

gezogenen Pflanzen treiben bei der zeitigen Aussaat oft Blüthenstengel, was bei ersterem nicht der Fall ist. Zur Aussaat im freien Lande ist der frischeste Samen der beste.

Senf, schwarzer und weißer. *Sinapis nigra et alba* L.

XV. 2. Cruciferae.

Eine jährige, im südlichen Deutschland, England und Frankreich wild wachsende Pflanze. Die jungen Triebe werden an manchen Orten zum Salat, die Körner aber als Gewürz gebraucht, auch wird der Mostsch daraus bereitet. Gewöhnlich bauet man ihn im Felde, beide Sorten mit einander vermischt; will man ihn aber im Garten ziehen, so säet man den Samen im März oder April auf ein lockeres, sandiges, frisch gedüngtes Erdreich sehr dünn aus. Im August reift derselbe und fällt bei der Reife leicht aus, man schneide daher bei Zeiten die Samenstengel ab und lege sie auf Leinwand zum Nachreifen, wo er dann ausgedroschen wird.

Der weiße Senf hat größere Körner und einen beißenden, schärfern Geschmack, als der schwarze.

Spanischer Pfeffer. *Capsicum annum* L. V. 1. Solanaceae.

Eine einjährige Pflanze, welche aus Westindien stammt. Die unreifen Früchte werden in Essig eingemacht, die reifen Früchte werden gedörret, zu Staub zerstoßen und wie gewöhnlicher Pfeffer benutzt, sie sind noch schärfer, wie dieser. Es giebt mehrere Spielarten davon, mit gelben, rothen, violetten, langen und rothen kirschrunden Früchten. Man säet den Samen Mitte März auf ein mäßig warmes Mistbeet, und nachdem die Pflanzen an die Luft gewöhnt sind, werden sie Mitte Mai in guten Gartenboden und son- niger Lage 1 Fuß weit aus einander verpflanzt. Die reifsten Früchte behält man zum Samen, läßt sie in der Sonne trocknen und nimmt den Samen heraus, wenn man ihn zum Aussäen braucht.

Spargel. *Asparagus officinalis* L. VI. 1. Asphodeleae.

Stammt aus dem südlichen Europa und ist perennirend. Der Gebrauch ist bekannt. Man hat davon Varietäten von grünen, weißen und röthlichen Stengeln. Man kann nicht behaupten, welche Sorte davon den Vorzug verdiene, denn die Güte des Spargels hängt vom Boden, Pflege und Bitterung ab, und obgleich man dem mit grünen Stengeln, gewöhnlich Darmstädter genannt, allgemein den Vorzug einräumt, weil fast der ganze Stengel gespeist werden kann, so gedeihet er doch nicht in allen Bodenarten gleich gut, dagegen die andern Varietäten in manchem Boden besser gedeihen.

Welche Sorte nun in dem Boden, den man dazu verwenden will, am besten gerathen würde, muß man erst aus der Erfahrung kennen lernen, indem man sich in der Gegend umsieht, welche Art in einem ähnlichen Boden am besten gedeihet. Ein etwas lehmhaltiger Sandboden, der kräftig genug ist, um Kopfkohl und Kopfsalat darauf bauen zu können, in einer warmen Lage, wird den Anbau des Spargels sehr erleichtern. Da sich die