

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Physikalische Winter-Belustigung**

mit Hyacinthen, Jonquillen, Tazzetten, Tulipanen, Nelken und Levcojen ...

**Grotjan, Johann August**

**Nordhausen, 1751**

Das XIV. Capitel. Von Phafeolen oder Schminkebohnen

[urn:nbn:de:bsz:31-333456](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333456)

und hauswirthschaftlichem Gebrauche sehr nützlich ist.

Das XIV. Capitel.

Von Phaseolen oder Schminkebohnen.

§. 103.

Das Wort Phaselus, i, ist, nach Versicherung der Wortforscher, nirgends anders her, als aus dem Griechischen Worte *Φαανδος*, abzuleiten. Man glaubet auch, das Gewächs, welches durch dieses Wort angezeigt wird, sey zuerst von der Insel Phaselus, welche nicht weit von dem Berge Olympo läge, in andere Lande kommen, woher es den Namen Phaselus erhalten habe, die heutzigen Weltbeschreiber aber können solche Insel nirgends finden.

§. 104.

Die Homonymie des Wortes Phaselus lehret, daß außer unserm Gewächse auch eine Art kleiner Schiffgen, so bey den Alten im Gebrauche gewesen, von den lateinischen Scribenten, durch selbiges angezeigt werden, wie denn z. E. bey Cicerone, die Redensart: *Conscendere ab hortis alicujus in phaselum*, bey oder in eines Garten, in ein Schiff steigen, vorkommt. Vermuthlich haben diese Schiffgen dem Saamen oder auch Schoten der Phaseolen ähnlich gesehen, weswegen sie so benennet worden. Jedoch dieses sey nur zur Erläuterung.

§. 105.

Vossius und andere halten dafür, daß es kein Fehler sey, wenn man das Wort Phaselus, Faselus schrie

schriebe; denn sagen sie, aus eben dem Rechte, da man das Wort Fama, welches von dem Griechischen Wort *Φαμη* abstammet, mit einem F. schreibt, kann auch bey dem Wort Phaselus das Ph. mit dem F. vertauschet, und statt Phaselus, Faselus geschrieben werden. Eine gesetzliche Verordnung ist freylich hierinn nicht vorhanden, und da man bey Ausschlagung Botanischer Werke wahrnimmt, daß bald Phaselus bald Faselus vorkomme, so unterstützt der Gebrauch die Meynung des Vosii, weswegen solcher beyzutreten ist.

S. 106.

In der lateinischen Sprache sind es Synonyma oder gleichviel bedeutende Worte, Phaselus, Phaseolus, Phasiolus, Faselus, bey den Deutschen aber ist es gleichfalls einerley, ob man sage, Phascolen, Faseln, Italienische oder Welsche Bohnen, Schmückbohnen, Windbohnen, Schminkebohnen, und wird durch alle solche lateinische und deutsche Worte einerley Gewächs und Bohnenart angezeigt. Es wird nützlich seyn, von der Synonymie unseres Gewächses auch noch ein paar Botanische Schriftsteller reden zu lassen, der erste soll D. Petrus Andreas Matthiolius seyn, dieser nennet \* unser Gewächs deutsch Faseln, Welsche Bohnen, und lateinisch Phasiolos und Phaseolos, die Gattung davon, welche zu einem Busche wächst, und sich nicht an Stangen hinauf

---

\* In seinem also betitelten Kräuterbuche, welches mit D. Camerarii Vermehrung Anno 1586. zu Frankfurt am Mayn in fol. gedruckt worden, pag. 123. bis 124.

hinauf windet, nennet er Feldfaseln; die andere Art, so mit Stangen muß versehen werden, und an selbigen, gleich dem Hopfen sich hinauf windet, nennet er deutsch, Steigfaseln, und lateinisch, Smilax hortensis. Der zweyte soll D. Theodorus Zwinger seyn, welcher bey der deutschen Benennung unsrerer Bohnen sie Welsche oder Italienische Bohnen, Windbohnen, Schmitzbohnen, Faseolen, Faseln, Feldfaseln, Steigfaseln nennet, bey deren lateinischen Benennung aber die Worte, Phasolus und Smilax hortensis, brauchet, \* jedoch mit dem Unterschiede, daß er, wie voriger, die kleine in Busch wachsende Art Phasolos, deutsch, Feldfaseln, die größere Gattung aber, so an Stangen sich hinauf windet, Steigfaseln, lateinisch, Smilax hortensis nennet. Der dritte mag D. Adam Lonicerus seyn, dieser nennet \*\* unsere Bohnen auf lateinisch, Phaselos, Phaseolos und Phasolos, und deutsch, Faseln, Welsche Bohnen; diejenige Art, so in Busch wächst, nennet er insbesondere Phafelus, deutsch, große Faseln, die andere Gattung aber, so mit Stöcken muß versehen werden, und an solchen sich herauf windet, lateinisch, Smilax hortensis, Smilax levis dolichus. Die Stelle des vierten, soll D. Jo-

§ 5 hant

\* In seinem Theatro botanico oder vollkommenen Kräuterbuche, welches vermehret 1744, zu Basel in Folio gedruckt worden p. m. 649. seq.

\*\* In seinem also betitelten vollständigen Kräuterbuche, welches in Folio zu Ulm Anno 1737. von neuem gedruckt worden p. m. 516. 517.

hann Sigismund Elsholz vertreten, welcher, \* wo er von unserm Bohnengewächse redet, die deutschen Namen, Welsche Faseln, große Gartenbohnen, Steigbohnen, Türkische Bohnen, Schminkbohnen, Welsche Bohnen, demselben beyleget, im Lateinischen aber, die an Stangen hinauf wachsende Gattung, mit denen Namen Phaseolus major seu similax hortensis, Phaseolus vulgaris, Dolichus belegt.

