

Das L. Capitel.

Von den Meelwürmen.

Wann dir die Meelwürme ins Meel kommen/ und dir schaden drinnen thun / so nimb Saltz und Römischen Kümmel/ eines so viel als des andern / stoß es zusammen / und mach Küchlein dar- auf/ und lege sie in das Meel hin und wieder.

Das LI. Capitel.

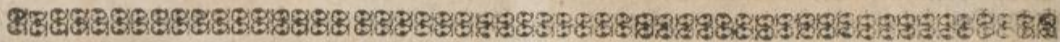
Von den Dieben und Räubern.

Ich solte auch hier etwas von den Dieben und Räubern sagen/ die nicht die geringsten Feind eines Hauswirts sind / wie man dieselbigen auf dem Haus vertreiben solte / so achte ichs hier vor unnöthig. Es sehe ein Hauswirt in allen Winckeln fleissig zu / und die Obrigkeit henge die Diebe an den Galgen/ so wird das Stelen wol nachbleiben. Doch besize Mizald, cent. 9. Aph. 48.

Hiermit wollen wir nun das Fünffte Buch be- schließen / und muß jeko allezeit sagen und be- kennen/ daß Wirthschafft eine grosse Kunst ist/ die Niemand aufstudiren kan / wann er sich auch noch so klug dächte. Und steher diese Kunst durch auß nicht allein in den Büchern / sondern zum meisten in der Erfahrung. Es nehme ein jeder die Wirth- schafft seines Lands fleissig in die Hand/ und schrei- be ihm selber auf/ was er sehen/ und von guten Wirth- then und kunstreichen Leuten erfahren kan/ so würd er in den Dingen wol fortkommen. Dañ es ist das Sprüchwort in andern Dingen wahr / da man pflegt zu sagen: Dies diem docet, man wird alle Tage klüger/ so istts sonderlich in der Wirthschafft und Haushaltung wahr / Gott gebe uns seinen Segen in der Hausnahrung / so wird uns alles glücklich und wol dartzum fortgehen/ wann wir nur fromm seyn/ und fleißig beren.

* *

Ende des Fünfften Buchs.



OE C O N O M I Æ

Das Sechste Buch/

Vom Ackerbau/

HORTORVM CVLTURA

Genant.

Oder:

Π Ι Τ Ο Υ Ρ Γ Ι Α,

Das ist/

Von Bäumen/und allerley Früchten der Bäume.

Das I. Capitel.

Wer von Gärten geschriben/und wo man Gärten anlegen solle.

Gärten wer davon ge- schriben/ und wo man sie anlegen soll.



Ato, ein weiser verständiger Mann bey den Heyden / sagt / daß ein guter Hauswirth erstlich und vor allen Dingen nach einem guten Wein- berg trachten soll; Zum andern/ nach einem guten gelegenen und nützlichen Garten; Zum dritten/ nach einem Ort / da er viel Weiden hin zeugen kan; Zum vierdten/ nach einem Ort/ da er viel Oelbäume hin zeugen kan; Zum fünfften/ nach guten Wiesen; Zum sechsten/ nach gutem Getreidland; Zum siebenden nach einem Wald/ da er groß Bau- und Brennholz von haben kan; Zum achten/ nach niedrigem Buschwerck; Und zum neunten/ nach einem Eichwald. Aber man kan diese Ding nicht alle beysammen haben / hat man eines oder das andere / so mangelts doch am dritten oder vierdten. Weil wir nun im vorgehenden Buch vom Weinwachs etwas ge- sagt haben / wollen wir nun von den Gärten und Bäumen auch etwas melden / Gott gebe/ daß es

guten Leuten zu ihrer Nahrung wol nützlich und förderlich sey.

Ein schöner lieblicher Lust-Garten ist einem mühseligen und sonderlich gelehrten und reichen Leuten ein köstlich/ herzlich und lieblich Ding/ ja ein irdisch Paradies / darinnen sie sich belustigen/ und ihr halbes Leben darauß haben können. Cicero sagt vom C. Cannio. in 3. Offic. C. Cannius dic- tatab, se hortulos aliquos emere velle, quo in- vitare amicos, & ubi se oblectare, sine interpel- lationibus posset. So sagt Augustinus recht und wol / lib. 8. de Genes. ad literam cap. 8. Quod maius mirabiliusque spectaculum est. Aut ubi magis cum rerum natura humana ratio quodammodo loqui potest; quam cum positis feminibus, plantatis surculis, translatis arbutulis, infitis malleolis, tanquam in- terrogatur, quæque vis radicis & germinis, quid possit: quidve non possit: Unde pos- sit unde non possit: quid in ea valeat nume- rorum invisibilis interiorque potentia: quid extrinsecus adhibita diligentia: inque ipsa consideratione perspicere, Quia neque qui plantat, est aliquid neque qui rigat: sed qui in cremenz

Schöner Lust- garten ist ein herzlich liebs- lich Ding.

erementum dat, Deus: quia & illud operis, quod accedit extrinsecus, per illum accedit, quem nihilominus creavit, & quem regit atque ordinat invisibiliter Deus. Aber hiervon weiter zur andern Zeit.

Neben diesen aber daß der Ackerbau ein köstlich / herrlich und lieblich Ding ist / bringt und trägt er seinen sonderlichen unschädlichen und doch fruchtbarlichen Nutzen. Dann er nicht allein unschädliche / sondern auch köstliche Speise her-

fürbringer und gibt / welche man nicht allererst umb das Geld erkauften muß. Wie dann solches Plinius lib. 19. c. 4. bezeuget / da er sagt, Nec egere apparatu lauto & parcut macelli sumptibus; & merces tam herbaceas, quam arboreas oppidatim venales exhibeat, te semper expedita, & ad extemporaneum alimentum facili apparatu praesentissima: das ist / der Garten bedarff keine köstliche Zubereitung / und grossen kostbaren Kosten / und bringet doch so wol Kräuter und



Baumfrucht häufig zu Marck / daß man auch mit geringer Zubereitung ein Speiß haben und derselben genießen mag.

Was aber in gemein von den Garten zu hoffen ist / wird entweder auf den Nutzen referiret und gezogen / oder aber auf den Lüssen / daß man also von einem Gartner eben das jenige sagen kan / was der Poet Horatius von den Poeten sagt:

Et prodesse volunt, & delectare coloni.

Wer von den Bäumen / Gartenwerck / und ihrer Cultura viel wissen und lesen will / der lese Benedictum Carrium Symphorianum, Gilbertū Cognatum Nazarenum, Cardanum de subcil. l. 6. c. 23. Laurenbergium de Horticultura. Columellam lib. 5. c. 9. lib. 10. & 11. c. 3. und in einem sonderlichen Büchlein von den Bäumen / c. 18. 19. 20. &c. Constantin. lib. 10. per totum. Palladium in Februar. c. 19. und im Martio c. 9. Item lib. 1. c. 34. 35. lib. 5. in April. c. 3. lib. 2. c. 14. Cato de re rust. c. 40. 41. 51. 133. Petr. de Cresc. lib. 1. c. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 21. Item lib. 5. & lib. 8. c. 1. 2. 3. oder viel mehr lib. 7. & 8. lib. 11. cap. 12. 13. 14. 15. 16. 18. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. Conrad. Heresbach. de re rust. lib. 2. Constantinum Quarrum lib. 19. 11. & 12. und viel andere Auctores und gute Scribenten mehr: Allein man sehe sich wol für / daß man sich in die Landart recht schicke / und stehe viel bey der Erfahrung. Ich will

aber hoffen / daß meine meiste Sache zum theil vor mir / zum theil auch vñ andern zimlich probire seyn.

Doch weil jezo des cavillirens und calumniarens kein Ende / und ein jeder solche Dinge besser verstehen will / dann ich oder ein ander / der diese in der Hand gehabt / und bey den andern gesehen / was die Natur vermag / so will ich denselben Meistern und Klüglingen gerathen haben / sie wolten ihre Klugheit vor sich haben und behalten / und mir das meine vor mich und andere gute Leute auch lassen. Es gefällt doch einem jeden Narren seine Kule oder Kappe am besten / und an einem andern kan man leicht sehen / was man lust zu radeln hat / aber sich selber will niemand sehen und mercken. Dann die Calumnianten seyn / wie der Momus war / und und wie ein Auge / das vor ihm alles siehet / was ihm vorfommt / aber sich selber siehet es nicht.

Ich könnte hier viel sagen / wie und wo man Gärten anrichten und warten solte / und wie es komme / daß ein Baum auß der Erden wachsen könne / darvon Theophrastus Paracelsus, und andere Meldung thun / aber ich habe offte gesagt / ich will andern ihre Kunst lassen / und will allein von dem meinem schreiben / und will hoffen / es werde niemand gereuen / daß er diß mein Buch gekauft und gelesen hat.

In einem Garten suchet man Gras / Bäume / Kräuter / Blumen / allerley Sekrez und Küchen-

D iij

speise!

Gartenbau
wer hier von
geschrieben.

**Gartenfrüch-
te.** speise/ von Mohrrüben/ rothe Rüben/ Steckrüben/
Erbes/ Kohl/ Zwiabeln/ Petersilien/ Kresse/ Salat/
Knobloch / Senff/ Fenchel/ Nelken/ Majoran/
Thimian/ Cypress/ Ensoy/ Rosmarin/ Spica/ und
was dergleichen mehr ist. Wir wollen nur von ei-
nem jeden ein wenig sagen: und bitte/ der Christli-
che Leser wolle mirs nicht vor übel haben / daß ich
bisweilen nicht so gar eigen Ordnung halten kan.
Dann ob mit wol solches leicht zu thun wäre/ alles
in eine rechte Ordnung zu bringen. Man kan
aber der Ordnung leicht mit dem Register rathen/
oder ihm ein fleissiger Leser selber ein bequemi Re-
gister machen / daß er alles leichtlich finden kan.
**Garten wie sie
anzurichten.** Auch muß man hier zum Eingang mercken / daß
man Gärten an feinen gelegenen und lustigen
Dertzen anlegen und zurichten soll / und da ein
Land fett und lerticht ist / so muß man Sand mit
undermischen / oder gar viel Mist auf ihn führen/
und das Erdreich offtr rühren / wer aber einen sat-
tigen Gärten hat / und hätte gern viel und gute
Bäume/ der grabe eine zimliche weite Grube umb
die Stämme her/ und schütte feine/ gute/ schwarze/
fette Erde oder Leimen drein / so kriegen die Bäu-
me rechte Krafft / tragen und wachsen wol / und
der Sand verbrennet die Wuzeln nicht / wie er
sonst pfleget. Hat aber auch ein Gart zu viel
Wasser / und ist sehr sunppficht / so soll man Gra-
ben drein machen / daß die übrige Feuchtigkeit dar-
ein lauffe. Wer einen durren und trockenen
Garten hat / der muß tieff graben/ und in truckener
Zeit die jungen Pflanken begiessen / oder beschät-
tigen.

**Garten so viel
Sand und
Wasser hat/
wie ihm zu
heissen.**

**Gärtner soll
sonderlich auff
den Monden
Achtung geben**

Ich muß auch hier im Eingang dieses geden-
cken/ daß ein Gärtner sonderlich auf den Monden
in allen seinen Sachen gute Achtung geben muß.
Dann Rüben/ Kraut und Zwiabeln/ und alles an-
der Gärten/ Gewächs / richten sich nach des Mon-
den Krafft und Würckung/ wie dann auch andere
Leute / als Bergleute und dergleichen / auff die
Sonne gute Achtung geben müssen/ weil an ch ihre
sonderliche Würckung auff und unter der Er-
den hat.

Gott der Herr ist der erste Gärtner gewesen/
der pflanzet einen Garten in Eden / und sagte den
Adam und die Eva darcin / daß sie ihn bauen und
bewahren / und ihre größte Lust und Freude/ sampt
allen ihren Nachkommen ihr Lebenlang drinnen
haben solten/ in 1. Buch Moses am 2. Capitel. Weil
aber dar dem Adam zu wol war / so mußte er wieder
heraus / auß dem schönen Lustgarten in die Welt/
und mußte auß einem Gärtner ein Ackermann
werden: Versucht sey der Acker umb deinet wil-
len / sagte Gott / mit Kummer sollt du dich dar auff
ziehen dein Lebenlang / Dorn und Disteln soll er
dir tragen/ und sollt das Kraut auff dem Feld essen/
bis du wiederumb zur Erde werdest / davon du ge-
nommen bist/ im ersten Buch Moses am 3. Cap.

Also pflanzet Abraham Bäume zu Bersaba/
Gen. 21. v. 33. und predigte daselbst von dem Na-
men des Herrn des ewigen Gottes. Numb auch
hier im Eingang dieses Buchs meinen treuen
Rath mit / den zwar ein jeder Bäuer wol weiß / ein
Bürger aber in der Stadt vergißt offtr / und ist ihm
darnach ein Garte wenig nutz: und dis ist mein
Rath/ wiltu eine rechtschaffen guten Garten ha-
ben / und dessen recht und wol mit deinem Weibe/
Kindern und Befinde genießen/ so mache einen gu-

**Gärten sollen
wol verwahrt
seyen.**

ten Zaun darumb / darüber kein Dieb steigen kan/
und halte die Gartethur allzeit verschlossen / Tag
und Nacht/ und laß niemand hinein kommen/ auch
deine eigene Kinder und Befinde nicht / du seyest
dann selber mit/ oder dein Weib. Dann das frist
auch offtr mit grossem Schaden das unreiffe Obst
in sich / oder rauber und stielet allerley dar auß / und
trägt andern lösen Leuten zu/ die sie abhalten.

Du muß auch bisweilen draussen vorm Thor
selber im Garten heimlich in einem Lusthäuflein/
oder unter einer Labung verborgen sitzen / und auff
die Diebe warten / sonderlich des Sontags unter
der Predigt/ oder zu Nacht/ quia, ut jugulent ho-
mines. surgunt de nocte latrones.

Darumb soll man Gärten vor den Dieben wol
verwahren / und ein scharff Staudenwerck oben
auf den Zaun legen/ daß man nicht hinein kommen
kan/ nach dem Sprüchwort: Datum serua, hat dir
Gott Pirnen bescheret / so sehe zu / daß sie dir nicht
wieder gestohlen werden.

Ein Gärtner aber / so auß einem Garten bey-
des den Augenlust und auch sonstigen Nutzen schaf-
fen und genießen will / der muß den Garten kön-
nen/ wollen und wissen zu bauen.

Können muß er solchen/ nemlich aufführen/ dan
welcher da einen Gewinn oder auch Wollustten ha-
ben und suchen will / der muß auch nothwendig
Unkosten haben anzuwenden.

Wollen muß er den Garten bauen / und ihm
solchen mit Fleiß und Ernst angelegen seyn lassen/
dann wann er nicht von Natur darzu geneigt / Lu-
sten darzu hat / und lustig zu bauen ist / der Arbeit
und Mühe auch überdrüssig und verdrossen ist / so
bleibet ihm alsdann der Garten ungebauet / und
wird der Herz sich seiner Hoffnung betrogen fin-
den / und nichts auß dem Garten zu gewarten ha-
ben.

Wissen muß ein Gärtner zum dritten mit dem
Gartenbau umzugehen: Dann solches ist das
Hauptstück im Gartenbau / nemlich wissen was
und wie man alles verrichten soll. Es ist eben so
wol die Wissenschaft zum guten Bau von nöthen/
wie solche beyde Stück von nöthen seyn einem Me-
dico einem Menschen zu curiren.

Es muß ein Gärtner auch mit allem Fleiß des
Lands oder Grunds Art und Natur erkennen / muß des Lands
wissen / in welchem er etwas pflanzen / säen / oder
bauen will / nicht anders als wie ein Medicus des
Menschlichen Leibs / ein Goldschmied des Goldes /
und ein Zimmermann des Holzes Art und Natur
erlernen müssen.

Gleich wie die Menschep das unvernünfftige
Viehe/ die Stein und andere Ding mehr / ein jed-
weders seine sonderliche Art und Natur hat: Also
auch das Erdreich. Dann dieses ist fett/ jenes aber
mager / ein anders ist sandicht / ein anders ist lei-
ticht / ein anders hat weissen Grund / ein anders
aber schwarzen Grund. Dieses muß ein Gärtner
vor allen Dingen wissen / nachmals kan er ertweh-
len / was vor Baum und Pflansen zu solchem
Garten am nüglichsten und dienstlichsten seyen.

Das Erdreich / was es vor Art und Natur ha-
ber wird erkennen auf vielerley Weis / auß dem An-
schauen / auß dem Fühlen und Greiffen / auß dem
Geschmack und auß dem Geruch.

Erflich auß dem Anschauen kan man erkennen/
ob das Erdreich schwarz / grau / roth / oder weiß erfin-
den

**Dröyertley Weis
de: von eineth
Gärtner tho
f. 186.**

**Wie das Erd-
reich zu erken-
nen.**

**i. Sighum. 28
aspectu,**

Schwarz
Erde die best.

den werde/unter welchen die schwarze Erde am al-
terbesten ist/ wann sie mir nicht stümpfficht/ feucht/
Mohn- oder Torpff-Erde ist. So wird auch die
Erde erkennen / ob sie fruchtbar oder unfruchtbar
sey / ob sie fett oder mager / vollkommenes oder dün-
nes Gras trage / ob es Klee und auch fruchtbare
und grosse Bäume trage.

2. Signum ex
tactu. schwarz
and fette Erde
die beste.

Zum andern / auß dem Fühlen und begreifen
wird das Erdreich erkennet / ob es fett oder mager/
dicht/dick oder dünne sey. Das fette Erdreich lästet
sich merken/wann man es mit den Fingern zerr-
ben will / solches an den Fingern hangen bleibet/
und sich nicht will lassen von einander theilen: Ob
es dick oder dünne sey/ kanstu solches erfahren/ma-
che ein Grube in die Erd/ fülle nachmals die Grü-
ben mit derselben Erden wieder zu / wann alsdann
etwas ermangelt/das die Grube nicht voll wird/so
kanstu merken/das das Erdreich dünn sey/ so aber
die Grube erfüllet / und dennoch Erdreich überblei-
be/so ist ein Zeichen das das Erdreich dick sey.

3. Signum ex
gustu.

Zum dritten/ auß dem Geschmack kan man er-
kennen / ob das Erdreich bitter/versalken/ ob es A-
laun oder Schwefel bey sich habe/ welche Qualitä-
ten dann verwerfflich seyn / und von dem Virgilio
lib. 2. Georg. vor unrichtig erkant werden/ da er
schreibet:

Salsa autem tellus, & quæ perhibetur amara
Frugibus infelix, ea nec assuescit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis sua nomina
servat.

Wie das Erd-
reich zu erken-
nen/ ob es
Satz/Schwe-
fel oder A-
laun bey sich
habe.

Diese Unterschied des Erdreichs kanstu also er-
kennen lernen: Nimb ein gut Theil derselben Er-
den / laß es in einem Wasser zergehen/ und über
Nacht darüber stehen / nachmals laß es durch ein
Papier säuberlich durchlauffen. Dieses durchge-
fogene Wasser wird dir nun anzeigen auß dem Ge-
schmack / ob das Erdreich bittere / salzigte/alauni-
sche oder sonsten Materi in sich habe. So du aber
solches weiter probieren wollest / so laß das durch-
gefogene Wasser über einem Feuer verräuchen/
so wirstu auß dem Boden finden / was solche Erde
vor ein Minerale mit sich führe.

4. Signum
ex olfactu,
wotrichende
Erde gut.

Bierdtens wird auß dem Geruch erkennet/ob
die Erde nach dem Regen einen lieblichen annüti-
gen Geruch habe/welche am besten/ oder aber ob sie
einen unlieblichen Geruch habe. Wie Plinius sol-
ches bezeuget/lib. 7. cap. 5.

Was vor Er-
den in einem
Garten seyn
soll.

Wann einem Gärtner nun des Landes Art be-
wust/auch den Unterscheid der Erden weiß/so muß
er auch nicht einerley Erde in dem Garten haben.
Dann ob schon ohn allen Zweifel die schwarze Er-
de vor die beste gehalten wird/auch den Garten am
meisten zieren thut / so ist doch dieselbige entweder
dünn und mager/oder aber dick und fett. Und wie
das mager Erdreich nicht alles ertragen will/ also
thut solches auch die fette Erde / und muß also ein
Gärtner ein Stück Landes so fett ist / vor die Rü-
chen-Gemüß halten: Ein and. r Land aber so nicht
so fett / soll er halten vor andere Kräuter und
Bäum: Ein Land aber von mittelmässiger Erd soll
er halten vor die Blumen zu bereiten.

Kräuter lassen
sich nicht in al-
lerley Erden
zucht. best.

Es lassen sich nit allerley Kräuter und Pflanzē
in einerley Erden erziehen / dann ein fettes und
fruchttes Land erfordern allerley Küchen- und Gar-
tengemüß / als Kohl/ Endivien/ Wegwart/ Lar-
eich/ Manjolt/ Kertich/ Meerrettich/ Pastinachen/
gelbe Rüben/ Wurzelnkraut/ weiß Rüben/ Zwiweln

Schnittlauch / Sonnenblumen und Spargen/
Binersch/ Bohnen/ wie auch Majoran/ Rosma-
rin/ Salbey/und Nelken oder Nagel. in.

In einem dünnen und truckenen Land wachsen
besser die Kräuten/ Peterstien/ Safran/ Joppen/
Capern/ Feigbohnen/ Quendel/ Thymian.

Die Bäume lieben auch ein dünnes und nicht
zu fettes Erdreich / wie dann auch gemeinlich al-
lerley Gesträuch. Jedoch aber wann sie Mist oder
Düngung von nöthen haben / das man solchen
dünn und nicht grosser Menge hinzuthue/ und sol-
che doch nicht zu nahe bey die Wurzel. Derglei-
chen Bäume dann auch sind Apffelbaum/ Bir-
nenbaum/ Kirchen/ Pflaumen/ Pfirsching/ Quit-
ten/ Maulbeer/ Nüssbaum/ Nispeln/ Cornlen und
Castaniensbaum. Dergleichen Gesträuch sind
auch Neben / Saurach / niedriger Buxbaum/
Pfliminen/ Süßholz/ Wachholder/ Rosen/ Kloo-
sterbeer/ und dergleichen mehr.

Mittelmässige Erden/welche nicht zu fett und
nicht zu trucken ist/ erfordern allerley Blumen; als
Tulipan / Kämpfers. Kronen / Anemone/ Affodill
und Goldblumen / Lilien / Zeitosen / Narcissen/
Hyacinthen/.

Über dieses so ist ein theil Land schatticht/ theils
aber hat die stätige Sonn/ wie dann eiliche Pflanz-
en und Blumen seynd / welche der Sonnenschein
nicht leiden können / sondern wollen an einem schat-
tichten Ort gepflancket seyn/ und tragen fruchtbar-
licher in einem schattichten Ort/ als anderswo/ als
da sind die Erdbeeren / Majoran / Rosmarin/
Hartriegel/ Ferberdich/ Viole/ Schweinsbroth/
Haselwurz / Weiblumen / Schlüsselblumen/
Weißwurz/ Hanenfuß/ Lungenkraut/ und der glei-
chen: Andere aber wollen eine offene Luft und
Sonne haben / und kömnen darben auch besser
fort/ als Eucummen/ Kürbisen/ Melonen/ Feigen/
Safran/ Fenchel/.

Und soll ein Gärtner hinein
zu sehen / sach und zu pflancken seines Verstands
und Weißheit wol gebrauchen/ damit er wisse/ wie
er die Bäume / Gesträuch/ Pflanze/ Kräuter und
Blumen ein jedes an seinen Ort wisse zu setzen und
zu bauen.

Es soll ein Gärtner auch über das haben ein
sonderliches bereitetes Schwangerbette oder Gut-
sche/welche auß vielerley Weiß und Manier zuge-
richtet und bereitet werden / wie zu sehen ist bey Pe-
tro Laurembergio in Horticultura lib. 1. c. 2.

Das I. Capitel.

Vom Grase der Gärten / und von Gras-
ben und Düngungen.

Er schon fett Gras in den Gärten haben will/
der soll sie alle drey Jahr einmal überdüngen/
immer ein Jahr ein Stück / im andern ein ander
Stück/ im dritten das dritte Stück. Auch soll
das Pferdeblut die Gärten wol düngen / darumb
wann man einem Pferde die Adern schlagen oder
lassen will / soll mans im Garten umbher führen.
Man pfleget auch bald nach dem Winter/ so bald
der Schnee vergehet / die Gärten fein rein mit den
Besen zu kehren / und darnaach Hünere und Za-
benmist fein dünne darein zu streuen / sonderlich/
da man etwan unfruchtbare Flecke darinnen ver-
mercket / so kriegen sie fein feiste Gras/ und werden
fruchtbar/ wo es moßicht ist/ da schütet man nit
ein wenig Asche hin / die beisset den Moß fein hit-
weg.

Gras wächst
wol wann es
mit Pferdes
Blut gedünget
wird.

weg/ und machts fruchtbar / daß schön Gras da wächst/wie ich auch von den Wiesenmelde.

Ehe und zuvor ich allhier weiter schreite / kan man allhier diese folgende noch von dem Graben und Düngung in acht nehmen / als mit welchen zweyen Stücken der Gartenbau verrichtet muß werden.

Graben muß man das Erdreich auf dreyerley Ursachen.

Des grabens
dreyerley Nutz.

Erstlich daß das Gras und die nichtstängige Kräuter durch das Grabe möchten aufgerottet werden / als welche man von dem Erdreich absondern muß / damit solches seine Fruchtbringende Krafft den neuen gepflanzten Pflänzlein desto besser mittheilen könnte.

Zum andern/wann das Erdreich nicht wol gegraben und gearbeitet ist / so kan es den Samen/so man darein säen will / nicht wol annehmen/ noch auch wol unterscharret werden.

Zum dritten / so kan auch nicht ein fruchtbarer Regen/ noch auch der Sonnenschein/nach auch des Himmelskrafft hindurch bis in das inwendige kommen noch dringen / wo das Erdreich hart/dick und dücht/ungeschlacht / und gleichsam mit einer harten Decke überzogen ist.

Was man von dem fleißigen Graben habe/hat jener Bauer beweiset/ welcher als er sterben wolte/ seine Kinder zu sich beruffen hat / ihnen angezeigt/ er hätte in seinem Weinberg einen Schatz begraben / welchen sie nach seinem Todt suchen solten. Diese Erben nun suchen nach des Vatters Absterben den Schatz fleißig/sie graben und durchgraben den Weingarten/sie funden aber nichts/durch das Graben haben sie einen andern Schatz bekommen/ in dem der Weingarten ihnen doppelt Nutzen eingetragen.

Graben im graben
in acht zu nehmen.

In dem Graben sind zwey wol in acht zu nehmen / als nemlich die Zeit zum Graben/ und dann die Weiß zum Graben.

Die Zeiten zum Graben sind am dienlichsten die Frühlings- und dann die Herbstzeit. Wer ein Garten auff das neu gegen den Herbst zurichten will / der muß im Früliling anfangen das Land zu bauen / und welcher gegen dem Früliling einen zurichten will / der muß im Eingang des Herbst anfangen zu graben / dieweil durch die Sommerliche Hitze und Winterliche Kälte das Erdreich bereitet und gleichsam bezwungen wird/ die Düngung desto besser zergethet/ und dann des Unkrauts Wurzel durch die Hitz und durch die Kält gleichsam erstirbet.

Die Weiß zu graben.

Die Weiß un Manier zu graben ist diese: Man muß erstlich das Land / so zu einem Garten soll gebauet werden und noch voller Quecken/Gras oder sonsten voller Unkrauts ist/ mit einer Spaten oder Schaufel fleißig umbgraben/ und solches im Früliling oder im Herbst / welches besser ist. Die Graswurzel und Queckenwurzel muß man aufsprüffeln/ so viel immer möglich / was man aber nit kan aufsprüffeln/ soll man under den Schollen lassen liegen/ damit sie also verfaulen. Und soll man also die neugegrabene Erden bis in den zukünfftigen Früliling oder Herbst liegen lassen. Als dann soll man das Erdreich wieder herum machen / aber nicht mit einer Schaufeln/ sondern mit einem Karsten/ dieweil also die übrige Wurzeln oder Quecken an den Karsten bleiben hängen. Nachdem das Erdreich

abermal herum gearbeitet/ muß man häufig guten Mist darauf streuen / und also liegen lassen/ bis das Erdreich den Safft an sich gezogen / welches dann nachmals zum dritten mal mit einer Schaufeln muß umb/ und der Mist undergraben werden/ und soll alsdann der Samen in das neugebaute Erdreich geworffen werden.

Dem Graben folget die Düngung nach / von welcher Düngung dieses wenigens herben zu setzen von nöthen erachtet worden/ als welche Düngung deswegen geschieht / damit das magere unfruchtbare Land / mögte fett und fruchtbarer gemacht werden. Ein gut/ fett und fruchtbares Land bedarff keiner Düngung / ein aufgezogenes sehr feuchtes magers und trucken Land muß mit Mist und anders gebauet und gedünget werden.

Wann man ein Land mit dienlichem fruchtbarem Mist düngen will / soll man vor allen Dingen allerley Düngungen Art und Naturen Wißenschaft haben / welche gut/dienstlich/ und welche schädlich und nicht zu gebrauchen ist.

Man kan aber auf dreyerley Art Thieren Mist zu solchem Düngen gebrauchen / als von dem Federvieh / von den Menschen / und dann von den vierfüßigen Thieren. Dem Federvieh Roth / dieweil derselbige trucken und lustig/ auch hitzig ist/ als erwärmet und verbrennet er das Erdreich/ deswegen solcher nicht als in gar feuchtem Erdreich zu gebrauchen/ als da seynd der Tauben und Hünner Mist / der Endten und Gänß Mist aber ist ganz und gar untauglich. Der Menschen Roth ist auch wenig zu gebrauchen / dieweil derselbige verzehret/ und das Erdreich verbrennet / wessen wegen dann er auch nicht als nur in feuchte Mist pfleget vermischt zu werden.

Der vierfüßigen Thieren Mist ist am besten. Diejenige / so von dem Garten und Ackerbau geschrieben / halten den Eselmist vor den besten/ dieweil solches Thier langsam isset/ kauet und wol verdauet / wessen Mänge wir aber an diesen Orten mangeln ; Nach solchem wird der Schafsmist vor den besten gehalten/ als über welchen kein besserer und kräftiger ist / auch bey welchen die Wurzeln/ Pflanzen und Kräuter besser wachsen und zunehmen / wie solches Petrus Hondius bezeuget von seinem überaus schönen Garten / in welchem er kein andern als Schafsmist gebrauchet hat.

Nächst diesem folget der Geißmist. Dieweil wir aber dessen nicht zu viel haben können / als müssen wir in diesen Landen mit dem Rühemist zu frieden seyn/ welcher auch sehr gut ist/ un besser als Pferdsmist / aber der geringste und so am wenigsten dautlich ist/ ist der Säumist / welcher nicht allein das Erdreich sehr wenig dünget / sondern auch viel Unkraut in grosser Menge pfleget herfür zu bringen.

Es ist aber nicht gnug die Naturen und Underchied der Düngung zu wissen/ sondern man muß in acht nehmen was für Düngung ein jedes Erdreich haben will. Dañ dem kalten und feuchte Land muß man mit hitzigem Mist helfen / als da seynd Tauben- Hünner- Menschen- und Roth-Mist. Ein Erde die nicht so feucht/ hat lieber Schaf- Rinder- und Geiß-Mist / weniger aber Pferdsmist/ dieweil auff den nachstfolgenden Sommer das Erdreich

Warumb die
Ordnung ge-
schehe.

Welcher Mist
am besten.

Was für
Mist ein jedes
Erdreich habet
will.

Mehr mit fettem Mist gedünget seyn wollen/wann man dieselbige aufgraben und düngen will/müssen mit Rindermist gedünget werden/ als welchen sie sonderlich lieben.

Wie alt der Mist seyn soll.

Was des Mistes Alter anlanget / so soll man nit bald einen Mist gebrauchen/so nur eines Jahres alt ist/ dann über das jenige/ das er wenig dünger/ bringet er viel Würm und anders Ungezieser/ und wird der dreijährige Mist vor die beste Dünge gehalten/ dann so etwas böses oder stinckendes in solchem alten Mist gewesen / ist durch die Länge der Zeit verrothen und vergangen/ und so etwas hartes darinnen gewesen / ist solches durch die Länge der Zeit verwesen.

Wann man düngen soll.

Die Zeiten zu Düngen sind zwo / wie auch des Grabens/nemlich im Frühling und in dem Herbst. Die beste Zeit zu düngen/so wol der Küchen-Kräuter / als wolriechende Kräuter und Blumen/ist die Frühlingszeit/so bald man das Erdreich umbgräbet/ nemlich im Anfang des Merckens / und diese Düngung ist genug vor das ganze Jahr/ ob man schon zweymal das Land besäen wolte/ als nemlich erstlich mit Erbsen und mit Bohnen / nachmals mit Gemüß und Kraut/ wie es dann gemeintlich allenthalben im Brauch ist. Die Bäume pfleget man am füglichsten aufgraben un zu düngen im Anfang des Herbstmonats un des Weinmonats.

Wie viel man düngen soll.

In dem wie viel man düngen soll/ soll man wissen/ das man nit mehr Mist oder Düng gebraucht/ als man eben vermeinet/ das das Erdreich darauß seine verlohrene Kräfte erhalten könne/ und das es möchte gebessert werden / dann es ist besser / das man es oft übergrabe / als das man es überdüngt: Dann wie das Land/so nicht gedünget wird/nichts trägt / auch gleichsam erfreret in dem tragen/ also auch wo solches überdüngt wird/wird solches nicht allein verbrennet/ sondern es gibt auch Materi und Ursach/ das viel Würm darinnen wachsen.

Wie man düngen soll.

Dum ist noch übrig die Weiß wie man misten oder düngen soll/ bey welchem zu mercken/ das man erstlich den Mist auf dem Land lasse trucken werden/che und zuvor solcher undergrabe werde. Welche Weiß und Art/ ob sie schon vö dem Colamella verworffen und widerrathen wird/so erweisen doch unsere Bäume ein anders/ als bey welchen solches im Brauch / und erfahren solches annoch täglich/ das nemlich ein fetter feister Mist/so noch seine völlige Feuchte bey sich hat / mehr Schade als Nutzen schafft / wann er nemlich alsobald undergraben würde. Wann aber die Feuchte und Fettigkeit des Mistes allgemach und droppender Weise sich in die Erde verkrochen hat / alsdann soll man erstlich das Land graben/ und den Mist undergraben und ist diese Manier zu düngen von den Kräutern zu verstehen/ die weil der Bäume Düngung ein ander Weiß erfordert/ welche man in dem Herbstmonat muß aufraumen / das ist/ man grabet umb den Baum herum das Erdreich auf bis auf die oberste Wurzel / doch das die Wurzel noch schlechtlich mit der Erden bedeckt seyn. Umb dieselbige aufgegrabene Bäum legt man hernacher Kühmist/ und läset denselbigen also ligen / bis viel Feuchte sich herunder gezogen hat / welches dann bald geschieht/so ein Regen dar auf fällt/nachmahls thut man die Erde allgemach wieder darüber/ damit der Winterfrost solchen kein Schaden zufügen möge/ doch muß man darbey in acht nehmen / das der

Die Bäume wie sie zu düngen.

Mist nicht auf die bloße Wurzel komme / dann er ist hitzig.

Nach diesem folget nun was man an statt des Mistes in desselben Mangel / oder da man keinen haben kan (dann es hat nicht jederman Vieh/ von welchem er den Mist haben mag) zu dem Graben gebrauchen mag. Unter allen so man an statt des Mistes gebrauchen mag / hat den Vorzug der schwarze Lett / so in den Fischwechern/ Teichen oder sumpffichten Wassern oder Pfützen gesunde wird/ dann solcher an der Güte dem Mist wenig weicht/ welches die benachbarten Länder wol auß Erfahrung gelernet haben / wann sie ihre matte Aecker mit Wasser lassen über schwimmen / und solches ein Zeitlang darüber lassen / nachmals aber gegen dem Frühling solches wieder ablassen/ da sie dann das Land von dem Wasser und Lette gnugsam gedünget finden/ solches besämen / welches nachmals seinen Herrn mit gnugsamer und rechter Frucht erfreuet.

Was man in Mangel des Mistes an dessen statt gebrauchen mag.

An statt des Mistes kan man auch gebrauchen die faule Erde/ von den faulen Weiden und Eichenbäumen / welche so sie unter die Erde vermengert wird/ fruchtbarliche Bäume und Pflanzen oder Kraut bringen thut.

Die Eichene Rinden/ welche die Gerber in Bereitung der Haut gnugsam gebraucht haben/ sonst Gerber-Loh genannt/ dienet nit allein die Gänge damit aufzufüllen und sauber zu halten : sondern auch da dieselbige ein Jahr oder drey gelegen hat / und zu faulen anfanget/ kan man dieselbige gar füglich an statt der Dünge gebrauchen / und mistet das Erdreich gnugsam.

Gerbertoh.

Aischen pfleget man auch auf die besäimte Länder zu streuen / theils das Ungezieser / so den jungen Pflanzlein pfleget grossen Schaden zu thun / zu verreiben/ theils auch/ das solches das Land tragbar mache/ welches etlichen so wol gefällt/ das sie solche auch dem Mist vorzuziehen pflegen.

Aischen.

Das Land pflegen etliche fruchtbar zu machen/ wann sie Kalk darüber streuen / welches aber ein starckes Mittel ist/ und gar bald des Erdreichs Güteigkeit verderbet/ und auch das Land mehr außmergelt als man vermeinet / ja es auch das Land ganz unfruchtbar machet. Daher dann das alte Sprichwort kommet : Agrum calce pastinatum opulentos quidem parentes, sed liberos inopes reddere : das ist / Ein Acker mit Kalk gebauet / machet zwar seinen Herrn reich / aber seine Kinder können solchen nachmals nicht gebrauchen.

Kalk.

Ich weiß etliche / welche sich bemühet haben / sie könten Kressen / Petersilien / Rüben/ und andere Sachen innerhalb 24. Stunden zu wegen bringen / welches sie mit Kalkwasser verrichten / aber solche Kräuter / wie bald sie wachsen / also bald vergehen sie auch / und kommen nit zur gewöhnlichen Zeitigung.

Innerhalb 24 Stunden Kräuter machen wachsen.

Endlich werden die Gärten und Aecker / wie auch verlegene Wiesen gedünget mit dem Feuer/ so man nemlich die Stoppeln und das alte Gras anzündet / und mit Feuer verbrennet / wie solches

Virgilius lib. 2. Georg. bezeuget/ da er dann auch seine rationes und Ursachen dabey setzet.



Das III. Capitel.

Vom Seminario, das ist / von den Schulen und Gärtners-Zeuge.

Bäume wolle
sie zu zeugen.

Wer gerne viel Bäume zeugen will / der lasse ihm ein Bette zwey/drey oder mehr im Gartē umbgraben/darnach er in seinen Garten viel Bäume bedarff/und mache sie fein rein von Nasen/und säe Aepffel- und Birnen-Kernen im Lenken/ oder wie etliche wollen / im Herbst/ oder umb Martini drein/doch jedere Kern auf jedere Bethe besonders/ die Aepffelkerne auf ein sonderlich Bethe/die Birnkerne auch auf ein sonderliche Bethe / und ege sie mit einem eisernen Rechen fein unter/so wachsen junge Stämmlein häufig / wann die aufgehen/ muß man sie beschneiden/und gewöhnen/das sie fein gerade aufwachsen. Darnach wann sie etwan ein Ehlen lang worden seyn/so ppropffe er sie/und habe wieder andere Bethe/die lasse er auf folgende Jahr wol zurichten/und halte sie fein rein vor dem Graß und allerley andern Gewächse/ dann darauff muß man mit anders säen/ das den Stämmen die Kraft berechnen könne / die müssen auch fein gegraben/ gedünget/mit einer eisernen Hacken fein sauber und rein geeget / und fein hübsch und lustig zurichtet seyn/dahin versetzt man hernach die aufgewachsene und verpropffte Stämme/ wann man sie fein rein beschütten hat / zum andern mal/ einen jeden sonderlich nach der Ordnung und nach der Reyen/ etwan eine Ehle von der andern/ allein man muß die Bethe gar rein halten / oft umbhacken und die jungen Bäumlein fleißig beschneiden / das sie in die Höhe über sich wachsen/darnach versetzt man sie hin und her in den Gärten. Auch muß man sonderlich Achtung drauff geben/das die Kühe/ Ochsen/ Ziegen/ Schweine/ und ander Viehe zu solchen Schulen nicht kommen / und die jungen aufgewachsenen Bäumlein nicht verbeissen und abfressen. Besitze Palladium lib. 2. cap. 15.

Es muß aber ein Gärtner einen langen Meißel haben/damit er die Propffstämme auffspalt/ aber wann er sie mit dem Messer auffspalt / so muß er zum wenigsten ein hölzern Keulichen haben/das er in die aufgespaltene Stämme steckt / das er die Propffreißer einsetz kan Item ein scharff Messer oder Stossegich/damit er die Propffstämme entzwey schneide/sonderlich wann sie etwas dicke sind/ und mit einem Messer fein glatt ohne Riß und Verletzung oder Verderbung der Rinden nicht können entzwey geschritten werden. Item er muß haben einen feinen/ eiten scharffen Meißel/ (das des Gärtners Zeug muß alles gar scharff seyn/) und hölzerner Hämmer / damit man die Aeste von den Bäumen abschlägt/wiewol solches eine breite scharffe Mempe / klein scharffe Weiligen/ oder eine grosse scharffe Weinmeißers-Hacke oder Hepe auch wol thun kan. Item ein scharff Handsegich/ damit man etliche Aeste abstoßen oder abschneiden kan / eine scharffe kleine Weinhepe/ damit man die kleine übrige Zweige / Käuper oder stolones von den Bäumen abschneidet. Eine Radehaue/damit man die Bäume oder Stämme auß der Erden gräbet / und wiederumb in die Erde versetzen und einbauen kan. Ein Schnittmesser/damit man die alte grobe Brocke von den Bäumen oder Stämmen schele. Was sonst ein fleißiger Gärtner zur Wartung und Begießung der Kräuter und

Blumen mehr bedarff / als Schuppen/Spadett/ Rechen / Krauthauen / Schubkarren / Gabeln/ Seil / Baumscheren / Strohhüt/ und dergleichen mehr andere / das wird einen jeden das Werck an ihm selber wol lehren.

Wer wissen will/welche Bäume man vom Samen oder Kernen pflanzen soll/der lese Constantinum lib. 10. c. 3.

Admonitio utilis & maximopere necessaria.

Ich will hier Weltliche Obrigkeit und alle die Jemigen/so Bauern unter ihrem Gebiet haben/ zum freundlichsten und fleißigsten gebeten und ermahnt haben / das sie die Bauersleut mit Ernst darzu halten / das sie viel Bäume in ihre Gärten zeugen / und alle Jahr zum wenigsten sechs oder acht / oder zwölff Stämme setzen oder ppropffen/sonderlich wo Land darzu ist / da die Bäume wol bekommen. Ja wann auch gleich das Land gering und sandicht ist/und mit alle Bäume wol darinnen fortkommen wollen / so trägt doch Kirschbäume und Nußbäume / oder etliche andere Arten der Bäume. Summa/man muß das grobe Volck mit grossen Ernst darzu halten / das sie Obstbäume zeugen. Dann dadurch ein Land trefflich an Nahrung kan wachsen und zunehmen : wie ich solches auch bey einem Fürsten gesehen und erfahren/das er solches gethan/und dardurch seinem Land trefflich Nutzen und Frommen geschaffet/das er sich auch darnach verhalten lassen / er wolte es vor etliche Tonnen Goldes nicht entperen.

In der Moscau findet man schier nichts von süßen Baumfrüchten / dann nur die Kirscheln/ Wachs und Honig. Dann das ganze Land ist voller fruchtbarer Bienen/ die nicht allein Honig machen in den Körben/ die man ihnen alldar auffhänget/ sondern auch in den grossen/dicken/starckē Bäumen/die da hohl sind/das man oft in den Wäldern ganze Bäume voll alten Honigs findet / das die Bienen übel verlassen / und ihnen eine andere Herberge gesucht haben. Man findet offmal Bäume/die so groß und weit sind als Fuderfässer/ die mit Honig gar erfüllet sind/ das auch bißweilen die Leute / wann sie sich nicht wol vorsehen / hinein fallen / und darinnen erlaufen müssen/ wie jenem widerfähr/den der Bär wieder herauß ziehen mußte/das er zum Honig kommen konte.

Noch eines mercke hier fleißig/wann dir Gott ein Haus beschehret/eigener Herd/ist Goldes werth/ so trachte flugs nach einem oder mehr Garten/und warte sie wol/setze sie voller Bäume/doch wann du sie ein Jahr oder zwey probiret hast/was sie können/ und was du vor gut oder böß Obst darinnen hast: Ist gut/so laß es stehen/ ist nit gut/so laß es außgraben / und ander gute an die stell setzen / und solches thu erstlich den Depffeln und Birnen/das ander Jahr den Kirscheln/das dritte Jahr den Pfäumen / den Welschen Nüssen / den Hopffen / den Maulbeeren/den Nispeln. Und zeuge dir alle Jahr allerley Medicinalische Kräuter mit hinein. Dann ein guter Gart kan einem guten Wirth / und seinem Weib und Kindern viel guts thun/das mercke mit Fleiß/und hab in guter acht : dann ein guter Gart kan einem Hauswirth wol auf die Bienen helfen. Obst ist das ganze Jahr ein Edel Ding im Hause/ davon man die Kinder und das Gefinde erhalten kan den Winter durch.

Gärten sollen mit viel und allerley Bäumen zugrucht werden.

Moscau hat keine Baumfrüchte als Kirscheln.

Gärten/wann man Bäume darinnen setzen soll.

Das

Von andern Arten Bäume zu zeugen.

Bäume zu zeugen durch Wasser & Ker...

Es sind sonst mancherley Arten mehr/ Bäume in die Gärten zu zeugen/ also/ daß man erst...

Da disputiren etliche / ob zäume oder wilde Stämme drauß wachsen: Ich bin von einem vornehmen Mann berichtet worden/ wann die Größte bekommen/ so soll man sie darnach dreymal forsetzen/ so sollen sie alsdann eben solch Obst bringen/ als sein Ursprung gewesen ist/ welches der Wahrheit nicht unähnlich/ dann durch Fortsetzung der Kräuter/ soll der Geschmack gebessert und mehr heimisch werden / das muß ja mit den Bäumen auch also seyn/ ob ichs wol nicht versucht. Dann im 8. Cap. wollen wir etwas mehr von Baumzeugen sagen.

Man kann auch mit Schung der Bäume also machen/ daß man sein dardurch spaziren kan: als

.....
.....
.....
.....

Oder also / wann einer gern die quer darnach spaziren will/ wie dann mancher die quer gehet/ der nicht lust hat gerade zu gehen.

.....
.....
.....
.....

Und also fortan.

Oder man setze die Bäume nach dem Obst/ daß man ein jeder Art sein besammen hat/ und man nit nach einer jedern im Garten insonderheit umbher lauffen darff/ von einem Ort zum andern.

Man setze erstlich das erste Obst/ das zum ersten reiff wird/ darnach das ander/ darnach das dritte/ und also fortan. Als die Kirschen sind die ersten/ Spilling und Pflaumen die andern/ die Obstbirnen und Obstäpfel die dritten/ darnach die Honigbirn/ und also fortan. Die Winterbirnen seynd die letzten. Man läst sich beduncken/ daß auf Bartholomaei alles Obst reiff seyn soll.

Wann die Bäume schon gesetzt worden.

Hat einer seine Gärten voller Bäume / so sehe er sich weiter auf seinem Gute umb/ wie etwan wilde Stämme in seinen Wäldern/ auf seinen Aeckern oder Grentzen stehen/ die ppropffe er alle miteinander / und vertheidige darnach die Früchte wieer kan. Ich habe neulich von einem Welschen verständigigen Fürsten gehört/ welcher einen sonderlichen Gärtner gehalten/ der hat in seinem Lande alle wilde Stämme und Bäume ppropffen lassen / und die haben ihm darnach die Leute müssen zu frieden lassen/ bis zu seiner Zeit/ da hat er sie selber auffgethan / und eiden jeden abnehmen und eintragen lassen/ was er gewolt. Dis ist eine seine Meinung. Also sollen alle Obrigkeiten allzeit auf den Ruh und Frommen ihrer Underthanen trachten / dann sie heißen Patres Patriæ, Väter ihres Vaterlandes/ und Seugamen der Kirchen und Schulen.

Das V. Capitäl.

Von der Bäume Fortpflanzung.

Man pfleget auch zimliche grosse geppropffte Aepffel und Birnbäume zu versetzen / des gleichen Kirschenbäume und andere Bäume / wo die etwan zu dicke/ oder zu hart an den andern Bäumen/ oder sonst unordentlich stehen. Es ist aber am besten / allerley Bäume im Herbst zu setzen / dann da steigt die Krafft der Bäume oben aus dem Gipffel und Aesten gar herunder in die Wurckeln/ wie man am abfallender Blätter und Früchte alsdan gnüg vermercken kan / darnach im Frühling/ wann der Safft auf den Wurckeln wieder in die Bäume begint zu treten / so kommet die Winterfeuchte den Wurckeln zu hülfte und zu nutz/ und bleiben desto ehe. Sonderlich aber hält man viel von S Hieronymi Da. c.

Bäume die und wann sie fortpflanzen.

Die Meißner versetzen ihre Bäume am Abend omnium Sanctorum/ und einen Tag zween/ drey oder vier vor dem neuen Monden/ wanns nur immer möglich seyn kan. Etliche an S. Lamrechtis Tage / dann mittel weile / von Allerheiligen Tage bis an den Meyen / gewohnet die Wurckel des Grundes und Erdreichs/ darcin sie gesetzt worden/ und nehmen darnach die Fruchtigkeit desto lieber zu sich. Im Aprilen ist etwas gefährlicher mit Fortsetzung der Bäume/ wegen der andern folgenden Monden / die Hitze und aufstreuende hohle Winde mit sich bringen. Es wäre dann/ daß ein kühler nasser Sommer folgen wolte / so wäre es im Aprilen aucht nicht so gar böse.

Bäume wann sie die Meißner versetzen.

Es wollen auch etliche sagen/ die Kälte schade ihnen im Winter durch zu sehr/ daß aber dis nit wahr sey/ das zeugen meine und anderer Leute tägliche Erfahrung. Man soll auch mercken/ wo etwan ein Feilbeerbaum von Morellen oder Kirschen in einem Garten ist / so setze einen Pfirsichbaum im Herbst zu einem jungen Feilbeerbaum/ und laß ihn dar stehen/ bis etwan über ein Jahr/ darnach nim im Mercken einen Bohrer/ und bohre ein Loch durch denselben/ un zeuche das Blümlein dardurch/ dz darzu gesetzt ist/ un schabe dem Baumlein die Oberrind ab/ bis auf die grüne Rinden/ bestreichs dann wol mit Kindermist un Leim zu beyden Seite/ und darnach über ein Jahr / so der Felber umbher beklebet / so schneide das Baumlein zu nechst seinem Stamme ab und den Felber im Mercken/ und stümmet denselben allen

allen ab / so wird der edle Zweig / welcherley das bringen soll / ohne Körner und ohne Stein.

Man muß auch mercken / welchen Baum du wilt umbsetzen von einer stätt in die ander / so zeichne / welcher Theil des Baums gegen der Sonnen gestanden sey / den kehre wieder nach der Sonnen.

Item / man pflaget kleine oder junge und gar grosse Obstbäume zu versetzen / doch sind die jungen am besten / und bekleben ehe und besser dann die alten. Jedoch gleichwol nach Gelegenheit des Bodens. Dann ich in der Schlesiens gesehen / daß man auch gar grosse alte Bäume fortgesetzt hat / die man von allen Seiten hat stützen müssen / daß sie nicht wieder umbfallen sind vom Winde / und sind gleichwol endlich bekleben. Constant. lib. 10. c. 46. Palladius lib. 12. im Wintermonat c. 16. Petrus de Crescent. lib. 5. Man kan auch wol die jungen Bäumlein / die unten auß der grossen Bäume Wurzeln bisweilen aufwachsen / im Herbst abhauen / und dieselbige fortsetzen oder sonst wegwerffen / dann zur selben Zeit schadets den Bäumen am wenigsten / und müssen die Bäume doch von denselben gesäubert und gereinigt werden. Varro de re rustica lib. 1. c. 17. Will man aber ja Kirschbäume oder Pflaumenbäume im Frül링 erst fortsetzen / so muß es beyzeit geschehen / ehe sie beginnen aufzuschlagen und Blätter zu kriegen / daß darnach istts vergebens. Merck auch hier die Regel Evagrii : planta sepe transposita non fert fructum, Wann man einen Baum oft fortsetzt / so verdirbet er.

Auch muß man in Setzung der Bäume eine feine Ordnung halten / und müssen die Stette der Bäume mit einer Richtschur abgezeichnet werden / die Zeilen sollen 20. 30. oder 40. Schuch nach dem Willen des Hauptvatters von einander stehen / und sollen die kleine Bäume 10. und die grossen 5. Schuch von einander stehen. So muß man auch in Bäumen setzen mercken / welche Bäume natürlicher Weise gerne beyeinander stehen / als Äpfel / Birnen und Palmen / die sind gerne bey samen / Quitten / Feigen und Weispeln.

Darnach so muß man auch etliche leges mercken / was einer auf eines andern Grunde und Boden setzt / propffet oder bauet / das ist nicht des der es setzt / propffet oder bauet / sondern des Grundherrn / quia superficies subiecto solo cedit, Cajus L. ult. de superfic. item in Legib. 12. tabula Ejus arboris, quæ in alienū agrum impendet, circūcidere ramos quindecim pedes altius à terra, jus esto vicino, wann einer seines Nachbarn Baum herüber in seinen Garten oder auf seinen Acker hanget / so mag der Nachbar die Zweige 15. Schuch von der Erden in die Höhe abhauen.

Item / wann meines Nachbarn Baumwurzeln herüber auff meinen Grund wachsen / so sind die Bäume / so auß derselben Wurzel wachsen / mein: Cajus d. l. Adeo quidem §. ult. ff. de acquir. rerum. dom. & l. i. ff. de arb. cæd.

Etliche machens auch mit Fortsetzung der Bäume also: Erstlich graben sie die Gruben / dahin sie die Bäume setzen wollen / und lassen sie also offen stehen / darnach wann das Erdreich gefreuret / so hauen sie mit Arten die Bäume auß der Erden / also daß die gefrohrne Erde an den Wurzeln bleibt / und setzen sie darnach mit sampt der Erden / die um die Wurzeln ist / in die Löcher / die sie zuvor zu-

gerichtet haben / so behalten die Bäume ihre mattem und die Erde / derer sie gewohnt / und bekleben darnach desto leichter.

Das VI. Capitel.

Von Stämme setzen.

MAn pflaget auch mit Stämme setzen / Bäume zu zeugen / beydes im Herbst und im Frül링 / doch istts im Herbst besser / wie zuvor gemeldet / dann die bekleben besser / wie wol etlich meynen / daß die im Lenzen gesetzt werden / ehe tragen sollen / und geschicht solches also: Man handele mit einem Bauern oder Tagelöhner / der hauet einem wilden Äpfel- oder Birnstämme im Walde oder Felde auß / beschneidet un behauet sie / daß sie sampt der Wurzel einer Ellen lang bleiben / die versetzt man am Tage Hieronymi, das ist der ander Tag nach Michaelis. Dann von dem Tage sagen die Gärtner / daß welcher Stamm an dem Tag ver setzt / der verderbe nicht / darnach lasse man sie ein Jahr stehen / bis sie bekleben. Aufss ander Jahr pflorffet oder beklet man sie / und bewahret sie mit Fleiß / daß der Wind die Propffreisser nicht abbreche / oder sie die Hasen und die Ziegen nicht benagel oder abbeissen.

Wer aber nun solche wilde Stämme außgrabe will / der grabe erstlich ein Rinck umb den Stamm / und löse alsdann die Wurzeln unden ab / daß der Stamm jämliche Wurzeln behalte / darnach bringe er das ander Erdreich auch fein säuberlich von den Wurzeln weg / da sie nahe am Stamm zer schlagen und verdorben worden. Härte aber der Stamm auf der Seiten oder hinderwärts lange starke Wurzeln / so muß man sie mit einem Bechl abhauen / und darnach die Wurzeln / die zer schlagen oder zerknirscht worden seyn / mit einem Messer / so weit sie beschädigt sind / abschneiden.

Man kan sie auch wol bald im künsttlichen Frül링 pflorffen / ja man kan sie auch wol zu Hause in der Stuben pflorffen / und darnach erst setzen. Aber besser istts / wann sie im Michaelis Monden gesetzt / und hernach außwärts im Frül링 oder aufgehenden Sommer gepflorffet werden / oder ein Jahr hernach / als wann man sie im Frül링 setzen / und zugleich mit pflorffen wolte. Am besten istts / wann sie ein Jahr / auch wol zwey Jahr gestanden / und wol bekleben sind / dann darnach treiben sie desto gewaltiger über sich / und wachsen desto ehe in die Höhe.

Man mag auch wol wilde grosse Bäume auff dem Felde pflorffen / und darnach wann sie bekleben sind / muß man sie im Winter außgraben / daß die Erde unten an der Wurzel bleibet / und das Erdreich an der Wurzel klebend / mit sampt dem Baum herentz führen und setzen / sonst können sie das fremde Erdreich nicht wol vertragen.

Auch mag man Weiden / Pappeln und Ulmenstämme mit unter die andern Stämme setzen / dann darauff kan man auch pflorffen.

Ich habe droben angezeigt / daß die Gärtner in Ver setzung der Stämme vom Tage Hieronymi viel halten / andere halten vom Tage Lamberti viel / der vor Michaelis ist / sonderlich wann man Winter-Obst versetzen will. Wir aber hier in der Marek heben an Stämme und fruchbare Bäume zu versetzen nach Michaelis / so bald das Laub von den Bäumen ist / und halten etliche keine gewisse Zeit des Mondens / sonderlich mit dem Steinobst / als da seyn

Bäume durch Stämme setz zeugen.

Propffreiser an wilde Bäume zu pflorffen.

Stämme wann wie sie zu setzen.

seyn Kirschon/Pflaumen/Spilling/Morellen/Pfirsing. Ihr etliche aber setzen sie lieber 3. Tage hernach/ und lassen sich bedünckeln/ sie bekleben desto besser/ und wehret die verlesen der Bäume bis nach Martini/ so lange man in die Erden kommen kan. Dann alles was im Herbst gesetzt wird/ weil die Krafft der Bäume in die Wurzel getreten ist/ das bekleibet besser. / dann das im Lenz gefast wird. Dan die Krafft der Bäume/ die damals in den Wurzeln ist/ und die Winterfeuchtigkeit kommen zusammen/ und reinigen sich miteinander zur bekleibung besser/ als wann man sie im Lenz erst setzen will / da der Saft und die Krafft des Baums allbereits über sich in die Höhe getreten/ und die Winterfeuchtigkeit sich schon in die Erden verleuret/ kombt dann ein warmer Sommer darauß/ so vertragen sie desto eher. Es were dann/ daß man ihnen alsdann mit stetigem Zugießen des Wassers zu Hülffe käme/ und alle 14. Tage einem jedern etwa mit einer Borkanne voll Wassers zu Hülffe käme/ das ziehen sie alsdann zu sich/ und erhalten sich/ sonderlich wann von Rühen- oder Ochsen-Mist ins Wasser gemischt ist. Es muß solch Wasser nicht allzu alt seyn/ oder auß den Borne genommen werden/ sondern auß den Teichen/Seen/ Lachen/ und andern stehenden Wassern.

Man muß aber zimliche dicke Stämme/ die etwa eines oder dreier Daumendicke seyn/ setzen. Bäume gegen Witternacht gefast/ haben allezeit stärker Erte/ als die gegen Mittag oder gegen Abend gesetzt werden.

