

Zu warten, die aus Stecklingen erzogene Blumen, durch Begießen u. s. w.

I.

August. Baumgarten.

1) Veredeln.

Okuliren, kann man noch bis zur Mitte des Augusts, auch wohl bis zu Ende desselben, wenn anders in der Mitte Augusts Regen gewesen sind, die den Saft flüssig genug erhalten haben. S. July.

2) Behandlung und Wartung.

Nachsehen, alle veredelten Stämme, von welcher Art sie sind, ob etwas daran zu thun sey, als Bänder an den kopulirten und okulirten Stämmen zu lösen u. s. w.

Abdrücken, an jungen Bäumchen und an Zwergbäumen, alle unnöthigen überflüssigen Augen.

Weingaißen und verbrechen, d. h. alle jungen Schößlinge ausbrechen, die aus dem Winkel eines Blatts hervorkommen, und am Ende des Monats die Spitzen der Weinranken abknicken, damit dieselben desto eher reif werden. S. auch Juny No. 3.

3) Beschädigungen. S. auch Septemb.

Stammraupe, die Nester derselben ablesen, welche man an den Stämmen der Bäume findet, und an der hellbraunen Wolle leicht kennt. Oft findet man dieselben, zumal bey jungen Bäumen, auch an der Rückseite der Blätter.

4) Uebrige Geschäfte.

Saamen von Steinobst sammeln, und, wenn man will, auch legen.

5) Obst.

Auch in diesem Monat kann man, vorzüglich von Äpfeln, noch vorjähriges Obst haben — sonderlich halten sich einige Reinetten als die picottirte, die Lüneviller u. a. m. — und unter Birnen noch die Sarasin, aber freylich ist's um ihren Geschmack ein ungewisses Ding.

Neues jähriges Obst.

Äpfel — der revialsche Birnapfel — der Frühapfel (Avant tous) der rothe Passepomme, der weiße Sommerkalbill (fast im Anfang) und der rothe Sommerkalbill, welcher sich nicht lange hält, werden reif, auch der panaschirte Rosenapfel und Bio-lenapfel.

Birnen, die Tafelbirn, die grüne lange Sommerbirn, die Sommerbergamotte, die

Ananassbirn, Sparbirn, die Satsiati, Franzmadam, und mehrere Muskateller, die frühe Christbirn, die große Kuzelet, u. a. m.

Kirschen, Erfurter, Augustkirsche, Charnation Cherry, Allerheiligenkirsche, die Ratten, die großen und kleinen, u. a. m., je nachdem im vorigen Monat das Wetter gewesen ist.

Pflaumen — sind mehrere in diesem Monat reif, als die ungarische, die Reine Claude (Dauphine) muskirte Damaszener, die einfache und doppelte Mirabelle, mehrere Eberpflaumen, die Kaiserpflaume, mehrere Perdrizons, die Herrnpflaume, die Kirshypflaume, die violette Diapre u. a. m.

Maulbeeren — man muß Stroh unter dem Baum ausbreiten und denselben schütteln.

Aprikosen, die violette, die Ananas, die panahirte, die Bredaische, die Albergé, die ungarische, die schwarze u. a. m.

Pflirschen — die *avant pech de Troyes* — *pourpree native*; *Midulline blanc* — später die *Newingtons Nectarine*, die *Brugnon violett* — die *belle chevreuse*, die *double Montagne*, die *Galante*, die *belle garde* u. a. m.

In den Gegenden Deutschlands, wo der Himmel etwas rauher ist, sollte man sich meistens nur frühzeitige Sorten anschaffen, weil die meisten derselben, zumal in ungunstigen Jahren, doch nicht vor dem Septemb. und oft nicht viel vor dem Ende desselben reif werden.

Weintrauben — können mehrere reif seyn, als die Johannisstraube (*precoce*) der Fröhleipziger — der schwarze Burgunder — der frühe blaue ungarische — Augstclävner, der Silvaner u. a. m.

Es gilt von den Weinarten, welche man sich pflanzen soll, genau dasselbe, was vorher von den Pfirschen bemerkt worden ist, und zwar der nemlichen Ursachen wegen.

