

auch das Eigenthum eines Gewächses überkommen/wann er selbiges in seinen Garten versetzt/ wofern nur solches ebenfalls mit gutem Glauben beschicket/ dann/ wann er wißentlich ein frembd Gewächs in seinen Garten setzet/ so macht er selbiges zwar natürlicher Weis seyn eigen/ allein es kan der vorige Herr dasselbige wieder zuruckfordern/ als wann es noch nicht gewurzelt hätte/ v.l. §. 3. ff. de R. V. l. 1. C. eod. Locam. ad §. 32. n. 66. J. de R. D. Ubrigens aber wird derjenige/ welcher eine fremd-

de Pflanze mit gutem Glauben seinem Garten einverleibet/ hiervon befreyet/ daß er dem gewesenen Herrn sothaner Pflanzgen oder Gewächses/ nicht den Preis oder Werth darvor bezahlen dörrfte. v. l. 23. §. 4. ff. de R. V. C. J. A. tit. de A. R. D. th. 43. n. 1. & Locamer. c. l. n. 66. in fin. Vid. notat. ad §. 3. Cap. 4. hujus Libr. ut & notat. ad C. 20. & 21. Lib. 3. ubi de Semine in alieno agro sato, &c.

Das XI. Capitel.

Von Jäten/ Stuzen und Beschneiden; Item vom Saamen abnehmen.

Innhalt.

§. 1. Das Jäten ist wegen des Unkrauts höchst. notwendig; Von dessen Art und Weis hier gehandelt wird. §. 2. Item von der Zeit/ zu welcher solche Arbeit fürzunehmen. §. 3. Das Stuzen und Beschneiden geschieht theils zur Beförderung der Fruchtbarkeit; theils zur Zierde; Beiderseits ist die bequeme Zeit in Acht zu nehmen. §. 4. Wie die Abnehmung des Saamens zu verrichten/ und zu welcher Zeit. §. 5. Die Ursachen zu Stuzen. §. 6. Die Zeit des Stuzens.

§. 1.

So viel das Begießen vorbedeuteter massen zur Gedeulichkeit der Gewächse beiträgt/ so viel ist auch demselben das Jäten/ Stuzen und Beschneiden vonnöthen; Dann weil das Unkraut sich insgemein häufiger/ als das gute Gewächs einfindet/ welches dann/ wie die wilden Biene den einheimisch- und fleissigen das Hönig/ dem gut-artigen Gewächse den Saft entziehet: Weil die guten Gewächse unter dem Obdach des Unkrauts eine so verdrüßliche Beschirmung haben/ daß ihnen Luft und Sonne/ und mit beyden alle Nahrung entzogen und alles Leben benommen wird: Als muß ein ämsiger Gärtner das ganze Jahr durch dahin bemühet seyn/ wie er dasselbige durch fleissiges Jäten dermassen ausrotte/ damit es das gute Gewächs nicht mit verdrängen möge. Und zwar soll er es allezeit mit der Wurzel/ bis auf die kleinste Fäserlein herausziehen: Damit es nicht mehr nachwachsen könne. Gleichwie man aber im ausjäten eben so leicht das Böse lassen/ als das Gute vertilgen kan; Also wird in diesem Stück hauptsächlich erfordert/ daß diejenige/ welche mit dem ausjäten umgehen wollen/ das Kraut von dem Unkraut wohl zu unterscheiden-wissen: Damit sie nicht dem Hausvatter mehr Schaden als Nutzen mittelst ihrer Arbeit verursachen. Wie dann in diesem Gedränge gar oft die jungen Pflanzgen zugleich mit ausgerissen/ umgestossen oder verletzet werden. Immassen einem Gärtner selbst öftters wiederfähret/ daß die Pflanzgen durch das ausjäten des Unkrauts gerigelt/ oder rogel gemacht werden/ fürnemlich wann das Unkraut fest und tieff und in der Erde steckt/ als wird er solche Pflanzgen alsobalden wieder sanfft und sachte einzudrücken/ zugleich aber auch die aufgeworfene Erde mit der Hand/ oder mit einem Häuelein wieder zuzubeben/ inzwischen aber auch auf das Erdreich achtzugeben wissen/ daß es weder zu hart und trocken/ noch auch allzumass seye; Gestalten er aus dem ersten die Wurzel nicht wohl herausbringen/ in dem andern aber viel gute Erden/ ja wohl auch zugleich die Pflanzgen leichtlich mit herausziehen/ und sich also mehr Schaden als Nutzen schaffen wird. Darum müssen die Pflanzgen und Gewächse vorher wohl erstarcket seyn/ ehe der Gärtner

darinnen jätet. So sollen auch die Beetlein weder zu eng/ noch zu breit gemacht werden: Sonst wird man sich selbst verhinndern/ daß man mit den Händen nicht darzu kan.

§. 2. Woraus ferner auch dieses fließet/ daß diese Arbeit/ weder bey gar zu heißen/ noch gar zu kalten/ weder bey gar zu nassen/ noch gar zu trocknen und harten Wetter/ vorzunehmen seye: Es ist zugleich auch des Mondes-Licht in Acht zu nehmen: allermassen dieses viel mehr im abnehmenden als wachsenden Mond verrichtet werden muß; wo man anders nicht haben will/ daß das Unkraut nur desto mehr zunehmen/ und häufiger wachsen solle. Wer bey heißen Sonnenschein jätet/ der stehet sich selbst im Licht: und befördert der guten Gewächse Nutzen und Kräfte gar nicht: weil die guten unter dem Schatten und Obdach des Unkrauts zu dieser Zeit gar bequem und sicher stehen. Weil man auch bisweilen böse/ ungesunde und giftige Kräuter in denen Gärten antrifft; als soll man sie gleich nach dem Winter/ so bald man in die Erde konnen kan/ erstlich untergraben/ und hernach/ wofern man sie besäen will/ zum andernmal ungraben/ so wird nichts davon übrig/ und in der Erde bleiben. Zwar hat man das Jäten fürnemlich in denen Beetlein vonnöthen; doch muß man seine Bemühung in Ausrottung dieser Feinde des guten Gewächses auch in denen Gängen nicht sparen. Am besten gehet dieses an diesen Orten von staten/ wann man mit scharffen Freden darüber her ist/ und das umgedrehte Unkraut in denen Gängen liegen läßet. Man kans hernach/ wo Mangel an der Dungung erscheinet/ auf die Miststätte werffen/ und zur Dungung/ verfaulen lassen.

§. 3. Zu dem Jäten gehöret auch das Stuzen und Beschneiden/ welches theils zur Beförderung der Fruchtbarkeit/ theils aber auch zur Zierde geschieht. Eben wie man denen Menschen die Haare vom Haupt zu dem Ende beschneidet/ daß sie keinen unformlichen Strobellopf/ auf dem das Haar fein wild aufgeschobert lieget/ bekommen/ und dadurch nicht nur verunstaltet/ sondern auch/ bey verhaltener Lustuffung/ ungesund werden. Jenes wird an den Rosen/ Kauten und dergleichen verrichtet/ damit sie nicht allein dicker wachsen/ sondern auch desto ezeitigen/ und einen desto lieblichen Geschmack bekommen mögen. Dieses aber pflaget man an denen Gartens Geländern und am Buchs-Baum zu thun/ mit einem Wort etwas deutlicher: Stuzen und Beschneiden gilt gemeinlich für eins/ und geschieht an denen Büschen/ Kräutern und Stauden-Gewächsen: Beschneiden aber wird von denen Bäumen gesagt. Im vorhergehenden 3. Capitel dieses vierten Buchs 2. paragrapho, haben wir die Heck Schere/ Buchs und Hecken zu beschneiden beschrieben/ welche hier gebraucht werden muß.

P p p 2

Wiewol

Wiewohl / wann man Stengel und Blätter zum Nutzen abschneidet / da thut es das kleine Garten-Messer schon.

§. 4. Im übrigen ist die Ursach des Stuzens der Pflanzen unterschiedlich: Man beschneidet erstlich die Pflanzen deswegen / daß man das Blühen und Samen-tragen verhindern / und ihr Wachsthum dagegen befördern möge: weil es die Erfahrung und Vernunft beglaubet / daß die Krafft vieler Kräuter / wann man sie in die Blüthe schießen und treten lästet / verderbe. Wer es nicht glauben will / der versuch es am Majoran / Isopon / Rosmarin und Salbey. Zum andern stuzet man die Pflanzen deswegen / daß sie immer mehr und mehr erstarken / mehr setze Blätter und stärckern Stengel tragen. Dann weil die Wurzel gestärket wird / weil sie ihren Saft nicht so weit und hoch in den Stengel zu treiben haben / so helfen sie zur Ausbreitung und Rundung der Pflanze. Die lebendige Gehäge / Schnittling / Weinrauten / Spick / Lavendel / Rosen von Jericho / gemeine Rosen / Stichel- und Johannisbeerlein ꝛc. werden durch kein Mittel so wohl vermehret und dichte gemacht / als wann sie die zarte Züchtigung des Hebmesserleins und der Stuzscheer resp. empfinden: Diese sind die Instrumenta, wodurch man die Pflanzen und Stauden jährlich verjüngern kan. Drittens dienet dieses Beschneiden etlichen Gewächsen dahin / daß man ihre Fruchtbarkeit vermehret / und wann man Blumen haben will / daß sie desto ansehnlicher hervorbrechen: wie wir an denen Melcken Stöcken sehen / dann je weniger diese blühend gelassen werden / je prächtiger treiben sich diese Blumen in Blätter. Viertens wird ihre Zeitung desto ehe beschleuniget. Unter andern soll man das allzufrech hervorgetriebene Kraut der Kirbisse wie auch ihre Neben / daran sie gefäßelt sind / neben dem Gabelein / im Julio nach Art der Weinreben abschneiden: damit sie von der Sonnen desto besser können beschienen und gezeitiget werden. Fürs fünffte ist das Beschneiden nicht zu vergessen / wann man den Geschmack der Pflanzen annehmlicher machen will: wie wir denn jährlich erfahren / daß der krause Köhl / je öfter er abgeschnitten und gestuzet worden / allzeit besser und kräftiger hervor kommen. Wer zum sechsten an seinen Pflanzen und Gewächsen einen längern Genuß haben will / der beschneide sie / oder erfahre zu seinem Schaden / daß sie bald in Stengel und Saamen treiben / und auch vergehen. Für das siebende / hat es in der Kuchen / seinen sonderlichen Nutzen: weil der Lauch / der Schnittling / Peterlein / der krause Köhl / Bertram / das Kerbelkraut / und Sauerampfer / eines zum Zugemüß / das andere zum Salat füglich beschnitten werden. Endlich und für das achte geschiehet das Beschneiden dieser Gewächse / neben dem unterschiedlichen Nutzen / auch zur Zierde. Wann ein Gärtner mit einer Mäh dreyerley thut / nemlich Nutzen / Schirm und Zierde in Acht nehmen will / so umschanzet er seine Garten-Beete und Blumen-Felder mit büschichten Gewächsen / Buchs / Lavendel / Rauten und Salbey ꝛc. wofern er nun diese nicht nur oben / sondern auch auf beyden Seiten stuzet / so wird er denen Feldern neben dem Nutzen und Beschirmen / eine sonderere Zierde zu wegen richten. Wer gleichsam eine viereckichte oder etwas mehr in die Höhe als Breite geführte Mauer durch lebendige Hecken oder Gehäge von Rheinweiden / Stichel- oder Johannis-Beerlein / von Feigenbäumen / Wein-Regel-lein / Rosen und dergleichen zu machen willens ist / der muß dieses Stuzens zu gelegener Zeit eingedenck seyn.

