

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Heinrich Hesses ... Neue Garten-Lust

Hesse, Heinrich

Leipzig, 1706

Das sechszehende Capitel/ Von unterschiedenen Ku \ddot{u} chen-Kra \ddot{u} tern und
Gewa \ddot{u} chsen/ als Cardonen, Ruckette, Majoran/ Basilicon/ Dragun/
Pfeffer-Kraut/ Satturen und Meerrettich/ wie auch Cyperus rot und; ...

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

jo und gegen Bartholomæi sâc/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 Bât in Frühling gesâet/ hernach wenn die Pflangen etwas erwachsen sind/ so muß man sie/ wie Seleri in tiffe 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.

Cardonen 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 Ablâgen von der Wurzel/ wie die Artischocken erziehen; von Ausschlägen ist es besser. Solche müssen auch wie die Artischocken im Winter verwahret werden/

den/entweder/wenn sie noch jung und zart seynd/in Keller in frischen Sand; oder so sie alt seynd/werden sie in Garten gelassen/und wie die Artischocken auffgehäuffet und mit langen Pferdemiß bedecket/so ist es gut. Der Saame ist den Artischocken-Saamen gang ähnlich/nur daß er spiziger und dünner ist. Die weissen Stengel sind viel lieblicher und süßer/als die an den Artischocken zu essen. Im Winter werden sie wie der Seler/so weit sie weis sind/in Keller in Sand zur Verwesung verwahret.

2. *Etuca latifolia.*

Ruckette-Saamen ist den Ansehen nach den weissen Senffsaamen gleich. Er wird im Merken in ein mürb gut Land gesäet/so wächset er bald und gar leichtlich auff/hat einen scharffen Geschmack/und werden die Blätter zum Salat/unter die junge Lactuc gemischet/bedarff sonst keine andere Wartung/als daß er gesäet und von dem Unkraut wol gereinigt wird. Etliche wollen es vor eine Art des weissen Senffs rechnen/aber es ist ein grosser Unterscheid darzwischen/wie der Augenschein giebet. Der Saame hält sich zwey Jahr.

3. Von Majoran.

Desselben giebt es auch zwey Geschlechter/als Sommer und Winter-Majoran; Der Sommer-Majoran-Saamen wird in Frühling in ein Mistbäte gesäet/und fleißig begossen/hernach wenn die Pflansen in etwas erwachsen seynd/kan man sie in ein gut lucker und fettes Erdreich/ordentlich nach der Schur Reihenweise/alle maleinen halben Fuß breit von einander/aufflange schmale Bäte/etwa von 5. Schuh breit pflanzen/sie fleißig begießen/und von Unkraut reinigen so werde sie wohl wachsen.

Den Winter-Majoran theilet man in Frühling mit der Wurzel von einander/und pflancket ihn hernach in ein gut lucker und mürb Erdreich/im Wachsen des Lichts/entweder in die Länder oder Geschirr/und begisset ihn fleißig. Es ist besser das man denselbigen gleich in die Geschirr verpflancket/

weil er doch gegen den Winter aus den Land genommen/und in Keller oder Gewächshause verwahret werden muß. Man kan selben auch zu schönen Bäumlein aufziehen/so gar zierlich stehet/wen man ihn fein ausschnittelt/und an gerade Stöcklein auffbindet.

4. Von dem Basilico major & Minore.

Des Basilici sind auch 2. Geschlechter/ als das Grosse und das Kleine. Das Grosse wird den Majoran auff gleiche Zeit und Weise in Frühling in ein Mistbät gesäet/und fleißig begossen: hernach wenn die Pflansen in etwas erwachsen sind/kan man sie in ein gut sandiges/doch fettes Erdreich/ordentlich nach der Schnur/Reihenweise/und allemahl einen halben Schuh breit wie den Majoran von einander/auff lange Bäte/ von 5. Schuh breit pflansen/und sie im trockenen Wetter oft und wohl begiessen. Wenn es in der Blüth viel Regen giebet/so verderbet es/und bringet keinen Saamen/welcher sonst/ in trockenen Wetter/ hier zeitig wird.

