

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

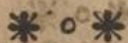
## **Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust**

**Hesse, Heinrich**

**Leipzig, 1706**

Ander Theil/ Der Garten-Luft/ Oder; Ku<sup>ch</sup>en-Garten

[urn:nbn:de:bsz:31-333565](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333565)



Uñder Theil/  
Der Garten = Lust/

Oder ;  
Küchen = Garten/

Das ist/  
Anweisung zur Pflanz- und Wartung al-  
lerhand Küchen-Kräuter.

Das erste Capitel/

Von denen Artischocken/ wie solche recht zupflanzen  
und zu warten seynd.

**I**n den ersten Theile ist von dem Lust-Garten gemeldet  
worden/ wie allerhand rare Bäumlein/ Blumen und  
Kräuter zupflanzen seyn: nun will ich in diese andern  
Buch oder Theil kürzlich anzeigen/ wie die vornehmsten  
Küchen-Gewächse mit Lust können gepflanget werden;  
So muß nun ein guter Gärtner auff zwey Haupt-Stücke  
vor allen wohl achtung geben/ als erstlich auff die Gelegenheit  
des Orts/ ob selbes trocken oder leucht sey; und unter welchen  
Climate es liege? ob es kalt oder warm ist; darnach muß er  
seine Garten-Arbeit in säen un pflanzē vorsichtiglich anstellen.  
Vors andere/ ob der Ort gegen Mittag oder gegen Mitter-  
nacht liege/ ob er die freye Luft und Sonne kan haben/ und ob  
es ein gut oder böß Erdreich ist? Hiernach muß der Gärtner  
in allen sich zu richten wissen. Einen solchen Ort/ der gegen  
Mittag liegt/ der vor den Nord- Ost- Winden besreyet ist/ der  
allenenthalben/ die vollkommene Sonne und Luft haben kan/ der  
auch in gut schwarz mit Sand vermengtes gesundes Erdreich  
habe/

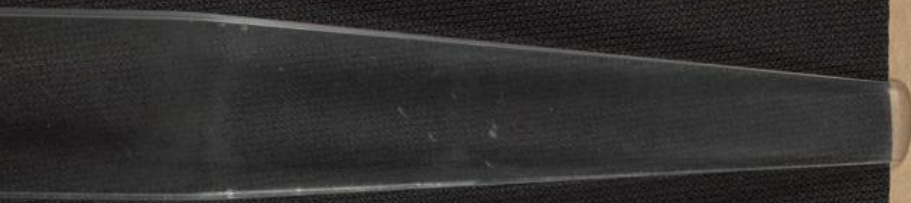
habe/ dem hält man vordem besten. Wenn diese Dinge nun beyfammen sind/und der Gärtner etwas nüz ist/so kan er mit der Hülffe Gottes allerhand schöne Küchen-Gewächse erziehen und auffbringen.

Den Anfang von diesen Küchen-Gewächsen nun zu machen/so soll erstlich von denen Artischocken etwas nach der Kürze gehandelt werden.

Diese kan man auff zwey Arten erziehen/ erstlich durch den Saamen/ zum andern/ und zwar am leichtesten von den jungen Neben-Schößlingen/ die oft häufig bey der Wurzel aus schlagen und wachsen/ wenn es sonst guter Art ist.

Von Saamen sie zu pflanzen ist meine Manier/ ich nehme entweder den Polnischen oder Englischen/ welche beyde Arten am besten sind: sonderlich welcher kleine kurze dicke Körner hat; denn der spizige dünne Saame ist gemeiniglich nicht gut/ sondern giebt stachlichte Artischocken/ so sich den Cardonen mit stachlichten durren Früchten gleichen/ und solche zu pflanzen ist der Müh nicht werth. Diesen gedachten guten Saamen nun rechte zu pflanzen/ so weiche ich solchen im halben April/ im wachsn des Lichts/ in einen irdischen Zeichen/ als der Stier oder Jungfrau/ etwa einen halben Tag in lau-Wasser/ und nachdem der Saame wieder abgetrocknet/ mache ich in gutes fettes mürbes etwas feuchtes Erdreich/ nach der Schnur/ Grublein allemahl zwey gute Fußbreit von einander/ und thue guten alten verfaulten Mist darein/ leg in jedes 3. Körner/ als ein Kleeblatt hinein/ etwa 3. Zoll tieff/ und stecke allemahl ein Stöcklein dabey/ daß ich im Begießen wissen kan/ wo sie stehen: Wann sie denn alle auffgangen sind/ und etwas erwachsen/ so laß ich allemahl nur eine Pflanze/ welche die beste und größte ist/ stehen/ die andern verpflanze ich in andere Bäte mit guter Erde in Wachsen des Lichts/ zwey guter Fußbreit von einander/ begieße und reinige sie fleißig von Unkraut. Wenn die Hitze und Dürre solte zu groß seyn/ muß man die zarten Pflanzen etliche Tage biß sie etwas bewurzelt seyn/ mit Blättern zudecken/ so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Was nun von den allergrößten und besten Früchten





ten darunter ist/ die kan man auszeichnen/ und die geringen wegthun/ so kan man durch Saamen bald zu guten Artischocken kommen.

Wenn man sie will von Absätzlingen pflanzen/ so muß solches um den May/ in Wachsen des Mouds in einen irdischen Zeichen wie vorgedacht geschehen: und sehe man allemal dahin/ das man die allerbesten erwehle/ welche die Mühe belohnen zu pflanzen. Solche müssen 3. Schuh weit von einander gepflanget und fleißig begossen werden. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mal umgraben/ und sie von Unkraut reinigen/ so werden sie schöne Früchte bringen; Gegen Winter wenn es frieren will/ so muß man die Stängel an der Erde und das Kraut bis auff's Herz abschneiden/ und mit Erden umher auffhäuffen/ hernach Stürzen von Stroh machen/ und über jeden Stock eine Stürze/ da zuvor ein Steckel darbey gesteket/ daß der Wind sie nicht könne abwehen/ stürzen/ und solche Stürze mit langen Pferde-Mist umbher belegen/ so werden die Artischocken trocken/ gut und frisch im Winter bleiben. Andere bedecken sie bloß mit Mist auff die Stöcke/ darunter sie leichtlich faulen/ und können auch die Mäuse desto besser darunter sich halten: sonderlich wo es niedrig und feucht. Gegen den Frühling muß man sie nicht auff einmah! sondern allgemach öffnen/ damit sie die Luft wieder desto besser gewöhnen und so lang es kalte Nächte giebet/ muß man sie die Nacht ein wenig wieder zudecken/ bis keine Kälte weiter zu fürchten ist/ alsdenn den Mist und Stürze gar wegräumen/ die Hauffen Erde wieder von den Stöcken wegthun/ und den kurzen Mist/ so liegen bleibet/ alsdenn fein zwischen den Stöcken untergraben/ so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen;

Es ist auch darbey zu beobachten/ daß allemal besser/ daß die jungen Stöcklein/ so das erste Jahr durch den Saamen erzogen/ ausgegraben/ und in Keller in trockenen Sand verwahret werden: Denn solche/ weil sie noch eine zarte Wurzel haben so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser austauen/ und im Garten stehen bleiben; Wer im Winter wil frische Artischocken

cken

ken haben/der lasse sich etliche runde/tieffe Körbe machen/und pflanze etwa um Johannis alte Stöcke/ so gegen den Herbst noch tragen/darein/und lasse sie in Garten stehen/begieße sie fleißig/so werde sie in die Früchte auffschießen; Solche kan man im Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder Gewächs-Haus tragen/und fleißig warten/so kan man unfehlbar um Weynachten/und noch später/gute frische Artischocken haben; welches ich iederzeit glücklich practiret/und gute Früchte bekommen habe.

† Diese edle und zarte Garten-Frucht/ von welcher unser Autor in gegenwärtigen ersten Capitel dieses Küchen-Gartens handelt/ ist dreyerley Art/ als erstlich ist *Cinara maxima Anglica* oder *Scolymus maximus* die grosse Englische Artischocke/zum andern *Cinara hortensis foliis non aculeatis* oder *Scolymus non aculeatus*. die gemeine glatte Artischocke: Zum dritten *Cinara hortensis aculeata* oder *Scolymus foliis spinosis*, die gemeine stachelichte Artischocke. Von dieser Frucht ihren Nahmen *Cinara* meint der Herr von Hohberg/ daß sie solchen herführe; à *Cinerebus*, weil sie gerne die Asche/so man zuweilen an die Wurzel schüttet/leiden/ und davon leichtlich tragen sollen. Alciu meines erachtens hat solches seinen Ursprung aus dem Griechischen: weil in selbiger Sprache diese Frucht ebenfalls *Kivag* genennet wird: doch wollen wir nicht erst lange Wort-Streit allhier anstellen/sondern vielmehr dasjenige hinzusetzen/was noch nöthig zu seyn erachtet wird:nemlich unser Autor will haben/ das man die Frucht eben so leichte aus den Saamen/als den Beyschößlingen erzeigen könne: nun muß ich zwar gestehen: daß diese gesäte Körner oft dasselbe Jahr tragen: allein dargegen hat man auch zu mercken:daß viel gar ausbleiben:viel aber ihre Frucht weniger und kleiner tragen:als die/so von denen Beyschößlingen forgebracht werden: und wann ich mich dieser letzten bediene/so kan ich mir ja die besten und edelsten Stöcke mercken/und hiervon hernach im Frühling die Kindel nehmen. Ferner so soll man von dieser Frucht keinen Stock länger/als drey Jahr an einen Orte stehen lassen; denn sonst würde ihre starcke und lange Wurzel so tieff eingreifen:das statt des jenigen guten Safts/ den sie in den obern/durch Regen/Luft und Sonnenschein

nenschein wohl präparirten Gründen haben können / ein satziges und unschmackhafftes Nutriment aus der tieffen Erden an sich ziehen: und also ihre Krafft geringer / die Frucht aber klein und wenig werden. Dieses alles aber kan man durch dieses Umsehen verhindern. Im Sommer wann die Erde umb diese Stöcke sehr zusammen gedoret / und man eines Regen vermuthend ist / so kan man das Erdreich um die Wurzel ein wenig aufflüffen; damit das Regenwasser desto besser eindringen kan. Noch muß ich hie bey erinnern: daß unser Autor will / daß man die Frucht so wohl von Kerne / als denen Beyschößlingen im Wachsen des Lichts pflanzen solle: alleine der berühmte Herr Rhagorius, und mit diesem der edle Herr von Hohberg / wie auch der Herr D. Elsholtz meinen sehr wohl / daß solche Pflanzung im vollen Monden geschehen soll. Endlich möchte einer über des Herrn de serres sein schönes Garten-Werck gerathen und darinnen finden / daß selbiger will: das man diese Verpflanzung im Herbst an stellen solte: da hingegen unser Autor solches im Frühling haben will: derselbe muß wissen: daß der Herr de serres in Langvedoc, wo ein weit wärmer Clima, als bey uns ist / gewehnet: Derowegen darf man sich dieses gar nicht irren lassen / weil sich solches in diesen kalten Lande nicht würde thun lassen.

## Das andere Capitel /

Handelt von den Spargen / wie solcher glücklich zu erziehen.

Der Spargel kan auch auff zweyerley Weise gezogen werden / als durch den Saamen / und hernach durch die jungen Pflanzten oder Wurzel. Wann solches von Saamen geschieht / so machet man zuvor ein oder mehr Bäte / 4. oder fünff Schuh breit / nach eines jeden belieben / düngt sie wohl / und nachdem der Saame zu vor einen Tag in Tauben- oder Hühner Mist-Wasser eingeweicht / so kan man in solche Bäte in Frühling / bey Zunehmen des Monds in lustigen Zeiten / als Waag oder Zwilling / nach der Schnur Grublein / etwa 2. Zoll tieff machen / den Saamen darein legen / hernach mit den Harken wieder zuziehen / fleißig begießen / und von Unkraut reinigen; denn der Saame liegt oft zehen und mehr Wochen in der Erde / ehe



er auffgehet: Der Holändische ist der beste so man denselbigen alle-  
 mahl haben kan. Wenn die Pflanzen zwey Jahr gestanden/so muß  
 man sie versehen/ solches geschiehet nun nach Holländischer manier  
 also: Man gräbet etliche Länder/ so viel man haben will/ etwa 3.  
 Schuh tieff/und 5. Schuh breit aus/ die Länge weiset sich selber noch  
 des Ortes Gelegenheit. In solchen Grund leget man erstlich ein  
 Lager klein zerhacktes Holz-Keiß/ darauff ein Lager gute schwam-  
 michte Erde/ so aus einem Teich gebracht/ und ein Jahr gelegen ist/  
 ferner darauff ein Lager guten kurzen Küh-Mist; nechdem wider/  
 ein Lager der Teich-Erde/ und was die Kamur-macher abschaben/  
 und die Gärber abtragen/ auch ein gut Theil alten verfaulten Men-  
 schen-Koth/ durch einander gemenget/ und darvon eine Lage auffge-  
 leget/ bis die Grube gleich ausgefüllet ist; hernach nehme man von  
 der allerbesten Mist-Erde/ so in einen Mist-Bäte verfanlet/ und ü-  
 berschütte die Bäte einen guten halben Schuh hoch höher über die  
 Erde/ darnum/ weil sich die Erde noch setzet/ und theil es in gewisse  
 Bäte/ jedes in fünff Schuh/ vergleich es fein eben/ und theile jedes  
 Land auff vier Reigen/ allemahl einen guten Schuh weit von einan-  
 der und nachdem man die Spargel-Wurzel ausgenommen/ soll  
 man die Wurzel unten ein wenig beschneiden/ 3. oder 4. Pflanzen/  
 nachdem sie groß sind zusammen nehmen/und allemahl unde Grüb-  
 lein einen Schuh weit von einander machen/ und in der Mitte ihm  
 Hügelein lassen/ und also die Wurzel/ gleichwie man die Finger von  
 der Hand/von einander breitet/ ausbreiten/und rund umbher leget  
 daß die Mitte der Wurzel unten dem Herzen gleich auff das Hüge-  
 lein aufflieget/ und wenn dieses alles geschehen ist/ soll mans mit vor-  
 gedachter Mist-Erde/ etwa einen halben Schuh hoch fein bedecken/  
 gleich machen/ und also gut seyn lassen/ hernach von unkraut fleißig  
 reinigen/ so werden sie fein wachsen. Gegen den Winter soll man  
 sie von denen Stängeln und andern Unstat reinigen und mit einem  
 dreyäckichten Hacklein/ das Erdreich auffhacken/ Häuter und Taub-  
 er-Mist etwa einen guten halben Fuß hoch darüber streuen/ solches  
 in Winter liegen lassen/ damit die Fettigkeit von Schnee und Regen  
 feint einziehe; Im Frühlings kan man das Längste abhacken/und das

Kürz-

Rüßte liegen lassen/so werden sie bald groß und zu gebrauchen wachsen; Es ist darbey in acht zunehmen daß vor 3. Jahren nachdem die jungen Spargel gepflanzt sind/ man das Kraut im Sommer nicht abschneiden soll/ denn dadurch werden die Stöcke geschwächt/ weil sie immer von neuen das Kraut und die Stengel wieder austossen.

Wenn der Spargel nun 2. Jahr gestanden/ so kan man ihn nach Holländischer Manier gegen den Winter/ mit guten alten Rüh-Hüner-Tauben-oder Schaff-Mist/ was man hat überschütten und zwischen den Stöcken solchen untergraben/ darumb müssen die pflanzen die Stöcke allemal Reigeweis gepflanzt werden/damit man desto besser und bequemer darzwischen graben kan; darnach wenn solches geschehen/ soll man wieder feinen kurzen Hüner-Tauben-oder Schaff-Mist darüber von einander/ streuen/ und den Winterliegen lassen/und solches alle Jahr continüiren/so wird man ohnfehlbar in 3. Jahren den schönsten Spargel haben/ da sonst/ wie er von denen unverständigen Gärtnern pflege gepflanzt zu werden/ wohl 10 und mehr Jahr hingehen/ und doch nichts daraus wird/ wie ich dann mit Verwunderung angesehen habe/ wie mancher mit den Spargel pflanzen so kurzweilig um kan gehen; Er nimmt einen Stock und sticht ein Loch in die Erde fest/ die Wurzel sticht zusammen/ und stecket sie also mit Gewalt hinein/ macht es wieder zu/damit heist denn der Spargel gepflanzt/ und muß Er denn nothwendig in der Erden ersticken und verfaulen/ daß also oft mancher klaget: Er kan niemals zu rechten guten Spargel kommen/ er dünge das Land und bereite es anßß beste/so wollen doch der Spargel nicht groß wachsen/ sondern bliebe wie er wäre/ verderbe auch wohl gar/ und dieses ist die Ursach/ da er nicht recht gepflanzt ist.

Die Arbeit nun kan im Herbst so wohl als in Frühling vorgenommen werden. In einem trockenen Ort ist es besser im Herbst um Bartholomæi, gegen das volle Licht/ in einem lufftigen Zeicher; In kalten/ nassen oder niedrigen Ort aber in Frühling/ etra um den halben Merz/ und soll allemahl der Spargel an einen warmen Sonnen reichen Ort gepflanzt werden/ wo er Luft und Sonne

ne genug habe / und dagegen vor den rauhen Nord- und Osten- Winden befreyet seyn kan.

Man pflaget auch den Spargel gleich wo er soll stehen bleiben / von seinen Saamen zu pflanzen. Man leget allemahl 4. oder 5. Körner in runde Kreyse / einen Schuhweit nach der Schnur / von einander. Ich habe es auch probiret / aber der Spargel ist nicht so bald vollkommen worden / als die verpflanzeten Stöcklein: er hat auch einen unlieblichen bitteren Geschmack / dürr / und nicht so safftig wie die andern. Also halte ich von dieser Pflanzung nichts. Es sind auch noch andere Arten Spargel zu pflanzen mehr wie sie aber in der Probe nicht bestanden / so ist der Mühe nicht werth / etwas davon zu gedencen. Wer dieser vorgeschriebenen Regel wird fleissig nachfolgen / er sey ein Gärtner oder sonsten Liebhaber des Spargels / der wird nicht betrogen werden.

Wann man frühe noch im Winter wil Spargel haben / so soll man gute Stöcke gegen den Herbst in runde Körbe pflanzen / und in Winter / wenn es nicht gar zu kalt ist / mit denen Körben in heissen Pferdemist stellen / wenn es aber kalt ist / müssen sie in einen Keller oder Gewächs-Stuben gebracht werden / und zuweilen wieder in den Mist / so werden sie ausschleffen / und kan man in Winter / oder gleich nach denselben Spargel darvon gebrauchen / ohne Verderbung der Stöcke / solches kan man alle Jahr also practiciren. Diese Stöcke / die man bloß in heisse Mistbäte pflanzet / sind verlohren und hin. Der Saame bleibet drey Jahr gut / und länger nicht.

† Man pflaget auch wohl an die Nord-Gebäude oder Mauer / wo sie die völlige Mittags-Sonne können haben / Rabatten von 4. Füssen zu machen / und nachdem das Erdreich wohl mit guten alten kurtzen Mist zugerichtet / feine junge Spargel-Stöcke von Holländischer Art / wenn man solche haben kan darein zu pflanzen. Wann sie vollkommen erwachsen sind / so kan man gleich nach Weynachten zimliche breite Töpffe oder runde hölzerne Kübel so viel man will / machen lassen / solche über die Spargel-Stöcke / doch allemal über einen Stock / einen Topff oder Kübel decken / und in kalten Wetter solches mit heissen Pferdemist dicke bedecken / damit es nicht verfrieret. Wenn es am Tage warmen Sonnen-Schein giebet / so kan

kan man den Mist und die Gefäße darvon thun/und Glas-Flaschen/ darüber stürzen/ damit die Sonne dem Spargel desto besser durch das Glas kan herausziehen/ daß man also gar frühe kan Spargel haben/welche alsdenn wohl ein as rares sind/aber doch hat er nicht einen so natürlichen Geschmäck/weil es ein gezwungen Werck ist.

