

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das zwölffte Capitel/ Von denen gelben Moßhren/ rothen Rußben/
Pastinacken/ Zucker-Wurtzeln/ Cichorien oder Hindlaufften/ Scarzonera/
Haber-Wurtzeln und Petersilien-Wurtzeln

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

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.

Diese werden in Frühlung 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 wlr'd.

Um Michaelis werden sie ausgegraben/ und in Sand im Keller

Keller verwahret/nachdem sie zuvor eine Zeitlang geleg/ 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 bleibt / 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
müh- 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 ausschiessen/ 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 / sonsten 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.

Von 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.

Die 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.

Der 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