

kleiner schöner und leibfarber Farben haben. Auf dem Kraut spüret man keinen Saamen/ dann er wächst aus denen zerriebenen Knöpflein oder durren verfallenen Blümlein auf der Erden. Wird in eine gute Garten-Erd im April gesät/ durch Säslinge verpflanzet/ und einer Hand breit im guten Grund voneinander gesetzt. Ferner gehöret auch hieher der Majoran/ als welcher so wol in der Küchen als zur Arzney dienlich ist / derselbige hat viel zarte Nestlein/ mit runden weißgrauen und härchten Blättlein. Er blühet mit grünen schuppichten Knöpfen/ darauf weiße kleine subtile Blümlein stehen / und so dieselben abfallen/ kommt gar kleiner/ brauner Saamen hernach. Man säet und pflanzet ihn/ und zwar zuletzt des März-Monats/ oder zu Anfang des Aprils. Er blühet fast den ganzen Sommer/ jedoch findet man auch eine Art/ die den Winter über/ so man ihn zudeckt/ im Garten bleibet. Er will Schatten und Mist haben/ auch begossen werden; Kan aber nicht einen Frost leiden/ weswegen man ihn gegen den Winter aussetzen/ und in Kellern aufbehalten muß.

§. 2. Nächst diesem muß auch Salbey zu denen Küchen-Kräutern gerechnet werden/ inmassen dieses Kraut zu denen Speisen auf mancherley Weise gebraucht wird. Es ist aber von zweyerley Gattung: Groß und Klein; Die groß und breite Salbey wird der grossen und breiten Blätter halben also geheissen / und ist eine Staude mit vielen viereckigten weißgrauen Aesten und Stänglein versehen. Die Blätter sind länglicht/ dick und rauh/ darzu weißgrau / und von einem starcken und lieblichen Geruch. Die Blumen oben an den Stengeln haben eine Purpurbraune Farb mit Weiß vermischt / oder zuweilen gar weiß/ und pflegen gekrümmt zu sehen; wo diese Blumen abfallen / bringen sie schwarzen runden Saamen. Die kleine Salbey ist zwar der ersten gleich/ aber ihre Blätter sind schmaler und kleiner; Diese Salbey wächst in Frankreich / und etlichen Orten Italiens/ von sich selbst in so grosser Menge / und sonderlich im rauhen Erdreich/ daß man sie zu grossen Büschen sammlet/ hernach dörrt und die Back-Ofen damit einheizet. Sie wird durch Abriß und Schößlinge an schattichte Oerter im Martio in eine gute Garten-Erde versetzet. Man soll sie nicht mit Mist dungen / sondern mit alter Erden von gestreuten Laynen oder Laug-Aschen / so wird sie desto freudiger wachsen. Die Blätter von Salbey sind sehr gut/ wann man Morgens die Zähne damit reibet. Von rechts wegen soll man Salbey zu Rauten pflanzen/ wann nicht Kröten und anders giftiges Ungezieffer darunter

nisten soll. Daher rathe ich/ daß man den Salbey vorher wol wasche/ und oberwärts abbreche/ che man sie zur Speise gebrauche. Die Schola Salernitana läßt sich c. 20. also davon vernehmen:

Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula curia.

Wilt du trincken deinen Wein?
Lege Raut' und Salbey drein/
So wird dies nicht schädlich seyn.

Die Wirthe bringen indessen mit ihrer Salbey viel schlechten Wein/ für guten/ fort. Endlich wann doch Fioravanta nur in diesem Stück l. 1. Phyl. c. 52. wahr hätte/ wann er sagt: Wer Quintam Essentiam aus der Salbey alle Morgen trinckt / der sey versichert/ daß er die Zeit seines Lebens keines Schmerzens zu besorgen habe. Wolan! Ihr Podagrifche! bedient euch dessen / und bezahlet dem Fioravanta, oder dem Auctori dieses Buchs/ ein reiches Soltrum. Endlich gehöret auch zu denen Küchen-Kräutern der Rosmarin/ als welcher bey denen Speisen auch grossen Nutzen schaffet / die man sehr annehmlich damit bestreuet / und wann man was kalt einmacht/ mit belegt. Er ist eine holzichte Staude mit vielen kleinen Reißlein/ die eine weißlichte Rinde haben / und mit vielen schmalen langen und dicklichten Blättern besetzt sind. Auf der Seiten gegen der Erden zu / sind diese Blättlein graulich/ aber auf dem Obertheil sehen sie grün und streifficht aus. Dieses Kraut riechet wohl und starck/ fast wie Weprauch; ist am Geschmack vermischt / scharff/ bitter/ und ein wenig zusammenziehend. Trägt weiß/ blaue Blumen/ nach welchen der kleine schwarze Saamen herfürkommt. Wächst gern an denen Orten/ wo viel Sonne hinkommt. Blühet zweymal im Jahr / nemlich im Frühling und Herbst/ Weß in einer guten milden Erde von abgerissenen Wurzel-Zweigen fortgepflanzet werden; wann man ihn zu gewissen Zeiten an junge Wachholderstauden pflanzet/ soll er den Winter über schön und grün im Felde bleiben. In Frankreich und in Delphinat findet man ihn so groß/ und in so grosser Menge / daß man auch sein Holz brennet / und Lauten/ Tisch und andern Zeug daraus machet/ und das Königlich Wasser l'eau de la Reine d'Hongrie zu uns bringet/ welches das beste Schnupf-Wasser gewesen/ che die Spiritus oleosi apoplectici zum Riechen aufkommen sind. Seine Natur ist warm und trocken / zertheilet / und macht subtil alle grobe Feuchtigkeiten in- und ausserhalb des Leibes.

