

1. Frühe Freilandradies: runde Sorten in hell- und dunkelrot, violett und weiß.

2. Mittelfrühe Sorten: ovale Sorten und das gelbe runde Wiener Radieschen.

3. Spät radieschen: Die langen Radies.

Sommerrettig wird nicht vor Mitte April gesät, Winterrettig erst Mitte Juni, besser noch im Juli und Anfang August. Es gibt lange und runde, weiße und schwarze Sommer- und Winterrettige. Der schärfste Rettig ist der lange veilchenblaue Sommerrettig. Wollen wir zarte Radieschen und Rettige ernten, müssen wir für schnelles Wachstum sorgen. Das Mittel dazu ist

### Gießen!

Ein Zuviel schadet aber auch hier, weil sie bei zu reichlicher Bewässerung wohl mächtig in die Dicke wachsen, aber hohl und trocken bleiben. Zu beachten ist auch, daß jeder Rettig einmal pelzig wird und zwar normalerweise dann, wenn die Wurzel ihre Ausbildung erreicht hat. Da Rettig zweijährig ist, lagert die Pflanze dann Reservestoffe — Stärkemehl — für das nächste Jahr ab. In diesem Stadium bezeichnen wir Rettig als „pelzig“. Derselbe Vorgang tritt auch ein, wenn die Pflanze bei Trockenheit ihr Ende wähnt und noch schnell für die Zukunft sorgt. Daher reichlich gießen! Die Zartheit der Radieschen und Rettige soll auch durch eine Salzdüngung erhöht und verlängert werden.

Viktor P o t t m a n n.

### Die Pflege der Selleriebeete.

Die späteren Kulturarbeiten beschränken sich auf häufiges Durchfahren mit den Planetenschabmessern. Das geschieht, solange man (auch später nur mit einem Messer) noch zwischen den Reihen durchkommt, ohne größeren Schaden an den Blättern und Knollen zu verursachen. Haben die Blätter den Boden vollständig bedeckt, so lassen sie selbst kein Unkraut mehr aufkommen. Tiefere Bodenlockerungen werden nicht vorgenommen. Ist die Entwicklung nicht zufriedenstellend, so wird eine zweimalige, innerhalb 4 Wochen vorgenommene leichte Chilisalpetergabe Wunder wirken; ebenso auch kräftige Abortjauche. Nur des Guten nicht zu viel geben, da man sonst Gefahr läuft, hohle oder innen schwärzliche Knollen zu bekommen, ein Zeichen von Stickstoffüberdüngung. Wurzeln und Blätter dürfen in keinem Falle abgeschnitten werden und wenn letztere in dringenden Fällen gebraucht werden, so nimmt man nur 2—3 Blätter von einer Pflanze und nur solche, deren Blattstiele bereits in der Mitte gespalten sind. Die Ernte soll solange als möglich

hinausgeschoben werden, da sich die Knollen bis zum Eintritt stärkerer Fröste noch immer entwickeln. So empfindlich die Selleriepflanze im Frühling gegen Kälte ist, ebenso unempfindlich ist sie es im Herbst. (Ich habe die Ernte am 24. 11. 1926 vorgenommen). Wer recht große Knollen ernten will, der nehme die Pflanzung in größeren Zwischenräumen vor.

Der Erfolg in der Selleriekultur hängt in erster Linie von der Beschaffenheit des Pflanzmaterials ab; ist dieses in der früher beschriebenen Art, dann ist sie leicht und dankbar.

A. W o n k a-Sternberg.

**Zur Pflege der Tomaten.** Nach genügendem Ansätze werden die Pflanzen an den Seitenästen entspißt. Bei besonders günstiger Lage und vorschriftsmäßiger Behandlung beginnen wohl schon die ersten Früchte sich zu färben. Man kann die Reife beschleunigen, wenn man im Umkreis um die Früchte so viel Laub fortnimmt, daß erstere unmittelbar von der Sonne bestrahlt werden können. Man soll sich aber dabei auf das äußerste Maß beschränken. Ganz fehlerhaft ist es, wie man es leider noch recht oft findet, die Pflanzen ganz oder teilweise zu entblättern, oft auch in der irrigen Annahme, daß die Fruchtbarkeit der Pflanze dadurch vermehrt werde. Mit dem Laub bezw. seiner Arbeit werden die Früchte erzeugt, und die Wegnahme von Blättern bedeutet stets eine Abnahme der Erzeugungsmöglichkeit und Erzeugungskraft. Was darum an Laub erhalten bleiben kann, soll auch erhalten bleiben. Ferner ist die Tomate dankbar für reichliche, warme Bewässerung. Darum soll nur mit überschlagenem, sonnenwarmem Wasser gegossen werden. Glänzende Ergebnisse erzielt man, wenn man diesem Gießwasser noch etwa zu ein Drittel Düngerjauche beimeingt. Bei feuchtwarmer Witterung tritt nicht selten an den Tomaten die Fruchtfäule — ähnlich der Kartoffelfäule — auf. Es ist bei beiden Pflanzen derselbe Erreger, nur geht er bei der Kartoffel an die Knolle, bei der Tomate an die Frucht. Hier ist ihm infolgedessen besser beizukommen. Sobald Faulstellen sich zeigen, sind die betreffenden Früchte abzuschneiden und zu verbrennen. Sie wären doch rettungslos verloren und gefährden nur den übrigen Behang. th.

**Der Karfiol,** welcher in lockerem, warmem Boden steht und ordentlich gewässert wurde, beginnt jetzt seine weißen, appetitlichen „Blumen“ zu bilden. So lange sie noch so klein sind, daß sie von den Blättern beschattet werden ist ein schädigender Einfluß