

Dieses Werk wurde Ihnen durch die Universitätsbibliothek Rostock zum Download bereitgestellt.

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an: digibib.ub@uni-rostock.de

---

**Der wohlerfahrene 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.

1023<sup>1-6</sup>

Nd - 5908/108. <sup>1-5</sup>

Der wohlerfahrne  
**F r a u f e r**

3

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.

---

GEDAHL,  
gedruckt bey Christian Friedrich Günther,  
1770.





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

Das 1. Capitel.

Allgemeine Regeln in Aussäung  
und Steckung des Saamens.

**E**s sind einige neue Gärtner, welche das Alter des Mondes nicht beobachten, sondern sich bloß nach der Witterung ob sie feucht oder trocken, kals oder warm ist, richten. Diz lasse ich an seinen Ort gestellet seyn, habe aber erfahren,

A 2

daß

dass wenn man nebst der Witterung des Mondes Alter auch beobachten kann, dass die Aussaat desto glücklicher gerathet; kann man aber beydes zugleich nicht beobachten, so ists 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 Vorfallenheiten 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, seze man außer im Nothfalle folgende Regeln nicht beiseite.

1. Was nicht in Saamen schiessen soll, muss um den Neumond: was man aber gross und dick begehrt, um den Vollmond gesät 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 gesät und auch verpflanzt werden.

Ue.

in Aussaung u. Steckung d. Saamens. 5

Ueberhaupt aber und vornehmlich 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 nüglicher die Saamen nicht untereinander zu mischen, sondern auf jedes Beet einerley zu säen und zte pflanzen, außer denen Kräutern die bald ausgezogen werden, so kann man unter den Salat auch wohl säen Zwiebeln, Monath-Radieschen und dergleichen. Außer diesen aber, wenn alle Sorten von Wurzeln, Kräuter und Früchten zugleich durch einander wachsen, verdämpft eins das andere. Denn

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

6. Küchen-Gewächse, so die Kälte wohl ertragen können, müssen so bald möglich, die zarten aber etwas später gesät 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 monathlich wiederholet werden.

A 3

Das

## 6 Vom Graben, it. Wurzel-Gewachsen.

### Das 2. Capitel.

## Von der Erde und vom Graben.

Wenn der Boden von Natur schwarz und gut ist, darf er nur zwen Fuß tief ge-  
graben, zerklöpfet, von Steinen, Scherben  
und Wurzeln rein gesaubert, 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 frei-  
schem 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, ab-  
führen.

### Das 3. Capitel.

## Von allerley Wurzel-Ge- wachsen.

### 1. Beiß- oder rothe Rüben.

Hackt den Grund tief auf, welches alle  
dicke und lange Wurzeln erfodern, sau-  
bert ihn wohl von Steinen, damit die Wur-  
zeln

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 gemeinlich davon wermicht, und eines übeln Geschmacks. Verwahre die besten, schönsten und größten rothen Rüben in Sand, bis auf den Frühling, als dann pflanze sie, etwa 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 friegt 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-Körlein fallen. Alsdenn, wenn sie nicht meist zerspaltene Wurzeln bekommen sollen, so verpflanzt 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 gesottern, alsdann die obere dünne Haut abgeschält, in Scheiben zerschnitten, in Fäßlein gelegt, und zwischen jede Schichte, wie auch unten und zu oberst, etwas Meerrettig und Garbe gestreuet, hernach 2 Theile Eßig, und halb

8 Möhren. Eichorien.

so viel von dem Wasser oder Tunke darinn sie gekocht worden, darüber gegossen. Wenn sie drey Tage also gestanden, werden sie bei Braten und dergleichen auf die Tafel gesetzet. Solscherlen Einmachen könnt ihr den Winter über etlichemal wiederholen. Etliche scharben sie mit dem Kraut-Hobel, legen sie in Tonnen, und kochen ganze Töpfe voll, sie schmecken mit Brüh übergossen, gut. Endlich sind sie auch ein gut Winter-Futter vor das Kind-Nieh, und fressen sie die Küh begierig, sind ihnen auch gesund.

2. Eichorien oder Hindleuft.

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, nachtmals verzogen, wo sie zu dichte stehen, und zuweilen ausgejäthen. Den Pferdemist hasset die Wurzel, und wird davon gründig und sehr hockericht. 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 saumlet wie den von

## Eichorien. Knoblauch. 9

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 Saffran, 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 gesäter, auch bey dürrer Zeit begossen seyn, bis er etwas erwachsen. Und ist zu merken, daß der Knoblauch, so viel befeuchtet wird, weniger stinket, als der mit Druckheit 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

A 5 ge=

10 Knoblauch. Meerrettig.

gedeyen. Um Bartholomai pfleget er zu zeitigen, und kann er alsdann ausgezogen und an die Sonne geleget werden, damit er truckne, und vor Haulung bewahret werde. Wann die Kopfe auf Stroh, ohnbedeckt, geleget werden, so halten sie sich lange. Einige henken sie im Ranch: auf einen schattigen truckenen Boden an die Balken aufgehent, ist der sicherste Weg, wenn sie vorher an der Sonne wohl ausgetrucknet. Knoblauch wird von unsren Grossen selten genossen: ist hergegen der Bauern gemeine Arzney, wider bose Luft.

4. Meerrettig.

Seine Vermehrung geschieht durch die Enken, das ist, durch Stücke von der Wurzel geschnitten, so daß an jedem Stück ein Triebauge sihen bleibt. Mache 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 gestecket hast, eines Schuhes weit von einander, und laß vorn nur ein klein Ende vom Meerrettig.

## Möhren, oder gelbe Rüben. 11

Nettig herausgehen, hernach drücke die Erde  
vorn um das Ende her fein zu, aber oben über  
den Enken darfst du das Erdreich nicht nieders-  
drücken, so wächst er die Quere ins Land schön  
lang und herrlich. Oder, schneid von der Wur-  
zel, wo ein Höcker oder Enke ist ab, grabs  
Land um, und säe es hinein, reinige es oft vom  
Unkraut, so wächst es hübsch. Wenn ihm un-  
gefähr 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 Win-  
ter liegen lassen, alsdenn um Mariä Verkün-  
digung oder im April graben, und im abneh-  
menden Mond stecken oder säen.

Wenn er, sobald er ausgegraben ist, in ei-  
nen Topf gehan, 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  
gesät, in locker, lehmig oder mit kurz gefaul-  
tem 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 aussetzchen 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 Weißling-Rüben, was die Bereitung der Erde anbelangt, und die Erzielung des Saamens. Die Erde muß ebenfalls locker seyn und knie-tief aufgegraben, damit die Wurzeln fein unter sich wachsen können. Im Merz und April wird auch der Saamen gesæt, und zwar dicke, weil dieser Art Saamen leichtlich etwas zustößet, 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-Nind-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 zwenerley, die glatte und krause. Beyde erfordern nur einen lockern und, wenn die Sonne sie beschinet, etwas feuchten Grund. Sie scheuen zwar auch keinen Schatten, jedoch wachsen sie besser in die Wurzeln, wenn sie Sonne haben.

Bey Ausgang des Winters arbeitet den Grund, darauf Petersilge soll gesæet werden, tief auf, damit die Wurzeln lang und dick zu wachsen Raum finden. Alsdenn 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, schiesset aber leicht in Saamen.

