

OCTOBER

Moestuin

De maand October is voor den Tuinier, Warmoezenier en Vruchtenteeler, een der drukste maanden van het jaar, voornamelijk tot de inzameling van wintergroenten en boomvruchten, en de werkzaamheden, om dezelve goed tegen den winter te beveiligen en goed te houden, ten einde, wanneer de buitenlucht niets oplevert, dat gebrek uit de voorraadplaatsen te vervullen; behalve nog zeer vele werkzaamheden, die alle soort van tuinen in deze maand vorderen.

In het laatst der maand worden de breede paden van den moestuin goed geschoffelt en vuil op kleine ronde of langwerpige hoopen gebragt, en met een weinig aarde bedekt, om te vergaan, in het aanstaande voorjaar worden deze hoopen over de akkers verspreid, en met de mest ondergespit; eer men echter de onkruiden op hoopen brengt, moet men de stengen, die in het zaad zijn geschoten, afzonderen en wegwerpen; de smalle paden worden geschuimd en de specie op de kanten der akkers gelegd.

De doorgeschoten en uitgebloeide stengen der Asper-

sies, moeten in het begin deze maand worden afgesneden, wanneer zulks niet reeds in de afgelopen maand September is gedaan; op eenige aldus ontbloote Aspersiebedden, kan men nog vroeg in de maand Andijvie planten; bij zeer gunstig weder zal dit nog een tamelijk opbrengst geven; op de bedden die onbeplant blijven, brengt men eene laag half verganen paardemest, die in den afgelopen winter in de broeibakken heeft gediend; als de Aspersiebedden beplant zijn, wordt de mest op dezelve gebragt na de inzameling der groenten; in het aanstaande voorjaar wordt, bij het opmaken der bedden, de mest door den grond gewerkt.

Het spitten van vaste en kleiachtige gronden, geschiedt in den loop dezer maand, om in het aanstaande voorjaar herhaald te worden; de kluiten hebben in den volgende winter gelegenheid om mul te vriezen, en de grond is in het voorjaar minder opeengepakt.

In het begin van October zaait men voor het laatst, op de ledige akkers, Winterspinazie, Winterkervel en Veldsalade, ook nog Wortelen met Kropsalade vermengd; bij zachte winters heeft men hierdoor in het voorjaar krachtige weeuwjtjesplanten; ook zaait men nog Spaansche Kervel, Lepelblad, Rapunsel en Waternoten in vijvers en kanalen.

Op warm gelegen bedden kan men ook nog voortgaan met het zaaijen van Salade en Bloemkoolzaad voor weeuwjtjes, en men legt nog rabatten aan tot verplaatsing

der weeuwjtjes van gemelde groenten, zoo ras zij eenen genoegzame groote bereikt hebben; als deze plantjes goed wortelen, eer de strenge vorsten invallen, zullen zij in het voorjaar sterke planten opleveren; ook heeft men van tijd tot tijd weeuwjtjes noodig, om onder glas te verplanten.

Met gaat in de maand October voort met het opbinden van Andijvie, en het aanaarden van Selderij, om geel te worden, en als men in de beide afgelopen maanden verhindert is geweest, in het aanleggen van nieuwe aardbeziebedden, kan zulks nog in het begin dezer maand geschieden, maar moet, voor den vijftienden zijn afgelopen.

De maand October is die, waarin alle wintervruchten, welke op het veld de vorst niet kunnen doorstaan, moeten ingezameld en op de voorraadplaatsen geborgen worden; deze voorraadplaatsen zijn meestal kelders en schuren voor veldvruchten en provisiekamers voor boomvruchten; dezelve moeten tevens droog en vorstvrij zijn, en van tijd tot tijd behoorlijk gelucht kunnen worden.