§. 5. Was die Zeit des Stuzens anlanget / so hat man insgemein und insonderheit etwas zu merken: Ins- gemein / daß alles / was noch nicht angeschlagen / und wol genurset hat / im ersten Jahr / mit der Beschneidung müsse verschonet bleiben. Buchsbaum und die Rosen

sollen unter diese Zucht / gleich im Frühling; die Stauden und Busch-Gewächse um das Ende des Junii, genommen werden. Was aber andere Kräuter sind / mit solchen kan man das Stuzen fürnehmen / vom Früh-Jahr an / bis in den Herbst hinein. Um selbiger Zeit sind sie damit zu verschonen / weil sie die gesamte Krafft zur Ertragung des folgenden Winter-Frostes gar wohl benöthigt sind. Insonderheit ist Achtung zu geben / daß der zunehmende Mond / und ein gemäßigter Sonnenschein / die beste Zeit / zum Beschneiden / sey: wer den Schnittling sonderlich im Regen beschneidet / der ist Ursach / weil das Wasser in die eröffnete Köhlein einfließen kan / an dessen Verfaulung. Dahero ist eine unbetrüglige und augenscheinliche Regel / die man zu merken hat: daß man ja keine Gewächse / welche röhricht-hohl- und schwammichte Stengel haben / bey regnerischen Wetter beschneide: weil ja vernünftig ist / daß / wann man sie beschneidet / das Köhlein oder das schwammichte Wesen oben eröffnet / und ganz geschickt den Regen einzuschlucken / gemacht werde: woraus dann zu geschehen pfleget / wie es anderst nicht seyn kan / daß das Gewächse ersäuffet und zur Fäulung vorbereitet wird. Bey der Art zu stuzen mercket man / daß kein Gewächse in denen Knoten / Absencken und Gelencken durchschnitten werde: weil der schleunige Tod der Pflanzen darauf folget. Und so viel vom Stuzen. Was hier vom Ausschneiden zu sagen wäre / das wird der geneigte Lesen / weiter unten im Baum-Garten / am füglichsten / als an seinem rechten Ort / lesen können.

§. 6. Endlich muß der Gärtner auch behutsam mit dem Saamen abnehmen umgehen / und solches nach Art der Gewächse und Gelegenheit der Zeit anstellen; dann weil es viel Gewächse gibt / welche nicht auf einmal / sondern nach und nach Saamen tragen / als muß er solchen Saamen nicht auf einmal / reiffes und unreiffes zugleich / sondern nach und nach ablesen / and zwar insgemein zu Ende des Augusti, und bey nächst folgenden Herbst; wie nicht weniger im wachsenden Licht: anerwogen diese Saamen / als in welchem ihr Lebens Balsam kräftiger und thätiger ist / fruchtiger und gedeylicher bekommen sollen. In Summa die Art der Gewächse weist einen jeden an / wann der Saamen abzunehmen: gestalten etlicher halb / etlicher ganz zeitig abgenommen werden will: theils auch gleich im Anfang seiner Zeitigung. Eben darumb / weil wir wissen / daß es Saamen gibt / welcher / wofern er in seinen Hülsen oder Kelchen länger sollte gelassen werden / unfehlbar ausfallen / und entweder verderben oder den Vögeln / die darauf lauschen / zur Beute werden müste. Wann ein Gärtner den Saamen von Storchen Schnabel / Nachtweil und die gelben Rittersporn Körnlein am Stock wolte zu lang lassen / so würden sie ihm / da er sich am wenigsten versiehet / hinweg springen. Weil inzwischen viel Saamen / wie man es auch an denen Aepfeln / Birnen / Kirbissen / und Kümmerlingen zu beobachten vermag / im ersten Lager zeitigen / so muß man die oben-ermeldete Saamen / mit denen Stengeln abzuschneiden nicht unterlassen. Ist man aber vorher schon gewiß / daß ein und anderer Saame / so bald nicht zeitig werde / daß er nicht schon ausspringe / so muß ihm / wofern man die Mühe / ihn früh zusammen / ersparen will / bey der Nacht weiße Tücher ausbreiten / und denselbigen / wann es Zeit und Gelegenheit leidet / bey heiterm Wetter einbringen. Wann man aber benöthiget und gefonnen ist / den Saamen der Melonen / Kirbisse / und dergleichen zur Speiße dienlicher Gewächse einzubringen / so soll man selbigen von dem anklebenden Schleim waschen / und beobachten / was davon zu Boden falle / sey zum Gebrauch dienlich / wegen seiner Schwere und daher rührenden Lebhaftigkeit; was aber

aber oben schwimmt / das verrätthet seine Leichte / Unnütze und Erstorbenheit / daher man es lieber wegwerffen / als demselbigen einiges Räumlein in dem Samen-Säcklein gönnen kan. Wann nun dieses geschehen / muß der gute Saamen fleißig aufgehoben und verwahret werden / wie wir solches bereits in dem 9. Cap. §. ult. dieses Buchs erinnert haben &c.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. XI. §. 1.

Von dem Unkraut sind zu lesen die Anmerkungen über das 30. Cap. §. 6.

Ad §. 2. h. Cap. ibi: Böse giftige und ungesunde Kräuter.

Die schädliche giftige Kräuter sind in denen Gärten nicht zu dulden / vid. Cic. in Orat. pro Cluent. & Coedd. ad l. 236. n. 1. ff. de V. S. außer / wann jemand dieselbige zur Arzenei gebrauchen wolle: massen auch das Gift in gewisser Maas zum Guten angewendet werden kan / wann es unter andere Sachen gemischt wird; In welcher Absicht demnach das Gift verbum medicum, ein mittelmäßiges Wort von dem Marciano genennet wird / weil es zu bösen und guten Sachen gebraucht werden kan / in l. 3. §. 2. ff. ad L. Cornel. de sicar. Welches eben auch die Ursach ist / warum die giftige Kräuter / als da sind / Aconitum, Holzwurk / Cicuta, Schierling / Mandragora, Altraun / &c. zur Arzenei / und solchergestalt zu

einem guten Endzweck verkauft werden können. per l. 3. §. 3. ff. ad L. Cornel. de sicar. l. 35. §. 2. ff. de C. E. V. jedoch nur von solchen Personen / die damit umzugehen wissen / und darvon einen Verstand haben / als da sind die Apotheker &c. dd. ll. add. Coedd. ad l. 236. n. 2. ff. de V. S. & Cujac. Lib. 15. Obs. 27. wiewohl auch diese Freyheit denen Apothekern dermassen eingeschränket ist / daß sie nichts dergleichen ohne Anzeige / Vorwissen und Erlaubnus der Obrigkeit verkaufen dürfen; wie sie dann auch zu dem Ende in Gelübd und Eyde genommen werden / v. P. H. D. art. 37. in f. & C. J. A. lib. 48. tit. 8. th. 19. n. 1. & 7. Solches Gift aber / welches durch kein Temperament heilsam gemacht werden kan / ist hierunter nicht zu verstehen / l. 35. §. 2. ff. de C. E. V. Coedd. c. l. n. 2. Petr. Gregor. Tholosan. Syn-tagm. Jur. Univerf. lib. 18. c. 23. n. 21. So müssen auch diejenige / welchem die Verkaufung des Gifts erlaubt ist / behutsam damit umgehen / und das Temperament wohl treffen / angesehen sie sonst / wo sie vielleicht aus Vorsatz / wiewohl unter dem Schein deren Medicin-Reichung / oder aus Versehen und Unverstand / indem sie bey der Vermischung es versehen / entweder solches / als böshafftige Todtschläger mit dem Leben büßen müssen / oder nach Befinden des Versehens eine andere willkührliche Straff auszustehen haben: vid. P. H. D. art. 134. Coedd. c. l. n. 2. in f. Gail. 2. O. 111. in f. Et Sattler in Disp. de Jure & Privileg. Medicor. th. 68. & seqq. ubi de Pharmacopolis. Add. Notat. ad cap. 19. lib. 1. von denen Medicis und Apothekern aber soll an einem andern Ort noch mehrers beygebracht werden.

Das XII. Capitel.

Von Eintheilung der Garten-Gewächse / und insonderheit von denen Kräuter- und Blätter-Gewächsen.

Inhalt.

§. 1. Die unterschiedliche Art der Garten-Gewächse und Kräuter wird angezeigt / unter welchen aber hier nur von denen Küchen-Kräutern gehandelt wird. §. 2. Die Küchen-Kräuter sind wieder von unterschiedlicher Art. §. 3. Was diese Kräuter miteinander für einen Grund und Erdreich erfordern.

§. 1.

Nachdem wir den Gärtner bisher seiner Bestimmung erinnert / wollen wir auch von denen Garten-Gewächsen insgemein / und deren sonderlichen Eintheilung etwas weniges anführen. Ob es nun wohl nicht ohne / daß viel und mancherley Gewächse hin und wieder gefunden werden / als zum Beispiel / Wald-Berg- und Feld-Gewächse; Item, Küchen- und Arzenei-Giftige und Heilsame; Desgleichen auch endlich solche Kräuter / die von sich selbst und ungesät wachsen / und welche man säen muß: So sind wir doch für diesmal nur dem allgemeinen Haus-Vatter zu dienen des Vorhabens / von denen Küchen und Speise-Kräutern allein zu handeln / und derselben Eintheilung vorzustellen; das übrige wird seinen gehörigen Platz der Abhandlung auch finden.

