

sil/Erbsen und alle andere Zwiebel-Gewächs. Hinwieder
um stehen gern in freyer Sonnen/ Melonen/ Saffran/
Kürbis/ Citronen und dergleichen: Hingegen wachsen
im Schatten besser/ Rosmarin und Majoran; Feuchte
Plätze lieben gern Sauerampffer/ Löffel- und Pfeffer-
Kraut. Und endlich wächst gern in feuchten Grund
Fenchel und Pimpinell. Von welchen allen wir künftig
hin handeln/ zu erst aber die Blätter- Gewächs fürstellig
machen wollen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. XII. §. 2. verb. Kräuter zu Kränzen und
Sträußen zu gebrauchen/2c.

N Us denen Kräutern werden nicht weniger als aus
denen Blumen/ Kränzen und Sträußen gebunden/
welche vor ein Kennzeichen der Jungferschafft zu
halten/ Carpz. Pr. Crim. p. 2. qv. 75. n. 85. weßwegen nicht
uneben hier gefragt wird: Ob eine solche Person/wel-
che von jemanden genothzüchtiger/ und also mit
Gewalt ihrer Jungferschafft beraubt worden/
offenbarlich mit dem Kranz als eine Braut in die
Kirche geben dürffe? Welche Frag von vielen Rechts-
Lehrern aus dieser Ursach bejahet wird/ weiln eine solche ge-
nothzüchtigte Person durch die ihr zugefügte Gewaltthat/
ihre Keuschheit und Jungferschafft mit nichten verlohren
hat/ angesehen dieselbige vielmehr im Gemüth als im Leibe
bestehet/ gleichwie Augustinus redet de Civit. Dei. lib. 1. c. 18.
add. citane 3. c. de pudicitia. 6. c. 32. qv. 5. und Ambrosius in
can. revera. 2. d. c. 2. qv. 5. welchem zu Folge dann Francisc.
Pfeif. in Consil. 147. also gesprochen: Diesem nach hal-
te ich dafür/ daß die Magd/ so von denen beiden
Zuben mit Gewalt ins Korn gerucket/ genoth-
züchtiger und beraubt ist/ nicht weniger/ dann ob
solches nit geschehen/ in jungfräulichen Schmuck
und mit dem Kranz offenbarlich gehen/ und nicht/
als eine geschwächte Dirne oder Sure mit dem
Schleyer gedeckert werden möge. Consent. Matth.

Steph. ad Ord. Crim. art. 119. & Matth. Berlich. p. 5. concl. 41.
n. 67. Und obwohlen Carpz. in Prax. Crim. p. 2. qv. 75. n. 80.
& seqq. aus dieser Ursach solches widerspricht/ weiln ein sol-
cher Kranz ein Kennzeichen eines unbesleckten Leibes/ nicht
aber des Gemüths wäre; nun aber könne von einer solchen
Person nicht gesagt werden/ daß sie mehr unbesleckten Lei-
bes seye: sonstn daraus folgen müste/ daß auch die Weib-
er und Wittwen bey ihrer Wieder-Verheyrathung sich
dieses Kranzes bedienen können: Welchem die Gloss. des
Sächsisch. Land. Rechts lib. 3. art. 1. n. 2. Beyfall zu-
geben scheint/ in verb. Darum mercke erstlich von
Keuschheit/ daß sie zweyerley ist/ nemlich/ eine des
Leibs/ die andere aber des Gemüths. Seines Leibs
Keuschheit kan ein Mensch durch Gewalt verlies-
ren/ aber die Keuschheit des Gemüths oder der See-
len/ wird weder vor GOTT noch vor der Welt
durch nothzüchtiger Gewalt verlohren/ dann sie
eine Tugend der Seelen ist: 2c. Obwohlen ferner der
Schöpffen-Stuhl zu Leipzig nach dieser Meinung gespro-
chen. Carpz. c. 1. n. 83. & 84. So lassen wir doch dahin ge-
setzt seyn/ ob nicht des Pfeif. Meinung (wam zumalen
die Genothzüchtigte nicht schwanger/ vid. Matth. Steph. ad
art. 119. ord. crim. in fin.) dieser des Carpzovii vorzuziehen/
in vernünftiger Erwegung/ daß gleichwoln das Nichttra-
gen des Kranzes eine Straffe seye/ welche aber eine solche
mit Gewalt genothzüchtigte Person nicht verdient/ auch
deswegen an ihren Ehren nicht anrührig worden ist/ v. l. 13.
f. 7. & 120. C. ad L. Jul. de adult. daß aber die Weiber und
Wittfrauen bey ihrer anderweitiger Verhehlung keine
Kranze tragen/ geschieht daher/ weiln sie sich desselben
gleichsam freywillig entgeben/ welches aber von einer sol-
chen Person/ die mit Gewalt genothzüchtigt worden/ nicht
gesaget werden kan. vid. Berlich. c. 1. & Hopp. ad f. 4. J. de
Publ. jud. in fin. Die Straff der Noth-Zucht aber/ wam
dieselbige vollbracht/ (vid. Carpz. Jpr. for. p. 4. c. 30. def. 3. 4.
& 5.) ist der Tod/ davon zu sehen/ L. 5. 2. ff. de extraord.
Crim. Peinliche Hals-Gerichts-Ordnung art. 119. ibique
Criminal. Sächsisch Land. Recht art. 40. L. 3. & Const.
Elect. Sax. p. 4. Const. 30. ibique. Carpz. item Chur. Bayr.
Malefiz-Ord. Tit. 11. art. 6.

Das XIII. Capitel.

Vom Salat insgemein: Insonderheit aber vom Lattich/ Hauptlein-
und Acker-Salat: Item vom Endivi.

Inhalt.

§. 1. Nutzen des Salats. §. 2. Eintheilung desselben / insonderheit
aber von dem Lattich/wann/und wie derselbige zu säen? und zu
warten; Item zu was man ihn brauche. §. 3. Vom Hauptlein-
Salat/ dessen Zeit und Art zu säen/und zu versehen/ desgleichen
auch vom Acker-Salat. §. 4. Und endlich vom Endivien/wann
derselbige zu säen/und wie er zu warten seye.

§. 1.

U Nter solche Blätter- Gewächse nun zehlen wir
billig erstlich den Salat/ als welcher im Früh-
ling fast vor allen andern den ersten Genuß
gibt/ und jederzeit/ er mag groß oder klein/ voll-
kommen oder unvollkommen/ allein oder ge-
menget seyn/ fast anders nichts/ als ein Blatt/
und gar dientslich ist/ wann er mit Del/ Essig und etwas Es-
würts ein- oder angemacht ist/ die übermäßige Hitze des
Magens/ bey auszehrenden und heißen Sommer-
Tägen zu mildern/ oder die Es- Lust und einen bequemen

Schlaff zu befördern. Plautus mag nun so spöttisch auf die-
se Speise seyn/ als er will/ da ers terrestrem coenam sine san-
guine, eine Kuh- und Ochsen-Nahlzeit nemet/ ohne Blut-
Bergießen/ so ist es doch eine Nahrung/ die auch zur Lust
zu suchen/ und der Gesundheit/ bey denen Gall- süchtigen
und Säuglingen/ denen er die Milch erhält/ bequem/
nicht nur im Sommer und Frühling/ da man sie häufig
haben kan; sondern auch im Winter/ was den Brunns-
Kress/ Pimpinellen und die Wegwarten anlanget/ ist.
Der spöttische locus, in Plauti Pseudolo act. 3. sc. 2. 22. &c.
heisset also:

Coqui condita prata in patinis proferunt,
Boves qui convivas faciunt, herbasque oggerunt
Eas herbas herbis aliis porro condiunt.

Die Thoren würzen uns/ in Schüsseln ganze Wiesen/
Und setzen uns als Gäst gleich ihren Ochsen hin.
Sie kräutern jedes Kraut/ und lassen Del dran stießen.
Ach/ daß ich so ein Ochs' und so ein Gast mit bin!

§. 2. Es

§. 2. C
Arten/ als fr
langen: Jte
Salat/ und
Sommer-
trocknet/ in
schen von Ki
Himmel lieg
und nachma
selben nicht
wann er auf
men/ in eine
sein schmack
umleget: J
so muß man
nach verstuß
ses zu merck
er nur desto
tern in der K
Baum- Del
an Hüner un
Koch- Buch
Regeln/ da
gemein zu ha
se Lattich mu
Stiel abgese
mehr Blätte
der gemeine
den seyn/ da
häufft man d
So kan man
tes Wetter e
Stroh- Deck
hernach zur
differ erzoger
lassen will/ d
Helfste verbl
Sengel/ doc
reife. Wollt
het/ so würd
gehen.

§. 3. D
feiste geschla
dem Bollm
Mond/ wa
war jedes E
versehet/ un
einander. I
sonderlich/ r
sprungen sie m
frisches Regen
daß die Hau
nur ein wenig
Johannis wi
höret auch dei
man an ertlich
entweder rum
so vom Feld
set werden ka
gemein/ daß
hat.