Etliche setzen sie wie sie zuvor gestanden/ und zeichnen sie mit röthe oder etwas anders/ an dem Orth/ daß sie gegen der Sonnen gestanden haben. Etliche zeichnen sie nit/ und haben ihren Bemerkel daher/ wo der Stamm etwas weißlich ist/ so sagen sie der Orth habe gegen der Sonnen gestanden und setzen sie also/ daß er das weißliche gegen der Sonnen kehret. Meines Erachtens aber ist solch zeichnen gar ungewis/ daß die Sonne stehet ja nimmer stille/ so kan man auch nach dem Sonnenlauf nichts gewisses zeichnen/ man wolte dann gar eigen merken/ welche Stunde oder Minute der Baum were außgesetzt worden/ und wolte ihn des folgenden Tages eben in derselbigen Stunde und Minute wider setzen. Aber da wolte ein antier Mathematicus zu hören/ die Warren und Gärtner seyn viel zu unverständlich darzu. Meines gedünckens aber were es besser/ man hette den Stamm gezeichnet an dem Ort/ da er gegen Mittag oder gegen Abend stehet/ das were etwas gewisser.

Doch muß man sie zuvor fein umb die Wurzel säubern und reinigen/ ehe man sie setzt/ und die geknickte oder zerbrochene Wurzeln alle abschneiden und die andern Wurzeln forme an den Enden verschneiden/ daß sie feine junge frische Wurzeln bekommen.

Etliche legen sie zuvor mit den Wurzeln ins Wasser/ und lassen sie ganzer 14. Tage drinnen liegen/ sollen sich desto eher und besser bekleben. Etliche aber thuns nit/ und bekleben doch gleichwohl ich habß beydes versucht/ seind mir beyde wol gerathen.

Darnach grebet man eine Gruben/nach Belegenheit des Stammes und der Wurzel/ weit und tieff/ bis an die Knie/ und dreier Schuch weit

damuß man Achtung auß geben/ daß sie nit zu tieff oder zu feuchte gegraben werden/ wan man sie eine Spanne tieffer eingrebe/ als sie zuvor gestanden haben/ so ist gleich recht.

Wann du den Stamm hinein gesetzt hast/ so theile die lengsten und größten Wurzeln fein auß/ wie ein jedere liegen und bleiben soll/ und schare Erde auß die Wurzeln zurings umbher/ und tritts mit den Füßen fein feste ein/ darnach werffen etliche auß die eingerettene Wurzeln und Erden/ Strassenmist/ und sagen/ es treibe desto besser/ etliche thuns nicht. Etliche gießen auch eine Borkanne voll Wassers drein/ sonderlich wann es im Lenz geschieht/ etliche thuns auch nicht.

Etliche schütten auch eine Handvoll oder drey weißer oder schlechten Futter-Haber umb die Wurzeln/ und sagen sie sollen davon desto leichter bekleben und wachsen/ etliche thuns auch nit. Etliche schütten zuvor ehe sie den Stamm hinein setzen/ ohngefahr eine Handdicke/ gut feist Erdreich in die Gruben und Wurzeln/ darnach setzen sie den Stamm hinein/ und schütten wider fett Erdreich darauß/ und auß die dieselbige Erde feinen kleinen wol verwesenen Mist/ und darnach auß den Mist wider eine Lage gutes fettes Erdreich bis die Grube voll wird.

Darnach legen sie oben Hasen zurings umbher daß der Stamm nit erfreyet/ und bewinden ihn mit Stro/ daß er vor der Kälte bewahret sey/ und ihn die Hasen nit beben. Etliche thuns aber nit sondern schütten die Grube mit vollem zu/ und treten die Erde mit Füßen wol ein/ sonderlich wo ein gewächsig gut Land und Boden ist.

Wer aber ganze hohe ungeproppfte Bäume setzen wil/ der thut besser/ er brauche hierzu junge/ dann sie bekleben am allerbesten/ ob ihnen wol die Hasen eher schaden thun/ dann den grossen.

Wiltu Stämme oder Bäume in sandicht orter setzen/ so laß dir ein Juder oder etliche gute/ schwarze/ kräftige/ fruchtbare schütt Erden von anderswo herzu führen/ und wann die Grube/darinn du den Stamm oder Baum setzen wilt/ tieff genug gegraben hast/ (dann in sandichten ortern müssen die Bäume tieffer gesetzt werden dann sonst/ oder sie vertragen/ oder dotren bald auß/) so schütte derselben Erde unden auß den Grund der Gruben/ und setze den Stamm oder Baum drauff/ und schütte wider dieser Erden über die Wurzeln her/ darnach magstu der andern sandichten Erden oder Mist darauß schütten/ und fest ein treten/wie du wilt/ so bekleben sie dir wol. Oder schütte Segespäne umb die Wurzeln/ und darnach andere Erde oben drauff/ dann wan die Segespäne faulen/ so geben sie guten Mist. Oder schütte in die Kaute Lehm/ und setze den Stamm darauß/ und schütte darnach Lehm umbher auß die Wurzeln/darnach andere sandichte Erden oben drauff/dann im Sande treibe der Lehm gewaltig/ wie man denn auch sandichte Ecker mit Lehm wol curiren kan/ wer ein wenig mühe drauff wenden will.

Wer Stämme setzen will/ der gebe Achtung auß den Grund/ ist der Grund Kaß sandicht/ so grabe die Grube eines Kniestieff/ ist aber der Garten sonst unfruchtbar/ so mache die Gruben fein weit/ und eines halben Manstieff/ und lege zu unterst feinen kleinen Mist in die Gruben/darnach schütte auß den Mist ein gut fett Erdreich. Man

muß auff den Sommer denken / ob er durre / trocken und heiß / oder aber kühl werden möchte / unnd darnach muß man die Stämme sehen / daß sie ja nicht leichtlich aufdörren.

Ich habe von einem vornehme Gärtner gehört / daß die Stämme oder Bäume am besten bekleiben sollen / wann man sie am Tage setzt / darinnen der Christtag desseligen Jahrs gewesen ist. Etliche sagen / daß ein Baum am Charfreitage gesetzt in dreien Jahren tragen solle / ob aber diß wahr / oder nur ein Superstition sey / daß kan ich noch zur Zeit nicht sagen / dann ichs noch nicht versucht.

Auch bin ich von einem erfahrenen Gärtner berichtet worden / man solle bey Leib keinen Baum oder Stamm setzen oder pflropffen / wan ein schrikel Jahr ist / wie es die Bauern nennen / oder Schaltjahr / in anno ambolismali. So hab ichs auch gesehen / daß es vornehme Gärtner also gehalten haben / und hab ichs auch im Werck befinden / daß dem also sey. Dann es will nit fort / und bringt auch nit Früchte wann es gleich bekleibet / oder fallen ja die Frücht bald wider ab. Jedoch wans bekleibet / und das ander oder dritte Jahr hernach gesäet wird / so wächst und trägt es wider.

In sandichten Garten muß man die Stämme tieff setzen / im Lehmen aber / und andern guten Lande nit so tieff. Etliche legen Mist umb die Wurzeln / aber das ist den Bäumen nit gut / dann es erhitzet unnd verbrennet die Wurzeln / der muß keine Wurzeln berühren.

Es falt auch oft ein Zwispalt zwischen Nachbarn vor / wan man Baum ins Nachbarn Garten hängt / und die Früchte darvon hinein fallen / ob mein Nachbar macht habe dieselbige aufzulösen / und zu behalten / darauff antworten die Juristen / daß mir mein Nachbar nit wehren kan / innerhalb 3. Tag dieselbige Frucht aufzulösen L. 12. tabul. Vlp. l. 1. ff. de glande leg. Et Caius l. Quis venenum §. ult. ff. de verb. significationibus.

Das VII. Capitel.

Von Pflropffreißern oder Schnatten / und wann man sie pflropffen soll.

Pflropffreißer wann man sie pflropffen und wie man sie abbrechen sol.

Etliche oder Pflropffreißer bricht unnd stopffet man im Martio oder Februario nach der Zeit Belegenheit. Es wollen aber etliche / man soll sie im alten Monden brechen / und im neuen pflropffen. Man bricht aber die Pflropffreißer im driten Glied oder Jahr wach ab / ehe sie Knospen und Blätter bekommen / die beste Zeit ist in dem Mercken / wann der Mond voll ist / da halten die Holsteiner am meisten von. Man muß aber die Enckreißer abbrechen wie sichs gebührt / nemlich kurz unter dem Jahr wach / oder kurz unter dem andern Jahr wach / daß ist am besten. Dann im ersten Jahr wach ist es wol den Bäumen gut / sie tragen aber langsam. Im dritten Jahr wach gencket tragen die Bäume bald im selbigen Jahr / werden aber nit alt / und bekleiben selten recht. Im Martio pflropffet man die Reiser in die abgeschchnittene Stämme / bald im Vollmond / oder hernach im abnehmenden Monden.

Baum im Vollmond gepflropffet bringt groß Obst.

Wann ein Baum bald im Vollmond gereißt oder gepflropffet wird / der bekommt groß Obst / unnd tregt auch bald. Im April oder umb Ostern kan man auch noch zuencken / aber es ist auß der Zeit / es bekleibet selten.

So im Christmonat / wann der Mond im ab-

nemen / und im dritten Viertel ist / am Frentage ein wilder Stamm auß gehawen / und drauff gepflropffet wird / und alsdan also miteinander / in die Erden verfast wird / der Stamm soll / wol bekleiben / und ein guter Obstbaum werden. Sed ego diei observationem superstitiosam existimo.

Etliche wollen man solle die Pflropffreißer 3. oder 4. Tage vor dem newmond brechen / unnd sollen die Pflropffreißer nur ein jähriger Schössling forne an einem Zweige seyn / daß nur eines Jahrs alt ist : unnd soll solches geschehen / ehe der Saft in die Bäume kombt. Darnach solle man sie im letzten Viertel des Christmonats in ein kühles Erdreich vergraben / daß der Saft nicht darzu komme / und die Reiser nit durre werden / biß man sie im letzten Viertel des Aprilens pflropffet.

Etliche Pflropffen sie / wann der Mond gar new ist / einen zweene oder drey Tage vor / oder einen / 2. oder 3. Tage nach dem neuen Monden / und sagen es trage bald Früchte / aber es taure die Länge nicht / die beste pflropffen ist / wan der Mond voll wird / in 3. Tagen zuvor / und in 3. Tagen / nach den vollen Monden : In dreien Tagen vor unnd nach dem vollen Monde mag man auch die Pflropffreißer brechen / aber sie müssen gegen auffgang der Sonnen / oder gegen Mittag gebrochen werden / und sie bald in einem Keller unten mit Erden bedecken / oder in einem Lehm stecken oder legen / doch ist es am besten / daß sie nur bald aufgesetzt werden / so bald sie gebrochen seyn.

Im Lande zu Meckelburg pflropffet man im abnehmenden Monden / wann das letzte Viertel gewesen ist / einen Tag 4. 5. 6. ehe der Monden new wird zu pflropffen.

Etliche wollen man solle sie brechen / ehe der Saft in die Bäume kombt / und wie man sie gebrochen / so müsse man sie auch hinwiderumb setzen. Aber meines erachtens ist an solchen auffsetz wenig gelegen. Doch stelle ichs einem jedern auff seine proba.

Es hat mich ein gelehrter Mann berichtet / daß Pflropffreißer die gebrochen werden / wan die Sonne im Tauro oder Capricorno ist / hernachmahl / wann sie gepflropffet seyn / von keinen Räuhen sollen beleydiget werden. Es pflropffen auch etliche im April / aber es ist meines erachtens etwas zu langsam / dann im selben Monat kombt die Sonne zu hoch herauff / und beginnen die Reiser allbereiths auß den Knospen herauff zu grünen / es sey dann / daß man sie in nidrige örter sencket. Besiße Varronem de re rust. lib. 1. c. 41. Pet. de Cresc. lib. 2. c. 32. Besiße auch weiter in meinem Calendario im Martio, Titulo von Bäumen. Sie werden aber also gebrochen / man gehet zu einem geschlachten Baum / und bricht oben von dem Ast den obersten Zweig ab / der das vorige Jahr oben herauff geschossen oder gewachsen / und nur eines Jahrs alt ist / das erkennet man darbey. Ein jeglicher Zweig hat ein Knöpflein / wie ein Finger Glieder hat / unter demselben Glied zweyer Nägel breit / so soltu den Zweig abbrechen / oder damit du mich desto daß verstehest / man nimmet zuschnarten die Enten von den Esten und Zweigen / so viel dessen in vergangenem Jahr herauff geschossen ist / etwan eine Spanne lang / unnd brichts hinter dem Schoßnoten einen Finger lang ab / unnd müssen keine Blüten daran seyn / dann sie müssen im Lengen

Pflropffreißer wann sie zu brechen.

wann und wie sie gebrochen

ken gebrochen werden / ehe sie aufschlagen unnd Knospen kriegen.

Was für re-
geln an den
Pffropfreis-
sern zu mache.

In den Pffropfreisern zu impffen / mag man wol die Pffropfreiser in acht nehmen / und folgende Regeln mercken.

1. Soll man die Pffropfreiser von den Bäumen nehmen / welche viel Frucht allbereit getragen haben / dann wird man Pffropfreiser von einem Baum nehmen / so entweder noch einmahl geblühet / oder auch niemahln Frucht getragen / so wird man auch von den selbigen gepffropfften Bäumen keine Frucht jemahln zugewarten haben.

2. Sollen die Pffropfreiser / Jahres alt sein / nit zwey jährig (es sey dan das sie in ein alten Stammem solten gepffropffet werden.) Viel weniger solten sie 3. jährig seyn: sie sollen dicke Knöpf / unnd viel augen haben / sie sollen safftig seyn: sie sollen zwar eines Jahrs alt seyn / doch sollen sie etwas Holz von zweyten Jahr haben / dann dasselbig dienet besser dreyeckicht geschnitten in den Stamme zusetzen.

3. Sollen die Pffropfreiser genommen werden von den obersten spitzen des Baums oder zum wenigsten von den Mittel ästen / dann diese seynd von der Sonnen vollkommener / gleichsam gekochet / die unterste Pffropfreiser an dem Baum sind gemeinlich unczuglich zum pffropffen.

4. Sollen die Pffropfreiser im abnehmenden Monden / unnd wan er bald will new werden / gebrochen werden im Monat Jenner / Hornung oder März / ehe und zuvor die Bäume Knoden gewinnen / unnd sonderlich dienet hierzu der Hornung an welchem man am süglichsten pffropffen kan unnd hindert die Kälte nichts hieran. Es meldet Petrus Laurenbergius in seiner Horticultura l. 1. c. 24. Er hätte viel und offismals gegen End des Hornungs gepffropffet mit glücklichem Fortgang ob ihn schon der Zeit unter der Hand gefrohren sey. Er meldet gleichfals das er etlich mal im Wintermonat versuchet hätte zu pffropffen / so bald die Bäume die Blätter abgeworffen haben / aber es hatte ihne im Winter gefehlet.

5. Sollen die Pffropfreiser so gegen der Sonne Aufgang stehen / zum pffropffreiser erwehlt werden / dieweil dieselbige mehr Krafft und Wärme in sich haben.

6. Sollen die Pffropfreiser nicht zu zart seyn / dann welche weich seyn / das sie sich a. b nicht wol in den gespaltene riss einthun lassen / sind untauglich.

7. Soll man die frische abgerissene Pffropfreiser nit also bald pffropffen / sondern 1. oder 2. Tag lassen in der Luft liegen: dann wan sie so frisch sind / so haben sie so viel Safft / das sie bald defwegē zubersten oder verbrechen / das also die Feuchtigkeit hernach bald darinnen verschwindet / das solches Pffropfreis nachmahln bald ersterben muß.

8. Wann einer Pffropfreiser vber Feld schicken will / damit er solche erhalten mag / soll er solche mit Honig oder Fett wol verwahren: dann der Honig ist dünn / feucht und süß / temperirt / nicht fett / lässet keine Fäulung darzu kommen / dergleichen Nahrung dann den jungen Pffropfreisern am liebsten und angenehmsten ist. Andere stecken die Pffropfreiser in weisse Rüben / unnd erhalten solche lang frisch. Wer solche aber nit will vber Land schicken der begrabe sie in ein gute Erde / unnd decke sie gang

zu / doch also / das wann er solche widerumb haben wolt / das er solch möcht wider finden.

An den Stammem / auff welche man pffropffen will / muß man 2. ding in acht nehmen.

Erstlich soll der Stamm dar auff man pffropffen wil / sein starck / gerad und gleich seyn / nit gedrähel / auch ein Rinden haben / er soll auch ein Jahr oder halb Jahr vorhin verfest seyn / ehe man dar nach pffropffen will / damit er starck eingewurzelt sey / als wann man auff dem Friling im Hornung oder März pffropffen will / muß der Stamm dem Herbst zuvor im Sept. verfest seyn worden.

Zum andern / soll der Stamm dar auff man pffropffen will / zart seyn / unnd nit zu hoch / dann wo die Pffropffung nidriger und der Wurzel näher geschicht / desto lieber die pffropffung annimbt / je höher aber unnd weiter von der Wurzel die pffropffung geschicht / je schwächer der Stamm ist in annehmung des pffropffens. Auff einem alten und dicken Stamm kan die Pffropffung höher geschehen. Auff einem Stamm so eines guten Daumens dick ist / kan die Pffropffung eines Schuchs hoch von der Erden geschehen / je tiefer nachmahls der Stamm ist je höher die Pffropffung geschehen muß / auff einem Baum aber / kan man nit auff den Baum sondern auff die Aeste pffropffen.

Weiters muß man auch hier auff Achtung geben dz man sehe woz Art Pffropfreiser die pffropffstämme annehmen / dan es lüget viel daran / ob man ein Pffropfreise in einem Apffelbaum auff einen Apffelbaum oder Birnbaum pflanze unnd pffropffe. Es sind etliche Bäume / die sich ganz ungar nit pffropffen lassen / man lege vor fleiß an / oder künstle drüber wie man wolle / als da sind der Maulbeerbaum Baumniß / Cornellbaum / rote auch etliche Art Kirsch. Etliche lassen gar gerne pffropffen. In gemein soll man Achtung nehmen / das man ein gleichniß halte in den pffropfreisern unnd den stämmen auff einen Apffelbaum / ein Reife von einem Birnbaum / soll auff einen Birnbaum gepffropffet werden. Dann wo eine gleichheit der Naturen ist / da gehet auch die Einigung derselbigen glückseliger forte.

Es wöllen auch etliche es seyn nit gut pffropffen in einem Schaltjahr / wie es die Bauren nennen / etliche nemmens ein Schaltjahr / etliche ein Schaleckjahr da doch alle Jahr Schaleckjahr seyn / dann man findet alle Jahr Schalecke unnd böse Dubeung: die Gelehrten nemmens Annum Embolismicalem, oder intercalarem oder intercalatum, cui insertur vnus die intercalaris. (das im Hornung an S. Matthias Tag einen Tag mehr hat / als andere Jahr) aber was solte dieses die Bäume unnd andere Gewächse hindern. Man säet in solchen Jahren eben so wol Getreyde / Kohl und Rüben / als andere Jahr / unnd man sihet nit / das es ihnen etwas schadet; Wann nur kein böser aspect oder keine Constellatio umb die Pffropffzeit ist / so glaube ich nicht / das diß dem pffropffen etwas schaden kan. Man isset dieselbige Jahr eben so gern Apffel unnd Birnen und andere Gewächse / als in andern Jahren. Man versuche nur die Kinder damit / man wird so wol sehen / ob sie solche Früchte nicht essen / unnd das Schaltjahr vorwenden werden.

was an den
Pffropffbaum
men zuobser-
vieren.

Im Schalt-
jahr soll man
nichts pffropff-
sen.

Das VIII. Capitel.

Vom Propffen.

Die Griechen nennet *εμφύτευσις* die Lateiner inferere, die Teutschen impffen/ ppropffen oder Pellen/ und ist nichts anderst/ dann ein Verfüzung der gebrochenen Ppropffreiser/ unnd eine Verfüzung in die Stämme / daß sie darinnen verwimmen unnd einwachsen sollen / unnd dem Stamme eine zahme gute Art der Frucht bringen.

Das thut die Meißner im Monat/ darinnen S. Georgen ist/ wann die Bäume safft haben / 3. oder 4. Tage vor dem neuen Monden. Wan man einen wilden Stock ppropffet so muß man denselbigen fein niedrig gegen der Erden abschneiden / so wird derselbige Baum stark und Fruchtbare. So man die Bäume in neuen Monden ppropffet / so haben sie einen guten Bestand / und nemen wol zu So viel Tage vom neuen Monden fürüber seyn / wann man sie ppropffet/ in so viel Jahren tragen sie erst darum tragē auch etliche Bäume so lang samb.

Im anno Embolismali soll man keine Bäume ppropffen/ aber das folgende Jahr ist desto besser.

Quod transfertur, allumit naturam eius in quod transfertur.

Et surrogatum sapit naturam surrogati sicut die Regula juris.

Die Meckelburger pflegen in der stillen wochen oder Martenwochen zu Impffen/ summa Phiturgia ist ein edel ding/ wer einen Garten hat/ der zenge ihm Bäume hinein / dann Obst kan man das ganze Jahr durch vor Kinder unnd Gesinde wohl brauchen.

Ppropffung wie sie im Thalmud genennet wird.

Im Thalmud wird die Pflanzung oder ppropffung eines Baums/ *Clautura arborum* oder *paxputiam* genennet/ dar von im 1. theil schier im Ende des 3. C. de *clautura arborum*, vom zuschließen der geppropfften Bäume in der wachung und pflanzung wann man den Stamm mit einer Sege oder scharffen Messer abgeschnitten / und die Ppropffreiser eingefüget hat/ unnd bindet es oben zu/ dz siher schier wie eine Beschneidung: unnd dz geschicht also zu dem Ende/ dz man in 3. Jahren kein Obst davon essen soll/ bis sichs gar schleust unnd vbermächst Bey den Juden muß mans also halten/ Man muß also ppropffen/ daß der Baum in 3. Jahren nit trüge/ und wann er gleich in 3. Jahren trüge/ so dörrte man die Frucht nit essen. Das 1. Buch des Thalmuds heist *Ordo femininum*. Vide Lev. 9. 23. 24. 25. Man mußte das Obst im Jahr einsamlen und genießen.

Es ist aber mancherley Art unnd weise zuppropffen wie auch Erasmus sagt in 1. Tomo Hieron. f. 10. *Veteres tradiderunt tria institutionum genera, unnd quo relecta & fissa arbor seu planta recipit in medullam immixtum furculam. Alterum, cum relecta inter librum & materiam recipit lemina Tertium, cum gemma infoditur furculus. gemmam autem rustici vocant, tumorem corticis, à quo rupto prodeunt novae frondes.*

Petrus Laurenberg. beschreibet in seinem Gartenbuch 14. art unnd weiß/ auff welche pflanzen können fortgebracht und auffgezogen werden lib. 10. 14. nemlich 1. Etliche wachsen von sich selbst 2. kommen von drähnen der pflanzen/ welches aber nit vil geschicht. 3. wachsen etliche von den Blumen

und Blätter 4. werden viel durch Saamen erzeugt. 5. werden etliche auffgebracht von den jungen Schössen der Wurzeln/ wie an den Kirschbäumen Pflaumbäumen/ Rosen unnd dergleichen zusehen ist 6. wachsen viel von den stücken der Wurzeln/ als da sind Hopffen/ Süßholz/ Sawrach/ Aland Merretig/ Schwerteln/ Salmus und dergleichen 7. durch die abgerissene Zweyge können viel auffgebracht werden/ als von wenden/ Delbäumen/ Feigen/ Erlen/ Maulbeer unnd andere mehr 8. kan mā viel auffbringen durch einsencken 9. bringet man viel auff durch Anhencken 10. kan man auch etliche fortbringen durch gebohrte Löcher in ein wendstamm. 11. wachsen viel durch impffen oder ppropffen 12. wachsen auch etliche durch Angelen. 13. wachsen auch etliche durch ein sonderliche Art ppropffens zwischen der Rinden und den Stamm 14. die letzte art geschicht durch die ablatation in ein darneben nechstehenden Stamm / unnd geschicht zum wenigsten allererst in 7. Jahren. Wer lust hat solche Arbeit beschreiben zulesen / kan solches in gedachte Buch Petr. Laurenb. de Horticultura finden/ dahin der Leser großgünstig verwiesen sey

1. Bey uns ist die erste art zupbelken oder zuppropffen/ oder zupimpffen oder zuencken / wie mans nun nennen will. Man beschneidet den Stamm fleißig umbher dz nichts daran bleibet/ und wan die stämme auf den seitten oder unten an den Wurzeln auß geschlagen seyn/ muß man die sprößlein alle abstreichen. Darnach schneidet man mit einem kleinen stößegigen oder handsegichten / den Stamm zimlich niedrig entzwey/ ohngefahr 2. oder 3. viertel einer Ellen von der Erden/ bis man schier zur andern Rinde des Stammes gegen vberkommet/ so höret man auffzusegen/ und schneidets mit einem scharffen Messer vollends entzwey (es muß scharffer zeug seyn/ beydes dz Seglein und das Messer) man kans auch wol ohne die Sege mit einem scharffen Messer fein glad entzwey schneiden / wans dünne stämme seyn/ doch muß der Stamm abgeschnitten werden/ da er keinen schaden hat/ und also dz die Rinde des Stammes oder ppropffreiser nit zerrissen wird/ er muß auch keine glatte Rinde haben/ die nit holpericht/ oder Estigt ist / daß man das geppropffte fein hinein schieben kan/ darnach ebene man den abgeschnittenen Stock oben fein mit einem scharffen Messer/ daß er fein glatt und eben werde / unnd mache es also/ dz im die Rinde durch das schneiden oder sehen nicht abgeschelet werde. Darnach löset man die Rinde fein sittig und säuberlich / oder gemehlich vom Holz mit einem hollen Weinlein oder Köhrlein von Holder und nimbt das Ppropffreiß und schneid im 1. die obere braune Rinden von den grüne rinden/ die drunter ist / fein säuberlich ab/ obē von knotē an bis herunter von ende/ da er abgebrochen ist. Folgentz schneide dz Herz des ppropffreises vom knoten her ab unter sich auff einer seitten/ dz es sich fein schicket/ gegen des Stammesholz / in die breite/ und sege oder stecke es also zwischen die Rinde und des Stammesholz/ dz die grüne Rinde des Zweygs gegen des Stammesholz gekeret werde/ und binde es mit Wasse feste zusammen/ also dz weder Luft noch Regen darzwischen können kan/ darnach bestreiche es mit Rindermist gar wol und dick und binde abermals vber den Rindermist mehr rinden / daß ihm ja der Regen nich schade / unnd Erde / Sand oder ander ding hinein stieben / oder fallen

fallen kan/dann wann die hinein kommen/so ist der Baum verdorben. Das heist man in die Borcke gerissen/das ist wol gut/ und bekleibt balde/ aber man kan auch balde schaden dran thun / der meiste theil wird in die Stämme hinein gepropffet / ins Holz/ das ist auch am besten / darvon hernach weiter.

Etliche nemen vor dem mist guten fetten frisch- en Lehm/ unnd binden darnach noch ein gewechst rein Leinwande Tüchlein vber her / das muß sonderlich von keinem unreinen Hemde genommen seyn / lestlich bestechen den Stamm zu rings um- her mit Stecklen oder Stabeln/ daß das Viehe nit darzu kann/oder laß ein klein Zäunlein drum machen/dz ja nichts darzu komme/ daß im schaden möge. Das ist die beste art zupropffen/ dan diese Bäumlein wachsen viel besser / als wann sie in der mitten auff gellobet werden/ dann also wird er zu krank/ der stam soll in der mitten wider zu wachsen/ und die Borcke darzu/dz kombt sie schwer an/ man muß aber die Pfäle darben stecken/ daß man sie nit abstoßen kan / man mag auch die Propff- reißlein an die Pfäle binden/ daß sie der Wind nit abschlägt.

2. Man pflegt auch wol also zumachen/wann der Stamm entzwey geschnitten/un oben mit dem Messer fein geebnet ist/ so spaltet man ihn gar eben mit dem Messer oder Meißel von oben herunter / gerade mitten ein wenig entzwey zeucht dz Messer oder Meißel wider herauf/ und steckereim Bein- lein oder ein Holderstöcklein oder Keittchen dar- zwischen daß es offen bleibe / unnd nit wider zusam- men fahre. Darnach nimbt man den Pelz oder Propffreiß / unnd beschneide ihn fein dünne (doch an h nit gar zu dünne / daß man dem Propffreiß einwendig das Herz rühret) dreyeckicht also/ daß die Rinde gegen die Rinde des Stammens kom- me/ unnd die beyde hölzichte ecken zwischen das Holz des auffgespaltenen Stammens zu beyden seytten komme. Dann lege noch ein solch Zweiglein gegen vber auff die andere seyte/ und zeuch das spalt Pöcklein mitten auß dem Stamme wider auff. Haben die eingesteckte Propffreißer etwan einen oder mehr Blütknospe/so nimbt sie inen ab. Schneit von abgeschnitzenen obertheil des Stammens eine Rinde ab/ unnd lege auff die kinnre oder rize des auffgespaltenen Stammes / daß dieselbige Rinde reicher von einem eingesteckten Propffreiß zum ändern/ und auff beyden seytten die länge herunter aussen am Stamme/ da er ist auffgespalten gewesen unnd die Propffreißer hinein gesetzet seyn. Dar- nach verbinde es fest mit Wasse / unnd schmiere Propffwachs drüber / wie mans in Apotecken darzu bereitet hat schmiere Rahemüst oder Lehm drüber/ unnd binde mit Bast ein Hader drü- ber/ daß ja mit Regen und Luft hinein kan/ wie zu- vorgemeldet/ dann wann Wasser hinein zu den Kerthen süncket/ so wimmert der Stamm nicht zu / sondern verdorbet oder bleibet stecken. Nie mercke auch/ wann die Reiser eingesezt seyn / so lewe im Wande/ wann du was köstliches von Obst haben wilt/ Zimmet/ oder was du sonst für Würge wilt/ unnd steck in die klunse oder rize zwischen den zweyen eingesteckten Reiser/ so schmeckt dz Obst darnach. Thustu Blut hinein/ so wird das Obst schön roth. Mercke weiter / wann die Stämme klein seyn/etwan als der kleine Finger dicke oder der Annularis so lege in nur ein Reißlein auff / ist a-

ber stärker/so lege in zwey auff/ von beyden seytten wie zuvor gesigt. Summa / je dicker die Stämme seyn/ je besser sie treiben.

Diese zwey arten zu propffen sind mit am aller- bekantesten/ und sind den leuten am allergegemei- nsten/ unnd meines erachtens am allergewissesten / dann ich sie oft selbst probieret und erfahren. Man muß aber darnach auff die gepropffte Stämme gu- te achtung geben/ d. in es brechen junge schöß- lein auß den gepropfften Stämmen herfür / die breche man alle ab/ dann sie entziehen den propff- reißern ire Krafft und Feuchtigkeit/ daß sie verdor- ren müssen.

Ist auch ein Stamm zimlich dicke / und dicker dann eines Mans Daumen oder 2. Daumen / so lege 2 Propffreißer drauff/ eins gegen dem an- dern vber/ da etwan eines verdorbt / das doch das ander gerathe und bleibe / den verdorbenen schnei- de man vber ein jahr ab. Vberreuen sie aber allebeyd so schneide einen ab/ dz der ander desto besser wach- sen kan/oder bringe vber ein jahr/wan er wol in den Stamm eingewachsen ist/sein sauberlich hiernider daß du ihn nit abtrittst/ und lege ihn in die Erde wie die Weinreiser thun / wan sie Sublen legen grabe nach der länge ein Loch / lege das auffge- wachzene Propffreiß hinein/ doch das es forme v- ber sich auß der Erden reiche/ und stecke einen Stock darzu / schütte das lange Loch mit Erden wider zu/ unnd in die Erde sein feste ein/ so bekomt es unter der Erden auch Wurzeln/darnach schneidet mans ab und verjets.

Es schreiben andere von mehr Formen und Ar- ten/als (wan man Bäume pflanzen will / die bald im ersten Jahr Früchte bringen sollen) zweyer Spannen lang von den Bäumen zumessen/ unnd dem Stamme nach soll man des Astes rinde gar ab- schneiden/bis auff Holz Darnach soll man Lehm unnd Rindermist nehmen/ und den Drich/ da vom A- ste die Rinde abgelöset ist / dreyer Finger dicke be- streichen/ und das mit Tuch oder auch mit rinden gar wol umbwunden/ daß das Wasser nicht darzu kommen kan/ so soll der Ast darunter Wurzeln be- kommen. Darnach so soll man des Freytags vor S. Michaelis tag den Ast gar sauberlich mit einer Segel vom Baum abschneiden/ ins Erdreich / je- doch nit zu tieff setzen / so soll derselbe Baum bald im ersten Jahr Früchte bringen.

Darnach ist aber eine andere Art / wann man einen Zweig eines Mans lang/ oder eine Klafter lang/oder länger/nimbt von einem Baume/ unnd schneidet den unten gar schlecht/ unnd durchbohret ihn Creuzweise/darnach nimbt man rotte Weide- ne Zähne/ und zeucht sie durch die Löcher / und setzet den Zweig in die Erden mit den Zähnen eine halbe Elle tieff / daß die neuen Zähne ein wenig heraus- ragen/ und schüttet ein wenig Haber unter den Zweig/ so bekleibet er bald.

Wann nun die Zähnen wachsen / so verschnei- de sie/ bis der Zweig Laub gewinnet / darnach so grabe wider auff / schneide die Wiedenzähne gar ab/ und schone nur der rechten Wurzeln / so trägt der Zweig im andern Jahre. Man muß aber des in der Propffzeit/oder an des H. Creuzestag/oder zu Weynachten thun.

Item/nim weidene Stecklen groß unnd klein / wie du sie haben wilt/stosse sie an der aller H. Tags Abend in ein fett gut Erdreich/ und lege einen vom andern eine gute weitte / laß die Stecklen also bis

K ij auff

Bäume zu propffen daß sie im ersten Jahr Frucht bringen.

auff den Christabent stehen / darnach zeuch dieselbige Stecken alle auß / unnd nim Esten von allerley Bäumen / und beschneide die gar wol unnd schön / und stoß die Esten die Löcher / unnd stoß Erdreich darzu / so bekleiben sie / und werden fruchtbar.

Doch halt ich dieses sey eine Superstition, dann Gott hat seinen Segen an gewisse Tag unnd Zeiten nit gebunden. Mich berichtet ein guter Freund dz ers mit dem ppropffen also mache / unnd sey ihm auch dieses an aller gewissten. Er gräbt unten eine Grube um den Stam / den er ppropffen will unnd ppropffet ihn sein tieff in die Erden / und bestreuet ihn mit am ppropffenreife nur ein wenig einmal oder etliches so bekommen an denselbigen Örttern die Reiser kleine Wurzeln. Wann er also das ppropffreiß unten bestreuet hat / so streuet er die Erden also vber den Stam / damit das gepropffte Ende gar mit unter die Erden komme. so wächst das Reiß bald und leichtlich empor / und wird ein feiner Baum drauff / diese art gefällt mir und ist der Vermunfft gar gemesse.

Item / wer einen Baum garten machen will / dz er das 3. Jahr Früchte bringe / der nehme im Merke frische Buchen / die so groß seyn / als ein Manns Knie / oder dicker / und bohre darein vberzweg mit mancherley Böhren // beid groß und kleine Löcher bis auff die unterste Rinde oder gar hindurch und nimb dann Esten oder Zweige von Birnen oder Epffelbäumen groß und klein / wie sie sich in die Löcher fügen und stecken / wann du die wilt in die Löcher der Buchen stoßen / so soltu die oberste braune Rinden von den Zweigen oder Esten zum ersten abschneiden / bis auff die grüne Rinden / aber doch nit weiter / dann so weit und nit näher / dann eine gute Spanne sollen die Zweige von emander stehen / und bestreich sie mit gutem Rindermist / unnd bewahre die Buchen mit den Esten in einem frischen Erdreich / kaum einer Spannen tieff. Du solt aber die Esten zu vorstümmeln / daß sie nicht Blüte auffwerffen / darnach in dem andern Merken soltu die Buchen wider graben mit den Esten / unnd je zwischen zweyen Esten die Buchen mit einer See gen entzwey schneiden / und ein jegliches abgeschnittenes Loch mit seinen Esten in frisches fruchtbares Erdreich setzen / so bringen sie Früchte im selbigen Jahr.

Es halten auch etliche vornehme Leuthe sehr viel von dieser Art zu ppropffen / unnd soll auch sehr gewis seyn / ob sie wol etwas fremde / subtil / klug und gar behende seyn soll / man heisset an etlichen Örttern geschleiff / und geschicht also : gehe zu einem geschlachten Birnbaum oder Apffelbaum / im April wann die Baum safft gewinnen / und da sihe / dz du einen Zweig findest / der grüne Euglein habe / unnd daß der selbe Zweig kleiner sey / dann dein kleiner Finger / und brich den ab vom Baum / lege ihn vor dich auff's Knie / schneide den Zweig hinten unnd vorne ab / unnd wo du sihest / daß der Sprößling wil außschlagen / da schneids hinten unnd vorne ab / unnd ledige dann das mittel Holz von der Rinden ab / daß nur ein Röhrlin von der Rinden bleibe / da die Euglein anstehen. Allein du mußt nit bald abstreiffen / sondern mache du nur / dz sich das Röhrlin am Holz umbdrähe / und gehe hinzu einem guten Birnbaum oder Epffelbaum / und suche daran abermal ein solchen Zweig / der so groß od. rlang ist / als der voriger war / von dem du eine Rinde abziehen / und vber disen andern sträuffen und schleuf-

fen wilt / schneide diesen andern Zweig am Baum nur vorne ab / streiff ihn auch also mit den Rinden vom Holz ab / so lang und groß als du wilt wider an eines stoßen / und sihe wol zu / daß sie gar wol unnd eben an einander gelangen / da die Rinden zusammen kommen oder stoßen / und binde darnach mit einem kleinem Bast dieselbigen Örtter hinten unnd vorne gar sauberlich unnd wol / daß ihnen dz Wasser nicht schaden bringe.

Im 1. Jahr entspringet Laub und Zweiglein auß den Euglein / und auß demselbigen hinangestossenen Röhrlin. Im 2. Jahr bringets Blüthen aber dieselbige Blüte soll man ihm nehmen / dan dz Pfeifflein oder Röhrlin ist noch zu frant / daß es wol nit kan Frucht bringen.

Aber im dritten Jahr bringets Blüthe unnd Früchte. Also magstu allerley Birnen und Epffel / ppropffen oder schleuffen auff einen Baum / unnd bekommen alle wol / unnd seynd gewisser dann alle ppropffungen.

Man hat auch solche Röhrlin wol auff wilde Pelzstöcke gestossen / und sind gleichwol bekomen.

Item / Zweige von den Bäumen geschnitten / und in die Erde / unten die länge / unnd die forderer Spitzen oben vber die Erde her auß gebeuet / so bekommen sie auch Wurzeln und wachsen auß.

Item reiße im Winter einen zimlichen dicken Ast vom Baum von oben her abwerths / also dz unten gleich als ein Fuß eines Schenkels vom Voreck und Holz am Ast bleibe diesen Fuß zerstick mit einem Nagel allenthalben und verbinde ihn darnach mit Mist und Lehm durcheinander gemenget / und mit ein Hader / wie man pfeget / setze ihn also ohngefahr eine gute halbe Ellen tieff in die Erde / dieser Ast wächst auß und bekleibet / und bringet noch das selbige Jahr Früchte. Diese Kunst ist in Engelland gar gemein.

Man muß auch im ppropffen gute Achtung auff die Stämme geben / daß man einen vor den andern nit verkennt / und auff Birnstämme / Epffelstämme & contra, setzet / sie haben aber diß gemerck / Birnstämme haben etwz weißliche Rinden / die Epffelstämme aber braunliche / Item / Birnstämme seind bisweilen etwas stachlicht / die Epffelbäume nit also. Item am Geschmack. Sie schneiden ein wenig Voreck vom Stamme / und lecken mit der Zungen dran schmeckts etwas süßlicht / und ein wenig bitter / so ist ein Apffelbaum : schmeckts säwrlicht / so ist ein Birnbaum. Von mancherley Luft im ppropffen / Besihe Per. de C. relc. lib. 8. c. 7. &c.

Mercke weiter / es kan auch wol einer eine frische Stamm / so bald er auß der Erden gegraben / in der Stuben ppropffen / unnd darnach versetzen. Doch ist's besser und gewisser / wan die Stämme 1. Jahr gestanden / unnd allbereits bekleiben seyn / so gerathen sie desto besser und auch gewisser / unnd treiben in ein Jahr höher / als sonst in 2. oder 3. Wann man sie aber in einem Jahr setzet / unnd dasselbige Jahr auch suchs drauff ppropffet / so kans nit so wol fort kommen / es wird verwundet / und ist frant / unnd soll auch bekleibe / treibe unnd wachsen / dz wird ihm zu viel.

Item / wan ein Stam gepropfft ist / unnd du wilst dz andere folgende Jahr gern ander Obst dar auß haben / so schneide dur oben vom gepropfften oder außgesetzten Reife die spize ab / so weit du wilt / und schneide darnach ein wenig besser drunter / ein ringlein / und streiffe die Vorecke ab / wie man den Weide pfeget zuthu / wan man pfeiffen mach t / darnach

Bäume zu ppropffen daß sie das erste Jahr Früchte bringen.

nachsetze das ander propffreich (es muß aber auch abgezogen seyn) sein biß an die Knotten hinein/ und schmiere es unten mit Wachs / so wächst es zusammen. Man muß aber zusehen / daß sie sich auch fein in einander schicken / daß eines nit grösser sey dann das ander/ unnd muß geschehen / wann die Bäume im Saft sind.

Was aber von jungen Stämmen so verharret / daß es nicht wol in die Höhe wachsen oder treiben kan / das ist übel zu propffen / dan es hat die Macht nicht / daß es über sich treiben kan / sonderlich wann inwendig das Herz des Stammens schwarz oder böß ist. Doch mag mans versuchen / unnd es auff den seiten auffspalten und propffen / und das krancke Herz inwendig nit zerspalten / und unberühret lassen / und darnach weiter verfahren / wie sonst mit andern propffen / die Kälte hindert am propffen nichts. Mich berichtet ein guter Freund / der ein guter Hortulanus oder Gärtner war / er hätte in Weynachten einen Baum gepropffet / das were darnach ein hübscher Baum worden. Wer weiter wissen wil / wann man Bäume setzen oder pflanzen soll / der durchlese Constan. lib. 1. c. 2.

Ich muß hier noch eins erinnern / daß nemlich ein jeder Gärtner gute Achtung haben muß auff die Sympathiam oder Antipathiam, daß ist / auff die sonderliche Freundschaft der Bäume unnd anderer Gewächs / da etliche Lust unnd Liebe / oder auch wol gar keine Lust unnd Liebe bejammen zu wachsen haben / dann daran bißweilen gar viel gelegen. Epffel unnd Birnbäume wachsen gern bejammen / weil der eine Weibliches der ander Mänliches Geschlechts seyn soll. Spargen und Rohr wachsen wol beyeinander / wann sie neben einander gesetzt werden : Also wachsen die Wacholderbäume / so Männliches Geschlechts seyn / und keine Beer tragen / besser wann sie bey dem Weiblein / die allzeit fruchtbar seyn / stehen als wann sie allein seyn. Auch ist zwischen dem Männlein unnd Weiblein des Palmenbaums / Item / zwischen den Weinrebe und Ulmenbäumen / zwischen dem Delbaum unnd Myrenbaum eine solche Freundschaft / daß man sie beyeinander stehen / auch ihre Aeste unnd Wurzeln sich freündlich ineinander strecken / so wachsen Mandelbaum und Cassianenbäume nicht gerne / wann sie gar alleine / unnd nit neben andern / die ihres gleichen seyn / stehen. Der Knoblauch / Lilien und Rosen / wachsen gern beyeinander.

Hinwiderumb hat die Eiche mit dem Delbaum ein solche Feindschaft / daß auch die Aeste voneinander weichen. Die Kresse säugert die Feuchtigkeit der Erden aus / das die andern Kräuter neben ihr nicht wol fortkommen können / wie dann auch der Lavendel thut. Item der Kettig / wolgemüt unnd Rauten thut eben das / Aber hiervon auff dßmal gnug.

Von des Delbaums unnd Myrenbaums Freundschaft. Vesib. Mizald. in 1. Cent. Aphor. 47. Item von des Nebenstoßs und Lorbeerbaums Feindschaft. in 1. Cent. Aphor. 57.

Also hab ich von einer sonderlichen Form im Calendario von S. Andreas Abend geschrieben. Andere haben andere Arten / aber ich habe dieselben noch nit probieret. Darumb lasse ich sie wie ich sie fand / so habe ich sie weder gelobt noch geschänd / Man kan ihre Blücher auch lesen / und nach ihrem Bericht in solchen Sachen künsteln / wer Lust und Liebe zu solchen Künsten hat. Wer mehr von diesen

Sachen Lust zu lesen hat / der besehe Varron. de re rustica lib. 1. c. 40. 41. Petrus de crescent. lib. 2. c. 21. 22. 23. Item Constant. lib. 10. c. 37. 38. 39. Columell. im Büchlein von Bäumen / cap. 29. Item lib. 5. c. 10. Pallad lib. 2. c. 17.

Wer einen wilden Stock pelset / oder propffet / der schneide ihn wol niedrig bey der Erden ab / unnd propffe drauff / so wird derselbe Baum starck und fruchtbar. So man die Bäume im neuen Monden propffet / so haben sie einen guten Bestand / und nehmen zu / unnd so mancher Tag des neuen Monden vorüber ist / in so manchen Jahren tragen sie erst Item. Etliche propffen gern hoch / das trege zwar bald / aber es weret nit lang. Niedrig gepropffet / das ist am allerzawerhaffigsten. Propffet man etwa 3. Tage vor dem neuen Monden / so treget auch nit bald / und daher kompts / daß etliche Bäume solangsam tragen. Aber es ist nicht gut / daß sie bald das erste oder ander Jahr nach dem propffen tragen / dann sie seyn noch zu schwach / und werden auch nit zawerhaffig. Wann sie bald tragen wollen / so muß man ihnen die Blüthe abnehmen / und das tragen ein Jahr oder zwey erwehren / biß sie etwa stärker werden.

Ich muß auch hier noch eins gedencen / nemlich / wie man die Bäumsalben / damit man oben die gepropffte Stämme bestreicht / machet. Nim geleutert Fichten Pech oder Harz / und Wachs eins so viel als das ander / zerlaß es miteinander in einem Topfflein / thue Leinöhl drunter / temperir diese drey Stücke untereinander / dz sie nicht zu hart oder zu dünn werde. Wanns nun also gemacht ist / so nim deßsen ein wenig mit einem Löffel her auß / geuß es in ein kaltes Wasser daß es gefehe / und versuchs darnach zwischen den Fingern / obs zuge ist / und ob du auch die Bäume damit bestreichen kanst. Ist noch zu hart / so thue noch mehr Del drunter / biß sichs streichen läßt.

Oder nim 3. theil Rühkoth / und ein theil Lehm / meng es untereinander / unnd mache einen feinen zehen Teig dar auß / geuß auch Wasser dran / jedoch daß er nit zu dünn werde / mit dieser Bäumsalb soll man die Bäume bestreichen / wo sie etwa ein schaden bekommen.

Ein anders.

Recip. Rein gelb Wachs / Harzpech / Terpen ein / eins so schwer als dz ander / laß erst dz Wachs / dan dz Harz in einm neuen und reinen Tegel / dar ein nit kein Salz kommen / schmelzen / leßlich geuß den Terpenin hinein / nimbs vom Feuer und rühre es ; Hüte dich das der Terpenin nicht lang im Feuer stehe / dann sonst das beste davon expiriret. Wann dis alles geronnen und kalt worden / so heb es ad ulam auff. Vnus aber ist dieser / daß man die Path unnd Propffstämme / wie alle andere Schitte unnd Wunden in den Bäumen damit gleichsam verbinde und curre / helfe nit allein Wind und Regen auf / dz solche nit ins Holz dringen / und den Wurm verursachen / sondern heilet auch mit Gewalt. Wann du es brauchen wilst / und vermerckest / dz es noch zu hart sey / so laß es lünde mit etwög Baumöl wid zugehen. Magsts aber auf zweyerley art appliciren unnd entwed. r auffschmieren oder brennen. Zu schmieren nim Baumöl / rancke die Fingern drein / unnd brich dan vö d malla stücklein ab / so groß du zum Schaden bedarffst / trück es also ein / sonst wirstu dz Pech von Händen nit bringen können / und

R. iij unsta

Gärtner muß auff die Sympathiam oder Antipathiam der Bäume sehen.

unstätigen Arbeit machen. Ich hab gesehen/ dz ein Edelmann nit weit von Nächst bey Wittenberg ein bißlein Speck an Dels Stadt hierzu brauchre/hat sich gewiß nit auff dz Salz verformen/so im Speck steckt. Sal arbori venenum. Das brennen practice ich also. Ich lege ein Eysen ins Feuer/las es erhitzen / lege darnach so viel Baumwachs auff den Schaden als vonnöthen / fahre mit dem Eysen überher / wie die Schneider mit dem Bügeleisen übers Tuch / so züschelet sich die Materi sein subtil hinein/ und kan desto besser würcken.

Im Land zu Meckelburg pspoppfet man den nächsten Tag nach dem vollen Monden/das hab ich offft versucht/ unnd ist mir wol gerathen/ so balde das Winterwetter mit Schnee und vielen Regen aufbricht/ und das Wetter nit mehr naß ist/ so pflanze Mohren/ Zwißeln/ und säe den Gartensamen/ als Möhren Zwißeln/ setze Samrüben Sammöhren/ Samzwißeln und Samkrauthaupt. Man stecke Betam oder Beisse/ kleine frisch Zwißeln/wann mir das Wetter nicht zu naß ist / so ist gut solches alles zeitlich zu thun unnd zu säen/ nach gesage der Calender/ wann gut säen ist.

Das IX. Capitel.

Wie man darnach mit den gepfropfften Bäumen weiter umbgehen soll

Bäume so gepfropffte wie damit umbgehen.

Wann die Bäumlein also gepfropffet unnd beklieben seyn / so muß man sie weiter fleißig warten unnd beschneiden/ daß sie fein gerade in die höhe über sich wachsen/ und ihnen keine Est lassen/ biß sie in die höhe gewachsen seyn. Diß muß von Jahr zu Jahr geschehen / weil sie noch jung seyn/ dann weil man jungen Bäumen die Este abschneidet / dieweil wachsen sie fein über sich in die Höhe/ und werden feine hohe starcke Bäume drauß/ man soll ihnen eines Mannes hoch keinen Ast lassen.

Mittlerzeit aber muß man starcke stecken neben sie fest einstecken / und sie darnach zimlich fest binden damit sie der Wind nit wider abbricht/ oder die Rinde mit hin und her wehen verlege und beschädige/ und wo man etwa mercket/ daß sie krumm werden wolten / muß man sie fein gerade gewöhnen/ Item/ im Winter muß man sie mit Stroh bewünden/ daß sie die Hasen nit benagen können/ wann sie nun fein erwachsen/ und hoch worden seyn/ unnd woltest gerne/ daß sie in die dicke wüchsen/ und feine starcke Stämme bekommen / so schneide die länge an den Stämmen hinunter kleine rislein durch die Rinden im Herbst / oder bald nach Fabiani unnd Sebastiani, so werden sie fein starck/ wie auch in meinem Calendario im Februario unnd Martio gemeldet ist.

Etliche thuns lieber im Martio: Dann offmalen ist im Februario noch nicht die Zeit darnach/ man muß sich in die Zeit schicken lernen. Diß erinnere ich darumb / dann man wird in meinen Büchern offft ungleiche Zeiten finden / als daß ich bißweilen setze/ man soll im Januario die Raupennester von den Bäumen ablesen. An einem andern Ort sage ich/ man solls im Februario thun / an einem andern im Martio. Diß ist nicht wider etmander/ dann wann im Januario nit Wetter darnach ist/ so thue mans auch im Februario, ist im Februario nit Wetter darnach/ so thue mans im Martio. Ds es nur geschehe / ehe die Raupen lebendig werden. Also ist auch mit dem Baumsetzen oder versetzen/ und andern Sachen mehr.

Du kanst auch die gepfropffet Bäumlein/ wann sie ein Jahr oder zwey nach der Pspoppung gestanden haben/ und unten wol wider zugewachsen/ und den Schaden überwunden haben / von dem Ort wider ausgraben/ und weiter an einen andern gelegenen Ort/ der dir gefällig/ versetzen.

Wann sie zwey oder drey Jahr gestanden/ und hoch genug getrieben haben/ und woltest nun auch gerne/ daß sie Este bekämen/ und sich ausbreiteten/ (dann biß anhero hat man ihnen auff der Seiten alle Zweige genommen / dz sie nur wie ein schwarcke Ruthe auffgewachsen seyn) so schneide ihnen im Lengen oben den obersten Knotten entzwey/ und las ihm unter demselben Knotten ein Knöttlein 4 oder fünffe/ auff beyden Seiten/ so kriegets oben Este/ und breitet sich fein aus/ doch muß man die andern Knöttlein alle abzwacken/ unnd keines bleiben lassen/ so treibets hübsch über sich/ ließe Constant. lib. 10. c. 4.

Dieweil allhie des Ausgrabens unnd Versetzens gedacht worden/ wil ich noch etwas weiters hierzu setzen.

Es ist aber fast kein Baum/ kein Strauch/ kein Gewächs oder Blumen/ welche sich nicht versetzen lassen/ außserhalb erstlich / etliche Küchen gekraut/ als Bimet. Zum andern ausgenommen die Bäume/ welche in under voller Blüt seyn (man wolle dann in solchem ein sonderlich Kunststücklein gebrauchen.) Dritte lassens sich auch die alte Bäume schwerlich fortpflanzen. Es lassen sich auch am allerbesten versetzen alle Baum / so zwey oder drey Jährig/ welche auch ohngefahr eines Daumens dick seyn.

Solches Alters lassen sich auch versetzen / allerley Gesträuch/ welche dann/ wann sie schon Alt werden/ auch versetzt können werde/ Als da seyn die Rosen/ Johannis Traublein/ Elesterbeern/ Sawrad.

Die Ursachen so einen Gärtner zum aussetzen bewegen können/ seynd vielerley. Dann erstlich bringt die versetzung diesen Nutzen / daß wo die Pflanzen zu dick und dicht auffeinander stehen/ dz sie also voneinander gesetzt werden/ unnd desto baß wachsen können/ Dann wann sie also voneinander gesetzt werden / können sie der freyen Luft besser wie auch des Erdreichs/ und ohne Verhindernuß genießen und wachsen zum andern/ so werden auff solche weiß die versetzte Pflanz größerer und auch besserer. Die versetzte Bäume tragen größere Früchte und auch geschmackter. Ja die wilde Bäume/ so sie offft versetzt werden/ werden sie gleichsam zahm gemacht. Welches man sehen kan an den einfeltigen Narcißsen/ wann dieselbige offft versetzt werden / so werden sie gefüllet / dergleichen dann auch geschicht an den Negeleins-Blumen/ welche alle einfach von dem Samen gezielt werden müssen/ nachmals aber wann dieselbige einfeltige offft versetzt werden / werden sie alsdann gefüllte Blumen bringen/ wie solches die Erfahrung bezeuget. Es schreibet Petrus Laurenbergius in seine Gartenbau/ daß wo die gefüllte Negeleinsbaum/ wie auch die gefüllte Nelcken oder Graßblumen/ nicht versetzt würden so solten sie nicht allein ihre Schönheit/ unnd Geruch verlieren / sondern sie solten nit so gefüllt mehr wachsen/ wie solches gedachter Laurenbergius bezeuget/ daß solches ihme zum osternmahl widerfahren sey.

Was die Zeit zu versetzen anlangt / kan dieselbige

Was sich ausgraben und anderswohin pflanzen läßt.

Wann man versetzen soll.

Die Zeit zu versehen. bige verstanden werden/entweder vor den 4. Jahrzeiten/als Frühling/Sommer/ Herbst und Winter/oder aber vom Schein des Mondes / oder aber von der Art der Luft. Es seynd zwei Zeiten/ welche am dienlichsten seynd zu versehen. Nemblich der Frühling/umnd dann der Herbst: Im Sommer werden keine Bäume/ im Winter aber sehr wenig versehen.

Die Frühlings Zeit anlangent / so fängt man an die Bäume zu versehen in dem Hornung/Merz/ oder auch/ so der Winter in etwas gewesen/ gegen dem Ende des Janners. Dann in dem Frühling seynd die Stämme/ und alles voller Saft. Umnd wie dieselbige zur Propffung bequemlicher / also seynd sie auch zu versehen dienlicher. Der alten Bawren Glaub umnd Regul war diese/nemblich/ daß umb Fabiani und Sebastiani Tag/ (daß ist/ den 20. Jan.) allgemach die natürliche Wärme und natürlicher Saft in den Bäumen/ und alles pflüge sich zu erregen/ und aus der Wurzel sich in den Baum pflügte zu erheben/ nach dem Sprichwort.

Auff Fabian und Sebastian.

So pflüget der Saft ins Holz zu gahn.

Welches man dann an den Augen der Bäume sühret/welche alsdan pflügen herfür zu stoßen.

Derohalben so versehen in Frühlingszeit diejenige Stämme und Bäume/ auff welche du künftigen Frühling über ein Jahr zu impffen oder zu propffen willens bist.

Es sollen auch im Frühling versehen werden welche zarter Natur sind/ umnd die Kälte nit wol erleiden können: Als da seynd die Baumnuß/ Persingbaum/ Maulbeerbäum/ umnd etlich Kirschchen Art/ welche wann sie im Herbst solten versehen werden/ und im Winter ein wenig eineraube Luft wehen solte / so erstürben sie alsbald. Im Frühling aber so wachsen sie eher fort / es sey dann auch ein warmer Winter / so kan man sie auch in dem Herbst fort und auffbringen.

Im Herbst pflüget man mit grossen Augen zu versehen/ alle diejenige Bäume welche leichtlich die Kälte erdulden und erleiden können / als da sind Apffel/ Birnen/ gemeine Kirschbaum / Corylen/ Sawrach und Pflaumenbaum und andere mehr.

Die Monaten so zu dem Versehen bequem und dienlich seyn/ sind das Ende des Augustmonats/ der Herbstmonat der Weinmonat/ und der Wintermonat / umnd hält der Bawrsman viel auff den Lamberts Tag/welcher auf den 17. Herbstmonats-Tag einfallen thut.

Mit den Gesträuchen und Hecken zu versehen/ verhält es sich eben also / wie mit den Bäumen. Die Rosen/Sawrach/ Johannes Tränblein/ lassen sich so wol im Frühling/ als im Herbst versehen. Die Kälte können nit leiden/ Rosmarien/ Feigenbaum/ Lorbeerbaum mit jren Geschlechtern/ Pomerangen und Citronenbaum/ und andere mehr/ welche alle den Herbst müssen aus der Erden genommen/ und in hülserne Kasten/ oder irdene Geschirz versehen werden/ umnd damit sie den Winter über möchten erhalten werden/ muß man sie an ein warmes Ort in ein Keller / oder sonsten wohin stellen/ umnd solche im Merz oder Aprill wider an die Luft setzen.

Mit den Kräutern und Blumen muß man also umgehen. Alles was Zwibeln hat/ als Käysers

Eron/ Tulipan/ Narcissen und andere/ muß man nach dem sie verblühet haben/ umb Jacobi aus der Erden thun/ alle Härlein und Fäselein/ so an den Zwibeln hangen/ muß man abschneiden/ solche in freyer Luft auff der Erden und Sand liegen lassen: Solche kan man vor Michaelis Tag widerum versehen/ es seye dann/ daß man haben wolte/ daß sie später tragen solten / so kan man alsdann solche auff den Frühling versehen.

Es pflügen sonsten die Zwibeln die rechte Zeit zu versehen anzugehen/ nemlich/ wann dieselbige beginnen zu keimen/ wann sie schon in der Luft liegen/ welches man sehen kan an de Zeitlosen/ Safrans- Zwibeln/ und Käysers Eronen/ Zwibeln/ welche keine bullos haben/ als die Ackelenblumen/ Erdbeeren/ Viole und andere/ kan man alsbald versehen/ da sie verblühet/ und ihre Frucht getragen haben.