§. 2. Die Küchen- und Speise-Kräuter sind von dreyerley Geschlecht und Arten: als blätterichte / wurzelnde und fruchtbringende Kräuter / oder wie mans sonst ausredet: Blätter / Schößling / Blumen und Wurzeln / welche so wohl roh / als gekocht zu Eintunckungen / Borrichten / Nachrichten und Beyrichten in der

Speise gebraucht werden. Zu der ersten Art gehören diejenige / deren Blätter absonderlich zum Salat gebraucht / und mit Essig genossen werden; Als zum Beispiel Lattich / Endivien / Kress / item verschiedener Kohl: Spinat / Petersilien / Kohlkraut oder Mangolt / Spargen / und dergleichen. Zu der andern Art gehören Zwiebel / Knobloch / Meerrettig / Pastinack / Rettich / weisse / gelbe und rothe Rüben / Steckrüben / und dergleichen. Zu der dritten Art werden gezelet endlich Kürbissen / Melonen / Cucumern / Erbsen / Linsen / Bohnen / Erdbeer / Artischocken / und dergleichen. Anhero nicht zu gedencken dererjenigen Kräuter / welche man zu Krämpen und Sträußen zu gebrauchen pfleget / deren etliche / ob sie schon außer der Küche angewendet / doch auch mit dem Salat untermischt werden: Item die Arzenei-Kräuter / welche dem Kopf / Augen / Zähnen / Magen / Leber und andern Gliedmaßen dienlich sind: massen man selbige gemeiniglich auch außer denen Gärten antrifft.

§. 3. Diese Kräuter nun und Gewächse miteinander sind auch des Grundes halben / in welchem sie gedenhen oder verderben / unterschieden: Dann etliche verlangen ein gutes / fettes und schwarzes Erdreich; als Salat / Spinat / rothe Rüben / Kohl und die Kraut-Pflanzen / Spargel / Melonen / Rosmarin / Majoran / Antivi / Kürbiskraut / Artischocken / Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben; als Schnittling / Ranunkel / und dergleichen: Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trocknen Erdreich zufrieden / als Rettig / Zwiebel / Knoblauch / Petersilien

Vppp 3

fil

sil/ Erbisen und alle andere Zwiebel-Gewächs. Hinwiederum stehen gern in freyer Sonnen / Melonen / Saffran / Kürbis / Citronen und dergleichen : Hingegen wachsen im Schatten besser / Rosmarin und Majoran; Feuchte Plätze lieben gern Sauerampfer / Löffel- und Pfeffer-Kraut. Und endlich wächst gern in steinigten 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. 1c.

Aus denen Kräutern werden nicht weniger als aus denen Blumen Kränz und Sträußen gebunden / welche vor ein Kennzeichen der Jungferschaft zu halten / Carpz. Pr. Crim. p. 2. qv. 75. n. 85. weßwegen nicht uneben hier gefragt wird: Ob eine solche Person / welche von jemanden genothzüchtiget / und also mit Gewalt ihrer Jungferschaft beraubet worden / ofsenbahrlich mit dem Kranz als eine Braut in die Kirche gehen dürffe? Welche Frag von vielen Rechts-Lehrern aus dieser Ursach bejahet wird / weiln eine solche genothzüchtigte Person durch die ihr zugefügte Gewaltthat / ihre Keuschheit und Jungferschaft mit Nichten verlohren hat / angesehen dieselbige vielmehr im Gemüth als im Leibe bestehet / gleichwie Augustinus redet de Civit. Dei, lib. 1. c. 18. add. c. itane 3. c. de pudicitia. 6. c. 32. qv. 5. und Ambrosius in can. revera. 2. d. c. 22. qv. 5. welchem zu Folge dann Franciscus Pfeif. in Consil. 147. also gesprochen: *Diesim nach halte ich dafür / daß die Magd / so von dem beeden Zuben mit Gewalt ins Korn gerucket / genothzüchtiget und beraubet ist / nicht weniger / dann ob solches nicht geschehen / in jungfräulichem Schmuck / und mit dem Kranz ofsenbahrlich gehen / und nicht / als eine geschwächte Dirne oder Zure mit dem Schleyer gedecket werden möge.* Consent. Matth. Steph. ad Ord. Crim. art. 119. & Matth. Berlich. p. 5. concl. 41. n. 67. Und obwohlen.

Carpzov. in Prax. Crim. p. 2. qv. 75. n. 80. & seqq. aus dieser Ursach solches widerspricht / weiln ein solcher Kranz ein Kennzeichen eines unbesteckten Leibes / nicht aber des Gemüths wäre; Nun aber könne von einer solchen Person nicht gesagt werden / daß sie mehr unbesteckten Leibes seye: sonst daraus folgen müste / daß auch die Weiber und Wittwen bey ihrer Wieder-Verheyrahtung sich dieses Kranzes bedienen können: welchem die Gloss. des Sächs Land-Rechts lib. 3. art. 1. n. 2. Beyfall zugeben 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 verlieren / aber die Keuschheit des Gemüths oder der Seelen / wird weder vor Gott / noch vor der Welt durch Nothzüchtiger Gewalt verlohren / dann sie eine Tugend der Seelen ist: 1c. Obwohl ferner der Schöpfen-Stuhl zu Leipzig nach dieser Meinung gesprochen. Carpz. c. 1. n. 83. & 84. So lassen wir doch dahin gestellet seyn / ob nicht des Pfeilli Meinung (wann zumalen die genothzüchtigte nicht schwanger / vid. Matth. Stephan. ad art. 119. ord. crim. in fin.) dieser des Carpzovii vorzuziehen / in vernünftiger Erwegung / daß gleichwoln das nicht tragen des Kranzes eine Straffe seye / welche aber eine solche mit Gewalt genothzüchtigte Person nicht verdienet / auch deswegen an ihren Ehren nicht anrührig worden ist / v. l. 13. §. 7. & l. 20. C. ad L. Jul. de adult. daß aber die Weiber und Wittfrauen bey ihrer anderweitiger Verhehlung keine Kränze tragen / geschieht daher / weiln sie sich desselben gleichsam freywillig entgeben / welches aber von einer solchen Person / die mit Gewalt genothzüchtiget worden / nicht gesagt werden kan. vid. Berlich. c. 1. & Hopp. ad §. 4. J. de Publ. jud. in fin. Die Straff der Nothzucht aber / wann dieselbige vollbracht / (vid. Carpz. Jpr. for. p. 4. c. 30. def. 3. 4. & 5.) ist der Tod / davon zu sehen / l. 1. §. 2. ff. de extraord. Crim. W. H. art. 119. ibique Criminal. Sächs. Land-R. art. 40. L. 3. & Const. Elect. Sax. p. 4. Const. 30. ibique. Carpz. item Thur-Bayr. Malchiz-Ordn. 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 versetzen / desgleichen auch vom Acker-Salat. §. 4. Und endlich vom Endivien / wann derselbige zu säen / und wie er zu warten seye.

§. 1.



Liter solche Blätter-Gewächs nun zehlen wir billig erstlich den Salat / als welcher im Frühling fast vor allen andern den ersten Genuß gibt / und jederzeit / er mag groß oder klein / vollkommen oder unvollkommen / allein oder gemenet seyn / fast anderst nichts / als ein Blat / und gar dienlich ist / wann er mit Del / Essig und etwas Gewürz ein- oder angemachet ist / die übermäßige Hitze des Magens / bey aussehrenden und heissen Sommer-Tagen zu mildern / oder die

Ess-Lust und einen bequemen Schlaf zu befördern. Plautus mag nun so spöttisch auf diese Speise seyn / als er will / da ers terrestrum caenam sine sanguine, eine Kuh- und Ochsen-Mahlzeit nennet ohne Blutvergießen / so ist es doch eine Nahrung / die auch zur Lust zu suchen / und der Gesundheit / bey denen Gallfüchtigen 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 Brunnkress / Pimpinellen und die Wegwarten anlangt / ist. Der spöttische locus, in Plauti Pseudolo act. 3. sc. 2. 22. &c. heisset so:

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

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

§. 2. Es

§. 2. Es gibt aber des Salats viel und mancherley Arten / als krausen / röthlichten / grünen / braunlichten und langen: Item Lattich / Häubtlein 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 wohlgedungten / und unter freyen Himmel liegenden Grund und Boden fein dick gestreuet / und nachmals öftters begossen: damit die Wurmer denselben nicht aus der Erden werffen. Darauf wird er / wann er aufgegangen / und vier oder fünff Blätter bekommen / in einen guten festen Grund versetzt / und damit er fein schmackhaft werde / dessen Wurzel mit Kuh-Mist umleget: Ja / wo man ihn schön weiß und gelb haben will / so muß man ihn zween Tag vorher zusammen binden / hernach verstuhen / 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 / Baumöl / Salz und Pfeffer zubereitet / sondern auch an Hünner und Lamb Fleisch warm gekochet / wovon das Koch-Buch mehr zu reden wissen wird. Die besondern Regeln / daran man sich bey Calcivirung des Lattichs insgemein zu halten / sind fürnehmlich diese: der Feder-krause Lattich muß nur Blätter-weis / nicht mit Stumpf und Stiel abgeschnitten werden / damit immer nach und nach mehr Blätter nach wachsen. Der Capuciner Lattich und der gemeine weisse will wie der andere Endivia aufgebunden seyn / davon mehr im 4. §. dieses 13. Cap. Häuft man den Grund / und bedeckt die Stauden oben? so kan man sie um wie viel geschwinder haben. Fällt kaltes Wetter ein? so muß man ihm einen Pelz durch die Strohdecke anlegen. Er will anfänglich dick gesäet / hernach zur Verpflanzung oder zum jungen Salat desto öfter erzogen seyn. Wer den Saamen nicht dahinten lassen will / der sammle ihn / wann er den Stengel auf die Helffte vorblühet siehet / schneide den Saamen mit dem Stengel / doch nicht zu tief / ab / hencke den auf / daß er gar reife. Wolte man warten / bis er gar und völlig ausgeblühet / so würde das meiste von diesem Saamen zu Schanden gehen.