§. 4. D
divien vier erte
zwen gekennit.
der mannigfa
deren etliche l
bittere Wurk

§. 2. Es giebt aber des Salats viel und mancherley Arten/ als kraussen/ röthlichen/ grünen/ braunlechten und langen: Item Lattich/ Hüpftlein/ Salat/ Endivien/ Acker-Salat/ und andere mehr. Der Lattich wird bey warmen Sommer-Tagen / wann die Erde schon ziemlich aufgetrocknet/ im Jänner oder Hornung/ und zwar in einen frischen von Kuh-Dung wohl-gedungenen / und unter freyen Himmel liegenden Grund und Boden fein dick gestreuet/ und nachmals öftters begossen: damit die Würmer denselben nicht aus der Erden werffen. Darauf wird er/ wann er aufgegangen/ und vier oder fünf Blätter bekommen/ in einen guten festen Grund versetzt / und damit er sein schmackhaft werde/ dessen Wurzel mit Kuh- Mist umgelegt: Ja/ wo man ihn schön weiß und gelb haben will/ so muß man ihn zwey Tag vorher zusammen binden/ hernach verstopfen/ und Sand darauf streuen: Worbey dieses zu merken/ daß/ so man ihn weit auseinander streuet/ er nur desto grösser werde. Dieser Salat wird zum öfttern in der Küche gebraucht/ und nicht allein mit Essig/ Baum-Oel/ Salz und Pfeffer zubereitet/ sondern auch an Hüner und Lamm-Fleisch warm gekochet/ wovon das Koch-Buch mehr zu reden wissen wird. Die besondern Regeln/ daran man sich bey Cultivirung des Lattichs insgemein zu halten/ sind fürnemlich diese: Der Feder-krausse Lattich muß nur Blätter-weiß/ nicht mit Stumpf und Stiel abgeschnitten werden/ damit immer nach und nach mehr Blätter nachwachsen. Der Capuciner-Lattich und der gemeine weiße will wie der andere Endivia aufgebunden seyn/ davon mehr im vierten §. dieses 13. Capitels. häufft man den Grund/ und bedeckt die Stauden oben? So kan man sie um wie viel geschwinde haben. Fällt kaltes Wetter ein? so muß man ihm einen Peltz durch die Stroh-Decke anlegen. Er will anfänglich dick gesät/ hernach zur Verpflanzung oder zum jungen Salat desto öftter erzogen seyn. Wer den Saamen nicht dahinten lassen will/ der sammle ihn/ wann er den Stengel auf die Helffte verblühet siehet / schneide den Saamen mit dem Stengel/ doch nicht zu tief/ ab/ hende den auf/ daß er gar reife. Wollte man warten/ bis er gar und völlig ausgeblühet/ so würde das meiste von diesem Saamen zu Schaden gehen.

§. 3. Der Häubtlein-Salat verlangt eine gute/ feiste/ geschlachte Erde/ und wird acht Tag vor Ostern bey dem Vollmond gesät/ desgleichen im zunehmenden Mond / wann er aufs wenigste vier Häubtlein hat / und zwar jedes Stöcklein einen Schuh weit von dem andern versetzt / und zwar Zeil-weis / einer Spannen weit voneinander. Die Wurzel stuge man vorher ein wenig ab/ sonderlich / wo sie faul werden oder brechen wollen / man sprengt sie mit laulichem Wasser; wer aber kaltes und frisches Regen-Wasser nehmen wollte/ der würde machen/ daß die Haupter gleich in den Saamen schieffen/ so ferne nur ein wenig dürres Wetter einfallen sollte. Am St. Johannis wird der Saame ordentlich zeitig. Hieher gehöret auch der Acker-Salat oder Feld-Lattich/ welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet/ welcher entweder runde oder lange Blättlein hat/ und im August vom Feld ausgehoben / und in die Gärten verpflanzet werden kan. Dessen Behandlung ist bey jederman so gemein / daß er keinen besondern Hand-Griff vornöthigen hat.

§. 4. Die heutigen Kräuter-Künstler wissen vom Endivien viererley Geschlechter / da die Alten mehr nicht als zwey gekennet. Ihr Unterschied ist in der ersten Art nach der mannigfaltigen Beschaffenheit der Wurzel; dann deren etliche haben eine fasliche/ etliche eine starcke und bittere Wurzel. Dieser ersten Art Blätter sind dem La-

vec ähnlich und breit/ Der Stengel dick und rund / und bey drey Holländische Schuh hoch / an Zuckeln und Blumen denen Wegwarten / wider Art / fast gleich. Die andere Art kommt mit der ersten durchaus gleich / nur sind deren Blätter etwas schmaler und bitterer / und der Saamen wie der gemeine von Endivien. Das dritte ist wieder wenig von anderer Art unterschieden / ausser der Farbe nach: Dann dessen Blumen sind so weiß als Schnee. Die vierte Art ist krausse Endivien/ kommt auch an Wurzel und Blumen der ersten gleich / nur sind / wie der Name giebt / die Blätter krausser gewunden / der Stengel ist vieleckicht und krumm-gebogen. Dieser Endivienmitten andrer erfordert ein fettes/ wohlgebautes Erdreich / wird im Junio drey Tag vor oder nach dem neuen Liecht / und zwar ziemlich dick gesät: damit man öftters davon ausziehen könne / und wann er fünf oder sechs Blätter geworben/ ungefehr drey viertel Ellen weit voneinander verpflanzet. Ehe aber nicht als bis er etwas starck erwachsen/ daß er sich auf der Erden ausbreitet / bey trockenen Wetter oben zusammen gebunden: damit er innwendig nicht faul werde/ sondern fein schön gelb und weiß verbleibet / sonst bleiben die Pflanzen dahinden und verderben; Will man aber geschwind denselben weiß oder gelb haben / so muß man Köpffe darauf stürzen / und mit warmen Mist überschütten. Zum Saamen läßt man den schönsten schieffen / der sich selbst ohne Verbinden geschlossen / und weiß worden: Jedoch muß er wohl zeitig werden / massen er ohne dem nicht bald ausfällt: Ja / wann er einmal trocken ist / so muß er wohl gar ausgeklopffet werden. Was sonst noch dabey zu merken / bestehet fürnemlich im folgenden: Die Endivien/ zum Salat dienlich/ wollen der Kof-Dunge müßig gehen / so wohl sie andern Früchten bekommen mag. Dann sie werden nicht nur verdriesslich bitter / sondern auch so verderbt / daß man sie zur Speise nicht genießen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten Willens ist/ der nimmt das Reif-Wetter in Acht/ säet die Endivien-Stöcklein samt denen Wurzel/ läßt sie etwas erschwelcken/ setzet sie in einen zu dem End in dem Keller vorräthig angeschafften Sand/ sein nacheinander; so werden sie dergestalt aufbehalten/ daß man sich ihrer/ den ganzen Winter durch/ zur Tafel appetlich gebrauchen kan. Setzet man von erstermeldeten Stöcken / nachdem der Winter ausgetobt/ gegen Wirttag in gute Felder / und läßt sie in die Stengel und Blätter fortschieffen? so kan man von ihnen wieder Saamen ziehen. Ebenwie man dergleichen doppelten Nutzen vom kraussen und Welschen Köhl/ und dem gehaubteten Kraut auch haben kan. Wer sonst Saamen haben will / muß ihn an der Wurzel nicht überzeitigen lassen: Vielmehr hat er zur völligen Reifheit zu kommen/ guten Vortheil/ erwünschte Gelegenheit/ wann man ihn am Stengel aufhendet; Nachdem man ihn vorher so bad er Milch-artig worden/ abgeschnitten hat. Die Nürnberger wissen ihn zum Winter- und Herbst-Salat zu nutzen/ ob ihn gleich etliche daselbst/ wiewohl noch gemeiner an andern Orten/ kochen/ und warm/ als was besondrer Gesundes/ verSpeisen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 13.

In diesem und nachfolgenden Capitel wird von denen Kräutern/ Gewächsen gehandelt / von welchen die Kraut-Gärten ihren Namen haben/ die mehr zur Nutzbarkeit als zur Lust angeschaffet werden / wie zu sehen ex l. 13. §. 4. f. de ulivrucl. in verb. Ut forte hortos

ich, p. 5. concl. 41. p. 2. qv. 7 f. n. 80. ht. weilen ein solches Leibes/ nicht von einer solchen unbesetzten Leibes auch die Weirtheyrathung sich in die Glos. des n. 2. Beyfall zu Fe erstlich von mlich/ eine des Seines Leibs Gewalt verlies oder der See vor der Welt hren/ dann sie vohlen ferner der Meinung gespro- it doch dahin ge- (wann jumalen Matth. Steph. ad zovii vorzuehen/ en das Nichttra- je aber eine solche verdient / auch vorden ist/ v. l. 13. die Weiber und erehligung keine a sie sich desselben ber von einer sol- get worden/ nicht pp. ad f. 4. J. de Sucht aber/ wann 4. c. 30. del. 3. 4. 2. ff. de extraord. g art. 119. ibique 40. L. 3. & Const. m Chur. Bayr.

Hüpftlein

spöttisch auf dies coenam sine san- met/ ohne Blut die auch zur Lust n Gall-süchtigen hält / bequem/ man sie häufig das den Brunn- n anlangt / ist. 3. l. c. 2. 22. &c.

unt, oggerunt

anhe Wiesen/ Dachsen hin. dran stießen. daß mit bin!

§. 2. Es

hortos olitorios faciat, vel aliud quid, quod ad reditum spectat. Add. Petr. Gregor. Tholof. J. V. lib. 18. cap. 23. n. 19. Von denen Kräutern selbst aber / so in der Kuchen gebraucht werden / und zum Speisen dienlich. vid. Theophrast. lib. 7. de histor. Plantar. cap. 7. daher nicht allein der-

jenige / welchem die Nutznießung (usus fructus) eines Kraut-Gartens gegeben worden / sondern auch dieser / der den bloßen Gebrauch (usum) hat / sothane Kräuter und zwar der letztere zu seiner täglichen Nothdurft und Unterhaltung gebrauchen kan. v. §. 1. J. de usu & habitat.

Das XIV. Capitel.

Vom Garten-Rapus / Kraut und Kohl / item vom Cauliflor und Cauliravi; vom Spinat / Molden / kraussen Kohl oder Mangolt und dergleichen.

Inhalt.

§. 1. Wann das Rappus-Kraut zu setzen und zu pflanzen. §. 2. Von denen unterschiedlichen Arten des Kohls / und wie damit umzugehen. §. 3. Cauliflor oder Cauliravi, wie derselbige zu säen und zu warten seye. §. 4. Vom Spinat / dessen Namen / unterschiedliche Art des Saamens / von der Zeit und Art des Säens; von der Wartung und Nutzbarkeit desselben. §. 5. Von Molden oder Wilden-Kraut / dessen Eigenschaft und Nutzbarkeit. §. 6. Von dem Mangolt und dessen Nutzbarkeit.