Dieses ist also die vielfache, sowol lateinische als deutsche Benennung, welche unser Phaseolengewächs bey den Botanischen Schriftstellern findet. Wir müssen aber auch

§. 107.

schen, wie es auch in andern, als der lateinischen und deutschen Sprache benennet werde, da sich denn findet, daß es im Griechischen *Phaseolos* und *Δολιχος* genennet werde, und zwar so wollen die Griechen durch *Dolichos* nur diejenige Art verstehen, so sich an Stangen hinauf windet. Der Italiener nennet die Phaseolen, *Fagivolo*. Der Franzos, *Faseole*, *Fève de rome*. Der Spanier *Falol*. Der Engländer, *Welsch Beanes*, *Beanes off Rome*. Der Däne *Indianske Rissloff*. *Indianske Boenner*, *Phasealerske*. Und in den Niederlanden nennet man sie *Koomsche Boone*.

§. 108.

Bev Betrachtung der Phaseolengewächse nimmt man wahr, daß einige Arten niedrig bleiben, und zu einem

---

\* In seinem so rubricirten Gartenbaue, oder Unterricht von der Gärtnerey, welches Buch in groß 4to Anno 1684. zu Eöln an der Spree gedruckt worden p. m. 130. und 178.

einem Büschgen oder Ständichen erwachsen, welches selten über eine Elle hoch wird, und weil es so wie ein Bäumchen wächst, so trägt es seine über sich treibende Last selbst, und hat nicht nöthig, an dabey gefestete Stangen sich zu halten, weswegen ihm auch keine gegeben werden; andere Gattungen aber arten sich ganz anders, sie treiben aus ihrer Pflanze einen langen Faden, der bisweilen zwey Manns lang wird, und sich an langen Stangen, nach Art des Hopfens, hinauf windet, an welchen denn Laub, Blumen und Früchte häufig zum Vorschein kommen, wenn dieser Art keine Stangen gegeben werden, wachsen sie wunderlich und klumpenweise in einander, und liefern dabey weder was rechts von Blüthen noch Früchten, es ist derowegen bey selbiger was nothwendiges, ihnen Stangen zu geben, an denen sie hinauf wachsen können. Aus jetztgemeldter Art zu wachsen aber entspringt die erste Eintheilung der Faseln, da man sie in non scandentes, niedrig bleibende, und scandentes, steigende, weil sie an Stangen hinauf wachsen, eintheilet: Erstere Art nennen wir bey uns Zwergschminkebohnen, Kriechschminkebohnen, und die Botanici nannten sie oben Feldfaseln; die andere Gattung nennet man allhier Steigefaseln, Stengelshminkebohnen, und die Botanica nannten sie vorhin Smilax hortensis. Das Laub an beyderley Bohnen ist dunkelgrün, bey dem Anfühlen etwas rauh oder stachlicht, hat viel Adern und einige Aehnlichkeit mit dem Epheu, ist aber dennoch weicher als dieser, es wächst an Stielen, deren jeder drey Blätter hat. Siehet man nach den Blumen der Faseln, so findet sich, daß einige Arten hochrothe

rothe Blumen, andere Pfirschlüthfarbige, andere ganz weiße, andere gelbe, andere bunte, und andere wieder anders gefärbte Blumen bringen, und bey diesen Betrachtungen setzt es wieder neue Eintheilungen, da man einige Faseln, die mit weißen Blumen, mit hochrothen, mit Pfirschlüthfarbigen, mit gelben, u. s. w. nennet. Aus den Blumen wachsen grüne Schoten, welchen bey einigen wol einer Spannen lang und länger werden, auch wol kürzer wachsen, welche, wenn sie nicht grün abgepflückt und verspeiset, endlich reif, dürre und weiß werden, und den reifen Saamen geben. Bey den mehresten Faseln hangen die Schoten herabwärts, mit der Spitze nach der Erde zu, bey andern aber wachsen die Schötgen steif und aufwärts gekehret, welche man deswegen *Phaseolos siliqua sursum rigente* nennet. Den reifen Saamen der Phaseolen nennet man Bohnen, er ist gewiß der schönste unter allen, so glatt und glänzend als ein Glas, und von Farben so schön, daß es, so man deren vielerley bey einander hat, eine rechte Augenwende ist; den Namen, der Schminke oder Schminkebohnen, hat der Saame vermuthlich von solcher seiner anmuthigen Beschaffenheit erhalten; man findet ganz weißen, ganz gelben, schwarzen, bunten, und vielerley andere Gattungen, der äußerlichen Gestalt nach sind die Schminkebohnen auch nicht überein, mancher ist Nierenförmig, mancher oval oder Eyförmig, und andere Gattungen sind von der Natur wiederum anders gebauet, als zum Exempel die sogenannten Perlbohnen, welche klein, rund, von Farbe glänzend, und ganz weiß sind, und weil sie an Größe und

und Gestalt den großen Zahlperlen ähnlich, so ist ihnen der Name Perlbohnen gegeben. Um Erfurt und Nordhausen wird diese Art stark gebauet, man versteht sie mit Stangen, an welchen sie sich herauf winden. In meinen Garten werden folgende Phaseolengattungen gebauet:

Phaseolus Indicus, flore coccineo seu puniceo,  
flore albo, flore purpureo, flore purpureo  
et albo.

- - vulgaris, fructu variegata non scandens.
- - vulgaris fructu flavo.
- - sive smilax hortensis, flore flavo.
- - minor, siliqua sursum rigente, fructu nigro.
- - vulgaris fructu flavo scandens.
- - parvus scandens italicus, s. smilax siliqua sursum rigente.
- - vulgaris non scandens.
- - vulgaris, fructu rubro, variae species non scandentes.
- - Indicus minor flore rubro.
- - Indicus fructu rubente minor.
- - Indicus maritimus perennis.
- - maritimus perenni fructu.
- - flore nigro majori.
- - flore variegato.
- - fructu nigello.
- - sive lablab, flore purpureo.
- - sive lablab, seu Aegyptiacus, femine nigro.
- - sive lablab, flore albo.