§. 3. Der Häubtlein-Salat verlangt eine gute / feiste / geschlachte Erde / und wird 8. Tag vor Ostern bey dem Vollmond gesäet / desgleichen im zunehmenden Mond / wann er auß wenigste 4. Blättlein hat / und zwar jedes Stöcklein einen Schuh weit von dem andern versetzt / und zwar Zeil-weis / einer Spannen weit voneinander. Die Wurzeln stüße man vorher ein wenig ab / sonderlich / wo sie faul werden oder brechen wollen / man sprengt sie mit laulichem Wasser / wer aber kaltes und frisches Regenwasser nehmen wolte / der würde machen / daß die Häupter gleich in den Saamen schießen / so ferne nur ein wenig dörres Wetter einfallen sollte. Um St. Johannis wird der Saame ordentlich zeitig. Dierher gehöret auch der Acker-Salat oder Feld-Lattich / welchen man an etlichen Orten Schafmäuler nennet / welcher entweder runde oder lange Blättlein hat / und im Augusto vom Feld ausgehoben / und in die Gärten verpflanzet werden kan. Dessen Behandlung ist bey jederman so gemein / daß er keinen besondern Handgriff vonnöthen 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 Wurzeln; dann deren etliche haben eine fastichte / etliche eine starcke und bittere Wurzel. Dieser ersten Art Blätter sind dem

Lactuc ähnlich und breit / der Stengel dick und rund / sind bey 3. Holländische Schuh hoch / an Zincken und Blumen denen Begwarten / wilder 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 krause Endivien / kommt auch an Wurzeln und Blumen der ersten gleich / nur sind / wie der Name giebt / die Blätter krauser gewunden / der Stengel ist vieleckicht und krumm-eingebogen. Dieser Endivi miteinander erfordert ein fettes / wohlgebautes Erdreich / wird im Junio drey Tag vor oder nach dem neuen Liecht / und zwar ziemlich dick gesäet: damit man öftters davon ausziehen könne / und wann er fünff oder sechs Blätter gewonnen / 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 inwendig 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 stärken / und mit warmen Mist überschütten. Zum Saamen läßt man den schönsten schießen / 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 ausgeklöpffet werden. Was sonst noch dabey zu merken / bestehet fürnehmlich im folgenden: Die Endivien / zum Salat dienlich / wollen der Koss-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 / fasset die Endivien-Stöcke samt denen Wurzeln / läßt sie etwas erschwelcken / setzet sie in einen zu dem End in dem Keller vorrätzig angeschafften Sand / sein nach aneinander; So werden sie dergestalt aufbehalten / daß man sich ihrer / den ganzen Winter durch / zur Tafel appetitlich gebrauchen kan. Setzet man von erstermelbeten Stöcken / nachdem der Winter ausgetobt / gegen Mittag in gute Felder / und läßt sie in Stengel und Blätter fortschießen? so kan man von ihnen wieder Saamen zielen. Eben wie man dergleichen doppelten Nutzen vom Krausen und Welschen Köhl und dem gehaubteten Kraut auch haben kan. Wer sonst Samen 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 aufhencket; Nachdem man ihn vorher / sobald er milchartig worden / abgeschnitten hat. Die Nürnbergger wissen ihn zum Winter und Herbst Salat zu nutzen / ob ihn gleich etliche daselbst / wiewol noch gemeiner an andern Orten / kochen / und warm / als was besonder gesundes / verspeisen.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 13.

En diesem und nachfolgenden Capp. wird von diesen Kräuter-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. ff. de usufr. in verb. Ut fort hortos

hortos olicorios faciat, vel aliud quid, quod ad reditum spectat. Add. Petr. Gregor. Thosol. S. 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 derjenige / welcher die Nutznießung

(ususfructus) 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-Kapuz-Kraut und Kohl / item vom Cauliflor und Cauliravi; vom Spinat / Molden / krausen Kohl oder Mangolt und dergleichen.

Inhalt.

§. 1. Wann das Kapuz-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 Wildkraut / dessen Eigenschaft und Nutzbarkeit. §. 6. Von dem Mangolt und dessen Nutzbarkeit.

§. 1.

Serner wird unter solche Blätter-Gewächse Kapuz-Kraut / welcher der weisse gehäubete Kohl / oder bey denen Franzosen Choux capuz genestet wird / und Kohl gezelet. Dann ob wir wohl von beeden bereits im vorhergehenden Buch gehandelt haben; So ist doch nicht zu läugnen / daß nicht dergleichen auch in denen Gärten anzutreffen / und anders in Gärten / als im Feld oder grossen Acker zu behandeln seye / fürnemlich / wann man es gern bey Zeiten haben will / da man es dann schon um Bartholomzi setzt / und / wann die Pflanzen etwas erstarrket / 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 hergehohlet werden: damit wir auch diesen Platz zu noch bisher unberührten Gewächsen gebrauchen können.

§. 2. Der Kohl ist von unterschiedlichen Arten: dann erstlich gibt es einen gemeinen / grünen / braunen / rothen / krausbraun / und gehaubten Kohl / worunter der letzte am besten und der härteste ist / auch daher meistens in denen Gärten pflaget 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 vermengket ist. (Desgleichen auch der krause) der im angehenden Merz gesäet / und zu Ende des Aprils in eine sumpfsichte Erde versetzt werden muß. Der rothe Kohl / der kan wohl bis im Anfang des Junii gepflantket werden. Insgemein aber ist von dem Kohl so viel zu merken / daß man ihn in zimliche grosse Löcher / worinnen guter alter Rüh-Mist / in die Mitte mit seinem Stiel einsetzen / den Mist mit guter Erde vermengen / das Loch ganz damit ausfüllen / und damit er grosse Köpfe bekomme / um den Vollmond jäten soll. Von welchen allen aber ebenfalls weitläufftiger im dritten Buch gehandelt worden. Doch was dorten vergesen / hier / einen guten Kuchen-Garten zu machen und zu pflagen / auch zu wieder holen ist. Dessen Düngeung betreffend / so kan ich aus Erfahrung mit dieser Cautele dienen; daß / weil die neuen Dünge ganz wohl disponiret ist / das Ungeziefer zu zeugen / so werde man seinen Kohl- und

Kraut-Beeten sehr wohl thun / wann man sein eine alte Dünge darauf ausbreitet. Der Same muß vom gemeinen Kohl / nachdem er früh oder spät gesäet worden / auch früher oder später / alle Jahr gesammelt werden. Mit dem andern aber muß man also verfahren / daß man / mit dem Winter-Anfang die schönen Stöck und Häubter samt denen Wurzeln 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 Hertzschnitt bis auf das Hertzlein geben. Was den krausen braunen Kohl anlangt / so ist dieser so harter Natur: weil er auch langsam wächst / daß er / bisweilen wohl den Winter über / das Feld hüten darf. 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 Kohl Käse-artiger werde / der Ruben-Kohl aber desto besser und geschlachtere Ruben bekomme.

§. 3. Zu denen Kohl-Gewächsen gehöret auch Cauliflor, und Cauliravi, welche vor etlichen Jahren aus Italien in unsere Deutsche Länder kommen / und jetzt in allen vornehmen Gärten häufig gepflantket werden; der Saame hiervon wird gemeinlich 3. Wochen vor Ostern auf ein Mistbeet gesäet / nachdem er vorher / eine Nacht durch / ein wenig in Wein eingequelllet worden / damit er desto geschwinder aufgehe. Nachgehends wird gemeinlich eines Zwerch-Fingers dick gute schwarze Sand-Erde darauf geschüttet / 3. Tag nacheinander ein wenig begossen / und das Beet zugedecket / und dieses so lang / bis der Saame zu keimen anfähet; wann nun dieses geschieht / wird das Beet wieder aufgedeckt / und läßt man hernach den Saamen wachsen / bis er 4. oder 5. Blätter bekommet / da man ihn dann in ein schwarz sandicht Erdreich / ungefehr 2. Schuh voneinander setzt / auf daß die Sonne zu der Wurzel kommen möge. Sollte aber grosse Hitze einfallen / so müste 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 gestandenem Wasser begießen. Wo nun dieses alles wohl in Acht genommen wird / kan man diesen Kohl ungefehr 14. Tag nach Jacobi haben.

§. 4. Spineth oder Binetsch / so von dem rauhen und stachelichten 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 spizig und stachelicht / dieser aber rund ist: allein es ist einerley / wann mans recht betrachtet / Besser theilet man ihn ein in den gemeinen und edlen. Der gemeine ist /

ist / was die Blätter anlangt / spiziger / 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 *Σπαραγγία*. 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 lässt; hernach aber den Mist
darvon thut / und also den erweichten Saamen / jedoch
nicht gar zu dick / aussäet. 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 inerhin zu grünen
und nachzuwachsen pfleget. Ubrigens ist es kalt- und feuch-
ter Natur / welches unter andern auch daher abzunehmen /
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
Wilden-Kraut einige Verwandtschaft: angesehen es
gleich demselben gesäet und gekochet wird / auch eine wässe-
rige Natur hat. Es bekommt einen grossen / braun-ros-
then viereckichten und vielästigen 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 3. Wo-
chen schon genießen. Es gibt auch Molden von wilder
Art / so sich allenthalben in denen Feldern und an der
Strasse zeigen.

§. 6. Endlich kommt auch der **Mangold** sowohl 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 gesäuberten /
feucht- und wohlgedüngten Boden haben. Der junge
Mangold / mit denen Wurzeln ein wenig gekochet / und mit
Essig genossen / soll Lust zum essen machen / den Durst still-
en / und der Gallen steuren.

Rechts-Anmerkungen.

Ad Cap. 14.

Was Garten-Kraut / davon in diesem Cap. viel Gat-
tungen angezeigt werden / wird in *Legibus Salicis*
tit. 61. *Chrenocruda*, **Grünkraut**; in *Lib. 3. Le-*
gum Longobard. aber §. 3. schlechterdings Kraut genen-
net; jedoch daß hierunter auch Gras und Heu / welches
des Viehes Futter ist / verstanden wird. v. *Dietheri in*
addit. tam. pract. ad Specul. Speidel. voc. Garten x.

Das XV. Capitel.

Vom Spargel / Artischocken / und Carde.

