

CALENDARIVM PERPETVVM

oder

immerwährender

Land =

und

Garten = Kalender

zu nützlichem Gebrauch

bey dem Ackerbau,

wie auch

bey Blumen- Orangerie- Küchen- und
Baumgärten,

worinnen auf das deutlichste gemeldet wird,

nicht nur die rechte Zeit, zu welcher jedes Gewächs
gesäet, verpflanzt oder angebauet seyn will, sondern
auch anben die Natur derer Gewächse, unter ihrer
richtigen Benahmung, dergestalt erläutert wird,

daß daraus ihr Winter-Nutz und Erhal-
tung erscheinet,

aus eigener Erfahrung
aufgesetzt,

nebst einer Nachricht

von denen nützlichsten Witterungsregeln,
auch mit einer Vorrede begleitet.

Vierdter Theil.

Von

Johann August Grotjan,

Herzoglich Sächsischem Secretario.



G o t h a ,

verlegts Christian Mevius sel. Erben, 1766.

CALENDARII PERPETVVM

ANNO DOMINI 1711

1711

1711

Calendarium Perpetuum

1711

1711

1711

1711

1711

1711

1711

1711

1711

1711

Dem

Magnifico,

Hochedelgebohrnen Best- und Hochachtba-
ren auch Hochweisen Herren

H e r r e n

Johann Friedrich

Lange

der

Reichs- Stadt Nordhausen

Hochverordneten und hochansehnlichen

Bürgermeister

Seinem Hochzuehrenden Herrn

und

vornehmen PATRONO

Uebergiebt diesen Tractat, um
seine Hochachtung gegen Dero
Person und grossen Verdienst
um diese Reichs-Stadt sowohl
öffentlich zu bezeugen, als auch
mit dem herzlichem Wunsche,
daß der grosse Gott, Dero
schätzbares Leben der Stadt zum
Splendeur und fernern Nutzen
vollkommenst munter, bis ins
graueste Alter erhalten wolle.

Der Verfasser.



Summarisches

Register

über die

im vierdten Theile vorkommen-
den Abhandlungen.

Won Gras-Blumen. S. 870.

Won dem Anbau derer Weiden und ihren
grossen Nutzen. S. 907.

Won der Natur des Pappel-Baumes, und
seinen verschiedenen Arten. S. 920.

Won nutzbaeren Anbau des Hopfens.
S. 923.

Won



Vom Lattig oder Lactuken = Sallate.

S. 957.

Von Borragen oder Borretsch = Kraute,
seiner Benahmung und verschiedenen

Sorten. S. 970.

Von denen Esels = Gurken und ihrer ver-
schiedenem Benahmung. S. 972.

Von Kdrffel oder Kdrbel = Kraute. S.
973.

Von dem Edffel = Kraute. S. 978.

Vom Meerrettig. S. 991.

Vom Pfeffer = Kraute. S. 999.

Vom Portulack. S. 1000.

Vom Sauer = Ampfer. S. 1001.

Von dem Rabünzgen = Sallate. S. 1004.

Vom Dill. S. 1007.

Vom



Vom Kümmel. S. 1010.

Von der Nigella oder Schwarzkümmel.

S. 1015.

Von denen Erd-Äpfeln. S. 1020.

Von Tartuffeln. S. 1023.

Von dem deutschen Fenchel. S. 1031.

Von dem italiänischen Fenchel. S. 1035.

Von dem Herbst-Saffran. S. 1040.

Von dem Frühlings-Saffran. S. 1042.

Von dem Safflor. S. 1047.

Von dem Wiesen-Saffran, die Zeitlose
oder nackte Hure genannt. S. 1066.

Von dem Coriander. S. 1073.

Von dem Bockshorn-Kraute, Fœnum
græcum benahmet. S. 1076.

Vom



Vom Hirsen. §. 1082.

Von dem Canarien-Saamen. §. 1087.

Von der Karden-Distel die Weber-Karde
genannt. §. 1090.

Von dem Waid. §. 1094.

Vom Taback. §. 1100.

Vom Senf. §. 1106.

Von denen Bohnen, die Sau-Pferde auch
Futter-Bohnen genannt. §. 1110.





S. 870.

Von Gras-Blumen.



Die Anmuth derer Gras-Blumen, welche verursacht, daß sie von allen Menschen geliebt werden, machet sie würdig, ihnen auch eine Stelle in unserm immerwährenden Land- und Garten-Calender, anzuweisen. Sie sind insgemein bekant unter dem Nahmen derer Nelken, gleichwie aber der Nelken-Nahme weit mehrern Gewächsen, als unsern Gras-Blumen bengelegt wird, als finde ich nützlich zu bestimmen, was es eigentlich für eine Nelken-Art sey, welche ich Gras-Blumen nenne.

Von der verschiedenen Benennung der Gras-Blumen.

Zu Erreichung des gemeldten Zwecks wird es zuvörderst dienen, die Nahmen, so die Topiarii (Kunst-Gärtner, Blumisten) unserm Gewächse hin und wieder geben, anzuführen, es hat demnach bey selbigen in der teutschen Sprache folgende Nahmen: 1) die Nelke, gleichsam per excellentiam, weilen es sich für allen andern Nelken-Arten, deren es weit mehrere giebt, wie wir weiter hin sehen werden, in der Pracht und Schönheit seiner Blumen herfür thut, 2) die Gras-Blume; 3) die Garten-Nelke; 4) die holländische Füllitte; 5) die Giroffel; in der lateinischen Sprache wird es von denen botanischen Schriftstellern, unter gar verschiedenen Nahmen eingeführet, als 1) unter dem Namen *Herba tunica*; 2) *Herba tunica officinarum*; 3) *Tunica hortensis*. 4) *Caryophyllus hortensis*; 5) *Caryophyllum hortense*; 6) *Armerius flos*; 7) *Flos altilis*; 8) *Flos garyophyllorum*; 9) *Betonica altilis*; 10) *Betonica coronaria*; 11) *Betonica domestica*; 12) *Vetonica coronaria*; 13) *Vetonica domestica*; 14) *Garyophyllus hortensis*; 15) *Garyophyllum hortense*; 16) *Garyophyllon*; 17) *Caryophylleus flos*; 18) *Caryophyllea betonita*. In andern als denen vorgemeldeten beyden Sprachen, finden sich folgende Nahmen, für unsere Gras-Blumen.

Der

Der Engelländer nennet sie Clowe-gilliflowers, oder auch Carnations; Der Franzos Oeillets; der Holländer Nagel Bloemen; Zur Unterscheidung aber unsers Gewächses von allen andern Nelken-Arten, wird es dienen, die Homonymiam oder vielfache Anwendung der Worte Caryophyllus und Nelke, in Benahmung derer Gewächse, annoch bezubringen.

S. 872.

Von der Homonymia derer Worte Caryophyllus und Nelke.

Es werden demnach diese Nahmen bengelegt.

1) Einem, in Indien wachsenden Baume, von welchem die sogenannten Gewürz- oder Krahm-Nelken geerndtet werden.

2) Erhalten den Nelken-Nahmen die sogenannten Flores africani africanische Blumen, auch Tunis-Blumen benahmet, welche zwar schön von Gestalt, aber vom Geruche widrig sind, und kan es seyn, daß man sie der Gestalt ihrer Blumen wegen, als welche sich einiger massen denen von Nelken vergleicht, die Indianischen Nelken nennet, denn um ihres Geruchs willen kan man sie gar nicht Nelken nennen.

3) Erhält den Nelken-Nahmen das bekante leucojum incanum, und wird die Nelken-Viole hin und wieder benahmet, vermuth-

lich wegen des durchdringenden und angenehmen Geruches seiner Blumen.

- 4) Werden von verschiedenen Botanicis mit dem Nelken-Nahmen belegt die gefüllten sowohl als einfachen gelben Violett, *Leucocorydon luteum* im lateinischen benahmet, wie man sie denn unter dem Nahmen derer gelben Nelken hin und wieder anführen siehet.
- 5) Erhält den Nelken-Nahmen das sogenannte *Lichnis Viscosa sylvestris*, teutsch das Klebe-Lichnis; die Pech-Blume; die Pech-Nelke benahmet.
- 6) Haben wir *Caryophyllos plumarios*, teutsch die Feder-Nelken.
- 7) Sind fürhanden *Caryophylli sinensium Tunica sinensium*, im teutschen die Sineser-Nelken genant, und
- 8) ist auch bekant, der *Caryophyllus barbatus*, sonst auch *Caryophyllus carthusianorum*, teutsch die Barth- oder Carthäuser-Nelke. Von allen diesen angeführten acht Nelken-Sorten, sind unsere Gras-Blumen weit unterschieden.

§. 873.

Beschreibung der Gras-Blumen.

Ausser der Blühens-Zeit, sind unsere Gras-Blumen ein niedriges Gewächs, welches kaum so hoch als die Breite einer Hand oder höchstens einer

einer Spanne ausmachet, auf dem Erdboden gesehen wird, wenn es aber im Junio Blumenstengel zu zeugen beginnet und selbige Ausganges Julii zur Vollkommenheit bringet, so wird ein hohes Gewächs daraus, denn diese Stengel zeigen sich bey einigen drey, bey andern aber auch wohl vier starker Hand:Spannen hoch. Im Winter und Frühlinge ist das Gras:Blumen:Gewächs also ein niedriges, im Sommer aber ein hohes zu nennen. Das Kraut unseres Gewächses ist von Farbe blaulich grün, und vergleichet sich in der Gestalt einem fetten Grase, jedoch mit dem Unterschiede, daß es allezeit dicker und stärker ist, als gemeines Gras, und dieser Aehnlichkeit wegen mit dem gemeinen Grase hat das Gewächs vermuthlich die Benahmung, Gras:Blume, Gras:Blumen:Nelke, erhalten. Wenn das Allium, der Knoblauch, noch jung ist, so haben seine herfürtreibenden Schlotgen auch eine ähnliche Gestalt mit dem Kraute unserer Gras:Blumen.

Die Blumenstengel erreichen die obgemeldete Höhe, sie fangen natürlicher Weise an zu treiben im Monate Junio und erreichen in dem darauf folgenden Monate Julio, ohngefähr in der Jacobs:Woche, ihre Vollkommenheit, sie sind hart und bauen verschiedene Schossen über einander und zwischen selbigen Knoten; die Zahl solcher Schosse ist ungewiß, jeder Schosß ist hoch ohngefähr drey Daumenbreiten, ich zähle solcher Schosse an manchem Stengel wohl sechs bis sieben, an andern mehr, an andern weniger. Jeder Haupt:Blumen:Stengel ist an seinem Knoten

mit Blätterchen bewachsen, und zeiget aus selbigen auch kleine Neben: Blumen: Stengelchen, welche aber selten vollkommene Blumen zeugen, ja die mehresten Blumisten brechen solche Nebenstengelchen alle hinweg, damit die Haupt: Blume desto vollkommener werden möge, denn solche Nebenstengel sind Räuber zu nennen, welche der obern Haupt: Blume die Kräfte zu ihrer Vollkommenheit rauben, wiewohl dieses bey solchen Gras: Blumen: Stöcken, so da sehr gewüchsig sind und im starken Triebe stehen, auch nicht allezeit zu besorgen ist, und man kan demnach bey solchen Stöcken wohl etwas von denen Nebenstengelchen mit fortwachsen lassen. Die Zahl derer Blumen: Stengel läset sich nicht bestimmen, denn einige Gras: Blumen: Arten geben derer viele, andere weniger, die sogenannten Glas: Nelken, deren Blumenischgraue glänzende Farben zeugen, welche einem aufgeschnittenen Bley sehr ähnlich sind, verwandeln fast alle ihre Sprossen in Blumen: Stengel, zu grossen Verdrusse derjenigen, so sie gerne durch Einsenken derer Sprossen mit dem Schnitte vermehren, oder sogenannte Ableger machen wolten, wohingegen andere Gras: Blumen: Arten hierinnen mäßiger sind und ungespindelte Sprossen zum Ablegen übrig lassen. Gras: Blumen: Stöcke, so im freyen Lande wachsen, geben derer Blumenstengel allezeit mehrere als diejenigen, so in Garten: Töpfen unterhalten werden. Gras: Blumen: Stöcke, so aus Saamen angebauet werden und im freyen Lande wachsen, geben im zweyten Jahre, wenn sie zum erstenmal blühen, Blumen: Stengel

stengel und Blumen, in der grössesten Menge, wenn sie zumahlen im fruchtbaren Lande wachsen und nicht allzu enge bey einander gesetzt sind; ich habe ehemals von einem einzigen solchen Stocke über drittelhalb hundert schöne gefüllte Blumen nach und nach abgeschnitten.

Die Blumen:Knospen, so an dem obern Theile derer Stengel sich finden, haben einen verschiedentlichen Bau, denn einige wachsen kurz und dick, andere aber länglich, die kurz und dicken Knospen geben insgemein unförmliche Blumen, denn weilen die Hülse wegen Menge ihrer Blätter zerberstet, so werffen sich die Blätter hernach unordentlich heraus, und es wird eine solche Nelken:Blume daraus, welche man Platz:Nelken nennet. Gras:Blumen dagegen, welche eine feine längliche Blumenhülse oder Knospe zeigen, plagen nicht und bauen ihre Blumen, anmuthiger.

Die Saamen:Knöpfe derer Gras:Blume finden sich nach dem Verblühen ihrer Blumen, in der Saamenhülse. Bey einfach blühenden Gras:Blumen:Stöcken hat fast jede Blume ihre Saamenknöpfgen, die gefüllten Gattungen hingegen liefern weniger und hat bey diesen unter ein hundert abgeblüheten Blumen kaum eine einen Saamen:Knopf, der guten Saamen liefert, denn die Knöpfgen sind zwar fast in jeder gefüllten Blume fürhanden, die mehresten aber sind bey angestellter Untersuchung vom Saamen leer; einfach blühende Gras:Blumen geben in Saamen:Knöpfen vielen Saamen, die gefüllten dagegen sehr wenig.

Der Saame von Gras-Blumen selbst ist von Farbe schwarz, und wenn er diese Farbe nicht hat, so ist er auch nichts nütze, und entweder nicht recht reif geworden, oder sonsten vermultert und verdorben. Aller Gras-Blumen ihr Saame hat schwarze Farbe, er rühre her von Blumen, so mit rothen, mit weissen, mit aschgrauen, mit gelben oder mit bunten Blumen geblühet haben. Von Gestalt hat aller Gras-Blumen-Saame, eine grosse Aehnlichkeit mit dem Saamen der gemeinen Zwiebeln (*ceparum*,) und es müßte gewiß ein gar großer Kenner von solchen Saamen seyn, der da eine Vermischung von Zwiebel- und Gras-Blumen-Saamen, vollkommen, und ohne sich zu verfehlen, wieder auseinander lesen wolte. Weilen nun aller Gras-Blumen-Saame einerley Farbe und Gestalt hat, so ist es auch nicht möglich solchen Saamen, so von gelben, von aschgrauen, von rothen, weissen, von bunten, von sogenannten Jamösen oder andern Arten der Gras-Blumen herrühren, wenn sie etwan aus Versehen durch einander gemischt worden wären, wiederum aus einander zu sortiren oder zu lesen.

Die Wurzel derer Gras-Blumen ist zaserich, sie gehören demnach unter die sogenannten fibrosischen Wurzel-Gewächse, die Farbe derer Wurzeln ist insgemein röthlich, ich finde aber auch einige, so gelbe Wurzeln haben, und diese letztern rühren her aus dem Saamen gelb blühender Gras-Blumen. Ihr würdet einen falschen Schluß machen, wenn ihr sagen woltet, hier habe ich einen Gras-Blumen-Stock, der hat gelbe Wurzeln, die-

fer

fer muß mir nothwendig auch gelbe Blumen tragen; denn es ist bekant, daß der Saame der gelb blühenden Gras-Blumen-Stöcke, auch einfärbige weiße, allerley rothe, wie in gleichen buntblühende Stöcke zeuge, und diese können, weil sie aus gelben Saamen herrühren, ebenfalls gelbe Wurzeln haben. Woltet ihr aber sagen, vermuthlich, wird dieser Grasblumen-Stock, mit gelben Wurzeln mir künftig gelbe Blumen bringen, so habt ihr recht geschlossen, denn mehrentheils trift es zu, daß Grasblumen-Stöcke mit gelben Wurzeln auch gelbe Blumen zeugen.

S. 874.

Von der Eintheilung der Gras- Blumen-Stöcke.

Von Grasblumen-Stöcken hat keine fernere Eintheilung süglich statt, als daß man sie wegen Beschaffenheit ihrer Blumen in gefüllte und einfache eintheilet. Einfache Blumen werden diejenigen genent, deren Blumen mehr nicht als fünf Blättgen haben. Gefüllte Blumen sind diejenigen, so mehr als fünf und eine ungewisse Anzahl Blätter zeugen, die sich ofte über 100 erstrecken.

P 5

S. 875.

S. 875.

Von denen, bey dem Grasblumen- Bau gewöhnlichen Kunst- Wörtern.

Bei dem Grasblumen-Bau sind folgende Kunstwörter (Termini technici im Gebrauche:

1) Eine Grasblumen-Pflanze nennet man einen Stock, einen Nelken-Stock, wer ein Beet mit dergleichen Pflanzen besteckt hat, der sagt, da habe ich ein Beetchen mit Grasblumen-Stöcken, oder auch mit Nelken-Stöcken besetzt.

2) Die Blumen, so ein Grasblumen-Stock giebet, nennet man nicht Gras-Blumen, sondern Nelken, wer demnach etwan Blumen davon abgebrochen hat, der sagt nicht, da habe ich Grasblumen, sondern er spricht, da habe ich Nelken.

3) Den Blumenstengel einer Grasblumen-Pflanze nennet man eine Spindel, und wenn man siehet, daß dergleichen Stöcke Blumen-Stengel treiben, so sagt man von ihnen, sie spindeln.

4) In Ansehung des Baues, so eine Nelken-Blume an sich sehen läffet, giebt es auch Kunstwörter, denn wenn man siehet, daß eine völlig aufgeblühete Nelke in ihrer Mitte noch eine grüne Knospe zeigt, aus welcher gleichsam noch eine zwente Blume aufblühen will, so sagt man von solcher grünen Knospe, das ist ein Pipel (Penis) und nennet

net die Stöcke, so solche Blumen zeugen, Pipel-Nelken-Stöcke und ihre Blumen Pipel-Nelken. Weilen solche Pipel, die Blumen ungestalt machen, so schneidet man sie entweder gänzlich heraus oder benimmt dem Pipel seine grünen Hülsenblätterchen auf eine behutsame Art, da er denn eine feine freie Blume noch zeuget. Was bey andern Blumen, ein flos ex flore genennet wird, solches sind die Pipel-Nelken unter unserm Gras-Blumen, denn es will gleichsam eine Blume aus der andern herauswachsen. Wer Saamen von Grasblumen anbauet, der siehet öfters solche Stöcke entstehen, welche nichts als Pipel-Nelken geben. Man siehet solche Pipel nur in gefüllten Nelken herauswachsen, bey einfachen Blumen aber habe solches, noch nie beobachtet.

- 5) Die Rockenähren-Nelke, wie auch die Weizen-Aehren-Nelke sind auch Kunstwörter, bey dem Grasblumen-Bau, denn man nimt wahr, daß einige Grasblumen-Pflanzen an dem obern Theile ihrer Spindeln ein Gewächs zeigen, welches einer Frucht-ähre ähnlich ist, und aus solchem wunderbaren Gewächse steigt die Blumen-Knospe empor; ist nun solches Gewächs einer Rockenähre ähnlich, so sagt man, das ist eine Rockenähr-Nelke. Vergleicht es sich aber mehr einer Weizenähre, so nennet man es eine Weizenähren-Nelke. Die Botanici pflegen dergleichen Nelken in der lateinischen

nischen Sprache folgendergestalt zu umschreiben: Caryophyllus hortensis, flore, ex spica prodeunte.

6) Wenn die Farben derer Blumen in Betracht genommen werden, so giebt es abermahlen Kunstwörter bey dem Grasblumen: Baue, denn wenn wir hier sehen, daß eine Blume zum wenigsten dreyerley Farben hat, so sagt man, das ist eine Bizard: Nelke, es giebt aber auch Bizard: Nelken, so mehrere und wohl vier bis fünferley Farben zeugen. Alle Nelken demnach, welche mehr als zweyerley Farben zeugen, werden Bizard: Nelken genennet.

7) Wenn solche Farben in kleinen Pünktlein oder zarten Strichlein auf der Blume sich zeigen, so sagt man, das ist ein Picot bizard, und giebt es deren ebenfalls drey, vier bis fünffarbige.

8) Picotten werden genennet solche Nelken, auf deren Grundfarbe, sie sey weiß oder gelb, sich nur eine andere Farbe in kleinen Pünktlein oder Strichlein zeigt, Picotten sind also nur zweyfarbige Nelken.

9) Dubletten nennet man diejenigen zweyfarbigen Nelken, die auf ihrer Grundfarbe nur eine andere Farbe in langen breiten Streifen oder Flammen sehen lassen.

10) Concordien nennet man diejenigen Nelken: Blumen, so ausser zweyerley roth keine andern Farben haben.

11) Samó:

11) Jamöfen oder Fameufen: Nelken werden diejenigen genent, deren Blumen: Blätter an der inwendigen Seite roth, an der auswendigen aber weis aussehen. Bey einigen solcher Jamöfen: Nelken dringet die rothe Farbe auf der untern Seite des Blattes auch wohl etwas durch, gleich als wenn rothe Dinte durch weisses Schreibe: Papier durchgeschlagen wäre, dieses aber ist kein Fehler einer solchen Blume, und sie wird dem ohngeachtet hoch gehalten. Es giebt Jamöfen, so heller und andere so dunkleres Roth zeugen. Wer Saamen von diesen Blumen austreuet, der erhält gar mancherley angenehme Veränderungen von selbigen, mir ist es gelungen aus einer einzigen Nelken: Saat, so von Jamöfen: Saamen herrührte, über zwölf Veränderungen oder neue Jamöfen: Sorten zu sehen. Einige belegen ihre Jamöfen: Nelken auch mit dem Namen, die geschminkte Frau. Ich habe Nelken: Verzeichnisse aus Engelland erhalten, in diesem finde ich ihre dortigen Jamöfen: Nelken: Arten, unter dem Nahmen Painted Ladies, eingeführet.

12) Wenn die Blumisten von denen Farben, so eine Nelken: Blume hat, reden, so bedienen sie sich des Worts Zeichnung, und sagen z. E. die Blume ist schön gezeichnet, oder sie hat eine schöne Zeichnung, wenn die Farben eine feine ordentliche Lage auf
der

der Blume haben und sich dem Auge angenehm zeigen.

13) Das Wort, Nelkenflor, brauchen die Blumenisten, wenn sie von der Zeit reden, da die Nelken blühen und sagen z. E. die Nelkenflor wird dieses Jahr etwas eher sich einstellen, weilen es bald warme Witterung gegeben, oder die Nelkenflor wird dieses Jahr etwas später anfangen, weilen die Witterung widrig gewesen. Wenn sie jemanden bitten in der Nelkenflor zu ihnen zu kommen, so meinen sie, er solle sich einstellen, wenn die Grasblumen-Stöcke blühen; Diese Nelkenflor hebt sich insgemein an bey Ablauf des Monats Julii in der Jacobswoche, und erstreckt sich bis um die Mitte des Augustmonats.

14) Wenn man Nelkensprossen um der Vermehrung willen in einem Knoten ein Einschnittgen giebet, und selbiges, ohne es vor dem Mutter-Stocke abzulösen, in die Erde senket, auch mit einem Häckgen darinnen bevestigt, damit es aus dem abgeschnittenen Knoten Wurzeln schlage, so nennet man solche Arbeit das Ablegen, das Nelken-Ablegen. Solche Arbeit wird betrieben in denen Monaten Junius, Julius, Augustus, und wenn die eingelegten Sprossen mit dem Gusse gehörig abgewartet werden, so haben sie binnen sechs Wochen, von Zeit des Einlegens angerechnet, vollkommene Wurzeln, da man sie denn aushebet, von ihrem Mutterstocke abschnei-

abschneidet und weiter versetzet. Solche junge Nelken-Pflanzen werden genennet Ableger; Nelken-Ableger; Senker, Nelken-Senker.

S. 876.

Warum man die Gras-Blumen-Arten, mit Nahmen belege.

Nicht unbillig möchte ein Anfänger des Gras-Blumen-Baues hier fragen, woher rühret es denn aber, daß die Gras-Blumen auch besondere Nahmen erhalten, denn ich sehe, daß man diese Art, den Römischen Kayser, eine andere Art den König in Preussen, ferner andere anders benahmet, ja ich sehe, daß jeder Nelken-Freund von allen Arten, so er besizet, jeder nicht nur einen eigenen Nahmen giebet, sondern sie mit bengesteckten Nummern versiehet und Register darüber führet, worauf zu antworten, daß solches geschehe, um aussert der Blühens-Zeit, eine jede Art, so man bauet, geschwinde und ohne Irrthum finden zu können. Was die Nahmen selbst aber anbetrifft, so sind solche nichts allgemeines und durchgängig angenommenes, sondern was freywilliges und hängen sie lediglich von dem Gutbefinden ihrer Besizer ab, der eine giebt ihnen diese Nahmen, der andere wiederum andere, die Nelke, welche hier z. E. Bizard Tartar Chan genennt wird, heisset an andern Orten etwan Bizard Grand Mogul und wieder an einem andern, General Brune. Die
Nelke

Nelke, so hier der blaue Adler-Orden genennet wird, heisset an einem andern Orte Picot Cœlum serenum, und so gehet es überall mit Benennung derer Nelken, ein jeder richtet dieses nach seinem Gutbefinden ein, bald erwählet er Nahmen aus der Niederländischen Sprache, um seinen Nelken das Ansehen zu machen, als wenn sie weit her verschrieben und aus fernen Landen angekommen wären, bald französische, bald lateinische, bald teutsche, zuweilen müssen die Nahmen grosser Kayser, Könige und Fürsten, grosser Staatsminister, grosser Generals und anderer Excellenzen, so in der Welt Parade gemacht haben, oder noch machen, in Benennung derer Nelken erhalten und sich gebrauchen lassen, wodurch man die Fürzüge seiner Nelken für gemeinen Arten schildern will. Zu Zeiten siehet man denen Nelken auch Nahmen geben, nach denen Orten, wo sie zuerst entstanden sind, oder wo sie die Natur durch den Anbau des Saamens zuerst gesendet hat, als z. E. die unter dem Nahmen, der Nordhäussischen Grauen, bekante Nelke, diese entstand zuerst durch den Saamen-Bau in der Reichsstadt Nordhausen, sie ist eine Excellenz in ihrer Art, die Blumen wachsen schön, förmlich und ihre Farben sind einem aufgeschnittenen glänzenden Bleue vollkommen ähnlich, sie hat sich hernach in andere ferne Lande verbreitet und daselbst auch andere Nahmen bekommen. Ferner die Nelke, der Garten von Nordhausen benahmet, diese hat die beyden seltenen Farben, aschgrau und gelb, in jeder Blume vollkommenst bey einander, sie entstand auch
zuerst

zuerst in Nordhausen, durch den Anbau des Saamens. So viel von der Art, wie die Nelken mit Rahmen belegt werden, ingleichen warum solches geschehe. Ich könnte ganze Verzeichnisse berühmter Gärten Teutschlandes sowohl, als Holländischer und Französischer hier anhängen, worinnen viel hundert Rahmen, die man denen Nelken der Orten giebt, fürkommen, gleichwie aber solche Rahmen nichts durchgängig angenommenes, und Sachen, so da Veränderungen leiden, sind, als halte dieses für überflüssig, und überlasse einem Besizer schöner Nelken-Arten, mit welchem Rahmen er sie, seinem eigenen Gurdünken nach, belegen wolle.

S. 877.

Die Natur = Kräfte und Eigenschaften des Gras-Blumen-Saamens.

Die Farbe und Gestalt des Gras-Blumens Saamens haben wir oben gesehen, um nun zu denen folgenden S. S. Zubereitung zu geben, wird es nöthig seyn, die Natur-Kräfte des Gras-Blumen-Saamens zuförderst in Betracht zu nehmen, in welcher Absicht zu bemerken ist.

- 1) Daß alle Gras-Blumen Gewächse seyn, welche in dem Jahre, da sie gesäet worden, nicht blühen, sondern im Sommer des darauffolgenden Jahres. Wer z. E. im Frühlinge dieses 1766ten Jahres gesäet hat, des-

sen Pflanzen blühen nicht eher als im Julio und Augusto 1767.

2) Nelken: Saame, den man von gefüllten Blumen selbst gezoget hat, ist einem gekauften Saamen allezeit fürzuziehen, denn es ist bekannt, daß die gefüllten Stöcke, wenn sie zumahlen in Garten: Töpfen gebauet werden, sehr wenig Saamen liefern, und solchen kleinen Vorrath giebt kein Nelkenliebhaber gerne von sich, verkauffet demnach leichtlich Saamen einfacher Nelken für gefüllten, solcher Gefahr zu entgehen, ist jedermann anzurathen, selbst von schönen gefüllten Blumen Saamen aufzunehmen und anzubauen.

3) Habt ihr bey dem Anbau von Nelken: Saamen die Wahl, ob ihr alten oder frischen Saamen nehmen wollet, so rathe ich an, zu dem frischen zu greiffen, denn er giebt euch mehrere und schönere Pflanzen.

4) Wo eine Nelken: Saat aufkymet, da wird wahrgenommen, daß einige Pflänzgen mit zwey und aber andere mit drey Blätterchen herfürkommen, hier glauben nun einige, daß die mit zwey Blättgens aufkämenden, solche Pflanzen würden, die nur einfache Blumen gäben, die Dreyblättrichen aber wären lauter gefüllte Blumen gebende Pflanzen, ja sie verwerfen in solcher Meynung die Zweyblättrichen gar, und gäten sie aus, die Meynung aber ist irrig, und ich versichere, nach gehaltenen Versuchen, daß unter denen Zweyblättrichen

chen sowohl, als unter denen Dreyblättrichen, die schönsten gefüllten Pflanzen stecken.

5) Von dem Alter des Gras-Blumen-Saamens ist eine fast durchgängig angenommene Meinung, daß er drey Jahre lang gut, und zum aufkemen tüchtig bleibe, ich versichere aber, daß gar vieles auf dem Ort ankomme, wo er verwahret wird, denn wer ihn z. E. in einer geheizten Stube, wo er von der Ofenwärme ausgedörret werden kan, aufbehält, dem wird er kaum zwey Jahre lang gut und zum Aufkemen tüchtig bleiben. Verwahret ihn demnach an temperirten, mehr kalt als warmen Orten, als etwan in einer lüftigen Cammer, so bleibt er euch wohl 4 Jahre lang zum Gebrauche tüchtig.

6) Gras-Blumen-Saamen, der noch nicht recht reif ist, soll man nie aufnehmen, denn es wird nichts tüchtiges daraus, das einzige Zeichen, daß er recht reif sey, ist die schwarze Farbe des Saamens, diese vermerket man, wenn die Saamen-Hülse oben etwas gelblich wird, und sich zu eröffnen beginnet, drücket man sie etwas auf, und findet den Saamen recht schwarz, so wird sie soaleich abgenommen, und an einen lüftigen Ort zur Abtrucknung gelegt. Die Mitte des Septembers ist die rechte Zeit, nachzusuchen, ob der Gras-Blumen-Saame reif aeworden sey. Es wird der Saame nie zualeich reif, denn gleichwie die Blumen nicht alle zualeich aufblühen, also kan natürlcher Weise auch der Saam-

me nicht alle in einem Tage reif seyn, und aufgenommen werden, es dauert das Aufnehmen dieses Saamens oft bis über die Mitte des Octobris, von der Mitte des Septembers an muß alle Woche ein paar mal nachgesuchet werden, ob sich reife Saamen:Knöpfigen finden, welche sogleich abgenommen werden. In Sonnreichen Jahr:Gängen, wird unser Nelken:Saame etwas eher reif als in kältern, auch geben Beete so sonnreiche Lagen haben, eher reiffen Saamen, als die verschatteten.

7) Reiffende Saamen:Knöpfigen soll man ja nicht über die Zeit stehen lassen, denn wo dieses geschieht, so fällt der Saame entweder aus und kömmt um, oder wenn häufige Regen im Herbst kommen, und die Nässe in die reiffen Saamen:Hülsen eindringet, so wächst der reife Saame in seinen Hülsen aus und wir erhalten, statt guten brauchbaren Nelken:Saamens, ein Malz, welches zu gar keiner Ausfaat zu gebrauchen ist.

8) Säet nicht mehr Gras:Blumen:Saamen aus, als ihr wahrscheinlicher Weise in euren Garten werdet pflanzen können, denn der Ueberschuß den ihr nicht sehen könnet, wird doch nur verschenket oder gar weggeschmissen, ihr brauchet im künftigen Jahre auch Saamen, wo der Ueberschuß des Saamens, so dieses Jahr da ist, sich schon wird anbringen lassen.

9) Einer Nelke Saame, giebt insgemein auch nur einerley Veränderungen. Wer demnach viele Schönheiten aus einer Nelken-Saat erndten will, der muß den Saamen, so er austreuet, nicht von einer, sondern von vielen, denen Farben nach unterschiedenen Nelken, gesamlet haben.

10) Die Ohrelle sonst auch der Ohrwurm genannt, ist denen Blumen derer Nelken sowohl als ihren Saamen, ein gefährlicher Feind, denn er kriechet nicht nur in die Hülsen derer Blumen und beißet die Blätterchen unten ab, sondern er macht sich auch bisweilen gar an die Saamen-Hülse, durchlöchert sie und frist sie aus. Dieses zu verhindern, ist ein gewisses Mittel, lockere Baumwolle, etwan einen oder zwen Daumen breit, um die Nelken-Stengel herum zu winden, über solche lockere Baumwolle ist es dem Ohrwurme ohnmöglich hinzukriechen, indem ihre lockeres Wesen verursacht, daß er sich darinnen verirret. Will man aber einem blühenden Nelken-Stocke auf diese Art mit Baumwolle zu Hülfe kommen, so muß er auffer dem Regen stehen, denn wo die umgewundene Baumwolle auch nur ein einigesmal vom Regen naß wird, so verlieret sie ihr lockeres, wird hart und feste, und der Ohrwurm kan glücklich darüber hin und her spazieren.

11) Nelken, welche Saamen geben sollen, ist häufiger Regen gefährlich, indem die Saamen-Knöpfigen, wenn sie zumahlen von einer

Ohrelle unten erwan angebissen worden sind, durch häufige eindringende Nässe leichtlich vermultern und verderben; habt ihr demnach Nelken:Stöcke, welche Saamen geben sollen, in Garten:Töpfen stehen, so tragt sie zur Blühens Zeit unter Obdach, denen im Lande wachsenden aber gebt ein Berdeck, thut solches aber nie eher bis es die Noth erfordert, denn die Erfahrenen glauben, daß ein beständiges Berdecken blühender Nelken ihrem Saamen:Zeugen eben so hinderlich sey als grosse Nässe.

12) Nelken:Saamen suchet und vermuthet man zwar ordentlicher Weise an denen Haupt:Blumen, er findet sich aber auch nicht selten an denen Neben:Blümchen, weswegen diejenigen, so Liebhaber von Nelken:Saamen sind, in Abbrechung derer Neben:Blumen Behutsamkeit anzuwenden haben.

13) Keine Nelken:Stöcke geben mehr Saamen als die frischen aus Saamen angebaute, wenn sie zum erstenmal blühen; wem demnach daran gelegen ist, vielen Nelken:Saamen zu zeuaen, der hat sich besonders auf Nelken:Saaten zu bestreiffen, damit er nur alle Jahre frische Stöcke haben möge, welche zum erstenmal Blumen geben, ein einziger solcher frischblühender Saamen:Nelken:Stock giebt oft mehr Saamen, als 50 solche Stöcke, die man durch das Ablegen erzeuget hat.

- 14) Einfach blühende Nelken: Stöcke geben allezeit mehrern Saamen als die gefüllten.
- 15) Einfach blühender Nelken: Stöcke ihr Saame giebt aber auch fast lauter einfach blühende Stöcke wieder.
- 16) Saame von gefüllten Nelken: Stöcken hingegen wirft viele gefüllte Stöcke aus, wem demnach daran gelegen ist, viele gefüllte Stöcke zu zeugen, der wird gewiß keinen andern, als Saamen von gefüllten Nelken: Stöcken aussäen.
- 17) Der Nelken: Saame hat die Natur, daß er die Farben seines Mutter: Stockes in denen Pflanzen allezeit wieder sehen läset. Hättet ihr demnach
- 18) etwan den Saamen von einer Bizard: Nelke, welche dreyerley roth und weis gehabt, ausgestreuet, so erhaltet ihr bizards von gleichen Zeichnungen und Farben insgemein einigemal wieder, ihr bekomt ferner einfarbige Stöcke von denen Farben, so euer Saamen: Stock gehabt, an Dubletten und Picotten wird es auch nicht so wenig als an einigen auf veränderte Art gezeichneten Bizard: Sorten fehlen; Jedoch werdet ihr niemahlen andere Farben in eurer ganzen Nelken: Saat finden, als solche, so an denen Saamen: Stöcken oder doch an denjenigen Nelken gewesen, von welchen die Saamen: Stöcke herrührten, denn dieses ist
- 19) noch etwas besonderes, daß der Nelken: Saame sich oftmals auch in das Grosväterliche

liche Geschlecht zurückarte, welches ich nur mit einem einzigen Beispiele erläutern will: Ich säete nemlich ehemals den Saamen, so ich von einer dunkelroth gefüllten Nelke aufgenommen hatte, welche Nelke mir aus dem Saamen einer gelben bizard entstanden war; aus dieser dunkelrothen Nelke ihrem Saamen erhielt ich andere dunkelroth blühende Stöcke, es kamen gelb und roth piccotirte, einige ungemein schöne gelbe bizards sowohl, als verschiedene ganz weisblühende zum Vorschein, welches alles Farben des Großvaters von meinen neuen Saamen-Nelken waren. Ihr könnet

20) daher ermessen, daß, wer z. E. Jamöfen-Nelken aus einer Nelken-Saat erlangen wolle, der müsse Saamen von Jamöfen-Nelken anbauen. Wer aschgraue oder gelbe Nelken ziehen wolle, der müsse Saamen von aschgrauen oder gelben Nelken säen u. s. f. Wovon man hier säet, dergleichen Farben erndtet man wieder, und derjenige betrüget sich in seiner Hofnung gar sehr, der aus gelben-Nelken-Saamen, aschgraue Blumen, oder aus aschgrauen, gelbe zu erlangen trachtet. Dieses in Betracht genommen, so werdet ihr

21) finden, daß man bey jeder Nelken-Saat zum voraus wissen könne, mit was für Farben ihre Blumen künftig blühen werden, wenn wir nemlich gewiß wissen, von was für Blumen der Saame aufgenommen sey, ihr
könnnet

Könnet z. E. sagen, den Nelken-Samen, den ich hier säe, den habe ich von gelben Blumen aufgenommen, aus dem erhalte ich künftig wiederum einige Stöcke, so dergleichen Blumen bringen; diesen Saamen habe ich von aschgrauen Blumen aufgenommen, von dem erhalte ich künftig wiederum einige aschgrau blühende Stöcke; diesen Saamen habe ich von Jamösen aufgenommen, der giebt mir künftig wiederum gleiche und neue Jamösen-Nelken.

22) Wer den Saamen gefüllter Nelken liebt, der muß in Abschneidung derer Blumen Behutsamkeit anwenden, denn nicht alle, sondern nur die wenigsten dieser Blumen geben etwas Saamen, auch ist der Saame nicht allezeit an denen Hauptblumen zu suchen, er findet sich ofte auch an denen Neben-Blümchen.

23) Wer mit dem Gras-Blumen-Baue schon etwas bekant geworden ist, und Erfahrung darinnen erlanget hat, dem schlägt es selten fehl, durch Anfühlen und sanftes Drücken derer vollkommen aufgeblüheten Blumen zu erforschen, welche Blume Saamen geben werde.

Von denen besten Mitteln, zu neuen Gras-Blumen-Arten zu gelangen.

Der schönste und leichteste Weg, neue, seltene und schöne Gras-Blumen-Arten zu erlangen, ist der Anbau ihres Saamens; wer hierinnen die vorgemeldeten Anmerkungen sich zu Nutzen machen will, der kan es dahin bringen, daß er in allen Gras-Blumen-Arten, es mögen seyn Jamöfen, aschgraue, gelbe oder andere, excelliret, denn der Saame giebt nicht nur allerley schöne Sorten, sondern auch solche, die auffer uns noch gar niemand besizet, die wir demnach alleine haben, und um deren Erlangung uns andere entweder gute Worte geben, oder sie uns abkauffen müssen. Ein anderer aber gar kostbarer Weg ist ferner der Kauf und das Verschreiben guter Nelken-Sorten aus fernen Orten; es ist aber diese Weise nicht nur kostbar, sondern auch gefährlich, wenn man betrachtet, daß nicht alle und jede, so mit Nelken handeln, das Einpacken derselben in frischen Moos recht verstehen und anwenden; gefährlich ist es ferner, wenn man bedenket, wie leichtlich ein Kistgen unterwegs, ob es schon aufs beste versiegelt ist, geöfnet, die guten Nelken-Pflanzen heraus, und andere darein gepackt werden, das Kistgen aber aufs beste mit Siegeln wieder verwahret werden könne, wovon die klägliche Erfahrung Beispiele gezeigt hat. Wohl eingepackte Nelken-Ab-

senker

fenker können übrigens ohne Schaden, und wenn alles richtig zugehet, über 100 Meilenweges verschicket werden.

S. 879.

Von dem Anbau des Gras-Blumen-Saamens.

Aus zuvor angeführten Ursachen wird gewiß kein Liebhaber schöner Nelken unterlassen, ihren Saamen selbst anzubauen; ich will demnach diesen Anbau allhier dergestalt entwerfen, wie ich ihn selbst gar vielmahl ausgeübet habe. Der April ist die beste Zeit, solchen Saamen zu säen, ich bringe ihn nicht gerne ins Mistbeet, weil denen Pflanzen unter denen Fenstern leichtlich ein Verderben anstößet, da sie sich entweder überwachsen und vergeilen, oder wohl gar durch Fäulnis verderben, sondern ich säe in Kästen, in Nelken-Töpfe, oder wohl gar ins freye Land, so gedenken die Pflanzen am besten, wenn nur die Geschirre mit guter fruchtbarer Erde erfüllet, oder das Land, welches ein Flecken im Küchen-Garten seyn kan, mit kurzem verfaulten Mist etwas durchdünget ist, die Erde, worein der Saame komt, wird zur Säens-Zeit fein durcharbeitet und lucker gemacht; den Saamen streue ich nie allzudicke, sondern dergestalt, daß die aufkeymenden Pflänzgen auch etwas Platz von einander behalten, wer bey Besäung von Kästen und Nelken-Töpfen sich die Mühe machen und den Nelken-Saamen einzeln dergestalt

gestalt legen will, daß jedes Saamen-Stück von dem andern etwan einen Viertels oder gar halben Zoll Raum erhalte, der fährt dabey nicht übel, und erhält bald schöne vollkommene Pflanzen aus solcher Bestellungs-Art. Der der Erde anvertraute Saame wird ohngefehr Schreibe-Feder-Spulen dicke mit guter etwas leicht zubereiteter Erde bedeckt, etwas angedrückt, und darauf das Begießen verrichtet, welches hernach so ofte wiederhohlet wird, als die Erde obenher trucken werden will. So lange der April währet, verrichte ich solches Begießen allezeit im Mittage, auf daß die Erde für Abends wieder abtrucknen könne, welches wegen derer in diesem Monate annoch zu besorgenden Reiffe und Nacht-Fröste zu beobachten, denn dergleichen Fröstgen schaden einem in nasser Erde stehenden Gewächse allezeit eher, als wenn es in truckener Erde stehet; Es ist unnöthig eine solche im April gemachte Nelken-Saat des Nachts zu verdecken, denn der Saame ist von ziemlicher Dauer und verträget etwas Frost. Ich erwählte ehemals zur Säens-Zeit meines Nelken-Saamens allezeit den Tag da der volle Mond eintrat, in Meynung, dadurch mehrere gefüllte Blumen gebende Stöcke zu erlangen, nachdem ich aber vermerket, daß solcher erwählte Tag des Säens, zu dem gefüllt werden derer Blumen nichts beytrage, jedes Blumen-Stück vielmehr seinen natürlichen Bau, nach welchem ein gefüllter oder ein einfacher Stock daraus wird, schon in sich enthalte, als bin davon abgewichen, und säe lieber an einem Tage, welcher anmuthige und bequeme Witterung

terung zum Säen hat, es sey der Mond dabey im Wachsen oder im Abnehmen begriffen.

§. 880.

Einige säen den Nelken-Saamen früher, im Hornung.

Da die im April verrichteten Nelken-Saaten uns bis in den Julius des folgenden Jahres warten heissen, ehe wir Blumen davon zu sehen bekommen, so deuchtet dieses einigen zu lange; sie säen demnach sehr frühzeitig, und zwar schon im Hornung auf Mistbeete, und zwar nicht zu eng, damit sein bald grosse Pflanzen daraus werden, diese sehen sie hernach auch sein bald, und zwar im May in gutes feuchtbares Land, hier werden die Pflanzen mit Begiessen und Jäten im Sommer wohl gewartet, und treiben oftmalen im Herbst noch Blumen-Stengel und Knospen, welche auch zum Theil noch aufblühen.

§. 881.

Von dem Unterschiede zwischen denen im Februario und im April verrichteten Saaten.

Zwischen beyderley Saaten findet sich der Unterschied, daß man von der Saat des Februarii, wenn alles damit glücklich umgeheth, und der Jahrgang warm und günstig zum Wachsthum ist, früher

her erfahren kan, was unser Nelken:Saame vermöge. Es ist aber auch nicht zu läugnen, daß grosse Last damit verknüpft sey, denn alle diejenigen Nelken Stöcke, welche wegen solchem frühem Anbaues im Herbst, wie gemeldet, schon Blumen:Stengel und Knospen treiben, sind auch dadurch schwächlich geworden und nicht mehr vermögend, den Winter im freyen Garten-Lande zu dauern, müssen demnach sämtlich ausgehoben, in Garten:Töpfe oder andere Geschirre gepflanzt, und in Gewächshäusern oder in guten Kellern überwintert werden; wer nun entweder so viele Gartens:Geschirre nicht hat, eine ganze Menge solcher Saamen:Nelken darein zu setzen, oder wenn es an Plätze und Gelegenheit zur Ueberwinterung fehlt, der wird gewiß das Säen des Nelken:Saamens im Hornung unterlassen, und zur ordentlichen Zeit im April säen, bey dieser Saat des Aprilen hat er weder Mistbeetmachen, und dessen öfteres Auf- und Zudecken, noch auch des Einsetzens ungewisser Pflanzen im Herbst und andere grosse Mühe und Gefahr zu bestreiten; das, was im April gesäet worden, überwintert sich im folgendem Winter von selbst ohne alle unsere Mühe, und es ist ausgemacht und richtig, daß die im April verrichteten Nelken:Saaten die besten seyn.

S. 882.

Einiger Nutzen derer Nelken:Saaten im Hornung.

Die Hornungs:Saaten des Nelken:Saamens haben inzwischen doch für diejenigen einen Nutzen, welche

welche Liebhaber von Nelken-Blumen im Herbst, Winter und angegehendem Frühlinge sind, indem die im Herbst ausgehabenen Stöcke nie alle auf einmal, in denen Gebäuden zum Blühen kommen, sondern nach und nach im November, December, Januario, Februario, Merz und April, ihre Blumen liefern. Solte sich es auch begeben haben, daß dergleichen Nelken-Stöcke für dem Ausheben aus dem Lande, etwan Fröste erhalten hätten, so darf sich deswegen niemand scheuen sie auszuheben und in Gebäude zu schaffen, sie sind dem ohngeachtet noch unverdorben, und werden den Winter über Blumen liefern.

S. 883.

Nelken-Saaten des Februarii darf man nicht zu stark einrichten.

Aus unsern vorigen S. S. läffet sich nun schon abnehmen, daß die Nelken-Saaten des Februarii nicht allzustark eingerichtet werden dürfen, ihr dürfet anjeko nicht mehr säen, als auf so viele Pflanzen, die ihr wahrscheinlicher weise in eurem Winter-Quartiere werdet beherbergen können. Denn wer z. E. so vielen Saamen anjeko säen wollte, daß einige tausend Stücke Pflanzen daraus würden, und könnte im darauf folgenden Herbst nicht mehr als etwan drey hundert Stücke ins Winter-Quartier schaffen, dem würde besser gerathen gewesen seyn, so er den übrigen Saamen bis in den
Monat

Monath April aufbehalten, und sodann gesäet hätte. Wer demnach ein enges Winter: Quartier für Nelken hat, der darf des Saamens nur wenig im Hornung säen, wohingegen ein weites läufigtes Winter: Behältnis eine stärkere Saat erlaubt. Hat dagegen jemand gar keine Gelegenheit in Cammern, Kellern, oder Gewächs: Stuben, Gras: Blumen: Stöcke zu überwintern, der darf auch an das Säen von Gras: Blumen: Saamen im Februario gar nicht gedenken, der muß damit warten bis der April herben kommet; denn die im April gesäeten Stöcke überwintern sich ohne alle Mühe und Gefahr selbst im freyen Garten: Lande.

S. 884.

Von der Vermehrungs = Art derer Nelken, so das Ablegen genennet wird.

Die schönsten Gras: Blumen: Sorten können wir in einem Jahre verlieren, so wir nicht auf deren Vermehrung bedacht sind, hierzu aber ist das beste Mittel das sogenannte Ablegen, es ist zwar überall bekant und im Gebrauche, jedoch um derer: jenigen Nelken: Freunde willen, so ihren Anbau erst anfangen, also noch keine Übung darinnen haben, ist es auch nützlich, einige Beschreibung davon allhier zu geben. Wer demnach Nelken ablegen will, der erwählet darzu nicht gerne Sprossen welche Spindeln getrieben haben, da es sich
nun

nun in der Mitte des Monathes Junii schon un-
 terscheiden läffet, welche Sprossen spindeln oder
 solches nicht thun, so kan man auch um den 15.
 Junii schon anfangen, das Ablegen derer Nelken
 fürzunehmen. Die zum Ein: oder Ablegen er-
 wählten Sprossen entledigt man ihrer untersten
 Blätter, und ersiehet sich daran zwey grüne Kno-
 ten, in welche der Einschnitt geschiehet. Ein schar-
 fes Federmesserchen ist das bequemste Instrument
 zum Einschneiden, mit diesem setzet man in den unter-
 sten Knoten hinein, und führet den Schnitt bis
 in den nächst darauf folgenden Knoten fort, und
 nicht weiter, denn es tauget nicht weiter fort und
 gar bis in den dritten Knoten hinauf zu schnei-
 den. Wenn dieser Schnitt so gerathen ist, daß
 das Messerchen in der Mitte der Sprosse geblie-
 ben, und also der Stengel auf beyden Seiten gleich
 getheilet worden, so ist er recht gut. An der al-
 so eingeschnittenen Sprosse, wird darauf das
 Kraut obenher ein wenig abgestuket, das Erdreich
 um sie aufgelockert, und sie mit ihrem Schnitte
 darein gesenket, bey welcher Einlegung aber auch
 mit Fleis dahin zu sehen ist, daß der Schnitt offen
 bleibe, und Erde darzwischen zu liegen komme,
 anderergestalt alles vergeblich seyn, und keine Be-
 wurzelung an der Sprosse entstehe, der Schnitt
 vielmehr wieder zusammen wachsen würde. Da-
 mit auch die Lage, so der eingelegten Sprosse ge-
 geben ist, sich nicht verändere, so wird sie mit einem
 in die Erde gesteckten hölzernen Häckgen bevestiget.
 Die also eingelegten Sprossen schlagen darauf aus
 dem untersten ihrer eingeschnittenen Knoten gar

bald Wurzeln, wozu der alte Mutterstock, von welchem sie vor ihrer Bewurzelung nicht abgeschnitten werden dürfen, durch Darreichung seines Nahrungs-Saftes gar vieles be trägt: Um diese Garten-Berrichtungen nützlich zu bewürken, dienen noch folgende Anmerkungen.