Pha-





Phaseolus fructu variegato.

- - semine luteo.

- - semine nigro violaceo.

Und noch andere Gattungen.

§. 109.

In einem gewissen Naturaliencabinette habe ich der Phaseolen bey die 150 Gattungen gesehen, welche alle bald den Farben, bald der Gestalt nach von einander unterschieden waren, und der erfahrene Erfurtische Herr Bürgermeister Reichard versichert, deren bey die 200 Gattungen bey einander zu haben, in seiner Abhandlung vom Saamenwerke p. m. 36. Es dürfte jemand fragen: Woher rühren denn die vielen besondern Gattungen? Ich antworte, es ist solches ein Spiel der Natur, eine kleine Veränderung, welche die Natur bey Bildung des Bohnensaamens in seiner Schote gemacht hat. Nach dem gewöhnlichen Laufe der Natur giebt jeder Saame seines Gleichen an Gestalt und Farben wieder, jedoch finden sich zu Zeiten auch einige Veränderungen, und dieses sonderlich bey einigen Phaseolengattungen, wenn deren reife Saamenhülsen eröffnet werden, so findet man nicht selten auch eine Bohne darinn mit, welche anders aussieht, als ihre Mutter, anders als diejenige Bohne, aus der sie erwachsen ist, und bey deren Erblickung hat man gleich eine neue Art gefunden, welche, wenn sie gepflanzt wird, ihres Gleichen wieder giebt, und dadurch zur Vermehrung kömmt. Es ist immer eine Phaseolengattung geneigter zu dergleichen Veränderungen des Saamens als die andere.

§. 110.

§. 110.

Nach nunmehrö genugsam betrachteter Worterklär-  
 ung, Beschreibung und Eintheilung der Phascol-  
 len, wird es Zeit seyn, ihren Anbau und Natur-  
 Kräfte zu betrachten; da denn zuvörderst anmerklich,  
 daß ich bey dieser Abhandlung diejenige Art, welche  
 niedrig bleibt, in Busch wächst, und an keinem  
 Stangen sich hinauf windet, allezeit Kriech- oder  
 Zwerg-Schminkebohnen nennen werde; die andere  
 aber, so an Stangen sich hinauf windet, mit den  
 Stengel-Schminkebohnen anzeige; wo ich von bey-  
 den Arten zugleich rede, werde mich des Hauptwor-  
 tes, Schminkebohnen, bedienen.

§. 111.

Es ist der Bau der Schminkebohnen dem Hans-  
 wesen überaus nützlich, man kann ein Gartenbeet  
 nicht höher nutzen, als wenn es mit dieser Frucht  
 bestellet wird, sie geben drittelhalb bis drey Monate  
 hindurch beständig frische grüne Früchte zum Ver-  
 speisen; hat man in den letzten Tagen des Apells  
 diese Bohnen geleet, so fangen selbige in den ersten  
 Tagen des darauf folgenden Monates Augusti an,  
 die Küche zu versorgen, und geben immer ein Ge-  
 richt über das andere, bis sie endlich im October  
 oder November von den Nachtfrosten verderbt wer-  
 den; in September und October liefert man reife  
 und grüne Schoten zugleich aus diesen Beeten, und  
 siehet, daß sie beständig noch frische Schoten nach-  
 treiben. Höret nun gleich die Nutzung im Garten  
 mit den Nachtfrosten des Octobers oder Novembers  
 auf, so hat man sich doch im August- und Septem-  
 ber-Monate mit grünen Früchten versorgen, und  
 selb-

habe ich  
 nach von  
 eine Er-  
 schäfer,  
 haben,  
 m. 36.  
 dem die  
 er, es ist  
 Veränd-  
 Bohnen-  
 in dem  
 Saame  
 , jedoch  
 en, und  
 tungen,  
 den, so  
 in mit,  
 ders als  
 und kop  
 et gefar  
 res Glä  
 emeherung  
 tzung ge  
 Saamens  
 §. 110.

selbige, durch Abtrocknen oder Einmachen, vor dem Winter und das künftige Jahr erhalten können, und auf diese Weise können wir ihren Genuß nicht etwa nur drey Monate, sondern ein ganzes Jahr über, und bis wieder frische im Garten wachsen, haben; dem Nutzen tritt auch noch bey, daß die reifen Bohnen zu einer wohlschmeckenden Speise ebenfalls sich anwenden lassen. Ein gewisser Hauswirth vergleicht seine Schminkebohnenbeere den melkenden Kühen, weil er immer einen Nutzen nach dem andern aus selbigen nehmen könnte, und redet daran nicht unrecht. Aufser allem Nutzen, den wir vom Schminkebohnenbaue haben, ermuntert auch eine gewisse Bequemlichkeit darzu, welche hauptsächlich darinn besteht, daß man nicht nöthig hat, sie zu begießen, oder Ungeziefer bey ihnen zu vertilgen; denn sie werden weder von Raupen noch andern dergleichen Geschmeiße leichtlich angegriffen und verderbt. Welche Mühe wird doch nicht oftmals, zuntal bey den Kohlgewächsen, mit Vertilgung der Raupen, angewendet, und ist doch nicht selten alles vergebens gethan? Ob es nun zwar nicht nöthig ist, eine art sich nützliche Sache anzupreisen: *Vino enim vendibili non opus est suspena hedera*, so will ich jedenz noch allen Hauswirthen hierdurch zurufen, daß sie unsere Bohnen, welche ihnen hundertfältige Früchte geben, mehr, als bisher, bauen sollen.