Das XIX. Capitel.

Von denen Wurzel-Gewächsen insgemein / und insonderheit vom Peterfill/ Calmuß / Cicori/ Rettich und Meer-Rettich; Item von denen Ruben.

Inhalt.

§. 1. Unter denen Wurzel-Gewächsen wird zu erst der Peterfill beschrieben / und dessen Nutzbarkeit / Eigenschaften und Wartung angezeigt. §. 2. Nach diesem folget der Calmuß / von dessen Nutzbarkeit und Eigenschaft ebenfalls gehandelt wird. Ferner Cicori / dessen Nutzbarkeit und Eigenschaft; Item dessen Saad-Zeit und Wartung beschrieben wird. §. 3. Hernach werden nachfolgende Gewächse beschrieben / als der Rettich / dessen Nutzbarkeit und Auskugung. Item / wo man den Saamen davon sammeln soll: Und wie vielerley Gattungen es vom Rettich gebe / darunter der Meer-Rettich oder Kren auch zu zehlen / dessen Nutzbarkeit / Einleg- und Wartung beschrieben wird. §. 4. Weiter werden auch die Ruben beschrieben / und deren Eintheilung / absonderlich aber

die Eigenschaft und Nutzbarkeit der Zucker-Ruben vorge-
setzet.

§. 1.

Wach denen Blätter-Gewächsen wollen die Wurzel-Gewächse ihre Stelle im Küchen-Garten auch eingeräumt haben / als welche gleichfalls in der Küche gebraucht werden; Von denen wir demnach kurtzlich handeln wollen. Peterfill / (dessen Wurzel so wol als dessen Kraut gebraucht wird) ist ein überaus wohlgeschmacktes Gewächse / hat ein heimliches Gewürk bey sich/ dessen Wurzel samit dem Kraut gefochet/ und

amen behalten
rittenen Kraut
et/ Schnitts
vom Saamen
Neumond in
n/ davon man
aber im Früh-
Vermehrung
man ihn dann
von den Blät-
nit Fäden und
so warm es
ber gleich aus-
en gelben muß
über werffen.
der Erden ei-
ich ist zu mer-
den Händen
und gleich ab-
ffe Sand oder
türliche Feuch-
Nässe des Re-
er keine Furcht
er Schnittling
bey Erziehung
isset die Arbeit
h gar langsam
von allen des
umt/ daß man
m der Regen
r Küchen dient
nter die Bau-
ter-Salat/ zur
den Bratwür-
t. Basilien
es Gewächs/
erwarme Gar-
ur mit einem
t/ hernach der
Sie haben viel
chten Bäum-
ern erslich von
eisse Blumen
rzel ist gemei-
yten Zäferlein
nd Rosmarin
füllen. Son-
kollerii l. 1. de
y einem Wel-
uts ein Scor-
n Schmergen
üssen. Ob wir
dem Kraut gar

er die Küchen-
der Welsche
lein staubicht
kleinen zarten
ist / die zu
köpflein voller
kleiner

