

Hinke für den Gemüsbau.

liche Spinat (der in der Hitze rasch auswächst und alle vierzehn Tage angebaut werden müßte) und ist auch wohl-schmeckender und ausgiebiger als dieser. Man kann, bis der Frost eintritt, reiche Ernte halten und die Blätter im Herbst mit etwas Salz vermengt längere Zeit aufbewahren. Da der Same schwer keimt, wird er im Februar angebaut, wenn später, in Sägespäne gelegt und die Körner Ende April in 50 bis 60 Zentimeter Abstand in Grund gesetzt. Die Ranken können auch am Spalier aufgebunden werden.

Gurken. Man hebt einen etwa 50 Zentimeter tiefen Graben aus, füllt ihn mit etwas abgelegtem Pferdemist, gibt 30 Zentimeter sehr gute Garten- oder Misterde oder setzt auf dem Komposthaufen. Man legt 3 bis 4 Zentimeter tief und in 50 Zentimeter Abstand 3 bis 4 Kerne, um dann nur eine, die schönste Pflanze, stehen zu lassen. Nach dem vierten Blatt werden die Spitze und die Ranken abgezwickt, bei trockenem Wetter fleißig gegossen. Wiener oder mährische halb lange Gurken sind zu empfehlen. Für Melonen dieselbe Kultur. Wer Raum sparen will, kann an Stateten in 30 Zentimeter Abstand japanische Säcklinggurken ziehen. Nicht vor Mitte Mai Anbau.

Paradiesäpfel müssen, um vorwärts zu kommen, im Mistbeet gebaut sein. Wenn sie fingerlang sind, setzt man sie auf zehn Zentimeter Abstand unter Glas und Ende Mai ins Freie. Lange vorher muß man sie abhärten. Man soll nicht mehr als vier bis sechs Triebe lassen, alle Seitentriebe auszwiden, die Blätter etwas ausschneiden, damit die Sonne durch kann. Gedüngter, locherer Boden und nach Bedarf gießen macht sie ertragreich. Im Herbst vor dem Frost legt man die schönen, noch grünen Früchte unter Glas zum Ausreifen; die kleinen Früchte kann man wie Essiggurken einlegen.

Blätterkohl (auch Krauskohl) erfordert nicht viele Ansprüche. Er kommt an Geschmack dem anderen Kohl nahe, kann als Zwischenfrucht unter anderem Gemüse leicht untergebracht werden und bleibt über Winter ohne jeden Schutz im Grund. Durch Ausfrieren gewinnt er noch an Geschmack.

Kartoffeln werden ab Mitte März bis Anfang Mai mit 40 bis 50 Zentimeter in der Reihe und 60 bis 70 Zentimeter Reihenabstand gelegt. Halb sandiger Grund ist am besten. Zur Düngung ist nur gut verrotteter Mist oder Kompost zu verwenden. Nachdem das Kraut etwa 20 Zentimeter hoch gekommen, gut anhäufeln. Kartoffeln zwischen hohen Häusern gebaut oder im Schatten liefern nur geringen Ertrag; er besteht in kleinen Früchten.

Rote Rüben werden für Sommer im April, für Winter Ende Mai gesetzt; 20 Zentimeter Abstand zwei bis drei Kerne gesät. Petersilie keimt schwer. Im Februar oder März sät man in Rillen, nicht zu dicht. Diese Rübenarten beanspruchen einen nahrhaften, tief gelocherten, aber keinen frisch gedüngten Boden. Alle Knollen und Rüben, einschließlich von Rettig, dürfen keinen frischen Dünger erhalten, weil er sich in deren Fleisch einwächst, was die Frucht entwertet und sie später zur Fäulnis bringt. Der Rillenbau ist deshalb anzuwenden, weil der Same sicherer unter die Erde kommt. Man kann auch des Unkrauts eher Herr werden: durch zwei oder drei Holzstäbe werden die Rillen gekennzeichnet, dann vermag man zwischen diesen dem Unkraut mit einem geeigneten Werkzeug gleich von Anfang an das Leben lauer zu machen.

Um den Grund besser auszunützen, kann man als **Zwischenfrucht** setzen — aber immer ins Kreuz —: unter Sommerkraut Sellerie, Sprossentohl, und bei Gurken Frühkohlrabi. Unter Winterkraut Salat oder Sommerkohlrabi; zwischen bald verbrauchtem Salatbeet Kraut oder Kohl. Unter Winterkohlrabi Salat oder Sommerrettig, letzteren auch unter Sellerie. Auch Blumenkohl läßt es zu, Gemüse, welches um viel früher gebrauchsfähig wird, unterzubringen. Winterkohl kann man unter Zwiebeln setzen. In den Furchen zwischen Kartoffeln kann man setzen: Winterkraut und Winterkohl; setzt man Kraut Ende Mai oder Kohl im Juni, dann braucht man nur anfangs drei-, viermal — einzeln — gießen.