

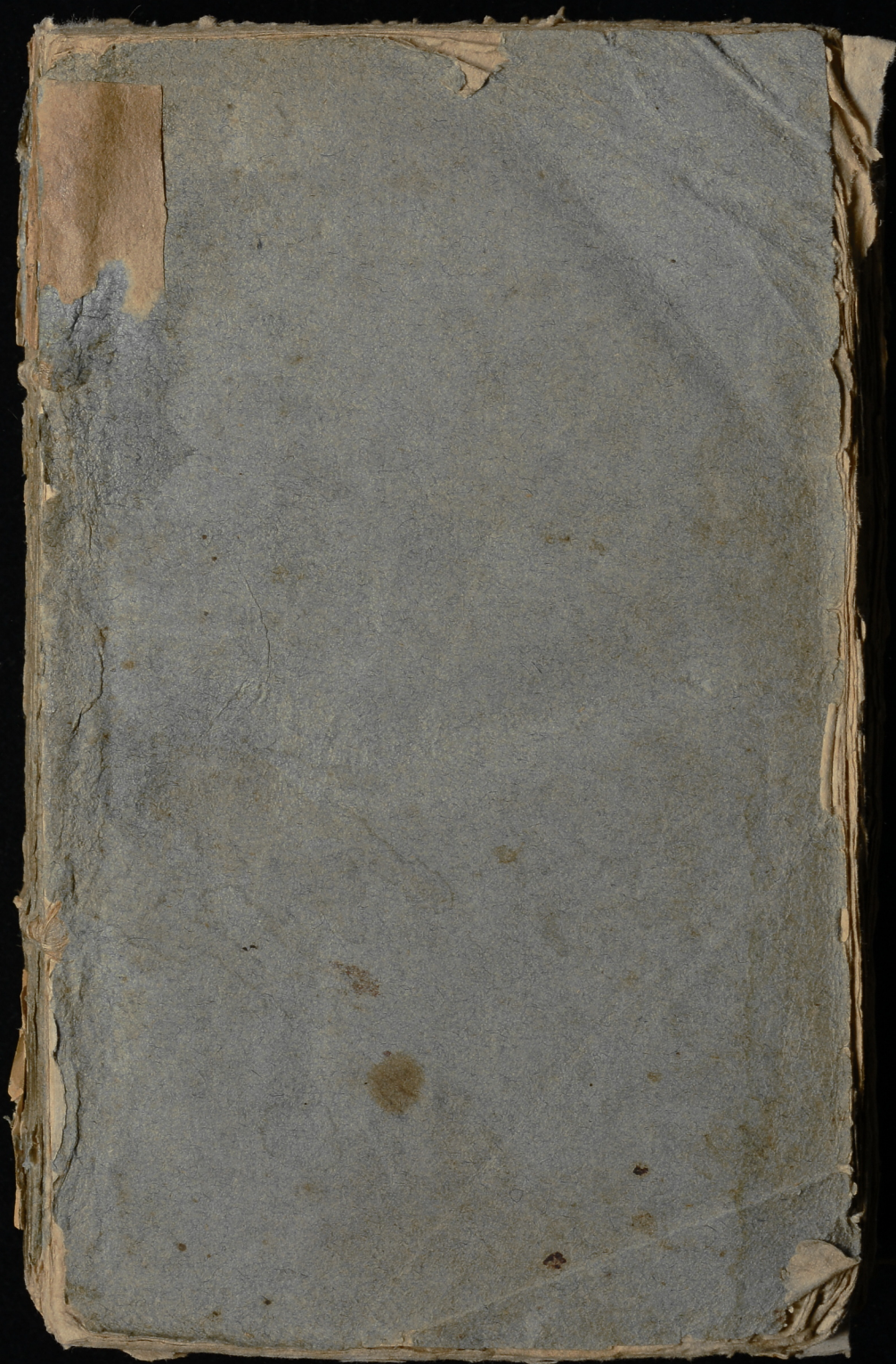
**Der wohlerfahrne Kräuter und Küchel-Gärtner, oder deutlicher Unterricht vom
Säen, Pflanzen, Erzeugung und Nutzung derer Wurzeln, Erdfrüchte und Kräuter :
so zur Speise und Ergötzung des Geschmacks dienlich, nützlich und nöthig sind**

Zweyte verbesserte Auflage, Glogau: gedruckt bey Christian Friedrich Günther, 1770

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn882391704>

Druck Freier  Zugang







3 Tafeln.

1023¹⁻⁶.

Nd - 5400/108. ¹⁻⁵ = =

Der wohlerfahrne

Kräuter

und

Küchel-Gärtner,

oder

deutlicher Unterricht

vom Säen, Pflanzen, Erzeugung
und Nutzung

derer

Wurzeln, Erdfrüchte und Kräuter,

so zur Speise und Ergözung des Geschmacks
dienlich, nützlich und nöthig sind.

Zweite verbesserte Auflage.

MDCC

gedruckt bey Christian Friedrich Günther,

1770.





Gesundheit, Segen, Gedeihen und
Friede, sey jedem fleißigen und sorg-
fältigem Garten-Liebhaber von Herzen
angewünscht.

Das 1. Capitel.

Allgemeine Regeln in Aussäung
und Steckung des Saamens.

Es sind einige neue Gärtner, welche
das Alter des Monchs nicht beobach-
ten, sondern sich bloß nach der Witz-
terung ob sie feucht oder trocken, kalt
oder warm ist, richten. Dis laße ich an sei-
nen Ort gestellet seyn, habe aber erfahren,
A 2 daß

daß wenn man nebst der Witterung des Monats des Alter auch beobachten kann, daß die Aussaat desto glücklicher gerathe; kann man aber beides zugleich nicht beobachten, so ist's freylich besser, man richte sich sodann und im Fall der Noth nach der Witterung und lasse den Mond fahren, als welcher zu solcher Zeit an seinen natürlichen Wirkungen, durch außerordentliche Vorfällenheiten verhindert wird. Ordentlich aber an sich selbst sind des Neumonds Eigenschaften warm trocken, des ersten Viertels warm und feucht, des Vollmonds aber kalt und trocken, und des letzten Viertels feucht und kalt. Dieser ordentlichen Wirkung nach, setze man außer im Nothfalle folgende Regeln nicht beyseite.

1. Was nicht in Saamen schießen soll, muß um den Neumond: was man aber groß und dick begehret, um den Vollmond gesäet und gepflanzt werden.

2. Gewächse, so unter sich in die Erde sollen wachsen, müssen im abnehmenden: die aber über sich schießen sollen, müssen im zunehmenden Mond in die Erde kommen. Also auch:

3. Wovon man Wurzeln oder Früchte begehret, das soll im abnehmenden: wovon man aber Blätter oder Blumen begehret, im zunehmenden Mond gesäet und auch verpflanzt werden.

Ue

in Aussäung u. Steckung d. Saamens. 5

Ueberhaupt aber und vornemlich ist es nützlich, wenn auf die Aussaat des Saamens ein sanfter Regen folget, und vor dem Verpflanzen ein Regen vorher gegangen ist, welches wohl zu observiren.

4. Es ist nütlicher die Saamen nicht untereinander zu mischen, sondern auf jedes Beet einerley zu säen und zu pflanzen, außer denen Kräutern die bald ausgezogen werden, so kann man unter den Salat auch wohl säen Zwiebeln, Monath: Radiesgen und dergleichen. Außer diesen aber, wenn alle Sorten von Wurzeln, Kräuter und Früchten zugleich durch einander wachsen, verdämpfet eins das andere. Denn

5. Es ist ein Unterscheid bey Umgrabung des Bodens zu halten: weil lange Wurzeln tiefere Umgrabung, als andere Gewächse erfordern. Und

6. Rüchen-Gewächse, so die Kälte wohl ertragen können, müssen so bald möglich, die zarten aber etwas später gesäet und gepflanzt werden.

7. Die Aussaat von Salat, Spinat, Erbsen, Pfasolen, Bohnen, Radies und dergleichen, davon man ofters jung genießen will, muß im Frühling und Sommer monatlich wiederholet werden.

6 Vom Graben, it. Wurzel-Gewächsen.

Das 2. Capitel.

Von der Erde und vom Graben.

Wenn der Boden von Natur schwarz und gut ist, darf er nur zwey Fuß tief gegraben, zerklopft, von Steinen, Scherben und Wurzeln rein gesäubert, und mit altem ganz verfaultem Mist untergraben werden. Wo aber harter Lehm vorhanden, muß solcher mit einem guten Theil Sand-Grund und Mist vermischt werden. Ist der Boden aber zu sandig und mager, so vermischt ihn mit frischem kleinem Lehm und Mist. Ist der Boden zu naß, so muß man die Feuchtigkeit durch tiefe Furchen, oder große Löcher, die mit kleinen Steinen am Grunde, und hernach rund herum mit großen Steinen bedeckt, abführen.

Das 3. Capitel.

Von allerley Wurzel-Gewächsen.

1. Weiß- oder rothe Rüben.

Sacket den Grund tief auf, welches alle dicke und lange Wurzeln erfordern, säubert ihn wohl von Steinen, damit die Wurzeln

zeln gerad sich hinunter strecken können; sonst werden sie krumm und stockigt. Die Mistung soll mit altem verfaulten, und nicht mit frischem rauhen Mist geschehen. Sonst dienet ihnen der Mist, wie auch andern Wurzeln ganz nicht, sie werden gemeiniglich davon wurmicht, und eines übeln Geschmacks. Verwahre die besten, schönsten und größten rothen Rüben in Sand, bis auf den Frühling, alsdann pflanze sie, etwan eine halbe Elle von einander, an eine Planke oder Gesträuch, daß sie der Wind, wenn sie hernach in Saamen schossen, nicht zerbrechen kann. Wenn man deren zehn steckt kriegt man Saamen genug. Diesen Saamen nehmt nach Ausgang des Winters im abnehmenden Mond, und macht mit dem Pflanzstock Löcher an die Ränder der Garten-Beete, und laßt in jedes ein Saamen-Körnlein fallen. Alsdenn, wenn sie nicht meist zerspaltene Wurzeln bekommen sollen, so verpflanzet sie wenn sie ein Blat fast einer kleinen Hand breit bekommen, und steckt sie in die Erde bis an den Hals. Ihr Nutz ist vielerley: zur Herbst-Zeit werden sie anfangs rein gewaschen und abgeputzt, hernach in Wasser gesotten, alsdann die obere dünne Haut abgeschält, in Scheiben zerschnitten, in Fäßlein ge-
leget, und zwischen jede Schichte, wie auch unten und zu oberst, etwas Meerrettig und Garbe gestreuet, hernach 2 Theile Essig, und halb

soviel von dem Wasser oder Lunte darinn sie gekocht worden, darüber gegossen. Wenn sie drey Tage also gestanden, werden sie bey Braten und dergleichen auf die Tafel gesetzt. Solcherley Einmachen könnth ihr den Winter über etlichemal wiederholen. Etliche scharben sie mit dem Kraut-Hobel, legen sie in Sonnen, und kochen ganze Töpfe voll, sie schmecken mit Brüh übergossen, gut. Endlich sind sie auch ein gut Winter-Futter vor das Kind-Vieh, und fressen sie die Rüh begierig, sind ihnen auch gesund.

2. Eichorien oder Hindeleuft.

Diese haben theils blaue, theils weisse Blumen, und werden mehr wegen ihrer Wurzeln, als wegen der Blätter gebauet. Die mit weissen Blumen sind die delicatesten zur Speise. Der Saamen wird im Merz mit abnehmenden Mond in gute starke Erde gestreuet, nachmals verzogen, wo sie zu dichte stehen, und zuweilen ausgejächten. Den Pferdemit hasset die Wurzel, und wird davon gründig und sehr höckericht. Gegen Winters ziehet man das Kraut neben der Wurzel aus dem Erdreich, und verwahrets in dem Keller zum Gebrauch im Sande. Etliche derselben pflanzet im Frühling wieder in den Garten, damit sie in Saamen schiessen, welchen ihr sammlet wie den von

von Endivien. Die Wurzeln werden an Fleisch gekocht, in Zucker eingemacht, und zum Salat, wie auch die jungen zarten Blätter, wann sie etwas gelb werden, als die Endivien, genutzt.

3. Knoblauch.

Der Knoblauch hat Zäen wie der Safran, die nimmt man von einander, und stecket eine jede besonders, also kann man aus einem Haupt, viel andere bekommen, er bekommt am besten in weissen Gründen. Zum Ausgang des Herbsts, oder auch im Frühling, brechet von einem Haupt Knoblauchs die ersten größten Zehen, und pflanzet dieselben, etwas vor dem vollen Mond, etwan zween Zoll tief in die Erde, und drey oder vier Finger breit von einander. Im Aufwachsen will er zuweilen gesäet, auch bey durrer Zeit begossen seyn, bis er etwas erwachsen. Und ist zu merken, daß der Knoblauch, so viel befeuchtet wird, weniger stinket, als der mit Truckenheit aufwächst. Er stinket auch nicht so übel, so man ihn, im abnehmenden Licht säet, und ihn, weil der Mond noch unter dem Erdreich ist, ausziehen läßt.

Um Johann des Täufers, wenn das Kraut wol erwachsen, bricht man dasselbe oder sichtet es in einander, wodurch die Nahrung unter sich gehalten wird und die Wurzeln desto mehr

10 Knoblauch. Meerrettig.

gedeyen. Um Bartholomäi pflaget er zu zeitigen, und kann er alsdann ausgezogen und an die Sonne gelegt werden, damit er truckne, und vor Fäulung bewahret werde. Wann die Köpfe auf Stroh, ohnbedeckt, gelegt werden, so halten sie sich lange. Einige hängen sie im Ranch: auf einen schattigen truckenen Boden an die Balken aufgehängt, ist der sicherste Weg, wenn sie vorher an der Sonne wohl ausgetrucknet. Knoblauch wird von unsern Großen selten genossen: ist hergegen der Bauern gemeine Arzney, wider böse Luft.