und absonderlich bey dem Rind-Fleisch genossen wird/ dienet auch zu vielen in der Arzney/ er kan im ab- und zunehmenden Mond gesät werden; im zunehmenden Mond wächst er zwar schöner und dicker ins Kraut; im abnehmenden Mond aber bekommt er herrlicher und dickere Wurzel/ welche weiß von Farb ist/ und in etwas hartes und holzicht Marck mit führet: insonderheit wann man ihn etwas dick wachsen läffet. Hingegen ist die außere Schaaalen darvon sehr mürb/ und überaus schmackhaft. Er brauchet eben keinen sonderbaren Grund und Boden/ sondern wächst gern allenthalben/ wann nur die Erde tieff umgegraben wird/je besser er gedüngen worden/je freudiger wächst er daher. Denjenigen aber/ den man nach Michaelis säet/ und welcher Martini Peterlein zu Nürnberg heißet/ wo das Batterland des lieben Peterleins ist/ darff wohl in einen schlechten Grund gesät werden/ weil die Feuchtigkeit des Winters den Fehler des Grundes schon wieder einzubringen weiß/ dann er will nasses Wetter haben/ und fleißig begossen seyn; wann man im Frühling dergleichen haben will/ so muß er im Herbst gesät werden. Das Umsetzen hat er nicht vonnöthen/ immassen er in seiner Geburts-Stadt um besten/ und war den ganzen Winter über verbleiben kan. Endlich ist zu merken/ daß man zum Saamen im Frühling etliche der schönsten Wurzeln/ welche den Winter über im Feld gestanden/ aufschießen läffet/ denselben/ wann er reiff worden ist/ abnimmet. Zween oder drey Tag beiset und einweicht/ ehe man ihn ausset/ sonst wird er gar langsam aufgehen. Die Regeln des Säens sind diese: Er will dick gesät seyn/ auf daß man ihn nach und nach/ wann man dessen Wachstum befördern will/ ausziehen vermöge. Wann man ihn gar nah um die Vollmonds-Zeit säet/ so schießt er gleich in den Saamen: und was die Wurzel betrifft/ so nimmet sie nicht zu. Der Neumond stehet zum Säen am besten/ wann man die Wurzel stark haben will; wie wir oben in diesem Paragrapho schon gelehret haben. Letzlich mercke man/ wann die im Feld gebliebene Wurzeln zur Zeit des Frühling in Saamen geschossen/ oder gelb zu werden beginnen/ so muß man die Stengel abschneiden/ und in der Sonnen auf einem Gras-Tuch gar zeitigen lassen. Dieser Peterlein ist nun denen Menschen/ an Wurzel und Kraut/ sonderlich denen/ die sich der Wassersucht befürchten/ sehr dienlich; aber er soll auch die Fraisch sehr befördern. Und weil man in Nürnberg eben Peterlein so übermäßig speiset/ daß man sie anderwärts Gras-Fresser heißet/ so wollen viele Medici diesem die Schuld geben/ daß man in Europa keinen Ort findet/ wo mehr Leut anzutreffen/ die mit der bösen Krankheit behaftet/ als zu Nürnberg sind. An anderen Orten nimmet man nur etliche Sträuslein in einen Hasen/ nur daß die Brühe darnach riechen möge: da an diesem Ort eine jede Person einen Keller voll auf einer Mahlzeit neben das Fleisch aufhäuffet. Wann die Fische in denen Kästen erkranken/ so werden sie/ nach Plinii Zeugnis/ mit Peterlein erquicket. Im übrigen wird der Peterlein kraus/ wann der Saame vorher ein wenig lind gestossen wird/ oder wann man über den herfürwachsenden auf denen Beeten etwas rundes schweres rollet. Endlich mag man sich auch in acht nehmen/ daß man nicht für Peterlein Wutscherling oder Schierling/ der ihm gleich siehet/ nehme. Wie ich zu Pegnis/ bey dem Bader gesehen hab/ da er Holzhacker hatte/ die neben seinem Gesinde von der Brühe/ darinnen Schierling an statt des Peterlein gekottet wurde/ gegessen. Die Leute wurden alle rasend davon/ und mußten wie die wilden Thier zusammen gefangen werden. Herr Haberstock ließ die Leute durch starke Männer niederwerffen/ wohl zudecken/ die Wächter auf ihnen sitzen/

und Schweis-treibende Sachen denen Patienten in starcken Wein beybringen: durch diesen überaus starcken Schweiß ist es geschehen/ daß sie endlich alle wieder zu recht gekommen. Bey welchem Elend diese Leute/ die allerhand närrische Einbildungen hatten/ als wäre ein jeder in ein besonders Thier verwandelt worden/ viel zu Lachen machten.