Aardakers worden ingezameld en in zand bewaard in den kelder, op gelijke wijze handelt men met Aardamandels; Aardappelen laat men een dag of wat uitzweten, eer zij in den kelder geborgen geworden; als men houten kisten heeft, worden zij in dezelve gelegd, en anders op een hoop geworpen, op een onderlaag van stroo. Bij het rooijen van aardappelen, moet het loof worden bewaard, en op eene luchtige, drooge plaats geborgen; hetzelfde is,

evenals erwten en boonenstroo, eene zeer geschikte dekking voor onderscheiden gewassen.

Spaansche Artisjokken, waarvan het loof in het begin van October is opgebonden geweest, en de planten zijn aangeaard om geel te worden, neemt men in het laatst der maand met de kluit uit den grond, kort het loof een weinig in en plaatst dezelve in vochtig zand, om naarmate de behoefte te gebruiken; ook snijdt men de vruchtstengelen van de groote groene Artisjokken bij den grond af, en plaatst dezelve in zand; zij kunnen aldus lang goed blijven.

Bietwortels of krotten worden ingezameld, zooveel mogelijk van aarde gezuiverd, het loof wordt nabij de wortels afgesneden, en de wortels in zand geplaatst.

Witte kool wordt thans gesneden om in te zulten, en uit den grond getrokken, om in den kelder te bewaren; dit geschiedt op tweederlei wijze, vooreerst worden de stronken afgesneden en de kolen luchtig uit elkander gelegd, of met de stronken omhoog aan de zolder opgehangen; in beide gevallen moet de inzameling bij droog weder geschieden, en de kolen moeten dikwijls worden nagezien en van rotte en aangestoken bladeren gezuiverd, of men plant de koolen in eene vorstvrije schuur, in zand; op gelijke wijze handelt men met de zoogenaamde Kappers, en niet tegen den vorst kunnende Savooikool; eenige soorten der laatstgemelde kool kunnen niet alleen zeer goed tegen vorst, maar worden door het bevrozen malscher; deze laat men buiten staan, en gebruikte dezelve naarmate van de

benooidigheid; de in den grond blijvende stronken schiepen spruiten, die het voorjaar eene smakelijke keukengroente opleveren.

Roode kool, waarvan de zoogenaamde Utrechtsche de beste is, wordt droog in den kelder bewaard.

Koolrapen, zoowel die onder als boven den grond groeijen, worden nadat het loof is afgesneden, droog bewaard, even zoo handelt men met de gewone Rapen of Knollen; die welke het kleinste zijn, acht men het beste, want de grooten zijn of worden dikwijls voos.

De Winterbloemkool wordt nu ook ingezameld; die men het eerste denkt te gebruiken worden afgesneden en kunnen veertien dagen en langer droog bewaard worden; anderen trekt men met de wortels uit den grond en kuilt men in zand; en wederom anderen worden met de stronken omhoog aan den zolder opgehangen; op die wijze kunnen zij tot in Januarij bewaard worden. Men kan eenige struiken buiten laten staan, en de bladeren over de bloem nederbuigen, om geringe vorst afteweren; bij openweêr heeft men, op deze wijze, dikwijls versche Bloemkool tot in December.

Andijvie wordt uitgetrokken of afgesneden; de uitgetrokken kuilt men in zand, en de afgesneden wordt opgehangen of luchtig uit elkander gespreid, eenige struiken kan men buiten laten staan; bij droog weder, zonder vorst, voorzien dezelve nog lang de tafel.

Mierikwortel graaft men uit, snijdt het loof af en be-

waart men droog, de Pataten worden ook droog op een luchtige plaats, geborgen; Ramenassen worden in zand bewaard, het loof wordt afgesneden, en dewijl dikwijls de knollen door insecten gedeeltelijk zijn doorknaagd, worden de gave uitgezocht; de groote zijn dikwijls voos, de middelsoortige en kleine zijn de beste, en het sterkste.

De Winterwortels worden, nadat het loof is afgesneden, in zand bewaard, zij worden op elkander gestapeld eerst eene laag zand, dan een laag wortels, en dan weder zand, zij blijven, op deze wijze behandelt, lang goed.