4. Meerrettig.

Seine Vermehrung geschieht durch die Enken, das ist, durch Stücke von der Wurzel geschnitten, so daß an jedem Stück ein Triebauge sitzen bleibt. Machte einen Weg in feuchte Erde, mit einer Schaufel, und tritt ihn ein, oder mach es zwischen ein Beete also, daß anstatt des Wegs eine Furche sey, und schlag oder wirf das Erdreich fein hart an dem Wege auf, darnach stich mit einem Holze in die Quere in das aufgeworfne Land, daß etwan oben nicht mehr denn 3 Finger dick Erden auf dem Meerrettig zu liegen kommt, nämlich wenn du die Enken von Meerrettig in die Löcher hinein gesteckt hast, eines Schuhes weit von einander, und laß vorn nur ein klein Ende vom Meerrettig.

Möhren, oder gelbe Rüben. II

Nettig herausgehen, hernach drücke die Erde vorn um das Ende her fein zu, aber oben über den Enden darfst du das Erdreich nicht niedersdrücken, so wächst er die Quere ins Land schön lang und herrlich. Oder, schneid von der Wurzel, wo ein Höcker oder Enke ist ab, grab's Land um, und säe es hinein, reinige es oft vom Unkraut, so wächst es hübsch. Wenn ihm ungefähr 2. Wochen nach Michael die Blätter abfallen, ist's ein Zeichen, daß er reif ist. Im späten Herbst soll man das gereinigte Land mit altem kurzen Mist belegen, und über Winter liegen lassen, alsdenn um Mariä Verkündigung oder im April graben, und im abnehmenden Mond stecken oder säen.

Wenn er, sobald er ausgegraben ist, in einen Topf gethan, unter die Erde in den Keller oder Garten gegraben, und oben mit einem Wasen zugedeckt wird, doch daß keine Erde darauf kommt, (sonst wächst er aus,) so bleibt er im Winter und Sommer lange gut.

5. Möhren, oder gelbe Rüben.

Diese werden mit den Zwiebeln zugleich gesäet, in locker, lehmigt oder mit kurz-gefaultem feuchten Mist gedüngtes Erdreich, das nicht steinigt sondern etwas sandigt, frisch und locker ist. Man säet sie im Merz und April im abnehmenden Mond, und gräbt sie aus so
viel

viel es die Witterung leidet, im spätesten Herbst, so bleiben sie alsdenn den Winter hindurch im Sande viel frischer, doch können sie den Sommer über wo sie zu dicke stehen, durch austretchen gelüftet werden. Den Saamen zu erlangen, so sammlet etliche der schönsten Wurzeln, behaltet sie im Sande, und versetzet sie auf den Frühling zur Besaamung, so bekommt ihr den schönsten Saamen.

6. Von Pastinacht.

Dessen Wartung ist einerley mit den Möhren und Weißig-Rüben, was die Vereitung der Erde anbelangt, und die Erzielung des Saamens. Die Erde muß ebenfalls locker seyn und knietief aufgegraben, damit die Wurzeln fein unter sich wachsen können. Im März und April wird auch der Saamen gesät, und zwar dicke, weil dieser Art Saamen leichtlich etwas zuströhet, und kann nachmals wenn er zu dick aufgegangen wäre, leicht verzogen werden. Die Feuchtigkeit macht die Wurzeln dick und lang, die Dürre aber befördert das Aufschossen zum Saamen. Um und vor Galli Tag werden die Wurzeln gegraben, und in trocknen Sand gelegt, die meisten aber bleiben in der Erde, weil sie darinnen saftiger und schmackhafter bleiben, darum besser ist, daß man allemal im Winter, wenn es aufthauet,
nur

nur etliche ausgräbt und zum Gebrauch einlegt. Sie werden an Hühner, Kalb-Rind-Fleisch und Fische gekocht, sind gesund, befördern die Dauung, und treiben sanft durch den Urin.

7. Petersilgen, von deren Wurzeln und Kraut.

Der Petersilge ist zweyerley, die glatte und krause. Beyde erfordern nur einen lockern und, wenn die Sonne sie bescheinet, etwas feuchten Grund. Sie scheuen zwar auch keinen Schatten, jedoch wachsen sie besser in die Wurzeln, wenn sie Sonne haben.

Bei Ausgang des Winters arbeitet den Grund, darauf Petersilge soll gesät werden, tief auf, damit die Wurzeln lang und dick zu wachsen Raum finden. Als denn streuet den Saamen ohne Ordnung hinein, und zwar abnehmenden Monds, so bekommt ihr starke Wurzeln, oder zunehmendes Monds, so bekommt sie schön und größer Kraut, schieffet aber leicht in Saamen.

Diweil dann unter allen Küchen-Saamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach Monaths-Frist erst aufgehet, so brauchen einige diesen Vortheil: Sie füllen im Februario einen Kraut-Topf voll Erde, stellen ihn in ein warm Gemach, mischen darunter eine Hand-
voll

voll Peterzilgen-Saamen, begießen ihn 3. Tage lang mit warmlichen Wasser, des Tages einmal: alsdann streuen sie diesen erweichten Saamen mit samt der Erden auf ein zubereitetes Beet, so kommet die junge Peterzilge in weniger Zeit herfür. Es ist auch ein Vortheil, zeitig im Frühling junge Peterzilge zu erlangen, wenn man sie noch vor Winters säet: und wenn man will, daß die Peterzilge nicht Saamen tragen soll, so säet man sie auf Johannis, und braucht davon den Winter über.

Zum Gebrauch ist besser die Blätter abschneiden, als abbrechen: sintemal sie durch den Abschnitt gleichsam verjüngert wird, und neue Blätter sezet. Die Wurzeln lasset in der Erden, daß sie recht groß werden, auch den Winter durch: etliche aber können ihr ausziehen, ehe der Frost das Erdreich ganz zuschleust, und solche der Küche zum besten im Keller vergraben.

Zu Einsammlung des Saamens lasset etliche Gipfel schießen, nehmet ihn aber nicht ab, ehe er ganz reif ist, und trucknet ihn alsdann, wie andere Saamen. Einige brauchen lieber den Saamen, der zwen Jahr alt ist, als den einjährigen, weil er mehr aufbringen oder sich vermehren soll.

Die Peterzilge treibt den Urin, und ist ein gut Remedium wider den Stein.

8. Ras

8. Radiesgen.

Diesen kann man säen, so bald man das erste Mist-Beet machet, allezeit mit abnehmenden Mond, alle Monath durch bis in den September (daher heisset er Monath-Radies oder Kettig,) entweder allein reihenweis, oder unter andere Salat-Kräuter hin und her. Die um Johanni des Täufers gesäet werden, schiessen nicht mehr so in den Stengel. Es muß aber der Grund, allwo der Radies oder Kettig wachsen soll, mit nichten mit Pferdemist gedünget seyn, sonst wird er ganz unartig und gründig.

Ben Abnehmung des Saamens ist dieses zu beobachten, daß ihr schiessen lasset von der ersten Aussaat, und sammlet davon, wenn ihr sehet, daß die Schötlein unten sich öffnen, und ihre Körner fallen lassen. Alsdann leget sie längst einem Geländer, damit sie daselbst mehr trucknen, und zeitiger werden.

9. Kettig, oder Rübe-Kettig.

Dieser erfordert einen mürben, tief-aufgehackten und feuchten Grund, sonst bleibet er klein, oder wächst zu sehr ins Kraut, und Saamen. Ja in hitzigem Erdreich ist vergeblich, frühzeitige Kettige zu zielen: dann ob sie wol anfangs schön herfür kommen, so wachsen
doch

doch wegen der Hitze bald Maden drein, und kommen zu keinem Gedenken.

Der Saame soll nicht gesamlet werden von Sommer-Kettigen, weil derselbe leicht in Stengel schieffet; sondern von Winter-Kettigen, das ist, man soll etliche Kettige den Winter über im Keller verwahren, und sie auf den Frühling wieder in den Garten pflanzen, um den Saamen davon zu sammeln, welcher nicht so leicht schosset.

Die Zeit zu säen ist im abnehmenden Mond, sintemal der im wachsenden Mond auch den Mangel hat, daß es leicht in Saamen gehet. Um Urbani ist die rechte Zeit, aber es muß doch die Aussaat in den andern Monaten auch geschehen, auf den Fall die eine oder andere außenbliebe, oder nicht wohl gerathen möchte.

Dieser Kettig hat weisse Wurzeln: es ist aber eine andere Art, dessen Wurzeln mit einer schwarzen Rinde überzogen sind, und dem weissen am Geschmack gleichen oder übertreffen.

Kettig ist warmer Natur, und eine treffliche Arznei wider das Gift, wann einer von einer Otter oder Schlangen, oder Hender, gestochen oder gebissen wird. Der Kettig ist gut vor alle Geschwulst und giftige Würmer. Der Kettig macht ein scharf Geblüt, darum schadet er denen, so mit der Galle beschweret. Er ist dem aufgebläheten Magen zuwider, darum stei-

get

Kettig. Scorzonner-Wurzel. 17

get er auf, und macht Rölpsen und Blöste, und führet Feuchtigkeiten ab. Er gehöret daher vor die starke Magen, der vorher angezeigt Radies aber vor die zarten. Wann man ihn nach Essens-Zeit mit ein wenig Salz und Eßig brauchet, so ist er gut, und hilfft der Daurung.

10. Scorzonner-Wurzel.

Diese Wurzel bleibet den Winter in der Erden, dauret etliche Jahr, ob sie schon Samen träget, und wird immer größer. Sie dringet auch nicht so tief in die Erde, sondern wächst etwas nach der Seite, und kann allezeit genuset werden.

Man säet sie im Frühling abgehendes Mondes in gut, mürb und etwas feuchtes Erdreich reihenweis, vier Reihen auf ein Beet: Einige säen sie auch zu der Zeit, wenn sie beginnen zu verblühen. Wenn man diese Wurzel zur Speise brauchen will, muß man die schwarze Haut, damit sie umgeben, zuvor abschaben, darnach in rein Wasser ein wenig weichen, damit sie die kleine Bitterkeit ablege, welche sie hat: nachmals läßet man sie kochen, und richtet sie zu wie die Habermurz, nämlich erst vor sich selbst, also daß man sie saubere, Fingers-lang spalte, abkoche, die Haut abziehe, und mit Salz, Butter und Gewürze abmache.

B

Dara

18 Scorzonner-Wurzel. Steck-Rüben.

Darnach daß man sie an Hühner, Lamm-Fleisch, Hechte und andere Speisen, denen sie einen guten Geschmack geben, kochet.

Den Saamen bekommt man also, daß man, sobald die Blume aufgehet und sich breitet, die Bärte mit den Spizen der Finger faßet, und in einen Topf sammlet; auch muß man keinen Regen oder Feuchte zu dem Saamen kommen lassen.

11. Steck-Rüben.

Gemeine Rüben sowohl rund als lang werden bey uns auf Aeckern gebauet.

Diese Steckrüben aber sind unterschiedener Größe, unter welchen die kleinsten am lieblichen Geschmack den Vorzug haben, also daß sie von einigen auch roh mit Salz gegessen werden: die großen sind mehrentheils söchs oder soes, und am Schmack geringer. Man kann sie des Jahrs zweymal säen, im Frühjahr und im Anfang des Augusts. Das Gerathen kommt auf die Witterung an; denn wenn das Wetter zu regnet, so bürst der Saame und schosset nicht, ist es aber zu trocken, so geht er nicht auf. Daher wenn man siehet, daß die erste Ausfaat ausbleibet, so muß man den Grund wieder umhacken, und von neuen säen. Ist die Witterung nach dem Aufgehen zu trocken, so fressen die Erbsöh und Würmer die jun-

Steck-Rüben. Tartuffeln. 19

jungen Blätlein weg, auf solchen Fall muß man auch von neuem säen.

Wofern die Steckrüben sollen gut seyn, so müssen sie über sechs Wochen nicht in der Erde bleiben, sonst werden sie wurmstichig, sind voll Fasern, und wiederlich zu essen. Den Winter verwahret man sie im Keller oder in einem andern Ort, der vom Frost befreuet ist, also sie nur schlechterdings auf einen Haufen oder Klumpen weise geschüttet werden.

Die Saat betreffend, so muß man auslesen die schönsten, reinsten und längesten, um sothane aufs Frühjahr wieder in die Erde zu setzen: wenn selbige nun aufwachsen, so raufet das Kraut aus, sobald die ersten Schötlein daran sich beginnen aufzuthun, und legt's hin zu trucknen. Darnach zerreibet es mit den Händen auf einem Tuche, und lasset es denselben Tag über an der Sonnen liegen, damit alle Feuchtigkeit verzehret werde: Nachmals muß man es saubern, und an einem temperirten Orte verwahren.

12. Tartuffeln.

Nehmet die Knollen dieser Tartuffeln, und leget sie nach Ausgang des Winters, mit dem vollen Mond ein, zween Zoll tief, und viere von einander, gleichfalls in ein fett, mürbes und sandig Erdreich: so wachsen sie wohl, ver-

B 2

meß

mehren sich merklich, blühen im Sommer schön, und bringen hernach runde Aepflein voller Saamen.

Im October, weil sie den Winterfrost ohne Schaden nicht leicht ertragen, nehmet sie aus der Erden, leset die größten aus zur Speise, die kleinen leget im Keller in Sand, oder thut sie nur so bloß in einen Kober, und setzet sie in ein Gemach, welches vom Frost befreuet: davon könnet ihr aufs Frühjahr wieder etliche ins Land, im abnehmenden Mond, bringen.

In der Küche werden sie gar auf vielerley Art zubereitet. Erstlich siedet sie im Wasser mürbe, und wenn sie erkaltet, so ziehet ihnen die auswendige Haut ab; alsdann gießet Wein drüber, und lasset sie mit Butter, Salz, Muscatenblumen, und dergleichen Gewürz vort neuen kochen: so sind sie bereit. Darnach kann man sie mit Hühner-Rind- oder Kalbfleisch-Brühe kochen, und abwürzen: oder sie auch an Rind- und Hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochte Tartuffeln in runde Scheiben, und bratet sie in der Pfanne. Oder man schneidet Zwiebeln, und Eßig dran, und läßet es also durchbraten. Einige richten sie auch abgekocht mit Del, Eßig, Pfeffer und Salz zu, und essen sie also kalt, wie einen Salat. Man isset aber diese Tartuffeln theils zur Lust, theils als eine nährende Speise, sie sollen den Schwindsüchtigen und Abgehens

renden nützlich seyn; die ehelichen Werk bes-
fördern und den Saamen mehren.