- 1) Alles Nelken-Ablegen ist zwar nützlich, wenn es bald im Junio fürgenommen wird, denn wir erhalten dadurch sein zeitlich bewurzelte Pflanzen, jedoch könnet ihr auch noch Nelken ablegen im Julio und bis zum Beschluß des Augustmonats, rathsam aber ist es, die ganz zu letzt gemachten Nelken-Ableger den Winter über an denen Mutter-Stöcken hängen zu lassen, und sie nicht abzulösen.
- 2) Nelken-Ableger, so man an Stöcken macht, die in Garten-Töpfen stehen, wurzeln allezeit stärker und geschwinder als diejenigen, so man an Stöcken, die im freyen Lande wachsen, macht, denn sie empfinden in denen Töpfen allezeit mehrere Wärme, als im Lande. Wer demnach
- 3) unter Saamen-Nelken zur Blühens-Zeit was schönes findet, wovon er Ableger verlangt, dem ist zu rathen, daß er solche Stöcke im Julio sein zeitig und so bald er sie erblicket, jedoch behutsam und daß die Erde sein an ihren Wurzeln bleibe, aushebe, wozu ein Blumen-Bohrer sich gar bequem gebrauchen läffet, in Töpfe setze, und das Ablegen alsdenn verrichte.

4) Ableger

- 4) Ableger, so man in Garten:Zöpfen gemacht hat, erlangen binnen 6 Wochen vollkommene Wurzeln, wer demnach 3. E. etwan den 15ten Jun. Ableger gemacht hat, der findet sie im folgenden Augustmonathe, wann die Stöcke noch blühen, vollkommen bewurzelt.
- 5) Ungereimet ist die Meynung dererjenigen, welche keinen Nelken:Absenker eher einlegen, sie haben denn zuvörderst in dem Schnitt der Sprosse, ein Hafer: oder ein Gersten:Körnchen gesteckt, wenn sie glauben, daß die eingelegte Sprosse dadurch sich leichter bewurzeln werde, oder daß das eingesteckte Körnchen der Nelken:Sprosse von seinen Wurzeln etwas mittheilen werde; ja es ist solches Einstecken eines Hafer: oder Gersten:Kornes der Sprosse noch eher schädlich, indem sie bey ihrem Aufwachsen verschiedenes zum Triebe der Nelken:Pflanze nöthiges hinweg zähren.
- 6) Wer Nelken:Ableger, es sey im freyen Garten:lande oder in Garten:Zöpfen, gemacht hat, der merke sich, daß ein fleißiges Begießen zu ihrer guten Bewurzelung das mehreste beytrage, hier muß die Erde immer etwas feuchte seyn. In sehr heißer Witterung habe ich, wenn zumahlen meine Nelken etwan in der vollen Sonne gestanden, mich wohl zweymahl des Tages, das Begießen zu verrichten, genöthiget gesehen, des Morgens nemlich und des Abends.

- 7) Außer guter Befechtung lieben Nelken: Sprossen, so bald Wurzeln schlagen sollen, auch einen warmen sonneichen Stand, und muß benderley, wenn alles wohl gerathen soll, zusammen kommen.

S. 885.

Von Vermehrung derer Nelken durch abgerissene Sprossen.

Die aller müß: langsam und schlechteste Nelken: Vermehrung ist gewiß diejenige, so man durch Pflanzung abgerissener Sprossen suchet, denn wenn durch das Ablegen einer Nelken: Sprosse binnen sechs Wochen genugsame Wurzeln verschaffet werden können, so währet es bey dieser Vermehrungs: Art wohl ein halbes Jahr und länger, ehe eine Sprosse so weit gedeyet, und alle unsere Hofnung siehet sich oft gar dabey vereitelt. Sie ist demnach nie eher, als nur im höchsten Nothfalle zu ergreifen. Wir werden bisweilen von guten Freunden mit abgemachten Nelken: Sprossen beschenkt, oder gelangen auf andere Weise dazu, diese können wir ja nicht anders nutzen, wir müssen sie pflanzen. Die beste Weise aber dergleichen Sprossen zur Bewurzelung zu bringen, bestehet in folgendem:

Der Ausgang des Aprils und der Anfang des May sind schon Zeiten, in welchen sich etwas hier: innen unternehmen läffet, man erwählet Sprossen
hierzu,

hierzu, so da nicht die allerstärksten sind, auch lieber solche, so gar keine Neben-Sproßgen angefekt haben, als diejenigen, so stark damit besetzt sind; die erwählten Sprossen schneidet man dergestalt ab, daß zwey bis drey Knoten daran bleiben; sie werden um die Knotens von allen durren und frischen Blättern gesäubert, und ihr Gras wird obenher ein wenig verstußet; hierauf nimmt man ein Messerchen, setzet in den untersten Knoten damit ein, und schneidet fort bis auf den nächst darauf folgenden Knoten und nicht weiter. Die also zu recht geschnittenen Sprossen legen sodann einige an einen lüftigen Ort, damit sie etwas welk werden, und werfen sie darauf in frisches Regen- oder Flies-Wasser, wovon sie sich wieder erholen und erfrischen. Die erfrischten Sprossen werden darauf sonder Unstand in Nelken-Löpfe, die mit guter Erde angefüllet sind, gepflanzt, viel gepflanzt wohl begossen und in Schatten gestellet, jedoch an Orte, wo sie Regen und Morgen-Thau genießen können, hier wird das Begießen so ofte als es nöthig scheint, wiederhohlet. Aus dem schattigen Stande werden sie nicht eher weggeschaffet und der Sonne bloßgestellet, bis sich einiger Wachsthum an ihnen bemerken läßet, welches ein Zeichen der Bewurzelung ist, oft aber gar langweilig zu gehet, und im ersten Jahre gar nicht geschiehet. Ihr könnet auch in denen Monaten Junius und Julius noch Sprossen auf solche Art pflanzen, setzet ihr aber an diesen, daß sie im Septemper noch nicht getrieben haben, und also ohne Wurzeln seyn; so ist nützlich, ein frisches Mistbeet zu verfertigen,

und die Töpfe mit diesen Sprößgen darein zu setzen, da denn die Wärme des Mistbeetes die Anwurzelung gar wohl befördern wird. In einem gewöhnlichen Nelken-Topf können 6 bis 8 solcher Sprossen zugleich gepflanzt werden. Wer diese Müß und langsame Vermehrungs-Art derer Nelken nicht nöthig und Gelegenheit zu unserm vorgemeldten Ablegen hat, der wird sie gewißlich auch nie ergreifen.

S. 886.

Was von dem Deculieren der Nelken zu halten.

Ich warne ferner auch für derjenigen Nelken-Vermehrungs-Art, so durch das Deculiren gesucht wird, denn es pfleget nicht nur vielmalen zu mißrathen, sondern wenn es auch aufs beste gerathen ist, so giebt es doch keine tüchtigen Stöcke, ist demnach nur als eine Täntelen und Spielwerk zu betrachten.

S. 887.

Von der Schönheit einer Nelke.

Eine Nelke wird für schön gehalten, wenn ihre Blumen Hülse nicht kurz und kulpicht, sondern fein länglich sich bauet, und ohne Zerberstung und Aufplagen ihre Blumen-Blätter ordentlich auseinander leget. Als wie anjeho zwey bekante Doublet-Nelken, deren die eine der Barthans, die andere aber Rosa Nobilis genennet wird, sich zeigen.

1) Man

- 1) Man kan nicht sagen, daß das unordentliche Aufplätzen oder Zerbersten der Blumenhülse allezeit ein Fehler der Blume wäre, denn wenn sie ihre Blumen-Blätter nur fein ordentlich von sich wirft, so wird sie doch auch denen schönen bengezählet.
- 2) Borgemeldete Schönheiten betreffen den Bau derer Blume, in Ansehung derer Farben aber ist schön, was deren Viele zeigt, und je mehr Farben eine Nelke hat, je höher wird sie gehalten, äussert sich es dabey, daß auch ein Blat wie das andere gezeichnet ist, so vermehret solches die Schönheit.
- 3) Wenn eine Nelke eine Grundfarbe hat, so da recht weiß ist, welches gar nicht auf röthlich oder auf Bleyweiß-Farbe ziehet, so wird sie solchen reinen weissen Grundes wegen auch für schön gehalten.
- 4) Hat eine Nelke die Grösse einer Centfolien-Rose, und dabey die übrigen guten Eigenschaften, so sagt man von ihr, das ist ein Ausbund in ihrer Art.

S. 888.

Wie sich rare und schöne Nelken von einander unterscheiden.

Rare Nelken nennet man diejenigen, die etwan eine vorhin noch nicht gesehene Farbe oder Zeichnung, oder sonst etwas seltenes an ihren Blumen haben, das zuvor so noch nicht ist gesehen worden, anjehzo zählet man denen raren hauptsächlich bey,

eine Nelken: Art, in deren jeder Blume sich die gelbe und auch die Aschgraue Farbe aufs vollkommenste bey einander zeigen. Da diese Blume noch nicht in jedermanns Händen und allgemein ist, sondern nur in denen Gärten unserer Curiosorum gebauet wird, so wird sie für rar und gar hoch gehalten, solche neue und seltene Blumen sind selten schön zu nennen, ja sie reichen, wie man redet, denen schönen nicht das Wasser, und werden doch viel theurer bezahlet als die schönen, blos deswegen, weil die schönen schon in jedermanns Händen sind. Es hat hiermit gleiche Bewandnis, als mit Tüchern, Cattun und andern Zeugen, werden diese nicht auch öfters bey aller ihrer Schönheit verachtet, blos deswegen, weil ihre Farben oder Muster zu gemein geworden, und von vielen geringen Personen getragen werden. So lange als demnach eine Nelken: Art auch noch nicht allgemein und in jedermanns Händen ist, wird sie auch hoch gehalten.

S. 889.

Von blauen Nelken.

So viele Mühe, als auch bishero angewendet worden ist, Nelken: Blumen zu zeugen, die da hellblaue Blumen gleich denen gemeinen Feld: Korn: Blumen (*Cyanum segetum*) trügen, so ist doch alles vergeblich gewesen, vergeblich und lügenhaft ist auch gerühmet worden, daß sie hin und wieder anzutreffen wäre, die Natur scheint diesem Blumen: Geschlechte diese hellblaue Farbe gleichsam

sam versaget zu haben, eine ganz dunkelblau gefärbte einfarbige Nelke habe ich ehedessen wohl aus aschgrauen Nelken:Saamen entstehen sehen, und hätte man diese beynabe eher schwarz als dunkelblau nennen können. Ich habe auch eine hellblaue ehemals, jedoch durch künstlichen Betrug der Augen präsentiren sehen, damit aber hatte es folgende Bewandnis: Ein Färber, der zugleich ein starker Freund von Gras:Blumen war, hatte eine blühende Nelken:Saam und erhielt darunter einen Stock, welcher weisse gefüllte Blumen gab, er geräth auf den Einfall, ob sich eine dergleichen frischblühende Blume auch wohl blau färben lasse, bricht eine vollkommen aufgeblühete Blume ab, tauchet sie in kalte blaue Farbe ein, und nimmet wahr, daß die Blume diese Farbe vollkommenst annehme, dieses bringet ihn dahin, daß er den weis blühenden Nelken:Stock sofort in einen Topf setzet, und alle seine Blumen auf solche Weise blau färbet. Er machet darauf denen Blumisten seines Ortes bekant, er habe dieses Jahr ganz was seltenes unter seinen neuen Saamen:Nelken gefunden, er habe ein Wunder der Natur gezeuget. eine einfarbige Nelke, welche so schön blau als die Korn Blumen im Felde (Cyanus segetum) wäre; alle Blumisten des Orts besuchen seinen Garten, und finden dieses neue Geschenk der Natur, sie bieten ihm vieles Geld für jeden Ableger, den er ihnen davon lassen wolle, ja einer hat ihm gar 6 Louis d'or geboten, wenn er ihm den ganzen Stock alleine, ohne Zurückbehaltung einer Sprosse, überlassen wolle. Der Färber, welcher nicht die

Absicht hatte, die Leute um ihr Geld zu betrügen; sondern sie nur, so zu sagen, in die Schule führen wolte, um sich darüber zu belustigen, schlägt den gesuchten Kauf allen aus, unter dem Fürwande, er müsse diesen Schatz der Natur vermehren, und wenn er es dahin gebracht, so wolle er künftig einem jeden wohl etwas davon ablassen. Als sich nun die abgewiesenen Liebhaber der vermeintlichen blauen Nelke im folgenden Jahr wieder um Ableger melden, wendet er für, der ganze Stock sey mit sämtlichen Ablegern im Winter verdorben. Man sagt, daß eine aus Lacqmus zubereitete kalte Farbe, wenn frischblühende weisse Nelken eine Zeitlang darein getunkt würden, sie ebenfals schön blau färbe.

S. 890.

Von Einrichtung derer Nelken- Postamente.

Ich finde in denen mehresten Gärten, wo man vieles auf Nelken hält, daß die Postamente, auf welche die Köpfe gestellet werden, mit einem Dächlein versehen sind, dessen Trauffe hinter das Postament fället, und sind ausser diesem die Postamente auch an solchen Orten angeleget, daß die darauf stehenden Nelken den Sonnenschein nicht länger als bis höchstens um 10 Uhr Vormittages geniessen, mithin von der heissen Mittags-Sonne frey bleiben. Ob ich nun zwar aus der Erfahrung weis, daß Nelken-Stöcke auch sehr wohl gediehen, ob sie schon die heisseste Mittags-Sonne auf ihren Postamenten

Postamenten beschienen hat; So sind sie doch mit ihren Postamenten eben nicht zu verachten, denn eines theils sehe ich, daß die Nelken-Stöcke hier sehr gut gedeihen und lustig wachsen, woraus ich vermerke, daß, obwohl der heisseste Sonnenschein denen Nelken eben nicht schädlich, jedoch auch nicht erforderlich oder gar nothwendig sey. Die mit einem Dächlein versehenen, und gegen die heisseste Sonne verwahrten Postamente haben übrigens auch 1) noch den Vortheil, daß die Blumen sich hier länger erhalten; 2) daß die Nelken bey lang anhaltenden Regens für der überflüssigen Nässe, als welche ihnen sehr schadet, und den gelben Rost, Fäulnis und andere Krankheiten nach sich ziehet, unter dem Dächlein sicher sind, denn sie erhalten hier nicht mehr Befeuchtung, als ihr Besitzer ihnen giebet, und für sie dienlich erachtet; Es möchte hier jemand einwerfen, wie! solte denn wohl viele Regen-Nässe denen Nelken in Töpfen Schaden thun, man siehet ja, daß sie denen im Gartenlande wachsenden nicht schade? Worauf ich antworte, daß gar ein merklicher Unterschied hierinnen zwischen denen im Lande und denen in Töpfen wachsenden Nelken sich zeige, denn im Lande verschleiffet sich das übrige Regenwasser, und ziehet sich tief in den Erdboden hinein, in Töpfen aber versammlet es sich häufig, ziehet sich niemahlen völlig ab, verursachet mithin Fäulnis der Wurzeln.

S. 891.

Von guter Erde zum Nelken = Bau.

Zu glücklichem Anbaue von Nelken ist vorzüglich auch eine taugliche Erde erforderlich, ich beschreibe demnach alhier diejenige, so ich selbst bey meinem Nelken-Baue viele Jahre lang mit Nutzen gebraucht habe. Ich lasse nemlich an einem Orte meines Gartens, wo es nicht so gar übel in die Augen fällt, einen Hauffen puren Rüh-Mistes, von welchem alles Stroh oder andere Streu abgesondert seyn muß, auf einen Hauffen zusammen schlagen. Solche zusammengebrachte Rüh-Klecken werden gleich im zweyten Jahre zur schönsten Erde, deren ich mich bey meinem Nelken-Bau folgendergestalt bediene: Ich lasse nemlich von solchem verfaulten Rüh-Klecken, nachdem sie zufförderst durch ein Drath-Sieb gerädet und klar gemacht sind, einen Theil nehmen, und diesen eben so viele zart gesiebte Erde aus einem fruchtbaren Beete des Küchen-Gartens, welche noch nie Nelken getragen hat, derowegen in Ansehung dieser Gewächse eine neue und frische Erde zu nennen ist, nehmen, und diesen leztlich noch einen halben Theil durchsiebten Bach-Sand beymischen, alles dieses wird durch oftmahliges hin und herschaufeln wohl durcheinander gemischt, mit solcher gemischten Erde die Töpfe angefüllet, und die Nelken darein gesezet, in welcher sie wohl gedeihen. Nicht allein die Nelken, sondern auch junge Drangerie und andere Gewächse kommen in dergleichen Erde ebenfalls aufs beste fort.

S. 892.

§. 892.

Anmerkungen über vorbemel-
dete Erde.

Wer dergleichen Erde zubereiten will, der merke sich dabei folgendes:

1) Müssen die zusammengeschafften Küh:Klecken, zum wenigsten alle 4 bis 6 oder höchstens acht Wochen, einmal herum geschaußelt werden, damit das unterste oberwärts zu liegen und alles wohl durcheinander komme, alle Theile mithin von der Sonne und Regen durchwürfet, und zur Fruchtbarkeit gebracht werden könne, denn wenn ein solcher Hauffen immerhin unumgeworfen liegen bleiben sollte, so würde er obenher zur Erde werden, unten aber unverfaulet bleiben. Es giebet auch der Menschen:Koth, der Schaaß:Mist, der Schweine:Mist, wenn sie reine von allem frischen Stroh auf Hauffen geschlagen, und von Zeit zu Zeit umgeschaußelt werden, eine gute Erde, ich will aber nicht rathen, sich deren bei dem Nelken:Baue zu bedienen, denn diese Mist:Arten haben zu viele Hitze und scharfe Salze in sich, sie erzeugen auch leichtlich schädliches Gewürme, welches alles die verfaulten Küh:Klecken nicht von sich merken lassen, derowegen zum Nelken:Baue dienlicher sind.

Warum darf kein frisches Stroh unter den Kuh-Klecken seyn?

Auf diese Frage dienet zur Antwort, daß solches um der geschwindern und zu gleicher Zeit geschehenen Verwesung willen geschehe, denn wer da Mist, unter welchen frisches Stroh oder Heu sich findet, zu Hauffen schläget, der muß wohl drey bis vier Jahre warten, ehe eine vollkommene Erde daraus wird, wenn der Mist schon längstens verfaulet ist, so dauert es wohl noch drey Jahre länger, ehe die darunter befindliche Streu eben so weit gedenet; wird aber ein Mist reine von allem Strohe oder anderer Streu zu Hauffe geschlagen, so verfaulet er sogleich, und wird gar geschwinde eine gute Erde daraus. Denn der Mist, so wie er von den Thieren gehet, ist ein in ihren Mägen, welche man ihre natürliche Küchen nennen möchte, gleichsam gekochtes, mürbe gemachtes, und schon halb aufgelöstes Stroh und Futter, welches dieserwegen natürlicher Weise geschwinde verfaulen und zu Erde werden muß, als ganz frisches Stroh, so in solcher natürlichen Küche noch nicht gesteckt hat. Ich rathe demnach, nochmahlen an, von allem Mist, der für unser Gewächs bestimmt ist, alles Stroh oder Streue sorgfältig absondern zu lassen, so werden wir in kurzem eine zugleich entstehende fruchtbare Erde davon erhalten, welche wir nach obiger Anzeige vermengt, nützlich gebrauchen können.

S. 894.

Von Auswinterung derer Nelken.

Die allgemeinen Klagen derer Herren Blumenisten, da man sie ofte sagen höret: Gewiß, es ist doch unter gar vielen andern Blumen-Gewächsen fast keines in der Auswinterung so ekel, als eben unsere Gras-Blumen-Stöcke, fast keines ist so vielen Gefahren unterworfen, als eben diese. Was hilft es uns doch, sagen sie, durch Verschreiben und andere Müß und kostbare Wege, zu schönen und raren Blumen gelangt zu seyn, wenn wir sie den Winter über nicht zu erhalten wissen, wie ofte brechen nicht Ratten und Mäuse in unsere Winter-Quartiere ein, und fressen in einer Nacht 30 40 und mehrere der besten Nelken-Stöcke zu Schande, wie ofte wird nicht ein Topf im Winter-Quartiere zerbrochen, in welchem eben eine derer besten Nelken stehet, und die Winter-Zeit erlaubet nicht, sie mit der Hofnung wieder zu pflanzen, daß sie anwurzeln und gut bleiben solte, sie verdirbt. Wie bald wird in denen Winter-Stuben das Begießen bey diesem oder jenem Nelken-Stocke einmal versehen, oder auch so häufig begossen, und dadurch eine Fäulnis, ein Auswachsen, der Rost oder anderes Verderben zuwege gebracht; wie oft kommet ein in Kellern steckender Nelken-Stock durch daran gekommenen Schimmel zur Fäulnis, und Verderben, wie oft thun ihnen die sogenannten grünen Läuse, Nessen genant, allhier Schaden, und was dergleichen Gefährlichkeiten mehr seyn, die uns

unserer

unserer Nelken in dem Winter: Quartiere berauben, wie angenehm wird es demnach denen Liebhabern schöner Nelken seyn, wenn ich ihnen ein Mittel bekant mache, welches sie vielerley Gefahren, wie auch der häufigen Aufsicht, so in denen Winter: Häusern und Kellern nöthig ist, enthebet, ein Mittel, bey welchem sie ruhig schlafen können, und gar nicht nöthig haben, ein einigesmal den ganzen Winter über nach ihren Nelken sich umzusehen. Es steckt aber der Grund hiervon in folgenden Erfahrungen.

S. 895.

Erfahrungen, welche eine bequeme Nelken = Auswinterung gründen.

- 1) Nelken: Pflanzen, so noch niemahlen geblühet haben, wohin neu angebaute Saamen: Nelken, ingleichen junge Ableger gehören, sind sehr dauerhafte und harte Gewächse, sie widerstehen, wenn sie im freyen Garten: Lande wachsen, der Winter: Kälte mehr, als ein Kohl, mehr als eine Rocken: Saat, sie ertragen mehr als vielerley Unkraut, denn wie viel Arten desselbigem siehet man im Winter nicht verschwinden, wenn unsere Nelken immer frisch und schön da stehen, und sich vollkommenst erhalten.
- 2) Gras: Blumen: Stöcke hingegen, welche auch nur einmal geblühet haben, sind dadurch schon geschwä:

geschwächet und auffer Stand gesezet, den Winter im freyen Garten-Lande ferner auszuhalten.

S. 896.

Wie die Ableger von Gras-Blumen im freyen Garten-Lande zu überwintern.

Auf fürgemeldete beyde Erfahrungen lässet sich nun die Auswinterung derer Nelken-Ableger gar füglich bauen. Meine Weise, dieselbe einzurichten, ist allezeit folgende: So bald als ich in der Mitte des Monats Junii bey den in Töpfen wachsenden Nelken-Stöcken Sprossen finde, so da nicht spindeln wollen, welches sich zu dieser Zeit schon erkennen lässet, lege ich diese mit dem Schnitte auf gehörige Art in die Erde, das ist, ich mache Ableger daraus, welche ich darauf im Anfange des Monats Augusti schon bewurzelt finde, denn sechs Wochen nach geschehenem Ablegen hat ein wohl abgewarteter Nelken-Ableger schon Wurzeln, solche bewurzelten löse ich von ihren alten Stöcken ab, pflanze sie in gutes Land, und warte sie daselbst mit nöthigem Begiessen und Jäten wohl ab, und damit ich im künftigen Frühlinge auch wissen könne, wo jede Art hingepflanzt worden sey, so stecke ich jedem Pflänzgen auch ein Hölzgen bey, welches seine Nummer anzeiget. Solche ins Land gepflanzte Nelken-Ableger bedecke ich bey einbrechen dem Winter gar nicht, sondern sie stehen da aller Winter-Kälte, Schnee und anderm Ungemach blos

gestellet, ich habe nicht nöthig, den ganzen Winter über ein einigesmal nach ihnen mich umzusehen, und finde sie im Frühlinge des folgenden Jahres alle frisch und wohl behalten, auch in Wurzeln und Sprossen gut verstärket wieder, lasse sie sodann entweder in Garten-Geschirre setzen, oder auch zum Theil im Lande stehen, und fortwachsen. Ihr dürfet nicht glauben, als wenn nur einige besondere Arten von Gras-Blumen diese Auswinterung annähmen, nein! sondern sie hat bey allen ohne Ausnahme statt, es mögen seyn aschgraue, gelbe, Bizarden, Dubletten, Piccotten, Jamösen, oder welche es immer wollen, und wenn es auch die rar- und theuersten wären. Wer da Ableger ins Land verpflanzt, welche an ihrem Mutter-Stocke schon kränklich gewesen, indem sie etwan den weissen oder gelben Kost oder ein anderes Uebel, als Fäulnis schon an sich haben, der pflegt im Winter wohl vieles dabey einzubüssen, ein solches würde aber im Gewächs-Hause oder Keller, bey der fleißigsten Aufsicht und Abwartung auch geschehen seyn. Ableger hingegen, welche ohne Krankheit und Fehler gewesen, da sie ins Land gepflanzt worden, die finden wir im folgenden Frühlinge auch allezeit nicht nur frisch und gesund, sondern auch in Sprossen und Wurzeln gut verstärket wieder.

S. 897.

Beispiele von solcher Nelken-Auswinterung im freyen Garten.

Das vorhergehende durch Beispiele zu erhärten, kan ich annoch sagen, wie ich in dem Jahre 1748 dreyhundert Stücke lauter gesunde Nelken-Ableger in denen letzten Tagen des Julii, wie auch in den ersten Tagen des August-Monats nach und nach ins Land gepflanzt habe, welche ich sämtlich im April und May des 1749sten Jahres in dem besten Stande und an Sprossen und Wurzeln wohl verstärkt wieder gefunden habe. Ich lies diese zum Theil in Garten-Töpfe setzen, um das Ablegen künftig desto bequemer an ihnen verrichten zu können; Zum Theil aber lies ich sie im Lande stehen, und ruhig fortwachsen, wo sie denn viel häufiger blüheten, als die in Töpfen stehenden.

Im Jahre 1749 lies ich eine noch stärkere Anzahl von gesunden Nelken-Ablegern in gutes Garten-Land, am Ende des Julii, wie auch im August nach und nach setzen, diese fand ich gleich denen vorigen im April und im May 1750 im fürstreflichen gutem Zustande wieder.

Ich merke hierbey noch an, daß, wer kränkliche Ableger, welche entweder den Rost, Fäulnis, oder andere Beschädigungen an sich gehabt, da sie ins Land gepflanzt worden, davon insgemein ein vieles verliere, solche kränklichen Ableger aber würden auch in einem Gewächs-Hause, der besten Abwartung ohngeachtet, ebenfalls verlohren gegangen seyn,

seyn; man hat sich also dieser gar bequemen und nützlichen Auswinterung im freyen Lande nur bey gesunden Ablegern zu erfreuen. Wer mehrere Beyspiele von dieser Nelken-Auswinterung lesen will, der findet sie in meinem Tractate, betitult: Vollständige Abhandlung von dem Baue der Leucojen, Nelken und Auriculn.

S. 899.

Dergleichen Nelken-Ableger können auch noch im Julio gemacht und im September ins Land gesetzt werden.

Ihr seyd mit Verfertigung solcher Nelken-Ableger, bey der Absicht der Auswinterung ins freyen Garten-Lande, an den Monat Junium eben nicht gebunden, ihr könnet vielmehr im folgenden Julio ebenfals noch Ableger machen, und selbige im September zur Ueberwinterung ins Land pflanzen, woben aber freylich nicht zu leugnen ist, daß die im Junio gemachten Ableger für denen vom Julio einen Fürzug haben, denn es haben die erstern mehrere Zeit sich anzuwurzeln, und feste zu setzen, weswegen auch stärkere Stöcke daraus werden. Aus dem, was vorhin gesagt worden, lässet sich nunmehr erkennen, daß bey dieser bequemen Nelken-Auswinterung es was nothwendiges sey, frische Ableger oder junge Saamen-Nelken zu haben, und wer diese nicht hat, an solche Vortheile gar nicht gedenken dürfe, vielmehr mit alten Stöcken

ken den Winter über sich werde placken und schleppen müssen. Ferner, wenn ihr gesunde Ableger ins Land setzet, so findet ihr sie nach vergangenem Winter in gutem, ja gar in verbessertem Stande wieder, pflanzet ihr aber kränkliche Ableger ins Land, so verdirbt davon den Winter über das meiste, oder wohl gar alles, ja diese verlieren sich wohl schon, ehe noch der Winter angehet. Merket ferner, daß auch schattige Beete in Gärten bey dieser Auswinterung nicht zu verachten sind, denn weil hier der Schnee mehr als an sonnreichen Orten liegen bleibet, so finden die jungen Nelken-Ableger unter selbigen auch hier guten Schutz, für allerley Ungemach des Winters unter dem Schnee. Sonnreiche Beete haben hingegen auch den Vortheil wieder für schattigten Beeten, daß die Nelken in ihnen an Wurzeln und Sprossen sich mehr verstärken.

S. 900.

Vortheile der Auswinterung im freyen Garten, für der in Gebäuden.

Die Auswinterung von Nelken, so im freyen Garten-Lande unternommen wird, hat für der in Kellern und Gewächs-Stuben unternommenen hauptsächlich folgendes vorzügliche. 1) Darf niemand vermuthen, daß feine Nelken-Pflanzen allhier verschimmeln, oder sich überwachsen und vergeilen werden, denn die freye Luft ist hier ein

sicheres Verwahrungs-Mittel dagegen; 2) In Kellern und Gewächs-Häusern sehen wir nicht selten, daß unsere Nelken von Nissen angegriffen und verderbet werden, wovon die im Garten-Lande steckenden gänzlich frey bleiben, denn die kalte Winter Luft tödtet dergleichen Insecta. 3) Nelken, so in Garten-Lande stehen, werden von Ratten und Mäusen nicht so leichtlich angegriffen, denn diese stecken zur Winter-Zeit in Gebäuden, wo sie andere und bessere Nahrung suchen und finden. 4) Ein Ableger, der im Lande wächst, hat allezeit Nahrung genug und im Ueberflusse, wenn andere, so in Winter-Gebäuden stecken, oft dursten und schwachen müssen, auch aus versehenem Begießen bisweilen wohl gar vertrucknen. 5) Ein Nelken-Ableger, so ins Land gepflanzt ist, zeuget allezeit mehrere Wurzeln, er setzet auch mehrere Sprossen an, er giebt mithin auch mehrere und schönere Blumen als ein anderer, der in Gebäuden ausgewintert worden ist. 6) Ist die Land-Auswinterung deswegen schön zu nennen, weil sich bey ihr viel Bequemlichkeit findet, denn man hat nicht nöthig, derer Nelken wegen Stuben einzunheizen, sie zu begiessen, oder auf andere Weise abzuwarten; Wie viel andere Vortheile liessen sich nicht mehr anführen, weswegen man die Land-Auswinterung von Nelken-Ablegern schön und vorzüglich nennen könnte, ich schweige aber davon, und sage nur so viel, daß die Erfahrung einen jeden überzeugen werde, wie sie die beste sey.

S. 901.

Wo die Land-Auswinterung von Nelken-Ablegern nicht statt habe.

Keine Regel ist ohne Ausnahme, und eben dieses äussert sich auch bey vorgemeldeten Lehr-Sätzen von Auswinterung derer Nelken-Ableger und jungen Saamen-Nelken, im freyen Lande. Sie würde demnach jedermann fehlschlagen, der sie unternehmen wolte. 1) Auf solchen Beeten, welche tief gelegen, also, daß sich das Wasser zur Winter- und Fasten-Zeit auf selbigen versammeln und Sympse machen könnte, hier würden die Ableger verfaulen, gleich wie solches auch denen Rosen und andern harten Saaten an solchen Orten begegnet, wo die Schnee- und Regen-Wasser sich häufig versammeln können, hier sagt man, sie verfauffen. 2) Würde diese Auswinterung in Gefahr stehen, so man sie in einem Garten anfangen wolte, wo viele Maulwürfe, Schnecken, Werrren und anderes schädliches Ungeziefer sich findet, denn gleichwie kein Gewächs Frey-Briefe gegen diese aufzuweisen hat, also werden die Nelken auch nicht von ihnen verschonet. Der Garten, worinnen Nelken-Ableger ausgwintert werden sollen, muß 3) gegen Hühner, Schweine, Schaafse und anderes Vieh verwahret seyn, denn was diese nicht abfressen, das zertreten sie. 4) Daß keine faulende, rostige oder auf andere Art kränkliche Nelken-Ableger, mit der Hofnung, daß sie sich den

Winter über erhalten solten, ins Land gepflanzt werden können, solches ist oben bereits erinnert. Auch könnte 5) eine von der hiesigen sehr unterschiedene und rauhere Landes:Gegend diese bequeme Land:Auswinterung von Nelken verbieten, wie mir denn ein gewisser in der Insel Rügen wohnender Cavalier zugeschrieben hat, daß sie dort nicht statt gefunden habe.

S. 902.

Nöthige Vorsichten bey der Land: Auswinterung im Merz, A- pril und May.

I) Was denen im Lande stehenden Auriculn und andern Pflanzen, ja sogar denen im Lande steckenden hölzernen Nummern begegnet, da man siehet, daß sie im Merz und April, mit dem aus der Erde gehendem Winter:Froste auch mit ausgehaben, und die Pflanzen an ihren Wurzeln dadurch blos gemacht werden, das begegnet auch oftmahlen unsern zur Auswinterung ins Land gesetzten Nelken:Ablegern zu solcher Zeit. Nehmet ihr nun solche Wurzel:Entblössung wahr, so verabsäumet ja nicht, die Würzelchen mit guter Erde hinlänglich zu bedecken und die Pflanzgen wieder etwas an ihrem Boden zu drücken. Denn falls die Wurzel also liegen bliebe, könnten ihr austrocknende Lüfte, die aufscheinende Sonne und Nacht:Froste, eine
Berweh-

Verwelfung und gänzliches Verderben zu ziehen.

2) Wer im Lande überwinterte Nelken-Ablesger zur Frühlings-Zeit, im April oder im angehenden May, aus dem Lande wieder im Garten-Geschirre setzet, der lasse sie nur gleich im freyen Garten stehen, an Orten, wo sie den Genuß der freyen Luft und Sonnenscheines haben. Denn es könnte ihnen bey diesen Versetzen noch ein Verderben zugezogen werden, wenn die bepflanzten Töpfe an dumpfsichte, multere Orte, wo der freye Zug der Luft nicht ist, getragen würden, hier könnten ihre Wurzeln verstocken und vermodern. Wer keine Erfahrung hierinnen hat, der sollte wohl gar meinen, er thue seinen in Töpfe wieder eingesetzten Nelken-Senkern eine Güte an, falls er die bepflanzten Töpfe an solche Orte, wo sie für der bisweilen noch gar kalten Luft des Aprils sicher wären, stellet, allein statt eine Güte diesen Pflanzen zu erweisen, könnte er sie gar darüber einbüßen, sie achten der kalten Luft des Aprils gar nicht, indem sie schon abgehärtet sind.

3) Ist noch zu gedenken, daß einige im Lande ausgewinterte Nelken-Ablesger im Merz und April, wenn die rauhen austrucknenden Merzen-Lüfte, zu toben anfangen, zu erkranken scheinen, indem sie an denen Spizgen ihrer Blätter und Sprossen etwas bleich und well werden, bey dessen Wahrnehmung könnte sie jemand, der keine Erfahrung in denen Sa-

chen hat, für verlohren halten, austrafen und wegwerfen, ich wiederrathe aber ein solches Unternehmen, denn ich habe gesehen, daß die im folgenden May gekommenen warmen Regen, denen mehresten solcher fränkischen Pflanzen, eine gewisse Medicin gegeben und sie zum schönsten Wachstume gebracht haben. Ich habe Ableger gesehen, welche so weit verdorben gewesen, daß alle Sprossen herunter, und nichts als das Strünkgen übrig geblieben, weil es aber rare Gattungen waren, gönnete ich ihnen ihre Stelle im Lande ruhig und lies sie stehen, bis in dem May, da sie denn nach erhaltenen warmen Regen gar bald frische Sprossen austrieben, zur besten Vollkommenheit brachten, auch zu rechter Zeit Blumen gaben.

S. 903.

Von der Keller = Auswinterung alter Gras = Blumen = Stöcke.

Unter alten Gras = Blumen = Stöcken verstehe ich alle diejenigen, so schon einmal Blumen gegeben haben, sie mögen nun so viele Jahre alt seyn, als sie immer wollen. Da nun diese die vorgezeigte Auswinterung im freyen Garten nicht annehmen,

nehmen, indem sie durch das Blühen schon weichlich geworden, als ist zu ihrer Erhaltung eine andere Auswinterungs: Art, bey welcher sie Schutz für der Winter: Kälte und Schnee haben, nöthig. Es geschiehet diese am besten in Kellern und ist dabey folgendes zu beobachten: Alte in Töpfen wachsende Nelken: Stöcke so ausgewintert werden sollen, lasse ich nicht eher aus dem Garten tragen, als im Anfange Novembris oder längstens auf Martini, den die Nachtfrostigen und Reiffe, welche sie den October über und bis zu solcher Zeit erhalten, schaden ihnen noch nicht, der erste Stand, den sie in Gebäuden erhalten, ist ein lüftiger Saal oder anderer dergleichen Ort, wo die Luft durchziehen kan, denn sie müssen allhier, ehe sie in Keller kommen, an ihrem Kraute und Sprossent etwas abtrucknen, weilen sie, wenn man sie in feuchten Zustande sogleich in den Keller tragen wollte, in Gefahr stünden vom Schimmel und Fäulnis angegriffen zu werden. Um dem Anfang des Christmonaths werden sodann solche Nelken: Stöcke trucken genug seyn, um in Keller gebracht werden zu können, welches auch nunmehr geschehen muß. Wenn der Keller von lüftiger Beschaffenheit ist, und keine Wasser in selbigen sich sammeln, so ist er gut. Den Stand erhalten meine Nelken: Töpfe entweder auf den blossen Boden des Kellers oder auf besonders gemachten bretternen Postamenten, welches letztere, falls der Boden des Kellers so beschaffen, daß er viele Feuchtigkeiten von sich giebet, besser ist. Ich begieße keinen Nelken: Stock, so lange als er im Keller

ler steckt, und kan euch sagen, daß ein alter Mel-
 ken:Stock, der in Keller geschafft ist, es vertrage,
 drey bis vierdtehalb Monathe ohne gereichtes Bes-
 giessen sich zu erhalten, denn dergleichen alte Mel-
 ken:Stöcke bringen Feuchtigkeiten in ihrer Erde
 mit in den Keller, und diese trucknet nie bey ih-
 nen völlig aus, wenn die Töpfe zumahlen auf den
 blossen Kellerboden stehen, es bleibet immer noch
 so viele Nässe in der Erde des Topfes übrig, als
 zu Erhaltung des Melken:Stockes nöthig ist.
 Diejenigen, so dieses nicht wissen, bringen sich
 um ihre mehresten Melken:Stöcke in denen Kel-
 lern herum, wenn sie hier begiessen, denn auf der-
 gleichen Fuß, der in Kellern verrichtet wird, er-
 folget Schimmel, Fäulnis, Auswachsen und an-
 dere schädliche Umstände an denen Melken:Stö-
 cken, welche sie verderben. Wer Melken:Stöcke
 in Kellern den Winter über halten will, den war-
 ne ich auffer dem schädlichen Begiessen auch da-
 für, daß er sie nicht zu nahe an die Kellermanern
 stellen solle, denn diese geben beständig nässende
 Ausdämpfungen von sich, welche denen Melken-
 Stöcken gleichfalls nicht dienen. In Kellern
 haben die MelkenStöcke keine weitere Abwartung
 nöthig, als daß sie nur für eindringender Kälte
 verwahret werden, vermuthet ihr demnach heftige
 Kälte, so verstopfet und verwahret die Keller:Lö-
 cher aufs beste, damit eure Melken hier von allem
 Froste frey bleiben mögen. Wir müssen nun auch
 anzeigen wenn es Zeit sey, die Melken:Stöcke
 wieder aus dem Keller herausbringen zu lassen,
 und diese ist fürhanden in denen letzten Tagen
 des

des Merzmonaths und im angehenden April, wenn ihr zu solcher Zeit merket, daß ihr in Gebäuden für Eindringen des Frostes sicher seyn möchtet, so lasset eure Nelken-Stöcke wieder aus dem Keller heraus tragen, jedoch nicht gleich in freyen Garten, sondern in einem Gebäude an einem solchen Ort, wo sie für der scharfen Merzen-Luft und Sonne anfänglich sicher stehen, auch bey angenehmer Bitterung ihnen etwas Zugluft zugelassen werden kan. Die aus dem Keller gebrachten Nelken-Stöcke müssen nunmehr auch wieder begossen werden, jedoch anfänglich nur sehr mäßig und mit Wasser, welches Milchwarm gemacht ist, welches Begiessen so ofte zu wiederholen ist, als die Erde in denen Töpfen obenher trucken werden will. In den freyen Garten werden solche Nelken-Stöcke nicht eher wieder gestellet, als bis die Mitte des April-Monaths fürüber ist und man merket, daß die herben Nachtfrostes nachlassen und die Kirschen und andere Bäume zum Ausschlagen sich bequemen. Es läset sich hierinnen kein gewisser Tag bestimmen, denn die warme Bitterung kömmt in manchen Jahren früher, in andern stellet sie sich später ein. Nelken-Stöcken, so aus ihren Winterbehältnissen wieder in den Garten gebracht sind, bekommt es sehr wohl, wenn sie fein bald umgesetzt, das ist aus ihren Geschirren herausgenommen, an denen Wurzeln ein wenig beschnitten und mit frischer wohl zugerichteter Erde wieder darenin gepflanzt werden, gehet ihr diesen Fürschriften nach, so versichere ich euch allezeit eine glückliche Winter-Erhaltung eurer alten Nelken-Stöcke

Stöcke, denn sie ist mir bey solchen Verfahren noch niemahlen fehlgeschlagen.

S. 904.

Fernere Anmerkungen über die Keller-Auswinterung derer alten Melken-Stöcke.

Ein abgeblüheter Melken-Stock, den man zur Herbst Zeit im Lande noch aushebt und in einen Topf pflanzet, ist nicht so gar sicher zur Erhaltung im Keller, als diejenigen Stöcke, so man im Frühling in Töpfe gesezet hat, denn diese letztern haben die Töpfe mit ihren Wurzeln den Sommer über schon angefüllet, sitzen also in denen Wurzeln feste, der im Herbst eingesezte aber hat wenige oder gar keine Anwurzelung, ist demnach in mehrerer Gefahr, wiewohl ich solche im Herbst eingepflanzte Melken-Stöcke auch öfters glücklich durch den Winter gebracht habe. Merket hierbey, daß derjenige mit Auswinterung seiner Melken-Stöcke, die er in Kellern fürnimmt, allezeit sicherer sey und besser fahre, der sie im Frühlinge, als derjenige der sie im Herbst in Töpfe pflanzet. Wer Melken-Ableger in Kellern auswintern will, dem rathe ich an, sie nur für Winters nicht von denen alten Stöcken abzulösen, denn so sie daran sitzen bleiben, so giebt ihnen ihr Mutter-Sock den ganzen Winter über Nahrungs-Saft, sie erhalten sich vollkommen und können im folgenden

den Frühlinge abgeschnitten, ausgehabt und weiter verſetzt werden.

S. 205.

Von nöthiger Größe und Beſchaffenheit derer Nelken-Töpfe.

Ein Topf, in welchem ihr Nelken anbauen wollet, der ſoll zum wenigſten die Größe halten, daß er einen guten Huths-Kopf voll Erde faſſe und nachdem dieſe darein geſchütet, oben ſo vielen leeren Raum noch habe als eines Daumen-Breite beträgt, ſo viel Erde iſt genug für einen Gras-Blumen-Stock, und der leere Raum, ſo oben im Topfe bleibt, dienet bey dem Begießen. Ein Nelken-Topf ſoll übrigens unten ſchmäler und oben weiter ſeyn, er ſoll auch keinen Bauch haben, damit ein Nelken-Stock, der umgeſetzt werden ſoll, mit Bequemlichkeit herausgekippert werden könne, an ſeinem Boden ſoll er mit guten Waſſer-Löchern verſehen ſeyn und deren zum wenigſten viere haben, als drey, ſo das Waſſer an der Seite ausführen, und eines im Mittel des Bodens, die Löcher, ſo das Waſſer ſeitwärts ausführen, ſollen nicht ſo hoch vom Boden abſtehen, ſondern müſſen ſo gemacht werden, daß ſie gleich auf den Boden ſtreichen, damit das Waſſer glatt von dem Boden durch ſie auslaufen könne. Das Loch, welches mitten in dem Boden des Nelken-Topfes angebracht wird, beſtellen

einige, wenn sie Töpfe bey dem Töpfer machen lassen, von der Grösse, daß man ein acht gute Groschen-Stück dadurch stecken könne, und diese Einrichtung ist nicht zu verachten, den der Abzug überflüssigen Wassers aus denen Nelken-Töpfen wird dadurch um so mehr gesichert, weilen ein dergleichen grosses Loch sich nie verstopfen kan, die Nelken-Stöcke mithin bey dem Abzuge alles überflüssigen Wassers fein gesund bleiben. Wer Nelken-Töpfe mit Erde anfüllet, um darein zu pflanzen, der vergesse ja niemalen Scherben-Stücklein zuzörderst für die Wasser-Löcher zu legen, wodurch verhindert wird, daß sich die Erde nicht darein setzet und den Abzug des übrigen Wassers hemmet.

S. 906.

Von Blätter-Catalogis und ihrem Nutzen und Verrichtung.

Wenn die Nelken-Freunde Blumen-Blätter von ihren blühenden Nelken im Julio und Augusto sammeln, sie auf gehörige Art abtrucken, die abgetruckneten hernach auf Papier leimen, und jedem aufgeleiteten Blatte die Nummer und Nahmen der Nelke, so sie in ihrem Garten führet, beschreiben, so sagen sie, wir machen Blätter-Catalogos. Blätter-Catalogos kan man demnach auch machen im Herbst, Winter und Frühlinge, wenn man nemlich im Julio und Augusto mit Einsammlung der Nelken-Blätter fleißig gewesen, und ein guter

guter Vorrath wohl abgetruckneter Blätter fürhanden ist. Es möchte jemand fragen, worzu dienen solche Blätter-Verzeichnisse? Worauf ich antworte, sie dienen darzu, auffer der Blühens-Zeit, und zu allen Zeiten des Jahres, einem jeden, der es verlanget, er sey nahe um uns, oder wohne an fernem Orten von uns, einen Begriff von denen Farben und Zeichnungen zu machen. Es sind dergleichen Catalogi gar stark im Gebrauche, ich mache deren nicht nur selbst alle Jahre von meinen Nelken, sondern ich habe ihrer auch gesehen, so aus denen berühmtesten Gärten Teutschlands und auch andere, so aus Holland, Frankreich und aus der Schweiz hergerühret. Meine Weise sie zu verfertigen, ist folgende: In denen letzten Tagen des Julii oder auch in denen ersten des August-Monats, sammle ich von denen blühenden Nelken die schönsten Blätter, an welchen die Farben der Blume sich am besten zeigen, es geschiehet die Einsammlung dieser Blätter zu einer Zeit, da die Blumen weder vom Thau noch auch vom Regen naß sind; die gesammelten Blätter lege ich in ein Buch, und habe darzu die Folianten besonders bequem gefunden; nachdem die Blätter in das Buch eingelegt sind, beschwere ich es mit etwas, damit die Blätter im Abtrucknen nicht einschrumpfen, vielmehr fein glatt und ohne Runzeln bleiben mögen. Irrthum und Verwechslung zu vermeiden, wird jeder Nelken-Art ein besonderer Ort im Buche gegeben, und Nummer und Nahme der Nelke auf Zeddulchen geschrieben dabey geleat. Solche eingepreßten Blätter finde

ich nach ohngefehr sechs Wochen, bisweilen auch wohl eher, wenn das Buch zumahlen an einem truckenen Orte gelegen hat, sattfam abgetrucknet und zum Aufleimen tüchtig, und wende sie folgendergestalt zu Verfertigung von Blätter:Catalogis an: Ich lasse mir zuförderst sehr zarte Pappen mit Post:Papier beziehen, und solche wohl abglätten, die abgeglätteten Bögens zerschneide darauf in lauter gleich grosse viereckigte Stückgen, welche die Gestalt und Grösse eines Briefes haben; Auf solche Brief:Förmigen:Stücke werden sodann die abgetruckneten Nelken:Blätter in gehöriger Ordnung aufgeleimet, und jedem Blatte Nummer und Name beygeschrieben, so ist der Blätter:Catalogus zum Gebrauche und Versendung fertig. Einige leimen solche Blätter nur auf blosses Papier und nicht auf Pappen, um die Briefe nicht zu sehr damit zu beschweren, und ist nicht zu leugnen, daß dieses weniger Post:Geld erfordere, es ist aber auch richtig, daß die Blätter, so auf blosses Papier geleimet sind, bey oftmahligem Gebrauche eines Catalogi, leichtlich zerbrechen und abspringen. Zu dem Aufleimen derer Blätter bediene ich mich eines Kleisters, der aus Weizen:Stärke oder Buder, der nach der Art, als ihn die Buchbinder zurichten, gemacht ist, wenn die Verfertigung solchen Kleisters nicht bekant ist, der kan sich seine Verfertigung von einem Buchbinder leichtlich zeigen lassen. Andere pflegen Gummi arabicum im Wasser aufzulösen, und mit solcher Solution die Nelken:Blätter aufzuleimen. Wer Nelken:Blätter zum Abtrucknen einleget, der muß nicht allzu sparsam

sparsam damit verfahren, denn unter 50 Stück eingelegter Blätter pflegen bisweilen kaum 4 bis 6 recht schöne zu gerathen, und die Farben vollkommen zu behalten. Merket ferner, wie sich zwar die Blätter aller Nelken zum Abtrucken schicken, die von Jamöfen-Nelken aber gar nicht, denn diese verlieren ihre Farben allezeit. Ein Nelken-Blätter Catalogus dauert selten über ein Jahr, wenn er zumahlen für dem Auffallenden Staube nicht verwahret wird, da die Farben gar leichtlich verschiefen, es ist solches eben die Ursache, daß alle Jahre frische Blumen-Blätter zu neuen Catalogis eingelegt werden.

S. 907.

Von dem Anbau derer Weiden und ihrem grossen Nutzen.

Die Unentbehrlichkeit der Feuerung im Hauswesen, da sie bald für die Küche, bald zu Erwärmung derer Wohn-Stuben nöthig ist, hat schon manche Feder rege gemacht, und zu allerley nützlichen Vorschlägen, wie deren immer mehr ansteigenden Theuerung zu steuern seyn möchte, nutzbar-ve Fürschläge zu thun, wer wird mir es demnach verdenken, wenn ich allhier unternehme, einen Baum zu schildern, dessen Nutzung diese allgemeinen Wünsche gar sehr erleichtern hilft, es ist solches der nutzbar-ve Weidenbaum, welcher von dem grossen Schöpfer der Welt, indem er keine eßbaren Früchte dem Menschen liefert, hauptsächlich

dazu bestimmt zu seyn scheint, um ihm nothdürftige Feuerung durch seine Triebe darzureichen. Was ich aber von diesem nutzbaren Baume sagen werde, solches alles sind die Erfahrungen eines grossen Deconomi, von dessen glücklichen Pflanzungen hierinnen ich seit vielen Jahren schon ein Augenzeuge gewesen, und auch noch bin. Es sind diese Erfahrungen zwar schon von ihm selbst in einer gewissen Anno 1751 gedruckten Monatschrift geschildert, erfolgen aber hier nunmehr mit Verbesserungen und erweitert.