Es ist auch noch bey dem Spargel wohl in acht zu nehmen: daß/ wenn man sie von der Wurzel verpflanzen will/man das Loch worein sie gepflancket werden/ etwa einen Fuß tieff in dem Grund mache/ in dieses dem allerbesten kurzen Mist/etwa 4. Zoll hoch/ lege; hirauff 4. Zoll der besten Erden: alsdenn breitet man die Wurzel an den Spargel ein aus/und setzet sie auff diesen Grund: bedecket sie nachdem mit 3. Zoll hoher Erde; läset das übrige vom Loch offen: damit die Feuchtigkeit vom Regen desto besser dem Spargel beykommen kan. Gegen den Herbst füllet man das Loch vollends mit kurzen Mist aus/und maches dem übrigen Lande gleich: so wird der Spargel in wenig Jahren so dicke werden/als man ihm begehret. Dieses ist die Brabandische und Holländische Manier: und kommen anff solche Art auch die Stöcke desto tieffer in die Erde: da sie denn nicht so bald versieren können. Wenn man gegen Winters die Stängel von den Spargelstöcken beschneidet: so soll es in der Erde nahe am Stocke. geschehen; und kan man solches am süglichsten mit einem darzu gemachten krummen Messer verrichten: denn wenn man sie nicht nahe am Grunde/ sondern etwas oberhalb der Erden wie etliche im Gebrauch habē/ abnimmt / so siehet es nicht allein unästlich aus/sondern ist sehr hinderlich an ausschießen des jungē Spargels/welchen man lange im Sommer zu brauchen gedenccket/ als denn kan man die Erde mit einen zechtigen Häcklein etwa ein bar Finger breit unten umb den Stock ringsherum auffheben/ die Wurzel eröffnen/ und guten kurzen Mist darbey legen: so kan man noch lange Spargel haben. Wenn der Spargel an der Wurzel sehr alt ist/und abnimmt/so ist die Ursache: daß die Wurzel zudüchte in einander gewachsen ist: dieser nun hilffet man folgender massen: man machet die Wurzel im Frühling rings umher ganz bloß/schneidet alles unzüchtige/verfaulte/dürre/ und was sonst zudüchte in einander setzet am Stocke weg/und läset nur die frischen und guten Wurzeln lünnen/obngefehr

sehr einer Spannen lang daran sitzen : so wird sie ihre Nahrung viel besser überkommen können. Wenn man sie wiederum einsetzet/so kan man die allerbeste verfaulte Mist-Erde mit/etwas Sand untermenget darüber legen : so wird der Stock ganz wieder verjüngert/und bringet seine schöne Früchte von Jahre zu Jahre reichlich wieder / und dieses zwar anff solche Art und viele lange Jahre: da sie sonst bald würden ihre Endschaft haben. Dieses Stückes wissen sich die Herren Holländer sehr wohl zu bedienen. Unser Autor schreibet auch : daß man die jungen Spargel nicht gleich das erste Jahr abschneiden soll / so ist zwar gewiß / daß wenn man die jungen Triebe von den Saamen / so bald sie schiessen wolten/ abschneite-solches nicht gut thun würde/allein im Herbst/wan der Saft schon zurücke in die Wurzel getreten / und es also solcher nicht schaden kan/mag man sie gar sicher abschneiden/und sie entweder anff dem Bäte zu Asche verbrennen/oder also daraufliegen lassen : weil solches der Wurzel Stärkung giebet. So wird auch auff solche Weise nemlich durch die Verbrennung der unnütze Saame/so ausgefallen-und sonst in dem er im Frühlinge anffgienge dem Spargel-Stöcken ihre Krafft benehmen würde/verbrennet. Auff diese Asche kan man guten Mist legen / weil nicht nur hier durch der Stöcke Wachsthum befördert wird / sondern sie auch vor der Kälte beschützet werden. So will Augustinus Gallus, mit diesem der Herr de Serres und andere ; daß weil der Spargel mit denen Hörnern der Thiere eine sonderliche Simpathie habe/ wie auch bereits oben in ersten Theile gedacht worden/man der Gleichen-Hörner in den Grund der Spargel-Bäte/auff diese aber 3. oder 4. Zoll hoch gute Erde legen/und den Spargel in dieselben pflanzen solle. Weil auch dieser Frucht ihre Wurzel oft pfleget aus der Erden hervor zu kriechen/und gleichsam nach frischer Luft zu schnappen/ so ist nöthig/ daß man hierauff fleißige Acht hatt und solche wiederum bey Zeiten hinein stecket. Unser Autor meldet auch : daß wenn man schon den Spargel in Kasten setzete/und ihm also in Winter treiben liesse:würde ihm solches nicht schaden : Allein der Herr Hohberg und mit diesen viele andere verständige Männer behaupten das Gegentheil / nemlich / daß so man die Wurzel einmahl also forcirte, solche weiter gar nichts taugte.

Das

## Das dritte Capitel/

Von allerhand Luctuc und Salaten / wie solche recht zu pflanzen und zu warten sind.

**D**zwar der Salat der Lactuca ein gemeines Küchen-Gewächs ist / auch von Bürgern und Bauern gesäet und gepflanget wird / so weis dennoch nicht jedermann wie er soll schöne Köpffe darvon erziehen / und wie er solche früh und spät haben kan / als will ich in der Kürze ein wenig davon melden;

Erstlich wird der Salat oder Lactuca in zwey Arten unterschieden / als in der frühe / und in der Späte. Was die Frühe anlanget / seynd diese: als Lactuca Romana, gelber und rother; Sonderlicher Kopff-Salat; Prinszen Kopff-Salat; Valonnyser Kopff-Salat; Schmalk-Salat / so oben mit röthlichten Ranten; Augspurger gelber Kopff-Salat / mit rothen Platten; Kleiner gelber früher Kopff-Salat / und dergleichen mehr.

Diese nun können gar frühzeitig auff ein verlohren Mistbäute gesäet / nachdem sie aber erwachsen an warme Orte des Gartens in setze feuchte Erde / allemal einen guten Schutz weit von einander gepflanget / und vor der Hitze 2. oder 3. Tage bedeket / fleißig begossen werden.

Man pfeget sie in kleine Grüblein / wie den weissen Kohl zu setzen / und wenn sie erwachsen / mit kurzen Mist zu umlegen / auch wie den weissen Kohl zu behacken / so werden sie umb ein gut Theil größer / und halten sich auch länger. Späten Lactucken oder Salate können entweder auch auff ein Mistbäute / oder / wie meine Manier ist / an eine Mauer oder Wand auff Rabatten / wo er die Mittags-Sonne haben / und von denen Nord-Windes befrehet ist / gesäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stücklein unterscheiden / damit man hernach weis / was vor Arten man gesäet haben / und das man sich im Verpflanzen besser darnach richten kan. Solche Aus-  
saeung

fäung pfleg ich gemeintlich in anfang des Merckens in Wach-  
sen des Mondens / in einen vorzunehmen / lustigen Zeichen /  
des Zwillinges oder Waag. Der späten Salats-Arten / so ich  
vor die besten und raresten halte / sind nachfolgende : gelber  
und grüner Prahlsalat / oder Holländischer dichter Kopff-  
Salat ; Herbst grüner Kopff-Salat ; Grüner und brauner  
Kraut Salat / etliche nennen ihn den braun und grünen Ungari-  
schen ; Gelbe Ungarische Kopff-Salat ; neuer grosser Holländi-  
scher Kopff-Salat / sonsten Donnensbinder genant ; Brachani-  
sch. v. dichter Kopff-Salat ; Grüner dichter Salat mit rothen  
Kanten ; Klein dichter grüner Kopff-Salat ; Straßburger  
grüner tauerhafter Kopff-Salat / und noch andere gute Ar-  
ten mehr / die Kürze halber nicht zu melden.

Solche Salaten / wenn sie etwas erwachsen sind / so muß man  
sie in Wachsen des Lichts / in vorgedachten lustigen Zeichen einen / in  
gute / fette feuchte Erde / wo die Sonne und freye Luft hinkommen  
kan / ordentlich nach der Schnur / allemahl einen Schuhweit von ein-  
ander pflanzen / und die Bäte 5. Schuhweit abtheilen / und allemahl  
fünff Reihen auff ein jedwedet Bäte / nach meiner Manier pflan-  
zen. Will man sich die Mühe nehmen / so kan man diese Salate /  
wie vorgedacht in Grüblein pflanzen / so tauren sie desto länger / und  
werden umb ein gut Theil grösser. Der Salat ist allemahl gut zu  
pflanzen ; wenn es gereget hat / daß der Himmel noch trüb / und die  
Luft kühl ist / also darff man der Mühe mit Bedecken und Begießen  
nicht. Kan man es aber allemal nicht so treffen / so muß man mit Be-  
decken und Gießen / sich der Mühe nicht verdrüssen lassen.

Man muß alle Monat Salat-Saamen säen / und hernach  
verpflanzen / damit man das ganze Jahr durch guten Kopff-Salat  
hat. Welchen man will in Keller / um eine Zeitlang zu gebrauchen /  
in Winter / behalten / der muß eben gegen Johannis gesäet werden /  
wie der Winter Endivien gesäet wird. Der kleine / grüne tauerhafte-  
tige ; Der Straßburger grüne mit rothen Platten ; Der Herbst-  
grüne ; Der grüne Prahlsalat sind die besten und tauerhaftigsten  
hierzü. Wenn sie gewachsen / und Köpffe bekommen haben / pfleg  
ich

ich sie noch vor den Winter in ein Mist-Bäte zu pflanzen / damit / wenn es frieret / man dieselbe kan zudecken. Ich pfleg sie auch sonst wol in lange Kasten zu setzen / und im Winter im Gewächs-Hause oder Keller zu verwahren. Theils pflanz ich in Keller in Sand / wie die Winter-Endivie / muß aber zuvor / gleich wie diese wohl abgetrocknet / und alsdenn eingesetzt werden / so bleiben sie so lang gut. Welche ich aber in langen Kasten / vor den Winter gepflanzt / und sie zuweilen / wenn es gut Wetter in die Luft bracht / haben sich bis nach Weinachten gut und frisch gehalten / also / daß mein Herr der Graff von Nassau / dazumal um H. 3. König Tage den Chur-Fürsten zu Würzburg von den Köpfen etliche als eine Rarität zugeschicket / womit er großen Dank verdienet / und ich auch oft ein gut Trinckgeld davon bekam / welches mehr austrug / als der Salat selber werth war. Zwar allemal geräth es auch nicht / sondern nachdem die Zeiten des Jahres lauffen.

Was den Sommer-Endivien anlanget / so hat derselbe mit dem Kopf-Salat einerley Pflanzung und Wartung / und ist derselbe auch unterschiedlicher Arten / als der rothe Passauer / den muß man zubinden / der weisse Passauer / den muß man auch binden; Der braune Franckfurther / so sich selber schleust; Wie auch der gelbe und grüne sich selber schließen; Der Bolognische rothe / so sich auch selber schleist; Wie auch die Spanische Lactuca, so sich eben falls selber schleist / und dergleichen mehr / welche auch alle Monat können gesäet und gepflanzt werden / so kan man bis in den Winter guten Endivien zu Salat und zu kochen haben.

Den Saamen / den man wieder säen will / soll man allemal an einen hellen / trockenen Tag / in einen guten lufftigen Zeichen / im Zwilling mit dem vollen Mond abmessen / und wohl im trocken verwahren: und zwar allemal jede Art alleine / damit hernach man selbe desto besser erkennen kan; Der Salat Saamen bleibt wohl 4. Jahr gut / wenn er in einen trockenē und lufftigen Ort verwahret wird. Die Abnehmung aber dieses Sammens muß geschehen / wenn er halb verblühet hat: alsdenn schneidet man den Stiel ab / oder ziehet den Stängel mit samt der Wurzel aus / und hänget sie alsdenn

R

an.



an ein Geländer auff / daß sie vollend reiffen: welches gemeinlich binen gehen oder zwölff Tagen gefchiehet / alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben / fein aussaubern und also auffheben.

Sonsten muß ich auch noch erinnern / daß der Herr Rhagorius meldet / daß wenn man den Salat im Herbst aussäet / und den Winter über draussen lassen will / solcher sehr wohl taure / ob schon die meisten Gärtner darwieder seyn / alleine man solte solchen mit Ruff- oder Eichen-Laub hedecken.

## Das vierdte Capitel /

Von Winter Endivien / wie man selbe recht ziehen und warten soll.

**W**eil dieser Salat nunmehr nicht nur unter den Bürgern / sondern fast auch den Bauern bekannt ist / so wissen sie doch noch nicht alle damit recht umzugehen / und sind auch noch wohl einige Gärtner / so sich sehr klug düncken / und wissen doch nicht wie sie selben im Winter recht verwahren sollen / damit sie den ganzen Winter durch / ihren Herren darvon zur Speise geben können.

Derwegen will ich solches kürzlich anzeigen. Der Saame wird um Johannis Baptistæ in wachsendem Licht / in einen lufftigen Zeichen / in ein Bäte gesäet / und fleißig begossen. Wenn er nun etwa eines Finges-lang erwachsen ist / kan man die Pflanz in ein gut fettes / feuchtes Land / etwa einen Fuß-weit auch wohl weiter von einander wie jeden beliebet / pflanzen und fleißig begießen; Man muß aber zuvor den jungen Pflanz oben das Kraut / ein wenig wie auch unten die Wurzel beschneiden / ehe man sie pflanzet; Wenn sie gewachsen sind / so kan man die Großen zubinden / und wenn sie inwendig weiß worden sind / in die Küche zur Speise oder Salat schicken / die übrigen kan man gegen den Winter / wenn es will anfangen zu frieren / ausnehmen / und an einen trocknen Ort / etwa 14. Tage lang verwahren / bis sie ganz weck worden sind / alsdenn

so kan man/so viel man pflanzen will/ fein abpußen/zubinden/und in  
 frischen Sand in einen Keller oder Gewächs Hause einpflanzen/  
 und die andern in den Gewächs-Hause dünne vone inander auff  
 ein Bret legen/ und so lang liegen lassen/ biß die Verpflanzten bald  
 verbrauchet/ alsdenn kan man wieder/soviel man nöthig hat/ aus-  
 pußen/oben zu binden/ wieder einsetzen; und allemahl so fortfahren/  
 so kan man ohnfehlbar den ganzen Winter durch/ biß Ostern den-  
 selben zur Speiße haben. Von den Ueberbliebenen nun kan man in  
 Frühling wieder in den Garten zu Saamen pflanzen/ weil solcher  
 Saame allemahl viel besser ist/ als derjenige/ so in Frühling gesaet  
 wird und gleich auffschießet. Ist also diese die beste und richtigste An-  
 weisung/ wie man die Winter-Endivien durch den ganzen Winter  
 kan gut behalten: denn mancher/ der es nicht verstehet/ möchte wohl  
 gedenden/ daß die Endivie nothwendig verderben müste/und wenn  
 sie so lange soll ungepflanzet ligen bleiben/ würde sie dürr und welck  
 werden; aber es ist derselben also in der Natur/und darff sich des kei-  
 ner befürchten/ daß sie verderbe; Ich habe sie oftmal den ganzen  
 Winter also ligen lassen/ und in Frühling/ wieder in den Garten  
 gepflanzet/ so ist sie wieder grün worden/ gewachsen/und hat endlich  
 Saamen gebracht. Man hat auch kraussen Winter-Endivien/  
 welcher zu Franckfurth am Mayn/ Straßburg/ und den umblie-  
 genden Dertern gar gemein ist/ und sehr gebraucht wird; denn er  
 stehet fein kraus in einer Schüssel/ allein er ist viel bitterer/ als der  
 Breite/ welchen er auch in keine Wege zuvergleichen ist. Den Saa-  
 men muß man am Stengel recht zeitig werden lassen/ sonst wird er  
 taub/ und gehet nicht wohl auff. Man muß ihn auch in einen küh-  
 len lustigen Ort ver wahren/ so kan er sich 4. Jahr halten.

Unser Autor setzet zwar/ daß die Endivien geschwinde inwendig weiß  
 werden/ wenn man sie oben zubindet: alleine solches geschiehet  
 noch viel eher. wenn man ein Topff darüber stürzet und mit war-  
 men Mist beschüttet. Ehe man auch die Endivien versehet/ so  
 sollen sie zum wenigsten sechs Blätter haben.

## Das fünffte Capitel/

Von den Seleri/ wie solcher zu pflanzen und zu warten ist.

**S**eleri ist ein Selium oder Apium hortense latifolium anglicum, Italiänische oder Englische grosse Peterilie. Dieses Gewächse ist bey meiner Zeit erst bekannt worden/ und ist vor etliche 40 Jahren nur in Fürstlichen Gärten anzutreffen gewesen: aniso aber ist es so gemein daß es fast Bürger und Bauern haben und pflanzen/ weil aber ehir unterschied/ so wohl im Gewächse als im pflanzen ist/ und solcher noch gar vielen unbekant wust/ so wil ich gar kühlich Meldung thun/ wie solche am besten kan erzogen werden. Erstlich so hat man zwey Arten Seleri/ als den weißlichen und den grünen. Der weiße ist allemahl zart und lieblich am Geschmack/ hat auch runde dicke Knollen an der Wurzel/ so gar lieblich zu essen sind; Der grüne aber ist gemeiniglich rauer und harter/ hat viel Fasern um die Wurzel/ und ist nicht so gut als der Weiße/ darum/ wer ein Liebhaber deselben ist/ der bemühe sich allemal den Saamen von den Weissen zu überkommen/ welcher gemeiniglich aus Italien von Belonia zu uns überbracht wird/ und kan man leicht/ wer sonst des Saamens kundig/ den Saamen von den Grünen und Weissen unterscheiden/ denn der Weiße hat lichtgrüne kleine/ der Grüne aber etwas grösser und schwarzgrünen Saamen/ und ist in kauen viel herber als der Weiße. Dieser Saame nun muß in Februario/ nachdem er einen Tag in lau-Wasser eingeweicht/ und nun wieder abgetrocknet/ in ein Mistbäte/ im wachsen des Lichts in einen irrdischen Zeichen gesäet/ und fleißig begossen werden/ denn er offit wohl 4. Wochen in der Erden bleibet ehe er auffgehet. Wenn er nun auffgegangen/ und die Pflanzten etwa Fingerslang gewachsen/ kan man sie in ein gut fett/ feucht/ etwas fettichtes Erdreich Reihen weise pflanzen/ allemal einen halben Schuhweit von einander/ und eine Reihe 3. Schuhweit vor den andern und zwar in eine Gruben/ die etwa einen guten Fuß tieff; solche soll man zuvor mit

mit kurzer Mist-Erde durchhacken / und die Selleri wie vorgedacht  
fein ordentlich nach der Schnur hinein pflanzen. Vor der Einpflanzung  
aber muß man das Kraut oben / und die Wurzel unten ein  
wenig beschneiden / und hernach fleißig begießen / denn die Feuchtung  
ist diesen Gewächs sehr angenehm. Wenn sie nun anfangen  
zu wachsen / so kan man allmählig die Erde herbey ziehē / und also auch  
und nach fortfahren / bis sie recht und hoch genug / [das ist / bis an den  
Herz-schoß] sind behauffet worden / denn lasse es gut seyn. Gegen den  
Winter muß man die im Sommer nicht gebraucht sind / vollends  
ausgraben / und in Keller in frischen Sand legen und verwahren.

Man hat sonst noch eine wilde Art Seleri / so von sich  
selber in denen Gärten zu wachsen pflegen / so die Bauern  
Garten-Eppich nennen / ist aber nicht gut zur Speise / son-  
dern vor das Vieh als eine Arznei zu gebrauchen.