Die Nelcken und Nägeleins Baum/ wie auch die gefüllte gelbe Viole/ können alle Jahr zweymal versehen werden/ nemlich im Ende des Herbst/ und dann im Anfang des Frühlings/ umnd solches aus der Ursachen/ die weil sie alsdann schönere und mehr gefüllte Blumen bringen.

Beneben diesem wann man die Zeit in acht nehmen soll / muß man auch die Zeit des Monden in acht nehmen/ wann man versehen will. Dieses seye ein allgemeine Regel / Alle Bäume umnd Hecken oder sonsten Gesträuch so man versehen wil / soll man versehen von dem vollen Mond an bis auff das neue Liecht. Das volle Liecht wird von etlichen Gärtner genennet der Wadel/ und ist unter allen vollen Schein am besten/ das volle Liecht so entweder vor Michaelis oder nach Michaelis kompt/ der Michels wadel. Und ist das volle Liecht so umb Sanct Laurentzen Tag fället/ der Augustwadel auch nicht zu verachten.

Die Kräuter und Blumen soll man setzen/ wann der Mond zunimmet/ und dann hellet man dafür/ daß alsdann die Blumen grösserer und gefüllter sollen werden. Das ist einmal gewis/ und die Erfahrung bezeuget solches auch / daß wann man einseitige Gras oder Regleins Blumen versehen wann der Mond antzo wil voll werden/ daß sie als gefüllte Blumen bringen.

Endlich in Erwehlung der Tagen/ wann man versehen will/ so sind die feuchte und nasse Tage den druckenen umnd die warmen den druckenen vorzuziehen. Das soll man fleißig in acht nehmen/ daß man in dem heissen Mittag nicht versehen/ sondern ehe des Abends als des Morgens.

Nun ist noch übrig die Weis wie man versehen soll. Die Kräuter und Wurzeln zu versehen weis bald Jedermann/ und bedarff man auch hierzu nit viel Gesez oder Regeln/ das nehme man in acht/ daß man die Pflanze setze/ in ein gutes/ leichtes/ wol gearbeitetes Land/ und das man die Pflanzern etwas tieff setze umnd die Erde hart darumb thue. Etliche Kräuter wollen erstlich angefeuchtet seyn mit Mistwasser/ als da seynd Köhl/ Capes/ Lattich/ Endivien. Andere von welchen man Blumen erwartet als die Grasstöck / die wollen zwar in ein fette Erde gesetzt seyn/ aber doch daß kein Mist darbey seye: es ist genug / wann man die Wurzel mit Wasser begießet.

In den Bäumen zu versehen muß ein Gärtner auff viele Sachen achtung geben. Wir wollen sie in gewisse Regeln ziehen.

Wann die Zwibeln solten versehen werden.

Mondeschein in acht zu nehmen.

Die Blumen und Kräuter wann die zu setzen.

Die Weis wie man versehen soll.

Welche Stämme im Frühling zu versehen

Welche im Herbst zu versehen

Welche in Monaten des Herbstes zu versehen seyn.

1. Die Bäume so man versetzen wil/ wann dieselbe dicke unnd starcke Aest haben/ soll man dieselbige alle abhawen/ das man nur übrig lasse den Stamm einer Ehlen oder halben Ehlen hoch in die richte von der Erden/ nachmals soll man den Baum aus der Erden heraussert ziehe/ dz die Wurzeln nicht sehr verletzet werden/ insonderheit die Hauptwurzel/ so recht unter sich in die Erde gehet.

2. Wann der Baum aus der Erden ist gehoben unnd er widerumb versetzet solte werden/ muß man solche nicht lang aus der Erden lassen/ damit derselbige Saft nicht möchte verzehret werden unnd damit derselbige auch bey desto bessern Kräften bleibe.

3. Soll der Grabe/ in welchen du den Baum versetzen wilt/ mit lange auff verbleiben/ sonst benimmest die Sonn und die Luft deroselben Erden den besten Saft und Krafft. Auff dem Boden aber zerreibet die Erde fein klein/ damit die Wurzel gleichsam wol liegen möge.

4. Den Baum stelle also in die Graben/ das er also stehen mag/ wie der selbige gestanden hat/ ehe und zuvor er versetzet worden/ das das Theil so gegen Morgen gestanden/ widerumb gegen Morgen stehe/ und welches Theil gegen Mittag gestanden/ das dasselbige Theil widerumb gegen Mittag stehe. Doch kan man den Baum etwas tieffer in die Erde stecken/ als er vorhin gestanden.

5. Die Herx unnd Hauptwurzeln sollen recht unter sich in die Erde gesteckt werden/ die andere aber sollen fein umb den Stamm ordentlich gelegt unnd ausgebreitet werden.

6. Wann die Wurzeln also gelegt/ so bedecke alsdann dieselbige mit zerriebenen Erden/ darnach strewe Mist darüber/ welchen Mist du als bald mit Erden widerumb bedecken sollest/ unnd alsdann errette mit Füßen darüber/ doch muß man fleißige Achtung geben/ das der Mist die Wurzeln nicht berühre noch auch den Stamm/ dann also wird geschehen/ das die Wurzeln grün in warm gehalten/ unnd doch nicht mit dem Mist verbrennet werden/ unnd das auch die Hitze des Mistes nicht alsobald verschwinde.

7. Wäander Graben nun biß oben an ausgefüllet/ so sehe zu/ das vier Schuh breit unnd weit rings umb den Stock herum die Erde frey unnd ledig verbleibe/ von keinem Gras noch auch Kräutern bedecket oder besaamet/ anders köndte der Regen nit wol zu den Wurzeln kommen/ unnd würde auch den Wurzeln die Krafft und Nahrung entzogen/ unnd muß dieses von den alten Bäumen verstanden werden.

8. Den jungen Bäumen soll man die übrige geile Wurzeln abhawen/ damit die andere Wurzeln desto besser wachsen können.

Das X. Capitel.

Das den Bäumen und Obst die Wärme nicht schaden.

Bäume und Obst vor den Würmen zu bewahren.

Wann ein Baum im Hornung gepellert oder gepropft wird/ oder sonst nur vor dem Merzen/ in selben Baums Früchten/ wechset kein Wurm.

Item/ nim gepulverten Wehrauch/ unnd so du ppropffest/ so thue dasselbe Pulver zwischen die Rinde des Stocks/ darauff du ppropffest/ so essen die Würme dieselbige Früchte nicht.

Und so curen Baum die Wärme fressen unnd

verderben/ so nim Microbolanum, welches man in der Apotecken bekömpft/ und ist gestalt wie Anis/ machs zu Pulver/ unnd bohre ein Loch mit einem Böhre in selben Baum/ biß auff den Kern/ thue das Pulver drein/ unnd verschlage das Loch mit einem Hagedorn Nagel/ so essen die Würme den Baum nicht mehr. Besiße Constant. lib. 10. c. 51.

So ein Baum im Winter gepropffet wird/ der bringt kein wurmsticht Obst. Gelnertus schreibt/ wann man einen Obstbaum am Stam mit der Gallen von den grünen Heydecksen beschmieret/ so faulen die Früchte desselben Baums nicht/ werden auch nicht Wurmfressig.

Von den Dymeissen oder Amissen/ wie sie etliche nennen.

Man muß auch den Amissen wehren/ das sie nit an den Stämmen hinauff lauffen/ unnd die Bäume verderben. Dann sie pflegen die Bletter zu verderben/ dz sie gar in einander knirschen unnd verdorren. Da muß man alsdann das versetzte abschneiden/ unnd was in den Wippen von den Würmen bemackelt unnd verunreiniget ist/ unnd beginnt zu verdorren/ das muß man mit den Händen zerreiben/ das es andere Bletter nicht mehr verunreiniget. Wann dann also die Pflanzen von ihnen/ als von ihren Feinden befreyet seyn/ so können sie fein in die höhe wachsen.

Das aber die Dymeissen hernach machen nicht mehr auff die Pflanzen oder Bäume steigen/ so schreibe nur mit der Kreide einen Circel umb den Stamm/ wann sie zur Kreide kommen/ so kehren sie wider umb. Doch findet man bißweilen eine ungelehrte/ die leufft drüber hin/ aber es geschicht gleichwol nicht off. Oder bestreich es mit weichem Pech oder Wagenher.

Oder nim portulaca Saft/ das ist Serwetwurz/ mit halb Essig vermischt/ unnd beugeß den Stämmen damit/ oder bestreich den Stamm ein wenig mit Weindrusen oder Weinhefen oder Bermen/ wie wirs nennen/ oder mit rubrica oder mit weichen Pech/ doch gar wenig oder streich Vogelkaim unten an die Stämme/ oder rauche ein seidene Schnur in Dele/ unnd binde sie umb den Stamm/ so leufft dir keine hinan.

Oder wann man erstlich eine Pflanze setzet/ so habe man ein irrdisch Gefäß/ groß unnd breit/ oder weit/ das in seinem Mittel ein Loch habe/ daselbst stoß man die Pflanze in die Erde. Das Faß bleibe also umb den Stamm/ stopffe das Loch zu/ das es Wasser halten kan/ so kan dir keine Ameiß zu dem Stamme kommen. Besiße drunten im 7. Buch das 25. Capitel.

Für die Raupen.

Raupen thun den Bäumen auch großen schaden/ dann sie fressen bletter unnd blüthe ab/ unnd legen sich offt gar dicke übereinander/ wie ein hauffen jungen Schlangen/ die laß jemand ablesen/ unnd in Wasser schütten od verbrennen/ oder stürcke sie von den Bäumen/ unnd schütte Erde drauff/ unnd tritts mit den Füßen fest ein/ oder zünde einen Strohwisch an/ unnd senge sie herunter/ so sterben sie bald/ oder nim Dchsen Urin unnd Delhefen/ unnd laß miteinander siedden/ wann es kalt worden/ so besprenge die Bäume damit/ oder send etliche Raupen mit Tillenraut in Wasser/ unnd besprenge die Bäume damit/ allein dz dir von dieser decoction nichts ins Angesicht unnd auff die Hände springet/ dann es ist giftig. Oder bereichere

Bäume und Obst vor den Amissen zu bewahren.

Raupen von den Bäumen zu bringen.

berenchere die Bäume mit Bitumine und Schwefel/ oder nimf solch Reuchwerck: Galbanum, die hörnische Schue / so die Ziegen forne an den Klauen haben/ Hirschhorn unnd dergleichen/ stelle es gegen dem Winde/ das der Rauch unnd Stanc auff die Raupen gehen kan/ Item/ laß Nebenasche drey Tage im Wasser liegen rühre offte umb / besprenge die Bäume damit Cardanus lib. 6. c. 26. Besiße drinnen im 5. Buch das 41. Capitel Constant. lib. 12. cap. 7.

Von Schoßzweigen.

Schoßzweige sollen von d. n. Bäumen abgetrennet werden.

Bisweilen wachsen aus den Stämmen junge geschwancle frische Schoßzweige die voller Feuchtigkeit seyn / zu Latein Germina, von Germinare, herfür wachsen/ Surculi, virgulta, propagines, rami teneri, Germ: Schoßzweige/ Sproßlinge/ Sproßzweig/ Schoßreis/ plamites, Raubzweige/ Schoßlinge / Raubschößlinge/ Sprößlinge/ junge Schoßsprößlinge Hebr. Ionekim oder Ionekoth, vom 72 luxit, exiit, sicut enim infantes ubera matrū vel nutricum exlugere solent ita illa arborē. Die muß man von den Bäumen oder Stämmen abschneiden/ das sie die Bäume nicht verderben / dann sie saugen den Stämmen die Feuchtigkeit aus/ das sie verdorren müssen.

Das XI. Capitel.

Wer gerne Früchte des ersten Jahrs haben wil.

Bäume in pflanzten das sie das erste Jahr Früchte bringen.

Er beschneide oder schabe ein alten Ast/ welcher er wil / die obere Rinden herab bis auff die grüne Rinden/ einer Spannen lang/ oder kurzer im Herbst/ im abnehmen des Mondens unnd bestreich den mit Rindern Mist/ unnd Erdreich gar wol. Darnach im Merzen / so man die Bäume umbsetzt von einer Stadt an die ander/ so schneide den Ast von dem Baum mit einer Sege/ unnd setze ihn darnach in ein gut Erdreich / so bringet er Frucht das erste Jahr.

Item/ mache ein Loch durch einen Topff / der nicht zu klein ist/ zeuch einen Ast dadurch/ unnd picle den Ast zuvor mit einem Messer / als ferne er im Topff stehen soll / unnd schütze gut Erdreich darzu in den Topff/ unnd acht Tage geuß daran/ so wurgelt der Ast in dem Topffe. Darnach im Merzen schneide ihn von dem Baum / unnd schlahe den Topff darvon / unnd den Ast setze mit dem Erdreich in ein ander gut Erdreich / so bringet er Früchte/ bald im ersten Jahr.

Das XII. Capitel.

Von allerley Schäden und Unheil der Bäume/ wie man sie vermeiden soll Für den Reiffen.

Bäume vor Raif Ziegen unnd Hasen zu bewahren.

Wbharve den Baum im Merzen/ unnd leite Wasser in die Gruben / oder geuß es sonsten hinein/ unnd laß darinnen/ oder halt die Wurkeln also feuchte / bis die Bäume verblühen / so schadet ihnen der Reiff nicht. Besiße Mizaldam Centur. 9. Aphor. 59. Oder setze im Frühling einen Topff voll Wasser auff den Baum / so schaden ihm die Froste nicht / wiltu das dir die Blüte auff den Bäumen nicht frieren sollen/ so setze Wasser in einem Fasse unter dem Baum/ da hineinsetzet der Frost.

Für Ziegen unnd Hasen.

Wiltu das dir die Ziegen die Bäume nicht beschelen sollen/ so bestreiche sie mit Ziegenmist / oder

Ziegenharm sollen sie die Hasen nicht benagen / so bestreich die Stämme mit Hasenmist/ oder bestreiche die Pfropfreiser unnd die Stämme mit nüchtern Speichel / oder auch wol den ganzen Baum / so weit du ihn erreichen kanst. Wann einem Baum die Ziegen beschelet haben / so schadet ihm nit fast/ wann er nur nicht umb und umb beschelet ist / doch muß man Kuhmist unnd weichen Lehm darumb schlagen/ oder wiltu das dir kein Thier/ Ziegen Kühe/ oder was es auch vor ein Thier immer seyn kan/ deine Bäume bebeißen soll/ so nimf dessen Thiers Mist/ unnd ein wenig Lehm/ reib es beydes klein/ unnd menge es untereinander/ darnach nim etwa zwey oder dreyäen Knoblauch/ reib ihn klein/ unnd menge ihn auch drunter/ geuß Wasser drein / unnd bestreiche die Bäume damit / so befrist dir derselben Thier keines die Bäume. Item im Herbst bestreich die Stämme mit garstigem Schweinsfett/ so thut ihm kein Hase nichts. Cardanus schreibt de subtil. lib. 6 cap. 23. Man soll nur einen Krebs an einen Baum hencken / so soll ihn kein Thier beleidigen/ auch keine Raupen drauff kommen / Item/ wiltu das dir die wilden noch die zahmen Thier die Obstbäume nit verbeißen oder beschädigen sollen/ so nim Ochsen oder Kuhkoth unnd Menschenharm / unnd besprenge die jungen Bäume damit / oder zureibe Hundskoth in altem stinckenden Menschenharm/ unnd geuß den umb die jungen Bäume/ so seyn sie wol vor allen wilden Thieren unnd zahmen Viehsicher. Item/ bestreich die Stämme mit Kuhmist/ darein Ochsen-galle oder Wernusafft geknetet ist/ so lassen sie die Hasen unnd Ziegen wol zufrieden/ man kan auch die Stämme nur mit Geroh umbwinden/ so können die Hasen nicht darzu / unnd das darff man nur des Winters thun / dann sie thut den Bäumen nichts/ es sey dann das das Erdreich mit Schnee bedeckt ist/ das sie sonst nicht in die Erden können/ unnd da ihre Nahrung haben. Besiße Constant lib. 10. cap. 50. 54.

Bäume von Ziegen beschelet/ wie ihnen zu raten.

Von den Raupen/ der Bäume unnd des Hauptkohlts argen Feinden wie man die vertreiben soll/ Besiße Ioan. Longium Lembergensem lib. 1. Epist. 81.

Raupen/ wie die zu vertreiben.

Oder nimf Galbanum (es ist ein Harz oder Gummi das in Syria wechset an einer Stauden/ in den Apotecken bekompt mans/ tem Asphaltum oder Asphaltum (das bringet man aus dem toden Meer/ es ist ein Bitumen und wird auch in den Apotecken bekommen / man pfleget die Dinge nit zu verdeutschen / man nennet sie nur/ die Apoteccker wissen wol was es ist Schwefel/ Hirschhorn unnd Knobloch/ unnd mache ein Rauch im Garten/ doch das dir der Rauch nicht in Hals gehe / der Wind muß den Rauch von dir weg blasen oder treiben.

Oder besitze zuvor / was du vor Ungeziefer im Garten hast/ es seyn Mucken/ Wanzen/ Dmetsen/ Flöhe/ Hewschrecken/ Leuse/ Schaben/ Raupen/ oder wj es sonsten vor eine Art des Ungezieters ist/ dieselbige speciem wirf in einen Topf mit Kohlen/ unnd brenne sie / das sie den Rauch bekommen/ so wirstu ihr balde los werden. Sie fallen balde herunter vom Kohl unnd sterben.

Oder nimf Meerzwibeln/ Lindenbast/ oder zarte Lindenrinden/ verbrenne sie im Garten/ das sie den Rauch davon bekommen / so vertreibstu sie auch / oder säe oder pflanze Meerzwibeln bey den Bäumen oder Weinstöcken / so reiben sie die mit ihrem

ihrem scharffen Geruch hinweg alles Ungezieser/ so den Bäumen oder Kräutern des Gartens schädlich seyn, Joan. Langius Medicus Lembergenis, Sileus.

Eben derselbe Autor schreibt lib. 2. Epist. 14. Das die Raupen von den Blettern des weissen Kohls herkommen / wann die vom Tatz nah gemacht werden. Besiße den Autorem, den ich tezo angezogen habe.

Von beschädigten Bäumen.

Bäume so zerbrochen wie ihnen zu helfen.

So ein Baum etwan versehret / zerschrotten / zerbrochen oder zutrisen würde / so bestreich denselben schrot / ris / oder Bruch gang fleissig mit Kindern Mist / und mit Lehm der Erden / und binde ein rein Tuch darumb / es sey von Leinwand oder Gewand / so heilet und wechset es wider.

Wann ein Baum aussen an den Rinden schwarz wird / und anhebet zu verdorren.

Baum so verdorren will / wie ihm zu helfen.

Man soll merken / das die Bäume ein Krankheit haben / die sie ankömpt / das sie unfruchtbar werden / und wann sie in die Bäume kommen / so fränket es von unten an bis oben aus. So nun diese Seuche an einen Birnbaum oder Deyffelbaum kommet / so wird derselbe Baum an derselben stette schwarz auff der Rinden / und dorret immer mehr / wiltu nun dem helfen / so thue nur bald darzu / sonst dorret er in einem od zweyen Jahren zu grund aus / dz man ihn stracks muß abhawen un verbrennen / schneide dieselbe dürre Rinden mit einem Messer gang unnd gar vom Baum ab / bis auff das frische Holz / unnd bestreich dieselbe stett mit Hünermist / oder frischem Kindern Roth und umbwinde es dann wol mit Bast / das ihm der Regen unnd Wind nicht schadet. Diese Krankheit nennet man die Mater oder den Wolff / oder den Wolffsbis / dann es krecht vom Stamm bis zum Gipffel Besiße im folgenden 17. Capitel.

Item wann ein Baum faulen will / oder sonst brüchicht wird / so nim frischen Hünermist / und mische sie unter ein drittheil Erden / mengs wol untereinander / unnd verstreich den Bruch damit / unnd verbinde ihn mit Bast / das ihm der Wind unnd Regen nicht schadet / so verschwillet unnd heilet der Bruch wider.

Von alten Bäumen.

Baum so alt und unfruchtbar worden / wie ihm zu helfen.

Wer einen abnehmenden Baum hat / der nit fruchtbar ist / und will den wider zur Fruchtbarkeit bringen / der ziehe das Erdreich von der Wurzel weg / eine gute Spanne vom Stamme / und kleube die grosse Wurzel die der Baum hat / auff / unnd stösse Hagebutten vom Hagedorn eine oder zwodarein / unnd thue Schaffmist oder Schweinmist darzu / unnd ziehe das Erdreich wider drauff zum Stamme / so bringet er wider Früchte.

Wann die Bäume alt werden / und wollen verdorren / wie man ihnen soll vorkommen / das sie wider erfrischet werden / und neue Keiser bekommen.

Bäume so alt und verdorren wollen / wie ihnen zu helfen.

Wann ein Baum alt worden ist / und verdorret / so ist der Mangel an der Herzwurzel / die ist ihm verfaulet / drum kan der Stamm diesem keine Nahrung geben / dann er hat keine Luft nicht / und muß gleichsam ersticken. Dann erstlich kömpt der Wurzel die Nahrung von dem Stamme / der Stamm

zeucht es aus der Wurzel / was die Keiser wider aus ihm ziehen sollen. Drum ist das vornemlich in guter Acht zu haben / das man im Winter den Bäumen die Wurzel reumet / und ihnen Luft macht. Were es aber / dz ein Baum verdorren wolte / so nim einen Böhre / als die Zimmerleute brauchen / je grösser / je besser : Damit bohre ein Loch in den Baum / recht unter dem Orte / da man ihn hat gepflöpffet / und bohre so tieff / bis in die Mitte des Baums / oder des Kerns / unnd dis soll man thun umb Martini , doch helt mans vor besser in der Christwochen / laß das Loch sechs Wochen offen stehen / so bekompt der Baum widerumb Luft / und wird gleich wider verjunget.

Solches kanstu sehen des Sommers / so er neue Keiser gewinnt. Wann nun der Baum diese 6. Wochen (man kans auch wol in einer kürzern Zeit thun / darnach die Kälte groß ist / dann es mag geschehen in der größten Kälte / wann kein Saft im Baume ist) die Luft also zu sich gezogen / so nim einen Hagedorn pstock / ander Holz taug nit wol darzu / schlahe das Loch fest wider zu / doch das der Pstock nit gar zu Grunde gehet : Ehe du de Pstock einschlagen wilt / so thue in das Loch Zimmet / Negelen / mit halb Zucker vermenget / oder sonst / was man will vor Schmack im Obst haben / das vermach man drein. Der Baum zeucht alles an sich.

So man viel Bewürs drein thut / lest man auch viel Raum / unnd es schmeckt alsdann desto besser oder stercker. Alle Würse soll mit Zucker vermenget werden. Den Pstock schlahe gleich dem Baume / so wechset die Borele wider drüber. Den folgenden Sommer kanstu erfahren ob deine Kunst geholfen / wann der Baum frische Keiser traget.

Ist das aber nicht / so grabe den folgenden Winter den Baum umb / besiße die Herzwurzel / ob die faul sey oder nicht. Dann so spalte die Wurzel auff mit einem eisernen Keile / nim darnach den eisernen Keil wider weg / schlahe einen hölzern drein / unnd laß ihn drinnen stecken / so bekompt der alte Baum gewisse Luft / und grünet widerumb / **NOTA BENE** : So mā bey die Bäume פקדו צדקה an die Wurzel geuß / so vergehen die zu Hand / werden dürre / unnd tragen nicht mehr. Dann פקדו versäret alle Bäume / und wann man merckt / das einem ein solcher Possen geschehen were / soll man den Bäumen mit solchem ungeheuren Recept bald zu Hülffe kommen.

Von unfruchtbahren Bäumen.

Wer einen Baum offi saubert von dem Unkraut / oder Moß / so an jm wechset / der macht jm fruchtbar. Lese auch Constant. lib. 10. c. 43. 44. Item / wet im April in einem Baum ein Loch bohret / ob der Wurzel im Stamme / also / das Loch nicht gat durch den Stamm gehe / unnd verschlegt das mit einem weidenen Nagel / der macht ihn auch fruchtbar. Item / wann ein Baum blühet / und nit Früchte bringet / so bohre ein Loch hinein bis auff den Kern / mische Quecksilber und Lehm unter einander / thue es drein / nim Hagedorn / unnd schlahe ihn dafür / so wird der Baum fruchtbar.

Baum so blühet und nicht Frucht bringet / wie ihm zu helfen.

Vom Schwulst der Bäume.

Bisweilen treget sichs auch zu / das die überflüssige Feuchtigkeit von den Bäumen ausschlegt / wie den vertreiben.

Bäumen die Schwulst zu den vertreiben.

den Menschen und Thieren zwischen Fell und Fleisch / also den Bäumen zwischen den Rinden und Holz / und wann dasselbe faulet / so wachsen Würme darinnen / die den Bäumen sehr schaden Drum waim die Rinde etwa an einem Theil des Baums schwillt / so stich es auf / daß der schädliche Bistt heraus lauffe. Findest du aber Wärme darinnen / so brenne sie / oder zeuch sie mit einem eisernen Häcklein heraus. Geschicht aber das in einem Baum an etlichen Enden / so ritze oder schneide den Baum an etlichen Enden von der Höhe des Stammens bis auf die Erde / daß solche Säule aufstieße oder in ihm verdorre. Item räume die Erde bey den Wurzeln des Baums / und schütte andere bessere an die statt / und bohre in den Stamm ein großes Loch / und schlage einen Eichenen Pflock drein.

Für die Würme der Bäume.

Würme auf den Bäumen zu vertreiben.

Mische Pfeffer / Lorbeern und Rauten mit Wein / bohre mit einem Bohrer in den Baum unter sich hinab / bis an den Kern / geuß diese Temperierung hinein / und verschlage es mit einem Hagedornen Keule / oder vermische Asche oder Staub mit Baumöl / bestreich den Baum damit / oder nim zwey Theil Rindern Harn / das dritte Theil Essig / und bestreich den Baum damit.

Was man auch sonst im Hornung pflöpft / wann man wegen der Kälte darzu kommen kan / in desselben Baums Früchten wachet kein Wurm / wanns nur noch vor dem Merzen geschicht.

Wann die Würme einen Baum fressen und verderben / so nim Microbolana, in der Apotecen / ist gestalt wie ein Ruß / mach es zu Pulver / bohre ein Loch mit einem Bohrer in Baum bis auf den Kern / thue das Pulver drein / verschlage das Loch mit einem Hagedornen Nagel.

Item für die Würme in den Früchten / nim gepulverten Weyrach: wann du pflöpft / und thue ihn zwischen die Rinden des Stocks / dar auff du pflöpft / dieselbigen Früchten fressen die Würme nicht.

Das XIII. Capitel.

Wie man die Bäume verbessern und ihnen helfen soll: Und erstlich.

Wie mans machen soll / daß die Bäume blühen / und alle ihre Blüte behalten

Im Christmonden oder Hornung umbhacke die Wurzel deiner Bäume / und leite Wasser in die Gruben / daß es drinnen gefrierre / und zu Eiß werde / und verziche dann das Eiß mit Erdreich wieder zu. Umb S. Georgen Tag oder im Meyen / so zeuch das Eiß alles von den Wurzeln / so bringen dieselbige Bäume viel Blüthen / und behalten die alle. Will ein Baum nicht Frucht bringen / so lege Mist umb die Wurzeln.

Welcher Baum blühet / und keine Frucht bringt / dem bohre ein Loch bis auf den Kern / vermische Quecksilber mit Lehm / und verschlage das Loch mit einem Hagedornen Nagel / so bringet er Früchte.

Wiltu wolschmeckend Obft machen.

Obft wolschmeckend zu machen.

So spalte einen Baum entzwey / und zu beyden Seiten bey dem Kern / schneide Holz heraus / und lige drein / welcherley Gewürz du wilt / und binde

den Baum vest wieder zusammen / and bestreich die Klufft mit Rinder Mist und Lehm gar wol / so wird die Frucht wol riechend und schmeckende von dem Gewürz / die du darinnen hast.

Daß saure Frucht süße zu machen.

Bohre über der Wurzel in einem sauren Baum ein Loch unter sich hinab in den Stamm / also daß das Loch nicht gar durch den Baum gehe / sondern nur bis an den Kern / und fülle das Loch mit Honigstein / und verschlage das Loch mit einem Hagedornen Nagel / so wird die Frucht süße. Oder umgräbt die Wurzel / und lege Schweinsmist dran. Will einer recht süßes Obft haben / so nim den Zweig oder das Reiß / das du pflöpffen wilt / und tuncle das in Honig / so weit du es pflöpffen wilt / so bekommest du Honigsüß Obft.

Will einer sauer Obft zeugen / so nehme er den Zweig / und stosse ihn in guten sauren Weinessig / pflöpffe darnach dasselbe Reiß / so hat er Weinsauer Obft.

Wer fruchtbare Bäume machen will.

Der sencke die Baum ins Wasser / und begieße darnach die Bäume mit dem Wasser / davon werden die Bäume gar fruchtbar. Oder bohre im April ein Loch in den Stamm über der Wurzel / also daß das Loch nicht gar durch den Baum gehe / und verschlage das mit einem Gelbern Nagel / so wird der Baum fruchtbar. Besiehe Constant. lib. 10. cap. 43 44. und Mizald. Cent. 4 A. hor. 70.

Wiltu daß die Vorstöffer oder sonst andere Depffel einen guten Geschmack bekommen sollen.

So nim einen sauren Apffelbaum / schneide ihn am Stamm ab / dar auff pflöpffe die Vorstöffer / oder sonst süße Apffel / die gewinnen einen guten Geschmack.

Von Mandelkernen und andern Kernen.

Mandelkernen / Amarellenkernen / Weichselkernen / Kirschkernen / die lege in ein gehonigtes Wasser drey Tage / darnach setze sie im Merzen in ein gut Erdreich / so die bekommen werden / so grabe sie in dem andern Merzen wieder auß / und setze ein Bäumlein von dem andern nach deiner Lust in ein gut Erdreich.

Wilt du rothe Depffel haben?

So stos zuvor das Pflöpffreiß / welches du pflöpffen wilt / in Hechtblut / was darnach für Frucht dar auff wächst / das wird roth. Item wann man Depffel auf Erlen / Ebeschen oder Kirschstämme pflöpft / und zugeschnittene Pflöpffreißer in Hechtblut tunclet / so werden sie noch röther.

Ein Baum trächtig zu machen.

Bohr ein Loch in Baum bis auff den Kern / thue Quecksilber hinein / verpflocke mit einem Hagedornen Pflock / so wird der Baum trächtiger. Besiehe Sarep. Mathel. in der dritten Predigt.

Wilt du Pfirsichen haben / welches Fleisch inwendig roth ist.

Geuß nur Kälberblut oder ander Blut unten an die

Saure frucht süße zu machen.

Fruchtbare Bäume zu machen.

Mandelkern und ander Kernobst / wie man sie setzen soll.

Depffel roth zu machen.

Baum trächtig zu machen.

Pfirsichen roth zu zeugen.

an die Wurzeln / so wird darnach das Fleisch in den Pfirsichen auch roth.

Wann ein Baum krank wird/ und nit wol aufschlagen will/ und läst sich schier an/ als wann er verderren wolte.

Baum so verdorren will/ wie ihm zu hüssen.

So lege Küheföth in Wasser/ zerrühre ihn wol/ und bohre mit einem Stecken ein Loch hinein zu der Wurzel/ und geuß es hinein/mache eine keulichte Grube umb den Stamm/und geuß Ochsen-Käber- und Küheblut / oder was du sonst vor Blut haben kanst / hinein/ das bringet fein roth Obst/und der Stamm erhohlet sich aller Kräfte wieder.

Baum so bezaubert wird/ wie ihm zu rathen.

Wieweil kommen auch lose Zauberhuren darzu/die begiesen den Stamm mit Herin glacke/ oder Salzwasser/das dem Baum die Rinden gar schwarz werden und abgehen / so haue den Baum gar weg/ und setze oben einen frischen Rasen dar/auff/und ppropffe ihn auf den künftigen Frühling wieder.

Von mancherley Gebrechen / Kranckheiten und Wängel der Bäume/ besühe Plinium lib.19. cap.10.

Bäume habet eine sonderliche Kranckheit die Seyr genant.

Es ist eine Kranckheit der Bäume / die etliche Creus oder Seyr nennen / das kombt die Bäume oft an/sonderlich wo sie sandichten/unfruchtbaren Grund haben / und verderbet den Baum von unten an bis oben auß / das er endlich unfruchtbar wird / und gar verdorret und todt bleibet. Wann diß Unglück einen Apffel- oder Birnbaum betrifft/ so wird ihm die Rinde gar schwarz. Dieselbe schwarze Rinde schneide mit einem Messer auff/ und die aufgeschnittene Stelle bestreich mit der Baumalbe von Küheföth/ man nimbt drey Theil Küheföth und ein Theil Lehm/ mischts unter einander/das es wie ein Teig wird/und geuß Wasser daran/wie ich auch anderswo hab angezeigt. Es soll aber diß im Aprilen geschehen/oder im Brachmonden / wann der Wäisen blühet/ drey oder vier Tage vor oder nach Uldarici.

Es ist auch ein ander Kranckheit der Bäume/ die man auch die Seyr nennet / die kombt die Bäume an/wann sie im Winter zu sehr erfrieren/wann man alsdann an den Stamm des Baums schlägt/ oder wirfft/so kleubt oder spaltet die Rinde des Baums von sich selber auf/ und kombt ihn also die Seyr an. Wann man die Rinde des Baumes auffschneidet / findet man Wärme drinnen / die thue nur bald heraus / und schmier und salbe den Baum auch mit der Salbe von Küheföth gemacht/wie jeso gemeldet.

Wann aber ein Baum sonst einen Schaden bekäme vom schlagen/werffen oder brechen/das die Rinde zerknirscht würde/so schneide die Rinde fein wieder zu recht / bis ans ganze Ort/ und salbe den Baum auch mit obgenanter Salbe. Jedoch wann mir ein Baum etwan an einem Ort zerschwellt und schwarz wird/es sey am Stamme oder an den Aesten/so säume ich nicht lange/ich haue oder schneide den Zweig gar weg / so weit er dürr ist / bis zum grünen Ort/ehe er den gangen Stamm einnimbt. Dann wann er den gangen Stamm ergreift / so haue ich ihn gar weg/und setze einen neuen hin.

Wie man Bäumen rathen soll/das die Früchte nicht abfallen.

Socion sagt beym Constantino lib.10.c.48.

Man soll den Fülch oder Fort nehmen/der unter dem Wäisen wächst / und den mit Wurzeln und all aufreißen / und so er anfähet welck zu werden/ soll man einen Kranz darauß machen / und den umb den Baum binden oder gürtten / so soll er seine Früchte behalten / bis sie recht zeitig werden / und soll sie nicht ehe fallen lassen.

Wie man einen unfruchtbaren Baum fruchtbar machen soll.

Wiewol ich zuvor im zwölfften Capitel hiervon etwas gemeldet/so muß ich doch hier noch eines mit einmengen / bohre mitten durch den Stamm ein Loch/nimb darnach ein Ast von Weißdorn / schabe die äußerste Schale/oder weiße Rinden ein wenig ab/ bis auf die grünliche / und schlage ihn in das Loch / welches in der Größe dermassen dem Aste antworten muß / das er gar Bedrange/ doch also hinein gehe / damit er die grüne Schale nicht abstreiffe / verschneide ihn zu beyden Seiten und verschmirre ihn mit Terpetin und wachs / so wird er wieder fruchtbar / auß Ursachen/ dann wann alle andere Bäume im Jahr unfruchtbar bleiben / so bringet doch dieser Dorn alle Jahr seine Früchte. Siehe Mizaldum cent. 4. Aph. 37.

Das XIV. Capitel.

Von etlichen Rünsten und mancherley Stämmen / darauß man zu ppropffen pflegt/erstlich auff einen Hagedornen.

W Er einen Zweig stößt in eine Hagedornstock/ so wird das gepelzte oder gepropfte viel größer dann der Stamm. Davon soll man den Pelzstock nahe bey der Erden abschneiden/so gewinnet das Pelzweig und der Stock eine gleiche Größe. Wann man Pfirsig ppropffet in Hagedorn oder Hagebusch/soll es bessere und grössere Pfirsig darauß kommen/dann die andern seyn.

Es sollen gute Birnen auß Hagedorn Stämmen wachsen/ auff zahme Birn oder Apffelbäume/ die Wasserreißer haben / kan man auch wol encken oder ppropffen.

Wispeln auf Birnstämme zu ppropffen.

Wer einen Wispelzweig auf einen Birnstamm ppropfft oder pelzet / so werden die Wispeln süßer und wahrhaftiger als sonst.

Auf Quittenbäume mag man alles ppropffen/ es bebleibt alles/Constant. lib 10.c. 38.

Birn- und Apffelzweige auf einen Stamm zu ppropffen.

Wann man einen Birnzweig und Apffelzweig auff einen Pelzstock ppropffet / so bringet ein jedes wieder seine Frucht / aber der Apffelzweig ist nicht lang fruchtbar.

Saure Margranöpfel süße zu machen.

Wer saure Margranöpfel süße will machen/ der umbhacke ihre Wurzeln/ und lege Schweinmist darzu/und zeuch die Erden wieder darüber.

Auff Erlenstöcke zu ppropffen.

Nimb einen Apffelzweig/ ppropffe ihn auff ein Erlenstock/so werde dieselbe Apffel alle roth/man kan auch Depffel auff Weiden und Pappelbäume ppropffen / die Weinstöcke in Ulmen und Maulbeerbäume / die Maulbeerbäume auff Ulmen / so kan man

Früchten zu heiffen das sie nicht abfallen

Bäume so unfruchtbar wie ihnen zu hüssen.

Kunststücklein auf ein Hagedorn zu ppropffen

Wispeln auf Birnstämme zu ppropffen.

Birn und Apffel auff einen Stamm zu ppropffen

Saure Margranöpfel süße zu machen.

Apffel auff Erlenstöcke zu ppropffen.

kan man auch allerley auf Weinstöcke pspoffen. Besiße weiter Constant. lib. 10. c. 38.

Ungarische Depffel zu zeugen.

Ungarische Depffel wachsen nicht vom pspoffen. Man nimbt nur dasselbige / da sie unten bey den Wurzeln austreiben / und setzt fürbaß an ein andere statt / wie man den Lampertischen Nüssen pflegt zu thun.

Das Pfirschen zu Nüssen werden.

Pfirschen zu zeugen das Nüsse drauß werden.

Pspoffe ein Pfirschen Zweig auff ein Nußbaumstock / und besprenge denselben Pfirschenbaum oft mit Ziegenmilch / so wird er fruchtbar / und bringet auch grosse Pfirschenöffel / die inwendig Nüsse haben Mercke obiter, ein Delzweig stirbt / wann er in einen Eichenen Stamm gepspoffet wird.

Das Weichseln / Kirschen oder Kriechen ohne Kern wachsen.

Kirschen ohne Kern zu zeugen.

Schle im Mercken einen Weichselbaum / der eines Fingers groß sey am Stamme / und spalte den vom Stypfel bis auf die Wurzel / und laß dir ein Eisen machen / das vornen krumb sey / und zeuch mit dem Eisen den Kern allen zu beyden Seiten auß dem Baumlein / binde den fein zusammen / und bestreiche den Baum gar wol mit Kindermilch und mit Lehn / darnach über ein Jahr / wann es gewachsen und verheylet ist / so gehe zu einem andern Baumlein dieses Geschlechts / das noch keine Früchte getragen hat / und denselben pspoffe alsdann auß das Baumlein / so bringet dasselbige Baumlein Früchte ohne Kernen.

Mercke die Weichsel haben lange dicke Stiele / sind die saure rothe Kirschen / die gar weinlich sauer sind. Weiße Kirschen sind weiß und süsse / haben dicke und zimlich lange Stiele. Amarellen sind roth und süsse / und haben am meisten Fleisch. Die rechte Kirschen sind roth und schwarz / und sind beyde süsse / und haben subtile lange Stiele.

Einen Apffel an dem Baum noch so groß zu machen / als die Art sonst am Baume ist.

Depffel groß zu machen.

Nimb den Apffel / wie er am Baume ist / stich fornen an der Blüte hinein bis auf den Grund / da die Kerne innen sind / thu in denselben Stich ein Körnlein oder etlich Kübesamen / so wird der Apffel noch so groß / allein daß er seinen natürlichen Schmack verleiuret.

Item / so man auf eines Pfirschen Kerns Stamm pspoffet / so werden sehr grosse Depffel / die gewinnen einen sehr guten Schmack / aber sie haben keinen Bestand / selten daß sie vier Jahr tragen.

Das ein Baum zweyerley Obst trage / eines mit Kernen / das ander ohne Kernen.

Baum zu zeugen der Obst mit und ohne Kernen trägt.

Nimb einen Pspoffzweig / und stoß den auf einen grossen Pelsstock mit dem grössern Theil des Zweiges / und das der Wipfel ist / das beuge auch hierüber zur andern Seiten des Stammes / beschneids auch mit einem Messer zur Pelsung / wie du zuvor mit dem understen Theil des Pspoffreises gethan hast / und stoß es auch in die andere Seite des Stocks / und wann das Pspoffreiß mit beyden Enden eingesteckt ist / so schneids oben mitten von einander / und wann sie nun beyde also bekleiden / so hat der Zweig / der mit dem Stamme auff

gestossen ist / Kernen / der ander bleibet ohne Kernen.

Allein man muß den Zweig / welcher auff's Ende gestossen ist / endlich abbrechen und wegbringen / auß daß der ander Zweig / der mit dem Wipfel aufgestossen ist / und Frucht ohne Kernen bringet / nicht verdirbet: Bisweilen gerath diese Kunst / bisweilen auch nicht.

Item / so mag man auf einen Stamm / Pirnen / Quitten und Nispeln / nicht einerley / sondern mancherley Geschlecht und Arten pspoffen.

Ein wunderliche Mixture des Mandels zweigs und Pfirsigzweigs.

Mandels zweigs und Pfirsigzweigs Mixture.

Wunderlich ist unser Gott / und wunderlich ist die Natur in ihren Wercken / sonderlich in operationis, in der Zeugung und Gebährung etlicher Creaturen. Also vermischen sich zuweilen zweyerley Geschlecht der Thier miteinander / als wilde Schwein und zahme Schwein / Hirsch und Pferde / darauff ein Hippelaphus wird / Wölff und Hund / Löwen und Parden / Hengst und Eselin / und dergleichen / und darauff eine gedritte Art / daß weder Esel noch Pferd ist / und beyder Naturen an sich hat. Also geschicht's auch unter den Fischen / daß gleicher Weise zweyerley Geschlecht oder Gattung sich zusammen finden / und mit einander leichen / darauff dann endlich ein dritter Fisch kommet / der keinem unter den zweyen Geschlechtern aller ding gleich ist / ob er wol etwas von beyder Art Eigenschaft an sich hat. Wie man siehet an den Blecken / die das erste Jahr Blecken sind / im andern Jahr werden sie Prassen / und bleibens vollend / sonderlich in grossen Wassern. Wann die Prassen darnach mit den Roeben gar leichen / so wird ein dritter Fisch darauff / den man Halbfisch nennet.

Also geschicht's auch mit dem Mandelzweig und Pfirschenzweige / wann die mit den Augen rechte zusammen gefüget / und in Pflaumenbaum gepspoffet werden / so bekommen die Früchte Pfirsichfleisch / und die Kernen werden als Mandelkernen / Contad Heresb. lib. 2. Besiße von solchem wunderlichen pspoffen weiter Cardanum de subtil. lib. 6. c. 23. Constant. lib. 10. cap. 38.

Weinreben auf Kirschenbäume zu pspoffen.

Weinreben auf Kirschenbäume zu pspoffen.

Setze einen Weinstock neben einen Kirschenbaum / alsdann bohre ein Loch über sich durch den Baum / das so groß als die Rebe dick ist / schabe von der Reben die äusserste Schale bis auf die grüne / und laß es also wachsen / wanns nun drinnen wol verwachsen ist / so schneide die Rebe vom Stamme los / und bestreich den Abschnitt mit Baumsalbe.

Das XV. Capitel.

Vom Apffelbaum.

Mala rotunda sive orbiculara, Scheibäpfel / Milomella, Honigäpfel / oder Süßäpfel / Græcè Melimyla, Mala punica, Granatäpfel / Mala persica, Pfirsigken / ex Persia huc allata, mala medica, sed citria, credomala, Citrinatäpfel / ex Assyria huc adferuntur: vulgò Citreola seu Citrula, Citrullen / seyn gut wieder die Biff / Atheneo teste. Citrea, kleine Citrinat / poma aurtantia, Pomeranzen / λευκόμυλα, aurea mala, haben ihren Namen von der gelben gülden Farbe: und sind zweyerley / saure und süsse: Ex Hispania multa advehuntur. Malum Armenicum, Narel-

lea, Amarellen / Marchi vocant Mißwachs / wie kleine gelbe Pflirschen.

In Holstein werden die Depffel und Birnbäum im Mergen gepflantz / oder verfest / oder aber umb Michaelis / wie dann anderstwo.

Depffeltranck zu machen.

Nimb Depffel die nicht zu sauer / auch nit zu süß sind / schele und presse sie wol auß / un ihue das ausgepreste Saft in eine Tonne / lege sie in Keller / nimb auch saure Holzäpfel / und brate sie / schele ihnen die Haut ab / und lege sie in die Tonne / so geyers und stößt auf wie ein Wein / un hast im Sommer einen herrlichen Tranck / der wol schmäcket / kühlet und erquicket dich fein. Also machens die Leute in Tieffland und Ehurland / und legt mancher viel Tonnen / 10. oder 12. Tonnen / ja auch wol 20. Tonnen ein / es schmäcket schier wie ein Wein. Die Leute sauffen eins theils sich gar voll drinnen. Doch muß man bisweilen auch Bier mit unter trincken / daß der Magen nicht zu sehr erkaltet wird. Süße Äpfel dienen nicht darzu / darffest auch kein Wasser darauß giesen / wie die Bauren thun / sondern nimb nur den schlechten blossen Saft.

Tranck von
Äpfeln zu
machen.

Von Äpfelbacken.

Die Bauren schneiden sie in vier Stücke / hängen einen Backofen / und schütten sie hinein : man muß aber oft darzu sehen / daß sie nicht zu Kohlen verbrennen.

Die Gelehrten schelen sie / und schneiden sie auf vier Stücke / reyen sie an einen Faden / und hengen sie an den Ofen umbher / oder schütten sie in die Bratröhre / darnach thun sie sie in ein Säcklein / und hängen sie in der Kammer auf / darnach kochen sie die im Winter.

Äpfel zu
backen.

Äpfelbäume
wie sie zu
zeugen.

Die Depffelbäume / wie auß dem vorhergehenden zu vernehmen / werden gemeinlich auf Depffelstämme gepflantzet. Wer nun diese zeugen will / der sehe sich nach guten Äpfelbäumen umb / die gute wol schmäckende Äpfel haben / lang oder nicht langlien / wie man nun dieselben haben will / Borstörffer / Weinling / Glasäpfel / Adamsäpfel / Zampferäpfel / Melanenäpfel / süße / saure / gewürzte Äpfel / Rosenheger / Eckäpfel / die viel Ecken haben / circuiten / Scheibäpfel / große Musäpfel / Traubenäpfel / die gar träublicht neben ein ander hange / Borstörffer / so umb die Stadt Weissen / und derselben Gegend nach dem Gebirge zu wachsen / und vom Dorff / Dorstorf / in der selben Nesten / ihren Namen haben / welche wegen ihrer Güte im Sprichwort die Deutschen Pomerangen gehennet werden / wie nun dieselben ihren Namen haben / und laß ihm etliche pflanzten / sie von fern oder nahe herzubringen / oder kauffe ihm kleine gepflanzte Äpfelbäumlein / setze die in seinem Gart / nach seines Herz Wunsch und Willen. Man pfleget auch solche Bäumlein zu versetzen 3. Tage vor dem Anfang Martii / und 3. Tage hernach / sonst wann man länger wartet / so werden die Bäume und Früchte gründicht und starricht / man verfest sie vor oder nach Mittag / gilt gleich eins.

Baum zu
zeugen dar
innen
welche
sind.

Man kan auch Äpfelbäume auff Weiden und Pappelbäume / auf Kohlstünck / und Weinrebe pflanzten / wie droben angezeiget worden / allein dß Obst schmäcket darnach. Wiltu was wunderlich in den Äpfel haben / daß Edelgestein / Corallen / Perlelein oder Perlen drinnen wachsen sollen / so

stöß bald nach der Blüthe obermeldter Stück eins / oben da er geblühet hat / hinein / so verwächst darinnen.

Wann man einen Äpfelbaum pflanzet / so setze man gemeinlich 2. Pflanzreiser auf den Stamm / da eines nit fort wolte / oder sonst verfehret würde / daß dann ja das ander bekäme. Bekommen sie aber alle beyde / und erwachsen fein geschlanck in die Höhe / so schneide das eine Zweiglein wieder ab / so kan das ander desto besser reiben und fortkommen.

Pflanzreiser
warumb man
zwey neben
einander setz.

Oder das noch besser ist / so mache dem einen eine Suble / wie es die Weinmeister pflegen mit den Weinstöcken zu machen / und das geschicht also : Wann sie beyde zwey Jahr gestanden / und miteinander fein aufgewachsen sind / so haecke ein längliche Grube / etwa 2. Spannen tieff / und beuge das eine bekommene Pflanzreiser fein säuberlich und gemachsam hinder sich in die Grube / daß du es nit vom Stamme abbrichst / und leg so hinein / daß die förderste Spitze über die Erde herauß geklehret werde / und etwa eine Spanne hoch über die Erde herauß reiche / als ein jung Bäumlein / und schare es also zu / tritts fein ein / und stecke einen Pfal darbey / so krieger das Zweiglein in seiner mütten / das under der Erden ligt / Wurkeln / über ein Jahr schneid es ab / und versee es / so hast du wieder ein neues Bäumlein / dann es wird wie ein Feyer oder Abköhling im Weinberge. Doch geschicht diß nur mit Äpfelreisern / dann die sind zimlich zeh / und lassen sich biegen / aber die Birnreiser wollen nicht also thun / sie brechen zu leichtlich. Doch stehets in Versuchung / mir hats nit gelingen wollen. Besihe weiter von Äpfelbäumen Pailad. in Febr. c. 25. in Martio c. 10. item l. 2. c. 2. 15. Columell. im Büchlein von Bäumen / c. 25. Constant. l. 10. c. 9. 10. 11. 12. Petrum de Crecent. l. 3. Conrad. Heresbach. lib. 2. de re rustica. Wie man Äpfel einlegen / und in der Sonnen dörren soll / Besihe Columell lib 2. c. 10. und 14.

Hier wolte ich wol gern eine Frage aufgeben / wann die Gelehrten nicht wolten spötelich darauß seyn / nemlich wie es doch immermehr kommen mag / daß bisweilen 2. Depffel an einander wachsen / wie auch 2. Kirschen / 2. Haselnüsse / und 2. Achren auß einem Halm oder Stiel / zweene Kerne in einem Pflanzreiser / oder Pflanzreiser? Ich halte dafür / die Schuld sey der Materien : darvon diese Dinge herkommen / wann die Materien zweyer Äpfel zusammen kommen / und nur ein Äpfel darauß wird / da sonst zweene hätten werden sollen / welches in den Reisern oder Blüthen leicht geschehen kan. Doch hab ich noch nie gesehen / daß Birn also an einander gewachsen wären / was die Ursach sey / laß ich die Gelehrten disputiren.

Frage war
umb 2. Depf
fel an einan
der wachsen.

Wie kombts / daß die Depffel ein Jahr beser ligen und länger dauern als das andere.

Bisweilen wollen die Depffel und Birnen nit lange ligen / sondern rotten und faulen leichtlich / wann sie nit lange gelegen haben / wie Anno 1654. geschach / das komte vom warmen und nassen Sommer her. Dann die faulen leichtlich in warmer und feuchter Luft. Die äußerliche Wärme / die umb den Äpfel her ist / entzündet die natürliche Wärme des Äpfels / un wann die Wärme vom Äpfel exhaliret / so kan sie die Materien des Äpfels nicht mehr regieren / so wird die andere Materien des Äpfels immer

Depffel und
Birn warumb
sie ein Jahr
länger ligen
als das andere

immer meglich und meglich faul. Dann Galenus sagt / τα συνήθημα τέμα καὶ ὑγροα είναι, omnia putrescentia esse calida & humida, wann die natürlichen Dinge von der übernatürlichen Wärme überwunden wird / und aufhöret und die natürliche Feuchtigkeit nicht mehr regiret / so bleibet nur eine irdische/dickt und böse materia übrig / so die rechte Säule / und sonst zu nichts gut ist.

Das XXVI. Capitel.

Von Birnbäumen.

Birnbäume zu zeugen

Es sind mancherley Arten der Birnen / als Hönigbirn / Speckbirn / Waldbirn / Winterbirn / Muscatellerbirn / Parisbirn / Pflanznäverbirn / Haberbirn / Zappenbirn / da mag ihme nun emer die besten auflesen / und dieselben in seinem Garten zeugen / daß er nach Essens / oder sonst zu seiner Nothdurfft derselben genießen kan. Wie gesund aber die Birnen sind / besitze in meinem Calendario perpetuo æconom. im Septemb.

Birnsafft macht man also.

Birnsafft zu machen.

Nimm safftige Birn / als Speckbirn oder Muscatellerbirn und andere Birnen / die viel Safft haben / man darff sie nicht schelen / sondern stampffe sie nur in einem Zuber / oder reibe sie nur auf einem Reibeissen / sein klein / thue sie in einen Sack / presse es durch / und seud das Safft in einem messingigen Kessel bey sieben Stunden / schäum es immer ab / und thue ihn auch in ein sonderlich Gefäß / dann man kan den Schaum auch noch brauchen / man darff den Safft nicht umbrühren / dann die Säffte brennen nicht an / laß sie also sieden / bis er bräunlich oder gelblich wird / daß es sich mit der Kelle geucht / wie ein Honig / so hats genug / man muß ihm ein sacht Feuer geben / daß es immer vor sich weg seud / dann wann mans sonst zu sehr seud / so wirds nicht gut. Eßlich geußt mans in reine neue aufgebrühete Töpffe. Es ist ein köstlich Ding / man brauchts im Essen / an statt des Zuckers / wann man schwarzes kocht / als Hasen / Fische / Vögel / c.

Birnmuß zu machen.

Birnmuß zu machen.

Schneide die Birnen / wie man sie sonst pflegt zu schneiden / wann man die kochen will / darffst sie nicht schelen / koch sie wol in einem messingigen Kessel / reibe sie durch einen Durchschlag / so kommen die Kernen und Steinchen herauf / darnach koch es weiter / bis daß es dick wird. Man muß es immer umbrühren / mit einem breiten Holz / dann die Müser brennen leichtlich an.

Birn zu backen.

Birn zu backen.

Schütte sie nicht bald in einen Ofen / wann sie vom Baume kommen / sonst werden sie plautferich / oder voller Blasen / sondern laß sie ein wenig liegen / ehe du sie einschüttest. Was aber ein wenig besser Birnen seyn / die ein grosse Lieblichkeit haben / die schele fein rein / und lege sie ganz / oder wann sie groß seynd / halb oder in vier Theil zerschnitten auf ein Brett / das umb den Rand her verleistet ist / schieb sie also in den Backofen / und wann sie genug gebacken haben / so zeuche sie wieder heraus / laß sie kühle werden / hebe sie fein sauber auff / in feinen / sauberen / reinen Gefessen / daß sie nicht schimlicht werden / das sind nach Essens gute Bauerseigen / die man an statt der Feigen auftragen kan. Doch essen sie grosse Herren bisweilen auch wol mit.

Wie die Bauren in Boigeland und Schlesien ihrem Gesunde / Knechten und Mägden die wilden Birnen zu richten.

Wann sie die wilden Birnen / deren sie viel im Felde stehen haben (sie nennen sie Holzbirnen) auf hohen breiten Bäumen abgeschüttelt haben / so schütten sie selbige auf den Boden über einen hauffen / und lassen sie teig werden / (wann sie gleich nit alle teig sind / sondern nur etliche) wann sie darnach Brod gebacken haben / so lesen sie erstlich die faulen herauf / und schütten sie den Schweinen vor / darnach schütten sie die andern ungeschelert in Ofen. Haben sie aber gar zu viel Birnen / so müssen sie darzu heizen / und stopffen forne den Ofen zu / bis sie etwas hart gebacken werden / man muß bisweilen darzu sehen / dann wann sie genug gebacken sind / so nehmen sie selbige wieder herauf / (lassen sie einen ganzen Tag / offft wol zweec oder fast drey Tage drinnen) und lesen die / so noch gar weich sind / und noch nicht genug gebacken haben / her auß / und schütten sie wieder ein / oder backen sie in der Bratröhren vollends ab. Darnach schütten sie selbige in ein groß Faß. Folgendes nehmen sie ein paar Hand voll herauf / schneiden ihnen die Stiel ab / und schütten sie in einen Topff / und lassen sie kochen / bis sie weich werden / alsdann heben sie sie ab / und quirlen und schütten drey oder vier Löffel voll Weel drein / und lassen sie hübsch wol wieder sieden. Darnach gib mans ihnen auf / so fressen sie grosse Schüssel voll auß / und sehen darnach wo mehr ist / das heissen sie einen Birn-Drey / man möchts wol einen Baurenbrey heissen / dan Birnen seynd der Bauren Ungarische Pflaumen.

Im Land Canaa ist ein Dorff gewesen / das hat Caphthor geheissen / das ist Aepffel land / das soll unser Cappadocia seyn / in klein Asia gelegen / darinnen wirds vielleicht viel Aepffel gehabt haben. Etliche halten unser Macedoniam da vor. Caphthor Iphæra, globus, pomum.

Wie man Birnen einlegen / und an der Sonnen dörren soll / Besitze Columell. lib. 2. cap. 10. 14.

Besitze auch weiter von den Birnen / Const. lib. 10. cap. 13. 14. 15. Petrum de Cretecent. lib. 5. Conrad. Heresb. de re rustica, lib. 2. Columell. im Büchlein von den Bäumen / c. 24. Palladium in Februatio c. 25. 26. 27.

Das XVII. Capitel.

Von den Quitten.

Jeman Cydonia oder Cotonea, καὶ δάριον, mala nennet / ab urbe Crete, unde primum allata fuere. Chrysomala etiam dicuntur, Virg. in 3. Eclog. Aurea mala decem misti, cras altera mittam. Item Melomala, wiewol etliche Chrysomala, oder aurea Mala, Pomeranzen nennen / quæ orbiculara sunt, specie aurei teniente colore, etliche teutschens grosse Böhmische Quitten. Sunt duplicis saporis, dulcis & acidi. Habent nomen à Cydone Crete oppido, von dannen sie hero in die Land bracht sind.

Quitten oder Quittenbäume bekommen von keiner Pflanzung oder Pflanzung / sondern sie wachsen zu underst am Stamme oder in der Wurzel auß / da haect man junge Sträuchlein im Herbst sampt ihren Fäßein oder Wurzeln auß / und setz sie fort / wie die Kirschebäume oder

Wilde Birn zu richten.

Quittenbäume wie sie zu zeugen.

Pflaumenbäume/wir wächst in allerley Land/auch im Sand. Diese Bäume bekleben leichtlich/und bringen gemeinlich Früchte/dann sie bleiben zur letzte/wann die Meyenfröste vorüber seynd/so sonst die andern Blüthen gemeinlich verlegen/wann ein zimlicher nasser Sommer ist/da werden sie groß und schön/und bezahlen ihre Stättchen wol/die man ihnen vergönnet/dann man kan gute Safft und Quittenbrod drauff machen/das man nach Essens zur Beschließung des Magens brauchet/oder kan sie sonst kochē/wie ein ander Obst/doch mit Honig oder Zucker/oder treuzet sie auff/und behält sie bis in den Winter/wie ein ander Obst. Es wächst aber der Quittenbaum gern auff süßem und truckenen Erdreich.

Quitten zu zuge so groß werden.

Quitten Geruch nimbt der Giffte ihre Krafft. Quitten so etnes Menschen Antitz gleich/zeugen.

