

# **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**

Anhang Welcher die Eigenschaften einiger Gartengewächse erkläret

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



## Anhang

Welcher die Eigenschaften einiger Garten-  
gewächse erkläret.

Das XI. Capitel.

Von Stangenviolen.

§. 69.

**L**evcojum luteum flore simplici maximo, deutsch,  
Stangenviolen, ein angenehmes Geschlecht  
der gelben Violen, blühet zwar einfach, jedoch  
sind die Blumen oftmals von solcher Größe, daß sie  
einen dicken Thaler bedecken, der Geruch ist überaus  
kräftig und angenehm. Stangenviolen nennet man  
dieses Violengeschlecht, vermuthlich deswegen, weil  
jeder Zweig eine lange Reihe Blumen an einem  
Stengel über sich treibt, welches denn gleichsam eine  
ganze Stange voll Blumen vorstellet.

§. 70.

Wenn man den Saamen dieses Gewächses gesäet  
hat, so arten sich die daher entstandenen Pflanzen  
nicht überein, sondern einige setzen viel Nebenweige  
an, andere aber gar keine, sondern wachsen nur mit  
einem Stengel auf, wovon denn zu merken, daß er-  
stere zwar viel Blumen geben, denn jeder Nebenweig  
bringt seine Stange voll Blumen, letztere Art aber,  
so nur mit einem Stengel aufwächst, zwar weniger  
Blumen, aber desto größere, kräftigere und schönere  
gebe, an diesen einzelnen Stangen sieht man Blu-  
men

men von der Größe, daß sie einen dicken Thaler bedecken, an den Stöcken aber, welche viel Seitenzweige getrieben, nimmt man so große Blumen nicht wahr, weil sich die Kräfte bey ihnen zu sehr zertheilen.

S. 71.

Wenn man Saamen von diesem Gewächse ziehen will, so erwählet man darzu auch lieber diejenigen Stöcke, welche nur einen Stengel und keine Nebenzweige haben, und erhält von ihnen nicht nur einen kräftigern, sondern auch einen solchen Saamen, der eher in der Stangenviolenart bleibt, und nicht so gern in die gemeine gelbe Violenart schlägt.

S. 72.

Unter den Stangenviolen habe ich, in Ansehung der Farben, auch den Unterschied bemerkt, daß einige Stöcke nur goldgelbe Blumen geben, an andern Stöcken aber ist bey den Blumen, außer der goldgelben Farbe, auch viel braunröthliches zu sehen gewesen, und diese letztere Art wird der erstern nur allein gelben, von Kennern, vorgezogen; bey Erwählung eines Stangenviolenstocks zum Saamen, greift man derowegen auch lieber zu einem, der etwas braunröthliches an seinen Blumen hat, als zu den nur allein gelben.

S. 73.

Wer die Stangenviolenblumen recht groß haben will, muß die Stöcke nur nicht im freyen Lande blühen lassen, sondern sie in Geschirre verpflanzen, anderer Gestalt wird er seinen Zweck nimmermehr erreichen, denn im freyen Lande treiben sie unendlich viel Nebensprossen, welches deren Kraft zerstreuet und verursacht, daß lauter kleine unansehnliche Blumen

zum

zum Vorschein kommen, es kann auch seyn, daß die Wärme, welche in Nelkentöpfen und andern Geschirren allezeit größer, als im freyen Lande ist, zur Vergrößerung der Blumen viel be trägt, wir haben sie wenigstens in Geschirren allezeit schöner, als im Lande geblühet, ob sie schon aus einerley Saamen entstanden gewesen, ich verpflanze sie aber auch nicht eher in Geschirre, bis sie im Lande zuvor zu großen Stöcken erwachsen sind, wie sich solches weiter unten zeigen wird.

§. 74.

Stangenviolen sind den weichlichen Gewächsen nicht benutzehlen, können vielmehr ziemliche Kälte vertragen, es ist einigemal geschehen, daß ich sie im Ueberfluß gehabt, derowegen nicht alle zur Herbstzeit aus dem Lande in Geschirre habe verpflanzen und in Kellern auswintern wollen, vielmehr eine ziemliche Anzahl im Lande gelassen habe, welche, ob sie den Winter über schon mit nichts verdeckt worden, sich jedennoch beym Leben erhalten und den darauf folgenden Frühling stark geblühet haben; ob aber dieses gleich einigemal geschehen und gelungen, so darf man doch keine Regel daraus machen, und die Stangenviolen allezeit im freyen Garten den Winter über lassen wollen; denn die Winter, in denen sie sich, wie gemeldet, erhalten, sind keine harte, sondern leichte Winter gewesen. Eine recht strenge Winterkälte würde den Bau der Stangenviolen gar bald zerstören und sie gänzlich verderben, ich habe durch diese Erzehlung die Natur dieser Violen nur erklären und anzeigen wollen, daß sie viel, jedoch nicht alle und keinesweges eine recht strenge Winterkälte vertragen.

§. 75.

Es ist derowegen nöthig zu wissen, wie sie sich im Kellern oder Gebäuden, den Winter über, erhalten lassen. Aus dem Lande pflüge ich sie nicht eher zu nehmen und in Geschirre von Kästen oder Melkentöpfen zu pflanzen, als im Ausgange des Septembers oder auch in den ersten Tagen des Octobers. Die angepflanzten werden gehörig begossen, 6 Tage lang an einem schattigen, jedoch lüftigen Orte, dem Sonnenscheine entzogen, nachhero aber wieder an solche Orte gestellet, wo sie den vollen Sonnenschein und alle Begebenheit der Witterung von Regen und Frösten genießen können, aus dem Garten ins Gebäude bringe ich sie nicht eher, als im November um Martini, hier erhalten sie eine Stelle auf einem lüftigen Saale oder Kammer, (in geheizte Zimmer taugen sie nicht,) und behalten diesen Stand, bis der December herbey kömmt, in Keller werden sie nicht eher gebracht, bis das Erdreich in ihren Geschirren obenher etwas trocken ist, wenn schon die Stöcke und ihr Laub noch so frisch aussehen; denn bey diesem Gewächs ist das nicht erforderlich, was bey dem *Levejo incano* eben §. 59. gesagt worden, daß nämlich, außer trockener Erde in den Geschirren, auch das Laub der Stöcke etwas welk aussehen müßte, wenn es in Keller gebracht zu werden tüchtig seyn soll. Den ersten December habe ich meine Stangenviolen mehrentheils in dem Stande gesehen, daß sie haben können in Keller gebracht werden, solches Winterquartier auch ohne fernern Aufschub veranstaltet. Ist der Boden des Kellers sehr feuchte, stellet man sie auf breterne Postamente, außerdem aber nur auf den bloßen Kellerboden.

boden. So lange die Stangenviolen im Keller stehen, dürfen sie nicht ein einigesmal begossen werden, wenn dieses auch 3 Monate und noch länger werden sollte, schadet ihnen solches alles nichts. Sie vertragen so viel und noch mehr Durst als das Levcojum incanum, ich habe oftmals einen Theil meiner Violinen, wenn ich sie habe aus dem Keller schaffen lassen wollen, so welt gefunden, daß sie gewiß von meinen Arbeitsleuten würden seyn für todt geachtet und ausgerauft worden, wenn ich ihnen solches nicht verbot, ein paar starke Glässe von lauwarm gemachten Wasser aber, welche ihnen drey mal 24 Stunden vor geschenehen Herausragen aus dem Keller gereicht worden, hat sie dergestalt wieder erfrischet und hergestellt, daß sie das allerbeste Ansehen wieder bekommen haben. Es wachsen diese Stangenviolen in Kellern gern aus, welcher Wachsthum gelblich aussieht, jedoch ist solchanes Auswachsen denselben nicht so verderblich als dem Levcojo incano, sondern es nimmt der Wachsthum unseres Gewächses, nachdem es acht Tage außer dem Keller gewesen, gar bald eine grüne gesunde Farbe wieder an. Den 1. März schaffe ich meine Stangenviolen wieder aus dem Keller, und stelle sie entweder auf einen lästigen Saal, oder welches besser, hinter die Fenster eines gegen Mittag gelegenen Zimmers, damit sie Sonnenblicke genießen können. Wenn dieses Gewächs wieder aus dem Keller ist, will es fleißig wieder begossen seyn, jedoch allezeit mit etwas lauwarm gemachten Wasser.