De ingezamelde Ajuin wordt droog bewaard, op eene koele maar vorstvrije plaats, te veel warmte zou haar spoedig doen schieten, waardoor zij haar kracht verliest; de ingezamelde Prei wordt in zand gekuild, en aldus bewaard.

Al hetgeen hierboven omtrent het inzamelen van tuinvruchten is gezegd, moet met oordeel worden toegepast; wanneer, gelijk somtijds het geval is, het reeds in October begint te vriezen, moet de inoogsting bespoedigd worden, terwijl bij schoon en droog weder, zonder vorst, de inzameling van verscheiden groenten tot in November kan worden uitgesteld, doch men moet wel oppassen, om zich niet door een dikwijls spoedig invallende vorst te doen verrassen; ook regelt men zich bij de inzameling naar de meerdere of mindere vochtigheid van het najaar.

Alle de vruchten van het appeltje der liefde, zijn nu tot de inzameling bekwaam, zulks moet voor half October

geschieden. Het overschot van de Meloenen wordt gesneden; sommige, die men eenigen tijd denkt te bewaren, met een lange rank, als zij echter volkomen rijp zijn, kunnen zij niet lang duren, en verminderen dagelijksch in smaak.

De kistingen, voor broeibakken, worden nu volkomen gerepareerd, indien zulks niet bereids in vorige maanden is gedaan; de broeibakken en ramen worden ook in behoorlijken staat gebragt; als men zich niet reeds riet- en stroomatten en dekkleden, tot vervanging van hetgeen onbruikbaar geworden is, heeft aangeschaft stelt men zulks niet langer uit, ten einde men daarvan dadelijk gebruik van zoude kunnen maken.

In het laatst van October begint men reeds de Aspersiebedden, waarvan men vroegtijdig vruchten verlangd, met broeijende paardenmest te omringen, en daarop bakken te plaatsen, deze bakken worden boven op den grond geplaatst, in de volgende maand insgelijks met paardenmest gevuld en goed gedekt, op deze wijze kan men dikwijls reeds in de maand December, en zeker in Januarij, jonge Aspersies steken. Ook kan men om reeds zeer vroeg Aspersies te hebben op de volgende wijze handelen: men vult de kistingen van onderen met eene dikke laag paardenmest en spreidt, zoo ras dezelve goed aan het broeijen is, over dezelve een dunnen laag drooge rijzen; hierop brengt men bekwame en goed toebereide aarde, niet in eens, tot de volle hoogte, maar van tijd tot tijd, naarmate

dezelve tot eene matige warmte komt, in deze aarde plaatst men de oude Aspersieplanten, van bedden, die men opbreekt, en die anders weggeworpen zouden worden, over de aarde legt men ruigte van boonen- of erwenstroo, tot aan de glazen der overdekkende ramen, alles wordt voorts op de gewone wijze der broeibakken behandeld, behalve, dat men geene lucht behoeft te geven, en bij toenemende koude dag en nacht moet dekken. Men moet echter nooit op eenen overvloedigen oogst rekenen, hangende dezelve hoofdzakelijk af van de kracht der oude stoelen, en van de matige maar aanhoudende broeijing der paardenmest; door de dikke aardlaag, waarin de Aspersies moeten geplant worden, wordt de broeijing veel belemmert en houdt dikwijls de warmte, op het tijdstip, dat zij het meeste noodig is, in eens op.

In October begint men met het aanleggen van broeibakken voor Aardbeziën; zoo ras de bak eene matige warmte heeft bekomen worden er de planten in overgebracht; de warmte in dezelve moet nooit hooger dan twintig graden, op den honderdgradige Thermometer klimmen, of men moet vlijtig luchten; des nachts, zelfs wanneer het niet vriest, wordt sterk gedekt, om de gevorderde warmte te behouden; bij vermindering der broeijing wordt de laag mest, tusschen de kisting en de bakken, tot de diepte van de kisting weggestoken, en door eene laag nieuwe goed broeijende mest vervangen.

