

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Heinrich Hesses ... Neue Garten-Lust**

**Hesse, Heinrich**

**Leipzig, 1706**

Das funffzehende Capitel/ Von unterschiedenen Ku $\ddot{u}$ chen-Kra $\ddot{u}$ tern/ als Sauerampffer/ Pimpinell-Kresse/ Winter/Kresse/ Kerffel/ Melde/ Portulac/ Winter-Rapuntzeln/ Grevinne oder Krehenfuß und Spanischen ...

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

Erdreich geleget/so wachsen und vermehren sie sich/ohne weit-  
re Mühe: nur daß man sie von Unkraut reiniget. Gegen  
den Winter werden die Größesten ausgegraben/ un im Kel-  
ler in Sand bis zur Verspeißung verwahret: die übrigen a-  
ber kan man in Frühling wieder in ihre vorige Stelle pflanzē/  
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 größer.

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 Stengrl 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.

**D**essen giebt es dreyerley Geschlechter oder Arten/ als:  
der große breite Spanische/ der kleine Runde/ und  
denn der gemeine Lange mit schmahlē Blättern. Sie  
werden

werden im Frühling alle durch zertheilung der Stöcke oder Wurzeln/ und nachdem dieselbe zuvor unten beschnitten/ im Wachsen des Lichts/ in ein gut/ fett und feuchtes Erdreich/ alle mal einen guten Fußbreit von einander / ordentlich nach der Schur/ auff Bäte von 5. Schuhenbreit/ und alle mal 5. Reihen auff ein Bäte verpflanzet und vermehret. Wenn sie gepflanzet sind/ muß man sie/ wenn es nicht regnet/ etliche mal begießen/ hernach dürfen sie es weiter nicht/ auch sonst weiter keiner Wartung/ als daß sie nur von Unkraut gereiniget werden/ so ist es schon gut. Alle 3. Jahr kan man sie einmahl ausheben/ das Land reinigē und düngen/ hernach wie vorgedacht/ nach Zertheilung der Stöcke/ wieder einpflanzen. Er wird auch gar leichtlich durch den Saame gezogen/ welcher im Frühling in ein gut feuchtes Erdreich gesät. Wenn die Pflanzen etwas erwachsen/ so kan man sie wie vorgedacht / ordentlich versehen/ so werden/ sie endlich denen vorsehen an der Grösse gleich. Der Saame/ so aus Itallen bracht wird/ ist der beste zu säen.

2. Von der Pimpinell.

Der Pimpinell sind 2. Arten / als die die Grösse und Kleine. Die wilde wächst in den Wiesen und feuchten Orten. Die erstgedachten beyde Arten werden im Frühling in ein lang Bäte/ in gutes feuchtes Erdreich/ im Wachsen des Lichts gesät : wenn sie auffgegangen/ so kan man sie von Unkraut fleißig reinigen. So fern sie dicke stehen, verziehet man sie/ und verbraucht sie zur Speise/ weil sie sich nicht gerne verpflanzen lassen/ und wenn sie fein dünne stehen/ so werden grosse Stöcke daraus: Gegen den Herbst schneidet man das dirre Kraut und Stengel ab/ reiniget sie von Unkraut/ streuet etwas kurzen Hünere- oder Taubens Mist darüber/ so werden die Stöcke desto grösser und frischere an Blättern. Der Saame bleibet 2. Jahr/ und länger auch nicht/ gut.