S. 76.

Die Stangenviolen sind den Gewächsen beizuzählen, welche in dem Jahre, da sie gesäet worden, nicht blühen,

blühen, sondern erst im Frühlinge des nächst darauf folgenden Jahres; hat man z. E. im März oder April 1751. gesäet, so gedeihen die Pflanzen zur Flor im Frühlinge 1752; zum wenigsten sind es sehr rare Exempel und nur einzelne Stöckgen, welche im Herbst des ersten Jahres ein Blümen liefern.

S. 77.

Nachdem wir die Natur unserer Viole so weit betrachtet, muß ich doch auch noch die angenehmste Eigenschaft derselben erzehlen. Das erfreulichste von selbigen ist, daß sie so frühzeitig im Jahre zur Flor kommen, in der Mitte des März oder längstens in dessen letzten Tagen, ist sie schon vorhanden, nachdem es viel oder wenig Sonnenschein gegeben. Sollen sie aber dieses thun, müssen sie zeitig und den ersten März, auch wol ein paar Tage früher, aus dem Keller gebracht und mit Begießen, wie vor gedacht, wohl gewartet werden, beydes würde aber zur Erlangung frühzeitiger Blumen, noch nicht zureichend seyn, wenn die Geschüre nicht auch in die Fenster gegen Mittag gelegener Zimmer, welches aber keine geheizte, sondern kalte seyn müssen, gestellet würden, damit sie der Sonnenblicke daselbst genießen könnten; denn die Sonnenblicke sind es eben, welche dieses Gewächs so bald rege machen und zur Flor bringen. Ausgewinterte Stangenviole, so man des Sonnenscheins durch Fenster den März und April über nicht genießen läßt, halten sich wol bis in den May und länger, ehe sie zu floriren anfangen. Ich habe jede Fastenzeit mein Vergnügen mit diesen angenehmen Blumen, jeder Stengel giebt mir ein besonderes Bouquet, welches nicht nur mit den vortref-

3 5

lichsten

lichsten goldgelben Blumen, sondern auch mit dem angenehmsten grünen Laube pranget und dabey den herrlichsten Geruch von sich duftet, ich nenne sie nur meine Fasten, meine Osterblumen.

S. 78.

Den Freunden dieses angenehmen Gewächses, welchen der Anbau desselbigen durch Saamen unbekannt ist, muß ich in einem Exempel annoch zeigen, wie sie selbiges behandeln sollen. Anno 1750. den 14. März säete ich in verschiedene Melkentöpfe und Kästgen Stangenwiolensaamen, nicht allzudick, also, daß ohngefähr ein Korn von dem andern einen halben Finger breit ablag, bedeckte solchen Saamen halben Kleinen Fingers dick mit guter Erde, begoß darauf die besäeten Geschirre mit lauwarmen Wasser genugsam, und stellte sie hierauf hinter das Fenster eines gegen Mittag gelegenen Zimmers, wo sie den Sonnenschein durch das Fenster erhalten konnten; am zwölften Tage nach geschehenem Ansäen, war der 26. März, sieng der Saame an hervorzukümen, welche aufgekeimte Saat denn so oft begossen wurde, als die Erde in den Geschirren von Zeit zu Zeit etwas trocken werden zu wollen schien; meine Saaten wuchsen freudig, und als die Nachtfroste zu Ausgange des Aprils aufgehöret hatten, trug ich die Geschirre mit meinen kleinen Pflänzgen in freyen Garten, wo sie mit Begießen und Jäten noch fleißig gewartet wurden, bis in den Monat Junium, da sie, um fortgesteckt werden zu können, eine hinlängliche Größe erreicht hatten, zu welcher Verpflanzarbeit ich auf weiter nichts, als auf einen guten Regen wartete, auch als sich solcher einfand, das Fortsetzen



cken alsofort vor die Hand nahm. Ich brachte meine Stangenviolen auf ein Beetgen, und pflanzte eine einen halben Schuh weit von der andern; hier erwuchsen sie bald zu großen Stücken. Bey Anfange des Herbstes, um Michael und im Anfange des Octobers, ließ ich sie aus dem Lande wieder in Geschirre verpflanzen, und nahm dabey alles in Acht, was vorher gesaget worden, daß es wegen der Auswinterung dabey zu beobachten nöthig sey. Unter hundert Stöcken fand ich anjeho nur drey, welche noch dieses Herbst Blumen treiben wollten. Am Tage Martini ließ ich sie aus dem Garten zum Abtrocknen ins Gebäude auf einen lüftigen Saal tragen, und den ersten December bekamen sie ihr Quartier im Keller. Allhier im Keller wurden sie gar nicht mehr begossen, bis den 23. und 24. Februar 1751. und folgenden Tages, den 26. Februar, wieder aus dem Keller in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer gebracht; einen Theil stellte ich alsofort hinter die Fenster, um der Sonnenblicke genießen zu können, und ob sie schon anfänglich einige Kälte und Frost in diesem Zimmer annoch empfinden mußten, hat ihnen doch solches alles nicht geschadet, sondern sie stehen gegenwärtig bey Ablauf des März 1751. da ich dieses schreibe, in schönster Flor. Der übrige Theil meiner Stangenviolen, welchen ich so gestellet, daß ihn der Sonnenschein nicht treffen kann, wird kaum im May zu blühen anfangen.

S. 79.

Der Saame dieses Gewächses bauet sich in Schoten, siehet gelb aus, und wird bey uns zur Sommerszeit gar leicht reif. Die Schoten sitzen an langen

gen Stengeln oder Stangen über einander, eine solche Stange ist bisweilen wol anderthalb Elle lang, und hat gar viele Schoten. Vor dem Jahre ließ ich einen schönen Stangenviolensstoc, der keine Neben sprossen, sondern nur einen Herzstengel getrieben, dabey viel braunröthliches an seinen goldgelben Blumen hatte, Saamen tragen, welcher 64 Schoten an einen Stengel, der über anderthalb Elle lang war, lieferte. Um fremden Saamen bekümmere ich mich nicht, ziehe vielmehr alle Jahre selbst welchen von recht tüchtigen Stöcken.

§. 80.

Den Saamen habe vier Jahre lang gut und zum aufkeimen tüchtig gefunden, wenn er an einem temperirten Orte, wo er weder hat ausdörren oder vermilttern können, und zwar in seinen Schoten, ist auf behalten worden. Daß der Saame reif sey, läßt sich daraus erkennen, wenn die Schoten dürrer werden und ausplätzen wollen, da sie unverzüglich abzunehmen sind, weil sonst der Saame herausspringt und verloren geht; die untersten Schoten reifen allemal zuerst, denn sie sind zuerst entstanden, die weiter am Stengel hinauf aber bald darnach. Es sind demnach die untersten zuerst abzunehmen, und mit Einsammlung der übrigen, so wie sie nach und nach zur Reifung gelangen, fortzufahren.

§. 81.

Es ist zwar das Stangenviolengewächs kein Sommergewächs, sondern ein perennirendes, oder solches, das sich erhalten läßt, und Blumen und Saamen einige Jahre giebt; weil aber angemerkt wird, daß nach der ersten Flor, oder nachdem es Blu-

Blumen und Saamen einmal gegeben, hernach nur unkräftige kleine Blümchen an selbigen zum Vorschein kommen, so verlohnt es sich nicht der Mühe, wenn die ersten kräftigen Blumen herunter sind, sich ferner damit zu warten, es wird vielmehr von mir sowol, als andern seinen Kennern, sodann ohne Anstand ausgezogen und weggeworfen. Den Stöcken, welche Saamen tragen, pflegt man eben so zu raschen, und nach Reifung und Einsammlung des ersten Saamens ihnen Abschied zu geben.

S. 82.

Bei dieser Bewandniß aber ist es nöthig, alle Jahre frische Stöcke zu ziehen, damit man alle Frühlinge solche haben möge, die vorher noch nie getraggen, und uns mit ihren ersten recht prächtigen und kräftigen Blumen erfreuen können. Ich pflege zu diesem Zweck alle Jahre im März und April Stangenviolenisaamen zu säen, und was frisches zuzuziehen, damit die Stellen der abgeschafften Stöcke dadurch ersetzt werden mögen.

## Das XII. Capitel.

### Von Früherbsen.

S. 83.

**P**isum præcox, die Früherbse, das angenehme Gewächs der Küchengärten, welches uns so bald im Jahre mit seinen wohlschmeckenden Früchten erfreuet, wird doch wol der Mühe werth seyn, daß man seine Natur ein wenig betrachte, um bey seinem Baue zu wissen, was es vertrage oder nicht.