Von Unkraut muß es fleißig rein gehalten werden/ so wächst es zu schönen grossen Püschchen. Der Saame/wenn er recht zeitig ist/kan sich wohl 4. Jahr lang halten/ muß aber an einen luftigen und trocknen Orte verwahret werden. Man hat zweyerley Arten/ so wohl des Grossen/als des Kleinen/nehmlich das grüne und braune/haben aber alle einerley Wartung.

Das Kleine anlangend/ist selbiges viel zarter/als das Grosse/und wird deswegen nicht so früh als jeniges gesäet/weil es die geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan/und muß in den Mistbäte davor wohl gedecket und verwahret werden. Wenn die Pflansen in etwas auffkommen sind/so muß man sie in Töpfe und Kasten/in gute verfaulte Holz-Erde verpflanzen / und weil es grosse Püschchen giebet/und sich ausbreitet/ so muß man allemahl nur eine Pflanze in der Mitte bes Topffs setzen/welchen es hernach ganz bedeket/und ein schön Ansehen giebet. Ist ein sonderlich schönes Gewächs so wohl gegen seines vortrefflichen Geruchs/ als auch wegen seiner Gestalt und Ansehē. Es bringet schneeweisse Blümlein/ dar auff

Darauff folget der Saame/ doch bekommt es diesen/ wenn es ein trockener und heisser Sommer ist/ aber in kalten und nassen Sommer verdirbet das Gewächs/ und wird der Saame nicht zeitig. Man muß es an einen gar warmen Ort/ hinter eine Mauer/ wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan/ stellen/ und fleißig auch oft in heißen Mittage begießen. Es wird gemeiniglich unter die Blumen-Gewächse/ wegen seiner Schönheit gezelet. Der Saame hält sich 3. Jahr/ wenn er recht zeitig ist. So man ihn hier nicht kan ziehen/ so muß man ihn aus Italien bringen lassen.

5. Von Tragun.

Dragun wird im Herbst oder Frühling in einen schattichten/ feuchten Ort/ in gut Erdreich gepflancket/ nachdem die Wurzel zuvor zertheilet und von einander gerissen/ es pfeget sich sehr zu vermehren/ wo es einmahl hingepflancket wird/ darum soll man es nicht mitten in die Garten Bäte pflanzen/ sondern nur an ein End derselben. Wenn die Wurzel nur in kleine Stücke zertheilet/ und in die Erde geleyet wird/ so wächst sie leichtlich/ und kan also dadurch bald vermehret werden. Der Dragun wird gemeiniglich nur unter die Kräuter-Salat gebraucht/ man kan ihn auch an andere Speise/ als an Fleisch und Hüner/ gebrauchen. Weil er gar keinen Saamen trägt/ so muß man ihn allemahl durch Zertheilung der Wurzeln fortpflanzen.

6. Pfefferkraut.

Das breitblätige Grosse/ wird in Frühling in mittelmäßiges feuchtes Garten-Erdreich/ etwa an eine Ecke des Gartens gepflancket/ allwo es sich denn selber oftmahls mehr als zu viel vermehret/ und bedarff keiner weitern Wartung/ wenn es gar zu weit um sich lauffen will/ so muß man ihn solches mit Absteckung der Wurzel in der Erde benehmen. Es wird an statt des Gewürzes an die Speisen gebraucht/ weil es einen hitzigen scharffen Geschmack hat. Weil das kleine Pfeffer-Kraut nicht sonderlich gebraucht wird/ so ist nicht nöthig darvon zu melden.

7. Saturey.

Saturey wird in April im Zunehmen des Mondes/ in ein leicht

leicht mürb/ etwas sandiges Erdreich gesäet/ und zuweilen begossen. Wenn solcher zu dicke stehet/ so muß man ihn verziehen/ so giebt es eine grosse Püsch. Es ist ein nützlich Kraut in der Haushaltung zur Speise zugebrauchen/ wie auch in der Apothecke. Der Saame bleibet 3. Jahr gut.