Dieweil 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 Handvoll

voll Petersilgen-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 kommt die junge Petersilge in weniger Zeit herfür. Es ist auch ein Vortheil, zeitig 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 auf Johannis, und braucht davon den Winter über.

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

Zu Einsammlung des Saamens lasset esliche Gipfel schiessen, nehmst 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.

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

8. Kap.

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 Rettig,) entweder allein reihenweis, oder unter andere Salat-Kräuter hin und her. Die um Johanni des Täufers gesät werden, schiessen nicht mehr so in den Stengel. Es muss aber der Grund, allwo der Radies oder Rettig wachsen soll, mit nichten mit Pferdemist gedünget seyn, sonst wird er ganz unartig und gründig.

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

9. Rettig, oder Rübe-Rettig.

Dieser erfodert einen mürben, tief-aufgerückten und feuchten Grund, sonst bleibt er klein, oder wächst zu sehr ins Kraut, und Saamen. Ja in hizigem Erdreich ist vergeblich, frühzeitige Rettige zu zielen: dann ob sie wol anfangs schön herfür kommen, so wachsen doch

16 Nettig, oder Rübe-Nettig.

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

Der Saame soll nicht gesammlet werden von Sommer-Nettigen, weil derselbe leicht in Stengel schiesset; sondern von Winter-Nettigen, das ist, man soll etliche Nettige 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, sitemal der im wachsenden Mond auch den Mangel hat, daß es leicht in Saamen geshet. Um Urbani ist die rechte Zeit, aber es muß doch die Aussaat in den andern Monathen auch geschehen, auf den Fall die eine oder andere außenbliebe, oder nicht wohl gerathen möchte.

Dieser Nettig 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.

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

get

## Rettig. Scorzoner-Wurzel. 17

get er auf, und macht Rölpfen und Blöste, und führet Feuchtigkeiten ab. Er gehöret daher vor die starke Magen, der vorher angezeigte Nadies aber vor die zarten. Wann man ihn nach Essens-Zeit mit ein wenig Salz und Essig brauchet, so ist er gut, und hilft der Dauung.

## IO. Scorzoner-Wurzel.

Diese Wurzel bleibet den Winter in der Erden, dauret etliche Jahr, ob sie schon Sammen träget, und wird immer größer. Sie dringet auch nicht so tief in die Erde, sondern wächst etwas nach der Seite, und kann allezeit genutzt 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 läßt man sie kochen, und richtet sie zu wie die Haberwurz, nämlich erst vor sich selbst, also daß man sie saubere, Fingerslang spalte, abkochte, die Haut abziehe, und mit Salz, Butter und Gewürze abmache.

B

Dara

## 18 Scorzoner-Wurzel. Steck-Rüben.

Darnach das 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 Spizien der Finger fässt, und in einen Topf sammlet; auch muß man keinen Regen oder Feuchte zu dem Saamen kommen lassen.

## II. Steck-Rüben.

Gemeine Rüben sowohl rund als lang werden bey uns auf Neckern 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 föchs oder foes, und am Schmaak 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 regnicht, so bürst der Saame und schosset nicht, ist es aber zu trocken, so geht er nicht auf. Daher wenn man sieht, daß die erste Aussaat ausbleibet, so muß man den Grund wieder umhacken, und von neuen säen. Ist die Witterung nach dem Aufgehen zu trocken, so fressen die Erdflöh und Würmer die junc-

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 befreyen ist, also sie nur schlechterdings auf einen Haufen oder Klumpen weise geschüttet werden.

Die Saat betreffend, so muß man auslesen die schönsten, reinesten und längesten, um sothane aufs Frühjahr wieder in die Erde zu setzen: wenn selbige nun aufwachsen, so rauschet das Kraut aus, sobald die ersten Schöblein daran sich beginnen aufzuthun, und legt 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

Meha

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 befreitet: 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 von 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 lasset es also durchbraten. Einige richten sie auch abgekocht mit Öl, 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 Abzehrern

renden nützlich seyn; die ehelichen Werk beförtern und den Saamen mehren.

## Das 4. Capitel.

## Von Küchen-Früchten.

## I. Artschocken.

Hier von sind dreyerlen 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 beschirmet stehen. Der Grund muß Knie-tief aufgehäckt, gereinigt und mit altem Mist und Aschen, welche sie sehr lieben, wohl vermischt werden. Auf solchen Grund pflanzet im May um den vollen Mond, bewurzelte Schosse oder Enken von alten Artschocken abgenommen, etwa drey Fuß von einander, so bringen sie gegen den Herbst ihre Frucht, und kommtet ihr also geschwinde zu Artschocken.

Mit dem Saamen geht es etwas langsam her. Nämlich, zu Ende des Merzens oder bei antretendem April, gegen den vollen Mond, stecket die Kernen, welche die Nacht über in süßem Wasser geweicht, mit der Spiz.

B 3

ge

ge über sich in ein wohl zubereitetes Erdreich, und wartet ihrer mit Jäthen 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, pflanzet 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 bei der Erde Ecken oder Augen gesetzt, so macht unten umher die Erde etwas los, nehmst im May um den vollen Mond die Schösse alle weg, suchet die besten aus, und verpflanzet sie, so bekommt ihr neue Stücke 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 Italien: wann er gut ist, muß er groß, schwer und gesprengt seyn; der spitzige dünne ist gemeinlich nicht gut.

Noch ist zu merken, daß bey Ausgang des Winters die Aufdeckung der Arztschocken im Garten nicht zugleich auf einmal, sondern alle vier Tage nur in etwas geschehe, damit sie der Luft allmählig wieder gewohnen. Den langen Mist nehmst alsdann weg, den kurzen aber grabet zwischen die Pflanzen unter. Weil sie die Hitze sehr wohl vertragen können, brauchen sie im Sommer keiner sonderlichen Wartung, doch muß man zuweilen bey den Stöcken, wenn es regnen will, die Erde auflockern, und vom Unkraut saubern.

In der Küche wird insgemein die ganze Frucht, wenn sie vollkommen, in Wasser mit be gesotten, und mit Hühner- Kind- oder Erbs- Brühe, neben Butter, Salz und Gewürz abgemacht. Wo man aber der Art schoken die Menge hat, schneidet man nur die Böden, als das beste Theil heraus, und richtet sie entweder wie ißt gemeldet zu, oder brät sie in Butter, und streut Ingwer und Salz darüber. Von einigen werden sie auch roh mit Salz und Pfeffer genossen. Sie machen einen wohlriechenden Aether, stärken den Magen, befördern den Urin, lindern das Schneiden in dem Harn, treiben den Sand und

25 4

Gries

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

## 2. Bonen.

Es giebt vielerlen Arten, als gemeine,  
große, türkische, Silber- oder Schmink-Bonen,  
rc. 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 gu-  
tem Treib-Saamen wachsen lasse. Wenn nun  
von einigen Stauden alle Schoten abgebro-  
chen, so schneidet sie an der Erden ab, damit  
sie wieder junge Zweige setzen, und im Herbst,  
wenn er warm ist, noch einmal Frucht brin-  
gen, außer diesem kann man sie lieber stäbeln.

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

Alle erfodern ein mittelmäßig-fett und fühl-  
les aber nicht dumpfisches Erdreich, das vom  
Unkraut wohl gesaubert ist. Sobald nur der  
Winterfrost ganz vorben, und keine Kälte  
mehr zu beforgen, stecket man sie, aber nicht zu  
dichte

dichte 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 trocknem Wetter ab, und lasset sie hernach recht austrocknen.