Der Saame kan sich wohl 4. Jahr und länger halten / nach-  
dem er an einen trocken und kühlen Ort verwahret wird /  
Solcher Saame muß von den Stöcken abgenommen werden /  
so im Winter in Keller gestanden / und im Frühling wieder in  
den Garten gepflancket werden: alwo sie alsdenn im Sommer  
ihren Saamen tragen. Ich habe approbiret befunden / daß  
der Selerisaamen so er 2. oder 3. jährig / allemal sich besser ar-  
tet / als der frische / und werden die Stöcke viel stärker und  
besser dadurch. Daß auch oftmals die Seleri im Sommer /  
wenn sie sind gepflancket / so sehr in Stengel austhessen / das  
rühret ohnfehlbar daher / daß die Aussaath und Verpflanzung  
in neuen Licht geschicht / denn nie mand der ein wenig der Sa-  
chen Wissenschaft hat / wird verneinen können / daß alle Gar-  
ten-Gewächse / so in neuen Licht gesäet / gemeinlich bald aus-  
schießen / also muß man den Selerisaamen allemal im Wach-  
sen des Lichts in einem irdischen Zeichen säen / und im alten  
Licht in solchen Zeichen verpflanzen / so werden sie gewißlich  
nicht so ausschießen / und auch viel stärker unter sich in die  
Wurzel treiben und wachsen ;

Selert ist eines von denen gesündesten und edelsten Garten-Gewächsen / denn man kan es auff zweyerley Arten gebrauchen / als zum Salat / und denn auch an Hünner-Kalb- und Lammfleisch kochen ; Ist eine gar gesunde herrliche Speise / sonderlich vor die jenigen / so mit den Stein behaftet sind.

7 † Diesen Seleri nennen die Holländer nicht uneben welschen Lieb-  
stöckel / denn nicht nur sein Geschmack und Geruch / sondern auch das Kraut selbst hiemit übereinkommen. Nun spricht zwar unser Autor / daß er dieses herrliche Gewächse aus dem von ihm gesammelten Saamen erziehet : allein Herr D. Elsholtz / Herr Hohberg u. a. m. ja die Erfahrung selbst bezeuget / daß er bey uns fast niemahls recht zeitig wird / derowegen man allezeit besser thut / daß man solchen von andern gewissen Orten auch anher bringen läßt.  
7 Zum Grunde muß man mehr Leim als Sand haben.

### Das sechste Capitel /

Von denen Melonen / wie solche recht zu ziehen / zu warten und zu erhalten seynd.

**M** von denen Melonen gemacht wird / sind doch die so davon schreiben / nicht alle einerley Meinung im Pflanzen. Einer gibt vor / man soll sie in vollen Licht pflanzen / ein anderer im alten Lichte / welches kan nun vor das beste erwählet werden? Ein anderer machet den Melonenbau so mühsam / daß mancher solte gedencken / wenn die Melonen so sauer zu ziehen sind / wolle er ihrer lieber gar entrathen. Mancher will seine Melonen gar zu kostbar erzogen haben und was des Dinges mehr : wenn man es aber eigentlich bey denen Lichte besiehet / hat keines von allen ihren Kunststücken die Probe gehalten ; derowegen muß ich nothwendig den Liebhaber meiner Manier / wie ich sie zu ziehen pflege / anzeigen / auff solche Art sie mir denn allemal glücklich gerathen / und in großer Menge mit geringer Mühe und Kosten hervor kommen sind.

Das

Das erste und vornehmste nun ist/ daß man sich auff guten Saamen/so guter trockener und schmackhafter Art sey/befleisige/und zwar so vielerley Arten/als jeden beliebet und bekommen kan. Der aus Italien kommt/ ist allemal der beste/sonderlich der Meyländische und Veronische.

Wenn man nun solchen Saamen hat / so mache man etwa in halben Mertz, in Wachsen des Lichts/um den vollen Mond in lustigen Zeichen des Zwillinges oder Waag / ein oder mehr Mistbäte/(nach dem einer will viel oder wenig Melonen bauen/an einen recht warmen Mittags-Ort / so vor den Nord- und Ost-Wind wohl befrehet / hinter eine Mauer: denn in diesen Landen wollen solche Früchte/ weil sie zarter Natur sind / keine Kälte erdulden. Man kan die Mistbäte allemahl an einander machen / daß nur ein Gang von dreyen Schuben zwischen jeden bleibet / wie es die Holländer und Frangosen zu halten pflegen / und meine Manier auch also ist/die Breite mag ungefehr 5. Schuh seyn / die Länge aber lehret der Ort selber.

In diese Bäte machet zuvor ein Loch oder Grabenz. Fuß tieff in die Erde/füllet solches mit guten langen heissen Pferde-mist aus/und zwar also/ daß der Mist ungefehr 5. Schuh hoch über die Erde herausgehet / tretet solchen dicht auff einander/ und begießet ihm hernach mit Wasser/damit er sich desto besser erhitzen kan; Wenn solches geschehen ist/so nimmit man gute Holz-Erde / so mit kurzer Mist-Erde / dieselbe fein klar untermenget / und rein aus gestebet / überschüttet damit den Mist / zwey guter qver-Hand hoch/in der Mitte aber kan man die Erde etwas höher legen/ wo die Melonen ein gesetzt werden/ und also ein oder zweyen Tage liegen lassen/u. zuweilen mit den Finger in die Erde stechen/umb zu sehen ob der Mist etwas brennet. Wann nun die grössste Hitze vorbei/ so soll man die Melonen kern/jede Art besonders/oder wie meine Manier ist/unter einander in lau-Wasser einen halbē Tag einweihen / und hernach gegen den vollen Mond / in Zwilling/ wie

vov

vorerrwehnet/ In die Mitte/ in das Mistbäte/ nach der Schnur  
in die Reihe ordentlich nach einander in den Furchen herlegen/  
und hernach mit vorgedachter Erde wieder bedecken/ sie ein  
wenig so viel als zu ihren Wachsbum nöthig begießen. Wenn  
sie auffgangen/ welches in 4. oder 5. Tagen gemeinlich zuge-  
schehe pfleget/ so soll man mit den Begießen gar auffhören/ und  
nur zur Noth ein wenig die Erde umher ohne Berührung der  
Pflanzen befeuchten/ weil die Begießung den jungen nicht gut  
ist; so soll man sie auch allemal so wol bey Tag als Nacht/ wenn  
es kalt Wetter ist/ mit der Decke/ welche von Stroh/ oder  
hoch darzu gemacht sind zudecke; Die Tag über wenn es nicht gar  
zu kalt/ und die Sonne scheint/ nur die Gläserne Fenster darauff  
decken. Allein/ wo keine Glas-Fenster vorhanden sind/ so bedec-  
cke man sie nur mit denen Decken/ es ist eben so gut. Denn wie  
man sie im Anfang gerwehnet/ so wollen sie länger gehalten eyn.

Wenn sie nun in das vierdte Blat gewachsen so kan man  
wenn sie allzudicke stehen/ versetzen/ und mit einem darzu ge-  
machtem Eisen/ sein mit der Wurzel ausheben: ( dieses Eisen  
ist auff Art einer Kelle/ so die Maurer zu gebrauchen pflegen/  
und vorn ganz eingebogen wie ein Börer ) und in andere dar-  
zu bereiteter Bäte pflanzen/ allemal gegen das volle Licht/ ei-  
nen halben Schuh breit von einander/ entweder/ in die Reihe/  
oder in runde Kreyse/ nach etnes jeden belieben. Wenn sie  
hernach alle gewachsen sind/ und zu dicke stehen/ kan man sie  
ausziehen/ und so viel als nöthig ist/ stehen lassen/ sie etliche  
Tage vor der Sonnen-Hize bedecken/ [ welches am besten  
mit Brettern oder Matten geschiehet ] und fleißig begießen/  
bis so lang sie ansetzen und wachsen.

Bei denen Melonen ist vor allen Dingen in acht zunehmen/  
daß ihrer Art nach/ die Früchte nicht aus den Herkstengel/ son-  
dern allemahl aus den Neben-Schößlein kommen/ darum so  
muß man/ so bald der Herkstoblb herfür kömmt/ den selbigen ab-  
brechen oder austossen/ so werden die Neben-Zweige bald her-  
auskommen. Wenn nun dieselbige blühen/ und die Früchte  
sich

sich sehen lassen/so soll man über 2. oder auff's höchste 3. Melonē an einen Stiel oder Rancken nicht lassen/ die übrigen allemal nebst denen Neben-Ausschößling abnehmen/ und den Rancken mit abbrechen der Spitze auffhalten/damit Kräfte und Nahrung desto besser in die Früchte gehen. Diese Ausbrechung muß fast alle Tage geschehen/damit so bald sich ein wilder Rancke sehen lässet/ man solchen wegnimmt und ausbricht. Und dieses ist daß vornemhiste bey denen Melonen zu beobachten/ ja wenn ein Gärtner dieses recht weis/auch dieser Regel nachkömmt/der kan Melonen genug/ohne weiter grosse Mühe und Kosten erziehen. Denn in diesem einzigen Stücke bestehet der ganze Melonenbau.

Wenn nun die Melonen anfangen etwas groß zu werden/ und sich zur Zeitigung nahen wollen/ so muß man ihnen Schiefer oder Ziegelstein unterlegen/ damit sie desto besser können zeitigen/ und von der Sonnen bestrahlet werden/ sie auch als denn gar nicht mehr begiesen/ als nur zur höchsten Noth/ und zwar nur die Erde bey der Wurzel ohne Berührung der Früchte/weil das Wasser denen Melonen ganz zu wieder ist; Dahero denn auch geschiehet/ daß wenn bey Zeitigung der Melonen naß und regnerisch Wetter ist/ so werden sie gemeinlich wässerig und ungeschmack: Derowegen je trockener und heißer Sommer ist/ je besser und schmackhafter dieselbe werden/ und zu dem Ende brauchet man auch die Gläser/ solche in Regenwetter darüber zu decken.

Was den Geschmack und Güte der Melonen anlanget/wird ein jeder selber bey den Gebrauch der selben urtheilen können. Die Frankosen wollen den Geschmack der Melonen hiedurch verbessern/ daß sie in der Mitte ihrer Mistbäte Gruben in den Mist machen/ solchs mit vor gedachter Erde/zweyer Hände breit ausfüllen/ und den Mist bloß lassen/ vorgebend/ daß die Melonen im heißen Sommer/ auf den trockenem und heißen Mist viel eher zeitigen und vom Geschmack besser werden/ als wenn man das Bäte gar mit Erde überschüttete; Allein/man



fan sich des Mistbätes/wenn es mit Erde überschüttet ist/nützlich und besser bedienen/und an die Steine umher allerhand Gartengewächse von Blum- und Küchenwerk saen / u id solches hernach verpflanzen/ damit / wenn die Melonen anfangen aus zulauffen/die Gewächse weg und verpflanzet sind/und also denen Melonen keine Hindernis geben. Ich habe mich dieser hier gedachten Französischen Manier auch bedienet/solche gut und wohl befunden / und also bey denen Melonen/wo es nöthig war / behalten.

Man sol allemal den Saamen aus den runden / schweren / dichten und trockenen Melonen nehmen / als welcher allezeit der beste zu seyn pfeget. Die zweyjährigen Kern sind im Pflanzen viel besser / als die jährigen / darumb weil sie nicht so stark in die wilden Stengel und Blumen treiben. Solches hab ich wohl und genau beobachtet.

Der Melonen Saamen kan sich 3. ja wohl ins 4te Jahr halten / daß er gut zu pflanzen ist. Ich habe zu Bamberg gesehen / daß die Leute den Saamen nur in die Weinberge streuen / wenn sie solche behacken und weiter nichts daran thun / welches denn hernach die allergrößten Melonen / den grossen Kürbisen gleich / giebet / worüber ich mich habe müssen verwundern weil sie solche wegen ihrer Grösse gar mit Wagen haben nacher Haus geführet. In denen kalten Landen aber muß man sie mit grosser Mühe erziehen.

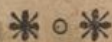
Man hat unterschiedliche Arten Melonen als die grauen Zucker-Melonen / so ganz trocken sind ; Die runden Zucker-Melonen ; Die gestreiften Zucker-Melonen ; Die Ferarischen Melonen / so groß / und mit einer rauhen Rinde überzogen ; Die grosse Meyländische Melonen / die halb grün / halb gelb und tieff eingekerbet sind ; Die runde Bolo-nische / so groß / rund / weißlich und eingekerbet ist ; Stern-Melonen. Die grosse lange / gesprengte / Türkische Melonen ; Die grosse Ungarische grüne Melonen ; so hin und wieder mit Puckeln besetzt sind. Die Pomeranzen-Melonen/

lonen / und noch mehr Arten / derer Kürze halber nicht zu gedenken.

† Die Melonen/welche eine Küchen-Frucht und zwar von denen jennigen ist / welche jährlich müssen gesäet werden / ist der Mühe wohl werth / daß man solche zu erbauen einige Mühe anwendet / weil sie nicht allein dem Garten eine sonderliche Zierath giebet / sondern auch wegen ihres lieblichen Geschmacks angenehm ist. In Hungarn wachsen / sie fast wilde / und werden die jennigen / welche nicht gar schöne sind / ganz nichts geachtet / sondern den Schweinen vorzugerathen : die besten sind daselbst die Wein-Melonen. Unsere Teutschen wie sie fast in allen frembde Sachen lieben : also sind sie auch in diesem Stücke : daß sie den Saamen dieser Frucht aus frembden Orten herbringen lassen : womit sie es doch sehr übel treffen : den diese Gattung sind eines heißen Climatis gewohnt / dero wegen gerathen sie nicht leichtlich / also ist am besten : daß man den Saamen von den allerbesten und süßesten / die bey uns oder in unser Nachbarschaft wachsen / auslese und allein denselben Saamen nehme der mitten in der Melone lieget. Den Saamen verwahret man am besten / wenn man ihm sambt der um den Kern sich befindliche safftige Materi mit einander in ein Creuzweis gelegtes Berck einfüllet / das Berck oben zusammen bindet / und an einem temperirten Ort auffhänget. Unser Autor weicht den Samen wenn er solchen säen wil nur einen halben Tag in lau Wasser einzulegen allein der Herr Hobbeg und mit ihm andere thun dieses 24. Stunden und zwar / daß man de Saamen in Zuckerzimet oder Nelckenwasser / süße Milch / Spanischen Wein oder Hippocras einweicht : u. legen solchen hernach also feuchte ein Mont. de Serres aber schreibt / daß man de Geschmack dieser Frucht verbessern könnte / wenn man durre Rosenblätter in die Milch / Benzin in den Hippocras / Zimet in den gesotenen Nelcken / in den Muscateller Wein / Muscat Nuß in das Honigwasser / oder auch nach belieben ein wenig Moschus oder Ambra hineinlege. Weil aber dieser Saame also süße / so pflege die Mäuse solchen sehr nachzutrachtē : derowegē rathe ich / daß man meiner Manier nach ein wenig geschwelltes Korn umb die Bäte streue / so werden sie solches fressen / und die Körner bis sie auskeumen unberühret lassen : nach diesem aber hat man sich nicht mehr davor zu fürchten. Damit sie auch von andern ungezieffer und Gewürme befreyet seyn / soll man Asche und Ruß von

Ofen um sie herum streuen: doch daß es die Blätter/wenn sie auff-  
 gegangen sind/ nicht mit berühre. Die Zeit sie zu pflanzen ist umb  
 St. Marci / die Spätesten aber um St. Gotthardi/d. i. den 7.  
 May. Wann sie nun erwachsen/daß man sie verpflanzen will/soll  
 solches an einen schönen hellen Tage gegen Abends geschehen:  
 auch soll man sie bis sie einwurkeln/früh von 8. Uhren bis nach der  
 Sonnen Untergange mit einen umgekehrten Hafen bedecken/so  
 werden sie desto leichter einwurkeln. Weil auch oft nachdem sie  
 gesticket sind noch starcke Kälte einfället/soll man sie fleißig davor  
 mit denen darzu gemachten Stroh/oder Rohr-Decken bewahren:  
 solte sie aber gar zu groß seyn / so kan man eine Brust-Wehr rund  
 umb das Bäte von frischen Pferde-Mist einen Fuß dicke/und zwar  
 recht daran schitten: sie auch nicht öffnen bis sich die Kälte linderet.  
 Die Wurzel dieser Frucht wil bey gar zu grosser Dürre an  
 der Wurzel in etwas angefeuchtet seyn / nun geschiehet solches  
 am besten mit wollenen daran gelegten Lapplein/und zwar auff  
 solche Art/wie es unser Autor in folgenden Capitel bey denen Kürb-  
 sen beschreibet. So meinet auch unser Autor/ daß wenn man sie  
 bloß nach der neuen Französischen Manier auf den Mistbäte ohne  
 einige Unterlegung der Ziegelsteine liegen liesse/würden sie viel ge-  
 schmackhafter / allein Herr v. Elsholz und viel verständige Gärt-  
 ner behaupten das Widerspiel/und begehrt ich auch selbst nicht die-  
 sen Französischen Säuen nach zu affen: denn ich ließ mir solches  
 auch einesmahl weismachen: allein was ich vor Melonen bekom-  
 men:weis ich am besten: theils waren unten auff der Erden ganz  
 verfaulet / die andern aber hatten den Mistdampff ganz an sich  
 gezogen: daß ich sie ebenfals nicht brauchen konte. So haben sie  
 ja auch wenn sie auff dergleichen Schiefer oder Ziegelsteine liegen  
 gedoppelte Söh hiezu und können desto eher zeitig werden. Mehr  
 von Wartung und Erkennung der Melonen wil ich ihro wegen Kürze  
 der Zeit halben hier nicht melden/sondern bloß des vortrefflichen  
 Herrn de de la Quintinge seine Worte/ welche Er von dieser Ma-  
 terie an den Herrn Oldenburg / Cansler der Königl. Societät in  
 Engelland geschrieben / hierbey sehen: weil sie meines Erachtens  
 wohl verdienen: daß man solche in unserer Deutschen Sprache  
 hebey sehe.

EX-



## EXTRACT

Eines Send-Schreibens

Von

## Erbauung der Melonen/

Durch den

Herrn de la Quintinge,

An dem

## Herrn Oldenburg/

In Französischer Sprache geschrieben/ von selbigen aber in Lateinischer Sprache ihrer vielen/ welche in Engeland diese Frucht bauen zu gefallen in den Actis Philosoph. Reg. der Engel. Societät am 760. Blatt beschrieben; hier aber in das Deutsche übersetzt.

**W**Als die Art die Melonen zu beschneiden belangt / so ist ihm bekant / das in denselben erstlich 2. Blätter vereinigt erscheinen : welche man hier Herzblätlein nennet / (sind mit 1. 1. bezeichnet) aus der mitten dieser Blätter kommt nach etlichen Tagen zu erst ein Blat hervor / welches wir den Knoten nennen / ist bezeichnet mit der 2.) aus eben denselben Orte wächst das andere Blatt heraus / das wir den andern Knoten heissen : (ist gezeichnet mit 3.) aus der Mitten des Stengels dieses Knotens / wächst der dritte Knoten [ bezeichnet mit 4.) und dieser ist der Knoten / welcher soll beschnitten werden anbezeichneten Orte der 6. man muß aber sich in acht nehmen : damit nicht der Ast des andern Knotens / aus welchen dieser dritte hervor kommt / verletzet werde ; weil aus demselben der Ast wächst / welchen man den ersten Ast nennet und dieser Ast / bringet erstlich einen / darnach den andern / endlich den dritten Knoten hervor / und dieser dritte ist derjenige Knoten / welchen er wiederumb beschneiden soll / eben auff solche Weise / wie zuvor gesagt ist worden. Er muß aber Sorge tragen / wenn er diese dritte Knoten schneiden will / daß er nicht wartet / biß das die 4ten und 5ten wachsen / er wird sehen / daß aus jeglichen Knoten ästlein hervor gebracht werden / die den ersten Knoten / wovon wir oben erwehnet haben / gleich sind / und dieses werden die Äste seyn / durch welche die Frucht der Melone wird hervorgebracht werden. Es werden aber

die Melonen am besten gerathen / wenn die Wurzel oder Pflanze in dem besten Boden Grunde sind erzogen worden / so sie auch auff einen sehr guten Mist / und an die Sonne gepflanget werden. Aber man lasse niemal den Stengel der Melonen in den Mist kommen: so soll auch die Erde nur ein wenig befeuchtet werden; wenn er dieselben siehet / daß sie so gar dirre wird; daß der Pstropffreiß dahero möchte Schaden nehmen / welches du nicht verjäumen solst / bis es geschehe: damit nicht zu langsam das Mittel gebrauchet werde. Ich befeuchte die Erde bey den wärmesten Weiter in iegleicher Woche zwey oder drey mahl / und zwar solches nach der Sonnen untergang und pflege meine Melonen mit einer von stroh zugerichteten Decke / von der 11. Stunde bis zu der andern Nachmittage / in welcher Zeit die Sonne allzu heiß brennet / und gar zu geschwinde die nothwendige Feuchtigkeit / der Wurzel verzehre / zu bedecken. Denn wenn es regnet / so bedecke ich meinen Melonengarten / damit nicht die allzuvielen Feuchtigkeit meinen Früchten schaden möchte. Hierinnen ist nun zwar etwas Bemühung / aber es ist auch eine Ergößlichkeit glücklichen Fortgang nach der Regel zu genießen.