§. 2. Diesem Wurzel-Kraut setzen wir den Calmus bey/ welcher über die massen zur Gesundheit/ absonderlich wann er mit Zucker überzogen und gegessen wird/ dienet/ auch zu vielen andern in der Apothecke genuset werden kan. Dessen Wurzel erfordert ein schwarzes Erdreich. Man läffet ihn den Winter über stehen/ und versetzet ihn alsdann im Frühling wieder/ er wächst gern an sumpfigen Orten. Der beste Calmus ist weiß an der Farb/ am Geschmack bitter/ am Geruch aber nicht unlieblich. Ferner ziehen wir hieher Cicori/ dessen Wurzel/ so man sie zuvor im Wasser abgebrühet/ zum Salat dienet/ auch über Fleisch und Hühner warm gekocht werden kan/ desgleichen auch das Kraut davon/ oder die gelben Keimlein/ welche auch rohe mit Del und Essig als ein Salat genossen werden können. Es erfordert aber dieses Gewächse einen guten starcken Grund/ wann es anders wol aufwachsen solle. Wofern nur die Erde vorher wol umgegraben und (jedoch aber nicht mit Ros-Mist) gedungen worden. Die Sae-Zeit ist zu Anfang des Frühling im abnehmenden Mond/ wann man es anders im Frühling genießen will. Solte man aber solches im Winter genießen wollen/ so müste man es etwas später aussäen. Endlich wird dieses Kraut gegen Winter ausgezogen/ und in Keller im Sand verwahret.

§. 3. Weiters gehöret auch der Rettich unter die Wurzel Gewächse/ welche man theils rohe/ theils mit Del und Essig zur Speise genießet; derselbige wächst schier alle Monat durch/ bis im October/ vom Merzen gerechnet/ und wird in einem guten feuchten wohl umgegrabenen Grunde im abnehmenden Mond auf diese Weise gesät/ daß man mit einem runden spitzen Holz Zolls dick/ ungeschr zwey Zoll tieffe Löcher in die Erde/ ungeschr eine Hand breit voneinander/ Reihen-weis machet/ hernach in ein jedes Loch zwey Rettich-Körnlein wirfft/ machend so viel Sand/ als man zwischen zweyen Fingern halten kan/ darauf streuet/ und es also/ sonder ferneres zudecken wachsen läffet. Wann man dessen Wurzel süß und angenehm haben will/ kan man/ nach etlicher Meinung/ den Saamen in einem süßen Saft vorher einweichen und hernachmals abgetrocknet in die Erde streuen. Ubrigens gebrauchet er keiner sonderlichen Wartung. Will man Saamen sammeln/ so muß es von der ersten Aussaat geschehen/ nemlich wann sich die Schöttlein öffnen wollen/ da man dann die Stengel abschneidet/ selbige aufhänget/ und hernach vollends trocken und zeitig werden läffet. Sonsten gibt es schwarzen und weißen; Item/ Ruben- und Stengel-Rettich. Der recht schöne Rettich läßt sich in einem gar zu dünnen Grund nicht bauen; dann er will einen unter sich feuchtenden Grund haben/ wann heisses Wetter ist: wo nun der Grund mager ist/ so wird er ihn nur über sich in Stengel und Saamen treiben. Wer den Rettich nicht gründig haben will/ der muß unter die Dung keinen Ros-Mist kommen lassen. Was Plinius von dem Rettich schreibet; daß ihm die Kälte so wohl bekomme/ daß er in Teutschland so groß als ein Rind werde/ das kan ich nicht begreifen. Die beste Krafft des Rettichs ist in denen scharffen Rinden: daher die nicht wohl thun/ welche ihn abschälen. Es ist aber noch eine andere Art/ welche man Meer-Rettich oder Aren zu nennen pfeget/ der in der Küche gleichsam einen

sonderliche
gekocht/ a
damit ihm
vergehe/ zu
cke bey den
Garten an
leget/ und
Seine Be
der Wurzel
massen in
Freib-Auge
derselbige
leget/ so tre
get grosse
ben/ legen
gens davon
bet. Die Bon
in einem Ma
schlagen sol
Stunden d
§. 4. U
die Rüben
sind; als
Weil wir al
Buch gehan

Bon
§. 1. Nutzbar
schafft/ desgl
brauch des
§. 3. Gebrau
bung/ Aus
Ausfüng u
achten.