Das 4. Capitel.

Von Rüben-Früchten.

1. Artschocken.

Hier von sind dreyerley Gattungen: 1) Die
großen. 2) Die gemeinen glatten, und
3) Die gemeinen stachlichten. Die großen
und gemeinen glatten sind die besten. Sie
müssen alle an der Sonnen liegend angebauet,
und gegen Norden etwas beschirmt stehen.
Der Grund muß Knie-tief aufgehäckt, gerei-
nigt und mit altem Mist und Aschen, welche
sie sehr lieben, wohl vermischet werden. Auf
solchen Grund pflanzet im May um den vollen
Mond, bewurzelte Schosse oder Enken von
alten Artschocken abgenommen, etwan drey
Fuß von einander, so bringen sie gegen den
Herbst ihre Frucht, und kommet ihr also ge-
schwinde zu Artschocken.

Mit dem Saamen geht es etwas langsa-
mer her. Nämlich, zu Ende des Merzens
oder bey antretendem April, gegen den vollen
Mond, steckt die Kernen, welche die Nacht
über in süßem Wasser geweicht, mit der Spi-
ze

se über sich in ein wohl zubereitetes Erbreich, und wartet ihrer mit Järhen nachgehends wohl, so erwachsen sie dermaßen, daß sie bisweilen noch das erste Jahr Frucht tragen. Wenn die Frucht verbraucht, schneidet man den Stengel an der Erde weg, und gegen Winters schüttet man Erde in einen Keller, pflanzt sie hinein, den Frühling setzt man sie wieder in den Garten 3 Fuß von einander: da werden sie so stark, daß man sie folgenden Winter nicht alle ausheben darf, sondern läßt ihrer einen Theil im Garten stehen, und bedeckt sie wie folget: erstlich schneidet man das Gewächs ab, bis auf einen halben Fuß hoch von der Erden, nimmt darnach zusammen die übrigen Blätter, und bindet sie, wie man pfleget die Endivien zu weissen: hernach überhaufelt man sie über die Hälfte an mit Erde, und darüber etwas Pferdemist: so wird ihnen der Frost, noch Regen nicht leicht Schaden.

Wenn sie nun also theils im Garten, theils im Keller überwintert, und bey der Erde Enken oder Augen gesetzt, so machet unten umher die Erde etwas loß, nehmt im May um den vollen Mond die Schösse alle weg, sucht die besten aus, und verpflanzet sie, so bekommen ihr neue Stöcke die Menge ohne Hülfe des Saamens. Denn diß Gewächs bringt in unsern Gärten keinen ächten Saamen, ob es gleich blühet, wir müssen denselben anderwärts her

her verschreiben; der beste kommt aus Ita-
lien: wann er gut ist, muß er groß, schwer
und gesprengt seyn; der spizige dünne ist ge-
meiniglich nicht gut.

Noch ist zu merken, daß bey Ausgang des
Winters die Aufdeckung der Artischocken im
Garten nicht zugleich auf einmal, sondern alle
vier Tage nur in etwas geschehe, damit sie der
Luft allmählig wieder gewohnen. Den lan-
gen Mist nehmt alsdann weg, den kurzen aber
grabet zwischen die Pflanzen unter. Weil sie
die Hitze sehr wohl vertragen können, brau-
chen sie im Sommer keiner sonderlichen War-
tung, doch muß man zuweilen bey den Stö-
cken, wenn es regnen will, die Erde auflockern,
und vom Unkraut säubern.

In der Küche wird insgemein die ganze
Frucht, wenn sie vollkommen, in Wasser mür-
be gesotten, und mit Hühner- Rind- oder
Erbs-Brühe, neben Butter, Salz und Ge-
würz abgemacht. Wo man aber der Artischo-
cken die Menge hat, schneidet man nur die Bö-
den, als das beste Theil heraus, und richtet sie
entweder wie ist gemeldet zu, oder brät sie in
Butter, und streut Ingwer und Salz dar-
über. Von einigen werden sie auch roh mit
Salz und Pfeffer genossen. Sie machen ei-
nen wohlriechenden Arhem, stärken den Ma-
gen, befördern den Urin, lindern das Schnei-
den in dem Harn, treiben den Sand und

Grieff aus, stillen das Stechen in den Lenden, Nieren, Blasen, und erwärmen die Natur.

2. Bonen.

Es giebt vielerley Arten, als gemeine, große, türkische, Silber- oder Schminck-Bonen, 2c. Die letztern Sorten sind die besten und ergiebigsten, müssen aber gestäbelt werden.

Von den gemeinen und großen Bonen, erwählt man etliche Beete, daß man die Bonen davon grün esse, und nicht ohn Unterscheid von allen breche, sondern die übrigen zu gutem Freib-Saamen wachsen lasse. Wenn nun von einigen Stauden alle Schoten abgebroschen, so schneidet sie an der Erden ab, damit sie wieder junge Zweige setzen, und im Herbst, wenn er warm ist, noch einmal Frucht bringen, außer diesem kann man sie lieber stäbeln.

Die türkischen und großen Schminck-Bonen steigen an ihren Stengeln hoch in die Höh, und müssen gesteckt werden, daß sie andern Gewächsen mit ihrem Schatten nicht hinderlich seyn. Man sondert ebenfalls einige ab frisch zu essen, andere zur Erndt oder Saamen.

Alle erfordern ein mittelmäßig: fett und kühes aber nicht dumpfichtes Erdreich, das vom Unkraut wohl gesäubert ist. Sobald nur der Winterfrost ganz vorbei, und keine Kälte mehr zu besorgen, steckt man sie, aber nicht zu dichte

bichte an einander, auch müssen Hühner und Gänse nicht auf solche Beete kommen. Der Saamen soll etwa 4. Stunden in Mist-Wasser eingeweicht werden, damit er aufschwelle, so geht er bey erfolgtem Regen und Sonnenschein bald auf. Man stecket ihn, wo möglich, nach dem ersten Viertel. Die Frucht oder Schoten der Bonen, nehmt nach gerade, wenn sie reif sind und trocken werden, bey trockenem Wetter ab, und lasset sie hernach recht austrocknen.

In der Küche brauchet man die jungen Schoten ganz: man schneidet die Spitzen ab, zieht die Fasern auf beyden Seiten herunter, schneidet sie in Stücke, und kochet sie in Wasser ab. Solche gekochte Schelfen können 1) wie ein Salat zubereitet werden, 2) in ihrer eignen Brühe, also daß man Zwiebeln, Petersilge, Fenchel oder Majoran dran schneidet, und sie mit Butter, Salz und Ingwer abmachet. 3) Oder gießet das Wasser davon, und bratet sie in einer Pfanne mit Butter und Gewürz. Oder 4) nachdem ihr das Wasser davon gegossen, so kochet sie mit Mehl und der abgegossnen Fleisch Brühe an Schöpfen: und Rindfleisch auf. Die reifen Bonen aber werden sowol ganz gekocht, und mit Fleisch-Brühe übergossen, als auch wie Erbsen zu einem Gemüse zerkoht, und mit süßer Milch, Butter und Salz verbessert. Sie sind eine nahrhafte Speise, tödten die Würmer, und eröffnen

26 Früh- und Zucker-Erbſen. Gurken.

nen die Verſtopfung der Leber und des Milzes, wenn man ihrer aber zu oft iſſet, ſchaden ſie endlich dem Magen und blehen ihn auf.

3. Früh-Erbſen und Zucker-Schoten.

Die Früh- oder Stengel-Erbſen erfordern einen leichten, mürben und friſchen Sandgrund, der von der Sonne wohl beſchienen wird, und werden geſteckt ſobald die größte Kälte vorbey iſt, wo möglich gegen den Vollmond, nicht zu dicht an einander. Anfangs pflegt man ſie mit Decken abzuwarten. Man kann das Stecken auch wiederholen.

Die Zucker-Erbſen aber, welche ohne Schalen, wie auch die Träubel-Erbſen, welche Klumpenweiſe Schoten haben, wollen einen guten fetten, doch dabey mürben Grund haben.

Alle wollen gut geſäthen und nicht zu früh geſtänget ſeyn, daß ſie Luſt haben zu wachſen, ſonſt erſticken die inwendigen und tragen nichts. Zum Saamen muß man die ſchönſten und größten ausleſen.

4. Gurken.

Derer ſind vornämlich zweyerley Haupt-Gattungen: 1) Spaniſche Gurken, ſolche haben eine größere und ſchönere Frucht, mehrentheils gerade, bisweilen eine halbe Elle lang, grün

grün oder ganz durch und durch weiß: von Geschmack besser als die gemeinen. Und 2) Gemeine Gurken oder Kukulern, die sind grün oder weiß, ablang oder krumm, glatt oder rauch; und wenn die Frucht reifer, wird sie gelbe. Die weissen und gar kleinen sind etwas truckner, gesünder und schmackhafter, beyderley haben daher den Vorzug. Die Aussaat der Gurken geschiehet zwey oder drehmal, und zwar die letzte um Johannis, damit sie nicht alle zugleich die Reifung erlangen, oder wenn die eine Aussaat vergienge, dennoch die andre gerathe. Man kann sie anfangs mit den Melonen zugleich aufs Mist-Beet säen um den vollen Mond, und den Saamen vorher, wenn man will, in süßes Wasser oder laue Rühmlich weichen, und zwar so lange bis er keimen will, sonderlich wenn ein warmer Frühling ist. Um Georgi wenn es geregnet hat, gegen den vollen Mond, ist die beste Zeit sie zu verpflanzen. Einige halten nicht unbillig dafür, daß man sie setzen solle, wann die Kirschen blühen. Sie müssen von unnützen Ranken und falschen Blumen gesäubert, und wenns trocken fleißig begossen werden. Sie können wenig Kälte vertragen, und erfrieren noch wenn sie verpflanzt sind. Die Frucht muß, wenn sie dem Munde angenehm seyn soll, ehe sie groß und gelbe wird, abgenommen werden. Zum Saamen aber laßet einige bald von den ersten Früchten, die

die schön weiß und lang sehn, liegen, so lange bis sie an dem Kraut ganz mürbe und gelb werden. Schneidet sie alsdann auf, trucknet den Saamen wohl an der Luft, und verschlieset ihn mit Fleiß, daß er von den Mäusen nicht gefressen werde,

5. Kürbis.

Darers giebt's vielerley Sorten. Erwählet darzu ein wohlgenistetes und feuchtes Land, und da sie Raum genug haben sich auf der Erde auszubreiten. Die Flaschen- und Schlangenkürbse aber kommen allein an Geländer hangend besser fort. In diß Land stecket die in Milch etliche Stunden eingeweichten Kerne fein weit auseinander, je eher je lieber, um den vollen Mond, also, daß die Spizen unten kommen, oder leget sie platt nieder. Wenn sie aufgehen, so umleget eine jede mit etwas kurzem Rühmist ohne Stroh, und begießet sie im Mangel des Regens mit offerem Fleiße. Die ersten Blumen fallen ohne Frucht ab, die andern blühen etwas kleiner und haben zugleich die Frucht hinter sich: wären aber unter diesen letztern auch einige falsche, so schneidet man sie, nebst den wilden Ranken, weg. Aus den besten (oder größten) Kürbsen hebet man die Kernen zum Saamen auf, die am völigsten sind.

Die

Die gemeinen Kürbse werden wie bekannt, nur als ein Gemüse gekocht; Die kleinen Stern-Kürbse aber, lassen sich, weil sie noch jung sind, mit Butter und Gewürz in eine Pastete setzen. Oder: man spaltet sie zwey- oder drey mal von einander, und schneidet jedes die auswendige Schale und das Kern Haus hinweg: das übrige siedet man so ganz mit Wasser ab, bis es mürbe ist; alsdenn gießet das Wasser davon, und hergegen eine gute Fleisch-Brüh und Fleisch daran, legt es unzerbrochen rund um die Schüssel, und bestreuet es aparte mit Gewürz.

5. Melonen.

Anfangs muß man sich um guten Saamen bewerben, auch die Kerne von den besten und frühzeitigsten Melonen, so in seinem eignen Garten wachsen, aufheben. Und da es unterschiedne Gattungen giebt, muß man Achtung geben, welche Arten im eignen Grunde am besten fortkommen. Suchet im Garten einen Ort, der vor kalten Winden beschirmt sey durch eine Mauer oder Gebäu: denselben umziehet mit einem Zaun von Stäbeln, Latten oder dergleichen.

Im Merz machet ein lang schmal Mist-Beete; alsdenn gegen den vollen Mond steckt den Saamen, welcher zuvor 12 bis 24 Stunden,

den, in süß Wasser, Rühmilch oder Regenwasser eingeweicht worden. Es ist gut, daß man mit einem liegenden geraden Stabe einige lange Striche, etwan drey oder vier Zoll weit von einander, gelinde in das Erdreich drucke: nachmals fasset die Finger der einen Hand spitzig zusammen, und drücket Löcher in die Striche, auch drey oder vier Zoll weit von einander, und so tief, als das halbe Erdreich, so über den Mist geschüttet ist. In jedes der gedruckten Löcher leget ein oder zwey Körnlein Saamen, scharret die Erde darüber, und klopft sie sanft zu. Außer dem, weil die Erhizung des Mist-Beets anfangs zu heftig, soll man den Saamen nicht eher hineinstecken, bis eine temperirte Wärme darinnen verspühret wird, welches ungefähr den dritten Tag nach der Zurüstung geschiehet. Auch legen einige den gequellten Saamen in ein wöllen Tüchlein, und lassen ihn also an einem temperirten Orte liegen, bis er keimet, alsdenn stecken sie ihn.