3. Von der Garten-Kresse.

Der hat man zwey Arten/ als die breit- und schmalblätige/ aber

aber die Wartung derselbē ist einerley. Man kan sie zu unterschiedlichen mahlen/ als am erste in Frühlung auff ein Mistbät aussäen/ so kan man bey Zeiten Salat darvon gebrauchen/ auch unter die junge Lactuc mengen. Hernach kan man ihn zu unterschiedlichen mahlen in das Land säen/ damit man immer kan junge Salat darvon haben. Wenn beliebet/ der kan solche um die Länder und Bäte in lange Furchlein säe/ und zum öfftern abschneiden/ da er den unhinderlich ist. Man säet ihn auch wol in Mistbäte in die Furchen um die Salat und andere Gewächse darmit zu unter scheiden/ stehet auch hübsch/ und kan zum öfftern Gebrauch abgeschnitten werden. Man kan auch mit Stöcklein allerhand Figuren reissen/ und den Saamen darein säen/ zum öfftern abschneiden/ bis es wil aufschessen/ alsdenn kan man ihn seinen Saamen lassen bringen/ es stehet auch fein. Man kan ihn auch den Winter auff Gefäße säen/ etliche Tage in die Stube stellen/ und wol begiessen/ bis er aufgehet/ hernach muß man ihn am Tag/ weis nicht allzu kalt ist/ etliche Stunden an die Sonne stellen/ damit er fein grün wird/ und Abends zum öfftern begiessen/ weil dieses Gewächs die Feuchtigkeit wol dulden kan. Wer dergleichen im Winter verlanget/ kan um Weinachten ein Mistbät in die Erde machen/ den Saamen darein säen/ und wol bedecken/ so wird er dieselbe allezeit zum Salat gebrauchen können. Den Saamen darff man nicht karglich aus streuen/ sondern überflüssig/ deswegen muß man etliche Bäte zusammen säen/ damit man ein gut Theil davon bekommen kan. Dieser Saame ist bis ins zweyte Jahr am besten.

#### 4. Die Winter-Kressen.

Diese wird auch wol Raucken genennet/ und erstlich durch den Saamen im Frühlung in ein gut Garten Erdreich gesäet; Hernach aber von Zertheilung der Wurzeln vermehret und fortgepflanget. Wenn sie einmal in den Garten kommet/ darff man keine Mühe weiter mit säen/ weil sie wohl bleibet.

Im



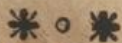
Im Winter wird sie unter den Salat gebraucht/ und deswegen ist sie im Garten wohl zu leiden. Wenn die Blätter abgeschnitten sind/ so wächst sie allemahl von neuem wieder aus. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich 2. Jahr/ und länger nicht.

## 5. Vom Kerffel.

Dessen sind auch zwey Arten; der Spanische Grosse/ und denn der Gemeine. Der Spanische wird erstlich im Frühling von dem Saamen gezogen/hernach in den Garten an eine Eck oder Winkel gepflanzt/wo er denn allezeit stehen bleibt/und alle Jahr wieder auswächst/ und sich ziemlich ausbreitet. Die Blätter sind fast denen Schirlingsblättern ähnlich/ doch aber grösser/ und wo er einmahl hingepflanzt ist/ kan er ohne weitere Verpflanzung wohl stehen bleiben/ nur daß man ihn von Unkraut reinige. Dieser Saame hält sich auch nur 2. Jahr: sonst lieget er oft 3. Monat in der Erde/ ehe er aufzuehet. Der gemeine Kerffel-Saame wird um Jacobi in ein gut fettes feucht Land/ in lange Bäte gesät/ so kan man denselben im Winter und Frühling unter die grünen Kohlräuter gebrauchen/ und oft abschneiden/ weil er immer von neuem wieder auswächst. Hat einen lieblichen unanmuthigen Geschmack/ ist eine gesunde Speise/ sonderlich in Suppen genossen. Im Frühling wird er auch gesät/ aber er schleffet bald auf in Saamen/ also ist es besser um Jacobi. Er hat keine weitere Wartung vonnöthen/ als daß man den Saamen aufnehme welcher sich wohl 2. Jahr hält und gut bleibet/ aber der 1. jährige ist doch der beste.

## 9. Von der Melde.

Derselben giebt es dreyerley Arten/ als die grosse gelbe/ die rothe und grüne. Unter denen die grosse gelbe/ die zarteste und beste ist. Der Saame wird im Frühling unter den Möhrensaamen gemenget/ und darunter gesät/ so wächst er bald auf zum grünen Kohl zu gebrauchen/ ist eine gute Speise; Der Saame bleibet über 2. Jahr nicht gut.



