

# **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 XV. Capitel. Vom Spinate

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

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-

Spinacia, æ, Spinacium, i, Lapathum hortense genennet, in der deutschen aber ist es einerley, ob ich sage Spinat, Spinet, Binetsch, Grüner Kohl, Grünes Kraut. In D. Petri Andreae Matthioli vorangeführten Kräuterbuche wird pag. 138. und 139. auf deutsch Spinat, Spinet, Binetsch, Grünes Kraut, lateinisch aber Spinachia, Spinacium olus genennet. D. Zwinger aber braucht in dem gleichfalls vorhin gemeldeten Theatro botanico bey Beschreibung dieses Gewächses pag. 535. seq. die lateinischen Worte, Spinachia, Olus, Spinaceum, Spinacia, Olus hispanicum, Lapathum hortense, und auf deutsch nennt er es Binetsch, Spinat, Spinet, Grün Kraut.

§. 125.

In andern, als der lateinisch und deutschen Sprache, findet der Spinat folgende Benennungen, und zwar im Griechischen *Σπινάκια*, im Italienischen Spinaci, Spinacchie, im Französischen Epinars, im Englischen Spinage, im Dänischen Spinas, im Niederländischen Spinagie.

§. 126.

Man findet bey den Botanicis verschiedene Gattungen des Spinats, als a) Lapathum hortense l. Spinacia femine non spinoso, wird auch Spinachia nobilis, item, Spinachia femine non pungente, folio majore rotundiore. Ferner von andern Spinacia vulgaris capsula seminis non aculeata, deutsch der Spinat mit dem nicht stechenden oder stumpfen Saamen, Spinat, dessen Saame ohne Stacheln ist. b) Lapathum hortense five Spinacia femine spinoso, wird auch Spinacia vulgaris capsula seminis

W. B. I.

N

acu-



aculeata, deutsch der Spinat mit dem stachlichten oder stehenden Saamen benennet. Die erste Gattung treibt ein mehr rundes als spitziges Blat, die andere aber ein mehr längliches und spitziges, welches den Blättern des kleinsten Sauerampfers ähnlich siehet. Wenn die gemeinen Gärtner diesen Unterschied anzeigen wollen, so nennen sie die erste Gattung den rundblättrigen, die andere aber den spitzblättrigen Spinat; In der Küche hat keine Gattung vor der andern den Vorzug, es läßt sich die eine so wohlschmeckend zureichten als die andere. Die Kräuterkenner wollen noch eine dritte Art angeben, und solche mit dem lateinischen Namen *Spinachia foemina*, *Lapathum hortense* seu *Spinacia sterilis*, *Spinacia vulgaris sterilis*, bemerken, deutsch nennen sie ihn das Spinatweiblein, den Spinat, welcher keinen Saamen giebt; Es ist aber dieses eigentlich keine besondere Gattung, sondern entstehet aus dem Saamen der beyden erstern. Wenn ich ein Spinatbeet, es sey von dem rund- oder spitzblättrigen gewesen, zum Saamen habe aufschießen lassen, so hat sich allezeit wol die Hälfte der Pflanzen so gearztet, daß sie zwar gelbgrüne Blümchen aber keinen Saamen gegeben, an denjenigen Pflanzen hingegen, welche den Saamen gebracht, sind gar keine Blumen zu bemerken gewesen, ich habe derowegen, damit die guten Saamen gebende Pflanzen Luft bekommen möchten, die blühenden größtentheils ausziehen lassen. Die Gärtner machen es eben also, und nennen den blühenden Spinat tauben Spinat, Simmel.

S. 127.

Die Zeit, den Saamen zu säen, hängt von den Absichten desjenigen ab, der ihn genießen will, in Betrachtung dessen wird eine andere Zeit zur Saat derjenige erwählen, der zur späten Herbstzeit frischen Spinat verlangt, und aber eine andere derjenige, der nach Ablauf des Winters, als im Ausgange des Martii, Aprils und May seine Küche damit versorgen will. Die alten Hauswirthe haben die Regel: wenn man nach Ablauf des Winters frischen zum Verspeisen tüchtigen Spinat haben wolle, so müsse der Saame eben auf den Tag Mariä Geburt, welches der 8te September ist, gesät werden, und sie haben die Zeit damit ungemein wohl getroffen, denn ob man sich gleich an den gesetzten Tag eben so genau nicht zu kehren hat, so will ich doch niemanden viel eher oder später zu säen anrathen, ein paar Tage eher oder später macht noch keinen Unterschied aus. Laßt euch nachstehendes Exempel belehren, was ihr euch von dergleichen Saat versprechen könnet:

Anno 1749. den 8. September, ließ ich ein Beet, welches schattig war, umgraben, und mit frischen SpinatSaamen besäen, diese Saat lieferte die ersten zum Verspeisen tüchtigen Pflanzen in den letzten Tagen des Martii 1750, seine Nutzung dauerte bis zum 7ten May 1750. da der größte Theil in Saamen aufzuschießen anfing. Der Saame reifte zu Ausgang des Julii 1750. wie er denn den zoten solchen Monates ausgerauft und vom Beete geschafft wurde, an welchem Tage der Saame so reif war, das bey dem Ausziehen sich vieles auf dem Beete verlor.