§. 908.

Von der Etymologia des Wortes Salix, auch denen verschiedenen Arten derer Weiden.

Die Weiden: Bäume und Sträucher haben in der lateinischen Sprache den Nahmen Salix, welches Wort von dem Verbo, Salio, ich springe, abgeleitet, und dadurch ihr geschwinder Anflug, Wachsthum und Nutzung gleichsam zu erkennen gegeben werden will. Man zählet von diesem Gewächs verschiedene Arten, von welchem ich die fürnehmsten anführen will, Casparis Bauhini Pinax meldet uns

- 1) eine Weidenart mit der Umschreibung: Salix vulgaris Alba, arborescens, die gemeine weisse Weide, so da Baumförmig wächst. Ferner eine andere

(2 unter

- 2) unter der Umschreibung: *Salix latifolia rotunda*, die rundblättrige Weide. Außer diesen sind noch bekannt
- 3) *Salix folio laureo*, seu lato glabro odorato, die Weide, so ein glattes, breites, wohlriechendes Blatt, gleich denen von Lorbeerbäumen, zeuget.
- 4) *Salix folio longo*, utrinque virente odorato, die Weide, deren Blätter lang, auf beyden Seiten grün und wohlriechend sind.
- 5) *Salix, folio longo, latoque splendente, fragilis*, die sogenannte Bruch-Weide.
- 6) *Salix folio amygdalino*, utrinque auriculato, corticem abjiciens, eine Weidenart, so die Rinde ableget, und deren Ohrenförmige Blätter denen von Mandelbäumen ähnlich sind.
- 7) *Salix folio auriculato splendente, flexilis*, die biegsame Weidenart, so ein Ohrenförmig glänzendes Blatt zeuget.
- 8) *Salix folio longo subluteo, non auriculato, viminibus luteis*, die Weide, deren Blätter lang, gelblich und nicht Ohrenförmig, ihre Reiserchen oder Röhlein aber auch gelb sind. Sie wird insgemein die gelbe oder Zäh-Weide genennet.
- 9) *Salix latifolia, rotunda, variegata*, die runde, breitblättrige, bunte Weide.
- 10) *Salix latifolia, folio splendente*, die Weide, deren Blätter breit und glänzend sind.

11) D. Tournefort führt in seinem Corollario auch eine fremde Weidenart an, unter der Umschreibung: *Salix orientalis, flagellis, deorsum pulchre pendentibus*, eine Weide aus dem Orient, deren Spizken auf eine angenehme Art herabhängen.

Nusser denen hier angeführten Weiden-Arten, giebt es auch noch

12) andere, als die also genannte rothe Weide, so im Gebrauche sich der Bruch-Weide ver- gleichet.

13) Die Saal-Weide, so da in denen Wäl- dern bey uns, auch auf Bergen und durren Hügelu wächst, an feuchten Orten aber ebenfals fortkommt; deren Fortpflanzung wird zwar am leichtesten durch bewurzelter Stämmchen erlanget, sie läffet sich aber auch ohne Wurzeln, jedoch nur an feuchten Or- ten fortpflanzen.

14) Ist bekannt die Busch-Weide, welche nie- drig wächst und an reißenden Wassern, gu- te Zäune wider dessen Beschädigung giebet, derowegen auch meistens an den Wassern gebauet wird.

In der Folge werde hauptsächlich nur von de- nenjenigen Weiden handeln, welche um der Holz- nuzung willen bey uns gebauet werden, indem man sie alle drey oder vier Jahre abkoppem, und Feuer- rungsholz davon nehmen kan, und diese sind für- nemlich die oben sub Nro. 5 gemeldete Bruch- Weide, und die sub Nro. 8 angezeigte gelbe oder Zäh-Weide.

§. 909.

Von dem Orte, der zum Weiden-Bau am besten sich schicket.

Soll eine Weiden-Anpflanzung lustig wachsen, auch baldige und viele Nutzung liefern, so muß sie angelegt werden entweder an Flüssen und Wasserbächen oder doch in feucht- und tiefliegenden Gründen, sind solche fürhanden, so habt ihr euch baldige und geschwinde Nutzung von einer Weiden-Plantage zu versprechen.

§. 910.

Auch sandige Gegenden nehmen Weiden an.

Ob zwar nicht zu läugnen ist, daß ein feuchter Stand denen Weiden der angenehmste sey, so lehret doch die Erfahrung, daß sie auch an sandigen Orten fortkommen, ob zwar wohl mit Ungleichheit in der Geschwindigkeit des Wachsthums auch mit dem Unterschiede, daß man sich hier im sandigen Grunde genöthiget siehet, neu angepflanzte Weiden, wenn sehr dürre Witterung einfället, in der Woche ein paarmal zu begiessen, welches zu ihrer Erhaltung anfänglich wohl dienet, in der folgenden Zeit aber gar nicht mehr nöthig ist.

Z. 4.

§. 911.

Von der Art und Weise der Weiden-Pflanzung.

Weiden werden angepflanzt von denenjenigen geraden Zweigen oder Stangen, die man im Merz von denen alten Weiden-Bäumen abhauet, dergleichen abgehauene Zweige werden Weiden-Pflänzer genennet. Will man sie setzen, so werden Löcher darzu mittelst eines Pfahl-Eisens gestossen, welche etwan zwey Schuhe tief sind, denn so tief soll wenigstens ein solcher Pflänzer in die Erde gesetzt werden. Denen abgehauenen Pflänzern wird der obere Theil benommen, und alle kleine Zweiglein abgeschnitten, in welchem Zustande er einem glatten Stänglein ähnlich ist, wenn ein solcher Pflänzer 10 Schuhe Länge hat, so ist er am besten, weilen solchergestalt seine künftigen obern Austriebe, für dem Abnagen des Viehes eher sicher sind. Viele wollen versichern und durch Erfahrung bemerket haben, daß es nicht gut sey, Weiden-Pflänzer gleich an dem Tage zu setzen, da sie abgehauen worden; rathen daher an, sie zuvörderst ein 6 bis 8 Tage mit ihrem untern Theilen in das Wasser zu setzen, und alsdenn sie zu pflanzen. Arbeits-Leute, so Weiden-Pflänzer setzen, sollen befehligt werden, nach aller Möglichkeit dahin zu sehen, daß bey dem Setzen die Rinde, so in die Erde kommt, nicht beschädigt werde, auch trägt es gar viele zu dem Wohlgerathen eines Weiden-Pflänzers bey, wenn er sein feste

ste in der Erde angearbeitet wird, und nicht lose oder hohl in seinem Loche steckt, denn alle, die also hohl und lose stehen, pflegen hernach zu vertrucknen. Ich habe oben gesagt, daß ein Weiden-Pflänzer wenigstens 10 Schuhe Länge halten solle, und dieses sind auch die besten, im Fall der Noth lassen sich auch kürzere zum pflanzen gebrauchen.

S. 912.

Wie man tüchtige Pflänzer an denen Weiden erlange.

Jungen Weiden-Blumen wird in ihrem ersten und zweyten Jahre durch Ausschneideln, zur Gestalt geholfen. Will man sich nun dabey die Mühe machen, einem solchen jungen Baume mehr nicht als zwey von seinem an dem obern Theile herauswachsenden Viminibus, Lodden oder Gersten stehen zu lassen, die übrigen alle wegzuschneiden, die stehen bleibenden auch wohl auszuputzen, jedoch daß ihre Spizen dabey geschonet werden, so schießen diese stehen bleibenden gar lustig auf, weil sie den Saft des ganzen Stämmchens alleine an sich nehmen, und geben bey künftiger Behandlung zwey recht tüchtige Pflänzer. Dergleichen stehen bleibende zwey junge Zweiglein, nennen einige die Hörner des Weiden-Baumes. Ein alter starker Weiden-Baum erträgt deren mehr als zwey.

Von der Nutzung derer Weiden.

Die Haupt-Nutzung von Weiden ist darinnen zu suchen, daß ihnen alle drey Jahre ihre Zweige können abgehauen werden, welche Arbeit das Köppen derer Weiden genennet wird, wiewohl diejenigen, so recht tüchtige und starke Pflänzer zu erlangen trachten, solche Zweige auch wohl vier Jahr lang stehen lassen. Einen Fehlschlag aber würden diejenigen thun, welche bey der gemeldten Absicht, um nemlich recht starke und tüchtige Pflänzer zu erlangen, die Zweige fünf bis sechs Jahr lang fortwachsen lassen wolten, denn die Rinde wird an ihnen endlich zu zähe und feste, welches verhindert, daß die jungen Vimina oder Sprossen an so alten Pflänzern nicht zu rechter Zeit durchbrechen können, wie ich denn gesehen, daß sie im Junio erst durchbrachen, und darüber ihre beste Zeit zum Wachsthum verlohren. Das Köppen derer Weiden wird nach und nach im Merz, April und May verrichtet, und halten einige dafür, daß es am sichersten geschehe, zu der Zeit, wenn das Laub bey nahe ausschlagen will, welches in einigen Jahrgängen früher, in andern später geschiehet; diese Zeit demnach von guten Hauswirthem beobachtet werden muß, zur Ursache hiervon gebet sie an, weil der Baum zu solcher Zeit voller Saft sey, so laufe die Wunde davon bald über und heile davon, gleich als von einer Fettigkeit aus, der Ausschlag derer Sprossen werde auch durch den in stärkster Bewegung seyenden Saft bestens und geschwinde befördert.

S. 914.

Von der Weite, in welcher Weiden = Pflänzer aus einander zu setzen, auch wie sie anmuthig zu pflanzen.

Weiden:Pflänzer dürfen, wenn tüchtige Bäume daraus werden sollen, auch nicht zu enge gesetzt werden, die Weite, in welcher man sie gewöhnlicher massen auseinander setzet, ist 10 Fus, ich habe aber gesehen, daß diejenigen, so 12 bis 15 Fus aneinander gestanden, weit nußbarer im Holzliefiern gewesen sind. Will jemand mit dem Nutzen seiner Weiden:Pflanzungen auch die Anmuth vereinigen, so rathe ich an, alle Pflänzer nach geraden Linien setzen zu lassen, da es denn anmuthige Durchsichten, vergnügende Spaziergänge, und Weiden:Alleen giebet. Es kommt ja dieses alles nur auf den Befehl des Grund:Herren, der eine Pflanzung machen lässet, an, und ein unordentlich bepflanzter Weiden:Platz wird gewiß nicht mehrere Holz:Nutzung geben als ein anderer, der Regelmäßig besetzt ist.

S. 915.

Vortheile bey dem Köppen der Weiden.

Nicht selten habe ich gesehen, daß abgeköppte Weiden:Bäume, an ihren obern Theilen oder sogenannten

genannten Köpfen gar nicht wieder haben ausgeschlagen wollen, und endlich gar verdorret und verdorben sind, woran nichts anders Schuld gewesen ist, als die Dummheit oder eine gesuchte Bequemlichkeit des Volkes, so das Abköppen verrichtet, denn wo Weiden geköppt werden, da lässet man von jedem abzunehmenden Zweige ein Stück so etwan einer Hand hoch ist, auf dem Stamme sitzen, damit der neue Ausschlag aus dessen weichen Rinde desto eher herfürkommen könne, verrichtet nun der Weidenhauer die Hiebe etwan von oben herunter, so ist er zwar in der Arbeit erleichtert, denn die Zweige gehen geschwinder herunter, es wird aber durch solches von oben herab verrichtetes Hauen, sowohl das stehen bleibende Stückgen vom Zweige gesplittert, als auch der Kopf des Baumes selbst beschädiget, und der ganze Stamm zum Verderben gebracht, indem die Sonne in die Spalten und schädlichen Hiebe eindringet, und den Saft des Baumes verzehret, wovon er verdorren muß, befiehlt demnach solchem Volke, daß sie erstlich sich scharfer Beile, welche feine glatte Hiebe geben, bey dem Köppen bedienen, und zweitens keinen Hieb von oben herunter thun, sondern alles von unten herauf abhauen.

§. 916.

Vortheile bey sehr sandigem Grunde.

Wo Weiden-Pflanzungen in sehr sandigem Boden angelegt worden, da habe ich mehrmah-

len

ten gesehen, daß man die Plätzgen, worein Weiden-Pflänzer haben sollen gesetzt werden, ein Jahr für der Pflanzung drey Schuhe tief ausgegraben, den Sand bey Seite geschaffet, und die Löcher mit guter Erde ausgefüllet hat. Wenn nun im folgenden Frühlinge allhier gute Weiden-Pflänzer gehörig sind gesetzt, und bey einfallender dürren Bitterung mit Begießen anfänglich abgewartet worden, so sind die Weiden auch in solchem Grunde wohl fortgekommen, und ist dadurch auch ein solcher sandiger Platz nutzbar geworden.

S. 917.

Von fernererer Nutzung der Weiden.

Ausser der vorangeführten Nutzung in der Feuerung, so die Weiden-Bäume uns alle drey Jahre zinsen, ist auch ihre Nutzung merklich, ja fast unentbehrlich wegen desjenigen Bindwerks, so die Gärtner und Hauswirthe aus ihren jungen Rützhlein machen, wo bindet man Zäune, wenn nicht weidene Ruthen dabey sind, wie viele werden deren zur Erndte zu Bindung der Garben erfordert, wer wird uns Trag- und andere Körbe so wohlfeil und bequem machen können, wenn es an Weiden-Holze gebricht, was für Stiele und anderes Geräthe machet nicht der Ackermann und Gärtner aus dem leichten und biegsamen Weiden-Holze. Wie viel tausend Menschen ernähret nicht der Weiden-Baum, indem ausser denen Korbmachern auch viele andere, deren junge Rützhlein auf nutzbare und zierliche Weise anzuwenden

wenden wissen. Aus dicken und starken Weiden-Holze weis der Drechsler allerley Arbeiten zu verfertigen, die ein leichtes Holz erfordern, es giebt denen Schuhmachern Absätze, und wo es gebräuchlich ist, werden sogar Sohlen unter die Schuhe daraus gemacht. Bey erfahrenen Hauswirthen ist es demnach gleichsam zum Sprichworte geworden: Ein Platz, der mit Weiden-Bäumen besetzt ist, der bringet uns so viel ein, als wenn er mit so vielen Porstorfer-Aepfel-Bäumen besetzt wäre.

S. 918.

Von dem Anbau derer Busch-Weiden.

Die Busch-Weide ist die kleine niedrig bleibende Weiden-Art, von welcher allerley Verzäunungen sonderlich an denen Orten, wo die reissenden Wasser Schaden thun, gepflanzt und mit Nutzen gemacht werden. Da diese Weide nur in einem Busch wächst, so giebt es auch nicht so grosse und starke Pflänzer davon, als bey vorigen Weiden erwähnt worden, wer sie demnach anpflanzen will, der verrichtet solches im Merz, er schneidet in dieser Absicht jährige Schosse von drey Schuhen Länge, und stecket diese zwey Schuhe tief und etwan achtzehn Zolle weit auseinander, die gepflanzten stehen also nur einen Schuh weit ausser der Erde. Es ist wohlgethan, die Erde für der Anpflanzung fein umzugraben und luffer zu machen, die Reiserchen dürfen nicht mit Gewalt in die Erde gesteckt werden, weiln ihre Schalen da-

durch

Durch verletzet werden, oder sie gar zerbrechen könnten, sondern man machet Löcher mit einem Holze und stecket sie fein behutsam darein, die gesezten drucket man an, damit sie nicht hohl und lucker, sondern fein feste in der Erde liegen, solchergestalt schlagen sie, sonderlich in feuchter Erde gar leichtlich wurzeln, und geben in kurzen eine gute Verzapfung.

§. 919.

Von der Homonymia des teutschen Wortes Weide.

Das teutsche Wort, die Weide, wird weit mehrern Gewächs als denen vorhin beschriebenen Weiden bengelegt, denn es werden auch die Pappel und die mit ihnen verschwoisterten Aspen-Bäume mit solchen Nahmen belegt, und Pappel oder Aspen-Weiden genennet; da sie in gleicher Absicht als die vorhin beschriebenen Weiden, nemlich um der Holz-Nutzung willen, gebauet werden, als werden sie auch einiger Betrachtungen allhier würdig seyn.

§. 920.

Von der Natur des Pappel-Baumes und seinen verschiedenen Arten.

Der Pappel-Baum hat im Lateinischen den Nahmen, Populus. Caspar Bauhin, zählet in seinem Pinace vier Arten desselbigen, welche sind

1) Popu-

- 1) Populus alba, minoribus foliis, der weisse Pappel-Baum, so kleine Blätter hat.
- 1) Populus alba, majoribus foliis, der weisse Pappel-Baum, so grosse Blätter zeigt.
- 3) Populus tremula, der Pappel-Baum, dessen Blätter zittern, wird auch die Zitter-Pappel und der Aspen-Baum; die Espe genannt.
- 4) Populus nigra, die schwarze Pappel.

Die weisse Pappel hat ein ausnehmend schön weisses Holz, weswegen es zu allerley, sonderlich aber schöner Drechsler-Arbeit, gerne gebraucht wird, die Blätter dieser weissen Pappel, wie auch der Aspe sind an der untern Seite weiss, welches, wenn der Wind darein bläset, artig aussiehet, die Aspe sowohl als die weisse Pappel machen im Frühlinge, wenn ihre Wolle abfällt, viele weisse Streu um sich herum, und ihre starken Wurzeln treiben gerne Ausschläge herfür, weswegen man sie nicht gerne an schöne Gärten pflanzet. Alle Pappeln geben gleich denen vorbeschriebenen Weiden, keine eßbaren Früchte, scheinen demnach von dem grossen Schöpfer der Holz-Nutzung wegen geschaffen zu seyn. Kein Baum ist im Wachsthum so schnell als ein Pappel-Baum; wird er in einen Grund gepflanzet, der ihm anständig ist, so gestehet ich zu, daß wenn jemand bey männlichem Alter eine solche Anpflanzung fürnimmt, daß er noch bey seinem Leben sehen kan, daß aus seinem angepflanzten Pappel-Bäumen, Mulden und grosse Back-Erdge ausgearbeitet werden können; das Holz derselben ist ein zähes Holz, von Farbe schön

weiss,

weis, und zeigt die angenehmsten Masern. Die Bretter und Bohlen, so aus Pappel-Bäumen geschnitten werden, dienen sehr wohl, Fus-Böden in schönen Zimmern davon anzulegen, welche, wenn sie eichene Rahmen erhalten, gar wohl aussehen, es gehet sich auch weich und rauch auf solchen Fus-Böden, und sie dauern viele Jahre. Aus denen Bohlen von Pappel-Bäumen werden auch schöne Tisch-Blätter und andere angenehme Arbeit gefertigt, man täfelt auch die Wohnzimmer gerne damit aus, da man wahrgenommen, daß es nicht so leichtlich als andere Holz-Arten schwindet oder quillet. Es wird dieses Holz denen weichen und leichtesten Holz-Arten bengezählet, die Leute, so Blase-Bälge machen, finden es zu ihrer Arbeit sehr bequem, die Schuhmacher lassen Absätze daraus machen, auch wird es an einigen Orten anstatt des Leders, zu Schuh-Sohlen angewendet, die Wagner gebrauchen es auch gerne zu Verfertigung von allerley leichten Fuhr-Werken.

S. 921.

Von dem Anbau der Pappel-Bäume

Alle die gemeldeten Pappel-Arten werden angebauet von abgeschnittenen Reiserchen, die etwas einer Leipziger Ellen lang sind, welche Schnittlinge insgemein genennet werden, ich kan den Anbau dieser Bäume nicht zuverlässiger sicher und besser schildern, als wenn ich dasjenige, was die Erfahrung einem gewissen Freunde, welcher viel tausend

Stücke dieser Bäume allhier für Nordhausen glücklich angebauet hat, indem sie alle im schönsten Anfluge, und zum Theil schon sehr gros sind, gelehret hat, zeige. Der eigenhändige Aufsatz, so dessen Bemerkungen hierinnen enthält, lautet folgendermassen: Weil ich ein besonderer Liebhaber vom Pappel-Baume, dererselben aber nicht viel hatte, woraus ich Pflänzer zeugen konte, so machte einen Versuch mit denen kleinsten Sachen, welche man sonst in die Wellen bindet und dem Feuer überlässet, diese entriß dem Feuer, es gelung mir, und erhielt davon einen solchen Vorrath, worzu ich sonst viel Jahre hätte haben müssen.

Ich nahm also die Schnittlinge, die fein gerade und gleich waren mit ihren Spizen, schneidelte sie reine von denen Neben-Aesten, und schnitte sie unten stöbenmäßig oder schief zu, jedoch daß auf der einen Seite die Schale nicht morsch oder sonst verlehet wurde, die Stärke war unterschieden, und einige waren nicht einmal kleinen Fingers dicke, die Länge war auch unterschieden, 3, 4, 5 Fus, setzte sie an die Wasser-Leitungs-Gräbchen, wodurch die Weiden gewässert, etwan 8 bis 10 Zolle weit auseinander, und bewahrte sie für dem Viehe. Im ersten und zwayten Jahre lies ich sie von denen Ausschößlingen reinigen, und lies sie drey auch vier Jahre stehen, bis sie völlige Wurzeln hatten, da sie denn 9, 10 Fus lang gewachsen.

Zu denen Schnittlingen muß man die Löcher mit einem Pflänzer machen, 2 bis 3 Augen müssen in die Erde kommen, woraus die Wurzel entstehet

stehet, 1 bis 2 Augen können nur über der Erde bleiben, das Auge, so nun am geradesten wächst, läßt man stehen, das oder die andern schneidet man weg, im ersten oder zweyten Jahre.

Als ich nun den schönen Wuchs sahe, war ich auf die Fortsetzung bedacht, der Grund war aber Grob: Kieselsteinig, ich lies also im Herbst 16: cher machen, so klein als man nur konte, etwan 18 Zolle oder auch eine Elle ins Gevierde, und 12 Fus weit von einander, die Erde lies ich rollen und den Winter über dabey liegen, den Abgang lies durch gute Erde ersetzen im Früh: Jahre, so bald es die Witterung verstattete, machte Anstalt zu der Fortpflanzung, da ich denn die Wahl hatte, und den Wuchs beobachten konte, wie auch die Länge und Stärke, nun kamen sie an einen solchen Ort, wo vorher keine Weide noch Pappel fortkommen oder angehen wollen. Nach diesem lies sie bey dürrem Wetter einigemal angießen, und sie kamen schöne fort. Nach ein paar Jahren, da ich vermuthete, daß die Wurzel durch die gute Erde hindurch, und sich zwischen die Kieselsteine geschlängelt, der Kiesel: Grund ihnen zuträglich seyn möchte, weiln sie fürtrefflich darinnen wuchsen, die Ursache mochte wohl diese seyn, weiln der Kiesel: Grund in der Tiefe sich beständig feuchte erhält.

Wenn man sie mit ihren Spizen pflanzen kan, so kan man gerade Bäume zu Nutz: und Bau: Holze daraus ziehen.

Ich merke an, daß die Pflänzer, oder sogenannten Schnittlinge, so in der Mitte einer Pappel oder Weide wachsen, und die Herz: Pflänzer genennet

werden, viel gleicher und gerader wachsen, als die, so seitwärts abgenommen werden, welche sich leicht krumm ziehen, wenn sie zumahlen gegen den Abendwind stehen.

Die Pappel erfordert eben keinen guten Grund, sondern in Sand und kiesigten wächst sie am besten, besonders wenn sie gewässert wird, und hernach einige Zeit wieder trocken stehet.

Wo es beständig feuchte oder sumpfigt ist, da wachsen die Weiden viel besser als Pappeln.

Ich merke auch an, daß die Pappel nicht gerne zwischen denen Weiden wächst, ja ich wolte behaupten, daß sie einander nachtheilig sind, und eines das andere unterdrücke.

Ich finde, daß Pappel-Bäume, so alleine und einzeln stehen und von andern Bäumen keinen Schatten haben, eine recht glatte weiße und glänzende Schale zeigen, so wie die holländischen beschrieben werden.

An reißenden Wassern wird die Pappel mit mehrerm Nutzen gebauet, als die Weide, (Salix) weil die Pappel ihre Wurzeln weit um sich herum ausbreitet, und also das Ufer besser hält und befestiget.

Ich habe einen Versuch gemacht, Pappeln auf Berge und Anhöhen zu pflanzen, deren Grund thonig war, es ist mir aber nicht gelungen, denn ob sie schon angetreten sind, und noch stehen, so zeigen sie doch nicht um den zehenden Theil so viel Zunehmen und Wachsthum, als anderwärts gepflanzte.

Wenn

Wenn Pappel:Reiser einen ihnen anständigen Grund finden, so räume ich ein, daß jemand, der sie bey männlichem Alter pflanzt, noch erleben kan, daß solche starke Bäume daraus werden, aus deren Schaften sich die stärksten Back:Tröge und Mulden arbeiten lassen; welche Art derer Bäume zeigt einen so schnellen Wachsthum?

Die Pappel:Art, so die Aспе, die Espe (*Populus tremula*) genennet wird, wächst an der Schale ganz glatt, ich habe noch keinen Versuch gemacht, sie durch unbewurzelte Sek:Zweige fortzupflanzen, ich finde aber, daß sie sich durch ihren ausgefallenen Saamen selbst vermehret.

Mit der Saal:Weide habe ich mit Sek:Zweigen auch noch keinen Versuch gemacht, ich finde aber auch von ihr, daß sie sich durch ihren ausgefallenden Saamen selbst vermehret. Im Jahre 1764 habe angemerket, daß derer Saal:Weiden ihre Käñlein anfänglich ganz weisgrau sind, wenn sie aber aufgehen, was gelbes herdurch bricht, wie ein Saame, welches nach und nach verflieget, dieses muß der Samme seyn, man findet auch, daß in der Entfernung diese Weiden:Art sich vermehret, und gleiche Bewandnis hat es auch mit denen Espen.

Im Jahre 1764 den 30. Merz fand ich an einem Pappel:Baume, als er geköpvet wurde, das besondere, daß aus seinen Knospen, so eben zu brechen schienen, sich angenehme purpurrothe Käñlein zeigten, der Saft, so an denen Händen kleben blieb, sahe gelblich aus und hatte einen balsamischen Geruch. An vielen andern Pappel:Bäu-

men, so an eben diesem Tage geköppt worden, habe dieses nicht wahrgenommen, sie waren aber auch so weit noch nicht heraus, der Baum, von welchem ich rede, stund fren, und an der erhabenen Seite eines Wassergrabens. Von denen abgehauenen Schnittlingen dieses Baumes lies ich mir die geradesten nach Hause, um sie in der Baumschule von meinen Pappeln pflanzen zu lassen, tragen, die Rinde an selbigen befand ich ganz aschfarbig und grau, an einigen aber zog die Farbe der Rinde auf schwärzlich, von denen nach Hause geschafften Reiserchen setzte ich einige ins Wasser, da verlohr sich die angenehme rothe Farbe derer Käsklein, und verwandelte sich in eine Oliven-Farbe. Bis hierher redet mein Freund.

S. 922.

Von andern Holz-Arten, so gleich als Weiden und Pappeln genuket werden.

Gleich denen Weiden und Pappeln lassen sich auch Linden, Kistern, welche von einigen auch Illmen genennt werden, ingleichen die Erlen nutzen, und geben, wenn sie alle 4 Jahre einmal geköppt werden, häufiges und gutes Brenn-Holz. Die Versuche aber, die man gemacht hat, diese Holz-Sorten von unbewurzelten Lodden oder Reiserchen, so zwey, drey oder vier Jahre alt gewesen, fortzupflanzen, hat nicht so wohl gelingen wollen, als mit Weiden oder Pappeln.

Wer

Wer sonst Lust hat, einen abgeköpften Linden-Baum im zweyten Jahre unter die Scheere zu nehmen, der kan ihm durch solchen Schnitt die Gestalt einer Kugel, einer Pyramide, oder eine andere gefällige, gleich dem schönsten Orange-Baume verschaffen.

§. 923.

Vom nutzbaren Anbau des Hopfens.

Der Hopfen hat im Lateinischen den Nahmen Lupulus, welches Wort von Lupus, ein Wolf, abgeleitet werden will, indem man geglaubt, der Wolf liebe dieses Gewächs, und pflege sich gerne, um und bey selbigen aufzuhalten. Lobelius und andere Kräuterbeschreiber nennen dieses Gewächs auch Vitis Septentrionalium, wollen ihn also gleichsam mit dem Nahmen des Weinstocks kalter nordlicher Gegenden belegen.

§. 924.

Von der Eintheilung des Hopfens.

Es finden sich von diesem Gewächse gar verschiedene Arten, Casparis Bauhini Pinax meldet uns deren zwey, welche sind

- 1) Lupulus Mas, der männliche Hopfen, so insgemein wild wächst.

2) *Lupulus foemina*, der weibliche oder zahme Hopfen.

Wiewohl einige dieses gerade umkehren, und den wildwachsenden Hopfen mit dem Nahmen des Weiblichen, den zahmen aber mit dem Nahmen des Männlichen belegen wollen, welches aber hier zur Sache nichts thut, und genug ist, angezeigt zu haben, daß es eine wildwachsende, und eine zahme Art des Hopfens, so da mit Fleis auf Aeckern und in Gärten gebauet wird, gebe.

S. 925.

Von dem wilden Hopfen.

Die Früchte, so eine Hopfenpflanze liefert, werden ihre Köpfe, die Hopfen-Köpfe genennet, und zum Bierbrauen angewendet. Der eigentliche wilde Hopfen, ist zwar dem zahmen darinnen ähnlich, daß er lange rauhe Ranken, so mit knotichten Absäßen versehen sind, in die Weite von ohngefähr einen halben Schuh von einander, treibet, an deren jeden zwey rauhe Blätter und Augen sich finden. Darin aber weicht er von dem guten zahmen Hopfen wieder ab, daß er keine Köpfe bauet. Dem äusserlichen Gewächse nach, sind also beyderley Hopfen-Arten einander ähnlich, und man wird nicht eher gewahr, ob ein Hopfen-Gewächs zahm oder wild zu nennen sey, als am Ende des Monats Julii, denn was alsdenn keine Köpfe zeigt, das ist wildes Gewächs, wilder Hopfen.

pfen. Ich finde demnach verschiedene Deconomi-
sche Scribenten, und sonderlich den Hrn. von
Hochberg in seinen Georgicis curiosis; den
Florinum; Bæcklen; und noch andere in
einen Irrthum befangen, wenn sie die Hopfen: Art,
so ohne Anbauung in den Zäunen hin und wie-
der aufwächset, mit dem Rahmen des wilden
Hopfens belegen, denn dieser sogenannte Zaun-
Hopfen giebt nicht nur in vielen Jahrgängen die
schönsten Köpfe in grosser Menge, sondern auch
solche Köpfe, welche zu dem Bierbrauen aufs bes-
ste sich gebrauchen lassen, wovon ich die besten
Proben gesehen habe. Es möchte aber jemand
fragen, wovon kommt denn dieser gute Hopfen
in die Zäune und Hecken? worauf ich antworte,
daß solches gar leichtlich geschehen könne, wenn
der Wind von reiffenden Hopfen: Köpfen den
Saamen umher führet, denn wenn man die Ho-
pfen: Köpfe bisweilen zu lange stehen und überreis-
sen lässet, so eröffnen sich die schuppicht übereinan-
der liegenden Blätterchen und die Saamen: Körn-
chen werden vom Winde heraus geschmissen, wo-
von man überall Pflänzgen aufgehen siehet, fällt
nun etwas davon in eine Hecke, so ist es für dem
Ausgäten sicher, und wird mit der Zeit ein ordent-
licher Hopfen: Stock daraus.

Durch solchen Zaun-Hopfen werden die Zäune und Bäume verwüstet.

Nusser der zuvor angeführten Ursache des ausfliegenden Saamens, ist auch die Bosheit und Neid derer Menschen nicht selten Ursache, daß Hopfen in denen Zäunen wächst, denn da dergleichen aufwachsender Hopfen die schönsten Zäune gänzlich verwüstet und dürre macht, indem er sich nicht nur um das grüne Gewächs des Zaunes fest anklammert und herumwindet, wodurch der Umlauf des Saftes bey den Zaun-Gewächsen behindert wird, sondern es im Junio endlich auch überwächst und dergestalt völlig überdeckt, daß dem Gewächse des Zaunes weder Luft noch Sonnenschein mehr zugehen kan, wodurch der stärkste lebendige Zaun endlich verderben und nothwendig verdorren muß, so ist solches die Ursache, daß boshafte Menschen einander heimlich Hopfen-Keimen oder Pflänzgen in schöne lebendige Zäune setzen, um sie dadurch zu verwüsten oder ihnen doch wenigstens viel Mühe mit der Ausrottung solchen Hopfens verursachen. Denn es ist nicht eines Jahres Arbeit, eine in einem Zaune fest eingewurzelte Hopfen-Pflanze zu vertilgen, sondern es währet wohl zwey bis drey Jahre, ehe man sich ihrer völlig entledigt, und solches geschieht auf keine andere Weise, als durch beständiges

diges Ausrauffen derer ausschlagenden Sprossen, als welche den Frühling und Sommer über beständig müssen aufgesuchet und vertilget werden; ich habe gesehen, daß solche Ränfgen manchen Sommer über wohl fünf und mehrmahlen sind aufgesucht und ausgerissen worden, durch welche beständige Vertilgung, eine solche Hopfen-Pflanze ihrer Lebhaftigkeit ohngeachtet, doch endlich verwüestet worden ist. So viele Arbeit verursacht die Vertilgung einer einzigen in einem schönen grünenden Zaun gerathen Hopfen-Pflanze, und dauret bisweilen wohl bis in das dritte Jahr, ehe man sich gänzlich davon entledigt sieht, und ist es eine strafwürdige Sache, jemandem heimlicherweise Hopfen-Pflanzen in seine schönen Zäune zu stecken. Ich erinnere hierbey noch, daß es nützlich sey, bey dem Ausgäten derer Hopfen-Pflanzen in Zäunen sich zu bestreben, auch allezeit etwas Wurzeln mit heraus zu ziehen, auch das Ausgäten, wo möglich, nach einem Regen, wenn die Erde feuchte ist, zu verrichten. Daß aber das Umwinden derer Hopfen-Ranken um fruchtbare Bäume auch diesen mit der Zeit schade, solches kan ich versichern, nachdem ich gesehen, daß an Bäumen, an denen man den Hopfen einige Jahre sich hat aufwinden lassen, die umwickelten Zweige dürre geworden sind.

Von Anlegung eines Hopfen- Gartens.

Der Hopfen nimmt zwar allerley Grund: Boden an, doch ist dieses auch richtig, daß er mit vorzüglicher Nutzung in wohl zubereiteten Grunde gebauet werde.

Der Hopfen pfleget besser zu gerathen, wenn er an Orten gebauet wird, so da hoch und warm liegen, auch etwas Schutz für denen Nordwinden haben, als in kalten und tief gelegenen Gründen, denn hier pflegen schädliche Reiffe, Nachtfroste und Mehlthau allezeit mehr hinzuziehen, als an freye hoch und warmgelegene Orte.

Hopfen nimmt auch feuchten Grund an, und wächst darinnen gar wohl, wenn er nur so beschaffen ist, daß keine Sümpfe vom Schnee und Regen auf selbigen sich versammeln können, denn davon würden die Pflanzen verfaulen, verderben, und ersaufen.

In sehr festen, starren, leimichten Boden, wie auch in schwammichten nassen Lande, will der Hopfen nicht wohl fort.

Wer Hopfen:Plantagen anlegen will, der muß ja wohl bemerken, ob auch das Stangenholz, welches bey dem Anbau dieser Pflanzen ganz unentbehrlich ist, leichte und wohlfeil zu erlangen, denn ich weis Beispiele, daß Hopfen:Gärten angelegt worden sind, in welchen dieses Gewächs gar schön fortgekommen, und häufige Köpfe gegeben

geben, weilten aber die Stangen daselbst allzu-
 theuer und beschwerlich zu erlangen, auch überdies
 von dem stehlendem Volke im Winter häufig
 weggetragen wurden, indem alles Holz an dem
 Orte rar und theuer war, so hat man diese nutzba-
 ren Hopfen-Plantagen, blos um solchen Mangels
 derer Stangen willen, wieder eingehen lassen müs-
 sen.

Es wird sehr widerrathen, Hopfen-Gärten
 an Land-Strassen, wo viel Fahrens ist, und starke
 Melme oder Staub dadurch verursacht wird, an-
 zulegen, denn man glaubt, daß der auf die Hopfen-
 Pflangen fliegende Staub dem Blühen des Ho-
 pfens schädlich sey, und verursache, daß hernach
 keine Köpfe daran wüchsen, es befördere ein sol-
 cher Staub auch dasjenige Uebel, so die rothe
 Lohe bey dem Hopfen-Bau genennet wird, und
 daß die Blätter fleberich werden, und Mücken und
 Fliegen häufig daran hängen bleiben, auch so aus-
 sehen, als wenn sie mit rothen Lohe-Pulver be-
 streuet wären, es scheint aber dieses Uebel mehr
 einem Mehl-Thaue bezumessen zu seyn, indem
 es sich auch an andern Orten äussert, obwohl auch
 zu glauben, daß der auffliegende Staub solches
 vermehren, und also dem Anbau wirklich schaden
 kan.

Wer Hopfen-Gärten anleget, der fähret besser
 dabey, wenn er den Boden im Herbst umarbei-
 ten und düngen, auch die Pflanzen im folgenden
 Frühlinge darein setzen läffet, als wenn er solche
 Arbeiten alle im Frühlinge zugleich verrichtet, es
 wird demnach solches Land im Herbst stark mit
 Mist

Miste beführet, der Mist fein gleich gestreuet, und so tief als es sich will thun lassen, untergepflüget, wer statt des Umpflügens das Land graben lassen will, der fährt dabey noch besser, weilen die Erde dadurch tiefer aufgelockert wird.

Die Pflanzen von Hopfen nennen einige die Hopfen-Hölzer, andere die Hopfen-Fechser, auch wohl die Hopfen-Keymen, sie werden im April von denen alten Stöcken, wenn man sie hűflet, abgesehnitten, und sind am besten, wenn sie acht, zehn bis zwölf Zoll lang, und etwan eines kleinen Fingers dicke seyn, oben zu beyden Seiten sollen sie feine Keymen und Augen haben, auch von Neben-Wurzeln fein ausgepuhet und gereiniget seyn.

Diese werden also im Frűhlinge in dem Hopfen-Garten, und zwar nach geraden Linien dergestalt gepflanzet, daß sie vier vollkommene Schuhe weit von einander erhalten, denn wenn sie enger gesetzt werden solten, so würde solches die kűnftigen Arbeiten, da zumahlen Stangen darzwischen kommen, gar sehr hindern.

Nűglich ist es allezeit, zu őrberrechnen, wie viel Pflanzen unser mit Hopfen zu besetzender Platz nűthig haben werde, damit wir nicht zu viel, oder zu wenig derer Pflanzen bestellen und einkaufen, jedoch ist es auch rathsam, lieber etwas mehr zu nehmen, als unser Platz erfordert, denn es finden sich unter denen gekauften Pflanzen doch allezeit auch einige schlechte, welche keine tűchtige Keymen haben, ganz und gar hűlzern sind, und keine Kräfte zum Treiben mehr in sich haben, welche wir dertowegen wegschmeissen műssen. Wie viel aber
ein

ein zubereiteter Platz Pflanzen erfordere, solches erfähret man am gewiffesten, so man über das Beet nach einer gesteckten Schnür, Linien von 4 Schuhe weit von einander in die Länge und auch der Quere, mittelst einer darzu sich schickenden Hacke ziehen läffet, denn wo die Linien einander durchschneiden, da gehöret allezeit eine Pflanze hin, und solche Plätzgen lassen sich ja alle nachzählen, oder auch durch Berechnung herausbringen. Die erste Linie wird allezeit zwey Schuhe weit vom Ende oder Rande des Ackers oder Beetes gezogen, darauf lauter Linien 4 Schuhe weit von einander gemacht werden.

S. 928.

Von der rechten Zeit und Weise den Hopfen zu pflanzen,

Die Zeit, Hopfen-Fechser zu stecken, ist, wie schon gedacht, der Frühling, und wird die Mitte des Aprils darzu für sonderlich bequem gehalten, jedoch kan solches Pflanzen auch, wenn die Witterung es nicht anders zuläffet, wohl etwas früher oder später geschehen. Für die Fechser machet man mit einem Pflanz-Holz senkrechte Löcher, und stecket die Fechser dergestalt darein, daß der Keim etwan einen halben Zoll tief mit in die Erde komme. Zu guter Bekleidung trägt es gar viel bey, wenn sie mit dem Pflänzer fein angedrückt, damit sie fein feste und nicht lucker und hohl in der Erde sitzen. Habt ihr gute Fechser, so ist genug, so in
jedem

jedes Loch einer gesteckt wird, sind es aber dünne und schwächliche, so könnet ihr deren zwey in jedes Loch setzen, ja ich habe gesehen, daß von solchen schwächlichen Zeugelchen wohl viere in ein Loch sind gesetzt worden, solches aber ist unnöthig und zu viel. Ich habe auch gesehen, daß einige ihre Hopfen-Fechser schief in die Erde geleyet haben, in besonders darzu gemachte Grübchen, nach der Art, als man Wein-Fechser zu legen pflegt, es findet sich aber dabey das beschwerliche, daß die, so schief und flach liegenden Wurzeln bey künftigen Behackungen leichtlich beschädigt werden, und ist demnach besser, sie, wie oben gemeldet, in senkrechte Löcher zu stecken. Gleich nach verrichteten Pflanzen wird jedem Fechser ein Pfahl beygesteckt, auch zwey bis drey Zoll hoch lockere Erde auf den Fechser gehäufet. Die herfürwachsenden Ränklein heftet man in der Folge an die beygesteckten Stäbe mit Binsen oder andern Bindwerke an.

S. 929.

Von der ersten Nutzung eines neu angelegten Hopfen- Gartens.

Neu angelegte Hopfen-Gärten pflegen im ersten Jahre keine Früchte zu liefern, damit nun die an Düng- und andere Zubereitung verwendeten Kosten, doch einiger massen wieder herbenkommen mögen, so schickt es sich im ersten Jahre gar wohl
zwischen

zwischen die Hopfen-Pflanzen Reihen weise Kohl-Pflanzen zu stecken, als Kohlrabi, Blumen-Kohl, oder auch Mörsing, denn dieses giebt nicht nur Einnahme, sondern durch das Behacken, welches der Kohl erfordert, wird auch zugleich das Unkraut in dem neuen Hopfen-Garten fein vertilget, und der Kohl, welcher einen frischen wohl gedüngten Grund findet, wächst darinnen freudig, ihr könnet im ersten Jahre wohl zwey Reihen Kohl-Pflanzen in jeden Zwischen-Raum stecken lassen.

Im zweyten Jahre, da die Hopfen-Pflanzen nunmehr stärker werden, kan zwar abermahlen Kohl in die Zwischen-Reihen gesetzt werden, jedoch nur eine Reihe, ihr könnet auch statt des Kohls eine andere Gewächs-Art, als etwan Zwerg-Schminke-Bohnen erwählen. Die Hopfen-Pflanzen erhalten, statt derer Pfähle, so sie im ersten Jahre gehabt, nunmehr lange Stangen.

Im dritten Jahre erlanget euer Hopfen-Garten endlich seine völlige Reifung, und nunmehr müssen eure Hopfen-Pflanzen die sogenannten Zweig-Stangen erhalten, gleich als solches in alten Hopfen-Gärten gewöhnlich ist.

S. 230.

Von denen Bearbeitungen, so ein alter Hopfen-Garten erfordert.

Die Arbeiten, so ein alter nutzbarer Hopf-Garten erfordert, bestehen hauptsächlich erstlich in dem sogenannten Aufräumen, welches mit der Räum-

Hacke geschiehet, und in Abnehmung derer überflüssigen Fexser oder Fasern, diese Arbeiten werden fürgenommen gleich im Anfange des Frühlings, und gewöhnlicher massen im April, bisweilen etwas eher, bisweilen etwas später, nachdem die warme Witterung sich frühe oder späte zeigt. Die Stöcke werden dabey mit der Hacke rund herum gelüftet und aufgeräumt, auch von der Erde, so im vorigen Jahre auf beyden Seiten bey ihnen angehäuffet worden, befreuet, woben ihnen die überflüssige Fasern, Fexser oder Ranken benommen werden.

Einem alten Stocke läffet man dabey nicht mehr als höchstens fünf bis 8 Ranken, welche auch Treibe-Hölzer genennet werden, die übrigen schwachen werden sämtlich hinweggeschnitten, und dienen zum Verkauf.

An jedem derer stehen bleibenden Ranken dürfen nicht mehr als sechs bis acht Keimen gelassen werden, das übrige wird hinweggeschnitten, mit denen stehen bleibenden Keimen aber ist behutsam zu verfahren, und dahin zu sehen, daß nichts davon abgestossen werde.

So bald als ein Stock völlig aufgeräumt, und in gemeldeter Ordnung geschnitten ist, wird er sofort mit lockerer Erde drey bis vier Zoll hoch beschüttet, damit die Keimchen einige Decke erhalten.

Eigenthums-Herren von Hopfen-Gärten ist anzurathen, daß sie bey dem Aufräumen ihrer Hopfen-Gärten entweder selbst gegenwärtig seyn, oder doch gute Aufsicht dabey halten lassen, denn das arbeitende

arbeitende Volk kan vielen Schaden anrichten, wenn es die Keimen von denen besten Ranken abmachet, heimlich fortschaft und verkaufet, denn es sind solche junge Keimen im Frühlinge eine gar angenehme Speise, die sie leichte los werden können, wenn sie aber von denen besten zum Wachstume erwählten Ranken abgenommen werden, so wird Schade dadurch angerichtet. Dieses könnte man ihnen wohl erlauben, von schlechten Ranken, so ohnehin verworfen werden, die Keimen abzumachen, allein sie mißbrauchen diese Freyheit, und gehen auch an die guten, es ist demnach besser, ihnen solches gänzlich zu untersagen, oder doch fleißige Aufsicht dabey zu haben.

S. 931.

Vom Nutzen der Hopfen-Keimen zur Speise.

Hopfen-Keimen werden auch der Hopfen-Spargel hin und wieder benahmet, sie sind die ersten Austriebe derer Hopfen-Pflanzen, und sehen jungen dünnen Spargel-Ausschlägen einiger Massen ähnlich, woher sie vermuthlich den Nahmen des Hopfen-Spargels erhalten haben, wo man Hopfen-Pflanzen im Frühlinge aufräumer, da finden sich diese Keimchen, oben sind sie röthlich gefärbt, nach der Wurzel zu aber weiß, so bald sie aber durch die Erde durchbrechen, so verwandelt die auffscheinende Sonne diese Farben in eine grüne.

Von solchen jungen Hopfen:Keimichen wird gar mancherley Gebrauch in guten Küchen gemacht, denn man weis sie nicht nur zu guten Sal: läten anzuwenden, sondern man kochet sie auch mit Hühner: Kalb: oder andern Fleische, da sie denn als eine gesunde und wohlschmeckende Speise be: funden werden.

Ich finde in D. Zornii Botanologia medi: ca folgendes hiervon, daß sie sonderlich zur Rei: nigung des Geblütes, wie auch wider die Krätze und Stein dienen, wenn sie abgessotten, und als Callat zugerichtet gegessen würden, er bemerket jedoch dabey, wie einige wahrgenommen hätten, daß ein überflüssiger Genuß solchen Hopfen: Spar: gels ihnen das Haupt etwas beschweret habe. Ich glaube aber, daß ein jeder überflüssiger Genuß von Speisen, sie haben Nahmen wie sie wollen, Be: schwerden würden.

S. 932.

Von fernerer Bearbeitung ei: nes Hopfen:Gartens.

Ist das Aufräumen und Reinigen derer Hop: pfen:Stöcke und ihrer Fehser, wie zuvor gemel: det worden, berichtigt, so ist keine Zeit zu versäu: men, ihnen die nöthigen Stangen zu geben, jeder Stock oder Pflanze erhält deren zwen, und damit sie fein bequem wie auch tief und feste gesetzt wer: den können, so stößet man mit einem Pfahl: Eisen Löcher dazu in den Boden, bey Setzung solcher Stangen

Stangen siehet man dahin, daß sie fein nach geraden Linien in den Garten hindurch zu stehen kommen mögen, das Tief- und Feste: Sehen dererselben aber ist deswegen sehr wohl anzupreisen, weil die Sturmwinde, wenn das Gewächs des Hopfens erst recht gros wird, viel Gewalt daran ausüben, und es leichtlich umwerfen, wenn die Stangen nicht feste in dem Boden sitzen. Dieses war die zwernte Arbeit, so ein Hopfen:Garten erfordert. Hopfen:Stangen werden sowohl von jungen Tannen und Kien: Bäumen, als auch von andern Bäumen und ihren Zellen genommen, im Fall der Noth müssen auch Weiden und andere Stangen erhalten und sich hierzu gebrauchen lassen, die von Tannen und Kuhn: Bäumen herrührenden aber haben wegen des häufigen Harzes, so in ihnen steckt, in der Dauer allezeit einen grossen Fürzug für andern Stangen. Eine Hopfen:Stange, so durch geschehene Abkürzung ihres verfaulten untern Theiles, für den Hopfen zu kleine geworden ist, dienet allezeit noch in Weinberge, oder auch zum Verbrennen. Hopfen:Ranken pflegen sechzehn bis siebenzehnen Fus hoch an ihren Stangen hinauf zu steigen, zumahlen in gutem Lande, und hieraus lässet sich abnehmen, wie viel Länge eine Hopfen:Stange haben müsse, wenn zumahlen noch zwey Fus für das Einstecken in die Erde dazu gerechnet werden, so würden solchergestalt 19 Fus Länge sich zeigen.

Dritte Arbeit, so ein Hopfen- Garten erfordert.

Das Anheften derer Hopfen-Ranken an ihre Stangen, ist die dritte nöthige Arbeit bey dem Hopfen-Bau, denn wo dieses nicht geschiehet, so wächst alles unordentlich durch einander, die Ranken legen sich zum Theil nieder an die Erde, schleichen zu denen Stangen derer um sie her stehenden Pflanzen hin, und es wächst alles unordentlich durch einander, woher man weder Behacken, noch andere Arbeiten zwischen denen Hopfen-Pflanzen verrichten kan. Solches zu verhindern, sollen die jungen Ranken, so bald sie nur anderthalb Schuhe hoch aufgewachsen sind, mit zartem Bindwerk, wozu die Binsen besonders bequem sind, an ihre Stangen leichte angeheftet, auch zu beyden Seiten der Stange fein gleich ausgetheilet werden, damit sie nicht Klumpenweise auf einander zu liegen kommen, die angeheften Ränklein drehen, winden oder schlängeln sich darauf von selbst an der Stange hinauf, und bey solchen ihrem Aufwachsen ist immer noch einige Aufsicht und ferneres Anbinden des Hopfen-Gärtners nöthig, welcher zu verhindern hat, daß sich solche Ranken nicht zu sehr durcheinander verwirren, oder gar seitwärts auslaufen, und die Stangen derer Neben-Pflanzen ergreifen.

S. 934.

Natur-Eigenschaften, so ein Hopfen-Rank im Aufwachsen zeigt.

