

Sellerie. Eppich. *Apium graveolens* L. V. 2. Umbelliferae.

Wächst im südlichen Deutschland wild an sumpfigen Orten und ist eine zweijährige Pflanze. Der Gebrauch desselben ist bekannt.

Es giebt davon folgende Spielarten:

1) der Schnitt-, Kräuter- oder Stauden-Sellerie, und der krause Zwerg-Sellerie, von beiden werden bloß die Blätter gebraucht.

2) der Knollen-Sellerie.

Vom Schnitt-Sellerie macht man zwei Aussaaten in 6 Zoll entfernten Reihen, um stets junges Kraut zu haben. Zum frühen Gebrauch eine auf Mistbeeten, später die andere im freien Lande in stark gedüngten Boden.

Um den Schnitt-Sellerie zu bleichen, setzt man die Pflanzen, wenn sie groß genug sind, in 1 Fuß tiefe und eben so breite Gräben 8 bis 10 Zoll weit auseinander. Das Land dazu muß im vorigen Herbst 2 Fuß tief mit gut verrottetem Dünger rigolt worden sein. Sowie die Blätter größer werden, werden sie mit der aus den Gräben geworfenen Erde angehäufelt, welches man öfter, etwa in einer Zeit von 14 Tagen wiederholt. In einigen Gegenden Deutschlands wird der Sellerie durch Strohkappen oder übergestülpte Blumentöpfe gebleicht. In ungefähr 3 Wochen sind die bedeckt gewesenen Theile zum Verspeisen tauglich.

Der Knollen-Sellerie liebt einen feuchten, tief guten, mit verrottetem Kuhmist stark gedüngten Boden, der, wenn er zu leicht ist, vor dem Pflanzen fest eingetreten wird. Den Samen säet man im Februar auf ein warmes oder kaltes Mistbeet unter Fenstern; hat man Beides aber nicht, im März im freien Lande, und hält ihn beständig feucht, indem er sonst nicht gut aufgeht, da er 4 bis 8 Wochen in der Erde liegt. Auf einem warmen Mistbeete geht er schneller auf. Sind die Pflanzen stark genug, so werden sie auf die zubereiteten Beete $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß weit auseinander versetzt, nachdem man ihnen zuvor die Wurzelspitzen und die stärksten Blätter abgeschnitten hat. Zwischen zwei Pflanzen kann jedesmal eine Salatpflanze gesetzt werden, welche bereits Köpfe macht und verbraucht wird, ehe der Sellerie sich über sie ausbreitet. In der Mitte des Augusts oder am Ende desselben befreit man die Knollen von der Erde, reibt mit den Fingern oder mit einem Spahn die Faserwurzeln rund um den Knollen ab und läßt bloß die Wurzeln, welche in die Tiefe gehen; zugleich nimmt man die untern Blätter mit hinweg und behäufelt dann die Knollen mit der Erde, ohne daß solche in das Herz der Pflanze komme. Durch diese Manipulation wird die Größe der Knollen sehr befördert. Im Spätherbst nimmt man sie aus der Erde, befreit sie von den überflüssigen Blättern, nimmt die Wurzeln bis 2 Zoll vom Knollen ab und schlägt sie im Keller in Sand, oder im Garten reihenweis ein; hier müssen sie aber bei eintretendem Frostwetter mit trockenem Laube 1 Fuß hoch bedeckt werden.

Zum Samen wählt man die vollkommensten gleich im Herbst aus, schlägt sie besonders ein und setzt sie im April ins freie Land. Zur Ausfaat auf Mistbeeten ist jähriger Samen besser, als ganz frischer, die aus letzterem