

1. Hf. 21, 8v

Gottlieb Rammelt

Kunstgärtners zu Benkendorf und Dölitz am Berge,
wie auch Mitglieds der ökonomischen Gesellschaft
in Leipzig,

Unterricht

von

Küchen- und Baumgärten

nebst einigen

ökonomischen Abhandlungen.

Dritter Theil.



HALLE,

bey Johann Gottfried Frompe.

1774

Handwritten title in a Gothic script, likely a Latin or German title, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten title in a Gothic script, likely a Latin or German title, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.



Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Handwritten text in a Gothic script, appearing as a mirror image.

Dem
Hochwohlgebornen Herrn,
H E R R N
August Carl Alexander
von Zanthier,

Hochfürstl. Hessen-Casselschen würtlichen
Cammerherrn, Director der Hochfürstl. Krieges-
und Domainen-Cammer und eines hohen
General-Directorü Mitglieds

W. W.

1711

Handbuch der

Rechtswissenschaften

von J. G. R. G. R.

Handbuch

der Rechtswissenschaften

von J. G. R. G. R.

Handbuch

1711

Dem
Hoch- und Wohlgebornen Herrn,
H E R R N
J E R O N I M U S
des heil. Röm. Reichs
Freyherrn von Wolff,
Erb- Lehn- und Gerichtsherrn auf
Klein-Dölzig;

Wie auch
Dem
Hochwohlgebornen Herrn,
H E R R N
Carl August von Madai,
Erb- und Lehnherren auf Güsten,
Hochfürstl. Anhalt-Cöthenschen
Hofrath;

Meinen Gnädigen Herren.

१८ १९ २० २१ २२

Q R R R R R R R

Reichstein von Adel

Die vorstehende Seite ist die
erste Seite des Buches.

John 12:12

Georgio Placido

52 53 54 55 56

1668

1879-1900

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

Stimmen Gutes zu hören.

Hoch- und Wohlgeborne
Herren,

Enädige Herren!



Die frohe Aussicht un-
ter dem Schatten
und in dem Dienste
des besten Herrn, welchen die Vor-
sicht mit Ew. Hoch- und Wohl-
gebl.

gebl. so genau verbunden hat, mein
Leben sanft und ruhig zu beschliessen;
Ew. Hoch- und Wohlgebl.
selbst eigenes gnädiges Bezeigen ge-
gen einen alten, abgelebten treuen
Diener; HochDero eigene Kennt-
niß so wol im Gartenwesen, als der
Haushaltungskunst und allen übr-
igen dahin einschlagenden Wissen-
schaften; und endlich die vielen
schönen Gewächse, mit denen Hoch-
Dieselben die hiesigen neuen Gär-
ten bereichert, und die erstorbenen
Kräfte eines bey der Gärtnerey
grau gewordenen Greises gleichsam
von neuem belebt und ermuntert
haben: alles dieses läßt mich zuver-
sichtlich

sichtlich hoffen Ew. Hoch- und Wohlgebl. werden meine Kühnheit mir gnädig verzeihen, wenn ich mir die Gnade erbitte diesen dritten Theil meiner gemeinnützigen Abhandlungen Hoch Denenselben unterthänig zuzueignen, zugleich aber auch mich und den noch übrigen Kurzen Rest meines Lebens Hoch- Dero Gnade und Schutz bestens empfehlen zu dürfen.

An dem Rande des Grabes flehe ich zu dem Allmächtigen, er wolle seine Gnadenflügel über Ew. Hoch- und Wohlgebl. Hochadeliche Häuser ausbreiten, Hoch- Dieselben grünen lassen wie einen
a 5 Palm-

Palmbaum und wachsen wie die
Ceder auf dem Libanon immer und
ewiglich.

Erw. Hoch- und Wohlgebl.

Benkendorf
den 24^{ten} April
1774.

unterthäniger Knecht

Gottlieb Rammelt.

Ge



Geneigter Leser!



Da ich den zweyten Theil dieser meiner Abhandlungen herausgab, dachte ich nichts weniger, als daß mir Gott so lange das Leben noch fristen würde, einen dritten Theil anfangen zu können; allein Gott hat mehr gethan, als ich irgend erwarten und vermuthen konnte. Durch seine Gnade kann ich diesen dritten Theil, obgleich

Vorrede.

gleich bey sehr absterbenden Kräften, beschliessen. In meinem hohen Alter war ich nicht Willens, die Feder wieder zu ergreifen, da mich aber einige Gönner und Freunde, theils schriftlich, theils mündlich ersucht haben, annoch von meinen Erfahrungen bey Küchen- und Obstgärten etwas aufzusetzen; so bin dieser Aufforderung so viel, als mein Alter und Umstände verstatten wollen, nachgekommen.