Es ist von vielen bemerkt worden, daß eine Hopfen-Ranke nicht anders im Aufwachsen sich zu winden pflege, als rechtsum, man hat getrachtet, sie durch Unbinden dahin zu nöthigen, daß sie sich linksum bey ihrem Aufwachsen winden solten, es ist aber dieses vergeblich gewesen, und sie haben ihren gewöhnlichen rechtsum gehenden Weg an ihrer Stange hinauf demohngeachtet zu finden gewußt.

Andere um Stangen sich herum windende, und an selbigen hinauf wachsende Gewächse zeigen hierinnen eine ganz andere Natur-Eigenschaft, und winden sich link um ihre Stangen herum, ich rechne dahin, die *Convolvulos Scandentes*, teutsch die Winde, so in denen Blumen-Gärten häufig gebauet wird, und ferner, *Phaseolos Scandentes*, oder die sogenante Steige-Phaseolen in denen Küchen-Gärten, mit diesem ist gleichfals versucht worden, ihren Ranken eine andere Richtung im Wachsen zu geben, sie haben sie aber gleichfals nicht angenommen, und ihren gewöhnlichen Weg nach der linken Hand herum im Aufwinden gesucht.

Ob es rathsam sey, Hopfen-Ranken, so die Stangen überwachsen, oben abzukippen.

Ich finde in dem sechsten Bande derer bekanten leipziger öconomischen Sammlungen, folgende hierher gehörige Stelle, welche ich von Wort zu Wort anführen will: Zum wenigsten kan so viel mit Wahrheit versichern, daß ein gewisser Bürger in einem kleinen Städtgen, dessen Vater ein beständiger Hopfen-Arbeiter gewesen, fast alle Jahre eine reiche Hopfen-Erndte dadurch sich zuwege bringet, und man seinen Hopfen für andern seiner Nachbarn in der Güte und Grösse merklich unterscheiden kan, ohnerachtet der Boden daselbst von schlechter Beschaffenheit ist.

Es ist ein Fehler, wenn man, wie an vielen Orten gebräuchlich ist, allzulange Stangen zum Hopfen nimmt, denn dadurch bekommt man zwar längere Neben und viele Blätter, destoweniger aber Hopfen, dahero soll man in dem allerbesten Boden die Stangen sechs Ellen, in mittelmäßigen aber kaum fünf Ellen lang nehmen, auch wenn die Neben ein wenig länger als die Stangen seyn, mit einer Spiesruthe oben die Spizen abschmeissen, so wird er nicht weiter in die Höhe wachsen, und desto mehr Hopfen tragen.

Bis hieher die leipziger Sammlungen. Es stünde zu versuchen, ob diese Meynung gegründet, denn bey einigen Gewächsen thut ein Abnehmen

men derer obern Spitzen gut, als bey dem Weizen, wenn er die sogenannte Schrapfe erhält, wie auch bey Futter-Bohnen, andere Gewächse dagegen werden in ihrem Wachsthume gehemmet, wenn man sie am Kraute beschneidet, als die Tartuffeln zeugen geringe und wenige Wurzel-Knollen, wenn man sie am Kraute beschneidet, denn sie wenden ihre Kräfte, so denen Wurzeln zu Gute kommen solten, zu Erzeugung frischen Krautes an. Kohlrabi und Spargel verträgt desgleichen kein Beschneiden an Kraute und Blättern.

S. 936.

Die vierdte Arbeit in einem Hopfen-Garten.

Zu Vertilgung des Unkrautes ist es im Monat May sehr nöthig, den Hopfen-Garten mit Körsten zu behacken, sehet hierbey mit Fleis dahin, daß die losgemachten Erden-Klümpe auch fein umgewendet werden, damit das Unkraut fein unten zu liegen komme, denn wo dieses nicht geschieht, so wächst es wieder an, und hilft mithin wenig. Befehlet dabey euren Arbeitern, daß sie bey dem Hacken die Fehser derer Stöcke nicht verletzen, ingleichen deren Wurzeln nicht zu Schande hauen, denn sonst wird mehr Schade als Vortheil angerichtet.

S. 937.

Die fünfte Bearbeitung eines Hopfen-Gartens.

Die sogenannten Räuber des Hopfens und deren Abnehmung machen endlich die fünfte Arbeit im Hopfen-Garten aus, sie finden sich, so bald die Hopfen-Ranken zur Halbschied an ihrer Stange hinaufgewachsen sind, und rechnet man dahin die an denenselben zu beyden Seiten herfür wachsende Blätter und Neben-Sprossen, diese müssen zwey Schuhe hoch von der Erde hinweggenommen werden, einige pflegen sie mit denen Nägeln abzukneipen, besser aber ist es, sie mit einem Messer abzuschneiden, diese Arbeit ist von vielem Nutzen, und wenn sich bey selbiger etwan findet, daß nach dem ersten Anheften kleine Schossen oder Ränklein etwan nachgetrieben sind, werden diese gleichfals hinweggerissen, denn sie sind so schädlich als die gemeldeten Räuber.

S. 938.

Die sechste Bearbeitung eines Hopfen-Gartens.

Im Mittel des Brachmonats ist es endlich nöthig, die Hopfen-Stöcke abermahlen mit einer breiten Hacke zu bearbeiten, und die Erde in denen Zwischen-Räumen rund um bey ihnen anzuhäuffen, hierdurch wird das Unkraut nicht nur abermahlen vertilget, sondern auch zuwege gebracht,

bracht, daß Regen und Feuchtigkeiten fein zu denen Wurzeln eindringen, und gedenlichen Wachsthum und Fruchtbarkeit wirken können.

S. 939.

Die siebende Arbeit in einem Hopfen-Garten.

Ferner ist es nöthig, nach dem vorgemeldten Veroden derer Hopfen-Stöcke, in der Folge das immer häufig nachschießende Unkraut von Zeit zu Zeit vertilgen zu lassen, ingleichen nach Michaelis die Stangen auf einen Hauffen zu setzen, gewöhnlicher Massen aneinander zu lehnen, und damit sie der Wind nicht von einander schmeisse, mit Hopfen-Bramen zu umbinden. Es ist kaum glaublich, wie stark und geschwinde das Unkraut zwischen denen Hopfen-Stöcken bisweilen überhand nehme und aufwachse, zumahlen bey feuchter Witterung, wovon keine andere Ursache sich finden und angeben läffet, als daß das Unkraut zwischen denen hoch aufwachsenden Hopfen-Stöcken, beständigen Schutz für der Austrückung von dem Sonnenscheine und denen hagern Winden findet, mithin nothwendig gut wachsen muß.

S. 940.

Von der achten Arbeit oder der Hopfen-Erndte.

Die angenehmste Arbeit des Hopfen-Gartens ist ferner die Einerndtung, diese aber äussert sich
in

in truckenen und warmen Jahren 14 Tage früher als in nassen und kalten Jahrgängen. Das Blühen des Hopfens zeigt sich im Brachmonate um den Tag Johannis des Täufers, und seine Köpfe fangen an zu reiffen entweder in denen letzten Tagen des Augustmonats oder in denen ersten des Septembris, um diese Zeit will der Hopfen gar fleißig beobachtet seyn, damit man die rechte Zeit seiner Zeitigung treffe, denn erndtet man zu frühe ein, ehe er recht reif ist, so tauget er hernach nicht wohl zum Brauen, und giebt dem Biere einen üblen Geschmack; wird die Erndte aber zu spät fürgenommen, so entstehet abermahlen Schade, denn die überreiffen Köpfe verlieren ihr Mehl und die Saamen-Körner, dieses Mehl und die Saamen-Körner aber theilen einem Biere die besten Kräfte mit, von einem überreiffen Hopfen demnach, so diese beyden Stücke größtentheils verlohren hat, wird eine weit grössere Quantität zu einem Bierbrau erfordert, als sonst gewöhnlich ist, es ist demnach sehr nöthig, die rechte Zeit zur Einerndtung des Hopfens, und da er weder unzeitig noch auch überreif ist, wohl zu treffen.

S. 941.

**Zeichen, woraus sich abnehmen
läffet, daß der Hopfen
reif sey.**

Für Zeichen der rechten Zeitigung und Erndte, werden demnach angenommen, sein starker Geruch

ruch, feine Härte und die braune Farben der Saamen-Körner, ist dieses fürhanden, so säumet nur mit der Einerndtung nicht, denn wo reiffer Hopfen von Sturmwinden gefasset wird, so gehet sein Mehl und Saamen-Körner nicht nur größtentheils verloren, sondern er wird auch gerne allzubraune, und wie man redet, mißfärbig, denn jederman kaufet lieber den Hopfen, so etwas grün und hell gepflücket worden, als den allzubraunen. Die rechte Zeitigung zu erfahren, reißet man einige Köpfe ab, machet ihre schuppichten Blätterlein von einander, siehet man nun, daß viel gelber Staub zwischen diesen sich befindet, welcher bey dem Angreifen an denen Fingern kleben bleibet, sehen auch dabey die Saamen-Körner braune aus, so verschiebet das Einerndten ja nicht länger. Dieses äussert sich, wie oben schon erinnert, in manchen Jahrgängen bey Ablauf des August-Monats, in kältern Jahren aber erst im September.

S. 942.

Von der Art und Weise der Einerndtung.

Dem reiffen Hopfen schneidet man seine Ranken etwan anderthalb Schuhe hoch über der Erde hinweg, und ziehet sodann die Stangen mit denen darum gewundenen Bramen oder Ranken heraus, die herausgezogenen Stangen werden sodann von dem Hopfen entledigt und leer gemacht, das abgemachte Hopfengekräutrig wird darauf in Bündel gebracht,

gebracht, zu deren Einbindung Hopfen-Ranken oder Bramen gar bequem gebraucht werden können, und diese Bündel auf Wagen nach Hause geführet. Ich warne jedoch, solches Hopfen-Gewächs, wenn es etwan vom Regen naß ist, einzubinden, und nach Hause zu führen, und rathe an, selbiges zuförderst durch Luft und Sonne abtrucknen zu lassen. Das Ausziehen derer Hopfen-Stangen hat öfters, und sonderlich bey truckener Witterung viele Mühe, und ich habe gesehen, daß wenn diese durch das Ziehen mit blossen Händen nicht haben heraus gehen wollen, solche mit einem Hebe-Baume, wenn zuförderst eine kleine Kette oder ein Strick unten an der Stange sowohl, als an dem Hebe-Baume bevestiget worden, haben müssen ausgezogen werden; lasset es demnach an dergleichen Geräthe bey Fürnehmung einer Hopfen-Erndte auch nie ermangeln.

S. 943.

Eine Hopfen-Erndte verlanget trucken Wetter.

Nichts ist dem Hopfen schädlicher, als wenn er naß eingeführet wird, denn seine Köpfe werden davon schwarz, und verlieren ihre gute Farbe. Doch dürfet ihr euch eben nicht fürchten, den Hopfen abzuschneiden, ob er schon von einem starken Thau am frühen Morgen naß ist, wenn nur ein feiner truckener Tag darauf sich vermuthen läset, denn ehe das Abschneiden bey denen übrigen Pflanzen

zen

zen geschiehet, so hat die Luft und Sonne, die am frühen Morgen abgeschnittenen schon trucken gemacht. Hopfen-Köpfe pflücken sich nicht besser ab, als zu der Zeit, da die Ranken oder sogenannten Brahmen noch frisch und nicht welk sind.

S. 944.

Nöthige Cautelen bey Einerndung des Hopfens.

Wer Hopfen-Bündel nach Hause führen lässet, der lasse sie ja nicht auf einen Hauffen übereinander werfen, sondern so viel als möglich, einzeln legen, denn was dicke über einander lieget, das erwärmet sich dadurch gar leichtlich, und die Hopfen-Köpfe verlieren dadurch ihre gute Farbe.

Niemahlen lasset mehrere Hopfen-Bündel auf einmal nach Hause führen, als eure Arbeitsleute in einem Tage mit Abpflücken zu bestreiten gedenken.

An der Zahl der Arbeitsleute lasset es nicht fehlen, damit alles geschwinde zugehe, und die Hopfen-Köpfe sein bald von ihren Ranken herunter kommen. Bey dem Abpflücken ist fleißig acht zu geben, daß die Arbeitsleute die Köpfe auch sein reine von denen Ranken ablesen, und keine davon sitzen lassen, wie ingleichen, daß keine Blätter derer Ranken mit unter die Köpfe fallen, oder so ja etwas mit darunter fele, daß es gleich wieder davon genommen und weggeschmissen werde.

Das

Das Abpflücken derer Köpfe gehet geschwinde von statten, und wird sehr gefördert, wenn eine Person bey dem Abpflücken zu Hause das Ausflößen derer Bündel verrichtet, jede Ranke, an welcher Hopfen-Köpfe sich finden, in einige Stücke schneidet, und solche denen abpflückenden Leuten zureicht.

S. 945.

Von dem Nutzen leer gemachter Hopfen-Ranken.

Hopfen-Ranken oder Bramen, so von ihren Köpfen leer gemacht sind, geben abgetruckt in Winter ein gutes Futter für das Schaaf-Vieh, als welche alle Blätterchen davon reine abzulesen pflegen. Von andern habe ich gesehen, daß sie dieselben zur Feuerung in ihren Ofen im Winter angewendet haben.

S. 946.

Wie die abgepflückten Hopfen-Köpfe zu gute gebracht werden.

So bald als eine Quantität Hopfen-Köpfe abgelesen ist, werden sie zum Abtrucken Korbe weise auf einen lüftigen Boden getragen, und daselbst wohl ausgebreitet, sie dürfen aber allhier nicht dicker als höchstens fünf Zolle hoch liegen, der Boden soll vor dem Ausschütten fein reine gefehret, auch für dem Eindringen des Regens wohl

wohl gesichert seyn. Hier auf dem Boden ist es alle Tage erforderlich, die Hopfen:Köpfe mittelst eines Harkens umzuwenden, denn wo dieses Umwenden nicht geschieht, so ist die gewisseste Folge, daß die Hopfen:Köpfe mißfärbig, schwärzlich und auch an ihren Kräften verdorben werden. Nach verschiedener Beschaffenheit der Bitterung, und nachdem diese trucken oder feuchte ist, werden etwan vierzehnen mehr oder weniger Tage Zeit, zu völliger Abtrucknung der Hopfen:Köpfe nöthig seyn, jedoch ist es allezeit besser ihnen mehr als weniger Zeit, zum Abtrucknen zu gönnen, darauf aber in eine wohl verwahrte Cammer zu bringen.

S. 947.

Kornwürmer werden durch das Abtrucknen vom Hopfen vertrieben.

Die Erfahrung hat gelehret, daß kein bequemes Mittel sey, derer schädlichen schwarzen Korn:Würmer auf denen Frucht:Böden sich zu entledigen, als wenn man frische Hopfen:Köpfe auf selbigen abtrucknet, ich weiß Beispiele, daß einige Jahre nach dergleichen Abtrucknen, kein solcher Wurm auf einen solchen Boden sich wieder hat sehen lassen. Die Ursache ist vermuthlich zu suchen in dem Geruche, welchen solcher Hopfen auf dem Boden zurücke läßt, denn bey dem Umwenden der abzutrucknenden Hopfen:Köpfe fällt doch allezeit etwas von ihren sogenan-

ten Mehle oder Staube aus, dieses setzet sich in allerley Ritzen des Bodens und der Geruch des Hopfens wird dadurch lange erhalten, kehret demnach von einem solchen Boden, der für diesen Würmen bewahret bleiben soll, das ausgefallene Mehl nicht so gar reine ab.

S. 948.

Von der nöthigen Verwahrung des abgetruckneten Hopfens.

Hopfen-Köpfe, so ihre Abtrucknung erlanget und nicht bald verbrauchet oder verkauft werden können oder sollen, welche man vielmehr bis ein anständiger Preis dererselben sich äussert, aufbehalten will, müssen recht besonders wohl verwahret werden, an solchen Orten, wo sie weder eine Zugluft noch das Aufscheinen der Sonne empfinden, denn durch beides verlieren sie gar balde ihre guten Geruch und Kräfte. An den mehresten Orten demnach, wo der Hopfen sehr stark gebauet wird, hat man besondere gegen Mitternacht gelegene Cammern, wo gar keine Sonne an die Fenster scheint, zur Verwahrung des trucken gemachten Hopfens, welche die Hopfenkammern genennet werden, und diese werden nach Hineinschaffung des Hopfens auch noch aufs beste für durchziehender Luft verwahret. Ich habe gesehen, daß, wo dergleichen gegen Mitternacht gelegene Cammer in einem Hause gefehlet, und man eine gegen Mittag gelegene darzu erwählen müssen, man sich genöthiget

nöthiget gesehen hat, die Fenster derselben nicht nur mit wohl einpassenden Litten zu versehen, wodurch alles dunkel darinnen geworden ist, sondern man hat überdieses, um das Durchziehen einiger Luft in selbiger zu verhindern, alle Ritzen derer Fenster mit Pappieren wohl verkleibet, ja dieses ist noch nicht genug gewesen, sondern man hat nach Hineinschaffung sämtlichen truckenen Hopfens, auch alle Ritzen und Löcher der Thür mit Pappieren aufs beste verkleibet, um aller Ziehe- und Luft den Weg dadurch vollkommenst abzuschneiden. In einer truckenen Kammer, die also verwahret worden, kan der truckene Hopfen, so dicke und hoch fast bis an die Balken liegen, auch wohl etwas zusammentammen gestossen werden, und erhält sich sodann viele Jahre bey guten Kräften.

S. 146.

Noch andere Weisen zur Verwahrung des Hopfens.

Ich habe auch gesehen, daß andere sogenannte Hopfen-Ziechen oder grössere Hopfen-Säcke in die Kammern haben bringen, den truckenen Hopfen darein füllen, wohl eintreten, und die völlig gefüllten Säcke oben zunähen lassen. Wieder andere haben Schlag-Fasse, so mit guten Deckeln versehen, in die Cammern bringen, den Hopfen darinnen feste eintreten und sodann die wohl einpassenden Deckel darauf befestigen lassen, alles dieses aber, würde auch zu langer Erhaltung des Hopfens nicht zureichend gewesen seyn, woserne die

Cammer für der einschneidenden Sonne und durchziehenden Luft nicht zugleich verwahret gewesen wäre; Es ist aber wirklich besser, wenn ein Hopfen in Säcken oder Fassen verwahret in seiner Cammer liegt, als wenn er blos darein geschüttet wird, denn Geruch und Kräfte sind solchergestalt doch noch besser eingeschlossen und verwahret, und die Mäuse und Ratten werden auch dadurch verhindert, Schaden daran zu thun, denn ob diese zwar die Köpfe und Blätter nicht fressen, so zerbeißen sie selbige doch gerne, um die Saamen: Körnerchen, so ihnen süsse schmecken, heraus zu kriegen, wodurch der Hopfen sein gutes Ansehen verlieret, welches Anstos bey dem künftigen Verkauf machet. Dieses aber ist auch richtig, daß durch das Eintreten des Hopfens in Fasse oder Säcke viele, und sonderlich die kleinern Köpfe ungestalt gemacht werden, welches bey nachherigen Verkauf auch bisweilen einiges Bedenken hat, indem er nicht so gut scheffelt, weswegen man dergleichen an sich sehr guten Hopfen lieber nach dem Gewichte, als nach dem Gemäse verkaufet. Ich weiß Beispiele, daß ein recht wohl verwahrter Hopfen sich zehen Jahre lang bey guten Kräften erhalten habe.

Kennzeichen eines guten Hopfens.

Bei Einkaufung eines Hopfens werden folgende Kennzeichen für gut gehalten. 1) Wenn man einige Köpfe davon nimmt, sie zwischen den Händen

Händen reibet und sie dabey fett oder Kleberich und stark riechend befindet, so ist solcher Hopfen gut und zum Bierbrauen sehr tauglich, es dienet dergleichen Hopfen auch zum Aufkaufen und wieder Verkaufen. Auffer diesen Kennzeichen, welche das Gefühl und der Geruch als gut angeben, kauft man auch gerne einen solchen Hopfen, der von Farbe fein gelblich-grün ist und der nicht aus lauter Blätterchen, sondern aus feinen ganzen Häupterchen bestehet.

S. 951.

Alter Hopfen wird zum Bierbrauen für besser gehalten als der frische.

Die Bier-Bräuer befinden, daß ein Hopfen, der vier und mehrere Jahre in guten verwahrten Cammern aufbehalten worden ist, allezeit angenehere und lieblicher schmeckende Biere gebe, als ein ganz neuer Hopfen, wovon sie die Ursache einigen Cruditäten, so der neue Hopfen noch bey sich führe und die sich durch sein liegen und alt werden nach und nach verlöhren, bemessen, daher der alt gewordene Hopfen nicht so bitter schmeckende Biere gebe, als der ganz neue.

S. 952.

Wie ofte Hopfen-Gärten zu düngen.

Alte Hopfen-Gärten dünget nicht mehr als alle acht Jahre etwan einmal, am nützlichsten wird der Mist zur Herbst-Zeit, als etwan im October oder im November, in den Hopfen-Gärten gefahren und zwischen denen angehäuften Reihen derer Stöcke Hausenweise abgeladen, da ihn denn die Arbeits-Leute hernach bey denen Hopfen-Stöcken fein ordentlich austheilen und entweder gleich oder im folgenden Frühlinge, bey Beschneidung derer Stöcke vollends unterarbeiten. Das Einführen geschieht sicherer mit einer zwey- als drey-spändigen Fuhre, denn wenn zwey Pferde den Wagen ziehen, so kan sie der Fuhrmann schon so dirigiren, daß die bey denen Stöcken angehäuften Erde nicht getroffen und zertreten wird, sondern die Hausen allezeit zwischen beyden Pferden bleiben, ist aber ein drittes Pferd dem Wagen noch sürgehungen, so trifft solches nothwendig alle die Hopfen-Stöcke und zertritt mithin die bey ihnen angehäuften Erde. Wo das Einführen des Mistes mit Pferden in einen Hopfen-Garten gar nicht statt haben will, weil die Stöcke etwan nicht nach geraden Linien, sondern unordentlich gepflanzt sind, da ist es am besten, die Mist-Fuhren am Rande des Hopfen-Gartens abladen und den Mist durch Arbeits-Leute mit Schieber-Karren hinein fahren zu lassen, denn solchergestalt wird gar nichts verwüstet und zertreten.

Bey

Bei hartem Winter und Frost-Wetter wird der Mist am allerbequemsten in die Hopfen-Gärten gefahren, denn anjeko thun die Pferde gar keinen Schaden, so wenig als die Wagens, weil es überträget.

Wer im Herbst oder Winter nicht hat düngen können, der kan solches auch im Frühlinge thun, etwan zu der Zeit, wenn die Hopfen-Stöcke beschnitten worden sind; jedoch anjeko rathe ich an, alles Fahren mit Pferden, in dem Hopfen-Garten zu unterlassen, und den Arbeitern anzubefehlen, daß sie den am Rande des Gartens abgeladenen Mist mit Schiebe-Karren zwischen die Stöcke fahren oder mit Körben dahin tragen, und sogleich gehörig unter die Erde bringen.

S. 953.

Schweins-Mist soll dem Hopfen fürzüglich dienen.

Gar viele Hauswirthe sind des Glaubens, daß der Schweins-Mist zu Düngung der Hopfen-Gärten fürzüglich diene, und sind sie sogar der Meinung, daß dasjenige Verderben der Hopfen-Pflanzen, so man die rothe Lohe nennet, und darinnen bestehet, daß die kleberich werdenden Blätter gleich als mit röthlichen Lohe-Pulver bestreuet zu seyn scheinen, dadurch abgewendet würde. Alleine ich sehe, daß sowohl die mit Schweins-Miste, als auch die mit Rube-oder andern Mist-Arthen gedüngten Hopfen-Gärten, von solchen Uebel betroffen werden; und was den Trieb selbst

V 4

anbetrifft,

anbetrifft, so finde, daß Rüh- und anderer Mist, so viele, ja noch bessere Wirkung habe, als der Schweine-Mist, halte demnach dieses, durch die Erfahrung überzeuget, für eine vergebliche Grille, ob sie schon auch viele öconomische Schriftsteller als richtig versichern wollen.

S. 254.

Von dem Rasen-Hopsen.

Ausser dem bisanher beschriebenen nutzbaeren Garten- oder Acker-Hopsen, giebt es auch eine Art, so der Rasen-Hopsen genennet wird. Dieser wächst in vielen Bauers-Gärten im Rasen, wer ihn anlegen will, dem machet er gar nicht viel Mühe, denn er darf im Frühlinge, etwan im April, nur Löcher in den Rasen stechen, die drey oder vier Schuhe weit voneinander angelegt und einen Schub ins Gevierdte sind, in jedes dergleichen Loch einen Fehser legen und etwas antreten, so ist die ganze Pflanzung berichtigt und der Hopsen wird freudig an einer benqesteckten Stange hinauf wachsen. Die ganze Wartung, so solcher Rasen-Hopsen erfordert, bestehet darinne, daß im Herbst die dürren Ranken abgeschnitten, im Frühlinge lange Stangen dabey gestecket, an diese die aufwachsenden jungen Sprossen mit Binsen angeheftet, damit sie sich umwinden und daran aufwachsen können, die nachschießenden Neben-Bramen oder Ranken aber hinweggerissen werden. Die Köpfe, so dieser Rasen-Hopsen träget, sind eben so kräftig und gut zum Bierbrauen, als diejenige,

gen, so man von dem Garten-Hopsen nimmt, wie: wohl einige von dem Rasen-Hopsen etwas mehr zu einem Bier-Brau nehmen] als von Garten-Hopsen, weiln sie glauben, er habe weniger Kräfte als der vorbeschriebene Garten-Hopsen.

S. 255.

Von dem Unterschiede zwischen früh- und späten Hopsen.

Ich habe Hopsen gesehen, dessen Köpfe etwas früher reiften, auch grösser waren, als bey andern, und diesen nannte man den August-Hopsen, der andere hingegen wurde kurz vor Michael reif, und diesen nannte man den späten Hopsen. Es wuchsen diese Hopsen-Arten an verschiedenen Orten, ob nun der Grund dieser verschiedenen Orte, da der eine kan besser gewesen seyn als der andere, oder die verschiedene Lage, zu dem früheren oder spätern reif werden dieser Hopsen etwas beygetragen, oder ob es wirklich verschiedene Hopsen gebe, die im Fruchtgeben sich verschiedentlich und früher oder später sich arten, das kann ich noch nicht behaupten, da ich keine Versuche damit angestellet habe.

N 5

S. 256.

§. 956.

Wenn und wie die Arbeiten in einem Hopfen-Berge bezahlet werden.

Wer viel Hopfen-Bau hat, der vertrauet solchen insgemein einem eigenen Gärtner an, welcher dafür sorgen muß, daß alle Arbeiten zu rechter Zeit geschehen, diesen Hopfen-Gärtner nennet man an denen mehresten Orten den Hopfen-Meister. Mit diesem Hopfen-Meister wird mehrentheils der Contract gemacht, daß man ihm nach Michael, wenn die Stangen wieder auf Hauffen zusammen gebracht und an einander gelehnet sind, von jedem Acker, den er in Aussicht und Bearbeitung gehabt, acht Kayser-Gulden Arbeiter-Lohn zahlet.

§. 957.

Vom Lattich- oder Lactuken-Sallate.

Der Lattich hat im Lateinischen die Benennung Lactuca, und dieses Wort scheint abgeleitet zu seyn von dem Worte Lac, die Milch, denn wo ein Blatt oder Stengel vom Lattich abgebroschen wird, da dringet sogleich ein Milchweisser Saft herfür, welcher aber gar bald eine gelbe Farbe annimmt, und am Geschmacke bitter befunden wird.

§. 958.

S. 958.

Von denen verschiedenen Arten des Lattich-Sallats.

Ich will mich allhier nicht aufhalten, die Umschreibungen, so uns die botanischen Schriftsteller von denen verschiedenen Arten des Lattichs geben, anzuführen, denn es ist bekannt, daß die Natur in diesem Saamen ihr angenehmes Spiel halte, und fast alljährlich etwas zeige, so da von denen Mutter-Stöcken, die den Saamen gegeben, abweichend ist, welches demnach gleich neue Arten, und zu abermahligen neuen Umschreibungen fähig sind, daß man also dergleichen Verzeichnisse derer Kräuterbeschreiber damit vermehren konte. Ich führe demnach nur die allerbekant- und nutzbarsten Sorten des Lattichs, so in unsern Gärten gebauet werden, allhier an, und diese sind.

- 1) Gros gelber krauser Montree.
- 2) Der frühe gelbe Eyer-Sallat oder kleine Montree.
- 3) Blancker Kropf-Sallat.
- 4) Der weisse aufrecht wachsende Koch-Sallat aus Versaille.
- 5) Der bunte Koch-Sallat.
- 6) Die Lactuca Maculosa, oder der sogenannte Forellen-Sallat mit weissem Saamen.
- 7) Die Lactuca Maculosa, oder Forellens Sallat, mit braunen oder fast schwarz zu nennenden Saamen.

8) Der

- 8) Der braune Prahl: Sallat.
- 9) Der grüne Prahl: Sallat.
- 10) Der gelbe Prahl Sallat.
- 11) Der Strasburger Kopf: Lattich.
- 12) Der Schweden: Kopf: Sallat.
- 13) Der Prinzen: Kopf: Sallat.
- 14) Der frühe braune Stein: Kopf: Sallat.
- 15) Der gemeine, sogenante Stroh: Sallat, dessen Pflanzen keine Köpfigen zeigen, dero wegen nur ausgestochen und jung verspeiset werden.
- 16) Der sogenante Winter: Sallat, welcher sehr dauerhaft und nutzbar ist.
- 17) Wollen der Lactuca auch bengezählet werden die sogenannten Sommer: und Winter: Endivien, welches aber nur in Ansehung ihrer Nukung zur Speise, wo man ihre Pflanzen gleich denen von der Lactuca zu Sallaten nuket, Platzgreiffig ist, denn sonst gehören sie zu einem andern Pflanzen: Geschlechte, nemlich zu denen Eichorien oder Wegwarten.

S. 959.

Von dem frühen Anbau des Lattich-Saamens in Mistbeeten.

Wo im Hornunge oder auch weiter hin, Mistbeete zu Melonen oder Gurken errichtet werden,

da

Da schicket es sich gar füglich, unserm Sallat-Saamen mit darein zu säen, denn die Pflanzen dieses Sallats, welche sehr bald aufgehen, werden jung, und so bald sie sich nur ergreifen lassen, ausgestochen und verspeiset, sie müssen auch, sobald als die Gurken aufgegangen sind, vollends ausgeräumt und hinweggeschafft werden, weilen sie dieses Gewächse sonst hindern. Wer auf solche Frühbeete diesen Saamen säet, der gehet nicht sparsam damit um, sondern säet etwas dicke, denn es sollen ja doch nur Pflänzgen daraus werden, welche jung wieder abgeräumt und gespeiset werden. Wer solche frühe Saaten aber aufbringen will, der muß gewiß Erfahrung in denen Sachen haben, damit er wisse, wenn und wie ofte das Lüften derer Fenster nöthig sey, denn wo hierinnen etwas versehen wird, so ist alle Mühe vergeblich angewendet, indem alles entweder keinen Geschmack erlanget und sich vergeilet oder verfaulet und verderbet. Auch erinnere ich nochmahlen, die Sallat-Saat ja fein bald, nachdem die Gurken oder Melonen aufgekeimet sind, vom Beete zu schaffen, denn sonst hintert eines das andere, und wird aus Gurken oder Melonen nichts tüchtiges.

S. 960.

Dieser Saame wird auch früh ins Land gesäet.

Habt ihr Rabatten, so an Mauern oder Gebäuden liegen, und so beschaffen sind, daß die Sonne

ne einen guten Widerschein auf ihnen zeigt, oder sie wohl trift, und wollet dergleichen Rabatten im Herbst wohl graben und düngen, so könnet ihr sie nicht nur im December, sondern auch, falls es die Bitterung zulasset, zur Winzerzeit, als im Hornung und angehenden Merzen, mit Lactucken-Sallat-Saamen besäen, und dürfet dabey keine Sorge tragen, daß euer Saame erfrieren werde, denn er ist dauerhaft, zumahlen so lange er noch schläffet, oder unter der Erde lieget, und von solcher für Winters oder im Winter verrichteten Saat, werdet ihr allezeit 14 Tage oder auch wohl drey Wochen früher Pflanzen auszustecken haben, als von denen später hin verrichteten Saaten.

§. 961.

Wie man diesen Sallat verpflanzet und Köpfe davon erbauet.

Wenn Lactucken-Pflänzgen eine zum Versetzen hinlängliche Grösse erreicht haben, werden sie ausgehaben und weiter gesteckt, um Köpfe daraus zu erlangen, hierbey aber verlanget immer die eine weiter von einander gesikt zu seyn als die andere, als z. E. der Koch-Sallat; der Prinzen-Kopf; der Prahl-Sallat; der Schweden-Kopf; der Strasburger Kopf-Lattich; der Montree und andere grosse Sorten, wollen zum wenigsten einen Schuh weit Raum von einander haben, wohingegen der frühe gelbe Eyer-Sallat, oder sogenannte kleine Montree-Sallat, der Forellen-Sallat,
und

und andere kleine Arten etwas enger können gesetzt werden, wie ich denn gesehen, daß man diese Arten nur einen halben Schuh weit voneinander gesetzt hat. Sallat: Pflänzgen wachsen nicht leichter und schöner an, als wenn sie gleich nach einen Regen gepflanzt und auch angegossen werden, kan aber dieses nicht seyn, so wollen sie mit fleißigen Begießen so lange wohl abgewartet seyn, bis sie vollkommen angewurzelt sind. Alle gesteckte Sallat: Pflänzgen haben anfänglich und bis sie wohl angewurzelt sind, eine Beschirmung für der Sonnen: Hitze nöthig, in welcher Absicht sie einige mit abgebrochenen alten lattig: Kohl: oder andern Blättern bedecken, oder sie auch mit alten zerbrochenen Töpfen, mit fürgestellten Brettern oder auf andere Weise, so lange bis sie angewurzelt sind, beschirmen. Die mehresten setzen ihre Pflanzgen lieber zur Abends: Zeit, als im heißen Mittage, und dieses hat bey zarten Pflänzgen Vortheile.

S. 952.

Eine andere und geschwindere Weise gute Köpfe zu erlangen.

Die vorangezeigte Weise zu dem Anbau vom Kopf: Sallat ist zwar und bey denenjenigen, so die Beete doppelt nutzen wollen, indem sie den Sallat zwischen Kohl und andere Sachen mit einpflanzen, welcher bald wieder hinweggeschafft wird, nothwendig ja gar unentbehrlich. Eine geschwindere und nicht so mühsame Art aber Köpfe von
Larvens

Lactufen: Sallate zu erlangen ist doch die, da einige frühe im Jahre ein Beet mit Lactufen: Sallat: Saamen besäen, und die Saat hernach in der Geschwindigkeit dergestalt dünne machen, daß auf eine Weite von einem halben, oder wenn es große Art ist, von einem ganzen Schuhe, mehr nicht, als eine Pflanze stehen bleibe und unversezt, aufwachse. Solche ungestöhrt aufwachsende Pflanzen haben grossen Vortheil für denen fortgesteckten Pflanzen und werden viel eher Köpfe daraus, denn eine fortgesetzte Pflanze hat zum wenigsten 14 Tage und hiaweilen wohl mehr Zeit nöthig, ehe sie zum frischen Wachstume kömmt. Bey dem Verdünnern einer solchen Saat aber nehmet folgende Vortheile wohl in acht. Sobald eure Saat etwan einen Zoll hoch aufgewachsen ist, so fanget an auszustechen, und räumet nur zufförderst bey denen Pflanzen, so da stehen bleiben sollen, hauptsächlich weg, denn dieses ist richtig, daß eine solche Pflanze, welche lange im Gedränge und dichte bey andern Pflanzen siehet, keinen Sallats: Kopf giebet, sondern gar balde spindelt und in Saamen aufschiesset. Bei dicke gesäet hat, der hat auch nöthig, das Ausstechen der übrigen Pflanzen alle 8 Tage zu wiederholen, damit die zu Köpfen erwählten Pflanzen nur beständig Raum zu ihrer Ausbreitung finden und darinnen gar nicht gehindert seyn mögen, denn es schiesset bey dick gemachten Saaten immer neues Pflanzen: Werk nach. Die ausgestochenen oder weggeräumten Pflanzgen geben wohlschmeckende, angenehme Sallate ab.

S. 963.

Wie ofte man Lactuken-Sallat säet.

Die Liebhaber von guten Sallats-Köpfen sind damit nicht zufrieden, sie im Frühlinge und Sommer zu haben, sie wollen auch im Herbst, ja sogar bis in den Winter dergleichen fressen, damit sie nun dieses möglich machen, so ist es nöthig, daß sie nicht nur, wie obgemeldet im Decembr. sondern wo möglich im Winter als im Hornunge und Merze auf die Mist-Beete und auf freye Rabbatten, wie ingleichen im April, May, Junio und Julio bis gegen den Jacobs-Tag Saamen in gute Rabbatten und freye Beete säen, damit nur immer Pflanzen zum Fortstecken fürhänden seyn mögen, denn die lehtern Saaten geben Köpfe im späten Herbst und bis in den Winter.

S. 964.

Vortheile um das Fest derer heil. drey Könige noch Lactuken- Köpfe zu haben.

Auf guten Tischen liebt man die Köpfe des Lactuken-Sallats nicht nur zur Frühlings- und Sommers-Zeit, sondern man sucht auch denen Tafeln Zierde und Ehre damit zuwege zu bringen im späten Herbst und bis in den Winter, denn zu dieser Zeit finden sie sich nicht unter denen Bau-
IV. Th. 3 ern,

darein zu pflanzen und für dem Aufschießen in Saamen: Stengel zu bewahren, so muß ich ihnen doch zeigen, wie sie allenfals ihre Saamen: Stengel zur Speise noch nutzen können; solches aber bestehet darinnen: Man läset die Stengel solange noch fortwachsen, bis sie anfangen wollen ihre gelben: Blümchen zu zeigen, alsdenn schneidet man sie kurz über der Erde hinweg, entledigt sie aller Seiten: Zweige und Blätter, welche dem Viehe fürgeworfen werden, der Haupt: Stengel aber dienet zur Speise, in dieser Absicht wird die äußerste harte Rinde ihm abgeschnitten, und nach solchen Abschälen wird der zurück bleibende Mark oder Kern in lauter solchen Stücken zerschnitten, welche ohngefähr eines Fingers lang sind, die zerschnittenen Stückgen werden mit Bindfaden in kleine Bündelchen gebracht, und dieses in frisches Wasser gelesget, worinnen sie ohngefähr eine Viertel: Stunde lang liegen müssen, die gewässerten werden darauf in kochendes Wasser gethan, und wenn sie im Kochen so weit gediehen sind, daß sie fast gar sind, so wird das Wasser ab, und Fleisch: Brühe darüber gegossen, in welcher sie vollends gar kochen müssen, wenn dieses bemerket wird, werden sie aus der Fleisch: Brühe heraus genommen, die Bündelchen von einander geschnitten, und die gekochten Stückgen in einer Schüssel, wenn zuvörderst eine schöne Spargel: Brühe darüber gegeben worden, zu Tische getragen. Ich habe die also zubereiteten Sallat: Stengel im Geschmack noch angenehmer befunden, als den bekannten italiänischen Broculi, mit welchen sie gleiche Zubereitung im

Kochen

Kochen haben. Einige machen auch einen Sallat aus dergleichen abgeschälten Sallat:Stengeln, indem sie selbige, jedoch ohne Fleischbrühe, und nur in Wasser gar kochen, wenn dieses geschehen, das Wasser abgiessen, und nachdem die also gekochten Stückgen wieder erkaltet sind, Salz, Eßig und Baumöhl ihnen geben, und darauf als einen wohlschmeckenden Sallat speisen.

§. 932.

Von dem Saamen = Baue des Lattichs.

Wer diesen Sallat:Saamen in der Absicht erbauet, daß er künftig wieder seine feste Häupter aus dem Saamen erlangen will, dem ist gar sehr abzurathen, daß er gar keine andere, als nur die derbsten und festesten Köpfe zum Saamen aufwachsen lasse, denn eben das, was die Mutter:Pflanze gewesen ist, wird der Saame allezeit wieder geben.

Wer Sallat:Saamen in der Absicht erbauet, daß er bey einer gewissen Art, als bey einem guten Montree oder einer andern Art, sich erhalten will, der lasse keine andere Pflanze Saamen tragen, als solche, welche die Wachsens: Art und Farbe der verlangten Sorte aufs vollkommenste an sich erblicken lässet, und man kan eine gute Sallat: Art aufs geschwindeste verlieren, so man bey Ausersehung: derer Saamen:Pflanzen, keine Aufsicht und Wahl halten will, indem die Natur ohnedem

geneigt ist, bey diesem Gewächse immer was neues zu zeugen.

Wer Sallat: Saamen erbauen will, der fange es ja nicht auf niedrig und tief gelegenen Aeckern, sondern an hoch gelegenen Orten, wo die Saamen-Stauden freye Luft und Sonne genießsen können, an, denn an denen niedrig und tief gelegenen Flecken erhaltet ihr nicht nur wenigen Saamen, sondern in manchen Jahr:Gängen auch wohl gar nichts, erbauet ihr aber die Pflanzen an hoch und frey gelegenen Orten, so wächst auch guter Sallat:Saame, das Wetter mag auch gerathen wie es immer wolle.

Wer Sallat:Saamen erlangen will, der darf nicht warten, bis sämtliche Blumen einer Staude auf- und abgeblühet haben, sondern sobald als er merket, daß es ohngefehr der dritte oder vierdte Theil derer Blumen seyn möchte, welcher seine weissen wollichten Käzgen sehen läßet, so kan er nur getrost auch alles übrige für reif halten, den Stengel nahe an der Erde hinweg schneiden, und an einen trucknen lüftigen Ort zur Abtrucknung tragen.

Wer Saamen:tragende Sallat:Stöcke über die fürgemeldete Zeit stehen, und also überreif werden läßet, der leidet nicht nur durch die kleinen Vögel, so sich daran hängen, und den Saamen heraus fressen, vielen Schaden, sondern auch von Sturmwinden, als welche den ersten und besten Saamen leichtlich heraus schmeissen, und solches sind die Ursachen, daß man so sehr, als fürgemeldet ist, mit der Aufnahme des Saamens eilet.

Abgeschnit

Abgeschnittene Sallat: Stengel werden auf löstige Böden zur Abtrucknung gestellet, da sie aber bisweilen leichtlich umfallen, oder wegen ihrer Schwere sich aneinander lehnen, und dadurch Multerung und Fäulnis annehmen können, als ist nützlich alle Wochen zum wenigsten ein: oder ein paarmal darnach zu sehen, und wo etwas übereinander gefallen ist, solches wieder zurechte zu stellen, oder welches besser, die Saamen: Stengel überhaupt einmal anders umzustellen.

Die mehresten halten die Weise, daß sie denen frischen kaum abgeschnittenen Sallat: Stengeln, den ersten und besten Saamen in einer Butte zuförderst etwas ausklopfen, und die Stengel alsdenn zur Abtrucknung auf den Boden tragen.

Sobald die Saamen: Stengel auf dem Boden recht hürre geworden sind, wird der Saame herausgeklopft, und durch Ausschwingen in einer Mulde vollends ins reine gebracht.

Sallat: Saamen: Stengel soll man ja nicht über die Zeit auf dem Boden stehen lassen, sondern sobald als sie vollkommen abgedörret sind, ausklopfen, denn die Mäuse trachten dem Saamen gar sehr nach.

Ausgeklopfter Sallat: Saame, soll ja nicht gleich auf einen Klumpen zusammen geschüttet werden, sondern wohl ausgebreitet auf einem Tuche so lange liegen, und daselbst von Zeit zu Zeit gewendet werden, bis er vollkommen trucken erachtet wird. Denn es sind anfänglich noch viele kleine Insectula und Würmichen darunter, welche denselben Klumpen:weise zusammen spinnen, wo:

von er vermultert und zu allem Gebrauche untüchtig wird.

Hütet euch demnach auch, frisch gereinigtem Sallat-Saamen sogleich in Säcke zu thun und aufhängen zu wollen, oder sehet von Zeit zu Zeit darnach und reiniget ihn auf gehörige Weise von dergleichen Klumpen, so da die Würme haben zusammen ziehen wollen.

S. 968.

Von dem Winter-Sallate.

Eine besondere Art der Lactuke, welche zwar allen übrigen Sorten, in Ansehung ihrer Farbe und Gestalt, als auch in Ansehung des Saamens, sich vergleicht, in der Dauer aber allen übrigen Sorten fürgeheth, und deswegen der Winter-Sallat genennet wird, muß ich ihres Nutzens wegen allhier noch beschreiben.

Die Winter-Lactuke will auf solchem Lande angebauet seyn, das noch gute Besserung in sich hat, und etwan ein Jahr zuvor gedünget worden ist.

Ihre Säens-Zeit verfället in den August-Monath und säen einige schon im Anfange dieses Monats, andere aber in und um dessen Mitte, die zu diesem Saamen bestimmten Beete werden frisch gegraben, der Saame sodann oben aufgesäet, Fus für Fus eingetreten, und nach dem Treten das Beet gleich geharket. Die aufgegangene Saat wird darauf vom Unkraute gereiniget, und wenn die Pflanzen gehörige Größe erreicht haben, werden sie fortgesteckt.

Nach

Nach Michaelis ist es Zeit diese Pflanzen fortzustecken, es geschiehet solchs auf gleich gutes Land, als fürhin gedacht, die Erde wird frisch darzu gegraben, etwas wieder zusammen getreten und sodenn gleich geharket. In solch zubereitetes Land werden die Sallat: Pflanzen nach geraden Linien in Weite von 8 bis 10 Zoll ohngefehr auseinander gepflanzt. Diese also gesetzten Pflanzen werden gleich angegossen, auf daß die Wurzel sich mit der Erde wohl verbinde, und bleiben den ganzen Winter über also frey und unverdeckt liegen, denn es pflegt ihnen keine Winter: Kälte leichtlich zu schaden, der Schnee ist ihnen eine fürtreffliche Decke, und jemehr dessen im Winter fällt, je sicherer sind sie darunter. Liegt kein Schnee, so pflegen ihnen truckene Fröste bisweilen wohl einigen Schaden zuzufügen.

Nach vergangenen Winter, schicken sich diese Pflanzen gar bald an, in Häupter zu wachsen, wie denn in warmen Frühlingen, um das Pfingst: Fest, schon Häupterchen davon zur Speise zu haben sind.

Solte das Fortstecken solcher Winter: Sallat: Pflanzen im Herbst verhindert oder versäümet worden seyn, so kan solches im Frühlinge auch noch mit Nutzen geschehen, und ist gut, wenn es fein bald geschiehet.

Vergleichen Winter: Sallat: Pflanzen schicken sich auch zu Besetzung derer Mist: Beete, wenn man frühen Kopf: Sallat auf selbigen anbauen will, und wird solcher Zweck durch diese für Winters ins Land gesäeten Pflanzen gar schöne er-

reicht, wenn selbige zu rechter Zeit in die Mist-
Beete gesteckt werden.

Recht frühe Köpfe von diesem Sallate erhält man im freyen Garten-Lande, wenn der Saame im August Monat gesäet, und die in etwas erwachsenen Pflanzen hernach im Herbst dergestalt durchzogen und verdünnert werden, daß auf eine Weite von 2 Zollen etwan nur eine stehen bleibt; ich wiederrathe zwey Pflanzen gleich hart neben einander stehen und wachsen zu lassen, denn keine von solchen wird hernach ein tüchtiges Haupt schliessen wollen. Diese Herbst-Durchziehung der Saat ist noch nicht genug, sondern im Frühlinge muß das Durchstechen nochmalen geschehen, und zwar dermassen stark, daß jede Pflanze 8 bis 10 Zoll Raum von der andern erhalte, alsdenn können tüchtige Köpfe daraus werden, und zwar früher, als von dem verpflanzten Winter-Sallate, weil eine solche unversehete Pflanze doch allezeit sich lustiger und geschwinder im Wachsen artet, als eine fortgesteckte, ich weis, daß man bey nahe 14 Tage früher Köpfe hiervon gebracht hat, als von denen fortgesetzten Pflanzen; die Pflanzen, so auf dergleichen Beeten im Frühlinge, als übrige weggestochen werden, geben wohlschmeckende Früh-Sallate ab.

Man hat bemerkt, daß diese Sallat-Art im Frühlinge, bey kalter und rauher Witterung, zwar etwas unschmackhaftig und zähe geworden, wenn man ihn aber auf einige Stunden in frisches Brunnen-Wasser eingeweicht, so hat sich das zähe
Wesen

Wesen dadurch verlohren, und er ist sehr schmackhaft worden.

S. 969.

Vom Saamen-Bau des Winter-Sallats.

Von dem Winter-Sallate erlanget man allezeit gewisser und zuverlässiger reifen Saamen, als von allen andern vorbemeldeten Arten des Lattigs, welche die Sommerarten genennet werden, weilte ihre Pflanzen die Winter-Kälte nicht vertragen wollen.

In Absicht des Saamen-Baues lässet man diejenigen Häupter, so am besten geschlossen sind, zum Saamen auffchieffen, und erlanget davon im Sommer, und zwar noch für Jacobi, den besten reifen Saamen, bey dessen Einerndt: und zu Gutbringung weiter nichts zu beobachten ist, als was zuvor schon gemeldet worden.

S. 970.

Von Borrageu, oder dem Borretsch-Kraute, seiner Benahmung und verschiedenen Sorten.

Dieses Kraut hat im Lateinischen die Benahmung Borrago oder auch Borago, und scheint solche Benahmung dahin zu zielen, daß seine Herzstärkenden und Nuthmachenden Kräfte dadurch gleichsam angezeigt werden sollen. Es sind

sind desselbigen hauptsächlich dreyerley Arten be-
kannt, wovon Johannes Bauhin zwey anzeigt,
welche sind:

- 1) *Borrago floribus coeruleis*, der Bor-
retsch, so himmelblaue Blumen trägt.
- 2) *Borrago floribus albis*, der Borretsch,
dessen Blumen weis sind.

Dr. Tournefort zeigt uns auch eine Art davon
an, unter der Umschreibung:

- 3) *Borrago flore pallescente, roseo aut
suave rubente*, der Borretsch, dessen Blu-
men blaß Rosenroth sind.

Es ist nicht zu läugnen, daß alle diese drey
Sorten zufällige Veränderungen, so der Saame
gegeben hat, sind. Denn wenn der Saame von
jeder Art besonders gesäet wird, so siehet man, daß
der zu Veränderungen geneigt sey, indem eine je-
de gesäete Art zwar ihres gleichen wieder, aber
auch oftmahlen andere Farben zugleich zeigt.

§. 971.

Von Anbau derer Borragen.

Borretsch nimt fast mit allen Erdreiche vor-
lieb, und wer ihn in seinen Garten anbauen will,
der säet den Saamen im April, nicht ins Mist-
Beet, sondern nur gleich in gutes Gartenland,
gehen die Pflanzen zu dicke auf, läffet man sie der-
gestalt durchziehen, daß jedes einen Schuh weit
Raum von dem andern habe; wer dieses Gewächs
einmal in seinen Garten hat, darf um dessen Fort-
bau

bau gar nicht besorgt seyn, denn wo sein Saame im Garten ausfällt, da giebt es im folgenden Jahre gar häufige Pflanzen.

Man gebraucht dieses angenehme Kraut, zumahlen wenn die Pflänzgen noch jung sind, zu Salläten, zu allerley Suppen, wie auch zum kochen an Speisen.

