Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Monatliche Pflanzungs-Lust

Schaffhausen, 1678

Baum-Garten

urn:nbn:de:bsz:31-116465

Visual Library

Deß morgens drey Stund vor der Mittags Mahlzeit Rosen Honig geessen/ stärket den Magen und reiniget ihn von überflüssiger böser Feuchtigkeit und kalten Flüssen.

FEBRUARIUS.

Was ein verständiger Gärtner disen Monat beobachten solle im

Baum-Garten.

Der verständige Gärtner sihet jezo nach den Bäumen / ob sie auch mit Raupennästern behafftet sind / solche rottet er auß/ frühe ehe die Sonn auffsteiget / oder spahr / wann sie nider gehet / er verbrennt oder vertrittet sie in die Erde. Wann die Sonn darauff scheinet / so kriechen sie den ganzen Baum auß / auch wol über den ganzen Hof / da sie dann nicht so wol außzurotten sind.

Man steket auch um̃ dise Zeit Stein und Kern von Apfel/ Birn/ Quitten/ Kriechen

chen / Kirschen / Pflaumen / Castanien / Nüssen und Mandeln in die Erde. Man machet einige Bett in den Garten von guter fetter Erden / umb Obs- und Frucht-Kerne darein zu säjen / hierzu nimbt man die Kernhäusichen von den besten Apfeln oder Biren / die vermenget man mit der Erden under einander. Sehet aber zu / daß keine Hüner oder Schwein / darüber kommen. Man sezt auch die Kerne in dem Herpst in Töpf voll guter Erden / und seze sie darauff im Winter in den Keller / umb daß sie daselbst außspriessen mögen. Jm Früling aber setzet man sie wider in Garten. Man läßt auch wol die Kerne treügen / und säjet sie im Früling in gute Erde.

Wann nun die Kern oder Kernstein außgeschossen / und ein Jahr alt sind / so säubert und beschneidet man sie / und begießt sie auch im Sommer. Gegen den Winter aber nimbt man sie auff / und versezet oder verpflanzet sie in den Pflanz-Orth oder in die Enterey. Damit aber die Saat desto eher außspriesse / muß man die Kernen zuvor 2. oder 3. Tage in Milch / oder

in Honigwasser weich machen/ dann also werden auch die Früchte süß und geschmakter.

Von der Pflanzung.

In disem Monat / wann sich das Wetter darzu bequemt / fahet man an widerumb pflanzen / und den Bäumen Raht schaffen / und Erstlich / was man vor dem Winter versaumt hätte / oder es sonsten nicht Gelegenheit gehabt / den Bäumen auffzuträchen / und zuzulegen / ist jezund vonnöthen sich damit zubefördern/ und den Mangel zuersetzen/ dann wann man damit zu lang hinauß verziecht/die darauff folgende Hiz die Würkung merklich verhinderte. Wañ die jungen Bäumlein gesetzet/so muß man die Sträuchlein kurz bey der Erden abschneiden / und die Erde mit gutem Mist belegen. Wann sie nicht recht auffwachsen/ so steket man einen steken darbey / bindet sie daran / und beschneidet sie / ehe sie aber beschnitten werden / sollen sie billich 3. Jahr alt seyn. Underweilen wachsen von den Steinen oder Kernen junge Bäum / die

schön

schön und grad sind / nichts anders als wann sie grifftiert wären / sind auch gut vom Geruch und Geschmak. Die Frucht aber so von der Griffierung kommt / ist allezeit grösser und schöner. Man muß die Spiz-Ende von den zaken / und die Ende von den Wurzeln abschneiden / ehe man sie versetzet / und so man sie zweymal versetzet / so wachsen sie desto besser.

Darnach so ist in disem Monat / wann sich der Jahrgang umb etwas befördert / ein bequeme Zeit und Gelegenheit Steinobs zu zweigen / und sonderlich Barillen / und andere dergleichen Gattungen: Fürnemblich aber im außgang dises Monats / da die scharffen und kalten Bis- und Nordwind zuwäjen auffhören. So ist auch umb dise Zeit die beste Zeit Bäum zu versetzen / ja vil besser als im Herpst: Jedoch daß man sich damit befördere / ehe der Safft in den Stammen komme.

Von den Wurzel-Sprossen.

Es komen manches mal von den Baumwurzeln junge Sprossen herfür / als vom Apfelbaum / Pflaumen / Kirschen / Maul-

beer-Quiten- und Feigenbäum / die schneidet man im Winter ab umb sie zu verpflanzen mit ihrer Wurzel: Es müssen aber fruchtbare Bäum seyn. Will man / daß der Baum nidrig von Gewächs bleibe / so muß man Flieder oder Holder under die Wurzel legen / die Zweige aber wachsen schön darvon auf.

In diser Zeit ein Baum geentet/
Der wird von keinem Wurm geschendet.

Wie man die Kern oder Stein recht setzen und stekken soll.

Hiervon haben die Baumgärtner underschiedliche Meinungen: Theils wollen / man solle die Spitze des Steins gleich under sich kehren: Andere aber wollen: Man solle die Spitz gleich über sich kehren. Beyderley Meinungen werden heut zu Tag nicht in acht genommen / dann weil beydes Stamm und Wurzel einen Anfang haben / und mit einander auß dem Keim wachsen / der Stamm wächset über sich / und die Wurzel under sich: So ist beyderley Stekung gefährlich / dann wann man

die

die Spitz under sich kehret / so muß auch der Keim under sich außwachsen/ da treibet zwar die Wurzel grad under sich: Aber der Stämmer kan nicht gerad herfür kommen sondern muß umb den Stein herumb schleiffen/ und allgemach über sich steigen.

Kehret man aber die Spitze deß Steins über sich / so wächset auch der Keim über sich auß / und treibet den Stammen gleich über sich: Hingegen die Wurzel/ so under sich begehret / muß umb den Stein herumb kriechen / worüber sie auch gehindert und verderbet werden kan.

Die Erfahrung / so in allen Dingen der beste Lehrmeister ist / hat den Baumzielern gewiesen: Den Kern vier quer Finger tieff/ flach in das Grüblein zulegen / so wächset der Keim neben auß / und treibet gerad die Wurzel under sich / und den Stämmer gleich über sich.

Etliche / damit die Steine desto eher außkeimen/ stecken sie in Schraubstöke/ stossen dieselben oben und unden / mit einer eisernen Feilen so weit ab / biß sie ein Löch-

lein eines Hirschkörnleins groß bekommen/ und steken sie ein.

Vom Zweigen / Impfen / propfen oder Belzen.

Under allen Stucken des Feldbaus ist kein fürtrefflichers und verwunderlichers/ als das zweigen der Bäumen / welches theils Impfen / Propfen / oder Belzen nennen: Dann sich dessen König und Keyser mit grossem Lust angenommen. Deß Zweigens und Belzens sind viererley Gattungen. Die 1. in die Rinden. Die 2. in Spalt / die 3. in das Aeuglein. Die 4. in das Röhrlein oder Pfeifflein.

Vom Zweigen in die Rinden.