S. 84.

S. 84.

Wer Fröhherbsen säen will, der merke sich, daß sie feinen fetten oder geilen, stark gemisteten und sehr treibenden Boden vertragen, als in welchen sie sich nur überwachsen und zu keiner rechten Blüthe und Frucht gedeyen, vielmehr mit dem magersten Erdreiche fürlieb nehmen, und in solchem die mehresten Früchte zum Vorschein bringen.

S. 85.

Man leget die Beetgens, auf welche Fröhherbsen gesäet werden, vier Schuhe breit an, die Länge derselben hat keine Bestimmung, sondern richtet sich nach der Beschaffenheit des Gartens, und hängt dabey von dem Gutbefinden des Gärtners ab. Auf solchen Beeten ziehet man der Länge nach Furchen, mittelst eines Häkgens, jede einen Fuß weit von der andern, und besäet solche mit den Fröhherbsen, wiewol nicht allzudick, weil sie einander sonst hinderlich werden, und viele ihrer Blüten und Schoten verderben. Andere, welche die Maße hierinn nicht zu treffen wissen, machen über alle ihre Beete drey quer Finger tiefe Löcher, allemal auf eine Weite von einem halben Schuh eines, und bedienen sich, zu Erleichterung solcher Arbeit, eines sogenannten Erbsenpflanzers, welcher dergestalt gemacht ist, daß bey jedesmaliger Anwendung und Gebrauche desselbigen sieben, auch wol mehr Löcher auf einmal fertig werden; sind nun in jedes Loch zwey Stück Erbsen geschmissen worden, so ist das Beet hinlänglich besäet.

S. 86.

Es sind die Fröhherbsen ein sehr hartes Gewächs, welches keine Kälte scheuet, können derowegen im  
Decem-

December, Januario, Februario, ohne Veyforge des Erfrierens, wenn offenes bequemes Wetter darzu vorhanden, allezeit geleyet werden. Zum Beweife der Härte der Erbsen muß ich ein paar Exempel hier anfügen: Den 18. December 1749. befäete ich im freyen Garten eine Furche mit Frühherbsen, verdeckte selbige mit nichts, ließ sie vielmehr den ganzen Winter über also blos liegen. Der Ort war nicht der allerwärmste des Gartens, und meine Frühherbsen fiengen dem allen ohngeachtet schon hervorzukeymen an dem 2. März 1750; sie wurden gestenget den 4. April, fiengen mit weißen Blumen an zu blühen den 17. May, gaben die ersten Schoten den 13. Junii, reiften, und wurden vom Beete geschafft den 16. Julii des 1750. Jahres. Es hatte also diesen Erbsen, weder, da sie in der Erde gelegen, die Kälte des Winters geschadet, noch auch, nachdem sie hervorgekeymet, die Nachfröste; denn im März, sonderlich den 13. fror es so heftig, daß es Eiß an den Fenstern des Morgens gab; den 19. März erhielten sie ferner einen derben Reif und Nachtfrost, wie auch den 24.; welches alles sie aber, ohne den mindesten Schaden, ertrugen. Ferner, den 20. Februar 1750. ließ ich bey weicher offener Witterung graben, \* und sieben große Beete mit Frühherbsen

---

\* Das 1750. Jahr war ein frühzeitiges oder solches Jahr, in welchem es eher, als sonst gewöhnlich, warme Witterung gab; den 24. Februar blüheten im freyen Garten schon der gelb- und braunroth gestreifte Früh-Crocus, das *Leucojum bulbosum*, die rothgefüllte *Hepatica*, *Helleborus albus*. An Ostern, welches Fest dieses mal den 29. März einfiel, grün-

erbsen bestellen, welche denn hervorzukeimen anfangen den 8. März, und ob sie schon den 13. 19. und 24. solchen Monats die heftigsten Fröste ausstundten, schadete ihnen doch solches alles nicht, fiengen vielmehr mit weißen Blumen aufs schönste an zu blühen den 18. und 19. May, war in der 13. Woche nach geschehener Ansaat; die ersten grünen Schoten lieferten sie den 15. Junii, welche Nutzung mit Ablesung grüner Schoten vier Wochen lang, bis zum 16. Julii dauerte, da sie endlich reiften und vom Beere geschafft, das Stroh an der Sonne dörre gemacht, und der reife Saame heraus geklopft wurde. Man sieht demnach aus diesen zwey Beyspielen nicht nur, daß Erbsen, so lange sie in der Erde liegen, von keiner Winterkälte leiden, sondern auch, nachdem sie herz vorgekeimet, von den herbsten Nachtfrosten keinen Schaden zu besorgen haben; und über dieses können wir aus beyden Erzählungen auch lernen, was man sich von einer Früherbsensaats, die man im Februario oder gar vor dem Winter im December unternimmt, ver-

ten schon die Aepfel- und Birn-Bäume, die Stachel- und Johannis-Beeren, ja letztere hatten schon Träubichen zur Blüthe formiret; an recht warmen Orten, wo Widerschein der Sonne von Gebäuden und Schus vor kalten Winden war, sahe man sogar am Osterfeste schon Herzkirschbäume blühen. Den 16. April sahe man die Birnbäume schon überall blühen, die Aepfelbäume aber hielten sich noch bis zum 28. April, da man sie auch in voller Flor sah. Die Bauernregel: Märzden Grün, Aprilden Bluth, thut selten thut; litte diesesmal einen Abfall, denn man sahe alles aufs beste gerathen.

versprechen könne, wie bald ihre Nuzung mit grünen Schoten angeht, wie lange solche dauert, und wenn die Beete endlich von den Erbsen wieder bestreuet und leer gemacht werden.

§. 87.

Eine Frage könnte hier jemand thun, der da sieht, daß Frühersensbeete im Julio, mitten im Sommer, wieder leer werden; er dürfte sagen, womit sind sie denn nun von neuen zu bestellen? man läßt doch in Gärten nicht gerne was leer liegen; und hierauf dienet zu wissen, daß die mehresten Gärtner solche Beete, nachdem sie von neuen gegraben worden, erstlich mit Rabünzgenssaamen besäen, und sodann mit blauen Kohlsplanzen bestecken, welche beyde Gewächse denn einander gar wohl leiden können, und mit einander aufwachsen, der Küche auch bey später Herbst- und Winters-Zeit guten Nutzen geben, nur ist zu raten, den Rabünzgenssaamen nicht allzudick zu säen. Oder wer diese Beete auf die Art nicht bestellen wollte, der kann sie ja zu allerley Pflanzenwerk, welches um Jacobi wieder gesäet wird, anwenden, und dies fernach sie besäen: mit Saamen von weißen Kopfkohl zu Winterplanzen, mit Saamen von rother Cappus zu Winterplanzen; mit Blaukohlsaamen zu Blatkohlsplanzen, mit Wintersallat, mit Spinat, mit Rüben und andern Dingen, so um Jacobi herum gesäet werden, es findet sich ja auch zu dieser Zeit noch verschiedenes Pflanzenwerk zu stecken, welches in Fall der Noth auch noch darauf gepflanzt werden kann.

§. 88.

Vorher ist gesagt worden, daß die Erbsen keinen feilen, sondern magern Boden verlangen, es ist aber außerdem auch noch zu merken, daß sie auch ein sonnenreiches Land haben wollen, welches zu baldiger Vollkommenwerdung ihrer Früchte sehr vieles beyträgt.

§. 89.

Wenn man im Februario oder März Frühersbse bestellen will, so schiekt es sich gar wohl, die Beete zuvor mit etwas Lactukensallat zu besäen, und darnach die Erbsen auch beyzubringen; denn die Lactuke wächst geschwinder auf als die Erbsen, und verträgt übrigens eben so viel Kälte als diese. Man sicht diesen Sallat jung aus und überliefert ihn der Küche, zu der Zeit, wenn die Erbsen gestengelt werden, ist er insgemein schon überall verbraucht. Ich pflege wenigstens dieses Säen des Sallatsaamens auf die Erbsenbeete allemal zu thun, finde auch, daß es bey vielen andern hiesigen Ortes in Uebung sey; die Beete werden dadurch dreymal genuzet: erstlich geben sie den jungen Sallat, zweytens die Erbsen, und wenn diese im Julio herunter geräumt worden, bestellet man drittens um Jacobi allerley Pflanzens oder Saamenwerk darauf, wie vorgemeldet.