Wiltu daß Quitten groß werden sollen/so beuge einen Zweig/dar der Quittenapffel an wächst/in einen Topff mit Erdreich/und laß den Apffel drein wachsen/so wird er groß/mit ihrem Geruch nimmst die Quitten aller Giffte ihre Krafft/Mizaldus Cencur. 4. Aph. 37.

Laß dir auch einen Topff machen/der inwendig habe ein Menschen Antitz/oder was sonst eine Form haben wilt/und so die Quitten verblühet hat/so beuge den Zweig mit der Quitten in den Topff/und beuge die Quitten in die Form/als ein Wachs in ein Siegel/so wird eine seltsame wunderliche Quitten drauff werden.

Also magstu auch mit Kürbissen/Pfeben/und andern Erdäpfeln thun. Wie man auch Quitten und dergleichen Depffel behalten soll/besuche Colum. lib. 12. cap. 45. Conrad. Heresb. lib. 2. de rusticis. Constant. lib. 10. cap. 16. 17. Petrum de Crescenc. lib. 5.

Quittenbrod zu machen.

Quittenbrod wie es gemacht wird.

Das Quittenbrod wird auff weich gekochtem Quittenfleisch gemacht/und mit Honig und Zucker gekocht/eit Placenta ex malis Cydoniis, Quittenbrod/die Medici nennens Diacydonium simplex, Quittenbrod/das nur auß Quitten gemacht ist. Die Nomina, da in den Apotecken das dia vorsethet/sind eitel Latwergen Diacydonium compositum, ist eine Latwergen/darzu auch andere Species kommen seyn.

Brant warumb sie nicht hat dürfft bey ihrem Bräutigam schlaffen

Merkle auch hier/daß der Atheniensium Gesetzgeber Solon genant/ein Gesetz gegeben/daß seine Braut bey dem Bräutigam schlaffen dürfft/sie hätte dann zuvor in einen Quittenapffel gebissen/damit anzuzeigen/daß sie viel mal umb ihres Manns willen in einen sauren Apffel in der Welt werde beissen müssen. Doch solle ihr solcher Apffelbiss zu allem guten gereichen/und zu eitel Süßigkeit und Freude gedenken.

Gothen und Schweden Gebrauch der Braut.

So haben auch die Gothen und Schweden den Brauch/wann Braut und Bräutigam einander die Trauringe geben/so schlagen sich die Hochzeit-Gäste einer den andern in Rücken/zur Anzeigung/daß zwischen den Eheleuten nicht allzeit Sommer seyn/oder der Planet Venus regiren werde. Sondernes werde offte scharff Aprilenwetter neben grossen Plazregen mit underlaufen. Auch werde der alte Kinderfresser Saturnus das Regiment haben/und die Planeten werden hart zusammen treffen.

Historia von etlicher Weiber saurer Apffelbiss.

Solche saure Speise haben Sara/Rebecca/Eva/und andere selige Weiber mehr mit ihren Männern offte essen müssen/wann sie mit ihnen von einem Ort zum andern gereiset haben. Die

Artemesia, da ihr Mann Mausolus todt verblichē/den sie vor Lieb nach seinem Todt verbrandt/und alle Tage davon getruncken. Die Penelope mußte 20 Jahr in diesen sauren Apffel beissen/ehe ihr lieber Hauswirth wieder zu Hause kam/2c. Der Julia Pompei Hausfrauen wars ein rechter saurer Quittenbiss/da sie ihres Herrn Kleid/der ein grosser Kriegsmann war/mit Blut besprenget sahe. Der Thuria, Quinti Lucretii Ehefrau/war es ein saurer Apffelbiss/da ihrem lieben Ehemanne die Stadt Rom verboten war/und sie ihn doch heimlich hielt/und viel Jahr in ihrem Hause erhebet. Wann das die Römer erfahren hätten/wäre sie mit ihm umbs Leben kommen. Da der Sulpicia Mann auß Rom vertrieben ward/und die Mutter sie nicht wolt folgen lassen/hat sie sich in ihrer Magd Koch verkleidet/und ihrem lieben Manne heimlich nachgelauffen.

König Ruprecht in Engelland/hatte ein treues Gemahl/die ihn von Herzen lieb hatte. Als aber der auf der Reise zum H. Grabe mit einer giftigen Wehr in einen Arm verwundet ward/und die Medici berichteten/daß diesen Schaden niemand heilen könnte/es wäre dann/daß zuvor jemand die Giffte auß dem Schaden söge. Nun war der König hierzu viel zu fromm und Christlich/und wolte lieber sterben/dann solches einen Menschen thun lassen. Es hat aber sein liebes Ehegemahl solches etwan in der Geheim gehöret und erfahren/dennach macht sie sich heimlich in der Nacht/als ihr Herz vest schlieff/selber dran/und sog ihm das Giffte auß/dardurch ward ihr Herz heil und gesund/und Gott belohnet ihr diesen sauren gefährlichen Quitten-Biss also/daß ihr die aufgefogene Giffte auch gar nichts schadete. Wo wolte man jezund solche Weiber finden?

Doch hab ich gleichwol zu Hofim Voigtlande erfahren/daß sich ein Weib im Kriege vor der Vorstadt/vor ihren Mann erwürgen liesse: und zu Sigerth war ein ehrlich Weib/die sich vor ihren Mann/als die Türcken die Vestung einbekamen/in seinem Angesicht/als sie vor ihm treulich stritte/ermorden liesse. Das heist: Ein freundlich Weib erfreuet ihren Mann/und wann sie vernünftigt mit ihm umghehet/so erfrischet sie ihm sein Herz/Syracid. cap. 26.

Der Perser Weiber zogen mit ihren Männern in Krieg/und stunden neben ihnen in der Schlacht.

Die Tyrhener erlöseten ihre Weiber auß der Gefängnuß/als sie des Morgens solten gerichtet werden.

Aber hiervon gnug bey diesen sauren Quittenbissen.

Das XVIII. Capitel.

Von den Mispeln.

Mispeln oder Mespeln zeuget man also: Man setzet Stämme von Hagedorn (das ist Cy-nosbaros, Hundsrosen/darauff die Hamburen oder Hagenbüten wachsen/die man im Francklande Hyffen nennet/oder Schleenstreicher) umb Michaelis/und pstopffet in der Fasten Zweige von Mispelbäumen drauff/wie man sonst Bäume zu pstopffen pfleget/doch muß man die Schleenstreicher wiederumb setzen/wie sie zuvor gestanden/sind sie zuvor auf einem hohen Ort gestandē/so muß man sie wiederumb auf einē hohen Ort setzen/sind sie aber niedrig gestanden/so muß man sie wiederumb an einē niedri-

Historia von einer Königin in Engelland.

Historia von etlicher Weiber Thaten.

Mispeln zu zeugen.

niedrigen Ort setzen. Man pfleget sie auch wol auff Birnstämme zu pstopffen / und das ist etwas besser. Besiße von den Weispeln Pallad. in Februar. c. 25 im Ende. Item in Martio c. 10. Pet. de Cresc. lib. 5. Conrad. Heresb. de re rust. lib. 2. Die Steine der Weispeln sind ein gut Recept wider Colicam passionem.

Wispelstein
komet vor die
Colica.

Das XIX. Capitel.

Vom Maulbeerbaum.

Maulbeer-
bäume wie sie
zu zeugen.

Maulbeerbäume werden auch also 'gezeuget / wie die Quittenbäume / man pstopffet sie auch auff Pfahnstämme / wie andere Bäume / sind im Herbst am besten zu setzen / dann also bekleben sie desto eher. Man muß auf den Baum Achtung geben / wann er Zweige bey den Wurkeln außtreibet / so nimbt dasselbe Bruth mit samt seinen Wurkeln potentia, und setze dasselbe fürbas / so wächst und gewinnet Wurkeln / wie die Ungarische Aepffel auch thun. Wann man dasselbige Bruth an manchen statt setzet / so bekomt man weisse Maulbeeren. Man macht einen Saft auß den Maulbeeren zur Einmucke / das man lange halten kan / oder ein Diamorum, das man in der Apotecken bekomt / das ist gut zu bösen rauhen Hässen / und ist sonsten auch ein heilsam ding zu den Wunden / Schweren des Munds / geschwollenen Hässen / und zu vielen andern Argneyen / wie der ganze Baum ein sonderlicher Medicinalischer Baum ist / die Blätter / Wurkeln / Rinde / Frucht / und alles was sonsten in ihme ist / dienet aller zur Argney. Besiße Barthol. Angl. lib. 17. c. 100. Pallad. in Februar. c. 25. Petrum de Cresc. lib. 5. Conrad. Heresb. de re rustica lib. 2.

Erasm. in convivio prophano, Ad sint mora praeoqua, etiam Domi nostrae nata. Co. Tanto erunt suaviora, quod vernacula. Wann dieser Baum beginnet hervor zu sprossen / so darff man sich weiter keiner Kälte mehr besorgen. Mizald. Cent. 7. Aphor. 52. Diesen Baum nennet man den weissesten und flugestten Baum / unangesehen / daß er morus heisset. Dann *μοῖς* heist ein Nar / *περ ἀνίσταται* quod non nisi exacto frigore germinat, quasi minime stulta daß er nicht ein Nar / sondern der allerflugeste Baum ist : Dann im Frühling / wann die Winterkälte vergethet / so gebe man nur Achtung auf den Baum / wann man erfahren will / ob mehr Kälte dahinden ist. Dann weil er noch hinderstellige Kälte weiß / schläget er nicht auß / aber so bald keine Kälte mehr dahinden ist / so bald beginnen seine Knospen grün zu werden. Hergegen ist der Mandelbaum der närrischste Baum / wie ich an seinem Ort sagen will.

Maulbeer-
baum der als
vertügliche
Baum.

Das XX. Capitel.

Vom Feigenbaum.

Feigenbäume
anzüchten / uñ
dieser Eigen-
schaft.

Die Teutschen bestreiffen sich jezunder viel frembder Bäume / Früchte / Blumen / Kräuter oder Wurkeln / wie dann auch der Feigen und ihrer Bäume / aber es will in unsern Landen nicht also Arten / wie in andern warmen Ländern. Dieser Baum blühet nit / uñ hat doch gar süsse Früchte. Es gehet von dem Baum ein starcker Geruch auß / ja so stark / daß wann man einen noch so

wilden ungezeimten Dachsen dran bindet / so wird er ganz zaum. Plutarch. Sympol. lib. 6. quaest. 10. Juen schreibet lib. 4. Evang. hist. daß sich Judas an einen Feigenbaum erhengellet habe. Ich habe nit viel mit dem Baum umgangen / darumb weiß ich auch nicht viel davon zu schreiben / ohne was ich in andern Autoribus davon gelesen haben. Dieser Baum ist sonst leichtlich zu zeugen / man bricht nur Zweiglein ab / und nimbt ein Haberkörnlein / und klopffts unden ein wenig / steckts ins Zweiglein / und setz es im Herbst in ein gut fett schwarz Land / (dann es will solch Land haben) so wächst es auß / den Winter muß mans in Keller setzen / im Sommer wieder herauß in Garten / dann es will Sonne haben / und will warm gehalten seyn / wann es ein wenig groß wird / und an einem Ort stehet / da der Wind zu lan / muß man Weinpfele darcnben stecken / und die Zweige anbinden / dann es hat ein Holz das leichtlich bricht / und inwendig hohl / schier wie ein welscher Nußbaum. Es ist ein sehr fruchtbarer Baum / der alle Jahr viel Früchte bringet / versetzt selten. Die Früchte werden im Jahr zweymal reiff / umb S. Johannis und umb Michaelis. Besiße Caton. de re rustica. cap. 44. 99. Varron. de re rustica lib. 1. cap. 41. Columell. lib. 11. cap. 15. 17. Im Büchlein von den Bäumen c. 21. Palladium in Februar. cap. 25. und im Martio cap. 10. Pet. de Cresc. l. 5. Barthol. Angl. lib. 16. c. 61. Cardan. de subcil. lib. 6. c. 23. Mizald. Centur. 4. Aphor. 21. Item Plin. Aristot. und andere mehr. Sehr nützlich sind Feigenbäume wo Bienen sind / dann francke Bienen essen sich an den jungen Feigen wieder gesund.

Judas sich an
einen Feigen-
baum gehängt
etc.

Es lassen sie etliche Leute / wann sie ein wenig groß worden sind / und nicht also können gehandelt werden / den Winter durch auch in den Gärten stehen / aber sie machen ein Holzwerck umbher / und belegens mit Pferdmist / daß sie nit erfrieren / doch müssen sie ein wenig Luft haben. Es ist ein trefflich fruchtbar Ding / es treugt balde / wanns noch klein ist. Vor dem Winter bekomts noch die erste Frucht / die hats den Winter durch. Im Lengen sind es zimliche Feigen / die nennet man Grossos oder Olynthos, frühreiffe Feigen / ficus praecoces, kommen selten zu ihrer vollen Wachung / dann sie werden leichtlich weck / und fallen darnach ab / sonderlich wann man sie viel betastet oder begreiffet : Aber im Augusto bekommen sie rechte generositas ficus, gute woltschmackende Feigen. Ich habe nun etliche Jahr ein solch Bäumlein gehabt / und grosse Lust dran gesehen / wolte wünschen / daß wir Teutschen grossen Fleiß darauff legten.

Die Früchte sind eine feine pictur und Controsey der Kirchen / dann die gebietet auch zwenley Früchte / 1. hat sie ein rohes / wüstes / wildes Volk / das man durchs Gesez und außserliche Zucht bezäumen und bändig machen muß : darnach bringet sie erst der rechten Früchte / als nemlich heilige fromme Leute / die sich recht zu Gott begeben haben / und das ewige Leben durch rechte warhafftige Reu und Buße hier auß Erden anfangen.

Bei uns tragen sie zweymal / erstlich im Lenge / aber da schmacken sie nit wol / süß oder lieblich / dann sie sind den Winter durch im Keller gestanden / und die Wärme des Lengen kan sie auch nicht reiff machen / die aber im Augusto reiff werden / die schmacken besser / und sind lieblicher. Unsere Leute betwerffen unden umb die Bäume im Winter etwas

dicke mit Rosinist / und bewinden den ganzen Stamm mit Rosinist / von unten an bis gar oben auß / daß sie nicht erfrieren: Aber der Keiser / die auß dem Stamme wachsen / der acht man nicht groß / wann die gleich erfrieren / so schlagen sie doch im Sommer gang wieder auß.

In Frankreich hat man sie in Kasten unden mit Röllichen oder Rädlein / drauff rücker man sie in Keller / und wanns im Winter kalt ist / so macht man ein Feuerlein hinein. Im Frühling führet man sie wieder herauf / und setzt sie wieder in die Erde.

In Belschland und Hispanien darff man das auch nicht thun / dann das sind wärme Länder / da ist gut Feigen und Pomeranzen essen / aber doch nicht allerley Feigen.

Feigenbäume pflaget man den Sonnabend im ersten Viertel des Merzens zu versehen: und weil ihnen bey uns der Winter zu kalt ist / so setzt man sie den Winter durch in ein Fasse voller Erden in den Keller / oder bedeckt sie den Winter durch mit Stroh oder Pferdemit.

Das XXI. Capitel.

Von Pfirsichen.

Pfirsichen zu zeugen.

PERUCA, Persische / Pfirsiche / das ist ein herzlich / köstlich / kühlend und wolschmäckend Obst / und werden diese Bäume auß den Kernen gezeuget. Dann so bald die Persichen reiff sind / und vom Baume kommen / so balde setzen die Kernen in Topffe / da seine / schwarze / fruchtbare Erde innen ist / und setze sie den Winter durch in Keller / da seimen sie fein auf. Darnach im Anfang des Sommers setze sie in Garten umbher / wo du wilt / da sie stehen sollen / und umbäume oder umbstecke sie mit Strecken / daß ihnen kein Schaden geschicht. Etliche lassen sie in den Töpfen eines Fingers / auch wol zwey oder drey Finger lang aufwachsen / und versehen sie darnach in Garten / schlagen die Töpf entzwey / und setzen sie mit sambt der Erden in das Bethe / oder nimbe ein gewis Beth ein / und laß das wol zurichten / stecke die Kernen hinein / und laß im Sommer fein rein im Grasse und andern Gewächsen halten / und schneide ihnen immer die übrige Zweige ab / daß sie halb über sich in die Höhe wachsen / darnach versee sie hin und her im Garten / wo du wilt: Und das geschicht im vollen Monden / man muß unden ein wenig Strassenmist umb die Wurzeln legen / und ihnen alle Reste fleißig abschneiden / Pallad. lib. 2. c. 17. Constant. lib. 10 cap. 4 5. 6 7. 8. Petrus de Crescent. lib. 5. Wann ein Pfirsichbaum abnehmen will / soll man im Merzen seine Wurzeln umbhacken / und Schafmist darzu thun / und das Erdreich dann wieder darüber ziehen / das ist ihnen auch gut für den Reiffen.

Pfirsichens bäume davon die Früchte faulen und abfallen / wie ihnen zu helfen.

Wann sich Pfirsichen auß den Bäumen rümpfen und abfallen / so flöbe die grosse Wurzeln unden an dem Pfirsichbaum auf / und schlage Zwicklein und Rühnholz hinein. Und so die Pfirsichen auß dem Baume gut ist / so pücke ihn mit einem Messer / daß die übrige Feuchtigkeit / die der Baum hat / herauf flüsse / und bestreich die gepückte statt mit Rindermist und Lehm gar wol / und lege Mist zu den Wurzeln.

Im Lande zu Böhmen stecket man die Pfirsiche eit geschnitten an hölzern Spislein / und läßt sie in der Sonnen oder auß dem Ofen aufreugen /

und brauchet sie darnach. Also kan man sie lange halten / und sind gar gut.

Das XXII. Capitel.

Von Maruncen.

Maruncen pflaget man in Schlesien zu neuen / die grosse gelbe Spillinge / die fast so groß als Hünereyer sind / und gelbe wie Spillinge / aber doch nicht so gar süsse. Man pfropffet sie auß blaw Pflaumenstämme und Spillingstämme. Allein die Pfropfreisser müssen noch nicht außgeschlagen seyn / also daß die Blätter beginnen zu bekommen. Dann man muß alle Pfropfreiser / ehe sie grosse Knospfen bekommen / pfropffen / doch wann die Pfropfreisser ein wenig zu sehr außgesprossen wären / so pfropffe sie desto höher auß den Stamm / so bekommen sie desto eher / bekommen sie aber nicht / so kan man sie doch ein ander Jahr wieder pfropffen / dann sie schlagen doch unden wieder auß.

Maruncen zeugen.

Das XXIII. Capitel.

Von Pflaumen.

ES hat ein jeder guter Hauswirth gerne viel Pflaumen im Garten / dann sie sagen / die Raupen hengen sich gerne dran / welches zwar an andern Bäumen eben so wol geschicht. Sie werden leichtlich auß Kernen gezeuget / oder von den jungen Sprossen / die unden auß den Wurzeln wachsen / wann man sie versee / das pflaget man im Frühling / im Martio und Aprilen zu thun / im Herbst aber zwischen Michaelis und Martini.

Pflaumen bäume zu zeugen.

Es berichten mich die Bauren / wann man Pflaumen zeugen will / so soll man sie sampt dem Fleische / das umb den Kern her ist / setzen / so sollen sie bekommen und aufwachsen. Dann sie sagen / die Pflaumen haben harte Kernen / die verrotten nicht leichtlich / wanns nicht balde dar auß regnet / wann aber das Pflaumenfleisch noch dran ist / so verrotten sie / und schlagen die Kernen auß.

Pflaumen mit der Fleisch und Kernen zu setzen.

Es sind aber mancherley species und Arten der Pflaumen / es sind cerasa, Kirschen / die man auch mit unter die pruna rechnen möchte / propter similitudinem. es sind pruna sylvestria, Schleen / ihre Stauden / dar auß sie wachsen / nennet Virgilius spinos, Schleedorn sind ein gut Ding / wann man sie recht brauchen kan / dann man macht Schleenwein drauff.

Pflaumen sind mancherley.

An etlichen Orten machen sie dieselbigen umb Michaelis also ein / wann sie ein Frost betroffen hat / und sie weich worden sind / so nimbt man Senff / und reibet ihn mit Essig / und wann er klein gerieben ist / so thut man geriebenen Senff in einen neuen Topff / und schüt die Schleen gang drein / und läßt also ein vierzehen Tag nach ein ander stehen / wann du darnach treuge Fleisch / Drathering / Schincken oder andere Sachen issest / darvon man sonst den Scharbock pflaget zu bekommen / so isse es auß einem Commentichen fein mit / das hilft / nechst Gott / daß dich der Scharbock wol muß zu frieden lassen / und ist ein gut Essen.

In der Schlesien hats viel kleine Pflaumlein / fast wie die Schleen / ohne allein daß sie auß zimlichen hohen Bergen wachsen / und fast wie Pflaumen schmücken / sind keulicht / die nennen sie Kriechel oder Kriechen / und sind ihr zweyerley / braun und weiß. Sie machen ein Muff dar auß / wie von den Kirschen / und haben darnach feine geböbelte Bretter / auß der Seite mit Leisten / drauff schütten sie das

Pflaumen muß zu mache

Das Nuß / und streichens oben mit langen Kochlöffeln fein breit / jedoch bestreichen sie das Brett zuvor mit Speck / so kleiben sie nicht an / lassen sie also 8. Tag in der Sonnen stehn / und fein aufstreugen. Darnach schneiden sie lange Riemen drauß / und kehren sie umb auf die ander Seite / und lassen sie also 8. Tage in der Sonnen aufstreugen / winden sie darnach über einander / und winden Nußlaub darumb / und legens also beyseit: Auf diese Weise können sie bey 2. Jahren gut bleiben.

Darvon kocht man darnach ein lieblich Nuß im Winter vor die Kinder und das Gesinde / und wann mans recht zurichtet / mit Zucker und andern guten Gewürzen / so essen die Eltern auch wol mit. Ja es ist so ein gut Essen / daß es die groben Dölpel oft mit Löffeln fressen. Dann sie lassen sich bedürcken / weil ihnen Gott zwö Hände gegeben / so müssen die groben Hempel in einer jedern Hand einen Löffel haben / und damit Bier suppe und Pflaumenmuß fressen / dann sie essen gemeinlich eine Suppe und zweyerley Zugemüße / Kohl und Rüben / Buchwäzgen und Milchbrey / Hirse und Möhrüben / zc. bekommen sie in in der Wochen 1. mal Fleisch / so ist Sontag oder Ostern bey ihnen.

Die Frauen rühren in der Schlestien über die sein Gepflaum / oft drey / vier / fünff oder sechs Tage continuè Tag und Nacht nach einander ab / und setzens weg / und brauchen darnach also / den Winter und Sommer durch / biß anders wächst / das hilft sie in der Nahrung trefflich sehr. Sie dienen auch oftmalen francen und armen Leuten damit zur Labfal / kochen Zugemüß / schwarz Fleisch / und schwarze Fische damit / wie mit den Kirschen.

Wann sie ein Nuß machen / so schneiden sie ein Stücke davon / und werffens in einen Topf / gießen Wasser dran / kochens und rühren darnach ein wenig Meel drein / so wird ein Nuß dar auß / das essen sie also mit Löffeln. Wann man vor das Wasser Wein nimbt / und daran geußt / so ist und schmacks viel besser.

Es gießen auch etliche die abgerührte Pflaumen in Töpfe / und binden oben ein weiß Tuch drüber / oder auch wol gar nichts / tamen periculosum est: und setzens also in ihren Kammern auff den Fenstern in die Luft: Aber in den Töpfen beschlägt sehr / und bekommet einen Schimmel / das ist nit fein / und gehet ihm viel ab. Dann man muß allezeit oben den Schimmel abnehmen / Verum ut ad propositum redeam, diese kleine Kriechel werden latine genennet / pruna onychina, daß sie etwas eines Nagels oder Fingers breit sind / die Weisner nennen sie Tharntel.

Darnach sind pruna Alinina, Kospflaumen / purpurei coloris, purpurfarbig / dünnelbraun. Vor denen müssen sich die Kinder vorsehen / dann sie bekommen im heißen Sommer leichtlich Würme an beyden Spizen / und faulen leichtlich.

Es sind auch pruna Iberica, zimliche feuliche und dicke Pflaumen / die haben eine rothe Farbe auff der Seite / da sie gegen der Sonnen abwärts stehn / da sind sie grün oder weißlechtig / die sind etwas besser / dann sie bekommen nicht so leichtlich Würme / und faulen auch nicht so gerne.

Pruna cerea, das sind gelbe Pflaumen / die man sonst Spilling nennet / haben einen feinen lieblichen Geruch und Schmack. Der sind auch

zweyerley / kleine / die sind wie andere Pflaumen / und grosse / die fast wie ein Hünerey sind / schmacket aber nicht so wol als die kleinen. Diese nennet man sonst in der Marck Brandenburg Maruncken / und werden auf Pflaumenstämme gepfropffet wie andere Bäume.

Ungarica pruna, Ungarische Pflaumen / die sind fast wie die Kospflaumen / aber gleichwol grösser / die pfropffet man auch auff Pflaumenstämme / tragen gerne viel Früchte. Auf Ungarn bringet man sie in grossen Fassen / und sind ein feines Zugemüß / das auch die Reichen oft brauchen. Bey uns werden sie wenig vor Michactis erst reiff / nach den andern allen. Wer ihrer viel hat / der muß sie auf Brettern / die auf beyden Seiten leffen haben / in der Sonnen oder Backofen abtreugen / Ist ihrer aber zu viel / so kan man wol eine Stube zimlich warm machen / und sie auf den geleisteten Brettern hinein setzen / und abtreugen lassen.

Pruna Damascena, das verteutschen etliche Zwetschen. Etliche sagen / wir haben keine Damascena pruna in unsern Landen. Darumb sagt auch Erasmus in seinen colloquiis, in convivio prophano schier am Ende: En pruna cerea, En Damascena (in Damasceno monte nota) rarum apud nos spectaculum: Aber davon hernach etwas weiter.

Diß aber will ich den jungen Knaben zur Nachtrichtung geben haben / daß sie bey Leib auff solche gezeffene Früchte des Gartens / sonderlich aber die Pflaumen nicht trincken / sonst folget der greuliche Speisstypus hernach / und sie müssen darnach das Fressen theur wieder bezahlen.

Aproniana cerea sind unsere rothe und weisse Kirschen / die balde zu erst reiff werden / haben viel Fleisch und einen Mittelschmack zwischen süsse und sauer / jedoch ein wenig mehr sauer dann süsse.

Macedonia seu Metasia sind unsere braune saure Kirschen / die eine liebliche Säure haben / und endlich auch gar schwarz werden / wann sie lange auff den Bäume.

Etia & Etiana cerea, sind gar süsse und schwarze Kirschen / nigerrimi caloris, Vogelkirschen / welche die Krähen und Dohlen gerne essen / und darnach die Kernen wieder ausspeyen.

Cæciliana sind kleine Weichselkirschen / rothe Vogelkirschen / auf einer Seite roth / auff der andern ein wenig weiß.

Durarina cerea rothe Kirschen / mit zimlichen langen Stielen / und sind etwas länglicht / auf einer Seiten roth / auf der andern weißlicht / haben viel Fleisch / einen gar süssen Schmack. Ungarische Weichseln / grosse weisse Kirschen / werden auf Ungarn bracht von Durach / und auff unsere Kirschbäume gepfropffet / tragen viel Früchte.

Die Weisner und die Vogelgänder nennet die Kirschen Amarellen / die groß und gar schwarz werden / wann sie reiff werden / so schmacket sie süß und wol.

Das Steinobst mag man setzen / wann mans will / man darff nicht so eigendlich nach dem Monden sehen / außgenommen die Damascenen oder Ungarische Pflaumen / dann die versetzt man einen Tag oder zween vor dem neuen Monden / etliche sagen auch vor dem vollen Monden / so sollen sie wol gerathen / und fein voll und feischicht werden.

Pruna Ungarica, Ungarische Pflaumen / tragen gerne viel Früchte. Auf Ungarn bringet man sie in grossen Fassen / und sind ein feines Zugemüß / das auch die Reichen oft brauchen.

Pruna Damascena, das verteutschen etliche Zwetschen.

Broniana cerea, rothe süsse Kirschen.

Macedonia à Metasia, sind braune saure Kirschen.

Etiana cerea, sind schwarze süsse Kirschen.

Cæciliana, kleine Weichselkirschen.

Durarina cerea, rothe Kirschen.

Pruna Alinina, Kospflaumen.

Pruna Iberica,

Pruna cerea Spillinge.

Die Holzsteiner sagen in ihrem Lande also/das Obst/ so harte Kerner hat/ als Kirschwey/ Pflaumen/ Pfirsich/ und Spillingbäume/ etc. das soll man im Winter pflanzen und versetzen/ wann der Saft noch in der Wurzel ist/ so bleibt es am besten/ und sonderlich ist zu merken/ die Stämme müssen eben verkröpft werden/ wann sie lang genug gewachsen sind/ sonst bleiben sie nicht/ sondern verdorren.

Man setzet Ungarische Pflaumen auch auf Kernen und Impffen zu zeugen/ doch sind die gepropfften besser/ dann die von Kernen aufgewachsen/ dann die wachsen besser/ und die Pflaumen werden auch grösser/ man ppropffet sie auch auf Pflaumstämme. Sie werden erst umb Michaelis reiff/ da doch die andern lang zuvor werden.

Es schadet den Pflaumen nichts/ wann gleich im Aufgraben etliche Wurzeln/ die zu lang sind/ abgehauen werden/ wann man nar darnach die größten Wurzeln/ die man mit der Hacken über dem Aufgraben geknitschet/ gequetchet/ oder breit geschlagen/ forne fein mit einem scharffen Messer abschneidet/ wie man dann mit allen andern Stämmen oder Bäumlein auch thun muß/ wann man sie versetzen will. Auch muß man die Stämme/ ehe man sie in die Erde setz/ von den übrigen Zweigen fein abschneiden/ und wann sichs auch oben leiden will/ und die Kerker oben am Gipfel nicht zu groß sind/ so beschneide man auch oben den Wipffel/ das er fein gleich wird/ seynd sie aber oben ungleich/ das ist/ so ein Theil Zweige groß/ ein Theil klein seynd/ so beschneide doch ein jedes insonderheit ein wenig/ und setze es also fein gerade in die Erde/ scharre es zu/ und tritt es fein veste ein/ und ließ alle Radern und Wurzeln an den Kräutern fein herauß. Besiße weiter hiervon Pallad. lib. lib. 2. c. 8. lib. 12. c. 7. Constant. lib. 10. cap. 18. 19. Conrad. Heresb. lib. 3. de re rustica.

Man rühret sie auch ab/ wie Kriechen und Kirschwey/ daß man den Kindern und Gesunde über Winter davon zu essen giebet.

Wie man Feigen/ Pflaumen und andere Früchte ganze Jahre durch frisch und grün behalten soll/ besitz Mizald. Cent. 12. Aph. 84.

Das XXIV. Capitel.

Von Spillingen.

Spilling zu zeugen.

Das ist gut Obst/ sie werden nicht gepropffet/ sondern man zeuget sie nur auß den Kernen. Im Latein haben sie ihren Namen von der Farbe/ pruna ce. ea seu cereola; darumb daß sie gelbe seynd wie Wachs Man versetz sie auch wol/ wann sie auß den Kernen gewachsen seynd/ man mag auch wol zimliche grosse Spillingbäume fortschick/ wanns gleich umb S. Johannis erst geschicht/ dann sie befeiben und bekommen gar leicht/ so muß man ihnen auch oben die Wipffel abschneiden/ wie den Kirschbäumen/ wann man sie fein feulich haben will.

Das XXV. Capitel.

Von Amarellen.

Amarellen zu zeugen.

Sie sind groß und roth/ oder viel mehr gelbe an ihrer Frucht/ wachsen auf keinem andern Baum oder Stamm/ darumb kan man sie nit ppropffen/ dann sie wachsen auß ihren Kernen. Wann sie reiff werden/ so werde sie schwarz/ weil sie roth sind/

so sind sie sehr sauer/ aber wann sie schwarz werden/ da schmecken sie fein süsse. Wann sie von den Kernen aufgewachsen sind/ so setzet man alsdann die junge Bäumlein ein/ wohin man will. Marellenbäume und Pfirsichbäume leidens nicht gerne/ daß man sie also benutzet/ und beschneidet/ wie die andern Bäume/ wiewol es Apffel- und Birnbäume auch nicht gerne leiden. Doch muß ein jeder Baum/ der fein gerade in die Höhe wachsen soll/ brschnitten werden/ er vertrage und verwinde es wie er kan.

Es pflegen wol etliche Marellen auch auff die Pfirsichbäumlein und Kirschbäumlein den vierden Tag vor dem Merzen zu ppropffen/ Aber mich dünckt es ist mit dem Kern setzen gewisser. Dann wer will umb der Marellen willen einen guten Pfirsich oder Kirschbaum zerschneiden und verstümmeln lassen.

Mercke von Baumsätzen.

Marellenkern/ Mandelkern/ Weichselkern/ Kriechenkern/ Pfirsichkern/ Welsche Nüsse und Haselnüsse/ wer die numbt in abnehme des Herbstmonds/ legt sie drey Tage in ein Honigwasser/ und setz die in einen Topf der unten und oben durchbohret ist/ und schüttet gut Erdreich darzu/ setz die in einen Keller/ oder in eine Gruben/ und bedekt sie mit Mist/ daß sie nicht erfrieren/ und bewahret sie/ daß sie auch Luft haben/ daß sie nicht verschimmeln und verderben/ und sie oft mit Regenwasser/ mit Honig vermischet/ besprenget/ der bekömmt feine gute süsse Früchte/ und diese Kernen befeiben gerne/ und schlagen leichtlich auß. Darnach im Merzen nehme sie herauß/ wann man pfleget zu ppropffen/ und setz sie fein auß dem Topfe in das Erdreich/ kaum eines Fingers tieffe. Man soll auch das Erdreich darüber nicht stossen.

Das XXVI. Capitel.

Von Kriechen.

Kriechen sind auch ein gut Obst/ und werden von Bauerleuten in der Schlesien sehr abgerühret/ daß sie ihre Kinder und Gesunde im Winter damit speisen können. Es sind aber derselben mancherley/ etliche weiß/ etliche schwarz/ etliche roth/ und sind ein fruchtbar Ding/ dann es trägt viel Früchte/ und veräst selten.

Kriechen wo sie wachsen und wo sie siedent

Es wachsen der Bäume viel in den Gärten/ auf dem Felde/ und in den Wäldern/ und die in den Wäldern wachsen/ die sind gar natürlich zu essen/ und schließ in den Maaen/ und geben ein gut Geblüte. In Meissen nennet mans Tarnickel/ pruna onschyna.

Das XXVII. Capitel.

Von Kirschwey.

Cerasus ein Kirschbaum/ Cerasum ein Kirschwey/ die Frucht des Kirschbaums/ à Cerasum te Ponti civitate, quam cum Luculus delevit/ inde illa Romanam transtulit, & à civitate cerasum appellavit/ von datmen sind sie vollend herauß in diese Lande kommen. Die bekommen gern in frischer Luft/ und auf feuchten Erdreich/ etliche wachsen gern auf den höhen und auf den Bergen/ sind leicht zu zeugen/ von den Epröblein die unten auß den Wurzeln wachsen/ die hebet man auß/ und versetz sie Oder wo Kernen im Garten hingeworfen werden/ da wachsen sie auß/ die beschneide man/ darnach hebet man sie auß/ und versetz sie/ bekommet gera.

Kirschwey und wie sie zu zeugen.

hern an frischer Luft / auff feuchtem Erdrich / etliche wachsen auch gerne in den Höben / und auf den Bergen / etliche im Sande. Summa sie bekleben überall gern / sie seynd süß oder sauer / schwarz oder roth. Faulet ein Kirschbaum an seinem Stamme / oder will an Aesten faulen / so bohre ein Loch under dieselbige Fäule unter dem Stamm / das das Wasser herauf stiesse. Wann ein nasser Sommer ist / so kriegen die Kirschen viel Fleisch / und werden groß / sonderlich die im fetten Land stehen.

Im Herbst pflaget man sie am liebsten zu versetzen / dann da bleiben sie desto eher / diereil sie die Winterfeuchtigkeit mit bekommen / wiewol man sie auch im Lengen versetzt / ehe sie aufschlagen / doch ist im Herbst besser. Wann darnach ein zimlicher heisser Sommer folget / so bleiben sie leichtlich. Kriegen die neugesetzten Kirschbäume bald Blühknospen / so nimb ihnen dieselbige das erste Jahr ab / dann die benehmen ihnen gar die Krafft. Etliche halten viel davon / wann man sie an dem Tage setzet / daran der Christag gewesen / etliche aber / wann man sie 3. Tage nach dem neuen Monden setzet / wiewol man das Steinobst setzen mag / wann man will.

Wann sie oben am Gipffel lange Spizen kriegen / so muß man sie oben überschneiden / so breiten sie sich fein auß / und bringen desto mehr Früchte. Laßt man sie aber an der Spizen oder Gipffeln gar zu lang wachsen / so bleiben sie geschlang / und kan man nit darzu steigen / so freffen sie dann die Sperlinge ab. Diesem kan man aber balde im Anfang zuvor kommen / dann wann man sie setzet / so schneide man ihnen nur bald oben die aufgeschlossene Spizen ab / so wachsen sie fein in die Breite.

So die Kirschbäume im Herbst aufgezogen seynd / so magstu sie darnach setzen / wann du wilt / und ligt nichts dran / wann sie gleich den ganzen Winter durch uneingraben ligen solten / wann sie nur mit den Wurzeln in der Erden ligen / und die Wurzeln mit frischer Erde bedeckt seynd. Doch magstu sie setzen wann dir's geliebet / wann du nur in die Erde kauft.

Wilt du Kirschen haben / die bald ein Zeichen thun / so bohre von oben ein Loch schrot herunder in den Kirschbaum / darein thue des Mercurii drey oder vier Loth / spünde es wieder zu / diß zeucht den Baum gar durch. Wer darnach von den Kirschen isset / der muß stracks aufstehen und lauffen / dann sie gehen bald gang durch den Menschen / wie Mercurius thut. Besihe weiter Constantinum lib. 10. c. 2. 21. 28. Conrad. Heresb. lib. 2. de re rustica. Petr. de Cresc. lib. 5.

Item / hastu ein Holderstrauch im Garten / so setze ein Kirschbäumlein darneben / und wann das bekleben / so bohre mittl ein Loch durch das Kirschbäumlein / und zeuch den Holderstrauch dardurch / und verkleibe das Loch von beyden Seiten gar wol / das der Saft nit herauf lauffen kan. Wañs nit also in einander verwächst / so zeucht der Kirschbaum des Holderskrafft an sich / und bringet darnach solche Kirschen / wer sie isset / der darff nicht vest eingestelt seyn / dann so balde sie bey ihm erwarmen / muß er zu Stule gehen. Dann der Holder hat eine laxirende Krafft an ihm.

Wilt du Kirschsaft oder Kirschmuff machen / so thue ihm also: brich ihn alle Stiele ab / oder das besser ist / wann du sie vom Baum brichst / so brich nur die Kirsch ab / und laß die Stiele an den Bäu-

men bleiben / und lege die sauren Kirschen in einen Kessel / setze sie übers Feuer / und laß sie wol durch einander kochen und prüdeln / und rühre sie mit einem langen Kochlöffel umb / sonderlich inden auf dem Boden / das sie nicht anbrennen. Darnach geuß sie in einen grossen Durchschlag / und laß den Saft davon lauffen / und verhege ihn sonderlich in Töpfen / darnach drücke sie vollends durch den Durchschlag mit Gewalt / das sie ein Muß werden / und verhege dir's auch in sonderlichen Gefäß / Magst auch allerley Gewürz hinein schütten / und mit underrühren / dann damit verderbest du die Sachen nicht. Wann die Kerne davon seynd / sampt der Haut / und andern groben Sachen / so thue sie wieder in Kessel / und laß sie besser prüdeln / und rühr es immer mit umb / das sie nicht anbrennen / biß sie ein wenig dicke werden / wie ein Muß. Wilt du darnach Zucker oder Honig mit drunter rühren / so werden sie desto besser. Etliche thun auff die legt auch Honig drein / und rührens immerdar mit umb.

Wie man sie sonst mit Zucker einmache.

Nimb die Kirschen / so bald sie vom Baum gebrochen sind / und schneide ihnen die Stiele mit einem Knipscherichen hart an den Kirschen ab / thue sie in einen schönen neuen Topff / er sey geglasurt oder nicht / (aber geglasurt wäre besser) thue Zucker oder Honig in Port / laß denselben ein wenig einsieden / schäume ihn rein ab / und lege die Kirschen hinein / das sie nur ein wenig drinnen beschriimen oder beschrumpfen / nimb sie mit einem löcherigen Löffel wieder herauf / und thue sie in einen neuen Topff / binde sie oben zu / und setze sie weg. Also bleiben sie das ganze Jahr gut / und beschlahen die nicht.

Uc hoc obiter addam, propter juniores Scholasticos, weil ich hier der Stiele oder Stengel der Kirschen gedacht habe / das die Lateiner diese pedunculos nennen: Pedunculi sunt, quibus poma & reliqui fructus adherent, daran alles Obs hängt / die Kirschen / Deyffel / Spilling / Pflaumen / welsche Nüsse / etc. darvon sind 3. Capite im letzten Theils des Thalmuds / das von: titel purificationibus handelt / lib. 22. da handelt er in 3. Capiteln von den pedunculis, das diese von den Früchten den Baums verderbet werden / wann die Früchte verderben.

Man muß sie eine Zeitlang in Gefäßen ungedeckt stehen lassen / das sie oben fein austreugen. Im Winter muß man bißweilen darzu sehen / das sie oben nicht schmilcht werden. Doch wiltu das sie nicht beschlahen sollen / so schmelze Butter / und geuß sie oben drauff. Es soll aber dieses von Weichseln oder sauren Kirschen verstanden werden / die man auch im Ofen oder an der Sonnen dörrt / und also den Winter über kochet.

Wer Kirschen über Winter haben und behalten will / der breche ihnen nur die Stiele ab / lege sie in einen reinen Topff / und bestreue sie mit weissen Zucker / wie man sonst etwas einsalzet / und setze sie also hin.

Ein anders / wilt du Kirschen behalten / das sie auch im Winter schön und frisch bleiben / so laß ein Zimmermann oder Röhrmeister ein Erlenholtz außbohren / thue reiffe Kirschen darein / und schlage zu beyden Seite hinten un fornen zapff vor / dz kein Tropfflein Wassers oder einiges Lüfftlein darzu kan / und wirffs in einen kühlen Dronnen / oder sonst in ein frisch Wasser / laß drinnen ligen biß mitten

Kirschen mit Zucker einmachen.

Kirschen über Winter zu halten.

Kirschen zu setzen so bald sperren.

Kirschsaft oder Kirschmuff zu mache

mitten im Winter/so bleiben sie dir schön/als wann sie erst vom Baum gebrochen wären. Will einer Kirschchen ohne Kernen haben/so lese er Pallad.l.11. c.12 & lib. 12. c. 7. Besihe auch droben das 14. Capitel dieses Buchs.

Die Hasen thun den jungen Kirschbäumen gerne schaden/sonderlich wann das Erdreich überschneiet ist/aber hiervon besihe droben das 12. Capitel. und im Calendario den Majum.

Das XXVIII. Capitel.

Von Welschen Nüssen.

Welsch Nussbäume zu zeugen. Warum sie auch nit gern ein jeder im Garten hat

Diese hat nicht ein jeder gern in seinen Gärten/ es sey dann daß er Raum genug hätte. Dann es sind grosse Bäume / und nehmen viel Raums ein / und wächst nichts gerne drunter/ so ist auch der Schatten einem Menschen nicht gut. Drum heist sein Baum und seine Frucht / Nux, a nocendo, quod umbra ejus sit noxia & nociva ; Nux, asinus, mulier simili sunt lege ligati; Hæc tria nil faciunt si verbera cessant. Und wie es Dedekyndus in seinem Grobiano reddiret : Nux, asinus, mulier, dum tristia verbera cessant, Nil recti faciunt ; mobile vulgus ait. Sein Schatte und Tropffe schaden den schlaffenden Menschen und den Früchten. Wer aber einen geräumigen grossen Garten oder Weinberg hat / da er sie will haben oder lassen kan/der zeuget ihz desto mehr/daß er bisweilen etliche Zonnen oder Sonnen Nüsse verkauffen kan. Er ist sonsten ein weicher Baum/ erfreuert im Winter leichtlich / und ist nich allezeit und leichtlich in die Höhe zu bringen.

Man muß sie aber nicht bald weghauen/wann sie gleich in einem Winter erfrohren sind/dann den folgenden Sommer schlähen etliche Zweige wieder auß / da muß man ihnen dann die erfrorenen Zweige abhauen / und die grünen stehen lassen/so wachsen sie hübsch wider auß. Bisweilen schlähen sie auch unten an de Wurzeln wieder auß/so hauet man den Stamm weg/wäin er verfaulen will.

Plauti dictū Plautus sagt: Qui è nuce nucleum esse vult, nuccem frangere oportet: Wer den Kern auß der Nuss essen will/der muß die Nuss brechen.

Man zeuget sie auch nicht durch propffen/sondern / daß man Nüsse fortsetzet/und wann sie darnach aufgewachsen seyn / so setzet man sie wohin man will / oder man scharrret sie nur in Sand/oder in die Erde / und hält sie im Keller / bis sie aufsteimen. Darnach setzet man sie im Lengen in die Erde. Es ist besser daß man sie den Winter durch im Keller aufsteimen und herfür wachsen läst/ als im Garten/dañ es ist ein weich Ding/und wann ein wenig ein harter Winter kombt / so erfreuert es in der Erden / wie dann auch die Pflirsigbäume / wiewol diese etwas härter sind / und so gar leichtlich nicht erfrieren/wie die Nüsse.

Nussbäumlein wie man ihm fortsetzen soll.

Wann du ein Nussbäumlein fortgesetzt hast/ und es will nicht fortwachsen / sondern stellet sich als wann es verderben wolte / so bohre nur mit einem spitzen Holz ein Loch hinunter zu der Wurzel / und geuß Rühlacke hinein auf die Wurzel/ oder lege Rühmest ins Wasser / und geuß es hinein/ das ist ein köstlich Recept/ sie ermannen sich bald/und wachsen fort.

Sonsten aber wachsen sie gerne auf süßem hohen und truckenen Erdreich / allein Weibsbilder die ihre Monatszeit haben / können sie nicht leiden

oder vertragen/sondern sie verdorren leichtlich davon.

Hastu einen Baum der Steinnüsse trägt/ und woltest gerne / daß er gute Nüsse brächte / so grab ihn auß / und hacke die grossen Wurzeln ab/ und setze ihn an einen andern Ort/ so werden die Nüsse gut.

Der Welsche Nussbaum hat die Art an ihm/ wann er entzey brechen will/so knacker er/ drum packe dich unter ihm weg / wann er anfänget zu knacken.

Es wollen etliche/wann man die äusserste harte Schalen von den Nüssen nimbt/ doch also/daß bei Nüssen mit seinem Häutlein umbgeben/ unversehret bleibe / und wickete darnach denselben Kern in Wolle/oder in ein dünnes Tüchlein oder Bindlein/die man inwendig an den Bircken oder andern Bäumen findet/oder in ein Laub/und steck es also in die Erde/ so sollen Nüsse ohne Schalen darauff wachsen/wie Aphricanus beyhm Cōstantino saget.

Will man aber Nüsse zeugen/die dünne Schalen haben / so muß man die Welsche Nussbäume öfft von einem Ort an den andern versetzen/so bekommen sie grosse Kernen/ und die Schalen werden dünne/der Baum wird auch fruchtbar.

Sonsten aber sind die Welsche Nussbäume weiche Bäume/wie dann auch die Pflirsigbäume/ Maulbeerbäume im Mandelbäume/die im Winter von den langwährenden rauhe Frösten alle Jahr leichtlich erfrieren/wie Anno 1600. in der Faßte geschach/da alle diese Bäume in den Weinbergen und Gärten erfrohren/und hernach im folgenden Sommer ein wenig wieder aufschlugen. Wann die welsche Nussbäume erfrohren sind/ so hawe die erfrorene Zweige und Aeste vom Stamme ab / und laß die grünen daran bleiben / so schlähen sie wieder auß. Job. 14. v. 7. 8. 9.

Will man Nüsse ohne Schalen machen/so liese Mizald. Cent. 4. Aphor. 96.

Wie man Welsche Nüsse einmachen soll.

Nimm neue Nüsse/acht Tage vor Margrethen/ stich sie mit einem Psriemen Creutzweise durch/ thue sie in ein frisch Wasser einen Tag 5. oder 6. bis sie schwarz werden/ und das bitter sich heraus zeucht / geuß alle Tag frisch Wasser darauff/ darnach laß sie fein treugen auf einem Tisch oder Stroh/steck Nelcken / Zimmetrinde / Pfeffer und dergleichen/ was du vor Gewürz wilt hinein Den Honig seude wol ab/und schäume es fein/und geuß es drat.

Besihe weiter Pallad lib. 2. c. 15. 17. Constant. lib. 10. c. 29 30. 31. 32. Columell. im Büchlein von Bäumen/c. 22. Petrum de Cresc. lib. 5. Mizald. Cent. 1. Aphor. 73.

Die Kospē oder grüne Schalen/die von aussen umb die welsche Nüsse sind / brauchen die Hütten und Schwarzfärber zu den schwarzen Farben.

Etliche die nicht schwarz Fleisch oder schwarze Fische mit Blut gekocht essen können/treugen sie auß/und reiben sie klein / und thun es mit geriebenen Pfeffertuchen / oder geriebenem Brod an das Fleisch oder Fische.

Wie man welsche Nüsse und Haselnüsse übers Jahr halten kan/ besihe darunter im 72. Cap. dieses Buchs.

Wie man Linden setzet.

Will einer Linden setzen/die sich weit außbreiten sollen

Nussbaum Art zu machen.

Nussbaum Art

Welsche Nüsse ohne Schalen zu zeugen.

Welsche Nüsse mit dünnen Schalen zu zeugen.

Schalen von welschen Nüssen worzu sie gebraucht werden.

folten / so muß man die Wipfel lengst in die Erde legen/als Weinranken/und den Stamm beugen binden und stützen / daß er sein gleich aufwachsen kan.

Das XXIX. Capitel.
Von Mandelbäumen.

Mandelkern aufzugen.

Sie wachsen auß den Kernen / und sind viel fruchtbarer/wan sie bey vil andern Bäumen stehen / als wan einer nur allein ist/wie dann auch die Castanien thun. Doch kan man sie auch pflöpfen / wiewol ich das noch nie gesehen hab.

In sandichten örtern/da es einen feinen Sand hat/und eine frischen Boden/wie in etlichen Weinbergen pfleget zuseyn / da wachsen sie am allerliebsten / dann sie haben eine sonderliche sympathiam und zuneigung zum Wein. Wan auch ein Mandelbaum allein stehet / so ist er nit so fruchtbar / als sonst/wan er bey andern stehet und wächst.

Man setz die kernen also/ daß sie die spizen oben kehren/ und setz sie in einen Topff vber Winter in Keller/der mit Sand gefüllt ist / man muß sie aber nit tieff/sondern nur eines Gliedes tieff in den sand setzen/wan nur das Hergblättlein vber Winter auß den spizen wächst / so mag man im angehenden Ienzen wol in den Garten setzen/oder in den Weinberg setzen/dann es bekleibet leichtlich: wann man sie in Martini Monden setzet / so tragen sie wol/wi wann ein süßer Mandelkern gesäet wird/so wächst ein bitterer Mandelbaum drauß / wan der Baum gepflanget wird/so geschicht das Widerpill.

Auch pfleget man die Mandelkernen die man setzen will/sambt den eussersten schalen/kolpen/oder Fleisch / bißweilen in Honigwasser etliche Tage nacheinander zu legen/und also mit allem heil darnach zusehen / darauß sollen gute süße Mandelen werden.

Will einer wetter von den Mandelbäumen lesen/wie man sie pflanzen und warten soll/wie und wan man sie einsamen/und wie man bittere mandeln süße machen soll. Item, wie man geschriebne Mandeln machen / auch unfruchtbare Mandelbäume fruchtbar machen soll unnd andere dergleichen sachen mehr / so lese man Const. lib. 10. c. 22. 23 24 25 26 27. Pallad. lib. 2. c. 15 16. Item im Februario c. 25. im ende. Item im Martio 10. Conrad. Heresb. lib. 2. dere ruft. Petr. de Cresc. lib. 7. Mizald. cent. 4. Aphor. 25.

Bißweilen werden auß bittern Mandeln süße / und hinwiderumb von süßen bittere / aber doch geschicht solches selten. Diß ist ein nährlicher/ja der allernährlichste Baum / dann er ist der erste baum im Jahr da er blühet / wan noch ein kälte dahinden ist/ so erfrühen die Mandelblüthen.

Das XXX. Capitel.
Von Castanien.

Castanien zu zugen.

Sie Castania hat ihren Nahmen vom Griechischen Wort *εχάστειν*, Wer Castanienbäume zugen will/der setze oder stecke nur gute reife Castanien in der Fasten eines Fingers tieff in die Erden. Dann wan man sie zu tieff setz/so wachsen sie nit auß. Man muß im setzen die spizen der Castanien empor drehen / daß sie aufwachsen können. Doch legt man erstlich die Castanien in ein Wasser/welche zu boden fallen / die magstu wol setzen / welche aber auß dem Wasser schwimmen die sind nicht gut.

Am besten ist/ wer Castanien zugen will/er se-

ze sie in Töpfe/ und halte sie den Winter durch im Keller/ daß sie darinnen außkriechen / dann wann man sie im Herbst in den Garten setz / oder sonst in die Aecker / so fressen sie die Mäuse. Unnd wans Gefinde in den Gärten grabet/so finden si: sie/und fressen sie auß/wie mir oft widerfahren.

In summa/wer welsche nüsse/ Castanien/ Haselnüsse und dergleichen Früchte steckt / der lasse es ja das untrewer / nâschichte Gefinde nit sehen oder wissen / dann das ist balde hinder ihnen her / unnd frist ihm wider auß.

Sie bekommen gerne auß steinigtem festem Lande / und an kalter Luft doch kan ihnen warme Luft auch nit viel schaden. Auß vestem und lehmigen Lande bekommen sie selten/ daß sie früchte trügen/ Barthol. Angl. lib. 17. c. 88.

Etliche pflöpfen Castanien auch junge Eicheln im Walde/ und wann sie bekleiben/ so heben sie sie auß / und setzen sie in die Gärten.

Will man Castanien lang grüne behalten / so lege man sie nur in Keller auß frischen Sand / so bleiben sie hübsch grün. Mizald Centur. 4. Aphor. 11.

Castanien lang grün zu behalten.

Allein für den Mäusen muß man sie wol verwahren/dan sie fressen sie mächtig gern. Ich hab wol ehe einen scheffel/ oder ein Faß drüber gestürzt/ aber sie arbeiten sich doch durch den Sand darzu. Darumb ist es am besten / man thu sie in eine zinnerne Kanne/wie die rothen Haselnüsse und mache die Kanne fest zu / so bleiben sie zufrieden. Liese Conrad. Heresb. de re rust. lib. Petr. de Cresc. lib. 7. Es setzen auch etliche die junge Schösserling der Castanienbäume / die unten von den Wurzeln aufwachsen / unnd thun solches im Februario 4. Tage vor dem neuen Monden.

Mercke auch hier den Spruch Plinii lib. 15. c. 29. Putamina nuces claudunt, Corio Castaniz detrahitur hoc iis, at in Mespilis manditur, crusta teguntur glandes, cute uvæ, corio & membrana punicea, Carne & succo mora constant, cute & succo cerasa.

In Alcatia, in der Landschaft Elsas so den Namen vom Wasser Alsas hat / ist die Hauptstadt Straßburg. Im selbigen Land sind grosse Wälder vol eitel Castanienbäume/ daß man auch all da die Schweine damit messet/wie die Neckelburger mit ihren Eicheln unnd Buchäckern. Wer nun gern Castanien isset/der finde sich dahin / und esse weil er kan/ alle Tag etliche Dratsfamen voll auß / dan gebratten essen sie die Davorren am liebsten. Merck die alten Einwohner im Elsas seynd Triboni oder Tribones genennet worden / unnd haben vber 200 Jahr Könige darinnen gewohnt. Otto I. hat das Elsas zur Landschaft gemacht zuvor hats zum Königreich Aultraha gehört. Es hat 46. gemeiner Stätt/ unnd fünfzig Schlösser. Straßburg ist zu der alten Römer zeit vber 500. Jahr der Elsassers Schackammer gewesen: Aber dieses gehört ad historica.

Castanien hats im Elsas ganze Wälder voll.

Will man auch Lustbäume im Garten haben / so setze man einen Platanum allein/ oder 2. oder 3. beysamen/ daß sie einen feinen Schatten von sich geben/darunter man sitzen kan. Daß ist ein baum in Welschland der von grossen langen und breiten Esten seinen Nahmen hat/à πλάτος, quod latum significat/davon Petronius sagt/Mobilis æstivas Platanus diffuderat umbras: und Eras. de conscrib,

scrib. Epist. In hortu platanus sit, patulis diffusa ramis, & propè fonticulos aqua frigida subcatens, ut Mufas quoque, si quando videbitur possimus accedere.

Wie man Castanien lang gut unnd frisch behalten soll.

Nim die welschen Nüsse oder Walnüsse/ unnd bestreue sie damit / dann sie alle böse Feuchtigkeit und Fäulnis/davon sie böß werden/verzehren und lassen sie nicht schimlich so sicht oder corrupt werden/dann die welsche Nüss haben die Art und Natur an ihnen/das sie alle Feuchtigkeit austrocknen und verzehren.

Das XXXI. Capitel.

Von rothen Haselnüssen.

Was ist auch ein gut Ding im Hause/ und sonderlich den Weibsbildern gesund / wie dann auch seine Signatur mitbringer. Aber nux avellana seu potius Abellina, ab Abellino Campaniae oppido, da es der Nüsse viel soll gehabt haben und noch/ist ein schlechte Haselnuß/ est fructus Coryli. Wir Teutschen nennens ein Haselnuß/ quali Abella nux, paucis, tantum litteris mutatis, wir nennens sonst auch Lampertische Nüsse.

Diese pfiegt man nit zu ppropffen/sondern man hebt nur die Rutten / so unten von der Wurzel aufgewachsen seyn/sambt den Wurzeln auß / und versetzt sie darnach bald im October vor dem neuen Monden/oder im Februario 4. Tage vor dem neuen Monden. Etliche wollen/ man solle sie im vollen Monden setzen/aber daran ist meines Erachtens nicht viel gelegen.

Steinobst versetzt man wann man will / es geschehe im Herbst oder im Frühling / wiewol es allezeit besser ist im Herbst.

Man pfieget sie auch durch Nüßesetzung zuzeugen/ und ist auch meines Erachtens gewisser / wann man die Nüsse steckt / als wann man Reisser eingrabet. Aber es ist ein langweilig ding / ehe man die Früchte geneußt.

Wer Haselnüsse in eine feuchten Graben thut / unnd die darinnen bewunden unnd zugescharret liegen leßt der bekomt grosse und fruchtbare Haselstauden.

Es müssen aber die Haselnüsse / die man versetzen will/von den Haselstauden genommen werden. wann sie wol reiff seyn / unnd graben sie fein in die Erden nach der reyn/so kanstu durch Gottes Segen (dan das liebe Gebett muß bey solchen Sachen auch seyn) in 6. Jahren hübsche Sträucher bekommen/ die viel Nüsse bringen.

Haselstauden
wo man sie
hinsetzen soll.

Man soll sie fein an den Zäunen der Gärten umbher setzen/das sie mitten im Garten nichts hindern. Doch also/ wann die Stauden groß werden/das sie nit vber die Zäune herauß reichen mit den Zweigen: sonst werden einem gute Possen von den Handwercksgesellen/Wandersleuthen/ und andern reisenden Personen aldar gemacht/wann sie nur die Reisser erreichen können. Dann da werden sie recht populi prateris opus. Das mancher Hauswirth oder Hortulanus verursacht wird / das er wider einen Possen macht/ lauret auff ihn / und schlägt ihm auff die Knibel/ oder ergreiff ihn bey dem Arm/ unnd schießt ihm einen andern auß dem Garten/ der ihm die Haut voll schlägt / oder hatwet ihm die Hand weg/ damit er gestohlen hat / das gleichwol zu unvernünftig were.