Dises geschiehet also / wann man das Schoß zwischen die Rinden und den stammen einsetzet/ welche in unsern Schweitzerischen Landen bey dem gemeinen Mann die allerbräuchlichste Gattung/ auch dem Kern Obs / sonderlich grossen diken Stämmen am bequemsten / ob schon die Franzosen und andere auff derselben nicht so vil halten/ als auff deren in Spalt. Zu dem Stein-

Obs

Obs aber ist sie nicht also dienstlich/ dann weil man darmit verziehen muß/ biß daß Safft in die Rinden kommen/ gibt hierdurch dise Ungelegenheit/ daß alsdann auß dem Safft ein Gummi wird/ so den Schossen ihre Nahrung nimt/ daß sie dahinden bleiben/ sonsten wann der Gummi nicht fließt/ und ein solche verhindernuß nicht verursachet/ mag Stein-Obs auch in die Rinden versucht werden/ ist aber bey weitem nicht so gut/ als in den Spalt.

Vom Zweigen in Spalt.

Die ander Gattung deß Zweigens ist in den Spalt/ wann man namlich den Stammen spaltet/ und das Schoß darein stekt. Dise Gattung ist die allerbest für das Stein-Obs. Allein daß die Stök nicht zu groß seyen/ sonsten klemmen sie zu hart/ daß die Schoß nicht wachsen mögen. Für das Kern-obs ist sie auch nicht undienstlich/ für nemmlich wann die Stämmen klein. Es wollen auch etliche meynen/ daß es wärhaffter Bäum/ als in der Rinden gebe/ jedoch ich keinen Underscheid befinden können/ dann allein/ daß die kleinen Stämm-

lein / sie werden in Spalt oder Rinden gezweiget / in disem Fall die grossen mit der Zeit weit übertreffen / und vil beständiger überwallen / daß sie hernach von dem Wind nicht also verderbt und geschändet werden / wie aber den grossen Stammen im Alter offtmalen widerfähret.

Vom Zweig ins Aeuglein.

Die dritte Arth wird genennt äuglen / wann man ein Aeuglein / so desselben Jahrs gewachsen / mit und an ein ander Schoß oder Stöklein setzet. Die Gattung ist nicht so befördersam und gut / als die zwo ersten / dann neben dem / daß es neben dem wachsen langsam zugehet / kan man die Aeuglein nicht weit tragen / sondern müssen an dem Orth / da sie herkommen / alsbald gezweiget werden / sonsten mögen sie die Nahrung nicht mehr an sich ziehen. Uber das / so wollen sich nicht allerley Bäum hierzu bequemen / sondern ist für die am besten / denen die zwo ersten Gattungen am wenigsten wol bekommen wollen.

Vom

Vom Zweigen ins Röhrlein oder Pfeifflein.

Die vierte Manier wird geheissen in das Pfeifflein oder Röhrlein impfen / mit deren es also beschaffen / daß man von einem neuen Schoß / so desselben Jahrs gewachsen / ein Pfeifflein abbrechen muß / wie der Knaben ihre Sommer-Pfeiffen (dannenher sie auch den Namen bekommen) und in ein ander Schößlein darvon die Rinden abgezogen / und gleicher grösse / gestossen werden. Mit diser Arth zu zweigen / hat es eine gleiche Beschaffenheit wie mit der nächst vorgehenden / dann die Röhrlein oder Pfeifflein auch alsbald an dem Orth / da man sie überkommt / müssen eingesteke seyn / sonsten werden sie welk / und verlieren ihren Safft / daß sie nachwerts das ander nicht mehr annemen mögen. Und sind dises also die 4. Gattungen deß Impfens / so jeziger Zeit in Teutsch- und Welschen Landen im Brauch.

Von den Pfropf-Reisen oder Schossen.

Die besten Propf-Reiser oder Zweig

sind

sind dise / welche an den Spitzen und Hauptästen deß Baums sitzen / welche gewohnt sind von Früchten beschwert zuseyn / die ihr auch also beschaffen sehet / daß sie in disem Jahr vil tragen mögen / dann darvon komt es / daß die jenigen Bäum / die ihr darvon gepfropfet gehabt / im andern / dritten / auch wol im ersten Jahr Frucht tragen. Hingegen wird ein Pfropf-Reis von einem jungen Baum / der noch nicht getragen hat / genommen / und auff einen jungen gepfropfet / in langer Zeit nicht tragen.

Die beste Zeit die Schoß zubrechen.

Die rechte Zeit die Schoß zubrechen / ist / wann der Baum noch nicht anfanget trukken umb den Vollmond vor dem nächsten Neuen / wann man sie gleich nach demselbigen zweigen will. Es ist nicht weniger dann daß sie vil länger mögen behalten werden / dann mir etwann durch sonderbare Gelegenheiten von weit entlegenen Orthen und mit Namen von Plurs da der Berg eingefallen / Schoß in dem Winter zukommen / die ich erst in dem Frühling gepflan-

zet/ und schön gewachsen. Mit dem Kern-Obs/ wann man dieselbige in die Rinden zweigen will/soll man sich fleissig befördern/ dann wann die Schoß schon zimlich anfangen zutruken/ werden sie am wachsen mächtig verhindert/ weilen die Augen/ so herfür kommen/ verderben/ und andere an ihre statt wachsen müssen/ sonsten so sie noch nicht getrukt/ und etwas Zeits von ihrer Nahrung kommen/ wann sie auffgezet werden/ziehen sie alsbald die neue Nahrung an sich/ daß sie in kurzem herfür brechen und schiessen. Rhagor.

Wie die besten Pfropf-Reiser oder Schoß sollen beschaffen seyn/ und wie solche auffzubehalten.

Hieran ist überauß vil gelegen/ wie die Schoß beschaffen seyen/ dann sie nicht alle gleich fruchtbar/ darumb soll diß Orths eine sonderbahre Fürsichtigkeit gebrauchet werden/ daß man namlich die langen ranen/ so die Augen weit von einander haben/ meide und verwerffe/ und allein solche erwehle/ die nicht lang aber etwas dik/ und da die Augen nach beysamen/welches dann

her-

hernach treffenlich fruchtbar Bäume gibt und verursachet.

Die abgebrochnen Schoß sollen in gutem feißten/und nicht zu sehr trokenem Erdreich eingegraben werden/ biß etwann auff die mitte. Etliche vergraben sie gar in die Erden / welches aber nicht nothwendig / wann man die Schoß nicht lang behalten will. Allein soll die Sonn nicht darzu kommen / und deßwegen am Schatten/ oder in einem Keller / allda es am allerbesten/ wann es zu Nacht noch gefrieret / behalten werden. Man soll auch die Schoß im Erdreich nicht troken lassen/ sondern zuvor brauchen / damit sie nicht wie oben gemeldet / am wachsthum verhindert werden. Und beneben gute Sorg haben / daß die Aenglein nicht abgestossen werden/dann solches schädlich und nachtheilig.

Vom Schräpfen der Bäume.

Wie nuzlich und beförderlich das schräpfen an den jungen unwachsenden Bäumen / wann es zu rechter Zeit gebrauchet wird/ so schädlich im gegentheil ist es/ wann solches von unerfahrnen Leuthen under-

standen wird. Damit deßhalben guter Bericht erfolge / nach welchem sich ein jeder richten solle / so muß man erstlich auff die Zeit sehen / weil sehr vil an derselbigen gelegen / dann wann man mit dem schräpfen verzeucht / biß das Safft vollkommen vorhanden / alsdann dringt die Hiz durch den Riß / und vertreibt dasselbige / daß die Rinden sich zun Zeiten von dem Holz schälet zu grossem Nachtheil deß Bäumleins / deßwegen soll es zuvor fürgenommen werden / und nicht im schwachem Mond / nach dem Neuen zu nach / sondern vom ersten Quart biß auf die letste.