§. 90.

Ich muß doch hier diejenige Manier erzehlen, nach welcher einige Gärtner frühzeitige Erbsenschoten herzubringen. Sie machen sich nämlich die Erfahrung zu Nutze, daß Erbsenpflanzen ohne sonderlichen Aufenthalt im Wachstume sich fortstrecken lassen, und ferner, daß solche fortgestreckte insgemein nicht

so



so hoch, frech und geil wachsen, als gefäete Erbsen, so unverspant fortwachsen, mithin eher Blüthen und Schoten geben als diese. In Betrachtung dessen nun erfüllen sie, bey herannahenden Märzmonate, allerley Kästen oder Gartentöpfe mit Erde, erswählen eine gute Art Früherbsen, und besäen den 1. März, auch wol ein paar Tage zeitiger, solche Geschirre damit, welches Ansäen eben nicht sparsam geschehen darf, weil doch nur Pflänzgen daraus werden sollen, in einen gewöhnlichen Diebstentopf können wohl ein 30 Stück Erbsen geleyet werden. Die angesäeten und wohlbezoffenen Geschirre bringen sie darauf in die warme Stube, damit sie allda feitt bald hervorkeimen mögen, welches insgemein am fünften oder sechsten Tage geschieht. In der Stube dürfen dergleichen Erbsen nicht lang wachsen, sondern so bald alles aufgekeimet ist, werden die Geschirre aus der Stube an solche Derter geschafft, wo sie, ohne Besorge des Frierens, frischer Luft und einiger Sonnenblicke genießen können, wovon sich die jungen Erbsen gar bald schön grün färben. Wenn diese Saat etwan Fingers- oder auch Händes lang erwachsen ist, schreitet man zum Fortpflanzen, und erwählet dazu recht sonnenreiche Beete, man steckt die Pflanzen einen halben Schuh weit von einander, und hindert es nicht, wenn hin und wieder zwey Pflänzgen in ein Loch gesteckt werden. Ist es wegen sehr trockener Witterung nöthig, das Begießen einmal zu verrichten, muß solches im Mittage geschehen, man kann sie einige Tage unbezoffen stehen lassen, denn die Erde hat im März noch viel Feuchtigkeit. Von harten Nachtfrosten haben fortz

K 2

gesteckte

gesteckte Erbsen nichts zu besorgen, weil sie sehr dauerhaft sind, und eben deswegen ist das Zudecken bey ihnen nicht nöthig. Es läßt sich diese Arbeit im Großen nicht ausüben, und dienet überhaupt nur für Leckermäuler, welche der Zeit nicht erwarten können, bis es von den ins Land gesäeten unverpflanzten fortwachsenden Früherbsen Schoten giebt, welche man durch dieses Fortstecken erwan 14 Tage früher erhält. Anno 1750. den 20. Februar säete ich in einige Kästen und Melkentöpfe von einjährigen recht guten Früherbsen, begoß die Saat wohl und brachte sie in die warme Stube, allwo sie gar bald hervorkeimete, und binnen sieben Tagen so weit gedieh, daß die Geschirre aus der warmen Stube in ein ungeheiztes Zimmer gebracht werden mußten; hier wurden sie hinter die Fenster gestellt, allwo die Erbsen frische Luft und Sonnenblicke genossen, sich schön grün färbten, und den 6. März, war am 14. Tage nach geschehenem Ansäen, schon Fingers lang erwachsen waren, also, daß sie fortgesteckt werden konnten, wie ich denn an selbigem Tage, den größten Theil davon, auf zwey recht sonnenreiche Beetchens, die von einem Gebäude zugleich Schutz vor den Nordwinden hatten, verpflanzte den Ueberrest meiner Erbsenpflanzen, steckte auch noch im März, aber 14 Tage später fort, beyderley Verpflanzungen fingen mit weißen Blumen aufs schönste an zu blühen den 10. und 11. May, war in der zwölften Woche nach geschehenem Säen; gaben fertige Schoten den 30. May in der funfzehnten Woche, reiffen und wurden vom Beete geschafft in der Mitte des Monates Julii, den 13. desselben Monates.

Es

Es gaben also die in Geschirre gesäeten, in der Stubbe zum Aufkeimen gebracht, und nachher verpflanzten Früherbsen, 14 Tage früher Schoten, als die, wie oben gedacht zu gleicher Zeit ins Land gesäeten unverpflanzte fortwachsenden, ob sie gleich von einerley Saamen entstanden waren.

§. 91.

Zu gefallen glaube ich niemanden etwas; und dieses war der Grund, warum ehemals ein Zweifel bey mir entstand: Ob denn auch wol die sogenannten Früherbsen wirklich eher Schoten zu geben anfangen, als Felderbsen; oder ob solches nicht vielleicht eine vergebliche Einbildung der Gärtner sey? Als ich derowegen den 20. Februar 1750. wie oben §. 86. gesagt worden, Früherbsen säete, so bestellte, um von dem Zweifel abzukommen, an eben dem Tage zugleich ein Beetchen Felderbsen, sonst auch Ackererbsen, lateinisch *Pisa arvensis*, genannt, gleich neben die Früherbsenbeete. Diese beyderley Erbsen, welche in einerley Lande lagen, gleich viel Sonnenschein genossen, und in einem Tage gesäet worden, keimeten zwar mit einander den 8. März hervor, die Früherbsen aber gaben mir dem ohngeachtet vier Wochen eher zum Verspeisen tüchtige grüne Schoten als die Felderbsen, und ich wurde dadurch überzeugt, daß es wirklich eine Art Erbsen gebe, welche frühzeitiger im Schotengeben sich arten als andere, und eben deswegen *Pisa præcocia*, die Früherbsen genennet werden. Bey den Felderbsen merkte ich auch an, daß ihr Kraut nicht so geschwinde in die Höhe wuchs und groß wurde, als bey den Früherbsen, ingleichen, daß ihre Blumen später als der

Früherbsen ihre zum Vorschein kamen; denn die Früherbsen fiengen an zu blühen den 19. May, die Felderbsen aber nicht eher als den 18. und 19. Junii, also vier Wochen später.

S. 92.

Es ist ein recht großes Vergnügen für einen Gartenfreund, ja eine sonderbare Vollkommenheit desselbigen, wenn er der Gewächse, die er bauet, ihre Natur so weit kennet, daß er bey der Ansäung sagen kann, in der oder der Woche habe ich die Früchte von meiner jetzigen Arbeit zu genießen, und um die oder die Zeit wird das Beet wieder von ihnen geräumet seyn, wenn er bey jeder Saat zum voraus weiß, was er sich davon versprechen könne. Es wird demnach den Liebhabern unserer Früherbsen sehr angenehm seyn, wenn ihnen dieser S. zeigt, wie sie bey jeder Aussaat von Früherbsen, die im April, May, Junio, Julio geschieht, die Woche zum voraus angeben können, in welcher sie Früchte davon genießen werden. Zu diesem Behuf nun will ich ihnen nur einen einzigen Verlauf erzählen, aus welchem ihnen die ganze Rechnung begreiflich werden wird. Den 17. May besäete ein starkes Beet mit Früherbsen, diese fiengen mit weißen Blumen an zu blühen den 3. Julii, war am 48. Tage oder in der siebenten Woche nach gescheneer Saat. Die ersten grünen Schoten, so zum Verspeisen tüchtig, kamen zum Vorschein den 21. Julii, war am 65ten Tage oder in der zehnten Woche, dieses war aber nur ein Anfang, denn in der elften Woche stellte sich erst die rechte Menge der grünen Schoten ein. Sie reiften und wurden vom Beete geschafft den 18. August, war

war am 23. Tage, oder in der vierzehnten Woche. Das Beet, worauf die Saat geschehen, lag unter Bäumen, von welchen es, wiewol nur wenig Schatten hatte, welches deswegen anmerke: Wenn man nun sieht, daß eine Früherbssensaat in der siebenten Woche zu blühen anfängt, in der eilften Woche die besten Schoten giebt, und in der vierzehnten Woche reife; so kann ja die Rechnung von jeder Saat, die in den gemeldeten Monaten geschehen, leicht darnach gemacht, und die Woche, da man frische Schoten haben wird, angegeben werden. Meine Früherbssensarten sich allezeit so; sollte nun jemand eine andere Gattung besitzen, so wird es ihm ein leichtes seyn, ihre Natur, wie obgedacht, durch einen Versuch zu erfahren, und wird alsdenn bey jeder Saat wahrzagen können, in welcher Woche frische Früchte davon vorhanden seyn werden, so lange er nämlich bey eiznerley Saamen bleibt und solchen fortbauet. Bey Erbsensaaten, welche vor dem Winter im December, oder auch im Winter, als im Februario, gemacht werden, geht dieses nicht eben also an; denn diese werden durch die Kälte des Erdreichs in ihren Wirsungen gehemmet, jedoch hat man sich wenigstens gewiß und längstens in der letzten Woche des Monats Junii frische Schoten zum Verspeisen von ihnen zu versprechen.

