, sondern auch der Gartengewächse, die izt nach und nach ihre Vollkommenheit erhalten, und sich dazu anschicken, ihre angefangene Rolle auszuspielen. — Ich halte es für unnöthig, hier alles überhaupt zu nennen, was eingesammelt werden soll, weil es ohnehin in ihren eigenen Rubriken noch einmal vorkommen müßte, und fange also ohne weitere Umstände dasjenige an, was ich mir auszuführen vorgenommen habe.

Jeder ist darauf bedacht, die Gewächse, die er mit vieler Mühe und Sorgfalt baut, auch für die Zukunft wohl aufzubewahren, um entweder im Winter und Frühling, wenn sonst aus dem Garten noch wenig oder nichts zu erhalten ist, seinen Tisch mit grünem Gemüse versorgen, oder es in dieser nahrungslösen Zeit mit mehrerm Gewinn verkaufen zu können; will er nun dieses thun, so laß er sich nicht verdrücken, den ausgewitterten trockenen Sand in die Winterquartiere zu bringen, sich mit mehrerm solcher Art zu versehen, Kammern und Keller wohl zu lüften, damit alles wohl austrockne, und die angefeuchte faule Luft ausdünste, und alles zur Winterverwahrung wohl zuzubereiten. Wo etwas an den Kellern oder Gewächszimmern fehlt oder zerbrochen, da wird es verbessert, als Fenster, Thüren, Schieber und dgl. Bretter, Hölzer und Steine werden hingeschafft, wo sie nöthig sind, nasse Keller ausgetrocknet, und niedrige ausgegraben, oder auch neue angelegt und gebauet.

Ist man gesonnen Gewächse in Gruben zu überwintern; so werden sie verhältnißmäßig ausgegraben, und mit Brettern überlegt, oder es werden die alten aufgeräumt, und zur künftigen Durchwinterung vorbereitet.

Dieses sey also genua für dießmal von der Zubereitung für den Winter gesagt; denn die nothwendigern Arbeiter im

Küchengarten

rufen mich ohne weitem Verschub dahin ab-

S. 133.

Im Küchengarten sind verschiedene Beete, die ihre Gewächse in die Küche oder zum Verkauf abgeliefert haben, wieder zu düngen, umzugraben, und mit Kopfsalat zu besetzen, oder mit Monatrettig, Zuckerradies, und dgl. zu besäen.

b) Die nunmehr ziemlich erwachsenen Winterrettige erfordern, wenn sie eine beträchtliche Größe und einen guten Geschmack erlangen sollen, öfteres Ausjäten des Unkrauts, öfteres Begießen, und eine oder mehrmal wiederholte Anhäufung.

c) Erbsen, die im vorigen Monat gesäet worden, wollen gereisert seyn, weil sie sich sonst niedersinken, und größtentheils verkaufen. (S. 120. c).

d) Der ganze Garten wird nochmals gereinigt, und was nöthig ist zu begießen, wird öfters begossen, wenn ein mehr nützlich Regen diese Arbeit nicht erspart. Solche zu begießende Pflanzen sind, der Kopfsalat, der erst verpflanzt worden, Endivien, Gurken, Melonen, und was sonst im vorigen Monat gesäet oder versetzt worden.

e) Man versetzt die Pflanzen der Endivien, häufelt den krausen Winterkohl an, und andere spätere Kohlarten, bindet losgewordene Saamensängel wieder an, wässert die Kürbisse öfters, wartet den Saamentra-

genden Blumenkohl wohl, und häufelt den spät verfesten Porre und Sellerie an.

f) Man schneidet verschiedene Gewürzkräuter zum Hausgebrauch ab, als Vermuth, Raute, Melisse, Ysop, Majoran, Basilien u. a. m. §. 119. g). In kältern Gegenden, und in einem schlechten, kalten Sommer, wo bald Nachfröste zu besorgen sind, werden diese Gewürzkräuter, besonders die zärtlichen, dergleichen Basilien, Taschenpfeffer u. a. sind, gegen das Ende des Monats ganz abgenommen, weil sie sonst ein früher Reif verderben würde.

g) Die Saamen der Küchengewächse werden nach und nach, so wie sie reif werden, eingesammelt, als Petersilien, Pastinak, Saamen verschiedener Kohlgewächse, Kapuzensellerie, Fenchoner, Haberwurzel, Dill, Wddhren, Melde, Rettig allerley Gattungen, Zwiebel, Sauerampfer, Thimian, Ysop, und was sonst noch mehr ist. §. 119. h).

h) Die Gurken erfrische man durch öfters Begießen, und durch Überstreuen guter Erde, und leitet und bindet die Ranken derjenigen, die man an Stäben steigen läßt, gehörig an

i) Rüben, die man voriges Monat gesäet hat, jäte man ordentlich, und verdünne sie auch zugleich auf eine gehdrige Weite, damit sie eine schöne GröÖe erhalten. Mit dem Blumenkohl, der auf einmal seine Blumen liefert, verfare man nach §. 121. e), und mit dem Kopfsalat nach §. 105. d). Einige rathen, dem Kopfsalat, wenn er zu schieÖen anfängt, welches man doch nicht haben will, die Wurzel, oder besser, ein Stück von der

selben in der Erde, ohne den Salat auszuziehen, abzustecken.

f) Die Gartengewächse besetzt man oft, ob nicht Fäulniß daran entstehet; man trachte ihr abzuwehren, eben durch das Wegschneiden des angefaulten Theils, unten durch eine angeschüttete Lage von trockenem Sand. Dieser vorzubeugen leide man keine gelbe Blätter an den Gewächsen, welche gemeinlich die Ursache der Fäulniß sind.

§. 134.