Wenn die Wurzel allzuviel Aeste oder Zweige hervorbringt / so haue er die Schwächere [ Geringere ] von denselben ab / und lasse von den grössern und stärckern Ast: n / welche ihre eigene Knoten unter einander haben nicht mehr als 3. oder 4. stehen Wann ich meine Melonen aus den Pflanz: Garten fortplanze / so gefället mir offtzugleich 2. Wurzeln zusammen zu pflanzen / ausser wenn ich eine gar grosse Wurzel antrefe / welche ich denn alleine in die Erde stecke; und haue keinen Ast von derselben weg / welche aus beyden Seiten hervor wächst / [ wird bezeichnet mit 7. 7. ] unter einen Oehlein und Blatte / von denen zuvor gesaget worden. Wann ich aber zwey Wurzeln zugleich zusammen setze / welche hingegen aus zweyer Oehlein bestehen hervor rathen / schneide ich solche / damit ein gar zu grosser Wachstum der Aeste vermieden werde gänzlich ab.

Wenn die Melonen den Knoten hervor gebracht haben / laß ich nicht über zwey an einen iedweden Stengel stehen / ausser nur dieselben Knoten / welche am besten und an dem ersten und vornehmsten Sten-

Stengel/ d. i. an der Stärke des Stengels angelegen sind. Denn ich b: fleißige mich nur schöne und solche Melonen / die einen Kürzer und dicken Stiel haben / auslegen; Also soll auch der Stiel/ kurz und dicke und nicht weit von der Erden abgelegen seyn. Denn es sind nemlich die Melonen mit einem langen Stiehl / und welche den Stengel des Blatts allzulang und dünne haben/niemahl stark/und können auch nicht eine gute Melonen-Frucht hervorbringen. Unterweilen begiebt sich / daß bald anfangs aus der Mitten beyder Dehrlein zwey Blätter hervor steigen / ob ich gleich von einem nur geredet habe/ aber diß geschieht selten. Geschiehet es aber/ so soll man solche 2. Blätter nur vor eines halten/ und werden hernach das Andere/ das dritte/ u. s. f/ bis auf 25. oder 30. wo du sie nicht bey Zeiten abschneiden wirst / ausschlagen. So aber ganz forne in diesen Nesten welche also von einander stehen Melonen wachsen / können sie nicht gut seyn/ weiln sie gar zu weit von dem Orte / der ihm Wachstum giebt entfernt seyn. Es wird aber durch denselben Nahrungs afft/ in dem er muß durch solche lange und weitläufftige Röhre gehen von den Sonnenstrahlen zuwege gebracht. Denn wenn der Stiehl der Melone kurz und dicke ist/ so sind allezeit Blätter da/ welche die Nest und Melonen selbst bedecken / bis sie reiff geworden sind. Die allzu grosse Hitze zwinget sie gar zu geschwinde. Damit sie wohl wachsen können/ muß man sich dahin bemühen daß man alle überflüssige und schädliche Nester abhauet. Keinesweges soll ich übergehen Ihm noch eines zu berichten / nemlich: Das mitten aus den beyden Dehrlein/ und den beyden vördern Nesten ein Ast hervordrawe/ welcher/ so fern er/ wenn er stark zu behalten / aber wenn er schwach / abzuhauen ist.

Ein ander  
EXTRACT

Aus eben

Des Herrn de la Quintinge

Send: Schreiben fol. 777

**M**an soll alle schwache Zweige/ von welchen man keine Frucht zu hoffen hat/ beyseite schaffen/ und nur die nützlichen stehen lassen/ es werden nicht mehr denn 40. Tage zu Zeitigung

Zeitigung des Melonen-Sammens erfordert / und soll man keinen andern Saamen erwählen / als der an demselben Theil der Melone gefunden wird / welcher an der Sonne gelegen ist / und zu derselbigen Zeit / da man Melonenisset. Dergleichen Saamen soll man reinigen / biß sie ganz rein und trocken sind / alsdenn soll man sie in eine bequeme Schachtel thun / bis zu der Sae-Zeit.

Hierbey hat man zu erinnern / daß man die Melonen nicht vor 24. Stunden / wenn sie abgenommen worden sind / essen soll sondern dieselbe unterdessen an einen trockenen intemperirten Orte verwahren. Die Melonen soll man meistens noch einen Tag nachdem sie angerühret worden / stehen lassen / ehe man sie abnimmt. Die Zeit dieser Berührung nenne ich / wenn sie anfangen reiff zu werden und hin und wieder gelbe Flecke an denselben erscheinen: Derowegen soll man täglich zwey oder drey mahl den Melonen-Garten durchgehen / nemlich Früh / Mittags und Abends. Eine frühzeitige Melone ist niemahls gut / weil ihre Zeitigkeit nicht ist wie sich gebühret; sondern von einem Schatten oder andern Unheil der Pflanze ihren Ursprung nimmt / welche dieselbe so zeitlich zur Reiffigkeit zwingt.

Die Melonen sollen ganz voll seyn / welches man erkennen kan wenn man darauff schläget; das inwendige derselben soll trocken und ohn einziges Wasser seyn / bloß soll nur aus denselben eine ganz weniger Safft hervor kommen / welcher an seiner röthlichen Farbe zu erkennen ist. Er soll sich nicht bemühen grosse / sondern gute Melonen zu erziehen / die jenigen / welche ja grosse Melonen verlangen / können ihrer Begierde ein Gnügen thun / daß sie entweder den Saamen von grosser Art säen / oder sie viel begießen. Diese Melonen haben eine grosse Mühwaltung vonnöthen / und hat man dabey zu beobachten: daß wenn man ja die Gläser darüber setzet / man solche doch mit darzu gemachten Häcklein von der Erde ein wenig in die Höhe halte; damit die freye Luft darzu kommen kan. Man soll die Melonen sehr selten und auch nicht viel auff einmal begießen: nemlich jede Woche nur einmal. Die Nothwendigkeit sie zu begießen / kan man aus der Krafft welche die Pflanze und Blätter haben müs-

sen / ersehen / ohne welche die Frucht / indem sie keinen guten Nahrungs-Safft hat / nicht angenehm schmecken kan.

## Das siebende Capitel /

Von porro, wne solches zu säen / zu pflanzen und zu warten.

**P**orrum, welches auch Spanischer Lauch genennet wird / ist eben nicht so gar gemein; Weil es aber ein gar gesunde Speise ist / und die Franzosen / wie auch die Italiener solches vor ihre beste Suppenspeise halten; wie es denn auch gewislich nicht anders ist; denn wenn man es in Fleischbrühe thut / und Suppen davon bereitet / wird man dessen Güte bald empfinden. Man kochts an Kind-Lamm-und Kalb-Fleisch / man thuts auch in Pasteten / welches ich den Kochen heimstelle. Ich wil nur melden / wie man es eigentlich pflanzen soll; damit es fein dick und groß werde / und daran ist am meisten gelegen. Der beste Saame wird aus Italien gebracht: man kan ihm zwar auch bey uns gar leicht ziehen / aber er ist nicht so gut / als derjenige / welcher jährlich aus Italien kommet. Denn obs schon von der art ist / so artet sie doch in diesen kalten Landen / wie andere Gewächse mehr aus; wie die grosse Fenchel / Holländischer / Saphoyer-Kohl / und dergleichen mehr.

Wer Lust zu diesen Gewächsen hat / der säet in Frühling den Samen / wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden / in zunehmenden des Lichts auff ein Mistbäte / und wartet es mit Begießen fleißig; Wenn es auffgangen / und etwa eines guten Fingerslang erwachsen / so muß mans auff die Weise / wie man die Seleri pflanzen pfleget / in Grüblein setzen. Meine Manier ist diese; Ich setze es in die Reihe der Seleri / als eine Reihe Seleri und eine Reihe Lauch / allemal eine Reihe um die andere / und begieße es fein allemal: im Verpflanzen muß es einen halben Fuß breit von einander gesetzt werden / damit es Raum zu wachsen hat / und fein dicke werden kan. Wenn es nun Zeit / den Seleri zu behäuffen / so behäuffet man den



Porrum gleich mit / je mehr und höher wird auffgehänffet / je besser und grösser er wird. Er muß in abnehmen des Lichtes / wie der Seleri in einen irdischen Zeichen gepflanzet werden / so wird er fein weis und groß / denn bey diesen Gewächs muß man nur auff die Grösse handeln. Segen den Winter gräbet man denselbigen aus / und verwahret ihn im Keller in frischen Sande / biß er zur Verspeisung kan verbrauchet werden.

So man wil Saamen davon ziehen / müssen von denen in Keller überbliebenen in Frühling / welche in Garten gepflanzet werden / so werden sie folgenden Sommer ihren Saamen bringen. Der Saame hält sich über zwey Jahr nicht.

### Das achte Capitel /

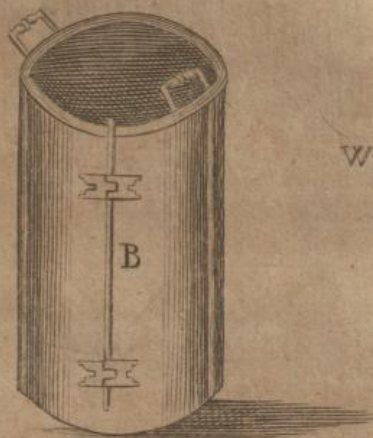
Von denen Gurcken und Kürbsen / wie solche zu pflanzen und zu ziehen sind.

**D**ie Gurcken werden in halben April oder Anfang des Mays es in gutes / feuchtes / fettes und Sonnenreiches Erdreich in Wachsen des Mondes in einen lufftigen Zeichen / in Zwilling oder Waag gepflanzet. Wer sie gerne früh hätte / kan sie mit den Melonen in ein Mistbäte pflanzen : so kan man sie desto eher und früher haben : Sie können auch hernach von Mistbäten wie die Melonen in ein Erdreich verpflanzet werden.

Sonst ist meine Manier / diese : Ich pflanze sie Reihenweise / allemal eine Reihe in die Mitte des Bâtes / und solches Bäte muß allemal 5. Schuh breit seyn / damit man von allen Seiten es begiessen und überschreiten kan ; Wenn sie gar zu dicke stehen / so muß man sie verziehen. Das Begiessen muß nicht vergessen werden / denn das ist ihnen / sonderlich in trockenen Lande / über die maffen angenehm.

Man hat derrer Sattungen zwey Arten / als die Weissen langen / und die gemeinen Grünen. Die Weissen sind besser / als die Grünen einzumachen / auch viel zarter von Natur ; Die Gurcken haben gemeiniglich diese Art / daß die ersten Blumen wild sind / nach dements

2 Blumen und Melonen Bohrer, welche forne  
vor den Anfang des ersten Theils beschrieben.

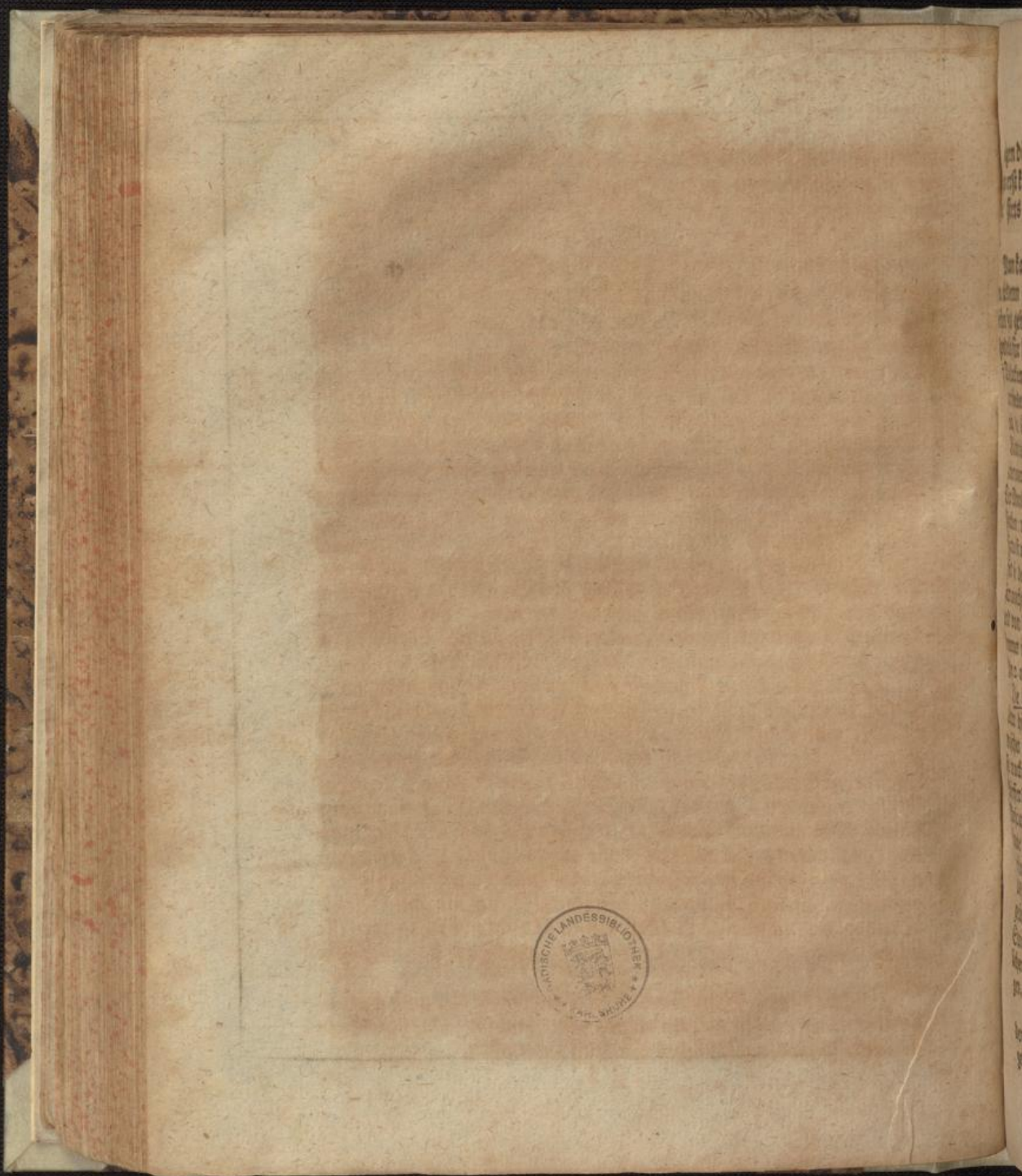


Wind Ofen, welcher eben  
daselbst beschrieben.



P. 178.





selben folgen die Früchte. Mann sol allemahl die glatteſten und längſten ſo zu erſt kommen / zu den Sammen wieder liegen laſſen / denn derſelbe ſtets beſſer und kräftiger iſt als der von den letzten Gurcken.

Man kan nach Pfingſten noch Gurcken-Kerne ſtecken: welche man alsdenn gegen den Herbfſt klein zum einmachen da ſie denn am beſten ſind gebrauchen kan. Zum Salat roh geſſen ſind ſie nicht ſonderlich für kalte Magen gar geſund.

† Die Gurcken/ oder wie ſie Hr. Hohberg nennet die Unmureken; ſind unterſchiedene Arten / als da iſt die Weiſſe und Grüne / über dieſe auch die Schlangen-Gurcken: welche ſchärffere und rauhere Blätter haben. Ihre Frucht iſt 4. 5. oder mehr Schuhlang. Sie haben einen Kopff / Augen und Mund / wie die rechte Schlangen: Der Mund und die Augen zwar ſind nicht eingetieffet / ſondern nur Flecken: mit den Schwänzen hangen ſie an denen Reben; ihre Farbe iſt weißgrau / mit grünen und gelben Adern; am Geſchmack ſind ſie denen andern ganz gleich/auffer daß ſie ihre Geſtalt forchtſam macht. Ihr Saame iſt erſtlich aus Spanien in Frankreich und von dar in Teuſchland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen Gemeinen überein / und kan man ſie im Jahr 2. oder 3. mahl / und zwar das letzte mahl um Johanni ſäen.

Die Art die kleine Gurcken einzumachen / von welchen unſer Autor hier zulezt meldet / wil ich noch kürzlich hiebeyſehen. Erſtlich wäſchet man ſie fein ſauber ab / leget ſie alsdenn in ein Sieb / daß ſie trocken können: alsdenn muß man Sals und grobgeſtoſſenen Pfeffer durch einander mengen: zu dieſen füget man noch Nelcken / Muſcatenblumen / ganzen Pfeffer / Meeretig-Scheiblein ganz dünne geſchnitten / Dille und Lorbeerblätter: von dieſen legt man eine Lage unten / hierauff eine Lage Gurcken / und wechſelt damit ab biß das Glaß voll iſt / nachdem gieſſet man ſcharffen und etwas geſottenen-Wein-Eſſig drauff: beſchweret ſolches mit einem Kieſel-Steine: und auff dieſe Art bekommen ſie nicht nur einen vortrefflichen Geſchmack / ſondern dauern ein ganzes Jahr und noch länger.

Von denen Eſels-Gurcken ſolte man wohl hier auch was geſchreiben / allein weil ſie nicht in die Küchen / ſondern in die Apothecke gehören / ſo wollen wir ſolches hier auch unterlaſſen.

## Von denen Kürbjen.

**D**er Kürbisse giebt es gar unterschiedliche Arten / als die grossen runden weissen; Die grossen Französische gemarmorirten; Die grossen grünen; Die grossen weissen Blatten wie ein Stern formiret; Die mittelmässigen runthen gemarmorirten; Die grossen / langen / grünen / Französische; Die grossen langen mit Buckeln besetzt; und dergleichen Arten noch viel mehr. Der kleine Stern-Kürbis; Der Pomeranzen-Kürbis; Die kleine Birn Kürbis; Die runde bucklichte Kürbis; Die Citroll-Kürbis; Lange Flaschen-Kürbse; Horn-Kürbie und dergleichen noch mehr/ daß man solche Gattungen alle aufeinmal nicht erzehlen kan. Aber unter diesen allen sind die grossen Weissen/die Holländische marmorirten/und die grossen Grünen die besten zur Speise. Ihre Pflanzung bestehet hierinnen; man machet in Garten an einen lustigen Ort/ wo es ein gut Theil Sonne haben kan/ in ein gut feuchte Erdreich/runde/ ziemlich tieffe Löcher / allezeit zehen Schuhweit von einander / füllet solche mit kurzer Mist-Erde aus / (wenn man dergleichen/wie aus den heimlichen Gemächern kömmt / und verfaulet ist haben kan/ist ihnen solches trefflich nützlich/ und werden die Kürbse sehr gross davon) und pflanzt die Kürbskern in Wachsen des Lichts in halben April/ allemal 3. Kern in ein Loch/nachdem sie zuvor etwa einen halben Tag sind eingeweicht worden / begiesset sie fleissig und oft. Denn die Kürbse haben diese Natur daß sie keine Feuchtigkeit können zu überflüssig bekommen. In trockenen heissen Wetter müssen sie alle Abend/ ohnfehlbar/aus einen Zeiche oder Graben/ wohl begossen werden/ denn das kalte Brunnenwasser ist ihnen schädlich. Wenn sie anfangen zu wachsen / und ihre Früchte sich sehen lassen / so muß man über 2. der Grossen nicht an einen Rancken lassen/ die andern soll man alle abnehmen/damit dieselben können desto grösser werden So kan man auch die Rancken forne an der Spitzen abnehmen und aufhalten/ damit die Kräfte alle in die Frucht gehen können/und sie desto grösser werden. Wenn sie in etwas erwachsen sind/ so muß man Ziegelsteine darunter legen/ damit sie nicht an der blossen Erde unförmlich

lich werden. Und kennen auch auff diese Art besser zeitigen. Man kan sie zuweilen umbkehren/ damit das unterste Theil auch von der Sonnen kan bestrahlet werden/ und desto besser zeitigen/ aber man muß behutsam damit umgehen/ daß der Stiel nicht abgehet.

