

gärten eingebürgert, wo sie in warmen Sommern sogar im Freien gezogen wird, so daß die Erziehung im Freien nicht übergangen werden darf. Ihre Behandlung auf Mistbeeten ist bereits unter dem Artickel Mistbeete angeführt worden, daher ich nur noch kurz deren Behandlung erwähne, wenn man sie im freien Lande erziehen will.

Nur zwei der frühesten Sorten sind zu diesem Zwecke zu empfehlen:

die ganz frühe, runde, gerippte Cantalupe mit rothem Fleische, und die frühe, glatte, grüne Melone mit grünem Fleische; beide erlangen selbst in ungünstigen Sommern ihre Reife.

Man legt die Kerne Mitte März in Weidenkörbe oder kleine Töpfe und stellt sie in ein warmes Zimmer oder Mistbeet, läßt aber nachher in jedem Topfe oder Korbe nur eine Pflanze stehen. Die Körbe haben um deswillen vor den Töpfen den Vorzug, weil die Pflanzen beim Versetzen am ungestörtesten darin fortwachsen können. Ende April macht man auf einem Beete Gruben von 2 Fuß Tiefe und 2 Fuß Breite, füllt sie mit frischem, warmen Pferdemiste, welcher eingetreten wird, und bringt 5 Zoll hoch Erde darauf. Die Pflanzen werden indessen 3 bis 4 Blätter erhalten haben, sie werden nun aus den Töpfen mit dem Ballen, die in Körben aber mit dem Korbe, in jeder Grube eine Pflanze eingesetzt, sobald die Erde von dem Dünger durchwärmt ist. Das Herz der Pflanze wird sogleich ausgeschnitten und eine Glasglocke darüber gesetzt. Bei schönem Wetter lüftet man diese bei Tage etwas, deckt sie aber in kühlen Nächten mit Heu oder Krumstroh zu. Sobald die Seitenranken 3 Blätter haben, wird ihnen die Spitze genommen, und wenn sie nicht mehr Raum unter der Glocke haben, werden 3 kleine Steine untergelegt, damit die Ranken herauswachsen können, bis die Witterung warm genug ist, um die Glasglocke ganz wegzunehmen. Man läßt sie nachher ungestört fortwachsen, ohne sie weiter zu beschneiden, und hält sie bloß vom Unkraute rein. Wenn die Früchte halb ausgewachsen, werden Stücke von Dachziegeln untergelegt, um Fäulniß zu verhüten. Die Reife der Früchte erkennt man an ihrem Geruche, der besonders des Morgens sehr stark ist, an ihrer veränderten Farbe, die ins gelbliche fällt, und an dem Aufspringen des Fruchtrings um den Stengel herum, es ist dann Zeit, sie abzunehmen und noch einen oder zwei Tage im Zimmer nachreifen zu lassen, ehe sie genossen werden. Bei einigen Sorten läßt der Stengel von der Frucht völlig los, sobald sie überreif wird, wie bei der frühen runden Cantalupe. Wenn die Nächte anfangen kühl zu werden, können die noch unreifen Früchte mit Glasglocken bedeckt werden, um ihre Reife zu beschleunigen. Ist man nicht mit Glasglocken versehen, so muß das Versetzen der Pflanzen ins freie Land bis in die letzte Hälfte des Mai verschoben werden.

Die Wassermelone (Angurie) wird ganz auf die angegebene Art behandelt, nur wenn man frühere Früchte wünscht, werden solche auf Mistbeeten unter Fenstern, wie die Melonen gezogen. Ihr Fleisch wird mit Zitronensaft und Zucker genossen.