Man bindet die Saamenstängel des durchgeschossenen Kopfsalats an beigesetzte Stäbe an, damit er nicht vom Wind und Sturm umgebrochen werde; dergleichen die Saamenrettige, und andere Gewächse, die durch das Saamengewicht schwerer werden, und sich nicht wohl aufrecht halten können.

h) Glück zu, zur neuen Ernte —! Lustig über die frühen Zucker oder Kasanienkartofel, welche eine angenehme Speise! — Ey! wie schmackhaft! — denn wer ist schon Kartofeln? — Nur der, der Zucker- oder sonst Frühkartofeln hat. Laßt uns dieselben aufgraben, und diese so geschätzte Kost in die Vorrathskammer bringen! —

i) Wieder ein neuer Vorrathartikel! Die Gurken. — Gesegnete Gurken! — Geschwund die kleinen Gürkchen abgelesen, und mit Essig, Lorbeerblättern oder Weichselblättern, Dill, und Pfefferoni eingelegt; marsch! — in den Keller, da sollt ihr in dem kleinen eichenen Fäßchen öfters herumgekugelt, und endlich rubig und stille den rauhen Winter

erwarten. Die größern sollen schon izt die Hitze und den Durst stillen, eingelegt mit Salz, Dill und Weichselblättern, und die größten mit Pfeffer Salz und Baumbilin Scheiben geschnitten, auf dem Tische als ein Salat ihre angenehme Aufwartung machen.

d) Die Schminkbohnen oder Phaseolen können auch nicht unbenützt bleiben. — Wie wohl schmecken ihre grünen Schotten im Winter, wenn man kaum noch etwas Sauerkraut im Faße übrig hat! Laket uns einen Theil des Ueberflusses einsalzen, und für den kalten Nahrungstreser vorbehalten. Die großen Schwerdtbohnen werden hiezu am besten seyn, nicht nur, weil sie mehr ausgeben; sondern auch, weil sie sich besser halten lassen.

e) Die Zwiebelfreunde finden auch ihre Ernte. Wenn das Kraut an dem Knoblauch und weißen und rothen Zwiebelarten gelblich, und welk wird, und die Sommerzwiebel aus der Erde heraussteigen; so sind sie reif, und es ist Zeit sie herauszunehmen, ehe ihr Kraut abfällt, wo sie dann mit großer Mühe gesucht werden müssen. Um den heißen oder kalten Mond kümmern man sich nicht; denn der Mond wird meine Zwiebel gewiß nicht besser machen.

Die ausgenommenen Zwiebel werden so gleich bey dem Ausnehmen sortirt; die größten nimmt man zur Speise, die mittlere als Steckzwiebel; und die kleinsten werden wohl abgetrocknet, in ein leinen Stülein gebunden, und den ganzen Winter hinter dem warmen Ofen aufgehangen, um aus ihnen folgendes Jahr große Zwiebel zu erhalten. Solche ganz kleine wohl ausgetrocknete Zwiebelchen werden Sblinge genennet, weil sie im künftigen Früh-

jahr geheckt, nicht in den Saamen treiben (ob es wohl manche thun) sondern in große Zwiebel wachsen.

f) Eben sehe ich einen ganzen Wagen mit Melonen ankommen, — sollt ich in meinem Gärtchen keine reife Melonen haben? O ja! hier sind Kantaluppen, hier Anaurien, und hier andere mit verschiedenen Namen. An vielen sehe ich die Reife an dem Stängel, an der Farbe und manche kenne ich durch den Geruch, daß sie ihre Vollkommenheit erlangt haben. Also abgebrochen am frühen Morgen, ehe die Sonne darauf scheint, und ihr das Würzhafter verdufte! — Unter die übrigen lege ich Steine, wende sie um, lasse sie reifen, und verwahre die Wurzeln für vieler Masse.

Das Reifwerden zu befördern pflücken manche die Blätter weg, und stutzen ihre Ranken, die man ohnehin, wenn daran zuviel da sind, wegstneipet. Allein Wasser und ein warmer Sommer machen sie am besten reif.

g) Sind einige zeitige Saamengurken vorhanden, welches man aus ihrer orangegelben Farbe schließen kann; so nehme man sie herab, und lege sie an einen Ort, wo sie wegen vieler Sonne und Sicherheit für Frost noch nachreifen können, bis man Zeit hat ihnen den Saamen abzunehmen.

Von den Zwiebeln habe ich noch vergessen, daß man die vollkommensten, größten und flachsten zum Saamenbau aussondere und aufhebe.

h) Zu allem diesem kommt noch das Mordkraut, welches so vielen Millionen Menschen fast unentbehrlich geworden, nämlich der Tabak.

fact. Auf den Tolackbeeten werden manche Blätter, theils durch die gelben Flecken, theils durch einen aromatischen Geruch ihre Reife ankündigen, die herabgenommen und nach guter Methode behandelt seyn wollen. Wöchentlich durchsuche man die Beete, und sammle die reifen Blätter ein.

Die nachtreibenden Neben- oder Diebschößlinge, dergleichen Wurzelsproßlinge nehme man sorgfältig weg, und sammle den Saamen ein, wenn die Saamengehäuse aufzuspringen anfangen.

i) Senf wird abgeschnitten, und getrocknet, Liebesäpfel nimmt man ab, und läßt einige zum Saamen überreif werden, und sammelt endlich nach und nach alles dankbar ein, was seine Reife und Vollkommenheit hat, um einen reichen Vorrath für die Zukunft zu haben.

§. 135.

In der Hälfte dieses Monats ist eigentlich die Zeit Saamen von Kopfsalat, und verschiedenen Kohlsorten einzusäen; dieser Pflanzen sodann im Herbst versetzt werden, über dem Winter in der Erde bleiben, und früh im Frühling schnelle Köhlgewächse, und gute Salatköpfe liefern.

Hieher gehören die Saamen des Kopfsalats, des Blumenkohls, rothen und weißen Kopfkohls, (Kraut) Savoyer, und Würstingkohl, Kohlrabi und Brokoli. Diese Saamen werden an einen etwas schattigten Ort gesät, damit sie nicht zu geil wachsen, sondern feine

stämmigt werden, oder in Ermanglung dessen bey großer Sonnenhize beschattet.

Da sich nun oft der Fall ereignet, daß lange und warme Herbstte eintreten; so ist es wohl gethan, wenn man solche Ausfaat mit Ende des Monats wieder macht, damit wenn jene früh gesäeten Pflanzen zu hoch wachsen, und daher im Winter leicht erfrieren, man doch einen Vorrath habe, der gut ist. Ueberdies kann die letztere Saat im Frühling die erstere mit ihren Früchten ablösen, wenn beyde gut gerathen.