§. 93.

Der angenehme Geschmack und vielfache Gebrauch, welchen die jungen grünen Erbsgen in guten Küchen finden, veranlasset nicht nur, daß sie häufig, sondern auch vom Monate zu Monate so gesäet werden, damit man ihrer bis in den späten Herbst theilhaftig

haftig seyn. Man denkt auch sogar auf Mittel, solche den ganzen Winter über zu erhalten und so lange zu haben, bis wieder frische in den Gärten wachsen. In dieser Absicht stellet man eine Erbsensaft dergestalt an, daß sie ihre grünen Schoten nicht eher als zur Herbstzeit, etwa im September, erst liefert. Zu unserer Einmahlung werden die Schoten ausgelesen, welche nicht die jüngsten sind, sondern schon etwas dick geworden, oder daß ich deutlicher rede, in welchen die grünen Erbsen schon einige Beständigkeit erlangt haben. Man machet die Erbsen aus ihren Schoten, ergreift sodann ein sogenanntes Zucker-  
glas, welches solche Gläser sind, deren Oeffnung so weit, daß man mit einem Löffel süglich hinein fah-  
ren und was herausholen kann. Der Boden dieses Glases, welches fein rein seyn muß, wird zuvörderst eines Messerrückens dick mit Küchensalz bestreuet, und darauf eine Lage von den ausgemachten grünen Erbsen kleinen Fingers dick geschüttet, auf die Erbsen folgt wieder Salz, wie vorhin, und auf dieses wieder Erbsen, und solchergestalt fährt man Schichten zu machen fort, bis das Glas beynaher erfüllet ist. Das Salz zerschmelzt sodann von selbst, und giebt den Erbsen eine Brühe, in welcher sie sich vorzüglich wohl erhalten, und nicht das mindeste von ihrer grünen Farbe verlieren. Der Brühe muß so viel seyn, daß sie die Erbsen kleinen Fingers dick bedeckt; wenn sich nun dieses nicht findet, muß nur mehr Salz ins Glas geworfen werden, wovon denn die Brühe sich gar bald vermehren wird. Das Glas wird an einen Ort gestellet, wo es nicht frieren kann, mit einem Stück Blase verbunden, und zur  
Wint  
viel ab  
eingema  
nehmen  
nöthig,  
aufged  
es mit a  
mit der  
schafft u  
lieren di  
sich durc  
sie geno  
von ih  
mehr  
Glase  
schreit  
sach  
tembe  
lange  
ja nun  
lassen  
Eort  
Epo  
U  
Felt  
gem  
Erd  
habe  
herb  
Erf  
Der

Wint

Winters- oder Fasten-Zeit, mittelst eines Löffels, so viel als man benöthiget, herausgehohlet. Weil diese eingemachten Erbsen vom Salze sehr vieles an sich nehmen, und davon durchbissen werden, so ist es nöthig, sie vor dem Gebrauche im Wasser einmal aufkochen zu lassen, und nachdem dieses geschehen, es mit andern Wasser nochmals zu wiederholen, daz mit der Salzgeschmack, so viel als möglich, weggeschafft werden möge. Durch das Einmachen verlieren diese Erbsen viel von ihrer Süßigkeit, welche sich durch Zusatz vom Zucker in die Brühe, mit der sie genossen werden sollen, einigermaßen ersetzen läßt; von ihrem Ansehen verlieren sie nichts, sehen vielmehr recht appetitlich aus, wenn man sie in ihrem Glase stehen sieht. An diese Gläser könnte man schreiben: Sie glänzen schön von außen. Die Ursache, warum solche Erbsen nicht eher als im September eingemacht werden, ist, daß sie nicht so gar lange im Salze liegen sollen; denn sonst könnte man ja nur im Sommer auf dem Acker Erbsen pflücken lassen, und wäre mithin unnöthig, eine besondere Saat deswegen anzustellen, die erst im Herbste Schofen liefert.

S. 94.

Unser 91. S. giebt satzsam zu erkennen, daß die Felderbsen sowol, als die Früherbsen, von ganz uns gemeiner Dauer sind, und weder, so lange sie in der Erde liegen, von der Kälte Schaden zu besorgen haben, noch auch, nachdem sie hervorgekeimet, von herben Nachtfrosten leiden. Es wird demnach diese Erfahrung dienen, ein fast allgemeines schädliches Vorurtheil, welches bey unsern Hauswirthen herrschet,

schet, auszurotten. Diese glauben, wenn sie ihre Erbsen allzufrühzeitig im März in den Acker bringen ließen, so würden sie von den noch folgenden Frösten vieles einbüßen, versparen derowegen solch Bestellen wol gar bis in den May hinein. Der Schade, der ihnen aus diesem Glauben zuwächst, könnte weitläufig dargeleget werden, es wird aber genug seyn, wenn nur ein zweyfacher angezeigt wird. Der erste ist, daß sie weniger Erbsen erndten, als diejenigen, so frühzeitig gesäet haben. Der zweyte aber, daß die Erndte spätbestellter Erbsen mit der Erndte des Kockens oder Gerste zugleich einfällt. Die Erndtarbeit, welche bey frühzeitigem Bestellen hätte getheilt seyn können, mithin verdoppelt, auch verursacht, daß die viele Aufsicht, welche bey Einschaffung der Erbsen vom Acker nöthig ist, wenn sie nicht ausfallen und untkommen sollen, nicht angewendet werden kann. Ich warne demnach alle Hauswirthe, ihre Erbsen ja nicht spät in den Acker zu bringen, rathe ihnen dagegen, so bald als im März, auch wol eher, die Erde mit dem Pfluge sich bearbeiten und das Bestellen zuläßt, die Erbsen vor allen andern Früchten in Acker zu bringen.

### Das XIII. Capitel.

#### Von Möhren.

S. 95.

**S**ifer, eris, oder Sifarum, i, deutsch, die Möhren, Mohrrübe, das bekannte, theils gelbe, theils rothgelbliche Wurzelgewächs, wird wegen des großen Nutzens, den es im Hauswesen schafft, unsrer



ferer Betrachtung ebenfalls würdig seyn. Von den Eigenschaften desselbigen ist zuvörderst anmercklich, daß sein Saame von ganz ungemainer Härte sey, und nachdem er gesäet worden, alle, auch die strengste Winterkälte, ertrage. Kann derowegen, wenn es die Witterung zu und das Erdreich sich bearbeiten läßt, ohne Besorge des Erfrierens auch in den Wintermonaten, als dem December, Januar, Februar und Anfangs des Martii, gesäet werden. Die gewöhnlichste Saatzeit ist im Martio, so bald als in diesem Monate das Erdreich sich graben und bearbeiten läßt, und gehören diejenigen Hauswirthe gewiß unter die unerfahrenen und einfältigen, welche aus Besorge, den Saamen von Frösten zu verlieren, dergleichen Saat erst zu Ausgang des Aprils oder gar im May vornehmen, diese Meynung bringt sie in Schaden.

S. 96.

Das Land, auf welches man Möhrensaamen bestellen will, muß kein scharfgedüngtes oder sehr treibendes und geiles seyn; denn die Erfahrung lehret, daß Möhren auf dergleichen Aeckern mehr ins Kraut als in die Wurzeln wachsen, die Wurzeln auch sehr zackigt, zaserich und überhaupt untüchtig werden. Sät demnach diesen Saamen auf mittelmäßiges oder mageres Erdreich, so werdet ihr bessere Möhren erhalten. Zulezt, und wenn fast alle Besserung aus einem Acker heraus ist, bestellet man noch Hafer oder Wicken zu Futter darauf, nennet dieses die letzte Art und glaubet, er müsse sodann, ehe er mit andern Sachen wiederum bestellet würde, zuvor gedünget seyn. Glaubet aber, daß ein dergleichen ausgezogener Haferacker das folgende Jahr sich noch mit Möhren bestellen

stellen lasse, und euch die besten Wurzeln liefere; wenn ihr nun versichert seyd, daß seit vielen Jahren keinerley Wurzelwerk, von Möhren, Pastinacken, rothen Rüben zc. darauf erbauet worden sey.