§. 1.

Serner wird unter solche Blätter / Bewächse Rapus / Kraut / welcher der weisse gehäutete Kohl / oder bey denen Franzosen Choux capuz genennet wird / und Kohl gezelet. Dann ob wir wohl von beeden bereits im vorhergehenden Buch gehandelt haben; so ist doch nicht zu laugnen / daß nicht dergleichen auch in denen Gärten anzutreffen / und anderst im Garten / als im Feld / oder grossen Acker zu behandeln seye / fürnemlich / wann man es gern bey Zeiten haben will / da man es dann schon um Bartholomæ setzet / und wann die Pflanzgen etwas gestärcket / in warme Beete versetzt / welche Beete aber wohl gedunget und tief umgegraben seyn müssen / gestaltsam dieses Kraut eine grosse Wurzel hat / die des Hauptes Schwere wider der Winde Anstöße vertheidigen kan. Was aber noch ferner bey diesem Kraut zu beobachten / mag gleich aus dem dritten Buch hergeholet werden: Damit wir auch diesen Platz zu noch bisher unberührten Bewächsen gebrauchen können.

§. 2. Der Kohl ist von unterschiedlichen Arten: Dann erstlich giebt es einen gemeinen / grünen / braunen / rothen / krauss-braun- und gehäuteten Kohl / worunter der letzte am besten und der härteste ist / auch daher meistens in denen Gärten pfleget angebauet zu werden. Hernach giebt es den Savoyischen Kohl / welcher der schönste / und wie Behe-Distel / doch lieblicher / und mit grün- und weisser Farb annehmlicher vermengert ist. (Dergleichen auch der krausse) der im angehenden Merck gesät / und zu Endes Aprilis in eine sumpfsichte Erde versetzt werden muß. Der rothe Kohl der kan wohl bis im Anfang des Junii gepflanzt werden. Insgemein aber ist von dem Kohl so viel zu mercken / daß man ihn in ziemliche grosse Löcher / worinnen guter alter Kuh-Mist / in die Mitte mit seinem Stiel einsetzen / den Mist mit guter Erde vermengen / das Loch ganz damit ausfüllen / und damit er grosse Köpff bekomme / um den Vollmond säen soll. Von welchen allen aber ebenfalls weitläufftiger im dritten Buch gehandelt worden. Doch was dorten vergessen / hier / einen guten Kuchen-Garten zu machen und zu pflegen / auch zu wiederholen ist. Dessen Düngeung betreffend / so kan ich aus Erfahrung mit dieser Cautele dienen; daß / weil die neuen Dünge ganz wohl disponiret ist / das Ungezieser zu zeugen / so werde man seinen Kohl und Kraut-Beeten sehr wohl

thun / wann man sein eine alte Dünge darauf ausbreitet. Der Saame muß von gemeinen Kohl / nachdem er früh oder spät gesät worden / auch früher oder später / alle Jahr gesamlet werden. Mit dem andern aber muß man also verfahren / daß man / mit dem Winter-Anfang die schönen Stöck und Häubter sammt denen Wurkeln aushaue / und in denen Kellern / die nicht allzu feucht sind / oder in denen Ruben-Gruben / so lang bis der Frühling da ist / aufhebe. Mit dieser neuen Jahrs-Zeit werden sie in neue Gelände / wo sie vor denen Nordwinden Schutz finden können / versetzt. Damit das weisse Kraut-Haubt heraus treiben möge / soll man ihnen einen Herz-Schnitt bis auf das Herzklein geben. Was den kraussen braunen Köhl anlangt / so ist dieser so harter Natur: weil er auch langsam wächst / daß er / bisweilen wohl den Winter über / das Feld hüten darff. Er wird in der Speise nur desto besser seyn. Alle Köhle fordern von uns / daß sie zur Speise des Viehes entblättert werden: auf daß ihr Herze desto besser wachse / der Blumen-Köhl köse-artiger werde / der Ruben-Köhl aber desto besser und geschlachter Köhlen bekomme.

§. 3. Zu denen Kohl-Bewächsen gehöret auch Cauliflor und Cauliravi, welche vor etlichen Jahren aus Italien in unsere Teutscheländer kommen / und jetzt in allen vornehmen Gärten häufig gepflanzt werden; der Saame hiervon wird gemeinlich drey Wochen vor Ostern auf ein Mist-Beet gesät / nachdem er vorher eine Nacht durch / ein wenig in Wein eingequellet worden / damit er desto geschwindter aufgehe. Nachgehends wird gemeinlich eines Zwerch-Fingers dick gute schwarze Sand-Erde darauf geschüttet / drey Tag nacheinander ein wenig begeben / und das Beet zugedecket / und dieses so lang bis der Saame zu keimen anfähet; wann nun dieses geschiehet / wird das Beet wieder aufgedeckt / und läßt man hernach den Saamen wachsen / bis er vier oder fünf Blätter bekommt / da man ihn dann in ein schwarz sandicht Erdreich / umgekehr zwey Schuh voneinander setzet / auf daß die Sonne zu der Wurzel kommen möge. Sollte aber grosse Hitze einfallen / so müsse man eine Zwerch-Hand bey der Wurzel ein kleines Gräblein machen / solches mit guten / mürben / fetten Mist anfüllen / und über den andern Tag nach dem Untergang der Sonnen / oder wann dieselbige bald untergehen will / mit getandenem Wasser begießen. Wo nun dieses alles wohl in Acht genommen wird / kan man diesen Kohl umgekehr 14. Tag nach Jacobi haben.

§. 4. Spineth oder Binetsch / so von dem rauhen und stachlichten Saamen den Namen hat / wird sonst auch Spanisch-Kohl / oder grünes Kraut um das Nürnbergische genennet. Dessen Saamen soll von zweyerley Gattung nemlich Sommer- und Winter-Saamen seyn / darunter jener spitzig und stachlicht / dieser aber rund ist: Allein es ist einerley / wann mans recht betrachtet. Besser thet man ihn ein in den gemeinen und edlen. Der gemeine ist

ist / was t
stachlicht;
Blättern;
ähnlich ist;
man nur
oder Mist
fließendes
ein paar
darvon thu
nicht gar
ses Kraut
man dassel
brauchen k
sondern
Stengel de
nen und na
feuchter N
nehmen / w
gibt / und
daran gieß

§. 5. Milden-
gleich dem
rige Natur
ten / vierer
Blühe / dau

§. 1. Des Sp
er für ein
selbige ge
Rufen de
Wurzel
§. 6. W
Nutzbar
Saamen
besser ist
und des
warten se

U
d
d
f
n
j

Speisen war
machtet / gebr
Geschmack:
lich ist. Sel
Natur; dah
leicht absieder
fers Augusti /
Citius, quam

Wh
Wh
Wh
Sch

Will zwar ei
ten Boden hal
nicht tauglich /

ist/ was die Blätter anlangt/ spitziger/ und der Saame
stachlicht; der edle ist von weichern/ aber etwas runden
Blättern/ fast wie Mangold/ dessen Saame diesem fast
ähnlich ist; bey denen Griechen heist er *Σαραγία*. Wann
man nur vorher einen wohl zerriebenen Schaaf-Pferch
oder Mist in einen Scherben thut/ und den dritten Theil
fließendes Wasser darzu nimmt/ mithin also den Saamen
ein paar Tag wohl weichen läset; hernach aber den Mist
darvon thut/ und also den erweichten Saamen/ jedoch
nicht gar zu dick/ ausset. Woraus zu schließen/ daß die-
ses Kraut absonderlich deswegen hoch zu achten/ weiln
man dasselbe fast das ganze Jahr durch genießen und ge-
brauchen kan. Zu geschweigen/ daß es nicht so zart ist/
sondern Winter und Kält wohl leiden kan/ so man die
Stengel davon abgeschnitten hat/ und immerhin zu grün-
nen und nachzuwachsen pfleget. Ubrigens ist es kalt- und
feuchter Natur/ welches unter andern auch daher abzu-
nehmen/ weiln es in dem Sieden sehr viel Wasser von sich
gibt/ und also nicht vonnöthen hat/ daß man viel Wasser
daran gießet.

§. 5. Mit dem Spenat hat auch das Molden- oder
Milden-Kraut einige Verwandtschaft: angesehen es
gleich demselben gefäet und gekochet wird/ auch eine wässe-
rige Natur hat. Es bekommt einen grossen/ braun-roh-
ten/ viereckichten und viel-ästigen Stengel/ und eine gelbe
Blühe/ davon die Blätter erstlich weißlicht/ hernach grün/

und endlich roth werden. Ist ein gemeines Küchen-Kraut/
und kan man es innerhalb 14. Tagen oder drey Wochen
schon genießen. Es gibt auch Molden von wilder Art/ so
sich allenthalben in denen Feldern und an der Strasse zei-
gen.

§. 6. Endlich kommt auch der Mangold sowol im
Bauen als Pflanzen dem Kohl zimlich nah/ und gibt eben-
falls Sommer und Winter denen arbeitenden Leuten ei-
ne angenehme Speise. Will aber einen gefäuberten/ feucht-
und wohlgedüngten Boden haben. Der junge Mangold/
mit denen Wurzeln ein wenig gekocht/ und mit Essig ge-
nossen/ soll Lust zum essen machen/ den Durst stillen/ und der
Gallen steuren.

Rechts- Anmerkungen.

Ad Cap. 14.

Das Garten-Kraut/ davon in diesem Capitel viel
Gattungen angezeigt werden/ wird in Legibus
Salicis tit. 61. Chrenecruda, Grünkraut; in Lib.
3. Legum Longobard. aber §. 3. schlechterdings Kraut
genommet; jedoch daß hierunter auch Gras und Heu/ wel-
ches des Viehes Futter ist/ verstanden wird. v. Dietherr in
additam. pract. ad Specul. Speidel. voc. Garten/ &c.