Sich bey der Einsaat an Tage binden, ist gar von keinem Nutzen, vielmehr oft schädlich: —

Ein Liebhaber von Blattkohl, kann den Saamen auch um die Mitte des Monats in die Erde streuen, wenn er ihn mit Vortheil anbauen will.

b) Man säet Zwiebel zum Frühlingsgebrauch um die Schletten zu Salaten oder sonst grün für den Tisch anzuwenden. Hiezu ist der Winterzwiebelsaamen roth und weiß, der beste, weil er die größte Kälte aushält. Dergleichen säe man zum Frühlingsgebrauch Pfefferkraut, Kapunzelsalat, Spinat, Kerbel, Mangold, märkische Rüben, Wasserrüben, Krautpetersilie, Rummel, Kresse, Steckrüben, Senf, Möhren, Karotten, und Zichorien.

c) Man setz Feldsalat in die Gärten, verpflanzt den Hohl oder Schnittlauch durch die Zertheilung der Stöcke, umsetzt junge Thimianbüsche, versetz jungen Lavendel, Isop, Raute, Wermuth u. a., legt nun zur Vermehrung Sauerampfer, damit er noch vor Winters wurzeln kann; Dragun (Bertram),

Baldrian, Vimpinelle, Trippmadani, Zitronmelisse, Erdbeeren und andere dergleichen Gewächse, die sich durch das Absenken vermehren lassen.

d) Zu den spätesten Kohlgewächsen werden mit Anfang dieses Monats noch Beete gedünget und zurechte gemacht, und der späte Kohl darauf gepflanzt. Diese Pflanzen müssen aber durch Begießen und öfteres Auflockern wohl gewartet werden.

e) Wer eine Saffransplantage hat, der lasse igt das Land zurecht richten, in Beete eintheilen, und die Zwiebeln des Herbstsaffrans in die Erde pflanzen. Bey dieser Gelegenheit wird auch die Vermehrung, durch Zertheilung der Zwiebel vorgenommen.

f) Auf den Krappbeeten werden mit Anfang dieses Monats, die Stängel dergestalt umgebogen, und mit Erde bedeckt, daß nur die obersten Spitzen hervorragen.

g) Enbivien wird aufgelockert, und wenn sie ziemlich erwachsen, angehäufelt; alle kleine Ausläufer an den Seiten, die im Frühling gepflanzten Artischocken werden weggeschnitten, weil sie die Frucht aushungern, und alle Stöcke vom Unkraut gereinigt; Winterrettige werden noch gesäet, und der Meerrettig oder Kreen wird noch gehoben und gereinigt.

h) An die abgenommenen reifen Saamen, die man ohnehin besonders, und jede Sorte allein trocknen läßt, mache man Zettel, und schreibe den Namen der Gattung auf, damit sie nicht verwechselt werden.

i) Der im vorigen Frühling gepflanzte Spargel wird vom Unkraut gereinigt, wie

auch die über Winter stehen bleibenden Wurzeln, als Mangolt, Peterfilie, Porre und dergleichen.

f) Ueberdies ist es nöthig, über die saamentragenden Gewächse zu wachen, und sie bey zu lange anhaltender trockener Bitterung an den Wurzeln zu begießen, damit der Saame vollkommen werden kann.

Verrichtungen im Blumengarten.

§. 136.

Im Blumen- oder Lustgarten werden die schönen Blumen in der starken Sonnenhitze bedeckt, oder, wenn sie in Töpfen stehen, an eine Wand gesetzt, wo sie nur die Morgensonne genießen können; man reinigt die Sande und stuzt wenns nöthig ist, die Nasengänge; jätet die Blumenpflanzen, begießt früh und Abends, nimmt späte Blumenzwiebel aus, deren Kraut welk geworden, als Lilien, späte Tulipanen, Kaiserskronen und dergleichen, bindet höhere Blumenpflanzen, als Nelken, Sommerleukojen, Balsaminen u. a. an, wartet die verpflanzten Blumen, vertilgt das Unkraut, lockert die Erde auf, beobachtet die zum Saamenbau bestimmten Nelken, und hält alles in Ordnung. §. 122.

g) Die Nissete wird täklich gesehen, ob nicht die grünen Raupen Schaden thun, §. 123. und weil der Saamen derselben zu reifen anfängt; so ist es nöthig doppelte Aufsicht anzuwenden; denn der Saamen fällt, sobald er kaum zu erhärten anfängt, aus sei-

ner Hülse, und geht verloren. Man nimmt daher die gelblichten Hülsen fleißig ab, oder legt ein Papier unter die Pflanzen, damit der Saame herein falle.

Eben diese Vorrichtung hat man bey mehrern Gewächsen zu beobachten, deren Saamen leicht ausspringt.

Die reifen Saamen nimmt man nach und nach ab, legt jeden besonders in einen schattigten Ort zum vbligen Nachreifen und Abtrocknen, reibt oder schlägt sie sodann aus, bezeichnet jede Sorte, und hebt ihn zum Gebrauch auf. §. 123. b).

c) Alles Unkraut wird im ganzen Blumengarten vertilgt; denn nichts ist einem Garten schädlicher und unanständiger, als wenn alles unordentlich und mit Unkraut verwachsen ist, welches sodann noch seinen häufigen Saamen verstreuet, und dem Gartenfreund täglich verdrießliche Arbeit macht. Die Erde wird aufgelockert, und um die Stängel der blühenden Gewächse in einen kleinen Hügel gezogen, damit die Wurzeln mehr Feuchtigkeit und Kühlung erhalten. Mit dem Begießen der blühenden Gewächse halte man sich nach §. 110. e), und mit der Wartung der saamentragenden verfare man nach §. 106. d) und 109. b).

b) Schöne Nelken werden in diesem Monat noch mit Vortheil abgelegt, dergleichen Myrthen §. 123. e). Man wartet den Saamen der gefüllten Nelken wohl ab, und trachtet die Befruchtung derselben zu befördern.

e) Man fähret fort, die Blumenpflanzen, die aus den Saamen gezogen werden, zu verpflanzen §. 124.; pflückt den Saamen

an den Blumenstöcken weg, deren angenehme Blumen man lange zu erhalten wünscht; beschattet und begießt die weichlichen ausländischen Gewächse; verpflanzt noch immer, was zu verpflanzen ist, nur am kühlen Abend; säet Uley, nimmt alle gelbe Blätter, dürre Aeste weg, und schüzet die Blumen für alles schädliche Ungeziefer, welches ihnen Schaden kann.