Was die vorgedachten kleinen Kürbse anlanget/ ist besser/ daß man an einen Zaun oder Wand/ ein Gelender mache/ und selbe darauffziehe/ damit sie desto besser zeitigen können/ sonderlich wollen das die Flaschen- und Sternkürbse haben/ so ohne das gerne an warmen Sonnenreichen Orten wollen gepflanget seyn. Man soll sie nicht zu bald abnehmen/ sondern wohl zeitigen lassen/ so lang der Ranken/ noch seine Nahrung hat: weil die Flaschen- und Stern-Kürbse ohne das langsam zeitigen. Wenn sie zeitig/ und man sie abnimmt/ soll man sie nicht also bald in die warme Stube bringen/ sonderlich die Grossen/ sondern so lang/ bis es anfängt zu fröhren/ in einer luftigen Kammer oder Boden verwahren; denn wenn sie gleich in die Stube gebracht werden/ so wachsen die Kerne in denen Kürbsen gerne aus/ wie mit dem selber also begegnet ist. Der Saame oder die Kerne können sich 3. Jahr halten/ ehe sie verderben.

NB. Wer sie nicht alle Tage wil begiessen/ der setze nur ein Napfflein an den Stamm/ lege einen wöllernen Lappen (der zuvor gang eingesezt ist/ mit einem Ende darein/ mit dem andern Ende aber an den Stamm/ also daß sich die Feuchtigkeit fein zu der Wurzel ziehen kan/ und wenn der Stamm das Wasser hat heraus gezogen/ muß der Napff allemahl wieder vollgegossen werden. Dieses hat wohl zu practiliciren gemußt Johann Friedrich Adler/ jeziger Cantor und Organist in Leitzkau/ welcher auff solche Art vortrefflich grosse Kürbse gezogen.

## Das neundte Capitel/

Von allerhand Kohl / wie solcher recht zu pflanzen  
und zu warten sey. Der

*Capitel*

**D**er Blumen Kohl ist vor diesen / und noch bey meiner Zeit/bey den meisten Gärtnern gar rahr / und theils unbekant gewesen / und hat man denselben nur in Fürstl. und anderer grossen Herren Gärten angetroffen/ und hat kein Edelmann noch Bürger dazumahl etwas davon gewußt? Aniezo aber kennen ihn auch die Bürger und Bauern/welche denn/sonderlich in den Elßas/ in der Pfalz/ als umb Worms/und der Orten mehr/ganze Aecker voll damit bepflanzen/und ist er so gemein/das man ihn nicht groß mehr achtet: den der Saame ist gar wohlfeil/ und kan man lezo das Loth um 2. gl. kauffen: da ich noch vor 20. Jahren das Loth vor 16. gl. habe müssen bezahlen. Vor 30. Jahren/wie ich zu Gottorff in Holstein war / hat der Gärtner in Hamburg das Loth müssen um 2. Rthl. bezahlen; doch aber will ich ein wenig dessen gedencken / und meine Manier / wie ich denselben zu ziehen pflege / anzeigen; den besten Saamen bekommt man aus Candia oder Cypren / und ist braunroth / groß und rund von Körnern; der Italienische aber ist bleichbraun / klein körnich und dürr / dieses ist der Unterscheid; doch ist der Cyprianische allemal der beste; als welcher schöne / grosse / weisse vollkommene Blumen bekommt/ dagegen der Italianische gemeiniglich mit Blättern durchgewachsen / und hier und dort ein wenig stehet / und ist nicht gut / pfleget auch gemeiniglich / wenn heisse Sommer sind/ bald in den Saamen auffzuschliessen.

Man jäet den Saamen in Merck / in wachsen des Mondes in einen lufftigen Zeichen / als in Zwilling oder der Waag/in ein Mistbäte/ oder / wie ich es halte an eine warme Mauer oder Wand / wo er von Nordwinde befreuet ist / in das Erdrreich und bedeket es vor den Nachtfrostten mit Strohdecken oder Bretter/oder Matten/ bestreuet sie mit Ruß aus den Schorstein vor den Erdsöhnen; begießet sie / wenn es noth ist. Wenn die Pflanzen denn ziemlich erwachsen/ so kan man sie in gut fettes / feuchtes / lufftiges Erdrreich / wo es viel Sonne hat/

hat / hinplanken / und mit Begießen abwarten; allemahl in  
Wachsen desmonds in Zwilling. Sie müssen allemahl 2.  
gute Schuhweit von einander gepflanget / und wie der ande-  
re weisse Kohl behacket werden / so werden sie wohl wachsen/  
und mit der Zeit ihre gute Blumen bringen.

Wenn die Größesten im Herbst zur Speise verbrauchet / so  
müssen im Winter die Kleinsten in Sand in Keller gepflan-  
get werden so werden sie auch vollkommlich / daß sie können  
zur Speise gebrauchet werden. Kauli Rabi oder Rüben-Kohl/  
und Saphoyer oder Bersich / wollen mit den Blumen-Kohl  
gleiche Wartung haben / werden umb dieselbige Zeit / auch auff  
gleiche Weise gesäet und verpflanzet. Man muß aber den  
Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen/  
so werden sie fein glatt und dicke. An den Blumen-Kohl muß  
man ebensals die Blätter so wohl als an den Saphoyer und  
Kopff-Kohl abnehmen / denn sie ziehen sonst alle Nah-  
rung / die die Blumen haben sollen nach sich. Wenn die  
Blumentöhle sich vollkommen überwachsen haben / so soll  
man sie mit einen Spaten losstechen / und auff eine Seite le-  
gen / so halten sie sich desto besser und länger.

Saphoyer und Rüben köhle Saamen / wenn er recht zeitig  
ist / hält sich wohl bis ins 5. und 6te Jahr. In 3. und 4. Jahr  
ist er am besten.

### Von Winter-weißen Kopff-Kohl.

On dem weissen Winterkohl wird der Saame gemel-  
iglich um Jacobi / in Wachsen des Lichts / an einen war-  
men und guten Ort in den Garten gesäet / damit im Winter  
die Pflanzen desto besser können gut bleiben; Und wenn sie  
nun ziemlich gewachsen / so pflanget man selbige Pflanzen  
um Galli / in Wachsen des Lichts / an warmen Orten / als  
Braunschweig / Franckfurth und Erfurt / in das Land / wel-  
ches gar gut / fett und darbey feucht seyn soll / allemahl drit-  
tehalb Schuh breit von einander.

In



In kalten Orten aber/ als in der Mark Brandenburg Ober-Sachsen / und denen Nord-gelegnen Orten / als da sind Holstein und Dennemarck/ mus man sie um Michaelis verlegen/ damit sie desto besser können einwurzeln / und sie in kleine Gruben/ biß an das Herz zu pflanzen/ wie meine Manier ist/ und sie mit kurzen Mist umlegen/ bis ans Herz / rings umher/ so können sie sich vor den flachen Frostten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor den Winter pflanzen/ sondern lässet etwas an einen warmen Orte / wo sie gesäet sind/ an dem Hause im Winter stehen/ und umlegget sie mit Laub/ bedecket sie wenn es gar kalt/ mit Decken von Stroh/ so bleiben sie gut. Diese kan man gleich in Frühling verpflanzen/ und die jentgen/ so vor den Winter gepflanzt sind / und ver derben/ damit ausbessern.

Der Winter-Kohle sind unterschiedliche Arten: Der grosse Braunschweigische / so vor allen billig den Vorzug soll haben; Der Ovedlinburger; Der Erfurter rothe und weisse/ so gar klein ist; Der Franckfurther und Straßburger; Der Angelberger; und andere meyr. Diese aber thun nicht an allen Orten gut. Denn die Oberländischen/ welche viel unter einen wärmern Clima sind/ wollen hier gar schwerlich gut thun Der Braunschweigische/ Ovedlinburgische und Erfurter/ thun noch am besten gut bey uns Wenn man von vorgedachten Saamen in Frühling in ein Mistbäte säet/ werden ebē so bald Köpffe daraus/ als die vorn Winter gepflanzt sind. Der Erfurter und Ovedlinburger thut im Winter am allerbesten gut. Der grosse Braunschweigische / so zarter Natur / ist besser in Frühling ins Mistbät zu säen; Weil man aber vor den Winter noch etwas Saamen darvon säen/ so muß es an einen warmen Ort hinter ei Mauer oder Gebäude geschehen/ wo er von Nord- und Ost-Winden gang gesichert und bestreyet ist. Und wenn ein harter Winter einfallt/ muß man denselben vor den Frost und Kalte gar wohl zudecken/ als denn/ welche  
im

im Winter durch/gut bleiben/kan man im Frühlung verpflanzen/so kan man frühzeitigen weissen Kohl davon haben.

## Das zehende Capitel/

Handelt ferner von den Sommer Kopff-Kohl/ auch braunen-Kohl/ und andern Kohl-Kräutern/ als Spinat und Bethe wie man dieselben recht ziehen und warten soll.

**Z**ieser ist so gemein/ daß fast kein Bauer im Lande zu finden/ der nicht denselbigen weis mit grossen Nutzen zu ziehen; Derowegen ist nicht nöthig viel davon zu melden. Ich pflege den Saamen in Merck/ in Wachsen des Lichts/ in einen luftigen Zeichen/ in an einen warmen Orte gelegenes Land zu säen/ und zu begießen. Etliche/ und fast die meisten stehen in den Wahn/ man soll den Saamen auff Peter Stuhlfeyr-Abend/ aussäen/ so geriethen die Pflansen am besten/ und würden nicht von den Erdstöhren abgefressen/ allein es seynd nur Thorheiten. Denn daß oftmahls die Pflansen von denen Erdstöhren werden abgefressen/ sind andere Ursachen/ als: Wenn man unvorsichtlicher Weise den Saamen in einen schädlichen Winde aussäet/ da der Nord und Ostwind brauset/ wodurch denn allerhand Ungeziefer entsteht/ und den Erdgewächsen und zarten Pflänklein schädlich ist. Also soll man in solchen Winden keinerley Saamen aussäen/ sondern wenn ein gelinder Süd und West-Wind wehet/ so ist's am besten/wie an seinen Ort/ soll ausführlicher berichtet werden.

Wenn man etwa die Erdstöh auff den weissen Kohl-Pflansen verspühret und mercket/ soll man nur Ruß aus den Schorstein ganz klein klopfen oder reiben/ und mit Wasser durch einander rühren/ und wenn die Pflansen am Abend mit Wasser begossen sind/ so soll man das Ruß-Wasser darüber hersprengen / und solches zwey oder drey Abend nacheinander continuiren / so werden sich die Erdstöhe bald verlieren. Dieses ist von allen Kohl-Pflansen zu verstehen.

A a

Wenn

Wenn nun die Pflanzen auffkommen und erwachsen sind/ so pflanze ich sie in Wachsen des Lichtes in einen luftigen Zeichen wieder in ein gut fett Land/ dritte halb Schuh weit/ auch wol drey vor einander/ nachdem der Kohl groß wird/ sich ausbreitet/ und das Land gut ist/ begesse sie auch fleißig/ so werden sie wohl wachsen. Hernach wenn sie etwas gewachsen sind / behacke ich sie wie gebräuchlich ist; das erstemahl geschicht es umb Pfingsten/ das  
 2 andernmal gegen Johannis/ allemal in alten Licht/ und zwar aus der Ursach in alten Licht/ daß die Wurzeln desto stärker werden/ die Kräfte mehr in die Köpffe zu treiben.

### Von krausen und braunen Winter-Kohl.

Deselben hat man zwey Arten/ eine so nur ein Jahr blühet/ und heisset insgemein Braun-Kohl. Der ander aber/ so sich 2. Jahr lang hält/ diesen heisset man Winter-Kohl/ weil er kurz vor dem Winter muß gepflanzt werden/ wenn denn zuvor der Saame umb Jacobi/ auch wol später gesäet worden. Meine Manier ist/ daß ich ihn allemal in Frühling pflanze.

Der gemeine braune Kohl-Saamen wird in Frühling in einen schattichten Ort/ wo ein feucht Land gesäet/ und hernach/ wenn die Pflanzen groß/ wieder in gut fett Erdreich verpflanzt/ und von Unkraut gereinigt/ so istts genug/ wie allen Bürgern und Bauern wohl bekant ist.

NB. Wenn man den Saamen zuvor ehe man denselbigem säet/ in Menschen Harn mit Brandwein vermischet/ einweichet/ und etwas Ruß aus den Schorstein darunter thut/ so wird/ unfehlbar keine Raupe sich auff den braunen Kohl setzen lassen/ welches ich über etliche 20. Jahr glücklich practiciret habe/ und noch mancher hofentlich dafür soll danken.

Der Saame aber darff über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharffe Materie eingeweicht werden/ es möchte sonst denselben schädlich seyn.

So man aber den Saamen nicht daren weichen will/ kan man nur die Pflanzen/ wenn man sie versehen will etwa eine Stun-  
 de

de zuvor in Urin/ darein Ruß aus den Schorstein gerühret/ mit den Wurheln hinein setzen/ so ist es eben so gut.

### Von Spinat-Kraut.

Der Saame wird zuvor in Schaffmilt-Wasser einen halben Tag eingeweicht: welches ihn trefflich zum Wachsthum und Vergrößerung befördert. Er wird nach Jacobi in Herbst in Wachsen des Mondes in einen luftigen Zeichen gesäet/ so kan man ihn auch wohl später säen. Der 1. wächst dennoch so groß/ daß man in Winter kan Kohl darvon gebrauchen: Der 2. ist gut in künstigen Frühling.

Man säet ihn auch in Frühling/ so bald das Wetter offen ist auff vorige Art/ welcher aber bald in den Saamen auffschießt/ sonderlich wenn es heiß und trocken Wetter ist. Man kan ihn auffhalten/ wenn man ihn allemahl/ wenn er noch jung ist/ an der Erden abnimmt; Man hat zweyerley Arten Spinat-Saamen/ der eine ist mit den Stacheln/ und der ander rund. Der runde glatte wird von etlichen vor den besten gehalten/ deann er bekommt runde Blätter/ und ist gemeinlich im Sommer oder Frühling zu säen; Der Stachelte aber in Herbst. Allein ich habe allemahl den Stachelichten vor den besten und taughafftigsten gehalten/ der auch schöne große breit und lange Blätter hat. Der Saame kan sich wol drey Jahr halten/ wenn er gut und zeitig abgenommen wird. Er wil allemal in ein gut/ fett und feuchtes Erdreich gesäet seyn/ darinn er sich denn trefflich vermehret und groß wird. Man muß denselben auch nicht zu dicke säen/ daß er Raum hat auszubreiten.

### Von Römischen Beta/ oder Mangold.

Der Saame wird in Frühling in wachsenden Licht/ und luftigen Zeichen/ in ein Mistbät/ an demnen Enden herum in kleine Grüblein/ nahe bey einander gesäet. Wenn solcher ziemlich erwachsen/ kan man sie in wachsenden Licht in ein gutes fettes/ etwas feuchtes und fettiches Erdreich/ Reihen weise brauchen/ rotze/ weiße und gelbe durch einander/ und 2. Schuh breit von sammen pflanzen/ sie wohl begiessen und warten. Man soll allemahl wenn sie erwachsen die

die Neben-Blätter fein glatt am Stiel abnehmen/ so werden sie immer grösser und besser. Gegen den winter muß man sie ausheben/ und in Keller in frischen Sand pflanzen / so kan man im Winter zum Salat und Kochen davon brauchen. Der Saame kan sich 4. Jahr lang wohl erhalten/wenn er nur recht zeitig/und an kühlen Orten verwahret und auffgehoben wird.

### Das eilffte Capitel/

Von Erbsen/ wie auch weissen und grossen Bohnen.

**D**er Erbsen hat man unterschiedliche Arten/ als eine kleinefrüh Erbsen; Die Ordinarie früh Erbsen; Die niedrige früh Erbsen: Die grosse früh-Erbsen; Die grosse Stabel-Erbsen; Die niedrige Stabel-Erbsen; Die frühe Zucker-Erbsen; Die krummen Zucker-Erbsen; Die langen breiten Zucker-Erbsen; Die langen schmahlen Zucker Erbsen; Die Kronen oder Trauben Zucker-Erbsen; Die gemeinen Kronen-Erbsen; Die niedrige Zucker-Erbsen; Die Krub-Erbsen oder Erbsen de gratie.

Diese nun wollen alle gleiche Wartung/ Pflanzung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbsen anlanget/ müssen sie in Frühling/ so bald man kan in das Erdreich kommen/ an einen warmen Ort / wo die Nord- und Ost-Winde nicht können hinkommen/ in wachsen des Lichts/ und lufftigen Zeigen gepflanzt werden/ damit man desto früher Erbsen davon kan haben. Man pfleget sie auch auff ein Mistbät oder Kasten zu pflanzen. damit man sie desto früher haben kan. Oder man pflanzt sie noch vorn Winter/ das sie bald blühen/ hernach stellet man sie in warme Oerter in Winter/ da sie denn völig blühen und ihre Erbsen bekommen.

Wenn es gelinde Wetter ist/ so muß man sie allemahl in freye Lufft tragen/ und Abends wieder hinein/ ist gar mühsam Die andern/ als die Stabel- und Zucker-Erbsen/ kan man etwas später pflanzen/ doch allemal im Wachsen des Lichts und lufftigen Zeichen/ in gut mittelmäßig lucker Erdreich/ welches alle Erbsen erfordern/ so werden sie wohl wachsen und volle Früchte bringen.

Man

Man soll sie allemahl in Wasser mit Schaafmist vermengen/ zuvor einweichen/ und wenns möglich ist im Zeichen des Zwillinges pflanzen/ und diejenigen/ welche man wil zu Samen behalten/ wieder in diesen Zeichen abnehmen/ so bleiben sie besser in der Art. Denn sonst die früh- und Zucker-Erbfen sie leicht aus arten. Wie ich denn selber habe erfahren/ daß/ wenn etliche Jahr nach einander solche in einen Boden gepflanzt werden/ so werden gewiß aus den Zucker-Erbfen hartschälige darum weñ man sie weiter unter einander Clima überschicket/ und in 2. oder 3. Jahren wieder bekommet/ so thun sie wieder eine Zeitlang gut; darum soll man nicht die Erbfen alle Jahr in eine Gegend oder Garten pflanzen/ sondern allemal damit abwechseln/ so werden sie gut bleiben. Die Erbfen können sich wol ins 5te Jahr halten/ wenn sie recht zeitig worden/ und in einen trockenen und lufftigen Ort verwahret werden. Man kan alle Monat etwas Erbfen pflanzen/ sonderlich von den niedrige Stäbel-Erbfen/ welches halbe früh Erbfen sind/ und bald blühen/ so kan man den ganzen Sommer durch/ allemal frische Erbs-Schotten haben. Etliche Gärtner haben den Gebrauch/ daß sie ihre Erbfen in der Mittags-Stunde/ zwischen 11. und 12. Uhren pflanzen/ vorgeben/ so viel Uhr es ist/ so viel Erbfen sollen in die Schotten kommen/ dieses stehet einen jeden frey zu probiren.

