

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das achte Capitel/ Von denen Gurcken und Kuürbsen/ wie solche zu
pflantzen und zu ziehen sind

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

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 /

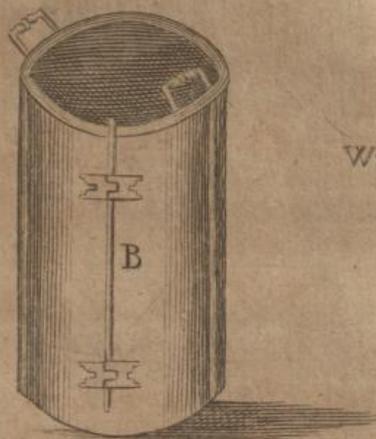
Von denen Gurcken und Kürbsen / wie solche zu pflanzen und zu ziehen sind.

Die Gurcken werden in halben April oder Anfang des Mäyses 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.

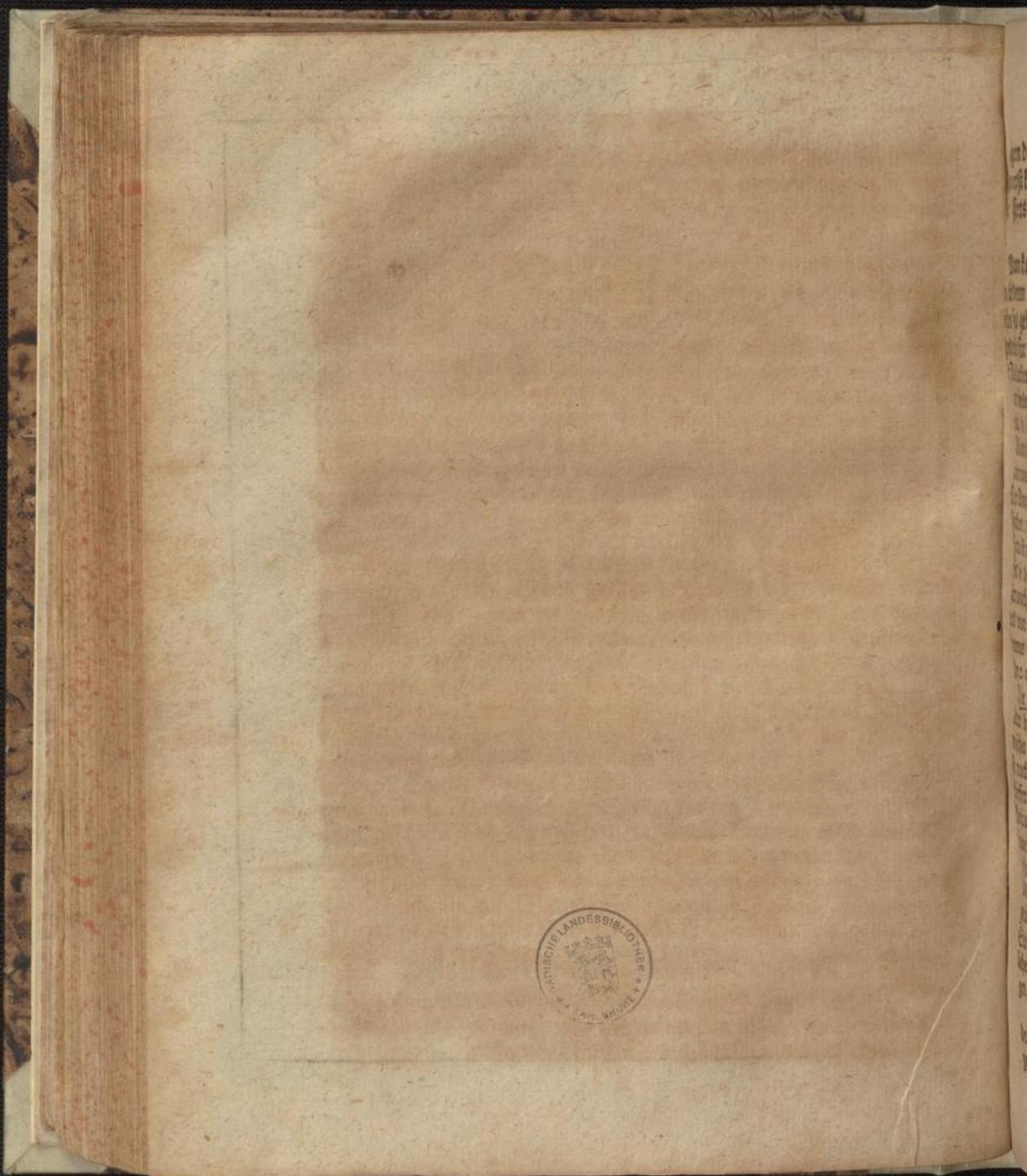


Wind Ofen, welcher eben
daselbst beschrieben.



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. Hobberg 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 Melcken / 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.

Der 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 Teiche 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 lufftigen 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 Kobl / wie solcher recht zu pflanzen
und zu warten sey. Der