§. 137.

Murikeln und Primmeln, und andere Blumenzwiebelarten, die aus dem Saamen im Frühjahre gezoget worden, werden 8 — 10 Zoll aus einander in gute Erde versetzt. Ranunkeln und Anemonen werden ausgenommen, so auch Tazetten und Jonquillen.

b) Die im Brachmonat oder etwas später abgelegten Blumen, als Nelken, Rosmarin, Lackvioletten, Zypressen, Storchschnabel (Muskatblätter), u. a. werden schon gewurzelt haben, man mache Anstalten, daß sie in zubereitete Erde verpflanzt werden, und vermehre Goldblumen durch Zertheilung der Wurzel. —

c) Man säet Saamen von orientalischen Hyazinthen und Narzissen. — Platterbsen, dieses schöne Blümen gewächs wird gleichfalls gesät; dergleichen die Tangirische Platterbse mit rothen Blumen, so auch Stabiosensamen.

d) Die Luststücke und alle Einfassungen, von immergrünen Bäumen und Sträuchern, als Hecken, Pyramiden und dergleichen werden bey nassem Wetter beschnitten.

e) Die von Saamen gezogenen Nelken, Guldenlack und andere Blumenpflanzen, die den Winter über im freyen Lande stehen bleiben, werden in ein stark gemistetes, tiefgegrabenes, oder rejoltes Land verpflantzt.

f) Wer ein Liebhaber von Fruchtreiberey oder von Winterblumen ist, der nimmt izzt Blumenzwiebel und andere Blumengewächse aus der Erde, setzt sie in gehbrige Töpfe, damit sie Wurzel schlagen, und hebt sie sodenn zur künftigen Wintertreiberey auf.

g) Man kann auch gegen Ende des Monats allerhand junge Bäumchen als: Lorbeere, Myrthen, Lorbeerfirschen, Granatenbäumchen, Fenestel, und dergleichen junge Bäumchen in gutes Erdreich pflanzen. Nämlich aus kleinen Geschirren in größere, oder aus dem freyen Gartenlande in die Geschirre.

h) Abzusenken sind allerhand Lustbäume und Luststräucher, die den Winter über im Freyen bleiben; man bedient sich zu dieser Berrichtung immer der zartesten Zweige, weil sie eher Wurzel fassen. — Auch wird abgelegt die rothe Sokrotinische Aloe in Töpfe, mit guter sandigter Erde; desgleichen indische Feigen.

i) Ranunkelsaame, Kaisersbund, Türkenbund, und Schnerglücksaame wird in gute Erde, an einem Theil einer Rabatte gesät, wo bloß die Morgensonne scheint.

k) Man verpflantzt Winterlebköjen aus dem freyen Land in Töpfe, damit sie Zeit haben anzuwurzeln; vermehrt Pädonien oder Pfingstrosen durch starke Schisse der treibenden Wurzel, und setzt sie drey Fuß aus einander. — In dem Zwischenraum kann man

Päonienſaamen ſäen, oder ſonſt etwas verſehen, damit der Platz nicht leer bleibe. Man kann mit Vortheil die Päonienroſen auch in die Winkel oder Ecken der Luſtküſte pflanzen, wo ſie nicht nur gut ſtehen, ſondern auch eine angenehme abwechſelnde Ausſicht verſchaffen.

§. 138.

Bei anhaltendem, trockenem, warmem Wetter müſſen alle, beſonders aber die Topfgewächſe fleißig begoſſen werden; da nun letztere in dieſer Fahrzeit weniger Waſſer als die im freyen Lande vertragen; ſo muß das Begießen ſanft, aber beſto öfter geſchehen.

b) Zweijährige Levkojenſtöcke und andere Gewächſe, als Guldenlack, und dgl. werden ausgehoben, an den Wurzeln beſchnitten, und in große mit guter Gartenerde gefüllte Töpfe geſetzt.

Dieſe Stöcke ſind die beſten im Winter zu treiben.

c) Man trägt Sorge für die im Treibhauſe aus Saamen gezogenen Pflanzen. Einige derſelben werden in größere Töpfe geſetzt, und dann giebt man ihnen Schatten und Waſſer, bis ſie gewurzelt haben; andere junge werden aus dem Saatbeete in kleine Töpfe verpflanzt, und wie die vorigen gewartet. Die übrigen aber erhalten Luſt und eine ſorgfältige Reinigung von welchem Laub und Unkraut.

d) Blumen, die ihre anmuthige Schönheit verloren haben, ſchneide man weg, das

mit die nachfolgenden Triebe nicht des nöthigen Saftes beraubet werden.

e) Die zarten Sträucher, die okulirt werden, werden von ihrem Band befreyt, damit der Saft freyer auf und nieder steigen könne.

f) Ein Blumenfreund wird es aus der Erfahrung wissen, daß derjenige nie vollkommen schöne Blumen anbauen wird, der nicht wohlzubereitete, und den Gattungen der Gewächse angemessene Erde zu ihrem Anbau nimmt. — Wer solche Erde nicht hat, der bereite sich jetzt für die Zukunft; hat er aber Blumenerde schon gesammelt und gemischt; so steche obergrabe er die Haufen der Blumenerde fleißig um, damit sowohl die Saamen und Wurzeln der Unkräuter völlig verfaulen, als auch Sonne, Luft und Regen durch ihre Wirkungen die harten Erdarten besser auslöse und zur gewünschten Fruchtbarkeit geschickter mache.

g) So wie die Sommerblumen nach und nach ihre Schönheit, Naturreiz und Pracht zu verlieren anfangen, ihr stolzes Grün in eine mattbleiche Farbe verwechseln, und selbst allmählig hinfallen, so im Gegentheil heben die Herbstblumen ihr prangendes Haupt empor, und ersetzen den Verlust der vorigen, um die gemachte traurige Lücke wieder auszufüllen. — Von den erstern lasse man die saamentragenden stehen, die übrigen Sommerblumen aber, die ihr Tagewerk vollendet haben, ziehe man aus, weil sie halbsterbend zu nichts weiter mehr dienlich sind.