S. 112.

Es ist das Schminkebohnengewächs überaus zärtlich, es verdirbt und vermultert nicht allein gern, so es in kalte Erde gelegt wird, sondern ver trägt auch, nach geschehenem Hervorkeimen, keine Reife

Reife oder Nachfröste; wollt ihr euch also nicht  
 darum bringen, so leget den Saamen nur nicht zu  
 bald, bringet ihn nicht eher in die Erde, bis diese  
 von der Sonnen hialänglich durchwärmet worden,  
 dieses geschieht in unserer Gegend nicht eher, als in  
 den letzten Tagen des Aprilmonats, vom 26. bis zum  
 zoten. Einige legen ihre Schminkebohnen nicht  
 auf einmal, sondern machen die erste Lage in den ge-  
 meldten Tagen des Aprils, mit den übrigen aber  
 warten sie, bis die Aepfelbäume zu blühen anfangen,  
 und glauben, sodann wären sie aller Gefahr entsprun-  
 gen. Legt die Bohnen auch nicht zu tief in die Erde,  
 wenn sie Daumens oder höchstens 2 Finger dick Erde  
 auf sich haben, ist es schon genug, legt ihr sie tiefer,  
 verursacht solches nur vergeblichen Aufenthalt im  
 Wachstume, und merket anbey, daß diejenigen,  
 welche recht sonnenreiche Beete für ihre Bohnen wäh-  
 len, etwas eher bestellen dürfen, als die, welche ih-  
 nen schattige Beete einräumen, denn erstere werden  
 von der Sonnen zeitiger durchwärmet.

§. 113.

Wer Stengelschminkebohnen bestellen will, der  
 mache die Beete vier Schuhe breit, ziehe auf selb-  
 gen nach der Schnur vier Linien, jede einen Schuh  
 weit von der andern, und auf solchen Linien lege er  
 die Bohnen also, daß eine einen halben Schuh weit  
 von der andern zu liegen komme; zur Erleichterung  
 solches Legens bedienen sich einige eines sogenannten  
 Bohnenpflanzers, welcher bey jedesmaliger Anwen-  
 dung 7 oder mehr Löcher auf einmal macht, deren  
 jedes einen halben Schuh weit von dem andern ent-  
 fernet, auch von gehöriger Tiefe ist, welches denn  
 W. B. I. M. verur-

verursachet, daß die Arbeit geschwinder von statten geht. Zu den Kriechschminkebohnen aber können die Beete 5 Schuhe breit angelegt, und auf selbigen 5 gerade Linien, jede einen ganzen Schuh weit von der andern abgeschnürt, und auf solchen Linien die Bohnen, wie vorhin gedacht, jede einen halben Schuh weit von der andern gelegt werden. Die Ursache, warum die Stengelschminkebohnenbeete schmaler, als die Kriechschminkebohnenbeete anzulegen, ist sowol darinn zu suchen, daß die mittelften Linien mehr Genuß von der Luft, Regen und Sonnenschein haben, als wenn sie breiter angelegt werden, als auch in der Bequemlichkeit, die man bey Herausfuchung der Früchte findet.

S. 114.

Wer Schminkebohnen bestellen will, der gebe ihnen keine solche Beete, die sehr gemisset sind, und davon heftigen Trieb in sich haben, denn auf diesen überwachsen sich die Bohnen und kommen zu keinem rechten Früchten. Vermeidet auch die allermagersten, wo gar keine Besserung mehr drinnen steckt, diese geben euch gleichfalls zu wenig Früchte, räumet ihnen ein mittelmäßiges Land ein, welches nach der Düngung schon Kohl, Sellerie oder andere Küchenkräuter getragen, dadurch von seiner Besserung etwas verloren hat, und gemäßiget worden ist. Merket auch, daß die Schminkebohnen auf Beeten wachsen, welche unter Bäumen gelegen sind, und von selbigen verschattet werden, wenn sie nur nicht von allem Sonnenscheine entblößt sind, jemehr Sonnenschein unsere Bohnenbeete haben, je besser kommt ihr Gewächs auf selbigen fort; ich habe in mei-

meinem Garten ein unter Bäumen gelegenes Beet, auf welchem nichts besser als Stengelschminkebohnen fortkommen, lasse ich selbiges mit Wurzelwerk bestellen, so wächst es mehr ins Kraut als in die Wurzel, es wird nichts tüchtiges daraus; lasse ich es mit Kohl, Selleri oder andern Sachen bestellen, so geht es eben also, der Kohl wächst in die Höhe und wird zu lauter unnützen Blätterchen, der Selleri aber gedeyet auch zu keinen recht dicken Wurzeln, welches alles daher rühret, daß dieses Beet nicht fattsame freye Luft und Sonnenschein, welcher für das Wurzelwerk, den Kohl und Selleri nöthig ist, hat; die Stengelschminkebohnen aber wachsen, wie gesagt, aufs beste auf diesen Beete und geben häufige Früchte. Wo nichts von Küchen Speisen in den Gärtens wachsen will, da wachsen doch insgemein die Stengelschminkebohnen.

§. 115.

Wenn die Stengelschminkebohnen aus dem Saamen eines halben Schuhs hoch erwachsen sind, als denn ist es Zeit, die Stangen bey sie zu stecken, an denen sie sich hinauf winden sollen, denn wenn sie diese Größe erreicht, so kömme der Faden zum Vorschein, welcher die Stangen fasset, und sich um selbige herum wickelt, gebt demnach dem Beystecken der Stangen nicht zu lange Anstand, eure Bohnen verwirren sich sonst unter einander, welches ihnen hinderlich. Auf ein Beet, welches 4 Schuh breit ist, und 4 Reihen Bohnen hat, kommen 3 Reihen Stangen, als mitten herunter eine und an beyden auswärtigen längsten Seiten, auf eine Weite, von einem Schuhe, wird allezeit eine Stange gesteckt.