Das XV. Capitel.

Vom Spargel / Artischocken und Carde.

Inhalt.

§. 1. Des Spargels Nutzbarkeit/ und Eigenschaft: Item/ was
er für ein Erdenich erfordert. §. 2. Auf wie vielerley Art der-
selbige gepflanget werde; und wie er zu warten seye §. 3.
Nutzen des Spargels. §. 4. Wie man den Spargel von den
Wurzeln seye. §. 5. Die Zeit/ denselben zu handthieren.
§. 6. Wann der Saame abzunehmen. §. 7. Der Artischocken
Nutzbarkeit und Eigenschaft; sie werden entweder vom
Saamen oder von Schößlingen gepflanget/ welches letztere
besser ist. Wie dieselbige zu warten. §. 9. Von dem Carde/
und dessen Eigenschaft/ wie er zu säen/ zu pflanzen/ und zu
warten seye.

§. 1.

Unter denen Küchen-Gewächsen ist nebst an-
dern auch der Spargel um Genua ungemeyn
dick und groß/ um Nürnberg aber mittelmä-
sig/ aber wohlgeschmack/ berühmt; als welcher
nicht allein gekochet/ und mit Del und Essig
zum Salat bereitet/ sondern auch über andere
Speisen warm gekochet/ und wie mans in Welschland
machtet/ gebraten werden kan/ der eben so unfein nicht am
Geschmack: zu geschweigen/ daß er auch zur Arhney dien-
lich ist. Selbiger hat eine wohlgemischt/ und temperirte
Natur; daher denn dessen Stengel sich gar bald und
leicht absieden/ und einen Plag dem Sprichwort des Käy-
fers Augusti/ wie wirs bey Suetonio gelesen/ überläßt:
Citius, quam asparagi coquantur:

Eh die Ragen Eyer legen/
Eh die Thaler sind zu plegen.
Eh ein Hun wird abgestochen/
Schneller als die Spargeln kochen.

Will zwar einen fetten/ jedoch mehr sandicht/ als leetich-
ten Boden haben. Und obschon derselbige von Anfang
nicht tauglich/ so kömmt er doch wohl/ durch unverdrossene

Mühe und Arbeit/ durch Bemist- und Düngung/ abson-
derlich aber durch Schaaf-Pferch oder Klauen und Hör-
ner von denen Thieren/ hierzu bereitet werden.

§. 2. Es wird aber der Spargel auf zweyerley Weis
gepflanget/ entweder vom Saamen oder von Stö-
cken und Wurzeln. Den Saamen betreffend/ so muß
er im Martio, zunehmenden Mondes fein dick gefäet/ und
nach einer Jahreszeit die davon gewachsene Wurzeln auf-
gehoben/ und 2. Fuß voneinander gepflanget werden: Die
Erde aber/ dahin man sie verpflanzet/ muß zween Fuß
von unten/ und zwar schicht-weis oder in Furchen/ nem-
lich eine Schicht Mist und eine Schicht Erde/ gedün-
get werden/ damit das Wasser desto besser durchdringen
könne. Wann nun also die Pflanzen darauf gesetzt/ so
muß man ungefehr drey Finger hoch Erden darüber werf-
fen/ und also selbige drey Jahr (oder so man den Spargel
schon haben will/ 4. oder 5. Jahr) lang/ nacheinander/
ehe man davon abschneidet/ wachsen lassen. Wann aber
solche Jahre vorbei/ kan man immerfort abschneiden/ und
die kleinsten zur Saat stehen lassen: damit die Pflanzen
sich je mehr und mehr verstärken. Ich sage mit Fleiß vom
Abschneiden: dann mit denen Fingern oder Nägeln selb-
ige abzubrechen oder abzuführen/ scheint eine gefährliche
Sach zu seyn: gestalten sie dadurch leicht verderbet/ und
am Nachschieben verhindert werden können. Weil aber
dieses Gewächs allzeit steigt/ als muß man/ so oft man
siehet/ daß die Wurzeln sich entblößen/ solches mit der
Erde und etwas Mist überschütten; zu Winterszeit aber
mit Mist zudecken. Wolte man gern haben/ daß der
Spargel häufig wachsen/ und in grosser Meng hervor-
kommen soll/ so könnete man ungefehr die Hörner von wil-
den Widern nehmen/ selbige klein stossen/ hernachmahls
in die Furchen thun/ und sie darauf befeuchten/ durch wel-
ches Mittel sodann man diese Frucht bald befördern könn-
te: wiewohl in dieses hierbey nicht zu verhalten/ daß weil
die

(susfructus) eines
ndern auch dieser/
iane Kräuter und
durft und Unter-
habitat.

und Cauli-

arauf ausbreitet.
nachdem er früh
später/ alle Jahr
ber muß man ab-
nter/ Anfang die
n Wurzeln aus-
allzu feucht sind/
bis der Frühling
es Zeit werden sie
rdwinden Schuß
se Krauts-Haubt
en Herz-Schnitt
kraussen braunen
tur: weil er auch
hi den Winter über
er Speise nur des
ans/ daß sie zur
auf daß ihr Herz
Käse-artiger wer-
geschlechtere Nü-

höret auch Cauli-
hren aus Italien
gt in allen vorneh-
Saame hiervon
ern auf ein Mist/
st durch/ ein wenig
desto geschwinde-
lich eines Zwersch-
darauf geküret/
n/ und das Beet
ame zu keimen an-
das Beet wieder
Saamen wachsen/
da man ihn dann
zwey Schuh von
Wurzel kommen
n/ so müste man
kleines Gräblein
en Mist anfüllen/
ergang der Sonn-
n will/ mit gestan-
es alles wohl in
Kohl ungefehr 14.

o von dem rauhen
at/ wird sonst auch
te um das Nürn-
soll von zweyerley
r Saamen seyn/
aber rund ist: Ab-
achtet. Besser theil
len. Der gemeine
ist

die Beschaffenheit der Luft so wohl als der Erden / an einem und dem andern Ort unterschieden ist / ein weisser und verständiger Gärtner hauptsächlich auch hierauf acht haben / und eines und das andere wol bedencken / ja wol diß oder jenes probiren / am meisten aber auf seine selbst eigene Erfahrung geben solle: zumahlen/da ohne dem die Meynungen hiervon so mancherley sind / daß man/ welche die beste seye/nicht wohl errathen kan.

§. 3. Aus dem im ersten §. dieses Capitels angeführten Sprichwort des Kaisers Augusti und denen Worten Plinii l. 19. H.N. c. 8. Omnium hortensiorum laudatissima cura Asparagis, kan man leicht abnehmen / wie viel in Rom vor 1700. Jahren schon vom Spargel muß gehalten worden seyn. Was man in grossen Städten heunt zu Tag davon urtheile/ das liegt im April und Majo am Tag/wann die Krefse und jungen Hüner oder Quasimodogeniti, wie sie die Geschwornen einer fürnehmen Stadt nennen/ verspeiset werden/ und dieses Gewächse aus seiner verwirzten quecklichten Wurzel/ wie ein langer Dolben/ Fingers dick/ rund/ feist/ safftig/ und ohne Blätter/ wie die Hopfen-Schößlinge hervorkommt. Es verdient es auch wohl/ wegen der geschwind-fertigen Zubereitung/ wegen der annehmlichen Speise/ und wegen der gelinden Reinigung. Was dieses lesere anlangt / so lehret uns Herz D. Zorn p. 53. daß die Wurzel den Harn treiben/ die Leber/ Niere und Nieren eröffnen und reinigen: daher denen Wasser- und Selbstüchtigen wohl anschlagen. Die Sprossen machen Lust zum Essen / wovon man jährlich tausenderley Proben nehmen kan. Sie treiben den Harn/ machen ihn aber stark riechend; welches man nach einer Stunde/ in der Nacht/ auf allen Gassen/ wann man über die feuchten Flecke des Pflasters hingehen muß/ erfahren wird. Im übrigen sollen sie die Haupt-Materie der Fruchtbarkeit mehren / und zu Sachen reifen / die wir nicht entbehren können / und wohl üben dürfen/ wo das sechste Gebot nicht Noth leidet. Doch bekommen die Podagriscen dabey einen unannehmlichen Sentens / die sollen sich des Spargel-beißens enthalten. Und Plinius meldet l. 20. c. 10. Die Hunde sterben von dem Wasser/ darinnen Spargeln gekocht sind.

§. 4. Die andere Art ist / den Spargel von denen Wurzeln anfangs zu sehen. Und muß dabey der Ort eben wie im andern §. dieses Capitels angewiesen worden / bereitet werden. Man findet aber nicht selten / daß die alten Wurzeln sehr groß und stark in einander gewachsen: daher sie auch nicht so können gesehet werden / daß sie anschlagen; In Ansehung dessen müssen sie voneinander gerissen/ und getheilet werden. Unter währendem Sehen beobachte man / daß der Keimst oben gefehet/ und die Wurzel mild voneinander gespreist/ und eine einen Schuh weit von der andern solle gesehet werden. Das Loch ist nicht zuzufüllen/ noch zu decken / sondern / bey nahe den dritten Theil/ leer zu lassen: So wird es geschehen / daß der Spargel tieffer eindringe / und der leere Platz desto besser mit dem Mist / den man jährlich darzu streuet / erfüllt werde. Die aufgewachsenen Spargel-Schößlinge kan und muß man mit einem kleinen Neb-Messerlein/ etwas in der Erden/ fleißig abhauen / und den Grund fein säubertlich einebnen; wer aber die Spargel-Schößlinge ober der Erden wegnimmt / der verderbt das lustige Aussehen seines Feldes/ und verursacht/ daß die noch unter der Erden verborgene Schößlinge/erstlich um viel langsamer/ und dann auch um viel schlechter hervorbrechen. So viel von der Art.