h) Die Erde zwischen den Herbstblumen wird aufgelockert, die gelben und todten Blätter weggeschafft, die unregelmäßigen und schlechten Zweige weggeschnitten, alle, Beete vom

Unkraut gereiniget, und alle Abend werden die Pflanzen lind begossen.

i) Wer etwa nichts von den Senkern eines belebten Nelkenstockes erhalten kann, der bitte sich nur einen Herzzweig aus, und verfare damit so, wie bey dem Rosmarin und andern Steckreisern, er wird bey guter Wartung eben so bald oder noch früher Wurzeln schlagen, als der Senker oder Ableger.

l) Einige pflegen in diesem Monat noch Rosmarin durch Steckreiser zu vermehren, und halten diese kleinen Stöcke noch für besser, als die, die im Frühling gesteckt wurden, und nun ziemlich erwachsen sind. Man verfare noch fort mit dem Absenken der gefüllten, schönen Lackvioletten.

l) Im Lande stehende Balsaminen, Winterleukojen, die sich voll gezeigt haben, verseye man in Lypse mit guter Erde. Man lege die im May ausgenommenen Zeitlosenzwiebel wieder ein.

m) Wenn an einem Blumenstock die Blätter anfangen weiß und gelb zu werden, nehme man das Gewächs heraus, sehe nach der Wurzel, schneide den beschädigten oder angefaulten Theil weg, setze es wieder in einen Topf mit solcher Erde, und halte es im Schatten, bis es gewurzelt hat.

n) Wenn man ein welches Blumengewächs in der starken Sonnenhize begießen muß, so trage man das Gewächs in Schatten, lasse es abkühlen, und dann begieße mans. Eben so verfare man, wenn die Lypse von der Sonnenhize ganz heiß sind.

Verrichtungen in der Saat- und Baumschule.

§. 139.

In der Baumschule vertreibt man noch immer schädliches Ungeziefer, reinigt die Bäumchen von aller Unreinigkeit, begießt öfters die aus Saamen gezogenen Bäumchen, lockert die Erde zwischen ihnen auf, und leitet die Triebe der Pfropfer und Okulanten an. Der Pfropfleim an okulirten oder gepfropften Stämmchen wird weggenommen, wenn die Wunde obllig verwachsen ist. Wurzelbrut und Wasserreiser sind gar nicht zu dulden. §. 126. c).

b) Man okulirt das ganze Monat hindurch verschiedene Sattungen der Obstbäume ins schlafende Auge; allein gegen Ende dieses Monats muß man mit Einäugeln des Steinobstes aufhören, weil es seinen Saft gänzlich verliert, und die Rinde sich nicht mehr ablösen läßt.

c) Diejenigen Stämmchen, die ins treibende Aug okulirt wurden, werden schon ziemlich treiben, man lüftet daher den Verband, oder nimmt denselben ganz weg, wenn der Schnitt wohl verwachsen ist. Bey eben dieser Arbeit kann man auch den ohngefähr zwey Zoll langen Sturz vom Stamme über dem treibenden Auge gehdrig, und ohne das Auge oder die übrige Rinde des Stammes zu beschädigen, wegschneiden, und den Ort mit Baumwachs oder gemeinen Pfropfleimen versehen, damit nicht durch eindringende Mäsf-

se, Fäulniß entstehe, und das Stämmchen verderbe.

d) Man fährt fort von verschiedenen Bäumen Ableger zu machen, besonders von den immergrünen, und versetzt mit vielem Vortheil die nämlichen Baumgewächse. Alle Bäumchen werden nach Umständen fleißig begossen.

e) Sobald ein Bäumchen den Bund, oder Saamenstock verloren hat, säume man nicht, sogleich einen andern beyzustecken, und es festhändig anzubinden; denn wider Vermuthen kann ein Sturm oder sonst ein Zufall das Reis abbrechen.

Wie die Reiser größer werden, so ist auch das Anbinden zu wiederholen.

§. 140.

Wenn man fertige Beete hat, die wohl gegraben und gereinigt worden; kann man schon jetzt die Obstsaamen, besonders die harten Steinkerne, von Kirschen, Weichseln, Aprikosen, Pflaumen, u. a. m. in die Rinnen, die zwey bis drey Zoll tief gemacht worden, legen, mit Erde bedecken, und sie also bis zum Frühling, da sie immer sicher aufgehen, liegen lassen; jedoch mit der Voricht, daß man diese Beete bey trockenem Wetter etwas feucht halt. Diesen Weg Pflanz, oder Saatschulen anzulegen, zeigt uns die Natur selbst, die in der Gärtnerey immer der beste und zuverlässigste Begleiter ist, und man ist außerdem noch des Verdrusses enthoben, wenn durch ein ge Monate ausgetrocknete Obstsaamen entweder erst im zweyten Frühling, oder

gar nicht aufgehen, wie es fast jederzeit zu geschehen pflegt.

b) Ist man gesonnen erst im Herbst eine Saatschule anzulegen; so ist es sehr nothwendig, und eben ist die tauglichste Zeit, den Grund den man dazu bestimmt hat, wohl aufzugraben, von allem Unkraut und Wurzeln zu reinigen, nach Erforderniß zu düngen, (welches aber nur in einem sehr unfruchtbaren Boden nöthig ist) und die Beete zur künftigen Ausfaat zu bereiten.

c) Man reiniget die Saat- und Baumschule vom Unkraut, und fängt an Gruben oder Gräben auszumachen, darcin die jungen Bäumchen aus der Saat in die Baumschule im Herbst verpflanzt werden sollen. Die freye Zubereitung der Gruben oder Gräben geschieht darum, damit die ausgeworfene Erde, durch die Wirkung der Luft, Sonne und des Regens, zur künftigen Aufnahme der Stämmchen desto geschickter werde.