M 2

Je

Je länger die Stengel oder Stangen sind, so ihr dazu gebraucht, je nützlicher ist es, und jemehr Früchte werden daran zu lesen seyn; die besten sind insgemein von anderthalb Mannslänge, jedoch schadet es nicht, so sie etwas länger seyn. Laßt euch ja nicht weiß machen, daß kürzere Stangen eben die Dienste thäten, haben die Stangen nicht sattsame Länge, so wächst das Bohngewächs klumpenweise über selbigen zusammen, worinn denn alle Blüthen verdummen und zu keiner Frucht gedeyen.

S. 116.

Hat man ein Beet mit Schminkebohnen belegt, so wird es, es sey von der Stengel- oder Kriech- Art, gar nicht begossen, sondern dem Regen und der Witzterung überlassen, um es aufkeimend und wachsend zu machen. Mit Ausjätung des Unkrautes hat man bey Stengelschminkebohnen nicht so viel Mühe, als bey den Kriechschminkebohnen, es wird bey den erstern kaum ein oder höchstens ein paarmal nöthig seyn; denn wenn diese erst an ihren Stangen hinauf gestiegen sind, und das Beet bedeckt, so wird das Unkraut durch sie erstickt, die Kriechschminkebohnen dagegen haben diese Vertilgung des Unkrautes desto öfters nöthig.

S. 117.

Die grünen Schoten der Stengelschminkebohnen sind am Geschmack besser, als der Kriechschminkebohnen, ist euch derowegen daran gelegen, was wohlgeschmeckenderes zu haben, so bauet statt der Kriechschminkebohnen lauter Stengelschminkebohnen; unter den Stengelschminkebohnen aber hat die eine Art immer was vorzügliches im Geschmack vor  
der

der andern. Ich baue eine ganz weiße Art, welche auch weiße Blumen giebt, deren grüne Schoten ich allen übrigen Stengelschminkebohnen, im Geschmack, vorziehe, außer dem bessern Geschmack, den sie hat, kochet sie sich auch weicher als die andern. Ein gewisser Hauswirth saget, für seinen eigenen Tisch baue er Stengelschminkebohnen, für sein Gefinde aber Kriechschminkebohnen, die müßten ja wol damit zufrieden seyn; merket ferner, die Stengelschminkebohnen geben euch mehr Früchte, als die Kriechschminkebohnen, habt ihr also bey den erstern Geld zu Einkaufung der Stangen anwenden müssen, so bringt euch solches die Mehrheit ihrer Früchte alles wieder ein. Zu Bohnenstengeln werden Weidenstengelchen, welche die dauerhaftesten sind, ferner Haselruthen, junge Büchen, Tannen, oder anderes dergleichen junges Holz genommen, welches ohngefähr zwey Mannslängen hat. Ein Schock solcher Ruthen, wenn sie von Haseln oder Büchen sind, bezahlet man gegenwärtig allhier zu Nordhausen mit 2 Egl. und kann man sie wol drey Jahre hinter einander gebrauchen, die von Tannen und Weiden aber sind zwar theurer, dauern aber auch länger.

§. 118.

Wenn man Kriech- und Stengel-Schminkebohnen in einem Tage bestellet, oder in die Erde gebracht hat, so nimmt man wahr, daß die Kriechschminkebohnen eher zum Verspeisen fertige Schoten geben, als die Stengelschminkebohnen, ich habe angemerket, daß solches ohngefähr 8 bis 14 Tage eher geschicht. Die Ursache ist vermuthlich, weil der Bau oder das Gewächs der erstern nicht so groß ist, als



bey den letztern, mithin eher zur Vollkommenheit kommen und fertige Früchte geben kann; die Botanici, welche dieses noch nirgends angemerkt, konnten dieser Ursache wegen, die Kriechschminkebohnen, frühzeitige; Stengelschminkebohnen aber, spätartig nennen.

S. 119.

Es ist nicht nur ein wahres Vergnügen für einen Hauswirth, sondern ihm auch sehr nützlich, wenn er bey jeder Saat, die er unternimmt, zum Voraus weiß, was darauf erfolgen werde, wie bald die Nutzung derselben angehe, wenn sie wieder aufhöre, und die Beete davon wieder geräumet; es dienet ihm solches nicht nur zu erfunden, wie sich die Beete anderweitig bestellen, und also doppelt nutzen lassen, sondern es sind auch viel andere merkliche Vortheile dabey vermacht; lernet demnach aus folgenden Beyspielen, wie solches bey den Schminkebohnen von statten gehe. Anno 1749. den 17. May ließ ein Beet mit Kriechschminkebohnen belegen, welche, nachdem sie einige Wochen lang Pfirsichblüthfarbig geblühet, endlich den 3. August, war am 78. Tage, oder im Anfange der 12. Woche nach geschehenem Legen, grüne, zum Verspeisen tüchtige Schoten zu geben anfangen. Das Beet, worauf sie wuchsen, war ein unter Bäumen gelegenes, von welchen es viel Schatten hatte, welches ich deswegen sage und zugleich anmerke, daß diese Bohnen nicht ein einigesmal sind begossen worden, sondern lediglich mit dem Regen sich haben behelfen müssen. Diese Bohnen trieben beständig grüne Schoten nach, bis

in

in den Herbst hinein, da sie endlich von den Frösten verderbt und ausgerauft wurden.

