

sieht sich die Winter-Endivie. Diese sät man im Juli aus und verjetzt die starken Pflanzen auf 35 cm Weite. Durch Zusammenbinden der Pflanzen mit Stroh oder Bast erreicht man, daß sie bleichen, wodurch ein bedeutend zarterer Salat gewonnen wird. Für den Wintergebrauch muß er trocken im Keller aufbewahrt werden. — Im Salatbeet sollen die Salatpflänzchen 6—9 cm weit, im Pflanzenbeet 27—30 cm weit stehen. Häufiges Gießen und Spritzen verhindert zu frühes Schießen. Die Sommerrettiche sät man im Mai, die Winterrettiche Ende Juni oder Anfang Juli. Man steckt bei den Rettichen je 2—3 Körner 15—20 cm entfernt. Feuchtigkeit ist namentlich zum Aufgehen der Samen höchst nötig. Der Frost nimmt den Winterrettichen den Geschmack. Diese werden deshalb schon im Oktober aus dem Boden genommen. — Noch ist von den **Z w i e b e l n** zu sprechen. Sie verlangen ein mildeß, sehr trodenes Klima, eine sonnige, geschützte Lage und lockeren, warmen, kräftigen, aber nicht frisch gedüngten Boden. Kalter Boden wird zweckmäßig mit Kohlenstaub, Ziegelmehl oder Sand gemengt. In der Regel zieht man bei uns die Zwiebeln aus Steckzwiebeln, welche im Jahre vorher aus sehr dicht gesäteten Samen gewonnen wurden und deshalb klein bleiben. Man kann sie aber auch unmittelbar aus Samen ziehen. In letzterem Falle sät man den Samen dünn in 5 cm voneinander entfernten Reihen und verzieht die dichtstehenden Pflanzen Mitte Mai auf 6—12 cm. Steckzwiebeln steckt man im März in einer Entfernung von 12—15 cm $1\frac{1}{2}$ cm tief. Die Beete werden gehörig rein gehalten, und die Erde muß im Sommer einigemal an die Zwiebeln herangezogen werden. Bei der Ernte läßt man die Zwiebeln einige Tage auf dem Boden abtrocknen, bringt sie dann eine Zeitlang dünn ausgebreitet auf luftige Bodenräume und hängt sie, nachdem Erde und Unkraut abgeseht worden ist, in Reihen oder Büscheln an trockenen Orten auf.

d. Die Kartoffeln wollen wir nur erwähnen. Im Garten setzt man gewöhnlich nur möglichst frühe Sorten, um zeitig junge Knollen zu bekommen. Die Winterdauerkartoffeln werden meist im Felde gezogen. Von den Rüben erwähnen wir noch die **M ö h r e n**, **K a r o t t e n** oder **G e l b e r ü b e n**. Man sät sie zeitig im März breitwürfig aus, weil sie schwer keimen, und verzieht sie später auf ca. 20 cm Weite. Auch eine zweite Aussaat im Juni oder Juli ist zweckmäßig, um Vorrat für den Winter zu bekommen.

Im Hausgarten dürfen auch die eigentlichen Küchenkräuter nicht fehlen, als da sind Sellerie, Porree, ferner die nützliche Petersilie, besonders die krausblättrige. Die Hausfrau bedarf auch zur Herstellung würziger Speisen, Salate usw. einiger Kräuter wie Dill, Salbei, Thymian, Sauerampfer, Pimpinelle, Borretsch, Majoran usw. Indessen kommt bei ihrer Auswahl sehr der Geschmack in Frage, in einigen Gegenden kann man die Kräuter kaum entbehren, wogegen sie in anderen Gegenden gar nicht geschätzt werden.

Eine sorgsame Hausfrau wird im Winter überlegen, was sie