### Von den grossen Bohnen.

So bald die Erde in Frühling sich öffnet/ so kan man die grossen Bohnen in wachsendem Licht/ und lufftigen Zeichen/ in ein mittelmässiges luckeres Erdreich pflanzen/ wo sie die Sonne und Luft haben können/ sie müssen allemal einer Spanne weit von einander gepflanzt werden/ wor zu man denn gemeinlich einen eigenen Bohnen-Pflanzger gebrauchet/ mit dem man nach der Schnur die Löcher machet/ so werden die Stengel fein groß/ und haben besser Luft zu wachsen/ sie tragen auch desto grössere und vollkommene Früchte.

te. Man kan sie auch/wie die Erbsen zu unterschiedlichen mahlen pflanzen/ so wird man sie auch den gangen Sommer durch/grüne haben. Wenn sie noch gang jung sind/ und keine Körner habe/so schneidet man sie mit der Schalen in kleine Stücklein/ kochet sie in Wasser ab/ und geisset das Wasser hernach davon/ thut alsdenn Fleischbrüh/ gesalzene Butter/ Pfeffer und Petersilien-Kraut daran/läst es durchschaben/ so ist es ein gar gut und gesund Essen. Die Bonen können wol 3. Jahr gut zu pflanzen bleiben.

### Von denen weissen Phaseohlen oder Türckischen Bohnen.

Der Jeser hat man 3. Arten/ die grosse/ die kleine runde/ und die Niedrige/ so man nicht stieffeln darff. Diese wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben. Was das erste anlanget/ so bleiben sie gut/ lucker/ mittelmässig Erdreich/ in einen sonnenreichen und luftigen Ort; Die Pflanzung geschicht in halben April/wenn keine Kälte mehr zubesorgen ist/ weil sie dieselbe gar nicht leiden können/ und zwar stets in Wachsen des Mondes in einen luftigen Zeichen. Wenn sie in etwas erwachsen/ so muß man sie mit langen Stangen stieffeln/ umb welche sie sich winden; Die niedrige Art muß allemal anderthalb Fußweit von einander gepflanzt werden/ worzu denn ein eigener darzu gemachter Bonen-pflanzter gebrauchet wird. Es werden auff ein Bäte von 5. Schühen auff drey Reihen gepflanzt/ und dürfen diese Art Bonen gar nicht gestieffelt werden / weil sie niedrig an der Erde bleiben/man kan sie an die Rabatten/ oder Wege/ der ja um die Länder/ oder wo sonst ein Platz übrig ist/ ohne Hindernis hinpflanzen/ denn wo sie stehen/ da zieren sie ihre Stelle gar wohl. Der Saame hält sich ins dritte Jahr/ und länger nicht/ auch oft nur zwey Jahr/ darnach er gehalten wird/ und sind diese letztere besser dürr/ als grün zu essen.

Das

## Das zwölffte Capitel/

Von denen gelben Möhren/ rothen Rüben/ Pastinacken/ Zucker-Wurzeln/ Cichorien oder Hindläufften/ Scarzonera/ Haber-Wurzeln und Peterfilien-Wurzeln.

1. Von den gelben Möhren.

**D**iese werden in Frühling in Merg/ in einen irdischen Zeichen/ im Abnehmen des Lichts/ in Steinbock/ in ein daff aufgegraben Erdreich/ so das vorige Jahr gedünget gewesen/ und welches über dieses lucker und etwas feucht ist getäet/ und sonderlich ist dasjenige Land darzu gut/ wo das vorige Jahr der weisse Kohl gestanden. Der Mist dienet weder diesen/ noch andern Wurzeln ganz nicht/ sie werden gemeiniglich davon Barmicht/ und eines übeln Geschmacks. Wenn man den Saamen säen wil/ so muß man denselbigen zuvor wohl abreiben/ und von den Staub reinigen/ damit man ihn desto dinner säen kan; Wenn die starken schädlichen Nord- und Ostwinde wehen/ so soll man so wohl mit diesen als andern Garten-Saamen zu säen inne halten/ bis so lang ein gelinder Westwind gehet/ od er es stille ist/ weil er selten gut thut: und kan sich der Saame mit den Erdreich alsdenn nicht wol vereinigen/ wil im Wachsen auch nicht recht fort/ welches genugsam probiret worden.

Unter Möhren-Saamen kan man Lactuc-Aniß und braunen Kohl-Saamen etwas mengen/ welches gar gut darunter thut. Man hat zwey Arten/ die langen/ und die kurzen Holländischen Weißgelben. Diese letzten hält man vor die besten zu essen/ den sie einen süßen zarten Geschmack haben. Dahin gegen die Rothgelben rauher Natur und nicht so lieblich zu essen sind/ sind aber gut die Schweine damit fett zu machen/ der Saame hält sich 4 Jahr/ wann er lufftig verwahret wld.

Um Michaelis werden sie ausgegraben/ und in Sand im Keller



Keller verwahret/nachdem sie zuvor eine Zeitlang gelegē/ und abgetrocknet; Die besten hält man zum Saamen auff.

N.B. Wenn die Möhren/ Pastinacken/ rothe Rüben/ weisse Rüben/ Petersilien wurzel/ Habertwurzeln/ Scorzonera, Caroten Zucker wurzel/ Rettiche und dergleichen mehr/in ein faul morastig Erdreich gesäet werden/ so bekommen sie einen üblen Geschmack darvon: deswegen soll man diese Wurzeln nicht in solches Erdreich säen/ sondern allemal zusehen/ daß man sie in ein gesund/ frisch/rein und gut Land säe/worein sie einen/guten und lieblichen Geschmack bekommen. Man soll allemal das Land ein Jahr zuvor mit kurzen Mist düngen/wie vorgedacht/ das giebet alsdenn gesunde und wohl schmäckende Wurzeln.

## 2. Von denen Caroten/ oder Holländischen rothen Möhren.

Caroten/ ist auch ein Möhren-Geschicht, allein anderer Farbe und Blutroth/ das Kraut aber ist denen Möhren gleich. Werden auff gleiche Weise mit denen Möhren gesäet/und in Winter auch also verwahret. Sie werden gemeinlich gebrauchet zu Salat oder andere Salsen damit zu färben/weil sie Blutroth färben. Der Saame ist den Möhren-Saamen in allen gleich/ und hält sich über 2. Jahr nicht.

## 2. Beta rubra, oder rothe Rüben.

Diese werden mit den gelben Möhern in gleiches Erdreich umb eben selbige Zeit in Abnehmen des Lichts gepflancket/ oder gesäet. Man pfleget sie sonst nach der Schnur Reiheweis/ etwa einen halben Schuh von einander zur Speise in Keller in Sand verwahret. Der Saame davon kan sich wohl/wenn er recht zeitig ist 3. Jahr halten.

## 4. Pastinacken.

Die Pastinacken können wol vor den Winter/ etwa um Galli/

Galli / in Abnehmen des Mondes / in ein gut mirbes  
süßiges Erdreich / sonderlich wo selbes trocken ist / gesäet  
werden. In Frühling aber / so bald die Erde sich öffnet / kan  
man sie in ein feuchtes Erdreich säen. Man muß den Saa-  
men ziemlich dicke säen / weil er nicht alle aufgehet. Das Land  
wil vor den Winter tieff und wohl umgegraben / und von  
Unkraut gereinigt ; auch ziemlich gut und fett seyn / so wer-  
den sie wohl wachsen und groß werden.

Man hat zweyerley Arten Pastinacken / als die langen / un-  
runden Zucker-Pastinacken / von denen die besten sind / welche  
man zu Hildesheim / Braunschweig und da in her antrifft.

Diese Wurzel in besser / daß man sie läset im Winter in  
der Erde stehen / weil sie darinnen besser / süßiger und liebli-  
cher von Geschmack bleibet / als wenn man sie ausgräbet / und  
in Keller in Sand verwahret. Zwar / man kan wohl et-  
was ausgraben / und in Garten in ein Loch legen / und auch  
mit langen Pferdemiß bedecken / damit man sie im Winter  
wenn es hart frieret / bekommen kan. Wenn es denn auff-  
thauet kan man wieder etwas ausgraben / und einlegen / so  
hat man im ganzen Winter / aus den Garten sie zu ge-  
brauchen. Denn die man in Keller in Winter leget / pflegen  
gemeinlich einen bitteren Geschmack zu bekommen / darumb  
ist besser / daß man sie in Garten läset. Pastinacken-  
Saamen hält sich ins zweyte Jahr / aber das erste Jahr ist  
er allemal am besten.

### 5. Von Zucker-Wurzeln.

Diese werden auch im Herbst um Galli / nachdem der Saa-  
me zuvor einen Tag eingeweicht ist gesäet / weil er lange in  
der Erde liegen bleibet ehe er auffgehet / und säet man solche in  
abnehmen des Lichts in ein gutes mirbes Erdreich / so auch  
feucht darbey ist. In Frühling kan man sie auch säen / so bald  
man in die Erde kommen kan / und sie allemal fleißig von Un-  
kraut reinigen / so werde sie den Sommer so groß werden / daß  
man

man sie den Winter über zur Speise brauchet. Man pflan-  
 zet sie auch wol von den Räumē/so oben abgebrochen werden/  
 welches am sichersten und leichtesten ist. Solche werden nun  
 auch in Frühling in Abnehmen des Lichts alsobald/ allemal ei-  
 nen halben Schuh breit von einander/ fein ordentlich nach der  
 Schnur auff die Bäte gepflanget/ die allemal 5. Schuh breit  
 seyn sollen/um fünf Reihen darauf zu setzen / die tieffe soll 3.  
 Zoll seyn.

Gegenden Winter muß man sie ausgraben/und in Kel-  
 ler in frischen Sand verwahren/ und zur Speise gebrauchen  
 denn in Garten dienen sie nicht/ weil ihnen die Mäuse sehr  
 nachtrachten. Die Räumē kan man alsdenn verwahren/  
 und sie in Frühling wie vorgedacht/ wieder pflanzen/so kan  
 man genug Zuckerwurzeln ohne Saamen/ weil es ohne daß  
 müß- und langsam durch den Saamen hergeheth. Zwar sind  
 die von Saamen zarter und lieblicher von Geschmacke/ als  
 die von Räumē/ haben auch nicht solchen starken P. reich  
 inwendig/ doch ist darbey zu mercken: wenn sie in den Sten-  
 gel ausschiesßen/ so muß man ihnen denselbigen nicht abschnei-  
 den/ sonst wird nichts aus den Zucker- Wurzeln/ und blei-  
 ben klein und gering/ man muß denselben so lang stehen las-  
 sen/ bis der Saamer recht zeitig und der Stengel dürr ist/ als-  
 den kan man ihn nahe an der Erde abschneiden/ und nach  
 dieser Zeit werden die Zucker- Wurzeln erst groß und voll-  
 kommen. Wil man dieselben aber keinen Saamen tragen  
 lassen/so kan man nur die Stengel zusammen drehen/ und  
 einknüpfen/ so ist es gut. Der Zucker- Wurzeln- Saamen  
 bleibet gut bis ins dritte Jahr/ wenn er recht zeitig/ und  
 an einen trockenen und kühlen Ort verwahret wird.

#### Von der Cichoria oder Hindläuffte.

Diese wird auch im Frühling im Abnehmen des Lichts  
 in ein feucht/ gut/ mürbes Erdreich ge'act/ aber gar  
 dünn/ damit die Wurzeln desto stärker und grösser werden  
 können/

können/hernach reiniget man es fleißig von Unkraut / wie andere dergleichen Gerächse / so werden sie fein groß und voll kommen wachsen. Sie werden zum kochen und Salat gebraucher / auch von denen Conditorn mit Zucker überzogen und eingemacher / ist ein gesundes Essen. In Winter werden sie ausgegraben / und in Keller in Sand geleyet / doch daß das junge Kraut daran bleibet / welches / wenn es gelb worden / zum Salat als die Endivien können gebraucher werden. Der Saame hält sich länger nicht / als 2 Jahr. Die Hindläufften sind den Schwindsüchtigen über alle massen gut.

#### 7. Scorzonera und Haaber-Wurzeln.

Diese werde zugleich im Anfang des Frühlings / im Abnehmenden des Mondes in irrdischen Zeichen / als im Steinbock / in gut mürb / etwas feuchtes Erdrreich gesäet / so werde sie wohl wachsen ; Die Scorzonera belangen d / se länger die in der Erde stehen bleiben / se grösser und dicker werden sie an der Wurzel / und verfrieren im Winter gar nicht / darumb soll man sie 3. oder 4. Jahr stehen lassen / und das Land mit einem Hägelein aufflockern. Gegen den Winter kan man etwas Hünner / Tauben / oder andern kurzen Mist aus einem Mistbät / darüber streuen / damit die Fettigkeit davon durch den Regen und Schnee fein hinein ziehen kan / so werden die Wurzeln schöne wachsen und dicke werden.

Im ersten Jahr / ist nicht zu rathen / daß man solche Wurzeln ausgräbet / weil sie noch gar zu schwach und zart seynd / es sey denn / daß man solche / gern wolte zur Speise gebrauchen / sonst an die Materialiste zu verhandeln / wäre nicht rathsam / weil sie noch zu klein / und nicht viel abtrage würden / denn diese Wurzeln pfeget man Pfund weise zu verhandeln. Den Saamen muß man fleißig in acht nehmen / denn so bald er ausgegangen ist / fleucht er davon. Darum so soll man einen Tapff / mit einem Stein oder Bret bedecken / allemal darben stellen / damit man alle Tage denselben hinein sammeln kan. Solches

in ebenfals von den Haberwurzeln zuverstehe/ weil der selbige Saame ebenfals/ wenn er nicht so bald abgenommen wird/ darvon fleugt. Die Haber-Wurzeln werden auch in Frühling und wenn die Scorzonera gesäet/ von Unkraut gereinigt/ in lucker feucht/ und gut Land gesetzt/ gegen den Winter ausgegraben/ in Keller in frischen Sand zur Speise verwahret. Der Saame hält sich über 2. Jahr nicht/ wie auch der Scorzonera-Saamen. Die Scorzonera ist eine gar kostbare Wurzel/ in Pestilenz-Zeiten zu gebrauchen/ auch sonst an Lamm- und Kalbfleisch zu kochen/ giebt auch guten Salat.

#### 8. Von denen Petersilien-Wurzeln.

**V**on diesen Saamen hält man den Braunschweigische und Wendische vor den besten/ und sind zwar die Holländische auch schön/ wollen aber hier sich nicht wohl arten/ jene aber arten sich an allen Orten/ so ferne sie ein gut Land finden. Der Saame muß gleich in Frühling/ wenn man den Pastinaken-Saamen säet/ in Abnehmen des Lichts und irdischen Zeichen als den Steinbock/ in ein gutes mürbes/ etwas sandichtes und feuchtes Erdreich gesäet werden/ in trockenen Orten wollen sie nicht wohl fort/ sondern bleiben zafelicht. Sie müssen gar dünne gesäet werden/ so werden sie desto grösser und stärker. Weil der Saame lange in der Erde lieget ehe er auffgehet/ so kan man denselben einen Tag zuvor in Wasser einweichen/ und alsdenn denselben lassen wieder abtrocknen/ und so dann säen. Das Erdreich muß gar tieff aufgegraben werden/ damit sie desto länger und glæter ohne Mühe in die Erde wachsen können. Gegen den Winter muß man sie ausgraben und mit sambt den Kraut in Keller in frischen Sand verwahren/ so kan man die Wurzeln und Kraut im Winter gebrauchen. Etwas kan man im Winter wol in Garten stehen lassen/ um gegen den Frühling zu gebrauchen. Der Saame hält sich 4. Jahr lang/ wenn er recht zeitig worden/ und an einen luftigen und kühlen Ort verwahret wird. Man kan den Kraut Petersilien-Saamen/

Saamen/ in diesen unterscheiden; Daß der Letztere kurz/ rund und weiß-grün: Der Erstere aber/ nehmlich Kraut-Saamen/ länglicht/ dürr und braun-grün/ auch nicht groß wie der Wurzel-Saame ist. Der Unterscheid ist leicht zu finden/ wenn man nur die vorgedachten Zeichen genau beobachtet. Man soll allemal den Saamen von den Herbstengel ( was den Wurzel-Saamen belanget) mit den vollen Mond abnehmen/ solcher ist der beste.

## Das Drenzehende Capitel/

Von Rettichen und Radisen/ wie auch von Zwiebeln/ Carlotten/ Hollauch/ Knoblauch und Schnittlauch.

### I. Von Radisen und Monat-Rettichen.

**D**ie Radise und Monat-Rettiche werden zu unterschiedlichen mahlen/ in Frühling und Sommer gesäet/ die ersten läet man also bald mit den ersten Salat auff ein Mistbät/ so kan man sie mit den jungen Salat gebrauchen. Hernach kan man solche alle Monat in das Land säen/ so hat man immer junge Radise und Monat-Rettiche zum Gebrauch. Die Säerung oder Setzung der Körner muß allemal im alten Licht/ und irdischen Zeichen/ als Steinbock/ geschehen/ das Erdreich soll lucker und sandigt seyn. Von denen man wil Saamen haben/ sollen die besten seyn/ welche man ausziehet/ und wieder an ein andern Ort verpflanzet/ so wird der Saame gut. Denn durch den Winter lassen sie sich selten wegen der Zartigkeit erhalten und durchbringen. Der Saame an den Mond-Rettichen ist klein und dürr/ aber an den Radisen groß/ vollkömmlich und lichtbraun/ er hält sich 3. Jahr und länger nicht.

### 2. Von den Winter-Rettichen.

**D**er Winter-Rettiche giebet es unterschiedliche Arten/ als die großen weißen und schwarzen Straßburger; Die großen Erfurter; Die Sand-Rettiche; die runden und dergleichen Arten mehr. Diese nun erfordern alle einerley Wartung/ und werden

werden gemeinlich um Johannis Baptista in abnehmen des Lichts in irdischen Zeichen des Steinbocks/in ein gut mürbes mit Sand vermengtes Erdreich gesäet/ doch gar dünne/ so können sie desto grösser wachsen. Man muß aber jede Art alleine säen/ als die runde und Sand Rettiche welche im Sommer noch können gebraucht werden/ weil sie zarter als die Straßburger sind/ und können diese besser des Winters im Keller/ in Sand sicher erhalten/ dahin sie dann so bald es will kalt werden/ müssen gebracht werden: wovon auch im Winter alsdenn ein guter Rettich-Salat pfleget gemacht zu werden.

Man hat im Herbst noch eine kleine Art Winter-Rettiche/ so ganz gelinde/ und nicht herbe von Geschmack sind/ welche man gar früh im April säen kan/ und gar gut thun; Ich habe sie gar früh ins Mistbäte/ und an die Rabatten gesäet/ sind mir gar wohl gerathen/ daß ich sie an statt der Monat-Rettiche habe können gebrauchen/ wie sie dann auch denselbigen ganz gleich sind gewesen. Diese Saamen halten sich auch nicht länger als 3. Jahr/ im 4ten Jahr gehen sie noch wohl auff/ aber gar einzeln und dünne. Er wil an einen kühlen und luftigen Ort verwahret seyn. Der Unterschied an den Winter- und Sommer-Rettich-Saamen ist dieser: Der Sommer-Rettich-oder Radis-Saamen ist gemeinlich gelb/ braun und rund/ auch groß von Körnern; Der Winter-Rettich-Saamen ist dunkelbraun und nicht so vollkommen/ sonderlich der kleine/ runde und die Sand-Rettiche.

### 3. Von den Zwiebeln.

Der Zwiebel-Saame wird/ so bald die Erde sich öffnet/ im Abnehmen desmonds/ in luftigen Zeichen/ in gutes/ schwarzes fettes/ etwas fettiges Erdreich gesäet. Man kan ahemal gutes Kopffsalat/ braunen Kohl/ und Petersilien-Saamen darunter mengen/ welche den Zwiebeln gar nichts hintern; denn so die Zwiebeln weg sind/ so können solche Dinge alsdenn das Land bekleiden; wenn die Zwiebeln ausgenommen/ soll man sie an einen luftigen Ort/ auff einen trockenen Boden legen/ den sonst faulen sie gern.