d) Will man eine neue Baumschule anlegen, und einen frischen Trieb von den einzupflanzenden Bäumchen hoffen; so thue man es nie an einem Ort, wo sonst schon Bäume gestanden, und den Boden ausgesaugt haben; sondern in einem frischen Grund, wo man denn gewiß nicht vergebens arbeiten wird. — Der neue Boden wird in diesem Monat auf zwey Schuh tief rejolt, tiefer ist es nicht nöthig, weil es kein kluger Baumgärtner haben will, daß die Bäumchen zu tief in die Erde Wurzel schlagen, und dann schlechtes Obst bringen; sondern, daß sich die Wurzeln in der Oberfläche der Erde fein ausbreiten.

e) Zuweilen, (und das vielleicht in vielen Gärten) läßt es der Platz nicht zu, daß man mit der Baumschule abwechseln kann, sondern sich beständig mit einem dazu einmal bestimmten Gartensstück behelfen muß, in dieser Verlegenheit wechselt man zuerst mit den einzusetzenden Bäumchen, nämlich wo Äpfel • oder Birnstämmchen gestanden haben, da setze man Kirschen, Weichseln, Zwetschken, Pfäumen, Aprikosen, u. dgl. hin, und so umgekehrt, oder lasse den Boden, wenn er von Bäumen ganz leer ist, um einen Schub tiefer rejolen. Stehen aber noch viele Bäumchen, die noch nicht versetzt werden können; so öffne man die leeren Gruben, werfe die Erde heraus, und dünge dieselben mit stark verwesetem Mist, Fassenerde, Leichschlamm, oder mit Blut • oder Mistjauche.

f) In der starken Sonnenhitze bey anhaltender trockener Bitterung fangen manche Bäumchen, besonders in lockerm oder Sandgrunde zu verdorren an, dieses geschieht meistens wegen Mangel an hinlänglicher Feuchtigkeit; um solche nun zu retten, begieße man die Wurzeln stark, und lege Rasenstücke verkehrt; das ist mit dem Gras herunter, oder Steine, oder Mist auf die Erde über die Wurzeln, damit die Masse nicht zu geschwind wegdünste.

g) Einige sind der Meynung eine Univerfalvermehrung durch Zweige und Wurzeln von tragbaren, und frisch wachsenden Bäumen zu verankalten, die wie Senker oder Steckreiser behandelt werden, um einige Jahre früher eine Baumschule zu erlangen; dann solche Stämmchen haben der folgenden Veredlung durch Pfropfen, oder Okultiren nicht nöthig,

sondern tragen so edle Früchte, wie der Mutterbaum, davon die Zweige genommen wurden. Wer diese auffallende Universalvermehrung vornehmen will; fange seine Arbeit in diesem Monat an, und setze sie in den folgenden Herbstmonathen fleißig fort.

Ich habe von dieser Erfindung des Agrifolia mehrere Proben, bald glücklich, bald unglücklich gemacht.

h) Man besehe die Absenker von verschiedenen Bäumen und Sträuchern öfters, ob sie nicht durch Trockenheit leiden, oder wegen zu vieler Masse faulen, im ersten Fall begieße man sie, so wie auch jene die schon gewurzelt haben; im letzten lockere man die Erde auf, damit die Feuchtigkeit geschwinde wegdrünke. Unkraut und Insekten leide man gar nicht dabei.

i) Zu Ende des Monats kann man Stecker, wenn sonst nichts wichtigeres zu thun ist, von Lorbeer, Geißblatt, Johannis- und Stachelbeeren einstecken.

k) Man besorgt in der Baumschule die Stämmchen von allerley Obstgattungen, die künftiges Frühjahr gepropft werden sollen. Unnütze Zweige werden weggeschnitten, Wunden, die schädlich werden könnten, geheilt, krumme Stämmchen an Stäben durchs Anbinden gerade gezogen, und also wohl zubereitet.

l) Die jungen Weinsößchen, die man in Spaliere oder Bögen ziehen will, reinige man vom Unkraut, und hacke sie zum zweytenmale um, binde die jungen Reben nach und nach, wie sie höher wachsen an, begieße sie in trockenem Wetter fleißig, und halte sie überhaupt so in Ordnung, wie man sie künftiglich zu haben wünscht.

m) Kränkelnde Bäumchen, die nicht recht wachsen wollen, kann man außerdem, daß man ihre Wurzeln etwas aufgräbt und mit guter Erde umschüttet; öfters an den Stamm und Aesten mit frischem Wasser durch einen Lappen abwaschen, welches zu einem muntern Dries sehr vieles be trägt.

n) Zuweilen fangen die Aeste an Wildlingen, und veredelten Stämmchen von oben herunter zu verwelken und zu vertrocknen an; die Ursache davon ist ein Wurm der unter der Rinde das Holz zerfrisst. Bemerket man dieses; so schneide man den Zweig, bis unten, wo es frisch ist, ganz weg, damit sich das Uebel nicht erweitere, und das ganze Bäumchen verderbe. Sind Würmer im Stamme selbst, oder gar in der Wurzel; so sind die Feinde schon gefährlicher, und man kann den Baum nicht anders retten, als wenn man den Ort, wo man den Wurm vermuthet, aufschneidet, das Ungeziefer heraus nimmt, und die Wunde mit Baumwachs verstreicht und verbindet. Wenn die Wurzel leidet, geschieht es selten, daß das Stämmchen davon kommt. Durch einen elektrischen Schlag einer mässi gen geladenen Flasche, soll allem diesem Uebel geholfen werden.

Verrichtungen im Obstgarten.

§. 141.

Der Obst- oder Fruchtgarten nimmt tags täglich an einem neuen Reichthum reifer Früchte zu. Alles nähert sich allmählig seiner Vollkommenheit. —

Es ist die letzte Zeit die noch übrigen Johannisbeere, Himbeere, Weichseln und andere frühere Früchte im Anfang dieses Monats abzulesen, und zum Gebrauch oder Verkauf anzuwenden, wenn sie nicht verderben sollen; denn eine Menge von Äpfeln, Birnen, Pfirsing, Aprikosen, und Pflaumen verschiedener Arten folgen ihnen auf dem Fuße nach und verdrängen sogar das Andenken der ersten. Was nun vom Obste reif ist, das wird abgenommen, und entweder verkauft, verspeist, oder getrocknet, gedörret, und aufgehoben. —