Historia von

Ich habß wol ehe erfahren/das ein junger Stu-

dent einem Bürger des Nachts die Nellensträucher mit angelegter Leiter oben von den Fenstern wegnam / der Bürger lauret auff ihn / und ergriff ihn bey den Armen / und riffe ihn hin und her / das die Leiter weg fiel / unnd ließ ihn hernach herunter auffß Pflaster fallen: Die Nellen rochen mächtig vbel und serbeten sehr/der gute Gesell bedanckte sich der guten Tractation/er kam aber nicht wider/meldet sich auch sein lebenslang nicht mehr an / das er da gewesen war / unnd hette so einen stattlichen Luftsprung gethan.

einem Studenten der Nellensträucher promo. wern wolle.

Wils aber einer sonst nicht thun / unnd solche sachen/als Kirschbäume / Haselnüsse / umb die Zäune des Gartens nit setzen / weil einem da die Zäune von den Leuten/ sehr zerbrochen und zertreten werden/so neme er im Garten pro capacitate loci, zu einem jeden ding einen sonderlichen Ort / und zeuge an einem Ort Haselnüsse / am andern Kirschb/ am dritten Spilling/ etc. fein zusammen/ ein jegliches an einem sonderlichen Orth / so hat er seine Näscheren fein beyeinander.

Item man mag auch wol einen Stamm von einer grossen Haselstauden auff der seiten nehmen/ und herunter zur Er: en bringen/und wie eine Sutte im Weinberge oder Garten einscharren / doch mit dem fördern theil/ als dem Wipfel in die höhe erhaben / das die Zweige fein eben vber die Erde herauß reichen/so bekomts Kraft/vom Stamme und von der Wurzel/und bekomt auch unnein eigene Wurzel. Darnach mag mans vom Stamme ablösen/wann gang beflieben ist.

Man mag auch wol eine ganze Stauden außgraben/ und in sonderliche viel Staudlein zertheilen/ und dieselbe versetzen. Besiehe weiter Palladium in Febr. 25. Constant. lib. 10. c. 33. Conrad. Heiesbach 1. b. 2.

Im Lande zu Neckelburg haben sie in den Gärten grosse Haselnüsse mit harten schalen/auff hohen Bäumen / die pfieget man Lumbische Nüsse zu nennen/haben hübsche gross und gute schameckhafte Kerne/die sind in den Gärten auch wol zu haben/ wann man sie haben kan/sie bezahlen ihre Stellen auch wol/die Weiber halten viel darvon das sie auch oft im colligirten Colletaneis herunter dummeln/ man sie sich nit wol vorsehen.

Haselstauden
beden zu gen.

Das XXXII. Capitel.

Von Johannis Beerlein/ und Ebereschen Bäumen.

Johannis Beerlein/ die sonst Ribes officinarum genennet werden/sonst aber Rhusponcticus, Man hat auch weisse Johannis Beerlein/ die wachsen gar hoch: Item weisse Erdbeeren zum neuen Haus im Hoffgarten / sind einige Hauswurz auch ein sehr nützlich Ding im Hause / so wol als die Maulbeeren / und man kan sie auch einmachen/ und lang behalten/wie die Maulbeeren/ und sie darnach zur Einduncke beim Gebratens / oder fensten zur Kühlung in den Arzneyen zugebrauchen/ und werden leichtlich gezeuget/ und zur Zierde des Gartens an den Umbgängen oder Wegen gesetzt / und bringen ihre Sträuchlein alle Jahr Früchte / welche umb S. Johannis Tag zeitig sind / davon sie auch den Nahmen haben. Es wächst gerne/ und bereitet sich leichtlich auß/wann man sie in den Gärten von beyden seiten/mit Stegen oder Latten hübsch bewahret / so geben sie dem Garten eine sonderliche Zierde/dem Wirth einen feinen

Johannis Beerlein/wie sie zuzeugen / unnd zuzerichten.

feinen luftigen Gang / Kindern und alten Leuten ein lieblich Genasch zur erkühlung / welcher man umb Joannis Tag/wegen der Hitze wol benöthiget sehr nützlich. Man mag sie im Herbst oder Frühling versehen / mit oder ohne Wurzeln / ist gleich eins/es bekomt gar leichtlich.

Etliche sagen man solle die Beerlein auffheben und mit den Kernen noch vor dem Winter in die Erde verscharren/ so sollen sie aufwachsen / und Keisser oder Ständlein bekommen: dies soll auch mit den kleinen Rosinnen also geschehen/habs aber nicht versucht / halte aber darfür / es müste einen fruchtbaren schwarzen Boden haben / wann sie also wachsen solten. Sonsten aber wachsen die Joannis Beerlein auch wol in zimblichen sandichten Lande. Man rühret sie auch ab/wie die Kirsche zur einbuncte.

Wieman sie einmachen soll.

Pflücke sie nach Joannis ab/wann sie gar reif seyn/trucke sie durch ein Sieb/ Tuch oder Durchschlag / darnach thue denselben Saft in einen gelasurten Topff / und loche es bis es dick wird / thue viel Zucker drein/der muß auch gesotten und gereiniget seyn / und brauchs zur Einstippe oder Einduncke/wann du S. bratten issest. Magst auch wol zerstoffene Emamey drein rühren/wiltu Muscaten oder Muscabeblüte auch dreinthun/ das steher dir frey/ es wird damit nit verdorben / dieser Saft kühlet sein im Sommer.

Etliche machens also: die Beerlein gepflückt in einem Mörsel subtil zerstoffen/ dz die Körner gang bleiben/durch ein grob Tuch aufgetruckt. Die Apoteker nehmen Pressen darzu/darinnen es subtil aufgespesset wird / das keine Körner aufgespesset werden. Nimb desselben Safts ein halb Pfund / 2. Pfund Canarienzucker / feude den Canarienzucker / nur einen frischen Soth / thue den Saft rein/und laß wider einen sud auffieden/nim oben den pulpam und die spumam mit einem Löffel ab so hastu den rechten succum Ribium, der stärcket das Herz / und ist eine treffliche herrliche Labung der Kranken/wann sie grosse Hitze haben / stärcket die Lunge/den Magen und die Leber/ und bleibt in die 10. Jahr gut und kräftig.

Ros Ribium macht also/nimb Joannisbeer/trucke sie auß/wie vorgemelt/mit dem Saft/nimb des Safts 1. Pfund / laß ihn ein frischen Surt thun/nimb oben die spumam ab/laß es fieden/probier es einmahl oder 3. auff einem Tisck oder Teller das es nit zu hart wird/so hastu das rechte Ros Ribium, schön rein und klar/das gibt man zur Einduncke auff Herrentaffel.

Also seyn noch andere Beeren mehr derer sich ein Hauswirth das Jahr durch auch nützlich in seinem Hause gebrauchen kan / wann er sie in rechter Zeit einschaffet und einmacht / derer etliche in den Gärten/etliche außserhalb den Gärten / in den Wälden oder auff den Felden wachsen / als Preusselbeer / etliche nennens Krenselbeer / Poterion/ Kraßbeer/ etliche nennens auch Brombeer / zu Latein Mora rabi. Humbeer / das die Lateinse Mora rabi idzi nennen/etliche nennens auch Hambeer: Erdbeeren die wol kühlen/und vor den Stein seyn / die kan ihm ein Hauswirth leuchtlich zeugen wann das Kraut an ein Zair umbher / oder sonst auff einen sonderlichen Platz gepflanget wird / darinnen dan die Kinder vor S. Joannis / so bald

sierciff werden / eine sonderliche Lust haben. So kan man sie auch in Essig legen / und Beeressig darauß machen / wie man auch mit den Himbeeren/Rosen und andern Kräutern mehr thut/Item in Brandtwein. Es bekleibt leichtlich und breitet sich weit auß/ es wächst gerne im schatten / Wachholderbeer oder Wachandelbeer/Luniperi, Heidelbeer/da sind schwarz keulichte Beeren / die in den Heyden oder Wälden wachsen/davon sie auch den Namen haben/die pflget man auch abzurühren / oder abzurühren im Backofen/oder sonst in der Wärme/ das man sie das Jahr durch hat. für das rothe auflassen / und andere Kranckheiten/dan es constringirt sehr.

Ebereschen Bäume wachsen von sich selber auß der Erden / die versetet man darnach wohin man will. Wandu sie sehen wilt/ so nimb das Blut von Kelbern die Dachslein seyn / und menge es unter den Mist / und schlags unten umb die Wurzeln/wan du sie sehest/ so verreygen sie nit.

Das XXXIII. Capitel.

Von den Rosen.

Man soll auch im Garten einen sonderlichen Ort zu Rosen abhegen / dann diese ihre Stelen auch wol bezahlen / und dem Wirth ein nützlich ding in seiner Haushaltung seyn. Sie werden erstlich mit säen gezeuget.

Nim den Samen von den Rosen / wann sie gar zeitig seyn/ und verhege dir den bis in den Hornung oder Merzen/da magstu ihn säen. Darnach vber ein Jahr versee die aufgewachsene Zweigen an andere stätt/ je einen Zweig von dem an ern eines Schubes weit / und begieß sie oft mit laulchem Wasser/bey den Wurzeln. Wann die Stöcke erwachsen seyn/ so lege oben ein Reiffen umb sie her/der sein zusammen halte / das sie sich nicht gar zu weit außbreiten/und gar zu viel Raums einnehmen. Oder säe sie neben den Zaun nach der reihen hinab / wie der Zaun stehet / und vermach sie auff den seiten mit einem paar Latten / das sie sein bey sammen bleiben.

Wann man sie im vollen Monden versetzt / so werden sie sein voll/ sonst aber werde sie im herbst umb Egidij versetzt / und zugleich mit verkröpfft / das ist/ oben ein wenig abgeschnitten / sonst gedenken sie mit / wie dann die andern Bäume auch thun. Etliche seken sie auch umb Martini.

Rothe Rosen werden im Jahr im April gesezt / bald nach dem neuen Monden / und müssen auch verkröpffet werden. Wann man Rosenbäume versehen will/ so muß man ihnen alle dürre und vbrige Este fein abschneiden / wie auch andern Bäumen widerfähret.

Wiltu fünfferley Rosen auff einem Stock haben/ so thue ihm also umb die Zeit / wan die Körlein oder Knöblein herauß wachsen / und knöpfen sollen/ so bohre mit einer Ahl unter sich in den Stamm unter die Knöpflein / bis an den Kern / und sencke gefottene Praesseln mit einer Feder zum Loch hinein. In einen andern Stamm thue grüne Farbe/in den dritten gelbe Farbe/ in den vierdten schwarze Dinten / in den fünfften blawe Farbe / und verstreiche dieselbe Schlein mit Rindermist oder Echm. Besiße Mizaldam im vierten Centenario miraculorum natur. Aphor. 47. Dardande subtil. lib. 6. c. 20.

Rosen zu zuegen gen.

Rosen auff einem stock mit fünfferley Farbe zu machen.

Joannis Beerlein wie man sie einmachen soll.

Erdbeeren bringen. Item derer Maßen.

Rosen gelbe
zumachen.

Wie man gelbe Rosen mache soll. Besiße Mizald,
Cent. 3. Aphor. 85. 94. Cent. 4. Aph. 47.

Wie man grüne Rosen zeugen soll.

Rosen grün
zumachen.

Man soll die Rosen pflropffen auff ein Hülfs-
staude (des Holz ist Sommer und Winter grün/
träget grüne Beerlein/ und ist stachlicht Laub dran
in Hollstein wirds ein hülfener Strauch genandt)
habe ein Staude auß/ wie man den Hagedorn
aufharvet/ und versetze die in garten/ laß sie ein
Jahr stehen/ und dan pflropffe die Rosen darauß.
Wann der Stamm anfänglich gesetzt wird/ so
muß man ihn fein aufschneiteln/ und so man dar-
auß pflropffen will/ so nim ein klein Börtchen/ nach
größe der Rossen Enckreisser/ und bohre damit in
den Stamm/ stecke die Keisser drein/ habe erstlich
ein wenig die Borcke ab/ verwahre die fleißig mit
Wachs. Man muß viel Keisser in einen Stamm
encken/ wann etliche nit bekreiben wolten. Man
kan der Keisser auch wol in die Borcken encken/ wie
mans sonst mit Encken pflegt zumachen.

Ein Mann so
einen grünen
Bart gehabt.

Zu Lübeck i 18 Anno 1600. erfahren/ daß man
dar einen feinen ehrlichen grossen starken Mann
gesehen/ der einen grossen langen breiten Gras-
grünen Bart gehabt/ der ihm also von sich selber
auß dem Kinne gewachsen ohne alle Kunst/ wel-
ches hoch zuverwundern/ und ich nur von Wun-
ders wegen hier/ data occasione, mit auffzeichnen
müssen. Es ist viel von den Gelehrten davon dispu-
tirt worden/ weil er ein Pfannenschmied gewesen/
die Ursach soll vom Kupffer herkommen seyn. A-
ber wann es davon herkommen solte/ so müsten alle
Kupfferschmiede grüne Bärte haben/ und weil nun
dz nit ist/ so können auch solche Bärte von Kupffer
und dessen Geruch oder Rauch nit herkommen.

Rosen wohl
riechent zu-
machen.

Will man daß die Rosen wol riechen sollen/ so
zeuge nur Knoblauch hart an den Wurzeln der
Rosensträucher/ also das eins das ander anrühret/
so bekommen sie einen bessern und stärckern Ge-
ruch/ wie dann auch die Lilien thun/ sie wachsen
auch beyde schöner und lieblicher auff/ dan die Ro-
sen/ Lilien und der Knobloch haben eine sonderliche
Sympathiam, Freundschaft und Mitleyden mit-
einander.

Wie man Rosen das ganze Jahr durch behal-
ten kan/ besize Mizald. in 3 Centenario rerum
mirabilium Aph. 27.

Feld Rosen geben das beste wolriechenste unnd
fräftigste Rosenwasser. Wer mehr von den Rosen
lesen will/ der besize Colamel. im Büchlein von
den Bäumen/ c. 30. Pallad. in Febr. c. 21. Item
im Majoc. 13 14 15 16 17. Item l. b. 12. cap. 11.
Constant. lib. c. 1. Besize auch mein Calendar.
im 10mo Tit. von Rosen/ Item Petr. de Cresc. 2.
Theil des 5. Buchs.

Rosen über
Winter zu-
behalten.

So einer auch im Winter wil Rosen haben/ so
nim die Knöpfle von den Rosen/ ehe sie sich auf-
thun/ lege sie in einen Topff/ thu sie in einen Kel-
ter/ oder in eine kalte Gruben/ wann du sie wilt ha-
ben/ so lege sie auff einen Ofen/ oder in ein warm
Wasser/ so schließ. n sie sich auff. Etlich ma-
chen sie auch mit Scheide-
wasser ein.



**Wie man der Bäume pflegen und
warten soll.**

Sie sind fast die vornembsten Dinge/ die wir Bäume wie
in unserm Baumgarten pflegen zuhaben. die zuwarten
Die Italiener und Belschen haben in ihren Gär-
ten nicht allein diese fruchtbare/ sondern auch viel
unfruchtbare Bäume gehabt/ die wir in unsern
Bäuden pflegen zuhaben/ wie auß ihren Büchern
zusehen. Dann sie haben grossen fleiß an Gärten
angewant/ und grosse weite Reume zu Gärten
eingenommen/ und zum theil nur Lustgärten ge-
macht/ damit sie auch ihre schöne Fischereyen/ Kreu-
ter/ Vögel/ und allerley wilde Thier gehabt/ ein je-
gliches unterschieden an seinem Orth/ davon wir
weiter nichts sagen wollen/ sondern wollen nun
weiter nur mit zweyen oder dreyen Worten anzei-
gen/ wie man darin nun weiter die Bäume warten
soll/ dann es heist: Non minor est virtus quam
quarere parva rueri. Wan einer ihme mit grosser
Mühe und Arbeit einen Garten gezeuget/ so muß
er auch darnach weiter stetigen Fleiß anwenden/
daß er denselben recht warte und erhalte. Dann es
heist doch Gartenwerck/ Wartenwerck/ hat einer
einen Garten/ so muß er auch seiner pflegen und
warten/ will er anders seiner genießen/ dann die
Bäume wollen sonderlich fleißig gewartet seyn.

Erstlich aber/ wie droben angezeigt im neun-
ten Capitel/ muß man den jungen gepflropfften
Bäumen fleißig warten/ sie fein bescheidenlich
und vernünftig auff den Seiten verschneiden/ bis
sie in ihre rechte höhe kommen.

Dieses solle man/ wie etliche wollen/ im Merzen
thun/ welche meinung mir nit viel gefälle. Dann
da sind die Bäume im zunehmen/ unnd haben die
meiste Kraft auß der Erden/ durch welche sie sol-
chen Schaden desto leichter wider überwinden kön-
nen/ ehe die holt aufstreichende Winde kommen/
doch ist im Herbst auch nicht böse/ wie bald folget.
Man muß die gepflropfften Stämme immer be-
sichtigen/ dann wann die Pflropffreißlein oben
aufwachsen sollen/ so wachsen sie oft am Stam-
me/ darauff man gepflropffet hat/ da muß man
dieselbe am Stamme aufgewachsene Reißlein
immer abschneiden/ so wachsen die Pflropffer fein
in die höhe/ und benehmen ihnen die Stammreiß-
lein ihre Kraft nicht.

Darnach muß man fleißige Achtung auff sie
geben/ ob ihnen etwa ein Unglück widerführe/ daß
sie von Hasen zubissen/ zerbrochen/ mit Raupen/
Dmeissen/ Spinnen/ oder andern bösen Würmen
mit Mehltau und andern Sachen beleidiget wor-
den/ daß man ihm bald zu hülf komme.

Zum dritten/ soll man keinen Baum wunden/
weil er blühet/ dan da ist er am schwächsten/ auch
sonsten zur andern zeit nit bis in Herbst/ wan sie dz
jre gethan und nun alle Kraft in die Wurzeln ge-
treten/ von dannen mag man mit jnen umgehen/
wie man will/ bis der Saft wider im Frühling in
die Wurzeln tritt/ und die Kräfte wider herauff
in den Stämmen kommen. Mittlerweil mag man
die stolones und adulterinos ramusculos, die von
ten auß den Wurzeln/ unnd sonsten an den seiten
des Stamms aufwachsen/ unnd den Baum
seiner Kraft und Stärke berauben/ wol abschuet
den

den und wegharven / als rechte Räuber / wie sie dann auch genendt werden.

Man soll auch alle Jahr im Herbst um den die Wurzeln eine Grube machen / und guten alten Kühmist drum legen / und sie also düngen / und offen stehen lassen / daß die Winterfeuchtigkeit hinein zu den Wurzeln kommen / und sie erfrischen / kan / bis umb den Frühling oder meines erachtens bis auff den Junium / dan mitler weise können sie auch des Regens / der im Martio / April und Majo fällt / mit genessen / darnach soll man die Erden wider drüber ziehen / daß in die folgende Hit nicht schadet. Alle in das mustu merken / wan man einen Baum düngen oder misen will / so muß der Mist die Wurzeln nit berühren / wie ich droben auch gesagt habe / sondern man schütte erstlich Gassenfoth auff die Wurzeln / darnach schüttet man seinen alten verwesenen Schurmist / den man von den Gassen vber einen hauffen geführt hat / und hat ihn also auffeinander verwesen lassen / dieser verwesener Schurmist ist der allerbeste Mist zu dem Bäumen. Alter verwesener und fein kleiner Kühmist ist auch gut darzu. Aber der Schurmist ist noch besser. Andern Mist soll man hierzu durchaus nit brauchen. Dann Hof- oder Pferd mist dienet nit darzu / dann er ist heiß / Dünermist gehört in die Gärten und auff die Wiesen / Schweinmist auff die Acker / Gänsmist in die weiße Kohlgärten / darinnen man den weißen Hauptkohl zeuget.

Bäume wan sie verdorren wie ihnen zu heißem.

Im Lengen laß ja fleißig die Raupennester ablesen / und die durre unfruchtbare Zweige abhaben damit die andern Este von ihnen keinen Schaden bekommen. Wann sie im Sommer zu viel Früchte auff sich geladen / also daß sie sich sehr biegen / und brechen wollen / so stütze sie / daß nicht Schaden geschicht.

Die Bäume sollen den Winter durch / von Martini an bis auff Fastnacht / weil kein Saft in Bäumen ist / gesaubert und behawen werden / dan wann kein Saft in Bäumen ist / so schadet's ihnen nit. Man hawet aber gemeinlich inwendig im Baum / die gar / und auch die halb treugen Aeste / die Wasserreisser / alles glatt am Baum ab / daß die Borecke desto eher wider drüber wachsen kan. die Birnbäume kan man etwas später raumen oder behawen dann die Apffelbäume / dann sie blühen nicht so balde wie die Apffelbäume. Die treugen Aeste sollen alle von Birnbäumen abgehawen werden / wann gleich dieselbige noch etwas grün seyn / dann solche nehmen den tragenden Saft / gleich einem alten Mann der beim Feuer sitzt kan nichts arbeiten / und muß dannoch essen: davon haben die Kinder / die ihn sollen ernehren / kleinen Vortheil.

Um Martini werden den Bäumen die Wurzel geräumt / das ligt also den Winter durch / oder magst ein wenig Mist und Erde umb die Wurzeln herlegen: Auff die Fasten nauff wirds wider zugescharret.

Dünget man die Bäume im Herbst nit / so soll man sie doch zum wenigsten im Frühling umb die Wurzeln nur ein wenig lüften / so bekommen sie Feuchtigkeit vom Regen / und bekommen gar neue Kräfte / und wachsen sein.

Die Bäume / so in den Lehmdichten örtern stehen / da guter starcker Grund ist / düngt man ohngefahr umbs 3. oder 4. Jahr nur einmahl. An kalt gründlichen feuchten örtern nimbt man Pferdsmist / oder Schweinmist darzu. Stehen aber die

Bäume an sandichten örtern / soll man Kühmist darzu brauchen. Kan man Menschenloch haben / der ist nit böse: an etlichen örtern pflegt man auch bisweilen Ast zu stücken / und unter die Bäume verscharren / daß es gar verfaulet / daß soll ein köstlich Experiment seyn steht in der Versuchung.

Vor allen dingen laß im Frühling die Raupennester fein rein von allen Beumen ablesen / daß ist unter den allernötzigsten dingen eins / und wann die Dmeissen durre Nester auff den Bäumen machen / oder sie sonst ein Welthaw verlegen / daß sie gar in einander schrumpffen und dorren / so nim ihnen dieselbe Nester im Sommer gar weg / und zerreib die durren Bäume daß die Bäume davon erlediget werden. Also soltu mit Spinnen Nester auch thun.

Alle Jahr schabe den Bäumen im Lengen die eufferste grobe Rinden ab / dz sie einen neuen Rost und seine junge frische Rinden bekommen / und dieselbige vor den alten greben Borecken wachsen kan. Hat auch irgent ein alter Baum grobe Rinden oder ist etwann an dem Stamme der Rinden schiefsericht worden / so schabe die grobe Rinden her abe bis daß du frische Rinden triffst. Darnach schmiere es mit der Salben von Kühfoth. Es muß aber selches im April oder Brachmonden geschehen.

Man soll auch allen Mos / Reiß / und unsterige Rinden von den Bäumen abschaben / und alle durre Este abhaben / daß sie nit weiter dorren / und den gangen Baum verderben.

Im Sommer muß man alle Rasen umb die junge Bäume wegbringen / daß sie jnen ire fruchtbarkeit nit nehmen. Darumb soll man das Winterkraut das umbher wächst / außgeten / oder fein umher hacken / auch nichts an den Orth säen oder wachsen lassen da die Bäume stehen oder wachsen sollen / dann das Graß und Gesähte oder Gesäme benimbt ihnen die Krafft.

Im Junio mag man die Borecken oder Rinden an den Stämmen der jungen Bäume mit einem Messer aufreißen / daß die Stämme fein dick und stark werden. Wann man einen vbrigen Ast von einem Baum abnehmen will / so soll solches nit mit Beilen oder Axen / sondern mit einem Schrotseisen / das etwan drey Finger breit ist / geschehen / und sollen solche Aeste nahe beim Stamme abgenommen werden. Alsdann soll man die Salbe so vom Kühmist gemacht wird / nehmen / und die stätte damit salben / daß sie gar schön und eben wider zuwimmern.

Das XXXV. Capitel.

Vom abnehmen des Obst.

Wie ein jedes ding seine Zeit hat / also muß man auch das Obst / sonderlich was Lagerobst ist und lang ligen soll / zu rechter Zeit ablesen und abnehmen / darüber soll man hier merken / daß man die Eyffel nit oberstendig werde lassen soll / sondern sie abnehmen / wan sie reiff seyn / und schwarke Kernen bekommen / dan sie werden gar ziger / wann sie ober die zeit an den Bäumen gelassen werden. Man soll aber alles Lagerobst / das lang liegen oder werden soll / bey schönen Sonnenschein nach Egidij vor und nach Marthaei im abnehmenden Monden abbrechen. Also wollens die Gelehrten und Mathematici im Land zu Meckelburg haben. Dann sie sagen welches im wachsenden Monden gebrochen wird das faulet balde: Aber die Schl. fische Bawren
E iij die viel

Obst wann es abzunemen.

Obst wie es
soll abgenom-
men werden.

die viel Obst haben / berichten mich / daß mans im wachsenden oder zunehmenden Monden abnehmen solle / ob aber nun die Mathematici oder Wahren kluger seyn / das stehet in der Versuchung. Also auch die Winterbirnen / und soll nit abgeschittelt / sondern abgebrochen werden / sonst zerfelt das sehr und fauler desto leichter. Was man mit den Händen nit erreichen oder sonst darzu kommen kan das nimbt man mit einẽ sonderlichen Instrument / das vorne an ein lange stange gemacht ist / ab.

Jedoch ist nit gut Depffel abnehmen und in die Fasse schlagen / wans klar und warm ist / und auch nit wans naß ist / dann sie dauern nit lange / und faulen leicht. Wann es aber kühl und treug ist / da pflegt man gerne Depffel zubrechen / Summa / alles Obst / das lang liegen soll / muß im kühlen und treugen Wetter abgenommen werden.

Depffel / wan
sie in die Fasse
zuschlagen.

Ich hab in der Schlesien von Wawrsleuthen gesehen / wann sie die Depffel abgebrochen / haben sie sie bald in Fässer geschlagen / und die Fasse nit auf den boden gesetzt / sondern nach der länge in dem Garten / doch zer schlagen ligen lassen. Ein Woche oder etliche nacheinander / daß ihnen die Kälte oder der Frost das saure fein aufzeucht. Meine Meynung aber were / daß man sie lieber unter einem Schupffen leget / da ligen sie fein im treugen / dann wann sie sonst beregnen / so muß man sie auch lassen wider treuge werden / welches sich dan oftmahlen lange verzeugt. Item man schlegt einem auch bistweiln im Garten ein Fasse auff / unnd stihlet das Obst her auß / so verfaulen auch die Reiffen. Doch wird ein jeder wol wissen / was ihm hier innen wird zuthun seyn. Entlich setz man sie in den Fässern in warme Gewelbe oder Keller / und wan man sie auß dem Fasse schüttert / soll man sie auff ein rein Tuch schütten / so bleibet das Obst ein lange Zeit gut. Müncblingöpffel samblet man etwan 14. Tag ehe ein / dann die andern / sonst werden sie gar schwarzlicht / und inwendig gar zeiger und wässrich. Also haltens nun die Wahren mit diesen Sachen / denen ich biß anhero auch gefolget / nach der Regel / Cuilibet artifici in sua arte est credendum / man soll einem jeden in seiner Facultät glauben.

Aber da kommen mir nun die Gelehrten / unnd sonderlich die Physici und Astronomi / die wollen mich bereden / man solle Depffel im abnehmenden Mond sein abbrechen / und das seyn leut die auch nit zuwachten seyn. Dann ob wol die Wahren Praxin haben / so haben doch diese Theotiam und solten nun diese beyde billich vber ein treffen / wans rechte zugehen solte. Theophrastus Paracelsus den man gewiß einen Man muß seyn lassen / saget / traum in seinem Büchlein de tempore auch / ein jedes Obst / das nach Mitternacht oder von dem Aufgang der Sonnen gebrochen wird im abnehmen des Mondens / das ligt am allertängsten : Als in deme kein Vrsach ist / zur Fäulung und Verleirung der Kräfte Hæcille / hier kan uns nun niemand scheiden / dan die Erfahrung / es mag einer beydes versuchen / so wird er sehen / wer recht oder unrecht hat.

Es sagen etliche an S. Bartholomæi Tag sey alles Obst reiff / andere sagen / wans schwarze Kerne haben / so sey es reiff. Ich aber halte es darfür / das im warmen Sommer das Obst ehe reiff werde / als im kühlen Sommer / doch richtet man sich sehr nach den Kernen / wann die schwarz seyn / oder beginnen nur schwarz zu werden / so nimbt mans ab

Die Meißner nehmen ihr Lagerobst ab im wachsenden Monden. Wie man das gefrorene Obst wider zu recht bringen soll / besihe Mizald. Cent. 7. Aphor. 51. Von Steinobst kan man keine gewisse Zeit setzen / das nimbt man ab / wans reiff ist. Besihe Varron. de re rust. lib. 1. c. 55.

Das XXXVI. Capitel

Von mancherley Arten der Gärten.

Es were wol gut und zuwünschen / wans im Garten man-
herl. 9.
mer möglich were / daß man in Beschreibung der Gärten einen rechten Methodum halten könnte / aber es seynd mancherley Köpffe in der Welt / und heist doch : Quot capita tot sensus. ein jeder Köpff hat seinen Sinn.

Etliche haltens vor ein unnötig ding / daß einer einen Garten habe. Etliche haltens vor ein müheselig ding / wie mans bey uns allhier in der Marck Brandenburg sihet / daß sich Wawrsleuthe nicht groß auß Gärten befließen. Es hat je einer ein garten hinder dem Hofe / aber da säet er Getreyde hinein / bezeunen sie ein kleines stecklein Lands / daß sie nur ein wenig Kohl / Merriben / Peterfilien / unnd dergleichen nötige dinge innen haben. Aber wann ich Oberkeit were / so wolt ich ihnen mit ernst aufflegen / das ein jeder Wawer das Jahr zum wenigsten 6. oder 8. Stämme setzen und pflropffen / unnd allerley Obst in die Gärten zeugen müste / das dienet zur besserung des ganzen Lands / und were den armen Leuten selbst nützlich im Hause / dann man das Obst vielfältig und gar nützlich vor die Kinder unnd das Gefinde / unnd vor das Vieh / das Jahr durch brauchen kan.

Etliche haltens vor ein nützlich und sehr nötig
Gärten dug
und nötig.
ding / daß man einen Garten habe / umb allerhand sachen willen / die ein Wirth zur haushaltung vollkommenlich haben muß / wil er anders kein armer hümpfer seyn / der vberall steckt und Mangel findet wo er nur in seiner Nahrung und haushaltung hinsicht

Vatro lib. 1. Cic. de senectute, halten Gärten vor ein nützlich und nötig Ding einem Hauswirth / dz sie auch sagen / er sey einem Hauswirth quasi altera succidia, als ein gute Speckseite / darzu er im Nothfall / lauffen / und sich seines Mangels erholen kan. Darumb habens auch die alten Ackerseut gewolt / daß ein jeder Hauswirth oder Forbergsmann / bey seinem Forberg oder Meyerey einen Garten haben soll.

Diese leut befließen sich nun / daß
Gärten was
daben zubu-
erachten.
sie in ihren Gärten Obst haben / und daß man durch die bäume nechst Gott suchen / und dieselben in den Gärten zeugen. Wann man aber diese ansicht / so soll man des Allmächtigen Gottes grosse Wunder bedencen / dz dise nichts / dan Holz unnd Borcken seyn / noch sollen auß den schlechten Holze / so süße und liebliche Früchte jährlich wachsen / darauß unser Fleisch und Blut erneuert muß werden. Sie befließen sich / dz sie allerley Küchen Speise darauß haben / als Morriben / Zwiibel / Knobloch / Peterfilien / Mohnschotten / Kohl / Melden / rothe Rüben / Hopffen / Gurcken und dergleichen. Item / allerley nützliche Kräuter und Wurckeln / als Liebstock / Calmus / Merrethig / Fenchel / Lilien / Raute / Berthonië / Rosmarin / Salbey / Eysop / weiß und rothe Angelica / Nelcken / blau gelb und weißer Diolen / Odermennig / oder Agrimonia / Eypres / Lavendel / Spica / Weimwelle / Majoran / Osterlucia / Judikirsch oder Altikengi / Kummel / unnd viel dergleichen

Kräu-

Kräuter mehr / die man wegen der Speise und Arzney beyder Menschen und Viehes halben haben muß. Item ihre Helder oder andere Fischereyen / daß sie im Nothfall / wann ein guter Freund unversehens zu ihm kompt / bald ein Gericht Fische 2. oder 3. haben können.

Darnach seyn etliche die nur ihre Lust in den Gärten suchen / wie vor Zeiten die Römer gethan / und noch heut zu Tage Fürstliche und andere Weltliche Potentaten thun / die ihre Gärten mit allerley Beethen / allerley Kräutern / lieblichen Blumen / Lusthäusern / frischen Blumen / mancherley Gänge / Löwingen / Weinreben / Kürbisen / Fischereyen / Vogelfang / allerley Gras / Blumen und andern lustigen / lieblichen / wolriechenden und zierlichen Dingen schmücken / daß sie nur ihres Herzen Lust und Freude darinnen haben / wie man dann Warlich an den jrdischen natürlichen Dingen / des Allmächtigen Gottes Segen an einem jeden Baum Blumen und Kraut wunderbarlich sieht / und muß bekennen und sagen / wann man einen Baum voller schönen Äpfel / lieblicher Birnen / und anderer Gewächse ansieht / daß unser Gott ein wunderlicher / weiser und kunstreicher Gott ist / der alle Jahr diese schöne / herrliche / nützliche und nötige Dinge aus nichts schaffen und machen kan / und daß ein jedes Holz am Baum seine sondliche verordnete Früchte bringen muß / wie man sagt: Arbor naturam dat fructibus, atque figuram. Ach solten wir uns doch über den edlen schönen Creaturen Gottes / alle billich von Herzen freuen / und allezeit unserm lieben frommen Gott ein Te Deum Laudamus singen / so oft wir in einen Garten kämen und diese Lust mit unsern Augen ansehen / und darneben bedencken / was wir durch den jämmerlichen Fall unserer ersten Eltern vor eine treffliche grosse Freude / Lust und Herrlichkeit / fast in einem Augenblick verschertzt und verlohren haben. Dann wann Adam nicht gesündigt / hetten wir alle Creaturen also angesehen / ein jeglicher Baum und Blum were besser und edler gehalten worden / daß wann er Gilden oder Silbern were gewesen / dann nach der Art der Dinge / wie sie noch jetzt vorhanden / ist noch heut zu Tage ein jeglicher grüner Baum oder Kraut viel herrlicher / dann so es eitel güldene und silberne Baum / Blumen und Kräuter weren / wann man ihm recht nachdencken wil. Aber hiervon zur andern Zeit.

Also seyn zu Rom gewesen Horti Sallustiani, Pomperani, Lucelliani, Ciceroniani, Quinti fratris, Epicuri derer Cicero in 7. de finib. gedencket. Item Horti Hesperidum puellarum, Adonis & Alcioni regum, und der Semiramidis hangende schwebende Gärten / und vieler andern mehr / die grossen Fleiß und Unkosten auff solche Sachen gewandt haben.

Heut zu Tage werden gerühmet Hans Kollen Gärten zu Leipzig / welchen Valerius Cordus: Johann Kreichen Apotec. rs zu Torgaw / welchen Christophorus Leuscherus angelegt und gepflancket haben / darinnen viel vornehmte Kräuter seyn sollen. So hat man auch in Teutschland viel Hortos medicos darinnen viele exempla gefunden werde.

Drumb sage ich nun / weil dann so mancherley Arten der Gärten seyn / der ihme ein jeder nach seiner Gelegenheit zurichtet / oder zurichten lassen kan / so kan man die Beschreibung der Gärten nit so gar eigen in einen sonderlichen Methodum fassen. Düncket doch mich selber / wann ich nur einen Gar-

ten nach meinem Kopff zurichten solte lassen / und hette Raum genug / und Erdreich zum Garten recht dienlich / so wolte ich in 4. Theil theilē. In einem müßten etliche fruchtbarre Bäume seyn / und ein jeder Art besamen in einer sonderlichen Ordnung. Im andern eitel schöne wolriechende Blumen / als Nelken / Viole / Lilien / Lilium Convallium / Meyenblümlein / Je länger je lieber / Taufenschön / oder Bellio hortensis, gelbe oder weisse Wergblümlein / Blümlein der Liebe / Amaranthus Ringelblumen / Bergfameinnicht / Damascenblumen / Camillen / Tag und Nacht / und dergleichen.

Im dritten Theil schöne wolriechende nützliche Kräuter die man an Menschen und Vieh dz Jahr durch wol brauchen kan. Als Rosmarin / Lavendel / Epica / Borrage / Beyfuß / Wermut / Salbey / Zille / Raute / Ochsenzunge / Wegwart / Melissen / Mangold / Judenkirschen / Odermennige / Angelica / Bethonien / Cypressen / S. Johannis kraut / Scabiosen / Scordium / das wir die häufig haben / Münze / Benedictenwurzel / Alantwurzel / Osterlucia / Polcy / Majoran / Eysop / Dwendel / Eyserrich / Sauerampffer / Wegerich / Pappeln / Wolgemuth und dergleichen.

Das vierde Theil / solte eitel Küchen Speise haben / als Kresse / Salat / Kohl / Kürben / Mohrrüben / rothe Kürben / Mohn / Knoblauch / Zibollen / od Zwi beln / Lauch / Erdäpfel / Melonen / Kürbis / Meyer / Teschelkraut / Feldknobloch / Wurmsamenkraut / Spenat / rothe Erdbeern / und allerley andere Beeren / als Joanisbeerlein / Preuselbeern / Himbeern / Kraugbeeren / Heidelbeeren / Kreuzbeeren / Anis / Kettig / Steckrüben / Melden / Spargen / Senff / Peterstien / Fenchel / Kümmel / Alantwurzel und dergleichen viel andere Sache mehr / die ich nit erfinden / oder erdencken köndte / un weiter fleißig darnach tracht / wo irgend ein schöne nützliche Blume / Kraut oder Wurzel / oder etwas anders gefunden werde / das in meinem Krahm dienete / das wolte ich mir alles holen lassen / und in mein Garten zeugen.

Es solten mir aber in den 4. Theilen des Gartens / auch die Blumen / Bäume / Kräuter od Wurzel ohne Ordnung untereinander nit stehen / sondern sein ordentlich / eine jedere species solte ihre besondere Ort oder Bethe haben / daß ich ein jedes bald finden könnte. Besiehe weiter Constant. lib. 10. c. 1. lib. 11. c. 12. Petrum de Crescent. lib. 6. Item lib. 8. lib. 11. c. 40. 41. 42. 43. Palladium in Februario c. 24.

Auch habe ich grosse Gärten gesehen die in zwey Theil getheilt gewesen seyn / auff einer Seiten sind Bäume gewesen / auff der andern Weinstöcke. Od drey Theil / auff einen Ort haben Bäume gestanden / auff dem andern ist Acker gewesen / auff dem dritten Gras. Auch wol nur ein Theil / als eitel lustige Bäume / oder eitel schöne grosse Kräuter.

So habe ich auch grosse Gärten gesehen / die alenthalben in sonderliche Gänge sind getheilt gewesen / und die Gänge sind mit rothen und braunen Latten / oder mit andern Farben bestrichen / Latten gemacht gewesen / unnd sind von beyden Seiten Weinstöcke gewesen / die die Gänge mit den grünen Lauben sein lieblich geziert unnd geschmückt haben. Darnach seynd neben den Gängen / unnd ausserehalb derselben die Bethe sein mit Brettern ein jedes insonderheit von den andern unterschieden / unnd dieselbige auch in sonderliche Formen und Ordnung bracht / Besiehe die Garten Ordnung Johannis Pelschellii zu Eysleben in folio

Anno 1597. gedruckt. An den Enden und in den Ecken der Gänge sind liebliche Bäume des besten auserlesenen Obst gewesen / das man immer finden können mitten innen hat ein Lusthäußlein / oder sonst ein wolgezieret Sommerhäußlein gestanden / darinnen man bisweilen Mahlzeit zu halten / oder sonsten drein zu lauffen pfleget / wann unversehens ein Regen käme.

Es kan auch wol bisweilen die Gelegenheit geben / daß man ein lustige Fischerey / Vogelfang / Regelpflanz / einen sonderlichen Platz zu sechten / ringen und springen / und andern seinen nützlichen Übungen in einem Garten haben kan / die wird ihm ein jeder Hauswirth seiner Gelegenheit nach auszusehen und zu bereiten wissen.

Zu deme / so soll ein jeder Garten / sonderlich der nicht nahe bey stießenden Wassern ist / einen seinen wolgezierten Vorn haben / auch wohl zweene oder drey / darnach der Garten groß oder klein ist / oder auch ein durchstießend Wasser / darinnen er seine Flißfische und Krebse haben / oder den Garten damit besuchten kan / und daß er darzu gehen und seine Kräuter / Blumen und Bäume im Nothfall / wanns am Regen mangelt / durch einen Durchschlag begießen und besprenzen kan / wiewol man bisweilen mit solchen begießen wenig ausgerichtet / dann das Regenwasser / und das Wasser / so aus stillstehendem Wasser als aus den Seen / Pfützen und Mistpfützen geschöpffet wird / allezeit fruchtbarer ist / dann das aus frischen Börnen kompt.

So kan man auch etliche lustige Thier oder Vögel in Gärten haben / darob man auch bisweilen ein sonderliche Lust haben kan / wann man hinein kompt / als Phasanen / Kephürer / Pfawen / Calectische Hühner / doch so fern die den Kräutern nicht schaden.

Die Cuniculi oder Rüniglein sind einem Hauswirth / ein nützliches Ding / wann er die nur halten kan. In Stuben sind sie übel zu halten / dann es stincket sehr darnach / und sie graben sehr / sonderlich wann die Stuben nit gedielet / oder mit Brettern belegt seyn. Es junget alle vier Wochen jedoch secundū magis & minus, dann es verzeucht sich bisweilen etwas lenger / und hat allzeit 4 5 6. oder mehr jungen. In Oesterreich / Engelland / am Rhein / und an etlichen Orten mehr helt mans vor ein Herrnessen / Erstlich würget sie ein Hund leichtlich / aber wann er drum geschlagen wird / und gewohnet ihr so thut er ihn nichts. Die Fellen leset man bey den Kürschnern zurichten / und brauchet sie für Schmuck / zum schmuck oben umb die Pelze. Da habe ich nun wol gesehen / daß große Herrn sonderliche runde Mawren umb die Gärten gemacht / und die Rüniglein darein gesetzt haben. Hat jemand ein Berglein im Garten / das mit Wasser beschwoßen ist / oder sonst ein unbestoffen Ländlein / der setze sie drauff / so können sie auch nicht entwerden / und können allda vor den Hunden sicher seyn. Und ob schon ein Hund hinüber zu ihm schwimme / so kriechen sie doch bald wider in ihre Löcher. Im Winter müste man sie mit einer große Falten aufffangen / und hinein in Verwahrung nehmen / daß sie auff dem Eyse nicht vom Werde kommen / dann mit Kohl kan man sie in einer großen Falten leichtlich fangen. Es isset allerley Graß / Kohl / Brod / Sen oder Treber / das Laub von Weinreben / und alles was grün ist. Im Winter issets auch wol zu Noth Heu / es wird aber geringe da-

von : Ich will auch glauben / daß sich mit den Hasen belaußen solte.

Also haben die Römer ihre sonderliche Dertter in oder bey ihren Lustgärten gehabt / darinnen sie ihre Leporaria, Hasen und ander Bild gehalten / Sie ihre Aviaria, darinnen sie allerley Vögel gezogen und gehalten / Columell. lib. 2. c. 10. und derselben gar viel / sonderlich haben sie viel Pfawen gehalten / und davon einen großen genieß gehabt. Item ihre Apiaria oder Bienengärten / 2c. Welches alles nit allein zu Lust / sondern auch zum Nutz dienet.

Das XXXVII. Capitel.

Vom Gehege der Gärten.

Wer einen guten nützlichen Garten haben will / Gärten sollen gut Gehege haben. der muß ein gut Gehege drum halten / daß ihm seine Bäume von den Hasen / Ziegen und andern Thieren zu frieden bleiben / sonst ist alles vergebens / was er hinein setzet oder pflancket. Man pfleget aber die Gärten auff mancherley Weise zu bewahren. Die Semiramis hieng ihre Gärten in die Luft / so blieben die ihre zu frieden / und das were noch wol die beste weise / wer es darzu bringe könnte. Etliche machen zimliche und doch nicht so gar hohe Mawren umbher / etliche bewahren sie mit langen Eichenen Pfälen / hart neben einander gesetzt / und oben mit zehen Weyden verzeumer und bewunden / daß man sie nit ausziehen kan. Will man auch das solche Zeune lange wehren oder stehen sollen / so legt man sie oben bey den Spitzen / so tieff sie in die Erden sollen gesetzt werden / auff's Feuer / un leset sie ein wenig versengen / dz sie nur auswendig ein wenig Röllichen bekommen / oder schwarz werden / so kan ein solcher Zaun gar lange stehen / über 50. oder 60. Jahr. Etliche lassen sie mit Bohlen / etliche mit Brettern bewahren / etliche mit gestochtenen Zäunen / etliche machen hohe gestochene Zäune / und legen oben viel stacheliche Dornen drauff. Etliche wollen lieber lebendige Zäune haben / die allzeit wehren / und setzen einen hauffen zimliche lange Weyden umbher. Etliche machen Graben / und setzen kurze Weyden auf den geworffene schutt der Graben. Etliche machen zimliche Gräblein umbher / un schürten Schleen und Hambutten hinein / daß sie auswachsen / un also ein stetwehrenden Zaun haben.

Von Martini an bis umb Fastnacht / weil die Bäume noch keine Knoppen haben / soll man Hagedorn zu Zäunen ausgraben und versetzen. Im ausgraben oder aushawen / muß man der Wurzel schonen / und ihn dann also wider versetzen. Kröpffe man ihn kurz / so bekleben sie bald / und bekommen viel Reisser / und werden dicke Zäune / wann man aber den Hagedornstamm lang leset / so ist es nit gut.

Im Herbst samlet man bis auff Martini die Beerlein vom Hagedorn un Wipdorn / und pflancket sie mit / wann man die Zeune anlegt / sie werden gar dünn darzwischen gesäet / des Somers komets herfür / aber man solls rein ausgeten / ein paar Jahr nacheinander / es gibt einen beständigen gute Zaun.

Den Schledorn kan man auch gleich so pflanzen und säen / aber der selbige bekleibet nit gern / oder doch langsam : Wann er gesäet wird / so gehet der Saame kaum im andern Jahr auff.

Noch von einem guten Gehege umb die Gärten.

Es ist wahr / das nit der Priapus, sondern Gottes Schus / der beste Schutz der Gärten ist : Und vor deme mögen sich die Gottesvergessene Gärten diebe

Diebe wol hüten und vorsehen. So ist auch nicht böse/das die Obrigkeit/ wann man solch Bolet er tapper/ ihnen das Gartenobst umb den Hals hängen/das es gestohlen hat/und lest sie aus der Stadt streichen/ und verbeut ihnen darnach dz Land dar zu: Aber vorzeiten haben die alten Hütten in ihren Gärten gehabt/Turguriola, wie man heut zu Tage Lusthäusern in die Gärten setzet / die haben die Griechē *οπωροφυλακία* genandt quod *τινοπωραυ* custodiant, das sie die Äpfel und alles Obst bewarten/das ein weiche Schale hat/Plinius nennet solche Hütten oder Häußlein Pomatia. Die Hebræer nennen sie lyn, Acerum, scilicet lapidum, die Griechen aber/wie jeko gemeldet oporophylakion Jer. 1.8. Mich. 3.12.

Aber meines Erachtens ist es am besten / man mache einen feinen / hohen / dicken / starcken / langwehrenden Zaun umbher / darüber man nicht steigen / und darnach man nicht sehen kan / dann es heist: Ex aspectu nascitur amor, Wann die Leute das Obst sehen / so gehets ihnen wie Moyses von der Eva sagt/Genel. 3.6. Sie haben gesehen/ das vom Baum gut zu essen were / und lieblich anzusehen / das es ein lustiger Baum were / so können sie dann übel lassen/ sie wolten gern kosten / und denken demnach auff Mittel und Wege / wie sie ihm beykommen können / steigen über / zerbrechen die Zeune/heben die Sträcker aus/und machen also einem Hauswirth viel zu thun.

Dit böse were es/wann einer einen trewen Gärtner in einem Häußlein am Garten wohnend hätte / oder auch wol in einem Häußlein mitten im Garten/darauf er den Garten über und über besehen köndte / das er drauff achtung auff die Diebe geben köndte. Man müste widerumb noch einen haben/ der auff ihn sehe/dann jeko fort mehr keine Trewe in den Leuten ist. Sonsten aber gethebet dir etwas mehr vom Hege der Garten zu lesen / So besihe Varronem de re rustica lib. 1. cap. 14. & 15. Petrum de crecentiis libro 2. cap. 27. & lib. 11. c. 19. Conrad. Heresb. de re rust. lib. 2. Leges 12. tabul. Plutarch. in Solon, Caium l. ult. ff. fin. regund. und drunten lib. 7. c. 62. Item im 9. Buch des 29. Capitels.

Das XXXVIII. Capitel.

Von eilichen Schäden der Gärten.

Espfelegen den Gärten und ihren Gewächsen viel Dinge zu schaden/ als da seyn/ Hirschrecken/ Kaffer/ Biesel/ Feldmeuse/ Maulwürff/ Schlangen/ Scorpion/ Dmeissen/ Schnecken/ Goldeser/ Egeln/ Frösche/ und dergleichen. Wie man aber die vertreiben soll/ findest in im dreyzehenden Buch Constantini, dar mag mans nachsuchen/ wer es wissen will. So seynd auch die Diebeschädliche Gaste Draco ein alter ernster Jurist zu Athen/ hat die Kohldiebe hart gestraffet/ und wer ein Pflug oder ein Pflugschar / oder ein Joch eines Ochsen vom Pfluge gestolen / der hat einen jedern Tag à tempore furti ein gewis Geld geben müssen/ wie Justinus schreibet in legibus rusticis.

Von Gartendieben.

Einen feinen Poffen kann man den Gartendieben mit den Cantharidibus reissen/wann du einen Gast zu deinem Obst kriegest/ es seyn Pflaumen/ Spilling/ Äpfel/ Birnen/ Feigen/ Pflirsten/ oder was er wolle/ so pulverisire die Cantharides,

weil sie noch crude seyn (Spannische Fliegen) und sihe wo die schönsten vom Baum hinunter hängen/ schneide sie ein wenig auff/ und thue dieses Staubs ein wenig dr ein/ und zeug die Haut fein wider drüber her / das du das aufgespaltene Ort wider verbirgest/das mans nicht mercke. Wann nun die der Gartendieb frist/so wird er ein intollerabilem urinæ ardorem & stillicidium fühlen/ das er nit wider kompt/und mehr Obst holet. Vide Johan. Langium lib. 1. Epist. 47. in fine.

Das XXXIX. Capitel.

Was einer in acht haben soll / der Kräuter zeugen wil.

Weil ich hier im 36. Capitel gesagt/das in rechten schönen grossen und kleinen Lustgärten nicht alleine die Bäume / sondern auch Kräuter/ Wurzeln/ Blumen und allerley Küchenpfeife seyn solten / so steich nun auch zwar von ein ein jedern Kraut / Blumen und Wurzeln in specie sagen/ wie man dieselbe sonderlich zeugete und erhielt/ wie auch Petrus de Creten. ent. lib. 6. & 7. Constantinus lib. 11. & 21. und andere gethan / so wolte das mechtige grosse Mühe geben/ und viel Besens haben. So habe ich alles nit gesehen/ noch erfahren wie man jedes zeuget. Man muß die Hortulanos, oder Gärtner und gute Hausmütter/die solche Dinge in ihren Gärten pflegen zu zeugen/ zu rath nehmen/wie und wañ sie ein jedes zeugen von Samen und Wurzeln/ oder dur Verzeugung/oder auff welcherley andere Weise / dann wer Lust hat etwas zu lernen / der frage fleißig nach wie man sagt/ Lust und Liebe zum Dinge/macht alle Arbeit geringe.

Es will aber erst ein Lustgarte ein gut fert/ferthe und lose Erdreich/ und ein freymessige Luft haben / und das muß mit hacken und geden sein rein und sauber gehalten werden/ soll anders etwas von Keutern und andern Gewächs drinnen auffkommen / Leimen und Latt sind der Gärten Feinde. Kans aber einer nicht umbgehen/ sondern muß in feistern und leichten Boden einen Garten anlegen/so mische er den Lert mit Sand/ oder führe viel Mist dar auff und rühr das Erdreich oft / das es fein loß werde.

Darnach so soll auch ein Brunnt oder ein durchstießend Bächlein drinnen seyn / das man in der grossen Hitze den Garten wässern kan / welches frühe geschehen muß. Wann ein Garten sch/ims herunter hanget / und der Grabe / darinnen das Wasser oder Brunn fleust / in des Gartens höhe ist / so kan man Rinnlein auff der seite herunter in den Garten machen / und das Wasser schugen/ so lauffets herunter in alle örter des Gartens. Manche haben auch einen Ziehebörn mit einer Röhren oder Punnpen/wie mans sonsten heist/ im Garten/ und sind die Bethe in Gärten in der Nidrigung fein also formiert / das / wann man das Wasser aus dem Brunne pumpet / dasselbige bald durch sonderliche Rinnlein zwischen alle Bethe rinnet und fleust / wiewol kalt Brunnwasser nicht gut zum begießen der Kräuter ist/ sondern das Wasser aus den Helden/ Mistpfulen/ oder andern faulen Gruben ist das beste / zur befeuchtung der Gärten/ sonderlich wan ein wenig Mist hinein gelegt/ und darinnen wol bewegt wird.

Fürs dritte/ soll man allezeit in den Gärten guten kleinen Kühmist zum überfluß haben/ das man

Kräuter in die Gärten zu zeugen/ was in acht zu nehmen.

Gärten was ihnen schadet.

Gartendiebe wie sie Dracog-strafe.

Gartendieben einen Poffen zu waschen.

ihn im Nothfall zur besserung der Bäume unnd Pflanzen brauchen kan.

Zum vierdien/ sollen Kräuter nit im Schatten sondern uinterm freyen Himmel/ nit an einem kalten/ sondern an einem warmen Orth stehen/ dann die Wärme des Himmels ist der Kräuter Leben. Doch muß man auch sehen/ daß die Wärme oder vielmehr die Hitze der Sonnen sie nicht bald im ersten Anfang ausdörret/ und des Samens Wärme überwältiget/ dann die Krafft der Wärme so im Samen ist/ muß die Feuchtigkeit des Orts/ der Pflanzung ihre Nahrung geben. Drumb sagt Theophrastus Paracellus lib. 2. de natura rerum recht/ durch Wärme und Feuchtigkeit wachsen und nehmen zu/ alle Dinge/ die aus der Erden wachsen.

Zum fünfften/ soll man Saamen/ die man wider aussäen will/ einsamen/ wann sie ganz reiff seyn/ und keine rohe oder Wässrigkeit mehr an sich haben/ sondern wol ausgetrocknet sind/ und soll ein jeder Samen/ wann man ihn säen will/ zuvor an einem Körnlein zwey oder drey versucht/ und von einander gebissen werden/ hat er inwendig ein fein weiß Meel/ ist fein schwer und fett/ so ist er gut/ dann der Saamen muß nicht zu alt seyn.

Zum sechsten/ muß man mercken/ welche Kräuter durch Versetzung gepflanzt unnd vermehret werden/ als dann fast mit allen Kräutern geschieht/ und hinwiderumb/ welche man pflaget zu säen/ als Spineth/ Melden/ Dills/ Meleken. Item/ welche nur einmal dürffen gesäet oder gesetzt werden/ und sich darnach selber wuchern unnd ausbreiten/ daß man sie nicht mehr säen oder zeugen darff/ als Melissa oder Bienenkraut wird einmal gesäet und bleibt darnach allezeit/ und wuchert sich sehr/ des gleichen thut auch der Kummel/ wann man dessen nur ein/ zwey oder drey Bethe in den Garten säet/ so bleibers darnach allezeit/ obs gleich das erste Jahr nicht Frucht bringet.

Zum siebenden/ alles was man säen will/ das muß im zunehmenden Monden geschehen/ ohne die Erbsen/ dann die pflaget man im abnehmenden Monden zu säen.

Zum achten/ Wann man säen oder versetzen will/ so muß man zuvor die Bethe wol durcharaben und fein rein machen/ alle Rassen und Quecken/ oder ander böse unntliche Kraut fein her auß lesen/ und wann man darnach gesäet/ oder Kräuter gesäet hat/ die Bethe oft hacken und säen und fein sauber und rein halten/ daß sie den guten Kräutern ihre Nahrung nicht nehmen.

Zum neundien/ Wo die Kräuter zu dicke stehen/ muß man ihr ein Theil ausziehen/ und anders wo hin setzen/ daß die andern guten Raum zu wachsen haben.

Zum Zehenden/ Je öfter die Kräuter versetzt und fortgepflanzt werden/ je mehr sie ihre Wildigkeit verlieren und heimischer werden.

Zum eylfften/ Wann ein harter Winter ist/ so müssen die junge Pflanzen mit Stroh bedeckt werden/ daß sie nicht erfrieren.

Zum zwölfften/ So müssen Gärten sauber und rein gehalten werden/ vor dem Ungeziefer der Raupen/ Schnecken/ Schlangen/ Kröten/ Dmeissen/ Maulwurff/ Feldmensen/ Erdsöhnen/ und anderer dergleichen schädlichen Dingen mehr.

Zum dreyzehenden/ Wer Wurzeln ausgraben und behalten will/ der soll selches thun/ wann das Laub oder die Bletter abfallen.

Zum vierzehenden/ Alle Blüten soll man ablesen/ wann sie ganz offen sind/ und ehe dann sie abfallen.

Zum fünfzehenden/ die Kräuter verlieren gemeinlich ihre Krafft nach zwey oder drey Jahren.

Zum sechzehenden/ Sollen die Kräuter Saamen und Blüte/ wann sie nit in der Sonnen/ sondern in einem eygenen Gemach/ darinnen sie von der Sonnen nit beschienen werden/ wohl trucken worden sind in einem Säcklein wol zusammen getruet werden/ daß der Geruch und die Krafft nicht ausbrenne noch verrieche/ und sollen darnach in einem finstern und truckenen Ort behalten werden.

Zum siebenzehenden/ Will man aber Wurzeln/ Kräuter unnd Blumen über Winter fein frisch unnd grün behalten/ so muß man sie in einem feinen subtilen Sand einscharren/ oder in Wasser legen/ wie auch Theophrastus Paracellus lib. 3. de natura rerum schreibet/ die man aber trucken wil/ die muß man gleich wie die Kräuter an truckenen und finstern Orten haben/ da die Sonne nit drauff scheinen kan.

Zum achtzehenden/ Wer Kräuter einsamen wil/ der sels nach der Echre Theophrasti Paracelli allezeit vor der Sonnen Aufgang thun.

Zum neunzehenden/ Der Zwibeln unnd des Lauchs Saamen bleiben über Winter am besten/ wann man sie in ihren Kolben bleiben laßt.

Zum zwanzigsten/ Alle Dinge die man wil behalten/ die soll man im abnehmenden Monden ablesen unnd abnehmen/ dann also kan man sie hernach desto lenger behalten/ Es muß auch solches geschehen/ nicht wann die Luft feuchte oder sonst Regenwetter vorhanden ist/ sondern wann die Luft helle und gut Wetter ist.

