

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

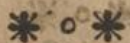
Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das erste Capitel/ Von denen Artischocken/ wie solche recht zupflantzen
und zu warten seynd

[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 allerhand Küchen-Kräuter.

Das erste Capitel/

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

In 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 Mitternacht 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

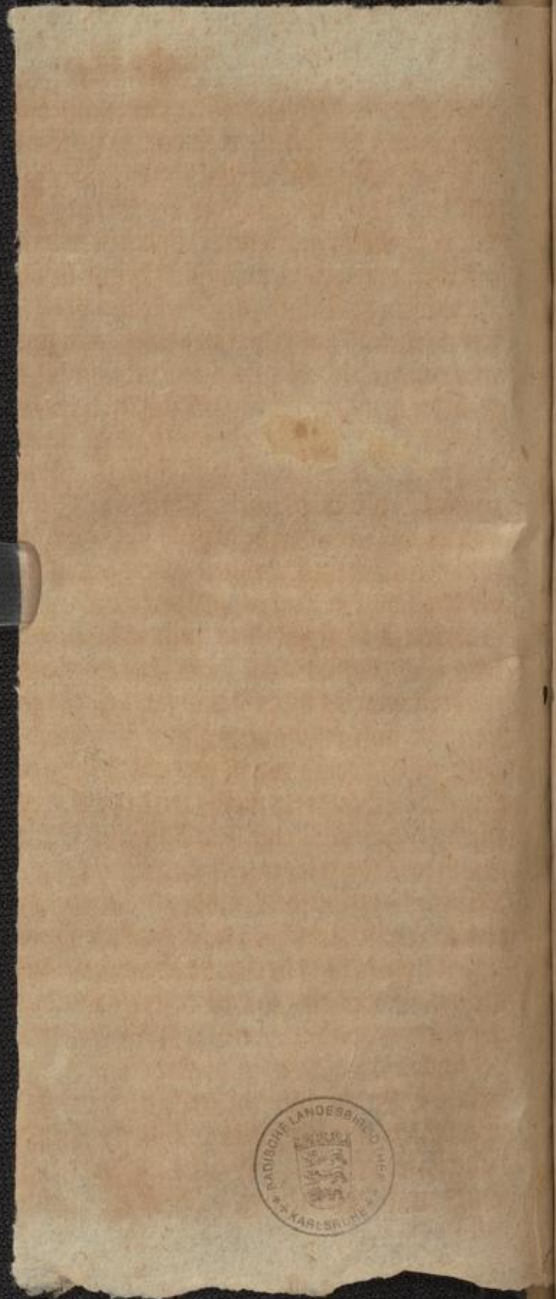
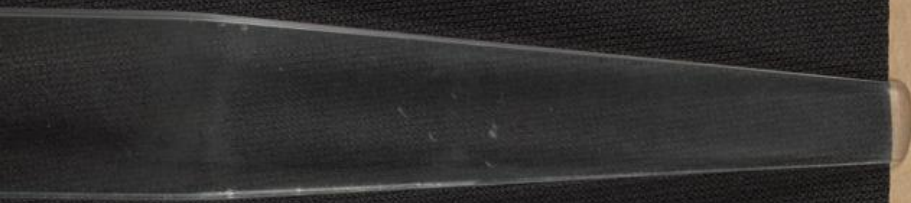
habe/ dem hält man vordem besten. Wenn diese Dinge nun beyfammen sind/ und der Gärtner etwas nüz ist/ so kan er mit der Hülffe Gottes allerhand schöne Küchen-Gewächse erziehen und auffbringen.

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 allergrößesten 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. Sol-
che müssen 3. Schuh weit von einander gepflanget und fleißig begos-
sen 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 ieden Stock eine Stürze/ da zuvor ein Steck
darbey gesteket/das 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 fau-
len/ 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 untergra-
ben/ so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen;

Es ist auch darbey zu beobachten/ das allemal besser/das die
jungen Stöcklein/ so das erste Jahr durch den Saamen erzog-
gen/ ausgegraben/ und in Keller in trockenen Sand verwahrt
werden: Denn solche/ weil sie noch eine zarte Wurzel ha-
ben 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 Artischo-
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 *Cincribus*, 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 gedorret / 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 beliebigen / 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