Alle Nächte, wie auch am Tage wenn es böse Wetter ist, müßt ihr das Mist-Beet oder den Melonen-Berg mit Holzhüren oder Rohr-flechten decken. Alsdann wenn das Wetter wohl will, so kommen in fünf oder sechs Tagen die ersten Blätlein herfür. Diese junge Pflänzlein muß man bald mit gläsernen Glocken oder ganzen Glas-Fenstern zudecken, also, daß man des Tages, bey gutem Wetter, durch Un-

Unterlegung oder durch das Thürlein ein wenig Luft hineinlasse. Des Nachts aber leget man allemal die Rohrdecken über das Fenster. Wenn große Kälte einfielt, muß man rund um das Beete eine Brustwehr von frischem Pferdemist schütten, einen Fuß dick, und zwar dichte daran: auch nichts öffnen bis die Kälte sich lindert.

Wenn sie nun 5. oder 6. Tage aus der Erde gewesen sind, muß man sie rund um mit der besten Erde anerden, und darnach wieder mit Fenstern decken wie zuvor. Wo 2. Pflänzlein aus einem Loche aufgegangen, muß man das geringste hinweg reißen. Mit dem Bedecken fährt fort, bis sie ins 4te oder 5te Blat gewachsen: alsdann ist es Zeit sie zu verpflanzen.

Hierzu müßet ihr lange Beete zubereitet haben, von mürben und fettem Grunde, dar- ein versetzt sie 3. Fuß weit von einander, und zwar, wenn ihr es haben könnt, durch Hilfe zweyer von eisernem Blech gemachten Heber, die beyde eine Weite haben, und den Zier- Gärtnern zum Verpflanzen dienen, die Pflan- zen mit der Mutter-Erde heraus zu heben. Habet ihr keinen Heber, so sehet, daß ihr auf andre Weise so viel möglich die Pflanzen mit der Mutter-Erde heraus bekommet, und ge- mächlich in das neue Beete einsetzt. Diese Arbeit verrichtet gegen Abend, und so es mög- lich an einem hellen Tage. Richtet auch so
fort

fort auf einen Schirm von Decken, damit die ersten fünf oder sechs Tage die neuen Pflänzlein im Schatten bleiben, und von der Sonnen-Hize nicht Schaden nehmen; bewässert sie auch indessen und saubert sie öfters vom aufschlagenden Unkraut, damit sie bald Erde fassen, und frisch fortwachsen mögen.

Diemeil aber die Melonen solche Eigenschaft haben, daß die Frucht niemals aus dem Herzkoll oder ersten Spitze, sondern allezeit aus den Neben-Aesten herfürwächst: so muß man den Wachsthum solcher Aeste aufs möglichste befördern. Dasselbe geschiehet nun also: Nachdem sie das sechste Blat erreicht, so brechet ihnen den Herzkoll mit den Fingern säuberlich ab, oder wie es einige im Brauch haben, kneipfet ihn mit den Nägeln ab, so setzen sie bald Aeste. Ferner wenn die Ranken oder Aeste vorhanden, so leset die besten unter ihnen aus, und lasset jedem Pflänzlein nur einen, oder zweene, die übrigen schneidet weg. Nachdem die Früchte herfür kommen, und zeigen sich auf einer Ranken zwo junge Melonen, so haltet die Verlängerung der Ranke auf durch Abkneipfung der äußersten Spitze: sintemal sie mehr zu zeitigen nicht wohl vermag. Desgleichen gebet Achtung auf die falsche Blumen, welche keine Kölbelein oder junge Frucht hinter sich haben, daß ihr dieselben auch abnehmet: und wenn nach der Zeit annoch einige neue Aeste

Nestlein oder falsche Blumen sich ereignen würden, so fahret mit solcher Säuberung fort, und benehmet ihnen dieselbigen.

Sonst ist bey dem Wachsthum der Melonen noch in acht zu nehmen, 1.) Daß man die Ranken nicht durch einander wachsen lasse, sondern sie über das Beet auf beyden Seiten ordentlich ausbreite. 2.) Wenn kalte Nächte vorfallen, soll man des Abends die Glas-Fenster darüber thun, und wenn man Schloßen besorgt, solche Fenster mit ganzen Decken bestülpen. Fallen aber kalte Regen, so soll man sie mit einem Kraut- oder Kohlblatte bedecken, denn vom Regen werden sie gelb, und fallen ab. 3.) Bey sehr großer Dürre müssen sie an den Wurzeln mit Wasser, so an der Sonnen etliche Stunden gestanden, befeuchtet werden, sonderlich mit angelegten wollenen Lappen: die Blätter aber und Früchte muß man damit verschonen: ja wenn die Frucht über den halben Theil kommen oder einer Faust groß worden, so haltet mit der Wässerung ein: sin-temal wann die Melonen reifen, je truckner die Zeit, je geschmackhafter sie werden: dann viel Regen benimmt ihnen den Geruch, Gese und Farbe, füllet sie dagegen mit Wasser, und macht sie unfüchtig zum Essen. 4.) Muß man inder jeden Melone ein Bretlein unterlegen, daß sie nicht faule oder unschmackhaft werde. 5.) Wenn ihr sie wegen besserer Zeitigung

E

unt

umwenden wollet, soll solches nicht mit Gewalt, noch auf einmal um und um geschehen, sondern nach gerad: damit der Stiel nicht verdrehet, und also die Nahrung der Frucht entzogen werde. Sonst leiden die wachsenden Melonen nicht, daß sie viel betastet werden.

Wenn endlich nun die Zeit kommen, daß sie zu reifen anfangen, so muß man des Tags zum wenigsten zweymal den Melonen-Garten besuchen; sonst überreifen sich etliche gar leicht, werden weich und voll Wassers, sonderlich die kleinen Zucker-Melonen. Man erkennet aber, daß die Melonen gut seyn abzunehmen, aus folgenden Zeichen: 1) Wann es scheint, daß der Knopf sich von dem Leibe der Frucht ablösen will. 2) Wann die kleine Ranke, daran der Knopf sihet, vertrucknet. 3) Wenn die Frucht beginnet unten gelb zu werden, und 4) einen Geruch zu geben.

Nehmet also dann eure Melonen ab, nachdem sie reif werden: jedoch mit nachgesetztem Unterscheide. Im Fall sie sollen fern versendet werden, so nehmet sie ab, so bald sie sich zu verändern anfangen, damit sie auf dem Wege vollends reifen. Sollen sie indem gegessen werden, so nehmet sie ab ganz reif, und weil an einer warmen Melonen keine Unnehmlichkeit, so leget sie in einen Eymmer mit frischem Wasser zur geschwinden Abkühlung. Die reifen, so man etwas länger aufhalten will, leget man

man auf ein Bret an einen kühlen Ort, und brauchet sie, nachdem sie mürbe werden: es ist auch gut befunden, daß man ihnen vorher einen Riß der Länge nach mit einem Messer giebet.

Man läset im Abnehmen einer jeden Melone ihren Knopf, daran der Stiel sihet, mit zwey oder drey Blättern zur Zierde: sintemal wenn ihr der Knopf genommen wird, so verriechen sie, wie ein Faß Wein, welches spundlos lieget. Wenn auch im August viel Regen einfallen, und es scheinet, daß deswegen die spätesten Melonen nicht zur Reifung kommen würden: so brechet sie lieber, und leget sie in Erbs-Scroh, darinn sie können vollends abreifen.

Die Melonen sind etwas gesunder als die Gurken, fühlen die hitzigen Magen und Leber. Dienen aber pflegmatischen kalten Naturen gar nicht.

Das 5. Capitel.

Von Küchen-Kräutern.

I. Basilie.

Sie ist ein Sommer-Gewächs, und muß alle Jahr im Herbst bey trockenem Wetter frischer Saamen mit Fleiß gesammelt werden,

36 Basilie. Bibenell. Borrage.

den, zur Aussaat auf künftigen Frühling. Wenn man den Saamen gesäet, muß man den Boden fest schlagen, sonst verdirbt er im lockern Erdreich. Hernach wird er in locker und mittelmäßig fettes Erdreich verpflanzt, und nur ein Stämmlein in ein Loch. Wird er alsdenn von Unkraut fleißig rein gehalten und wohl begossen, so wächst er zu schönen großen Büschen. Er ist starken Geruchs, dienet dem Haupte und erhält ein gut Gedächtniß, ist wider den Schlag und Schwindel, und wird zu wohlriechenden Kleidern und Haupte-Säcklein gebraucht. Er wird so wohl trocken zu Abwürzung der Speisen, und zu Leber-Würsten, als auch jung und frisch unter den Salat und Speisen gebraucht.

2. Bibenell.

Die Bibenell wird auch um ihres großen Nutzens willen in den Garten-Feldern gezogen. Sie wird aber mehrentheils unter dem Salat gebraucht, in welchem sie, wegen ihres anmuthigen Geruchs sehr angenehm.

3. Borrage.

Ist eines der allerkräftigsten Herz-Blumen und Kräutlein, darum es unter den Salat und Welden genommen wird, weil es warm und feucht, allen Complexionen dienlich, und von liebs

lichen Geschmack, welcher keinem Menschen zuwider ist. Es ist dem Magen, Herz, Lungen, Haupt und Augen eine sehr angenehme Erquickung, auch den Melancholicis sehr nützlich, und hat manchen Menschen mehr erfrischt, als oft ein ander theuer Conservativ. Die Blumen sind auch sehr angenehm, wenn man die Speisen, Potagen und Salat damit auszieret, so wohl wegen der schönen Farbe, als auch wegen des obgedachten Nutzens. Die Blätter aber verderben die Farbe der Suppen und machen sie schwarz. Den Saamen säet man im Frühling in einen guten und wohl gedüngten Grund, nachgehends säet er sich selbst. Bekommt eine schöne blaue Blume, die fast den ganzen Sommer durch blühet. Blätter und Blumen werden auch von den Apotheken gekauft.

4. Cardobenedicten.

Der Saamen wird alle Frühlinge im wachsenden Mond in guten Grund gesäet, und zwar wegen ihrer Nutzbarkeit wider Gift und böse schädliche Feuchtigkeit, durch welche allerley Ausschlag entsteht, item wider ansteckende Fieber und epidemische Haupt-Krankheiten. Wer mit der Wassersucht beladen, oder wenig Bewegung hat, soll oft von diesem Kraut trinken, es ist auch zum Schwitzen dienlich.

E 3

5. Dille

5. Dille.

Die Garten-Dille ist unterschieden von zwey geringern wilden Sorten, wird alle Jahr durch Saamen gezeuget. Das frische Kraut giebt den gesottenen Fischen einen guten Geschmack, wie auch die blühenden Dolden dem Sauer-Kraut und den Gurken.

Die Dille befördert den Schlaf und kommt der Dauung zu Hülfe.

6. Endivien.

Deren sind dreyerley, als: breitblättrige oder Winter-Endivien; schmalblättrige, und endlich krause Endivien, welche letztere bitter ist. Sie erfordern alle eine wohlgebaute mürbe und fette Erde, darein der Saame den nächsten zunehmenden Mond nach Pfingsten oder im Brachmonath ziemlich dick soll gesät werden. Im Aufwachsen muß sie wohl gesät, fleißig begossen, und wenn sie das 5te oder 6te Blat erreicht, auf ein wohl zubereitetes Beet, einen Fuß lang von einander verpflanzt werden, und zwar wenns möglich, nach und nach in den folgenden vollen Mond.

Wenn sie nun stark anwachsen, und sich auf der Erden ausbreiten, so bindet man bey trucknem Wetter mit Bast oben zusammen diejenige, welche man zur Speise brauchen will, so weissen sie sich inwendig schön ab. Wolltet
ihr

ihr solche Abweisung geschwind befördern, so häufelt so viel Erde hinan, daß sie damit etwas gebogen, bis an die Spitze können bedeckt werden: noch geschwinder werden sie weiß, wenn man Töpfe drüber stülpet, und warmen Mist drauf schüttet. Einige aber hebet zu Mittag, wenn das Wetter trucken ist, aus, und pflanzet sie im Keller gegen den Winter in Erde, oder leget sie in Sand umgekehret, daß die Wurzeln oben kommen, und keine Nässe oder Sand zwischen die Blätter rillen könne, so habet ihr davon lang vor euren Tisch zu brauchen. Es ist hiebei zu merken, daß die Endivien keinen Pferdemist zu Düngung oder Mistung vertragen können, sondern werden davon ganz ungeschmack und bitter, und zu Speisen unnützlich.

Zum Saamen soll man die schönsten, welche von sich selbst beginnen weißlicht zu werden, und sich ohne Binden in etwas selbst zu schließen scheinen, auslesen, und 2 oder 3 Stück im Winter behalten, und im Frühling mit einander wieder einsetzen und schossen lassen, alsdann ist solcher Saamen um Johanni, wann die Blumen abfallen, zeitig, und ist besser daß man ihn überreif werden lasse, alsdann schläget ihn auf einem Bret oder Diele aus, sonst bleibt er stecken. Welche weiße Blumen haben sind die besten.

Commer-Endivien belangend, selbige sind weiß oder braun: beyde aber sind ein Geschlecht der Lactucke, wie an ihrem Saamen leicht zu sehen, ob schon die Blätter so spizig fallen als die Endivien. Auch können sie beyderseits eben so wenig, als die Lactucken, den Winter über ausdauern.

Endivien giebt einen edlen Salat, der die hitzige Leber kühlet und von aller Verstopfung befreyet. Sie befördert den Urin, und wird in Fiebern, von der Galle herrührend, sehr gebraucht.

7. Fenchel.

Des Fenchels Sorten sind dreyerley: Meer-Fenchel, süßer Fenchel, und Deutscher Fenchel. Der erste und beste wird durch die Wurzeln fortgebracht, und wächst am besten an sandigten und feuchten Orten. Der süsse kommt aus Italien, und übertrifft den deutschen weit an Güte, also daß sich auch die rohen Stengel mit Anmuth essen lassen. Einige genießen sie nach der Mahlzeit mit Salz, Pfeffer und Eßig, als einen Salat, den sie auch beym Gebratnen aufsetzen. Andre schneiden die jungen Blätter unter Salat und Lactucke, den Geschmack zu verbessern, und andere kochen sie an Speisen. Beym Einlegen der Gurken und Sauer-Krauts werden sie oft gebraucht. Der süsse und deutsche Fenchel bedarf

darf nicht großer Wartung, wenn der Saame nur kräftig und das Erdreich gut und mürbe, etwas sandig und an der Sonne gelegen. Den Saamen sammelt ein, denn der süsse erfriert im harten Winter, und der gute italienische Saamen artet gar nach zwey Jahren aus, und verwandelt sich in den gemeinen deutschen Fenchel. Er wird im Frühlinge gesäet, so bald es beginnet warm zu werden. Man kann ihn auch auf den Winter glatt abschneiden, so wächst er aufs Frühjahr desto besser hervor.