Aufbewahren kann man die Weintrauben bis zu Pfingsten, wenn man fleischige Sorten in ein sehr trockenes und fest zugespundetes Faß thut, und dieses in ein größeres Faß, in welchem Wein ist, versenkt. Die Trauben müssen freylich durchaus unbeschädigt, aber auch nicht überreif seyn, müssen nicht gedrückt und gequetscht werden.

Man thut wohl, Trauben aus dem künftigen Monat dazu zu nehmen; der Muskateller, welcher sich vorzüglich gut dazu schickt, wird ohnehin nicht eher reif.

Haselnüsse, mehrerer Art. Man kann sie ziemlich lange halten, wenn man sie mit der grünen Schaale in Sand legt, oder in Bouteillen, die man verpocht, und in Sand einlegt.

U m e r k u n g. Sommerobst muß etwas eher, als es völliig reif ist, vom Baum abgenommen, und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, wenn es sich einige

Zeit halten soll. S. die Anmerkung im July bey den Aprikosen.

Doch hüte man sich, Pfirschen nicht allzufrüh abzunehmen, weil sie unter allem Obst dadurch am meisten im Geschmack verlieren.

II.

August. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

1) **I**n der ersten Hälfte d. M.
Kohlarten, sowohl Blumenkohl als Kopfkohl, als auch Savoier und Wirsing, welche Art man will. Man kann die ledig gewordenen Beete von Erbsen, Bohnen oder auch Spinat dazu benützen. Die Beete müssen gut eingetreten werden.

Englischer Spinat — wenn man ihn aus dem Saamen ziehen will.

Rapunzeln, wenn man noch keinen im Garten hat, sonst säet er sich selbst aus. Frischer Saamen taugt eben so gut wie alter. Man kann ihn auf die Braunkohlfelder säen, oder wohin man sonst will.

Carotten, zum Herbstgebrauch.

Edffelkraut, um es im Frühjahre zu haben.

Rümmel, welcher nur zum Theil im folgenden Jahre in Saamen geht.

Spinat — für den Herbst und Winter und künftiges Frühjahr, mehr gegen die Mitte. S. Jul. 1, 1. 2.

Sommerendivien — aufs Gerathewohl, doch weitläufig genug, denn er darf nicht mehr verpflanzt werden. Es muß derselbe gleich im Anfang des Monats gesäet werden.

Herbstrüben, mehr im Anfang.

Märkische Rüben, gegen die Mitte. Sie dürfen nicht zu früh gesäet werden, weil sie zu groß werden: Ueber 6—7 Wochen läßt man sie nicht gern im Lande.

Winterkresse — wenn man dergleichen noch nicht hat, sonst säet sie sich von selbst aus. Die Zeit ist mehr im Anfang des Monats.

Zwiebeln und Winterzwiebeln, um sie im Frühjahr zu haben.

2) In der Mitte d. M.

Wirsing, um ihn als Blattkohl im künftigen Frühjahr zu benutzen.

3) Gegen das Ende d. M.

Salat, zum Winterkopfsalat.

Kerbel — für den Winter und Frühling — muß dünner gesäet werden, weil er sich in einem guten Herbst stärker beflaudet.

Petersilie, wenn man sie im Winter recht jung haben will, sonst ist es an der Saat nach Johannis genug.

Anmerkung. Die Beete müssen bey allem, was in diesem Monat gesäet wird, eingetretet werden, damit der Saame fest anschliesse und desto früher aufgehe.

2) Geyflanzt und umgelegt kann werden. S. März No. 3.

In der ersten Hälfte:

Alle Arten von Kohl, die groß und erwachsen genug sind, als Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, aber der Boden muß feucht seyn, und die Pflanzung gleich im Anfang des Monats geschehen. Bey braunem Kohl gelingt's am besten.