Die Form des Schräpfens belangend / sollen an kleinen Stämmlinen nicht mehr als zween Riß gemacht werden / an grössern dann vier / mit einem starken Messer / und soll man oben her anfangen / und gerad under sich fahren / und dann unden auf auch gerad in demselben Riß darnach auf der andern seiten gestraks gegen dem Ersten noch einen. Wann aber der Stamm etwas groß / noch zween in der Mitte gegen

gen einandern / damit sie also gleich abgetheilt werden / und nicht etwann über einandern gangen / weil dardurch dem Stammen nicht nur das Safft / sondern auch zugleich das Leben benommen wurde / darauff desto fleissiger achtung zu geben. Das Messer soll nach beschaffenheit der Rinden nach dem dieselbigen rauch oder zart geführt werden / auff daß es nicht in das Holz gehe / dann dasselbige schädlich und nachtheilig wäre.

Dises Mittel deß Schrepfens ist ein sehr nuzlich Ding dem Stein-Obs / und verhütet den Mager. Wann dann die jungen Zweig frech auffwachsen / so muß man neben auff Rebsteken steken / und säuberlich daran binden / damit die Schoß von den Winden geschirmt werden.

Von den Bäumen / wie ein verständiger Gärtner dieselbigen wahrnemmen soll.

I. Von dem Apfelbaum.

Die Apfel- und Birn-bäume sind die fürnemsten im ganzen Baumgarten/ von wegen ihrer vilfältigen nutzlichen Ertragenheit und daß sie für alle andere Bäum auß/ die kalten Lüfft besser erleiden mögen/ insonderheit aber etliche Gattung Birnbäume/so auff dit hundert Jahr gute Frucht tragen.

Von deß Apfelbaums Stell / Grund/ Zwei- und Pflanzung.

Der Apfelbaum / will entweder im Herpst oder im Frühling aber bey Zeiten eh daß er truke/ gesetzet seyn/ im setzen soll man auff den Ort fleissig achtung geben / dann kein Apfelbaum an die Ort gesezt werden soll/ da das Wasser von den Mist-Gruben hinkommen kan / von wegen daß er durch überflüssige Nahrung und Safft den Ma-

ger bekomt / daß demselben nachwerts nicht mehrer zuwehren.

Grund / Der beste Grund für die Apfelbäum ist der mittelmässige / doch eh etwas steinig / als zu leimig / aber nicht es desto weniger nicht zu rauh noch troken / sondern etwas feuchtlecht / weilen ab dem hizigen / sandichten und magern Boden die Früchte wurmstichig werden und abfallen / die übrige aber klein bleiben / in disem Fahl muß den Bäumen guter feißter alter grund beygelegt werden: Auch müssen die Apfelbäum so sehr nicht als die Birnbäum umgehaket werden. So bald die jungen Apfelpflänzlein nicht schiessen wolten / ist gut daß darumb aufgehaket / und ihnen guter feißter grund / zugelegt / auff daß sie mit dem wachsen befördert werden.

Zwej- und Pflanzung. Die Apfelbäum nemmen zwar allerhand Gattung Impfes an sich / aber auch mit underscheid / dann obwoln die Franzosen nach ihrem Brauch die in Spalt vorziehen / so ist doch dieselbe nur für kleine Stämmlein dienstlich / weiln die grossen vil lieber in die rin-

den

den wollen gezweiget seyn / darzu sich dann der Apfelbaum sonderlich wol schiken thut / wegen seiner glatten hiezu dienstlichen Rinden/ sonsten können auch die kleinen pflanzstöklein eben so wol und nuzlich in die Rinden gepfropfet werden / als in Spalt/ weil die Rinden zähe / daß sie die Schoß wol fassen kan/ allein daß dieselbigen nicht zu groß/ noch deren mehr seyen / als das Stämmlein wol erlangen mag. So muß man grad zu Anfang gute fruchtbare Schoß erwöhlen/ da die Augen nach beysammen.

Belangende die Stämme / so halte ich für das beste Apfel auff Apfel zuzweigen / dann solche lustig auffwachsen / und man nicht ursach hat einige unnatürliche vermischung fürzunemmen.

Apfel roth zumachen. Wann man die Schoß vor dem Auffsezen in frisch Hechtblut unden eindunket/ und darnach impfet/ so werden die Apfel und alle Fruchte / so man also auffsezet / roth. Ebenmässig wann man Apfel oder Birenreiser auff einen gestümmleten Erlenstok steket / so werden die Früchte auch roth.

Apfel

Apfel goldgelb und spath-reiffend zumachen.

Wann Apfelreiser auff saure oder wilde Birnbäum oder Quiten-stauden/ welches gar nidrig geschehen muß / oder auff Kästenbäum gebelzet werden / wird das Obs nicht allein goldzelb und Kästenfarb / sondern zeitiget auch allererst umb Allerheiligen Tag.

Apfel und Birn ohne Kern zu wegen zubringen.

Ein Apfel- oder Birn-reis wird auff einem Belzstok / welcher zween äste wie ein Gäbelein hat / also auffgeimpfet : Daß der Reis beydes unden und oben an der Spizen eingeschnitten / und alsdann wie ein Bögenlein an zweyen Orthen eingesteket/ und verbunden wird : wann solches Reis bekommet und außschläget/ wird es mitten im Bogen mit einem scharffen Messer von einander geschnitten / dessen Reis nun die Spizen under sich kehret / desselben Frucht haben keine Kern/deß andern Reises Frucht

aber

aber gewinnen Kern / darumb wird dasselbe hinweg geschnitten.

Wann man einen Baum mit einem bleiring oder Gürtel umbgibet / oder die im Korn blühende Tatteln / oder Raden mit wurzeln außreisset / ein Band oder Kranz machet / und den Baum darmit umbbindet / lässet er das Obs nicht fallen.

Paradeiß-Apfel. Solcher sind zweyerley / roth und weisse / die Früchte zeitigen gar bald: Die Stämmer dörffen keines pelzens / sondern kommen endtweder von dem Saamen / als von den Kernen / oder von den Beyschossen auff / und tragen wol im dritten Jahr nach der versetzung. Die Beyschosse erzeigen sich an disem Bäumlein ganz heuffig / und weil sie dem Stamm wie auch den Früchten den Safft benehmen / so müssen sie zeitlich weg geschnitten und zu zeiten nur eines zuversetzen gelassen werden. Nach dem die roten an der Sonnen stehen / so färben sie sich desto besser. Die Zwerchapfel vergleichen sich den weissen Paradeiß apfeln / aber das Stämmlein ist geringer / und erfordert mit den Para-

deiß

deiß-äpfeln gleiche Pflea und Wart.

Medicina von Apfeln.