Zum ein und zwanzigsten/ Alle wilde Kräuter/ Blüt/ und Wurzeln unnd Früchte sind an ihrer Natur stärker dan die heimischen/ und unter den wilden sind die an den Bergen stehen/ besser und stärker/ dann die im niedrigen Lande stehen.

Von mancherley Kräuter/ die man in die Gärten zeugen soll/ Besiße/ Petrum de Crescent. im 6. Buch. Item/ besiße des Joannis Vredemanni Buch/ welches Tittel ist/ Hortorum viridationumque elegantes & multiplices formae, ad architectonicae artis normam affabre delineatae à Joan. Vredemanno Frisio, welches Philippus Gallus getruet hat zu Antorff Anno 1583.

Das XL. Capitel.

Von Rosmarien.

Der Rosmarien Libanotis vulgo Rosmarinus, ist ein köstlich Gewächs/ das man auch per excellentia *ayh* eine Blume nennet. Wie wol ichs darvor halte/ daß man billichen die Blüte des Rosmariens also nennen solte. Es will allezeit Luft haben und wird also gezeuget. Wann im Martio der Rosmarien im Garten fein grün stehet/ und oben fein aufgewaschen ist/ so schneidet man die Schößlein oder Encker ab/ und leget sie in frisch Wasser/ und stecket sie darnach fein nach der Ordnung in ein gut schwarz fruchtbar Land/ da bekommen sie Wurzeln und wachsen/ man spalte die Encklichen unten auff/ etliche stecken auch ein Gersten

Gerstenkörnlein drein / daß es desto ehe Wurzeln bekommen soll.

Ich hab ins Ehr. Fürsten Lustgarten gesehen/ dz man die Encken von Rosmarin gerad unter die Dacher auffe gesetzt hat / da die Tropffen von dem Dache hinfallen/ und war neben ein kleines Encklein ein Rütlein gesteckt/ und das Schoszwieglein daran gebunden/ die waren alle beklichen/ dan das Regenwasser ist ihnen kräftiger / dann andere begießung. Darumb ihme auch die nassen Jahr/ darinnen es viel regnet / am allerbequemsten seyn/ dann in denselbigen Jahren bekleibet und wächst er am allerbesten: Man muß aber achtung drauff geben/ daß mans fein rein umbher helt/ und immer das Gras und andere Kräuter/ so in der nasse darneben mit auffwachsen / ausreisse und ausgethe/ daß es nit auswächst / und die Encken dämpffet. Also muß mans umb alle Kräuter in den Gärten fein rein halten / daß nichts darneben auffwächst/ welches dem rechten Kraut seine wachsende Kraft darnach benimbt.

Rosmarien wie sie im Winter zu behalten.

Item/ wann man zween Streucher voneinander reißt oder spalt / daß zween Esten nebeneinander stehen/ und setzt sie also in die Erde/ so bekleiben sie leichtlich und wol/ man muß sie nit sehr in die höhe wachsen lassen / sondern immer mit beschneiden/ daß sie fein sträuchlich und erublicht werden/ und muß solches mit einem Messer geschehen / daß mans nur mit der Faust nit abbricht/ sonst verdirbt es gerne.

Im Ende Martii blühet er / da muß man ihm die Blüte abnehmen/ sonst wächst er nit/ wie man aber die Blüte brauchen soll/ besihe Mizald. Cent. 4. Aphor. 45. Man hebet ihn allzeit acht Tage nach Michaelis aus / wann er gleich ein Fröstlein oder zwey bekompt/ es schadet im nit bald. Man leßt den ausgehobenen Rosmarien im Garten in den Fässern stehen so lang als man sich nit befahret/ dz ihme der Frost schaden möchte / dann also beregnet er noch bisweilen/ und wird noch fein erfrischt. Wann man aber mercket / daß ihm der Frost zu hart zu sehen will/ so muß man ihn in Keller tragen/ oder in ein Gemach über der Stuben/ davon ihm bisweilen ein wenig Wärme mit zugehen kan. Etliche die seiner viel haben/ setzen sie in ledige Stuben/ und heizen ihm bisweilen/ wann im Winter gar zu grosse grimmige Kälte ist/ ein wenig mit ein/ doch nit sehr dann ihm die Wärme auch leichtlich schaden kan. Aber Luft will er allzeit haben/ wann er über Winter im Keller steht und keine Luft hat/ so verdirbt er. Am besten ist man halte ihn den Winter durch in einer Stuben/ die man sonst nit heizet/ und setze ein wenig Wasser darneben / so balde das nur ein wenig beginnt zu frieren/ und gar ein klein Eißlein bekompt/ so bald muß man ein wenig einhizen/ daß er nicht erfriert.

Rosmarien wie sie gegen Frühling zu setzen.

Wann man ihn umb Ostern wider herauf setzen will/ so mag man mercken / daß nach unser lieben Frauen Tag kein Rosmarin erfreuret / darumb darff man ihn dann nit mehr decken. Setzt man in aber ehe herauf/ so muß man achtung auff ihn geben/ wans gestöret/ dz man ihn decket/ od bald wider hinein trägt/ da er zuvor gewesen ist/ darumb setzt man ihn nicht bald in die Erde/ sondern wann er in seinen Fässern herauf in den Garten getragen wird/ leßt man ihn zuvor einen Tag oder etliche im Garten in den Fässern bleiben / wann ja noch Fröste

kommen wolten / daß man bald damit wider ins Gemach lauffen kan.

Endlich setzet man ihn wanns geregnet hat / in ein gut schwarzes Land/ er muß aber nicht zu leicht/ sondern fein tief gesetzt werden / unter der Wurzel macht man die Erde fein lucher / darnach setz man ihn hinein streuet Erde umbher/ und auff die Erde ein wenig kleinen Kuhmist oder Schaffmist / und auff den Mist wider Erde / und trucket ihn endlich fein feste ein/ so wächst er fein fett. Er verdirbt in grosser Hitze nicht leichtlich/ doch mag man ihn des Abends mit ein wenig Wasser besprengen / das aus stillstehenden Wasser/ und doch nit aus Börnen geschöpft/ und genommen ist/ man pflegt auch den Rosmarin zu säen/ aber es ist ein subtil Ding/ und erfreuet leichtlich. Besihe Coostant. lib. II. c. 6. vor allen Dingen aber soll man den Rosmarin vor den Dieben wol verwahren/ dann er verdirbt leichtlich wann er bestohlen wird.

Das XL. Capitel.

Von der Salbey und Spica.

Es sey welcherley Art Salbey es wolle / so wird die zum lieblichsten / so Spica hortulana unnd Spicanardus genandt/ dazu gesäet wird.

Salbey zu zugen und derselben Gebrauch.

Man reisset die Streucher voneinander / unnd setzet sie auff wolgegrabene / unnd rein geseuberte Berthe Den Winter bed. cket man sie mit Stroh/ daß ihnen der Frost nit schadet. Grosser Schnee schadet ihnen nicht / dann Schnee ist ihnen fein warm. Also wird auch mit Spica umgangen/ wie mit der Salbey die ist gut bey den Weinstöckē. Die Salbey soll niemand genießten/ er habe sie dan zuvor gewaschen/ aus Ursachen/ die Mizaldus erzehlet in 1. Cent. n. 1. Besihe auch denselben in 4. Cent. n. 48. Salbey benimbt das Zittern der Gtieder/ ist gut vor den Schlag und schwere Krauchheit.

Spica zu zugen.

Wann der Salbeyensamen zeitig ist/ so säe ihn als andern Samen im Merken / man muß gut Erdreich dazunehmen/ also bekompt Verrain/ Hopfen/ Pfefferkraut und Raute/ Item/ Mint/ Balsamkraut/ weiße und blawe Lillen/ wann ihre Wurzeln voneinander gerissen / in mancherley Theil zertheilet / und umb die Wurzeln mit Rindern Mist bestrichen / und dann in gut Erdreich verfest werden.

Salbeyen Samen wann er soll gesäet werden.

Alle Kräuter / die man in der Speise nit brauchet / sollen zuvor fein sauber und rein gewaschen werden/ als Salat / Kresse/ Salbey/ Peterzilgen und dergleichen/ umb der Ursachen willen/ welche Mizaldus Cent 5 Aphor. 23. erzehlet.

Wann die Spica ein Jahr gesetzt worden / so soll man sie im Sommer fein beschneiden / daß die nit blühet. Das folgende Jahr wird sie fein breit und streuchlicht/ und blühet wol. Darnach verfest man die Streucher daß folgende Jahr/ wie es gebräuchlich ist / daß man die Streucher in der mitte voneinander reisset/ und verfest sie.

Das XLII. Capitel.

Vom Isop.

Hyllopus pen. producta. dan im Griechischen ist ein ω, ἰσώπος, gen. fœm. man sagt in Gen. neutro Hyllopum, Germ. Isop. Der Isop wird auch gesäet/ und Streucherweise verfest/ unnd ist ein nützlich Kraut im Hause vor die böse Hälse / so purgirets auch die Brust unnd Lunge vom Phlegmate, sonderlich wann er mit Honig gesotten und getruncken wird / Item mit Feigert/ darumb ist es auch gut vor den schweren Aßhem/ sonder-

Isop zu zugen/ und des selben Gebrauch.

sonderlich bald im Anfang gebraucher. Item/ vor den alten Husten/ und machet eine schöne Farb unterm Gesichte.

Das XLIII. Capitel.

Von Lilien oder Gilgen.

Lilien zu zeugen.

Erer hat man mancherley/ gelbe/ rothe/ weisse/ und andere Farben/ haben unten an statt der Wurzeln Zwibeln wie Knoblochzehen / die nimt man voneinander / und versetzt sie auff Jacobi Abend. Besiße Palladium im Februario c. 21. Constant. lib. 11. c. 2.

Man kan ihm selber Lilien von Farben machen/ wie man sie haben will/ wann man Zinober zwischē ihre Wurzeln oder Zwibeln thut / so werden sie roth/ thut man Grünspan hinein / so werden sie grün/ und also forthan. Mizaldus in 3. Centen. 29. 62. 13. Constant. loco citato.

Wie mans machen soll/ daß die Lilien und Rosen wolriechender werden / dann sie sonst seyn/ das lehret Mizaldus in 1. Cent. Aphor. 32. wie man immer frische Lilien behalten soll. Idem C. ur. 3. Aphor. 13. wie man Lilien allerley Farben zeugen soll. Idem ibid. Aphor. 39. 62.

Das XLIV. Capitel.

Von der Raute.

Raute zu zeugen und derer Nutz. Item was ihr schadet.

Ruta, Raute/ wiewol die auch ihren schwarzen Samen trägt/ und gesäet werde kan/ so zeuget man sie doch gemeiniglich durch Fortpflanzung/ wie die Salbey. Man nimbt den Rautenstock und reißt unten seine Wurzeln in mancherley Theil/ und bestreicht die Wurzeln mit Kindern Mist/ un- setzet die dan in gut Erdreich. Die kan im Winter vor der Kälte wol ausdauren / dann sie erfreuet nicht/ sondern grünet allzeit/ so schadet ihr auch kein Hitze im Sommer oder in den Hundstagen/ sondern sie behelt allzeit ihr Farb/ Krafft und Wirkung/ und wo sie einer einmal im Garten zeuget/ da bleibet sie wol alle Jahr / wie auch die Bethonien/ wann nur kein *communa menstrua* darzu kömmt. Constant. lib. 12. c. 10. Joseph. lib. 7. Bell. Judai. c. 5. Die Raute schärfset das Gesicht/ macht ein gut Ingenium. Wann man sie kochet/ und das Hauß damit besprenget/ so vertreibet sie die Flöhe. Der Feygenbaum hat die Raute sehr lieb / und wächst gern drunter. Ist ein gewaltig Recept wider alle Gifft/ vertreibt Schlangen/ Kröten/ Ottern und alle giftige Thier/ Raute/ Feygen und Welsche Nüsse / sind ein gut Recept wider die Pest.

Salvia cum ruta faciunt tibi pocula ruta.

Nobis ruta, quia lumina reddit acuta.

Auxilio ruta vir quippe videbis acutè.

Coacta facit ruta de pulicibus loca tuta.

Raute ist Gut vor alle Gifft/ wann das Wieslichen Mustela mit der Schlangen streiten will/ so isst sie zuvor Raute/ welcher Geruch die Schlange nicht vertragen kan.

Das XLV. Capitel.

Von den Nelcken.

Nelcken seyn mancherley species.

Man lästertliche Nelcken zu Samen stehen/ den säet man darnach/ so wachsen junge Streucher/ die dersetzt man darnach auff wol zugerichte Bethen.

Es seyn mancherley Arten der Nelcken / halbe und voll/ rothe und weisse/ roth und weiß durchein-

ander gesprenget/ und ist wahr/ was Baptista Porta schreibet/ dann ich habe es nicht versucht/ so kan man sie auch wol blau färben/ wann man den Wegewart Krautstengel abschneidet/ biß auf die Wurzeln/ doch soll der Stengel zimlich dick seyn / und spalt ihn darnach in der mitten auff / und steckt die Nelcken von der Wurzel abgerissen hinein / und binds mit einem Strohalm oder Rütlein zusammen/ übergräbet ihn in ein Erdreich / welches mit faulem Mist wol vermischet sey / und bezeugt es zu seiner Zeit.

Es gedendet auch Mizaldus dieser Dinge aus dem Porta im 3. Cent. n. 6. Etliche sagen / man solle Nelcken einen Tag oder zween vor dem vollen Monden setzen/ so sollen sie fein voll werden. Sed non est verum. Art leß von Art nit/ es seyn mancherley Species der Nelcken / ein jeder bleibet wohl die sie zuvor gewesen ist.

Wie man allerley Blumen mit mancherley Farben machen soll/ besitze Mizaldum Cent. 3. Aphor. 75. wie man blawe Nelcken zeugen soll/ Mizald. Cent. 3. Aphor. 96.

Das XLVI. Capitel.

Von den blauen und gelben Violten.

Blawe Nerzen Violten/ sonst Hiacynthus genandt/ werden nur einmal Streucherweise versetzt / darnach bleibets allzeit und wuchert sich sehr/ wie ein Erdbeer/ Borrage/ Blutkraut/ Dosterlucia/ Judentirschen/ Alkikengi genandt/ und andere dergleichen Kräuter mehr. Aber die gelben Veilichen / welche höher wachsen dann die blauen / werden zwar gesäet/ aber hernach auch Streucherweise versetzt/ und müssen im Winter vor dem Frost mit Stroh bedeket werden / der Schnee aber schadet ihnen an ihm selber nichts. Constant. lib. 11. cap. 3. 4. Columell im Büchlein von Bäumen/ c. 30. Pallad. im Febr. c. 2. Blawe Violten stärken durch ihren Geruch das Gehirn/ und widerstehen der Trunckenheit / stewart dem Hauptwehe/ und nehmen die anfänge der schweren Kranckheit weg. Diese Violten und *primula veris*, Schlüsselblümlein / daß wir hier Sommerthörlein heissen / sind die ersten Blumen allhier nach dem Winter. Vide Calend. æconom. perp. Mensis Martio.

Blawe Violten was sie nutzen.

Das XLVII. Capitel.

Vom Majoran.

Das ist auch ein nützlich Kraut im Hause / und Majoran wird durch das säen gezeuget / wächst leichtlich/ hat einen gute Geruch/ dienet wol zum Haupt. Constant. lib. 1. c. 7.

Das XLVIII. Capitel.

Vom Lavendel.

Er wird auch gesäet und gepflancket / oder Lavendel Streucherweise versetzt / und im Winter auch mit Stroh/ vor dem Frost bedekt. Man muß ihn säen / wanns nimmer gefreuet / dann es gefreuet gar leichtlich/ ist gut wider den Schlag. Er schadet den nechsten Kräutern / durch seine hitzige Natur. Mizald. Cent. 3. Aphor. 25.

Das XLIX. Capitel.

Vom Thimian.

Er wird auch gesäet / und gepflancket/ wanns nimmer gefreuet/ ist gar ein subtil Ding/ hat kleine Körnlein.

It

Rephäner wie sie in Frankreich reich gestaltt seyn.

In Frankreich hats Thimiam/ Lavendel/ Cy-
pres/ (das die Böcker allda Abrotanum nennen)
und Rosmarin gar häufig im Felde/ in Provanse
und Langedoet wachsent. In der Proving in Lan-
gedoet/ und in Dauphinat oder Delphinat hats
Rephäner/ die in Fleisch unnd größe den andern
gar ungleich/ sie haben Federn etwas hunder oder
mehr scheeliche/ dan die unserigen/ mit roten Fü-
ßen und Augen/ wie die Tauben unnd Türckische
Tauben/ das Fleisch ist weiß unnd eines trefflichen
guten lieblichen Geschmacks/ zu Noan könt man
sie am besten herauß gen Hamburg bringen. Aber
man kan sie selten herauß bringen.

Das L. Capitel.
Von der Melissa.

Melissa 3^{te} zeugen.

Das ist ein Edel Kraut/ wird nur einmahl gesäet
Darnach wuchert sich sehr. Quia omne bo-
num communicativum sui Man heistts Bienen-
kraut/ weil es die Bienen sehr lieb haben/ wird auch
Honigblumen genandt/ oder Meliphylon, Meli-
folium. Ein Bienenherr soll Melissen/ Lavendel
und Spica umb seine Bienenstock haben/ wie auch
die alten gehabt haben/ dann die edle Biene hat
wolriechende Kräuter sehr lieb/ und seuet gern da-
von und machet darnach desto besser und gesünder
Honig.

Das LI. Capitel.
Von RümmeL.

RümmeL 3^{te} zeugen.

Netlichen Dertern im Voigtland hats viel
RümmeL auff den Wiesen/ wie es auch viel
Schwaden auff den Wiesen/ an etlichen Drien/
unnd Meissen unnd Franckfurt an der Oder hat/
dan Gott gibt einem Lande mit alles zugleich/ wie
man sagt: non omnis fert omnia bellus: sondern
einem Lande unnd einer Statt giber er gutes Bier/
einem andern Safran/ einem andern Hopffen/
einem andern guten Wein/ einem andern gut ge-
treydicht/ einem andern gute Hölzung/ Fischerey-
en/ Vogelfang/ Jagden/ und also foran/ welches
dann eine jeder Statt erkennen/ und Gott fleißig
dafür dancken soll. Wo es nun mit RümmeL hat/
so richte man ihme nur eine Bethe/ zwey drey oder
vier/ wie viel man wil/ im Garten an/ und säe nur
einmahl vor dem Winter RümmeL drein/ das erste
Jahr träget keine Früchte/ sondern er wächst nur
auff/ darnach hastu ihn alle Jahr/ darffst ihn nicht
mehr säen oder zeugen/ auch nicht mehr umbgra-
ben/ man pfeget ihn aber zusäen/ wann man im
Herbst Roeken saet.

Das LII. Capitel.
Von den Karten.

Karten so die Tuchmacher brauchen/ wie sie zeugen.

In guter Hortulanus soll ihm auch Karten
zeugen/ wie die Tuchmacher pfelegen zubrau-
chen/ dann davon kan er Jährlich einen gros-
sen Genieß haben. Wiewol ich aber im Voigt-
lande gesehen/ das Karten von sich selber an rau-
chen düren wüden Dertern gewachsen seyn/ so bin
ich doch hinwiderumb von etlichen berichtet/ das
dieselben wilden Karten (dann also muß ich sie
neunen) den Tuchmachern nicht dienen sollen.
Allein diese wollen in den Gärten guten Grund

haben/ und wachsen gern an den Dfern der Was-
ser/ oder nicht weit davon/ da das Erdreich fein fet
und etwz schwärzlich oder bräunlich mit ist.

Man sehet ihren saamen in ein umbgeackert o-
der umbgegraben Land/ gleich umb die Zeit/ wann
man im Sommer oder Herbst Roeken pfelegt zu
säen. Man säet sie auch im Vorsommer/ erwan
umb Ostern. Aber im ersten Jahr wachsen nur
Pflanzen/ die versezt man darnach im Vorsom-
mer oder Lengen/ wie die Melcken/ so trägt ein
Stängel etliche viel Karten/ es wachsen ihr bis-
weiln wohl vierzehen oder mehr auff einem Sten-
gel. Gute Gärtner wenden grossen Fleiß drauff/
dann man gibt das Taufent bisweiln umb ein
Thaler/ den Kohl fressen die Raupen/ und wird
auch oft gestohlen/ aber die Karten bleiben vor den
Raupen und Dieben wol. Allein wans regnet so
muß man mit einem Strecken umbher gehen/ und
an die Stengel kloffen/ das das Wasser abfellt/
sonst leuffts hinein zu den Wurzeln/ und verfaült
den Stock/ so fällt dan das Kraut oben ab.

Das LIII. Capitel.
Von den Chamillen.

Die wachsen in etlichen Gärten von sich sel-
ber/ etliche besetzen sie auch in die Gärten/ auch
auff dem Felde/ wie man auch perforatam, perli-
cariam, Pappeln/ FeldkümmeL/ Wegwart Brau-
nellen/ Sunderman/ Nacht und Tag/ Taufent-
schön/ und andere köstliche nützliche Kräuter unnd
Blumen auff den Feldern unnd Wiesen/ und von
den Bergen/ in den Gärten versehen und pflanzen
oder säen kan/ doch seyn die allzeit frischer und kräf-
tiger/ die in ihrem loco geniali wachsen/ da sie die
Natur hingefagt und verordnet hat.

Chamillen wo sie zeugen.

Das LIV. Capitel.

Von Polcy auff Lateinisch
Pulegium.

Den Pflanzet man auch Sträucherweise in
den Gärten/ mag auch wol seinen Saamen Polcy zeu-
gen und dessen
Rus.
haben wie die Salben unnd andere Kräuter mehr
Dann es muß ein jeglich Ding seinen Samen ha-
ben/ allein das mans lieber pflanzet dan säet. Da-
rauß machet man Dehl und Wasser/ wieder viel
Kranckheiten sehr nützlich unnd dienstlich. Con-
stant. lib. 12. c. 20. Barthol. Anglic. lib. 17. c. 132.
Polcy wärmet und trucknet auß/ darüber ist er gut
vor die alte Podagra Item/ vor die Ohnmacht/
wan man ihn einem Ohnmächtigen mit Essig vor
die Nase hellt. Item/ im Wein gesotten/ ist er gut
vor die Schmercken des Magens/ Plin. lib. 18.
cap. 25.

Das LV. Capitel.

De Nasturtio. Von Kresse und Salat.

Nasturtium ist eigentlich Bruntkresse/ quali
nasti torquium, dann es ist ein hitzig vnd ein
scharpff Kraut. Man gebt nur den Kindern ein
wenig auff Brot zu essen/ so wird man sehen/ wie
sie sich dafür stellen/ rümpffen und die Nase rei-
ben werden. Die säet man wann man will/ so bald
B
Der
Kresse wan sie
küssen/ ist
zweyerley/
dessen nutz.
Salat wann
er gesund item
wolriechend
zumachen.

der Winter vorüber ist/ daß man sie desto zeitlicher habe / man darff da nit eygentlich nach dem Monden sehen. Aber lestlich lest man etliche Kresse und Salat zu Samen stehen / den nimmet man im Herbst ab/und verheget den Samen an einem kühlen Ort/ daß man ihn in Frühling wider aufsäen kan. Constant. lib. 12. c. 22. es ist zweyerley Kresse Gartenkresse und Brönnenkresse / Hortense und Aquaticum, seyn gut für das Haar aufffallen / Zahnwehe und Flechte. Nacturtium hat den Namen/ quod nasum torquet, quasi naris torquium oder naris tormentum. Von der Kresse besche Mizald. Centur. 7. Aphor. 3. Lactuca oder Salat/ ist im Sommer dem Magen wegen seiner Kühlung ein annemblich und ein gesund ding. Wer woltrichenden Salat haben will/ der vermische den Samen mit Citronensamen.

Das LVI. Capitel.

Vom Kohl oder Kraut Brassica.

Kohl kuzen/
gen/ und wie
mancherley.

Essen hat man grün und weiß/ den man sonst auch Hauptkohl nennt/ Brassica capitata, der mitten Häupter bekombt / und er will auch gut fett und wohl gedüngt Land haben/ wie dann auch der grüne Kohl/ dessen etlicher gar hoch etlicher aber gar nidrig wachset. Den grünen Kohl kan man auch vber Winter in den Gärten haben und brauchen/ bis man denselben Acker wider gräbet oder pflüget/ so lest man den vbrigen Kohl die Ruhe abfressen. Man pfeget den Samen in der Wochen Walburgis zusäen/ und die Pflanz in der Wochen Iohannis Baptista zu stecken. Es halten ihn etliche vor gesund / aber der weiße dienet mehr vor Leute die viel arbeiten/ dann vor die Müßiggänger sonderlich wann er eingesalzen und sawer gemacht ist. Ich habe dermal eins einen feinen Medicum hören sagen: Er glaube/ wann er ein ganze Tonne sawren Kohl aufessen lönte/ so solte er wohl nit einen Tropffen gutes Blut davon bekommen Sed tamen appetitens est nequam: Wer ihn mit Luft isset/ wie man an etlichen Menschen sihet/ daß sie ihn mit grosser Begierigkeit essen/ dem bringet er keinen Schaden / wann er gleich mit einem grossen Stück Speck gekocht ist / wann man nur nit bald drauff trincket / und ihm also selber eine Colicam erregt. Conseruetudo est altera natura, wer specks und Kohls gewohnt ist / dem ist Speck unnd Kohl gesund/ es gedeye einem andern wie es kan. Man säet den weissen Kohlsamen in der Marterwochen versetet die Pflanz in der Urbani/ lest den Acker zweymal graben oder pflügen/ und ein Pflanz von der andern wol anderhalb Schuh weit versetzen / daß eine vor der andern wol auffwachsen kan/ aber drey oder vier Wochen hernach / da heufft man sie wider / unnd umbhaect die Erde darumb sein loß auff die Pflanz. Man soll die Pflanz an örter setzen/ da Vormittag keine oder ja wenig Sonne hinstreinet/ dann sie die Sonne den ganzen Tage nit wol vertragen können. Vmb Gall / bisweilen auch wol umb Martini / wird der weiße Kohl gar abgeschnitten / und eins theils in Tonnen geschlagen / ein theils sonst verthan / Brassica capitata, Hauptkohl / Brassica alba, Weißkohl / Brassica rubra, Rotkohl / Brassica crispa, vel apiana major, hoher krauser Kohl / Brassica crispa minor, kurzer krauser Kohl / Mizald. centur. 3. Aphor. 25. cent. 5. Aphor. 22. Den braunen Kohl pfeget man zu säen die Woche St. Walburgis: die Pflanz

setzt man auff Iohannis Baptista, der stehet darnach den ganzen Winter durch.

Wie man sawren Kohl einmache.

Die Meckelburger kochen ihn unnd salzen ihn ein / es ist aber unrecht. In Meissen / Schlesien / Boiglande und andern örtern/ da die rechtet sawren Kohlfresser wohnen / da scharbt oder stampt man in erstlich fein klein/ in einem Zuber/ oder man hat ein Bret / darauß seyn drey / oder sechs / oder neun Eysen etwan von alten Wehren oder Klitgen gemacht / und sind scharff auff beyden seiten des Brets sind Leisten gemacht daß man in schneiden nit abweichen kan. Auf denselbigen Eysen zeucht man die Kohlhäupter hin und her und schneidet sie also. In Schlesien hats Sawrenkerl / die haben Futter schneiden/ damit man sonst den Hesel schneidet/ die gehen in den Dörffern umbher/ und schneiden also den Hauptkohl hübsch / und können essen in einem Tage viel schneiden. Man schneidet auch wohl die Häupter ein jedes in vier Theil / und setze sie auch also mit hinein in den andern klein gestoffenen oder geschnittenen Kohl in die Tonnen. Wann man in darnach geschnitten oder gespolit vñ in die Tonnen gethan hat / so tritt man ihn mit rein gewaschenen Füßen ein/ oder stampffet ihn mit einer Keulen ein/ davon krieger er viel Suppe. Hat er der nit gnug / so geußt man oben Brunwasser drauff / man muß aber zuvor / ehe man den gescharbten Kohl in die Tonne thut / die Tonne unten auf dem Boden und an den Füßen des bodens/ mit Sawreteige bestreichen / und auff den seiten umbher vberall / und legt erstlich geschnittenen oder gestampfften Kohl auf den Grund des Bodens/ etwan einer quer Hand dick / darnach strewet man zimlich viel Salz drauff. Folgens setzet man die oben in vier Theil geschnittene Kohlhäupter hinein fein ordentlich/ und bestreuet die auch mit Salz/ und also immer fortan/ eins umbs ander / bis es gar voll wird. Lestlich beschweret man ihn oben mit Steinen auf einem keulichten Brettlein oder den Boden der Tonnen/ und lest in in der warmen Stuben stehen/ eine Woche 3. oder 4. darnach bringet man ihn in Keller. Es darff kein kochen und kein Salz darzu kommen. Es haltens die Gärtner darvor/ daß der weiße Hauptkohl bis auff Michaelis wächst/ drum schneiden sie ihn vor Michaelis nit ab.

Man pfeget auch den sawren Kohl allhier in diesen Lande also einzumachen. Erstlich muß ein Tonne sein rein außgewaschen unnd trocken seyn darnach streicht man die Tonne/ wan sie wol außgetreuet/ inwendig umb und umb mit Sawreteige / darnach bestreuet man unten den Boden mit Salz / und scharbet etliche Heupter. und legt ein schicht desselbe gescharbten Kohls und strewet wider Salz drauff. Wil man auch Kümml/ Tille/ Wachholderkörner od andere solche sache drunter habē/ so strewet man sie auch drauff. Etliche legen darnach Weinlaub darauß / oder was man sonst haben wil / wann man darnach den Kohl kochen will/ so nimbt man die Weinlaub wider weg/ darnach strewet man wid ein wenig Salz drauff / und legt wider ein schicht klein gestampfften Kohl / und lest in inrechten mit rein gewaschenen Füßen / oder mit einer grossen schweren Keulen einstampffen/ gar dicht und hart aufeinander / als es immer seyn kan/ und schöpffet die vbrige suppe die er von sich gibt ab/ alsdan muß man des sörtliche Kohls ein schicht legē / unnd damit eben also gewehren wie mit den andern. Wer das jahr durch viel

Sawren Kohl
einzumachen.

Sawren Kohl
aufeinander
Art zumachen

dern nit also. Auff diese weise kan ein Hauswirth selber den ganzen Sommer unnd Winter durch Rüben zukochen haben. Es wird an etlichen Orten drey/an etlichen viermal zu weissen Rüben gepflüget / dan es schwer Korn ist / auff Galli gräbet man sie auß.

Man säet sie gern in den Acker / da vorm Jahr Gersten gestanden/wann ein nasser Sommer ist / so bleiben sie gern klein / und werden sehr gründlich / wer aber dessen befahret / der soll sie nicht auff niedrigen / sondn auff hohen Aeckern saen. Die Rüben wollen jimmer lieber zu heiß und zutrucken haben / dann zu naß. Cordanus de inutil. lib. 6. c. 13. lehret eine Kunst/wie man grosse Rüben bekommen soll. Etliche schneiden den Rüben und Mohrrüben das Kraut ab/dz sie allein in die Wurzeln wachsen und groß werden sollen. Etliche treten dz Kräut mit den Füßen nider. Etliche ackern zum erstenmal umb Walburgis gar feiche zu den Rüben / zum andernmal etwan drey Wochen oder vierzehn Tage vor Jacobi/nach tieffer / zum drittenmal eget man ihn darvon soll in schöne grosse Rüben werden.

Rüben groß zumachen.

Weisse rüben was vor Land dazu am best.

Raphanus minor ist Rüberettig.

Nötig säen / und wovon sie groß werden.

Rüberettig safft / der die Hände beschmere / kan ohne schaden giftige Würmer angreifen.

Nötig sein safft und same dienet wider alle giftige Würmer unnd Gift.

Wann man Rüben in eingedüngten Acker säet der kurz zuvor gedünget ist / ehe man ihn zu Rüben zurichtet / so werden sie sehr bicht und bitter / sonderlich wanns Schafmist ist. Am besten seyn die Aecker darzu / die vorm Jahre oder zwey zu Gersten gedünget worden seyn.

Raphanus minor ist Rüberettig / Mizald. centur. 4. Aphor. 12. Es schreiben etliche das Kettich und Rüben viel besser und annütiger seyn / wann man im wachsen denselben die Blätter abbricht / und wann man sie neben Kofswieken säet / so vertreibet man die Erdstöhe unnd Würmer so darinnen zu wachsen pflegen. Vom Kettich säen / besihe Palladium im Augulto c. 5. Conitant. lib. 12. c. 6. Da einer feine grosse Kettich haben wolte / der steche oben mitten im Kraut mit einem Pfeilenn hincin in die Rüberettig / bis mitten außs herz / weil sie noch jung in der Erden seyn. und werffe ein Kornlein Rüberettig sam. hincin / so bekomt er gar grosse Rüberettig. Wer seine Hände mit Rüberettig safft schmieret / der darff ohne Schaden Scorpion und allerley giftige Thier angreifen. Besihe Pallad. lib. 10. cap. 7.

Rüberettig ist warmer Natur / ist eine treffliche Arznei wider die Gift / wann einer von einer Ditter oder von einer Schlangen / die Hörner hat / gestochen oder gebissen wird. Der Rüberettig samen ist gut vor alle Gift und giftige Würmer. Wann man ein stücklein Rüberettig auff einen Scorpion legt / so soll er sterben: Wer Kettich gessen hat / und darnach von einem Scorpion gestochen wird / so schadet ihm nicht. Es macht auch / daß sich ein Mensch bricht / und das brechen ist den Leuten gute Gift bey sich haben. Item / Raphanus minor macht ein scharff Geblut / drum schadet er den Biliois. Er ist dem Magen zuwider / drum steigt er im Magen auff / und macht ructus und flatus, und gebrechet diele und zehe Feuchtigkeiten. Die sich brechen sollen / denen soll man ihn geben vor dem Essen. Wann man ihn nach Essens mit ein wenig Salz und Essig braucht / so ist er gut und hilfft der Dawung / doch muß mans nit zuviel auff einmal brauchen.

Schola Salemit. c. 13.

Allia, Ruta, pyra & Raphanus cum Theriaca nux Hæc sunt antidotum contra mortale venenum.

Rüberettig verdamet die Haar im Magen / und kan also zugerichtet werden / daß er purgirt Mizald. Centur. 5. Aphor. 28. Ein wunderß Gewächs von Rüberettig / Mizald. Centur. 6. Aphor. 67.

Nötig verdamet die Haare im Magen.

Wer süsse woltschmeckende Rüben haben will / der lege den Samen 4 Tage zuvor / ehe man ihn säet / in süßes Honigwasser.

Wiltu grosse Rüben haben / die gar groß werden sollen / so bohre ein Loch in zeitige Rüben / die noch in der Erden stehen / und fülle das Loch mit Rübsamen / so kriegstu grosse Rüben. Besihe weiter Conrad. Heresbach. lib. 1. de re rult.

Rüben gar groß zumachen.

So auch jemand die Rüben oder Mohrrüben vber Winter haben / und gut behalten will / so bestrewe er sie im Keller mit Sand / darunter bleiben sie gut. In Meissen haben die Ackerleute im Felde sonderliche Rüben gruben / darinnen sie dieselben mit Erden oder Sand beschütten / unnd also den Winter durch fein frisch und gut behalten. Besihe von den Rüben / Constant. lib. 16. c. 16.

Beta rubra, rothe Rüben oder rothe Bets / es ist auch ein weisser Böhs / damit man die Schwerein meisset / aber die rothen macht man ein. Man wäscht sie erstlich rein / darnach seud man sie im Kessel / bis ihnen die Haut abgethet / und schneidet sie schenbicht darnach schneidet man Möhrrettig drein / und beschutes mit Kümmel / und geußt halb Wein / und halb Essig drüber her / bis es gar bedeckt ist / aber sie müssen nit empor schwimmen / sondern beschwert werden.

Rüben vber Winter zu behalten.

Napi, Steckrüben / haben ihren sonderlichen Samen / und bleiben allzeit klein und hart / haben einen guten Schmack / sie werden rothe oder gekocht genossen. Petrus de Crescent. lib. 4. c. 27.

Rothe Rüben einzumachen.

Man koch sie erstlich mit Wasser gang / unnd schelet ihnen die Haut ab / schneidet sie wie Thaler breit / schneidet Mörrrettig fein klein und würfflich / und strewet Kümmel vberher drauff.

Rothe Rüben einzumachen.

Wann man die andern Rüben säet / so leuff die rechte schöne grosse rothe Rüben / und stecke sie mit einem spitzen Hölge in die Erde / daß sie nur oben mit dem Kräutlich vber die Erde herauß reichen und wachsen / strewe sie an den Bethen umbher / etwan eine halbe Ele von einander / nach der reye / so wachsen sie fein hoch auff / wol eines halben Manns hoch / unnd tragen viel Samen. Man krieget ihr gar viel / wann man einer fünffzehnen stecket.

Rothe Rüben einzumachen.

Das LX. Capitel.

Von Mörrrettig.

Raphanus major.

Mahe im Garten einen feinen Weg mit einer Schaufel auff dem du hingehst / wanns die Gelegenheit leiden wil / etwan einer Schüppen tieff / oder machs zwischen ein Bethen also / daß an statt des Wegs eine Forche sey / und schlahe oder wirff das Erdreich fein hart an dem Wege auff / darnach so stich mit einem Hölz in die quer in das auffgeworfene Land das etwan eben / nicht mehr dann drey gute Finger dicke Erde auff dem Mörrrettig zu ligen kombt / und stecke darnach die Encken von Mörrrettig hinein in die Löcher / daß eine jede Encke kaum eines Schuchs lang von der ander liget / und laß fornen nur ein klein Endigen vom

Raphanus major Mörrrettig wie er zuzuzen.

vom Herröttig herauf gehen / darnach trucke die Erde fornen umb das Endigen umbher fein zu / aber oben vber den Encken darffst du das Erdreich nit niderrückē / so wächst er die quer ins Land schön lang und herrlich. Oder schneide nur den Mörrettich würfflich / grabes Land umb / und säe es hinein / so wächst hübsch. Ohngefehr 3. Wochen nach Michaelis / wann ihme beginnen die Blätter abzufallen / das ist ein Zeichen daß er reiff ist / so nimbt man ihn nur forne bey dem Ende und zeucht ihn auff so hat man köstlichen herrlichen Mörrettig. Man mag ihn setzen kurz / vor Annunciationis Maria / oder bald hernach / man darffs so eygentlich nicht machen.

Mörrettig gut zubehalten Winter und Sommer.

Wann Mörrettig aufgegraben wird / und er sehr beisset / und wird bald in einen Topff gethan / und mit dem Topffe in die Erden gegraben / es geschehe im Keller oder im Garten / unnd wird oben mit einem Wasen zugedeckt / doch das kein Erde drauff kombt (sonst wächst er auß) so bleibet er allzeit gut deß Winters und Sommers.

Mörrettig ist gut vor selbigen und schweren Gebrechen.

Der Mörrettig operirt obstructions cerebri wie dann auch der Senff / darumb brauchet man ihn in Apoplexia & Epilepsia, im Schlage unnd schweren Kranckheit oder Gebrechen. Er purgiren das Gehirn und helfen die Speisen im kalten Magen verdauen.

Das LXI. Capitel. Vom Fenchel.

Fenchel zeugen und vor zu er ungt.

Feniculum, Fenchel soll ein Hauswirth auch in seinem Garten haben / und von dem haben die Alt. n gesagt / das er gut zum Augen sey / wann man ein Wasser drauff macht / wie die alten Verflautten :

Feniculū, verbena, rosa & chelidonia, Ruta, Subueniunt oculis tetra caligine pressis. Ex istis fit aqua, quæ lumina reddit acuta.

Fenchel süße zu zeugen.

Sein Same wird im Frühling gesäet / so bald es beginnet warm zu werden / unnd beisset leichtlich Will einer daß der Fenchel gar süße wachse / so pflanze oder setze er ihn mit durren Feigen / oder schneide ihn auff den Winter glatt ab / unnd vberschütte das Orth mit seinem fetten kleinen Kühmist so wächst der Fenchel außs ander Jahr desto süßer und lieblicher / Barthol. Angl. l. 17. c. 70. Ist gut vor die dunckele Augen / Plin. l. 20. c. 23.

Augen so böß von zu curiren

Es trägt sich bisweilen zu daß einer ein böß Auge bekomt / und löcher bey den Wiltpramen / deß obern und nidern Augenliedes hat / daß einem die Augen zubacken / unnd denckt / er wird alldar den Krebs bekommen. Aber wer einen solchen schaden bekomt ist ein Mansbild so nehme er Milch von einem Weibe die ein Knäblein stillt und siede Fenchelkörner drinnen / daß es wird / wie ein Kesse / oder Drey / und legs so warm außs Auge / als es leiden kan / so wird er wunder erfahren / wie hübsch das Aug wider zu recht kommen soll. Ist aber ein Weibsbild / so nimb Milch von einem Weibe die ein Mägdelein träncket oder stillt.

Das LXII. Capitel. Vom Senff.

Senff worzu er gut unnd nützlich.

Er ist auch ein edel ding im Hause / unnd ist von Natur warm und trucken / reiniget das Haupt und Gehirn / und bringet auß dem Haupt die phlegmatische Feuchtigkeit / davon der Schlag

pfleget zukommen / darumb ist er auch gut für den Schlag / unnd ist ein gut preservation darvon / wann man deß Morgens ein Kernlein oder etliche nüchtern brauchet / unnd ist der zahme oder Gartensenff besser / dann der wilde. Auch ist er gut vor die giff / wie die alten Verflautten.

Est mod. cum granum, siccum calidumque h-napi,

Dat lachrymas, purgatque caput, tollitque venenum,

Es ist zweyerley Senff / gray und weiß / wild und zahm / wird auch also bald gesäet / wann der Winter sein End hat / er erfriert nicht leichtlich Columel lib 12. c. 55.

Das LXIII. Capitel.

Von der Mentha oder Minte / das wir Münze oder Krausemünze nennen.

Se wird gesäet und gepflanget / unnd tödet die Würme / wie die Wermut / sie muß auch gesotten und gerincken werden / wie ein Wermut sie wärmet und stärcket den Magen / vertreibet den Schlucken und das Blutaufwerffen / stillt das Brechen / wann man ihre Blätter in die Milch wirfft / so lest sie sie nit gerinnen / ist auch gut wider den dollen Hundbiß. Besiße Constantinum lib. 12. c 19. Plin lib. 20. c. 14.

Krausemünze wie die gezeuget unnd gebrachte wird.

Das LXIV. Capitel. Von der Weiden.

Weiden säet man auch bald nach dem Aufgang deß Winters / daß man bald im Frühling dieselbe fochet und verpfeiset / wie auch den Stierisch oder Gisch / wie man ihn pfleget zunehmen / den unfere Leute hie nit essen / da es doch ein gut Essen ist vor das Gefinde. In andern Orten wird er der Weiden gleich geacht / unnd auch wie die Weiden jügerlich und gebraucht.

Weiden wann sie gesäet.

Das LXV. Capitel. Vom Schelkraut.

Wiewol Schelkraut in diesen Landen allhier sehr gemein ist / und allenthalben an den Zäunen umbher wächst / so kan ihm dessen ein Hauswirth in seinen Garten zu den Zäunen umbher auch ein wenig zeugen / so hat mans darnach allezeit / wie auch den Wermut / Beyfuß / Nachtschatten / Schwertel unnd andere dergleichen Kräuter mehr / und er darff ihm nit alle Jahr so viel Kräuter mit grossen Sorgen einsambeln / sondern hat sie allezeit vor ihm und in promptu, wan er etwas vor sich / seine Kinder / Gefinde oder Vieh bedarff / so kan er bald darzu gehen / und dasselbe brauchen / auch bisweilen seinen Nachbarn unnd andern armen Leuten damit dienen. Also ist auch die Chelidonia, damit die Schwalben ihren jungen wiederumb zu ihrem Gesicht helfen / wie Plinius, Cornelius, Cellus, Dioscorides, Anigeta, und andere mehr schreiben. Daher man auch erfahren / daß diese Chelidonia gut zum Gesicht sey / und ihre Wurzeln die Wunden heilen / darumb ist sie wohl in den Gärten zu haben / daß man sie im Nothfall brauchen kan.

Schelkrautes Nützbarkeit.

Hedera Ephen / hat seinen Nahmen ab haren - Hedera, wo do, quod hæreat semper, danes ist ein Kraut / das von sich selber nit stehen kan / es muß sich anhalten / wie es sich dan allzeit an die Bäume helle /

Hedera, wo von sie ihren Nahmen.

oder an die Mawren und dergleichen/sonderlich aber an die Mawren und Wende. Es ist aber deyerley Epher/schwarz/weiß/ und das man filix nennet. Es hat Beeren wie Weintrauben/Beside die Grammaticos exegeticos, wie die davon schreiben. Es hat die Art an ihm/ es nimmet den Kräutern und Bäumen ihre Feuchtigkeit / wie auch dz Nasturtium sylvestre, daß sie verdorren müssen/ drum soll man sie in den Gärten nit haben.

Das LXVI. Capitel.

Vonder Allantwurzel. Enula Græcè Helenium.

Allant wurzel
Nag.

Sie soll man auch im Garten haben zur Arznei / und daß man Allantwem davon machen kan. Item/ Allantwurzelwasser / Allantwurzelölhl / Allantwasserfaß / eingemachten Allant / welches man alle dz Jahr durch im Hause gewaltig brauchen kan. Beside droben im 4. Buch am 38. Cap. Also mag ihm auch einer Lebiticum oder Lybiticum Liebstockwurzel zeugen / Item / Bibenellen / Galgan oder Galangam, Christwurzel / und andere gute Wurzeln mehr.

Das LXVII. Capitel.

Vonder Peonien.

Peonien wo
zu sie gut.

Peonien soll ein Hauswirth auch haben/ dann daran ist alles zur Arznei gut und nützlich was daran ist/ die Wurzel/ die Blume/ der Same / etc. und man kan einem Wein/ ein Wasser/ einen Zucker und andere Sachen drauß machen / welche zu vielen dingen nützlich und gut seyn. So zieren und schmücken auch die Peonienwurzeln unnd Rosen einen ganzen Garten wie die rothen Glockrosen/ gelbe Türckische Rosen / der Mohn mit seinen rothen weissen Blettern/ und andere dergleichen zierliche Blumen und Rosen mehr.

Peonia wo
her sie ihren
Nahmen ha-
ben.

Peonia hat ihren Nahmen von Pæon des Philo- loctera Vatter/ der Herculi Gefelle und Geferte ist gewesen. Man pfegets den kleinen Kindern an die Hälse zuhängen / daß sie vor dem schweren Gebrechen gesichert seyn: Gelbe Lilien unnd Peonien sind gut zur Brust/ und die Peonien ist gut vor den Husten: πεινω ferio, percutio, quatio, ich schlahe daher vermuthlich / daß man das Kraut Peonien genennet/ von der schweren Kranckheit / welche es curirt: wie dan die Alten viel Kräuter und Wurzeln vom gemeinen Nutz unnd Brauch genennet haben oder zumennen pfelegen. Etliche lassen sich beduncken/ wir haben die rechte Peonien nicht.

Das LXVIII. Capitel.

Vom Mohn und Erdbeern.

Mohn wo zu
er gut.

Er Mohn oder Wagen Samen gehöret zur Küchen Speise/ er zieret auch einen Garten mit seinen Blättern / und sind beydes der Samen und die Häupter einem Hauswirth zu allerhand Sachen/ Speisen und Arzneien das Jahr durch sehr gut und nützlich. Ist kalter Natur/ und machet sehr schlaffen/ und wann man seiner zu viel braucht/ so ist er schädlich. Darumb nennen ihn die Griechen *μωκω* vom *μωκω* à non mouendo, das er zu sehr kühlet/ wan man seiner zuviel geneußt / und machet daß sich ein Mensch nicht mehr bewegen mag. Barthol. Anglic. lib. 17. c. 128.

Vom rothen Erdbeern.

Erdbeern zu
säen.

Nimb ein Erdbeern/ lege sie in reyn Wasser/ vñ

reibe sie zwitschen den Händen / so bleibt entlich ein Same vbrig/ laß im Garten graben/ und ihn drein säen/ und laß oben fein mit einem Rechen wider zu eggen. Wan sie gleich das erste Jahr nit aufwachsen/ so kommen sie doch im andern Jahr/ und darff sie darnach nit mehr säen.

Also mag mans auch mit den Heidelbeern und Preuselbeern machen / unnd allen andern Beeren mehr.

Das LXIX. Capitel.

Von Petersilien.

Petroselinum Petersilien/ ist ein gemein kraut ^{Petersilien} was sie nuge. in allen Gärten/ wird gesät und gepflantz/ wird in der Speise oft und viel gebraucht / beydes Wurzeln und das Kraut / ist kalter und truckener Natur/ und ein gut Recept wid den Stein. Summa/ solcher Kräuter unnd Blumen seynd sehr viel die man in Gärten zeugen könnte / daß man sie allezeit bey der Hand hette / und nicht weit suchen müste/ wan man ihr benötiget ist / als Cynoglossa, Arnoglossa, Buglossa, Mergelblümlein/ Meyenblümlin/ Scharlachblumen/ Klapperrosen/ aber weil wir dieselben zum theil allenthalben auff den Feldern und Wiesen finden/ und die Apotecker un Krauterweibern und derselben viel eintragen und sambten/ legt man nicht sonderlichen grossen Fleiß drauff / daß man sie also in die Gärten zeugete / wie ander ding.

Will man die Petersilien samen säen / daß er auch im Winter von stund an auffgehet/ so leg den Samen in rothen Wein/ neun Tage oder länger laß ihn darinnen beizen/ und brenne Sonnenstengel zu Aschen/ und steube die durch ein enges Tuch / und nimb darnach den Samen und die Aschen untereinander / und besprunge das mit Regenwasser/ und decke einen Mantel drüber/ laß den drüber/ biß einer etwan einen Acker lang gehen mag / so hastu schöne Petersilien. Wie man ein wunderlich seltsam Gewächs in Gärten machen soll/ beside Mizald: centur. 5. Aphor. 30.

Das LXX. Capitel.

Von den Kürbsen / Erdöpfeln / Plükern oder Melonen und Gurken.

In diesen pfelegen auch etliche Hortulani ihre Kürbsen ^{zuzü- gen.} grosse Lust zuhaben/ und dieselbe in ihren Gärten heuffig zuzeugen/ umb der Lust unnd Nutzens willen. Wiewol man aber ihre Kernen setzet wann man will / und nit so gar eigentlich auff den Monden achtung gibt / so halten doch etliche viel darvon dz man sie setzet / wann der newe Monden ein Tag oder fünf alt worden. Etliche haltens vor besser / wann man sie im abnehmenden Monden stecket / quod tamen mihi non sit verisimili, experientia rerum omnium est magistra, dan sie sagen/ dz sie keine grosse Kürbs bekommen / die Kürbs kern legen etliche einen Tag zwey oder drey zuvor ehe man sie stecket/ in Milch/ und stecken sie darnach/ davon sollen sie wol bekommen. Man mag sie in der woche nach Ostern stecken/ wan es beginnet warm zu werden. Man macht eine viereckichte grube nach dem gehäuse/ wie dasselbe formiert ist / wan das gehäuse viereckicht ist / so machet man das grüblein auch viereckicht wie ein Tisch / ist es rund / so machet mans auch rund/ unnd machet etwan einer halben Ellen tieff/ und anderth halben viertel einer Ellen breit/ und

und legt viel guten Mist drein / und scharret oben wider der ausgegrabenen Erden drauff/und klopfet die Nasen fein aus/ weicher die Kern einen Tag oder drey in Milch oder Wasser/ stecket sie/ daß die spitze unten kompt/ wann sie heraußer wachsen/ so muß man sehen / daß das Gehäuse / darüber sie wachsen sollen/wohl verwahret sey/dañ es bekumpt zimlich schwer zu tragen / und man muß die Nanken immer mit Faden anbinden / daß die Zweige nicht brechen. Man muß auch zu einem jeden ein Scherben mit Wasser setzen / unnd soll Bänder drein legen / aus dem Wasser zum Stengel der Kürbse/ das sie allzeit Wasser bekommen und haben mögen / so wachsen sie leicht fort. Es ist ein gut Essen vor das Gefinde/ und die Kürbse/ wann mans nur recht zuriichtet. Die Kürbis oder Erdöpfel lest man den Winter durch in den Stuben empor stehen / darnach nimbt man die Kern etwan im Januarij herauß/und verberget sie/bis man sie setz.

Etliche setzen auch die Kernen im Frühling/wann sie einen Tag oder drey in Milch gelegen / in ein Faß/und thun ein wenig Mist darzu / daß es darinnen nur auswächst. Darnach nehmen sie ein wenig Erde/ zu einem jeden Kern/ und setzens also in die Erde/ immer einen Kern eine halbe Ehle oder ganze Ehle vom andern / darnach es einer haben will. Man muß aber immer ein wenig Rühmist zu einem jeden legen aber nit oben drauff/dann es kan im wachsen nit durchdringen/ sondern darneben/ von dem es immer Krafft zum wachsen haben kan. Man muß es auch/so bald mans gesetzt hat/immer mit begießen/ und wann sie ein wenig hervor kommen seyn/ ihnen Scherben mit Wasser hinsetzen/ und Bänder vom Gewand drein legen/d durch sie immer Feuchtigkeit haben/ und bekommen mögen/ dann es will immer feuchte haben und auch Mist. Man kan auch unter dem wachsen allerley drauff schneiden und stechen / welches darnach verwächst und ein fein ansehen hat. Besiße Cardan. de subtil. lib. 6 c 23 Constant. lib. 12. c. 14. & 15. Barth. Angl. lib. 17. c. 44. 45.

Melonen zu zeugen.

Plüzen oder Melonen werden fast wie die Gurcken gezeuget/ allein daß man einer jedern ein Bretlein unterlegen muß/daß sie nicht faulen/sie wollen ein gut fett Land unnd einen warmen Ort haben/ da sie wachsen sollen/ und müssen mit aufgeschütteter Erden bewahret werden / daß ihnen die Nässe keinen Schaden zufüge.

Fridericus Austriacus ist von Melonen g. sorten

Fridericus Austriacus, des Käysers Maximiliani I. Vatter/ist vom Durchlauff / den er bekommen hat/von 8 Melonen/ die er auff einmal aufgefessen / und kalt Wasser drauff getruncken hatte/ Anno 1493. gestorben. Sonsten ist eine schöne liebliche Küling in den Hundstagen/wann mans nur recht brauchet.

Gurcken wann sie zu zeugen.

Man soll aber diese Dinge alle setzen/ wie dann auch die Gurcken / wann man hoffet / daß kein Frost mehr gefallen will / dann es erfreuet leichtlich/ als etwan im April / wann der neue Monat einen Tage oder fünfse oder sechs alt ist. Man muß die Gurcken nicht setzen / wann der Acker treuge ist / sondern wanns gereget hat unnd naß ist/ und muß der Saamen zuvor / ehe man ihn setzet einen Tag oder zwey oder drey im Wasser eingewellet seyn/man muß sie auch gerhen / und wann

sie reiff worden seyn/ alle 14. Tage zum wenigsten einmal abnehmen. Etliche halten viel davon/daß man sie setzen soll/ wann die Kirschen blühen/ aber nicht alle auff einmal/umb S. Georgi soll man die letzten stecken.

Es werden aber die Gurcken also eingemacht. Man nimmet Tille und Weinlaub/ oder wo man nit Weinlaub hat/so nimbt man an desselben statt Pfirschenlaub untereinander / und legt sie in ein Fäßlein oder einen Topff/1. eine schicht Kraut darnach eine schicht Gurcken / dann wider eine schicht Kraut/ und wider eine schicht Gurcken / und also fortan/ bis das Gefäß voll wird. Darnach thut man in frisch Wasser ein wenig Salk / wie man ein Fleisch beym Feuer absalzen möchte und geuß alsdann dasselbige Wasser oben drauff / daß es drüber gehet/ und beschwerets mit einem Stein oder zween fast wie das Kraut/ in 4. oder mehr Tagen werden sie gut.

Gurcken wie sie werden eingemacht.

Alius modus & melior.

Erstlich legt man sie in ein Faß/ besprühet oder besprenget sie ein wenig mit Essig/un läst sie 1. Tag und Nacht also stehen/des andern Tags thu sie in ein Eichen Fäßlein/ doch daß man zuvor ein wenig Sawerteig unten auff den Boden streichet / darnach lege Tillenkraut unnd Aniskraut unten auff den Boden einen schicht / man mag auch Weinblätter drunter nehmen / darnach lege ein schicht Gurcken und dann wider eine schicht Kraut / und eine schicht Gurcken/ wie zuvor/ bis das Fäßlein voll wird. Darnach mache ein Salkwasser/ geuß darauff und beschwere sie/so werden sie gehen. In 3. oder 4. Tagen werden sie gut. Etliche legen erstlich die Gurcken einen Tag und eine Nacht ins frische Wasser/daß zeucht ihnen das grafsen gen aus/ unnd sagen / man darff keinen Sawerteig darzu thun/ dann darvon werden sie gar schleimig.

Alius modus.

Wie man die Gurcken in Frankreich einmacht.

Erstlich lege eine schicht Weinlaub/oder Pfirschenlaub/oder in Mangel dessen/Kirschenlaub/thue darunter Timian/ Pfefferkraut/ auch ein wenig Cortonder/am meisten am Tille/darnach lege eine schicht Gurcken/ fein gehebe zusammen/ lege darnach dann eine schicht des Krauts/ und wider eine schicht Gurcken/ und so forthan/ und geuß eine Lacke drauff/ die nicht zu stark noch zu linde sey / als man ein Fisch möchte absalzen / und laß die Gurcken nicht ohne Lacken stehen / sondern allezeit drüber hergehen/sonst verderben sie/und beschwere alsdann mit einem Stein / doch nicht allzuschwer.

Gurcken wie sie in Frankreich eingemacht.

Wie man Granatäpfel zeugen soll / und wie man sie darnach einlegen und behalten soll/Besiße Columellam lib. 14. cap. 44. Item nach dem 13. Buch/im Büchlein von Bäumen/cap. 23. Palladium im Martio capite decimo. Besiße auch das Kochbüchlein in parte primalibro tertio cap. 89. Von Pommeranken / Lemonien/ Feigen/ Granatäpfeln/ Cappern/ Citronen/ Oliven.

Diese bringen die Kauffleute auff den Schiffen häufig aus Hispanien/ des Jahrs 2. mahl im Herbst und im Frühling/dann die Pommeranken wachsen 2. mal und werden 2. mal reiff/ im Jahr/ erstlich im Herbst/darnach im Frühling. Etliche

Pommeranken wo sie wachsen.

seyn süß etliche sower / etliche seyn auch vinolenta
sea mixta süß und sower untereinand/ man kauft
sie nach dem hundert/das hundert umb einen Tha-
ler/ Gülden oder halben Thaler/ darnach sie gera-
then seyn. Man legt sie in die Kisten und Kasten/
und in treuge Dertter/ in Kellern und nassen ortern
faulen sie leichtlich. Aber wann sie anfangen zu fau-
len/ so faulen sie flugs nacheinander weg.

Ich habß von Thorneiser gesehen / daß er eine
Tonne Pommerangen Weinmacht : Schneide
nur die Pommerangen in vier Theil/ und stäcket sie
oben durch den Spund ins Faß/das ward ein gu-
ter gesunder Wein.

Im Kochen hab ich sie also reiche Leute gebrau-
chen sehen/ daß sie auff köstlich kalt Gebratens und
eingeschüttelten gebeheten Semmeln Malvasier
gossen / Schnittlein v. n Pommerangen auff den
Rand der Schüssel umbher gelegt/ und also auff
den Tisch getragen haben. Ist kein böß Essen gewe-
sen. Zu Latein heist man sie Malum aurum oder
aurantium, die Schalen seyn gut wid r die Colica.