8. Von dem Meerrettig.

Worm
Der Meerrettig ist zwar ein gemein/ und überall bekannt Garten-Gewächs/ dennoch ist an seiner Pflanzung viel gelegen/ wenn er soll recht groß und gelinde zu essen werden. Er wird von den jungen Säseln in Frühling/ welche Fingerslang zerschnitten sind in ein gut/ fet/ feucht und luftiges Erdreich in alten Licht und irdischen Zeichen/ im Steinbock oder Wassermann/ in die Länge zwey Finger tieff/ nach der Schnur/ allemal einen halben Fuß breit von einander eingelegt/ und hernach das Land von Unkraut fleißig gereinigt. In Herbst/ wenn das Land gereinigt ist/ kan man alten kurzen Mist darüber bringen/ und solchen in Winter durch liegen lassen. Denn durch die Einziehung der Fettigkeit aus demselben wird der Meerrettig gut/ groß und lieblich zu essen. Man muß an mehr als einen Orte/ Stücke voll anlegen/ damit ein Stück allemal 3. Jahr mit Frieden liegen bleiben kan/ ehe man die Wurzel ausgräbet/ so werden sie schön groß/ frisch und wohlschmeckend. Das Land muß im Sommer wohl gereinigt und gegen den Herbst aufgehacket und gedünget werden/ wie allbereit erwehnet. Solches ist die kurze und richtigste Anweisung/ Meerrettig zu ziehen. Es ist auch noch darbey zu erinnern/ daß er nicht an allen Otten/ sondern in trockenen/ steinicht-sandicht-kleyicht- und leimichten Grunde wachsen wil: sondern in einen sackeren/ schwarzen/ feuchten und niedrigen Ort wächst er am besten.

9. Cyperus roduntus Esculentus sive Trass, oder großer wilder Gallgan.

Ist ein Geschlecht fast den Zuckerrurgeln ähnlich/ wird auch von den Holländern Indianische Zuckerrurgel genennet. Hier ist dieses Gartengewächs noch gar frembd/ und wenigen bekant; Es wird erstlich durch den Saamen welches im Frühling gesäet wird/

wird/ wie die gemeinen Zuckerwurzeln/ an einem schattichten und feuchten Ort/ wo gut und mürb Land ist/ und zwar allemal im Wachsen des Lichts gezogen/ so werden die Wurzeln oder Nüßlein/ so daran hängen/ im Sommer so starck/ daß man sie in folgenden Winter kan zur Speise gebrauchen. Sie werden vorn Winter ausgegraben und in Sand/ wie andere Zucker-Wurzeln/ verwahret. In Frühlung werden die Zungen wieder in vorgedachte Erden und Ort/ im Abnehmen des Lichts/ allemal in einen irdischen Zeichen/ 3. Zoll weit von einander gepflanzt/ und mit Reinigen von Unkraut fleißig gewartet/ so kan man allemahl derer zur Speise nützlich und wohl gebrauchen/ auff Art und Weise/ wie die Zuckerwurzeln. Den Saamen mus man zuvor aus Italien bringen lassen/ weil er hier nicht wächst. Ehe man denselben sät/ muß man ihn erst im Wasser/ worunter nach Belieben etwas süßer Wein gemischet einreichen.

10. Carvi officinarum.

Die Wurzel/ wenn sie noch frisch ist/ kan auch in der Küchen gebraucht werden/ man kan sie an Rind-Kalb- und Lamm-Fleisch kochen/ auch zu Salat/ auff die Weise/ wie die Zucker-Wurzeln gebrauchen/ sie lieben ein frey/ lucher/ lusttig/ gut Erdreich/ worin in Frühlung ihr Saamen gesät wird/ welches im alten Licht/ in einem lusttigen Zeichen/ als der Zwilling oder Waag muß geschehen/ auff solche Art wachsen sie wohl/ doch müssen sie alle Herbst/ gleich den Zucker-Wurzeln wieder angenommen werden. Sie werden auch sonst zur Arzney nützlich gebraucht

Das siebenzehende Capitel/

Von den Campignons de Jardin oder Gartenschwämmen/ wie man solche hier erziehen soll.

Man machet ein Loch in einen Garten 4. Schuh tieff/ und 4. Schuh breit / wie man sonst pfleget ein Mistbät zu machen; die Länge findet sich selbst wol. Die oberste Erde nun so aus dem Graben geworffen ist/ nimm 2. queer Fin.