Anno 1749. den 26. April ließ einige Beete mit weißen Stengelschminkebohnen belegen, welche den 11. Julii, war am 76. Tage, oder in der eilften Woche nach geschehenem Legen, weiße Blumen zu geben anfingen. Zum Verspeisen tüchtige grüne Schoten stengen sie an zu geben den 3. August, war am 99. Tage, oder im Anfange der funfzehnten Woche. Sie hielten an grüne Schoten zu treiben bis in den Herbst hinein, da sie endlich von den Frösten zu schanden gemacht und vom Beete geräumt werden mußten. Von dem Beete merke ich an, daß es ein unter Obstbäumen gelegenes war, von welchen es ziemlich verschattet wurde; imgleichen, daß diese Bohnen niemals begossen worden, sondern sich mit dem Regen haben behelfen müssen. Auf die jeso erzählte Art haben sich meine Schminkebohnen allezeit geartet, so, daß ich die Woche, in der sie blühen und Schoten geben würden, zum Voraus allezeit habe angeben können. Sollte jemand eine andere Gattung besitzen, welche sich einige Tage früher oder später artete, so darf er selbiger ihre Art nur einmal richtig abmerken, und wird sodann, was ich von den meinigen zum Voraus sagen kann, von den seznigen ebenfalls angeben können. Die abgeräumten Schminkebohnenbeete können von neuen gegraben und mit Winterkopfkohl, Winterfallat, braunem Blatekohl, Winterzwiebeln ic. im November noch besteckt und bestellt werden, oder ihr könnet sie auch gebrauchen, Selleri und allerley Wurzelwerk darauf einzuschlagen, um solche Gewächse durch Verdecken

vor der Winterkälte allhier zu verwahren, um sie in der künftigen Fastenzeit verspeisen zu können.

S. 120.

Ich muß doch hier auch diejenige Manier erzehlen, nach welcher die Gärtner, außer dem Mistbeete im freyen Garten, frühzeitiger, als gewöhnlich, grüne Früchte erlangen. Zu diesem Zwecke nun erwählen sie sich eine Art Kriechschminkebohnen, (die mit den Pfirsichblüthfarbigen Blumen habe ich darzu oftmals gebrauchen sehen,) legen solche in allerley Kästen oder Melkentöpfe, nachdem diese mit Erde aus gutem Küchenlande angefüllt worden, und zwar in der Mitte des Monats Martii, oder doch bey Ablauf solchen Monates, und nachdem die gelegten Bohnen, einen Fingers dicke, mit guter Erde bedeckt und wohl begossen worden, bringen solche belegte Geschirre in die warme Stube, geben ihnen eine Stelle ohnfern des Ofens, damit sie daselbst fein bald hervorkeimen mögen, welches denn, wenn die Bohnen recht frisch gewesen, in 8 oder längstens 12 Tagen geschieht, nach geschehenem Aufkeimen, werden die Geschirre ohne Anstand aus der warmen Stube in ein kaltes Zimmer gebracht, um hinter den Fenstern des Sonnenscheins zu genießen, ist die Witterung nicht allzurauhe, werden die Bohnen in freyen Garten getragen, um der frischen Luft zu gewöhnen, jedoch nachdem sie solche einige Stunden genossen, an ihren vorigen Ort ins Gebäude hinter die Fenster des ungeheizten Zimmers wieder gebracht, von welchem Genuß der Sonnenblicke und frischen Luft sie sich denn gar bald fein grün färben, und zu schönen Pflanzen erwachsen, man darf der gleichen

gleichen Bohnen in den Geschirren eben nicht sparsam pflanzen, sie können vielmehr häufig gelegt werden, denn es sollen ja doch nur Pflanzen daraus werden; wenn denn im Anfange des Maymonats keine Fröste mehr zu befürchten sind, hebt man diese Pflanzen aus ihren Geschirren und steckt sie in freyen Garten auf wohlgegrabene Beethgens, und hat, wenn sie wohl mit Begießen und Jäten gewartet worden, den Vortheil davon, daß sie viel zeitiger ihre Früchte liefern, als die zu gewöhnlicher Zeit ins Land gelegten. Ich habe den Gärtnern diese Kunst nachgemacht, und sie ist mir von statren gegangen, wie nachfolgende Erzählung weißt:

Anno 1750. belegte ich den 5. April verschiedene Kästgen und Melkentöpfe mit den Pfirsichblüthfarbig blühenden Kriechschminkebohnen, die Geschire waren mit Erde aus dem Ruchengarten erfüllt, die Bohnen wurden nicht sparsam, sondern fein dick gelegt, und nachdem sie wohl begossen worden, in die warme Stube gebracht, und auf den Ofen, jedoch auf untergelegte Backsteine, damit sie nicht allzuheiß stehen möchten, gestellet. Hier wurden sie täglich wol zweymal mit lauwarm gemachten Wasser begossen, welches denn verursachte, daß sie die darauf folgende Woche hervorkeimeten; bey dessen Wahrnehmung ich sie von dem Ofen weg, in eine ungeheizte Stube tragen, hinter die Fenster, um den Genuß derer Sonnenblicke zu haben, stellen, auch zu Zeiten ein paar Stunden in freyen Garten tragen ließ, der Luft daselbst zu gewohnen. Da es dieses Jahr eher, als sonst gewöhnlich, warm wurde, so durfte ich es den 23. April auch schon wa-

gen, diese Schminkebohnen ins Land zu verpflanzen, allwo sie den 18. Juni zu blühen und den 7. Juli die ersten fertigen grünen Schoten zu geben bezunten. Ich hatte also meinen Zweck, in Erlangung frühzeitiger Schminkebohnenfrüchte, hierbey vollkommen erreicht.