In der Küche brauchet man die jungen Schoten ganz: man schneidet die Spizzen ab, zieht die Fasern auf beyden Seiten herunter, schneidet sie in Stücke, und kochet sie in Wasser ab. Solche gekochte Schöfzen können 1) wie ein Salat zubereitet werden, 2) in ihrer eignen Brühe, also daß man Zwiebeln, Petersilie, Semut oder Majoran dran schneidet, und sie mit Butter, Salz und Ingwer abmacht. 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 Schöpsen- und Rind-Fleisch auf. Die reisen Bonen aber werden sowol ganz gekocht, und mit Fleisch-Brühe übergossen, als auch wie Erbsen zu einem Gemüse zerkocht, 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 isst, schaden sie endlich dem Magen und bleihen 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 vorbei 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 Klumpen-weise Schoten haben, wollen einen guten fetten, doch dabei mürben Grund haben.

Alle wollen gut gejähren und nicht zu früh gestängelt seyn, daß sie Luft haben zu wachsen, sonst ersticken die inwendigen und tragen nichts. Zum Saamen muß man die schönster und größten auslesen.

## 4. Gurken.

Derer sind vornämlich zweyerlei 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) Ge meine Gurken oder Kukumern, die sind grün oder weiß, ablang oder krumm, glatt oder rauch; und wenn die Frucht reiset, wird sie gelbe. Die weissen und gar kleinen sind etwas truckner, gesünder und schmacchaster, beyderlen haben daher den Vorzug. Die Aussaat der Gurken geschiehet zwey- oder dreymal, 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 Küchmilch 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 sezen solle, wann die Kirschen blühen. Sie müssen von unnützen Ranken und falschen Blumen gefäubert, und wenns trocken fleißig beslossen werden. Sie können wenig Kälte vertragen, und erfrieren noch wenn sie verpflanzt sind. Die Frucht muß, wenn sie dem Mund 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 seyn, liegen, so lange bis sie an dem Kraut ganz mürbe und gelb werden. Schneidet sie alsdann auf, trücknet den Saamen wohl an der Luft, und verschliesst ihn mit Fleiß, daß er von den Mäusen nicht gefressen werde,

## 5. Kürbis.

Derer giebts vielerley Sorten. Erwählet darzu ein wohlgemisstes und feuchtes Land, und da sie Raum genug haben sich auf der Erde auszubreiten. Die Flaschen- und Schlangen-Kürbse aber kommen allein an Geländer hängend besser fort. In dis Land stecket die in Milch etliche Stunden eingeweichten Kerne fein weit auseinander, je eher je lieber, um den vollen Mond, also, daß die Spitzen unten kommen, oder leget sie platt nieder. Wenn sie aufgehen, so umleget eine jede mit etwas kurzem Kümmel ohne Stroh, und begiesst sie im Mangel des Regens mit osterem Fleische. 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 volligsten 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 dreymal von einander, und schneidet beydes die auswendige Schale und das Kern Haus hinweg: das übrige siedet man so ganz mit Wasser ab, bis es mürbe ist; alsdenn giesst 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 sei durch eine Mauer oder Gebäu: denselben umziehet mit einem Zaun von Stäbeln, Latten oder dergleichen.

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

den, in süß Wasser, Küchmilch oder Regenwasser eingeweicht worden. Es ist gut, daß man mit einem liegenden geraden Stabe einige lange Striche, etwa drey oder vier Zoll weit von einander, gelinde in das Erdreich drücke: nachmals fasset die Finger der einen Hand spitzig zusammen, und drücket Vöcher 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 Vöcher leget ein oder zwey Körnlein Saamen, scharret die Erde darüber, und klopft sie sanft zu. Außer dem, weil die Erhitzung 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 Holzthüren oder Rohrflechten 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 Glöckchen oder ganzen Glas-Fenstern zudecken, also, daß man des Tages, bei gutem Wetter, durch

Un-

Unterlegung oder durch das Thürlein ein wenig Luft hineinlässe. Des Nachts aber leget man allemal die Mohrdecken über das Fenster. Wenn große Kälte einfiele, 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 fahrt 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, darin versezt sie 2. Fuß weit von einander, und zwar, wenn ihr es haben könnt, durch Hülfe zweyer von eisernem Blech gemachten Heber, die beyde eine Weite haben, und den Zier-Gärtner zum Verpflanzen dienen, die Pflanzen 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 gemächlich in das neue Beete einsenkt. Diese Arbeit verrichtet gegen Abend, und so es möglich 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.

Dieweil aber die Melonen solche Eigenschaft haben, daß die Frucht niemals aus dem Herzkoll oder ersten Spize, 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 erreichtet, so brechet ihnen den Herzkoll mit den Fingern sáuberlich ab, oder wie es einige im Brauch haben, kneipset ihn mit den Nágeln 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 zwei junge Melonen, so haltet die Verlängerung der Ranke auf durch Abkneipung der äußersten Spize: sitemal sie mehr zu zeitigen nicht wohl vermag. Desgleichen gelet 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

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

Sonst ist bei 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 bestopfen. Fallen aber kalte Negen, so soll man sie mit einem Kraut- oder Kohlblatte bedecken, denn vom Negen werden sie gelb, und fallen ab. 3.) Bei sehr großer Dürre müssen sie an den Wurzeln mit Wasser, so an der Sonnen etliche Stunden gestanden, befeuchtet werden, sonderlich mit angelegten wollenen Läpplein: die Blätter aber und Früchte muss man damit verschonen: ja wenn die Frucht über den halben Theil kommen oder einer Faust groß worden, so hältst mit der Wassierung ein: sinnemal wann die Melonen reisen, je truckner die Zeit, je geschmackhafter sie werden: dann viel Regen benimmt ihnen den Geruch, Saft und Farbe, füllt sie dagegen mit Wasser, und macht sie untrüchtig zum Essen. 4.) Muß man inner jeden Melone ein Bretlein unterlegen, daß sie nicht faule oder unschmackhaft werde. 5.) Wenn ihr sie wegen besserer Zeitigung

C

ums

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 überreisen 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 scheinet, daß der Knopf sich von dem Leibe der Frucht absölen will. 2) Wann die kleine Ranke, daran der Knopf sitzet, vertrücknet. 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 Unterscide. Im Fall sie sollen fern versendet werden, so nehmet sie ab, so bald sie sich zu verändern anfangen, damit sie auf dem Wege vollends reisen. Sollen sie indem gegessen werden, so nehmet sie ab ganz reif, und weil an einer warmen Melonen keine Unnehmlichkeit, so leget sie in einen Eymel mit frischem Wasser zur geschwinden Abkühlung. Die reisen, so man etwas länger aufthalten 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 lässt im Abnehmen einer jeden Melone ihren Knopf, daran der Stiel sitzt, mit zwey oder drey Blättern zur Erde: sintelmal wenn ihr der Knopf genommen wird, so verriechen sie, wie ein Fäß 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-Stroh, darinn sie können vollends abreisen.