St

dann warm
mit Del und
mit Zucker ein
und geschiehe
Will man ab
im Anfang de
den Mond ge
Winter in de
schon Saame
aus und in die
roglen und tie
terleins Art.
die Kuchen/ in
und dasselbige
von allen Ste
faulten Mist
Frühling/ der
fallen unterw
Zeit fleißig be
ter/ ohne daß
gel gleichet sich
am Geschmac

sonderlichen Genus gibet/indem er am Fleisch und Hütern gekocht/ auch klein zerrieben mit Zuckermandel und Essig/ damit ihm die Schärffe und Underlichkeit ein wenig vergehe/ zu einer Salsen gemacht/ und an statt einer Duncke bey denen Speisen gebrauchet werden kan. Er wird im Garten an ein feuchtes Ort/wo er nicht viel hindert/ eingelegt/ und hat keiner sonderlichen Wartung vonnöthen. Seine Vermehrung geschiehet bloß von dem oberen Theil der Wurzel/da das Laub gefessen/wann nemlich solche dermassen in Stücklein zerschnitten wird/ daß an jedem ein Treib-Aug sitzen bleibe. Im Frühling oder Herbst wird derselbige wieder im abnehmenden Mond in die Erde ge-
 leget/so treibet er überaus wohl vergrößert sich/ und bringet grosse Wurzel. Etliche schneiden ihn klein in Scheiben/legen ihn in Wein/und trincken des Abends und Morgens davon/ welches den Harn und Stein gewaltig treibet. Die Bauern in Sachsen stossen die Blätter vom Kern in einem Mörsel/ machen sie in einer Pfanne warm/ und schlagen solches über das Rothlauf/ da ist ihnen in wenig Stunden damit geholffen.

§. 4. Über dieses sind auch denen Wurzel-Gewächsen die Rüben beyzuzählen/ welche von unterschiedlicher Art sind; als weiß,gelb,und roth, item Steck-Rüben; Weil wir aber von allen diesen Sorten bereits im dritten Buch gehandelt/ als wollen wir dem Leser/ um nicht ein

Ding zweymal zu sagen/dahin verwiesen haben. Ubrigens gibt es auch Zucker-Rüben/ welche gar ein gesundes Essen sind/und in der Kuchen auf dreyerley Weise gebrauchet werden. Erstlich/kan man sie am Fleisch kochen/ oder allein mit Butter und Gewürz bereiten: Fürs andere/ kan man sie/wann sie halb mürb gekocht sind/aus einem gelinden Saig in Schmalz oder Butter bachen; Und endlich drittens, beliebt man sie/wann sie gekocht/ voneinander zu schneiden/ und mit Essig/ Del und Sals zum Salat zu machen. Sie sind von Natur warm/leicht verdaulich/und/ weil sie ziemlich viel Nahrung geben/ dem Magen sehr gesund. Sie werden auch insgemein Zucker-Wurzeln genennet/ und im Frühling in einem mürben Grund/ der etwas sandicht/ und nicht gar zu trocken/ wann er nur wohl bemisset/ gesät. Auf den Saamen aber muß man wohl Acht haben/daß ihn der Wind nicht hinwegjage/ sondern/ so bald derselbige rauh wird/ ihn ausziehen/ und in einen Hasen zugedecket verwahren. Das Kraut an diesen Zuckers-Wurzeln muß nicht abgehauen werden/ ob es schon in die Stengel schieffet: Angesehen hierdurch das Wachsthum der Wurzel verhindert würde/welches eine sonderbare Eigenschaft dieses Gewächses ist/ daß nemlich/ je mehr sich das Kraut und die Stengel stärcken/ je grösser auch die Wurzeln werden.

Das XX. Capitel.

Von Scorzonera, Pastinack/ Seleri/ Bulbo castano, oder Peperle Salat und Kapunzeln.

Inhalt.

§. 1. Nutzbarkeit der Scorzonera-Wurzel/ dessen Saezeit und Eigenschaften/ desgleichen auch des Pastinacks. §. 2. Nutzbarkeit und Gebrauch des Seleri/ dessen Auszäuma/ Eigenschaften und Wartung. §. 3. Gebrauch und Nutzbarkeit des Peperle-Salats/ dessen Beschreibung/ Auszäumung und Wartung. §. 4. Der Kapunzel/ dessen Nutzbarkeit/ Auszäumung und Wartung; item/ was bey dem Saamen zu beobachten.

§. 1.