Lemonien Lemonia mala, sind gelbe und läng-
liche/ schier wie mittelmaßige Gurcken/ die schnei-
det man scheinlich/ und legt sie in Wein/wann man
Hecht in Wein seud: Machen Lust zum Essen und
sind gesund/ sind nicht thewer / man kauft sie mit
kleinen Faßgen oder nach dem Pfunde. Aus den
Inseln Antonal (so nach dem Indianischen Lan-
de zu liegen/ darinnen Mohren) und St. Maria/
werden viel Lemonien/ Citronen/ und dergleichen
Sachen mehr vonden Holländern und Seelän-
dern in diese Land bracht: Besiße Relat Franci/
Anno 1597 von der Holländer neuen Schiffahrt
nach Indien.

Lemonien
was ihr Art
und Tugend
sey.

Feigen/ die bekompt man im Winter sein frisch
und new. Es ist ein Unterscheid zwischen Laubfei-
gen und andern Feigen. Die Laubfeigen seyn die
besten / und gilt ein Pfundt allbereit ein Schilling
mehr dann die andern. Man kauft sie nach den
Körben/kleine Körbgen/mittelmaßige Körbe und
grosse Körbe/darnach die Körbe/ darnach die Be-
zahlung.

Feigen seyn
wunderlich

Granatäpfel/ à granis quæ intus habent. seyn
grosse Äpfel/ werden au h aus Hispanien bracht/
haben harte Schalen/sind gelbhafftig/ aber nicht so
gelbe/ riechen nichts/ wann man sie auffschneid/so
sind sie inwendig voller süßes köstlichen herrlichen
Weins. Das stück um 2.3. oder 4. Schilling/und
nicht wol zu bekommen Man hat sie in Hispanien
und Italien in den Gärten/ Wembergen und an-
dern grünen lustigen Derttern. Es sind ihr dreyer-
ley/süße/sawere und Weinigte. Zu Latein heissen
sie Mala punia, oder Granata mala. Die wilde
Granatblumen nemet man Bellauktium, die
Schalen am Granatäpfel Malicorium, das dün-
ne Häutgen zwischen den Kernen circus oder cir-
cum, die unreiffe Granatäpfel Cyrtini, vide Bar-
thol. Angl. 17. c. 99.

Granatäpfel
sind werden
aus Hispanien
bracht.

Kappern Capetis gen. fœm. die besten bringet
man von Alexandria in Egypten / man kauft sie
bey stücken/sind bißweilen wolfeil/bißweil thewer/
sind warm in secundo gradu. Es ist ein præsen-
tissimum remedium wider die verharte Milz/ be-
helet den Leib offen/ treibt den Harn aus/ treibt die
menst na, ratione apertionis, quia capares sunt
calide & sicca, & illa talia aperiunt. machen eine
Lust zum Essen / stillen das Zahnwehe/ den Safft

Kappern wo-
her sie ge-
bracht werden
und was ihre
Tugend.

in die Ohren getrouff/ tödtet die Würme. Wer-
den auch mit Salz eingemacht/wie die Oliven/um
also her zu uns in diese Lande bracht/sonsten faulen
sie leichtlich. Sie purgieren auch die pituita des
Leibes/reiniger die Milz/eröffnet die verstopfte Le-
ber. Besiße Amatum Lusitanum in Dioscor. lib.
2. c. 169. Barth. Angl. lib. 19. c. 32.

Citronen Citria oder Citrea oder medica ma-
la, cedro malum, κατονδμυλον, κίτριον, μύδικον, die
wachsen in Frankreich am Ufer lacus Benaci,
sind alle sower/stärcken das Herz gewaltig/drumb
seyn sie ein gewältig alexi-pharmacon wider alle
Bist / wann man bald den Syrupum citrinum
brauchet / die Schalen sind gelbe und starcker Na-
tur/ Die Itali haben sie immer bey sich/ und brau-
chen sie/wann ihnen vergeben wird. Amarus Lusi-
tan in Dioscor. lib. 1. c. 150.

Citronen
wachsen in
Frankreich.

Oliven sind schier wie die Schleen / aber nicht
blaw/werden alle eingesalzen / drumb haben sie ei-
ne Suppe/wann sie die nit haben/ so beschlahen sie
balde. Man isset zum Braten/ und kauft sie in
grossen und kleinen Krügen / Besiße Ama- um
Lusitan. in Dioscor. lib. 1. c. 126 Die Græci nen-
nen sie Colymbades.

Oliven wie
die gebraucht
werden.

Das LXXI. Capitel.

Von Saffran/ Calnus/ Ingber/ und
Galgar.

Er Saffran will haben ein geil mürbe Erd-
reich/ das gegen der Sonnen ligt/ und einen
Abschuß hat / auff daß kein Wasser darauß stehen
bleibe oder viel Graß drauff wachse Solcher Platz
wann man ihn legen will / muß zuvor über den
Winter wohl gemist und umbgepflüget/ darnach
in der Fasten wider umb gepflüget / und mit Egen
wol überzogen werden / daß die Stein und Que-
cken darauß kommen / darnach umb Corporis
Christi, wann die Leute den Saffran auswerff-
sen/so kauft Saffranhäupter / und bald in vierze-
hen Tagen od drey Wochen nach Corporis Chri-
sti lege den Saffran in den zubereiten Acker/je ehe
je besser/nach einer Zeilen/ einer spannen tieff und
einer queren Hand breit ein Haupt vom andern/um
wann eine Zeile ausgelegt ist / so sache eine andere
Zeile an/ wie die vorigen sein gerade/ von der vori-
gen Zeilen eines Fußes lang/ und wann er gezeget
ist/so zeucht man das Erdreich mit einem Rechen
sein darüber / und darff nichts mehr darzu thun.
Darnach umb Exaltationis Crucis, acht od vier-
zehn Tage zuvor (darnach es wittert/dann warm
Wetter bringet ihn ehe her auß/dann kalt oder naß
Wetter) muß man den Platz oben wider umb auff
setzte/ mit einer breiten Hawen beziehen / auff
daß kein Graß drauff bleibe/darumb daß man die
Blumen/so nach Crucis kommen/eygentlich sehen
kan/und abnehmen möge/dann alle Jahr vier Ta-
ge vor Crucis, wann ein Jahr gesezt / bekompt
er das ander eine braune Blumen/darinnen ist der
Saffran/so zeucht man die Blume weg/ und nimt
den Saffran heraus. Die Blume list man mor-
gens frühe umb 4. Uhr/und nach Mittage umb 4.
Uhr / und also einen Tag zwier. Darnach nimt
man den Saffran heraus / und legt ihn auff ein
Papier/lest ihn in einer Kammer oder Stuben ge-
machsam treugen / doch muß man ihn des Tages
ein mahl oder 2. wenden. Man muß ihn auch zum
ersten dünne streuen/ darnach wann er welck wordē
ist et.

Saffran wo
und wie er zu
zeugen.

ist/ etwas dicker aufeinander legen/ und wann er trucken worden ist/so thue man ihn in eine Schachtel/ Laden/oder ledernen Sack/ das er nie verrieche. Also bleibet 2 3. oder 4. Jahr ohn allen schaden. Wann der Saffran also gelegt ist/ bleibet er liegen/ 3. 4. oder 5. Jahr auff's längste/ darnach muß man ihn auswerfen/ ungefehr acht oder zehen Tage vor Pfingsten/ und die Häupter zusammen lesen/ und rein machen das die Erde davon komme. Man mag auch wohl Saffran also durchlesen/ die grossen Häupter zusammen/ und ein jedere Gattung besonders nehmen. Darnach über zwo oder drey Wochen/ doch je ehe je besser/ düngt man das Erdreich widerumb mit guten kleinen Mist/ und leget den Saffran wie zuvor gemeldet. Man muß nicht Kühe/ Schafe oder Schweine auff Saffranpflanze gehen lassen/ sonderlich wañs naß ist. Die Mäuse vernagen den Saffran mehr/ dann das sie essen. Den Corycischen Saffran/ der auff einem Berge wächst/ Corycius genandt/ und ligt in Cilicia. und der Sicische Saffran/ der auff dem Berg Olympo wächst/ ist vor Zeiten von den besten Saffran gehalten worden. Aber jeso helt man von dem Orientalischen am meisten/ unnd sonderlich von dem/ der jeso in Teutschland wächst: Der zu Ips und Mellect/ auch zu Meissa in Oesterreich ist ein herrlicher guter Saffran/ und allezeit so gut als der Orientalische/ wo nicht besser.

Saffran
weicher vor
den besten ge-
halten wird.

Saffrans
Zugend und
Krafft.

Er ist aber warm im andern Grad/ und trucken im ersten Grad/ und hilfft viel zur Deyung des Magens/ stärcket das Herz unnd den Magen/ macht ein fein rein Geblüte/ unnd macht die Urin ganghafftiz/ sonderlich ist er denen Leuten gesund/ die einen schweren Athem haben/ und voll umb die Brust seyn/ sonderlich wann eines scrupels schwer mit einem halben Gran (das ist eines halben Gerstenkoras schwer) Ambra in warmen blancken Wein eingenommen wird.

Saffran wie
er zu gebrau-
den.

Allein man muß sich damit vorsehen/ das man keinem über ein drachman schwer Saffran eingibt/ wann man einem Menschen zwo oder drey drachmas eingibt/ wie bisweilen die nährischen Weiber den gebärenden Weibern vor die Nachwehe thun/ so bringet er den Todt/ wie ich dann solches mit meinen Augen gesehen.

Wann man zerstoßenen Saffran mit Brotsamen oder Brockenbrod/ unnd mit Milch auff die Geschwår und Schwellen leget/ so lindert er ihre Schmerzen/ machet sie reiff und eröffnet sie.

Moltwurf
und Mäuse
zu vertreiben.

Der Moltwurf thut schaden mit Graben und auswerffen der Häupter/ und die Reittlöcher/ machen den Mäusen Löcher den Saffran zu vertragen Drum stellt man einen Topf in die Gruben/ die man in die Saffrangärten pflaget zu machen. Aber man sagt/ es sey gut das man todte Krebs in die Löcher stecke/ so soll der Moltwurf und auch die Mäuse davon fliehen.

Den Saffran/ so man auswirfft/ muß man allewege vor der Erndte widerlegen/ dann wann man ihn langsamer legt/ so blühet er denselbigen Herbst nicht. Man muß ihn allzeit vor Crucis einmal versetzen. Besihe weiter vom Saffran. Petr. de Cresc. fast im Ende des 6 Buchs. Pallad. in Ceet. c. 21 Constant. lib. II. c. 5.

Saffran
wächst in
Meissen.

Es schreibt Petr. Albin. in Chronico Misnaco, das auch an etlichen örtern des Landes zu Meissen Saffran wachse/ welcher zum Theil Zyma de

Aquila wol gleich seyn soll/ als vornemlich im Osterlande/ Pegaw/ Rotaw/ Borna/ Leipzig/ ic. von dannen man denselben an mehr örtern pflancket/ Item zu Meissen in einem Garten: Item umb Würzburg an der Sala. Item in Thüringen umb Weissensee/ und umb das Wasser die Hella genandt.

KALMIUS.

Calamus aromaticus, Caimus oder Kalmus. Calmus wie die Sachen werden jeso in Teutschland auch heftig in den Gärten gezeuget. Nun nur eine frische Kalmuswurzel in der 2 sterwoche (dann da pflaget man ihn zu versetzen) an der Wurzel hats ein grün flecklein/ da es auswächst/ schneide die Wurzel unten ab/ und setze es in eine feine schwarze gute gewächsige Erde hinunter/ wie andere Ding/ aber das grüne oben ein wenig herauf reiche/ wie du wilt/ so wächst gar leichtlich/ wie ein Schilff über sich. Es muß immer feuchte haben. Der Schilff reucht wie Kalmus/ wann man ihn reibet oder trucket/ man leset ihn über Winter stehen/ und versetzt ihn im Frühling wider. Eben also zeuget man auch den Ingber/ aus der frischen Wurzel/ wie ich von andern berichtet werde/ hab's aber noch nicht versucht.

Ingber wird
auch aus
Wurzeln ge-
zeuget.

Ich wil wohl glauben/ das man auch andere medicamentos herbas, radices oder plantas in die Gärten also zeugen könnte/ als Zitber/ Galgan/ und dergleichen mehr/ wann wir Teutschen nicht zu faule Leute weren/ und die grosse Bierkanten und die Weingläser lieber hätten/ dann Kunst und Geschicklichkeit.

Galbanus oder Galanus ist ein gummi, wird zu Pflastern gebraucht.

Der Calmus ist warm und trucken in secundo gradu, ist der wasserflüchtigen Leber gesund/ treibet die Urin/ unnd ist dem Magen sehr gesund/ dann er steckt ihn/ sonderlich wann er mit Wermutsafft in laulichem Wein eingenommen wird. Er wird sonst auch aus India bracht.

Calmus wo
zu er dienst.

Vom Ingber.

Der frische Ingber hat in der Erden auch ein solch schilfflicht Kraut/ wie der Calmus/ ohne allein/ das dasselbige im Jahr 3. mal dürr wird/ und wider grünet. In India und Arabia Troglodytica hat man dessen gar viel. Es wird seine Wurzel ohngefehr 3. oder 4. quer Hand tieff in die Erde gesteckt: Und wann man sie ausgräbt/ so bricht man sie ab/ und leßt's etwan/ bis zu einem Knoten lang/ vom unterst. n Theil in der Erden stecken/ davon wächst das folgende Jahr wider ein newe Wurzel herauf.

Ingbers Na-
tur und Eys-
geschafft.

Es ist eine sehr hitzige Wurzel im dritten Grad/ und feuchtet im ersten Grad/ umb dieser Feuchtigkeit willen trauert er auch nicht über 2. Jahr.

Diese Wurzel stärcket den erkalten Magen trefflich/ sonderlich fein new und frisch in Honig oder Zucker eingemacht.

Wann er des Abends Pulverisiret in Essig eingenommen wird/ so treibet es des Nachts durch dem Schweiß mancherley feuchtigkeit aus.

Vom Zitber.

Zedoaria, Zadura, oder Zaduara, Zitbeer/ das ist eine Wurzel von einer planta, gar im Ende/ zu hinderst in India/ fast dem Ingber ehnlich/ allein schärffer/ reucht etwas stärker/ unnd ist ein wenig bit

Zitber wächst
in India,

nig bitter erwärmet und trucknet im andern Grad / nimmet des Magens Wehe und colicam passionem weg / stillt das brechen und die Bauchflüsse / und tödtet die Würme im Leibe / und discurt die flatu. Sonderlich ist er gut wider alle Bisse / und sonderlich wider die Pest / und Bisse giftiger Thier.

Vom Galgan.

Galgan
wächst in
Egypten. It
wozu sie die
ngt.

Galanga, Galgan der wächst häufig in Egypten / aber sonderlich in Syria un ist auch eine Wurzel unter einer planta oder Strencklein / ist warm und trucken in tertio gradu ist dem erkalten Magen und der voller böser Winde ist / sehr gesund und gut. So man ihn im Munde trägt / so macht er einen wohlriechenden Achem / wann man dran reucht / so ist er dem Gehirn gar gut / stillt auch das Herzhittern / wann man ihn in Wegerichsafft einnimmt.

Dieser Wurzeln hab ich also mit gedenccken müssen / weil man sie oft und täglich im Eisen und Arzneyen braucht / daß einfältige Leute auch vernehmen / worzu sie nutz sey.

Vom Pfeffer.

Piper, Peper / Pfeffer.

Pfeffer
wächst in
India.

Man pfleget zu sagen / ich wolte daß du werest / da der Pfeffer wächst / wer nun darzu Lust hat / der setze sich auff ein Schiff / und fahre in Indiam über die Equinoctial-Lini / ja auch über den Tropicum capricorni in orientalem Indiam, da ist ein Stad In Insula Iava Majore, Banta genandt / da ist das rechte Pfefferland / da findet man Pfeffer genug / man kauft 5. oder 6. Säcke voll um ein Cotti / das seyn 20. Floren / ein Sack wieget 20 Holländische Pfund / das Volck ernehret sich mehrertheils in dieser Stadt und Land vom Pfeffer / Hirse / Reis / Muscatnüss / Muscatenblumen / Neglein / Indianischer Seiden / Damast / Melonen / Lemonien / Citronen / Pommerangen / die zum theil aus andern Inseln dahin gebracht werden.

Es ist zweyerley Pfeffer / oder auch wol dreyerley der lange piper longum, das ander ist ein grannum weißer und schwarzer Pfeffer. Sind hitzige Ding / Pfeffer hiet im 3. und schier im 4. gradu. Den Pfeffer ziehen sie an hohen Bäumen / wie in Teutschland an etlichen ortern der Hopffe gepflancket wird / er wächst traublicht wie die Trauben / also daß bisweilen 200. Körner an einer Trauben gefunden werden / daher man im selben Lande sagt / daß es so viel Pfeffer drinnen habe / so viel es Erde hat.

Muscatnüss und Muscatblüt.

Muscatnüss
und Blüten
haben grossen
Nutz.

Die sind beyde gut ins Haus / in die Küche zum kochen unnd sonst zur Nahrung zu gebrauchen. Dann damit verderbt man das Essen nicht. Wilt du Muscatnüsse kaufen / und wilst erfahren welche gut seyn / so wirff sie nur ins Wasser / alle die zu Boden fallen / die sind gut / aber die oben schwimmen sind nichts werth. Man hat auch ein andere Prob / wann man mit einer Nolden in die Nüss sticht / ist sie gut und safftig (welches man im stiche bald sehen und mercken kan / dann es leßt sich oben eine Dölter sehen) so magstu sie wohl kaufen / geschicht aber das nicht / so laß sie ungetauft / dann wann sie keinen Saft von sich geben / so sind sie wie ein malnich ausgetrucknet Holz / das keinen Saft und

Kraft hat / allein die Kramerlebens nit gern / daß man sie also probiert / daß sie sagen / daß sie darnach bald austreugen / und allen Saft und Kraft verlieren. Et hoc est verum.

Ciceres Richern.

Ist ein Gesäme / hat Schothen die sind roth oder gelbe. Davon hat Cicero seinen Namen gehabt / daß er oben auff der Stirn eine Riche gehabt. Man pfleget auch in die Gärten zu säen und in die Aecker. Sie haben ein Secret bey sich contra variolos oder Pocken.

Richern die
nen wider die
Pocken.

De Aniso den man in die Gärten säet.

Die Körner anisi säet man in die Gärten / und wann man die Körner in guten Brandtwein leget / so ziehen sie den Schleim aus / wann man den Brandtwein braucht.

Anis wie er
gezüget und
gebraucht
wird.

Das LXXII. Capitel.

Wie man Welsche und Haselnüsse übers Jahr behalten kan.

Sobald die Nüsse vom Baum oder Stauden (doch / daß die Nüsse wol reiff sind) abgebrochen werden / soll man sie von stunden an fein rein abwischen unnd auslesen / in einen steinern Krug thun / unnd den Krug mit Lehm feste vermachen / und in einen frischen Keller setzen / wann man der Nüsse aus dem Kruge nehmen will / soll man ihn alsbald wider feste zumachen / so bleiben die Nüsse übers Jahr gut / oder lege sie in einen Sand unnd setze sie in Keller.

Welsche und
Haselnüsse
übers Jahr zu
behalten.

Das LXXIII. Capitel.

Wie man Aepffel oder Birn lang über die Zeit halten kan.

Als Obst / Birn oder Aepffel soll man in einem schönen Tage brechen lassen / und wann dis gebrochen / sollen sie doch / da es eines Geschlechts ist / in ein Fäßlein eingeschlagen werden / und also etwa 4. Wochen im Garten stehen lassen / unnd darnach in ein warm Gewelbe setzen / und die anbrüchigen bisweilen auslesen / und wann man die aus dem Fäßlein schüttert / soll man sie auff ein rein Tuch schütten lassen / so bleibet das Obst ein lange Zeit gut.

Aepffel und
Birn lange
zu behalten.

Das LXXIV. Capitel.

Vom Hopffen.

Lupus oder lupulus, l. in h. murato Hopffen. Lupus salictarius, Hopffe der sich an die Weiden henger. Der Hopffe ist auch ein köstlich herzlich Ding einem Hauswirth nicht allein zum Brauen / sondern auch zum Handel / dann der Hopffen Handel ist ein guter Handel / und wer recht damit umgehen kan / der kan durch Gottes Gnade und Segen damit leichtlich zur Nahrung kommen / dann es misreth gemeinlich über das 3. oder 4. Jahr. Wer nun Hopffen einkauft / wann er wolfeil ist / und schüttert ihn in eine Kammer oder in ein Gemach / und beschwert ihn mit Brettern oder andern Dingen / daß nur die Luft nit wol darzu kommen kan / der kan leichtlich / wann er ein 100. Thaler auff Hopffen wendet / über zwey oder drey Jahr ein hundert / zwey oder drey daran gewinnen. Diesen Vortheil unnd Gewinn kan vielmehr ein guter Hauswirth haben / wann er sich auff Hopffen befeis-

Hopffen gut
zum Brauen
und zum
Handel.

besteiffet/und ihm Hopffengärten zeuget/ und denselben treulich warter/der kan traum seine Narung und Auffenthalt wol darvon haben / wann er sich recht in die Sachen zu schicken weiß. Will derhalben hiervon kürzlich auch etwas melden.

Hopffengärten ein nützlich Ding.

Ein guter Hopffengarten ist ein Edel Ding in einer Haushaltung/dessen man gar hoch gedencken kan. Darumb einem jeden Hauswirth zu rathen/das er Hopffengärten habe Sie kosten wol etwas erstlich anzurichten/ ein kühl oder Hauffen umb ein Thaler oder Gulden/ober es lohnet wol/in 4 oder 5 Jahren zahlet er sich selber. Ein Garten wird nach der Kuhlen oder Hauffen gekaufft und verkaufft/ist ein guter Garten / so gilt die Kuhle ein Thaler / wo er mittelmässig einen Gulden/ unnd wann er gering einen halben Thaler.

Das LXXV. Capitel.

Was der Hopffe vor Land haben will.

Hopffen was er vor Land haben will.

Es ist nit ein jedes Land zur Zeugung des Hopffens gut/er wächst aber am liebsten in feuchtem lückern und geilen Boden wo es fein fett schwarz Erdreich hat. Wann nur der Boden gut ist/so bekleibet er desto ehe/ und wuchert sehr in der Erden.

Das LXXVI. Capitel.

Wie vielerley Hopffen ist.

Hopffen wie manscherley.

Es ist zweyerley Hopffen / zahmer oder der Gartenhopff / den man in Gärten zeuget / mit grosser Mühe und Arbeit/und wilder oder Rasenhopffen/der sich selber zeuget / unnd sich an die Zäune unnd Bäume wendet / den pflegt man nit zu exholiren oder zu bawen/viel weniger zu düngen/ man brauchet ihn aber auch mit unter den andern Hopffen zum Bier.

Hopffens unterschied des zahmen und wilden.

Und ist das der Unterschied / der Gartenhopffe hat viel kleine stächlichen/das er anhacker: Aber der Wilde hat gar nichts an seinen stengeln / sondern ist gar schlecht. Es sagen gute Hortulani, dz dreyerley Hopffen sey / erstlich Osthopffen / der frühe im Dst reiff wird. Darnach Herbsthopffen/den man im Herbst abnimmet und leglich speter oder wilder Hopffen/der sich selber zeuget/ und an den Zeunen auffwächst/man darff ihn auch nicht warten. Ist gleich eins / man theile den Hopffen ab wie man will/so ist Hopffen/und ist nichts mehr.

Der Zahme oder Gartenhopffe ist wider zweyerley/früher Hopffen/der zeitlicher reiff wird/und spater Hopffe/der etwas langsam reiff wird. Den frühen Hopffen nennet man sonst Augsthopffen/ und ist der beste/ schlegt auch zum ersten aus / scheidet grosse dicke Keimen und Rancken / dabey man ihn dann auch erkennen muß/ trägt grosse lange Häupter/die werden gemeinlich vierzehn Tage vor den andern Hopffen reiff / man muß ihn auch vor den andern abnehmen/ auff das er nit überreiffet/und die Hize die Blätlein auffeime/und das beste Meel und Körner aus den Hopffen fallen. Dieser Hopffe er gibt sich auch desto ehe im sud/und darff so lange nicht siedlen / als der ander harte Hopffen/welches die Bräumeister am Geschmack wol zu kosten wissen.

Darnach ist noch ein Hopffe/der ist einer harten Art/ hat kleine Rancken/ trägt auch kleine Häupter/wird auch langsam reiff/ als ungeschicklich umb Michaelis gegen dem September.

Der Wilde ist auch zweyerley/der 1. den ich jetzo newlich beschrieben habe/ ist etwas grösser und besser dann der ander / dann er hat grosse Häupter/ und leßt sich die Hize nit so balde bezwingen/und eröffnen/dz ihm etwas entgienge. Den andern heist man Leuffer / dann er hat gar kleine runde Häuptlein/die thun sich von der Hize bald auff/und lassen den Samen und das Meel herauf lauffen / und wird darnach taub/ und gar nichts nütze.

Das LXXVII. Capitel.

Von den Hopffenstöcken und ihrer Eigenschaften.

Die Hopffenstöcke haben eine Art wie die Quecken oder das Labrizenholz / sonderlich wann sie in einer lückern und dünnen Erden liegen/dann da treiben sie in der Erden trefflich viel Keimen von sich wo man ihnen nicht vorkompt/ und dieselbigen nicht jährlich abschneidet / und den Stock von solchen Wurzeln reinigt / wie man den Weinstöcken die lange Wurzel jährlich benehmen muß / also/das er wol über fünf oder sechs Schuhe vom Stocke erst eine Keime aus der Erden oder im Rasen ausschlegt.

Hopffenstöcke Natur.

Im Wendischen Lande beschneiden sie solche Keimlein vom Stock ab / unnd heuffen die Erde auff Keimlein / wo sie ausgeschlagen / und ziehen also einen Hopffen in den Gärten unnd im Felde förder.

Das LXXVIII. Capitel.

Wie man Hopffen zeugen soll.

Eslich muß man sich bey den Leuten erkundigen/welcher Gärtner oder Bawersmann gute trechtige Stücke habe/und so bald man im Frühling in die Erde kommen kan / soll man zu denselbigen Stöcken/ ehe dann sie auskommen/rings umbher reumen / die Wurzelinge oder Keimen / so vom Stock in die Erde gewachsen/ rings umbher vom Stock abschneiden/ und mit dem Karst oder Hawen aus der Erden unverlest gewinnen/ dieselben in stücken / etwan einer Spannen oder anderthalb viertel einer Ellen lang mit einer Hacken oder sonst einem scharffen Messer voneinander schneiden.

Hopffen zu zeugen.

An welchen Ort du nun den Hopffen hinlegen willst/ solstu nach der Ordnung sein keulichte Gruben / etwa anderthalb oder zwo Ellen weit voneinander machen/und dichte mit geiler lückerer Erden oder Mist beschütten/ und derselben Keimen oder Wurzeling fünf / sieben/ auch neune oder mehr in die Hand nehmen (etliche nehmen eine gute Handvoll solcher Pfropffreisser/ als man mit beyde Händen umbgreiffen kan/ und binden sie zusammen/etliche aber nehmen ihr nit so viel / und binden sie auch nit /) und also auffgericht in die Gruben setzen/ wie man pflegt den Flachs zu stauchen / doch also/ das allwege das Ende/so gegen dem Stocke gestanden/ unten / und die Keimen oder Schößling über sich gelehret werden. Darnach beschütte als bald solche Rancken oder Schößlein mit lückerer Erde/so aus den Gruben genommen/ und mit Mist oder anderer kleiner Schuterden vermengert ist / das es über und bedeckt sey/und das man oben gar nichts sieht/ und stecket einen Stecken zu jedem Hauffen/ das man sehen kan/ wo Hopffen ligt.

Dieser

Dieser Keimen oder Rancken nimbt man dertwegen so viel zusammen / ob etliche untüchtig weren / daß doch die andern bekleiben / und wann im ersten Jahr nur eins oder zwei Keime ausschlagen / so ist es anfänglich gnug zu einem Stock zu zeugen. Man pflügt aber solches im Lande zu Weckelburg zu thun in der Marterwochen / wann der Monde / wie sie reden / im Wadel ist / das ist im abnemenden Monden / etwan wann er im letzten Viertel ist.

Das erste Jahr wächst er etwan nach gelegenheit des Bodens einer Ellen / oder auch wol ettes Manns hoch / höher oder niedriger / unnd trägt erst auff dem andern Jahr / doch wann er frühe oder zeitlich gelegt worden / trägt er auch bald im ersten Jahr. Dann er muß in der Erden wurzeln / unnd man darff ihn dasselbige Jahr nicht mehr hacken.

Auff das ander oder folgende Jahr / ehe er noch auskeimet / und so bald man in die Erde kommen kan / muß man um einen jeden Stock rings umher den Stock abschneiden / damit er nicht ferner in die Wurzel wachse / sondern über sich treibe. Wann man nun grosse Hopffenstöcke haben will / so leß man den Circel und die Stöcke desto größer / und in solche Gruben schüt man wider gute Erden / oder düngt sie mit Mist / nach Erforderung des Bodens Nothdurfft / und zeucht solche gute Erde und Mist fein häufig über die Stöcke zu. Wann sie nun solcher Massen rings umbher beschnitten / und von den übrigen Wurzeln gereinigt / mag man alsbalde die Stöcke stengel / darzu muß man gute eiserne Grabestücker haben / damit man die Löcher zur einsteckung der Stangen machet (sind etwan drey Ellen lang / oben mit breiten Kolben / und unten rund zu /) damit stößt man Löcher / und so bald die Löcher gemacht / unnd die Stangen geschärfset oder gespitzt / so erhebt man die Stangen / und stößt sie mit Gewalt in die Löcher / v. rrammelt dieselben mit dem breiten Kolben rings umbher / daß sie vor dem Winter sicher stehen. Zu einem jeden Stock magstu Stangen nach der größe des Stocks haben fünf / sechs / sieben / acht / oder neun / darnach der Stock groß ist / die Stangen aber müssen unten nahe zum Stock / und oben etwas weiter voneinander gesetzt werden / damit die Sonne zwischen die Stangen kommen / und den Hopffen erreichen könne. Der Hopffe hat diese Art und Natur an ihm / so bald er Rancken schiebet / und die ein wenig über die Erde kommen / winden und verfehen sie sich selbst untereinander / daß sie schwerlich ohne Verletzung wider voneinander zu wickeln. Dann wann der Hopffe noch feist oder fett und zarr ist / werden die Schößlein oder Keimen bald verbrochen / darnach trägt dieselbe abgebrochene Rancke in demselben Jahr keinen Hopffen. Drum muß man / so balde der Hopffen aus schlägt / welches dann nach Gelegenheit des Wetters gar zeitlich geschieht / auff die größten und stärckest. Schößling oder Rancken achtung geben / dieselben so balde sie nur die Stangen erreichen können / an die Stangen leiten / und mit eingewicktem zehem Stroh oder alten groben Garn fein feiberlich anbinden / und nach gelegenheit des Stocks zween / 3. oder 4. Rancken an eine Stange weisen so windt er sich hernach selbst umb die Stange / und steigt immer höher unnd höher auff die Stangen hinauff / biß daß er leßlich gar über die Stangen hinauff wächst.

Aber die übrige ausgeschlagene Keimen / die muß man als unnöthige und unnütze vom Stock abreißen / oder gar abschneiden / und solchen jungen Hopffen essen die Kühe gerue / wann er gebrühet wird / so gibt er auch einen guten Salat / mit warmen Wasser ein wenig gebrühet / und darnach Essig und Del darüber gegossen.

Es muß der Hopffen jährlich / sonderlich aber das erste Jahr / gegetet / oder umb die Stöcke abgehawen werden / damit das Unkraut den Hopffen nicht dampffe / noch die beste Nahrung entziehe.

Wann er zu halben Stangen gewachsen / muß man ihn wider mit Stroh oder Faden heften / damit die Weipffel nicht ineinander wachsen / und sich verwirren / alsdann kan man ihn nicht wohl ohne schaden voneinander flechten.

Man muß auch zu solchem heften oder anbinden eine dreifüßige oder gesperrete Gartenleiter haben / die man von einem Stock zum andern tragen / und daruff anheften kan.

Wann nun die Rancken die Stange lang hinauff gewachsen / so weiset man die überwachsenen Rancken von der Stangen zur andern / die nicht so gar bewachsen ist.

Um Jacobi pflüget der Hopffen zu blühen / das heißt man geschöpffet / und gewint kleine Knöpflein / wie die kleinen Dörfflein oder Cardabenedicten Samen / darnach siset man besenschtig / ob dasselbe Jahr viel Hopffen werden wird / wann er reichlich und wol schöpffet oder wol blühet.

Es schadet dem Hopffen nichts so sehr / als der Mehltau oder Brenner / wie mans auch nennet / sonderlich wann er fällt / wann er schöpffen und blühen soll. Wann er auch gleich schöne Häupter hat / und der Mehltau selte so werden die Häuptlein gar schwarz / als weren sie gekocht / und die Blätter gar verbrandt und löcherlich.

Das LXXIX. Capitel.

Von Reiffung / Abnehmung und Handlung des Hopffens.

Also leß man mit den Hopffen stehen / biß er reiff wird / als etwan umb Egidii welches man am Geruch am besten prüfen kan / wann er fein stark reucht / und einem im Kopff steigt. Doch muß man ihn abnehmen / ehe sich die Blätter an Häuptlein und übermäßiger Hitze auffthun / und der beste Samen und Weel herauff falle.

Wann man Hopffen abnimbt / schneidet man die Rancken etwan einer Ellen hoch über dem Stock ab / und zeucht hernach die Stange sampt dem Hopffen aus der Erden / und windet den Hopffen / so weit der Häupter trägt / ab von den Stangen / und wirfft den über einen hauffen / diß daß derselben eine Därde oder ein Fuder werde. Wann die Weipffel oben zusammen gewachsen / und sich ineinander verwirret / muß man dieselben Stangen alle zugleich ausheben / und oben mit einer Sichel voneinander schneiden / und darnach von den Stangen winden.

Wann der Hopffe zu zeitig oder grün abgenommen / reucht man es bald / dann er reucht noch gar grasicht / dann heist mans der Hopffen grünfahrt.

So man den Hopffen eingetragen / oder auff den Tenne geführet / soll man denselben bald pflücken lassen / und je weniger man denselben rühret od strift je bes

Hopffen muß gegetet werden.

Hopffen muß man anheften.

Hopffen was er zu blühen pflüget.

Hopffen was ihn schadet.

Hopffe wann er reiff und abgenommen ist.

Je besser es ist / man pflegt alsdann die Rancken et-
wa zweyer Ehlen lang zu zerschneiden / in einem je-
den Hopffenspflücker einen Hauffen vorzulegen /
auf das sich die Rancken nicht verwirren / und die
Pflücker nicht dürffen abstecken / sondern stets über
dem pflücken sitzen bleiben.

Hopffen so
abgepflückt/
wie damit
umbzugehen.

Wann er aber abgepflückt ist / so schüttert man
auf einen breiten lufftigen Boden nicht übrig dick /
das ihn die Luft vollends truckene / und er nit auf-
einander dämpfficht oder schimlicht werde / oder
sonst erwarme.

Und so er über trocknet ist / so thu ihn fein gemach
über einen hauffen / beschwere ihn mit Planen oder
Züchern / sonst ver räucht er / und verleurt seine
Krafft. Etliche thun ihn in ein kühl Faß auf die
Böden / und decken ihn zu

Man soll aber sonderlich fleißig achtung drauff
geben / das die Körner und das gelbe Meel nicht
davon kömme / dann eine Beispel voll desselben
Meels / ist in einem Bier kräftiger / als sonst ein
Viertel / oder wol ein halber Scheffel Hopffen.

Wann der Hopffe wol ansetzt / und durch die
Meeltau nicht verderbet wird / so kan man von ei-
nem Stock / der wol besetzt und bewachsen ist / wol
einen halben Scheffel Hopffen oder mehr erzeu-
gen / und gibt guten und grossen Nutz. Dann es
komet offft / das der Scheffel zu Thalern / zweyen o-
der dreyen Gulden / doch darnach das Maß ist / be-
zahlet werden muß.

Das LXXX. Capitel.

Ein kurzer Summarischer Begriff / wie
man bisweilen den Hopffen an andern
Ortern pfleget zu warten.

Hopffen wie
man ihn in
dem pflegt
zu warten.

Wie wol alles das / so bissher vom Hopffen ge-
meldet worden / von allerley Orten nützlich
und fügtlich also mag geübet und gebraucht werde /
so ist doch dieses sonderlich auf dem Meisnischen
Grund in Bodē gerichtet gewesen / an andern ör-
tern mag man wol ein wenig ands damit gewäh-
ren oder umbgehen / aber doch wird es nicht viel an-
ders seyn. Es richte sich nur ein jeder nach seiner ei-
genen Landts art / und mache es / wie es sein nächster
Nachbar machet / so kan er nicht weit fehlen.

Hier in der Marck mache mirs also: Im abneh-
menden Monden oder im letzten Viertel des Mo-
nats Martii / nach Gelegenheit der Jahrszeit in des
Gewitters / hacket / beschneidet / bemollet oder be-
wüfft man den Hopffen: darnach 8. oder 14. Tage
nach Ostern setzet man die Stangen / folgendts nach
Pfinstern oder Johannis / und so offft es mehr noth
ist / hacket man den ganzen Hopffengärten umb /
und blattet oder driecht oben die Blätter davon ab /
und bindet ihn an die Stangen.

Auff Equidii bekombt der Hopffe den Geruch / 14
Tage vor Michaelis / oder wann er reiff ist / so nim-
met man ihn ab. Auf den Herbst hacket man ihn
widerumb / decket ihn zu mit Erde / und läst ihn also
ligen / bis wieder umb die Fasten.

Hopffengärten
wie sie sollen
gemisset oder
gedünget wer-
den.

Es sollen aber dieselben Gärten über das an-
der oder dritte Jahr / so offft es noth thut / nach
Gelegenheit des Ackers / gemisset oder gedünget
werden mit Schweinmiste / der muß sein umb die
Gruben herum und oben darauff geleyet wer-
den. Solches alles soll im Herbst / wann der
Hopffe abgenommen ist / und wann man ihn

widerumb bedecket hat / geschehen / so wird er den
Winter unter dem Schnee fein gelbe / und erliget
sich. So auch der ganze Hopffengarten über-
düngt werde / wüchse so viel Unkraut und Gras /
darinnen ersticket der Hopffen / und hält auch die
Sonne auff.

Man soll den Platz / da seine schwarke Erde ist /
umbhacken / die Gruben als bald / darnach als man
grossen Raum hat / fünffhalb oder fünff Schuch
weit von einander abzeichnen / und die Gruben ein
halb Knie tief graben / Schweinmiste darumb und
dreinlegen / und in eine jegliche Gruben einen klei-
nen Strecken setzen / das man auf die Fasten / wann
man jungen Hopffen legen will / die gemisset oder
gedüngten Gruben oder Kule wieder finde / und
den jungen Hopffen ordentlich zu legen wissen
mögen.

Als dann in der Faste soll der alte Hopffe geha-
cket und beschnitten werden / da nimbt man die fet-
ten Zweige und Neben / die am meisten keimend
und Knospen haben / setzet sie gerade auff die Er-
de / in die gedüngte Gruben. Doch läst man die
Keimen oben frey herauff stehen / steck Ehlen lang
Strecken darbey. Nach Pfinstern bemollet man
denselben wieder wie das erste mahl / so ligt er dann
also stille / bis auf die Fasten / und wird nicht ehe
dann auffss ander Jahr beschnitten.

Welche Gruben aufstrengen und verderben /
darein soll man auf das ander Jahr andere jun-
ge Neben legen

In nassen Gärten geräch der Hopffe allhier am
allerbesten. Item / wann man die Hopffengärten
mit Schweinmiste düngt / sagen die alten Hopff-
ner / so soll der Meelthau dem Hopffen keinen scha-
den thun.

Wann er unden fett aufgehet / und zu dick ste-
het / soll man die grossen dicken Stengel unden auff
der Wurzel aufreissen / dann dieselben wachsen
mächtig sehr in die Höhe / und tragen doch kaum
zwey Häuptlein.

Hopffen der da sehr bloß stehet / das der Wind
wol zu ihm kommen kan / muß starck neue Stan-
gen haben / sonst zubrechen die starcken Winde die
Stangen.

Wann man Hopffen vertreiben will / so schnei-
det man ihn nur oben hinweg mit einer Sichel /
wann er im Herbst noch jung ist / so vergehet er von
ihm selber.

Hopffen zu
vertreiben.

Wiltu einen grossen Hopffen probiren / so zer-
reibe ihn in deiner Hand / wird die Hand fein fett
darvon / das er gleich ein Del von sich gibt / das ei-
nem die Hand darvon klebet / und starck räucht / so
ist er rechtschaffen gut / und darauff kan man Bier
brauen.

Hopffen zu
probiren.

Das LXXXI. Capitel.

Wie man Hopffengärten zurichten soll.

Man soll erstlich Rasenfeld im Jacobsmonde
mit hacken und pflügen gar wol mürbe und
zu Acker machen / und wol düngen / und nach dem
man viel Reyen nach einander legen will / darnach
mag man sich richten / das man je zwischen zwö Re-
ben etliche Berthe / als zu Kraut / Rüben / Möhren /
Zwibel / Kohl und andere Küchen Speise gebrau-
chen möge. Eine Reye aber / darein man die Wur-
keln und Fasen des Hopffens legen will / soll über
anderthalb Ehlen nicht breit seyn.

Hopffengärten
wie sie zu
richten.

¶

Weil

Weil auch des Hopffens zweyerley ist/wie droben bald im Anfang ist angezeiget worden / als weicher und harter/so mercke/das er auch im Jahr zweymal kan gelegt werden/als der weiche im Frühlung/und der harte im Herbst/ und sollen die Wurzeln oder Fasen so gar nahe zusammen nicht gelegt werden. Es mag aber solches geschehen 3. Tage für dem Neumonden/und 3. Tage hernacher/sonderlich in den Zeichen / darinnen gut zu pflanzen ist/ als im Stier / Wassermann und Steinbock/ Jungfrau und Fisch.

Die Bethe / so zwischen den Hopffreyen sind/ sollen alle Jahr mit zimlicher Mistung oder Düngung gehalten werden/ aber die Reyen läst man zu frieden/ man darff dieselbigen mit hacken oder graben. Gegen dem Winter aber mag man kleinen Mist darauf streuen/und im Frühling das stroichte wiederumb abbrechen / so wächst darneben und darauf gut Gras / welches zum offtermal soll abgegraset werden.

Diesen Hopffen / weil er nicht gehackt/ nennet man Rasen oder Grasehopffen/thut oft mehr/ un trägt grössere Häupter/und bringet viel mahl besser dann der andere/welcher viel hackens und wartens bedarff.

Wann die Raiten oder Hopffeldolden herfür schiessen / und etwa: einer Ehlen hoch werden/ sollen sie in den ersten Jahren an kurze Stänglein angeleitet oder angeheffet werden/ und so fort/ bis er sich erholet / alsdann muß man ihm mit langen Stangen zu hülf kommen.

Das LXXXII. Capitel.

Ein andere Weise / wie man auf ein andere Art Hopffengärten machen soll.

Nimb einen Platz abe oder grabe feld für dich/ darauf mache Gruben/ jedere vier Ehlen weit nach einander / und soll ein jedere Gruben 5. Viertel weit im Diameter haben / und ein halb Knie tieff gegraben/und mit Mist gar wol gedünget werden. Wann die Grube also gemacht/und mit Mist gedünget ist/so nimb Hopffenzurzel/oder Feser eine Hand voll/und lege die drein / nicht gar zu tieff/ und nicht gar zu seichte. Wann sich darnach die Dolden erzeigen/und etwa: Ehlen hoch wachsen/ muß man sie stängen/ und die Dolden oder Nahmen daran häfften und leiten / würden die Gruben bewachsen / so muß man dieselben fleissig behacken/und den Hopffen / nach dem er sich in die Länge ergibt und erstreckt / mit Anhefften forthelffen.

Diese Fortpflanzung geschicht gleicher Gestalt/ wie die andere/ gehöret aber mehr Mühe und Arbeit darzu. Das sey also kürzlich vom Hopffen gesagt. Die Hopffenbrüder mögen diesen Bericht recht und wol brauchen / nit zur Trunkenheit und Säuweben/wie sie pflegen/sondern zur Nothdurfft und Aufenthaltung ihres Leibes und Lebens / wie man auch Essen und Trinken/ Kleider und Nahrung / und andere leibliche irdische Ding mehr brauchen soll.

Das LXXXIII. Capitel.

Vom Weid.

I Saxis, Weid / damit die Tuchmacher ihre Tücher färben / ist auch eine feine Nahrung bey

den Ackerleuten und Hauswirthen / und bey Kauffleuten / die damit handeln. Es wird aber diß Kraut nicht allenthalben gefunden / sondern nur in Ehüringen/und sonderlich umb die Hauptstat desselben fruchtbaren Ländleins Erfurt und Gorha. Item zu Freyberg/und an etlichen Orten mehr im Lande zu Meissen. Item / im Lande Geldern oder Göllich/ wiewol derselbe an der Farbe nit so gut ist / auch nicht so wol operirt als der Weid so in Ehüringen wächst. Auch sagt man / daß in Frankreich/in der Landschaft/welche genant wird Lombardia, dieses Kraut wachsen soll / welches den andern Weid allen sehr übertreffen soll. Besiehe Conrad. Heresbach. lib. 1. de re rustica. pag. 128.

Das LXXXIV. Capitel.

Vom Nutz und Gebrauch des Weids.

Es hat sonderlich drey vornehme Tragenden und Nutzbarkeiten. Dann erstlichen dienets zur Farbe der Wollen und Gewands / und ist diß Kraut ein Fundament und Grund aller andern Farben. Was von den blauen Farben damit gefärbet wird / das wird nicht flechtich / wanns mit Wein / oder andern unstätigen Sachen begossen wird. Das Gewandfärben ist eine grosse/und eine gute/aber doch eine sehr mühselige Kunst. In den Seestätten sind Leute / die sich damit sonderlich nehmen/und davon grossen Nutz haben. Darnach so brauchens auch die Mahler zur blauen Farbe/ und zur Temperirung anderer Farben. Wiewol aber alle andere nützliche Kräuter ihre sonderliches Auffwarten und Fleiß haben wollen / damit man derselben so viel desto besser genießen könne/ so will doch diß Kraut für allen Dingen einen sonderlichen Fleiß haben/will man anders sein recht genießen/ und viel Gelds darauf kaufen.

Das LXXXV. Capitel.

Vom Samen / davon diß Kraut wächst/ und wie mans darnach säet und weiter wartet.

S Er Samen / so viel die Figur und qualitet belanget/ ist fast dem Gerstenkörnlein gleich/ aber doch nicht so dick und vollkommen/ und hat eine schwarzblaue Farbe/und wann man das Körnlein aufmacht und voneinander thut/so findet man ein kleines gelbes Körnlein darinnen / fast wie ein gelb Senffkörnlein. Der Acker/darauf man ihn säen will/ muß sein schwarz/ fett un fruchtbar seyn/ und wird doch noch vorm Winter/oder aufwärts in der Fasten einer halben Ehlen tieff geackert/oder mit einer Spate umbgegraben / und gar fleissig geegert/und wol zugericht/ darnach wird der Same in das frische Erdreich geworffen/und wann die wärmen Nächte zwischen Pffingsten und Ostern beginnen zu kommen / so bekombr er 3. oder 4. Blätlein/ welche schier dem Klee gleichförmig sind / und wächst darnach fortan / daß er endlich wol in acht oder 10. oder etwas mehr Blätter bekommet. Weil aber Unkraut bey Nacht wächst / wie man im Sprüchwort pflegt zu sagen/so muß das Unkraut beyzeiten gar fleissig außgerupffet werden/ daß der Weid unter dem Unkraut nicht ersticket / sondern zu seinen Kräfften kommen / und desto besser auffwachsen und zunehmen kan.

Das

Weid wo er wächst.

Weid wo er nütze.

Weid wie er zu zeugen.

Das LXXXVI. Capitel.

Wann / und wie mans abnimmet /
und wie off.

Was wann
und wie offe er
abzunehmen.

Es wird diß Kraut im Jahr drey mahl / von der Wurzel / die man eines kleinen Fingers dick / und die Erde einer halben Ehlen tieff eingewurhelt / mit einem scharffen Eisen / ohne gefahr einer Hand breit und groß / abgestossen / welches zum ersten mahl geschieht / und solches balde nach dem Fest Trinitatis. Darnach wirds auf einen Wagen geworffen / und an die kleine Wasserbächlein geführet / und daselbst fein rein abgewaschen / und darnach führet mans auff einen grünen Ager oder Rasen / und wenden die Leute grossen Fleiß darauf / daß es balde bey Sonnenschein wiederumb treuge gemacht werde / doch daß es noch etwas an dem Saft und Feuchtigkeit an sich behalte. Darnach wird er auff einer Windmühlen gemahlen / welche gleich den Kalckmühlen seynd / da ein Pferde circulariter herumb den grossen runden Weinstein ziehen müssen / welcher wol drey mal schwerer und grösser ist / dann der Stein / damit der Kalck gemahlen wird / wann nun solches geschehen / so wird das Kraut / welches nun klein gemahlen / feucht zusammen gedruckt / wie man die Schneeballen mit den Händen zusammen drucket und machet / und werden alsdann solche Weidballen auf Hurden / den Gartenzäunen gleich / und von Weidenholz gestochten / gegen Mittag der Sonnen gelegt / daß sie treugen / und wann solche Ballen treuge worden (jedoch müssen sie von der Hitze der Sonnen nicht gar aufgetreuet werden / sondern noch etwas Feuchte bleiben) führet der Bauersmann diese Weidballen / derer des Jahrs etliche viel hundert tausend gemacht werden / auff dem Marck / die selbe zu verkauffen / und werden mit einer sonderlichen Maß gemessen und aufgehäufft / als wann man Schneeballen auffeinander gelegt hätte / werden aber gemeinlich zehen Schock Ballen auff ein Maß Weids geacht.

Es ist aber der Einkauf des Weids an der Bezahlung ungleich / dann man denselben an den Ballen / diweil sie noch säfftig sind / auff's Papier streichet / und an der Farbe judiciret und urtheilet / ob er gut oder gering sey / und ist gemeinlich schwarzgrün / und je mehr er der dunkelblauen Farbe correspondiret / je besser er gehalten / und so viel theurer verkaufft wird.

Wann nun solches geschehet / so begibt sich / daß derselbe Acker / darauff dieser obgedachte Weid gestanden / wiederumb ungefährlich nach Jacobi Apostoli / oder etwan acht oder vierzehn Tage hernach / ja so dick mit dem Kraut bewachsen und bestand ist / als er zuvor gewesen / ja bisweilen noch ein oder zweymal so viel an den Hauffen und Menge trägt / als zuvor und zum erstenmal geschehen.

Zum letzten / wann sechs oder sieben Wochen verlauffen / welches ist die Zeit zwischen Bartholomæi und Michaelis / wird er zum dritten mahl vom Acker abgenommen und zurecht gemacht / und wie oben gesagt / an den Wasserbächen das Kraut gewaschen und gereinigt / auff einem grünen Wasen getrucket / gemahlen / zu Ballen gemacht / auff der Hurten getrucket / und zu Marck geführet / daß es also von Trinitatis an bis auff

Michaelis / und etwan nach Michaelis / allezeit 60 der 7. Wochen seine intervall hat / und von dem Acker mit dem Handeisen das Kraut abgestossen wird / und können also von wegen der vielfältigen Arbeit / die arme Tagelöhner zu ihrem Underhalt / damit auch etwas verdienen. Dann es kommen in Thüringen sonderlich viel Manspersonen auß der Wendischen Marck / welche die Thüringi Polacken pflegen zu nennen / die solche Arbeit mit der Hand oder Weideisen nach der Weßruthen umb einen gewissen Verdienst oder Befoldung zu verrichten / und vom Acker abzustossen pflegen. Ist also der Weid dem Acker mann ein sehr nützlich Ding / da von er jährlich eine gute Summa Gelds haben und erlangen kan.

Das LXXXVII. Capitel.

Was die Weidkäufer weiter für grosse Arbeit anwenden müssen / ehe diß Kraut recht zugerichtet wird / daß es zur Färbung der Wollen und Tücher mögte gebraucht werden.

Eslich wird diß Kraut / welches also zu Weidballen gemacht auff den Boden / der mit Brettern zugerichtet und gedielet ist / etwan Ehlen hoch / auch wol etwz höher geschüttet / daß sie auffeinander erwarmen / und ein Rauch oder Dampf von sich geben / und werden endlich gar treuge und weißlich von aussen / und so hart wie ein Stein / verschrupfen zusammen wegen der Austrocknung / und bleiben nicht halb so groß als sie zuvor gewesen / da sie vom Bauersmann zu Marck geführet worden.

Weid wie es zuzurichten / und was vor Arbeit darzu gehört.

Nach Michaelis werden von den Kauffherren sonderlich Arbeitsleut verordnet und gedinet / die solchen grossen Hauffen der treugen und harten Weidballen auff dem Boden mit einem hölzernen Hammer zuschlagen / und mit ihren Händen vor einander brechen / also / daß sie zu Stücklein den den welschen Nüssen gleich / und auch etwas grösser und kleiner geschlagen / und darnach wieder auff einen Hauffen oder Klumpen geworffen werden / und wann solches geschehen / so sind abermals solche Arbeiter darzu verordnet / welche (sintemal diß Gut viel Gelds kostet) kunstreich und wol erfahren sind / den Weid zu bereiten und zuzurichten / damit er zur Färbung der Wollen und Tücher dienlich und nützlich sey. Es wird aber derselbe Weid nach vergangener Arbeit drey mal mit einer grossen Menge Wasser begossen / und hat seine gewisse Probam, Intervalla und Interlicia, zu welcher Zeit der Wochen solche Begießung des Weids nacheinander geschehen müssen / und wann sie zum ersten mal mit Wasser begossen / wird er aufs neu erhitzt / daß er die grosse Menge des Wassers / welches darein gegossen worden / von wegen der Hitze und Rauchs verzehret / und wann man ihn aufs neu arbeit / und wie einen Misthauffen voneinander reisset / einen solchen Rauch / Dampf und Hitze von sich gibt / daß man die Hände von wegen der Hitze nit lange darinnen halten kan. Als dann haben die Arbeiter ihre instrumenta / damit sie weiter ihre gebührlche Arbeit verrichten / nemlich ein krumm Handeisen mit einem Stiel / einem Feuerhacke nit fast unähnlich / damit sie den in einander entbrandten Weid von einander ziehen / daß es dann einen solchen Dampf von sich gibt / daß ein Arbeiter den andern wegen des Nebels nicht wol sehen noch erkennen kan.

kan. Item/ ein starkes Brett einer Handbreit/ und einer Ellen lang und breit / daran sie einen hölzernen Stiel genagelt/ damit sie den Weid/ so mit den eisernen Haken von einander gezogen/ etwas kleiner reiben oder rollen / und darnach mit hölzernen Schaufeln wieder umb auf einander werffen.

Wann nun solches alles geschehen/ wissen diese Arbeitsleute Zeit und Gelegenheit/ wie lange dieser wolgezogene Weid liegen müsse/ bis daß sie wieder umb kommen/ und denselben aufs neu/ wie zuvor mit Wasser begossen/ und mit ihren Instrumentis, wann er wiederumb zum andern mal erhitzt/ von einander ziehen/ und mit dem vorigen Block zerreiben/ daß er etwas kleiner wird an Stücken/ und alsdann wird er wiederumb mit den hölzernen Schaufeln von einander geworffen.

Endlich wissen sie die Zeit/ wann sie auch zum drittenmahl solchen obgedachten Weid/ welcher das eingezogene Wasser verzehret hat/ wiederumb sollen mit ihren obgedachten Instrumentis von einander ziehen und zureiben / und wird alsdann zum drittenmahl mit einer gewissen Anzahl Wassers begossen/ und wiederumb auf einen Hauffen geworffen/ wie wol nachmahlen die Hitze nachzulassen pfleget / und ist sich dessen sehr zuverwundern / daß der zugerichte Weid auf diese dreymal mehr an Wasser verzehret hat/ als die Quantitet und der Hauffe des Weids an sich selber ist. Es werden aber zu solcher schweren und harten Arbeit Personen genommen die starkes Leibs sind / die man fast den Dorstnechten oder starken Schiffleuten vergleichen möchte. Drum werden auch die Weidnechte zur selben Zeit von wegen solcher harten Arbeit gar wol unterhalten/ mit Speiß und Trank/ an Bier und Wein/ wird ihnen auch eine gute Besoldung gegeben/ daß sie die Arbeit ertragen und aufstehen können.

Das LXXXVIII. Capitel.

Von den Weidherren.

Werde von
Pa. del.

Wann nun diese Arbeiten also verrichtet/ und der Weid zu Kauffmanns Gut gemacht worden ist/ so dencken darnach die Weidherren dahin/ daß ihnen ihre grosse Sorge/ Mühe und Arbeit/ und fast unzehlich Geldspilderung/ wiederumb vergütet und bezahlet werden. Dann da findet man an allen Orten/ wol zu Wasser und zu Lande Kauffleute / die solchen zugerichten Weid einkauffen/ und darnach auf gewisse Tagzeiten bezahlen/ wie dann solches auf der Franckfurter Messe/ Leipzigerischen Markt/ und andere grosse Jahrmärkte also zu geschehen pfleget. Wiewol aber das Thüringer Land sonst an andern Früchten ein sehr fruchtbar Land ist/ sondern was Korn/ Weizen/ Wein und dergleichen mehr anlanget/ so wird doch auß frembden Landen mehr Gelds und Gut vor und umb den Weid in Thüringen geführt/ als für die andern Früchte alle miteinander/ und wird gemeinlich der Weid in Fassen/ da eines etwan sechs Tonnen hält / in frembde Land verschicket / und jedes Faß sechs und dreyszig Floren Meissnischer Münze / oder bisweilen auch wol etwas mehr geachtet / darnach der Weid/ wann desselbigen Farbe aufs Papier gestrichen worden/ gut ist. Weil auch die Handwerksleute grossen Nutz und Frommen von dem Handel haben können/ so muß ein jeder Handelsmann/ der

diesen Weidhandel treibet / tausend Gulden an seinen Gütern von des Handels wegen mehr verschleiffen/ So darff auch kein Weidkauffer zu Erfurt ein Handwerk treiben oder üben/ wie auch zu Görlitz in der Schlesien kein Bierbräuer ein Handwerk neben dem Brauen treiben muß. So muß auch der Weid/ so bald er vom Bauer Mann zu Handballen gemacht / zu Erfurt auf freyen offenen Markt geführt/ und alda verkauft werden/ und währet solcher Markt continué nach einander vom Fest Trinitatis an/ bis nach Michaels/ aufgenommen wann Feiertag in der Wochen einfallen / dann da muß man mit dem Weidhandel/ wie dann auch an den Sonntagen still halten.

Wie wol auch 1000. Wagen mit eitel Weid zu Markt geführt werden/ so wird doch keinem Weidkauffer nachgelassen/ dem ersten Weidkauffer/ weil der erste Kauffmann beim Wagen steht/ und mit dem Verkäufer handelt / mit einigen Weidballen anzurühren/ viel weniger ihm in den Kauff zu fallen/ bey harter Geldstraffe/ oder daß er sich desselbigen laufenden Jahrs des Weidkauffs gängliche außere und enthalte/ wie weiter Tabula und geschriebene Ordnung jedes Orts daselbst aufweist.

Das LXXXIX. Capitel.

Vom Nutz und Gebrauch des Weids.

Wiewol ich droben im 48. Cap. hiervon etwas gelagt / so will ich doch hier etwas deutlicher und mehrers hiervon berichten. Erstlich dienet er zur Färbung der Wollen oder Tücher. Wiewol man aber auch andere vielfältige Farben hat / so hält mans gewislich dafür / daß die Weidfarbe ein Fundament und Grund aller andern Farben/ sonderlich die Wolle und Tücher zu färben/ belangend. Dann ob man wol die Tücher auch mit Galles und Kupfferwasser schwarz färbet / so hat doch solche schwarze und andere Farbe keinen Bestand / und hierinnen wissen die Kunstreiche Meister/ die man Weidfarber nennet/ wie sie den Weid gebrauchen sollen. Dann wann er noch bey seiner vollkommenen Krafft ist/ so wird er zum öftermal im Färbekübel oder Faß durchgezogen/ damit die Tücher ihre rechte schwarze Farbe bekommen.