Apfel sind von Natur kalt und feuchte. Dise rauh gegessen / geben dem Leibe feucht Nahrung / verderben den Magen / gebähren faul Geblüt / schaden den Sennadren / und machen winde im Leib / sollen auch den Stein gebehren / so man solcher zu vil isset. gekochte äpfel erquiken das Herz / und dienen dem Schwachen Magen / den schwermütigen / und denen so das Herz klopffet: Apfel zu einem Muß gekochet Canal und Zuker und frische Eyer darunder gerührt ist die beste Arzney für kranke und matte Leuth.

II. Von dem Birnbaum.

Wie mancherley arthen von äpflen man findet / also auch von Birnbäumen / welche alle auß dem schmak und ihrem wesen erkant werden. Der Birnbaum wächset in kalter / warmer / trukner und feuchter Lufft / in magern und feißten Erdboden / seine Früchte werden klein / in trukenen sandigen magern und lettigen Erdboden. Aber ein frölicher feißter und wol getüngter Erdboden / sonderlich in Feldern / nahe bey den Bergen / wie nicht weniger in feuchten Thälern / wird nicht allein

lein der Stam̃/Aeste und Zweig/ groß/ sondern auch die Frucht schön und wol geschmakt. Dise Art der Biren / wie auch Apfel-stämmer sind am allerehesten auffzuziehen/ und darvon Frucht zuhoffen / wann sie auff starke gerade / entweder auff zuvor geschlachte erkauffte oder wilde Stäme gepelzet/ und dieselben ein Jahr drey oder vier nach einander fleissig gewartet: den Sommer zwey oder drey mal gebauet oder umbgehakt werden.

Zwei- und Pflanzung. Die wildfäng / so in den Auen bey den Wassern gegrabt werden / sind hierzu ganz nicht tauglich / dann sie nimmermehr fortwachsen. In dem Zweigen muß man fleissig sorg haben / daß man mit der Lingen Hand die Rinden wol fasse / daß sie also unversehrt ganz bleiben möge / welches dann zu dem wachsen grosse beförderuß gibet. Hiebeneben ist diß allhie wol zumerken/ daß bey dem Zweigen in die Rinden das Schoß nicht bey dem Aug/sondern bey dem Gleich nothwendig muß genommen werden.

Ein Birnbaum auff einem Quitenbaum

gepropfet/ gehet allen andern vor/ Ursachen weil er bald / und auch schöne grosse Früchte trägt / welche von der Sonnen seithen voll / von der andern seithen aber durch den Schatten gelbferbicht sind.

Die auff ihres gleichen gepfropfet sind / derer Früchte hält man zwar besser vom geschmak / sie werden aber auch nicht so groß noch so schön von Farb / als die jenige / so auff einen Quittenbaum sind gepfropfet worden / welche wol am ehesten sollen verkaufft werden / weilen andere Birn allezeit grünfarbicht verbleiben.

Medicina Von Birn.

Die Birn sind kalt in dem ersten/ und troken in dem andern grad. Sie ernehren besser als die Apfel / sind auch besser von Geschmak. Biren gesotten gebraten verstärken das Herz und den Maagen / vertreiben die mattigkeit. Die Birn nach der Mahlzeit geessen sind dem Magen sehr gut / aber vor der Mahlzeit genossen verstopfen den Leib. Mizaldus sagt/ daß wann in einer Kammer / da ein Weib in Kindsnöthen Biren oder Quitten verborgen oder sonsten ligen seyen / sie mit desto grösserm schmerzen und härber Arbeit gebähren müsse/ wie dann solches eine ganze Warheit seyn solle.

Vom

III. Vom Quitten-baum.

Die Quitten-bäum mögen die kalten Lufft noch zimblich leiden / aber der temperirte ist jhnen der beste / in dem sie nicht nur lustig aufwachsen / sondern auch schöne und gute Frucht tragen / sonderlich da sie etwann an feüchtem Orth stehen. Wann er im Wasen stehet / erfordert er fleissiges umbhaken und tüngen. Die Beyschoß deren vil bey den Wurzeln außkommen / sollen fleissig abgehauen / und nicht mehr dann eines oder zwey aufgezogen werden / solche an andere Orth zuversetzen. Die beste zeit die Quittenbäum zusetzen ist im Herpst / umb St. Gallen Tag / weil ihnen etwas Feüchtigkeit angenehmer / als trokne: Gestalten da man biß in Frühling damit aufhalten wolte / solches ihnen / wegen der gleich darauf folgenden Hiz / nachtheilig und verhinderlich seyn wurde.

Medicina. Von Quitten.

Die Quitten äpfel sind kalt in dem ersten / und troken im andren Grad / sie ziehen zu sammen und verstopfen den Leib / auch den rothen Lauff und das Blut speyen / auch treiben sie den

Brin/ der Safft verstärkt das Herz/ und stopfe den Durchlauff. Quitten geessen verstärkt den Magen/ stillet das Brechen und machet frisches Blut. Nach dem Essen darvon geessen/ schliessen sie den Magen/ daß keine Dämpfe nach dem Haupt steigen so die Catharren verursachen.

Quitten und Schlehen einzumachen.

Quitten und Schlehen werden also eingemachet/ nimb die allerschönsten und zeitigsten Quitten/ dann die unzeitigen haben die Art: Daß sie in dem Zuker oder Honig verschrumpfen/ eingehen/ und also hart werden/ daß sie niemand nutzen oder brauchen mag/ darumb soll man die allerzeitigsten nehmen/ nicht frisch von dem Baum/ sondern die ein wenig gelegen sind/ eine jede Quitt in 4. 5. oder 6. theil zerschneiden/ ja nach dem sie groß/ was steinig umb den Kern herumb darauß thun/ hernacher in klar Wasser in einem Kessel übers Feur gesezt und gesotten/ biß sie weich/ hernacher so sie weich/ thut man das Wasser weg/ legt die Stüklein auff ein breet/ laßts truken werden/ stekt Nägelein/ Zimmet/ Muß-

cat-

catblust / Citronenschniz darein / klein geschnitten / und in guten verschaumten Honig der zu rechter dike gesotten ist / eingemache. Etliche lassen mit dem Honig auff eine Maß ein Quärtlein gesottenen Wein zusammen sieden zu einem Syrup / der wird fast lieblich / pflegen auch wol zeitige Schlehen mit den Quitten durch einander zusieden / gibt gar ein lieblichen Confect / und ist sehr gesund / sonderlich einem undäuigen Magen. Hernacher Citronenschelffen / Imper / Pfeffer / Zimmet und Mußcaten darein gethan.

Quitten Latwergen zumachen.

Nimb Quitten die wol riechen / recht zeitig sind und durch hinein gelb / so du wilt darvon thun den Saamen / schneide sie zu stüklein: siede sie in Brunnenwasser / daß sie wol weich werden / treibs durch ein Leinen tuch / daß nichts als die schelffen und Kernlein dahinden bleiben: Nimb hernacher Honig oder Zuker nach deinem Gefallen / laß die Latwergen dik sieden / rühre sie stäts umb / damit sie nicht anbrenne / und also lang gemächlich sieden lassen / biß er dik genug wird /

das kanst du also merken / wann es sich leichtlich läßt von der Pfannen schöllen probiers auff einem Teller mit ein wenig Mandel-öl bestrichen / laß erkalten / schneide sie hernacher nach deinem gefallen in stüklein. Nachfolgende ist kräfftiger: Nimb Quitten so vil du wilt / die reib an einem Reibeisen / truke den Safft hart durch ein Tuch auß / mit demselbigen begiesse andere geschelte Quittenschniz: und lasse alles vollkommen mit Zuker oder Honig absieden. Dises ist ein sonderliches köstliches Stuk den Magen zubekräftigen / stillet den Durchfluß und Undäuen. Stärket die schwache Glieder / und machet Lust zuessen.