Der Fenchel befördert die Dauung, vermehrt die Milch, treibet den Urin zu gehöriger Zeit, und ist denen gut, die ihr Wasser nicht halten können, zertheilet die Blähungen, und wird auch zu dem Augen-Wasser genommen, denn er clarificirt und stärket das Gesicht. Die Wurzeln werden in den Apotheken gebraucht, und der überzogne Saamen, kommt unter den kleinen Confect mit auf die Tafel.

8. Garten-Kresse.

Sie wächst am lustigsten in etwas feuchten und fetten Gründen. Der Saamen wird ohne Beobachtung des Mondalters dicke ausgesäet, und mit der Schaufel fein gerade untergeklopft, so grünet er in wenig Tagen herfür. Die Ausfaat muß, wo ihr stets junge haben wollt, alle 14 Tage wiederholt werden.

E 5

Von

42 Garten-Kresse. Garten-Körbel.

Von dem zuerst gesäeten, lasset etwas zu Saamen schossen. Vollkommer wird der Saamen, wenn man im Frühlunge ein Beetlein ganz dünne zum Saamen aussäet. Sie dient unter den Salat und ist eine blutreinigende Arzenei. Es giebt auch Winter-Kresse, die im Winter bleibet. Diese Winter-Kresse kann durch Saamen und Wurzeln fortgebracht werden, und wenn sie einmal in Garten kommen, hat man sich ihres Untergangs nicht leicht zu besorgen, wofern sie nur einen sandigen und wässerigen Ort erlanget. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgechnitten werden, so schlagen die Wurzeln immer wieder neue herfür: jedoch kann man auch vom Saamen, wenn er reif, etwas abnehmen und behalten.

9. Garten-Körbel oder Kerfel-Kraut.

Der Saame wird gesäet bey Ausgang des Winters nach dem vollen Mond, hernach besamet er sich selbst, doch kann man einigen Saamen sammeln.

Den jungen brauchet man zu Vermehrung des Salats, oder zu den Fleisch-Brühen und Wasser Suppen: den alten kochet man unter andere Kohl-Kräuter zum Gemüß: man bereitet auch Kerfel-Torten und Kerfel-Kuchen daraus. Zum Saamen lasset man einige Stüpfel auf dem Beet schießen, und ihn darauf wohl

Garten-Körbel. Kohl und Kraut. 43

wohl reif werden: darnach schneidet sie ab, und trucknet den Saamen vorher wohl, ehe ihr ihn verwahret.

Es giebt auch Spanischen Kerfel, welcher an Geruch lieblich und an Kräften etwas stärker als der gemeine Garten-Körbel, wird auch im Frühjahr gesäet, und geht langsam auf. Beyderley Art ist sehr gesund, dienet vor Steinschmerzen, purgirt durch den Urin, befördert die monatliche Zeit, zertheilt das geronnene Blut, und bringt gelinden Schlaf. Will man den Kerfel recht gut essen, so muß er alle Monathe neu gesäet werden, damit er desto zarter sey. In der Küche braucht man ihn absonderlich unter alle kühlende Salat-Kräuter, sie dadurch zu temperiren und gesünder zu machen.

10. Kohl und Kraut.

Die mancherley Arten des Kohls und Krauts, so in unsern deutschen Landen zur Speise gebauet werden, lassen sich hauptsächlich in 2 Gattungen bringen, nämlich Kopf-Kohl und Blätter-Kohl. Unter den Kopf-Kohl gehöret der grüne oder Welsche Kohl, und der weiße oder Weiß Kraut, der braune Kohl, Rüben-Kohl und Blumen-Kohl.

Auf magern und sandigten Lande wächst kein guter Kohl, sondern es muß schwarz, sum-
pfiche

pflucht und wohlgemistet Erbreich seyn. Kohl, Kraut und Rappus: Saamen, wird um die Mitte des Merzes gesäet, so bald es die Witterung zuläßt, solten aber die Pflanzen dennoch erfrieren, so muß man ihn so bald möglich, noch einmal säen. Viele halten den Tag vor Mariä Verkündigung vor die beste Zeit. Es fällt aber doch noch oft unversehends Frost ein, so daß man sich nicht gänzlich drauf verlassen kann. Wer in ein Mist Beete, (wie die Lust-Gärtner,) säen will, und die aufgegangne Pflanzen vor Frost bedecken kann, mag noch im Hornung Rappus: Saamen säen, so kann er desto zeitiger pflanzen. Das Pflanzen geschieht sonst um Urbani, wenn es geregnet hat, in einen mürben und fetten Acker, und wird eine Pflanze von der andern fast anderthalb Schuh weit versetzt, damit eine vor der andern aufwachsen kann, hat man aber viel Pflanzen, so kann man sie wol dichter pflanzen, indem sie, wenn trocken Wetter vorfällt, zum Theil eingehen; kommen sie aber zu dichte fort, so pflegt man die kleinsten auszuraufen und zu kochen. Einige häufeln auch die Pflanzen 3 oder 4 Wochen nach dem Versetzen. Vor allen aber umhacket wenigstens die Erde um die Wurzeln, und wo sie zu dürre stehen, begießet sie.

Hat man einen trocknen und nicht frischen oder feuchten Grund, so soll man wenn es seyn kann,

kann, die Pflanzen an solche Orte setzen, da Vormittags wenig Sonne hin scheint, denn sie können den ganzen Tag die Sonne nicht wohl vertragen, und bekommen zu viel Raupen, welche man ohnedem fleißig absuchen muß. Man muß dem Rappus und Kohl seine ersten Blätter benehmen, so wird er lieblicher und wächst besser, läßt sich auch besser häufeln. Sonderlich muß man ihm die verdorbnen bösen Blätter, und so sich gelbe zeigen, abnehmen; sonst verderben sie die andern, und verhindern das Wachsthum. Um Galli, bisweilen auch wol gegen Martini, wird das weisse Kraut gar abgeschnitten, bey trockenem Wetter, so hält sichs besser.

Daß dem Kohl und Kraut die Erdsflöhe, Raupen und ander Ungeziefer nicht Schaden thun, schläget Georg. Holyck, unterschiedliche Mittel vor: unter andern rühmet er sehr die kleinen Brenn-Nesseln, und sagt, man solle von denselben 2 oder 3 auch mehr oben auf jedeweide Kohl-Staude oder Pflanze legen, so würden sich alle Raupen, nicht allein von dem Kohle, sondern auch vom Felde verlieren, und so sie sich nicht auf einmal in 3 oder 4 Tagen weg begeben, so solte man dasselbe noch einmal, ja wol zwey- oder drey-mal thun, endlich werde man keine mehr merken.

Den gemeinen Kohl pflegt man auch noch zu säen in der Wochen St. Walburgis;

gis; die Pflanzen sehet man auf Johannis des Täufers.

Wann der Blätter Kohl nach gerade den Winter über abgeschnitten, so schlagen aus den Stängeln im Merz Sprossen oder junge Blätterlein herfür, welche wohl zu nutzen: man machet einen guten Salat davon, wann sie vorher ein wenig gebrühlet werden.

Wer guten Blumen-Kohl oder Carbiol zu zielen vorhabens ist, muß sich vor allen Dingen bemühen, den Saamen aus warmen Ländern, sonderlich aus Italien, aufrecht und unverfälscht zu erlangen. Denselben nun, ob er recht frisch sey, zu erkennen, gebt acht, ob er von guter Farbe, nicht bleich, wohl von Delie, wohl rund und nicht runzlicht sey: ist er klein-knörig und vertreugt, so ist's eine Anzeigung, daß er alt sey: er muß von brauner Farbe und nicht roth seyn, sonst zeigt es an, daß er nicht wohl gereifet habe. Wann ihr nun mit guten Saamen versehen seyd, so säet ihn auf ein Mistbeet im Merz-Monath (mit dem neuen Mond, oder wie etliche wollen, mit dem wachsenden Mond,) und nachdem die Pflanzen bis ins sechste Blatt erwachsen, sehet sie in einen wohlgedüngten, doch nicht sumpfsichten, sondern etwas sandigten Grund, sonst kommen Knoten an die Wurzeln, welche sie verzehren: und zwar verpflanzet sie zweien Fuß von einander, wartet ihrer mit Begießen und Jätthen wohl ab, so
brint

bringen sie ihre Blumen auf Johann und ferner gegen den Herbst, davon man ein Theil verbrauchen kann. Die übrigen, welche den Winter durch sollen verwahret werden, hebet mit samt der Wurzel aus, ehe es zu reifen und zu frieren anfänget, und setzet sie im Keller in Sand oder Erde, um davon nach gerade vor die Küche zu nutzen: sintemal was von einem scharfen Reif getroffen wird, fänget im Keller an zu faulen, und wird schwarz.

Wie der gemeine Kohl zu brauchen, ist genug bekannt, außer daß man von den jungen Sprossen, welche im Frühling wieder ausschlagen, einen Salat zubereiten kann, nur daß sie vorher in Wasser abgesotten werden, und wieder erkalten. Oder machet ein Fässel von gehacktem Lammfleisch, Semmel, Eyern, Petersilge, Majoran, und füllet damit einen halbweich gesottenen Kopf, und lasset ihn alsdann mit Fleischbrühe vollends gar sieden: so wird ein Garten Huhn daraus.

Dem Blumen-Kohl schneidet die Blume aus, siedet sie ganz mit Fleischbrühe, thut dazu Gewürz und Salz, oder siedet sie in Wasser kurz ab, thut Butter, Gewürz und Salz daran. Vom Rüben-Kohl nehmet die Rübe, schälet, und schneidet sie in mittelmäßige Scheiblein, so weit sie zart und nicht stockigt ist. Dann siedet diese Scheiben, und machet sie ab, wie ihund vom Blumen-Kohl gemeldet. Auch sind

sind noch andere Veränderungen bräuchlich, welche ich den Köchen lasse.

Kohl ist gar eine gesunde Speise, dem menschlichen Körper gar angenehm. Kohl in der Speis genossen, vertreibt viel Krankheiten, das Grimmen, Schwindsucht, Würmer, und ist der Leber sehr dienlich.

Galenus schreibt, wenn man den Kohl kocht, so laßre seine erste Brühe, und er selbst: weil nämlich die salzige Bitterkeit noch in beyden. Wann aber die erste Brühe weggegossen, und er zum andernmal mit warmen Wasser gekocht werde, so stopfe er: ja er stopfe noch mehr, wann man ihn das drittemal kocht: weil alsdann der Salpeter davon, und seine kalte irdische Theile nur übrig.

II. Lactuca oder Salat.

Derer giebt's mancherley Sorten. Mit deren Ausfaat machet man den Anfang auf dem Mistbeet zugleich mit den Melonen, um frühzeitig Salat zu haben: nachmals kann man den ganzen Frühling und Sommer bis in den Herbst dieselbe wiederholen. Die gemeine Salate säet man dichte, bey abnehmendem Lichte, und verziehet sie nachgehends allezeit, bis sie ganz dünne stehet.

Mit der Kopf-Salate hat es die Beschaffenheit, daß sie in wohl-gemisteter Erdreich, et-
was

zwey: oder drey mal in der Bratpfanne herum) läßt sie abtröpfeln und thut sie in die Suppen.

Den Hitzigen und Gallfüchtigen soll Salat gesund seyn, einem kalten schwachen Magen aber bringt sie Schaden, macht schweren Schlaf und dunkle Augen.

12. Majoran.

Er ist ein Sommer-Gewächs, und sein Saame muß alle Jahr frisch gesamlet werden, er wird auch bey uns nicht allemal vollkommen, aus diesen beyden Ursachen bedient man sich öfters des ausländischen. Wenn der Saame aufgegangen, und die Pflänzlein versetzt werden sollen, so stecket nicht mehr als eins in ein Loch, denn sie wachsen freudiger als bey Paaren. Es liebet diß Kräutlein insgesam den Schatten, und ein gut locker und wohlgemistert Land, und will dabey fleißig begossen seyn.

Es ist auch eine Sorte Winter-Majoran, welche in den gelinden Wintern im Lande oder Gärten grün bleibet. Dessen Vermehrung geschieht im Frühling im Wachsen des Lichts, durch Zertheilung der Pflanzen, auch wohl durch abgebrochne Zweiglein, die in ein gut locker und mürb Erdreich gesteckt und fleißig begossen werden.

In

In der Küche werden beyde Sorten, sonderlich aber der erste, als eines der deutschen Gewürz gebräuchet, dem Fleisch und den Fischen einen guten Geschmack damit zu geben; auch ist er ein gemein ingrediens zu den Leber-Würsten.

Er stärket das Haupt, erfrischet das Gedächtniß, erwärmet den Magen, und wird zu Schlagwassern und andern Arzneyen, auch zu Kräuter-Säckgen gebraucht.

13. Melben.

Ist eines von den besten Küchen-Kräutern. Es giebt schwarze, weisse, gelbe und rothe Melben, unter welchen die gelbe und rothe die besten sind. Man säet sie im Frühling mit zunehmenden Mond, so wächst sie fort, daß sie innerhalb vierzehnen Tagen gnugsam zu brauchen: wird aber hernach auch geschwinde alt. Sie will weit von einander, und nicht dick gesäet seyn. Des Pflanzens hat sie nicht nöthig, aber wol des Jäthens zu Zeiten.

Sie schmecken nicht unangenehm mit Milch und Gewürz oder Fleisch-Brühen gekocht, ist kühlend und feuchter Natur, welche Feuchtigkeits auch zugleich erweichend ist und etwas laxiret. Sie werden auch unter andre Kohle-Kräuter zum Gemüse gekocht.

14. Petersilge und deren Wurzeln.

Es giebt zweyerley Petersilge glatte und krause, beyde haben einerley Wirkung und Güte. Sie kann zwar in Schatten gesäet werden, wächst aber, wenn Wurzeln daraus werden sollen besser, wenn sie Sonne und dabey einen fetten mürben oder frischen Grund hat.