Inhalt:

§. 1. Des Spargels Nutzbarkeit / und Eigenschaft: Item / was
er für ein Erdreich erfordere. §. 2. Auf wie vielerley Art
derselbige gepflanzt werde; und wie er zu warten seye. §. 3.
Nuzen des Spargels. §. 4. Wie man den Spargel von den
Wurzeln seze. §. 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 gepflanzt; 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 unges-
mein dick und groß / um Nürnberg aber
mittelmässig / aber wohlgeschmack / be-
rühmt; als welcher nicht allein gesotten/
und mit Oel und Essig zum Salat be-
reitet / sondern auch über andere Speisen warm gekochet
und / wie mans in Welschland machet / gebraten wer-
den kan / der eben so unfein nicht am Geschmack: zu
geschweigen / daß er auch zur Arzney dienlich ist. Selbiger
hat eine wohlgemischte / und temperirte Natur; daher
dann dessen Stengel sich gar bald und leicht absieden / und
einen Platz dem Sprichwort des Kaisers Augusti, wie
wirs beim Suetonio gelesen / überläßt: *Citius, quam*
asparagi coquantur:

Eh die Razen Eyer legen/
Eh die Thaler sind zu plegen.
Eh ein Lun wird abgekochen/
Schneller als die Spargeln kochen.

Will zwar einen fetten / jedoch mehr sandicht- als lettich-
ten Boden haben. Und obchon 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-
gepflanzt / entweder vom Saamen / oder von Stöcken
und Wurzeln. Den Saamen betreffend / so muß er im
Martio, zunehmenden Mondes fein dick gesäet / und nach
einer Jahreszeit die davon gewachsene Wurzeln aufgeha-
ben / und 2. Fuß voneinander gepflanzt 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
kömme. Wann nun also die Pflanzen darauf geset / so
muß man ungesehr 3. Finger hoch Erden darüber werf-
fen / und also selbige 3. Jahr (oder so man den Spargel
schön haben will / 4. oder 5. Jahr) lang / nacheinander/
ehe man davon abschneidet / wachsen lassen. Wann aber
solche Jahre vorbey 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 sel-
bige abzubrechen oder abzu kürzen / 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 kömte man ungesehr 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 dieses hierbey nicht zu verhalten / daß weil

die Beschaffenheit der Luft so wohl als der Erden / an einem und dem andern Ort unterschieden ist / ein weiser und verständiger Gärtner hauptsächlich auch hierauf Acht haben / und eines und das andere wohl bedencken / ja wohl diß oder jenes probiren / am meisten aber auf seine selbst eigene Erfahrung gehen solle: zumahlen / da ohne dem die Meinungen 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 Krebsse und jungen Hühner oder Quasmodogeniti, wie sie die Geschwoonen einer fürnehmen Stadt nennen / verspeiset werden / und dieses Gewächse aus seiner verwirzten quecklichten Wurzel / wie ein langer Dolde / Fingers dick / rund / feist / saftig / und ohne Blätter / wie die Hopfen Schößlinge hervorkommt. Es verdient es auch wohl / wegen der geschwindfertigen Zubereitung / wegen der annehmlichen Speise / und wegen der gelinden Reinigung. Was dieses letzere anlangt / so lehret uns Herr D. Zorn p. 53. daß die Wurzeln den Harn treiben / die Leber / Nily und Nieren eröffnen und reinigen: daher denen Wasser- und Gelbsüchtigen 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 Haut- materie der Fruchtbarkeit mehren / und zu Sachen reizen / die wir nicht entbehren können / und wohl üben dürfen / wo das 6. Geboth nicht Noth leidet. Doch bekommen die Podagrifchen dabey einen unannehmlichen Sentenz, 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 setzen. 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 ineinander gewachsen: daher sie auch nicht so können gesetzt werden / daß sie anschlagen: In Ansehung dessen müssen sie voneinander gerissen / und getheilet werden. Unter währendem Setzen beobachte man / daß der Keim oben gekehrt / und die Wurzel mild voneinander gespreißt / und eine einen Schuh weit von der andern solle gesetzt werden. Das Loch ist nicht zu füllen / 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 dazzu streuet / erfüllet werde. Die aufgewachsenen Spargel-Schößlinge kan und muß man mit einem kleinen Reb-Messerlein / etwas in der Erden / fleißig abhauen / und den Grund fein säuberlich 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. Soviel von der Art.

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

sey: dann obschon die Wurzeln sonst auch vor dem Winter gesetzt werden / so ist doch an kalten Orten Gefahr / daß sie den Winter durch gerne verfaulen. Wo er nur fein 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 Fäthäcklein / das nur einen Haken hat / säuberlich umlockern / und etwas fetten Mist darzustreuen. So würde der Spargel von neuem wieder hervorschießen / und zum abschneiden tüchtig seyn. Wievol der Mund den vorigen Geschmack des Frühlings nimmer finden würde. Indessen müssen wir noch merken / wie man dem krankten Spargel helfe: 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 übergebliebene ihre Nahrung desto reichlicher an sich ziehen / und wieder / wie vor / und wie man wünschen wollte / groß hervorsprossen.

§. 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 bedarf 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 Häcklein verrichten / was die Alten mit Feuer gehan. So sind sie auch mit denen Kohren verfahren. Endlich muß der Ort mit gutem alten Mist bestreuet / und wo das Clima gar kalt / mit langem und noch rohem Rosmist bedeckt werden. Die gute Würckung dieser Sorgfalt wird sich weisen / wann er desto besser durch den Mist kommt / und sich im Frühling desto ehe hervorthut.

Noch eins ist nicht dahinden zu lassen: Wann der Winter einfällt / und man mögte vor seyn / daß der Spargel in der Kälte nicht zu Schaden komme / so wird ihm die Nahrung am besten durch die Winter-Feuchte zukommen / wann in die defwegen gegrabene Grüblein / die Asche von einem weichen Holz / und noch dazzu guter alter Mist gelegt 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 Samen herbringt / zu uns gekommen / und gewiß sehr schwer fortzubringen gewesen / eh wirs Teutsche recht gelernet haben. Die Nürnbergishe Knoblauch-Felder können jährlich einen schönen Vorrath groß-gezogener 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 Artikel *Al* dazzu gesetzt / 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 / 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 wohl das erste Jahr Frucht bringen. Wofern nur hierbey dieses beobachtet wird / daß man die Pflanzen / so sie was erwachsen / fleißig ausläßt / säubere und abblate / mithin auch öfters 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 hinwegschneiden / hernachmahls 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 stark und vollkommen werden / daß man sie den künftigen Winter nicht aussetzen 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 zusammenbinden / damit sie vor dem Frost und Regen sicher bleiben; gegen den Frühling aber kan man die Erd um dieselbige wieder etwas hinwegmachen und lüften; doch bey Nacht wieder etwas decken / und im Monat Martio im Vollmond alle Schoß hinwegnehmen / 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 beschreiben besser ist / weil die Artischocken eher und besser von denen Benschößlingen als von dem Kern kommen: wiewohlen sie an denen meisten Orten allein vom Kern gebauet werden / und / wann sie mit der Wartung recht gehalten sind / nichts desto weniger insgemein noch denselben Sommer und Herbst über zu tragen pflegen. Und dieses lehre practiciren die Nürnbergische Bauern / die gewiß keine geringe Meister darinnen sind.

§. 8. Was den Sommer anlangt / so brauchen sie keiner sonderlichen Warte: weil sie / als Italiänische Landsleute / der Hitze gewohnt sind: und bey der überaus stark unter sich greiffenden Wurzel / ihre Nahrung tief aus dem Grund holen. Wann Regen einfallen will / soll man denen Stöcken die Erde bisweilen auflockern / 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 aushauen / 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 eher bekommen. Nur muß man die Stöcke 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 gemäs / 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 Reif gar leichtlich Schaden thun kan. Was im Anfang des Herbstes zeitigt / das kan / noch hart geschlossen im Salzwasser / wie Kümmerlinge 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 Salz. Etliche schneiden auch nur das unterste heraus / siedens und richtens zu / oder bratens in Butter / und bestreuens mit einem wenig Pfeffer und Salz. Gut ist / daß die Leute in Teutschland auch nimmer so tumm / wie jener Bauer / sind / der die stachelichten 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 sowohl an Gestalt der Blätter / als auch an der Frucht selbsten die Carden fast überein / und haben auch mit denenselben gleiche Wartung; dann sie werden ebenfalls nicht allein vom Saamen / sondern auch / und zwar / nach etlicher Meinung / fast besser von denen Benschößlingen fortgepflanzt. Das Säen belangend / müssen sie in eine gute Erde gesät werden / und zwar kan solches den ganzen Sommer durch / absonderlich aber zu Ende des August Monats geschehen. Das Pflanzen betreffend / so geschieht solches / wann sie sechs Blätter bekommen / wofern nur die Erde zur Verpflanzung im Herbst tieff umgegraben / und hernachmahls Mist darunter geschlagen worden / damit sie den Winter über mürb werden kan. Bey dem Ausheben der Pflanzen muß ihnen die Hauptwurzel beschnitten / und selbige nachgehends auf ein Garten Beet 3. Schuh weit voneinander gesetzt / auch mit Hacken und Begießen wohl 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 verurfacht / 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 Burzelkraut: Item vom Fenchel / Dill / Körbelkraut und Pimpinelle.

Inhalt.

§. 1. Beschreibung des Löffelkrauts / dessen Nutzbarkeit und Eigenschaft. §. 2. Des Nabelkrauts Nutzbarkeit und Eintheilung. Beschreibung beederley Gattungen / und derselben Eigenschaft. §. 3. Nutzbarkeit des Burzelkrauts / dessen Eintheilung und Eigenschaft. §. 4. Nutzbarkeit des Fenchels / dessen Beschreibung: Sägezeit; Eintheilung und Eigenschaft. Beschreibung der Dill / und derselben Eigenschaft. §. 5. Nutzbarkeit des Körbelkrauts / dessen Sägezeit / Eigenschaft und Wartung. Nutzbarkeit der Pimpinellen / dessen Sägezeit und Wartung.

§. 1.

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

2999 2

coctum und das Wasser: dann die Krafft verbracht durch kochen und überziehen. Hat satt grüne Blätter an Stielen gehenget / und wie ein Löffel rund zusammengethan: grünet Winter und Sommer / wohin es gesät wird: Dann ob es sich zwar selbst vermehret / so kan es doch besser durch das aussäen 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 / bräunlich: Es wächst gern und meistens theils 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 ein Schüsfelein / Hasen-Decklein oder eines Menschen Nabel forwärt. Bringt dünne runde Stengel / welche mit bräunlichten Blumen um und um besetzt sind. Die Wurzel ist wie eine Olive gestaltet / jedoch mit angehängten Zapern. Dieses aber hat viel fette breite Blätlein / wie ein Zünglein formiret / welche dick um die Wurzel ineinander gesetzt sind / und einen zusammenziehenden Geschmack haben. Es hat einen eingigen dicken Stengel / der mitten aus dem Cirkel der Blätter gehet / und kleine Blumen und Saamen trägt / auch in der Apotheken einen grossen Nutzen.