Die jungen Pflänzgen haben sonderlich im Mån, viele Aehnlichkeit mit denen von den sogenannten Spring-Gurken; Esels-Gurken; wilde Gurken benahmet, weswegen diejenigen, so beyderley Gewächse in ihren Gärtens haben, bey Auffuchung der jungen Borragen: Pflanzen zu Salläten oder zum kochen, im Frühlinge Vorsicht anwenden sollen, daß sie keine Esels-Gurken-Pflanzen für Borragen ergreifen, denn die Esels-Gurken-Pflanzen pflegen purgationes von der größten Hestigkeit zu würken, also, daß sich jemand zu tode daran purgiren könnte.

§. 972.

Von denen Esels-Gurken und ihrer verschiedenen Benahmung.

Die Esels-Gurke wird im Lateinischen Elaterium; Elaterium officinarum; Cucumis sylvestris; Cucumis asininus benahmet; im Deutschen hat sie auch die Nahmen, die Spriz-Gurke; die Spring-Gurke; die wilde Gurke; der Esels-Kürbs. Der Engelländer nennet sie The Wild cucumber. Die Ranken dieses Gewächses

ses vergleichen sich einiger massen denen von den guten Gurken, ich finde aber keine Gäbelein an ihnen. Die Frucht ist rauhe und gleichsam stachelich, greifet man sie an, wenn sie reif ist, so springet sie mit Gewalt und plaket entzwey, und sprenget ihren Saft und Saamen umher. Ihr Saft ist übelriechend. Von denen guten Gurken ist ihr Laub vornemlich in der Farb unterschieden, denn es siehet hell-grüner aus. Die Blüthen sind blaß-gelb, und gemeiniglich im Junio fürhänden, ihre Früchte oder Gurken werden nicht allzugros, sondern etwan eines Zolles dick, und zwey bis drey Zolle lang. Die Pflanzen verlangen einen guten sonnreichen Stand im Garten. Ob zwar die Frucht und ihr Saft in der Medicin gebraucht wird, indem das bekannte und sehr stark purgirende Elaterium, wie auch ein Extract und eine Essenz daraus bereitet werden, so wird doch das Gewächs in denen mehresten Gärten nur zur Lust gebauet, um der oben angezeigten Beschaffenheit willen, da die berührte reife Frucht mit Hestigkeit und Plaken zerspringet, und denjenigen, so sie berühret, zugleich besudelt und erschrecket, welches zum Spas und Gelächter Anlaß giebt. Wenn eine dergleichen Gurke anfängt gelbe zu werden, so ist es ein Zeichen, daß sie reifet, und alsdenn ist mit angreifen nicht wohl mehr zu trauen, am allerunsichersten greift sie sich bey ihrem Stiele an, und springet daselbst am allerleichtesten. Wer den Saamen erlangen will, der thut am besten, er fasset die reife Frucht, wenn sie zuförderst in ein Tuch ist eingewickelt, oder in eine Flasche gesteckt

gestecket worden, denn so verspricht sich doch der Saame nicht.

Wer dieses Gewächse schon in seinen Garten hat, der darf um dessen Vermehrung und Fortpflanzung unbekümmert seyn, denn der aus den zersprungen reifen Früchten im Garten umhergesprückte Saame giebt Pflanzen genug, welche im Frühlinge im Garten häufig aufgehen.

Wer aber dieses Gewächs noch nicht im Garten hat und erst darinnen anbauen will, der hat anfänglich einige Mühe mit seiner Aufbringung und siehet sich genöthiget, den Saamen im April in Scherben zu säen, und solche in ein warmes Mistbeet zu stellen, die herbergewachsenen Pflanzen aber, aus dem Gefäs ins Land zu setzen, wobei Behutsamkeit anzuwenden ist, daß die Erde fein an denen Wurzeln bleibe, in welcher Absicht ein Loch von nöthiger Grösse in das Land gemacht, das Geschirr mit der Pflanze umgekippt, diese heraus genommen und in das Loch behutsam eingepflanzt, auch sogleich begossen wird, damit die Erde sich wohl ansetze.

Wie sehr man sich im Frühlinge, wenn man Pflänzgen von Borretsch, zu Salläten oder zu Suppen, in Garten aussuchet, zu hüten habe, daß man keine von unsern Esels-Gurken, welche ihnen gar ähnlich sehen, ergreife, solches zeigt der vorige S. mit mehrern an, denn die Pflanzen derer Esels-Gurken sind darinnen gefährlich, daß sie ein sehr heftiges, ja ein solches Purgiren erregen, durch welches einer schwachen Natur der Todt zugehen könnte.

S. 973.

Von Körffel oder Körbel-Kraute.

Dieses gesunde Kraut wird mit Recht ein Wund-Kraut genennet, weil es bey innerlichen Verletzungen des Körpers sonderbar dienlich befunden wird, man preiset es demnach an denen Wassersüchtigen, denen Weibes-Personen, so von verhaltener Monats-Zeit Plage haben, und vielen andern Nothleidenden mehr, man brauchet es sowohl innerlich als äusserlich zu Umschlägen, in der Colica, verhaltenen Urin, Krebs, Blehungen 2c. In denen Officinen werden viel nutzbare Zubereitungen daraus gemacht, als das Salz, der Saft und das destillirte Del. Das Kraut ist wohlriechend und sein Geschmack scharf und würzhastig. In der Küche machet man wohlschmeckende Suppen daraus, man kochet es mit Spinat und trägt es als eine gesunde und wohlschmeckende Speise zu Tische.

S. 974.

Von denen verschiedenen Arten des Körffels.

Von dem Körffel sind mir zweyerley Arten bekent, deren die eine ein Sommer-Gewächs ist, so nur ein Jahr dauert und nach erstmaliger Ablieferung seines Saamens verdirbet, derowegen vom Saamen alljährlich frisch angebauet seyn will, und dieses wird in der Kräuter-Lehre Chærophillum

lum sativum umschrieben, im deutschen aber der Garten-Körbel oder Garten-Körfel genennet. Die andere Art aber ist ein perennirendes Gewächse, so einige Jahre dauert, und dessen Wurzel nach vergangenen Winter wieder ausschlägt, Dr. Tournefort umschreibet dieselbige folgender gestalt:

Chærophyllum sylvestre, perenne, cicutæ folio, der beständige Körbel, so wild wächst, dessen Blätter sich denen vom Schierlinge vergleichen.

S. 975.

Von der Säens-Zeit und Weise des Garten-Körfels.

Der Saame des zahmen oder Garten-Körfels wird, wenn er im Merzen gesäet worden, bey uns zur Sommer-Zeit gar leichtlich reif. Das Gewächs kommet besser fort, wenn es in schattige als in allzusonreiche Beete gesäet wird. Die Pflanzen dieses Körfels haben die Natur an sich, daß, so man ihr Kraut abschneidet, sie solches durch frischen Nachtrieb gar bald ersetzen, es lassen sich also die mit diesem Saamen besäeten Beete durch Abschneidung des Krautes verschiedenemal und so lange nutzen, bis die Pflanzen endlich im Saamen auffschießen. Die beste Säens-Zeit dieses Saamens ist der Herbst-Monat, da man den Saamen säet, sobald als er eingeerndet und reine gemacht ist; einige säen ihn den 8ten September mit unter den Spinat-Saamen und haben davon den Nu-

hen, daß sie nach vergangenen Winter, Rörffel und Spinat: Kraut zugleich auf die Tafel liefern, oder auch verkaufen können, und diese Säens: Zeit und Art ist sehr nützlich, weil zu angehenden Frühlings: Zeit sich jedermann solche frische grüne Kräuter zur Speise wünschet und sie mit Lust kauft. Gleichwie aber eine jede Rörffel: Saat nur einige mal grünes Kraut zum Abschneiden giebet und hernach im Saamen: Stengel aufschießet, als siehet man, daß diejenigen, so auch in denen Sommer: und Herbst: Monaten frisches grünes Rörffel: Kraut verlangen, den Saamen auch in allen Frühlings: und Herbst: Monaten und bis in den Septembr. säen, denn solchergestalt ist von denen vielen Saaten immer frisches Kraut zum Abschneiden vorrätzig, und sie werden in den Stand gesetzt, auch zur Winters: Zeit, wenn eben kein Schnee lieget, frisches grünes Rörffel: Kraut aus ihren Garten zu liefern, und ihre Küchen oder auch den Markt damit zu versorgen. Der Saame dieses Gewächses ist sehr dauerhaft, denn wo von reifen Saamen etwas ins Land fällt, da siehet man nach vergangenen Winter gar viele schöne Pflanzen aufwachsen. Der Garten: Rörffel ist ein Gewächs, dessen Pflanzen nicht fortgesteckt werden, sondern wenn sie nutzbar wachsen sollen, so läßt man sie ruhig und ungestört vom Saamen aufschießen.

S. 976.

Von dem Anbau des wilden Körffels.

Der wilde Körffel bauet ziemlich grosse Stauden und starke Blätter, welche einige Aehnlichkeit mit denen vom Schierlinge haben, sie sind von starken und guten Geschmacke und werden zu denen Speisen sowohl als der Garten-Körffel gebraucht. Ich habe den frischesten Saamen davon einige mal in Garten gesäet, mir aber hat es nicht gelingen wollen, daß er aufgegangen wäre. Ich habe aber gesehen, daß an denenselben Orten, wo der Saame von denen Stöcken ausgefallen ist und sich also selbst gesäet hat, häufige Pflanzen entstanden sind, welche man hernach hat fortstecken und ganze Beetchen damit besetzen können. Weilen also das Säen dieses Saamens etwas mißlich ist, so fährt jedermann, der ihn in seinen Garten verlanger, am besten, daß er sich um Erlangung junger Pflanzen bemühet und diese in seinen Garten stecket, von selbigen wird er, wenn sie künftig Saamen tragen und fallen lassen, Vermehrung zum Ueberflusse erhalten.

S. 977.

Von der Etymologia derer Worte Chærophyllum und Cerefo- lium.

Ausser der Benennung Chærophyllum, wird der Körffel auch Cerefolium in der lateinischen

A a 2

schen

nischen Sprache benahmet, und will erstere Benahmung von denen griechischen Worten γάρω, ich freue mich und φάλλον, ein Blat, abgeleitet und dadurch angezeigt werden, daß schwermüthige Personen durch den Genuß dieses Krautes erfrischet und erfreuet würden. Das Wort Cerefolium aber will man von der Göttin Ceres ihren Nahmen herführen und damit gleichsam sagen, der Körffel zeige Blätter, so dieser Gottheit angenehm wären, denn sie brachte, nach Meinung derer alten Heyden, gute Mahlzeiten zuwege.

S. 978.

Von dem Löffel-Kraute, seiner lateinischen Benahmung und Etymologia.

Das Löffelkraut hat im Lateinischen den Nahmen Cochlearia, welcher von Cochleare ein Löffel, abgeleitet zu seyn scheint, denn das runde Blat hat einige Vertiefung und einen langen Stiel, welches gleichsam einen Löffel fürstellet.

S. 979.

Von denen verschiedenen Arten des Löffel-Krautes.

Von dem Löffel-Kraute haben wir

- 1) Cochleariam folio subrotundo, das Löffel-Kraut mit dem runden Blatte, welches die überall bekennnte Art ist, so in unsern Gärten

Gärten Beetweise durch Säen und Pflanzen angebauet wird.

- 2) *Cochleariam folio sinuato*, das Löffel-Kraut, welches kein rundes sondern ein länglichtes, ausgeschweiftes Blatt zeigt. Dieses sehe ich bey uns an Teichen, Wasser-Gräben und andern sumpfigten feuchten Orten wild wachsen, und wird insgemein das See-Löffel-Kraut genennet. Böhavii Index plantarum zeigt auch eine Art von Löffel-Kraute unter der Umschreibung
- 3) *Cochlearia minima, ex montibus Wallix*, die kleinste Art von Löffel-Kraute, aus denen Gebürgen von Wallis, von welchen versichert wird, daß es eine beständige einige Jahre dauernde Pflanze sey und ob sie wohl keinen Nutzen zeige, jedennoch in denen Gärten derer curiosorum gebauet werde, auch wohl fortkomme, wenn ihr fette und etwas schattig gelegene Orte angewiesen würden. Denen Arten des Löffel-Krautes zählet endlich Tournefort
- 4) noch bey, den bey uns überall bekenneten Meerrettig, welcher durch Steckung seiner Wurzel Zinken oder Schnittlinge fortgebauet wird, wie er denn die Umschreibung: *Cochlearia folio cubitali*, davon machet.

Von welchen Löffel-Kraute allhier gehandelt werde und seinen Nutzen.

In der Folge werde ich nur von demjenigen Löffel-Kraute reden, so ich oben unter No. 1. einzuführet habe und das an seinem runden Blatte kenntlich ist. Es wird dieses auch das Scharbocks-Kraut genennt, weilen sein größter Nutzen darinnen zu suchen ist, daß es die scharfen und verdorbenen Säfte des menschlichen Körpers und Geblütes und die daher rührenden Krankheiten, besonders aber den Scharbock und Mund-Fäule verbessert und heilet. In denen Apothecken hat man daher gar vielerley Zubereitungen von diesem Kraute, als die mit Zucker überzogenen Blätter, ein destillirtes Wasser, einen Syrup, welcher von dem ausgepreßten Saft, wenn er mit Zucker abgessotten wird, entstehet, ein gemeines Salz, ein flüchtiges Salz und einen Spiritum. Es zeigt dieses Kraut allezeit mehr Nutzen, wenn es frisch, als wenn es abgetrocknet gebraucht wird, denn bey dem Abdörren verlihet es viel von seinem flüchtigen Salze.

S. 981.

Von der Säens-Zeit und Weise des Löffel-Krautes auch der Na- tur des Saamens.

Löffel-Kraut hat einen kleinen braun:gefärbten Saamen, welcher nach denen zur Frühlings-Zeit fürhandenen kleinen weissen Blümchen entstehet und im Julio reif wird, bey dessen Vermerkung man die Saamen tragenden Stengel abschneidet, sie an einen truckenen lüftigen Ort schaffet, und nachdem sie völlig abgedörret sind, den Saamen heraus klopset und reiniget. Die Kräfte zum Aufkeimen erhält dieser Saame nicht über ein Jahr, und wer im zwenten Jahre säet, dem wird kaum die Halbschied davon aufgehen. Die beste Säens-Zeit dieses Saamens ist der Julius, da man den frisch aufgenommenen Saamen sogleich säet, dergleichen Saat giebt noch im Herbst des ersten Jahres eine Leese von frischen Blättern, wie auch im folgenden Frühlinge, für ihren Aufschießen im Saamen. Es kan dieser Saame auch im Frühlinge, als im April und May, wie auch in allen Herbst-Monaten gesäet werden, wiewohl die Frühlings-Saaten, wenn truckene Bitterung anfället, etwas mistlich sind; das Gewächs kömmt besser auf schattigen als auf sonnsreich gelegenen Beeten fort; Der Erdfloh gehet dieses Gewächs, sonderlich wenn es noch jung ist, begierig und lieber als viele andere Kräuter an, weswegen die gegen und in dem Herbst verrich-

teten Saaten, zu welcher Zeit sich dieses Ungeziefer schon verlohren hat, grosse Fürzüge für den Frühlings Saaten haben. Es lassen sich die jungen Pflanzen dieses Gewächses auch gar leichtlich und ohne sonderlichen Aufenthalt im Wachsthum versehen, und werden solche Pflanzen einen halben Schuh weit aus einander gesehet, solche fortgesteckte Pflanzen geben ansehnliche Büsche, auch feine grosse Blätter. Da dieses Löffel-Kraut ein niedriges Gewächs ist, so ist bey seinem Anbau nichts nöthiger, als die oftmalige Wegjätung des Unkrauts, denn wo dieses hoch aufwächst, so wird das Löffel-Kraut darunter ersticket oder doch sehr geringe.

S. 998.

Von dem Löffel-Kraut-Moste.

Daß von dem Löffel-Kraute viele herrliche, der menschlichen Gesundheit dienende Medicinen zubereitet werden, solches ist fürhin bereits erinnert worden, diesem aber ist gewistisch auch besonders bezuzuehlen der sehr gesunde Wein-Most, so mittelst der Löffel-Kraut-Blätter bereitet wird. Mit dessen Zubereitung aber hat es folgende Bewandnis: man nimmt nemlich darzu

I) Keine trucken gemachte, sondern frisch abgeschchnittene Löffel-Kraut-Blätter, denn die trucken gemachten haben ihr bestes Sal volatile schon verlohren, solchen frischen Blättern läffet man ihre langen Stiele, man lieser von ihnen hinweg alles Gras, Unkraut
und

und gelbe verdorbene Blätter, die also reine gelassen werden im frischen Brunnen-Wasser wohl abgewaschen, und die gewaschenen in ein Sieb gethan, damit alles Wasser wohl von ihnen ablauffen könne, ist dieses geschehen, so werden

- 2) diese Blätter zusamt ihren Stielen, in das zur Zubereitung des Mostes bestimmte Faß gethan, welche man oben durch das Spundloch hinein stecket, und hindert es auch nichts, ob etwan einige Blätterchen oder ihre Stiele dabey gequetschet und zerdrücktet werden, das Faß wird mit solchen Blättern erfüllet und alsdenn ein feiner heller Most, daß das Faß davon gänzlich voll werde, darüber hergegossen, das völlig gefüllte Faß wird
- 3) recht feste zugespündet, damit keine Luft zudringen kan. Will man davon trinken, so wird das Faß aufgeschlagen, und sobald als so viel abgelassen ist als man brouchet, so gleich wieder zugespündet.
- 4) Ein Faß das zur Zubereitung eines Löffel-Kraut-Mostes dienen soll, hat inwendig die Zubereitung nöthig, daß ein löcheriches Blech um sein Zapfen-Loch befestiget werde, welches bey dem Ablassen von Moste das Zudringen der Löffel-Kraut-Blätter zu dem Zapfen-Loche verhindert und die Blätter davon abhält, denn wo dieses nicht geschiehet, lauffen die Blätter mit heraus.
- 5) Wer Löffel-Kraut-Most bereiten will, der sehe ja dahin, daß er den allerhellesten und

kläresten Most von der Wein: Kelter darzu erhalte. Denn wer einen Wein: Most dazu nimmet, der viele Unreinigkeiten in sich hat, der kan ihn hernach nicht lange erhalten, weiln er bald zu zischen oder zu brausen anfänget, welches ein recht heller aufgefüllter Most nicht so balde thut.

6) Sobald als ein Löffel: Kraut: Most zu zischen anfängt, mithin zu jähren beginnet, so ist es Zeit ihn fortzuschaffen oder wegzutrinken. Wird aber alles fürgeschriebene bey dessen Bereitung wohl in Obacht genommen, so hat es so gar geschwinde keine Noth damit.

7) Die Gährung sein lange zu verhindern, bedienen sich einige eines gestoffenen Senf: Saamens, diesen thun sie in ein klein Säcklein und hangen es in das Faß, da denn der Senf ohne mit dem Moste vermischet zu werden seine Kräfte mittheilet, und die Erfahrung hat gezeiget, daß durch solches Mittel die Gährung sowohl bey Löffel: Kraut: als auch andern süßen Mosten lange Zeit sey gehindert worden. Andere nehmen ihre Zuflucht, wann sie baldiges Aufgähren verhindern wollen, zu einer Meerrettichs: Wurzel, und hängen solche in den Löffel: Kraut: Most, wieder andere legen ein Stückgen Speck in der Absicht hinein, ich habe auch wohl gesehen, daß man etwas von einem Sale Tartari einem solchen Moste zugesetzt hat. Alles aber wird wenig helfen, wo ihr nicht recht

recht hellen Wein: Most zum Auffüllen genommen habt.

- 8) Löffel-Kraut-Most hält man nicht gern in Kellern, weswegen denen Fassen nur eine Laage an dem kühlsten Orte im Hause zu geben ist, denn in Kellern fängt er gar bald an zu brausen oder in die Gährung zu gehen, und dienet hernach nicht mehr zum Trinken.
- 9) Das Faß, worinnen ihr einen Löffel-Kraut-Most anstellen wollet, kan ein solches seyn, in welchen Wein vorher gewesen ist, oder auch ein ganz neues aber nur recht reinliches.
- 10) Ein Faß, welches zum Löffel-Kraut-Moste einmal gebraucht worden ist, dienet nicht andern Wein wieder darauf zu füllen, denn der Geschmack vom Löffel-Kraute verlieret sich so gar geschwinde nicht, und würde einem darein gefüllten Weine einen Nachgeschmack geben, ist demnach zum Löffel-Kraut-Moste beständig bezubehalten.
- 11) Ein Faß welches Wein darinnen anzufüllen gerecht und gut ist, solches dienet auch Löffel-Kraut-Most darinnen anzustellen, wie die Proben mit angezündeten Einschlügen oder sogenannten Schwefel-Pflastern hieinnen gemacht werden, solches kan sich jeder von Wein-Küpern oder Böttchern gar leichtlich zeigen lassen.
- 12) Wenn ein zum Löffel-Kraut-Moste bestimmtes Faß ausgeleeret und abgetrunken ist, so dienet zu seiner guten Erhaltung, daß es so-

fort

fort von Blättern leer gemacht, mit Brunnen: Wasser reine ausgespület, einige Tage zur Austrücknung an die Luft gestellet, darauf aber offen und ohne Zuspündung an einen gehörigen Ort, wo es durch Ausdörrung nicht zusammen fallen kan, gestellet wird, und lässet sich selchergestalt viele Jahre zu Verrfertigung des Löffel: Kraut: Mostes gebrauchen.

13) Ein Löffel: Kraut: Most, zu dessen Zubereitung man einen hellen Wein: Most im Herbst genommen und alles übrige vorbeschriebene dabey wohl in Obacht genommen, das Faß auch wohl zugespündet erhalten hat, daß keine sonderliche Luft hat hinein kommen können, der lässet sich zu Zeiten wohl bis zu Ostern trinkbar erhalten, und für der Gährung bewahren, ja, er bleibt bisweilen wohl noch länger gut.

S. 991.

Vom Meerrettich.

Der Meerrettig hat im deutschen auch den Nahmen Kreen. D. Tournefort zehlet ihn denen Arten derer Löffel: Kräuter bey und umschreibet ihn *Cochleariam folio cubitali*, das Löffel: Kraut, dessen Blätter Ellen: Bogen Länge haben. Ich habe demnach die ihm gewidmeten Betrachtungen hier anzuhängen für dienlich erachtet. In der lateinischen Sprache findet dieses Gewächs auch folgende Nahmen, als 1) *Armoracia Rivini*,

ni, 2) Radicula magna, 3) Raphanus rusticanus, 4) Raphanus marinus.

S. 992.

Von Erziehung des Meerrettigs.

Der Meerrettig wächst zwar in unserer Landes-Gegend hin und wieder ohne sonderlichen Anbau in denen Gras-Gärten, und giebt, wenn er nur ein Erdreich daselbst findet, so ihm anständig ist, starke und gute Wurzeln, es ist aber auch nicht zu läugnen, daß er im guten Garten-Lande, welches mit Küh-Miste stark durchdünget und tief gegraben worden, allezeit wohlschmeckendere Wurzeln gebe; die beste Eigenschaft von einem gutem Meerrettige ist, wenn seine Wurzel fein lang und dicke ist, auch wenn man sie auf dem Reib-Eisen reibet, das Durchgeriebene schöne lucker und aufgelauffen aussiehet, erhält auch derjenige, so der gleichen Wurzel reibet, seine nasse Augen dabey, so wird der Meerrettig für gut und kräftig gehalten.

S. 993.

Was für Erde der Meerrettig erfordere.

Man siehet, daß der Meerrettig zwar in allen Ländern wachse, jedoch immer an einem Orte besser und schöner gerathe als in einem andern, um Nordhausen sind einige Dörfer, in welchen der Meerrettig in denen

denen Gras: Plätzen so kräftig und schöne wächset als an andern Orten in dem best gedüngten und gegrabenen Lande, welches ein deutlicher Beweis ist, daß er nicht alles Erdreich gleich gerne annehme. Es ist bemerkt worden, daß er nicht gut wachse in trucknen Boden, welcher steinig, sandig oder leimig aussiehet, besser hat man ihn fortkommen sehen in lückern, schwarzen, feuchten und niedrigen Grunde, wer ihn in seinen Garten anbauen will, der kan solches auf verschiedene Weise bewerkstelligen, welche wir nacheinander betrachten wollen.

S. 294.

Erste Manier den Meerrettig anzubauen.

Die gemeinste Weise, dieses Gewächse anzubauen, ist die, daß man zur Frühlings: Zeit von denen alten Wurzeln die Neben: Zinken, Zacken oder sogenannten Fasel: Wurzeln ab: und sie so zurechte schneidet, daß etwan Fingers: lange Stücken daraus werden, diese stecket man in die Länge, zwey Finger tief nach geraden Linien, einen Fuß weit voneinander, in gut gedüngtes und gegrabenes Land. Im folgenden Sommer und Herbst wird solches Land vom Unkraute fleißig gereinigt, und im späten Herbst, wenn es abgeräumt ist, mit kurzen Mist: überdeckt, welcher den Winter auf selbigen liegen bleibet, da denn die Fertigkeit, so von der Mist: Decke den Winter über auf dem Beete sich einziehet, verursacht, daß die Wurzeln gut,

gut, gros und milde zur Speise werden. Wer rechte starke Wurzeln verlanget, der lasset dergleichen Beet gerne drey Jahr lang liegen, und hohlet binnen solcher Zeit gar keine Wurzel heraus, damit er aber auch alle Jahre ein frisches dreyjähriges Beet anzugreifen habe, so pflanzet er auch alle Jahre ein neues Beetlein in seinem Garten an. Im Sommer ist allen Meerrettig: Beethen die Vertilgung des Unkrautes eine sehr nützliche Sache, und im angehenden Herbst, ehe der Mist darauf gebracht wird, das Behacken.

§. 995.

Zwente Manier den Meerrettig anzubauen.

Ich habe auch gesehen, daß man entweder im späten Herbst oder zur Frühlingszeit, welches gleich gut ist, die obern Theile oder Keimseite alter Wurzeln, etwan drittehalb Zolle lang, abgeschnitten, und solche Stückgen nach geraden Linien vier Schuh weit voneinander und etwa einen Schuh tief gepflanzt hat, man nennet diese obern Theile derer Meerrettigs: Wurzel gemeinlich nur die Meerrettigs: Cronen, und siehet, daß aus ihrer Pflanzung in dem folgenden Sommer die laugen Blätter und grosse Büsche im Junio und Julio lustig aufwachsen. Diese Pflanzungsart ist sehr nutzbar, und wer da Meerrettigs: Wurzeln zum Winter: Gebrauche im Herbst verwahret und in Gruben einleget, der schneidet ihnen ja ohnedem die Cronen herunter, damit die Wurzeln

zeln nicht auswachsen oder keimen können, wos durch sie ihren guten Geschmack leichtlich verlieren und solche abgeschnittene Cronen müsten ja weggeschmissen werden, sie hätten gar keinen Gebrauch, wenn wir sie nicht zum Pflanzen auf die gemeldete Art anwendeten, welche Fortbauungs Art also gar nutzbar ist, indem wir alle Jahre im Herbst ein frisches Meerrettigs-Beet aus solchen abgeschnittenen Cronen oder Keim-Enden alter Wurzeln mit leichter Mühe anbauen können, welches ohnedem bey dem Meerrettigs-Baue nöthig ist.

S. 996.

Dritte Art den Meerrettig anzubauen.

Von einigen habe ich auch gesehen, daß sie grosse Meerrettigs-Wurzeln in lauter solche Stücklein, die etwan fünf Zolle lang gewesen, zerschnitten, und diese auf die vorhin gemeldete Weise gepflanzt haben, hieraus ist zwar auch guter Meerrettig geworden, da man aber Wurzeln dabei zerschneidet, welche zur Speise oder zum Verkaufe dienen könnten, so ist davon nicht so viel zu halten, als von der vorhin gemeldeten Anbauungs Art, und sie nur im Nothfalle, zu ergreifen.

S. 997.

S. 997.

Welchergestalt die Beete vom Meerrettige wieder zu befreyen.

Ein verdrieslicher Umstand bey dem Anbau von Meerrettig ist dieser, daß nach dem Verbrauche aller Wurzeln aus einem Beete, auch die geringsten Würzelchen oder Fasern, so von ihm zurück geblieben sind, wieder ausschlagen und Pflanzzen geben, durch welche, wenn anderes Gewächse auf solche Beete bestellet wird, dieses sehr gehindert, ja wohl gar ersticket wird. Viele klagen daher, daß sie solche Beete von dem Meerrettige gar nicht wieder reine erhalten und den Meerrettig vertilgen könnten. Allein, es ist solches eine vergebliche Klage, und wenn die Sache nur auf gehörige Art angegriffen wird, so gehet solches gar wohl an und gehöret nur Fleis und Aufsicht darzu. Ich rathe demnach im Frühlinge sogleich Aufsicht zu haben, und wo eine Meerrettigs-Pflanze durchbricht, selbige sogleich mit einem spizigen Holze zu lüften und nur dahin zu trachten, daß man der Wurzel mächtig werde und sie mit heraus ziehe, diese Aufsicht und Ausrottung ist darauf bis in den Julium hin fortzusetzen, und wo Pflanzen durchbrechen wollen, sind sie eben so heraus zu machen, und wenn solches wiederholte Vertilgen vom Frühlinge bis in den Julium hinein geschiehet, so versichere ich, daß euer Beet im ersten oder doch längstens im zwenten Jahre von dem Meerrettige völlig befreyet seyn werde. Die Ursache

aber, warum solches Vertilgen vom Frühlinge an bis in den Julium mit Nutzen fürgenommen wird, steckt darinnen, weilen der treibende Saft nach Ablauf des Julii in denen Meerrettigs: Wurzeln aufhöret, mithin die etwan sitzen bleibenden Wurzeln, weilen sie nicht mehr auswachsen können, versfaulen und verderben müssen, wie denn überhaupt alles Gewächs, welches zu einer Zeit, da sein größter Saft und Trieb fürhanden ist, gestöhrt und beunruhiget wird, aufs leichteste verdirbet.

S. 998.

Von der rechten Zeit, Meerrettig zu speisen, auch der Winter=Erhaltung.

Wenn einige Gärtner die Zeit anzeigen wollen, da man Meerrettigs: Wurzeln wiederum zu speisen anfängt, so sagen sie St. Bartholomäus fängt an mit Meerrettig zu tractiren und sie haben darinnen recht, daß in der Mitte des August: Monats, in und um die Bartholomäi: Woche, die Meerrettigs: Wurzeln wieder anfangen schmackhaft zu werden, man fänget nunmehr an davon auszugraben und sie versorgen die Küche bis nach Ostern im folgenden Jahre, da sie sich endlich wieder zum Austreiben anschicken und ihr bester Geschmack sich dadurch verliehret. Vom August: Monat bis in den April giebt es also Meerrettigs: Wurzeln zu speisen und die übrige Frühling: und Sommers: Zeit, ist leer davon. Es bemühen sich ja wohl einige, dergleichen Wurzeln bis in den Som-

Sommer hin zu erhalten und für den Auswachsen zu bewahren, die Kenner von gutem Geschmacke aber lassen sie ihnen gerne und sagen: eine jede Erd: Frucht will zu ihrer rechten Zeit gegessen seyn.

Wer Meerrettigs: Wurzeln den Winter zur Speise haben will, der läffet sie im Spät: Herbste, ehe die harte Winter: Kälte sich einstellt, denn nach: Her möchten sie wohl nicht ohne grosse Mühe heraus zu arbeiten seyn, aus denen Beeten ausgraben, denen ausgegrabenen die Erone oder den Keim oben abschneiden, damit sie sonderlich gegen den Frühling nicht sogleich auswachsen können, als wodurch die Wurzeln ihren guten Geschmack gar bald verlieren, die also zugerichteten Wurzeln verwahret er in Garten, in darzu gemachten Gruben, die also in der Erde in Gruben verscharreten Wurzeln erhalten sich recht schöne frisch und wohl: schmeckend, auch weit besser als diejenigen, welche etwan in Keller gebracht und in Sand eingescharrret worden sind, denn die warme Keller: Luft verursachet insgemein, daß die Wurzeln von ihrer angenehmen Schärfe, welche man gleichsam ihren Spiritum nennen möchte, etwas verlieren und verdunsten.

S. 999.

Vom Pfeffer: Kraute.

Das Pfeffer: Kraut hat im lateinischen den Nahmen *Lepidium* und hat verschiedene Sorten, diejenige Art, welche Caspar Bauhin in seinem *Pinace* unter der Umschreibung *Lepidium lati-*

folium einführet, ist das bekennnte breitblättrige Pfeffer-Kraut, welches nicht nur in der Medicin Anwendung findet, sondern auch in der Küche stark gebrauchet wird, denn viele lieben nicht nur das Kraut, sondern auch die Wurzel wegen desjenigen scharffen Geschmacks, so die Brühen davon erhalten, um welchen Geschmacks willen auch einige die Kraut-Blätter davon in Sallate mitnehmen, wer dieses Kraut in seinem Garten verlangt, der kan es sowohl durch Steckung derer Wurzeln, wenn diese nach Art derer vom Meersrettig, es sey im Frühlinge oder auch im Herbst, gesteckt werden, zum Anbau bringen, oder auch, wenn keine Wurzeln zu haben, durch seinem Saamen, wenn selbiger im Merz gesäet wird. Es ist ein sehr dauerhaftes Gewächs, welches nie erfriezet, auch keiner sonderlichen Abwartung nöthig hat, es wurzelt sehr stark um sich und wo es an einem Beete einmal angewachsen ist, da ist es fast nicht wieder zu vertilgen, so, daß es den Boden fast gänzlich überziehet und andere um sich herumstehende Pflanzen im Wachsthume hindert, welches eben die Ursache ist, daß man es nur in die Winkel derer Gärten pflanzet. In einem etwas feuchten Grunde und im schattigen Stande komt es besser fort, und wird schmackhafter als im truckenen Boden. Die Stengel, so es treibet, werden ohngefehr drey Schuhe hoch, seine weissen Blumen bestehen aus vier Blättern und kommen im Junio und Julio nach und nach zum Vorschein.

Ausser diesen breit-blätterigen Pfeffer-Kraute giebt es noch andere Arten, als:

- 1) Das *Lepidium gramineo folio*, sive *Iberis*, das Pfeffer-Kraut, dessen Blätter dem Grase sich vergleichen. Diese Art wird auch in der Medicin gebraucht.
- 2) Ist auch bekant *Lepidium humile incanum*, arvense, das niedrig wachsende graue Pfeffer-Kraut.
- 3) *Lepidium humile, minus incanum, alepicum*, das niedrig wachsende graue Pfeffer-Kraut aus Aleppo.
- 4) *Lepidium, capillaceo folio, fructicosum hispanicum*, das Pfeffer-Kraut aus Spanien so stündig wächst und Haar-dünne Blätter hat. Dr. Tourneforts *Corollarium* meldet uns ferner drey fremde Sorten des Pfeffer-Krautes, welche sind
- 5) *Lepidium orientale, caryophylli folio*, das morgenländische Pfeffer-Kraut, so Melken-Blätter zeigt.
- 6) *Lepidium orientale, nasturtii folio, caulevesicario*, das morgenländische Pfeffer-Kraut, dessen Blätter denen von der Kresse sich vergleichen, der Stengel aber Blasenartig ist.
- 7) *Lepidium orientale, nasturtii crispifolio*, das Morgenländische Pfeffer-Kraut, dessen Blätter denen von der krauß-blättrig wachsenden Kresse, welche auch die gefüllte Kresse von einigen benahmet wird, ähnlich sehen.

Alle diese fremde Pfeffer-Krauts-Arten werden jedennoch nicht um einer Nuzung, sondern nur um Veränderungen aufweisen zu können, in guten Kräuter-Gärten gehalten.

Alle diese Gewächse können aus ihren Samen angebauet werden.

§. 1000.

Vom Portulack.

Dieses Gewächse wird im Deutschen auch Wurzel-Kraut; Wurzel; Burgel; Gensel; benahmet. Der Lateiner giebt ihm die Benahmung *Portulaca*, wir haben von selbigen verschiedene Arten, Casparis Bauhini *Pinax* zeigt uns deren zwey, welche sind

- 1) *Portulaca latifolia* seu *fativa*, der breitblättrige Portulack, so in Gärten gebauet wird.
- 2) *Portulaca angustifolia* seu *sylvestris*, der schmalblättrige oder wilde Portulack.
- 3) Ist bekannt *Portulaca fativa latifolia*, *foliis flavis*, der breitblättrige Garten-Portulack, dessen Blätter gelblich sind. Dieser scheint eine Ausartung des sub No. 1. erwähnten zu seyn, da er auf einerley Art zur Speise gebraucht wird. Eine fremde Art vom Portulack, zeigt *Hermanni Paradisus batavus* an, unter der Umschreibung
- 4) *Portulaca curassavica*, *folio capparidis*, der Portulack aus Curassen, dessen Blätter denen von Cappern sich vergleichen, diese Art soll

soll in denen warmen Gegenden von America sehr häufig und sonderlich an denen See-Küsten wild wachsend gefunden werden.

Was die erste und dritte Art anbetrifft, so sind solches diejenigen, welche wir bey uns zur Speise anbauen, denn es giebt gute Salláten davon. Mit ihren Anbau aber hat es die Bewandnis: Wer dieses Kraut in Salláten sehr liebt, der muß es verschiedene mal säen, die erste Saat geschieht demnach aufs Mist-Beet, hiervon giebt es frühen Genuß zu Salláten, es können auch Pflanzen zum Fortstecken darein genommen werden.

Nach diesem wird der Saame auch im April ins Land gesäet auf wohl gedungene Beetgen, so mittelmäßigen Sonnenschein haben, bey einfallender trucknen Witterung liebt es hier fleißiges Begiessen, auch können hiervon Pflanzen zum Fortstecken genommen werden.

Wer Portulack fortstecket, der thut solches nach geraden Linien und setzet jede Pflanze eines halben Schuhes weit von der andern, die Beete, darauf Portulack-Pflanzen gesetzt werden sollen, müssen in guter Besserung seyn.

Portulack-Pflanzen haben keine andere Abwartung nöthig, als daß sie vom Unkraute reine gehalten und bey truckener Witterung nothdürftig begossen werden.

Portulacks Pflanzen sind ohngefehr nach sechs Wochen von Zeit des Säens angerechnet, wenn die Witterung warme und günstig ist, zum Gebrauche gut, wer dieses Kraut demnach gerne lange ge-

niesset, dem ist zu rathen, daß er verschiedene Saaten davon mache, und zum wenigsten drey oder viermal säe, und zwar von 14 Tagen zu 14 Tagen, so wird er lange hin frisch grünes Kraut von solchen naheinander geordneten Saaten abzunehmen haben.

Der Portulack besaamet sich bey uns selbst, und zwar öfters mehr als wir gerne sehen, die gelbe Art halten einige für die beste, ich habe sie oben unter No. 3. angezeigt, ich finde aber die sub No. I. gemeldete von gleich gutem Geschmacke.

Portulack blühet im Julio, wer Saamen davon aufnehmen will, der darf darauf nicht warten bis alles reif ist, denn wenn er hierauf warten wolte, so würde er das erste und beste Saamenwerk verlieren, und das schlechteste behalten, die reifenden Saamen: Stengel schneidet man ab, leget sie auf ein Tuch, und wenn sie völlig abgestrucknet sind, flopset man den Saamen heraus und reiniget ihn gehörig.

§. 1001.

Vom Sauer-Ampfer, seiner lateinischen Benahmung und deren Etymologia.

Der Sauer-Ampfer hat im lateinischen den Nahmen *Acetosa*, von *acetosus*, sauer, weilten seine Blätter sauer schmecken und dieserwegen zu angenehmer Zubereitung derer Kalbfleisch: und anderer Brühn, welche sauer schmecken sollen, angewendet werden.

werden. Es wird dieses Kraut auch Oxalis genannt.

§. 1002.

Von verschiedenen Arten des Sauer-Ampfers und ihren Anbaue.

Die Arten des Sauer-Ampfers, so bey uns am bekennetesten und in der Küchen am gebräuchlichsten sind, sind folgende:

- 1) *Acetosa rotundi folia hortensis*, wird auch vom Johanne Bauhino *Oxalis folio rotundiore repens*, die rundblättrige Sauerampfer-Art, deren Ränklein sich an die Erde legen, umschrieben; ihre Kraut-Blätter sind nicht dunkel sondern hellgrün, und ziehen etwas auf grau. Es ist ein sehr wucherndes Gewächse, dessen Wurzeln nach Art derer Quecken sehr stark um sich her greifen, in andere Beete eindringen und sich häufig vermehren, es wächst besser in Beeten, so etwas schattig liegen, als in sehr warm und trucken gelegenen, es giebt häufige Blätter zur Speise davon, und wo man deren abgelesen hat, da siehet man gar bald frische wieder nachwachsen. Am leichtesten wird dieses Gewächse vermehret durch Zertheilung und Pflanzunge seiner Büsche, welches sowohl im Frühlinge als im Herbst geschehen kan, jedoch, wer solches Pflanzen im Herbst verrichten will, der muß es sein balde

fürnehmen, damit die Pflanzen für Anfang des Winters auch fest anzuwurzeln Zeit behalten mögen, denn wo solches Pflanzen im Herbst allzuspät fürgenommen wird, so werden die Stöckgen hernach von dem Winter-Froste leichtlich aus der Erde gehoben, wovon sie verderben. Es ist dieses Sauerampfer-Gewächse ein sehr dauerhaftes, welches, wenn es nur fest einaewurzelt ist, von keiner Winter Kälte verdirbet, und deswegen auch gar kein Berdecken für selbiger im Winter bedarf. Die Blühens Zeit dieses Sauerampfers äussert sich im Junius, der Saame aber will nicht alle Jahre bey uns wohl zeitigen.

- 2) *Acetosa maxima hispanica*, diese Sauerampfer-Art wird deswegen die grössste genannt, weilen ihr Blat nicht kleine und rund wie an der vorhin beschriebenen, sondern breit und lang ist, der spanische Sauerampfer aber wird er vermuthlich deswegen genennet, weilen er vielleicht aus Spanien zuerst nach Deutschland gebracht worden ist; Es ist gleich dem vorigen ein sehr dauerhaftes Gewächse, welches kein Berdecken im Winter bedarf, vielmehr alle, auch die stärkste Winter-Kälte, im freyen Lande wachsend, ohne allen Schaden erträget. Zu seiner guten Erhaltung dienet besonders wohl, wenn man die Büsche alle drey Jahre einmal aushebet, voneinander theilet, und die davon kommenden Pflanzen weiter setzen lässet,
- denn

denn wo die Büsche an einem Orte gar zu lange und über drey Jahr stehen, so erfrieren sie bisweilen gar. Solches Umsetzen und Verpflanzen dieses Sauerampfers kan geschehen sowohl zur Frühlings-Zeit im April und May, als auch im September und October, will dieses Versetzen und Vermehren jemand im Herbst fürnehmen, so rathe ich an, solches sobald als möglich und im angehenden Herbst zu thun, damit die Pflanzen auch Zeit erhalten, sich noch für Winters wohl zu bewurzeln, denn wo dieses nicht geschieht, so ziehet hernach der Winter-Frost solche Pflanzen aus der Erde, wovon sie gänzlich verderben. Wer diese Pflanzen versetzet, der giebet ihnen ohngefehr eines Schuhes weit Raum voneinander, es können auch Rabbatten und Wege mit diesen Pflanzen eingefasset werden, welches nicht nur artig aussiehet, weil die Kraut-Blätter eine gleiche Höhe im Wachsen halten, sondern auch sehr nützlich ist, indem die Kraut-Blätter sich vielmalen abschneiden lassen und die Küche gut versorgen. Man hält diese sogenannte spanische Sauerampfer-Art für die allerbeste, und gebrauchet sie nicht nur gleich der vorhin beschriebenen, denen Kalb- und andern Fleischbrühen einen angenehmen säuerlichen Geschmack zu geben, sondern man kochet diese Sauerampfer-Blätter auch zur Frühlings-Zeit unter den Spinat, da denn der weichliche Spinat-Geschmack gar

gar sehr verbessert wird, wenn etwan ein Drittheil oder gar die Halbschied von unsern Sauerampfer-Blättern darunter mit geschnitten und gekocht werden. Es treibet dieser Sauerampfer sehr häufige Blätter, und ich habe gesehen, daß, wo man die Blätter nicht alle hat verspeisen können, man sie für die Kühe abgeschnitten, welche sie gerne gefressen haben. Wo man Blätter zur Speise abgeschnitten hat, da siehet man gar balde frische nachwachsen und das Abgeschnittene ersehen, es läffet sich demnach dieses Kraut den Frühling und Sommer über verschiednenmal abschneiden und nutzen. Es kommt dieses Gewächs gar wohl fort in jeder guten Garten-Erde, es liebt einen Stand, wo mittelmäßiger Sonnenschein ist, auch etwas Fruchtigkeit sich findet. Venderley Arten derer Sauerampfer werden zwar am leichtesten, wie ich gemeldet habe, durch Zertheilung ihrer Wurzeln vermehret, jedoch lassen sie sich auch allensals durch ihren Saamen anbauen.

§. 1003.

Von mehrern Arten des Sauerampfers.

Es giebt derer Sauerampfer-Arten noch mehrere, die zum Theil Sommer-Gewächse sind, so alle Jahre aus ihren Saamen frisch angebauet seyn wollen, als da ist

3) Ace-

3) *Acetosa americana*, foliis longissimis pediculis donatis, der Sauerampfer aus America, dessen Blätter die längsten Stiele zeugen.

4) *Acetosa ocyimi folio*, neapolitana, oder Sauerampfer aus Neapolis, dessen Blätter denen von Basilien-Kraute ähnlich sind.

Ausser diesen beyden Sommer-Gewächsen, giebt es ferner auch noch perennirende, einige Jahre daurende Arten, welche auch den Winter im freyen Garten vollkommenst ertragen, als:

5) *Acetosa major italica*, semine rotundiore & glomerato, der Sauerampfer aus Italien, dessen Saame rund ist und Hausenweise beyammen stehet.

6) *Acetosa lucida*, folio atriplicis, der glänzende Sauerampfer, dessen Blätter denen von der Melde ähnlich sind.

7) *Acetosa calthæ folio*, peregrina, ein ausländischer Sauerampfer, dessen Blätter sich denen von der Ringelblumen-Pflanze, vergleichen.

8) *Acetosa tuberosa radice*, der Sauerampfer, so knotigte Wurzeln zeuget.

9) *Acetosa montana pumila*, fagopyri folio, niedrig wachsender Berg-Sauerampfer, dessen Blätter sich denen von Buchweizen vergleichen.

10) *Acetosa montana*, lato ari rotundo folio, Berg-Sauerampfer, mit breiten runden Arons-Blättern.

11) Ace-

11) *Acetosa pyrenaica*, angustissimo & longissimo folio, Sauerampfer von denen Pyrenäischen Gebürgen, so die schmälesten und längesten Blätter führet.

12) *Acetosa montana maxima*, der grössste Berg-Sauerampfer. Es findet sich

13) auch eine perennirende, staudig, ja gleich einem Baume wachsende Art des Sauerampfers, so Pluknetii *Almagestum botanicum*, unter der Umschreibung meldet: *Acetosa arborescens, subrotundo folio, ex insulis fortunatis*, der aus den Canarischen Inseln herrührende, Baumartig wachsende Sauerampfer mit runden Blättern. Dieses Gewächse erreicht zu Zeiten eine Höhe von bey nahe vierzehn Schuhen, sein Stamm und Zweige werden holzig, wer es vermehren will, der kan solchen Zweck gar bald erreichen, wenn er zur Sommer-Zeit junge Zweiglein davon abschneiden, diese in ein Beet von leichter Erde pflanzen, die gepflanzten wohl begiessen, verschatten und in diesem Zustande so lange erhalten will, bis sie einigen Trieb von sich merken lassen und dadurch zu erkennen geben, daß sie Wurzeln geschlagen haben, worauf sie in Töpfe, so mit guter frischer Erde angefüllet sind, gepflanzet und abermahlen so lange in Schatten gehalten werden, bis sie angewurzelt sind. Den Winter über werden sie in Gewächs-Häusern, jedoch nicht an den wärmsten Orten, sondern daselbst gehalten, wo die Myrthen-Bäu-

Bäume stehen, denn mehrere Wärme verlangen sie nicht als diese, oder auch die Arten der Storch: Schnäbel, (Geranium) was diese für Wartung und Stand im Gewächshause verlangen, solches nimmt unser fremder Sauerampfer: Baum auch an.

S. 1004.

Von der Valerianella oder dem Kapünzgen - Sallate.

Dieses angenehme Sallat Kraut, dessen kleine Pflänzgen, wenn sie noch jung sind, ausgestochen, und im Herbst, Winter, wie auch im Frühlinge, als Sallat bereitet, mit Lust gespeiset werden, hat in der lateinischen Sprache den Nahmen Valerianella, der Deutsche giebt ihm den Nahmen des kleinen Baldrians, derer Kapünzgen oder Kapünzgen; des Kapünzgen: Sallats; an einigen Orten höret man es auch den Feld: Lattich; den Lämmer: Lattig; das Maus: Debrigen; den Rüssgen: Sallat, nennen; der Engländer giebt ihm die Nahmen Corn-Sallet; Lamb's-lettuce; es ist ein Sommer: oder solches Gewächs, dessen Wurzel nach erstmaliger Ablieferung seines Saamens verdirbet, daher alle Jahre frisch gesäet werden muß. Johann Bauhin nennet dieses bekante Sallat: Kraut auch *Locusta herba*, und der bekante Tabernæmontanus umschreibet es, *Herba ramistica Jungermanni*, wie ingleichen *Lactuca agnina*. Casparis Bauhini Pinax, umschreibet

umschreibet es *Valeriana campestris*, inodora major.

S. 1005.

Von der Säens - Zeit derer Kabünzgen.

Da man die Kabünzgen nur in der Absicht anbauet, um ihre kleinen Pflänzgen im Herbst, Winter und Frühlinge zur Speise zu haben, so säet man deren Saamen auch nicht im Frühlinge, denn sonst würden die Pflänzgen im Sommer entstehen, zu welcher Zeit andere Arten von Salläten gespeiset werden. Es wird demnach der Saame mit bessern Nutzen gesäet im Julio, im August, im September und auch in denen übrigen Herbst-Monathen nach und nach, und von solchen wiederholten Saaten giebt es auch junge Pflänzgen zu denen Zeiten, da sie verspeiset werden, im Herbst, Winter und Frühlinge, nach und nach auszustechen.

Am Ende des Julii wie auch in der Mitte des August-Monats, und sonderlich in der Bartholomäi-Woche können abgeräumte Früh-Erbse-Beete, wenn sie zuvörderst frisch gegraben werden, gar nützlich mit diesem Saamen besäet werden und nachdem sie besäet worden, auch noch mit Blaukohl-Pflanzen besteckt werden, denn solche Gewächse hindern einander nicht, indem die Kabünzgen niedrig und an der Erde bleiben, der Kohl aber aufwächst.

Garten:Beete, von welchen Zwiebeln, Gurken, Lactuken:Salat, Spinat und dergleichen abgeräumt sind, lassen sich zu Saaten von Rabünzgen auch gar füglich gebrauchen.

Alle Abwartung, so eine Rabünzgen:Saate erheischet, bestehet darinnen, daß sie vom Unkraute fleißig gereiniget wird, denn sie sind niedrige an der Erde wachsende Pflänzgen, welche durch Unkraut gar leicht ersticket werden können.

S. 1006.

Von dem Saamen = Bau derer Rabünzgen.