Quitten Safft zumachen.

Den mache also: Nimb die zeitigsten Quitten / reib sie auff einem groben Reibeisen fast klein / truke den Safft durch ein Tuch / setze es auff ein helles Kohlfeur / lasse es biß auff das halb einsieden / alsdann thu halb so vil guten alten weissen Wein darzu laß widerumb sieden / biß es diklecht wird: Etliche thun geläuterten Honig oder Zuker darunder.

Quit-

Quittenwein zumachen.

Nimb Quitten/schneids in Stüke/wirfs in ein Faß: Darnach schüt neuen Wein darüber/laß 4. Wochen lang darinn verwesen/ diser Wein ist dem Magen sehr nuzlich und gut wider rothe Ruhr/ Durchbruch deß Magens/ hilfft den Lebersüchtigen/ dient wider das gebrechen der Nieren/ und schwerlich harnen.

IV. Vom Mandelbaum.

Dieweil der Mandelbaum unsern kalten Lufft nicht wol erleiden mag/ als muß er mit desto grösserm Fleiß gepflanzet und erhalten werden/ sein beste stell ist etwann under einem Tach/ da die Sonne wol/ aber die rauhen Biswind nicht hinkommen mögen/ wie ich dann auch an einem grossen Mandelbaum/ den ich hinder meiner Behausung hab/ wol erfahren/ dann die Aest/ so ihren Schirm under dem Tach haben/ schöne Blust/ und zu Zeiten auch zimblich Frucht tragen/ die andern aber/ so den Lüfften underworffen/ deß ein und andern wenig fürbringen/ es sey dann der Jahr-

gang und die Witterung sehr mild und dienstlich.

Die Stell deß Mandelbaums muß Sonnecht seyn / er nimbt mit einem trokenen Sandboden für lieb. Man pflanzet ihn vom 10. biß 30. Decembr. oder 10. Jan. Der Mandelbaum blühet früh und seine Frucht reiffet erst im Julio. Man kan ihn von Steinen oder Kern pflanzen / so sie erst einen Tag in Honigwasser geleget / hernacher mit den scharffspitzigen Ende in die Erde gestekt werden / oder aber 24. Stund in Mist-Wasser geleget / und dann einen Schuh tieff. Entweder im November / Februario / in die Erden gestossen. Wann man süsse Mandelkern pflanzet / so wird die Frucht bitter / verpflanzt man aber den Baum / so wird sie süß.

Medicina von Mandeln.

Bitter Mandel-öl öffnet die verstopfte Lung und Leber / bricht den Blasen- und den Nierenstein / treibt den Urin und Frauen-blum / versachtet die Sen-adern / vertreibt das sausen und Pein in den Ohren. Bittere Mandel sind gesünder als die süssen / sie säubern die brust von Zähem schleim und grosser Feuchtigkeit / vertreiben

ben auch die Geschwulst von der Milz. 5. oder 6. bittere Mandel vor dem Trunk geessen/ bewahren vor Trunkenheit. Der Safft von bittern Mandeln / oder bitterer Mandelmilch geessen/ ist vor die Sicht oder Lenden-Pein.

Trukene Mandel geessen/ sind gut vor den Rothlauff. Mandelmilch ist gut für das Blutspeyen / sie säubert die Brust vom Schleim / macht schlaffend/und ist gut für schwachelen th. Mandel-öl ist gut für das Seitenstechen.

Was ein verständiger Gärtner disen Monat beobachten solle im

Kraut-Garten.

Dieweil sich iezund die Zeit je länger je mehr schiket und wol anlasset/ daß man in den Krautgärten anfang säjen und dieselben zu rüsten / sonderlich an denen Orthen/ da es etwas warm / und der Sonnen wol gelegen: Als will ich zu dem Eingang etliche nuzliche Reglen setzen / wie man sich nach beschaffenheit deß Monds richten und die Gewächs ihrer Art und Natur nach säjen / setzen und pflanzen solle / welches

nicht allein für disen / sondern alle Monat in ganzem Jahr in gemein dienen / und nuzlich gebraucht werden mag.

Damit nun dasselbe in guter Ordnung beschehe: So will ich einen Underscheid halten zwüschen denen Gewächsen / so in die Erden hinab / und denen so von deren hinauff wachsen / darnach denen die da sollen Saamen oder Frucht tragen / und denen / da man nicht will / daß sie in Saamen schiessen.

Undersich wachsende Gewächs / als da sind Gelbe Ruben / Rettich / Pasteney / und was dergleichen / sollen dieselben gesäjet werden undergehends Monds / darnach beliebt ihnen vil besser umb das Neu / als umb das Wädel. Alsdann wachsen sie fein lustig / und werden auch vil glätter / als sonsten zu andern Zeiten: Insonderheit wann der Boden wol und tieff umbgegraben und wol gebauen wird.

Obsich wachsende. Was über sich wachsen soll / ist es komlicher / dasselbe auffgehends Monds / und umb das Wädel zusäjen oder zusetzen / weilen es alsdann vil

besser

besser auffschießt und zunimbt / als sonsten wann es umb den Mond ein andere Beschaffenheit hat.

Saamen tragende Gewächs.

Eine gleiche Meinung hat es auch mit denen Sachen/da man will/daß sie etwann Saamen oder Frücht tragen / dann ihnen der auffsteigende und Vollmond vil besser bekommt/ als das Widerspiel / wann man den Saamen und Frücht vollkommen haben will. Die andern Gewächs dann / so man nicht begehrt / daß sie in Saamen schiessen / ist im Gegentheil eine solche Beschaffenheit deß Monds ihnen sehr zuwider/ sondern beliebt ihnen vilmehr der Neue und undergehende Mond / weil sie in solcher Zeit vil minder in Saamen schiessen/ als sonst

Von Lattich und Zwibeln.

Hiervon ist auch etwas im vorigen Monat Jenner gemeldet worden: Es gibt zun Zeiten im Jenner gute warme Sonnentag: Da kan man schon Lattich und Zwiebelsamen säjen/ da sie dann ohngeachtet deß Schnees herfür wachsen / und ihnen

nichts schadet. Wann aber die Gefröhre und Kälte den Jenner über hart gewesen / muß mans in disem Monat ersetzen.

Der Lattich wird in frischen saubern Grund dik gesäjet: Muß zum öfftern mal begossen werden / damit die Würme vom Mist / den Saamen nicht widerumb auß dem Erdreich werffen.

Lattich versetzen.

Wann der gesäete Lattich auffgangen / und ihm 4. oder 5. Blätter geschossen / soll man ihn in ein feißten Grund weit von einander setzen / und die Wurzel mit sampt dem Stil mit Kühmist umblegen: Dann also wird das Kraut vil schmakhaffter.

Krauser Lattich.