§. 97.

Je tiefer ein Möhrenland gegraben, und je zärter es dabey durcharheitet worden, je besser erwachsen die Möhren auf selbigem; auf den Dörfern, wo es bisweilen an Arbeitsleuten zu Verrichtung des Grabens mangelt, pflegt man auch wol die Aecker, worauf Möhren gesäet werden sollen, nur zart und tief zu pflügen, es macht dieses zwar weniger Kosten als das Graben, behaltet aber, daß auf tief gegrabenen und zart bearbeiteten Acker doch allezeit schönere und bessere Möhren erwachsen, als auf dem nur gepflügten, wodurch die Kosten, so auf das Graben verwendet, vielfach wieder beygebracht werden.

§. 98.

Bei Betrachtung des Möhrensaamens nimmt man wahr, daß er von der Natur mit lauter kleinen Stachelchen besetzt sey, davon ganz rauch aussche, auch nach Art der Kletten sich gern aneinander hängen: Nimmt man eine Hand voll dieses Saamens, so ballt er sich und wird ein Klumpen daraus. Wegen solcher Eigenschaft nun läßt er sich nicht fein ordentlich säen, sondern fällt gern aneinander hangend und Klumpenweise auf den Acker. Es hat solches kluge Hauswirthe bewogen, auf ein Mittel zu sinnen, wodurch ihm solche Eigenschaft zu benehmen wäre, sie haben solches glücklich gefunden, und es besteht in folgenden: Man nimmt nämlich Küchensalz und Asche, so viel oder auch wol etwas mehr als des Möh-

Möhrensaamens, mischet solches unter selbigem, und reibet ihn damit tüchtig ab; durch dieses Reiben verliert der Saame einen großen Theil seiner klettenartigen Stachelchen, oder sie werden doch wenigstens stumpf dadurch gemacht, und hängen sich nicht mehr in einander, und der abgeriebene Saame läßt sich beim säen recht ordentlich streuen. Den Einfältigen und Unerfahrenen wird bisweilen weiß gemacht, das Abreiben des Saamens geschehe in der Absicht, daß die Möhren nicht so unartig mit vielen Fasern und Nebenzacken oder Beinen, sondern fein lang und gerade wachsen sollten; denn sagt man ferner, die Stachelchen, so an den Möhrensaamen sitzen, verursachen es eben, daß so unartige Möhren wachsen, welche viel Beine oder Zacken haben. Allein diese Unerfahrenen würden bald aus dem Traume und hinter die Wahrheit kommen, wenn sie sich die Mühe machen wollten, nur etwan ein Schock unabgeriebener Körner, so alle ihre Stachelchen noch hätten, auf ein Beet, jedes einen Schuh weit von dem andern, zu legen, so würden sie sehen, was daraus für schöne gerade Möhren erwachsen. Es ist und bleibt demnach die einzige und wahre Absicht des Abreibens bey dem Möhrensaamen, daß er sich nur ordentlich soll säen lassen. Der Möhrensaame muß fein weitläufig gestreuet werden, wenn er zumal recht frisch ist, ist er aber alt, kann man ihn etwas dicker säen, weil sodann zu vermuthen, daß nicht alles aufkeimen werde. Wenn die Pflanzen so stehen, daß jede einen Schuh weit von der andern absteht, so sind sie recht gesäet und haben Platz genug zum Wachsstum. Da sich nun dieses so gar eben im Ausstreuen des Saamens



mens nicht treffen läßt, auch beym Unterharken noch vieles hin und wieder geschoben wird, so ist es nöthig, mit dem Durchziehen oder Ausraufen, der zu dick bey einander aufgehenden Möhren nachzuhelfen, welches fein zeitig und so bald zu verrichten ist, als die jungen Möhren am Kraute eines kleinen Fingers lang erwachsen sind. Dieses Durchziehen ist die allernothwendigste Arbeit bey Erbauung dieses Gewächses, es wird ganz gewiß lauter kleines untüchtiges Zeug, wo man sie dick bey einander aufwachsen läßt. Ist der Möhrensaame fein bald ausgestreuet worden, so muß die Saat in den ersten Tagen des Monates Junij schon in dem Stande seyn, daß sie kann durchzogen werden. Außer dem Durchziehen ist auch die Austilgung des Unkrautes auf den Möhrenäckern ebenfalls erforderlich, weswegen das Jäten einigemal den Sommer über zu verrichten ist. Zu Besäung eines Ackers halten einige 5 Pfund Saamen für hinlänglich. Ein Pfund wird insgemein mit 4 ggl. bezahlet.

§. 99.

In den letzten Tagen des Septembers haben die im Frühlinge fein bald gesäeten Möhren ihre Reifung erlangt, und müssen ohne fernern Anstand aus dem Lande gegraben und eingeschafft, auch zum Wintergebrauch in Keller oder Grubens geschafft werden. Möhren, welche für die Küche oder zu andern Gebrauchen den Winter über erhalten werden sollen, denen wird zuvörderst das Kraut und mit selbigen ein Scheibchen von der Möhre selbst abgeschnitten, damit sie nicht auswachsen können, als wozu sie sehr geneigt sind; in diesem Zustande werden sie an einen lüftigen und zugleich vor harten Frösten sichern Ort geschafft,

geschafft, so bald denn bemerkt wird, daß sie trocken sind, ist ihnen ein Winterbehältniß in einem Keller oder Gruben zu verschaffen, beydes, sowol Keller oder Grube, müssen so beschaffen seyn, daß sich kein Wasser in selbige ziehen oder sammeln kann. Allhier werden sie Stück vor Stück also auf einander geschichtet, daß sie gleichsam eine Wand vorstellen, und dergleichen Wände können viele vor einander her angelegt werden, geschieht solches in einer Grube, kann dieselbe ganz mit solchen Schichten ausgefüllt werden. Einige glauben, wenn sie die Möhren also schichteten, müßten sie auch Erde dazwischen streuen, damit die leeren Räumchen zwischen denen Möhren damit ausgefüllt würden, ich warne aber solches zu thun, weil die Möhren davon nur anfaulen und verderben. Eine Grube, in der die Möhren verwahret werden, kann Manns tief angelegt werden, und fast eben so hoch dürfen die, nach Art der Wände, darinn eingeschichteten Möhren seyn. Die solchergestalt eingelegten Möhren leiden weder Nässe noch Frost, es ist derowegen erforderlich, daß denen in Grubens ein Verdeck und Verwahrung von Stroh und Brettern, aber keiner Erde, gleich nach geschenehen Einlegen gegeben werde. Bey sich nahender Winterkälte im December aber sind sie noch mehr zu bedecken; Fällt im Winter Thauwetter ein, wird die Grube bey Tage zwey Stunden lang ein wenig gelüftet, wobey wahrgenommen wird, daß ein rechter Broden oder Qualm heraus steigt. Sind aber Möhren in Keller zur Erhaltung eingelegt worden, so hat es so vieler Umstände mit dem Auf- und Zudecken nicht nöthig, sondern ist genug, wenn der Keller

Keller nur dergestalt verstopft werde, daß keine Kälte darcin dringen kann, man hat sodenn den ganzen Winter über Möhren zur Versorgung des Hauswesens.