Der Saame dieses Gewächses ist in unserer Landes:Gegend gar leichtlich zu erlangen, denn wer Saaten im Julio, Augusto, September und sofort im Herbst davon gemacht hat, der erhält ihn im folgenden Jahre in denen ersten Tagen des Brach:Monats, um diese Zeit muß er bey denen Beeten, so zum Saamen: = Bau bestimmt sind, fleißige Aufsicht halten, und nach dem reiffenden Saamen sehen, ein Zeichen, daß das Saamen: tragende Kraut abgeschnitten und eingebracht seyn wolle, ist dieses, wenn man wahrnimmt, daß einige ausgefallene Saamen: Körner hin und wieder auf dem Lande liegen, wo dieses sich findet, da muß das Kraut sogleich an der Erde hinweggeschnitten, auf Tüchern ausgebreitet, an der Sonne abgetrocknet und durre gemacht, und nachdem dieses geschehen, ausgeklopft und durch Schwingen in einer Mulde gehörig gereiniget werden. Wer in

der gemeldeten Aufsicht bey dem reiffenden Saamen nachlässig ist und das Kraut nicht zu rechter Zeit abschneidet, der kan den ganzen Saamen-Vorrath oft gar geschwinde verlieren. In Ermangelung von Planen und Tüchern lässet sich das Abtrucknen des abgeschnitten Saamen tragenden Krautes auch auf lüftigen Böden oder Säulen sühnen, wenn es daselbst ausgebreitet und zuweilen umgewendet wird. Auf den Tag Johannis des Täufers ist demnach allezeit frischer Saame von Rabünzgen zu haben. Der Saame ist hart und dauerhaft und pfleget auch daselbst, wo er etwan ausgefallen ist, ohne alles Bestellen, häuffige Pflanzen zu geben, er dauert drey Jahre. Der Saame hat die Natur an sich, daß er bisweilen ein ganzes Jahr lieget, ehe er aufgehet, denn wer ihn etwan aus Unwissenheit im Frühlinge säet, dem begegnet es nicht selten, daß die Saat erst im Frühlinge des folgenden Jahres aufwächst, ich habe gesehen, daß dergleichen Frühlinge besäete Beete umgegraben und mit andern Saamen begattet worden sind, dieses und des Umgrabens ohngeachtet, sind doch die Pflänzgen von Rabünzgen im folgenden Frühlinge aufgewachsen.

S. 1008.

Von denen verschiedenen Arten derer Rabünzgen.

Die Gärten derer Kräuter Kenner zeigen uns verschiedene Arten dieses Gewächses, welche zu dessen besserer Kännniß, allhier anführe.

Calpa-

Casparis Bauhini Pinax zeigt uns davon

- 1) Valerianellam semine stellato, die Kapünzgen: Art, so gestirnten Saamen zeigt. Mor. Umb. hat sieben Sorten, welche sind:
- 2) Valerianella arvensis, præcox, humilis, semine compresso, Feld:Kabünzgen, so frühzeitig sind, niedrig wachsen und platten Saamen haben.
- 3) Valerianella arvensis, serotina altior, semine turgidiore, Feld:Kabünzgen, so spätartig und höher wachsend sind, auch einen dickern aufgelaufenen Saamen zeugen.
- 4) Valerianella cornucopioides rubra vel indica, rothe indianische Kabünzgen, so einem Fruchthorne sich vergleichen.
- 5) Valerianella semine umbilicato, nudo, rotundo, Kabünzgen, deren Saame Nabelförmig nackend und rund wächst.
- 6) Valerianella semine umbilicato nudo, oblongo, Kabünzgen mit nackigten langen Nabelförmigen Saamen.
- 7) Valerianella semine umbilicato, hirsuto majore, Kabünzgen, deren Saame Nabelförmig, rauch anzufühlen und gros ist.
- 8) Valerianella semine umbilicato hirsuto minore, Kabünzgen, deren Saame Nabelförmig, rauch und kleine ist.

Dr. Tournefort zeigt drey Sorten, welche sind

- 9) Valerianella arvensis, præcox humilis, foliis serratis, niedrige frühe Kabünzgen, so gezackte Blätter zeigen.

- 10) *Valerianella cretica*, fructu vesicaria, Rabünzgen aus Creta, deren Frucht Blasenförmig wächst.
- 11) *Valerianella orientalis*, fructu parvo corniculato, Morgenländische Rabünzgen, deren kleine Frucht einen Hörnichen sich vergleichet.
- 12) Sind bekent, *Valerianellæ cornucopioides echinatae*, die Rabünzgen, so einem Frucht-Horne an ihren Blumen ähnlich sind und Stacheln haben, ist so dauerhaft als die übrigen Sorten, und kan gleich selbigen im September oder auch schon im August-Monate ausgesäet werden.

S. 1007.

Vom Dill.

Der Dill, von welchem ich allhier handele, wird im Lateinischen *Anethum hortense* und im Deutschen der Garten-Dill benahmet, ist ein geschwind aufwachsendes Sommer-Gewächs, welches um seines starken guten Geschmacks und vielen Nutzens willen, den es im Haus-Wesen leistet, gar häufig gesäet wird, denn man speiset nicht nur seine klein zerschnittene grünen Blätterchen, wenn sie noch jung sind, an dem gekochten Sauer-Kraute und liestet sie zu dem Ende von denen Saamen-Stengeln ab, sondern man gebrauchet auch, sonderlich, wenn sie noch etwas grünlich sind, zum Einsmachen derer sogenannten Wasser-Gurken, welchen sie, wenn eine Schicht davon unten in dem Boden

Boden des Gurken-Fasses, eine andere aber oben auf gelegt wird, einen guten Geschmaek zuwege bringen. Den Saamen wissen einige auch anzuwenden bey Einpöckelung des Fleisches, es finden sich auch Personen, so den Dill-Saamen mit unster die Würste nehmen lassen.

Wer Dill zeugen will, der säet den Saamen zur Frühlings-Zeit im Garten oder auch auf den Acker aus, die mehresten haben die Weise, daß sie unter Möhren-Saamen etwas Dill-Saamen mischen und solches miteinander aussäen, welches gar wohl angehet, wenn der Dill nur nicht zu häufig genommen wird, denn er giebet grosse drey Schuh hohe Pflanzen, welche sich auch ziemlich ausbreiten, wovon die Möhren, wenn die Dill-Pflanzen zu dicke stehen solten, Schaden leiden würden. Die Stengel derer Dill-Pflanzen geben oben artige Dolden oder Sterne, so den breiten dünnen Saamen liefern. Wer den Saamen gewinnen will, der muß gegen Ende des Julii, als um welche Zeit er zu reifen beginnet, fleißige Aufsicht dabey haben, damit der Saame vom Winde nicht verschmissen werde, die mittlere Dolden oder Saamen-Stern, wird zuerst reif, ist demnach auch zuerst abzunehmen, die übrigen aber nach und nach. Der Dill-Saame ist dauerhaft und pfeget nie zu erfrieren, wo demnach reiffender Saame in ein Land fällt, da gehen im folgenden Jahre, ohne allen Anbau, Pflanzen genug von selbst auf. Wenn es demnach beliebt, der Van Dill-Saamen, auch zur Herbst-Zeit säen.

§. 1008.

Von mehrern Arten des Dilles.

Ausser dem vorbeschriebenen Dille, sind mir auch noch zwey andere Arten bekannt geworden, als:

- 2) *Anethum segetum semine minori* der Korn Dill, so kleinern Saamen zeuget.
- 3) *Anethum verum, Pernambucense*, der wahre Dill aus Pernambuco.

Diese beyden letztern aber werden nur in Kräuter-Gärten gebauet, um Veränderungen zeigen zu können, und ist oben beschriebener Garten-Dill, zu Hauswirthschaftlichen Gebrauche der fürzüglichste, ich merke auch von selbigen noch an, daß er ein Sommer-Gewächse sey, so alljährlich aus frischen Saamen aufwachsen wolle.

§. 1009.

Etymologia des Wortes Anethum.

Das Wort *Anethum*, will man ableiten von dem Griechischen *ἀνιθον* oder auch *ἀνικητον*, unüberwindlich, weilten der Dill Appetit zur Speise erweckte, andern will es besser gefallen, die Ableitung des Wortes zu nehmen von *παρα το ἀνωθεειν*, wodurch der geschwinde Wachsthum des Dilles angezeigt würde.

§. 1010.

§. 1010.

Vom Kümmel und seinen verschiedenen Arten.

Der Kümmel findet in der lateinischen Sprache verschiedene Benamungen, als: 1) Carvum; 2) Carum; 3) Cuminum; 4) Carvi; das Wort Carvi will man ableiten von dem griechischen Worte *κεφαλη* der Kopf, weil der Gebrauch des Saamens dem Haupte dienlich erachtet wird. Andern gefället es besser, das Wort von Caria abzuleiten, woselbst die Alten den Kümmel zuerst gefunden hätten. Der Deutsche nennet den Kümmel mancher Orten auch Kümich; und die gemeine Art, Wiesen-Kümmel; Matten-Kümmel; Feld-Kümmel; Der Engelländer nennet ihn Caraway.

§. 1011.

Von denen verschiedenen Arten des Kümmels.

Von diesem Gewächse sind folgende Arten bekannt.

- 1) Carvi pratense, der gemeine Feld- oder Wiesen-Kümmel.
- 2) Carvi oder Carum Rivini, wird auch Carum Matthioli und im deutschen der Wurzel-Kümmel; die Garbe; Carve; genennet.
- 3) Carvi semine majore, der Kümmel mit grossen Saamen.

Et 4

4) Car-

- 4) Carvi foliis tenuissimis, asphodeli radice Tournefortii, der Kümmel mit dem zärtesten Blatte und affodillen Wurzeln, welchen Dr. Tournefort anzeigt.
- 5) Cavi alpinum, der Kümmel von denen Alpen.

§. 1012.

Von dem Wiesen-Kümmel.

Der Wiesen-Kümmel ist ein Sommer-Gewächs, so in denen Wiesen wächst, wo sein nutzbarer Saame zur Sommers-Zeit reifet und häufig eingesamlet wird. Es vermehret sich dieses Gewächs, wo es in denen Wiesen einmal befindlich ist, von selbst durch seinen ausgefallenen Saamen, welcher häufig Pflanzen giebet, die im folgenden Jahre ihren Saamen wiederum abliefern. Wer diesen Kümmel in einer Wiese, so leer davon ist, zum Anbau bringen will, der hat weiter nichts nöthig, als daß er im Julio, nach Abendung des Heues, guten frischen Kümmel-Saamen auf selbiger austreuet, wovon ohne weitere Besorgung Pflanzen entstehen, die im Sommer des folgenden Jahres ihren Saamen geben, und sich hernach von ausgefallenen Saamen selbst fortbauen werden. Ich sehe auch, daß an denen Orten, wo der Kümmel-Saame sehr häufig nöthig ist, Garten-Bete zur Sommers-Zeit damit besäet werden, welche im folgenden Jahre gar gute Nuzung im häufigen Saamen geben.

§. 1013.

S. 1013.

Von dem Wurzel-Kümmel.

Eine besondere Art des Kümmels ist ferner, der oben unter No. 2) angezeigte Wurzel-Kümmel. Er wird nur in denen Gärten erbauet, er ist sehr nutzbar, indem nicht nur seine dicke Knoll-Wurzel zur Speise gebraucht wird, sondern auch der Saame grösser als der vom Wiesen-Kümmel befunden wird. Bey guter Pflege und Wartung giebt dieser Kümmel eine eben so starke Knoll-Wurzel als her Selleri, wenn diese Wurzeln gekochet und etwan wie Zucker-Wurzeln zubereitet werden, so wird ihr Geschmack süßlich und fast wie der von Pastinacken-Wurzeln befunden. Wer diese Kümmel-Art in seinem Garten anbauen will, der verfähret damit eben so, als mit dem Anbau des Selleri, er säet den Saamen zur Frühlings-Zeit und stecket die Pflanzen hernach in wohl zubereitete Beete, in gleicher Weite voneinander, als solches bey dem Selleri gemeldet, nemlich, in eines Schubes Weite, dem gepflanzten Kümmel giebt man daraufeben die Wartung, als dem gepflanzten Selleri und siehet, daß er eben solche Wurzeln, als ein Stauden-Selleri zeuget, welche man entweder zur Speise anwenden, die Pflanzen im Winter über im Lande stecken lassen kan, da sie denn im folgenden Frühlinge in Saamen auffschießen, und selbigen häufig tragen. Es sind solche Kümmel-Pflanzen gar dauerhaftig und pflegen nicht leichtlich ausser nur in ganz ausserordentlich kalten Wintern zu erfrie-

Ee 5

ren,

ren, sie haben demnach auch kein Verdecken oder andere Verwahrung nöthig. Es wird diese Wurzel: Kümmel: Art an vielen Orten gar stark um des Saamens willen gebauet, als welcher nicht nur grösser, als der vom Wiesen: Kümmel befunden, sondern auch von denen Materialisten und Kaufleuten gerne gekauffet wird.

§. 1014.

Von andern Kümmel-Arten.

Die oben gemeldeten übrigen Kümmel-Arten sind fremde, man findet sie demnach nur in Kräut-ter Gärten, wo sie, um Veränderungen und Sel-tenheiten zeigen zu können, gebauet werden, sie werien gleichfalls durch ihren Saamen angebauet.

§. 1015.

Von der Nigella, oder Schwarz- Kümmel. Etymologia des la- teinischen Namens.

Der Schwarz: Kümmel hat im Lateinischen den Nahmen Nigella, und dieses Wort scheint abgeleitet zu seyn von niger, schwarz, weiln der Saame schwarze Farbe hat. Er wird auch 2) Melanthium genennet, und solches Wort von denen griechischen *μαλας* schwarz und *ανθος* eine Blume, hergeleitet, welches aber nicht allzuschicklich ist, in- dem keinerley Art des Schwarz: Kümmels, schwarze Blumen zeuget. Der Schwarz: Kümmel hat

3) auch

3) auch den Nahmen Melaspermum, welches Wort von *μελας*, schwarz, und *σπέρμα*, der Saame herqeführet wird, welche Benahnung auf die Beschaffenheit des Gewächses, gar wohl passet. Der Franzos nennet dieses Gewächs Nielle; der Spanier Alipiure; der Engelländer Fennel Flower und auch Devil in a Busch; der Deutsche Schwarz-Kümmel; schwarzen Coriander; römischen Coriander; Narden-Kraut; Thymen-Nelken; St. Catharinen-Kraut; Narden-Saame; Böhmisches-Narduß; Schabab.

S. 1016.

Von denen verschiedenen Arten des Schwarz-Kümmels.

Von diesem Gewächse giebt es gar verschiedene Arten, von welchen ich die nützlichsten und bekennetesten allhier anführen will, da bekennete Parkinsonius zeigt uns davon in seinem *Theatro botanico*, welches 1640 zu London in Folio gedruckt worden.

- 1) *Nigellam creticam, latifolium, semine odorato*, den breit-blättrigen Schwarz-Kümmel aus Creta, so den wohlriechenden Saamen zeuget.

Tournefortii Corollarium hat

- 2) *Nigellam orientalem flore flavo, semine alato, plano*, einen Morgenländischen Schwarz-Kümmel, so da gelbe Blumen, und einen geflügelten platten Saamen zeuget.

In

In dem Pinace Casparis Bauhini werden vor diesem Gewächse angeführet.

- 3) *Nigella arvensis cornuta*, der wilde Schwarz-Kümmel, so gehörnet ist.
- 4) *Nigella latifolia, flore majore simplici cœruleo*, breit-blättriger Schwarz-Kümmel, ꝛ grosse einfache blaue Blumen zeuget.
- 5) *Nigella angustifolia, flore majore, simplici, cœruleo*, schmal blättriger Schwarz-Kümmel, so grosse blaue einfache Blumen zeuget.
- 6) *Nigella angustifolia flore majore albo simplici*, Schwarz-Kümmel, so grosse weisse einfache Blumen zeuget.
- 7) *Nigella flore majore pleno, cœruleo*, Schwarz-Kümmel, so grosse himmel-blaue gefüllte Blumen zeuget.
- 8) *Nigella flore majore simplici candido*, Schwarz-Kümmel, so grosse weisse einfache Blumen zeuget.
- 9) *Nigella, flore minore pleno albo*, Schwarz-Kümmel, so gefüllte kleine weisse Blumen zeuget.

Es ist der Saame dieses Gewächses, Veränderungen zu geben, sehr geneigt, und derowegen finden sich auch mehrere Arten davon, welche aber als Natur-Spiele zu betrachten, und hier alle anzuführen unnöthig erachte.

S. 1017.

Natur-Eigenschaften des Schwarz- Kümmels und seines Saa- mens.

Alle vorangeführte Arten des Schwarz-Kümmels sind Sommer-Gewächse, die nach erstmaliger Ablieferung ihres Saamens verderben, daher alljährlich von ihren Saamen frisch angebauet seyn wollen, ihr Saame ist sehr dauerhaft und erfriert niemalen, er ist so lebhaft, daß er auch, obschon ein Beet, so mit ihm besäet werden, umgegraben wird, er dennoch herfür wächst, wo reifer Saame ausfällt und ins Land komt, da giebt es häufige schöne Pflanzen im folgenden Jahre davon. In Blumen-Gärten bauet man hauptsächlich die zuvor sub No. 7. angezeigte Art, welche blaue gefüllte Blumen trägt, als wähe Blumen, ob sie schon keinen Geruch haben, ihrer artigen Gestalt und Farbe wegen, in Sträuße mit eingebunden werden. Diese Pflanzen erreichen ohngefähr eines Fußes Höhe, oder in sehr treibendem gutem Lande etwas mehr, und da sie also nicht allzu hoch wachsen, so ist das Ausjätzen des Unkrautes, als welches sie leicht ersticken kan, sehr nöthig, und solches ist auch fast die einzige Abwartung, so dieses Gewächse erfordert, zu hauswirthlichen Gebrauche, wird die oben unter No. 1. eingeführte Schwarze Kümmel Art, so den schwarzen wohlriechenden Saamen giebet, und zwar im Felde auf denen Ackerkern gebauet, wie dieser Anbau am besten unternommen werde, soll folgender S. zeigen.

S. 1018.

S. 1018.

Von dem Anbau des Schwarz- Kümmels, so den wohlriechenden Saamen träget, im Felde.

Dieser wird, wie zuvor gemeldet, *Nigella cretica latifolia*, semine odorato umschrieben, wer ihn auf den Acker säen will, der erwählet darzu den April, das Land so darzu erwählet wird, muß in mittelmäßiger Besserung stehen, einige halten die Weise damit, daß sie solch Land im Herbste umackern, mit der Eg bestreichen und dadurch wieder ebnen, und in solcher Gestalt bis in den Frühling des folgenden Jahres, ruhig liegen lassen, komt nun, der April als die Säenszeit herben, so säen sie den Saamen oben auf und lassen ihn mit Kärsen, jedoch nicht allzutieft unterhacken, auf einen Acker von 160 Quadrat Ruthen ist nicht mehr als fünf Pfund des Saamens nöthig. Ist aber das Umarbeiten des Landes zur Herbstzeit etwan vergessen worden, so ist es nützlich, das im April gepflügte und besiete Land entweder zu walzen, oder den Saamen Fus für Fus einzutreten, damit er nicht lücker und hohl, sondern fein feste in der Erde liegen möge, welches sein gutes Aufkeimen gar sehr befördert. Alle Abwartung so eine dergleichen Feld-Saat erfordert, ist die Ausjätung des Unkrautes, welche von vier Wochen zu vier Wochen zu wiederholen ist, indem diese Saaten sonst leichtlich erstickt und beschädiat werden können. Es blühet diese Saat im Junio und Julio,

lio, und für ein Zeichen, daß sie reif und abgeerntet seyn wolle, wird angenommen, wenn man siehet, daß die Saamen:Köpfaen sich aufstauen wollen, und ihren schwarzen Saamen hin und wieder blicken lassen, sehet ihr dieses, so verabsäumet nicht, die ganze Saat entweder ausrauffen oder an der Erde hinweg schneiden zu lassen, das Eingeerndete wird auf Tücher vershumlet, und zur Abdörrung auf lüf ige Böden geschaffet, wo es fleißig umzuwenden, und wenn es vollkommen abgedörret, so kan der Saame abgedroschen werden.

§. 1019.

Von dem Nutzen des Schwarz-Kümmels.

Der Saame von dem Schwarz: Kümmel wird nicht nur gegen allerley Mangel und Gebrechen des Kind: Viehes und dero: Pferde stark gebraucht, sondern auch der menschlichen Gesundheit dienlich befunden, wie denn in denen Apotheken nicht nur der präparirte Saame, sondern auch ein aus selbigen destillirtes Wasser, ein Oehl und ein infusum, welches sonderlich zu Ersekung des verlohrenen Geruches dienlich, zu bekommen ist, von einem ausgepressten Oehle desselbigem rühmet man, daß es die Geburten gar sehr befördere. Die Wurzel des Gewächses wird zu Heilung der güldenen Ader gar sehr aerühmet, auch weit mehrerer Nutzen von dem Gewächs sowohl, als seinem Saamen, angeführet.

§. 1020.

Von Erd-Aepfeln, ihrer Umschreibung, verschiedenen deutschen Nahmen und deren Etymologia.

Die Erd-Aepfel, von welchen ich allhier handele, werden denen sogenannten Sonnen Rosen bengezählet und vom Tournefort umschrieben:

Corona solis, parvo flore radice tuberosa, das Sonnenrosen-Geschlecht, so kleine Blumen und knollichte Wurzeln zeigt;

Das Gewächs treibet markichte Stengel, gleich denen von dem Sommer-Gewächse, so die grossen Sonnenrosen-Blumen trägt, solche marklichten Stengel sind stark und wachsen wohl zehen Fus hoch, an diesen kommen in manchen Jahrgängen kleine Blumen im September oder auch im October herfür, die einiger massen die Gestalt einer grossen Sonnen-Blume zeigen, jedoch in unserm Lande keinen Saamen geben. Wegen dieser gemeldeten Ähnlichkeit, welche unser Gewächs in Ansehung des langen und starken Stieles, in gleichen derer Blumen, mit dem Sommer-Gewächs die Sonnen-Rose genant hat, haben die Botanici vermuthlich unsere Erd-Aepfel, welche ein Winter-Gewächs sind, denen Sonnen-Rosen bengezählet. Das Erd-Aepfel-Gewächs hat eine tuberosische Wurzel, so viele Knollen zeuget, welche ohngefähr die Gestalt und Grösse eines Apfels haben, welche Knollen gespeiset werden, und um solcher

solcher knollichten Wurzeln willen, welche gleichsam Nessel in der Erde zeugen, ist dem Gewächse der Name des Erd: Nessels gegeben. Es wird auch die Erd: Artischocke genennet, deswegen, weil sie gekochte Erd: Nessel, wenn sie zumahlen wie Artischocken: Früchte zugerichtet werden, deren Geschmacke sehr nahe bentreten. Die Ursache aber, warum man unsere Erd: Nessel Jerusalems: Artischocken nennet, ist mir nicht eigentlich bekennet.

S. 1021.

Von dem Anbaue der Erd: Nessel.

Da dieses Gewächse, wie vorerwehnet ist, in unserm Lande so gar späthin blühet, mithin gar keinen Saamen giebet, so wird und kan es nicht anders als durch seine Wurzel: Nesselchen fortgebauet werden. Wer sie in einen Garten anlegen will, der kan solches sowohl zur Frühlings: Zeit im April als auch zu Herbst: Zeit im October und November thun, das Land darzu wird wohl gegraben, soll auch noch einige Besserung oder Düngung in sich haben, auf dem gegrabenen und zubereiteten Lande lässet er nach der Schnur Linien ziehen, etwan zwey Schuhe weit voneinander, machet auf selbigen mit einem Pflanz Holze Löcher, auch in Weite von zwey Schuhen auseinander, und pflanzet in deren jedes ein Nesselgen, dergestalt, daß es etwan drey Zoll tief zu liegen komme und mit Erde bedecket werde. Zu solchen Pflanzgen nimt man gerne die kleinen Nesselchen, sind

aber selbige nicht fürhanden, können auch grössere, ja gar die größten zu Pflanzzeit genommen werden. Es gehet auch an, daß man die grossen Aepfel in Stücken zerschneidet und in jedes Loch ein Stücklein pflanzt, jedoch muß an jeden gepflanzten Stücke zum wenigsten ein sogenanntes Auge, Keim oder Knörrichen sitzen, und wenn es dieses hat, so wird allezeit eine tüchtige nutzbare Pflanze daraus.

Erd:Aepfel sind ein sehr dauerhaftes Gewächse, so von gar keiner Winter:Kälte Noth und Schaden leidet, sie haben demnach auch gar kein Berdecken nöthig.

Erd:Aepfel sind ein sehr wucherndes um sich greiffendes Gewächse, welches gerne in nahe her umgelegene Beete eindringet, man pflanzt sie demnach nicht gerne mitten in die Gärten, da zumahlen auch ihre hoch aufwachsenden Stengel anderes Gewächse leichtlich verschatten, sondern in allerley abgelegene Winkel derer Gärten, wo sie ebenfalls gut wachsen.

Erd:Aepfel können vier bis fünf Jahre lang in einem Beete stehen bleiben und geben immer Nahrung.

Erd:Aepfel werden ausgegraben im Herbst, wenn die Stengel weck werden, im October, Novembr. Decembr. Man gräbet ihrer nicht mehr aus, als man den Winter über zum Verkauf oder auch für seine eigene Küche nöthig zu haben ersachtet, die ausgegrabenen werden wohl erhalten, wenn sie in einen Keller gebracht, und daselbstem mit Sande oder Erde etwas verdeckt werden.

Der Wachsthum von Erd: Aepfeln wird gar sehr gestöhret und die Aepfelchen werden geringe ja wohl gar hartzholzig und zur Speise unbrauchbar, wenn man ihnen zur Sommers: Zeit die Stengel abschneidet, wer dieses Gewächses Natur noch nicht kennet, der solte wohl gar meynen, das Gewächse durch Abschneidung derer Stengel zu zwingen, daß es mehrere Aepfelchen an seinen Wurzeln anbauen müste, wenn er ihm die lang aufwachsenden Stengel im Sommer abschnitte, indem der Saft solchergestalt in denen Wurzeln bleiben und diese daher häufiger und grösser wachsen müsten. Allein die Erfahrung würde ihm gar balde zeigen, daß er trüglich geurtheilet und Schaden durch Abschneidung derer Stengel angerichtet habe. Es giebt viel mehrere Gewächse, welche das Abschneiden derer Kraut: Stengel nicht erleiden, ich rechne dahin die Tartuffeln, u. a. m. auch der Kohlrabi verträgt das Abnehmen derer Kraut: Blätter nicht ohne Schaden seiner Kugeln.

S. 1022.

Wie ein Beet von Erd - Aepfeln wieder zu reinigen.

Eben so als der Meerrettig aus denen Beeten, so mit ihm bebauet worden sind, beschwerlich wieder heraus zu bringen ist, eben so beschwerlich sage ich ist es, ein Garten: Beet, in welchen Erd: Aepfel gebauet worden sind, völlig von ihnen wieder zu reinigen, denn auch das geringste Knolle:

Wurzelchen, so in solchem Beete geblieben ist, wird im folgenden Jahre auffschießen und neue Pflanzen geben, welche alles darauf bestellte andere Gewächs hindern. Wollet ihr aber die Vorsicht gebrauchen, alle solche auffschießende Pflanzen, wenn die Stengel etwan einer Ellen hoch aufgewachsen sind, auszuziehen, und wollet solches Austilgen beständig und wo sich nur was blicken lässet, fortsetzen, so wird solches Beet doch endlich und im zweyten Jahre von denen Erd: Nuffeln gänzlich befrehet und zu andern Gewächse wieder gebraucht werden können.

S. 1023.

Von Tartuffeln.

Die Tartuffeln werden von denen Kräutere: Beschreibern dem Nachtschatten: Gewächse, Solanum genannt, bengezählet, und von Caspate Bauhino in seinem Pinace: Solanum tuberosum esculentum, umschrieben. Der Hortus regius Parisiensis 1665. folio editus, umschreibet sie gleichfals; Solanum tuberosum esculentum flore albo, das Nachtschatten: Gewächs, dessen Wurzel: Knollen gegessen werden und welches weiße Blumen träget. Man versichert von diesem Gewächse, daß es aus Virginien zuerst nach Europa gebracht worden sey, wo es nunmehr auf stärkste gebauet wird, denn es lässet sich nicht nur in fruchtbaren sondern auch in rauhen Landes: Gegenden fortbringen und die Knollen derer Wurzeln geben eine nahrhafte gesunde Speise für die Men:

Menschen so wohl, als auch Futter für Rinder, Schweine und anderes Vieh so damit gemästet werden kan, ab. Ich habe den geschriebenen Auffatz eines Herrschaftlichen Koches aus dem Voigtlande gesehen, welcher auch zwey und vierzigerley Weisen die Knoll-Wurzeln derer Tartuffeln wohlschmeckend zu bereiten zeiget. Man machet aus solchen Wurzel-Knollen im Herbst ein Mehl, welches zu allerley feinen gebackenen Speisen fürzüglich dienet, es wird auch Stärke, Mehl und Butter daraus bereitet. Ich führe dieses alles nur zu dem Ende an, um den Nutzen dieser guten Erdfrucht zu zeigen. In einer gewissen Landes-Gegend, die etwas rauhe ist, bedienten sich die Einwohner, als ich selbiges durchreisete, des Ausdruckes: wenn sie diese gute Erdfrucht nicht hätten, so würden sie arme Leute seyn, und ich sahe auch, daß grosse Striche in ihren Feldern damit bepflanzt waren. Der Deutsche nennet die Tartuffeln zu Zeiten auch Pataten; Pataten; Grundbirne; Erd-Birne; Tartoffeln.

S. 1024.

Von dem Unterschiede zwischen denen Tartuffeln und Erd-Aepfeln.

Tartuffeln und Erd-Aepfel, so ich vorhin beschrieb, kommen darinnen miteinander überein, daß ihre Wurzeln Knollen geben, so zur Speise dienen, voneinander abweichend aber sind sie 1)

in Ansehung der innerlichen Beschaffenheit und des Geschmacks, denn Erd:Apffel:Knollen sind inwendig saftig, Tartuffel:Knollen hingegen trüben und Mehlsaftig, auch beyderley am Geschmack gar sehr unterschieden. 2) Unterscheiden sie sich in Ansehung derer Kraut:Blätter, und auch derer Stengel, denn die Tartuffeln treiben kurze Ranken, so sich gerne an die Erde legen, Erd:Apffel hingegen zeugen steife, dicke und lange Stengel, so bey die zehen Fus hoch werden. 3) Unterscheiden sie sich in Ansehung der Dauer, denn die Erd:Apffel stehen allen Frost im freyen Garten:Land ohne Schaden aus, die Tartuffel:Knollen hingegen sind weichlich und vertragen gar keinen Frost, weswegen sie im Herbst müssen ausgegraben und in Kellern bewahret werden. 4) Tartuffeln blühen im Julius und Augustus, die Erd:Apffel aber im Herbst.

S. 1025.

Von verschiedenen Arten derer Tartuffeln.

Von den Tartuffeln finden sich zwey Sorten, als 1) *Solanum esculentum tuberosum*, radice rubro, Tartuffeln, so röthliche Wurzel:Knollen zeugen, und diese tragen Pfirschlüth:rothe Blumen. 2) *Solanum esculentum tuberosum flore albo*, Tartuffeln, deren Blumen sowohl als die Wurzel:Knollen weiß sind. Beyderley haben zur Speise gleich guten Gebrauch, aber

aber Stärke und Mehl daraus zu machen, dienet nur die weiße Art.

S. 1026.

Von dem Anbaue derer Tartuffeln.

Zum Tartuffel-Bau erwählet man Aecker oder Garten-Beete, welche noch einige Besserung oder Düngung in sich haben, diese werden zur Frühlings-Zeit, entweder tief und zart gepflüget, oder welches besser ist, umgegraben, wenn sie wieder geebnet werden, so werden nach der Schnur, in die Länge, und in die Quere, Reifen darauf gezogen, so zwey Schuhe weit voneinander sind, dieselben Bahnen gehet man im Pflanzen allezeit nach, und machet daselbst, wo sich die Linien durchschneiden, mit einer breiten Hacke ein viereckigtes Loch, leget in jedes Loch vier Stück kleine Knoll-Würzelchen dergestalt hinein, daß sie etwan zwey Zolle weit voneinander und drey Zolle tief zu liegen kommen, über die also gepflanzten Knöllichen wird die Erde wieder aufgescharret und mit solchen Pflanzen fortgefahret, bis das ganze Beet oder Acker besetzt ist. Die beste Zeit, solches Pflanzen zu verrichten, ist der April oder auch der Anfang des May-Monaths. Diese also gepflanzten Tartuffel-Knöllichen haben kein Begießen oder fernere Bearbeitung nöthig, bis ihr Kraut herfür wächst, alsdenn komt man ihnen zum erstenmale mit jäten zu Hülfe, damit ihr herfürwachsendes Kraut durch das Unkraut nicht erstickt

oder im Wachstume gehindert werde, siehet man in der Folge, daß das Kraut derer Tartuffeln etwan die Höhe von acht bis neun Zollen erreicht hat, so werden sie behacket, woben die Erde bey denen Büschen wohl angehäuſſet werden muß, und dieses ist alle Abwartung, so die Tartuffeln erfordern. Im August: Monathe sind zwar die Knoll:Wurzeln noch nicht vollkommen, diejenigen aber, so sie gerne speisen, können im solchen Monathe schon etwas ausgraben, und ihre Küche damit versorgen lassen. Auf den Herbst im September und im October wird endlich alles Wurzel: Werk derer Tartuffeln mittelst breiter Grabescheiter vollends ausgegraben, und zur Verwahrung in einen Keller geschaffet, und geschiehet solches Ausgraben am besten in truckener Witterung.

S. 1027.

Was für Art derer Tartuffeln zum Pflanzen am besten sind.

Wer Tartuffeln pflanzet, der fährt allezeit besser, wenn er die kleinen Knöllchen, so etwan die Größe eines Tauben: Eyes, einer welschen Nuß, oder auch etwas mehrere Größe haben, setzet, diese sind allezeit besser, als die allergrößten. Sollte es aber zur Pflanzens: Zeit an solchen kleinen Knöllchen etwan fehlen, so gehet es auch an, daß man die grossen Knollen zerschneidet und die Stücke pflanzet, nur müssen die Stücke auch so geschnitten werden, daß an jedem ein Knötlein oder Keim bleibe, denn aus diesem entstehet die Wurzel.

gel. Weilen nun das Pflanzen der kleinen unzerschnittenen Knöllchen vorzüglicher und besser ist, so siehet jedermann bey Ausgrabung derer Tartuffel-Knollen zur Herbst Zeit dahin, daß sie sortiret und kleine und grosse jede besonders gesammlet werden, die grossen dienen alsdenn zum Kochen, und die kleinen werden besonders zum Pflanzen aufs künftige Jahr bewahret.

S. 1028.

Von der Winter-Erhaltung derer Tartuffeln.

Tartuffeln soll man ja nicht frieren lassen, denn wenn sie gefroren sind, so dienen sie weder zur Speise für die Menschen, noch zum Futter für das Vieh, welches sie nicht mehr frisset, sobald sie demnach im Herbst ausgegraben sind, so ist kein besserer Rath für sie, als sie nur gleich in Keller, feuchte Cammern oder andere Orte zu schaffen, wo sie für dem Frieren vollkommen gesichert sind. Wer sie in gute Keller bringet, der hat nicht nöthig sie in Erde oder Sand einzuschichten, es ist vielmehr genug, wenn sie nur auf einen Haufen geschüttet werden und erhalten sie sich hier vollkommen gut, so lange kein Frost in den Keller einbringet.

Von Erhaltung derer Tartuffeln in Garten-Beeten.

Man hat es auch versucht, Tartuffeln in ihren Garten-Beeten, worinnen sie gewachsen, den Winter über zu erhalten, in dieser Absicht hat man ihnen im Herbst das Kraut abgeschnitten und das Beet sowohl davon, als auch von allen Unkraute gereiniget, das gereinigte Beet ist darauf für dem Einbruche harter Fröste mit leichten langen Pferde-Miste, sattsam verdeckt worden, wenn man dergleichen Tartuffeln im folgenden Frühlinge, nach Abräumung der Mist-Decke, ausgegraben hat, so hat sich gefunden, daß sie sich vollkommen wohl erhalten haben. Gleichwie aber dergleichen Auswinterung sich nicht in Grossen fürnehmen läset, indem es gewiß vielen Mist und häufige Arbeit unnöthiger Weise machen würde, wenn die Tartuffeln, so nur ein halber, geschweige ein ganzer Ucker, gegeben, auf solche Weise überwintert werden wolten, so ist solcher Versuch auch nur als eine Curiosität zu betrachten, welche keinen Nutzen hat, ja wegen vieler daran zu wendenden Kosten wohl gar Schaden bringen könnte, und jedermann anzurathen, alle seine Tartuffel-Wurzeln in Kellern auszuwintern.

S. 1030.

Ob es rathsam sey, Tartuffeln aus ihren Saamen anzubauen.

Auf diese Frage antworte ich mit nein! denn eines Theils wird der Tartuffel: Saame nur in sehr wenig Jahrgängen in unserm Lande recht reif, und wenn wir ihn auch aus andern Landen verschreiben wolten und haben könnten, so würde doch dessen Anbau gewiß langweilig und mühsam ausfallen, was haben wir denn aber nöthig, langweilige Wege zu suchen, wenn kürzere und leichtere fürhanden sind? welcher Weg ist schöner als der Anbau dieses Gewächses durch seine jungen Knöllchen, welcher Weg giebt geschwindere Nutzung, als dieser! Ich warne demnach jedermann dafür, sich mit dem Anbau des Tartuffel: Saamens abzugeben, und rathe an, bey dem Anbau der jungen Knoll:Wurzelchen zu beharren, diese geben nicht nur geschwinde ihre Nutzung, sondern auch darnesben Bruth genug zu fernerer Fortpflanzung.

S. 1031.

Vom Fenchel.

Der Fenchel hat in der lateinischen Sprache den Nahmen, Foeniculum, und dieses Wort wolten einige ableiten von Foenum das Heu, vermeinen demnach, daß ein zartes wohlschmeckendes Heu durch das Wort Foeniculum angezeigt werden wolle. Andere Wort: Forscher sind dar-
auf

auf verfallen, das Wort Foeniculum von Venus abzuleiten, weil der Genuß des Fenchels die Venus-Werke stärke und den Saamen der Männer vermehre.

S. 1032.

Von denen verschiedenen Arten des Fenchels.

Von dem Fenchel haben wir

- 1) Das Foeniculum vulgare germanicum, den gemeinen Fenchel, so in Deutschland wohl fortkömmt, auch foeniculum officinarum genennt und mit dessen Saamen starker Handel getrieben wird.
- 2) Johann Bauhin zeigt uns an das Foeniculum dulce, majore & albo semine, den süßen Fenchel, so den größern weissen Saamen zeuget. Dieser gehet dem erstgemeldeten an Güte weit für, also, daß man auch die rohen Stengel davon ohne Zubereitung essen kan, einige speissen selbige auch mit Salz und Pfeffer zugerichtet, man siehet solche Stengel auch mit Eßig einmachen, und bey gebratenen Speisen aufsetzen. Junge Blätter dieses Fenchels speissen viele unter denen Lactuken-Salläten, und vermeinen deren Kälte dadurch sowohl zu mäßigen, als den Geschmack des Sallates zu verbessern. Dieser sogenannte süße Fenchel wird
auch

auch der römische und der italiänische Fenchel hin und wieder benahmet.

3) *Foeniculum sylvestre*, eine wildwachsende Art des Fenchels.

S. 1033.

Von dem Anbaue des gemeinen deutschen Fenchels.

Der Saame dieses Fenchels wird im April, nicht im Mist:Beete, sondern nur in gute fruchtbare und Sonnenreich gelegene Rabatten gesäet, und wenn die Pflanzen allhier zu einer solchen Grösse gewachsen sind, daß sie zum Versetzen dienen, so werden sie aus ihrem Saat:Beete genommen, und in ein anderes Land, welches wohl gegraben ist, versetzt, man setzet solche junge Pflänzgen nach geraden Linien, in Weite eines Schuhs voneinander, die Linien aber werden anderthalb Schuhe weit voneinander gezogen; man versetzt diese Pflanzen nicht gerne eher, bis gleich nach einem Regen, denn wenn sie in feuchte Erde gesteket werden, so bekleiben sie gewisser. Solche Fenchel:Stöckgen bleiben den Winter über in ihren Pflanz:Beeten, und zwar unverdeckt stehen, denn sie pflegen nicht leichte ausser nur in Schneelosen Wintern, und von truckenen Frösten Noth und Schaden zu leiden. Aus Vorsicht bringen einige auch wohl eine Anzahl solcher Pflanzen in Keller oder verwahren sie in Gruben, damit, wenn der Winter ja gefährlich werden und vieles auf:
räumen

räumen sollte, von solchen verwahrten Pflanzen im Frühlinge, auf denen Garten: Beeten nachgebesert werden können. Ja, ich habe auch wohl gesehen, daß man alles Pflanzen Werk vom Fenchel, im Herbst ausgehoben und in Kellern oder Gruben auszuwintern sich bemühet, selbige aber im folgenden Frühlinge wieder in Garten: Beete gepflanzt hat, deren Vorsicht gar nicht zu tadeln ist, denn es kan niemand vorher sehen, was für Bitterung in einem bevorstehenden Winter komme, und ob sie leidlich oder hart seyn werde.

Alle Abwartung, so die im Garten Beete gepflanzten Fenchel: Pflanzen bedürfen, bestehet fast einziq darinnen, daß das Unkraut mittelst einer Hacke weggeschaffet, auch die Erde bey denen Stöcken aufgescharret oder aufgehäuffet wird, als welches den Wuchs derer Stengel ungemein befördert.

S. 1034.

Von der Saamen: Erndte des Fenchels.

Der Saame reiffet nach und nach im August und September, wer ihn demnach gewinnen will, der hat nöthig zu solcher Zeit bey denen Beeten fleißige Aufsicht zu haben, die reiffesten Saamen: Sterne immer nach und nach heraus zu schneiden, sie auf Tüchern zu versammeln und entweder in der Sonne, oder auch auf lüftigen Böden abzutrocknen, denn wenn ein solcher Saamen: Stern nur etwan zwey Tage über seine Zeit stehet, so ge-
het

het der Saame leichtlich verlohren, und ihr habet das leere Nachsehen. Es geben die aus Saamen anaebaueten Stöcke, im ersten Jahre zwar etwas Saamen, bey weiten aber nicht so viele als im zwoyten Jahre, da sie stärker geworden sind, und mehrern Saamen liefern können.

Niemand bauet diesen Fenchel gerne länger als drey Jahre, in einerley Beete, erwählet viel mehr hernach ein frisches Beet für ihn.

Wem der Anbau dieses Fenchels wohl geräth, dem giebt er gewiß reichliche Interessen, und kan er seine Aecker fast durch kein Gewächs höher nutzen.

S. 1035.

Von dem Römischen oder Italia- nischen Fenchel.

Dieser Fenchel bauet sowohl ansehnlichere Stauden, als auch grösseren Saamen, denn der vorher gemeldete. Den besten Saamen desselbigen erhalten wir aus Italien, seine Säenszeit ist der Monat April, in welchem er gleich dem vorgemeldeten nicht in Mist-Beete, sondern in wohlgegrabene fruchtbare Kabbatten gesäet wird. Es liebet das Gewächs freye, sonnreich und warmgelegene Beete. Wenn die Pflanzen zu solcher Größe erwachsen sind, daß sie zum Versetzen dienen, so wird das Fortpflanzen fürgenommen, sie werden auf wohl gegrabene Beete gebracht, man pflanzet sie nach Art des Selleries in Furchen, welche zwey Schuhe weit voneinander, mittelst
eines

einer Hacke gezogen sind, in solchen Furchen werden die Pflänzgen zwey Schuhe weit voneinander gesteckt. Die Gepflanzten werden sogleich angegossen, und lieben in der Folge, wenn sonderlich truckene Witterung einfallen sollte, ein mäßiges Begießen, wie auch Reinigung vom Unkraute.

§. 1036.

Von der Auswinterung dieser Fenchel-Pflanzen.

Die Pflanzen dieses Italiänischen Fenchels lassen einige den Winter über in ihren Pflanzbeeten stehen, gebrauchen aber alsdenn die Vorsicht, daß sie im Herbst die Erde bey ihnen rings umher anhäuffen, und sie darauf entweder mit Baum-Laube, Moos, oder auch mit langen leichten strohigten Pferde-Miste bedecken. Andere halten die Weise mit der Auswinterung, daß sie diese Pflanzen zur Herbst-Zeit im Lande ausheben, in Kästen oder Töpfe pflanzen, und in Gewächshäuser schaffen, wollet ihr aber dieses thun, so hütet euch nur für überflüssigen Begießen, und gebet ihnen den Guß nur nach höchster Nothdurft, so werdet ihr sie wohl behalten, und nach vergangenen Winter in ihre Beete wieder einsetzen können, das Einsetzen ins Land verrichtet niemand gerne eher, bis er vermuthet, daß keine Fröste mehr kommen möchten.

§. 1037.

S. 1037.

Von einigen Natur = Beschaf- fenheiten des Italiänischen Fenchels.

Von dem guten Geschmacke und Gebrauche zur Speise dieses Fenchels ist vorhin schon geredet. Die Pflanzen geben in dem ersten Jahre, da sie gesäet worden sind, keinen Saamen, vielmehr geben sie selbigen nach geschehener Auswinterung im zwenten Jahre, da ihre Blühens: Zeit eben so wie bey dem deutschen Fenchel im Julius und August: Monate sich äussert. Es giebt der Italiänische Fenchel sehr starke Stöcke, und habe ich einige gesehen, deren Stamm fast Armes dicke gewesen ist. Von dem Saamen des Italiänischen Fenchels merke ich auch noch an, daß der bey uns angebauete zwar anfänglich gut sey, mit der Zeit aber sich ausarte und in die gemeine Art gehe, rathe demnach denen Freunden dieses Gewächses an, sich etwan im dritten oder vierdten Jahre etwas frischen Italiänischen Saamen zu verschreiben. Fenchel: Stengel werden schmacker befunden, wenn sie die sogenannte Bleiche oder Abweiffung erhalten, dieses geschiehet am besten, wenn die Erde, nachdem die Stengel etwan 8 bis 9 Zolle hoch angewachsen sind, bey ihnen angehäuffet wird.

S. 1038.

Vom Saffran und seiner Benennung in verschiedenen Sprachen.

Der Saffran hat in der lateinischen Sprache den Nahmen Crocus, in der französischen Safran; der Italiäner nennet ihn Zaffarano, der Spanier Zaffran, in der griechischen Sprache kommt die Benennung κροκος oder auch κροκικ, welches Faden oder Haare anzeiget, von ihm für, und der Deutsche nennet ihn Saffran.

S. 1039.

Beschreibung und Eintheilung des Saffrans.

Der Saffran ist ein Zwiebel-Gewächse, welches Kelchförmige Blumen zeuget, die niedrig an der Erde wachsen und kaum einige Zolle hoch aus selbiger sich erheben, die Blumen wachsen nackend, das ist ohne Kraut-Blätter, als welche nach dem Abblühen derer Blumen erst recht zum Vorschein kommen und 6 bis 8 Zolle lang wachsen und auch niedrig liegen. Dieses Gewächs zeuget kleine Zwiebeln, welche man plattrund nennen kan. Es hält verschiedene Blühens-Zeiten, denn einige Arten blühen sehr frühe im Jahre, und sobald nur der Winter-Frost aus der Erde ist, welches bisweilen am Ende des Hornungs schon geschiehet, andere Arten hingegen geben ihre Blumen zur Herbst-

Herbstzeit, im September und im October, und nach solchen verschiedenen Blühenszeiten macht man Eintheilungen und nennet den früh im Jahre blühenden Saffran, *Crocum vernum*, den Frühlings-Saffran; und den spät im Jahre blühenden, *Crocum autumnalem*, den Herbst *Crocum*. Wir wollen beyde Arten besonders betrachten, und von der zuletzt gemeldeten Art den Anfang machen.

§. 1040.

Von dem Herbst-Saffran.

Der Herbst-Saffran wird nicht nur *Crocus autumnalis*, sondern auch *Crocus sativus* umfarieben. Dieser, und nicht der Frühlings-Crocus, giebt dasjenige kräftige Gewürz, so in denen Kam-läden unter dem Nahmen des Saffrans verkauffet wird. Dieser Saffran wird nicht nur in Indien gebauet, sondern er wächst auch in viden Gegenden Deutschlandes, und sonderlich in Oesterreich fürtrefflich, und wird solcher Oesterreichische Saffran seiner guten Kräfte wegen, dem Indianischen noch fürgezogen. Er blühet in verschiedenen Farben, die Arten, so ich davon gesehen, sind folgende:

- 1) Herbst-Saffran mit weissen Blumen.
- 2) Herbst-Saffran mit dunkel-braunen Blumen.
- 3) Herbst-Saffran mit Viol-braunen Blumen.

4) Herbst:Saffran mit Fleisch: farbigen Blumen.

Die lateinische Umschreibung so uns Börhavi index alter plantarum, quæ in horto acad. Lugd. Batavorum aluntur, von einem Herbst:Saffran giebet, lautet wie folget;

Crocus juncifolius autumnalis flore magno purpurascete, Herbst:Saffran mit Vinsen:Blättern, der grosse Purpur:rothe Blumen zeuget. Und es kan seyn, daß es noch mehrere Veränderungen in Ansehung derer Blumen:Farben unter diesem Herbst:Saffran giebet.

Die Blumen dieses Herbst:Saffrans bestehen aus sechs dünnen Blätterchen, und hat jede inwendig drey Fäden oder Fäserlein, sie riechen angenehm, und die gemeldten inwendigen Fäserchen sind das angenehme Gewürz, so der Herbst:Saffran zur Speise und auch zur Medicin durs reichert, wer demnach diesen Saffran bauet, der läffet solche Fäserchen zur Blühens:Zeit am Ende des Septembers, im October, auch wohl noch im November aus denen Blumen nach und nach heraus rupfen, die Ausgerupften werden auf Pappier gelegt, und auffer dem Sonnenscheine an lüstrigen und schattigen Orten abgetrucknet. Das Ausrupfen derer Fädchens geschiehet nicht aus denen Beesten, sondern es werden hier nur die Blumen abgerupft, in einen Sack versamlet und nach Hause getraagen, wo man das Ausrupfen derer Gewürz:Fädenchen in der Stube fürnimmt. Bey Ausreissung derer Fädenchen würde allezeit ein guter Theil des Stiels, an welchen sie hangen, mit abge-

mit abgenommen, und das übrige der Blume, als unnütz weggeschmissen. Die mehresten thun dieses Abrupfen derer Crocus-Blumen von frühe an bis um eilf Uhr. Alle Blumen, sie mögen völlig aufgeblühet seyn oder nicht, werden ohne Unterschied abgerissen, und in die Säcke versammelt. Solches Abrupfen derer Blumen wird täglich wiederholet, so lange als es Blumen giebet, man kehret sich auch dabey an keine Bitterung und lässet sich nichts hindern, die Bitterung mag naß oder trucken seyn.

S. 1041.

Von dem Anbau des Herbst-Saffrans.