## 7. Portulaca.

Der grosse Gelbe als der beste/ wird in dem halben April/ und Wachsen des Mondes/ und lustigen Zeichen gesäet/ und hernach wenn die Pflanzen etwas groß/ kan man selbige in gut fettes mürbes Erdreich/ eine Spanneweit von einander pflanzen/ und fleissig begiessen. Man säet ihn auch wohl früh ins Mistbät/ umb desto eher Salat davon zu gebrauchen. Wenn man ihn verpflanzet/ wird er viel grösser un besser als sonst. Der Saame hält sich 3. Jahr/ ehe er verdirbet; Allein mit Abnehmung desselbigen/ muß man nicht zu lange wartē/ sondern so bald er anfänget zu zeitigen/ denselbē mit samt den Stengel abschneiden/ und an die Sonne in ein Tuch legen/ so wird er vollends zeitig/ und fällt von sich selbst aus/ darumb/ wo er einmahl hingesaet ist er nicht wohl zu vertilgen.

## 8. Vom Winter-Kapunkel.

Diese säet man um Jacobi und auch Bartholomai im Wachsen des Lichts/ in gut feucht fett Erdreich/ so wachsen sie wol; und kan man im Winter guten Salat davon haben und gebrauchē. Der Saame hält sich 3. Jahr/ und ist denselben abgemercket/ daß der zweyjährige allemal besser/ als der neue zu saen ist. Man muß denselben bey zeit abnehmen/ denn er leichtlich ausfällt/ und darff ihn nicht stehen lassen/ bis er gar zeitig ist/ sonst würde man gar wenig darvon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt/ kan man ihn auff einen Tuch an die Sonne legen/ daß er vollends reiff wird/ und von sich selbst ausfällt.

## 9. Coronopus oder Krähen-Fuß.

Die Holländer nennen es Grevinne; Dieses Gewächs wird in Frühling im Wachsen des Mondes/ in ein gut mürbes Erdreich gesäet/ und muß sehr wohl begossen/ und von Unkraut rein gehalten werden. Es wird gemeinlich unter die Salat Kräuter gebrauchet/ welches die Niederländer und Franzosen meisterlich wissen/ von denen es auch am meisten gebrauchet wird. Man kan es zu unterschiedlichen mahlen/ als im Ma-

jo und gegen Bartholomæi säe/so hat man bis in in den Herbst zu gebrauchen. Den Saamen kan man auch leichtlich bey uns erziehen/ siehet fast wie der Kapungel-Saamen/ doch etwas kleiner; allein erhält sich über zwey Jahr nicht.

## 10. Spanischer Fenchel.

Dieser Saame wird erstlich auff ein Mist Bät in Frühling gesäet/ hernach wenn die Pflangen etwas erwachsen sind/ so muß man sie/ wie Seleri in tieffe Furchen/ nach der Schmir/ allemahl einen Fuß weit von einander pflanzē/ und fleißig begießen; Wenn sie etwas erwachsen sind/ so kan man sie behacken/ wie den Seleri/so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame/ so hier wird gezogen/ tauget nicht/ denn er artet sich aus/ und wird den gemeinen ähnlich und ganz gleich. Deswegen läset man alle Jahr aus Italien neuen Saamen bringen. Es ist sonst eine gar liebliche und anmuthige Speise.

## Das sechszehende Capitel/

Von unterschiedenen Küchen-Kräutern und Gewächsen / als Cardonen, Ruckette, Majoran/ Basilicon/ Dragun/ Pfeffer-Kraut/ Satturey und Meerrettich/ wie auch Cyperus rotund; Esculentus sive Tragus oder grosser wilder Galgan.

## 1. Vom Cardonen.

**C**ardonen oder Cinara spinosa ist ein Geschlecht der Artischocken/ ganz stachlicht und lang von Blättern/ und ist die Frucht gar nicht dienlich zur Speise. Die Stengel werden wie der Seleri mit Erden auffgehäupet und erwässert umb alsdenn in der Küche zur Speise zu gebrauchen. Man kan sie aus Saamen und Ablägen von der Wurzel/ wie die Artischocken erziehen; von Ausschlägen ist es besser. Solche müssen auch wie die Artischocken im Winter verwahret werden/