

wieder welche ein, und so kann man den ganzen Winter fortfahren, frische Erbsen zu erzielen, weil es den im Herbst herausgenommenen Pflanzen nichts schadet, wenn sie auch den ganzen Winter ausser der Erde liegen.

Liebt man den Sichoriensalat so werden dessen Wurzeln im Herbst ausgegraben, und im Keller in Sand also eingesetzt, daß nichts als das Herzblatt oder der Keim zu sehen ist; sie treiben bald schöne Blätter, die, wenn man sie nur recht gelb werden läßt, einen guten Salat abgeben. Um den Platz zu sparen, ist es besser, wenn man zu diesem Behuf einen Berg von Sand in dem Keller aufhäufen, und die Wurzeln darin pflanzen läßt. Auf gleiche Weise kann man auch die Knollen von Sellerie und die Wurzeln von Peterfilie in dergleichen Sandberge eingraben, um von erstern Salat, von beyden aber grünes zu warmen Speisen und Garnierungen der Schüssel zu erhalten, so wie man auch den Sommerporro ebenfalls in Sand einsetzen kann.

Alle Arten von Rüben lassen sich auf Brettern oder auch auf trockenem Sande im Keller auf-

bewahren, doch da man hiebei nicht verhindern kann, daß sie nicht wäken, und zeitig unschmackhaft werden, so ist es besser sie in der Erde in besondere dazu gemachten Gruben zu durchwintern. Diese werden ungefähr vier Fuß tief gegraben, mit trockenem Sande etwas beschüttet, die Kohlrüben über und unter der Erde, Mohrrüben, weiße Rüben u. s. w. hineingehau, doch daß die Rüben nicht an den Seitenwänden der Grube anliegen, sondern eine Elle weit davon zurückbleiben, und mit Brettern und Erde wohl zugedeckt sind.

Die kleinen märkischen Rüben kann man am besten auf diese Weise vor dem Winterfroste sichern. Wenn man sie verpukt und abgeköpft hat, setzt man eine Sonne auf, bestreuet den Boden derselben eines Daumens dick mit sehr trockenem Sande, legt ein Schicht Rübchen darauf welche man wieder mit Sand bedeckt, und worauf wieder Rübchen kommen, und so abwechselte bis die Sonne voll ist. Wenn der Sand recht trocken ist, so sind sie beynabe ganz vor dem Verfaulen sicher, doch müssen sie jetzt an einen Ort gesetzt werden, welcher weder zu trocken.