S. 121.

Es fragt sich noch: Ob es denn wol möglich, recht weit in Herbst hinein, ja bis zu Weynachten hin, frische grüne Schoten von Schminkebohnen im Garten zu haben, und wie dieses wol möglich zu machen sey? Ich antworte ja, und rathe die Sache folgendermaßen anzugreifen: Macht euch die Erfahrung unseres S. 119. zu Nutze, erwählet Kriechschminkebohnen, (denn die Stengelbohnen taugen hierzu nicht,) und setzet das Legen derselben dergestalt an, daß sie mit Anfange des Herbstes grüne Schoten zu geben anfangen, sollte dieses, zum Exempel, auf Michael geschehen, so müßten die Bohnen den 14. Juli gelegt werden, damit sie den 78. Tag darauf, welches der Tag Michaelis ist, frische Früchte haben möchten. Dergleichen Beete sind gleich um Michael, ehe die Reife und Nachtfroste sich einstellen, Einfassungen von Brettern zu geben, damit die Bohnen des Nachts vor besorglichen Frostfien können verdeckt werden; denn wo dieses weiche Gewächs einen einzigen Frost bekommt, so ist es gewiß verloren. Man brauchet zur Herbstzeit die bretern Einfassungen der Mistbeete nicht, weswegen selbige bey den Schminkebohnenbeeten anjehz sich anbringen lassen; nach gegebener bretern Einfassung ist das Beet mit Fenstern zu versehen, wo zu die

die von den Mistbeethen sich anjese auch gar füglich  
gebrauchen lassen, damit bey rauher Luft die Bohz  
nen des Sonnenscheins durch selbige genießen kön  
nen, das Verdecken ist des Nachts niemalen zu verza  
gessen, auch, nachdem der October sich eingestellt,  
ist bey vermehrter Kälte außer den Fenstern auch  
noch ein Verdeck von Strohdecken des Nachts zu ge  
ben, ingleichen die breitere Einfassung von außen  
herum mit Pferdemiße zu belegen, damit, so viel  
möglich, alles Eindringen von Kälte verhindert wer  
de; so lange nun dieses möglich ist, giebt es bestän  
dig frische Früchte an diesen Bohnen zu lesen, wel  
ches oftmals bis zu Wehnachten dauert. Mit dem  
Legen dieser Bohnen ist man an den 14. Julii eben  
nicht gebunden, es kann auf Jacobi noch geschehen,  
jedoch will ich nicht rathen, es später vorzunehmen.

§. 122.

Die Liebhaber der wohlschmeckenden Schminke  
bohnenfrüchte sind damit nicht zufrieden, ihren Ges  
nuß die Sommer- und Herbst-Monate über zu ha  
ben, sie wollen ihrer auch zur Winters-Fasten- und  
Frühlings-Zeit theilhaftig seyn. Bey dieser Ab  
sicht lassen sie sich zur Sommerszeit grüne Sch  
oten pflücken, machen solche auf gehörige Art troc  
ken, und erreichen dadurch ihren Zweck vollkom  
men. Die Schoten aber, welche zu diesem Ges  
brauche erwählet werden sollen, müssen noch jung  
seyn, der Saame muß darinn noch nicht sonderlich  
merklich seyn, oder sich fühlen lassen; sind nun deren  
eine gute Partie gelesen, ist ihnen zu allererst der Sa  
den auf beyden Seiten abzureißen, (wiewol an der  
mehresten sich noch keiner finden wird,) nach diesem  
ist

ist ein Kessel mit Wasser zum Feuer zu setzen, in selbigem etwas Küchenalz zu werfen, und sobald das Wasser zum Aufwallen gebracht oder kochend worden ist, sind die Bohnenschoten in selbiges zu schützen. In dem kochenden Wasser dürfen sie nicht länger bleiben, als bis man auf eine geschwinde Art von eins bis funfzehn gezehlet hat, der Kessel ist viel mehr ohne Anstand in ein reines Sieb zu schütten, damit die Bohnen dadurch von dem Wasser abgefondert werden. Die abgebrüheten Bohnen werden sodann auf einem Tische auseinander gebreitet, das mit sie abkühlen können, und sehen in diesem Zustande so grün aus, als ein Gras. Gleich nach geschehenem Abkühlen werden sie an die Dörter gebracht, wo sie abtrocknen sollen, allwo sie entweder an Fäden zu reihen oder aufzuhängen, oder auf Hürden zu legen sind, und das Abtrocknen nach Beschaffenheit der Witterung in fünf bis sieben Tagen zu erwarten ist. Damit bey dem Abtrocknen keine Fehler vorgehen, die Bohnen vielmehr recht wohl gerathen und schmackhaft werden mögen, so merket folgende dabey vorgekommene Erfahrungen:

1) Wenn man abgebrüheten Schminkbohnen auf Breter leget, um sie auf selbigen trocken zu machen, so wird nichts Lüchriges daraus; denn sie vermehren oder verschimmeln auf selbigen, auch findet man sie mehrentheils am dritten oder vierten Tage, nach geschehenem Auflegen, vest angeklebet.

2) Wenn abzutrocknende Schminkbohnen über einander zu liegen kommen, so verschimmeln und verderben sie daselbst, wo sie einander berühren.

3) Diese

3) Dieses nun zu verhindern, so reihet man sie an Fadens, und hänger diese nicht perpendiculariter, als wovon die Bohnen auf einander schurren, einander berühren und verderben würden, sondern nach einer Horizontallinie\* auf, siehet auch nach geschehenem Aufhängen dahin, daß die angereihten Bohnen so aus einander geschoben werden, daß keine die andere berühre, vielmehr zwischen jeder ein kleines Räümchen sich finde.

4) Abgetrocknete Bohnen müssen nach geschehenem Abbrähen von der Sonne nicht wieder beschienen werden, als welche ihnen die grüne Farbe nur auszieht. Es sollte mancher meinen, seine Bohnen würden an der Sonne geschwinder trocknen, und in Betrachtung dessen bewogen werden, sie dem Sonnenscheine blos zu stellen, würde aber damit weiter nichts erreichen, als daß sie mit der grünen Farbe auch ihr appetitisches Ansehen verlieren. Es wollen und müssen diese Bohnen lediglich im Schatten und an der Luft trocken werden.

5) Je

\* Eine Horizontallinie ist die, welche mit der Fläche eines stillstehenden Wassers parallel ist, oder von selbstiger überall gleich weit absticht; wem dieses nicht deutlich genug, der betrachte einmal die eisernen Stangen, an welchen die Fenstervorhänge in seiner Stube hängen, diese Stangen liegen horizontaliter, stellen mithin eine Horizontallinie vor, oder leget in beyde Schalen einer Waage in jede gleich viel Gewicht, und ziehet sie auf, so malet euch der Waagebalken, sobald er zum Stillestehen kommen ist, eine Horizontallinie vor Augen.