Wer diesen Saffran anbauen will, der verhüte ja, die Zwiebeln in frisch gedüngtes Land zu stecken, ja sie vertragen nicht einmal verfaulte Düngung und wollen ein Land haben, welches nach einer Düngung zum wenigsten drey bis 4 Jahre zu andern Sachen ist gebraucht worden, mithin fast alle Mist-Besserung verlohren hat, und diese Eigenschaft haben die Saffran-Zwiebeln mit Tulipanen- und andern Zwiebel-Werk gemein, als welche auch keinen Mist leiden. Darneben soll das erwählte Land auch nicht leimich, lertig und feste, sondern leicht und etwas sandig seyn. Ist dergleichen Land fürhanden, so lassset es im angehenden August-Monathe oder auch um dessen Mitte wohl graben, das Gegrabene wird mit Brettern geebnet und darauf Linien fünf Zolle weit

E e 3

voneinan-

voneinander in die Länge und in die Quere gezogen, worauf die Zwiebeln sogleich zwey Zolle tief und fünf Zolle weit jede von der andern gepflanzt werden. Einige machen Löcher mit einem Pflanz-Holze darzu, andere aber ziehen Gräbichen, so zwey Zolle tief sind, setzen die Zwiebeln in der gemeldeten Weite von 5 Zollen darein, und ziehen die Erde darüber her, beyderley Weise ist gleich gut, und ist nur dahin zu sehen, daß die Zwiebeln auch aufrecht gesetzt werden, das ist, daß das Keim-Ende, wo sie auswachsen sollen, oben zu liegen komme. Gepflanzte Saffran-Zwiebeln druckt man etwas an, jedoch nicht allzubart, denn es sind zarte Zwiebeln, welche davon leicht Schaden leiden könnten. Die also gepflanzten Zwiebeln haben darauf keine weitere Abwartung nöthig, als fleißiges Ausjäten des Unkrautes, und geben in dem darauf folgenden Herbste Blumen und eine Gewürz-Erndte, welche aber freylich in dem ersten Herbste nicht so stark und häufig ist, als in denen Herbstzeiten, derer folgenden Jahre.

Ein dergestalt mit Herbst-Crocus-Zwiebeln besetztes Beet kan drey Jahre hinter einander ruhig liegen bleiben, im vierdten Jahre aber nimt man es im Junius, so balde man siehet, daß alle Kraut-Blätter dürre geworden sind, auf, bringt die ausgegrabenen Zwiebeln an truckene lüftige Orte, wo sie auffer dem Sonnenscheine wohl abtrucknen können, und man pflanzt sie in dem darauf folgenden August-Monat wieder, wie vorhin gemeldet worden ist, jedoch auf neue Beete, denn man hat bemerket, daß der Saffran in denen Beeten,

ten, worinnen er schon drey bis vier Jahre gewachsen ist, nicht gut thue, vielmehr frisches und anderes Land verlange.

Herbst: Saffran: Zwiebeln pflegen sich sehr stark zu vermehren, ich habe gesehen, daß eine ausgenommene Zwiebel wohl fünf bis sechs junge Neben: Zwiebeln gehabt hat. Wer demnach zum Exempel etwan eine Ruthe Land mit diesen Zwiebeln bepflanzt hat, der ist, wenn er sie im dritten oder vierdten Jahre darauf wieder ausnimmt vermögend, wohl fünf Ruthen Land aus der erhaltenen Vermehrung zu besetzen.

Herbst: Saffran: Zwiebeln sind dauerhaftig und leiden von keiner Winter: Kälte Schaden, es ist demnach auch nicht nöthig, die Beete, in welchen sie wachsen, zur Winter: Zeit zu verdecken.

Herbst: Saffran: Zwiebeln haben an denen Mäusen einen gefährlichen Feind, und gehen die Mäuse diese Zwiebel: Art lieber, als alle andere Blumen: Zwiebeln an.

Ich habe oben erwähnt, daß die Herbst Saffran: Zwiebeln keinen Mist vertragen, solches aber ist zu verstehen von frischen oder auch von alten in das Land eingegrabenen Miste, habt ihr aber etwan alten Kuh: Mist, der einige Jahre gelegen und fast gänzlich verfaulet ist, und wollet diesen durch ein Drat: Sieb schlagen und mit dem durchrätethen die Beete im zwenten oder dritten Jahre eines starken Daumen breit überdecken lassen, so werden solches eure Zwiebeln gar gerne annehmen und keine Besserung im Wachsen darnach verspüren lassen, denn aus solcher Mist: Decke, welche

im spätesten Herbste auf die Beete zu bringen ist, ziehet sich mit dem schmelzenden Schnee und Regen die Besserung fein zu denen Zwiebeln ein. Solche Mist-Bedeckung kan keinen Schaden thun, weilen ein verfaulter Mist seine größte Hitze und Schärfe schon verlohren hat, auch mit der Erde des Beetes gar nicht vermengert wird, die Zwiebeln auch gar nicht berührt, sondern nur oben auf dem Lande liegt.

§. 1042.

Vom Frühlings-Saffran und seinen verschiedenen Arten.

Dieses Zwiebel-Gewächs, welches von seiner frühen Blühens-Zeit den Nahmen des Frühlings-Saffrans führet, hat keine solchen brauchbaren Fäserlein in seinen Blumen, als der vorhin gemeldete Herbst-Saffran, er giebt uns also auch kein Gewürz und wird also nur um seiner anmuthigen Blumen willen in Lust-Gärten gebauet. Der Pinax Casparis Bauhini zeuget einige Arten davon, welche sind:

- 1) *Crocus vernus angustifolius parvo flore*, der Frühlings-Saffran, so schmale Blätter und kleine Blumen zeuget.
- 2) *Crocus vernus latifolius, purpureo violaceus*, der Frühlings-Saffran, so breite Blätter und Blumen von Purpurroth mit Violet versehenen Farben zeuget.
- 3) *Crocus vernus latifolius, albus vel cinereus*, der Frühlings-Saffran, so breite Blätter

Blätter und weisse oder Aschen:farbige Blumen zeuget.

- 4) *Crocus vernus latifolius flore cœruleo, lineis violaceis variegato*, Der Frühlings: Saffran, so breite Blätter und Himmel:blaue mit violetten Strichen versehene Blumen hat.
- 5) *Crocus vernus latifolius, purpureus variegatus*, der breit:blättrige Frühlings: Saffran, so rothbunte Blumen hat.
- 6) *Crocus vernus latifolius, flore purpureo magno*, der Frühlings: Saffran von breiten Blättern und grossen rothen Blumen.
- 7) *Crocus vernus angustifolius, magno flore candido*, der Frühlings: Saffran, so schmale Kraut: Blätter und grosse weisse Blumen zeuget.
- 8) *Crocus vernus latifolius, flavo varius*, der Frühlings: Saffran, dessen Blumen gelb: bunt sind.
- 9) *Crocus vernus latifolius, flore minore & pallidiore*, der Frühlings: Saffran von fleiner blasser Blume.
- 10) *Crocus vernus flore albo, purpureo violacea basi*, der Frühlings: Saffran, so weisse Blumen zeuget, deren Grund pur: pur: violet ist.
- 11) *Crocus vernus minor, albicans*, Frühlings: Saffran, so kleine weisse Blumen bringet.

12) *Crocus vernus latifolius flavus*, Frühlings: Saffran, mit breiten Blättern und gelben Blumen.

Parkinsonii *Paradisus terrestris*, Londini 1629. in Folio editus, zeigt uns ferner einige Sorten davon, welche sind

13) *Crocus vernus striatus vulgaris*, der gemeine Frühlings: Saffran mit gestreiften Blumen.

14) *Crocus vernus luteus, versicolor primus*, Frühlings: Saffran, dessen gelbe Blumen bunt sind, der erste.

15) *Crocus vernus albus striatus*, der weis:bunte Frühlings: Saffran.

16) *Crocus vernus albus, polyanthor versicolor*, viel:blümichter Frühlings: Saffran, mit bunten Blumen.

Clusii *historia rariorum plantarum* zeigt uns ferner an:

17) *Crocum vernum latifolium, flavo vario flore duplici*, einen Frühlings: Saffran, welcher gefüllte gelb:bunte Blumen zeuget.

18) *Crocum vernum capillari folio*, einen Frühlings: Saffran, so haar:dünne Blätter hat.

Börhavii Index hat

19) *Crocum vernum latifolium, flore penitus albo, ad infima tabuli, parum caerulecente*, breit:blättrigen Frühlings: Saffran, welcher weisse Blumen, die unten etwas hell:blaues haben, zeuget.

20) Cro-

20) *Crocum vernum latifolium*, parvum, flore extus pallido, cum lituris purpureis, intus cœrulescente, den breit: blättrigen kleinen Frühlings: Saffran, dessen Blumen auswendig blaß-färbig, inwendig aber von himmel:blaulicher Farbe sind.

Hier habt ihr also eine Anzeige derer fürnehmsten Arten, so sich von dem Frühlings: Saffran finden, haltet aber nicht dafür, daß sie es alle seyn, denn in schönen Blumen: Gärten werden derer Veränderungen in diesen Blumen noch mehrere angetroffen, und sonderlich daselbst, wo der Saame zum Anbau gebracht wird.

S. 1043.

Von dem Anbau des Frühlings-Saffrans aus seinem Saamen.

Die beste Zeit, diesen Saamen zu säen, sind die Herbst: Monathe, und sonderlich der September und October. Der Saame wird in Kästgen, so mit frischer leichter etwas sandiger Erde gefüllet sind, gesäet. Für dem Säen wird die Erde mit der flachen Hand etwas zusammen gedrucket, und der Saame darauf, nicht sparsam, sondern etwas dicke gesäet, und der gesäete Saame mit etwas Erde gehörig bedecket; die besäeten Kästen erhalten darauf im freyen Garten einen solchen Stand, wo sie nur von der Morgen: Sonne getroffen werden können. Fället sehr truckene Witterung

terung ein, wird die Saat dann und wann etwas befeuchtet. Den Stand, wo die besäeten Kästen nur von der Morgen: Sonne beschienen werden können, behalten sie einige Wochen lang, bis gegen den November, da sie an Orte gestellet werden, wo sie von der ganzen Tages: Sonne getroffen werden können. Diesen Stand behalten die besäeten Kästen den ganzen Winter über im freyen Garten und haben dabei, weilen der Saame dauerhaft ist, keinerley Art vom Berdeck nöthig. Nach Ablauf des Winters siehet man solche Saat im Frühlinge aufkeimen, welche sodenn keine weitere Abwartung erfordert, als daß sie vom Unkraute und dem Moos, beständig reine gehalten, auch von Zeit zu Zeit nach Nothdurst begossen werde. Sehet ihr im folgenden Sommer und sonderlich im Julio, daß die Kraut: Blätterchen eurer jungen Crocus-Zwiebelchen verwelken, so nehmet sie aus denen Kästen heraus, säubert sie von aller Erde und durren Blättern, laffet sie etwan 8 Tage lang an einem lüftigen Orte, jedoch auffer dem Sonnenscheine abtrucknen, und pflanzet sodann die Abgetruckneten in fein zurecht gemachte Rabatten, dergestalt, daß sie etwan zwey Zolle tief und eben so weit voneinander zu liegen kommen, die Gepflanzten haben das ganze Jahr über keine weitere Abwartung nöthig, als nur beständiges Ausjäten des Unkrautes, welches immer, und zwar da es noch jung ist, ausgejätet werden muß, denn wo ihr es hoch aufwachsen lassen woltet, so wäre nicht nur zu besorgen, daß die jungen Zwiebelchen darunter ersticken, sondern es könnten auch bey

Aus:

Ausräumung starken Unkrautes, die Zwiebelchen gar mit ausgerissen und dadurch verwüftet werden. Eine Güte könnet ihr solchen jungen Zwiebelchen erweisen, wenn ihr gegen den Herbst die obere Erde von ihren Beeten etwan eines Daumens breit abräumen, und die Stelle der Abgeräumten mit so vieler frischen ersetzen wollet. Die ersten Blumen solcher jungen Zwiebeln zeigen sich nicht eher als im Frühlinge des dritten Jahres, jedoch thun sie es noch nicht alle zu solcher Zeit, und auf den Ueberrest müisset ihr noch ein Jahr länger und bis in den Frühling des vierdritten Jahres warten, alsdenn sehet ihr erst, was Gott und die Natur aus der Saat bescheret habe und ob Neuigkeiten darunter seyen oder nicht, finden sich neue Sorten, werden sie mit Nummern bezeichnet, im künftigen Sommer, wenn das Kraut verwelket ist, ausgehoben und an besondern Orten fortgebauet.

S. 1044.

Von Vermehrung des Frühlingssaffrans, durch die Bruthederer Zwiebeln.

Der Anbau des Saamens ist zwar eine gute Vermehrungs-Art dieses Gewächses, man bedienet sich aber derselben hauptsächlich nur deswegen, um neue Sorten dadurch zu erlangen, wer solche Absicht nicht hat und seine fürhandenen schönen Arten nur vermehren will, der hat viel leichtere Wege

Wege darzu, welche in dem Fortbau der Zwiebel-
 Bruth zu suchen sind, als welche sie sehr häufig
 geben. Habt ihr demnach Frühlings: Crocum,
 welcher zwey bis drey Jahr in einem Beete gele-
 gen hat, so wird sich gewiß häufig Vermehrung
 derer Zwiebeln daselbst finden, um nun diese zu
 erlangen; so grabet die Zwiebeln im Junius oder
 auch im Julius, sobald die Kraut: Blätter völlig
 verwelket sind, aus, säubert sie von aller Erde,
 durren Laube und Wurzeln, nehmet die jungen
 Zwiebelchen von den alten ab, und bringet alles
 Zwiebel: Werk in einem Gebäude an einen lüfti-
 gen Ort, woselbst es, ohne von der Sonne ge-
 troffen zu werden, wohl abtrocknen kan, an diesem
 Orte können sie wohl drey Wochen lang liegen,
 alsdenn aber wollen sie wieder gepflanzt seyn, et-
 wan zwey Zolle tief und drey Zolle weit vonein-
 der, hier können sie wieder drey Jahre liegen.
 Diese Frühlings: Saffran: Zwiebeln nehmen fast
 mit allem Erdreiche vorlieb, auch nehmen sie fast
 jeden Stand im Garten an. Die Mäuse lieben
 den Geschmack dieser Zwiebeln gar sehr, habt ihr
 sie demnach um der Vermehr: und Erhaltung wil-
 len ausgegraben, so suchet sie an dem Orte, wo sie
 abtrocknen müssen, ja für denen Mäusen sicher zu
 stellen. Ueber drey oder höchstens vier Jahre
 läßt sie niemand gerne in einem Beete liegen,
 weiln sie sonst endlich verderben.

S. 1045.

Von einigen Natur = Eigenschaften des Frühlings = Crocus.

Die Zwiebeln des Frühlings = Crocus sind platt-rund, an deren einen Seite findet sich der Keim, an der andern aber die Wurzel, bey ihren Pflanzen hat demnach jedermann wohl dahin zu sehen, daß er die Zwiebeln nicht verkehrt und die kleine Seite unten, die Wurzel aber oben lege.

Frühlings = Saffran gehöret mit unter die Gewächse, so nach denen Redensarten einiger Botanicorum, Filius ante patrem genennet werden, weiln ihre Blumen eher als die Kraut = Blätter herfür wachsen. Das angenehmste von diesem sehr niedrig wachsenden Blumen = Geschlechte ist sein frühes Blühen, denn man hat die Blumen in Jahrgängen, da es bald warme Witterung giebt, im Hornunge schon, aus meinem Garten habe ich allezeit zugleich holen können Blumen von der rothen gefüllten Leber = Blume, *Hepatica nobilis* genannt, von denen weissen Hornungs = Blümen *Leucojum bulbosum* benahmet, und auch Blumen von unserm Frühlings = Saffran.

S. 1046.

Von der Homonymia des deutschen Wortes Saffran.

Im Deutschen wird der Name Saffran, ausser denen vorbeschriebenen, auch noch verschiednen

denen andern Gewächsen bengelegt, als 1) dem bekennnten guten Farbe: Kraute, Safflor genant, wie denn selbiger der wilde Saffran genennet wird, 2) erhält den Saffran: Nahmen ein Zwiebel: Gewächs, so in denen Wiesen bey uns überall wächst, und im lateinischen Colohicum, im Deutschen aber die Zeitlose; der Wiesen: Saffran benahmet wird. Da nun beyderley Gewächse guten Nutzen zeigen, als soll jedes besonders betrachtet, und von dem Safflor der Anfang gemacht werden.

S. 1047.

Vom Safflor, seiner verschiedenen Benahmung auch Etymologia des deutschen Nahmens wilder Saffran.

In der lateinischen Sprache hat der Safflor den Nahmen *Carthamus*, welches Wort von dem griechischen *καθαίρειν*, purgieren, abgeleitet wird, denn der Saame des Safflors hat eine purgierende Kraft. Safflor wird in eben dieser Sprache auch *Cnicus* genennt. Die Umschreibung so uns Tournefort davon giebet lautet: *Carthamus officinarum flore croceo*. Von Johanne Bauhino, wird er umschrieben, *Cnicus sativus live Carthamum officinarum*. Der Deutsche hat auffer dem Nahmen Safflor, auch die Benahmung der wilde Saffran für ihn, vermuthlich deswegen, weilien die Blumen: Blätter

ter des Safflors, wenn sie getrocknet und unter guten Saffran gemischt werden, demselben so ähnlich sind, daß dem besten Kenner von beyden es kaum möglich seyn wird, solche Vermischung wieder auseinander zu lesen, weswegen auch viele, das Gute vom Herbst: Saffran kommende Gewürz mit dem Safflor, wenn sie ihn darunter mengen, verfälschen.

S. 1048.

Beschreibung des Safflors.

Der Safflor ist ein Sommer: Gewächs, so alle Jahre aus seinem Saamen frisch angebauet seyn will, es treibet ein Sträuchlein ohngefehr drey Schuhe hoch, und Zweigelein, so viele Saamen: Knöpfe geben, man zählet dieses Gewächs insgemein dem Geschlechte derer Disteln bey, obschon die Saamen: Knöpfe niemahlen Flocken zeugen. Der Saamen bestehet in Kernen, welche Schloßweise, glänzende, harte Hülsen haben. Die Blumen gehen anfänglich gelb gefärbet auf, welche gelbe Farbe aber sich endlich, wenn sie zumahlen einen Regen bekommen, in eine braun:rothe verwandelt, die Blühens: Zeit äussert sich im Julius und Augustus; bey denen Saaten des Safflors nimmt man wahr, daß allezeit zwenerley Pflanzen aufwachsen, als einige, so stachlicht sind, und andere, so keine Stacheln haben. Bey dem Anbau von Safflor giebt es eine zwiefache Erndte, die erste ist fürhanden im Sommer, da man aus denen Blumen die braunroth werdenden Blätter

ausrupfet, und die zwente äussert sich nachher, wenn der Saame eingeerndtet wird.

S. 1049.

Von dem Anbau des Safflors.

Vom Safflor pflegt man zu sagen, es könne ihm mit der Düngung niemalen zu viel geschehen, er verlanget demnach wohl gedüngtes Land. Zu Safflor: Saaten kan der Acker zu verschiedenen Jahres:Zeiten zubereitet werden, am besten geschieht solches in denen Herbst:Monaten, da man ihn entweder mit fürgehängten drey oder vier Pferden zart und tief umpflüget oder welches besser ist, umgräbet und darauf bis zur Säens:Zeit im folgenden Frühling ruhig liegen läffet, solte aber solche Zubereitung des Landes im Herbst nicht geschehen seyn, so kan solche im Frühlinge auch noch fürgenommen werden, jedoch ist solchensfalls auch eine andere Begattung des Saamens nöthig, denn wer den Acker im Herbst zubereiten lassen, der säet den Saamen in der Mitte des Aprilis, als welches die beste Säens:Zeit ist, nur gleich oben auf und läffet ihn mit Rärsten unterhacken, wer aber das Land im Frühlinge zu der Saat hat pflügen oder graben lassen, der ist bemühet den gesäeten Saamen unter zu harken, oder mittelst einer zarten Ege unter die Erde zu bringen, und wenn dieses geschehen, es süßeln, oder Fuß für Fuß eintreten zu lassen, damit der Saame nicht lucker und hohl, sondern fein feste in der Erde liegen möge, welches zu seiner baldigen und guten Aufseimung vieles beyträget.

S. 1050.

S. 1050.

Von Abwartung derer Safflor- Saaten.

Alle Abwartung, so eine Safflor-Saat erheischet, beruhet hauptsächlich in zwey Stücken, als erstlich in wiederhohnten Ausjäten des Unkrauts, und zwentens in gehöriger Ausreutung überflüssiger Pflanzen, welche, wo sie zu dicke beneinander aufgehen, sich hinderlich fallen, denn es werden grosse Büsche daraus, welche stark um sich greiffen, mithin Raum erfordern. Was das Jäten anbetrifft, so wird solches sogleich fürgenommen, sobald die Pflanzen nur in etwas erwachsen sind, und im folgenden Sommer wohl noch drey bis viermal wiederholet, wegen Dünnemachung derer Pflanzen aber ist zu merken, daß jede wenigstens zehen bis zwölf Zolle weit Platz von der andern haben wolle, alle Pflanzen nun, so solche Weite hindern, werden, weiln sie noch jung sind, mittelst der Jäte-Hacke hinweg geräumet.

S. 1051.

Wie viel Saamen auf einen Acker gehörig.

Von Safflor-Kernen sind zu Besäung eines Ackers von 160. Ruthen wenn sie recht gut und vollkommen sind, und nicht viel taubes Zeug darunter ist, sieben und dreyßig und ein halbes Pfund, schon genug, ist aber ein solcher Saame schlecht, also, daß er viel leichte Kernen enthält, so giebet

man wohl sechs und funfzig Pfunde zu Befäung eines Ackers her. Um zu finden, ob ein solcher Saame gut und vollkommen sey, pflegen einige eine Anzahl Kernen voneinander zu schneiden, finden sie nun, daß die Zerschnittenen fein voll von Mark seyn, so ist der Saame gut, finden sich aber viel taube oder hohle darunter, so ist er für schlecht zu achten, und muß auf einen oder den andern Fall, das gemeldete Saamen-Quantum darnach eingerichtet werden.

S. 1052.

Von der Einerndtung derer Blumen-Blätter des Safflors.

Die Blumen sind eben dasjenige, was man zur Färberer von diesen Pflanzen sammler, anfänglich sehen solche Blumen gelb aus, sobald sie aber einen Regen erhalten, so werden sie braunröthlich, und dieses ist eben die Farbe, so am meisten gesucht wird und jedermann kauft lieber den braunröthlichen als gelben Safflor, man nimt demnach die Blätter oder Fasen, wie man sie etwan nennen möchte, nicht gerne eher aus denen Blumen heraus, bis sie die gemeldte braunröthliche Farbe angenommen haben, das Ausrupfen derselben geschiehet am füglichsten mittelst eines stumpfen Messers, mit welchem sie sich gar artig fassen und auszupfen lassen, die darzu bestellten Arbeits-Leute versammeln das ausgezupfte insgemein in Säcke oder in Hand-Körbe, welche sie für sich angebunden haben und bringen es hernach
in

in der Mittags-Stunde zu Hauffe in einen Sack. Bey sehr warmer und truckener Witterung wird solches Auszupfen allezeit in denen Vormittages-Stunden und bis zum Mittage fürgenommen, weilen, wenn es den Nachmittag geschehen solte, viele derer dürren Blumen sich zerreiben, verkrümpeln und dabey ihr gutes Ansehen verlieren würden. Habt ihr Safflor-Blumen ausgezupft, so von starken Thau noch naß sind, so würden sie gewißlich schwarz, schimlich und unbrauchbar werden, wenn ihr sie in einen Klumpen liegen lassen wollet, es ist demnach nöthig, solche nassen Blumen, sobald sie nach Hause gebracht sind, an einen lüftigen, truckenen Orte wohl auszubreiten, damit die Nässe sich verfliegen und sie wohl abtrucknen können, einige pflegen dergleichen Blumen auch wohl im Felde auf ausgebreiteten Tüchern bey schönen Sonnenscheine abzutrucknen, und sie also trucken mit nach Hause zu nehmen.

S. 1053.

Von dem Nutzen des Safflor-Strohes.

Das Stroh vom Safflor wird gegen den Herbst auf dem Lande abgerauset, getrucknet und nach Hause geschaffet, an denen Orten, wo das Brennholz rar und theuer ist, wird es zur Winter-Feuerung in denen Defens angewendet und befunden, daß es dazu eben so dienlich und brauchbar sey, als Tannen-Holz, auch wenn zur Abend-Zeit damit geheitzt wird, es Feuer und Kohle hal-

te, bis an den Morgen. Bey dem Heizen aber ist die Behutsamkeit anzuwenden, daß nicht zu viel auf einmal in den Ofen eingelegt werde, da die Gluth sonst stark aus dem Ofenloche herauszuschlagen pfleget, wenn zumahlen etwan viel öbliche Körner in dem Stroh noch sitzen. Safflor-Stroh ist auch im Winter ein gutes Futter für Schaafse und Ziegen, welche, wenn es ihnen fürgelegt wird, die Köpfe und Blätter aufs reineste ablesen und die Stengel, so sie liegen lassen, denen hernach noch gar wohl den Ofen damit zu heizen.

S. 1054.

Von dem Nutzen und Gebrauche derer Safflor-Kernen.

Safflor-Kernen werden ausgedroschen, ausser dem Nutzen, den sie zum An- und Fortbaue des Gewächses geben, dienen sie auch zum Dehlschlagen, und wird ein sehr nutzbares Brenn-Dehl in denen Dehl-Mühlen daraus bereitet, sie können auch angewendet werden zum Futter für allerley Feder-Vieh, als welches sie ungemein gerne frisset, und wenn sie anderer Fütterung mit beygemischt werden, fürtrefflich nähret; die Vogeler nennen die Safflor-Kernen den Papagonen-Saamen, indem er diesen Vögeln eine besonders angenehme Speise ist, er pfleget auch weder die Papagonen noch anderes Geflügel, so ihn frisset, zu purgiren, welches er aber bey denen Menschen würket.

S. 1055.

S. 1055.

Von Erhaltung derer Safflor- Kernen und ihren Alter.

Safflor-Kernen, so sich wohl erhalten sollen, müssen, sobald als sie ausgedroschen sind, auf einen truckenen lüftigen Boden um der Austrucknung willen gebracht werden, sobald solcher Zweck erreicht ist, können sie in Fässer oder Säcke gebracht und darinnen aufbehalten werden. Hütet euch, dergleichen Kernen an Orten zu halten, wo es rauchricht ist, denn man glaubt, daß sie der Rauch zum Aufgehen bald untüchtig mache. Wohlverwahrte Safflor-Kernen bleiben vier Jahr lang zur Ausfaat gut und tüchtig.

S. 1060.

Von anderweitiger Bestellung de- rer Aecker, worauf Safflor ge- wachsen.

Die im Herbst abgeräumten Safflor-Aecker könnet ihr sofort pflügen und mit Rocken bestellen lassen, oder könnet sie auch im künftigen Jahre im April noch einmal mit Safflor-Saamen besäen, denn zweymahl hinter einander trägt ein Acker Safflor, zum drittenmal aber will es nicht angehen, und man siehet sodann, daß die Pflanzen geringewachsen, die Stengel, wenn sie Blumen geben sollen, dürre werden, ja wohl gar umfallen. Ein mit Safflor bebaueter Acker lässet

sich auch im folgenden Jahre mit allerley Wurzelwerk, als rothen Rüben, Möhren, Pastinacken und dergleichen Saamen nützlich besäen.

§. 1061.

Irrthum, so wegen des Saamens waltet.

Es sind deren nicht wenige, welche glauben, daß dem Saamen unseres Gewächses, durch Ausrupfung derer Blumen, Schaden zugefüget würde, ich gebe diesen auch einiger massen Recht, wenn ich voraus setze, daß die Blume zur Unzeit, und da sie noch ganz frisch, neu und gelb ist, ausgezupfet wird, nehmet ihr aber die Blume aus, wenn sie schon braun: röthlich geworden ist, das gefärbte Blumen:Werk mithin bald von selbst aus seinem Kopfe ausfallen will, so wird gewiß der Saame nicht den geringsten Schaden davon leiden.

§. 1062.

Vorsicht zu Erlangung eines guten Safflor = Saamens.

Ich habe zuvor erinnert, daß alle Safflor: Saaten zweyerley Pflanzen geben, als stachelichte und auch solche, so keine Stacheln zeugen, von letzterer Art nimt man wahr, daß sie grössere Blumen zeugen als die Stachelichten, man säet demnach den Saamen derer Pflanzen, so keine Stacheln

cheln zeugen, allezeit lieber als den von stachlichten Pflanzen herrührenden. Wer demnach Saamen zur Aussaat haben will, der hat nöthig vor dem Ausdreschen die stachlichten Pflanzen alle aus dem Stroh heraus lesen zu lassen, damit er die Unstachlichten alleine erhalte, und besonders ausklopfen lassen könne, wer diese Vorsicht nicht anwendet, der wird gewiß künftig mehr stachlichte als unstachlichte Pflanzen aus seinen Saaten erhalten, und mithin an derjenigen Nutzung, so aus denen Blumen gesucht und erlangt wird, Schaden leiden. Ich kenne einige, welche solches Ausschuchen derer nichtstachlichten Pflanzen nur alle drey Jahr einmal thun.

§. 1063.

Von dem Miß- und Wohlgerathen, des Safflor-Saamens.

In denen Landen, wo der Safflor stark gebaut wird, sagen sie, wenn die Hasel-Nüsse gerathen, so gerath der Safflor-Saame auch wohl, und dieses trifft mehrentheils zu. Ein Mißrathen siehet man ofte auch entstehen, wenn zu der Zeit, da die Kernen schon vollkommen sind, sich lang anhaltende Regen äussern, denn diese dürffen nur einige Wochen anhalten, so wird gewiß Malz aus dem Saamen, daß ist, er keimet und wächst auf seinem Stengel in denen Köpfen aus.

S. 1064.
**Betrügereyen, so einige mit denen
 Safflor-Blumen führnehmen.**

Wenn es in manchen Jahrgängen zur Blühens-Zeit des Safflors an Regen gebricht, so will auch deren braun-rothe Farbe, um deren willen man ihn gerne kauft, sich nicht anfinden, will man die Blumen nicht verderben und unkommen lassen, so muß man sie auszupfen in der Farbe, wie sie sich finden, um solchen Farben-Mangel nun zu rathen, verfallen einige auf den Betrug, ihn mit Rinder-Blut zu besprennen, und dadurch die braunrothe Farbe zu geben, er wird aber auch durch solches Blutbesprennen fast zu allem Gebrauche in Färberereyen untüchtig gemacht, und ist dieses gewiß eine sündliche Sache, für welcher jedermann zu warnen ist.

Anderere suchen sich in diesem Falle dergestalt zu helfen, daß sie die Safflor-Blumen, wenn es eben schöne helle und warme Tage giebt, auf Brettern ausbreiten und sie mittelst einer Gieß-Kanne mit reinen Wasser öfters besprennen, diese erreichen zwar ihren Zweck darinnen, daß der besprengte Safflor eine feine braun-rothe Farbe dadurch annimmt, sie spülen aber durch das Wasserbesprennen viel gute Kräfte von ihm hinweg, denn man siehet, daß das ablauffende Wasser gelb gefärbet ist, und wenn man sich die Mühe machen und den besprengten Safflor, sowohl für dem Besprennen als auch nach selbigen, wägen will, so wird sich finden, daß er nach dem Begießen leichter geworden

worden sey, sie betrügen sich also selbst, und wenn sie in Erlangung der Farbe etwas gewinnen, so verlieren sie dagegen im Gewichte, und vermindern zugleich ihren Safflor an Kräften.

§. 1065.

Vom Gebrauche des Safflors in der Küche und Medicin.

In der Küche findet der Safflor wenigen Gebrauch, denn auffer dem, daß einige seine Blumen mit in die Würste oder auch in Kuchen nehmen, so müssen sie doch wirklich sehr sparsam damit umgehen, weilen beyderley sonst Purgieren erregen wird. Der Saame aber sowohl als die Blumen werden in der Medicin verschiedentlich gebrauchet, wie denn in denen Apotheken sowohl das Diacarthamum; ein Extract; ein Syrup und ein Electuarium oder Latwerge, von Safflor bereitet, bekennet sind.

§. 1066.

Von dem Wiesen-Saffran.

Der Wiesen- oder Matten-Saffran, ist ein Zwiebel-Gewächs, welches bey uns ohne künstlichen Anbau in denen Wiesen aufwächst, und durch seinen ausgefallenen Saamen sich dergestalt häufig vermehret, daß man ihm hin und wieder sogar Einhalt thun und durch Aushauung derer Pflanzen, ehe sie ihren Saamen fallen lassen, es zu vertilgen trachten muß, indem die Kraut-Blätter

ter nicht wohl unter das Heu dienen. Diese wilb-
 wachsenden Arten des Gewächses blühen gegen
 und in dem Herbste, und weilen ihre niedrig wach-
 senden Blumen sich denen von dem vorbeschrie-
 benen guten Herbst-Saffran der Gestalt nach
 vergleichen, so ist solches die Ursache, daß man
 dieses Gewächs mit dem Nahmen des Wiesen-
 oder Matten-Saffrans beleet. In der lateinischen
 Sprache hat es die Nahmen Cholchicum;
 Leucojum bulbosum autumnale; Leuco nar-
 cissolirion autumnale; der Deutsche hat ver-
 schiedene Benamungen für selbiges, denn ausser
 dem obbemeldten Nahmen des Wiesen-Saffrans,
 giebt er ihm auch die Nahmen 2) der Zeitlose;
 3) der Wiesen-Zeitlose; 4) der nacketen Hure;
 5) der nacketen Jungfer; 6) der Herbst-Zeitlose;
 7) der Ucht-Blume; 8) derer Hundes-Hoden;
 der Engelländer nennet es Meadow-Saffron.

S. 1067.

Natur-Eigenschaften dieses Ge- wächses.

Die Zwiebel dieses Gewächses vergleichet sich
 der Gestalt denen von Tulipanen gar sehr, die
 Schaale, so sie überdeckt, ist so dunkelbraun, daß
 man sie fast schwarz nennen kan, die Blumen be-
 stehen, wenn sie vollkommen geworden, aus sechs
 Theilen oder Blätterchen, und wachsen, wie schon
 gemeldet ist, in Gestalt derer guten Saffran-Blu-
 men. Es hat mit dem Wachsthume dieses Ge-
 wächses eine gar besondere Beschaffenheit, denn
 die

die Blumen sind fürhanden im Herbst, und stehen ohne Kraut: Blätter ganz nackend und ohne Verdeckung da, weswegen das Gewächs den Namen der nacketen Hure erhalten hat, im Frühlinge wachsen die Kraut: Blätter erst recht herfür, welche sie im folgenden Junius wieder verliehren, der Saame wird im Sommer reif. Wer die Zwiebeln irgendwo zum Anbau bringen und pflanzen will, der muß sie ausgraben im Junius oder im Julius, wenn sich das Laub verlohren hat, er läßt sie etwas abtrucknen, und wenn dieses geschehen, so lassen sie sich gleich denen Tulipanen und andern Zwiebelwerk pflanzen, sie können zur Noth bis in den August: Monath liegen, ehe sie wieder gepflanzt werden. Diese Zwiebeln sind sehr lebhaft, und pflegen auch auffer der Erde, wenn man die Ausgegrabenen in Zimmern wohin leget, Blumen zu treiben, es thut aber solches Blühen auffer der Erde denen Zwiebeln Schaden, wer sie also zur Fortpflanzung haben will, der lasse sie nicht allzulange liegen, sondern pflanze sie nach dem Ausgraben, nachdem sie genugsam getrucknet sind, wieder in die Erde. Der reife Saame dieses Gewächses ist von Gestalt rund und braun gefärbt, er zeitiget im Julius, und hat viel Aehnlichkeit mit dem Saamen derer Kettige. Die im Herbst abgeblüheten Blumen geben die Knospe des Saamens, welche sich dem Winter über erhält, und im folgenden Jahre, wie obgemeldet, ihren reifen Saamen giebet, die Kraut: Blätter haben einige Aehnlichkeit mit denen von Rays Blumen.

Angenehmer Gebrauch dieser Zwiebeln zu Amulets.

Die Zwiebeln werden von einigen für giftig gehalten, und deswegen innerlich niemahlen gebraucht, äusserlich aber gebraucht man sie stark zu Amulets, das ist, sie werden in seidene oder auch in leinene Beutelchen eingesehet und am Leibe hangend getragen, da man sie denn, wenn bössartige Krankheiten im Schwange gehen, als Fleckfieber, bössartige Pocken oder andere giftige tödtende Krankheiten, für ein sicheres Verwahrungsmittel dagegen hält, und glaubet, daß Personen, so eine solche Zwiebel an sich trügen, von solchen Krankheiten nicht betroffen würden, vielmehr davon gänzlich frey blieben. Aus solchen Glauben rühret es her, daß gar viele Herrn Theologi, Jurisconsulti, Medici und andere Personen, so Amts- und Pflichten wegen franke Personen besuchen müssen, es nie an dergleichen Zwiebeln fehlen lassen, um allezeit, wenn dergleichen Besuche erfordert werden, ein Amulet bey sich haben zu können, ja sie lassen sich auch wohl besondere Fickens in ihre Bein-Kleider, die nach Art derer Uhr-Ficken gemacht sind, fertigen, und führen darinnen, wenn ansteckende Krankheiten irren gehen, beständig eine solche Zwiebel darinnen. Ja, wenn ansteckende Krankheiten grasiren, suchen sie ihre ganze Familie damit sicher zu stellen, indem sie jeder Person ein Beutelchen, in welchen eine solche

Zeitlo:

Zeitlosen: Zwiebel eingenehet ist, anhängen, damit das Giftige der grassirenden Krankheit sie nicht berühren, vielmehr sich in die Zwiebel ziehen möge, das Beutelchen trägt der Mensch entweder auf der blossen Haut oder auch über dem Hemde, welches gleichgültig ist, und hat es in der Gegend der Herzgrube mit Zwirn befestiget hängen.

S. 1069.

Beispiel von guter Wirkung solcher Amulets.

Mir ist das hierher gehörige Beispiel aus einem gewissen Hause bekannt, welches ausser dem Eigenthümer noch von einigen Miethleuten bewohnt wurde, der Eigenthümer bediente sich des Anhängens unserer Zwiebeln für sich und die Seinigen, als ein gefährliches Fleck-Fieber in der Stadt sich hersür zu thun begunte, denen Miethleuten war von dem guten Gebrauche derer Zwiebeln nichts bekannt, sie hatten also auch keine angehänget, der Eigenthümer des Hauses blieb samt denen Seinigen frey von dieser gefährlichen Krankheit, die Miethleute aber wurden davon befallen und einige dererselben starben daran sowohl, als diejenige Person, so ihnen zur Wartung in der Krankheit gemiethet worden war, diese war ebenfalls mit keinem Amulet unserer Zwiebeln versehen gewesen.

S. 1070.

S. 1070.

Hohn=Reden eines gewissen Medici hierüber.

Als diese Begebenheit einem gewissen Medico erzählt wurde, spottete er über die angegebene Kraft der Zeitlosen: Zwiebel, und druckte sich unter andern folgendergestalt aus: Zu denen Leuten, welche diese Zwiebeln als ein Verwahrungsmittel an sich hängen gehabt hätten, müste man sagen, dein Glaube hat dir geholfen, und nicht die Kraft der angehängten Zwiebel! der Glaube, daß die Zwiebel die Krankheit abwende, habe sie muthig und herzhast gemacht und verursacht, daß ihnen kein Grausen, Schauder und Scheu für denen gefährlichen Patienten aufgestiegen sey, und eben dieses sey der Harnisch so sie bewahret und nicht die angehängte Zwiebel.

S. 1071.

Gelinderes Urtheil eines andern Medici hierinnen.

Ein anderer berühmter Medicus, welcher zugleich Professor der Anatomie, Chirurgie und Botanic auf der Jenaischen Academie, wie in gleichen Hofrath und Leib: Medicus einiger daselbst benachbarten Fürsten, auch Mitglied der Kaiserlichen Academie derer Naturæ curiosorum und der Königlich Preussischen Societät derer Wissenschaften war, auch Praxin medicam mit grossen
Ruh:

Ruhme übt, hielte dagegen mehr auf den Gebrauch des Anhängens von einer Wiesen-Zeitlosen-Zwiebel, und hat sowohl mir, als auch viel hundert andern angerathen, diese Zwiebel als ein Verwahrungsmittel bey grassirenden ansteckenden Krankheiten oder auch bey Besuchung kranker Personen allezeit zu betrachten und es daran nie fehlen zu lassen, eine solche Zwiebel als ein Amulet an sich hangend zu haben, oder doch wie obvermeldet ist, in einem besondern Fickgen derer Beinkleider, eine bey sich zu führen.

Wer Gebrauch davon machen will, der muß alle Jahre dahin bedacht seyn, daß er entweder im Junius, wenn das Laub verwelken will, Zwiebeln auf denen Wiesen auffuchen und holen lasse (denn wenn das Laub erst völlig weg ist, so lassen sie sich nicht wohl finden) oder doch im Herbst, wenn die Blumen herfürbrechen, denn alsdenn sind sie auch wieder zu finden, Zwiebeln davon einschaffen lasse, damit sie in nöthigen Fällen fürhanden seyn mögen. Die im Sommer eingeschafften halten einige für besser als die mit ihren Blumen im Herbst ausgegrabenen. Wer in denen Sommer-Monaten solche Zwiebeln geholet hat, der kan sie, nachdem sie wohl abgetrucket, in Schachteln legen und in trucknen Sand einfüttern, so erhalten sie sich lange Zeit gut, und werden in dem Sande für dem schädlichen Auswachsen, welches sie nur entkräftet, bewahret, wenn zumahlen die Schachtel an temperirten nicht allzuwarmen Orten gehalten wird.

Von denen verschiedenen Arten derer Zeitlosen.

Ausser der fürhin gemeldeten Zeitlose, so wild in denen Wiesen wächst, und zu Erhaltung der Gesundheit in Amulets gebraucht wird, giebt es auch noch andere, so zum Theil im Frühlinge blühen, es giebt auch welche, so gefüllte Blumen tragen, diese bauet man derowegen in Lust: Gärten und sind sie um so angenehmer, da ihre Blumen im Herbst und also zu der Zeit herfür kommen, da an vielerley andern Blumen schon ein Mangel ist; die Sorten, so uns Caspar Bauhin von diesem Gewächse meldet, sind folgende:

- 1) *Colchicum commune*, der gemeiner Wiesen: Saffran, oder die Zeitlose, so in denen Wiesen wächst.
- 2) *Colchicum flore pleno*, der Wiesen: Saffran oder Zeitlose, so gefüllte Blumen trägt.
- 3) *Colchicum latifolium variegatum*, breitblättriger Wiesen: Saffran, so bunt ist.
- 4) *Colchicum candidum*, weisser vielblüchtiger Wiesen: Saffran.

Ausser diesen sind noch bekennet:

- 5) *Colchicum vernum hispanicum*, Wiesen: Saffran oder Zeitlose, so im Frühlinge blühet, aus Spanien.
- 6) *Colchicum floribus fritillariæ instar tessellatis, foliis planis*, Wiesen: Saffran, dessen

dessen Blumen nach Art derer von Fritillari-
rien, Würffelich gezeichnet, die Kraut-Blät-
ter aber gleich sind.

- 7) *Colchicum chionense*, floribus fritilla-
riæ instar tessellatis, foliis undulatis, &c.
Wiesen-Saffran aus Chio, wovon die Blu-
men nach Art derer Frittilarien oder sogenan-
nten Schachtblumen eine würffeliche
Zeichnung haben, die Krautblätter aber krau-
se sind.

§. 1073.

Von dem Coriander.

Der Coriander hat im Lateinischen die Be-
nennung *coriandrum*, und dieses Wort will von
denen Griechischen *κοριαννον* und von *κόρις*, wel-
ches letztere eine Wandlaus anzeigt, abgeleitet
werden, weil das Gewächs im Geruche sich de-
nen Wandläusen vergleicht, oder weil nach an-
derer Meinung das Gewächs die Wandläuse ver-
treiben und tödten soll. Der Deutsche nennet
den Saamen Coriander: Saamen; Schwindel-
Körner.

§. 1074.

Von denen verschiedenen Arten des Gewächses.

Casparis Bauhini Pinax meldet uns dreyer-
ley Arten desselbigen, welche sind:

§ 2

1) Co-

- 1) *Coriandrum majus*, der grosse Coriander.
- 2) *Coriandrum minus testiculatum*, der kleine Coriander, so Hodenförmig ist.
- 3) *Coriandrum sylvestre foetidissimum*, der wilde Coriander, so sehr stincket.

S. 1075.

Von einigen Natur-Eigenschaften des Corianders, auch seinen Anbau.

Der Coriander ist ein Sommer-Gewächs, welches alle Jahre aus seinem Saamen frisch angebauet seyn will. Der Saame ist rund, und hat jedes Korn zwey Kernen in sich, weswegen auch zwey Ständelein aus jedem Saamen: Korne aufwachsen, wenn die Körner von einander gespalten werden, so schadet es ihren Aufkeimen nichts, und giebt jeder Kern sodann eine Pflanze. Die Blümchen dieses Gewächses sind weis, und man hat sie im Junius. Der reiffende Saame will wohl beobachtet und zu rechter Zeit eingeerndtet seyn, indem ihn der Wind sonst leichtlichen abnimt. Das Kraut dieses Gewächses sowohl als der Saame, führen, wenn sie noch grün und frisch sind, einen sehr widrigen Geruch, woher es vielleicht rühret, daß eine Vergleichung im Nahmen, wie oben gemeldet, von denen übel riechenden Wandläusen hergenommen ist, solcher übele Geruch aber verlieret sich gar bald, nachdem Kraut und Saame reif und durre geworden ist, wie denn der
Geruch

Geruch des reiffen truckenen Saamens angenehm zu nennen ist, ja es lassen ihn viele mit in ihr Brod vermengen und backen, um durch dessen Genus sich für den Schwindel des Hauptes zu bewahren. Wer Coriander anbauen will, der muß den Saamen fein frühe im Jahre und sobald als sich die Erde nur bearbeiten läffet, säen, er wird gleich dem Anies begattet, was demnach bey solchem Gewächs, wegen des Anbaues erinnert worden, solches alles ist auch auf den Coriander zu verbreiten und demnach unnöthig allhier zu wiederholen.

§. 1076.

Von dem Bocks-Horn-Kraute seiner Etymologia und verschiedenen Benahmung.

Bocks-Horn-Kraut hat vermuthlich seinen Nahmen von der Gestalt seiner Saamen: Hülse erhalten, denn diese mahlet gleichsam ein langes sich etwas krümmendes Bocks: Horn für die Augen, und dieses ist auch wohl die Ursache, daß das Gewächs auch *Ægoceras* genennet wird, welches Wort von denen griechischen Worten *αἴξ*, *αιγος*, eine Geis und *κέρας* ein Horn abzuleiten. Der Lateiner nennet dieses Gewächs *Fœnum græcum*, griechisches Heu, denn das getrocknete Kraut ist dem Heu ähnlich, und der Saame mag anfänglich aus Griechenland nach Teutschland gekommen seyn. Das Gewächs wird auch Sieben: Zeiten benahmet, wiewohl solcher Nahme eigentlich dem wohlriechenden Lotus-Kraute gebühret.

Gg 3

§. 1077.

§. 1077.

Beschreibung des Bockshorns- Krautes.

Fœnum græcum ist ein Sommer-Gewächs, so alljährlich aus seinem Saamen frisch angebauet seyn will, es zeuget eine zaseriche, lange, gelbliche Wurzel, die hohen Stengel, so es treibet, sind rund, inwendig hohl; bräunlich und mit Zweiglein besetzt, seine kleine Blümchen, sind sogenannte Papilions-Blumen, oder solche, so sich in der Gestalt denen von denen Erbsen vergleichen. Von Farbe sind sie gelblich, sie sind vorhanden im Julius, wenn sie abgeblühet haben, so erscheinen im Augustus die länglichen, krummen und spizigen Saamen-Schoten, der darinnen befindliche Saame ist nach erlangter Reiffung gelblich und Nierenförmig, er hat einen sehr starcken durchdringenden Geruch, und da solcher Saame zur Arzney sonderlich für Pferde und Rind-Vieh gar stark gebrauchet wird, so wird auch nur um seinerwillen das Gewächs vieler Orten gar stark auf dem Acker gebauet.

§. 1078.

Von denen verschiedenen Arten des Bockshorn-Krautes.

Der Pinax Casparis Bauhini zeigt uns drey Sorten desselbigen an, welche sind

1) Fœ-

- 1) *Fœnum græcum sativum*, das gemeine Bockshorn-Kraut, so in Feldern und Gärten um seines Saamens willen angebauet wird.
- 2) *Fœnum græcum silvestre*, eine wildwachsende Art von Bockshorn-Kraute.
- 3) *Fœnum græcum sylvestre alterum polliceration*, eine andere Art wildes Bockshorn-Kraut, so viele Schoten giebet.

Die erstere ist diejenige, deren Saame zur Arzenei gebrauchet wird, und deren Anbau in folgenden S. gezeiget werden soll, wenn ich zuvörderst gemeldet, daß es derer Bockshorn-Kräuter noch mehrere, als die drey angeführten, gebe, welche aber nur in denen Gärten curioser Kräuter-Liebhaber, um Veränderungen zeigen zu können, gebauet werden, und weilen sie weder besondern Nutzen noch Schönheit haben, hier anzuführen für überflüssig erachte.

S. 1079.

Von dem Anbau des Bockshorn-Krautes.

Fœnum græcum, verlanget einen mittelmäßigen Grund und Boden, die mehresten lassen den Acker zu seiner Saat für Winters umpflügen, mit der Ege bestreichen, und dadurch wieder ebnen, in welcher Gestalt er ruhig bis zur Säens-Zeit im künftigen Frühlinge liegen bleibet. Der April ist der Monat, in welchem dieser Saame gesäet wird,

er wird demnach auf den im Herbste bereiteten Acker im Frühlinge nur gleich oben auf gesäet, mit Rärsten jedoch nicht allzutief unter gezogen, und das also bestellte Land darauf übereget oder auch gleich geharket. Ist aber das Land im Herbste nicht zubereitet, und muß im Frühlinge gegraben oder gepflüget werden, so wird der bestellte Saame, damit er nicht lucker und hohl in der Erde liege, Fus für Fus, eingetreten. Alle Pflege, so eine dergleichen Saat in der Folge verlanget, bestehet darinnen, daß man das Unkraut von Zeit zu Zeit vertilge und jäten lasse, wie auch daß die Pflanzen, wo sie zu dicke bey einander aufgehen, zu der Zeit, da sie noch jung sind, verdünnert und dergestalt durchzogen werden, daß sie wenigstens etwan 5 Zolle weit Raum voneinander erhalten. Es dienen solche Pflanzen nicht zum Versetzen, wollen vielmehr daselbst ruhig aufwachsen, wo sie hingefäet worden sind.

S. 1080.

Von der Erndte des Bockshornkrautes.

Das Bockshornkraut reiffet im September gegen den Herbst, um diese Zeit muß ofte darnach gesehen werden, damit die Einerndung zu rechter Zeit geschehe, ihr dürffet mit der Abschneidung solchen Krautes nicht warten, bis sämtliche Schoten reif und gelbe aussehen, denn ihr würdet sonst vielen Saamen auf dem Acker verlieren, sondern sobald als der mehreste Theil derer Saamen-Schoten

Schoten die gelbe Farbe angenommen hat, so ist es Zeit das Kraut entweder auszurauffen oder abzuschneiden, erhalten solche reiffenden Schoten einen Regen, so springen sie leichtlich auf und der Saame gehet verlohren, das abgeerntete Kraut muß demnach bald möglichst an truckene und lüftige Orte in Gebäude geschafft und daselbst ausgebreitet und abgedörret werden, ist das Kraut hier vollkommenst abgedörret, so wird es auf eine Scheunen: Tenne geschaffet und der Saame ausgedroschen und gehörig gereinigt. Wegen der Einerndung finde noch zu erinnern, wie ich gesehen, daß in solchen Jahren, da das Bockshorn: Kraut sehr ungleich gereiffet, man sich genöthigt gesehen habe, die Abnehmung derer Stauden nicht zu gleicher Zeit, sondern nach und nach vorzunehmen, und das reiffeste von Zeit zu Zeit zu Zeit heraus zu schneiden.