M 2

Wenn

Wenn man im März oder April Spinatsaamen säet, so hat die Küche keinen sonderlichen Nutzen davon, denn sobald er die Größe erreicht, wie man ihn zu verspeisen pflegt, und bisweilen noch eher, schießt er auch gleich in Saamen auf, wer demnach nicht die Absicht hat, Saamen davon zu zeugen, der unterlasse das Spinatsäen anjeho; nachstehendes Exempel zeigt, was auf dergleichen Saat zu erfolgen pflege. Den 23. März 1750. besäete ein Beethchen mit Spinatsaamen von der rundblätterichen Art, welcher hervorzukeimen anfang den 8ten April, die Größe, wie man ihn jung zu verspeisen pflegt, erreichte er den 24. und 25. May, war in der neunten Woche nach gescheneer Saat; man sah auch an diesem Tage den mehresten Theil schon zum Saamen aufschießen, welcher endlich zur Reife gediehe, und vom Beethe geschafft wurde den 1. August 1750. an welchem Tage sich auch schon etwas vom Saamen ausklopfen ließ, welcher auch gleich zum Gebrauche vor dem November, December und Winter gesät wurde. Der blühende oder taube Spinat, dessen es auf diesem Beethchen nicht wenig gab, ist nach und nach ausgezogen und den guten dadurch Luft gemacht worden.

Wer im späten Herbst und den Winter über frischen Spinat haben will, der säet den Saamen auf den Jacobstag, es ist auch noch Zeit den 1. August, queilt ihn vor der Saat in Mistwasser auf, lässt das Beet flüßeln und mit Begießen und Jäten warten, so kommt die Saat gar bald zum Aufkeimen, und giebt im November, December und den Winter über Pflanzen, welche zu verspeisen angewendet werden

den

den können. Wenn aber die Winter bisweilen bloß vom Schnee, und die Winterkälte außerordentlich stark ist, so leidet dergleichen im Julio geschehene Saat nicht selten Schaden.

§. 128.

Der Spinat wächst zwar auf allem Lande, es sey schattig oder sonnenreich, jedoch allezeit besser und wohlschmeckender auf scharf gedüngtem als magerem Boden. Den Saamen säet man auf frisch gegraebene Beethe etwas dicke, hacket ihn mit dem Harken unter, damit einige Körner flach, andere tiefer zu liegen kommen, und nicht alle zugleich hervorkommen mögen, nach geschehenem Unterhacken wird das Beeth mit dem Harken gleich gezogen und eingefüßelt, wie solches oben in der Note des §. 54. erklärt worden, nach dem Einfüßeln gebraucht man denn den Rücken des Harkens, um es nochmal gleich zu machen. Das Ausjäten des Unkrauts ist eine überaus nöthige Verrichtung bey diesem Gewächs.

§. 129.

Der Spinat wird nicht verpflanzt, sondern man läßt ihn da, wo er hingefäet worden, aufwachsen und zu seiner Vollkommenheit gedenen. Er findet mehr Gebrauch in der Küche als Arzenei, wenn man das Spinatkraut kochet, ist nur sehr wenig Wasser daran zu thun nöthig, weil es voller wässeriger Safft ist, den es im Kochen von sich giebt und die Brühe dadurch vermehret. Man glaubt, er habe etwas nitrosisches Salz bey sich, und von selbigem die Eigenschaft zu erweichen, zu befeuchten und den Stuhlgang offen zu erhalten; kühlet auch, weswegen er gallfüchtigen Personen, und die mit Leibes-

verstopfung behaftet, sehr angepriesen wird; es wird auch bemerkt, daß er bey rauhen Halsen und dürrerem Husten mit Nuzen genossen werde, ingleichen den Säugammen die Milch mehre. Der Spinats saame bleibt 6 Jahr lang gut und zum Aufkeimen tüchtig.

Das XVI. Capitel.  
 Von Pastinaken.

§. 130.

Das lateinische Wort *Pastinaca* scheint seinen Ursprung dem Worte *pasco* schuldig zu seyn, wie *Isidorus* und *Vosius* solches anmerken, weil es von vielen Menschen mit Lust gegessen, und also gleichsam eine allgemeine Kost und Weide derselbigen ist. Es wird das Wort verschiedenen Wurzelgewächsen, auch der Art Meerfische, welche man Gifetrochen nennet, zugeeignet; unter den Wurzelgewächsen aber heißen insbesondere *Pastinaca sativa lutea*, gelbe Möhren, *Pastinaca alba*, weiße Rüben, *Pastinaca rubra*, rothe Rüben und endlich *Pastinaca domestica sive Sativa latifolia*, gemeine Pastinaken, und von dieser letztern Art wird allein allhier gehandelt.

§. 131.

Im Lateinischen hat also unser Gewächs den Namen *Pastinaca domestica*, seu *sativa latifolia*, *Staphylinus*, im Deutschen aber wird es bald *Pastinacke*, *Pastinache*; *Pestaache*, *Pastenen*, genennet. Das vorangeführte *Theatrum botanicum D. Zwingers* beschreibet unser Gewächs pag. 658. und erzählt daz von