

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hessens ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das dreyzehende Capitel/ Von Rettichen und Radisen/ wie auch von
Zwiebeln/ Carlotten/ Hollauch/ Knoblauch und Schnittlauch

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

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

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 gebrauchet 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.

Eswird 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.

Solcher 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.

Des 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.

Dieser 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 Erdflöhe 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 fortkömen 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 Meins/ 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/ kalten 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 gemeiniglich 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 größser.

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 Stengel 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.

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