Die Melonen sind etwas gesunder als die Gurken, kühlen die hizigen 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 bei trockenem Wetter frischer Saamen mit Fleiß gesammelt werden,

C 2

### 36 Basilie. Bibenell. Borrage.

den, zur Aussaat auf künftigen Frühling. Wenn man den Saamen gesät, muß man den Boden fest schlagen, sonst verdirt 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 Büschchen. Er ist starken Geruchs, dienet dem Haupte und erhält ein gut Gedächtniß, ist wider den Schlag und Schwindel, und wird zu wohlriechenden Kleidern und Haupt-Säcklein gebraucht. Er wird so wohl trocken zu Abwürzung der Speisen, und zu Lebers-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 Meliden genommen wird, weil es warm und feucht, allen Complexionen dienlich, und von lieb-

lichen Geschmack, welcher keinem Menschen zu wider 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 Apothekern 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 allersley Ausschlag entstehet, 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 Schwiken 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: breitblätterige oder Winter Endivien; schmalblätterige, und endlich krause Endivien, welche letztere bitter ist. Sie erfordern alle eine wohlgebaute mürbe und fette Erde, darein der Saame den nächstens zunehmenden Mond nach Pfingsten oder im Brachmonath ziemlich dicke soll gesät werden. Im Aufwachsen muß sie wohl gesäthen, fleißig begossen, und wenn sie das ste oder hte Blat erreicht, auf ein wohl zubereitetes Beste, einen Fuß lang von einander verpflanzt werden, und zwar wenns möglich, nach und nach in den folgendem vollen Mond.

Wenn sie nun stark anwachsen, und sich auf der Erden ausbreiten, so bindet man bei trüknem Wetter mit Bast oben zusammen diejenige, welche man zur Speise brauchen will, so weissen sie sich inwendig schön ab. Wöllet ih.

ihr solche Abweissung geschwind beförbern, so häufelt so viel Erde hinan, daß sie damit etwas gebogen, bis an die Spize können bedecket 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 hieben 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 weißlich 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 schlägt ihn auf einem Bret oder Diele aus, sonst bleibt er stecken. Welche weisse Blumen haben sind die besten.

Sommer-Endivien belangend, selbige sind weiß oder braun: beyde aber sind ein Geschlechte der Lactuce, wie an ihrem Saamen leicht zu sehen, ob schon die Blätter so spitzig fallen als die Endivien. Auch können sie beiderseits eben so wenig, als die Lactucken, den Winter über ausdauern.

Endivien giebt einen edlen Salat, der die hizige Leber kühlet und von aller Verstopfung befreyet. Sie befördert den Urin, und wird in Siebern, 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 beim Gebrathen aufsetzen. Andre schneiden die jungen Blätter unter Salat und Lactuce, 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 gesät, 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 überzogene 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 ausgesät, und mit der Schaufel fein gerade untergekipft, so grünet er in wenig Tagen herfür. Die Aussaat muss, wo ihr stets junge haben wollt, alle 14 Tage wiederholt werden.

C 5

Von

## 42 Garten-Kresse. Garten-Körbel.

Von dem zuerst gesäetem, lasset etwas zu Saamen schossen. Vollkommner wird der Saamen, wenn man im Frühlinge 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 bleibt. 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 wässrigeren Ort erlanget. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten werden, so schlägt die Wurzeln immer wieder neue herfür: jedoch kann man auch vom Saamen, wenn er reif, etwas abnehmen und behalten.

## 9. Garten-Körbel oder Kersel-Kraut.

Der Saame wird gesät 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 Kersel-Torten und Kersel-Kuchen daraus. Zum Saamen lässt man einige Gißfel 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 gesät, und geht langsam auf. Beyderley Art ist sehr gesund, dienet vor Steinschmerzen, purgirt durch den Urin, befördert die monathliche Zeit, zertheilt das geronnene Gebäüt, und bringt gelinden Schlaf. Will man den Kerfel recht gut essen, so muß er alle Monathe neu gesät werden, damit er desto ärter sei. In der Küche braucht man ihn absonderlich unter alle fühlende Salat-Kräuter, sie dadurch zu temperiren und gesünder zu machen.

## 10. Kohl und Kraut.

Die mancherlen Arten des Kohls und Krauts, so in unsren 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, sumpfisch

pficht und wohlgemistet Erdreich seyn. Kohl, Kraut und Rappus-Saamen, wird um die Mitte des Merzes gesæet, 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 geschiehet sonst um Urbani, wenn es geregnet hat, in einen mürben und fetten Acker, und wird eine Pflanze von der andern fast anderthalb Schuh weit versezt, 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 dichtesort, so pflegt man die kleinsten auszuraufen und zu kochen. Einige häufeln auch die Pflanzen 3 oder 4 Wochen nach dem Versezhen. Vor allen aber umhacket wenigstens die Erde um die Wurzeln, und wo sie zudürre 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, bei trockenem Wetter, so hält sichs besser.

Daß dem Kohl und Kraut die Erdlöhe, Raupen und ander Ungeziefer nicht Schaden thun, schläget Georg. Holycck, unterschiedliche Mittel vor: unter andern röhmet er sehr die kleinen Brenn-Nesseln, und sagt, man solle von denselben 2 oder 3 auch mehr oben auf jedes wede Kohl-Stauden 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 sollte man dasselbe noch einmal, ja wol zwey- oder dreymal thun, endlich werde man keine mehr merken.

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

gis; die Pflanzen setzt 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 Blättslein herfür, welche wohl zu nutzen: man macht einen guten Salat davon, wann sie vorher ein wenig gebrühet werden.

Wer guten Blumen-Kohl oder Carviol zu zieien 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 kleinfrödig und vertreugt, so ißt eine Anzeigung, daß er alt sey: er muß von brauner Farbe und nicht roth seyn, sonst zeigt es an, daß er nicht wohl gereift 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, setzt sie in einen wohlgedüngten, doch nicht sumpfichten, sondern etwas sandigten Grund, sonst kommen Knoten an die Wurzeln, welche sie verzehren: und zwar verpflanzet sie zween Fuß von einander, wartet ihrer mit Begießen und Jäthen wohl ab, so  
brin-

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 reisen und zu frieren anfänget, und setzet sie im Keller in Sand oder Erde, um davon nach gerade vor die Küche zu nutzen: sitemal was von einem scharfen Reif getroffen wird, fänget im Keller an zu faulen, und wird schwarz.

Wie der gemeine Kohl zu brauchen, ist gnug bekannt, außer daß man von den jungen Sprossen, welche im Frühling wieder ausschlagen, einen Salat zubereiten kann, nur daß sie vorher in Wasser abgesottent werden, und wieder erkalten. Oder macht ein Fülsel von gehacktem Lammfleisch, Semmel, Eiern, Petersilie, Majoran, und füllst damit einen halbweich gesotteten 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 darzu 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 macht sie ab, wie izund vom Blumen-Kohl gemeldet. Auch sind

48 Lactuca oder Lattich.

find noch andere Veränderungen bräuchlich,  
welche ich den Röthen lasse.

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

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

II. Lactuca oder Salat.

Derer giebts mancherley Sorten. Mit  
deren Aussaat 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, bei abnehmendem  
Lichte, und verziehet sie nachgehends allezeit,  
bis sie ganz dünne steht.