Den krausen Römischen Lattich muß man versetzen / so er in Köpf schiessen soll: Solcher Lattich hat einen weissen und einen grossen Saamen / das versetzen macht ihn frech / schön / groß und dik / wird auch eines guten lieblichen Geschmaks / wann man ihm sonderlich den erst gewachsenen Stengel nach dem versetzen benemmen läßt / dann der Erst / dieweil er voller Milch ist / mag

leicht

leicht von der Sonnenhitz einen bittern Geschmak bekommen.

Weisser Lattich / wilt du den Lattich hübsch und weiß ziehen / so solt du ihm zween Tage zuvor / eh du ihn außsetzen wilt / die zarte Stänglein oder Dolden zusamen binden / oder versetze ihn auß einem Ländlein in das ander / und reit oder strewe Sand darauff.

Daß der Lattich nicht in Saamen schiesse.

So lege / so bald er auffschießt / in die mitten ein Stüklein von einem Maurstein / daß wird ihn nidertruken / also daß er sich hernacher außbreiten / und nicht mehr in die höhe wachsen wird. Er will aber einen fetten geringen Grund haben.

Medicina.

Salat von Lattich deß Abends geessen / macht wol schlaffen. Lattich laxieret / macht gut Blut öffnet die verstopfte Leber und Milz / der Saft von Lattich den Febricitanten an die Stirn gestrichen / macht sie schlaffend. Lattich gekochet uñ geessen / ist gut den Cholericis / so wegen ergiessung der Gallen sich erbrechen müssen Galenus sagt / da er noch jung war / asse er den Lattich ganz

rauh /

rauh / die Leber dardurch und Geblüt zuerfrischen / jezunder aber / da er alt / esse er solchen des Nachts zekochet / umb den Schlaff zuerwerben / und die abgemattete Glider zuberuhigen.

Die Medici jeziger Zeit wollen / daß der Lattich Abends zu Anfang der Mahlzeit mit Oel / Essig und Salz genossen den erhizten Magen erfrische / und durch temperierung der grossen Hiz / dem Apetit öffne / und die Leber und Herz erquike. Es solten die Mönchen / Nonnen / Pfaffen und alte Ordensleuth / die der Keuschheit Gelübd zuhalten versprechen / vil Lattich essen ohne zuthuung ander hizigen Speisen / so wurd ihnen die küzelnde Venus-Lust vergehen.

Vom Kabis.

Deß Kabis befinden sich fürnemblich zwey Geschlechter / groß und klein / werden underscheiden in Sommer und Winter-Kabis / weiln der einte gegen dem Sommer / der ander gegen dem Winter gesäiet wird / ins gemein aber erfordert der Kabis einen geschlachten wolgemisteten Grund / mit Läit und Sand ist ihm nicht gedient. Die beste Zeit zusäjen ist undergehends Monds / damit er desto weniger in Saamen schiesse / und beneben allernächst bey dem Wädel / auff daß er desto grössere

Häupt-

Häupter bekomme: Den Kabis/ so man versetzen will/ mag etwas dik gesäjet werden/ wann er dann 5. oder 6. Blätter gewonnen/ kan er alsdann kommlich versetzet werden.

Der Kabis will nicht zu jung versetzet seyn/ weilen den zu kleinen Sezlingen leichtlich etwas vom Grund in den Herzkeist kommen mag/ so demselben sehr verhinderlich und schädlich.

Im versetzen ist sehr gut und befürdersamb/ daß man zimlich grosse Löcher mache und guten alten Mist darein thüge/ allein in mitten da der Sezling kommt/ etwas Grunds darunder vermische/ die Löcher sollen nicht gar außgefüllt werden/ damit man nachwerths etwas weiters darzu thun/ und den Sezling mithin verschütten könne/ damit er nicht einen langen Stil gewünne.

Was den andern Kabis/ den man auff den Winter säjen will betreffen thut/ hat es mit demselben deß Monds halben ein gleiche Beschaffenheit/ wie hieoben vermeldet worden: Die beste Zeit ist/ wañ man den

Win-

Winter-Spineth anfahet säjen oder alsbald darnach / nach dem es mit dem Jahrgang beschaffen / der Saamen soll nicht gespart werden / ob gleichwoln der Winter-Kabis die beständige Kälte wol erleiden / und durch den Winter kommen mag / allein zu End desselbigen / wann es zu Nacht gefrieret / und am Tag die Sonn scheinet / ist ihme dasselbe also zuwider und schändlich / daß wo dem nicht vorgebauen wird / er gänzlich zu grund gehet / dasselbige nun zuverhüten / soll der Kabis zu Anfang solcher Zeit zu Nacht / wie auch die mehre Zeit deß Tags zugedeket seye / damit er aber deß Winters desto besser gewohnen möge / ist gut / daß er under Tages etwann ein paar Stund oder mehr / je nach Beschaffenheit der Zeit / und also fortan je länger je mehr biß kein Gefahr mehr verhanden / auffgedeket werde.

Daß er nicht in Saamen schiesse.

Es ist diser Winter-Kabis hierzu sehr geneigt / daß er gern in Saamen schiesset / sonderlich wann der Merz troken und windig oem vorzuseyn / ist für das erst gar dienstlich /

lich / daß derselbe undergehends und in wachsendem Mond versetzet / und mithin fleissig begossen werde / aber nicht mit blossem rauhem Wasser / sondern solle von feißtem Mist etwas darunder kommen / darnach da nichts desto weniger etlicher Saamen bekommen wolte / ist kein besser Mittel / dann daß derselbige außgezogen und anderer an seine statt gesetzet werde.

Sonsten beliebt dem Kabis ins gemein ein mastiger Boden / weiln er die trokene hitzige Zeit nicht erleiden mag / muß man ihme mit feißtem Wasser zu hülffe kommen / der Kabis erfordert auch einen grossen weiten Platz / daß er sich außspreiten könne.

Und wann gleichwol der Kabis außgewachsen / soll doch mit dem abhauen nicht greilet / sondern auffgehalten werden / biß die Kälte will einfallen / er soll auch nicht alsbald in Keller gethan / sondern etwann an trockene lufftige Orth gelegt werden / damit das Wasser darauß fliessen und trokenen möge / im Keller aber soll man ihn auff die abgehauenen Storzen / und etwann auff eine Laden / doch nicht zu hoch von dem Boden legen.

Vom

Vom krausnen und Kopf-Köhl.

Es ist deß Köhls vilerley / weisser und rother / offner und geschloßner / krauser und brauner. Man kan ihn zu allen Zeiten deß Jahrs pflanzen. Köhl wächst besser in kalter als warmer Lufft / der Blumen-Köhl ist der beste / und hat selbiger billich den vorzug: dessen Saamen kommet auß Italia / und die Italianer haben solchen auß der Insel Candia / und andern Morgenländern.

Köhl-Saamen zuerkennen / ob er frisch und gut.

Hierbey muß man wol acht geben / ob er recht von lebendiger Farb wol voll von öl wol rund und nicht rundzlicht sey. Ist er klein und außtruknet / so ists ein Anzeigen / daß er alt sey. Er muß von brauner Farb und nicht roth seyn / sonsten zeigt er an / daß er auff dem Still nicht wol gereiffet habe.