Wann aber von wegen solchen vielfältigen Nützung an seiner Krafft etwas geringer worden/ pflegen sie darnach auch andere Farben damit zu machen/ als blaue/ Item/ braune und grüne Farbe/ wiewol man aber solche Farben auch außershalb des Weids machen kan/ so werden sie doch vor unbeständige und erdichte Farben gehalten/ weil sie keinen Bestand haben / so sie nicht auch durch die Weid gezogen werden/ dann so etwan Wein oder andere scharffe beiffende Feuchtigkeit darauf gegossen wird/ bekommen sie Flecken/ und auch solche Farbe/ die außershalb des Weids an die Kleidung angewendet/ abgewaschen. Aber hiervon laß ich nun die Werckmeister/ die mit Färbung der Tücher umgehen/ weitern Bericht thun.

Wann der zugerichte Weid von den Farben in den Weidkübel oder ins Weidfaß eingeschüttet wird/ so hat der Färber gewisse Zeit und Stunden zu observiren und in acht zu haben/ wann es Zeit seyn will/ ihn zur Färbung der Wollen und Tücher zu gebrauchen. So aber der eingeschüttete Weid sich

sich

sich hat verneuert/so findet sich ein Schaum oben in der Höhe/ gleich als ein Bier/das seinen Gescht/wann es gieret/über sich wirfft/ist auch eine solche leichte Materia/wie der Gescht vom Bier/ aber allein die Farbe solches Geschts ist dunckelblau/ und dunckelbräunliche anzusehen. Denselben Schaum streichen die Färber oben ab/ ehe sie die Tücher ansahen zu färben/ und nennen dieselbe Materiam Weidblumen/ sonder Zweifel auß der Ursachen/ weil es der allerkräftigste Safft ist/ welcher vom Weid aufsteiget/ und den Weidblumen eine himmelblaue Farbe gibt/so werden sie in grossen Würden und Ehren gehalten/und mit kleinem Gewicht aufgewogen.

Was dienet vor die Bräune,

Auch wird diß Kraut bisweilen zur Arzney gebraucht/wer ihm recht nachgehen kan/dann es dienet für die Bräune Rec. ein Stücklein zugerichteten Weid/so groß als eine weiche Nuß/oder etwaß größer/ darnach man des Receptes viel machen will/thue es in ein rein Trinckgeschirz/zeuß rein Brunnwasser drauf/ daß es über den Weid gehet/ laß es beydes einen halben oder ganzen Tag eingesezt stehen/so bekomt das Brunnwasser eine gelbe Farbe. Nimb dasselbe Wasser/und gurgel den Hals zum öftermal damit/doch wann man diß Recept brauchen will/daß es einen helfen soll/so muß man zuvor keine Arzney oder Gurgelwasser wider diese Kranckheit gebraucht und eingenommen haben/sonst wills nit wirken/und muß auch bald im Anfang der Kranckheiten gebraucht werden/ ehe dann es übernimbt.

Das XC Capitel.

Wie mans weiter mit dem Kraut macht.

Wann Michaelis verlauffen ist/so pfeget man dieses Krauts Wurzel/welches etwan eines halben Fingers dick/und beynah einer halben Ellen tieff in die Erde eingewurzelt/mit einem scharffen Pflugeisen auß der Erden umbzureißen/dann wo solches nit geschicht/so wächst es außs künfftige Jahr/umb den Lenzen und Sommer wieder herfür/so dick/als es zuvor nie gestanden.

Was samen zu samen.

Will man aber den Samen haben von diesem Kraut/so laßt man dasselbige nach Michaelis auff dem Acker über Winter stehen/so wächst obgedachtes Kraut im Anfang des Lenzen widerum herfür/und kans alsdann der Bauer noch einmal/ wie zuvor geschehen/mit dem Weideisen auß der Wurzel abstoßen/und damit handeln/wie oben vermeldet/nemlich/ das abgestoffene Kraut an dem Wasser waschen/und in der Weidmühlen mahlen/Handballe darvon machen/ und verkauffen. Ist aber der Bauersmann gesonnen/ daß er Samen von solchem Kraut bekommen und haben will/so laßt ers auff dem Acker stehen/ von Michaelis an bis außs künfftige Jahr/ umb die Zeit der Körnernde/ da wächst mitler zeit/als dz Wänsen Korn in die Höhe zu wachsen pfeget/ und bringet ein stipulam oder harten Stengel/ noch eins so dicke/ als die Strohalmen/ daß man solche Stengel zusammen binden und in Ofen zu verbrennen pfeget; Ehe aber der Same seine Reiffung bekomt/ so hat er eine schöne gelbe Farbe/ gleich den gelben Wiesenblumen/ und der Same hat seine Rippen auff den Stengeln oder Halmen/ wie der Haber seine Rippen hat. Wann der Same reiff worden/so wird er schwarzblauicht/fast wie ein Gerstenkörnlein gestalt/ aber nit so dicke und vollkommen/ wie oben

angezeuget/und wird mit einer scharffen Sichel abgeschnitten/ oder mit Händen außgerupffet/ alsdann wird auß der Erden ein planities oder ebener Fleck/einem Scheuerdennen gleich an der Grösse und Breite/und da mit Flegeln außgedroschen/wie ander Getreidicht/ und wird der Scheffel/ gleich wie das ander Getreidicht/bisweilen wolfeiler/darnach es geräth/verkauft/ es kan auch der Weidsamen 4. 5. oder 6 Jahr seine Würckung haben und behalten/ allein daß er auß einen treugen Boden geschürt/und für dem Rauch wol bewahret werde/sonsten muß er verderben.

Das XCI Capitel.

Von der Nicotiana.

ES werden viel und mancherley Blumen/ Kräuter und Früchte jeho auß andern frembden Ländern und Dertern hieher in Teutschland bracht/und hin und her in die Gärten gezeuget/ denen ein guter Hortulanus oder Haußwirth fleißig nachtrachten/ und ihm dieselbige auch zeugen soll/ und solche bekomt man in der Medicorum Gärten/in der Fürsten Lustgärten/ und in den Gärten anderer wolhabender reicher Leute/ die grosse Lust und Liebe zu solchen dingen haben/ wie man sich dann jeho auch befließiget auß die Nicotianam, die etliche Tabacum, etliche Perum, etliche lanam SANCTAM, oder Sanctam lanam, etliche auch wol umb seiner wunderlichen Krafft/ Eugend und Wirkung willen/ panaceam nennen/weil etliche der Meinung seyn/daß man fast alle Kranckheiten damit curiren soll/ sonderlich aber des Magens Undäuen/ Beschwerung der Mutter/und soll ein köstlich Ding wider alle Gifft seyn/und sonderlich wider die Mäuse. Ich habe es auch in Heulung der Pferde/wann sie einen Nagel in den Fuß getreten/ oder sonst Schäden bekommen/richtig und nützlich befunden/ und das ist ein wunderlich Ding/ daß auß einem kleinen schwarzen Sämlein ein so trefflich hoch/dick und stark Ding wachsen soll. Sonderlich heilet wol wann einer von einem Thier gestossen oder gedruckt ist/und ist ein herrlich Wundkraut/ es heilet alle Wunden/ sie seyen groß oder klein/und das Kraut sey dürr oder grün/ wird gebraucht wider giftige Beschöß/ und wider der tollen Hunde Biß Besiße mein Calendarium Oeconomicum perpetuum im Martio.

Nicotiana was ihre Krafft und Wirkung

Das XCII Capitel.

Von den Wurzeln.

ES gehören auch allerley Wurzeln in die Gärten/als Calmus/ Ingwer/ Süßholz/ und dergleichen/welche jeho allenthalben/ auch in die Gärten gezeuget und gepflancket werden/ und leichtlich zu zeugen sind. Das Süßholz oder die Süßwurzel legt man nur nach der Länge in die Erde/wie den Calmus/so wächst es gar leichtlich.

Alteley wurgen in die Gärten zu zeugen.

Das XCIII Capitel.

Wie man böse Kräuter auß den Gärten aufrotten soll.

Man findet bisweilen böse/ ungesunde/ giftige oder andere Kräuter in den Gärten/ die man nicht gerne drinnen hat. Will man nun dieselbige aufrotten/ so muß man sie nach dem Winter

Kräuter so nie gut/ außgerotten.

er/so bald man in die Erde kommen kan / erstlich andergraben/welches man heist Falgen. Darnach muß man sie zum andern mal umbgraben / wann man sie besäen will/so bleibet nichts davon übrig.

Beschluß.

Dies sey auch nun von der Hortorum cultura genug gesagt / wer weiter Lust zu solchen Dingen hat / der besichtige grosser Herren und Potentaten Lustgärten / und geselle sich zu ihren Gärtnern/da wird er viel sehen / hören und erfahren / daß zu Erbauung und Erhaltung der Bäume / Blumen / Kräutern / Wurzeln / Samen und dergleichen mehr nützlich und dienstlich ist.

Man soll einem jedern in seiner Kunst glauben/ und von demselben lernen / der ein Ding lang in der Hand/Albung und Brauch gehabt/ich halte allezeit mehr von einem/der etwas auß täglicher Erfahrung hat / als der erst auß den Büchern lernen soll/wiewol ich solch lesen und Studiren auch nicht sonderlich verachte / so ist doch alles gewisser / wann man etwas selber in die Hand nimbt/und ein ding selber versuchet und erfahret / dann solche Erfahrung und Versuchung ist ein trefflich Ding/ sie bereuget niemand / und sind dardurch alle Künste erfunden/die in der Welt sind/Summa, Experientia facit sapientes, tägliche Erfahrung macht weise und geschickte Leute.

Additiones zum corrigirten Colero vom Garten- und Blumenbau.

Das XCIV. Capitel

Wie man die Rosmarin gegen dem Herbst aufsetzen/und ihrer im Winter eben warten solle.

Die Rosmarin soll man aufsetzen/ungefährlich 8 Tag vor oder nach Michaelis/im Vollschein/oder zunehmenden Mond/in ein leicht / und mürbes Erdreich in Scherben und hölzernen Kästen/darnach die Stöck groß sind/und ist zu mercke/ wenn mans außgraben will/daß man einen halben Schuch umb den Rosmarin graben / und eines Schuchs tieff/auf daß die Erde/ so viel möglich bey der Wurzel / und darnach den Stock mit einer Schaufel oder Schoren abstecken / und so fern die Wurzel durch die Erden herauf hanget / soll mans mit einem Messer umbher schneiden/doch mit keinem Messer / da man Brod mit schneidet/ sondern mit einer Hapen oder Gartentmesser/und den Stock mit sampt der Erden in die Kästen mit mürber Holz/ oder Sanderden einsetzen / so tieff als er vor gestanden/und die Erden mit einem Stab oder Holz steiff eindammen/daß die Wurzel nicht hohl stehe/und darauf einer zwerchen Hand hoch setten Rühmist thun/oben mit Erde völlig zufüllen/ auch formen an solchen außgesäzten Rosmarin. Stöck eines Gliedstang alle Spislein abzopffen/dann sie biegen sich sonst und verderben. Wann das geschehen/soll mans ein Tag oder 3. wol begießen/und an einen Schatten tragen/bis sie wiederumb erquicket/darnach wieder an die Sonne thun/so werden sie an der Sonne sein hart / und mögen den Winter durch desto besser bleiben. Man soll sie herausen stehen lassen/bis es gefriert/und wann es schon reiffe/soll mans dannoch stehen lassen/so werden sie hart/und wofern sie noch blühen/soll man die Blüth alle abzopffen / und keines daran lassen/dann wann sie in die Würkstuben oder in den Keller kommen / so

werden die Blüth schwarz/und verderbē die Stöck. Wann es dann anhebt zu gefrieren / und man die Rosmarin in die Würkstuben / oder in den Keller thut/soll mans auß Bretter setzen/ und wañs drauffen wärm ist / soll man die Läden oder Fenster außmachen/und ihnen Luft lassen / so viel möglich ist/ daß kein Sonne darauf scheine / dann die Sonne schadet ihne sehr. Man muß auch aerein jedes Ort in der Würkstuben ein klein Scherblein mit Wasser setzen/wil offit darzu sehen/will das Wasser schräffen oder gefrieren/muß man die Fenster oder Läden/wann sie offen seyn/zumachen Sind sie aber nit offen / und gestreuet dannoch / so muß man in der Stuben ein wenig einheizen/ oder den Keller außs allerbest vermachen/daß es nicht drinnen gefriere. Man soll auch so viel möglich ist/die Erden bey den Rosmarinen in den Stuben und Kellern trucken halten/je truckener die Erde/ je weniger sie gestreuet/ und je besser bleibet die Wurzel / sonderlich wann grosse Kalt vorhanden ist. Man soll auch gute achtung auf die Rosmarin geben / wann sie gelb oder welck werden / daß man zu der Erden sehe/ ist sie zu naß/muß man sie so viel möglich in den Luft thun/ doch daß linde Wetter sey. Ist sie zu trucken/ und werden die Rosmarin gelb oder welck/ so muß man sie in Regen tragen / oder begießen / doch soll das Wasser nit zu kalt seyn Und wann mans in Regen trägt/so soll mans auß Bretter oder Stein setzen/dann die Akerwürm / Engerling und Regenwürm sind den Rosmarin gar gefähr/sie schließē zu den Wurzeln/und verderbens.

Wie man die Rosmarin in Frühlingezeit aufsetzen/und ihrer den Sommer über pflegen und warten soll.

Die Rosmarin soll man aufsetzen/ungefährlich 8. Tag vor oder nach Ostern / doch im Vollschein. Man soll Löcher graben 2. Schuch weit / und ein Schuch tieff / und die Rosmarin auß dem Kasten nehmen/was an Wurzeln zerbrochen oder verdorben ist/abschneiden mit einem Messer / wie vor gesagt/und in das Loch mit guter Erden und Sand untereinander vermischet (doch daß es kein Wasser sand sey/einsetzen. Ist der Garten zuvor sandig/soll man kurzen Mist/der so klein ist wie Erden/darumder mengen / und die Rosmarinen mit einsetzen/ und mit einem gestandenen Wasser ein Tag oder zwey begießen / und so in dem Sommer grosse Hitze einfällt/soll man die Erden mit einem Meißel ein halben Schuch umb den Stock / doch unverlest der Wurzel aufstecken/und kurzen Mist darumb thun/ und allwegen umb den andern Tag begießen/doch auf den Abend/wann die größte Hitze vergangen ist.

Es sind aber zweyerley Rosmarinen/der eine trägt Samen/der ander keinen/nemlich die breite Blätter und offene Blüth haben / die tragen Samen/ aber die andern bleiben den Winter ehe/und haben schmahle Blästlein wie Wachholder / und ihre Blüth sind zum mehrentheil zu / aber die andern sind holdseliger/reicher und schöner anzusehen/aber sie verderben bald/und blühen beyderley Geschlecht das Jahr 2. mal/ als im Frühling und im Herbst/ man muß sich im Somtner mit gessen befeistigen daß sie bald verblühen / und nit erst in der Stuben oder Keller blühen / dann wann sie blühen/ sind sie am schwächsten/und haben am meisten Saft. Man soll keinen Rosmarin/wann anders seyn kan/versetzen / wann sie blühen/ man soll die Blüth fleißig abbrechen/

Vom Maseron oder Majeran.

Wie man die Majeran oder Maseron gegen dem Herbst aufsetzen / und ihrer den Winter warten solle.

Die rechte Zeit Maseron aufzusetzen / ist vierzehnten Tag vor Michaelis / doch im Bollschein / den setzt man in einem feisten Sand / doch unten in den Scherben thut man ein wenig Reißig / daß das Wasser baldt zu den Scherben hinauf kommen kan / und solle ihm zimlich Erden bey der Wurzel gelassen / und die Wurzelein mit dem Messer / wie hieb vorn angedeut / abgestritten werden. Man soll ihn nicht tiefer / als vorgestanden / setzen. Darnach mit einem läblichen Mattenwasser begießen / und einen Tag oder zwey an Schatten tragen. Darnach wiederumb an die Sonnen / doch daß die Sonne nur einen halben Tag daran scheine / denn sie können nicht grosse Hitz leyden. Man muß auch alle Knospfein und Spitzlein fornen dran abzupffen / sonst biegen sie sich / und werden schwarz. Wenn die Kält anfangen wil / muß man gute Achtung geben / daß sie nicht erfrieren / denn sie können die Kält nicht leyden / wie die Rosmarin. Darumb solle mans in die Wurkstuben oder Keller tragen / auff breiter stellen / doch an solche ort / da es am warmsten ist / werden sie dann an solchem Ort gelb / muß man mit dem Finger zur Erden greiffen / ist die Erde naß / so muß mans austrucken lassen / so fern es möglich ist / oder die Erden oben hinweg thun / bis er austrucket / und darnach wenn er trucken ist / wieder zufüllen. Ist aber die Erd an den Maseronwurzel zu trucken / so muß mans an Regen tragen / (doch auff Bretter setzen /) und begießen / doch wie vorgemeldet mit läblichen oder gestandenem Wasser / denn so mans auff reine Bretter setzt / kriechen die Dmeisen zu der Wurzel / weil sie dem Maseron gar gefähr sind / und verderben die Wurzel ganz und gar.

Wie und wenn man den Maseron im Sommer aufsetzen / und desselben warten solle.

Die rechte Zeit Maseron aufzusetzen / ist vierzehnten Tag nach Ostern im Bollschein / in ein feiste Sandt erden / oder in ein leichte Holzgerden / doch soll man zimlich Erden bey der Wurzel lassen / die kleinen Wurzelein die durch die Erden herfür gehen / soll man ein wenig abschneiden / und die Stöcke nicht tiefer setzen / denn sie zuvor gestanden sind / wenns möglich / soll mans gegen der Mittag Sonnen setzen / und Achtung geben auff Dmeisen und Regenwürm / dann sie dem Maseron gar gefähr / darumb man ungeleschten Kalk darzu thun solle / doch nicht zu nahe bey dem Stammen / und ein wenig darauff gießen / so kriechen die Dmeisen alle darvon. Man soll auch alle Spitzlein an den Maseron stöcken / ehe man sie setzt / abzupffen / und solche Stöck den Sommer über oft mit einer Scher beschneiden / doch nicht wenn grosse Hitz ist / sondern auff den Abend / oder wenn es regnen wil / so wachsen sie fein dick und schön / und sollen sonst mit der Wart den Sommer über / wie die Rosmarin gehalten werden.

Wie man die Maseron aufeinander / weil dreyerley Geschlecht seyn / erkennen solle.

Erstlich sind Maseron / die haben keine Aschenfarbe Blättlein / die bleiben gern über Winter / können Sommer und Winter Hitz und Frost besser leyden / als die andern / tragen nicht bald Saamen unnd wachsen langsam.

Die andern seyn Graßgrün / und holdseliger / denn die mit den kleinen Blättlein / aber sie verderben baldt / und tragen gern Saamen.

Die dritte Geschlecht vom Maseron / wird von den Blumen außbracht / haben breite Blättlein / und einen sehr starken Geruch / wachsen balde auff / unnd schiessen zusammen / wenn sie vor Pfingsten versetzt werden / bleiben sie nicht balde den Winter / denn sie sind

X iij sind

abbrechen / doch nicht baldt / sonst bricht man die Blättlein auch mit ab. Wenn die Blüth verderben wollen / so soll mans mit sampt den Knospffen auff allerfleissigst abbrechen / die Blättlein unverlegt. Denn wenn man die Blüth mit abbicht / so nehmen sie den Stöcken die Kraft / und blühen im Winter in der Stuben oder Keller unnd verderben darnach.

Wie man junge Schößlein oder Rosmarin zwey ohne Wurzeln setzen soll / daß sie Wurzeln bekommen / und schöne Stöcke werden.

Die Rosmarin zweyge soll man ungefährlich eines Schuchs lang abschneiden / etwann vierzehner Tag oder drey Wochen vor Ostern / im voll Schein des Monats / denselben einen Klang geben / wie man eine Widtlencket / und unten auffspaltet / ein Körlein oder drey Habern in solche Spält thun / darnach mit einem Pfahl oder spitzen Stab Löcher eines Schuchs weit voneinander machen / unten drein ein wenig Taubenmist thun / hernacher die Rosmarin Stöcklein oder zweygelein dar ein stecken / und das halb Theil mit guter Erden zufüllen / wiederumb ein Körlein oder zehen Habern um den Zweng thun / darnach das Loch vollig mit guter Erden bedecken / und fast mit den Händen zutrucken / gemeldte Zemel oder Rosmarin zweyge / sollen über den halben Theil in die Erden gesetzt werden. Man mag einen oder zwey zusammen nehmen / so werden sie fein dick / und sollen alle Tage auff den Abendt begossen werden / auf daß die Erde nicht trucken werde / bis der Habern unten bey dem Rosmarin weich herauf wächst. Darnach wenn man meynt / daß sie Wurzel bekommen haben / sollen an solchen Habern fein sitzam / ein kaimlein nach dem andern herauf ropffen / damit die kleinen Wurzelein nicht mit außgeropfft werden. Dann der Haber und Taubenmist machen / daß die zweyge bald Wurzel bekommen. Man soll ihnen auch wann mans gesetzt hat / ehe der Haber außgangen ist / eine Wochen oder fünf mit Brettern oder alten Luchern einen Schatten machen / und wann sie Wurzeln bekommen haben / darff mans nicht mehr alle Tag begießen / sondern ihnen mit Gießen und anderer Zuehör warten / wie des alten Rosmarins.

Wie man die Erden zu bemeldten Rosmarin zweygen bereiten solle / daß sie bald Wurzel bekommen / und schön wachsen.

Man soll Sandt (doch kein Wasser-Sandt) und mürben Mist / der so klein ist / daß man ihn durch ein Reiter reiden kan / Holzgerden und Taubenmist / eins so viel als des andern nehmen / und mit einer Hawen wohl untereinander mengen / einmahl oder zwey. Im Taubenmist ist viel gefömig / davon bekommt alles desto ehe Wurzel.

NOTA.

Hie ist zu werden / daß die Akerwürm unnd weisse Engerling die eines Fingers dick sind / gern im Mist und in der Erden wachsen / die soll man fleissig auflesen / wenn man die Erden also zuricht / denn es werden Akerwürm drauß / die seyn allem Gewächse schädlich / und beissen die Wurzel ab. Solche Akerwürm kan man außgraben / wenns dürr Wetter ist / und ein warmer Regen drauff kommet / daß der Erdbodem wieder feucht wird / so grabens oben in der Erden / daß mans sehen kan / dann soll mans mit einem Holz oder mit dem Finger / wo es new gegraben ist / außscharren und umbbringen.



sind frech und weich / können den Sommer weder Hitze / noch den Winter Kält leyden.

Das XCVI. Capitel.

Wie man Samen von Blumen abnehmen solle / daß er früh und spath Blumen trage. Item / wie die Erde zu allen Blumen bereit soll werden / wann man die Blümlein und Stöcklein versetzet / und wie solcher zu warten sey :

Gib Achtung welche Blumen zeitlich blühen / dieselbigen laß zu Samen werden / solcher Same wird zeitig / ungefährlich acht Tag nach S. Johannis / wenn die Blum verdorren ist / so ist der Same zeitig. Den schneid man mit den Knöpfen ab / und t. ut ihn herauf / wenn er dürr ist. Also auch andern Samen nach Johannis von dem hindersten Schößling / so hat man frühen und spathen Samen / den saet man doch gleich zu einer Zeit / als im Ostermonat / wenn der Mond acht Tag im zunehmen ist / also auch mit allen andern Blumen und Rosen / als die Agnes / der Graßblumen / Winternegelein / weiß / roth / braun / leibfarb / Damascenblumen / Rosen / roth und alle Blumen / doch muß man Achtung geben / welches der frühe und spate Samen ist. Diese stück läßt man über Winter an den Gärten stehen / und überdeckts mit druckendem Pferdtrist / doch soll man den Mist nicht hart drauff legen / sondern Sabelein einstecken / und ruchen drauff legen / alsdann den Mist darauß thun.

Zu allen Blumen ist tem bessere Erd zu versetzen / als faule Holzgerden / oder Weidenerden / daß man sonst gute feiste Erden darunter menge / daß sie wol untereinander gemenet werde.

Wenn die gefäeten Blumen das fünffte Blat bekommen / so soll man sie versetzen im Vollschein / vor Mittag / mit vorgeweldter Erden / und so bald sie versetzt werden / soll mans ein Tag oder drey feucht begießen / solcher massen : Erstlich machs zunlich naß / aber die andern zwey Tag / nicht so naß / daß sich das Erdreich in die Wurzel setze. Zu Sommerzeiten mag mans über zwey / drey oder vier Tag / nach dem es sehr heiß ist / einmahl begießen / doch nicht mit frischen / sondern mit gestandenem Wasser.

Gefüllte Blumen zu machen.

Man soll von den Stöcken / so man gefüllt haben wil / in dem voll Schein nach Ostern / am selben Tag vor Mittag / die neben Reiser / so von den mitlern Aufsschlägen kommen / abschleissen / und links umbwinden / hernach ein Haberfornlein oder vier / und ein wenig Tauben gesämig auff das ungewundene legen / und also miteinander in den Scherben / oder an das Orth / da mans hinsetzen wil / eintrucken / darauß gute verwesene Weidenerden thun / und ein Tag oder vier ein wenig begießen und feuchten / damit der Haber und Taubengesämig teyme / und sich dieselbige Wurzel in das gewundene Zweiglein schlage / und Wurzel bekommen möge / und das andere Jahr wieder im Vollschein / im Zeichen des Löwen versetzen / und keine Blumen tragen lassen / sondern die Herzblätlein aufzupffen bis ins dritte Jahr / alsdann soll mans tragen lassen / so werden sie gefüllet und schön dick.

Daß die gesäeten Nägelein zweyerley Farb bekommen.

Will man daß die Nägelein stöcklein / so vom Saamen gezogen / zweyerley Farb kommen / so muß man ein aufgeteinte Vollen / so am Flachs wächst / nehmen / und weiß / roth / braun / leibfarb / oder wie man die Nägeleins Saamen haben mag / nehmen / und also zweyerley Farb man wil in die Vollen thun / (daß der Keime heraußer sey /) und nim von einer faulen und hohlen Eichen das Erdreich / thu es in ein Scherben / und setze die aufgeteinte Vollen mit dem Saamen eines Gleds tief ins Erdreich / doch wenn der Mond im Truch ist / so wächst der Saame in der Vollen un-

ter einander / und werden die gesäeten Nägelein schädel / und bekommen zweyerley / auch oft mehrerley Farben.

Ein anders / rothe Nägelein weiß oder schädel zu machen.

Nim Schwefel / laß ihn zergehen / und nim groß leinen weiß Tuch / eines Fingers breit / und zieh es durch den Schwefel / so wird es wie ein Einschlag trucken werden / und zünde solche Schnitten ein wenig an / und halte die Nägeleins blumen ein wenig über den Rauch / fahr mit hin und her / so macht der Rauch vom Schwefel / die Nägeleinblumen weiß und schädel. Darnach nim Anis / eins oder zwey ganze Würznägelein / zünde sie an / und halte die geräucherte Nägeleinblumen drüber / daß sich der Rauch angehet / so bekommen sie den guten Geruch / so thnen der Schwefel genommen hat / wiederumb. Also werden alle rothe Rosen und Blumen weiß von dem Schwefel.

Rosenstöcke auff fünfferley Art zu machen.

Wiltu fünfferley Rosen auff einem Stock haben / so bohre umb die Zeit wenn die Körnlein oder Knötlein herauf wachsen / mit einer Ahle unter sich in den Stammen unter den Knöpflein / bis an Kern / hencke gefortete Pressilien mit einer Federn zum Loch hinein / in einen andern Stamm thu grüne Farb / in den dritten gelbe / und so fortan / und verstreich die Köchlein wieder.

Eine Rose halb roth und halb weiß zu machen.

Verdeck die Rosen auff den halben Theil / zünd dann ein Schwefelkerzlein an / und laß den Rauch an die halbe Rosen gehen / so wird sie weiß / das ander halb Theil ist roth.

Fruchtbare Rosenstöck zu machen.

Wenn die Rosen gar zeitig sind / so nim den Samen ab / und im Hornung oder Merzen sae ihn als andern Samen / darnach über ein Jahr so versetze ihre Zweng an andere stette / je ein Zweng von dem andern ein Schuch / und begieß die stett oft mit lauwlichem Wasser bey den Wurzeln / so werden sie gar fruchtbar.

Gloriamor / oder roth Samenblumen zu ziehen / daß sie groß werden.

Wenn die aufgeschlagen / so läßt man die erste Blum zusammen schießen / und so bald die Blum worden ist / so ist der Same zeitig / die saet man wie die andern Nägelein / aber bey dem Vollschein vor Mittag umb sieben Uhr / wenn sie nun im fünfften Blat sind / so soll mans versetzen im zunehmen desmonds / wenn er sechs Tag alt worden ist / in gute Weidenerden / wie er zuvor. Diese Blum muß noch so groß werden als die andern.

Wie man Paradeisäpfel roth und gelb außbringen / und ihrer warten solle.

Diese werden mit andern auff die Gutschen (darvon hernacher Meldung geschicht /) gesäet. Wann sie nun das fünffte oder sechste Blat bekommen / so soll mans bey zunehmung desmonds geg Abend außsetzen / nach folgender massen. Man soll ein Loch machen eines Schuchs tief / und drey Schuch weit / dasselb mit verwesenen Mist aufffülle / daß es eß ist / in solches soll man mit einer Hand machen / und die Väunlein mit ihrer Erden also in den Mist setzen / hernach die Erden über den Mist gleich ziehen / daß man denselben nicht siche / daß der Mist umb die Wurzel bleibe / alsdann soll mans drey Abend nach einander gießen / und also auffwachsen lassen. Wenn sie nun hoch auffwachsen / soll man sie mit Stöcklein verwahren / daß sie der Windt nicht umbwehe. Wenn nun

die

die Aepfel anfahen gelblecht zu werden/ so focht man davon über grün Fleisch oder Pasteten. Aber wenn man Saamen davon haben wil / soll man ein Theil stehen lassen/bis sie gar gelb und Blutorch werden/die bricht man alsdann ab / nimpt den Saamen herausser / und macht ihn trucken / darnach hebt man den mit andern auff/ und versetzt solchen uneingeweicht.

so grabt auch an einem solchen Tag auß / vor dem Neuen.

Schöne Kürbs zu ziehen.

Man soll sie im zunehmenden Mondt / gegen Abendt umb sechs Uhren setzen / und wann die Kürbs anfangen zu wachsen / so soll mans schon auffbinden / und unten ihnen nicht viel Aufschlag lassen / sondern ablösen / damit die Krafft über sich trucke. Wann man auch Fläschchen Kürbs haben wil/so muß mans/wenn sie in vollen wachsen / oben an dem Ende / etwa einer Handtbreit darunter mit einem leinen Tuch / so auff beyden Seiten eingeschlagen / und dreyer Finger breit verbunden/ alsdann bekommen ein schönen Hals. Wann man dann meynet / daß die Kürbs hart seyen / so solle man das Tuch herab thun / so wird der Hals sein Farb auch bekommen. Wann man dann siehet / daß die Kürbes alle angefehrt / so schlagen fort / und bringen groffe gelbe Blumen / dieselbigen Aufschläge soll man mit einem darzu bereiten Messer abschneiden / denn sonst die Krafft über sich / und nicht in die Kürbs dringt. Wann auch viel feste Blätter wachsen wolten/daß sie den Kürbs die Krafft nehmen / so soll mans zum theil ablösen / daß sie vollkommene Krafft bekommen / daß soll auß den Abendt geschehen / wenn die Sonn untergangen ist. Und weil man die Halskürbsen nicht isst sondern allein zum Luft hat / und auch Trinckgeschirr drauß macht / so muß man darzu ein eysern Stäblein haben/und an dem Drch/ da der Kiel gestanden / ein löchlein machen / mit solchem Eysen drein greiffen / den Saamen und was darinnen ist / ledig machen und herauß thun / solche Kürbsen macht man wolriechend mit Würz / wie es einent beltebet.

Wie man eine Gutschen zurichten solle / darein man allerhand Saamen saet und steckt / daß man frühe Blumen und Gewächs haben kan.

Ein Gutsch oder Mistbeet / soll folgender massen gemacht werden. Man soll ein Loch graben halben Manns tieff / und fünf Schuh weit / und so lang man es haben wil / dasselbigem mit langen warmen Pferdmist aufffüllen / und so fest man kan / mit Füßen auffeinander treten / und solchen Mist gieffen / daß er ein wenig naß werde / so wird er bald warm / darnach soll man ein gut theil feste Erden / und ein Theil Sandt (doch kein Wasser sande) nehmen / darzu ein wenig Laubemist thun / untereinander mengen / und auff den Mist eines halben Schuchs dick / schütten / damit ist der Gursch oder Mistbeet bereitet und zugereicht. Man muß solch Mistbeet Abendts und Morgens frühe ein wenig begieffen / daß der Same oder junge Pflänzlein nicht verbrennen/ denn der Pferdmist gibt groffe Hitze/daß man Eyer darinnen sieden kan. Darumb muß man mit dem Gieffen wehren/sonst verbrennen alles / was man darauß gesäet hat. Ist es kalt Wetter und gefreurt / so muß mans mit Brettern und langen Pferdmist zudecken / und so den Tag die Sonne scheint und warm ist / muß mans auffdecken / und gegen Abendt wieder zu machen / und Abendts und Morgens ein wenig begieffen / wie vorgemeldet.

Wie man gieffen soll.

Man muß jederzeit gestanden Wasser unnd kein frisches zum Gieffen brauchen/ es soll auch nicht zu Mittag gossen werden / sondern gegen Abend / und zu Frühe in der Kühle / denn es sonst Schaden bringt. Aber zu Abendt ist das besten Gieffen / welches man am meisten gebraucht / man soll auch nicht alle Tag / sondern über den andern Tag begieffen / so verbrennt die Erden / und wird sein müß.

Wenn man weiß Lilienknöppf versehen soll / daß sie bald wieder tragen.

Man soll sie versehen am Abendt Maria Magdalenen / so tragen sie im folgenden Sommer also bald wieder die Lilien.

Das XCVII. Capitel.

Küchen-Gart /

Das ist:

Ordentliche Verzeichnuß / wie man allerley Gewächs zur Küchen gehörig / bachen / Sommer und Winter behalten / vorm Ungezieser bewahren / desselben abwarten : Auch wie man allerley Saamen und Kern auffbringen / säen und stecken soll.

Ein nützliche Regel / wenn man die Küchen-Garten besamen soll.

So du etwas säen wilt / so besihe / an welchem Tag der Christtag ist / so er an einem Montag oder an einem / andern Tag ist / so säe am selbigen Tag vor dem Neuen. Willu Stöck auffsetzen / so thus auch am selben Tag vor dem Neuen. So du gute Zwiebeln das Jahr über behalten wilt /

NOTA.

Wann die Kürbs / Citronen und Cucumern anfahen zu zeitigen / so fahen sie auch an wolriechend zu werden / alldieweil sie aber noch grün sein / so wachsen sie noch. Die Cucumern darff man nicht gelb lassen werden / es wäre denn / daß man wolle Samen davon ziehen / wann sie aber noch grünen / und doch wohlriechen / so sind sie zeitig zu essen.

Daß man umb Johannis zeitige Melonen und Cucumern haben könne.

Wenn man umb Johannis zeitige Melonen unnd Cucumern haben wil / müssen etliche auff der Gutschen oder Mistbeet / darvon im vorgehenden Büchlein meldung geschehen / vier Schuh hoch / weit voneinander unversezt stehen bleiben / und sollen mit einem darzu bereiteten Messer / die übrigen Aufschlag und anders / wie die Gärtner wissen / beschnitten werden. Nach dem aber der Mist darunter allbereit etwas erkaltet / so solle man auff beyden Seiten darnelken hinzu reumen / doch nicht unter der Wurzel / und soll also den alten Mist hinweg / und dargegen neuen warmen Pferdmist an die statt thun / damit solcher den andern alten Mist wiederumb erwärme / daß die Melonen desto ehe zeitigen mögen. Wenn aber etwa / in deme sie noch klein wären / kalte Regen einfelen / so soll mans mit einem Kraut oder Köhlblat bedecken / damit sie der Regen nicht berühre / sonst werden sie von stund an gelb / fallen ab / und werden nichts nütz. Wann man auch zur warmer Zeit soll gieffen / soll man allem die Wurzel / aber die Melonen und Cucumern gar nicht begieffen.

Ein gut Mittel / daß man nicht begieffen darff.

Man soll nehmen ein halb mäßigs verglastes Häfelein / und gegen der Melonen wurzel eingraben / dasselbige voll Regenwassers vom Tachtrauß füllen / und darein ein willenes Luchlein zween Fingerbreit / und ein Spannen lang / hengen / daß es mit einem Drch in das Wasser / und mit dem andern an der Melonenwurzel hange / so seucht es die Wurzel / und wann es das

das Wasser aufgezogen / soll man dasselbige wieder füllen / soll demnach Wasser vom Lachtrauff auffangen / damit wenn dürre Zeit einfalt / dasselbe man im Vorrath habe. Denn vom gießen / daß über das Kraut fällt / werden die Würm und Schnecken / so das Kraut abfressen / dergleichen soll mans halten mit den langen Kürben / solchen auch Häfen darbey eingegraben werden.

Wie man erkennen soll / daß die Melonen aufgewachsen seyn.

Die Melonen sind erstlich aller auch / wie Härlein / so bald sie dieselbigen Räuße verliehren / und glatt werden / so sind sie aufgewachsen / so denn anfangen zu zeitigen / und mans gern bald zeitig hätte / alsdann soll man etliche abschneiden / mit dem darzu gehörigen Messer / und auff ein saubern truckenen Schieferstein an einem Orth legen / da die Sonne stets hin scheinet / so zeitigen sie alsdann in einem Tag so viel / als sonst in acht Tagen / werden auch wolriechend und natürlich zu essen.

Wie man Cucumern und Citronen ziehen soll.

Die versetzt man / und hält's damit / wie mit den Melonen / allein / daß nichts davon geschnitten werde / sondern man läßt's nur auff der Erden daher wachsen / dürfen auch nicht so gar feucht gehalten werden / als die Melonen / denn die sonst leichtlich faulen / dergleichen legt mans auch auff einen Schieferstein / wie die Melonen. Wenn denselbigen die Würm wollen Schaden thun / sollt du sie mit hernach beschriebnem Wasser vertreiben. Wenn die Citronen zeitig sind / so werden sie gelb und grünstreimet / auch die Kern so roth als roth Wachs / die muß man in dem Stengel lassen zeitig werden / und nicht abschneiden wie die Melonen.

Ein Wasser zu machen / wenn die Würm und anders Unziefer den Melonen und andern Schaden thun.

Man soll nehmen ungeleschten Kalkstein / so groß als zwey Fäust / denselben in einen Zuber legen / und einen guten Eimer oder Selten voll Dachtrauffwasser daran gießen / und eine Handvoll Salz darein werfen / wohl untereinander rühren / wann sich dann der Kalk gesetzt / so soll man das Wasser darvon gießen / und also behalten / wann sich denn die Würm / Schnecken / oder anders Ungeziefer erzeigen wollen / so soll man das bereite Wasser mit einem Besel von Ruckenehrn gemacht / darüber sprengen / so fallen sie ab / und verlegen nicht weiter.

Wie man die Samen von Melonen / Citronen / Cucumern und Kürbisen einsamen / verwahren / und wie man die im Frühling zum säen und stecken einquellen solle.

Von Melonen nimpt man den Samen herauf / wenn mans isst / und thut solche in frisch Wasser / und wäschet sie mit einem stumpffen Besen / daß der Schleim wohl darvon tomme / was für Saamen zu Boden fällt / der ist gut / was aber über sich gehet / ist taub. Der guten Saamen soll man auff einen Schieferstein schütten / und an die Sonnen / oder da man sie nicht haben kan / auff einem Ofen wohl dürr lassen werden / alsdann auffheben in ein Säcklein / doch daß er nicht gar verdumpffen liege. Desselbigen gleichen hält mans mit den Citronen / Cucumern und Kürbisen / wenn man Saamen von ihnen haben wil / da man aber gern hätte / daß die Kern bald auffgehen / wenn man sie stecket / so soll mans in einem oder zween löffel voll süßer Milch / die denselben Abend gemolcken / in eine Schüssel / über Nacht einweichen / des andern Morgens wieder absehen / und wiederumb frische Milch drüber gießen / daß die Milch nicht saur werde / daß soll man thun bis an

dritten Tag / denn soll man die Kern stecken. Man soll auch die eingequellten Melonenkern in einem doppelten Siltz hinein thun / gleich wie in ein Buch / und den Siltz in ein lauwliche Wasser thun / so oft er trucken wird / wiederumb naß machen / und zu der Wärm thun / oder über Nacht in ein warm Bett legen / so taumen die Kern in einer Nacht / daß sie auffgehen. Ferner ist von den Cucumern zu mercken / wenn man die nicht versetzen / sondern nur im Landt pflanzen / oder wachsen lassen wolte / soll man langen Mist mit unier die Erden graben / daß das Land lüct lige / hernach Sanderden / und sonst gute feiste Erden / darunter auch Schafssoth / untereinander mengen / oben auff das umgrabene Landt schütten / und die Kern oder Saamen allwegen zusammen / daß man auff jeder Seiten einen ziehen möge / viertheil Schuch weit voneinander / eins Glieds tieff / die Spitze über sich gewendet / setzen / und mit Pflegen und Warten halten wie mit den andern Cucumern.

Wie die Cucumern eingemacht werden sollen / daß mans im Winter haben kan.

Man soll solche Kern oder Samen ein Monat spather denn die andern setzen / und wenn sie auffgehen in vierzehn Tagen hernach versetzen / und halten / wie oben gemeldet worden / so wachsen sie gegen dem Herbst / daß man sie vor dem Frost abnehmen kan. Alsdann macht mans in kleine Thonlein oder Zäglein ein / geußt Essig / Pfeffer und Nägelein darüber / läßt's also stehen / bis man lust hat zu essen. Wenn man darvon nimbt / so muß man allwegen wiederumb einen frischen Essig / damit sie ihr Krafft behalten / darüber gießen.

Etliche / wenn sie Cucumern einmachen / nehmen sie Fenichel oder Dillsamen / Salz und Essig / thun es in ein Thonlein oder Zäglein / und dann die lege Cucumern / besprengen es dann wiederumb mit voriger Materia / und so fortan / eine Kette umb die andern / bis das Zäglein voll wird / lassen es alsdann stehen / so sind sie recht eingemacht.

Wie man Hauptleins Salath über Winter haben kan / wann man ihn aufsetzen / auch wann man ihn säen soll.

Wenn man guten Samen hat zum Haupt Salath / so soll man den setzen umb S. Johannis / der bleibt jung bis gegen dem Herbst / solch er soll man ein Stöcklein oder etlich in den Keller setzen / in zimlichen truckenen Sandt / daß sie nicht faulen / so kan mans über Winter im Keller behalten / bis im Frühling / wann man dann sich feines Reiff's mehr besorget / so soll man solchen bey vollem Schein in dem Garten in ein gute feiste und wohlgebaute setzen / und solche zusammen auffschießen lassen / auch mit Stückeln bewahren / daß sie der Wind nicht umweisse. Umb Johannis ist der Same zeitig der ist gar weiß / und die Knöpfe gelb / und wenn der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat / so nimpt man den ab / und so es bey voll Schein geschehen möchte / so were es gut zu den Hauptern über Sommer zu speisen.

Man soll säen acht Tage vor Ostern / und bey voll Schein vor Mittag umb sieben Uhr / in ein gut feist geschlachte Erdreich / daß nicht schrollend ist / und wenn er ein Blat oder 4. hat / soll man ihm ein gut new gegraben Landt geben / und eines Schuchs weit eins von dem andern im zunehmen des Monds nach der Schnur versetzen / von solchem mag man wohl eines oder drey auffschießen / und zusammen lassen / und solchen Saamen verwahren / und wann die Schafen anfangen auffzugehen / so ist er zeitig genug / dann solle man gute Achtung darauff geben / daß man zum Hauptleins Salath allwegen die Schafen nehme / so zu oberst am Stengel gewachsen / den andern Saamen mag man wohl zum Steck-Salat auf den Frühling brauchen.

Wie man Endivien Salat im Sommer säen / setzen und sein warden solle.

Diesen Salath säet man in dem nechsten Wonschein nach Pfingsten / nach Mittag umb drey Uhr / in gute mürbsandige Erden / und soll zimlich dick gesäet werden. Wenn er denn vollkommentlich in dem vierden Blat ist / so soll man solchen in ein gar fett Landt / zween Schuch von emander nach der Schnur setzen / wann dann der Mond im Vollschein ist / und wann man dieselbigen einsetzen wil / so solle man einen Korb mit gutem Mist darbey haben / und allwegen zu jeder Wurzel ein wenig kurzen Mist mit eintrucken / und darnach zumachen / auff dasselbige soll mans ein wenig begießen / daß sie zu der Krafft kommen / wenn sie vollkommentlich zu Salath gewachsen / so soll mans zusammen fassen / und die ligende Blätlein darumb schlagen / und die langen oben hinein / und mit Weyden zimlich verbinden / daß keine Erde ins Herzblat falle; Hernacher soll man nach der Schnur ein kleines Grüblein an der Wurzel in der Erden machen / und solche darein trucken / doch fornen / wo das Herz hinein gewandt / ein klein Schiefersteinlein entgegen legen / die deckt man dann mit Erden wohl zu / daß sie nicht heraus sehen / man lest sie auch acht Tag unter der Erden liegen / und speißt hernach davon / so sind / und werden sie schön weiß / hernach über den vierden Tage / wann man die eingelegte anfähet aufzuspeisen / soll man wieder ein und zwanzig oder mehr einlegen / und allwegen zu jedem eine Ruten stecken / daß man sehen möge / wo sie liegen.

Endivien Salath über Winter zu halten.

Den bindt man / wie gemeldet / als wenn mans einlegen wolte / doch soll es geschehen Nachmittag wenn sie trucken sind / dann soll man in den Keller thun frischen Erden sand / denselben zuvor ein wenig begießen / den Salath so tieff darein setzen / so tieff er in der Erden gestanden ist / doch soll mans so nahe an einander setzen / daß sie einander zwingen / sollen aber nicht begossen werden / sonst faulen sie. Wann man dann den Winter davon speißt / soll man an einem Orth nach dem andern davon nehmen / und dieweil denselbigen die Mäuß sehr gefähr / soll man Achtung auff sie geben / und ihnen durch bewusste Mittel wehren. Man soll auch von solchen Endivien ein Stock oder drey über Winter behalten / und im Frühling mit einander wiederumb aufsetzen und zusammen schliessen lassen / der ist zeitig umb Johannis / wann die Blumen abfallen. Man muß solchen Samen auff einem Brett oder Dielen aufschlagen / sonst bleibt er stecken / und welche weiße Blumen haben / sind die besten.

Wie man den Spargen groß ziehen / und wie man ihn über Winter behalten soll.

Man muß die Spargen in ein gut Landt setzen / und Taubenmist / der wohl verwesen ist / nehmen / dieselbigen wohl damit bedecken / fast eines Knies tieff / so treibts mit Gewalt. Wenn man Samen davon aufheben wil / so soll man den behalten / der auff dem Hauptstengel gestanden ist / über Winter zubehalten / soll man auff dem Herbst / oder so bald der Winter herzu gehet / verwesenen Taubenmist / wie oben gemeldet / nehmen / und Knies tieff darauff decken / und Bretter / so hoch der Taubenmist ligt / umbher machen / darauff ein Scharffhürden legen / und auff die Hürde Pferdtrmist / und also stehen lassen / bis zum Mergen / so thut man die Hürde mit dem Mist hinweg / aber den Taubenmist lest man drüber / wenn man meynt sie seyen zimlich gewachsen / so mag man den Taubenmist ein wenig hinweg scharren / damit man desto besser darzu kommen kan.



Wie man den Spargensamen säen / und man die Erden solle bereiten / daß sie gern wachsen.

Man soll ihn im Ostermonat im Vollschein vormittag umb acht Uhr zimlich dünn / aber fleißig säen in ein gut sandig Landt / wenn er nun gesäet / so soll das Landt einer zweyden Hand dick / mit kurzem geriebenen Mist gleich beschüttet werden / wenn er dann also wächst und aufscheußt / so soll er den ganzen Sommer stetig beschmitten und weggevorffen werden / bis auff den Herbst / alsdann soll man denselbigen erstlich mit mürben Mist einer zweyden Handt hoch vor dem Frost bedecken / und solchen auff den Frühling 14. Tag vor Ostern wieder herunter thun. Wann dann der Sparg wieder mit schwelen aufscheußt / so soll er wieder den ganzen Sommer über abgeschmitten werden / daß er in der Erden wol stark werde. Auff den andern Herbst decket man ihn wieder mit Mist / und thut denselben auff den Frühling / wie gemeldet / wider davon / so wachsen alsdann die Spargen. Wenn mans also 2. Jahr nacheinander / wie oben vermeldet / abschneidet / so werden sie schön stark und vollkommen / die man alsdann zum Salath speißet. Man muß aber nicht über einer Handt hoch wachsen lassen / sonst werden sie zu hart.

Wenn mans versetzen wil / so muß solches im Ostermonat bey vollem Schein geschehen / und sollen allweg 3. Schuch von einander gesetzt werden / doch soll man zuvor ein wenig Taubenmist in die Stufen legen / alsdann wächst er wieder stark / daß man den Sommer davon essen kan. Man muß solchen auch nicht hoch aufwachsen lassen / denn es sonst den Wurzeln Schaden bringt.

Wie man Spargen Salath im Winter haben könne.

Wil man den Spargen über Winter in dem Keller haben / so muß man in halb truckenen Sandt / und halben Schaffmist untereinander mengen / ein Land machen / solches ein wenig begießen / hernacher den Spargen also ganz aus der Erden heben / in das Landt in den Keller setzen / und gar zudecken / auch solchen im Winter nicht viel Luft lassen / alsdann wächst er und ist zu essen / man soll denselben nicht höher denn einer zweyden Handt aufschliessen lassen. Er wird im Keller etwas gelber dann im Garten.

Spargensamen zu ziehen.

Den soll man ziehen von den Spargen / so im Keller gestanden / wenn man denselbigen aufsetzt / welches im Ostermonat geschehen soll. Er solle mit guter feister Erden gar bedeckt werden / und soll jedem Stock den ersten Stengel / so herfür dringt / aufwachsen lassen / und beyzeiten Sticel darzu binden / daß den der Wind nicht abwehe / der Same wird zeitig umb Jacobi / und sind die Häutlein darüber so roth als Corallen / aber der Saame so schwarz / als Peonientörner / alsdann nimbt man solchen ab / und sälet das Häutlein davon / das schwarz Körnlein behalte man zum Samen.

Ein ander / daß man mitten im Winter in acht Tagen Spargen Salath haben kan.

Erstlich soll man ein Bret von wärmen langen Pferdtrmist ungefährlich vier Schuch hoch / und vier breit / und so lang man wil / machen / solchen Mist so fest man kan / auff einander tretze / und begießen / so wird er geschwind warm werden / darnach soll man ein Spargenstock oder zween / oder so viel man haben wil / aufgraben / doch soll man bey der Spargenwurzel eines Schuchs breit und eines Schuchs hoch / Erden lassen / und den Spargenstock mit sampt der Wurzel in ein küpffern Geschir mit leichter Erden einsetzen / so tieff als sie vor im Garten gestanden sind / und soll das gemelte Geschir 1. Schuch tieff / und 2. Schuch weit seyn / und unten im Boden viel kleiner Löchlein haben / auff daß die Wärme durch solche Löchlein dringen könne / darnach soll man solch Geschir mit sampt den Spargen in obgemeltes Mistbeth so tieff als das Geschir ist / einsetzen / und über dasselbige Boden machen /

machen / darüber ein alt Tuch spannen / und auff das Tuch warmen langen Pferd mist thun / daß er eins Knies hoch darüber gehe / so fern der Mist an einem Ort ertaltet soll man sie an ein anders warmes Orth setzen / und also mit dem Tuch und Mist bedecken / alsdann wachsen die Spargen in den küpfen Geschir auf dem Mistbeth mitten im Winter / daß man in acht Tagen Spargen haben kan.

Wieman Kettigsamen stecken / wie man den Samen abnehmen / und in die Erden bereiten soll.

Die steckt man den dritten Tag des Meyens / eins haben Schuchs weit von einander / so wachsen sie daß mans umb Pfingsten hat. Wann es trucken Wetter ist / so soll mans allwegen über den andern Tag zu Abend umb 6. Uhr zimlich feucht begießen / das Landt soll seyn von guter frischer Erden / und obē drumb her einer zwerch Hand tieff Sandterden geschütt werden. Von diesen Kettichen mag man wol etliche wachsen lassen / bis auff den Herbst / die soll man in Keller legen / in truckenen Sandt / und soll das Kraut bis auff das Herz umbher abschneiden. Im Aprilen im Zunehmen des Mondes / so er 8. Tag alt ist worden / vor Mittag / setze man solche aus / aber in die Gruben / da sie eingesetzt sollen werden / soll man zuvor gestanden Rindsblut thun / und darnach die Kettich drauff setzen / und zusammen schiessen lassen / die muß man mit einem Stichel verwahren / daß sie der Windt nicht abtrock. Wann dann der Samen zeitig / daß die Schäfen gar gelb seyn / so soll man gute Achtung geben / daß man alle in die nehme / so auff dem Hauptstengel zum höchsten / und fein dick seyn / das ist der beste Same / den man vor Johannis haben mag. Den andern Samen aber / mag man zu Herbst und Winter Kettich stecken und erhalten. Also mag auch mit andern Kettichen gehalten werden / so werden sie fein röß.

Auff S. Johannis Tag / zwischen 10. und 11. Uhr / soll man Kettichsamen stecken / muß aber den Samen zuvor ein Nacht in halb Wein und Essig einquellen / das Geschier wol zudecken daß es nicht Luft habe / so zwingts den Samen / daß er sich von einander thut und theilt / wenn sie viel Kraut haben / so soll mans einmal ob zwey / doch daß das Herz unverfehrt / abschneiden / und wiederumb fort wachsen lassen / man muß sie nicht aufropffen / sondern außgrabē / denn sie sonst / weil sie gar mürb sind / von einander knacken / von solchen solle man etliche über Winter / wie die andern behalten / und zum Samen ziehen / außsetzen / je öfter man Samen darvon zeucht / je besser und schöner er wird.

Wie man allerley Samen abnehmen sollte / und welcher am besten.

Die Samen soll man abnehmen im Bollschein des Mondes vormittag. Man siehet an einem jeglichen Samen wol / wenn er zeitig ist / und das ist der beste und farnembste Same / so jederzeit auff dem Hauptstengel wech / welches fleißig in acht zu nehmen.

Das XCVIII. Capitel.

Wieman Correvialsaamen säen unnd außsetzen soll / daß man Sommer und Winter Correvial haben könne / auch wie die Erden darzu solle bereitet werden.

Den Correvial-Saamen säet man drey Wochen vor Ostern / auff ein Mistbeth / doch also / daß man den selben zuvor 1. Nacht in ein wenig Wein einquell / so geht er desto ch auff. Man soll ihn nicht mit einem Rechen unterrechen / sondern eines zwerchen Fingers dick gute schwarze Sandterden drauff streuen / und einen Tag 3. nacheinander ein wenig begießen / und solches Beth zudecken / bis der Sam ansehet zu kaymen / darnach soll man ihn außdecken und wachsen lassen / bis er 4. oder fünf Blätter bekompt / alsdann soll man ihn in ein schwarz-sandig Erdreich / ungefährlich zween Schuch von einander setzen / auff daß die Sonne zu der Wurzel kommen kan / und soll solches im Bollschein des Mondes geschehen. Darnach wenn große Hitze einfällt / soll man ein

zwerch Handt bey der Wurzel ein kleines Gräblein machen / mit guten mürben feissen Mist aufffüllen / und dar auff mit gestandenem Wasser allwegen über den andern Tag begießen / doch nicht auff das Kraut / sondern zu der Wurzel / und soll Abends wenn die Sonne untergangen ist / oder untergehen wil / geschehen / so hat man den Correvial / ungefährlich 14. Tag nach Jacobi. Die so gar spät kommen / die soll man acht Tag vor und nach Michaelis in den Keller in ein Sand versetzen / und zimlich viel Erden / wenn mans außgrebt / an der Wurzel lassen / doch soll man einen Korb mit turgem Mist dabey haben / zu jedem eine Schaufel oder 2. solches Mist thun / und ein wenig begießen / daß die Wurzel feucht werde / doch wie oben gemeldt / nicht auff die Blätter / sie faulen sonst / sondern zu der Wurzel / so wachsen sie in dem Keller / daß man den Winter davon speiset. So man aber frühe Correvial haben wil / so soll man auff S. Jacobs Abend ihn in ein schwarze Sanderden im zunehmen des Mondes säen / so wächst er zu Pflanzen bis Michaelis / den setzt man alsdann auß in einen hölzern Kasten / in ein sandig Erden / und lests also im Garten stehen / bis er gefriert wil / so thut mans in den Keller / und gibt ihnen Luft so viel möglich / daß sie nicht ersticken / darnach im Frühling richt man im Garten ein Landt zu / wo mans haben wil / und setzt dieselbigen Pflanzen zween Schuch einen von dem andern / doch soll man sich in allwege bestreissen / daß turger verwesener Mist darzu gethan werde / und soll man deren mit Gießen und andern warten / wie hiervor gemeldt worden. Alsdann kan man 14. Tag vor Jacobi Correvial haben.

Wie man Wirfichkraut soll säen / versetzen / und dessen warten.

Den säet man vormittag an der Fastnacht umb 10. Uhr / in ein gutes feisses Landt / und deckt denn das Landt mit Birckenlaub zu / und sollen denn solche Reiser an Fastnacht Tag vor auffgehender Sonnen gehawen werden / so soll ihnen kein Frost schaden. Darnach wann die Wirfich Pflanzen 5. oder 6. Blat bekommen haben / so soll man Stufen oder löcher eines halben Schuchs tieff / und zween Schuch von einander in ein gut fett Landt machen / und den Wirfich darein setzen / doch daß es im volen Schuch geschehe. Wann man meynt / daß sie auf das halbe Theil gewachsen seyn / soll man turgen verwesenen Mist in die gemeldte Stufen thun / und mit einer Harwen die Erden ein wenig außbacken / auff den Mist / und mit gestandenem Wasser begießen / und wachsen lassen / und mit Warten halten / wie vom Correvial gesagt ist.

Wann man das Wirfichkraut außsetzen soll / daß man den Winter über Wirfich haben kan.

Das soll man außsetzen ungefährlich acht Tag vor oder nach Michaelis / doch in bellem Schein / nach mittag / wann die Wirfich fein trucken seyn / sonst faulens im Keller / man soll auch zimlich viel Erden bey der Wurzel lassen / so bleibens desto ehr. Solche soll man in einem Keller in einen Sand setzen / doch nicht tieffer denn sie im Garten gestanden seyn. Man soll den Sand sehr feucht machen / doch daß das Wirfichkraut nicht genezet werde / sonst faulens. Man soll den Winter über die gelben Blätter oft abbrechen / und ihnen Luft lassen / so viel möglich ist. Man soll einen oder 3. zurück behalten / auf daß man solche auf den Frühling zusammen außsetzen möge.

Kohl zu pflanzen und sein zu warten / daß er schön und wohl geschmack werde.

Den Kohlsaamen säet man / so baldt man die Erden gewinnen kan / doch in abnehmenden Mondt / in ein verbrandtes und mürbes Erdreich / zimlich dick / und wenn er eines halben Schuch hoch ist / so soll man ihn außsetzen / wo er zu dick steht / doch soll allwegen einer eines Schuchs weit von dem andern stehen bleiben / und der Aufgezogene wiederumb abnehmends Mondes versetzt werden / je öfter man ihn versetzt / je schöner er wird / und sehr wohl schmeckend / und so man so viel platz