§. 5. Wollen wir nach der Zeit den Spargel zu handeln acht geben? So dienet / daß so wohl zum Saamen als die Wurzel zu pflanzen/ selbige nach dem Winter

sey: dann obschon die Wurzeln sonst auch vor dem Winter gesehet werden / so ist/ doch an kalten Orten Gefahr daß sie den Winter durch gerne verfaulen. Wo er nur feim fett gehalten wird / so kan er des Beschüttens wohl entbehren. Wolte jemand den Spargel lang in den Sommer hinein abhauen: so müßte er den Boden/ nach dem Abhauen / mit einem Fäthacklein / das nur einen Hacken hat/ säubertlich umlockern / und etwas fetten Mist darzu streuen. So würde der Spargel von neuem wieder hervorschießen / und zum Abschneiden tüchtig seyn. Wie wol der Mund den vorigen Geschmack des Frühlings immer finden würde. Indessen müssen wir noch mercken/ wie man dem krankten Spargel helffe: dann wann er etliche Jahr gewähret / so bekommt er zuviel und dicke Wurzeln/ oder wird sonst an derselben schadhafft. Da ist dann das beste Mittel/ daß man die Wurzel / wann sie aufgedeckt / säubere / und das dicke wegschneide und dünner mache. Dadurch wird es geschehen/ daß die übergebliene ihre Nahrung desto reichlicher an sich ziehen / und wieder/ wie vor/ und wie man wünschen wolte/ groß herfür wachsen.

§. 6. Mit Abnehmung des Saamens ist nicht zu eilen: und vielmehr zu harren / bis er schöne rothe Farbe bekommen/ und den Namen Corallen-Kraut erlangt hat: das ist das sicherste Mittel/ dessen Zeitigung zu erkennen; dieses bedarff eine Zeit / die sich gemeinlich bis in den Herbst erstreckt. Um diese Zeit muß man alle Stengel des Spargels/ der mehr als ein Jahr alt ist/ abhauen / und durch das Hacklein verrichten / was die Alten mit Feuer gethan. So sind sie auch mit denen Kohren verfahren. Endlich muß der Ort mit gutem alten Mist bestreuet/ und/ wo das Klima gar kalt / mit langem und noch rohem Kofsmist bedeckt werden. Die gute Wirkung dieser Sorgfalt wird sich weisen / wann er desto besser durch den Mist kommt/ und sich im Frühling desto ehe hervor thut.

Noch eins ist nicht dahinden zu lassen: Wann der Winter einfällt/ und man mögte vor seyn/ daß der Spargel in der Kält nicht zu Schaden komme / so wird ihm die Nahrung am besten durch die Winter-Feuchte zukommen/ wann in die deswegen gegrabene Grüblein/ die Asche von einem weichen Holz/ und noch darzu guter alter Mist geletet wird. Doch muß diese Dunge/ bey angehendem Frühling/ damit der Stock nicht über sich treibe oder überschiesse/ wieder weggeraumet werden.

§. 7. Was der Spargel im Frühling/ das sind Artischocken im Sommer / ein denen gemeinen Disteln nicht ungleiches/ an Blättern und Schocken stärker und fetters; doch ein nützliches und in der Kuchen brauchbares Gewächse/ welches anfänglich aus Italien / wo man noch den Saamen herbringt / zu uns gekommen / und gewiß sehr schwer fortzubringen gewesen / eh wirs Teutsche recht gelernet haben. Die Nürnbergsche Knoblauch-Felder können jährlich einen schönen Vorrath groß-gedgener Artischocken weisen: in zweyerley Arten/ deren eine mit dem Stachel/ die andere ohne Stachel/ etliche weiß/ etliche roth sind. Der Name kommt von Cocalus, wie es Hippocrates genennet hat: darnach haben sie den Arabischen Articul Al darzu gesehet / so ist Alcocalus, und hernach Artischock entstanden. Deren Natur und Eigenschaft ist/ daß sie einen feuchten / geschlachten / wohlgearbeiteten / und zween Schuh tiefen / mit alten verlegenen Mist/ wohlgedungten Boden erfordern / nebst einem / so viel immer möglich / freyen / gegen der Sonn gelegenen / und gegen Norden etwas verwahrten Garten-Platz. Wie sonst bey allen/ so heist es auch hier: Je besser der Grund/ je besser die Frucht; sie werden darinnen entweder vom Saamen oder von Schößlingen verpflanzet. Wann man sie säen

sie säen will Wasser des gehends zu im Vollm erste Jahr beobachtet wachsen / f auch öfteres Kraut/ Feu zum Berste noch stehend hernachmal solche darcin aus: und e Nach welch und vollm ter nicht aus fen / und mit Mist zudeck Schuh von i zusammen b sicher bleiben um dieseblig doch bey N Martio im nach von dief wird man ne bedürffen / wegen besser: denen Besse wohlten sie e bauet werde halten sind / r Sommer un lehere prachie keine geringe

§. 8. Feiner sonderl leute/der Hiß unter sich grei Grund holen denen Stöck dem Unkraut dacht worden dem Feld mit man sie aushe oder in die K gel kan man d

Vom L

§. 7. Beschreibu schaft. s. lung. §. 3 lung und Ei Beschreibu Nutzbarkeit und Wartu und Wartu

sie säen will / so muß man die Saamen-Kern in ein süßes Wasser des Nachts vorher einweichen / und solche nachgehends zu Ende des Merzens / oder im angehenden April / im Vollmond / in die Erde stecken / so können sie wol das erste Jahr Frucht bringen. Wosern nur hierbey dieses beobachtet wird / daß man die Pflanzgen / so sie was erwachsen / fleißig aussäet / säubere und abblate / mithin auch öftters begieße: massen sie immerhin als ein durstiges Kraut / Feuchten haben wollen. Will man dann selbige zum Verspeisen brauchen / so kan man gegen Winter den noch stehenden Stengel bis auf die Erde hinweg schneiden / hernachmals Erden in den Keller schütten / und alsdann solche darein pflanzen: im Frühling aber selbige wieder aus / und eine von der andern drey Schuh weit setzen. Nach welchem Aussetzen sie den Sommer über so starck und vollkommen werden / daß man sie den künftigen Winter nicht aussäen darff / sondern nur im Garten stehen lassen / und mit Mist zudecken kan. Ehe man aber selbige mit Mist zudecket / muß man die Blätter auf einen halben Schuh von der Erden abschneiden / und die noch stehende zusammen binden / damit sie vor dem Frost und Regen sicher bleiben; gegen den Frühling aber kan man die Erd um dieselbige wieder etwas hinweg machen und lüfften; doch bey Nacht wieder etwas decken / und im Monat Martio im Vollmond alle Schoß hinweg nehmen / hernach von diesen die besten zum Verpflanzen aussuchen / so wird man neue Stöcke bekommen / und des Säens nicht bedürffen / welche letztere Art mit dem Verpflanzen deswegen besser ist / weil die Artischocken eher und besser von denen Beyschößlingen als von dem Kern kommen: wie wohl sie an denen meisten Orten allein vom Kern gebauet werden / und / wann sie mit der Wartung recht gehalten sind / nichts destoweniger inögemein noch denselben Sommer und Herbst über zu tragen pflegen. Und dieses lehre practisiren die Nürnbergische Bauern / die gewiß keine geringe Meister darinnen sind.

§. 8. Was den Sommer anlangt / so brauchen sie keiner sonderlichen Warte: weil sie als Italiänis. Landleute / der Hitze gewohnt sind: und bey der überaus starck unter sich greiffenden Wurzel / ihre Nahrung tieff aus dem Grund holen. Wann Regen einfallen will / soll man denen Stöcken die Erde bisweilen austuckern / und sie von dem Unkraut rein halten. Will man sie / wie im 7. §. gedacht worden / im Winter nicht stehen lassen / noch auf dem Feld mit Stroh und Pferde-Mist überlegen? so mag man sie ausschauen / und in rothen Sand / in einen Keller / oder in die Ruben-Gruben versetzen. Die Blätter-Stengel kan man den ganzen Winter über genießen; die Frucht

aber nach der Überwinterung / desto ehe bekommen. Nur muß man die Stöck nicht zu alt werden lassen: dann diese Eltern zeigen im Alter / wie es sonst gehet / kleine Kinder. Alle drey Jahr kan man neue nachsetzen / wann man die alten abgehen lassen will. Wer sie aber vor dem Winter in den rothen Sand / obiger Lehr-Art gemäß / gebracht / der muß nicht vergessen die Schocken-Stöcke im April wieder aus dem Keller zu setzen: doch annoch mit Stroh verdecken: weil ihnen der noch rauhe Reiff gar leichtlich Schaden thun kan. Was im Anfang des Herbstes zeitigt / das kan / noch hart geschlossen im Salzwasser / wie Kummerlinge / eingemacht / und im Winter zur Ess-Lust aufbehalten werden. Die Italiäner kochen sie selten / und essen sie / weil sie noch zart und jung sind / roh / mit Essig / Baum-Oel / Pfeffer und Sals. Etliche schneiden auch nur das Unterste heraus / siedens und richtens zu / oder bratens in Butter / und bestreuens mit einem wenig Pfeffer und Sals. Gut ist / daß die Leute in Teutschland auch nimmer so tumm / wie jener Bauer / sind / der die stachlichten Spitzen oben abgebissen / sich jämmerlich zerstoßen / und gefragt hat: Ich möchte wissen / was die närrischen Leute an diesen Stacheln frassen?