Zum Dörren werden Äpfel, Birne, Pfirsing, Aprikosen genommen, zum Brandwein aber die frühen saftigen Pflaumen, die herabgeschüttelt, aufgesammelt, in Fässer gethan, und also der Gährung übergeben werden. Nach der Gährung, wenn die Flüssigkeit rein und klar geworden, ist der Saft ein angenehmes Getränk, die Hefen geben sodann den besten Brandwein.

b) Ist der Obstgarten mit Klee besät; so wird der selbe nach und nach zum grünen Futter abgeschnitten; ist Gerste, Haber, Erbsen, Wicken, Linsen oder etwas anders darauf, wird es abgemähet und eingerntet. Was vorraes Monat angebauet worden, warte man wohl, man jäte die Rüben und andere Gewächse, tödte die Blattläuse, die unter verschiedener Farbe den Bäumen großer Schaden thun, sie verlieren sich gemeiniglich ganz, wenn man die Orte, wo sie ihre Wohnung aufgeschlagen haben mit einem Dekokt von Ruß und Tobackblätter in Wasser gekocht, warm mit einem Schwamm wäschet oder reibet; man unterstütze die mit vielen Früchten

Keladenen Bäume und lese die abgefallenen Früchte für die Schweine auf, die wegen Würmern oder andern Schaden nicht gesund, und daher nicht reif werden konnten.

c) Setzt in der letzten Hälfte des Monats ist eigentlich die rechte Zeit Kernobstbäume durch gute Reiser einzudügeln, weil das zu frühe Okuliren selten den gewünschten Nutzen hat. Oft treibt das Aug, welches dieses Jahr hindurch nur anwachsen, und schlafen sollte, in einen schwachen Zweig, der meistens das Frühjahr nicht erlebt, und darum ist das spätere Okuliren ins schlafende Aug dem frühern vorzuziehen; doch sich jederzeit nach der Gegend, Witterung und andern Umständen zu richten.

d) Man fahret fort Wasserreiser oder Diebschbhe, Wurzelstodklinge, und allerley schlechte unnütze Zweige abzuschneiden (S. 129. a) und läßt nur jene von der ersten Art stehen, die nöthig zu seyn scheinen, von der andern aber, nämlich Wurzelstodklinge von verschiedenen Sattungen der Bäume, solche, daraus man schöne, fruchtreibende Stämmchen erhalten kann.

Das Okuliren des Strohobstes setze man solange fort, solange noch der Saft in den Bäumen ist, wenn dieser aufhöret, höret die Arbeit von sich selbst auf.

e) Vögel, dieses räuberische Gestand, Wespen, und dergleichen naschhafte Ungeziefer halte man durch verschiedene Mittel von dem säbnen reifenden Obste ab; die jungen neu versetzten Bäumchen im Obstgarten begieße man oft, oder lege Stücke verkehrten Rasens, oder Steine über die Wurzeln, daß sie nicht

zu stark austrocknen und verderben, man setze Hüter an, die sowohl die Vögel verschrecken, als auch ungewissenhafte Leute vom Stehlen abhalten, und habe über die Hüter selbst ein wachsamtes Auge, damit man nicht den Loth zum Gärtner setzt, und sammle nach und nach Saamen von verschiedenem Obste §. 129. g) und bezeichne die Gattungen derselben, damit man wisse, was man für Arten in die Erde bringt. Ein Baum wird immer bessere Früchte tragen, der aus einem Kern von gutem Obste gezogen, und mit Reisern von der nämlichen Gattung veredelt wurde, davon der Stamm zuerst gezogen war.

§. 142.

Wo ein Baum durch die Hitze, Unvorsichtigkeit, oder einen andern Zufall einen Schaden erhält, da reinige man ihn, und verschmiere die Wunde mit Baumwachs, oder verbinde sie mit einem Durchzugpflaster, und wenn lange kein Regen, und die mit Frucht belasteten Bäume in einem sandigen, erhabenen, oder sonst trockenem Boden stehen, ist es nöthig sie mit stehendem Wasser des Abends reichlich an den Wurzeln zu begießen, davon das Obst viel schöner und größer wird.

h) Wer einen neuen Obstgarten anlegen will, der lasse den Grund dazu pflügen, und das Unkraut wohl ausleggen, wenn es nach einigen Tagen wohl getrocknet ist, oder das Eggen wiederholen, und dann, wenn der Boden rein ist, lasse er Gruben in beliebiger Ordnung von fünf bis sechs Schuh im Durchmesser und drey bis vier Schuh Tiefe

graben, und die ausgenommene Erde gehörig am Rande der Gruben aufwerfen. Soll der zum Obstkarten bestimmte Platz statt des Ackerns reißet werden, so soll es drey Schuh tief geschehen.

c) Die Augen, die voriges Monat okulirt wurden, bindet oder lockert man auf, damit der Band die Rinde nicht zu sehr drücke, die Säfte hemme, und den gleichen Wuchs hindere. Den untern Theil oder Stamm aber reiniget man von den Aesten, und die Erde vom Unkraut.

d) Man binde noch Weinreben an, daß sie nicht zerbrochen werden, begieße die in Spalieren öfters, lüfte etwas die Wurzeln, und nehme die unnützen Räuber und Klammern weg.

e) Wer seine Stöcke durchs Pfropfen verbessern will, der thue es igt; auf eben diese Art kann er verschiedene andere Sattungen von Trauben darauf pfropfen.

f) Bey vielen Arten der Weinreben, als: Schönepel, Frühfranzblau, Korinth weiß und blau, u. andern ist das Verhauen oder Kröpfen nothwendig; diese Arbeit verrichtet man nun in diesem Monat. Dazu wird auch das überflüssige Holz an denen im Spalier stehenden Weinstöcken weggenommen, damit das Bleibende vor Winters noch reifen kann.

g) Die Weinstöcke werden nun das letzte Mal bearbeitet, sobald die zweyte Feste verrichtet worden, wo der Wein arten von allem Unkraut gereiniget wird. Finden sich einige losgebundene Ranken; so werden sie wieder angeheftet.

Man pflegt bey einer angestellten Reuße auch die Stöcke etwas abzublatten und zu entlauben, damit die unter den Blättern ver-
steckten Trauben mehr Sonne erhalten, und daher besser reifen können.

h) Die kleinen, späten, kurzen Reben bricht man ab, weil sie vergeblich den nöthigen Saft den Trauben entziehen, von welchem Wegbrechen die Trauben sodann viel schöner und frühzeitiger reif werden.