Man  
muß

muß das Kraut fein dicht an der Erde umtreten/ so werden sie desto grösser. Um Jacobi/ wenn das Kraut welck und gelbe wird/ so kan man sie bey trockenen Wetter ausnehmen. Die Platten braunen Traunschweigischen sind allemahl tauerhaffter/ als die Bamberger und Straßburger runden. Man hat auch eine Art Zwiebeln/ die ganz weiß ist/ und solche werden gar nützlich zur Arzney gebraucht. Etliche Gärtner haben den Gebrauch/ daß sie die jungen Zwiebeln wenn sie ohngefehr wie Erbsen groß sind/ nach der Schuur in Brüblein 2. Zoll tief/ und 3. Zoll weit von einander pflanzen/ und sich hernach mit Erde etwas anhäuffen/ vorgehend sie sollen noch viel grösser wachsen. Ich mag die Mühe nicht darbey anwenden/ und laß es denen jenigen/ so Lust darzu haben. Wenn ich sie in ein gut (wie vorgedacht ist) Land säe/ sie warte/ und von Unkraut reinige/ so werden sie so groß wachsen/ als vonnöthen ist. Der Saame bleibet über 2. Jahr nicht gut/ hernacher ist er nichts mehr nütze.

#### 4. Von den Carlotten.

Diese werden im Herbst/ umb Michaelis/ im Abnehmen des Lichts/ in gut/ lucker/ sandiges Erdreich/ ordentlich nach der Schuur/ in die Bäten/ allema! 4. Zoll breit von einander/ und 3. Zoll tieff gepflanzt/ so werden sie ins künfftige Jahr wohl wachsen und sich vermehren. Man kan sie auch wohl in Frühling erst pflanzen/ ich halte es aber im Herbst besser. Um Jacobi werden sie wieder ausgenommen/ wenn das Kraut oben welck und durre ist/ als denn kan man sie auff einen lustigen Boden voneinander legen/ sie von Unkraut reinigen und von einander theilen. Die Grossen kan man zur Speise/ die Kleinen aber zur Verpflanzung verwahren. Man kan sie sonst wohl stehen lassen 2. oder biß in 3te Jahr/ ehe man sie ausnimmet/ sonderlich wo es gut trocken sandig Erdreich giebt so werden die Zwiebeln desto grösser. Wenn man darvon gebrauchen wil/ so kan man so viel nöthig ist/ ausnehmen/ und die andern stehen lassen/ auch müssen sie im Sommer von Unkraut fleißig gereinigt werden. Sie werden über diß auch wohl/ von den Saamen/ welcher aus Ita-

lien



lien oder Franckreich gebracht wird erzogen. Solchen säet man auff gleiche Weise mit den Zwiebeln in ein gut sandig Erdreich im Abnehmen des Lichts. Doch weil man von den jungen Absätzen so viel übrig hat/ als ist es nicht nöthig/ solche von Saamen zuziehen.

### 5. Von den Holl-oder Jacobs-Lauch.

**E**swird im Julio ausgenommen/ und in Augusto in Abnehmen des Lichts in ein gut mürbes etwas feuchtes Erdreich Reihenweis/ nach der Schnur gepflanzt/ allemal einen halben Fuß breit von einander/ so wird er wohl wachsen und sich vermehren. Man säet gemeinlich/ Rabunkeln oder Lactuc-Saamen darunter/ um selben noch vorn Winter jung zugebrauchen/ wie auch von den kleinen runden Herbst Rettichen/ künstigen Frühling gegen den May/ kan man anfangen selbige zur Speise zu gebrauchen/ bis sie wieder beginnen hart zu werden. Die übrigen kan man alsdenn/ bis zur Verpflanz-Zeit/ wenn sie zeitig sind/ stehen lassen/ alsdenn ausnehmen/ und umb selbe Zeit wie vorgedacht/ wieder verpflanzen.

### 6. Von dem Schnittlauch.

**S**olcher wird in Frühling von einander gerissen/ und einzeln/ fein ordentlich wieder in die Reihe in gut fett Erdreich/ darinnen er sich überflüssig vermehret/ gepflanzt. Man kan ihn wol um die Gänge oder Bäte da es nicht hinderlich ist pflanzen/ und etliche Jahr auff einer Stelle stehen lassen/ ehe er ausgenommen wird/ und dieses darff fast gar nicht geschehen/ es sey dann/ daß man denselben vermehren will. Er wächst alle Frühling von neuen wieder aus/ und kan auch in Mangelung der pflanzen/ von Saamen erzogen werden.

† Wenn man den Schnitt-Lauch von Saamen pflanzen wil/ so muß man die Schönste und Längste auffheben/ und im Früh-Jahr verpflanzen: wenn er nun auffgeschossen/ so ist vonnöthen/ daß man Stäbe dabey auffrichte/ daran binde und gegen den Wind verwahre. Nachdem er aber nun zeitig ist/ muß man ihn abschneiden/ trucknen und auswendig binden zuverwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig/ weil es viel langsamer hergehe

geheth/ als mit der/ so durch die Beyschößlinge geschieht. **Wei**  
 man auch von dem Schnittlauch das weiße am meisten begehret/  
 so kan man die Blätter etwas schrad in die Erden legen/ damit sie  
 nur ein klein wenig herausrahen/ so wird das bedeckte Theil weiß  
 und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will/ soll man  
 ihn nicht mit Händen abreissen/ sondern mit einem Messer gleich und  
 sauber abschneiden/ und auff die Strümpffe Sand oder trockene  
 Erden streuen: damit die natürliche Feuchte sich nicht so viel aus-  
 thauet/ und auch der Regen nicht hineindringe und Faulung verur-  
 sache.

Von den Knoblauch.

**D**es Knoblauchs sind zwey Geschlechter/ eine Art so unten und o-  
 ben seine Früchte bringet/ die andere Art aber nur unten in  
 der Erde. Der Erste/ so unten und oben träget/ wird für den  
 besten gehalten; Er wil in einen mittelmässigen und trockenen  
 Erdreiche seine Stelle haben/ wird in Frühling in Abnehmen des  
 Lichts/ in inen lufftigen Zeichen Keltweis nach der Schnur in die  
 Bäte/ allemal ein 4tel Schuh voneinander gepflanzt/ und von Un-  
 kraut fleißig gereinigt/ so vermehret er sich sehr. Er wird einge-  
 knüpffet an den Stengeln/ so wird er an den Zehen und Zwiebeln de-  
 sto größer. Um Jacobi wird er bey trockenen Wetter ausge-  
 graben/ und mit samt den Stengeln an einen lufftigen Ort/ wohin es  
 im Winter nicht frieren kan/ aufgehendet/ denn den Frost kan er/  
 wenn er aus der Erde ist/ nicht leiden/ aber wenn er in der Erde ste-  
 het/ hintert ihn der Frost nicht.

Etliche vornehme Herren lassen Hammels-Braten damit  
 spicken/ welches eine anmuthige Speise ist. Theils pflanzen ihn  
 noch vor den Winter gegen das volle Licht/ nach jedes belieben:  
 Ich aber halte meine Regel/ so mich noch niemahls betrogen hat/ und  
 laß deren andern Meinung fahren.

Das vierzehende Capitel/

Von Bäten-Kohl aus Franckreich/ von Cochlearia  
 oder Löffel-Kraut/ von weissen Rüben/ Ru-  
 ben-Kerffel/ Rube-Kapungeln/ Tartouffeln/  
 Erd-Nepffel oder Knollen.

E c

I. Von

## 1. Von Beten-Kohl.

**D**ieser Kohl nennen etliche Klumps-Kohl/ der Saame ist gemeinlich unter dem Blumen-Kohl-Saamen. Er ist ein weißlicher Kohl von Blättern/ so gar groß und breit werden. Er wird/ weil er unter den Blumen-Kohl-Saamen ist/ auch mit demselbigen gesäet/ oder man kan ihn alleine aus Frankreich oder Italien bekommen. Er will mit dem Blumen-Kohl im Verpflanzen gleiches Erdreich/ und in allen gleiche Wartung haben. Es ist eine anmuthige Speise; die inwendigen Blätter/wenn er acht Tage zuvor/ auch wohl länger/ zugebunden wird/ werden weiß und mürbe/ und eben auff die Weise/ wie der Blumen-Kohl gekochet: Die Franzosen brauchen sie trefflich in die Suppe/ worinnen sie auch nicht gar übel schmecken.

## 2. Vom Cochlearia oder Löffelkraut.

Dieser Saame wird also bald in Frühling in etwas schatticht feucht und lucher Erdreich im wachsen des Lichts gesäet/ er lieget etwas lang/ ehe er auffgehet; sonst pflegen die Erdflöhe die jungen Pflanzen sehr abzubeissen/ und sind ihnen gar zu wieder/ darumb soll man Ruß aus den Schorstein in Wasser rühren/ und die junge Pflänzlein etliche Abend/ nach der Sonnen Untergang/ damit begießen/ so werden sich die Erdflöh bald verlieren/ und dieselbigen zu frieden lassen. Man kan auch die jungen Pflänzlein anderweit wieder in gut mürb/feicht und fett Erdreich verpflanzen/ sie wohl begießen/ allemahl einen halben Schuhweit von einander pflanzen/ so werden die Büsche/ wie auch die Blätter umb ein gut theil größer/ man kan ihn auch wohl in Herbst/ etwa gegen Michaelis säen/ so wird man denselben in Frühling desto eher haben und gebrauchen. Im andern Jahr bringet er erstlich seinen Saamen/ darumb muß man alle Jahr etwrs säen. Der Saame hält sich nur ein Jahr/ wo er älter wird/ gehet er nicht auff.

## 3. Von den weißen Rüben.

Derey giebt es auch unterschiedliche Arten/ als die Märckische Stock-Rüben; Die Bayerschen Stock-Rüben; Die Bohenhäusser langen delicaten Sand-Rüben; Die runden und gro-

sen langen Elsasser und Wetterauer Rüben; Die Bortfäldischen Rüben/ und der Arten noch mehr. Diese nun wollen alle gleiche Wartung und Erdreich haben/ die Märckischen kleinen Steck-Rüben aber wollen für denen andern ein leichtsandig Erdreich haben: denn wo sie in fett und morastig Erdreich gesäet werden/ schlagen sie aus der Art/ und/ werden gemeiniglich grösser denn sonst ihre Natur ist. Wil man sie klein behalten/ darff man sie hier vor Jacobi nicht säen.

Die Bobenhäusser langen kleinen Rüblein haben billich vor allen andern den Vorzug/ wegen ihres delicaten und lieblichen Geschmacks. Sie wollen aber ebenfalls in ein recht sandiges leichtes Erdreich/ und zwar um Joh. Baptista im Abnehmen des Lichts/ gesäet seyn. Sonsten arten sie sich auch aus/ und werden wie ein Arm dicke/ absonderlich wenn sie in ein ander nnd fettes Land gesäet werden/ darum muß man sie in dergleichen Land noch später/ als um Jacobi säen/ so bleiben sie etwas kleiner. So hab ich ihnen auch das abgemerket/ daß sie an andern Orten/ als da sie gezogen/ nicht wohl fortkommen wollen/ darum ist besser/ daß man den Ort/ wo man diese zarte Rüblein ziehen will/ selber den Saamen von den Rüben ziehet/ und solcher artet sich besser/ als der von seinem Orte herkommet.

Die Leute/ so um Bobenhausen in der Grabschaft Hannau wohnen/ können in Franckfurth am Mayn und Weins/ ja gar in Eöln/ da sie sie zu verkauffen hinbringen/ ein ehliches daraus lösen. Sie werden im Herbst in Fässer gepacket/ und gar in Holland gebracht.

In fetten feuchten Landen thun sie gar kein gut/ denn je sandiger/ je besser ist es/ und je kleiner bleiben sie. Der Saame kan sich wol 4. Jahr halten und gut bleiben/ wenn er an einen trockenen/ kühlen und luftigen Ort verwahret wird.

#### 4. Von den Rüben-Kerffel.

Dieser hat fast eine Wurzel der Stöckrüben gleich/ das Kraut aber ist den Körffelkraut nit gar unähnlich/ wird ebenfals wie die Stöckrüben gesät/ hat eine schwarze Schale und einen lieblichen Geschmack. Dieses Gewächs ist sonst in vielen Gärten noch un-

bekant. Wo es aber bekant pfleget man es auch zum Salat zugebrauchen. Der Saame kommet aus Italien/ ist fast den braunen Senff-Saamen ähnlich. Die Wurzeln hebet man gegen den Herbst aus/ und verwahret sie im Keller in Sand/ in Winter sie zur Speise zu gebrauchen.

5. Von den Rüb-Rapunzel.

Dieses ist ein gut Salat-Gewächs/ und wird in Frühling die Wurzel mit den Kraut zum Salat gebracher/ hat einen lieblichen Geschmack. Der Saame ist wohl unter allen Saame fast der kleinste/ man setet denselbigen in Herbst oder Frühling (weil er keines weges verderben kan) in ein gut mürbes feuchtes Erdreich und zwar im Abnehmen des Lichts: Es kan wohl an einen etwas schattichte Derter vorlieb nehmen.

Dieser Art Rapunzeln findet man an eilichen Orten auch in denen Kornäckern/ oder ungebauten Reinen/ sie ist aber gemeinlich nicht so guten Geschmacks/ als die welche in denen Gärten gebauet wird. Der Saame muß sorgfältig gesammelt werden/ weil er gar bald darvon flucht/ erhält sich nur ein Jahr/ wegen der Zart- und Kleinheit.

6. Von denen Fartouffeln.

Solche werden im Frühling von denen jungen Knollen/ im Abnehmen des Lichts und lufftigen Zeichen/ in ein gut mürbes sandiges Erdreich Spannweit von einander/ und 3. Zoll tieff eingelegt/ auff welche Art sie auch wohl wachsen und sich vermehren. Im Sommer haben sie eine blaue Blume. Man hat der Arten bey uns zwey/ als gelbe und gong weiße/ doch ist die letztere noch nicht gar gemein. Gegen den Winter gräbet man sie aus/ weil sie die Kälte nicht leiden können/ und leget sie in einen Keller in Sand zur Speise. Die Kleinen kan man alsdenn im Frühling wieder pflanzen/ von Saamen werden sie auch wohl gezogen/ aber gar langsam.

7. Von denen Erdäpfeln oder Knollen.

Diese werden im Frühling von denen jungen Knollen oder Stücken/ in einen Winckel des Gartens/ in ein feuchtes sandiges Erde

Erdreich geleyet/so wachsen und vermehren sie sich/ohne weit-  
re Mühe: nur daß man sie von Unkraut reiniget. Gegen  
den Winter werden die Größten ausgegraben/ un im Kel-  
ler in Sand bis zur Verspeißung verwahret: die übrigen a-  
ber kan man in Frühling wieder in ihre vorige Stelle pflantz/  
die Großen werden zuvor in Stücklein zertheilet/ doch also/  
daß an einen jeden Stücklein ein Neugelein bleibet. Ehe man  
sie wieder pflanzet/ kan man zuvor das Land mit etwas kur-  
zen Mist überdüngen und untergraben / und alle schädliche  
Wurzeln als Binden und Quecken fleißig auslesen/ so wer-  
den die Knollen desto besser und größer.

f Bey diesen Erdäpfeln/welche von denen Lateinern Adenas Canaden-  
ses und von den Teutschen auch Erdartschocken genennet werden/  
ist zu mercken/ daß man ihnea nicht die Stengrl abschneiden soll :  
denn sonst würden die Knollen ganz klein bleiben/auch nicht mü-  
be genug werden. Sonst schreibet unser Autor/ daß man die Gro-  
ßen gegen den Winter ausgraben soll: allein solches ist nur von so  
vielen zuverstehen/ als man an die Küche braucht/ denn die übrigen  
tauren am besten in der Erde. Sonst schreibet unser Autor/ man  
soll sie mit etwas kurzen Mist belegen/ allein Herr D. Elsholtz be-  
hauptet das Widerspiel/sagende/wann solches geschehe würden die  
Knollen gleich verfaulen.

## Das funffzehende Capitel/

Von unterschiedenen Küchen-Kräutern/ als Sau-  
eramppfer/Pimpinell-Kresse/ Winter-Kresse/  
Kerffel/ Melde/ Portulac/ Winter-Kapun-  
keln / Grevinne oder Krehenfuß und Spani-  
schen Fenchel.

1. Von Saueramppfer.

**D**essen gtebt es dreyerley Geschlechter oder Arten/ als:  
der große breite Spanische/ der kleine Runde/ und  
denn der gemeine Lange mit schmahl Blättern. Sie  
werden

werden im Frühling alle durch zertheilung der Stöcke oder Wurzeln/ und nachdem dieselbe zuvor unten beschnitten/ im Wachsen des Lichts/ in ein gut/ fett und feuchtes Erdreich/ alle mal einen guten Fußbreit von einander / ordentlich nach der Schur/ auff Bäte von 5. Schubenbreit/ und alle mal 5. Reihen auff ein Bäte verpflanzet und vermehret. Wenn sie gepflanzet sind/ muß man sie/ wenn es nicht regnet/ etliche mal begießen/ hernach dürfen sie es weiter nicht/ auch sonst weiter keiner Wartung/ als daß sie nur von Unkraut gereiniget werden/ so ist es schon gut. Alle 3. Jahr kan man sie einmahl ausheben/ das Land reinigē und düngen/ hernach wie vorgedacht/ nach Zertheilung der Stöcke/ wieder einpflanzen. Er wird auch gar leichtlich durch den Saame gezogen/ welcher im Frühling in ein gut feuchtes Erdreich gesät. Wenn die Pflanzen etwas erwachsen/ so kan man sie wie vorgedacht / ordentlich versehen/ so werden/ sie endlich denen vorsehen an der Grösse gleich. Der Saame/ so aus Itallen bracht wird/ ist der beste zu säen.

2. Von der Pimpinell.

Der Pimpinell sind 2. Arten / als die die Grösse und Kleine. Die wilde wächst in den Wiesen und feuchten Orten. Die erstgedachten beyde Arten werden im Frühling in ein lang Bäte/ in gutes feuchtes Erdreich/ im Wachsen des Lichts gesät : wenn sie auffgegangen/ so kan man sie von Unkraut fleißig reinigen. So fern sie dicke stehen, verziehet man sie/ und verbraucht sie zur Speise/ weil sie sich nicht gerne verpflanzen lassen/ und wenn sie fein dünne stehen/ so werden grosse Stöcke daraus: Gegen den Herbst schneidet man das dirre Kraut und Stengel ab/ reiniget sie von Unkraut/ streuet etwas kurzen Hünere oder Taubens Mist darüber/ so werden die Stöcke desto grösser und frischere an Blättern. Der Saame bleibet 2. Jahr/ und länger auch nicht/ gut.

3. Von der Garten-Kresse.

Der hat man zwey Arten/ als die breit- und schmalblätige/ aber

aber die Wartung derselbe ist einerley. Man kan sie zu unterschiedlichen mahlen/ als am erste in Frühlung auff ein Mistbät aussäen/ so kan man bey Zeiten Salat darvon gebrauchen/ auch unter die junge Lactuc mengen. Hernach kan man ihn zu unterschiedlichen mahlen in das Land säen/ damit man immer kan junge Salat darvon haben. Wenn beliebet/ der kan solche um die Länder und Bäte in lange Furchlein säe/ und zum öfftern abschneiden/ da er den unhinderlich ist. Man säet ihn auch wol in Mistbäte in die Furchen um die Salat und andere Gewächse darmit zu unter scheiden/ stehet auch hübsch/ und kan zum öfftern Gebrauch abgeschnitten werden. Man kan auch mit Stöcklein allerhand Figuren reissen/ und den Saamen darein säen/ zum öfftern abschneiden/ bis es wil aufschessen/ alsdenn kan man ihn seinen Saamen lassen bringen/ es stehet auch fein. Man kan ihn auch den Winter auff Gefäße säen/ etliche Tage in die Stube stellen/ und wol begiessen/ bis er aufgehet/ hernach muß man ihn am Tag/ weis nicht allzu kalt ist/ etliche Stunden an die Sonne stellen/ damit er fein grün wird/ und Abends zum öfftern begiessen/ weil dieses Gewächs die Feuchtigkeit wol dulden kan. Wer dergleichen im Winter verlanget/ kan um Weinachten ein Mistbät in die Erde machen/ den Saamen darein säen/ und wol bedecken/ so wird er dieselbe allezeit zum Salat gebrauchen können. Den Saamen darff man nicht karglich aus streuen/ sondern überflüssig/ deswegen muß man etliche Bäte zusammen säen/ damit man ein gut Theil davon bekommen kan. Dieser Saame ist bis ins zweyte Jahr am besten.