Ben Ausgang des Winters arbeitet den Grund, da Petersilge soll gesäet werden, tief auf, damit die Wurzeln lang und groß zu wachsen Raum finden. Alsdann streuet den Saamen ohne Ordnung hinein, und zwar zunehmendes Monds, so bekommt sie schön und größer Kraut, schieffet aber leicht in Saamen: oder abnehmendes Monds, so schieffet sie nicht so leicht, und die Wurzeln stärken sich mehr, das Kraut aber bleibt etwas kleiner.

Dieweil dann unter allen Küchen-Saamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach Monaths-Frist erst aufgehet, so brauchen einige diesen Vorthail: Sie füllen im Februario einen Kraut-Topf voll Erde, stellen ihn in ein Gemach, mischen darunter eine Hand-voll Petersilgen-Saamen, begiessen ihn drey Tage lang mit warmlichen Wasser, des Tages einmal: alsdann streuen sie diesen erweichten Saamen mit samt der Erden auf ein zubereitetes Beet, so kommet die junge Petersilge in weniger Zeit herfür. Es ist auch ein Vorthail, zeitig

tig im Frühling junge Petersilge zu erlangen, wenn man sie noch vor Winters säet: und wenn man will, daß die Petersilge nicht Saamen tragen soll, so säet man sie um Johannis, und braucht davon den Winter über.

Zum Gebrauch ist besser die Blätter abzuschneiden, als abbrechen: sintemal sie durch den Abschnitt gleichsam verjüngert wird, und neue Blätter sezet. Die Wurzeln lasset in der Erden, daß sie recht groß werden, auch den Winter durch: etliche aber können ihr ausziehen, ehe der Frost das Erdreich ganz zuschleust, und solche der Küche zum besten im Keller vergraben.

Zum Saamen lasset etliche Gipfel schießen, nehmet ihn aber nicht ab, ehe er ganz reif ist, und trucknet ihn alsdann, wie andere Saamen. Einige brauchen lieber den Saamen, der zwey Jahr alt ist, als den einjährigen, weil er mehr aufbringen oder sich vermehren soll, er gehet aber sparsamer auf; Sonst ist der Petersilgen-Saamen bis 3 Jahr in guten Kräften.

Der Gebrauch in der Küche ist bekann genug. Die jungen Petersilgen-Blätter sind die besten, schmackhaftesten und gesündesten. Die Wurzeln aber, welche eine mittelmäßige Größe erlangt, werden auch vor andern vor die besten gehalten.

54 Pfeffer-Kraut und Saturen.

Kraut und Wurzeln befördern die Daurung, öffnen den Leib, und treiben den Urin, Sand und Stein.

15. Pfeffer-Kraut und Saturen.

Dessen ist zweyerley, Sommer-Pfeffer-Kraut, welches eigentlich Saturen genannt wird, und Winter-Pfeffer-Kraut, so breitere Blätter hat. Vonderley aber besamet sich leichtlich, wenn es einmal in der Erde Platz erhalten, verhalten von seiner Wartung wenig zu melden. Es hat gern feuchten Grund und Schatten, und wächst darinnen milder und zarter. Wenn es gar zu weit um sich laufen will, so muß man ihm solches mit Abstechung der Wurzel in der Erde benehmen. Es hat eine angenehme Schärfe bey sich, deswegen wird es im Frühling, wenn es noch jung und zart ist, mit unter die Salate gemischt. Ingleichen wird es an Fleisch, Fische, Pasteten und Würste gebraucht, denen es einen auf Pfeffer zielenden Geschmack mittheilt. Ja manche essen es lieber an Speisen als Majoran. Das Winter-Kraut hebt man auf als eines der deutschen Gewürze, ebenfalls als frisch zu Abmachung der Speisen. Es ist gesund, verdünnet die zähe Feuchtigkeiten bey den Menschen, öffnet, und zertheilet auch.

16. Pors

16. Portulac oder Burkel.

Es giebt 1) wilde Portulac, 2) grüne Garten-Portulac, 3) gelbe Garten-Portulac. Man säet sie im Frühlinge im Wachsen des Monds auf das Mist-Beet, und den ganzen Sommer durch, um stets etwas zartes zu haben. Außer dem aber kann man sie säen in ein gut Erdreich, das mehr zur Feuchte als Truckne geneiget. Im Säen streuet den Saamen, weil er sehr klein, ganz klar von einander, und verscharret ihn nicht mit der Harke, sondern nur also, daß ihr mit der flachen Spate auf das Beete klopset. Er gehet geschwinde auf, aber lasset ihm alsdann das Wasser nicht mangeln. Man verpflanzt auch die Portulac, so wohl guten Saamen, als starke große Stängel davon zu gewinnen.

Der Saame ist reif, wenn er recht schwarz worden: alsdann raufet das Kraut ab, und leget es auf ein Tuch in die Sonne, zu trucknen. Auf den Abend bedeket es mit demselben Tuch, des Morgens aber leget es wieder in die Sonne, so wird nach etlichen Tagen das Unzeitige auch reifen. Darnach reibts mit den Händen und leget es auf ein ander leinen Tuch absonderlich, damit es wohl austruckne, ehe es verwahret wird. Ja wenn ihr das Kraut wiederum etliche Tage zu trucknen hinleget, wird es noch mehr Saamen geben.

D 4

In

In der Küche bereitet man aus den jungen Blättern einen Salat, auch nimmt man die Blätter unter andern Salat. Auch pflücket man die Blätter und Rölblein von den Stängeln ab, wäschet sie rein und bereitet daraus einen besondern Salat. Man vermengeset sie auch oft mit Kresse, Löffel-Kraut, Pimpinelle, und dergleichen wärmenden Kräutern. Auch könnst ihr die Rölblein absonderlich ein wenig überfieden lassen, das Wasser davon schütten, Eßig und Baumöl drüber gießen, und anstatt der Capern aufsetzen.

Der Portulac wird wider den Scharbock und Spulwürmer gerühmt, wegen seiner kühlenden Kraft aber in hitzigen Fiebern, schneidenden Urin, wider Eoddbrennen und hitzigen Magen, mildert das hitzige Geblüt und befördert die Nahrung. Der Saamen wird wider den Durchlauf eingenommen.

17. Salat.

Vom Salat und dessen mancherley Sorten ist oben unter dem Namen Lactuca gnugsam gesagt worden. Hier will nur wegen des Saamens noch etwas gedenken. Wer guten Kopf Salat haben will, muß von dem schönsten Kopf Salat die besten Köpfe schossen lassen, und die untersten Blumenäste abbrechen, und nur denjenigen Saamen wohl sammeln,
der

der zu oberst am Stengel gewachsen, den andern Saamen aber kann man zu kleinem Kopfsalat gebrauchen. Wer ein Fruchthaus oder guten trocknen Keller hat, kann nach Johann des Läufers Salat säen, der bleibt jung bis gegen den Herbst, von diesem nun soll man etliche schöne Stöcklein in das Fruchthaus oder Keller setzen, in ziemlich trocknen Sand, daß sie nicht faulen, so kann man es über Winter im Keller behalten, bis in Frühling, wann man dann sich keines Reifs mehr besorget, so soll man solchen bey vollem Schein in dem Garten in eine gute, feiste und wohlgebaute Erde setzen, und solche zusammen aufschießen lassen, auch mit Stöckeln bewahren, daß sie der Wind nicht umwerfe. Um Johannis ist der Saame zeitig, der ist gar weiß, und die Knöpfe gelb, und wann der Wind das Haar hinweg gewehet, nimmt man ihn ab, so hat man auch schönen Saamen.

Früh-Salat zu bekommen, sät man auch erst um das Ende des Augusts oder zu Anfang des Septembers Saamen aus, wenn er alsdenn aufgegangen und etwas zu wachsen anfangen will, bleibt er über Winter stehen, und wenn die Kälte nicht allzu groß, so erfriert er nicht, und wächst im Frühlinge zeitig auf.

Den Salat zu verbessern und gesünder zu machen, damit die übrige Kühlung dem Magen nicht schade, nimmt man unterschiedne

Salat-Kräuter und Blumen darunter, als
Kresse, Kapunzel, Portulacze.

18. Salbey und Spicanarb.

Man reisset die Sträucher von beyderley
von einander, und setzet sie tief, auf wohl ge-
grabene und rein gesäuberte Beete. Den
Winter bedeckt man sie mit Stroh, daß ihnen
der Frost nicht schadet. Großer Schnee schad-
et ihnen nicht, dann er ist ihnen hübsch warm.
Also wird auch mit der Spica umgangen, wie
mit der Salbey, die ist gut bey den Weinstö-
cken. Die Salbey soll niemand genießen, er
habe sie dann zuvor gewaschen. Salbey be-
nimmt das Zittern der Hände und Glieder, ist
gut für den Schlag und schwere Krankheit,
Fieber, und stärket die Nerven.

Wann der Salbey-Saamen zeitig ist, so
sae ihn als andern Saamen im Merzen, man
muß aber gut Erdreich darzu nehmen.

Wann die Spica ein Jahr gesetzet worden,
soll man sie im Sommer fein beschneiden, daß
sie nicht blühet. Das folgende Jahr wird sie
breit und sträuchlicht, und blühet wohl. Dar-
nach versetzet man die Sträucher das folgende
Jahr, wie es gebräuchlich ist, daß man die
Sträucher in der Mitte von einander reisset,
und sie tief versetzet. Mit Salbey spickt man
die Braten, und thut ihn in Eyer-Ku-
chen,

hen, macht auch Getränke und Gurgel-Wasser davon.

19. Selleri.

Wird auch welscher Liebstockel genennet, weil er ihm nicht allein am Kraut, sondern auch am Geschmack und Geruch nicht wenig gleicht. Man bereitet dazu ein lang wohl bedüngtes und feuchtes Beet, und säet darauf den Saamen erstlich gar früh im Hornung aufs Mistbeet oder so bald die Erde offen, darnach wieder im April oder May mit zunehmenden Mond, und begießet ihn fleißig, denn er oft wol 4 Wochen in der Erden bleibet, ehe er aufgehet.

Nachdem er nun aufgegangen, und Sinsers lang worden, so verziehet man die Pflanzen (im alten Dicht) und setzet sie anderswo hin, sonderlich an die Rände der Beete, darauf andere Sachen gesäet, oder auf ein Beet besonders, darüber kleine Furchen gezogen, damit die Behäufung desto füglicher geschehen möge. Denn nachdem sie beginnen stark und etwan eines Fußes hoch zu werden, so häufet man die Erde zu beyden Seiten auf bis an den Herzschoss, und läßet sie also fort wachsen. Ueber drey oder vier Wochen häufet abermal die Erde auf beyden Seiten, und zwar immer höher, und läßet sie fort wachsen, bis sie weiß genug. Belangend die Einsammlung des Saamens

mens, weil derselbe bey uns nicht wohl zeitigen will, so ist besser denselben von anderswo zu verschreiben. Gegen den Winter müssen sie in den Keller gebracht werden: gleichwol wosern der Grund nicht naß, und der Winter nicht zu hart, so können sie im Garten ausdauern, wann sie mit Mist wohl eingemacht und verwahret werden.

Der Rücken-Brauch ist zweyerley; roh und gekocht: Anfänglich nehmet heraus so viel Stück durchweissete Selleri, als euch genug düncken, schneidet die untüchtigen Stängel und Zäfern hinweg, wäscht sie rein mit Wasser, und leget sie in eine Schüssel: gießet hernach darüber eine Funke aus Pfeffer, Salz und frischem Baumöl zubereitet. Das Beste am Selleri ist der Herzschoß oder Herzknoll, wegen seiner sonderlichen Weiche und Zartigkeit. Darnach nimmt man sie auch also ganz mit dem Herzknoll, säubert sie, geußt rein Wasser darauf, und siedet sie wie Spargel; wenn sie nun gehörig weich, geußt man Butter oder Baumöl, und Eßig darüber, und bestreuet sie mit Salz und Pfeffer zu einem Salat. Auch kochet man die grünen Selleri-Blätter an Fleisch, nachdem das bittere Wasser in welchem sie vorher etwas gesotten worden, rein abgegossen ist.

Selleri ist warm und trocken, befördert den Appetit, die Verdauung und den Nerven-Saft,

treibt durch den Urin, befördert die monatliche Zeit, treibt den Stein und Sand ab, und dienet wider Efel und Uebelkeit.

20. Spargen.

Diese werden auf zweyerley Art gezeuget: Erstlich durch den Saamen also: Erwählet einen guten Grund, der jedoch mehr auf Sand, als Lehm sich ziehe. Lasset denselben zween Fuß tief aufhacken, das aufgehackte beiseit thun: schüttert darauf gesiebete Erde, wiederum alten Mist, wiederum gesiebete Erde. Alsdann ziehet gerade Striche Spannen-lang von einander, und zwar kreuzweise: in diese Durchschnitte mit zunehmenden Mond im März drücket einzelne Körner, wie sie von den Stängeln kommen, Zoll tief hinein. Die ersten zwey Jahr muß er stets beschnitten und weggeworfen werden, damit das Gewächse sich erst recht stärke; Gegen den Winter überleget das Beete allezeit erstlich mit mürben Mist, sonderlich von Schafen fast einer zwerchen Hand hoch, darnach mit Rossmist ungefähr eines Schuhs hoch, und gegen Ostern thut solchen Rossmist wieder herunter. Auch weil diß Gewächs allezeit steigt, muß mans mit Erde und etwas Mist überschütten, so oft man siehet, daß die Wurzeln sich entblößen. Nach zwey oder drey Jahren kann man alsdenn dieselben zum Salat speisen,
und

und die größten stets abstechen. Man muß sie aber nicht über eine Hand breit groß wachsen lassen, sonst werden sie zu hart, sondern ganz unten an der Erde abstechen, jedoch ohne Verletzung der jungen Neben: Spargen, welche noch verborgen. Die gar kleinen Schosse schneidet nicht ab, sonst kommen hiernächst noch kleinere herfür: sondern lasset sie stehen, so stoßen sie das folgende Jahr stärkere. Lasset auch dieselbigen nicht in Saamen wachsen, wenn die Spargen-Zeit fast fürüber, noch Schosse herfür treiben: sintemal diß ein Mittel ist, sie zu stärken vor die empfangenen Wunden.