Mit der Kopf-Salate hat es die Beschaf-  
fenheit, daß sie in wohl-gemistet Erdreich, et-  
was

was weit von einander, und zwar um den vol-  
len Mond muß gesät werden, so schliessen die  
Köpfe besser zusammen. So dürre Zeit vor-  
handen, muß die Begießung nicht unterlassen  
werden, sonst schließen sie zu geschwind in Sa-  
men. Die rechte Kopf-Salate schliesset von  
sich selbst: die Capuzin- oder eigentliche Lactuke,  
auch beiderley Sommer Endivien, wollen (und  
zwar bei warmen Sonnenschein) zusammen  
gebunden seyn, so werden sie inwendig schön  
weiß. Wenn ihr einige gar geschwind weiß  
haben wollet, so bestülpet jede Pflanze mit ei-  
nem erdnien Topf und warmen Mist darüber.

Den Saamen muß man sammeln, wenn  
die Hälfte der Blumen verblühet hat: alsdann  
schneidet die Stiele ab, oder ziehet den Stängel  
mit samt der Wurzel aus, lasset sie an  
einem Geländer vollends reisen, und etwa  
10 oder 12 Tage trucknen. Darnach reibet  
den Saamen mit den Händen aus, macht ihn  
reif, und verwahret jede Art absonderlich.

Alle Salat, sie sey groß oder klein, kann  
man mit Öl und Weinessig essen: etliche, als  
die römische Lactuck, schicken sich wohl mit Zu-  
ucker. Man thut sie auch als ein gutes Kraut  
in Suppen. Selbige, wann sie sich schliessen,  
kann man eben auch wie den Kohl sieden.  
Auch nimmt man gebratnen Schmalz oder an-  
der Fett, thut sie in die Bratpfanne, kehrt sie

D

jweyz

zwen: oder dreymal in der Bratpfanne herum,  
lässt sie abtropfeln und thut sie in die Suppen.

Den Hitzen und Galläugigen 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 gesammlet wer-  
den, er wird auch bei uns nicht allemal voll-  
kommen, aus diesen beiden Ursachen bedient  
man sich öfters des ausländischen. Wenn der  
Saame aufgegangen, und die Pflänzlein ver-  
setzt werden sollen, so stecket nicht mehr als  
eins in ein Loch, denn sie wachsen freudiger als  
bei Paaren. Es liebet ditz Kräutlein insges-  
mein den Schatten, und ein gut locker und  
wohlgemischt Land, und will dabey fleißig  
begossen senn.

Es ist auch eine Sorte Winter-Majoran,  
welche in den gelinden Wintern im Lande oder  
Gärten grün bleibt. Dessen Vermehrung ge-  
schiehet 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 bes-  
gossen werden.

In

In der Küche werden beyde Sorten, scons  
derlich aber der erste, als eines der deutschen  
Gewürz gebrauchet, dem Fleisch und den Fis-  
chen einen guten Geschmack damit zu geben;   
auch ist er ein gemein ingredients zu den  
Leber-Würsten.

Er stärket das Haupt, erfrischet das Ge-  
dächtniß, erwärmet den Magen, und wird zu  
Schlagwässern und andern Arzneien, auch zu  
Kräuter-Säckgen gebraucht.

## 13. Melden.

Ist eines von den besten Küchen-Kräutern.  
Es giebt schwarze, weisse, gelbe und rothe Mel-  
den, unter welchen die gelbe und rothe die bes-  
ten sind. Man säet sie im Frühling mit zu-  
nehmenden Mond, so wächst sie fort, daß sie  
innerhalb vierzehn Tagen gnugsam zu braus-  
chen: wird aber hernach auch geschwinde alt;  
Sie will weit von einander, und nicht dick ge-  
säet 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 Feuchtig-  
keit auch zugleich erweichend ist und etwas las-  
tret. Sie werden auch unter andre Kohle  
Kräuter zum Gemüse gekocht.

14. Petersilge und deren Wurzeln.

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

Bei 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 bekommet sie schön und größer Kraut, schiesset aber leicht in Saamen; oder abnehmendes Monds, so schiesset sie nicht so leicht, und die Wurzeln stärker sich mehr, das Kraut aber bleibt etwas kleiner.

Dieweil dann unter allen Küchen-Saamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach Monaths Frist erst aufgehett, so brauchen einige diesen Vortheil: Sie füllen im Februarrio einen Kraut-Topf voll Erde, stellen ihn in ein Gemach, mischen darunter eine Handvoll Petersilgen-Saamen, begieissen 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 kommt die junge Petersilge in weniger Zeit herfür. Es ist auch ein Vortheil, 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 abschneiden, als abbrechen: sitemal sie durch den Abschnitt gleichsam versüngert wird, und neue Blätter setzen. Die Wurzeln lasset in der Erden, daß sie recht groß werden, auch den Winter durch: etliche aber könnet ihr ausziehen, ehe der Frost das Erdreich ganz zuschleust, und solche der Rüche zum besten im Keller versetzen.

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 Rüche ist bekannt 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.

D 3

Kraut

## §4 Pfeffer-Kraut und Saturen.

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

## 15. Pfeffer-Kraut und Saturen.

Dessen ist zwenerlen, Sommer-Pfeffers  
Kraut, welches eigentlich Saturen genannt  
wird, und Winter Pfeffer-Kraut, so breitere  
Blätter hat. Benderlen aber besamet sich  
leichtlich, wenn es einmal in der Erde Platz  
erhalten, derhalben von seiner Wartung we-  
nig 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 Ab-  
steckung der Wurzel in der Erde bemechnen.  
Es hat eine angenehme Schärfe bey sich, des-  
wegen wird es im Frühling, wenn es noch jung  
und zart ist, mit unter die Salate gemischt.  
Ingleichen wird es an Fleisch, Fische, Paste-  
ren und Würste gebraucht, denen es einen auf  
Pfeffer zielenden Geschmack mittheilt. Ja  
manche essen es lieber an Speisen als Majoran.  
Das Winter-Kraut hebi man auf als eines der  
deutschen Gewürze, ebenfalls als frisch zu Ab-  
machung der Speisen. Es ist gesund, ver-  
dünnet die zähe Feuchtigkeiten bey den Men-  
schen, öffnet, und zertheilet auch.

## 16. Vors

## 16. Portulac oder Burhel.

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 Trückne 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 klopft. Er gehet geschwinden auf, aber lasset ihm alsdann das Wasser nicht mangeln. Man verpflanzet auch die Portulac, so wohl guten Saamen, als starke große Stängel davon zu gewinnen.

Der Saame ist reif, wenn er recht schwarz worden: alsdann rauft das Kraut ab, und leget es auf ein Tuch in die Sonne, zu trucken. Auf den Abend bedecket es mit demselben Tuch, des Morgens aber legets wieder in die Sonne, so wird nach etlichen Tagen das Unzeitige auch reisen. Darnach reibts mit den Händen und legets auf ein ander leinen Tuch absonderlich, damit es wohl austrückne, ehe es verwahret wird. Ja wenn ihr das Kraut wiederum etliche Tage zu trucken 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 Kölblein von den Stängeln ab, wäschet sie rein und bereitet daraus einen besondern Salat. Man vermenget sie auch oft mit Kresse, Löffel Kraut, Pimpinelle, und dergleichen wärmenden Kräutern. Auch könnt ihr die Kölblein absonderlich ein wenig übersieden 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 fühlenden Kraft aber in hizigen Fiebern, schneidendem Urin, wider Godbrennen und hizigen Magen, mildert das hizige Geblüt und beförbert die Nahrung. Der Saamen wird wider den Durchlauf eingenommen.