Nter denen Wurzel-Gewächsen ist auch Scorzonera anzutreffen/ welches eine gute und gesunde/ zur Speis und Arzenei dienliche Wurzel ist. Zur Speise dienet sie/ wann man das Aeusserste sauber abschabet/ hernach im Wasser überbrühet/ und dann warm über Fleisch und Hüner kochet/ wird auch kalt mit Del und Essig zum Salat genossen/ und zur Arzenei mit Zucker eingemacht. Ihre Saezeit ist im Frühling/ und geschiehet Reihenweis in ein wohlgedungtes Erdreich: Will man aber im Frühling dieselbige genießen/so muß sie im Anfang des Herbsts/ und zwar jederzeit im abnehmenden Mond gesät werden. Die Wurzel bleibet den ganzen Winter in der Erden/dauret etliche Jahr/ und wird/ob sie schon Saamen träget/immer grösser; sie wächst nicht seit aus und in die Zacken und viel Gefäßer; wann er sandigten/roglen und tiefen Grund hat/hat dieselbige Falls allerdings Peterleins Art. Pastinack ist ebenmäßig eine gute Speise in der Kuchen/indem es über allerley Fleisch zugerichtet wird/ und dasselbige wohlgeschmack zu essen macht. Müß eine von allen Steinen wohltae erimigte/ zugleich auch mit altverfaulten Mist gedungte Erde haben. Die Saezeit ist im Frühling/der Saamen muß etwas dick/ weil er vielen Zufällen unterworfen/ gesät/ auch zu trockener Sommerszeit fleissig begossen werden. Jedoch bleibet er über Winter/ ohne daß ihm die Kälte Schaden bringet; die Wurzel gleicht sich denen Rüben/ ohne daß sie an Farbe weiß/ am Geschmack aber süßlich sich befindet.

§. 2. Seleri wird auch unter die Kuchen-Speisen gerechnet: Angesehen er entweder überbrühet/oder auch rohe in dünne Stücklein zerschnitten/ und als ein Salat mit Del und Essig absonderlich in Winterzeit genossen wird. Man kochet ihn auch warm/gleich wie den Peterle. Dessen Saezeit ist gar früh/ und zwar im Februario, so bald die Erde sich eröffnet. Er erfordert ein wohlgedungtes und fettes Mist-Bett/ wann er mit sechs oder etlichen mehr Blätlein sich herfür thut/ so versetzt man ihn Reihenweis also fort/ füllet nach und nach die Grublein wohl mit Erden zu/ bis an das Herz-Schoß/ so wird die Wurzel davon schön und mürb; übriges muß er wohl begossen/und fleissig ausgejätet werden/das Säen und Versetzen aber im zunehmenden Mond geschehen. Im spätem Herbst wird er bey trockenen Wetter ausgegraben/ und entweder im Sand/ oder mit Erden im Keller verwahret/ auch wo der Grund nicht zu naß/dauret er wohl den Winter über in dem Garten; doch muß er mit Brettern und Mist umschantet werden; Damit die Kälte nicht gar zu stark auf ihn zudringen möge.

§. 3. Bulbo castanum, oder Peperle-Salat/ oder Erd-Castanien/ ist auch ein nützliches Kuchen-Kraut/ dessen Wurzel so wohl als andere/ entweder warm über Fisch und Fleisch/ oder kalt mit Del und Essig/ genossen wird/ auch zu vielen Dingen in der Apotheken dienlich ist. Der Peperle hat eine runde Wurzel/ in der Grösse wie eine französische Nuß/ bisweilen höckericht/und Haarsfärbicht; imwendig ist er voller weissen Marecks/ rubicht/ eines guten süssen und lieblichen Geschmacks wie Castanien/ die Blätter sind zerkerbt. Der Stengel schieffet am Ende Aprils etwan anderthalb Ellen hoch/ und bringet im Junio weisse Dolden/ auf welche der braune Saame folget/ der dem Kümmel ähnlich/ hat einen angenehmen Geruch und Geschmack. Dieses Gewächs wächst gern an feuchten Orten oder Wiesen von sich selbst; Weil es aber nicht überall zu bekommen/ wird es auch in die Gärten gesät/ und zwar gemeinlich um Johannis/ ist aber nicht

Nrrr

nicht

Patienten in star-
 überaus starcken
 ch alle wieder zu
 diese Leute/die als
 als wäre ein jeder
 en/ viel zu Lachen

wir den Calmus
 heit/ absonderlich
 fen wird/ dienet/
 genuset werden
 warhes Erdreich.
 und versetzt ihn
 gern an sumpfige
 der Farb/am Ges
 lieblich. Ferner
 / so man sie zuvor
 niemet/ auch über
 en kan/ desgleis
 gelben Keimlein/
 ein Salat genos-
 dieses Gewächse
 anders wol auf
 vorher wol umge-
 Mist) gedungen
 des Frühling im
 ders im Frühling
 in Winter genieß
 ausfäen. End-
 usgezogen/und in