Säjens Zeit. Den Köhlsaamen säjet man / so bald man die Erden gewünnen kan / doch im abnehmenden Mond in ein mur deß Erdreichs: Theils Haußmütter

lassen

lassen die Better oder das Erdreich vor dem Winter umbgraben / und fein gleich machen mit einer Haken: Darnach säjen sie solchen an Mathias Abend / oder den nächsten Tag vor der Faßnacht (wanns gleich gefrohrē ist / oder grosser diker Schnee auff dem Land liget /) und strewen Hünermist darüber / und lassens also auff dem gefrorenen Land ligen. So bekommen sie die schönsten und besten Köhlpflanzen / welche die Erdflöh wol zu friden lassen. Es muß aber der Köhlsaamen zimlich dik gesäjet werden / und so er eines halben Schuh hoch ist / so soll man ihn außsetzen / wo er zu dik stehet / doch soll allwegen einer eines Schuhs weit von dem andern stehen bleiben / und der außgezogene widerumb abnehmendes Mondes versetzet werden / je öffter man ihn versetzet / je schöner und wolschmökend er wird / und so man so vil Plaz im Garten hat / daß man ihn in ein schatticht und naß Orth pflanzen kan / daß die Sonne nur zu halbem Tag darzu scheinet / so wachst er schön hoch / man muß im Sommer das Unkraut offt darvon außjätten: Man

muß

muß ihnen die ersten Blätter abbrechen / dan je mehrer man den Köhl blättert je schöner er wächßt / und je wolgeschmakter er wird. Die gelben blätter / die Löcher haben / die soll man alle fleissig abbrechen / und hinweg werffen / sonsten wachsen die Roßmuken / Raupen und alles Geschmeiß darinnen / wann die Köhlblätter anfangen gelb werden / so ist es ein Zeichen / daß sie begiessens bedörffen / alle Köhlkraut wollen wol begossen seyn / dann sie lieben die Feuchtigkeit und feißte Böden.

Köhl über den Winter zubehalten.

Den soll man außsetzen ohngefähr 8. Tag nach Michaelis / doch im Vollmond / Nachmittag / wann der Köhl fein truken ist / sonsten faulens im Keller / man soll auch zimlich vil Erden bey der Wurzel lassen / so bleibens desto ehe. Solchen soll man in einem Keller in Sand setzen / doch nicht tiefser dann er im Garten gestanden. Man soll das Sand sehr feucht machen / doch daß der Köhl nicht gewezet werde / sonsten faulet er. Man soll den Winter über die gelben Blätter offt abbrechen / und ihnen

Luffe-

Lufft lassen / so vils möglich ist. Man soll einen oder 3. zuruk behalten / auff daß man solche auff den Frühling zu Saamen außsetzen möge.

Die Köhlkräuter sind allwegen schöner und Hold seliger / gesunder und schmakhafter im Herpst / Frühling / Frost und Winter / dann im Sommer / sie wollen auch offtmals gedungt und gemistet seyn: Man soll das Köhlkraut nicht sonderlich sprizen / dann wiewol sie schöner darvon werden / und desto lieblicher grünen: Jedoch sind sie dagegen etwas unlieblich zu essen / und dem Magen sehr ungesund.

Gutes Gekocht von Köhl zumachen.

Der Köhl wird in Wasser gesotten / biß daß er weich wird / darnach nimbt man ihn vom Feur / truket das Wasser sanber auß / und streuet etwas Salz darüber / wann er nun wol außgedropfet / thut man ihn wider in einen Topf über das Feur / und würzet ihn mit einer Teutschen Brühe / welche von Butter / Fleischbrühen / oder Bratis fette / Ochsenmark / Pfeffer / Ingber Mußcaten / Salz und ein wenig Wein-

Essich

Essig bereitet ist / rühret alles wol durch einander / und schmeket also nicht übel.

Kabis Köhl zu füllen.

Wann man Kopf-Köhl füllen will / muß man die aller grössesten Blätter darvon thun / und nicht mehr daran lassen / als daß man vermeinet / daß er schön rund und wol schliesse: hernacher läßt man ihn auffsieden / und das Wasser außtröpflen.

Wann er nun erkaltet / so öffnet man allgemach alle seine Blätter biß auff den Böllen / hernacher thut man zwey oder 3. Schnitlein Spek darein: Solches zufüllen / nimt man klein gehaktes Kalbfleisch oder Vögel Fleisch mit weissem Ochsen oder Gäns-fett 2. Eyer / Rosinichen oder Weinberlein / ein wenig Petersilien / Majeron / Pfeffer / Jngber / Nägel / Mußcaten / alles wol mit etwas süssem Butter (theils thun auch ein wenig Weinessig daran) durch einander gemengt / den Kopff mit solchem Gefüll mit seinen Blättern wider ordenlich zugemacht / in der Hand rund umb gedräjet / und zugleich das Wasser noch ein wenig darauß gedrukt /

wann

wann dises geschehen / bindet man ihn mit einem starken Faden / daß er nicht von einander falle und läßt ihn besonders sieden. Wann er also gar ist / so ziehet man ihn auf / thut die Bande oder Faden darvon / und leget ihn in eine Schüssel auf gebäyet Brotscheiben theilet den Köhl in 3. oder 4. theil von einander / daß das Gefüll möge gesehen werden.

Medicina, vom Köhl.

Die Supp / darinn der Köhl halb gesotten ist mit Butter ohne Salz eingenommen / Laxiert und öffnet den Leib / macht den Husten reiff / gibt eine klare stimm / Zuker darein / so ist sie gut für die Aengbrüstigkeit und Lungensucht. Köhl mit langen Pfeffer geessen / machet vil Milch in den Frauen Brüsten. Köhl-Brühe mit weissem Wein 40. Tag nach einander getrunken heilet die Gelsucht und Milzsucht. Wann man die Kupferne und eisserne Kessel und Töpfe nicht sauber kan machen so muß man Köhl darinn kochen / das ist das beste mittel.

Körbel-Kraut.

Das Körbelkraut begehrt einen feuchten und wolgedüngten Grund / darinnen es dann freüdig fortwächset: So der grund aber zutroken / muß es desto öffter begossen

werden.

werden. Den Saamen säjet man im Hornung/ Merz / Aprillen/ und bißweilen auch im Augst und Herpstmonat/ damit man durch den Winter allwegen frisch Körbelkraut habe.

Medicina.

Körbelkraut ist temperiert und mittelmässiger wärme. In der Speiß gebraucht / ist dem Magen und Haupt gesund/reiniget das Geblüt und machet lustig zu essen. In der Suppen geessen ist gut für den Schwindel / Brust und Lungen / und sonderlich in Seiten Geschwer/deßgleichen in allen Fiebern. Es ist heilsamb dem Rukenweh/ Harnwind / Gries und Stein. Es ist eine besondere gute Arzney und Speiß den Weibern/ die ihre natürliche Blumen nicht recht haben/ oder denen dieselbige verhalten. Das Körbelkraut in Wein gesotten / und von der durchgesignen Brühen deß Morgens und Abends jedesmal ein gemein Tischbächerlein voll warm getrunken vertreibet das Seitenstechen.

Alant Wurz.