### 17. Salat.

Vom Salat und dessen mancherley Sorten ist oben unter dem Namen *Lactuca* gnugsam gesaget 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 schaffen 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 Kopf-Salat gebrauchen. Wer ein Fruchthaus oder guten trocknen Keller hat, kann nach Johann des Täufers Salat säen, der bleibt jung bis gegen den Herbst, von diesem nun soll man etliche schöne Stücklein 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 ausschaffen lassen, auch mit Stückeln 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

D 5

Sa

Salat-Kräuter und Blumen darunter, als Kresse, Rapunzel, Portulace.

## 18. Salben und Spicanard.

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

Wann der Salben Saamen zeitig ist, so säe ihn als ondern Saamen im Merken, man muß aber gē 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. Darauf versetzt man die Sträucher das folgende Jahr, wie es gebräuchlich ist, daß man die Sträuche in der Mitte von einander reisset, und sie tief versetzt. Mit Salben spickt man die Braten, und thut ihn in Eyer-Ruz chen,

hen, macht auch Getränke und Gurgel-Wasser davon.

## 19. Selleri.

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

Nachdem er nun aufgegangen, und Fingers lang worden, so verziehet man die Pflanzen (im alten Rict) und setzt sie anderswo hin, sonderlich an die Rände der Beete, darauf andere Sachen gesäet, oder auf ein Beet beson ders, darüber kleine Furchen gezogen, damit die Behäufung desto füglicher geschehen möge. Denn nachdem sie beginnen stark und etwa eines Fusses hoch zu werden, so häufet man die Erde zu benden Seiten auf bis an den Herzschoss, und lässt sie also fort wachsen. Ueber drey oder vier Wochen häufet obermal die Erde auf benden Seiten, und zwar immer höher, und lässt sie fort wachsen, bis sie weiß genug. Belangend die Einsammlung des Sa mens

mens, weil derselbe bei uns nicht wohl zeitigen will, so ist besser denselben von anderswo zu verschreiben. Gegen den Winter müssen sie in den Keller gebracht werden: gleichwohl wosfern 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 Küchen-Brauch ist zweyerley; roh und gekocht: Anfänglich nehmet heraus so viel Stück durchweissete Selleri, als euch genug häuchten, schneidet die untüchtigen Stängel und Basern hinweg, waschet sie rein mit Wasser, und leget sie in eine Schüssel: giesset hernach darüber eine Tunke aus Pfeffer, Salz und frischem Baumöl zubereitet. Das Beste am Selleri ist der Herzschöß 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 gesotzen worden, rein abgegossen ist.

Selleri ist warm und trocken, befördert den Appetit, die Verdauung und den Nervensaft,

treibt durch den Urin, befördert die monathliche Zeit, treibet den Stein und Sand ab, und dient wider Ekel 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 beyseit thunschütter 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 Merz drücket einzel Körner, wie sie von den Stängeln kommen, Zoll-tief hinein. Die ersten zwey Jahr muss er stets beschnitten und weggeworfen werden, damit das Gewächs sich erst recht stärke; Gegen den Winter überleget das Beete allezeit erstlich mit mürben Miste, sonderlich von Schafen fast einer zwerchen Hand hoch, darnach mit Rossmist ungefähr eines Schuhes hoch, und gegen Ostern thut solchen Rossmist wieder herunter. Auch weil dis Gewächs allezeit steiget, muss mans mit Erde und etwas Mist überschütten, so oft man siehet, daß die Wurzeln sich entbllossen. 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 fleinere 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: sitemal daß ein Mittel ist, sie zu stärken vor die empfangenen Wunden.

Darnach zeuget man 2) Spargen durch Wurzeln, pflanzt sie im Ostermonath Stauden-weise ungefähr einen Fuß weit von einander, also daß die Reist oder Schossen oben gehobret, und die Wurzeln, denen man die langen Zasern etwas abkürzet, behende aus einander gespreitet werden: fülltet aber die Grube des Beets nicht bis oben an zu, sondern lasset Raum zur folgenden Erhöhung: so werden sie schon wachsen, auch ohn Begieissen: sitemal die Spargen des Begießens lieber, als des Mists entbehren. Auch ist es an dem, daß die jungen Stöcke, so allererst vor zwey Jahren aus Saamen gezielt worden, zur Verpflanzung viel dienlicher: weil die alten Stöcke, wenn sie von ihrem Ort verrückt werden, sehr außen bleiben.

Wettin

Wenn die Spargen beginnen abzunehmen oder gar zu vergehen, so ist es eine Anzeigung, daß die Wurzeln zu dick und überflüssig, oder sonst schadhaft worden. Derowegen muß man sie aufdecken, säubern, und etliche ausschneiden, damit die übrigen, welche stehen bleiben, wieder geheilzt und erfrischt werden: oder man muß allezeit junge in Bereitschaft haben, oder alle Jahr ein und das andere Spargenkorn 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 spätesten Herbst gemeinlich verziehet. Alsdann kann man alle große Stängel abhauen, und die Beete mit Mist belegen. Die rothe Saambeerlein können an den Stängeln sitzen bleiben, und den Winter über in die Saam-Ramsmer aufgehenket werden.

Auf den Herbst so bald der Winter herznahet, soll man verwesenen Schaf- oder Tauben-Mist, wie oben gemeldet, nehmen, und Kries 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 besto  
besser darzu kann.

Spargen-Saamen soll man ziehen von den  
Spargen so im Keller gestanden, wann man  
denselben aussetzt, welches um Ostern gesche-  
hen soll. Er soll mit guter feister Erden gar  
bedecket werden, und soll man jedem Stock den  
ersten Stängel, so herfür dringet aufwachsen  
lassen, und ben Seiten Stockel 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 Sa-  
me so schwarz, als Pätonien-Rörner, alsdann  
nimmt man solchen ab, und das Häutlein fällt  
davon, das schwarze Rörlein behält man  
zum Saamen.

Der Küchen-Brauch ist fürmäßig zwey-  
erley. Erstlich wann die Keiste 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 zäh,) schüttet das Wasser hinweg, und  
leget die Spargen ordentlich in eine Schüssel;  
alsdann macht sie ab mit Baumöl oder But-  
ter, Ezig, 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  
Nohm

Nlohn darzu, wo man eine dicke Suppe haben will.

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

21. Spinat.

Spinat erfodert ein wohl gemischt feuchtes, und nach der Sonnen wohl gelegen Erdreich, will nicht zu dichte gesät, 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; zulezt aber um Bartholomäi, damit er sich gegen den Winter noch stärke. Jener wird deswegen Sommer- dieser Winter-Spinat genannt, welcher dann auch gegen den Winter mit guten fetten Erdreich angestreuet werden muss.

Zum Saamen lässt man ein halbes Beet von der ersten Aussaat ohn Abschneiden stehen, und sammlet denselben, wenn er recht reif ist. Von dem ausgefallenen Saamen schlagen auch vol junge Pflänzlein auf, aber ohne sondern

E

Nus.

## 66 Spinat. Winter-Rapunze.

Nutz. Den Gebrauch zum Kochen betreffend, so ist Spinat fast das zarteste unter allen Rüben-Kräutern, und welches den größten Theil des Jahres genutzt werden kann. Im Kochen bedarf es wenig Wassers, weil es sein eigenes bey 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 Engrüstigen und Hustenden, mit ein wenig frischer Butter oder Mandelöl angemacht, und des Morgens genossen.