S. 100.

Wer Möhrensaamen erziehen will, der muß sich, wenn in den ersten Herbsttagen, nach Michael, dieses Gewächs auf den Aeckern ausgegraben wird, so viel Stücke aussuchen, als zu seinem Zwecke nöthig ist. Die ausgesuchten werden alsdann Saamens oder Sah-Möhren genennet. Sahmöhren deswegen, weil sie das folgende Jahr wieder ins Land gesetzt oder gepflanzt werden und Saamen tragen sollen. Zu Sahmöhren sind nicht alle und jede ohne Unterschied tauglich; wer sie aussuchen will, hat diejenigen zu wählen, welche nicht die allerdickesten auch nicht die kleinsten sind, sondern eine Mittelgattung; ferner müssen die vermieden werden, so im Ausgraben sind angestochen, geschunden, gequetscht, oder auf andere Weise beschädigt worden. Sahmöhren müssen auch ohne alle Zacken oder sogenannte Beine, vielmehr fein lang, rund und gerade gewachsen seyn, einige wollen auch den etwas röthlichen Möhrenwurzeln vor den hellgelben einen Vorzug zuschreiben, woraus aber eben nicht viel zu machen ist. Hat man nun eine hinlängliche Anzahl zu seinem Gebrauche ausgesuchet, sind sie, damit sie wohl durch den Winter kommen, und das folgende Jahr guten Saamen geben mögen, folgendergestalt zu behandeln: Das Kraut wird ihnen zuvörderst so weit abgeschnitten, daß es nicht länger als einen starken Daumen breit auf der Möhre sitzen bleibt, denn  
was



was im vorhergehenden §. von denen Möhren, so  
 zum Gebrauch für die Küche ausgewintert werden,  
 gesagt worden, daß alles Kraut und mit selbigen ein  
 Scheibchen von der Möhre selbst abgeschnitten wer-  
 den müßte, ist auch nur von selbigen zu verstehen,  
 und auf Saamennöhren im mindesten nicht zu ver-  
 breiten. Diese müssen, wie gesagt, etwas Kraut  
 und mit selbigem ihren Herzspöß, aus welchem  
 künftiges Jahr der Saamengebende Stengel aus-  
 wächst, behalten. Die Hauswirthche nennen das an  
 der Saamennöhre sitzen bleibende Kraut und der in  
 der Mitte desselbigen befindlichen Herzspöß, die  
 Möhrenkrone. Die Erfahrung hat ihnen gelehret,  
 daß, falls selbige entweder herab geschnitten oder  
 auch nur beschädigt worden, die Möhren zum Saa-  
 menzeugen untüchtig sey. Sind Saamennöhren  
 am Kraute dergestalt verstußt, werden sie in einem  
 Gebäude an einen solchen Ort gelegt, wo es fein lüf-  
 tig ist, aber auch kein Nachtfrost hinkommen kann,  
 es geschieheth solches in der Absicht, daß sie abtrock-  
 nen sollen. Hat man einen trockenen Keller, in  
 welchen die Möhren den Winter über liegen und sich  
 erhalten sollen, so sind sie in 8 Tagen mehrentheils  
 schon trocken genug, um dahin gebracht werden zu  
 können, sollen sie aber in Gruben überwintert wer-  
 den, ist etwas mehr Abtrocknung nöthig. Ich muß  
 doch sagen, was sie leiden können, sie vertragen es,  
 wenn sie auch 4 Wochen lang also lägen und abtrock-  
 neten, und wenn auch einige ganz weß würden, ge-  
 ben sie doch das künftige Jahr guten Saamen. In  
 Gruben habe die Saamennöhren noch nie vor An-  
 fang des Novembers einlegen lassen, lasse sie übriz-

W. B. I. § gens

gens verwahren, und einschichten, wie im vorigen J. gemeldet worden. Kommt nun im folgenden Jahre das Ende des Märzmonats herbey, läßt man ein Beet, worauf die Möhren gepflanzt werden sollen, sein tief umgraben, und verpflanzt den 1. April seine Saamenmöhren darauf, es wird ein und einen halben Schuh weit von der andern und zwar so tief gepflanzt, daß weiter nichts als das Herzsproßgen aus der Erde heraus stehe, das Begießen verrichtet man bey angepflanzten Möhren nicht, mehr aber ist dahin zu sehen, das die Wurzeln bey der Anpflanzung nicht beschädigt oder die sogenannte Krone, das Herzsproßgen nämlich, nicht etwan noch abgestoßen werde, welche Möhre diesen Sproß beim Anpflanzen verlieret, die schneißt nur gleich auf die Seite, es wird doch nichts tüchtiges daraus. Die mehresten Hauswirthe halten auch diese Weise, daß sie ihre Saamenmöhren nicht auf einmal pflanzen lassen. Die erste Hälfte bringen sie gleich im Anfange des Aprils; als den 1. 2. oder dritten solchen Monats, den Ueberrest aber acht Tage später in die Erde, damit, so die erste Pflanzung von der Witterung etwan noch Schaden litte, welches sich zu Zeiten begiebt, sie doch von der andern was zu hoffen haben, wegen welcher Vorsicht sie zu loben sind. Die Saamenmöhren wachsen sodann gar bald heran und treiben Sträncher über sich, welche bey anderthalb Elle auch wol höher werden, und mit vielen Seitenzweigen versehen sind; im Augustmonat, um Bartholomäi, fängt der Saame an zu reifen, da denn das Saamenbeet durchstöret wird, und wo sich Stengel finden, welche gelblich werden



werden und reifen Saamen auf sich haben, werden solche abgeschnitten und auf einen lüftigen Boden, um daselbst vollends dürre zu werden, gelegt. Der Saame wird nicht auf einmal reif, es wird bisweilen vier Wochen dauern, ehe alle Stengel nach und nach werden reif geworden und heraus geschnitten seyn. Wenn denn auf dem Boden alles eingesammelte Möhrensaamenwerk recht dürre worden, wird der Saame heraus gerieben und zum künftigen Gebrauch in Verwahrung genommen; in einer trockenen Kammer ist er besser aufgehoben, als in einer geheizten Stube, woselbst seine Kräfte nur vergeblich ausdörren. Der Möhrensaame bleibt gut vier Jahr.

§. 107.

Wenn eine Möhre sich zum Aufschließen in Saamen ansetzt oder einen Saamenstengel auszutreiben beginnt, so wird ihr inwendiges, das zuvor weich und wohl zu essen gewesen, davon hart und veste, wenn man hinein beißt, so ist es, als wenn Stöcke oder Holz darinne wären, sie läßt sich sodann nicht mehr kauen, hat keinen fernern Gebrauch in der Küche und erhält den Namen einer Stockmöhre. Man siehet, daß viel solche untüchtige Stockmöhren entstehen, wenn jemand in der Absicht, um das zukünftige Jahr fein frühzeitig junge Möhren für seine Küche zu haben, den Saamen im Herbst, zu bald, als etwan im September, October oder November gesäet. Dieser Saame keimet vor des Winters Anfang aus der Erde an noch hervor, und wenn sich der Maymonat im zukünftigen Jahre anfndet, so fängt die ganze Saat

auch

auch bald an in Saamen aufzuschießen, und wird zu Stockmöhren. Vermeidet demnach eine im Herbst zu bald geschehene Möhrensaat, welche vor des Winters Anfang noch aufkeimen kann, weil ihr doch nichts als nur Stockmöhren daher erhaltet.

S. 102.

So ist ja wol die oben S. 95. bekannt gemachte Erfahrung, daß Möhrensaame, ohne Beysonde des Erfrierens, vor dem Winter sich säen lasse, eine unnütze, weil man sieht, daß Stockmöhren daraus entstehen? dürfte hier jemand sagen. Ich antworte: O nein! greift nur die Sache bey dem rechten Zipfel oder auf gehörige Art an, so wird dieses alles nicht zu besorgen seyn; es werden euch statt der Stockmöhren die schönsten weichen und wohlgeschmeckenden erwachsen, zu dem Ende säet den Saamen nur nicht zu bald, sondern nicht eher, als im Christmonat, je näher die Saat dem Weynachtsfeste geschieht, je besser ist es, denn sodann hat der Saame keine Hoffnung mehr zum Aufkeimen vor dem Winter, die Erde ist darzu schon zu kalt und der Winter zu nahe. Ist denn euer lusternes Mäulchen gewöhnet, frühzeitig im Jahre junge Möhrchen zu speisen, so lernet aus nachstehenden Exempeln, wie ihr solche in euren eigenen Gärten erlangen, und nicht nöthig haben möget, solche den Gärtnern so theuer abzukaufen.