§. 3. Portulaca, Borgel 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 ablanglicht runden Blätlein um und um besetzt / die weiß-grün und glänzend sind. Das Gewächs 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 voneinander streuen / und mit einer Garten-Schaufel fein blatt in die Erden einlopfen / und hernach zeitlich begiessen: Dieses Kraut / wann es einmahl 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 reif werde / wenn noch was an der Zeitigung abgeheth. Wo nun dieses geschehen / so reibet und woulget 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 Arney sehr dienlich. Hat einen runden lufthigten Stengel / von dreyen Eten hoch / und ist inwendig mit weissen Mark 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 2. Tag beizen lassen. Die Wurzel hiervon ist lang / steigt tieff in die Erde / riecht wohl / schmeckt scharff und etwas bitter. Das aussäen betreffend / so wird er im Merken im Vollmond in eine gute Erde gesät / darinnen er erst im andern Jahr / nach der Saat / aufgehet / wosern man dieses nur beobachtet / daß man ihn zu düren Zeiten begiesset. Er liebet sonst eine milde Luft mehr als eine rauhe. Wann der Grund steinicht ist / so siehet er ihm besser als ein Lettichter / an. Sonsten ist er von zweyerley Gattung / zahm / und wild der Fenchel / und pfleget der zahme auch über etliche Jahr müß zu werden. Dem Fenchel ist die Will fast ähnlich / so daß man oft eines von dem andern fast nicht erkennen kan; Es sey dann / daß man daran rieche. Sie wächst anderthalb Eten hoch mit runden Stenglein und vielen Zweiglein: bringet kleine schmale Blätlein / einem breiten Faden nicht ungleich / dazu schöne gelbe Krönlein. Läßt sich in allerley Garten-Erde / fürnemlich aber in sandichte auf offenen Plaz / ohne sonderbare Beobachtung des Mondscheins oder anderer Pflanz-Zeit säen. Der Saame ist breit und kleinen Blätlein gleich / die Wurzel holzacht / nicht sehr lang auch nicht zähet: Die Krönlein oder Dolden von derselben werden mit dem Kümmerlingen in Essig eingemacht / angemerket es ihre Kält und Feuchten bemässiget: Zugeschweigen / daß auch dieses Kraut in der Arney eine grosse Krafft hat: Gestalten es dem Gesicht sehr dienlich: Dann die Schlangen es holen / 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 wohl zu statten komme.

§. 5. Das Körbelkraut dienet im heißen Sommer so wohl zur Speis als zum Franck / als das gemeinste / zarteste und nutzbarste: indem es nicht allein unter dem Salat genossen / sondern auch im Wein getruncken wird. Es wird erstlich im Frühling / hernach aber den ganzen Sommer durch / bis gegen dem October / gesät / damit man / weil dieses Kraut bald in den Saamen schießet / immerdar / auch bisweilen des Winters eine Erfrischung haben möge. Wächst gern in schattigten / 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 aufstarrt / und mit kleinen Fäserlein behencket ist. Anfänglich ist es dem Peterfilgen Kraut ähnlich; Nach diesem wird es bleich-grüner Farb / viel zarter und mehr zerkerbt / als der Perterlein. Die Krönlein wie der Coriander beskommt es im Majo. Wann diese abgefallen / folgt ein leichter lang- und schwarzer Samen / ohne Geruch. Besamnet 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 gesätet / und bey düren Wetter begossen werden müsse. Pimpinelle / ist auch ein gesundes Salat-Kraut / und kan ebenfalls wie der Körbel im Kräuter-Wein getruncken werden: Inmassen es zur Fröhlichkeit begeistert und anreiket / 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 gereiniget werden: Das Verpflanzen aber dienet demselbigen nicht. Ubrigens ist dieses eines von

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

von sich selbst fortwächst. Je mehr auch die Stengeln abgeschnitten / je mehr die Pimpinellen zum Wachsthum befördert werden. Wann der Same soll ausgehothen werden / soll man auch den Stock destoweniger beschneiden: So gelangt der Same auch zu besserer Vollkommenheit.

Das XVII. Capitel.

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

Inhalt.

§. 1. Des Saurampfers Nutzbarkeit / desselben unterschiedliche Gattungen / unter welchen der grosse Spanische der beste / dessen Eigenschaften und Wartung hier beschrieben wird; Wie auch des Dracunculi hortensis. §. 2. Nutzbarkeit des Burretsch oder Borragen / dessen Eigenschaften und Wartung. §. 3. Nutzbarkeit des Kresses / dessen Eintheilung und Eigenschaften; Gleichheit mit dem Senffkraut / dessen Eintheilung und Nutzbarkeit. §. 4. Nutzbarkeit des Pfefferkrauts und dessen Eigenschaften. Desgleichen auch des Bertrams / und dessen Beschreibung; wie auch des Lauchs / und dessen Unterschied vom Schnittlauch; Von dem Schnittlauchs säen und warten. Nutzbarkeit der Basilien / deren Säung / Wartung und Beschreibung.

§. 1.

Der 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 diesen etwas anmercken / welcher in denen Gärten gebauet wird / und welchen man den grossen Spanischen Saurampffer nennet: Massien derselbige viel fettere und safftigere wie auch mildere Blätter und Stengel hat / als der gemeine / welcher auf den Wiesen und Ängern wächst. Derselbige wird in Frühling / im zunehmenden Mond in eine gemeine Garten-Erde gesäet / worauf er hernach im Mayo blühet und seinen Saamen in Julio bringet: Und wann er einmal gesäet ist / pflaget er sich selbst hernach genugsam zu vermehren / liebet keinen trockenen und sandichten Platz. Die Pflanzen kan man in Frühling davon aussetzen. Wann er seinen Saamen gebracht / welches mitten in Sommer geschieht / so kan man ihm die Stengel bis an die Erden hinweg schneiden / und alsdann trocken lassen: Eben auch gehöret unter die Kräuter-Salat der Dracunculus hortensis oder Escalentur, die Nürenberger heissen ihn verderbt Tragon oder Trabon / dessen zarte Blättlein unter den Salat genommen und Salsen draus gemacht werden: Er ist eines scharffen Geschmacks / hat eine weisse vielfäferichte / in die Erde wie Gras kriechende Wurzel / welche viel Stengel austreibt / und Blätter wie der Flachs; Die Blüthe davon ist weisslich und klein untereinander; Und weil er keinen Saamen trägt / als mußer durch Zertheilung der Wurzel im Herbst und Frühlings Anfang fortgeplanket und vermehret werden. Er kan den ganzen Winter durch im Garten verbleiben / wosfern 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 einbeizen kan / da es dann den Menschen frölich machet / 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 braucht es keiner fernern Wartung / sondern wächst von selbst so häufig / daß es fast nimmermehr ausgerottet werden kan. Boragi wird vom Pflanzen nicht so schön / als wann er vom Samen aufgehet. Muß ziemlich ausgeraufft werden wann er zu dick aufgehen will. Die Blättlein des jungen Boragi / und dessen Blumen kommen auch zum Kräuter-Salat / und werden im Essig Purpur-färbig. Der Geschmack ist so anmuthig / daß er den Salat viel Lieblichkeit bezu legen vermag. Die Blumen dienen ausser dem auch eine Tafel und deren Schüsseln mit Streu zu zieren.

§. 3. Ferner wird auch der Kräss oder Krässich nechst andern Kräutern in der Küche zum Salat gebraucht / und hat zweyerley Gattung / den Sommer- und Winterkress. Jener wird auf zweyerley Manier gesäet / erstlich nach Art anderer Kräuter auf ein Beet: Hernach machet man runde Grüblein in guter Ordnung / leget den Saamen ziemlich dick hinein / und bedeckt 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 dauert 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 Nahmen in die Erde / und besäen diese Zeichnung mit Krässich-Saamen / das siehet gar artig aus und dienet zum bequemen abschneiden. Wie es Herr Dan. Rhagorios p. m. 38. im Kraut-Garten anführet. Diesem Kraut kommt nicht wenig das Senff-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 fortpflanzen: 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 den zunehmenden Mond in Frühling gesäet

gesäet werden / worauf der Saame in Herbst reisset / daß man ihn zum Gebrauch sammeln kan. Je frischer 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 Gartens-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 gebraucht werden : gestalten es an vielen Orten mit Essig oder Wein zu einen Saig gemacht und Zelten daraus formiret werden. Was endlich aus dem Samen des Senffts im Moultard 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 Siacapi genennet sey / *an. sicut. quod. laedit. oculos.* Daher *swartius* ich ziehe das Gesicht zusammen / als wenn ich was sauers gegessen hätte Das ist aber nur ein Grammaticalischer Einfall. Es ist übrigens ausgemacht / daß er dem Magen gut ist und trefflich zur Daurung helffe. Wann ich Richter wäre / so wolt 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 wär er nicht werth / daß man ihn den Trost der Gelehrten *Literatorium Solarium* , neunte / wie wir aus J. R. Camer. Syl. memor. Cent. 5. part. 82. wissen.