Dise Wurz kan nicht gesäjet werden / dann diß Kraut mag auß keinem Saamen wachsen / sondern es muß auß den jungen Schößlein gepflanzet werden / welche man mag von der Wurzel abreissen / und

in

in gut wol erbaut und gemistet Erdreich: welches nicht zu feucht / aber doch schattecht ist / setzen.

Im Hornung ist auch gut solche zuverpflanzen / man sols aber drei Schuh weit von einander setzen / dann es macht grosse breite Blätter / und die Wurzel spreitet sich weit von einander.

Der Saamen ligt in den Blumen verborgen / wann ihr Kraut vergangen ist / so wird sie erst außgraben im Herpst oder außgang Aprills. Die Wurzel bleibt 3. Jahr gut und bey Kräfften / so man sie zuvor wol säubert / in Scheiben schneidet / und an einem Drath auffhenket.

Medicina.

Alantwurzen 24. Stund in Wein geweicht / ist gut für den Magen / für Pein in der Seiten / für die Cholica und erfreuet das Herz / und verwärmet den verkalten Magen / treibet vil böse feuchtigkeit auß durch den Urin / bricht die winde / ist gut / für die Lenden pein / und dienet denkahmen Gliedern. Die Wurzel zu pulver gemacht und mit Honig eingenommen / deß Morgens / Mittags und Abends / ist gut für den Husten / löset den Schleim / und dienet für einen schweren Athem und beängstigte Brust. Alant-

safft mit Zuker einer Eyerschaln voll eingenommen/ treibt durch den stulgang auß den schleim / und die Feuchtigkeit der Gallen/bricht die winde stärket das Gesicht/und heilet inwendige Brüche. Von diser wurzeln kan man auch Confitüren und Conserven machen. Ab grünen Alant wurzel getrunken/ ist überauß gut.

Vom Kressich.

In disem Monat sonderlich / wann es einen warmen Winter hat / kan man den Kressich haben / wird fürnemlich zum Salat gebraucht. Derselbe erfordert bey seinem säjen keine gewüsse Zeit deß Monds/ noch etwas sonderbare abwart / dann er für sich selbsten leichtlich herfür komt/ und auffwachst. Das Erdreich will sauber und rein zugerüstet seyn / der Saamen will nicht außgebreitet / sondern in underschidene Brüblein gelegt / bedekt und mit gereitertem subtilem Grund überworffen seyn. Dem Kressich belieben feißte oder feuchte Orth ; Theils Haußmütter haben den Gebrauch / daß sie ihrer Herzen und ihren Namen mit Lateinischen Buchstaben abzeichnen / und dann mit Kressich-Saamen besäjen / welches hernach nicht nur lieblich

und

und lustig außziehet / sondern auch sehr kommlich abzuschneiden.

Medicina.

Der Kressich-saamen ist warm und truken im vierten grad: Bewegt den Leib zum Stulgang / ist dem Magen zuwider. Treibt die Gall durch den Stulgang / mindert das aufgeblasen Milz / bewegt den Harn: Bringt den Weibern ihre Monatzeit. Treibt alle die Würm auß dem Leibe / sonderlich wann man Roßmünz darzu nimmet. In Geißmilch gesotten und getrunken / heilet das Brustwehe / und schweren Athem. Der Saamen mit Wein oder tauglichem Wasser getrunken / ist sehr gut für die Milzsüchtigen.

Eusserlicher Gebrauch. Der Saamen mit Honig vermengt / und auff das Milz gelegt / machet solches kleiner. Kressich-saamen im Mund gehalten und gekäuet / ziehet vil Schleim und böse Feuchtigkeiten auß dem Haupt.

Von Rappunzeln.

Die Rappunzeln werden zu Anfang deß Frühlings samt ihren kleinen weissen würzlein / so süß / außgegraben / und zum Salat gebraucht: Sie wachsen auff ungebauten Feldern / in Wälden / Büßeln / und Wiesen / wie auch hin und wider um die Zäun.

Medicina.

Die Rappunzeln werden im Salat mit Essig und Oel bereitet / Sie machen Lust zum essen und einen guten Magen / bewegen den Harn Die Wurzel gekochet / mit langem Pfeffer bestreuet / und mit zwiebeln bereitet / stärket den Männern die Natur.

Wegwart / oder Weglugen.

Wegwart ist eine lange bittere Wurzel / mit vilen Fäsen oder zaseln behänkt / hat schwarz grüne Blätter / und Himmelblaue Blumen. Dises Gewächs ist jedermäniglichen bekant / und wächset gemeinlich auff den Landstrassen / sonderlich bey Frucht-Feldern.

Medicina.

Die Wegwart ist truken und kalt im andern Grad mit einer Astriction oder zusammen ziehung / kühlen aber / doch also / daß sie weder den kalten Magen oder Leber nicht verlezen. Ein gekochtes von Wäglugen ist gut für die verhizte Leber / für die Gäl sucht und den Magen.

Wegwart wurzel gesotten / auß Essich wie ein Salat geessen / verbessern den zerstörten Appetit / machen Lust zuessen / und vertreiben den schwangern Weibern den Lust zu unnatürlichen Speisen.

Für

Für verstopfung der Leber und Milzes.

Nim Wegwart-wurzel/ Endivien-Kraut/ und Hirschenzungenkraut/ jedes ein Hand voll/ zerschneide solche Stuk/ thu solches in eine Kannen/ und noch ferner darzu guten Weinessig jedes 4. Unze/ frisch Brunnen Wasser 3. achtmaß verlutier die Kanten/ und lasse es sieden/ darnach seige die Materj durch/ und gib darvon alle morgen und Abend/ jedesmal 4. Unzen warm zutrinken.

Magen Schmerzen. Wegwart-kraut frisch gestossen/ oder mit Gerstenmähl/ und wie ein pflaster über das Herzgrüblein oder Magenschlund geleget/ vertreibet das truken und Magen schmerzen alsobald.

Hiacinth.

Dise Blum ist blaufärblg/ die sich im Hornung herfür thut/ und die Frühlingszeit vermeldet.

Medicina.

Der Saamen mit Wein getrunken/ vertreibet die Gälsucht. Die blauen Blumen eingenommen/ machend erbrechen und spezen.

Vom Schnittlauch.

Diß Kraut wird in disen unsern Landen gesäjet im Hornung/ Merzen/ Aprill doch soll man sich allweg befleissen/ daß

man das Erdreich / darein man sie setzet / zu erst fleissig umhake / und mit faulem gutem Mist wol tunge / und wann solches ungern herfür spriessen wolte / muß mans vil und offt begiessen / welches ihnen zum Bewachstum grosse Befürderung gibet.

Medicina.

Diß Kräutlein ist lieblich und Hold selig anzusehen von wegen seiner subtilen und dünnen Blätter / und darum / daß sie das ganze Jahr über grün. Diß Kraut scheinet wie Zwiebel / welches man in Salaten zugebrauchen pfleget / damit es die andern Salat Kräuter kühle und temperiere.

Was ein fleissiger Baursmann disen Monat über verrichten solle.

im Felde.

Wie vilerley Geschlecht der Felder seyen.

Der Felder sind dreyerley Gattung / dañ etliche auff der Ebne / etliche in der Höhen oder am Gebirge gelegen seyn. Mögen doch alle zugleich in 6. underschiedliche Eigen-