Broeibakken voor Kropsalade worden ook reeds in Oc-

tober aangelegd, gevuld met droog blad, hetwelk eenmaal aan het broeijen zijnde, eene gematigde en voldoende warmte geeft; de tegen het laatst der maand aangelegd wordende bakken vult men met boombladeren, met lange paardenmest vermengd; als deze bakken worden aangelegd, worden zij met warm water, als het voorhanden is, begoten, waardoor zij spoediger in broei komen, ook kan men in het laatst der maand onder het blad mengen de uit de Ananasbakken komende run.

Men legt voorts in deze maand eene bak aan voor Molsalade; de paardebloemplanten worden uit vruchtbare weilanden gestoken en in den met bekwame aarde gevulden bak geplant, voorts met stroo of riet gedekt, weldra zullen deze planten gele spruitjes schieten, die men ten gebruike inzamelt.

In October verzamelt men de rijp wordende zaden van onderscheiden laat bloeiende moesgroenten; de in deze maand ingeogst wordende zaden moeten goed droog zijn, of men loopt gevaar, dat dezelve beschimmelen en bederven.

De groenten, die deze maand nog veelvuldig oplevert, zijn de navolgende:

Uit de bakken: de laatste Meloenen.

Uit den opengrond: Aardbeziën, eenige late maand-bloeijers; Aardnooten, Ajuin, Andijvie, Artisjok, nog eenige Klimsnij- en Prinsesse Boonen, Bieten, Kervel, alle soorten van Kool, Koolrapen, Komkommers, Pastinak, een wei-

nig late Porcelein, Rammenas, Rapen, Kropsalade, Schorseneer, Selderij, gewone, en Malabaarsche Spinazie, de laatste pluk; Wortelen, Zuring, en verscheiden toekruiden.

Uit de kelder: Chalotten en Knoflook.

Vruchttuin en Boomgaard

Evenals in den moestuin worden de paden van den Vruchttuin geschoffelt, geschuimd en het vuil op kleine ronde hoopen gebragt, om gedurende den winter te verrotten. Het van de boomen afvallend blad wordt zorgvuldig verzameld en op hoopen bewaard, om nader in de broeibakken te worden gebruikt of om tot bladaarde te doen vergaan.

In hoog gelegen, losse en zandige gronden kan men reeds beginnen met Appelen, Peren, en andere soorten van vruchtboomen te verplanten; in zware kleigronden, en op vochtige plaatsen, is het echter beter de planting tot in het voorjaar uitstellen.

De gaten voor nieuw te planten vruchtboomen, zoowel in den tuin als boomgaard, worden een dag of tien vooraf gegraven, en de aarde, als dezelve slecht is, weggebragt, en door goede vruchtbare, maar niet gemeste aarde vervangen; dit is vooral noodzakelijk, bij de inplanting van nieuwe boomen op de plaatsen waar gestorven boomen hebben gestaan; als men meermolm heeft, is het zeer

doelmatig een paar kruiwagens van dezelve bij elke put te brengen, om de wortels te omringen en te dekken; de lei-boomen langs muren, schuttingen of latwerken geplant, worden dadelijk aangebonden, bij de stamboomen worden genoegzaam stevige paaltjes geplaatst, en de boomen daaraan vastgebonden, met een stuk doek, of iets anders, tusschen de boomen en de palen, om de beschadiging der bast, door wrijving, bij sterke winden, te voorkomen.

Wanneer men, om de eene of andere reden, verzuimd mogt hebben, Abrikozen en Perziken in de afgelopen maand September, te verplanten, is het daartoe thans hoogtijd en moet zulks vóór het midden dezer maand geschieden.