§. 4. Das Pfefferkraut dessen Blätter scharff an Geschmack sind / dessen Stengel 3. Schuh hochsteiget / an welchem sich kleine Blümlein im Junio finden / die hernach einen kleinen Samen bringen / wird ebenfalls unter die kühlende Salat Kräuter gemischt / auch wegen seiner angenehmen Schärffe wohl gedörret und die Blätter drinnen klein zerrissen / anstatt des Teutschen Bewürkes zum Salat und wann man sie in Essig zerlöset zur Salsen / bey gebratenen Speisen. Es ist so hart daß es allenthalben gerne wächst / verlangt kein besonders Feld / und läset sich wo es einmal eingewurhelt / 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 fette Blätter / wie der Rosmarin / doch etwas ausgeschnitten / und trägt weiße Blühe. Wer gern einen rothen Kam 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 Porrum wird auch zur Küchen gebraucht / und ist von dem Schnittlauch in diesem un-

terschieden / daß dasjenige / was zum Saamen behalten wird / Lauch / was man aber von abgeschnittenen 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 gesäet worden / davon man den ersten den Sommer durch / den andern aber in Frühling genießen kan ; Jedoch geschiehet die Vermehrung besser durch Befestigung der Wurzel / da man ihn dann solcher gestalt einleget / daß ein guter Theil von dem Blättern in die Erde kommt : Wosern er nur mit jäten und aufhacken fleißig gewartet wird. Es sey so warm es wolle / soll man ihn doch nicht begießen / ob er gleich aussiehe / als wann er gleich verderben wolt / 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 / daß man den Schnittlauch nicht mit den Händen abreißen / sondern mit einem Messer sauber und gleich abschneiden / darneben aber auf die Stümpe Sand oder trockene Erden streuen solle / damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht zu viel austhaue / und die Rasse des Regens keine Verfaulung verurfsache. Wer keine Furcht vor der Austrostung des Schnittlauchs oder Schnittling im Frühling fürchten will / der bedienet sich bey Erziehung dessen der Bulben Vermehrung / und läset die Arbeit mit dem Samen stehen / weil es zumahl auch gar langsam mitzugehet. Wir haben oben insgemein von allen diesen Kräutern / welche Köhrlein haben gewarnt / daß man sie im Regen nicht beschneiden soll : Dann der Regen dringt in die Löchlein und ersäufft sie. In der Küchen dienet er gar fein zum Einkochen in die Eier / unter die Bauren-Klöße anstatt der Zwiabeln 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 nützlich Gewächs / dreyerley Art : Wird in Frühling in gute warme Garten-Erde gesäet / und im verpfarken nur mit einem Stämmlein in ein Loch oder Grüblein gesetzt / hernach der Saame / wann er zeitig eingesamlet. Sie haben viel Stämmlein und Aestlein einem drausfledchten Päämlein gleich : Blühen nicht auf einmal / sondern erstlich von unten auf / darnach bekommen sie oben weiße Blumen und kleinen schwarzen Saamen : Die Wurzel ist gemeiniglich zertheilt / und mit vielen angehengten Zäferlein versehen. Wo man Majoran / Maron und Rosmarin an das Essen braucht / dahin dienet auch Basilien Sonsten lacht man billich über den Glauben Hollerii l. 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 / daß 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 Bart und Pflanzung auch etwas hinzugesüget wird. §. 2. Des Salben Nutzbarkeit / Eintheilung / Beschreibung und Eigenschaften. Item wie dieselbige zu pflanzen und zu warten. Des Rosmarins Nutzbarkeit / Beschreibung und Eigenschaften.



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

Kleiner schöner und leibfarber Farben haben. Auf dem Kraut spüret man keinen Samen / dann er wächst aus denen zerriebenen Knöpflein oder durren verfallenen Blümlein auf der Erden. Wird in eine gute Garten-Erd im April gesät / durch Seglinge verpflanzet / und einer Hand breit im guten Grund voneinander gesetzt. Ferner gehöret auch hieher der Majoran / als welcher so wohl in der Küchen als zur Arzneyen dienlich ist / derselbige hat viel zarte Nestlein / mit runden weisgrauen und härlichen Blätlein. 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 Merts - Monaths / oder zu Anfang des Aprils. Er blühet fast den ganzen Sommer / jedoch findet man auch eine Art / die den Winter über / so man ihn zu deckt / im Garten bleibet. Er will Schatten und Mist haben / auch begossen werden; Kan aber nicht leicht einen Frost leiden / weswegen man ihn gegen den Winter aussetzen / und in Kellern aufbehalten muß.

§. 2. Nechst diesem muß auch Salbey zu denen Küchen-Kräutern gerechnet werden / inmassen dieses Kraut zu denen Speisen auf mancherley Weise gebrauchet 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 weisgrauen Aesten und Stänglein versehen. Die Blätter sind länglich / dick und rauh / darzu weisgrau / und von einem starcken und lieblichen Geruch. Die Blumen oben an den Stengeln haben eine Purpurbraune Farb mit Weis vermischt / oder zurweilen gar weis / 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 samlet / hernach dörrt und die Back-Ofen damit einheizet. Sie wird durch Abrisse und Schößlinge an schattichte Derter im Martio in eine gute Garten Erde versetzt. Man soll sie nicht mit Mist dungen / sondern mit alter Erden von gestreuten Laumen 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 Kauten pflanzen / wann nicht Kröten und anders giftiges Ungeziefer dar-

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

Salvia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta.

Wilt du trincken deinen Wein?

Lege Kaut' und Salbey drein/

So wird dir 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. Phys. 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 Fioravantz, oder dem Auctori dieses Buchs / ein reiches Soktrum. Endlich gehöret auch zu denen Küchen-Kräutern der **Kosmarin** / als welcher bey denen Speisen auch grossen Nutzen schaffet / die man sehr annehmlich damit besteckt / und wann man was kalt einmacht / mit belegt. Er ist eine hollichte Staude mit vielen kleinen Keislein / die eine weislichte Rinde haben / und mit vielen schmalen langen und dicklichten Blättern besetzt sind. Auf der Seiten gegen der Erden zu / sind diese Blätlein graulich / aber auf dem Obertheil sehen sie grün und streifficht aus. Dieses Kraut riechet wohl und starck / fast wie Weyruch; ist am Geschmack vermischt / scharff / bitter / und ein wenig zusammenziehend. Trägt weis - blaue Blumen / nach welchen der kleine schwarze Saamen herfürkommt. Wächst gern an denen Orten / wo viel Sonne hin kommt. Blühet zweymal im Jahr / nemlich im Fröling und Herbst. Muß in einer gute milden Erde von abgerissenen Wurzel-Zweigen fortgepflanzt werden; wann man ihn zu gewissen Zeiten an junge Wacholderstauden pfröpffet / 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 / ehe die Spiritus o' eoli apoplectici zum Riechen aufgekomen 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 Petersil / Salmuß / Licori / Rettich und Meer-Rettig; Item von denen Ruben.

Inhalt.

§. 1. Unter denen Wurzel-Gewächsen wird zu erst der Petersil beschrieben / und dessen Nutzbarkeit / Eysenschaft und Wartung angezeigt. §. 2. Nach diesem folget der Salmuß / von dessen Nutzbarkeit und Eysenschaft ebenfalls gehandelt wird. Ferner Licori / dessen Nutzbarkeit und Eysenschaft; Item dessen Zeit und Wartung beschrieben wird. Hernach werden nachfolgende Gewächse beschrieben / als der Rettich / dessen Nutzbarkeit und Ausfüng. Item / wo man den Saamen davon samlen 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 Eysenschaft und Nutzbarkeit der Zucker-Ruben vorgezeigt.

§. 1.

Sach denen Blätter-Gewächsen wollen die Wurzel-Gewächse ihre Stelle im Küchen-Garten auch eingeräumet haben / als welche gleichfalls in der Küche gebrauchet werden; Von denen wir demnach kürzlich handeln wollen. Petersil / (dessen Wurzel sowohl als dessen Kraut gebrauchet wird) ist ein überaus wohlgeschmacktes Gewächse / hat ein heimliches Gewürz bey sich / dessen Wurzel samt dem Kraut gekocht / und

und absonderlich bey dem Rind-Fleisch genossen wird/ dienet auch zu vielen in der Arzney / er kan im ab- und zunehmenden Mond gesäet 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 Mark mit führet: insonderheit wann man ihn etwas dick wachsen läffet. Hingegen ist die außere Schaalen darvon sehr mürb / und überaus schmackhaft. Er brauchet eben keinen sonderbaren Grund und Boden / sondern wächst gern allenthalben / wann nur die Erde tiefe umgegraben wird / je besser er gedünget worden / je freudiger wächst er daher. Denjenigen aber / den man nach Michaelis säet / und welcher Martini Peterlein zu Nürnberg heisset / wo das Vatterland des lieben Peterleins ist / darff wohl in einen schlechten Grund gesäet 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 gesäet werden. Das Umsäen hat er nicht vonnöthen / immassen er in seiner Geburts-Stadt am besten / und zwar den ganzen Winter über verbleiben kan. Endlich ist zu mercken / 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 beizet und einweicht / ehe man ihn aussäet / sonst wird er gar langsam aufgehen. Die Regeln des Säens sind diese: Er will dick gesäet seyn / auf daß man ihn nach und nach / wann man dessen Wachsthum 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 Wurzeln stark haben will; wie wir oben in diesem Paragrapho schon gelehret haben. Leglich mercke man / wann die im Feld geliebene 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-Fuch 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 Kranckheit behaftet / als zu Nürnberg sind. An anderen Orten nimmet man nur etliche Sträuslein in einen Hafen / nur daß die Brühe darnach riechen möge: da an diesem Ort eine jede Person einen Keller voll auf einer Mahlzeit neben das Fleisch aufhäufet. 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 Butscherling oder Schierling / der ihm gleich siehet / nehme. Wie ich zu Pegnitz / bey dem Bader gesehen hab / da er Holzhackler hatte / die neben seinem Gesinde von der Brühe / darinnen Schierling an statt des Peterlein gefotten 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 starken Wein beybringen: durch diesen überaus starken Schweis ist es geschehen / daß sie endlich alle wieder zu recht gekommen. Bey welchem Etend 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 Calmusß bey / welcher über die massen zur Gesundheit / absonderlich wann er mit Zucker überzogen und gegessen wird / dienet / auch zu vielen andern in der Apothecke genuzet 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 sumpfigten Orten. Der beste Calmusß 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 starken Grund / wann es anders wohl aufwachsen solle. Wofern nur die Erde vorher wol umgegraben und (jedoch aber nicht mit Ros-Mist) gedünget worden. Die Sae-Zeit ist zu Anfang des Frühling im abnehmenden Mond / wann man es anders im Frühling genießen will. Sollte 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 Kettich unter die Wurzel-Gewächse / welchen 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 einen guten feuchten wohl umgegrabenen Grunde im abnehmenden Mond auf diese Weise gesäet / daß man mit einem runden spizigen Holz Zoll dick / ungesehr 2. Zoll-tiefe Löcher in die Erde / ungesehr eine Hand-breit voneinander / Reihen-weis machet / hernach in ein jedes Loch 2. Kettich-Körnlein wirfft / nachgehends 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. Ubriges 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 giebt es schwarzen und weissen; Item, Ruben- und Stengel-Kettich. Der recht schöne Kettich läßt sich in einem gar zu dürren 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 Kettich nicht gründig haben will / der muß unter die Dung keinen Ros-Mist kommen lassen. Was Plinius von dem Kettich schreibt; 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 Kettichs ist in denen scharfen Rinden: daher die nicht wohl thun / welche ihn abschälen. Es ist aber noch eine andere Art / welche man Meer-Kettich oder Bren zu nennen pfleget / der in der Küche gleichsam einen