Anno 1748. den 26. December gab es offenes Wetter, bey welchem man in den Gärten graben und bestellen konnte, ich verabsäumete derowegen nicht, ein großes Beet in meinem Garten, an dem

dem gemeldeten Tage, umgraben, und mit Möhrensaamen, der recht frisch war, besäen zu lassen. Die Kälte des Winters stellte sich darauf gar bald ein, und wurde im Januario 1749. sonderlich vom 9ten bis zum 13ten, so heftig, daß einigen zu Nordhausen ankommenden reisenden Personen Nasen und Füße davon erfroren waren, die Zeitungen waren voll von betrübten Händeln, so diese wüthende Kälte angerichtet; auf der Hallischen Akademie hatten sie an ihren Thermometern bemerkt, daß am 11ten Januar die Kälte so strenge gewesen, als in den grausamen Wintern der Jahre 1709. und 1740. Bey diesen Umständen glaubte ich, nun wirst du deine Möhrensaat, welche so blos und unverdeckt da liegt, auch wol eingebüset haben, die wird wol erfroren seyn; denn ich tappete damals noch, was die Naturkenntniß der Möhren anbetrifft, im Finstern. Aber siehe, wie vergeblich war doch diese Besorge gewesen, und von welchem Vergnügen wurde ich eingenommen, als ich den 7. April 1749. wahrnahm, daß meine Möhrensaat auf das schönste hervorzukeimen anfieng, auch da ich etwas dick hatte säen lassen, war das Beet gar bald einem grünen Rasen ähnlich; den 23. May war das Kraut dieser Möhrchen schon beynahе Fingers lang erwachsen, derowegen nöthig war, sie zu durchziehen, welches auch an selbigem Tage veranstaltet, und das Ausraufen dergestalt verrichtet wurde, daß überall eine Handbreit leerer Raum darzwischen kam; denn dergleichen Gartenmöhren, welche jung verspeiset werden sollen, durchzieht man nicht so weitläufig, als die im Felde erbaueten, welche zu ihrer möglichen

chen und vollkommenen Größe gedeihen sollen, diese müssen, wie oben gedacht, überall einen Schuh weit Raum von einander haben. Den 14. Junii 1749. wurde das erste Gerichte von dieser Saat in die Küche geliefert, und ist, von solcher Zeit an, den ganzen Sommer über, bis in den Herbst, immer ein Gerichte Möhren nach dem andern aus diesem Beete geholet und verspeiset worden. Im Anfange des Octobers 1749. wurde der Ueberrest vollends ausgegraben und zum Wintergebrauche in den Keller geschaffet. Es wird bey allen Möhrensaaten, auch bey denen, so im Frühlinge zeitig geschehen, wahrgenommen, daß etwas jung in Saamen aufschießt, und hiervon ist zu merken, daß es alsofort, bey Wahrnehmung des Spindels, auszuziehen und dem Viehe zu geben ist, denn es taugt weder für die Küche noch zum Saamenzeugen. Es folget nun das zweyte Exempel: Anno 1749. den 18. Decembris, habe ein großes Beet graben und mit frischen Möhrensaamen etwas dick besäen lassen. Der Saame keimete hervor den 6. März 1750; kam also vier Wochen eher zum Aufkeimen, als der vorhin gemeldete, welches daher rührete, weil es dieses 1750. Jahr eher warme Witterung gab, als voriges Jahr. Durchzogen wurden diese Möhrchen den 20. May, und zum erstenmal davon gespeiset den 4. Junii 1750. und endlich der Ueberrest im October solchen Jahres vollends ausgegraben und zum Wintergebrauche in Keller geschaffet.

Hier habt ihr also eine Erklärung von den Naturkräften des Möhrengewächses und seines Saamens, welche euch bey dessen Anbau, Erhaltung, und

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 *Φασηλος*, 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 *Φημι* 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 beizutreten 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 sol. 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. Johann

§ 5

\* 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, denselben 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 Kiffloeff*. *Indianske Boenner*, *Phaseferske*. 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 Phasolengattungen 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; im September und October liesset 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  
 en, wie  
 nach von  
 eine Er-  
 stücker,  
 haben,  
 m. 36.  
 dem die  
 er, es ist  
 Veränder-  
 Bohnen-  
 in dem  
 Saame  
 , jedoch  
 en, und  
 tungen,  
 den, so  
 in mit,  
 ders als  
 und kop  
 et gefar-  
 res Glä-  
 emehrung  
 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 artlich nützliche Sache anzupreisen: *Vino enim vendibili non opus est suspena hedera*, so will ich jeden 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 darzu 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.

§. 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.

§. 117.

Die grünen Schoten der Stengelschminkebohnen sind am Geschmack besser, als der Kriechschminkebohnen, ist euch derowegen daran gelegen, was wohlschmeckenderes 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 bringet euch solches die Mehrheit ihrer Früchte alles wieder ein. Zu Bohnenstengeln werdet den 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 nimmet man wahr, daß die Kriechschminkebohnen eher zum Verspeisen fertige Schoten geben, als die Stengelschminkebohnen, ich habe angemercket, 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.

§. 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 Pfirschlüthfarbig 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 fiengen 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 Pirschlüthfarbigen 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 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 Pfirschlüchfarbig 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 Zegen 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 anjehosich 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 abgebrühete 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 selbiger 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 Unnöthiges halten, sol-  
 che vielmehr ungebrühete abtrocknen wollen; ich  
 kann aber nach gehaltenen Versuchen versichern, daß  
 das Abbrühen wirklich nützlich sey, indem die  
 Bohn

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 Meinung zu lauter kleinen vierseitigen Stückgens, sie irren sich aber, es trocknen die ganzen so bald als die zerschnittenen, wenn sie nur gehörig tractiret werden. Ich habe niemals eine Bohne zerschneiden, sondern alles ganz antöhen 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

Hür:

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 Küchengärten, 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 Boranicis verschiedene Gattungen des Spinats, als a) Lapathum hortense s. 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 sive 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 länglichtes 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.



§. 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.

N 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 Pastinacken.

§. 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 Pastinacken, 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

von 7 Gattungen, von welchen aber unser Zweck zu schreiben nicht ist, bleiben vielmehr nur bey der vorhin genannten Art.

§. 132.

In andern als der latein- und deutschen Sprache finden die Pastinacken folgende Benennung und zwar zuvörderst in dem Griechischen *Εραουλιος*, in der Italienischen *Pastinaca domestica*, in der Französischen Pastenade, in der Spanischen *Pastinacas*, in der Englischen *Parfenijo*, in der Dänischen *Pastinokel*, *Rocddertam* Pastinakel, in der Niederländischen Pastinacke.

§. 133.

Von dem Anbau unserer Pastinacken behaltet, daß er mit dem vorhin bey dem Möhren beschriebenen einerley sey, sie verlangen einerley Art des Landes, nämlich kein scharf gemistetes, wolken auch auf einerley Weise gesäet seyn. Von den übrigen Natureigenschaften des Saamens und den Wurzeln aber merket, daß der Saame eben das, was der Möhrensaame, nämlich die strengste Winterkälte, ertrage. Die Wurzeln hingegen sind weit dauerhafter als die Möhren, man gräbt im Herbst nur so viel davon aus, und verwahret es in Gruben oder Kellern, als den Winter über verbraucht werden soll, damit der Frost keine Hinderung mache, ihrer habhaft zu werden, die übrigen läßt man in den Beeten stehen und einfrieren, in der Fasten, wenn der Winterfrost wieder aus der Erde, können die eingefroren gewesenen endlich aus ihren Beeten gegraben und nach und nach verspeiset werden.

§. 134.

S. 134.

Die Hauswirthe lassen den Pastinackensaamen insgemein im März und April auf fein tiefgegrabenes Land säen, welche Saaten denn ihnen in den Sommermonaten junge zum Verspeisen tüchtige Wurzeln zu geben anfangen. Es fragt sich, wie man es denn wol angreifen müsse, wenn man ihrer eher und etwan schon im Junio theilhaftig seyn wolle, und hierauf dienet zur Antwort, daß die Saat, bey solcher Absicht, zur Herbstzeit geschehen seyn müsse. Weil die Pastinacken nicht so geneigt sind, jung zum Saamen aufzuschießen, als die Möhren, so kann der Saame auch schon im November in die Erde gebracht werden, nachstehendes Exempel belehret euch, was auf dergleichen im Herbst geschehene Saat zu erfolgen pflege.

Anno 1749. den 8. December besäete ein frisch umgegrabenes Nasenstück mit Pastinackensaamen, der solches Jahr erst gezogen und recht frisch war, welche Saat in dem darauf folgenden 1750. Jahre zu rechter Zeit hervorkeimete, vom 3. bis 6. May durchzogen wurde, und den 12. Junii die ersten zum Verspeisen tüchtigen Wurzeln, welche kleinen Fingers dick waren, lieferte.