## 22. Winter-Rapunze.

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 Bartholomai 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 Abszesse, deswegen sie allein durch Saamen können vermehret werden. Die rothen sind lieblicher auch dauerhafter, die weissen aber nach der Franzosen Meynung, 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 gemischt seyn: darinn soll der Saame gestreuet werden im Merz und April mit abnehmenden Mond, und zwar ganz dünne, damit die aufwachsende Zwiebeln einander nicht verhindern. Man nimmt dazu ein besonder Beete, oder vermischt 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 aufgewachsen, müssen die Blätter lieber mit der Hand abgerissen, als mit dem Messer abgeschnitten werden, und zwar auch solches nicht gern, wenn Regenwetter vorhanden, sintelmal 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

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 trüknem 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 begieben: die verpflanzten aber oder die Steck-Zwiebeln werden größer, und zeigen ihre Wurzel langsamer. Wenn man den Zwiebeln ehe sie versezt werden, die äußerste Schale abziehet, oder wenigstens die Spitzen abkneipft und sie saubert, so wachsen sie viel schöner. Ehe man dieses thut, und ehe sie versezt werden, soll man sie vorhero wohl austrocknen, und an der Luft ausdörren lassen, so wachsen sie größer. Ja einige überschütten das Erdreich mit trockner ausgedörreter 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 ver-

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 aufhört, 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 entblößset und schwärzlich, die Stängel aber halb trocken zu werden, welches gemeinlich im August geschiehet, so rupft die mittelste Stängel ab, und lasset sie in der Sonnen vollends trocknen, also daß die Saam-Köpfe zusammen über einem Napf 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 befeistiget 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 sät 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 bleibt im Erdreich, schleuñt sich, und bringet andere Blätter.

3.) Schalotten-Zwiebeln. Diese kommen bei 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 setzt sie einzeln um Michael wieder ins Erdreich. Unter allen Zwiebeln sind diese die gelindesten am Geschmack, welcher etwas auf Lauch zielet: deswegen ist's 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) Daz sie denen kalten und pflegmatischen Leuten, weil sie mit ihrer subtilen Scharfe den kalten Schleim durchdringen und erwärmen, dienlich seyn können. 3) Daz sie

sie hingegen denen hizigen 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 nothig, anzusezen, wie dasselbe soll zugerüstet werden. Wer dessen nicht benötigt, schlage ditz Capitel vorbei. Es werden hierzu eine oder mehr ablanze Gruben ins Erdreich, nahe an einer Mauer oder Gesträuch gemacht, also daß solch Mist-Beete die Mauer am Rücken nordwärts habe, hingegen die Morgen- und Mittags-Sonne es bescheinen könne. Im Hornung oder Merz füllt diese Gruben mit frischen langen Pferde-Mist, wie er aus dem Stalle kommt, und tretet ihn fest ein: über diesen eingetretenen und eben gemachten Mist schüttet zwei oder drey Hand hoch kurzen frischen Pferde-Mist, und darüber fünf oder sechs Zoll dick gute gesiebete Erde aus dem Kohl-Garten. Auf den Seiten fasset es mit Brettern ein, vorgestalt daß das Mist-Beet nicht flach, sondern etwas schrat gegen die Mauer anlaufe, und die Sonnen-Strahlen also desto kräftiger drauf wirken

können. Wann dieses Mist-Beet mit dem Giesser ziemlich stark begossen wird, so erhitzet der Mist, dämpft über sich, und macht die Erde sehr warm, also, daß der darin gesäete Saamen zeitlich aufgehet. Ihr müsset aber auch Fall-Thüren von Brettern, Flechten oder Glas Fenster darüber machen, welche ihr alle Nächte, ja auch wol bei kaltem Wetter am Tage zumachen, und hhergegen bei stillem Wetter und Sonnenschein wieder aufmachen kündnet. Was nun unter euren Saamen das rareste und zarteste, das säet auf irdene durchlöcherte Töpfe, mit tüchtiger Erde angefüllt, macht zu solchen besäten Töpfen Löcher in die Mitten des Hoch-Beets, und setzt sie hinein bis an den obersten Rand: die übrigen Saamen streuet auf beyde Seiten des Mist-Beets bis an die Töpfe.

So thane Ansäung nun auf diese oder auf jene Art muß geschehen im Februario oder Martio mit zunehmenden Mond, bei 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 Jächen abwarten, jedoch selbige nicht eher in die Erde, noch auf Geschirr verpflanzen, bis sie genug erstarket. Wofern auch einige darunter, derer Natur man noch eigentlich

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

## Das 7. Capitel.

## Mittel wider allerhand schädlich Ungeziefer.

## I. Wider Maulwürfe.

Aus vielen angestellten Proben und Erfahrungen wollen wir hier die gewissfesten 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 siehtet, 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 getötet werde. Den Stand nehmen also hieben 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 geleget werden: ihre Nester aber mit den Jungen zu verstören, ist die bequemste Zeit, wann im Winter die Gärten ganz mit Wasser bedecket sind, weil sie alsdann nicht tief, sondern fast oben in ihren Hügeln wohnen: ja im Frühling sehe man sich nur nach den größesten Hügeln um, und zweifle nicht, daß daselbst ein Nest voll Junge vorhanden sei: denn 14 Tage nach einem neu und frisch aufgestoßenen hohen Haufen haben sie da-selbst 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 Rüglein 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 Kalf, auch wol Krebs, Bickling-Röpfe, oder Holunder-Sträuche in die Löcher, wo sie aufgeworfen haben. Aber vertreibet man sie mit dergleichen Sachen von einigen Orten weg, so nissen 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 angemerkt, daß sie um die Regen-Würme also wüten 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 stelle 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 Raff, daß es bedecket werde: Vom Obertheil des Dachs hänget 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 Gersken-Mehl, mischen es durch einander, und stecken es in ihre Löcher, oder mischen Hosnig darunter und mache einen Teig. Einige füllen ein Katzen Kell mit Stroh aus, stellen es aufrecht auf die Füsse, bestreichen diese gemachte Räze mit ihrem eigenen Fette: so sollen die Mäuse, bendes durch das Ansehen, und durch den Geruch erschrecket, davon fliehen.

3. Wi-

76 Raupen. Ameisen. Erdflöh ic.

3. Wider die Raupen.

Ist oben schon etwas gedacht worden?  
Nimm Wermuth und Knoblauch, und bespreng  
ge die Gewächse damit. Oder nimm gesetzte  
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, Ofens  
Nuss, 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-Röpf dahin leget, wo sie sich  
aufhalten, so versammeln sie sich häufig darein,  
und kann der Knochen von neuen so oft hingez  
legt werden, bis sie alle vertilget sind.

5. Wider Erd-Flöh.

Tauche einen Pinsel in Ewig, Senf und  
Steindl, oder in lebendigen Kalk, und bespreng  
ge damit im Garten.

Die Verlinge werden durch aufgesteckte  
Horn-Klauen von Ochsen und Schweinen ge-  
fangen, darein sie sich in der Nacht verkrie-  
chen, und des Morgens gar früh geschwind er-  
tötet werden können.