Behalve de Appelen en Peren, die in deze maand volkomen rijp zijn, plukt men, met uitzondering van Mispelen, alle boomvruchten, om dezelve in de voorraadkamers of kelders te bewaren; geene vruchten, hoe ook genaamd, moeten afgeschud of afgeslagen worden, want niet alleen beschadigt men hierdoor de boomen, maar de vruchten worden meer of min gekneusd, en gaan spoedig tot bederf over; allen moeten met de hand geplukt en wel van elkander afgezonderd gehouden worden; zij worden een dag of acht in eene schuur of andere geschikte plaats, op een planken vloer nedergelegd, om uittezweten, voorts worden zij op eene vorstvrije provisiekamer geborgen, en op eene laag stroo gelegd, zoo dikwijls het weder gunstig is wordt de kamer gelucht.

Fijne Tafelappelen en Tafelperen, die men lang wil

bewaren, worden, volkomen droog zijnde in papieren gewonden en op planken of rakken naast elkander gelegd, elk soort van de andere afgescheiden, met aanwijzingen van derzelve benamingen.

Mispelen worden niet geplukt voor in November of December, dezelve worden niet alleen door geen vorst beschadigd, maar zelfs verbeterd; kweeën worden ook in papieren gewonden; de zoodanige dezer boomvruchten, die bestemd zijn om te confijten, moeten niet te rijp zijn; zij worden reeds in het begin van October geplukt.

Men plukt thans ook de rijpe druiven en hangt dezelve, elke tros afzonderlijk, aan de balken der provisiekamer op; zij kunnen alsdan zeer lang goed gehouden worden; de onrijpe trossen worden ook geplukt, zijnde goed om daarvan azijn te maken.

Het is ook thans eene geschikte tijd om loten van wijngaarden te leggen, als zulks in het voorjaar niet is gedaan, aan het lot blijft een gedeelte van het oude hout, en de loten worden schuin in den grond gelegd, en met bladeren, ruigte of half verganen paardemest gedekt.

De broeikassen voor Perziken, Abrikozen en Druiven worden thans in orde gebracht, de vuurgangen van de stookkassen gezuiverd, en zoo aan het een of ander eenige herstellingen noodig zijn, worden zij onmiddellijk ten uitvoer gebracht. De druivenlessenaars en hangende kasjes worden uit elkander genomen en op eene goede drooge plaats geborgen, tot in het aanstaande voorjaar.

De Ananaskassen, waaraan de herstellingen geheel moeten zijn afgeloopen, worden aangelegd en de kistingen, in de eerste dagen dezer maand, met nieuwe goed broeiende run gevuld, wanneer zulks niet reeds in het laatst der vorige maand is bewerkstelligd; met half October is gewoonlijk de run goed aan het broeijen, en dan worden de Ananasplanten uit de bakken in de kas overgebracht en geschikt, men neemt hiervoor een droogen zonnigen dag; zooras de planten in de kas staan, wordt ook gestookt, om de gevorderde warmte te verkrijgen en te behouden; indien de warmte te hoog klimt, wordt bij dag gelucht; des nachts worden de ramen goed gedekt, gelijk zulks ook bij voortdurend plaats heeft met de bakken, waarin de Ananassen zich nog in de eerste dagen van October bevinden.

Van de vruchten die in de vorige maanden rijp zijn geworden, duren de meeste nog voort, hebbende men behalve dien

Uit de bakken of kas: Ananassen. Wijders uit de open lucht

Perziken: eenige weinige laat aankomende soorten, gelijk mede, in het begin dezer maand, nog eenige late Pruimen.

Appelen: Suikerappel, Roode herfst Calville, Eijerappel, Pomme rose, roode en witte zoete Joop, roode en witte Wijnappel, witte Bloemzoet, Zwaanappel, enkele Griet, herfst Eeveling, herfst Striepeling en vele andere soorten.

Peren: Spekpeer, graauwe en witte Boterpeer, herfst

Suikerei, Vijgpeer, roode Boterpeer, Diamantpeer, Koningspeer en anderen; Kweeperen en Kweeappelen, en eenige vroege Mispelen.

Druiven: onderscheiden soorten, vooral de blauwe, die meest allen in October rijp zijn.