#### 4. Die Winter-Kressen.

Diese wird auch wol Raucken genennet/ und erstlich durch den Saamen im Frühlung in ein gut Garten Erdreich gesäet; Hernach aber von Zertheilung der Wurzeln vermehret und fortgepflanget. Wenn sie einmal in den Garten kommet/ darff man keine Mühe weiter mit säen/ weil sie wohl bleibet.

Im





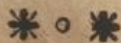
Im Winter wird sie unter den Salat gebraucht/ und deswegen ist sie im Garten wohl zu leiden. Wenn die Blätter abgeschnitten sind/ so wächst sie allemahl von neuem wieder aus. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich 2. Jahr/ und länger nicht.

## 5. Vom Kerffel.

Dessen sind auch zwey Arten; der Spanische Grosse/ und denn der Gemeine. Der Spanische wird erstlich im Frühling von dem Saamen gezogen/hernach in den Garten an eine Eck oder Winkel gepflanzt/wo er denn allezeit stehen bleibt/und alle Jahr wieder auswächst/ und sich ziemlich ausbreitet. Die Blätter sind fast denen Schirlingsblättern ähnlich/ doch aber grösser/ und wo er einmahl hingepflanzt ist/ kan er ohne weitere Verpflanzung wohl stehen bleiben/ nur daß man ihn von Unkraut reinige. Dieser Saame hält sich auch nur 2. Jahr: sonst lieget er oft 3. Monat in der Erde/ ehe er aufzuehet. Der gemeine Kerffel-Saame wird um Jacobi in ein gut fettes feuchtes Land/ in lange Bäte gesät/ so kan man denselben im Winter und Frühling unter die grünen Kohlräuter gebrauchen/ und oft abschneiden/ weil er immer von neuem wieder auswächst. Hat einen lieblichen unanmuthigen Geschmack/ ist eine gesunde Speise/ sonderlich in Suppen genossen. Im Frühling wird er auch gesät/ aber er schleffet bald auf in Saamen/ also ist es besser um Jacobi. Er hat keine weitere Wartung vonnöthen/ als daß man den Saamen aufnehme welcher sich wohl 2. Jahr hält und gut bleibet/ aber der 1. jährige ist doch der beste.

## 9. Von der Melde.

Derselben giebt es dreyerley Arten/ als die grosse gelbe/ die rothe und grüne. Unter denen die grosse gelbe/ die zarteste und beste ist. Der Saame wird im Frühling unter den Möhrensaamen gemengesät/ und darunter gesät/ so wächst er bald auf zum grünen Kohl zu gebrauchen/ ist eine gute Speise; Der Saame bleibet über 2. Jahr nicht gut.



## 7. Portulaca.

Der grosse Gelbe als der beste/ wird in dem halben April/ und Wachsen des Mondes/ und lustigen Zeichen gesäet/ und hernach wenn die Pflanzen etwas groß/ kan man selbige in gut fettes mürbes Erdreich/ eine Spanweit von einander pflanzen/ und fleissig begiessen. Man säet ihn auch wohl früh ins Mistbät/ umb desto eher Salat davon zu gebrauchen. Wenn man ihn verpflanzt/ wird er viel grösser un besser als sonst. Der Saame hält sich 3. Jahr/ ehe er verdirbet; Allein mit Abnehmung desselbigen/ muß man nicht zu lange warten/ sondern so bald er anfänget zu zeitigen/ denselbē mit samt den Stengel abschneiden/ und an die Sonne in ein Tuch legen/ so wird er vollends zeitig/ und fällt von sich selbst aus/ darumb/ wo er einmahl hingesaet ist er nicht wohl zu vertilgen.

## 8. Vom Winter-Kapunkel.

Diese säet man um Jacobi und auch Bartholomai im Wachsen des Lichts/ in gut feucht fett Erdreich/ so wachsen sie wol; und kan man im Winter guten Salat davon haben und gebrauchē. Der Saame hält sich 3. Jahr/ und ist denselben abgemercket/ daß der zweyjährige allemal besser/ als der neue zu saen ist. Man muß denselben bey zeit abnehmen/ denn er leichtlich ausfället/ und darff ihn nicht stehen lassen/ bis er gar zeitig ist/ sonst würde man gar wenig darvon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt/ kan man ihn auff einen Tuch an die Sonne legen/ daß er vollends reiff wird/ und von sich selbst ausfället.

## 9. Coronopus oder Krähen-Fuß.

Die Holländer nennen es Grevinne; Dieses Gewächs wird in Frühling im Wachsen des Mondes/ in ein gut mürbes Erdreich gesäet/ und muß sehr wohl begossen/ und von Unkraut rein gehalten werden. Es wird gemeinlich unter die Salat Kräuter gebrauchet/ welches die Niederländer und Franzosen meisterlich wissen/ von denen es auch am meisten gebrauchet wird. Man kan es zu unterschiedlichen mahlen/ als im Ma-

jo und gegen Bartholomæi säe/so hat man bis in in den Herbst zu gebrauchen. Den Saamen kan man auch leichtlich bey uns erziehen/ siehet fast wie der Kapungel-Saamen/ doch etwas kleiner; allein erhält sich über zwey Jahr nicht.

## 10. Spanischer Fenchel.

Dieser Saame wird erstlich auff ein Mist Bät in Frühling gesäet/ hernach wenn die Pflangen etwas erwachsen sind/ so muß man sie/ wie Seleri in tiefe Furchen/ nach der Schmir/ allemahl einen Fuß weit von einander pflanzē/ und fleißig begießen; Wenn sie etwas erwachsen sind/ so kan man sie behacken/ wie den Seleri/so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame/ so hier wird gezogen/ tauget nicht/ denn er artet sich aus/ und wird den gemeinen ähnlich und ganz gleich. Deswegen läset man alle Jahr aus Italien neuen Saamen bringen. Es ist sonst eine gar liebliche und anmuthige Speise.

## Das sechszehende Capitel/

Von unterschiedenen Küchen-Kräutern und Gewächsen / als Cardonen, Ruckette, Majoran/ Basilicon/ Dragun/ Pfeffer-Kraut/ Satturey und Meerrettich/ wie auch Cyperus rotund; Esculentus sive Tragus oder grosser wilder Galgan.

## 1. Vom Cardonen.

**C**ardonen oder Cinara spinosa ist ein Geschlecht der Artischocken/ ganz stachlicht und lang von Blättern/ und ist die Frucht gar nicht dienlich zur Speise. Die Stengel werden wie der Seleri mit Erden auffgehäupet und erwässert umb alsdenn in der Küche zur Speise zu gebrauchen. Man kan sie aus Saamen und Ablägen von der Wurzel/ wie die Artischocken erziehen; von Ausschlägen ist es besser. Solche müssen auch wie die Artischocken im Winter verwahret werden/

den/entweder/wenn sie noch jung und zart seynd/in Keller in frischen Sand; oder so sie alt seynd/werden sie in Garten gelassen/und wie die Artischocken auffgehäuffet und mit langen Pferdemiß bedecket/so ist es gut. Der Saame ist den Artischocken-Saamen gang ähnlich/nur daß er spiziger und dünner ist. Die weissen Stengel sind viel lieblicher und süßer/als die an den Artischocken zu essen. Im Winter werden sie wie der Seler/so weit sie weis sind/in Keller in Sand zur Verwesung verwahret.

2. *Etuca latifolia.*

Ruckette-Saamen ist den Ansehen nach den weissen Senffsaamen gleich. Er wird im Merken in ein mürb gut Land gesäet/so wächst er bald und gar leichtlich auff/hat einen scharffen Geschmack/und werden die Blätter zum Salat/unter die junge Lactuc gemischet/bedarff sonst keine andere Wartung/als daß er gesäet und von dem Unkraut wol gereinigt wird. Etliche wollen es vor eine Art des weissen Senffs rechnen/aber es ist ein grosser Unterscheid darzwischen/wie der Augenschein giebet. Der Saame hält sich zwey Jahr.

## 3. Von Majoran.

Desselben giebt es auch zwey Geschlechter/als Sommer und Winter-Majoran; Der Sommer-Majoran-Saamen wird in Frühling in ein Mistbäte gesäet/und fleißig begossen/hernach wenn die Pflansen in etwas erwachsen seynd/kan man sie in ein gut lucker und fettes Erdreich/ordentlich nach der Schur Reihenweise/alle male einen halben Fuß breit von einander/aufflange schmale Bäte/etwa von 5. Schuh breit pflanzen/sie fleißig begießen/und von Unkraut reinigen so werde sie wohl wachsen.

Den Winter-Majoran theilet man in Frühling mit der Wurzel von einander/und pflancket ihn hernach in ein gut lucker und mürb Erdreich/im Wachsen des Lichts/entweder in die Länder oder Geschirr/und begisset ihn fleißig. Es ist besser das man denselbigen gleich in die Geschirr verpflanket/

weil er doch gegen den Winter aus den Land genommen/und in Keller oder Gewächshause verwahret werden muß. Man kan selben auch zu schönen Bäumlein aufziehen/so gar zierlich stehet/wen man ihn fein ausschnittelt/und an gerade Stöcklein auffbindet.

4. Von dem Basilico major & Minore.

Des Basilici sind auch 2. Geschlechter/ als das Grosse und das Kleine. Das Grosse wird den Majoran auff gleiche Zeit und Weise in Frühling in ein Mistbät gesäet/und fleißig begossen: hernach wen die Pflansen in etwas erwachsen sind/kan man sie in ein gut sandiges/doch fettes Erdreich/ordentlich nach der Schnur/Reihenweise/und allemahl einen halben Schuh breit wie den Majoran von einander/auff lange Bäte/ von 5. Schuh breit pflanzen/und sie in trockenen Wetter oft und wohl begiessen. Wenn es in der Blüth viel Regen giebet/so verderbet es/und bringet keinen Saamen/welcher sonst/ in trockenen Wetter/hier zeitig wird.

Von Unkraut muß es fleißig rein gehalten werden/ so wächst es zu schönen grossen Püschchen. Der Saame/wenn er recht zeitig ist/kan sich wohl 4. Jahr lang halten/ muß aber an einen luftigen und trocknen Orte verwahret werden. Man hat zweyerley Arten/ so wohl des Grossen/als des Kleinen/nehmlich das grüne und braune/haben aber alle einerley Wartung.

Das Kleine anlangend/ist selbiges viel zarter/als das Grosse/und wird deswegen nicht so früh als jeniges gesäet/weil es die geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan/und muß in den Mistbäte davor wohl gedecket und verwahret werden. Wenn die Pflansen in etwas auffkommen sind/so muß man sie in Töpfe und Kasten/in gute verfaulte Holz-Erde verpflanzen / und weil es grosse Püschchen giebet/und sich ausbreitet/ so muß man allemahl nur eine Pflanze in der Mitte bes Topffs setzen/welchen es hernach ganz bedeket/und ein schön Ansehen giebet. Ist ein sonderlich schönes Gewächs so wohl gegen seines vortrefflichen Geruchs/ als auch wegen seiner Gestalt und Ansehē. Es bringet schneeweisse Blümlein/ dar auff

Darauff folget der Saame/ doch bekommt es diesen/ wenn es ein trockener und heißer Sommer ist/ aber in kalten und nassen Sommer verdirbet das Gewächs/ und wird der Saame nicht zeitig. Man muß es an einen gar warmen Ort/ hinter eine Mauer/ wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan/ stellen/ und fleißig auch oft in heißen Mittage begießen. Es wird gemeiniglich unter die Blumen-Gewächse/ wegen seiner Schönheit gezelet. Der Saame hält sich 3. Jahr/ wenn er recht zeitig ist. So man ihn hier nicht kan ziehen/ so muß man ihn aus Italien bringen lassen.

### 5. Von Tragun.

Dragun wird im Herbst oder Frühling in einen schattichten/ feuchten Ort/ in gut Erdreich gepflancket/ nachdem die Wurzel zuvor zertheilet und von einander gerissen/ es pfeget sich sehr zu vermehren/ wo es einmahl hingepflancket wird/ darum soll man es nicht mitten in die Garten Bäte pflanzen/ sondern nur an ein End derselben. Wenn die Wurzel nur in kleine Stücke zertheilet/ und in die Erde geleyet wird/ so wächst sie leichtlich/ und kan also dadurch bald vermehret werden. Der Dragun wird gemeiniglich nur unter die Kräuter-Salat gebraucht/ man kan ihn auch an andere Speise/ als an Fleisch und Hüner/ gebrauchen. Weil er gar keinen Saamen trägt/ so muß man ihn allemahl durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen.

### 6. Pfefferkraut.

Das breitblätige Grosse/ wird in Frühling in mittelmäßiges feuchtes Garten-Erdreich/ etwa an eine Ecke des Gartens gepflancket/ allwo es sich denn selber oftmahls mehr als zu viel vermehret/ und bedarff keiner weitem Wartung/ wenn es gar zu weit um sich lauffen will/ so muß man ihn solches mit Absteckung der Wurzel in der Erde benehmen. Es wird an statt des Gewürzes an die Speisen gebraucht/ weil es einen hitzigen scharffen Geschmack hat. Weil das kleine Pfeffer-Kraut nicht sonderlich gebraucht wird/ so ist nicht nöthig darvon zu melden.

### 7. Saturey.

Saturey wird in April im Zunehmen des Mondes/ in ein leicht

leicht mürb/ etwas sandiges Erdreich gesäet/ und zuweilen begossen. Wenn solcher zu dicke stehet/ so muß man ihn verziehen/ so giebt es eine grosse Püsch. Es ist ein nützlich Kraut in der Haushaltung zur Speise zugebrauchen/ wie auch in der Apothecke. Der Saame bleibet 3. Jahr gut.

## 8. Von dem Meerrettig.

Korn

Der Meerrettig ist zwar ein gemein/ und überall bekannt Garten-Gewächs/ dennoch ist an seiner Pflanzung viel gelegen/ wenn er soll recht groß und gelinde zu essen werden. Er wird von den jungen Säseln in Frühling/ welche Fingerslang zerschnitten sind in ein gut/ fet/ feucht und luftiges Erdreich in alten Licht und irdischen Zeichen/ im Steinbock oder Wassermann/ in die Länge zwey Finger tieff/ nach der Schnur/ allemal einen halben Fuß breit von einander eingelegt/ und hernach das Land von Unkraut fleißig gereinigt. In Herbst/ wenn das Land gereinigt ist/ kan man alten kurzen Mist darüber bringen/ und solchen in Winter durch liegen lassen. Denn durch die Einziehung der Fettigkeit aus demselben wird der Meerrettig gut/ groß und lieblich zu essen. Man muß an mehr als einen Orte/ Stücke voll anlegen/ damit ein Stück allemal 3. Jahr mit Frieden liegen bleiben kan/ ehe man die Wurzel ausgräbet/ so werden sie schön groß/ frisch und wohlschmeckend. Das Land muß im Sommer wohl gereinigt und gegen den Herbst aufgehacket und gedünget werden/ wie allbereit erwehnet. Solches ist die kurze und richtigste Anweisung/ Meerrettich zu ziehen. Es ist auch noch darbey zu erinnern/ daß er nicht an allen Otten/ sondern in trockenen/ steinicht-sandicht- kleyicht- und leimichten Grunde wachsen wil: sondern in einen sackeren/ schwarzen/ feuchten und niedrigen Ort wächst er am besten.

## 9. Cyperus roduntus Esculentus sive Trasi, oder großer wilder Gallgan.

Ist ein Geschlecht fast den Zuckerrurgeln ähnlich/ wird auch von den Holländern Indianische Zuckerrurgel genennet. Hier ist dieses Gartengewächs noch gar frembd/ und wenigen bekant; Es wird erstlich durch den Saamen welches im Frühling gesäet wird/

wird/ wie die gemeinen Zuckerwurzeln/ an einem schattichten und feuchten Ort/ wo gut und mürb Land ist/ und zwar allemal im Wachsen des Lichts gezogen/ so werden die Wurzeln oder Nüßlein/ so daran hängen/ im Sommer so starck/ daß man sie in folgenden Winter kan zur Speise gebrauchen. Sie werden vorn Winter ausgegraben und in Sand/ wie andere Zucker-Wurzeln/ verwahret. In Fröhlung werden die Zungen wieder in vorgedachte Erden und Ort/ im Abnehmen des Lichts/ allemal in einen irdischen Zeichen/ 3. Zoll weit von einander gepflanzet/ und mit Reinigen von Unkraut fleißig gewartet/ so kan man allemahl derer zur Speise nützlich und wohl gebrauchen/ auff Art und Weise/ wie die Zuckerwurzeln. Den Saamen mus man zuvor aus Italien bringen lassen/ weil er hier nicht wächst. Ehe man denselben säet/ muß man ihn erst im Wasser/ worunter nach Belieben etwas süßer Wein gemischet einreichen.

## 10. Carvi officinarum.

Die Wurzel/ wenn sie noch frisch ist/ kan auch in der Küchen gebraucht werden/ man kan sie an Rind-Kalb- und Lamm-Fleisch kochen/ auch zu Salat/ auff die Weise/ wie die Zucker-Wurzeln gebrauchen/ sie lieben ein frey/ lucher/ lusttig/ gut Erdreich/ worin in Fröhlung ihr Saamen gesäet wird/ welches im alten Licht/ in einem lusttigen Zeichen/ als der Zwilling oder Waag muß geschehen/ auff solche Art wachsen sie wohl/ doch müssen sie alle Herbst/ gleich den Zucker-Wurzeln wieder angenommen werden. Sie werden auch sonst zur Arzney nützlich gebraucht

## Das siebenzehende Capitel/

Von den Campignons de Jardin oder Gartenschwämmen/ wie man solche hier erziehen soll.

**M**an machet ein Loch in einen Garten 4. Schuh tieff/ und 4. Schuh breit / wie man sonst pfleget ein Mistbät zu machen; die Länge findet sich selbst wol. Die oberste Erde nun so aus dem Graben geworffen ist/ nimm 2. queer Fin.



*NB.* Finger hoch/ und lege sie wieder in das gemachte Loch/ beglesse solche mit Pferd-Urin/ und thu auff die Erde klein geriebenen Ross oder Pferdemist/ ohngefehr eines halben Schuhs hoch/ hernach nimm wiederum gute Erde/ und fülle eines Schuhs hoch darauff: auff diese Erde thue wieder ein Lager von gar alten verfaulten Pferdemist ohngefehr anderthalb Schuh hoch/ thue wiederumb Erde darauff/ und das übrige von den Graben fülle mit frischen Pferdemist gleich aus/ daß er der Erde gleich wird. Hierauff nun muß wieder ein Lager gemacht werden/ von der allerbesten Mist-Erde/ so man haben kan. Und muß also dieses Lager ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Brettern eingefasset werden/ damit es nicht von einander falle; Hierauff muß wieder ein Lager Mist geleyet werden / aber nur 2. Finger hoch; darauff wird wieder einen halben Schuh hoch der besten Erde geleyet/ und täglich mit Pferde-Urin/ welche man darzu auffangen muß/ begossen und beseychet.

NB. Dieses Bät muß allemal im Merck/im Bachsen des Lichts an einen warmen Sonnenreichen Ort gemacht/ und gar kein ander als Ross-Mist darzu gebrauchet werden/ so kan man Champignons gnug erziehen. Wil man es im September machen/ so muß es in ein lufftig Bewölb/ so gegen Mittag stehet/ gemacht werden/ und wo es allemal kan die Mittags-Sonne haben/ so kan man im Winter ebenfals gute Campignons wachsend machen und haben/ und werden die Schwämme von denen Franzosen allemahl vor die delicatesten gehalten. Man kan zwar auff andere Art und Weise mehr Stämme ziehen/ aber es ist offtmahls mißlich/ und hat solche Art nicht. Darum mag ich auch nicht darvon melden. Wäre also auch kürzlich von Schwämmen gehandelt.

Ende des andern Theils.

Drit: