

Erhöhungen in einer Reihe säet u. später verzieht. Legt man keine Hügel an u. bleibt die Fläche eben, so können zwischen den Kardenreihen vermittelst einer Drillmaschine Sommerrüben eingesäet werden. Dieß kann aber erst geschehen, wenn die K. aufgegangen sind u. diese müssen nach der Ernte der Ueberfrucht durchrauft u. behackt werden, damit sie vor Eintritt des Winters hinlänglich erstarken können. Ueberhaupt hat man im ersten Jahre für die Kardenpflanzen erst nach dem Abernten der Zwischenfrucht einige Sorge zu tragen, welche darin besteht, daß man die Dämmchen, auf welchen die Zwischenfrucht gestanden, auseinanderwirft u. sie nach beiden Seiten hin an die K. zieht u. diese so behäufelt. Im zweiten Jahre beginnt man im Frühjahr, sobald sich der Boden behäufeln läßt, denselben aufzulockern u. vom Unkraute zu reinigen. Mitte Mai's schießen die Pflanzen auf u. treiben Stengel u. Verzweigungen. Von dieser Zeit an beginnt die Hauptpflege. Der erste Kopf bildet sich am Hauptstengel; sobald er sich zeigt, muß er weggeschnitten werden. Dasselbe muß auch mit allen breit oder unregelmäßig entwickelten oder Doppelgebilden geschehen. Stehen die K. zu geil, so breche man von den Köpfen noch die stärksten aus. Durch dieses Schneiden erzielt man einen gleichmäßigen Mittelschlag von ca. 2" Länge. Ernte: Sobald die K. verblüht sind u. ungefähr der vierte Theil der Köpfe gereinigt ist, beginnt die Ernte. Vorzeitige oder verspätete Ernte beeinträchtigt die Güte der Waare. Da die Köpfe nicht alle zugleich reifen, so muß man das Schneiden 3—4 mal wiederholen. Man nimmt vermittelst eines scharfen Messers die Köpfe nebst einem 3" langen Stiele ab. Wollte man ihnen einen längern Stiel lassen, so würde man zum Trocknen mehr Zeit gebrauchen. Die K. werden nach dem Einerten u. Trocknen in Fässer oder Körbe gepackt u. so in den Handel gebracht. Trocknen: Die K. müssen gut getrocknet werden, sonst verlieren sie an Qualität. Man darf ihre Ernte nur bei trockener Witterung vornehmen. Am besten ist es, die K. in einem besondern Schuppen auf Lattengerüste mit Hürden zu legen. Bei günstiger Witterung sind sie in etwa 14 Tagen trocken; oder man kann sie auch auf luftigen Böden zum Trocknen ausbreiten. Die Kardenstengel liefern ein treffliches Brennmaterial. — Benutzung: Von den K. benutzt man die eiförmigen, mit vielen, in kleine Widerhaken auslaufenden Spreublättchen versehenen, eiförmigen Fruchtköpfe zum Rauhen oder Auflockern des gewalkten Tuchs; man streicht nämlich das befeuchtete Tuch wiederholt der Länge u. Quere nach mit den auf besondere Rahmen befestigten, halbirten K., wobei die Widerhaken die verworrenen, verfilzten Fäserchen aufreißen u. dadurch dem Stoffe eine haarige Oberfläche ertheilen; es ist einleuchtend, daß diese Widerhaken eine bedeutende Festigkeit u. Elasticität besitzen müssen, um zu diesem Zwecke benutzt werden zu können; fehlt ihnen diese, so sind sie unbrauchbar. Viele Anbauversuche sind gerade hieran gescheitert, u. es scheint ein wärmeres Klima oder wenigstens eine besonders warme Lage u. ein sehr günstiger Boden dazu nöthig zu sein, um Fruchtköpfe mit genügend harten Haken erzeugen zu können; in mehreren Gegenden des südlichen Deutschlands wird aber der Anbau der K. in ziemlicher Ausdehnung betrieben u. ein gutes Product erzielt, so daß der Kardenbau für manche Gegend gewiß der fernern Unterhaltung, oder, wo er noch nicht betrieben worden, der Einführung werth ist. — Ein Kardenfruchtkopf ist $1\frac{1}{2}$ —5", gewöhnlich 2—3" lang. Die K. von Avignon sind die besten; sie kommen getrocknet u. mit ihren Stielen zusammengebunden in den Handel u. werden um so höher geschätzt, je feiner u. stärker die Haken der Spreublättchen sind. Die noch nicht gebrauchten K. nennt man lebendige; die gebrauchten todte oder Strohkarden. Auch aus Italien kommen gute K. in den Handel.

Karpfen, lat. *Cyprinus carpio* L. (mit den Spielarten: Spiegelkarpfen, Satteltkarpfen, Kohlkarpfen u. Karauschen- oder Zwitterkarpfen). Dieser bekannte Fisch findet sich in langsam fließenden Strömen, in Teichen u. Seen (wonach man Fluß-, See- u. Teichkarpfen unterscheidet) u. lebt vorzugsweise von Kräutern, fetter Erde, Würmern u. Wasserinsecten; er liebt vorzüglich den Schafmist u. gedeiht daher am besten in solchen Teichen, in welche der Regen solchen von den Schafhürden führt. Im Juni oder bei günstiger Witterung schon im Mai laicht er. Der K. erreicht ein hohes Alter (zuweilen mehr als 100 Jahre) u. ein Gewicht bis zu 40 Pfd.; er hat ein zähes Leben u. kann daher im Winter in Fischhältern u. in Cisternen im Keller aufbewahrt werden, wo er mit Brot u. Salat gefüttert wird; im Winter kann man ihn in Schnee verpackt leicht lebendig versenden u. auch im Sommer soll er mit einem Stückchen von in Wein oder Brantwein getauchtem Brote im