Darnach zeuget man 2) Spargen durch Wurzeln, pflanzet sie im Ostermonath Stauden-weise ungefähr einen Fuß weit von einander, also daß die Keist oder Schossen oben gefehret, und die Wurzeln, denen man die langen Fasern etwas abfürzet, behende aus einander gespreitet werden: füllet aber die Grube des Beets nicht bis oben an zu, sondern lasset Raum zur folgenden Erhöhung: so werden sie schon wachsen, auch ohn Begießen: sintemal die Spargen des Begießens lieber, als des Mistß entbehren. Auch ist es an dem, daß die jungen Stöcke, so allererst vor zwey Jahren aus Saamen gezelet worden, zur Verpflanzung viel dienlicher: weil die alten Stöcke, wenn sie von ihrem Ort verrücket werden, sehr außen bleiben,

Wenn

Wenn die Spargen beginnen abzunehmen oder gar zu vergehen, so ist es eine Anzeigung, daß die Wurzeln zu dick und überflüssig, oder sonst schadhafft worden. Derowegen muß man sie aufdecken, säubern, und etliche ausschneiden, damit die übrigen, welche stehen bleiben, wieder geheilet und erfrischt werden: oder man muß allezeit junge in Bereitschaft haben, oder alle Jahr ein und das andere Spargen Korn eines Fingers tief neben die alten Stöcke, oder wo sie vergangen, stecken. Den Saamen soll man nicht ehe abnehmen, bis er schön roth worden, welches sich bis in den späten Herbst gemeiniglich verziehet. Alsdann kann man alle große Stängel abhauen, und die Beete mit Mist belegen. Die rothe Saam-Beerlein können an den Stängeln sitzen bleiben, und den Winter über in die Saam-Kammer aufgehänket werden.

Auf den Herbst so bald der Winter herzu nahet, soll man verwesenen Schaf- oder Tauben Mist, wie oben gemeldet, nehmen, und Knies tief darauf decken, und Bretter, so hoch der Mist liegt, umher machen, darauf eine Schaaf-Hürden legen, und auf die Hürde Pferde-Mist, und also stehen lassen, bis zum Merzen, so thut man die Hürde mit dem Mist hinweg, aber den Schaf- oder Tauben-Mist läßt man darüber; wann man meynet, sie seynd ziemlich gewachsen, soll man den Mist
ein

ein wenig hinweg scharren, damit man desto besser darzu kann.

Spargen: Saamen soll man ziehen von den Spargen so im Keller gestanden, wann man denselben aussezet, welches um Ostern geschehen soll. Er soll mit guter feister Erden gar bedeckt werden, und soll man jedem Stock den ersten Stängel, so herfür bringet aufwachsen lassen, und bey Zeiten Stöckel darzu binden, daß den der Wind nicht abwehe; der Saamen wird zeitig um Jacobi, und sind die Häutlein darüber so roth, als Corallen, aber der Saame so schwarz, als Pátonien-Körner, alsdann nimmt man solchen ab, und das Häutlein fällt davon, das schwarze Körnlein behält man zum Saamen.

Der Küchen-Brauch ist fürnämlich zweyerlen. Erstlich wann die Reiste Fingers lang oder mehr heraus gestossen, so schneidet sie nächst an der Erden hinweg: kochet sie mürbe, (auch nicht zu lang, sonst werden sie bitter und zähe,) schüttet das Wasser hinweg, und leget die Spargen ordentlich in eine Schüssel: alsdann machet sie ab mit Baumöl oder Butter, Eßig, Salz und Pfeffer. Zum andern kann man sie kochen an einige Speisen, wie Küchen-Wurzeln, insonderheit an Hühner, Lamm- und Kalbfleisch, wie auch an Hechte und Karpfen. Man thut auch endlich wol
Mohn

Noch dazu, wo man eine dicke Suppe haben will.

Spargen sind dem Magen angenehm, wärmer und feuchter Natur, reinigen die Brust, erweichen den Leib, befördern den Urin, vermehren den Saamen, reinigen die Nieren und präserviren sie, vertreiben den Lenden-Schmerz, und geben mehr Nahrung, als irgend ein zum Essen dienliches Kräutig.

21. Spinat.

Spinat erfordert ein wohl gemistet feuchtes, und nach der Sonnen wohl gelegen Erdbreich, will nicht zu dicke gesäet, oder hernach verzogen seyn, damit er desto größer wachse. Das Land, daraus die Möhren gezogen werden, ist ihm sehr dienlich. Die Zeit zu säen ist im Frühling, im wachsenden Licht, wie auch die folgende Sommer-Monathe durch und durch; zuletzt aber um Bartholomäi, damit er sich gegen den Winter noch stärke. Jener wird deswegen Sommer- dieser Winter-Spinat genennet, welcher dann auch gegen den Winter mit guten fetten Erdbreich angestreuet werden muß.

Zum Saamen läset man ein halbes Beert von der ersten Aussaat ohn Abschneiden stehen, und sammler denselben, wenn er recht reif ist. Von dem ausgefallenen Saamen schlagen auch wol junge Pflänzlein auf, aber ohne sondern
E Mus.

66 Spinat. Winter-Kapunze.

Ruß. Den Gebrauch zum Kochen betreffend, so ist Spinat fast das zarteste unter allen Küchen-Kräutern, und welches den größten Theil des Jahres genuzet werden kann. Im Kochen bedarf es wenig Wassers, weil es sein eigenes ben sich hat. Hühner, Lamm- und Kalbfleisch und dergleichen, können mit keinem Kraut bequemer, als mit Spinat gekocht werden: welche Brühen alsdann nicht allein den Leib erweichen, sondern auch, mit Zuthun etwas Saurampfs den Febricitanten eine erquickende Kühlung geben. Es thut auch solche Brühe gut den Engbrüstigen und Hustenden, mit ein wenig frischer Butter oder Mandelöl angemacht, und des Morgens genossen.

22. Winter-Kapunze.

Wenn diese durch Saamen einmal in den Garten gebracht, besaamen sie sich selbst, kommen aber oft zu unrechter Zeit herfür: ist also besser, daß man sie auf den Herbst (um Bartholomäi im wachsenden Licht in gut feucht Erdreich) zum Gebrauch des folgenden Winters und Frühlings säe.

23. Zwiebeln.

Sommer-Zwiebeln. Diese sind rund oder lang, roth oder weiß, klein oder groß. Die Wur:

Wurzel macht keine Abseeglinge, deswegen sie allein durch Saamen können vermehret werden. Die rothen sind lieblicher auch dauerhaftiger, die weissen aber nach der Franzosen Meinung, viel edler, welche sonst auch Schwindel-Zwiebeln von denen Bauerleuten genennet werden, weil sie vor den Schwindel sehr dienlich seyn sollen.

Der Grund dazu muß nicht sandig, noch steinig, sondern feucht, fett und wohl gemistet seyn: darinn soll der Saame gestreuet werden im März und April mit abnehmenden Mond, und zwar ganz dünne, damit die aufwachsende Zwiebeln einander nicht verhindern. Man nimmt dazu ein besonder Beere, oder vermischet den Saamen mit Lactuc, Pastinac, Saturen oder dergleichen Saamen, und streuet sie auf ein gemein Beet. Andre vermischen denselben lieber mit Sand oder Aschen, die dicke Saat zu verhüten, dann sie dadurch viel größere Zwiebeln bekommen.

Wenn sie aufwachsen, müssen die Blätter lieber mit der Hand abgerissen, als mit dem Messer abgeschnitten werden, und zwar auch solches nicht gern, wenn Regenwetter vorhanden, sintemal das Wasser in die hohle Stängel fallen und eine Fäulung verursachen kann. Um Jacobi pfleget man das Zwiebel-Kraut mit Füßen zu treten, damit die Nahrung in
 E 2 der

der Wurzel bleiben, und dieselbe desto größer machen möge.

Mit Ausgang der Hunds-Tage kommen die Zwiebeln zur Zeitigung, indem sie sich aus der Erde herfür geben und die Blätter vertrocknen. Alsdann wollen sie ausgehoben, und an den Boden oder Balken in einem trucknem Ort aufgehängt seyn. Es ist auch gut, daß man sie aus der Erden ziehe, und einige Tage auf einem Haufen geschüttet in der Sonne liegen lasse, ehe sie aufgehängt werden, zu besserer Abtrocknung.

Mit der Verpflanzung der Zwiebeln hat es diese Beschaffenheit, daß die unverpflanzten kleiner bleiben, und sich eher aus der Erde begeben: die verpflanzten aber oder die Steck-Zwiebeln werden größer, und zeigen ihre Wurzel langsamer. Wenn man den Zwiebeln ehe sie versetzt werden, die äußerste Schaale abziehet, oder wenigstens die Spizen abkneipft und sie säubert, so wachsen sie viel schöner. Ehe man dieses thut, und ehe sie versetzt werden, soll man sie vorher wohl austrocknen, und an der Luft ausdörren lassen, so wachsen sie größer. Ja einige überschütten das Erdreich mit trockner ausgedörrer rother Erde, und setzen dann erst die abgeputzten Zwiebeln darein. Und obgleich den gesäeten jungen Zwiebeln der Regen zum Wachsthum dienlich, so ist doch viel Regen, den verpflanzten Zwiebeln schädlich, und verz

verursacht Fäulniß, indem sie über der Erde viel und langwierige Nässe nicht vertragen.

Saamen zu erlangen, so nehmet die grössten von denen, welche ihr den Winter über verwahret habet, und pflanzet sie, so bald der Frost aufhöret, in gutes Erdreich Reihen-weis, und tief genug, einen guten halben Fuß von einander. Wenn alsdann im Aufwachsen sich mehr Köpfe aus einer Zwiebel zeigen, so lasset nur einen stehen, und brechet die andern weg, so wird des Gelassenen Saame desto vollkommener werden. Und dieweil die Zwiebel-Stängel hohl, und gebrechlich von Natur, so ist nöthig, daß sie mit angebundenen Stöcken wider den Wind befestiget werden.

Wenn der Saame beginnet entblösset und schwärzlich, die Stängel aber halb trocken zu werden, welches gemeiniglich im August geschiehet, so rupfet die mittellste Stängel ab, und lasset sie in der Sonnen vollends trocknen, also daß die Saam-Köpfe zusammen über einem Napfe liegen, darein die zeitigsten Körner zu erst fallen werden. Oder bindet die Köpfe in Bündlein und leget sie in eure Saamen-Kammer, darinnen sie sich noch mehr verbessern werden. Weil auch sonderlich in dieser Art Saamen großer Betrug vorgehet, so beleiſiget euch, daß ihr eignen Saamen haben möget.

2.) Winter-Zwiebeln. Die gemeinen Zwiebeln können im Lande den Winter über nicht dauern,

dauern, sondern müssen ausgehoben und verwahret werden: diese aber säet man im Herbst; so hat man im Frühling zeitig junge Zwiebeln, davon der Saame auf Jacobi reiset, und im September drauf wieder zur Aussaat dienet. Man läßt die Blätter den Winter über stehen, im Frühlinge schneidet man sie ab; Die Wurzel bleibet im Erdreich, schleußt sich, und bringet andere Blätter.

3.) Schalotten-Zwiebeln. Diese kommen bey uns niemals zum Saamen, sondern müssen bloß durch die Bollen fortgebracht werden. Diese Bollen werden im Herbst ins Land gesetzt, so treiben sie im Frühlinge zeitig, daß man sie alsdann den Sommer über nutzen kann. Auf Jacobi hebet man sie wieder aus, läßt sie wohl abtrocknen, zerreiſſet alsdann die Klumpen, und sehet sie einzeln um Michael wieder ins Erdreich. Unter allen Zwiebeln sind diese die gelindesten am Geschmack, welcher etwas auf Lauch ziele: deswegen istz sehr bräuchlich, gekochtes Fleisch und andere Speisen mit den langen Stängeln zu überlegen.

Schließlich ist zu beobachten: 1) daß die Zwiebeln für sich keine Nahrung geben, ja daß sie keine Speise, sondern nur ein Gewürz seyn. 2) Daß sie denen kalten und pflegmatischen Leuten, weil sie mit ihrer subtilen Schärfe den kalten Schleim durchdringen und erwärmen, dienlich seyn können. 3) Daß sie

sie hingegen denen hitzigen und cholerischen Naturen, indem ihre scharfe Dämpfe zu Kopf steigen, unruhigen Schlaf, und flüßige Augen verursachen, höchst schädlich sind.

Das 6. Capitel.

Vom Mist-Beete.

Nachdem hin und wieder des Mist-Beetes gedacht worden, ist es nöthig, anzuzeigen, wie dasselbe soll zugerüstet werden. Wer dessen nicht benöthiget, schlage diß Capitel vorbey. Es werden hierzu eine oder mehr ablange Gruben ins Erdreich, nahe an einer Mauer oder Gesträuch gemacht, also daß solch Mist-Beete die Mauer am Rücken nordwärts habe, hergegen die Morgen- und Mittags-Sonne es bescheinen könne. Im Hornung oder Merz füllet diese Gruben mit frischen langen Pferde-Mist, wie er aus dem Stalle kömmt, und tretet ihn fest ein: über diesen eingetretenen und eben gemachten Mist schüttet zwei oder drey Hand hoch kurzen frischen Pferde-Mist, und drüber fünf oder sechs Zoll dick gute gestiebete Erde aus dem Kobl-Garten. Auf den Seiten fasset es mit Brettern ein, dergestalt daß das Mist-Beet nicht flach, sondern etwas schrat gegen die Mauer anlaufe, und die Sonnen-Strahlen also desto kräftiger drauf wirken
E 4 kön

Können. Wann dieses Mist-Beet mit dem Gießer ziemlich stark begossen wird, so erhizet der Mist, dämpfet über sich, und machet die Erde sehr warm, also, daß der darinn gesäete Saamen zeitlich aufgehet. Ihr müßet aber auch Fall-Thüren von Brettern, Flechten oder Glas Fenster drüber machen, welche ihr alle Nächte, ja auch wol bey kaltem Wetter am Tage zumachen, und hergegen bey stillem Wetter und Sonnenschein wieder aufmachen könnet. Was nun unter euren Saamen das rareste und zarteste, das säet auf irdene durchlöcherete Töpfe, mit tüchtiger Erde angefüllet, macht zu solchen besäeten Töpfen Löcher in die Mitten des Hoch Beets, und sezet sie hinein bis an den obersten Rand: die übrigen Saamen streuet auf beyde Seiten des Mist-Beets bis an die Töpfe.