Erdbeeren — am besten legt man sie sobald als nur möglich in diesem Monat an, wo sich die Stöcke noch besaunden, und im ersten Jahre noch ziemlich gut tragen können. Es ist einerley, ob sie aus alten Stöcken, oder aus Rändern (Ausläufern) angelegt werden, wenn diese Ausläufer nur die ersten an einem tragbaren Stöcke sind. Sie werden auch tragbar im ersten Jahre. Auch die Monatserdebeere kann jetzt umgelegt werden, doch ist's besser, wenn dies schon früher geschehen ist. Beym Verpflanzen müssen sie, zumal bey Trockenheit, bis sie guten Wuchs zeigen, feucht gehalten werden. Leget die Erdbeeren nicht in einzelnen sämlichen Beeten an, wenn das Land nicht besonders gut ist, sondern in größern, denn die an dem Rande leiden zu viel von der Sonnenhitze. Zu Einfassungen am Rande
neh-

me man die Ananas, die viel mehr Trockenheit verträgt, als jede andere Sorte, und sich in manchen Jahren gut bezahlt macht.

2) In der zweyten Hälfte:

Johannis- und Perllauch und Winterzwiebeln.

Junger Thymian, und anderer durch Zertheilung alter Stöcke.

Gewürzkräuter, von aller Art, als Salbey, Thymian, Majoran, Pimpinelle, spanischer Kerbel, Melisse, Schnittlauch, Dragon, Baldrian, Trippmadam, Sauerampfer, Ysop, Lavendel, Krause und Pfeffermünze.

Englischer Spinat, durch die Zertheilung alter Stöcke.

3) Saamenerziehung.

Dieser Monat ist für die Sämereyen sehr wichtig, weil viele Gewächse in demselben ihren Saamen reif bringen. Es sind

1) Auszuzeichnen zum Saamen, Artischocken, diejenigen nämlich, welche vorzüglich schöne Früchte tragen, um davon fortzupflanzen.

2) Aufzunehmen,

Alles was im vorigen Monat noch nicht recht reif war, als Blumenkohl, Kerbel, Hafer- und Storzonerwur-

zeln saame, Erbsen, Majoran
Perllauch.

Beym Safer- und Skorzonerwurzeln, muß man den Saamen sobald abnehmen; als sich die wolligten Kapseln zu öffnen anfangen. Beym Majoran, sobald die Körner stark braun werden. Ueberhaupt sind die Sämereyen reif, sobald die Kapseln recht hart und dürr werden, und aufzuspringen anfangen wollen.

Später im Monat wird man zu sehen haben; auf

Carotten, Mohrrüben und Pastinaken, und Zuckerwurzeln, deren Dolben nur nach und nach reifen, und also einzeln müssen abgeschnitten werden.

Ferner, auf Kettig, Radies, Saturey, Sellerie, Spargelerbsen, Sommerendivien und Winterendivien, Commer spinate, Thymian, Kresse, Knoblauch, Roczambole, Thymian, Peterilie, Fenchel, Anis, Richern, Portulak, Salat u. a. m.

Anmerkung. Nehmt keine Sämereyen zu früh auf, und rechnet nicht zuviel aufs Nachreifen, wenn ihr nicht (wie z. B. bey dem Salat wohl geschehen kann, wenn viele Nässe eintritt) dazu gezwungen seyd. Es ist besser, spät aufzunehmen, wenn man auch einige Körner durch das Ausfallen verliert, als das aller erbaute Saamen nur halb reif ist.

Lasset dieselben, wenn sie aufgenommen sind, erst vollkommen, an einem sonnigten und luftigen Ort trocken werden, ehe sie ausgemacht werden, sie halten sich desto länger ohne zu schimmeln und zu verderben. Sie müssen aber unter einem Obdach stehen.

Was in Kapseln bleiben kann, muß nicht eher ausgemacht werden, als bis es gebraucht wird, — es hält sich länger tauglich.

4) Aufzunehmen.

Man schneidet alle Gewürzkräuter, welche den Winter über dauern sollen, spätestens gegen das Ende dieses Monats zum letztenmale. Sie gehen viel eher in mißlichen Wintern wieder aus, wenn man sie noch im September schneiden will, weil sie sich nicht so gut aufs neue bewurzeln können. — Salbey, Pimpinelle, Baldrian, Pfeffermünze u. a. m.