Kettich unter die
 rohe/ theils mit
 erselbige wächst
 vom Merken gen
 wohl umgegras
 auf diese Weise
 igen Holz Zolls
 e Erde/ umgekehr
 weis machet/ her
 nlein wirfft mach
 zweyen Fingern
 / sonder ferneres
 ssen Wurzel süß
 ch etlicher Meß
 st vorher einweis
 Erde streuen. U
 Wartung. Will
 der ersten Aus-
 Schöttlein öffnen
 kneidet/ selbige
 n und zeitig wer
 n und weissen;
 . Der recht schön
 ren Grund nicht
 htenden Grund
 n der Grund ma
 tengel und Saa
 indig haben will/
 Mist kommen las
 reibet; daß ihm
 utschland so groß
 reiffen. Die bes
 sen Rinden: das
 len. Es ist aber
 e-Kettich oder
 e gleichsam einen
 son

nicht eher zu genießen/dann im folgenden Frühling: Muß mit Jäten und Begießen des Sommers wohl gewartet werden. Viel pflegen den Saamen vorhero einzurweichen; damit er desto eher treibe. Dieses Kraut siehet fast aus wie Körbel; so bald es eines Fingers lang aus der Erden kommet/ muß die Wurzel ausgegraben werden/ die von der Farb auswendig etwas dunckel/ inwendig aber weiß sich befindet. So bald das Kraut davon/in den Saamen schießet/wird die Wurzel hart und ungeschlacht/ ist also/ wie in andern Wurzel-Gewächsen/und dienlich zu genießen. Wann der Saame bis um die Fasten hin/da er im Ende des Junii gesät worden/ zu einem kleinen Rüblein worden/ so sichtet mans samt dem Kraut aus/ säubert die Rüblein von ihrer Schwärze/ brühet es entweder mit dem Kraut an/ oder nimmt sie roh/ und isset es mit höchster Annehmlichkeit in Del und gewürztem Essig.

§. 4. Rapunzeln / Frankösisch Reponce petit sind auch eine nützliche Salat-Speise/und wird die Wurzel mit

ein wenig daran gebliebenen / jedoch aber denen zäresten Blätlein/mit Del und Essig genossen/auch von vielen warm gekocht. Wächset fast wie Peperle-Salat viel von sich selbst/ auf schattichten und feuchten Aengern und Wiesen. So es aber in den Garten einmal gesät wird/ so besaamet es sich hernach selbst. Was man im Sommer genießen will/wird im Frühling; was man aber ehe gedencet zu haben/im Herbst gesät. Wann sich die Blätter auf der Erden niedrig herum legen/ so ist es Zeit dieselbigen auszugraben und zu verspeisen; lästet man es aber länger aufstehen? so wird die Wurzel hart und ungeschlacht zu Speise. Der Saame davon ist so klein / daß er fast für den kleinsten zu rechnen/ist von Farb schwarz/und muß/so bald er sich in denen Hülslein zeigt/ in Aecht genommen werden/ daß man nemlich die Wurzel ausgräbet/ und dieselbige aufhänget/ damit der Saame aufgefangen werden könne: Dann so dieses nicht geschiehet / jettreisset er sich/ und kommet gerne um.

Das XXI. Capitel.

Von Zwiebeln/ Knoblauch/ Erd-Aepffeln/ Tartuffeln.

Inhalt.

- §. 1. Der Zwiebeln Nutzbarkeit/ Eigenschaft/ Ausflung und Verfertigung/ nebst derselben Wartung: Wie die Zeitigung zu erkennen: Wie vielerley Gattungen und Arten es gebe/ und von derselben Eigenschaft: Wie man von denselben Saamen bekommen möge. §. 2. Des Knoblauchs Nutzbarkeit/wie und wann derselbe zu säen/ einzulegen/und zu warten sey. §. 3. Der Erd-Aepffel Nutzbarkeit/ Beschreibung/ Einlegung und Wartung: Desgleichen auch der Tartuffeln Nutzbarkeit/ Säung und Wartung.

§. 1.

Unter denen bisher erzehlten Wurzel-Gewächsen/ist auch denen Zwiebeln ein Platz einzuräumen/gestalten dieselbige so wohl in der Küche als Apotheken dienlich/und müssen sie eine gute/mürbe/ fette und wohlgedungte Erden haben/ auch bey abnehmendem Mond und zwar im Merck oder April ganz dünne gesät werden; wann nun der Saame ein wenig erstarrket/ist ihm das Versehen überaus nützlich/wosfern nur dieses in Aecht genommen wird/ daß er ziemlich feucht/ und wenigst einer guten Hand breit voneinander/ in eine nicht geringere/ sondern eben so gute Erde gebracht werde / dann dieses um ein merkliches der Zwiebeln Vergrößerung befördert. Sollte das Kraut gar zu stark auffschießen/ so muß man es entweder wegstun/ oder unter sich mit Füßen treten/damit der Saft davon sich desto eher in die Wurzel ziehe. Sie werden gar ungleich zeitig/ weßwegen sie zu unterschiedenen Zeiten müssen ausgegraben und eingesamlet werden; Die Zeitigung erkennet man daran/ wann die Blätter anfangen weick zu werden/und die Zwiebel sich aus der Erden zeigt/da man dann die ausgegrabene von ihren Fasern und Wurzeln säubern und hernach an die Luft hängen kan/ bis das Kraut und die Blätter ganz abdürren/und die Zwiebel wohl austrocknen. Man hält dafür/wann dieses im Vollmond geschiehet/daß es denen Zwiebeln angenehmer und dienlicher seye. Sie werden eingetheilet in längliche und runde: rothgelb und weiße / dürr und grüne; Worbey zu mercken / daß die länglichen stärker und schärffer als die runden; die roth-gelben schärffer als die weißen/ und die dürren herber als die grünen sind. Zu dem Saamen sonderet man die größten Zwiebeln aus/darunter die zweyjährigen die besten seyn sollen/verwahret sie den Winter über/