Negenwürmer, 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. Beiß- oder rothe Rüben	pag. 6	7. Petersilge	pag. 13
2. Eichorien	8	8. Radiesgen	15
3. Knoblauch	9	9. Nettig	15
4. Meerrettig	10	10. Scorzonerwurz	17
5. Möhren	11	11. Steck-Rüben	18
6. Pastinacht	12	12. Tartuffeln	19
		13. Zwiebeln	67

**Cap. 4.** Von Küchen-Früchten, nämlich

1. Arschocken	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. Borragen	36	7. Fenchel	40
4. Cardobenedieten	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. Carviol	Spicanard	58
11. Lactuca	19. Selleri	59
12. Majoran	20. Spargen	61
13. Melden	21. Spinat	65
14. Petersilge	22. Winter-Ras-	
15. Pfefferkraut und	punze	66
Saturen	23. Zwiebeln	67
16. Portulac	55	

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

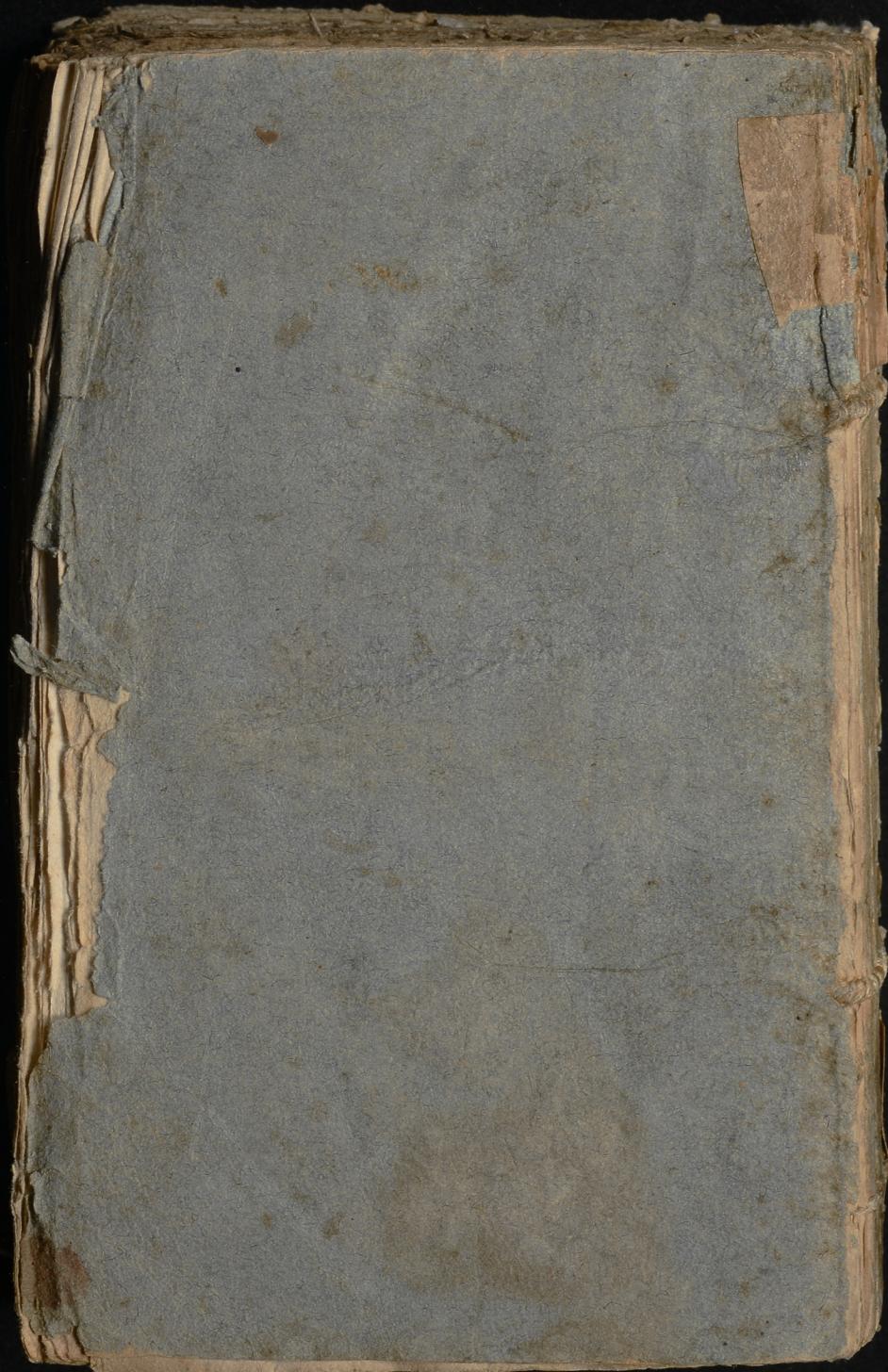
Cap. 7. Wider allerley schädlich Ungeziefer, als:

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



Bibliothek  
Gedächtnis  
Gesellschaft







the scale towards document

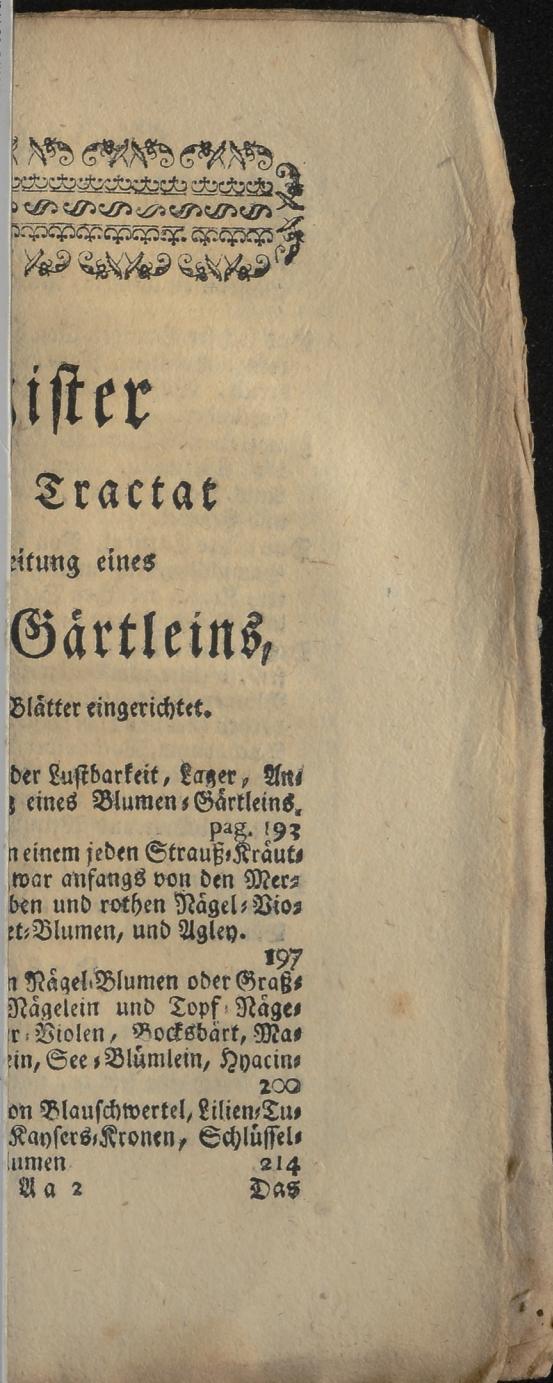


Image Engineering Scan Reference Chart TE263 Serial No. 0111