

des Seglings Blätter aus, welche mit einem scharfen Messer abgenommen werden, man läßt bloß an der äußersten Spitze eine, höchstens zwei Kronen.

Nach Johannis räumt man die Erde von der Wurzel ab, hebt sie bei den Blättern behutsam in die Höhe, ohne die am Ende befindlichen Wurzeln aus ihrer Lage zu bringen, schneidet alle an der Hauptwurzel befindlichen Nebenwurzeln weg, reibt mit dem Messerrücken die Faserwurzeln ab, legt nun die Hauptwurzel wieder ein, bedeckt sie mit Erde und tritt sie fest. Ist der Boden gut zubereitet, so werden die Wurzeln in einem Sommer eine Stärke von $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser und darüber erreichen, und diese sind viel schwächer, als wenn sie noch einen Sommer wachsen müßten. Man nimmt nicht mehr aus der Erde, als zur Zeit gebraucht werden soll. Für den Winterbedarf nimmt man einen Theil im Spätherbst auf, befreit ihn von den Blättern und schlägt die Wurzeln im Keller in Sand ein. Die an dem untern Ende sich befindenden Nebenwurzeln werden in Bündel gebunden und im Garten zur Frühjahrsplantation eingeschlagen; besser aber ist es, wenn man die Hauptwurzel aufnimmt, die Nebenwurzeln am Ende derselben abschneidet und gleich in der Erde läßt, wo sie dann über Winter noch an Stärke zunehmen. Wird im folgenden Frühjahr das Land wieder mit anderen Gemüsen bestellt, so muß man beim Graben alle Wurzeln sorgfältig auslesen, indem sie sonst austreiben und sich schwer vertilgen lassen. Im Thonboden nimmt der Meerrettig einen strengen, beißenden Geschmack an. Wo nur wenig angebaut wird, kann man ihn in den Steigen zwischen den Beeten einlegen.

Melde. Garten-Melde. *Atriplex hortensis* L. V. 2. Chenopodeae.

Stammt aus der Levante und ist eine einjährige Pflanze. Ihre Blätter werden als Spinat benutzt. Es giebt davon Varietäten mit grünen oder gelben Blättern, mit hell- oder dunkelpurpurrothen Stengeln und Blättern.

Der Samen wird im März in frisch gedüngtes Land gesäet; in der Folge säen sie sich in Menge von selbst aus, wenn man einige Pflanzen Samen tragen läßt.

Melisse. Citronen-Melisse. *Melissa officinalis* L. XIV. 1. Labiatae.

Ist in Italien einheimisch und eine perennirende Pflanze, deren junge Sprossen als Gewürz unter den Salat gemischt werden. Aus dieser Pflanze und Weingeist wird in Verbindung mit einigen andern Ingredienzien das Carmeliterwasser oder Melissengeist bereitet. Die Vermehrung geschieht durch Zertheilung der Wurzel und aus Samen, welcher im April in Reihen gesäet wird. Im warmen, leichten Boden gedeihet diese Pflanze am besten. Alle 3 Jahre werden die alten Stöcke verpflanzt und zertheilt. In strengen, schneelosen Wintern bedürfen sie einer Bedeckung von Laub oder Nadelstreu.

Melone. *Cucumis Melo* L. XXI. 8. Cucurbitaceae.

Eine einjährige Pflanze, welche aus Egypten stammt. Sie gehört zwar nicht zu den Gemüsen, hat sich aber bereits in den mehrsten Küchen-Elementen, Gartenbuch.