und nachdem der Frost vorbey/ verpflanzet man sie in eine gute Erde Reihen-weis / ziemlich tief / und eines halben Schuhs breit voneinander. Wann im Augusto die Stengel halbzeitig/und der Saame beginnt schwarz zu werden/ so schneidet man den mittelften Stengel ab/lästet denselben an der Sonne trocken werden/ stellet aber etwas darunter/ daß der Saame darein fallen möge. Die Nürnberger und Bamberger/ weiche Meister sind die Zwiebeln zu bauen / daß auch von dannen sehr viel Zwiebel Saamen in Moskau verführet wird/gehen so damit um: Man säet den frischen Saamen in ein reines Feld nicht gar dick. Im Frühling bey abnehmendem Mond / im ersten Jahr lästet man sie wachsen/bis die Schlotten gelblicht werden. Falen sie nicht selber um; so bieget man die Schlotten nieder/ und lästet sie so verweicken; nach etlichen Tagen werden sie ausgegraben/ etwas wenigens an die Sonnen geleyet/ und zu künstigen Steck-Zwiebeln (man kan auch viel / wie sie noch so klein sind / in der Küche anwenden) ausgehoben. Das andere Jahr stecket man gedachte Steck-Zwiebeln ziemlich weit voneinander in gleichen Grund / und nachdem aus demselben rechte Koch-Zwiebeln worden / wird mit demselben / wie oben gemeldet / gleicher Gestalt verfahren / die Schlotten / damit sie desto eher schweicken/ niedergebogen / sie ausgegraben / etwan ein oder zweien Tag an die Sonnen geleyet/ und hernach an trocken Orten/da ihnen im Winter die Befrost nicht schaden kan/ aufbehalten.

So aber jemand Saamen verlanget zu bauen / muß er nicht die Steck-Zwiebel in Saamen schießen lassen/dann der Saame/wann sie gleich in die Köpff schießen/nicht recht vollkommen wird/ sondern zweijährige Zwiebeln wieder einzulegen/und wann er spiret/daß er beginne schwarz zu werden/ selbigen abschneiden und einsamlet/ auch wohl für deren Mäusen/als welche diesem Saamen nachstreben/ verwahren. Wer aber nicht selber Saamen bauen will/und doch frischen Saamen (weilen der alte Zwiebel Saamen nicht gern aufnehet) begehret/der kan selbigen nicht besser probiren/als wann er davon etwas in ein warm Wasser wirffet/ kennet er so ist er gut/ kennet er nit/so ist er alt und untüchtig.

§. 2. Mit denen Zwiebeln kommet auch Knoblauch überein/ welcher mit gekochten und gebratenen Speisen/sonderlich bey denen Schöps-Keulen/auch wohl von etlichen roh für das Podagra im Neunmond gegessen wird/

wird / und darff / war wird. Des langsam / den größten / et dieselbig oder vier / von aufwart / im zunehm / wonheit / u gegen aber / Geruch sch / dieses alles a zum theil in / Petri und P mit sie nicht / den desto bef gar zeitig / n also wohl au ret werde.

nahstehende / Damit er nie wer oder In Mund / käu Geständt sch / 27. Julii am sich / das Z glaubische / den und Arb und viel unre komme/ waan Gestalten es i Wärmern u braucht man lauch im Be geschwollene / Schwulst aus.

§. 3. Die und wann sie und Essig kalt lich vermehret Im Merck od nem solchen / anderen Gew schneidet man nen Zoll tief / mehren sie sich Garten zu brü wie die Erd- / genossen/auch ter / wann sie Durch den S

Von

§. 1. Der Unter / Corianders / Sals-Zit un / und Wartu / und Beschre / genenschaft u / und Casole