§. 9. Mit denen Artischocken kommen so wol an Gestalt der Blätter / als auch an der Frucht selbst die Carden fast überein / und haben auch mit denselben gleiche Wartung; dann sie werden ebenfalls nicht allein vom Saamen / sondern auch / und zwar / nach etlicher Meinung / fast besser von denen Beyschößlingen fortgepflanzt. Das Säen belangend / müssen sie in eine gute Erde gesäet werden / und zwar kan solches den ganzen Sommer durch / absonderlich aber zu Ende des August-Monats / geschehen. Das Pflanzen betreffend / so geschiehet solches / wann sie sechs Blätter bekommen / wosern nur die Erde zur Verpflanzung im Herbst tieff umgegraben / und hernachmals Mist darunter geschlagen worden / damit sie den Winter über müßig werden kan. Bey dem Ausheben der Pflanzen muß ihnen die Hauptwurzel beschnitten / und selbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit voneinander gesetzt / auch mit Hacken und Begießen wol versehen werden. Wann man sie will abnehmen / muß man sie nicht abschneiden / sondern die Pflanze nur ein wenig zur Seite ziehen / und sie darnach von derselben abreißen: massen dieses dem Stamm keinen Schaden thut / sondern nur verursacht / daß er desto größer wird. Endlich kan man zum Saamen nur zwo Pflanzen stehen / und denselben bey schönem Wetter / wann er gelb und zeitig worden ist / abnehmen / und austrocknen lassen.

Das XVI. Capitel.

Vom Löffelkraut / Umbilico Veneris, oder Nabelkraut / Portulaca, oder Wurzelkraut: Item von Fenchel / Dill / Körbelkraut / und Pimpinelle.

Inhalt.

§. 1. Beschreibung des Löffelkrauts / dessen Nutzbarkeit und Eigenschaft. §. 2. Des Nabelkrauts Nutzbarkeit und Eintheilung. §. 3. Nutzbarkeit des Wurzelkrauts / dessen Eintheilung und Eigenschaft. §. 4. Nutzbarkeit des Fenchels / dessen Beschreibung: Säe-Zeit; Eintheilung und Eigenschaft. Beschreibung der Dill / und derselben Eigenschaft. §. 5. Nutzbarkeit des Körbelkrauts / dessen Säe-Zeit / Eigenschaft und Wartung. Nutzbarkeit der Pimpinellen / dessen Säe-Zeit und Wartung.

§. 1.

Löffelkraut wird auch in der Kuchen das Löffelkraut gebrauchet / und unter dem Kräuter-Salat genossen / soll auch ein fürtreffliches Argeney-Mittel wider den Scharbock seyn / weil es das Geblüt dünn und geistig machet. Und diese Tugend kommt vom flüchtigen Sals oder der tenuitate partium des Löffelkrauts her: daher ist auch der Saft besser / als das decoctum

vor dem Win-
Orten Gefahr
t. Wo er nur
schüttens wohl
sel lang in den
n Boden / nach
das nur einen
das fetten Mist
in neuem wieder
tig seyn. Wie
Frühlings min-
noch mercken
ann wann er et-
wiel und dicke
adhafft. Da ist
regel / wann sie
meide und dün-
daß die überges-
sich ziehen / und
ste / groß herfür-

ms ist nicht zu ei-
rothe Farbe bes-
er erlanget hat:
ng zu erkennen;
iglich bis in den
an alle Stengel
/ abhauen / und
Alten mit Feuer
ihren verfahren.
i bestreuet / und
och rohem Koh-
dieser Sorgfalt
durch den Mist
vor thut.

en: Wann der
/ daß der Spar-
so wird ihm die
Feuchte zukom-
rublein / die Asche
guter alter Mist
bey angehenden
treibe oder über-

ng / das sind Ar-
gemeinen Disteln
ken stärckers und
uchen brauchba-
italien / wo man
ommen / und ge-
eh wirs Teutsche
he Knoblauchs-
rrath groß-gezo-
Arten / deren eine
hel / etliche weiß /
n Cocalus. wie es
en sie den Arabi-
ocalus, und her-
atur und Eigen-
hten / wohlgear-
t alten verlegenen
nebst einem / so
Sommer gelegenen
arten-Platz. Wie
besser der Grund /
en entweder vom
nget. Wann man
sie säen

coctum und das Wasser: dann die Krafft verbracht durch Kochen und Ubersiehen. Hat satt grüne Blätter an Stielen gehenget / und wie ein Löffel rund zusammen gethan: grünet Winter und Sommer / wohin es gesät wird: Dann ob es sich zwar selbst vermehret / so kan es doch besser durch das Ausfäen fortgebracht werden. Es blühet gemeinlich im Majo das andere Jahr / nachdem es gesät ist: Die Blumen an denen Stengeln sind weiß / der Saamen in Hülsen aber / welchen es erst das andere Jahr bringet / bräunlicht: Es wächst gern und meistentheils an dunkeln und schattichten Orten / wo es feucht ist. So kan man es auch / wann es drey oder vier Blätlein bekommt / wohl versehen und begießen: massen es durch das Verpflanzen schöner und völliger wird. Der Haus-Vatter mag sich dessen zu Salaten / Salsen und Zucker heilsam bedienen.

§. 2. Umbilicus Veneris, oder Nabelkraut ist auch bisweilen in der Kuchen nützlich / indem es unter dem Salat gebrauchet wird / ist von zweyerley Geschlecht / das große und das kleine Nabelkraut. Jenes wächst mit vielen runden hohlen eingebogenen Blätlein / wie man Schüsfelein / Hasen-Decklein oder eines Menschen Nabel formiret. Bringt dünne runde Stengel / welche mit bräunlichten Blumen um und um besetzt sind. Die Wurzel ist wie eine Olive gestaltet / jedoch mit angehängten Fasern. Dieses aber hat viel fette breite Blätlein / wie ein Zinglein formiret / welche dick um die Wurzel ineinander gesetzt sind / und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Es hat einen einigen dicken Stengel / der mitten aus dem Circel der Blätter gehet / und kleine Blumen und Saamen trägt / auch in der Apotheken einen grossen Nutzen.

§. 3. Portulaca, Bergel- oder Wurzelkraut / wird gleichfalls unter den gemeinen Salat gebrauchet: und ob es zwar eine schlechte Nahrung gibt / so ist es doch in allen hitzigen Zufällen / absonderlich aber wider die Gallen / dienlich. Es ist zweyerley Sorten / wild und zahm: Jenes hat schmale / dieses hat eine schlechte Wurzel / die aber mit desto grösserer Verwunderung viele safftige und dicke Stengeln / braun an der Farb treibet / die auch auf der Erde kriechen. Mit fetten / kleinen und ablänglicht runden Blätlein um und um besetzt / die weiß-grün und glänzend sind. Das Gewächse brauchet keiner sonderlichen Wartung / wird auch in ein gleichsam verlohrenes und sandiches Erdreich / und zwar im Frühling / gesät; jedoch weil der Saame sehr klein / so muß man denselben weit von einander streuen und mit einer Garten-Schaukel fein blatt in die Erden einstopfen / und hernach zeitlich begießen: Dieses Kraut / wann es einmal gesät worden / verpflanzt sich selbst / und gehet geschwind auf. Wann man Saamen davon verlanget / muß man so lang warten / bis er am Stengel recht schwarz wird / alsdann kan man ihn abschneiden oder abreißen / mit Stock und Stengel / und auf ein Papier oder Tuch deswegen in die Sonne legen: daß er gar reiff werde / wenn noch was an der Zeitigung abgeheth. Womun dieses geschehen / so reibet und wulgert man das Reife gar leicht mit denen Händen aus. Das Kraut dienet in der Kuchen zu dem Kräuter-Salat / oder zu einer Salsen mit Essig.

§. 4. Fenchel ist / weil man die kleine Gurcken oder Kümmerlingen hiermit einmachet / nicht nur zur Kuchen / sondern auch zur Urney sehr dienlich. Hat einen runden Endspitzigen Stengel / von dreyen Elen hoch / und ist inwendig mit weissen Marck ausgefüllt. Er trägt die Kronen obenher mit gelben Blümlein / daraus ein länglicher Saame entspringet / der am Geschmack scharff und süßlich / und am Geruch lieblich ist. Wann dieser

Saame bald und gut aufgehen soll / so muß man ihn in Honig-Wasser oder in Milch / auf zwey Tag beissen lassen. Die Wurzel hiervon ist lang / steigt tieff in die Erde / riecht wohl / schmeckt scharff und etwas bitter. Das Ausfäen betreffend / so wird er im Merken im Vollmond in eine gute Erde gesät / darinnen er erst im andern Jahr / nach der Saat / aufgehet / wofern man dieses nur beobachtet / daß man ihn zu durren Zeiten begießet. Er liebet sonst eine milde Luft mehr als eine rauhe. Wann der Grund steinicht ist / so steht er ihm besser als ein Lettichter / an. Sonsten ist er von zweyerley Gattung / zahm und wild: der Fenchel / und pfeget der zahme auch über etliche Jahr mild zu werden. Dem Fenchel ist die Dill fast ähnlich / so daß man oft eines von dem andern fast nicht erkennen kan; Es sey dann / daß man daran rieche. Sie wächst anderthalb Elen hoch mit runden Stengeln und vielen Zweiglein: bringet kleine schmable Blätlein / einem breiten Faden nicht ungleich / darzu schöne gelbe Krönlein. Läßt sich in allerley Garten-Erde / fürnemlich aber in sandichte auf offenen Platz / ohne sonderbare Beobachtung des Mondscheins oder anderer Pflanz-Zeit säen. Der Saame ist breit und kleinen Blätlein gleich / die Wurzel holzrecht / nicht sehr lang / auch nicht zäsig: Die Krönlein oder Dolden von derselben werden mit den Kümmerlingen in Essig eingemacht / angemerket es ihre Kält und Feuchten bemässigt: Zugeschweigen / daß auch dieses Kraut in der Urney eine grosse Krafft hat: Gestalten es dem Gesicht sehr dienlich: Dann die Schlangen erholen / wann sie jährlich ihre Haut abstreiffen / am Fenchel ihr Gesicht wieder. So sagt Plinius. Was die Menschen anlangt / so ist es eine ausgemachte Sache / daß er dem Gesicht wol zu statten komme.