S. 1081.

Von der Natur des Saames, auch der nöthigen Fürsicht bey der Abdörrung des Krautes und dem Ausdreschen.

Den ausgedroschenen Saamen darf man nicht dick aufeinander schütten, indem er sich sonst auf einander erwärmet und davon schwarz und unscheinbar wird, er bleibet vier Jahre lang zur Aussaat gut, und zu Besäung eines Ackers von 160 Quadrat: Ruthen sind 49 Pfund genug. Der

Saame hat einen sehr starken Geschmack und pflegt solchen andern Frucht:Sorten, worunter er etwan aus Versehen geräth, mitzutheilen, kommt dessen nur ein wenig unter Rocken:Früchte, so wird alles davon gebackene Brod einen Nachgeschmack dadurch erhalten, oder gerathen nur wenige Körner unter ein Malz, woraus Bier gebrauet werden soll, so wird das Bier ebenfalls darnach schmecken. Hütet euch demnach, die Abdörrung des eingeerndeten Krautes auf solchen Böden vorzunehmen, wo Rocken oder Malz lieget, denn wie bald ist es geschehen, daß einige Saamen:Körner von dem Boekshorn:Kraut darunter kommen und üblen Geschmack nachhero zuwege bringen, aus gleicher Ursache hat jedermann fleißig dahin zu sehen, daß die Scheunen:Zennen, auf welchen das *Fœnum græum* ausgedroschen worden ist, aufs reinlichste von dem Saamen wieder geseget werden.

§. 1082.

Vom Hirsen, seiner Benahmung und Etymologia.

Der Hirse hat in der lateinischen Sprache den Nahmen *Milium*, welches Wort von *Mille*, tausend abgeleitet werden will, denn der Hirse ist das Gewächs, von welchem man sagen kann, daß es tausendfältige Frucht bringe, wie denn jede Pflanze mehr als tausend Körner liefert.

§. 1083.

S. 1083.

Von denen verschiedenen Arten des Hirsens.

Von unserm Gewächs macht uns Casparis Bauhini Pinax vier Arten bekannt, welche sind

- 1) *Milium semine luteo*, der Hirse, dessen Saame gelb ist.
- 2) *Milium semine albo*, der Hirse, dessen Saame weis ist.
- 3) *Milium semine nigro*, der Hirse, dessen Saame schwarz ist.
- 4) *Milium arundinaceum*, *subrotundo semine*, *Sorgo nominatum*, der Hirse, dessen Gewächs dem Rohre ähnlich, der Saame gros und rundlich ist, welcher *Sorgo* genennet wird. Diese Art wächst zehen bis zwölf Schuhe hoch, auf unsere hier folgenden Betrachtungen, sind nur denen drey zuerst gemeldeten Arten gewidmet, als deren Saame den besten Gebrauch im Hauswesen hat, und derowegen Ackerweise in denen Feldern gebauet wird.

S. 1084.

Von nöthiger Beschaffenheit des Landes zu Hirsens-Saaten, auch seiner Zubereitung.

Zu Hirsens-Saaten erwählet man Land, welches nicht allzugeil gedünget ist, sondern nur noch
einige

einige Besserung in sich hat, dergleichen Acker wird zur Säenszeit, welche im Frühlinge und zwar nicht eher, als im angehenden May fürhanden ist, fein zart gepflüget, der gepflügte Acker mit der Ege bestrichen, und auf den durch das Egen gleich und eben gemachten Acker, der Hirsen:Saame aufgesäet, der gesäete Saame wird darauf durch abermaliges Ueberziehen mit der Ege unter die Erde gebracht, und ist es ein guter Vortheil für den Saamen, wenn das Aussäen sogleich auf das frisch bereitete Land und ehe die Sonne und Luft die Feuchtigkeiten zu sehr heraus ziehet, geschiehet, auf einem Acker von 160 Quadrat:Ruthen ist mehr nicht als vier und ein halbes Pfund Saame nöthig.

Audere halten die Weise mit Begattung des Hirsen:Saamens, daß sie den Acker, so dazu bestimmet ist, im Herbst umpflügen und egen, und ihn in solcher Gestalt bis in den May des künftigen Jahres ruhig lassen, alsdenn aber den Hirsen:Saamen oben auf säen, mit Rärsten subtil unterhacken, und das besäete Land entweder überharken, oder mit der Ege überziehen lassen, welche Bestelungs:Art gar gut ist.

S. 1085.

Von der Abwartung einer Hirsen:Saar.

Der Hirsen gehöret unter die Sommer:Gewächse, so vieles Jäten erfordern, sobald demnach seine Saaten nur ein wenig erwachsen sind, müssen sogleich Leute mit der Jäte:Hacke an den Acker geschicket

geschicket und die Ausreutung des Unkrautes, das durch verrichtet werden, und solche Arbeit muß in dem folgenden Sammer wohl noch zweymal geschehen. Ausser dem Ausjäten des Unkrautes aber ist es bey diesem Gewächs auch sehr nützlich, seine Pflanzen, wo sie zu dicke beyeinander aufgehen, zu durchziehen, und dergestalt dünne zu machen, daß sie überall auf eine Weite von 7 bis 8 Zollen Raum voneinander erhalten, denn solchergestalt geben die Pflanzent allezeit grössere und mehrere Kolben, mithin auch schönern Saamen.

§. 1086.

Von der Saamen = Erndte des Hirsens.

Gleichwie die Saamen = Kolben des Hirsens, nie zu gleicher Zeit reif, also können sie auch nicht alle auf einmal abgenommen werden, der mittlere Kolbe jeder Pflanze reiffet allezeit zuerst, und wenn man diesen so lange sitzen lassen wolte, bis die Kolben derer Seiten = Zweiglein auch reif wären, so würden die Vögel, welche dem Saamen sehr nachtrachten, ihn ausfressen, oder er würde auf dem Lande ausfallen, es ist demnach nöthig, solche Mittel = Kolben, sobald sie ihr Reiffen vermerket wird, alle ausschneiden und besonders einsammeln zu lassen, vermerket ihr darauf, daß der Saame derer Seiten = Zweiglein auch reif sey, so lasset ihr den Hirsens gleich andern Getrande mit seinem Stroh völlig abschneiden, das Abgeschnittene in Bindelein bringen und nach Hause führen, weilens
der

der Saame im Auf- und Abladen sich leichtlich auszühret, so ist es nützlich in den Wagen eine Plane oder grosses Tuch zu legen, damit der ausfallende Saame sich darinnen sammeln könne und nicht verlohren gehen möge, die eingeschafften Hirsen: Bindel werden auf einen Scheunen: Tenen etwan drey oder vier Tage lang übereinander gepanset, damit sie etwas erwärmen und das Ausdreschen wird alsdenn sogleich fürgenommen, da denn der Saame sehr leichtlich herausgeheth. Leer gemachtes Hirsen: Stroh dienet gar wohl zur Streu für das Vieh.

S. 1087.

Von dem Canarien-Saamen und seiner verschiedenen Benahmung.

Das Gewächs des Canarien-Saamens wird von denen Botanicis Gramen spicatum semine miliaceo, das Gras, so Aehren trägt, und Hirsenförmigen Saamen liefert, umschrieben; der Deutsche nennet das Canarien: Gras und seinen Saamen den Canarien-Saamen, vermuthlich deswegen, weilen der Saame ursprünglich aus denen Canarien: Inseln nach Europa mag gebracht worden seyn. In der lateinischen Sprache wird es sonst auch mit dem Nahmen Phalaris belegt.

S. 1088.

§. 1088.

Von denen verschiedenen Arten des Canarien-Saamens.

Doctor Tournefort zeigt uns vier Arten dieses Gewächses an, welche sind

- 1) Gramen spicatum, semine miliaceo albo, Canarien-Gras, so weissen Saamen trägt.
- 2) Gramen spicatum, semine miliaceo nigro, Canarien-Gras, so schwarzen Saamen trägt.
- 3) Gramen spicatum, semine miliaceo minore nigro, Canarien-Gras, so kleinern schwarzen Saamen trägt.
- 4) Gravamen spicatum, semine miliaceo griseo, Canarien-Gras, so grauen Saamen trägt.

§. 1089.

Von dem Gebrauche des Canarien- Saamens und seinem Anbau.

Von dem Canarien-Saamen ist der gemeinste Gebrauch, daß man die Canarien- und andere Vögel damit füttert. Der weisse wird dazu am meisten gebrauchet, wiewohl sie den grauen ebenfals gerne fressen, wenn er zumalen dem weissen bengemischet wird. Wer diesen Saamen anbauen will, der erwählet dazu gleiche Säenszeit als bey dem Hirsen gemeldet worden, nemlich den an-
gehenden

gehenden Man, der Saame wird auf die frischgegrabene Erde sogleich aufgesäet, untergeharket, und Fus für Fus eingetreten, welches zu seinem guten Aufkeimen vieles besträget, die Saat hat in der Folge keine weitere Abwartung nöthig, als daß die Pflanzen, wo sie zu dicke beneinander aufgehen, dergestalt verdünnet werden, daß sie etwan drey oder vier Zolle weit Raum voneinander erhalten. Das Ausjäten des Unkrautes muß darauf im folgenden Sommer auch etwan einmal fürgenommen werden.

Was die Überndtung betrifft, so ist es Zeit selbige fürzunehmen, wenn Stroh und Körner die gelbe Farbe angenommen haben, man schneidet es sodann gleich anderm Getrände ab, bringet es in Bindel und führet es unter Obdach, damit der Saame bey dem Ausdreschen besser aus dem Stroh gehe, so ist es gut, die eingeführten Bündel etwan drey oder vier Tage lang auf den Scheun-Tennen übereinander zu pansen, damit sie sich etwas auf einander erwärmen und das Ausdreschen darauf gleich fürzunehmen, da denn der Saame fein reine aus dem Strohe herausgehet. Der Saame bleibet drey Jahre lang zur Ausfaat gut.

§. 1090.

Von den Karden-Disteln.

Die Karden-Distel, ist ein bey Woll-Manufacturen fast unentbehrliches Gewächs, indem die Tuchmacher, Strumpfbereiter, Hücher, ihre Waaren

Waaren nicht recht ins Feine bringen können, wenn sie die aus seiner stachelichten Frucht verfertigten Kardätschen nicht haben. Im Deutschen hat dieses Gewächs auffer dem obigen auch den Namen der Weber-Cardé; der Cardätsche. In der lateinischen Sprache wird es bald *Carduus fullonum*, bald *Dipsacus*, bald *Labrum veneris* benahmet. Das Wort *Dipsacus* will man ableiten von dem griechischen *δυσάρος*, durstig, womit man vielleicht das Gegentheil vom Durste hat bedeuten wollen, indem in denen Zwischen-Räumen seiner Blätter sich immer Feuchtigkeiten, vom Thau und Regen zu versammeln pflegen, womit es gleichsam seinen Durst stillt. Der Name *Labrum veneris*, Bade-Wanne der Venus ist ihm vermuthlich von der Gestalt seiner Blätter gegeben, als welche sich krümmen, also daß Feuchtigkeiten von Regen und Thau darinnen sich sammeln können, und man glaubt, daß solche Feuchtigkeiten, so in denen Blättern sich sammleten, denenjenigen, so sich damit wuschen, ein schönes Gesichte zuwege brächten.

S. 1091.

Von denen verschiedenen Arten der Karden-Disteln.

Von diesem Gewächse giebt es verschiedene Arten, von welchen der *Pinax Casparis Bauhini* uns viere anzeigt, welche sind

IV. Th.

56

1) Dip-

- 1) *Dipsacus sativus*, die zahme Karden: Distel, so in Gärten mit Fleis angebauet wird, und weisse Blumen hat.
- 2) *Dipsacus sylvestris*, aut *virga pastoris major*, die grosse wilde Karden: Distel, so röthliche Blumen zeuget.
- 3) *Dipsacus sylvestris*, *capitulo minore*, vel *virga pastoris minor*, die wilde Karden: Distel, so kleinere Köpfe zeuget.
- 4) *Dipsacus folio laciniato*, die Karden: Distel, so ausgeschweifte Blätter hat.

Von allen diesen Arten hat nur die zuerst sub num. 1. angeführte Art Gebrauch für die Wollen: Arbeiter, denn die Stacheln ihrer Köpfe wachsen Haackenmäßig und unterwärts gerichtet, wohingegen die Stacheln derer wilden Arten gleich aufrecht stehen, mithin zum Kardätschen nicht gebrauchet werden können.

§. 1092.

Von dem Anbau der zahmen Karden = Disteln.

Der Saame dieser Karden: Disteln wird im April gesäet, die mehresten halten die Weise, daß sie das Land, worauf dergleichen Saame gesäet werden soll, im Herbst zuvor wohl düngen und umgraben, und es in solcher Gestalt bis in den April des folgenden Jahres liegen lassen, sie säen alsdenn solchen Saamen oben auf, und hacken ihn mit Kärsten gehörig unter. Diese Saat hat dar:
auf

auf keine fernere Abwartung nöthig, als daß sie vom Unkraute reine gehalten werde, und die Pflanzen bleiben in ihrem Saat-Beete bis in die Mitte des August-Monats stehen, da man sie allererst aushebet und weiter versezet, die Woche Bartholomäi ist die gemeinste Zeit, da das Versezen dieser Pflanzen fürgenommen wird. Das Land, worein diese Pflanzen gesezet werden, bedarf keine allzuscharfe Düngung, sondern es ist genug, wenn es nur in mittelmäßiger Besserung stehet, es muß aber wohl gegraben seyn und die Pflanzen werden nach geraden Linien anderthalben Schuhe weit voneinander dareingesezt und begossen. Die Pflanzen sind dauerhaft, bleiben demnach den Winter über im Lande stecken, und haben wedee im ersten noch auch im zweenen Jahre einige andere Abwartung nöthig, als daß das Land mittelst der Jäte-Hacke vom Unkraute von Zeit zu Zeit gereinigt werde.

In dem ersten Jahre, da die Pflanzen gesäet worden sind, geben sie keine Früchte oder sogenannten Bürsten, oder so sie ja etwas davon treiben, so tauget solches nicht viel; im Frühlinge des zweenen Jahres hingegen treiben sie Stengel und diese geben in dem folgenden Sommer häufige und gute brauchbare Bürsten. Eine Kardens-Distel-Pflanze, so ihren Dienst im zweenen Jahre einmal gethan und ihre Früchte gelieffert hat, wie hernach für untüchtig gehalten, man vertilget demnach solche zwenjährige Pflanzen nach Aberndtning derer Früchte und bauet statt deren, frische an,

weswegen es auch nöthig ist, den Saamen alljährlich frisch auszusäen.

§. 1093.

Von der Einerndtung derer Kardenden = Disteln.

Der Julius und Augustus sind die Monate, in welchen die Früchte oder sogenannten Bürsten der Kardenden = Disteln nach und nach reiffen und abgeschnitten werden, solches Abschneiden nimt man bey hellem und truckenem Wetter für, jeder Bürste, welche auch die Kardätschen genennet werden, lässet man einen Stiel von etwa einen halben Schuhe, man trucknet die Abgeschnittenen entweder an der Sonne oder an andern sich schickenden Orten, bringet sie darauf in Bündelein und hänget sie an truckenen lüftigen Orten auf, wenn sie recht durre geworden sind, so fället ihr Saame von selbstem aus, welcher alsdenn gesamlet werden kan. Eine Kardätsche, so von einem Mittel- oder Hauptstengel herrühret, giebt allezeit den besten Saamen.

§. 1094.

Von dem Waid, seiner Benennung und verschiedenen Arten.

Der Waid, das bekannte Färbe Kraut, hat im lateinischen die Benennung *Isatis*, wie auch *Glastrum*,

Glastrum, und giebt es davon verschiedene Arten, als da ist

- 1) *Isatis sativa* seu *latifolia*, der zahme Wand, mit breiten Blättern.
- 2) *Isatis sylvestris*, vel *angustifolia*, ein wilder Wand, so schmale Blätter zeuget.
- 3) *Isatis dalmatica major*, grosser Wand aus Dalmatien.

S. 1095.

Von dem Anbaue des Wands.

Wand: Saamen säet man insgemein auf solche Aecker, so da Sommer: Früchte getragen haben und nunmehr dazu bestimmet sind, daß sie im folgenden Jahre Brache liegen sollen, bey dieser Absicht düngen sie solche Aecker nach Aberndung derer Sommer: Früchte, und zwar recht gut, und etwas stärker, als solches zu Winter: Rocken oder Weizen nöthig ist, denn es verlanget der Wand einen recht scharffen Boden, der Mist wird darauf im Herbst mit zwey Pferden untergepflüget und in dieser Bereitung bleibt der Acker bis zur Säens: Zeit im folgenden Jahre ruhig liegen.

Im folgenden Jahre, sobald als nach vergangenem Winter: Froste die Erde sich nur will bearbeiten lassen, wird dieser Acker zum zweytenmale, und zwar anjeko mit fürgehengten drey oder vier Pferdten, fein tief und zart gepflüget, und dadurch zur Saat zubereitet. Das Säen des Saamens geschiehet zwar am besten in der Mitte des

Merz Monats, jedoch giebt die vorhandene Witterung hierbey den besten Rath, und kan solches nach deren verschiedenen Beschaffenheit auch wohl 8 Tage früher, ja wohl 8 bis 14 Tage später hin vorgenommen werden, Das Säen dieses Saamens, verrichtet jedermann gerne bey windstillem Wetter, denn weilten der Saame glatt und breit ist, so beweisen starke Winde auch viele Macht an ihm, und er fällt bey deren starken Wehen nicht nur unordentlich, sondern sie führen ihn bey dem Ausstreuen auch wohl gar fort auf benachbartes Land, wie er denn wohl 8 bis 9 Schritte weit weggeschmissen werden kan.

Ist der Saame, den ihr habt, frisch, gut und vollkommen, so sind zwey und ein halb Pfund desselbigen, zu Besäung eines Ackers von 160 Quadrat-Ruthen schon genug, habt ihr aber Saamen, worunter viel leichtes unfruchtiges Zeug befindlich ist, so muß das gemeldete Quantum auch billig erhöht und mehr Saame zu Besäung des Ackers hergegeben werden, der besäete Acker wird darauf mit der Ege überfahren, und dadurch unter die Erde gebracht. Dieser Saame gehöret unter die harten, so langsam aufkeimen und seine Natur bringet es so mit sich, daß er bisweilen wohl 5 bis 6 Wochen lieget, ehe er aufkeimet.

S. 1096.

Von Abwartung einer Wand- Saat.

Sobald eine Saat des Wands so weit gedie-
hen ist, daß die Pflanzgen etwan vier Blätter zei-
gen, so ist die erste Arbeit, daß die Pflanzen ver-
dünnert, und die überflüssigen dergestalt wegge-
nommen werden, daß jede stehen bleibende Pflan-
ze zum wenigsten neun bis zehen Zolle weit Raum
von der andern erhalte, und hierbey muß zugleich
alles Unkraut mit ausgejätet und weggeschaffet
werden. Zu dieser Arbeit bedienet man sich vie-
ler Orten derer sogenannten Stos: Eisen, deren
Schneide etwan vierdtehalb Zolle breit, ihr eiser-
ner Stiel aber ohngefehr 7 Zolle lang, und mit
einem hölzernen Griffe versehen ist, womit die Ar-
beits: Leute sowohl die überflüssigen Wand: Pflan-
zen, als auch das Unkraut gar bequem wegräu-
men können.

Einige Wochen nach dieser ersten Reinigung
des Ackers, ist schon wieder ein Ausjäten des Un-
krautes nöthig, welches abermalen mittelst der ge-
dachten Stos: Eisen gar füglich verrichtet wird.
Denn sonderlich im Anfange muß denen Wand-
Pflanzen durch Vertilgung vom Unkraute auf die
Beine geholffen werden.

S. 1097.

Von der Mähung derer Wand- Saaten.

Sobald als die untersten Blätter derer Wand-Pflanzen gelblich werden, wird die erste Mähung davon durch das Abstoßen derer Blätter gesucht, es wird diese Arbeit mit dem vorbeschriebenen Stos:Eisen verrichtet, die Arbeits-Leute verrichten solches insgemein kniend, und sind zu erinnern, die Kronen ganz flach abzunehmen, und die Neben:Keimen derer Wurzeln nach Möglichkeit zu schonen, die abgestossenen Blätter versammelt man in Körbe, und überliefert sie sofort der Wand-Mühle, befindet sich es etwan, daß die untern Blätter nach vorhanden gewesenem Platz:Regen, von Erde behangen und schmutzig sind, werden selbige zuerst gewaschen, die gewaschenen auf Rasen ausgebreitet, wieder abgetrocknet, und in solcher gereinigten Gestalt der Wand-Mühle überliefert.

Nach Abräumung derer Wand-Blätter vom Acker, wird selbiger von allem Grase und Unkraute abermalen gereinigt, das ausgestossene Unkraut läßt man einige Tage auf dem Acker liegen und verwelken, alsdenn wird der Acker mit der Ege überfahren, wodurch alles wieder fein geebnet, und das verwelkte Unkraut herunter gezogen wird, und der überregte Acker hat sodann das Ansehen eines kaum bestellten.

Die Wand-Pflanzen treiben darauf gar bald frische Blätter, und wenn diese zu gehöriger Grösse

Größe erwachsen sind, auch die untersten die gelbliche Farbe wiederum zeigen, so ist die zweite Nutzung der Wand:Saar vorhanden, die Blätter werden demnach abermalen, wie vorhin gemeldet ist, abgestossen, und der Wand:Mühle überliefert, der Acker wird darauf abermalen vom Unkraute gereinigt, und das verwelkte Unkraut etwan ein paar Tage darauf mittelst der Ege herab gezogen.

Ist die Witterung zuträglich, also, daß die Regen ordentlich folgen, und das Wetter fällt nicht zu kalt an, so giebt eine solche Wand:Saar im ersten Jahre auch wohl die dritte Nutzung durch ihre Blätter, bey niedriger Witterung abee und wenn die Blätter keinen rechten Wachsthum sehen lassen, lästet man die Pflanzen den Winter über also stehen, denn sie sind sehr dauerhaft und leiden von keiner Winter:Kälte leichtlich Schaden. Im folgenden Frühlinge treiben sodann die überwinterten Pflanzen gar bald frische Blätter, und wenn diese zu gehöriger Vollkommenheit erwachsen sind, welches abermals daraus abgenommen wird, wenn die untersten Blätter anfangen wollen gelbe zu werden, ist die dritte und letzte Nutzung der Wand:Saar fürhanden, und die Pflanzen werden nunmehr völlig und samt ihren Herzen von dem Acker hinweg gestossen und der Wand:Mühle überliefert. An vielen Orten ist es gebräuchlich, solchen auf diese Weise im zwenten Jahre abgeerndeten Wand den Kompts:Wand zu nennen, man hält ihn nicht für so gut als denjenigen, so im Sommer des ersten Jahres gewachsen ist,

weisen bey nunmehriger gänzlichen Abstoßung derer Wand-Pflanzen von ihren Wurzeln auch viel Wurzel: Werk an denen Pflanzen sitzen bleibt, welches unvermeidlich ist, und da es zusamt denen Blättern mit auf die Mühle komt, ihn etwas verringert.

§. 1098.

Besondere Eigenschaft derer Wand-Blätter.

Die Blätter vom Wand mögen wohl im Geschmacke etwas widrig seyn, denn man siehet, daß weder das Kind: Viehe, noch auch Schweine oder Schaafse sie fressen, und nur von Schaafen habe ich gesehen, daß sie zu Zeiten ein wenig davon genaschet haben, sie lassen sie aber auch gerne stehen, wenn sie sattfam anderes Futter finden. Es ist dieses die Ursache, daß man hin und wieder siehet, wie einige Landleute Schaafse auf ihren mit Wand bestellten Aeckern herumgehen lassen, in der Meynung, daß die Schaafse, welche die Wand-Pflanzen nicht angehen, sich an das Unkraut halten, selbiges wegfressen und vertilgen sollen, sie suchen also durch die zwischen denen Wand-Pflanzen herumgehenden Schaafse eine Erleichterung im Jäten zu erlangen. Wenn man aber bedenket, daß ein Schaaf kein Kraut so gar genau abbeisset, sondern nur dessen Spizen und obern Theile abnimmt, die Wurzel und übrigen Theile des Unkrauts aber fortwachsen können, so ist dieses in der That nur ein eingebildeter Vortheil, und sie thäten bes-
ser

fer, sie jäteten das Unkraut gehörig aus, da auch die herumgehenden Schaafse das Land nur feste treten, und anbey viel Blätter derer Wand-Pflanzen durch Zertreten verwüsten können, so ist diese Weise sich des Unkrautes zu entledigen nicht nur eine vergebliche, sondern auch sogar eine schädliche Sache zu nennen.

§. 1099.

Von dem Saamen-Bau des Wands.

Wand-Pflanzen geben in dem Jahre, da sie gesäet worden sind keinen Saamen, sondern in dem folgenden Jahre, es bleiben demnach so viele Pflanzen als zum Saamen-Bau nöthig zu seyn scheint stehen, welche im Sommer und sonderlich im Junius blühen, und darauf ihre breiten dunkel-olivfarbigen Saamen-Behältnisse zeugen, wenn das Reifen des Saamens vollkommen bemerkt wird, versamlet man ihn mit seinen Capseln auf lüftigen Böden, und wenn alles recht abgedörret ist, klopft man den Saamen heraus, welcher durch Schwingen in einer Mulde gehörig zu reinigen ist. Es hat demnach der Anbau dieses Saamens gar wenig Mühe und gar keine Schwierigkeit.

§. 1100.

Vom Taback, seiner verschiedenen Benennung und Etymologia.

Der Taback hat in der lateinischen Sprache verschiedene Benennungen, als: 1) Nicotiana. 2) Tabacum. 3) Petum. 4) Hyosciamus. 5) Torna bona. 6) Herba medica. 7) Herba sanctæ crucis. Was den Ursprung des erstern Namens anbetrifft, so hält man dafür, daß Jacob Nicot, ein Rath des Königs in Frankreich, Francisci des II. als er sich im Jahre 1560. als Französischer Abgesandter am Portugiesischen Hofe befunden, den Saamen dieses damals in Europa noch nicht bekannten Gewächses, einen Flanderer, so ihn aus America mitgebracht hatte, abgekauft und nach Frankreich an die damalige Königin Catharina de Medicis, gesendet habe, welche Königin ihn in Frankreich anbauen lassen. Das Wort Taback rühret aus Indien her, wie denn die Insel Tabaco, wo dieses Gewächs sehr stark gebauet wird, gleichen Namen führet. Der Name Hyosciamus aber ist sonderlich der kleinern Art dieses Gewächses, vermuthlich deswegen gegeben worden, weiln sie sich zwischen selbiger und dem Bilsen-Kraute, was die äußerliche Gestalt anbetrifft, einige Aehnlichkeit findet, die Blumen aber sind unterschieden.

S. 1101.

Von denen verschiedenen Arten des Tabacks.

Es finden sich von diesem Gewächse verschiedene Arten, der Pinax Casparis Bauhini zeigt uns deren drey an, welche sind

- 1) *Nicotiana major latifolia*, der grosse Taback, so breite Blätter zeuget.
- 2) *Nicotiana major angusti folia*, der grosse Taback, so schmale Blätter zeuget.
- 3) *Nicotiana minor*, der kleine Taback.

Ausser diesen sind bekannt.

- 4) *Nicotiana minor foliis rugosioribus, amplioribus*, ein kleiner Taback, so rauhe und breitere Blätter hat.
- 5) *Nicotiana major, foliis latissimis & rugosioribus, floribus rubicundis*, grosser Taback, so die breitesten Blätter hat, welche runzlich sind und röthliche Blumen zeuget.
- 6) *Nicotiana majorlatifolia, floribus albis, vasciculo brevi*, grosser Taback, so breite Blätter, weisse Blumen und ein kurzes Saamen-Behältnis zeuget.
- 7) *Nicotiana humilis, primulae veris folio*, niedrig wachsender Taback, dessen Blätter denen von Schlüssel-Blumen sich vergleichen.
- 8) *Nicotiana minor, folio cordiformi, tubo floris praelongo*, kleiner Taback, so herzförmige

förmige Blätter und eine lange Blumen-Röhre zeuget.

- 9) *Nicotiana major*, *angusti folia perennis*, grosser schmal-blättriger Taback, dessen Pflanzen einige Jahre dauern.

Die sub No. 1. angeführte Art ist diejenige, so in Deutschland sehr stark gebauet wird, deren Anbau ich demnach zusörderst zeige.

§. 1102.

Von dem Anbau des Tabacks, und sonderlich der Säens-Zeit und Weise.

Es gehöret dieser Taback unter die Sommer-Gewächse, welche aus ihren Saamen alljährlich frisch angebauet seyn wollen. Die beste Säens-Zeit ist der Merz, in diesem wird der Saame auf Beete, so bretteerne Einfassungen haben, und nach Art derer Mist-Beete eingerichtet sind, oben auf gesäet und darauf mit leicht zubereiteter Erde verdeckt. Das besäete Beet wird gegen die Nacht, um das Eindringen vom Froste zu verhindern, mit Brettern zugedecket, und solches Zudecken so lange wiederholet, als sich noch Fröste vermuthen lassen, denn weder den Saamen, noch denen aufgegangenen Pflanzen, bringet das Frieren Vortheil.

§. 1103.

S. 1103.

Vom Versetzen des Tabacks, auch nöthiger Beschaffenheit des Landes darzu.

Wenn die Tabacks-Pflanzen in ihren Saat-Beeten ohngefähr das 5te oder 6te Blatt erreicht haben, so dienen sie zum Versetzen, es werden demnach solche Pflanzen auf ihren Beeten ausgezogen, und auf wohl gegrabenes und von Quecken und andern wilden Wurzeln gereinigtes Land, nach geraden Linien zwey Schuhe weit voneinander gepflanzt, solche Arbeit des Fortsteckens geräth am besten, wenn sie bald nach einem Regen fürgenommen wird, da denn die in feuchte Erde gesteckten Pflänzgen aufs Beste antreten, denen gesteckten wird sogleich ein Guß gegeben, damit die Wurzel und Erde sich wohl aneinander setzen mögen. Wenn die Regen bisweilen zu lange aussen geblieben sind, so habe ich gesehen, daß die Tabacks-Anbauer sich dergestalt geholfen, daß sie die auf dem Lande abgezeichneten Plätzgen, worein Tabacks Pflänzgen gesteckt werden solten, mit herbengeschafften Wasser befeuchtet, in die befeuchtete Erde die Pflanzen gesteckt, und die gesteckten darauf angegossen haben, woben sie versichert, daß eine also gesezte und angegossene Tabacks-Pflanze sich bey dem Leben erhalte, und wenn auch die Regen drey Wochen lang darauf aussen bleiben solten. Es wollen also Tabacks-Pflanzen in befeuchtete Erde gesteckt und sogleich angegossen seyn, haben

Haben darauf kein ferneres Begießen nöthig, welche bey starkem Umbau, da man derer Pflanzen ofte viele hundert stecket, ohnedem nicht möglich ist, wenn zumahlen das Wasser von weiten Orten herhengeschaffet werden muß. Was das Land anbetrifft, worein man pflanzen will, so ist zu merken, daß Tabacks: Pflanzen ein Gewächs seyn, so den Acker gar sehr auszehren, daß er auch sogar nach deren Umbau, Korn: Früchte zu tragen fast nicht vermögend ist, woraus sich denn abnehmen lässet, daß man Tabacks: Pflanzen nicht auf sehr ausgezehrtes Land, sondern auf solches setzen müsse, welches noch Besserung in sich hat, ja sie nehmen auch einen auf das allerschärfste gedüngten Acker gar gerne an.

Tabacks: Pflanzen setzet man übrigens lieber in feuchten Grund als in trockenem Boden.

Tabacks: Pflanzen geben ziemlich hohe Stauden, welche die Sturm: Winde, leichtlich beschädigen können, man pflanzet sie demnach auch lieber auf solche Aecker, wo sie denen Sturm: Winden, nicht so gar sehr ausgesetzt sind.

S. 1104.

Von Abwartung einer Tabacks- Plantage.

Eine deren nöthigsten Arbeiten bey Tabacks: Plantagen ist die Austilgung des Unkrauts, und dieses muß den Sommer über zwey, ja wenn vieles Unkraut wächst, wohl drey mal geschehen. Sind die Pflanzen etwas erwachsen, werden ihnen die

die zwey untersten Blätter, als welche ohnedem keinen Gebrauch haben, abgebrochen und die Erde darauf bey denen Pflanzen angehäuffet. Im Anfange des Brach: Monats werden an denen Pflanzen alle Seiten: oder Neben: Schosse, welche Zweiglein geben wollen, hinweg gebrochen, in gleichen wird der oberste Stengel ausgebrochen, denn wenn dieses nicht geschiehet, so verlieren die guten Blätter, welche wachsen sollen, viel Nahrung dadurch, auch bricht man anjeko im Anfange des Junii drey ihrer untersten Blätter, als welche keinen Gebrauch haben, abermalen hinweg.

S. 1105.

Von der Erndte des Tabacks.

Am Ende des Julii macht man den Anfang, die nutzbaren Blätter an denen Tabacks: Pflanzen abzublatten, und solche Arbeit wird nach und nach fürgenommen, und dauret bis gegen Michaelis: Tag am Ende Septembris, die Stengel bleiben im Lande stecken, erfrieren im folgenden Winter und können künftig mit untergepflüget werden. Abgeblattete Tabacks: Blätter bringet man in Bündelchen, läffet sie nach Hause fahren, woselbst ihnen die mittlere grosse Rippe abgeschnitten, und sie um der Erwärmung willen, wovon sie schwitzen, etwan acht Tage lang an einer Wand hinauf übereinander geleget werden, dieses Schwitzen ist denen Blättern deswegen sehr nöthig, weilen sie dadurch einen grossen Theil ihrer unangenehmen Schärfe verlieren. Die geschwitzten Blätter re-

het man darauf an Fädens, und hánget sie um der Abdruckung willen auf lüftigen Bódens auf, damit sie auffer dem Sonnenscheine durch die Luft getrucknet werden können, die Fädens, woran die Blätter angereihet sind, werden auf denen Bódens horizontaliter aufgezogen, damit die Blätter nicht aufeinander schurren, sondern auseinandrer geschoben werden können, damit sie einander nicht berühren. Wer dergleichen abgetrucknete Blätter entweder spinnen, oder sie auf andere Art gebrauchen will, der besprenget sie zuvörderst wieder mit etwas Wasser, indem sie sich sonst zerreiben und brechen. Das Abtrucknen gehet bey feuchter Herbst-Witterung oft ziemlich langweilig her, indem die Blätter gewohnt sind, die Feuchtigkeiten der Luft an sich zu ziehen.

§. 1106.

Vom Senf, seiner lateinischen Benahmung und deren Etymologia.

Der Senf hat in der lateinischen Sprache den Nahmen Sinapi und dieses Wort will abgeleitet werden von dem griechischen *Σινπι* oder auch wenn man seine Wirkung in Betracht nimt, von den Worten *σινειν ὀφθαλμοῦς* denn sein starker Gebrauch pflegt Thränen nach denen Augen zu ziehen, indem der Geschmack des Saamens scharf und brennend ist.

§. 1107.

S. 1107.

Von denen verschiedenen Arten des Senfes.

Von dem Senf sind folgende Arten bekannt :

- 1) Sinapi vulgare, siliqua latiuscula glabra, semine rufo, der gemeine Senf, so die breite glatte Schote und rothen Saamen zeuget.
- 2) Sinapi hortense, semine albo, der Garten-Senf, so weissen Saamen zeuget.
- 3) Sinapi indicum, lactucæ folio, Senf aus Indien, dessen Blätter denen vom Lattig ähnlich sind.

Es giebt derer Arten noch mehrere, weilen sie aber keinen besondern Nutzen zeigen, so halte für unnöthig, selbige anzuführen.

S. 1108.

Von dem Anbau des Senfs.

Die beyden unter No. 1. und 2. gemeldeten Arten des Senfs sind diejenigen, so für die Küche, wie auch zur Medicin überall bey uns im Gebrauche sind, zu ihrem Anbau ist ein Land nöthig, so in mittelmäßiger Besserung sich findet. Die mehresten pflegen dergleichen Land vor Winters durch Umspügen zur Saat zu bereiten, den gepflügten Acker überstreichen sie darauf mit der Ege, damit er eben werde, und lassen ihn in solcher Gestalt, bis zur Säens-Zeit im folgenden Frühlinge,

ruhig liegen. Die beste Säenszeit ist der halbe April, da man den Saamen oben auffäet, und damit er unter die Erde komme, wird er mit Kärsten gehörig untergehacket, und nach solchen Unterhascken wird der Acker mit der Ege überfahren.

Wer den Acker oder Beete für Winters solchergestalt nicht zubereitet hat, der kan solches auch im Frühlinge thun, und den Saamen in frisch gepflügtes oder gegrabenes Erdreich säen, jedoch ist alsdenn nöthig, den bestellten Saamen Fus vor Fus einzutreten, damit er nicht lucker und hohl, sondern fein feste im Boden liegen möge, welches zu seinem baldigen und guten Aufkeimen vieles beyträget.

Senf Saamen pfleget man nicht gerne allzudicke zu säen, auch ist es nützlich, die Saat den Sommer über einigemal vom Unkraute zu reinigen.

Die Senf Saaten reiffen in der Mitte des Monats Augusti, werden alsdenn abgeschnitten, das Abgeschnittene an lüftige Orte gelegt, und wenn alles trucken geworden, der Saame ausgeklopset und gehörig gereiniget.

Von dem Saamen des rothen Senfes sagt man, daß er einige Jahre, ohne zu verderben, unter dem Wasser liegen, auch nachdem das Wasser etwan vertrucknet, zum schönsten aufwachsen. Ist dieses, welches ich nicht versucht habe, richtig, so läffet sich von seiner Erhaltung keine andere Ursache angeben, als eines Theils das scharffe Dehl, welches der Saame enthält, so das Eindringen des Wassers in selbigen verhindert,
und

und zweytens, die beständige Verdeckung vom Wasser, welche keine Veränderung in dem Saamen entstehen läffet und sein Verfaulen behindert.

S. 1109.

Von dem Indianischen Senf.

Der oben sub No. 3. erwähnte Indianische Senf mit lattig:Blättern, ist eine dauerhafte Art, welche bey uns gar wohl fortkommt, und gleich denen vorhin gemeldeten bestellet wird. Er kann, wenn er noch recht jung ist, gleich denen vorhin gemeldeten zu Sallate gebraucher werden, wenn seine Pflanzen Platz genug haben, breiten sie sich gar sehr aus und geben grosse Blätter.

S. 1110.

Von denen Pferde- oder Futter- Bohnen, ihrer Benahmung und deren Etymologia.

Dieses Bohnen-Geschlecht hat in der lateinischen Sprache den Nahmen Faba, und solches Wort leitet man ab von dem griechischen Worte φαγειν, essen, denn die Frucht wird von vielen häufig gegessen.

Von denen verschiedenen Arten dieser Bohnen.

Von dieser Bohne werden verschiedene Arten, welche aber nur in der Grösse und Farbe des Saamens sich voneinander unterscheiden, gezählet, als da ist

1) *Faba major recentiorum*, welche sehr grosse breite Bohnen in ihren Schoten, deren aber insgemein auch nur zwey in jeder Schote zeuget, es wird diese Bohnen: Art in denen Küchen: Gärten stark gezeuget und ihre Bohnen, wenn sie noch grüne, frisch und jung sind, in der Küche wohlschmeckend zugerichtet.

2) Ist bekannt die *Faba flore candido, lituris nigris, lituris nigris conspicuo*, die Gartens oder Pferde: Bohne, deren weisse Blüthen schwarze Zeichnungen haben, sie ist gleich der vorigen ein gutes Gewächs derer Küchen: Gärten, und ihre Bohnen werden gleichfalls, wenn sie noch grüne, frisch und jung sind, in die Küche geliefert und wohlschmeckend zur Speise zubereitet. Von der vorigen Art unterscheidet sich diese hauptsächlich darinnen, daß ihre Früchte oder Bohnen, nicht so breit und gros sind, was sie aber in der Grösse nicht geben, das ersetzen sie durch die Vielheit der Frucht, indem

man

man mehrere Bohnen in ihren Schoten antrifft.

3) Ist fürhanden *Faba minor* seu *equina*, die gemeine Futter- oder Pferde-Bohne, welche Ackerweise in denen Feldern gebauet wird, und von denen vorigen sich nur in der Größe, Gestalt und Farbe derer Bohnen unterscheidet, denn sie sind kleiner als die vorigen von Gestalt fast rund und Cylindersförmig zu nennen, von Farbe aber fallen sie verschieden aus, wie ich denn schwarze, braune, gelbe und auch punctirte gesehen habe, ihrer Gestalt wegen umschreiben einige diese Feld-Bohnen-Art *Fabam minorem equinam*, *rotundam oblongam* seu *cylindriaceam*, die länglich runde und gleichsam Cylindersförmige kleine Pferde-Bohne. Wenn die Früchte oder Bohnen hiervon noch jung und grüne sind, lassen sie sich ebensals wohlschmeckend zurichten. Die reif gewordenen Bohnen aber gebrauchet man hauptsächlich, nachdem sie in der Mühle geschrotten worden, zum Futter für Pferde, Schweine und anderes Viehe, als welche es fürtrefflich nähret.

§. IIII2.

Von dem Anbau dieser Bohnen und ihren Natur-Eigenschaften.

Es sind diese Bohnen sehr dauerhaft, und pflegen von keiner Winter-Kälte Schaden zu leiden.

den. Wer demnach frühe Frucht von ihnen verlangt, der kan sie getrost und ohne Besorge des Erfrierens, im Christ: Monat bestellen und in die Erde bringen lassen, jedoch muß er anjeko auch solche Beete erwählen, die eine truckene Lage haben, dergestalt, daß sich kein Schnee oder Regen: Wasser im Winter auf selbigen versammeln und Sumpfe machen kan, denn hier würden sie, wie man redet, versauffen und verfaulen, auf hoch oder eben gelegenen Beeten gehet es also an, diese Bohnen für Winters zu pflanzen, auf tief, sum: pfig oder nassen aber nicht. Es sind diese Bohnen so dauerhaft, daß wenn auch deren herfür: wachsende Pflanzen im Frühlinge abfrieren solten, sie dennoch gar bald von neuen wieder ausschlagen und frisch fortwachsen. Wollet ihr demnach im Junio sein bald frische grün: ausgemachte Bohnen von die:en Gewächsen speisen, so pflanzet ihren Saamen für Winters im Christ: Monate, solche gepflanzten Bohnen schlafen sodann gleichsam dem Winter, und keimen nicht eher auf, als im Frühlinge des folgenden Jahres, besehet davon unser Calendarium perpetuum S. 200.

S. IIII3.

Von der Bestellungs- Art dieser Bohnen, auch dem Lande, so sie erfordern.

Es erfordern diese Bohnen ein solches Erdreich, welches noch einige Besserung vom Miste in sich

sich hat, zu denen Arten, welche in Gärten bestellet werden, wird das Land wohl gegraben, und die Bohnen nach der Garten: Schnure in geraden Linien, einen Schuh weit auseinander, und etwa drey Zolle tief gesteckt, in jedes Loch kommen zwey Stücke solcher Bohnen. Damit man den Genuß dieser guten Garten: Früchte fein lange im Jahre haben möge, so müssen sie auch zu verschiedenen Zeiten gepflanzt werden, damit, wenn die Nutzung von einer Pflanzung aufhöret, eine folgende sich wieder darstelle; in dieser Absicht könnet ihr diese Bohnen pflanzen, erstlich im Christ: Monate, hiervon leset ihr grüne Früchte für eure Küche im Junio des folgenden Jahres gar zeitig. Die zwente Pflanzung könnet ihr thun im folgenden Jahre, sobald die Erde im Frühlinge sich nur bearbeiten lassen will, die Ablebung grüner Früchte hiervon wird zwar auch in den Junium, wiewohl etwas später sich einstellen, als von der Pflanzung des Christ: Monats. Ihr könnet darauf noch drey mal allezeit von vier Wochen zu vier Wochen, diese Bohnen: Pflanzungen, nemlich im April, May und Junio, von welchen verschiedenen und fünfmaligen Pflanzungen, ihr grüne frische Früchte vom Junio an, bis in den späten Herbst, nach und nach ablesen, und eure Küche damit versorgen könnet.

S. IIII4.

Natur = Eigenschaften derer Blüthen, wie auch derer sowohl grünen als reiffen Früchte dieser Bohnen.

Die Blumen dieser Bohnen, duften den angenehmsten Geruch von sich, welchen man, wo ein Acker oder Beet davon im Blühen stehet, auch von weiten mit vieler Erquickung empfindet.

Denen grünen Früchten wollen einige bemessen, daß der Genuß Blähungen erregte, solches aber ist wohl nur zu verstehen von denenjenigen grünen Früchten, so nicht mehr recht grün sind, sondern schon eine harte Haut erlanget haben, denn wenn diese Bohnen noch recht jung sind, oder auch, wenn denen etwas alt gewordenen die harte Haut herabgezogen wird, welches die Köchinnen gar wohl verstehen, und es das Ausschneiden derer Bohnen nennen, so pfeget niemand sonderliche Blähungen nach dem Genusse solcher gekochten Bohnen zu bemerken. Die solchen alt gewordenen frischen Bohnen abgezogene harte Haut, pflegen einige Hausmütterchen zum Spaß Fingerhüte zu nennen, und sagen, wenn die mit den Pfingerhüten gekochte Bohnen genossen werden, so blasen sie von sich.

Die reiffen Bohnen dieser Art haben öfters Wurm-Löcher, deren ohngeachtet aber sind sie zum Pflanzen nicht zu verwerffen, und werden doch aufkeimen, denn der Wurm bleibt im Mark und frisset

frisset niemalsen den Keim an, so lange aber dieser unverlehet ist, wird die Bohne allezeit aufgehen.

S. IIII5.

Von dem Saamen-Bau dieser Bohnen.

Wer Saamen von diesen Bohnen erbauen will, der erwehlet darzu diejenigen Saaten, so entweder im Christ-Monate oder bald im Anfange des Frühlings gemacht worden sind, denn die spätern geben selten reiffen Saamen; Saamen-Schoten werden nicht eher abgepflücket, bis sie recht schwarz geworden sind, das Abpflücken verrichtet man gerne bey schönen truckenen Wetter, die abgepflückten Schoten werden auf einen lüftigen Boden dünne ausgebreitet, und wenn alles Dürre geworden, der Saame heraus gemacht.

S. IIII6.

Von Fröh- und andern Erbsen.

Von Erbsen ist zwar in denen S. S. 188. bis 199. wie ingleichen in dem S. 547. nöthige Nachricht gegeben, ich finde demnach allhier nur noch nöthig nachzutragen: 1) Wie die Fröh-Erbsen nicht nur, wie oben gemeldet, im Christ-Monate, sondern auch im Merze, sobald als die Erde sich nur bearbeiten läffet, gesäet werden können. 2) Was ihre Dauer anbetrifft, so habe ich gesehen, daß, wenn zur Frühlings-Zeit ihr hertürgewachsenes junges Kraut durch herbe truckene Fröste auch schon verderbt oder abgesprungen ist, ihnen solches doch nicht geschadet, sie vielmehr neue
Kran-

Kranken angefehet und aufs frischeste fortgewachsen haben, so vigoureux und dauerhaft sind die Früh-Erbfen, und es darf mithin niemand ein Bedenken nehmen, sie für Winters, im Christ-Monate oder auch aufs früheste im Jahre zu säen.

§. 1117.

Von der Art und Weise die Früh-Erbfen zu bestellen.

In Garten bedienet man sich bey Bestellung derer Früh-Erbfen gewisser Pflänzer, welche bey jedesmaliger Anwendung und Auftreten sieben bis acht Löcher machen, deren jedes etwan 5 Zolle weit von dem andern ist, die Löcher sind drey Zolle tief, in jedes Loch werden zwey Stück Erbsfen geworfen, man machet solche Löcher mittelst der Garten-Schnure nach geraden Linien, und jede Linie wird einen Schuh weit von der andern angelegt, es können demnach auf ein Garten-Beet, welches 4 Schuhe Breite hat, 4 Linien Erbsfen geleyet werden.

Wer die Früh-Erbfen auf denen Aeckern im Felde anbauet, dem würde es viel zu weiträufig fallen, sie mittelst des sogenannten Erbsfen-Pflanzers nach geraden Linien, in gemachte Löcher zu legen, hier werden sie gleich andern gemeinen Feld-Erbfen im Merze oder im April ausgesäet und bestellet, und sind darzu Aecker, so Brache zu liegen bestimmt sind, fürzüglich zu gebrauchen. Eine feine Weise ist es, wenn solche Aecker im Herbst zu vor umgepflüget werden, worauf im folgenden Merze die Früh-Erbfen auf solchen Aecker

Acker aufgesäet, und die Aufgesäeten durch abermaliges Umpflügen, welches aber fein zart und nicht zu tief zu verrichten ist, damit die Erbsen durch solches Unterpflügen nicht zu tief unter die Erde kommen, hergebracht werden. Einen also bestellten Acker überziehet man darauf mit der Ege und ebnet ihn dadurch wieder.

S. 1118.

Von denen Kennzeichen einer guten Früh-Erbsen-Art.

Früh-Erbsen, welche im Christmonate oder auch fein balde im Merze gesäet worden sind, geben reiffen Saamen im Mittel des Monats Julii. Wenn nun auf solchen aufgenommenen frischen Saamen sogleich wieder neue zugerichtete Garten-Beete bestellt werden, so müssen darauf um Michaelis abermalen frische grüne Schoten zur Speise davon kommen, wenn die Früh-Erbsen-Art gut ist.

S. 1119.

Von der Saamen-Erndte derer Früh-Erbsen, auch wie die Acker und Garten-Beete anderweitig zu nutzen.

Sobald man im Julio siehet, daß das Stroh derer Früh-Erbsen reif und gelbe wird, so räumet man es vom Lande ab, man nimt aber solches Aberndten, so viel als möglich gerne bey Sonnreicher Witterung für, das Abgenommene läßet man etwan noch ein paar Tage auf dem Lande liegen, damit Stroh
und

und Schoten fein dürre werden. Nach erfolgter Abdörrung aber ist sehr zu eilen, es vom Lande nach Hause zu schaffen, denn wenn abgedörrte Erbschotten auch nur einen Regen bekommen, so springen sie gerne auf und der Saame gehet verlohren. In Gärten ist es eine feine Weise, die reiffen Schoten, wie sie dürre werden, nach und nach abzulesen, das Stroh mithin nicht eher abzuräumen, bis alle Schoten in reiffer Gestalt nach und nach herausgelesen sind, dieses aber gehet auf denen Aeckern wegen der Vielheit nicht wohl an.

Abgeleerete Erbsen-Aecker oder Beete können anderweitig gar wohl genuket werden, wenn man sie mit Herbst-Rüben oder Winter-Rocken bestellen will, sie lassen sich auch auf mehrere Art nutzen, wie solches unser obiger S. 518. weitläufiger zeigt.

Wer Erbsen-Stroh nach Hause führen läffet, der bringet es in denen Scheunen nicht gern in dicke Pansen, läffet es viel lieber auf lüftigen Böden oder auf Gerüste legen, damit es lüftig liege, weilen es anderergestalt, leichtlich vermultert und wohl gar faulet.

Erbsen-Stroh giebt, wenn es zu Futter geschnitten worden, zwar ein gutes Futter für das Rindvieh ab, denen Schaafen wird es unzerschnitten auf die Kraufen gesteckt, welche es gleichfals sehr gerne fressen, denen Pferden aber soll es nicht dienen, ja viele glauben gar, es sey denen Pferden schädlich.

Ende des vierdten Theils.