Gothane Ansäung nun auf diese oder auf jene Art muß geschehen im Februario oder Martio mit zunehmenden Mond, bey lindem Süd oder West Wind, nicht aber wenn ein kalter Nord- oder Ost Wind bläset: auch so etwas darunter, welches keine fette Erde leiden kann, so muß man dieselbe mit Sand vermengen. Man muß nachgehends ihrer mit Begießen und Lächeln abwarten, jedoch selbige nicht eher in die Erde, noch auf Geschirr verpflanzen, bis sie genug erstarket. Wofern auch einige darunter, deren Natur man noch eigentlich

lich nicht weiß, so theilet man derselben Pflanzlein in zwey Haufen, und setzet davon die eine Hälfte auf Geschirr, die andere in Quartier, um zu sehen, wie sie sich halten, und wie sie ausdauren werden.

Das 7. Capitel.

Mittel wider allerhand schädlich Ungeziefer.

1. Wider Maulwürfe.

Aus vielen angestellten Proben und Erfahrungen wollen wir hier die gewissesten anführen. Nämlich kurz vor der Sonnen Auf- und Niedergang, wie auch kurz vor und nach einem fruchtbaren Regen, arbeiten sie an ihren Minen am fleißigsten. Deswegen muß man alsdann bereit seyn, aus dem Ort, da man das Erdreich sich regen siehet, den Arbeiter mit einer Spate oder Hacke behend heraus zu werfen: oder mit einem Morgenstern auf den Ort etliche starke Schläge thun, damit er betäubet oder gar getödtet werde. Den Stand nehmet also hiebei in acht, daß der Wind von dem Ort des Maulwurfs auf euch gehe, sonst ist wegen seines scharfen Geruchs die Mühe vergeblich. Neben diesem Mittel sind die bekannten Fallen

zu den Maulwürfen auch nicht zu verwerfen, welche in die Gänge gelegt werden: ihre Nester aber mit den Jungen zu verstören, ist die bequemste Zeit, wann im Winter die Gärten ganz mit Wasser bedeckt sind, weil sie alsdann nicht tief, sondern fast oben in ihren Hügeln wohnen: ja im Frühling sehe man sich nur nach den größten Hügeln um, und zweifle nicht, daß daselbst ein Nest voll Junge vorhanden sey: denn 14 Tage nach einem neu und frisch aufgestoßnen hohen Haufen haben sie daselbst ein Nest voll Junge. Etliche nehmen dieselben zu vertreiben Knoblauch und Zwiebeln oder Kampfer, und stecken solches in ihre Löcher, machen die Löcher fest wieder zu, daß der Geruch nicht heraus kommen kann. Einige machen kleine Kuglein aus Hanf, Saamen und stecken sie in kleine Grüblein allenthalben rings um den Garten. Andere hängen einen Maulwurf in denen Gärten auf, und glauben, daß die andern, welche an dem Orte sich aufhalten, davon vertrieben werden. Viele stecken ungelöschten Kalk, auch wol Krebse, Bickling-Köpfe, oder Holunder-Sträuche in die Löcher, wo sie aufgeworfen haben. Aber vertreibt man sie mit dergleichen Sachen von einigen Orten weg, so nisten sie doch bald an einem andern Orte mit Schaden wieder ein, das beste ist, man tödte das Ungeziefer, verbrenne auch etliche im Garten, und lasse sie mit andern Sachen

chen ungeirret. Man hat sonst angemerket, daß sie um die Regen-Wärme also wüthen und reiten, als welche ihnen eine anmuthige Speise sind, also mit denselben man sie leicht tödten könnte.

2. Wider Erd- und Wasser-Mäuse.

Denen Erd- und Wasser-Mäusen stellet man nach mit Fallen, mit Dachsteinen, mit einem Wasser-Kessel, welcher der Erden gleich eingegraben, und darüber ein Stroh Dächlein auf vier niedrigen Pfählen, zu Verhütung des Regens aufgerichtet wird. Auf das Wasser streuet so viel Spreu oder Rast, daß es bedeckt werde: Vom Obertheil des Dachs hängt herab einige Speise, oder eine Handvoll Haberähren, doch also, daß sie das Wasser nicht berühren. Etliche nehmen in den Hunds Tagen Schirling Saamen, Niesewurz und Gersten-Mehl, mischen es durch einander, und stecken es in ihre Löcher, oder mischen Honig darunter und mache einen Teig. Einige füllen ein Katzen Fell mit Stroh aus, stellen es aufrecht auf die Füße, bestreichen diese gemachte Kasse mit ihrem eigenen Fette: so sollen die Mäuse, beides durch das Ansehen, und durch den Geruch erschreckt, davon fliehen.

3. Wi-

76 Raupen. Ameisen. Erdflöh ꝛc.

3. Wider die Raupen.

Ist oben schon etwas gedacht worden: Nimm Vermuth und Knoblauch, und besprenge die Gewächse damit. Oder nimm gefeilt Horn, wirfs auf Kohlen, und räuchre oft dem Winde nach damit, durch den Garten. Das beste Mittel ist das Abraupen.

4. Wider Ameisen.

Ueberstreuet die Nester mit Asche, Ofen Ruß, Gerber-Loh und Eichner Sägespreu. Oder wo es angeht, verbrühe man sie 3 oder 4 mal mit brühheißen Wasser, worinn Wolfs-Milch und Dosten gekocht ist. Wenn man einen Schafs-Kopf dahin leget, wo sie sich aufhalten, so versammeln sie sich häufig darein, und kann der Knochen von neuen so oft hingeleget werden, bis sie alle vertilget sind.

5. Wider Erd-Flöh.

Tauche einen Pinsel in Eßig, Senf und Steinöl, oder in lebendigen Kalk, und besprenge damit im Garten.

Die Derlinge werden durch aufgesteckte Horn-Klauen von Ochsen und Schweinen gefangen, darein sie sich in der Nacht verkriechen, und des Morgens gar früh geschwind ertrödtet werden können.

Regenwürmer, Schnecken und dergleichen kriechend Ungeziefer wird durch Sprengung des Wassers darein Salpeter zergangen, vertrieben.

Ver-



Verzeichniß des Inhalts.

Cap. 1. Allgemeine Regeln in Ausſäung
des Saamens pag. 3.

Cap. 2. Von der Erde und vom Gra-
ben pag. 6.

Cap. 3. Von allerley Wurzel-Gewächſen,
als :

1. Weiß- oder rothe Rüben pag. 6	7. Peterſilge pag. 13
2. Eichorien 8	8. Radiesgen 15
3. Knoblauch 9	9. Rettig 15
4. Meerrettig 10	10. Scorzonerwurz 17
5. Möhren 11	11. Steck-Rüben 18
6. Paſſinacht 12	12. Tartuffeln 19
	13. Zwiebeln 67

Cap. 4. Von Küchen-Früchten, nämlich

1. Artſchocken p. 21	4. Gurken pag. 26
2. Bonen 24	5. Kürbis 28
3. Früh- und Zucker- Schoten 26	6. Melonen 29

Cap. 5. Von Küchen-Kräutern, als :

1. Baſilie pag. 35	5. Dille pag. 38
2. Bibenell 36	6. Endivien 38
3. Borrage 36	7. Fenchel 40
4. Cardobenedicten 37	8. Garten-Kreſſe 41
Carviol 46	9. Garten-Körfel 42
	10. Kohl



10. Kohl und Kraut	17. Salat	pag. 56
	pag. 43	18. Salben und
it. Carbiol	46	Spicanard
11. Lactuca	48	19. Selleri
12. Majoran	50	20. Spargen
13. Melben	51	21. Spinat
14. Petersilge	52	22. Winter-Nas
15. Pfefferkraut und		punze
Saturey	54	23. Zwiebeln
16. Portulac	55	67

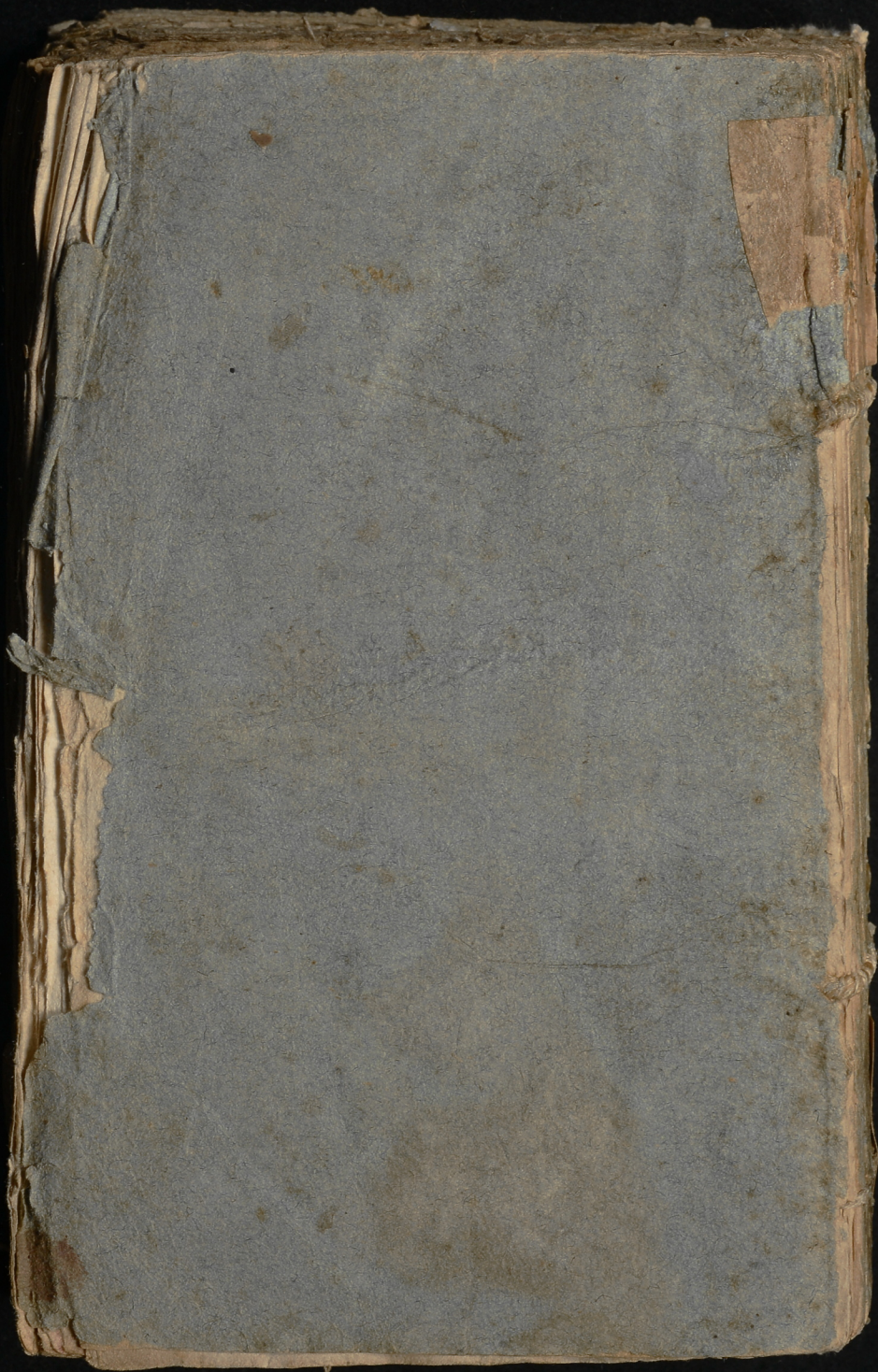
Cap. 6. Vom Mist-Beete, pag. 71.

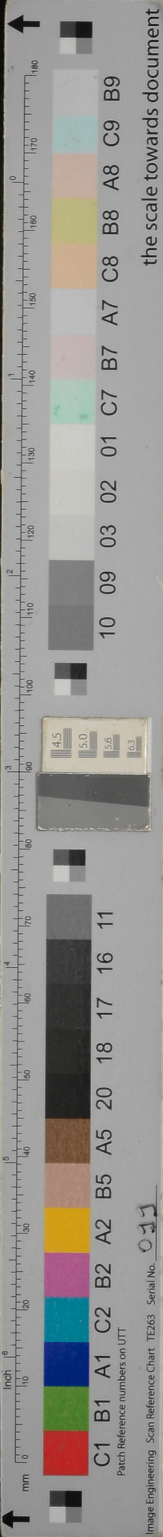
Cap. 7. Wider allerley schädlich Ungezie-
fer, als:

1. Maulwürfe	p. 73	3. Raupen	pag. 76
2. Erd- und Wasser-		4. Ameisen	76
Mäuse	75	5. Erdflöh	76
Derlinge, Regenwürmer, u. dgl.			

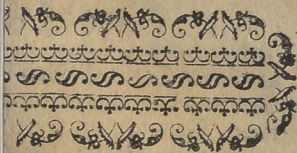








the scale towards document



ister Tractat

itung eines

Gärtleins,

Blätter eingerichtet.

der Lustbarkeit, Lager, Ant
eines Blumen, Gärtleins,
pag. 193
in einem jeden Strauß, Kräut
war anfangs von den Merz
ben und rothen Nägel, Wio
et, Blumen, und Aglen.

197
n Nägel-Blumen oder Graß
Nägelein und Topf, Nages
r, Violen, Rocksbart, Mas
in, See, Blümlein, Hyacins

200
on Blauschwertel, Lilien, Tus
Ransers, Kronen, Schlüssels
umen

214
A a 2 Das



Universitäts
Bibliothek
Rostock

[http://purl.uni-rostock.de
/rosdok/ppn882391704/phys_0083](http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn882391704/phys_0083)

DFG