§. 5. Das Körbelkraut dienet im heissen Sommer so wohl zur Speis als zum Franck / als das gemeinste / zarteste und nützlichste: indem es nicht allein unter dem Salat genossen / sondern auch im Wein getruncken wird. Es wird erstlich im Frühling / hernach aber den gangen Sommer durch / bis gegen dem October / gesät / damit man / weil dieses Kraut bald in den Saamen schieffet / immerdar / auch bisweilen des Winters eine Erfrischung haben möge. Wächst gern in schattichten / fetten und feuchten Orten: Jedoch wann man es nach Johannis säet / so soll es nicht leicht Saamen bekommen. Dieses Kraut hat eine dünne und weisse Wurzel / die nicht viel aufstattert / und mit kleinen Zäserlein behenket ist. Anfanglich ist es dem Peterzilgen-Kraut ähnlich; Nach diesem wird es bleich-grüner Farb / viel zarter und mehr zerkerbt / als der Peterlein. Das Römlein / wie der Coriander / bekommt es im Majo. Wann diese abgefallen / folgt ein leichter lang- und schwacher Saamen / ohne Geruch. Besamet sich zwar selbst / ist aber nicht so gut / als wann es frisch gesät wird. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel stehen lassen / und wann er zeitig / solchen abschneiden und trocknen. Endlich ist zu merken / daß dieses Kraut fleißig gejätet / und bey dürrem Wetter begossen werde müsse. Pimpinelle / ist auch ein gesundes Salat-Kraut / und kan ebenfalls wie der Körbel im Kräuter-Wein getruncken werden: Zimmassen es zur Frölichkeit begeistert und anreiset / das Geblüt reiniget / den Stein und Urin treibet / und wider alle Verstopfung der Leber / Lungen / Nieren und anders mehr gut ist. Ist auch zweyerley. Das große heissen sie das Wilde / und das kleine das zahme. Es wird in ein wohl zugerichtetes Garten-Beet auch auf steinichten Letten-Grund im zunehmenden Mond gesät / und muß / wann es aufgehet / wohl vom Unkraut gereinigt werden: Das Verpflanzen aber dienet demselbigen nicht. Ubrigens ist dieses eines von

von dem
Winter
Frühling
Saame
saget wo
Wohin
Das viel

Bom
Dr

§. 1. Des
Gatte
dessen
auch
recht
Nugb
Gleich
Nugb
Eigent
Besch
vom
ten.
Besch

U

Kalb- und
Wein geb
ley Geschle
was anme
und wech
ampffer
tigere wie
gemeine /
Derselbig
eine gem
Majo blü
wann er
genugsam
dichten Pl
von ausf
ches mitten
Stengel bi
trocknen la
Salat der
Nürnberg
dessen jarte
Salsen dr
Geschmack
Graf kriech
und Blätte
licht und kle
men trägt /
Herbst und
mehret wer
Garten ver

von denen Kräutern / deren Wurzel in der Erden den Winter über unverdorben bleibet / weswegen es im Frühling wieder ausschläget und Blätter bekommt. Der Saame kan eben so / wie von denen andern Kräutern gesaget worden / gesammelt und aufgenommen werden. Wohin es einmal gepflanget wird / da besämet es sich selbst. Das viele Verpflangen ist ihm nicht so gut / als wann es

von sich selbst fortwächst. Je mehr auch die Stengel abgeschnitten / je mehr die Pimpinellen zum Wachsthum befördert werden. Wann der Saame soll aufgehoben werden / soll man auch den Stock desto weniger beschneiden: So gelangt der Saame auch zu besserer Vollkommenheit.

Das XVII. Capitel.

Vom Saurampffer und Dracunculo hortensii, Item / vom Borragen / Dragun / Garten-Kress und Senff; Pfeffer-Kraut und Bertram / und endlich vom Lauch und Schnittlauch / Basilien.

Inhalt.

§. 1. Des Saurampffers Nutzbarkeit / desselben unterschiedliche Gattungen / unter welchen der grosse Spanische der beste / dessen Eigenschaft und Wartung hier beschrieben wird; Wie auch des Dracunculi hortensii. §. 2. Nutzbarkeit des Burretsch oder Borragen / dessen Eigenschaft und Wartung. §. 3. Nutzbarkeit des Kresses / dessen Eintheilung und Eigenschaft; Gleichheit mit dem Senfft-Kraut / dessen Eintheilung und Nutzbarkeit. §. 4. Nutzbarkeit des Pfefferkrauts und dessen Eigenschaft. Desgleichen auch des Bertrams / und dessen Beschreibung / wie auch des Lauchs / und dessen Unterschied vom Schnittlauch; Von des Schnittlauchs Säen und Warten. Nutzbarkeit der Basilien / deren Säung / Wartung und Beschreibung.

§. 1.

Uber die schon aufgezeichnete Kräuter / ist auch der Saurampffer ein sehr nütliches Küchen-Kraut / als welcher entweder einzeln oder mit etlichen andern Kräutern zusammen / mittelst Essig und Oel zum Salat bereitet / desgleichen auch am Lamm-Kalb- und Hühner-Fleisch gekochet und zum Kräuter-Wein gebraucht wird. Ob nun wohl desselben mancherley Geschlecht sind / so wollen wir doch nur von diesem etwas anmercken / welcher in denen Gärten gebauet wird / und welchen man den grossen Spanischen Saurampffer nennet: Massen derselbige viel fetter und saftigere wie auch mildere Blätter und Stengel hat / als der gemeine / welcher auf den Wiesen und Angern wächst. Derselbige wird im Frühling / im zunehmenden Mond / in eine gemeine Garten-Erde gesäet / worauf er hernach im Mayo blühet und seinen Saamen im Julio bringet: Und wann er einmal gesäet ist / pflaget er sich selbst hernach genugsam zu vermehren / liebet keinen trockenen und sandichten Platz. Die Pflanken kan man im Frühling davon aussesen. Wann er seinen Saamen gebracht / welches mitten im Sommer geschieht / so kan man ihm die Stengel bis an die Erden hinwegschneiden / und alsdann trocknen lassen: Eben auch gehöret unter die Kräuter-Salat der Dracunculus hortensii oder Escalentur, die Nürnberger heissen ihn verderbt Tragon oder Trabon / dessen zarte Blätlein unter den Salat genommen und Salsen draus gemacht werden: Er ist eines scharffen Geschmacks / hat eine weisse vielfäserichte / in die Erde wie Gras kriechende Wurzel / welche viel Stengel austreibt / und Blätter wie der Flachs; Die Blüthe davon ist weisslicht und klein untereinander; Und weil er keinen Saamen trägt / als muß er durch Zertheilung der Wurzel im Herbst und Frühlings Anfang fortgeplanket und vermehret werden. Er kan den ganzen Winter durch im Garten verbleiben / wosern er nur mit Ross-Dung oder

Stroh verdeckt / und von der einfallenden Kälte verwahret wird.

Borragen oder Burretsch ist auch ein nütliches und gutes Kraut / welches man in den Wein gebrauchen / und dessen Blumen einbeissen kan / da es dann den Menschen frölich macht / und die Lebens-Geister erquicket / zu geschweigen / daß es eine grosse Krafft in Ohnmächten und andern Kranckheiten hat. Dessen Natur ist warm und feucht / und wann es einmal in einen guten und fetten Grund gesäet worden / so brauchet es keiner fernern Wartung / sondern wächst von selbst so häufig / daß es fast nimmermehr ausgerottet werden kan. Boragi wird vom Pflanken nicht so schön / als wann er vom Saamen aufgehret. Muß ziemlich ausgeraufft werden / wann er zu dick aufgehen will. Die Blätlein des jungen Boragi / und dessen Blumen kommen auch zum Kräuter-Salat / und werden im Essig Purpur-färbig. Der Geschmack ist so amnuthig / daß er dem Salat viel Lieblichkeit beyzulegen vermag. Die Blumen dienen ausser dem auch eine Tafel und deren Schüsseln mit Streu zu zieren.

§. 3. Ferner wird auch der Kräss oder Krässlich nächst andern Kräutern in der Küche zum Salat gebraucht / und hat zweyerley Gattung / den Sommer- und Winterkress. Jener wird auf zweyerley Manier gesäet / ersilich nach Art anderer Kräuter auf ein Beet: Hernach machet man runde Grüblein in guter Ordnung / leget den Saamen ziemlich dick hinein / und bedecket ihn mit Erde / so wird er Ballen-weis herfür wachsen. Er liebet ein feucht- und fettes Erdreich / und kan alle 14. Tag nacheinander frisch gesäet werden. Dieser aber wird durch Saamen und Wurzel fortgebracht / und wo er einmal im Garten gesäet wird / ist dessen Untergang nicht leicht zu besorgen: Will einen sandichten und wässerigen Grund haben / und dauret den ganzen Winter durch / weswegen er auch Winter-Kress genennet wird. Wann Herr und Frau in einer guten Harmonie stehen / und die Vereinigung ihrer Gemüther zu verstehen geben wollen / so reifen sie ihre Namen in die Erde / und besäen diese Zeichnung mit Krässlich Saamen / das siehet gar artig aus / und dienet zum bequemen Abschneiden. Wie es Herr Dan. Rhagorius p. m. 38. im Kraut-Garten anführet. Diesem Kraut kommt nicht wenig das Senfft-Kraut bey / als welches mit dem Kress fast einerley Wirkung hat / und wird durch Saamen und Wurzel fortgebracht; Liebet einen sandichten und feuchten Grund / und wo es einmal eingenset / kan es sich selbst fortplanken: dann wann die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten sind / so treibet die Wurzel immer wieder neue herfür. Wird wegen seines Saamens in schwarzes und weisses eingetheilt / welche beide bey dem zunehmenden Mond im Frühling gesäet