Wer schöne Trauben einernt will, breche auch einige derselben weg, wo sie zu dicke aneinander hängen, denn wo eine Menge beisammen sind, da bleiben sie klein, und haben keine vorzügliche Güte, oder faulen bey nassem Wetter ganz weg.

i) In diesem Monat können auch schon Pfropfreiser zum künftigen Pfropfen gebrochen werden, besonders, wenn man in einer entfernten Gegend beim Durchreisen einige schöne Obstsorten antrifft, die man sodann nicht leicht erhalten kann. Die gebrochenen Reiser werden während der Reise in feuchte Umschläge, und zu Hause in den freyen Garten in die Erde eingeschlagen, wo sie bis zum Gebrauch im Frühling der Natur überlassen bleiben.

Besondere Verrichtungen.

S. 143.

Man fährt noch fort mit verschiedenem Gewürm Krieg zu führen, die Lauben in Ordnung zu leiten, die eingemachten Früchte der Himbeeren, Johannisbeere, den trocknenden Weichseln oder schwarzen Sauerkirschen nachzusehen, und allen Schaden dabey zu verhüten. Wenn die Weichseln ganz trocken sind, werden sie abgenommen, und in einem Korbe an einem trockenen luftigen Orte aufgehoben, am besten ist es, wenn sie in einer luftigen Kammer frey hängen.

b) Gewürzkräuter, wenn sie trocken genug sind, werden jebe Sorte bezeichnet, wohl aufbewahret, die Garteninstrumente rein erhalten, und die Misthaufen umgestochen, oder neue Gruben angelegt, wo frische Mistmagazine verfertigt werden.

c) Für den künftigen Winter eingelegte Gurken werden mit dem Fätschen im Keller oft herum gerollt, Phasolen zum Winter eingefalzen, oder abgebrühet, und zum Trocknen aufgehangen, und die trockenen Saamen bey guter Muffe ausgemacht, gereiniget, und dann bis zum Gebrauch aufbewahret.

d) Raupen, die in manchen Jahrgängen grausam wüthen, und alle Kohlgewächse, und solche, die den Kohlgewächsen in der Blüthe ähnlich sind, ganz verderben, sollen täglich des Morgens, wenn sie meistens heysammen seyn, abgelesen, und zertreren werden.

e) Den Saamen vom vorigen Jahre sehe man nach, ob nicht Würmer, Mäuse, oder anderes Ungeziefer dieselben zerfressen, oder ob ihnen nicht zu viele Feuchtigkeit schädlich sey; so kann sie auch eine zu starke Trockenheit unbrauchbar machen.

f) Man rühre die ausgenommenen auf einem Haufen liegenden Frühkartoffeln fleißig um, daß sie nicht faulen, treunige die Zwiebel, Knoblauch und Schalotten von den Wurzeln, und binde die erstern in Reihen, letztere aber thue man in Säckchen und hänge sie in eine luftige Kammer.

g) Schwämme von verschiedenen Gattungen sind zu sammeln, zu trocknen, oder sonst auf eine Art für den Winter zuzubereiten, dergleichen sind Morcheln, Hirschenschwämme, und andere eßbare Schwämme.

h) Aus dem Obst wird Brandwein gebrennet, Eßig gemacht, oder sonst etwas zubereitet. Hollunderbeere, Artischbeere, und dergleichen sind einzusammeln.

i) Dem Obst, welches nach und nach getrocknet wird, soll man täglich nachsehen, und wenn es ganz trocken ist, aufheben, und damit so lange fortfahren, bis man diese Arbeit vollendet hat.

k) Will der zum Saamen ausgelegte Pore, spanische Zwiebel, Majoran, Basilien und andere Gewächse, die nicht bald zum Reife werden gebracht werden, nicht reifen, so schließe man sie, wenn sie in einer Rabatte, oder nicht weit von einander stehen, mit

Brettern eben so ein wie den Carviol S. 104. und bedecke sodann alles mit Fenstern.

O Das Kraut von den Kartoffeln, Zichorien, u. a. wird abgeschnitten gegen Ende Monats, und als ein gutes milchreiches Futter für das Vieh gebraucht; so auch das Kraut an den übrigen Wurzelgewächsen, wenn es gelblich zu werden anfängt.

m) Hat man keine ordentliche Obstdrre fertig, wo das grüne Obst auf geflochtenen Hüden getrocknet wird; so lasse man sich im Garten, oder zu Hause eine solche Drre in beliebiger Größe errichten. Das Obst, welches hier wie das gewöhnliche Malz getrocknet wird, wird in seinem Geschmacke unverändert, bald zur Aufbewahrung trocken seyn.

n) Da in diesem Monat vieles eingeleat wird; so ist es nöthig, die gebrüngen Gefäße von guter Hand zu bestellen, damit man sie vorräthig habe, wenn sie gebraucht werden sollen. Dergleichen sind: eichene Fässer zu Gurken, Bannen zu Schwämme, und andere Gefäße von Glas oder Thon zu verschiedenen Eingemachten. Die Geschirre von Thon müssen gut glazirt seyn.

o) Die Brandweimbrennerey wird ausae. bessert, so wie auch die dazu gebrüngen Werkzeuge gereinigt, und zum Gebrauch in Ordnung gebracht.

p) Das zum Brandwein bestimmte Obst wird nach und nach abgeschüttelt, in die Fässer gethan, und dem gährenden Obste oft nachgesehen.

q) Die abgeschnittenen Saamenfängel
lege man niemals in die brennende Sonne
zum Abtrocknen, weil diese Behandlung dem
Saamen sehr schädlich ist; sondern man bringe
sie in einen trockenen, schattigten, und
warmen Ort hin.

© 1774

Vermerk über die Saamenfängel

Die Saamenfängel sind ein sehr wichtiges
Theil der Pflanze, und müssen sehr
sorgfältig behandelt werden, um
ihnen die Keimkraft zu erhalten.
Zu diesem Ende müssen sie in
einem trockenen, schattigten
Ort aufbewahrt werden, und
nicht der Einwirkung der Sonne
ausgesetzt seyn.