

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das sechste Capitel/ Von denen Melonen/ wie solche recht zu ziehen/ zu
warten und zu erhalten seynd

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

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.

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
vor

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 vö Storh/ qweer-Hand
hoch darzu gemacht sind zudecke; Die Tag über wenn es nicht gar
zu kalt/ und die Söne 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 gewehnet/ 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 forn ganz eingebogen wie ein Börer) und in andere dar-
zu bereitetete Bäte pflanzen/ allemal gegen das volle Licht/ ei-
nen halben Schuh breit von einander/ entweder/ in die Reihe/
oder in runde Croyse/ 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.

Bev 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 lästet/ man solchen wegnimmt und ausbricht. Und dieses ist daß vornemhmfte 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.

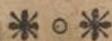
Man hat unterschiedliche Arten Melonen als die grauen Zucker-Melonen / so ganz trocken sind ; Die runden Zucker-Melonen ; Die gestreiften Zucker-Melonen ; Die Ferrarischen Melonen / so groß / und mit einer rauhen Rinde überzogen ; Die grosse Meyländische Melonen / die halb grün / halb gelb und tieff 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 vorzugeriffen : 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 Hobbberg und mit ihm andere thun dieses 24. Stunden und zwar / daß man den Saamen in Zuckerzimet oder Nelkenwasser / süße Milch / Spanischen Wein oder Hippocras einweicht : u. legen solchen hernach also feuchte ein Mont. de Serres aber schreibt / daß man den Geschmack dieser Frucht verbessern könnte / wenn man dörre Rosenblätter in die Milch / Benzin in den Hippocras / Zimet in den gesotenen Nelken / 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 lün-
 dert. 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 ihz 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. Societat 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.

WAls 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 nennet / 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 / das er nicht wartet / bis das die 4ten und 5ten wachsen / er wird sehen / das aus jeglichen Knoten astlein hervor gebracht werden / die den ersten Knoten / wovon wir oben erwehnet haben / gleich sind / und dieses werden die Aeste 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 Stiehle / 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 hervorstachse/ 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

Man 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 / bis sie ganz rein und trocken sind / alsdenn soll man sie in eine bequeme Schachtel thun / bis zu der Saa-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.

Porrum, 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