so muß man ihn in Tag beissen lassen. in die Erde / riecht Das Ausfüen Bollmond in eine idern Jahr / nach es nur beobachtet / t. Er liebet sonst Wann der Grund ein Letticher / an. 3. abm- und wil- auch über etliche die Dill fast ähndern fast nicht er- ran rieche. Ele n Stenglein und le Blätlein / einem höne gelbe Krön- / fürnemlich aber derbare Beobach- Pflank: Zeit säen. ätlein gleich / die nicht zäsiht: Die werden mit den ngemercket es ihre weigen / daß auch Krafft hat: Gestal- die Schlangen er- eiffen / am Fenchel Was die Men- te Sache / daß er

im heißen Som- als das gemein- s nicht allein un- im Wein getrun- ng / hernach aber dem October / ged in den Saamen Winters eine Er- schattigten / fetten in es nach Johan- kommen. Dieses / die nicht viel auf- er ist. Ansfänglich Nach diesem wird mehr zerkerbt / als r Coriander / bes- gefallen / folgt ein hne Geruch. Bes- gut / als wann es kan man etliche / solchen abschnei- cken / daß dieses Wetter begossen ein gesundes Sa- Körbel im Kräu- ssen es zur Frölich- lüt reiniget / den Verstopfung der mehr gut ist. Ist das Wilde / und wohl zugerichtetes ten-Grund in zu- dann es aufgehet / Das Verpflangen ens ist dieses eines von

gesät werden / worauf der Saame im Herbst reiffet / das man ihn zum Gebrauch sammeln kan. Je freischer und jünger aber der Saame ist / je besser ist er zur Saat und Salsen / welches daraus zu erkennen / wann er inwendig grünlicht scheint / wann er aber weiß ist / so taugt er nicht zum Saamen. Es gibt aber auch / neben dem **Garten-Senfft** / wilden **Senfft** / welcher oft auf dem Feld unter dem Getraid wächst / gelbe Blumen hat / und roth-schwarzen Saamen bringet: Das **Senfft-Mehl** kan nützlich in der Küchen angewendet / und zu vielen Speisen gebrauchet werden: gestalten es an vielen Orten mit Essig oder Wein zu einem Saig gemacht und Zelten daraus formiret werden. Was endlich aus dem Saamen des **Senffts** im Moustard für eine köstliche und liebliche Salsen oder Eintuncke zum Fleisch und Gebratens gemacht werde / ist allenthalben bekannt. Denen Augen soll er nicht gut / und deswegen **Sinapi** genennet seyn / *ὄτι σίηαι ὄρασι quod lædit oculos.* Daher *ὄρασι* ich ziehe das Gesicht zusammen / als wenn ich was sauers gegessen hätte. Das ist aber nur ein Grammaticalischer Einfall. Es ist übergens ausgemacht / das er dem Magen gut ist und trefflich zur Dauung helffe. Wann ich Richter wäre / so wollt' ich dem Gelehrten / der mir den Senf schändet / keinen Senf gönnen / der ihm das Haupt reinige / noch einen mit Zucker überzogenen wünschen / welcher ein gut Gedächtnus denen vor allen macht / welche ein feuchtes Hirn haben. Wann auch der Senf das nicht thäte / so war' er nicht werth / das man ihn den Trost der Gelehrten / *Literatorum Solatium* / nennete / wie wir aus J. R. Camer. Syl. memor. Cent. 5. part. 82. wissen.

§. 4. Das **Pfefferkraut** / dessen Blätter scharff an Geschmack sind / dessen Stengel drey Schuh hoch steigt / an welchem sich kleine Blümlein im Junio finden / die hernach einen kleinen Saamen bringen / wird ebenfalls unter die kühlende Salat-Kräuter gemischet / auch wegen seiner angenehmen Schärffe wohl geböret / und die Blätter drinnen klein zerrissen / an statt des Teutschen Gewürkes zum Salat / und wann man sie in Essig zerstoßt zur Salsen / bey gebratenen Speisen. Es ist so hart / das es allenthalben gerne wächst / verlangt kein besonders Feld / und lässet sich / wo es einmal eingewurkelt / nicht leicht austilgen. Hat aber doch gerne feuchten Grund und Schatten / wann es an Geschmack süßer und an Saft fetter werden soll / und blühet fast den ganzen Sommer durch. **Bertram** dienet ebenfalls zu einer guten Salsen / welche mit Essig und Zucker gemacht / und zum Gebraten auf die Tafel gesetzt wird / hat breite und sette Blätter / wie der **Rosmarin** / doch etwas ausgeschnitten / und trägt weiße Blühe. Wer gern einen rothen Kamm hätte / der bediene sich dieses vom Feuer **Pyrethrum** benamten Krauts Hr. Forst. 1. 3. obl. 2. sagt auf Teutsch: **Bertram** verbessert die Bleichheit des Gesichtes / und verschafft eine bis in den Tod bleibende Röthe des Angesichts. Der **Lauch** / **Porum** / wird auch zur Küchen gebraucht / und ist vom dem **Schnittlauch** in diesem un-

terschieden / das dasjenige / was zum Saamen behalten wird / **Lauch** / was man aber von abgesechnittenen Kraut zum täglichen Gebrauch der Küchen nimmet / **Schnittlauch** genennet wird. Er wächst zwar vom Saamen in mittelmässiger Erd / wann er nach dem Neumond in Frühling oder auch im Herbst gesät worden / davon man den ersten den Sommer durch / den andern aber im Frühling genießen kan; Jedoch geschieht die Vermehrung besser durch Befegung der Wurzel / da man ihn damit solcher gestalt einleget / das ein guter Theil von den Blättern in die Erde kommt; Wofern er nur mit Jäten und Aufhacken fleißig gewartet wird. Es sey so wann es wollet / soll man ihn doch nicht begießen / ob er gleich aussehe / als wann er gleich verderben wollet / den gelben muß man immer abschneiden / und Erden darüber werffen. Noch besser ist es aber / wann man unter der Erden einen kleinen alten Mist beymenget. Endlich ist zu merken / das man den Schnittlauch nicht mit den Händen abreißen / sondern mit einem Messer sauber und gleich abschneiden / darneben aber auf die Stümpffe Sand oder trockene Erden streuen solle / damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht zu viel austhaue / und die Masse des Regens keine Verfaulung verursache. Wer keine Furcht vor der Ausrostung des Schnittlauchs oder Schnittling im Frühling fürchten will / der bedienet sich bey Erziehung dessen der Bulben Vermehrung / und lässet die Arbeit mit dem Saamen stehen / weil es zumal auch gar langsam mit zugehet. Wir haben oben insgemein von allen den Krautern / welche Röhrlein haben gewarnt / das man sie im Regen nicht beschneiden soll: Dann der Regen dringt in die Löchlein und ersäufft sie. In der Küchen dient er gar fein zum Einkochen in die Eyer / unter die Bauern-Klöße / an statt der Zwiebeln / zum Kräuter-Salat / zur Streu auf die Suppen / und unter die frischen Bratwürste / welches in Francken so wohl üblich ist. **Basilien** ist auch neben dem Geruch ein nütliches Gewächs / dreyerley Art: Wird im Frühling in gute warme Garten-Erde gesät / und im Verpflanzen nur mit einem Stämmlein in ein Loch oder Grüblein gesetzt / hernach der Saame / wann er zeitig eingesamlet. Sie haben viel Stämmlein und Aestlein / einem drauschlechten Bäumlein gleich: Blühen nicht auf einmal / sondern erstlich von unten auf / darnach bekommen sie oben weiße Blumen und kleinen schwarzen Saamen: Die Wurzel ist gemeinlich zertheilt / und mit vielen angehengten Fäserlein versehen. Wo man **Majoran** / **Maron** und **Rosmarin** an das Essen braucht / dahin dienet auch **Basilien**. Sonten lacht man billich über den Glauben **Hollerii** 1. 1. de morb. int. c. 1. der uns bereden will; Es sey einem **Welschen** / durch steten Geruch des **Basilien**-Krauts ein **Scorpion** im Hirn gewachsen: davon er grossen Schmerzen gehabt / und endlich des Todes drüber seyn müssen. Ob wir gleich wissen / das sich **Scorpionen** bey diesem Kraut gar gern aufhalten.

Das XVIII. Capitel.

Vom Thymian / Majoran / Selery und Rosmarin.

Innhalt.

§. 1. Des Thymians oder Welschen-Quendels Beschreibung / Säung und Pflanzung. Desgleichen auch des Majorans / von dessen Wart- und Pflanzung auch etwas hinzugesüget wird.
§. 2. Des Salbey Nützbarkeit / Eintheilung / Beschreibung und Eigenschaft. Item / wie dieselbige zu pflanzen und zu warten. Des Rosmarins Nützbarkeit / Beschreibung und Eigenschaft.

§. 1.
Woch weiter gehöret auch unter die Küchen-Kräuter **Thymian** / oder der **Welsche Quendel** / welcher ein klein staudichtes Kräutlein und mit vielen kleinen zarten schmalen Blätlein versehen ist / die zu oberst lange schüppichte Köpfflein voller kleiner

kleiner schön
Kraut spür
denen zerr
Blümlein e
Erd im Apr
ner Hand b
ner gehöret
in der Küch
viel zarte Bl
Blätlein.
darauf weis
ben abfallen
nach. Ma
Merg-Mos
fast den gan
Art / die den
bleibet. S
werden; K
man ihn geg
behalten m

§. 2. N
chen-Kräute
zu denen S
Es ist aber
Die groß
breiten Blä
de mit vielen
lein versehen
dazu weiß
Geruch. D
Purpurbrau
len gar weiß
Blumen ab
men. Die
ihre Blätter
wächst in Fr
sich selbst in
Erdreich / da
dörret und d
durch Abriß
Martio in ei
nicht mit Mi
streuten La
freudiger we
gut / wann n
rechts weget
nicht Kröten

Von de
ter

§. 1. Unter der
schrieben
tung anae
dessen W
Ferner S
dessen Sä
nach wert
ich / des
den Saan
gen es vo
Kren auch
tung befe
den besch