Zichorien, kann man einige wenige aufnehmen, wenn man dieselben nöthig hat.

Artischocken, welche aus Kerneu angelegt sind, werden am Ende des Monats reif seyn können; — Das beste Kennzeichen der Reife bey dieser Frucht, ist theils die Größe derselben, theils wenn zwischen den beyden Stacheln, oder an den Schuppen der Stacheln die Farbe gelblich zu werden anfängt.

Melonen — einige können zu Ende des

Monats — zuweilen schon früher reif seyn, wenn der Sommer günstig gewesen ist.

Das sicherste Merkmahl ihrer Reife ist es, wenn sich durch kleine Risse, der Stiel von der Frucht abzulösen anfängt. Dann werden sie abgenommen, und reifen noch einige Tage im Keller nach.

Geblattet können werden, rothe Rüben, u. s. w. auch Kohlräben, welche aber dadurch stöckig werden.

5) Wartung.

Ist fast wie im vorigen Monat.

Die Gewächse werden behackt, behäufelt, als Sellerie, Kohlrabi, Porre u. s. w.

Die Erdbeeren werden geräubert, s. Jul.

Den Kürbissen legt man platte Steine unter, und wendet sie mit den verschiedenen Seiten, damit sie an allen Seiten Sonne genug genießen, um reif zu werden.

Begossen wird alles, was zu trocken steht.

6) Uebrige Geschäfte.

Siehe August.

III.

August. Blumengarten.

1) Gesäet werden, Winterleskoben gleich im Anfang.

2) Umgelegt und verpflanzt — gegen Ende, alle Arten Scabiosen, welche dann im Juny blühen; ferner werden Primeln, Aurikeln, sowohl in Töpfen als im freyen Lande, wenn sie drey oder vier Jahre an einem Orte gestanden haben, desgleichen auch die *Viole matronalis*, wie auch die jungen gut bewurzelten Nelkenableger, auch alle Staudengewächse, die abgeblüht haben, als Federnelken, *hepatica*, Mayblumen, *marum verum*, und andere perennirende Blumen mehr. Auch die weiße Lilie, Feuerlilie, Martagon, Fritillarien, Narzissen, Krokus, Schneeröyfschen u. s. w.

Die Stecklinge von Goldlack, werden sobald sie genug bewurzelt sind, an die Stelle gepflanzt, wohin sie kommen sollen. Eine Stelle, wo sie nicht den ganzen Tag Sonne haben, ist ihnen zuträglich.

3) Saamen aufzunehmen gegen und um die Mitte des Monats, von Aurikeln und Primeln, und Sommerblumen. Doch läßt man von den letztern nur so viel blühen, als man zum Saamen bedarf, die übrigen Blumen schneidet man ab, ehe sie ganz verwelken, damit sie desto länger blühen. S. auch Juny N. 2.

4) Will man von Hyazinthen, Jonquillen und Tulpen einige im Winter im Zimmer treiben, so werden die Zwiebeln am Ende dieses

134 September. Baumgarten.

Monats in Töpfe eingesezt, die bis zum Winter im Freyen bleiben.

Zu begießen, alle Blumen die des-
selben bedürfen, doch nicht in der stärksten
Sonnenhitze, sondern früh oder Abends.

I.

September. Baumgarten.

1) Beschädigungen und Krank-
heiten.

Alle kränkliche Stämme nach-
sehen. Brand- und Krebsflecke ausschnei-
den, und Baumpflaster darauf legen; Moos
mit Bürsten abzumachen, und zu sorgen,
daß der Baum so gut als möglich in den
Winter komme.

Stammraupe, s. August.

Der Raupe vom Baumweißling
nachspüren, wenn sie schon ausgekrochen
sind, vorzüglich an kalten Tagen, wo sie
heysammen sitzen.

Wespenfangen, an Weingeländern.
Man hängt Flaschen hin, worin Honig mit
Wasser vermischet ist. Beides muß zuvor ein
wenig über Kohlen aufwallen. Die Wespen,