- 5) Je lüftiger und trockener der Ort ist, wo ange-  
 reihete Bohnen abgetrocknet werden sollen, je  
 besser er ist; hohe lüftige breitere Böden, wo die  
 Sonne durch die Ziegeln prav einheizet, imglei-  
 chen lüftige Säle sind recht gute Orter darzu.
- 6) Wer Schminkebohnen zum Abtrocknen und Wint-  
 ergebrauche haben will, hat diejenigen abpflücken  
 und ausfuchen zu lassen, welche noch jung sind,  
 wenn der Saame darinn noch nicht merklich ist,  
 oder sich fühlen läßt, so sind sie am besten; diese  
 jungen Schoten bleiben nicht nur grüner, und  
 trocknen geschwinder als die ältern, sondern ko-  
 chen sich auch nachhero weicher.
- 7) Wenn man Hürden hat, welche von jungen Weiz-  
 den etwas weißläufig geäunet worden, und le-  
 get abgebrühete Bohnen dergestalt auf selbige, daß  
 keine die andere berühret, so bringt man sie ins-  
 gemein auch gar wohl auf selbigen zum trocknen,  
 weil sie unten und oben Luft haben. Jedennoch  
 hat die vorhin beschriebene Art durch Anreihen an  
 Fädens und Aufhängen, sie zu trocknen, vor die-  
 sen Hürdchen einen Vorzug.
- 8) Abgetrocknete Bohnen bleiben etliche Jahre lang  
 gut, und zum Gebrauche für die Küche tüchtig;  
 was im Sommer oder Herbst des 1751. Jahres  
 gepflückt und abgetrocknet worden, das läßt sich  
 noch kochen im Winter des 1754. Jahres.
- 9) Es dürfte mancher das Abbrühen der grünen  
 Schminkebohnen für was Unnötiges halten, sol-  
 che vielmehr ungebrühete abtrocknen wollen; ich  
 kann aber nach gehaltenen Versuchen versichern, daß  
 das Abbrühen wirklich nützlich sey, indem die  
 Bohn

Bohnen  
 sie gebr  
 bey  
 gebrüh  
 nen ad  
 schief  
 nen dr  
 Abbrüh  
 Eigen  
 Das  
 minbe  
 Säfr  
 grüne  
 sich se  
 nen,  
 mit  
 erha  
 10) Ein  
 sie ab  
 wolle  
 gute  
 schnit  
 nung  
 iven  
 die  
 we  
 den  
 lass  
 ten  
 fe,  
 ohne  
 seyn

von Bohnen nicht nur dadurch zubereitet werden, daß sie geschwinder trocknen, sondern sich auch hernach beym Wintergebrauche weicher kochen als unabgebrühete. Wenn eine abgebrühete Bohne binnen acht Tagen hinlänglich trocken wird, so geschieht solches bey einer unabgebrüheten kaum binnen drey bis vierzehlb Wochen. Durch das Abbrühen erhalten die Bohnen eine ganz andere Eigenschaft, als sie vorher hatten, ihr innerlicher Bau wird dadurch ganz verästret, sie werden mürber gemacht, der Umlauf und Jährung der Säfte wird gehindert, der Saame, welcher der grünen Schale noch hätte Kräfte entziehen, an sich saugen, und solche dadurch hart machen können, wird zu schanden gemacht, die Bohnenschote mithin bey ihren Kräften und gutem Geschmacke erhalten.

10) Einige glauben, daß die Bohnenschoten, welche sie abgebrühet haben, und nunmehr abtrocknen wollen, eher und geschwinder trocknen und zu gute kommen würden, wenn sie solche einmal zerschnitten; ja einige zerschneiden sie in der Meynung zu lauter kleinen vierseitigen Stückgens, sie irren sich aber, es trocknen die ganzen so bald als die zerschnittenen, wenn sie nur gehörig tractivet werden. Ich habe niemals eine Bohne zerschneiden, sondern alles ganz antehen und trocknen lassen, weil ich glaube, die unzerschnittenen erhalten sich länger bey Kräften und gutem Geschmacke, das Abtrocknen zerschnittener Bohnen auch ohnedem mühsamer ist, da sie immer gewendet seyn wollen, welches bey angereiheten oder auf

Hirt

Hürden liegenden ganzen nicht ein einigesmal nöthig ist.

11) Zum Abtrocknen taugen alle Gattungen, sowol der Kriech- als Stengel-Schminkebohnen, wenn sie nur jung sind gelesen, und im Abbrühen und Trocknen gehörig behandelt worden.

12) Wenn man zur Winterszeit von grün getrockneten Schminkebohnen Schoten speisen will, werden sie den Abend zuvor, da sie sollen gekocht werden, in kleine Stückgens, wie zur Sommerszeit bey den frischen gewöhnlich, zerschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, daß sie die Nacht über darinn aufquellen können, des Morgens aber bald zum Feuer gebracht, da denn, wenn sie mit Rindfleisch, es sey gepöckeltes oder frisches, angerichtet und wohl geschmälzet werden, sie gar delicat zu genießen sind.

## Das XV. Capitel.

### Vom Spinat e.

§. 123.

Das bekannte Kraut der Rükchengärten, der Spinat, lateinisch Spinachia, scheint seine Benennung von der Beschaffenheit seines Saamens erhalten zu haben, als welcher mit steifen Stacheln besetzt ist, welche den, der solchen Saamen derb angreift, in die Finger stechen.

§. 124.

In der lateinischen Sprache wird der Spinat Spinacium olus, Spinachia, orum, Spinachium, i, Spina-