

**Bataten. Convolvulus Batatas L. V. 1. Convolvulaceae.**

Ein in Südamerika einheimisches Gewächs, welches lange, dicke, markige, süße und wohlschmeckende Wurzeln erzeugt, von denen drei Spielarten bekannt sind, mit weißen, gelben und rothen Wurzeln; letztere sind die besten und liefern zuweilen Wurzeln von  $\frac{1}{2}$  bis 1 Pfund Schwere. Sie werden wie die Skorzoner- und Haserwurzeln bereitet, oder auch in Butter gebraten. In unserm Klima müssen sie, wie die Melonen, auf Mistbeeten gezogen werden. Im März legt man auf einem warmen Mistbeete, das 6 Zoll hoch Erde enthält, zolllang zertheilte Wurzeln in Entfernungen von 8 Zoll, 2 Zoll tief in die Erde. Sobald sie 8 bis 10 Zoll lange Triebe gemacht haben, hebt man sie aus, schneidet alle Blätter bis auf die sich an der Spitze befindenden ab und pflanzt sie auf ein anderes, mäßig warmes Mistbeet, das 1 Fuß hoch leichte, fette Erde enthält, wieder ein; sie werden in schräger Richtung 3 bis 4 Zoll tief eingelegt, in einer Entfernung von 2 Fuß. Während des Sommers werden sie reichlich begossen, auch können die Fenster in der wärmern Jahreszeit abgenommen werden. Anfangs Oktober werden sie aus der Erde genommen, aber behutsam, denn die verletzten Wurzeln verderben in kurzer Zeit. Diejenigen, welche einen rosenartigen Geruch bekommen, werden zuerst verbraucht und lassen sich nicht länger aufbewahren; sie werden an einem trocknen, frostfreien Orte aufbewahrt. Einige ganz unbeschädigte Wurzeln, die zur ferneren Fortpflanzung dienen sollen, werden in einem Kasten in trocknen Sand eingepackt, so daß eine die andere nicht berührt, derselbe wird an einem trocknen Orte von gleichmäßiger Temperatur verwahrt; denn so wenig die Wurzeln den geringsten Frost ertragen können, eben so wenig dient ihnen die Wärme, welche ein zu zeitiges Keimen derselben verursachen würde.

Beete, Beetwurzel, siehe Rübe, rothe.

Bind- oder römischer Salat, auch Sommer-Endivien genannt.

*Lactuca sativa longifolia.* ☉. XIX. 1. Compositae.

Diese Pflanze wird sehr häufig mit der wahren Endivie verwechselt, da sie mit dieser, in Hinsicht des äußern Ansehens und der Benützung, viele Aehnlichkeit hat. Doch sieht man es der Blume und dem Samen schon an, daß die Pflanze zu den Salat-Arten gehören müsse, wie sie denn auch wirklich eine bloße Abart des eigentlichen Salats ist. Der Bindsalat unterscheidet sich vom Kopfsalat dadurch, daß er keine Köpfe macht, sondern seine mehr langen Blätter, um sie genießbar zu machen, zuvor gebleicht und deshalb zusammengebunden werden müssen. Unter den vielen frühen und späten Varietäten werden der gelbe, bunte, rothe und besonders der grüne Gemüsgarten-Bindsalat am häufigsten angebaut. So viel Varietäten man hat, so viele Abweichungen in den Culturmethoden finden auch statt, doch ist die gebräuchlichste die: der Samen wird im März und April ausgesäet und die Pflanzen als Einfassung um die Gurkenbeete, oder auch auf besonderen Beeten 1 Fuß weit von einander entfernt, verpflanzt. Wenn die Pflanzen