son

sonderlichen Genuß gibe / indem er am Fleisch und Hühnern gekocht / auch klein zerrieben mit Zuckermandel und Essig / damit ihm die Schärfe und Underblichkeit ein wenig vergehe / zu einer Salsen gemacht / und an statt einer Duncke bey denen Speisen gebraucht werden kan. Er wird im Garten an ein feuchtes Ort / wo er nicht viel hindert / eingelegt / und hat keiner sonderlichen Wartung vonnöthen. Seine Vermehrung geschieht bloß von dem oberen Theil der Wurzel / da das Laub gefessen / wann nemlich solche dermassen in Stücklein zerschneiden / daß am jedem ein Freib-Aug sitzen bleibe. Im Frühling oder Herbst wird derselbige wieder im abnehmenden Mond in die Erde gelegt / so treibet er überaus wohl / vergrößert sich / und bringet grosse Wurzel. Etliche schneiden ihn klein in Scheiben / legen ihn in Wein und trinken des Abends und Morgens davon / welches den Harn und Stein gewaltig treibet. Die Bauern in Sachsen stossen die Blätter vom Kern in einen 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 bezuzehlen / 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 gebraucht 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 Saich in Schmalz oder Butter bachen; Und endlich drittens / beliebt man sie / wann sie gekocht / voneinander zu schneiden / und mit Essig / Del und Salz zum Salat zumachen. 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 einen mürben Grund / der etwas sandicht / und nicht gar zu trocken / wann er nur wohl bemisset / gesäet. Auf den Saamen aber muß man wohl acht haben / daß ihn der Wind nicht hinweg jage / sondern / so bald derselbige rauh wird / ihn ausziehen / und in einen Hasen zugedeckt verwahren. Das Kraut an diesen Zucker-Wurzeln muß nicht abgehauen werden / ob es schon in die Stengel schießet: anzusehen hierdurch das Wachsthum der Wurzel verhindert würde / welches eine sonderbare Eigenschaft dieses Gewächses ist / daß nemlich / je mehr sich das Kraut und die Stengel stärken / je größer auch die Wurzeln werden.

Das XX. Capitel.

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

Inhalt.

§. 1. Nutzbarkeit der Scorzonera-Wurzel / dessen Sæzeit und Eigenschaft / desgleichen auch des Pastinacks. §. 2. Nutzbarkeit und Gebrauch des Seleri / dessen Ausfüng / Eigenschaft und Wartung. §. 3. Gebrauch und Nutzbarkeit des Peperle-Salats / dessen Beschreibung / Ausfüng und Wartung. §. 4. Der Rapunzein Nutzbarkeit / Ausfüng und Wartung; Item / was bey dem Saamen zu beobachten.

§. 1.

Unter denen Wurzel-Gewächsen ist auch Scorzonera anzutreffen / welches eine gute und gesunde / zur Speiß und Arzenei dienliche Wurzel ist. Zur Speiß dienet sie / wann man das außersie sauber abschabet / hernach im Wasser überbrühet / und dann warm über Fleisch und Hühner kochet / wird auch kalt mit Del und Essig zum Salat genossen / und zur Arzenei mit Zucker eingemacht. Ihre Sæ-Zeit ist im Frühling / und geschieht Reihen-weis in ein wohlgedungtes Erdreich: Will man aber im Frühling dieselbige genießen / so muß sie in Anfang des Herbsts / und zwar jederzeit im abnehmenden Mond gesäet werden. Die Wurzel bleibt den ganzen Winter in der Erden / dauret etliche Jahr / und wird / ob sie schon Saamen trägt / immer größer; sie wächst nicht seit aus und in die Zacken und viel Gefäßer; wann er sandigten / roglen und tiefen Grund hat / hat diesesfalls allerdings Peterleins Art. Pastinack ist ebenmäßig eine gute Speise in die Kuchen / indem es über allerley Fleisch zugerichtet wird / und dasselbige wohlgeschmackt zu essen macht. Muß eine von allen Steinen wohlgeringte / zugleich auch mit alt-verseulten Mist gedungte / Erde haben. Die Sæ-Zeit ist im Frühling / der Saamen muß etwas dick / weil er vielen Zufällen unterworfen / gesäet / auch zu trockener Sommerzeit fleißig begossen werden. Jedoch bleibet er über Winter / ohne daß ihm die Kälte Schaden bringet; die Wurzel gleichet sich denen Rüben / ohne daß sie an Farbe weiß / am Geschmack aber süßlich sich befindet.

Seleri wird auch unter die Kuchen-Speisen gerech-

net: angesehen er entweder überbrühet / oder auch rohe in dünne Stücklein zerschneiden / und als ein Salat mit Del und Essig absonderlich in Winter-Zeit genossen wird; Man kocht ihn auch warm gleich wie den Peterle. Dessen Sæ-Zeit ist gar früh / und zwar in Februario, so bald die Erde sich eröffnet. Er erfordert ein wohl-gedungtes und fettes Mist Beet / wann er mit sechs oder etlichen mehr Blätlein sich herfür thut / so versetzt man ihn Reihen-weis also fort / füllet nach und nach die Grublein wohl mit Erden zu / bis an das Herhschoss / so wird die Wurzel davon schön und mürb; übrigsens 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 umschanzet 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 haarfärbicht; inwendig ist er voller weissen Marcks / rubicht / eines guten süßen und lieblichen Geschmacks wie Castanien / die Blätter sind zerkerbt. Der Stengel schießt am Ende Aprilis 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 über all zu bekommen / wird es auch in die Gärten gesäet / und zwar gemeinlich um Johannis / ist aber

R r r r nicht

nicht eher zu genießen / dann in folgenden Frühling : muß mit Jäten und Begießen des Sommers wohl gewartet werden. Viel pflegen den Saamen vorhero einzuweichen; 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 dunkel / 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 / undienlich zu genießen. Wann der Saame bis um die Fasten hin / da er im Ende des Junii gesäet worden / zu einem kleinen Rüblein worden / so sticht 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. Kapunzeln / Französisch Reponce petit sind auch eine nützliche Salat-Speise / und wird die Wurzel

mit ein wenig daran gebliebenen / jedoch aber den zartersten 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 gesäet wird / so besamet es sich hernach selbst. Was man im Sommer genießen will / wird im Frühling ; was man aber ehe gedencet zu haben / im Herbst gesäet. Wann sich die Blätter auf der Erden niedrig herum legen / so ist es Zeit dieselbigen auszugraben und zu verspeisen ; lästet man es aber länger anstehen? so wird die Wurzel hart und ungeschlacht zur 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 Hülsen zeigt / in acht genommen werden / daß man nemlich die Wurzel ausgräbet / und dieselbige aufhänget / damit der Saame aufgefangen werden könne : Dann so dieses nicht geschiehet / zertheilt er sich / und kommet gerne um.

Das XXI. Capitel.

Von Zwiebeln / Knoblauch / Erd-Aepfeln / Tartuffeln.

Inhalt.

§. 1. Der Zwiebeln Nutzbarkeit / Eigenschaft / Ausfüng und Verfassung / 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 seye. §. 3. Der Erd-Aepfel Nutzbarkeit / Beschreibung / Einlegung und Wartung : Deßgleichen 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 / fetter und wohlgedungte Erden haben / auch bey abnehmenden Mond und zwar im Merz oder April ganz dünne gesäet werden ; wann nun der Saame ein wenig erstarrket / ist ihm das Versehen überaus nützlich / wosern nur dieses in acht 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. Solte das Kraut gar zu starck ausschiesfen / so muß man es entweder weg thun / oder unter sich mit Füßen treten / damit der Saft davon sich desto eher in die Wurzel ziehe. Sie werden gar ungleich zeitig / weswegen sie zu unterschiedenen Zeiten müssen ausgenommen und eingesamlet werden ; Die Zeitigung erkennet man daran / wann die Blätter anfangen welck zu werden / und die Zwiebel sich aus der Erden zeigt / da man dann die ausgenommene von ihren Fasern und Wurzeln säubern / und hernach an die Luft hängen kan / bis das Kraut und die Blätter ganz abdörren / 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 länglichten stärker und schärffer als die runden ; die rothgelben schärffer als die weißen / und die dürren herber als die grünen sind. Zu dem Saamen sondert man die größesten Zwiebeln aus / darunter die zweyjährigen die besten seyn sollen / verwahret sie den

Winter über / und nachdem der Frost vorbei / 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 beginnet schwarz zu werden / so schneidet man den mittelsten Stengel ab / lästet denselben an der Sonne trocken werden / stellet aber etwas darunter / daß der Saame darein fallen möge. Die Nürnberger und Bamberger / welche 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 Samen in ein reines Feld nicht gar dick. Im Frühling bey abnehmenden Mond. Im ersten Jahr lästet man sie wachsen / bis die Schlotten gelblicht werden. Fallen sie nicht selber um ; so bieget man die Schlotten nieder / und lästet sie so verwelcken ; nach etlichen Tagen werden sie ausgegraben / etwas weniges an die Sonnen geleyet / und zu künftigen Steck-Zwiebeln (man kan auch viel / wie sie noch so klein sind / in der Küche anwenden) ausgehoben. Das andere Jahr steckt 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 ehe schwelcken / niedergebogen / sie ausgegraben / etwan ein oder zween Tag an die Sonnen geleyet / und hernach an trocknen Orten / da ihnen im Winter die Gefrost nicht schaden kan / aufbehalten.

So aber jemand Saamen verlangt zu bauen / muß er nicht die Steck-Zwiebel in Saamen schießen lassen / dann der Saame / wann sie gleich in die Köpf schießen / nicht recht vollkommen wird / sondern zweyjährige Zwiebeln wieder einlegen / und wann er spüret / daß er beginnet schwarz zu werden / selbigen abschneiden und einsamlen / auch wohl für denen 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 aufgehet) begehret / der kan selbigen nicht besser probiren / als wann er davon etwas in ein warm Wasser wirffet / feimet er / so ist er gut / feimet er nicht / so ist er alt und untüglich.

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