Allein ich achte es vor nöthig hier zu wiederholen, was bereits bey meinen beyden ersten Theilen angeführt: daß ich nemlich nicht vor Kunstgärtner schreibe, noch selbigen Unterricht geben wolle, sondern nur vor bürgerliche Gartenliebhaber und Freunde, welche entweder keine Gärtner halten können, oder sie nicht halten wollen. Diese thun auch recht und wohl daran, wenn sie solche vergnügende und selbst zur Erbauung Gelegenheit gebende Beschäftigungen unternehmen. Gott scheint gleichsam diesen Trieb zur Gärtn

Vorrede.

Gärtneren in uns gelegt zu haben, damit wir uns desto öfterer erinnern können, daß das menschliche Geschlecht in einem Garten von Gott abgefallen, die Erlösung durch Jesum ebenfalls in einem Garten geschehen und unsre Sünden daselbst vergraben und versiegelt worden sind. Sie erlangen, unter solchen Betrachtungen, einen Abscheu vor den Aepfeln Sodoms und vor denen Trauben Gomorrhä, und suchen sich dagegen immer mehr und mehr, als zarte Reiser in den Baum des Lebens einzupflanzen, in welchem sie wachsen an allerley Erkenntniß, um, als Bäume der Gerechtigkeit, Blätter, Knospen, Blüten und reife Früchte zum ewigen Leben hervorzubringen.

Meine letzte Arbeit dißseits des Grabes beschliesse ich in diesem dritten Theile mit der Unterweisung von Küchen- und Obstgärten. Diese sind ohnstreitig die nuzbarsten Gärten und gleichsam Quellen, welche alle Tage wenigstens etwas uns zufließen
las

Vorrede.

lassen. Der Küchengarten liefert uns im Frühling, Sommer, Herbst und Winter angenehme und nützliche Gewächse, sollten es auch nur Petersilie und Zwiebeln seyn. Weit beträchtlicher aber sind die vielen vorzreflichen und nuzbaren Arten des Obstes, und die zahlreiche Menge der Gartengewächse und Küchenkräuter, deren Genuß uns sowol zum Vergnügen und Erfrischung, als auch selbst zu unserer unentbehrlichen Nahrung dienet. Der Arzeneykräuter, die ihren Nutzen zur Erhaltung und Wiederherstellung der menschlichen Gesundheit haben, vorjeko nicht einmal zu gedenken.

Ich wende mich nun, um so sehnlicher, zu dem Garten meines Heilandes, wo alles herrlich wächst und grünet und die edelsten Früchte bringt; danke aber zusörderst der Barmherzigkeit meines Gottes, daß sie mir bis diese Stunde Leben und Wohlthat erzeigen und mein Gebet erhören wollen, mir mein Leben zu fristen, bis die hiesigen Lust-
und

Vorrede.

und Baumgärten angelegt und in Stand gesetzt wären. Zufrieden und ruhig nach vollbrachter Arbeit gehe ich nun um desto vergnügter aus der Welt, da ich die Freude noch erlebt habe, die hierselbst seit 1770. neu angepflanzten Bäume, mit Inbegriff aller wilden Holzarten, Buschwerks und lebendigen Zauns, auf 29818. Stämme angestiegen zu sehen.

Es sind hierunter viele seltene nordamerikanische, und sie sind insgesammt von mir, in gemeinschaftlicher Aufsicht meines Freundes, des ansezt noch alhier in Diensten stehenden Verwalters, Herrn Joseph Serings, angepflanzet worden, zu deren Wachsthum Gott auch ein segnendes Gedeihen geschenkt hat. Eben dieser mein Freund, der sich, durch eine mehrjährige Erfahrung, den Ruhm eines sorgfältigen Beobachters in der Haushaltungskunst erworben, ist auch Verfasser derer angehangenen ökonomischen Abhandlungen.

Hier

Vorrede.

Hiermit nehme ich nun von meinen
Gönnern und Freunden Abschied, danke
Ihnen verbindlichst vor alle mir erwiesene
Gewogenheit, Freundschaft und Liebe, und
wünsche nichts mehr, als daß diese meine
geringe Arbeit dem geneigten Leser und den
Gartenfreunden wenigstens zu einigem Nu-
tzen gereichen möge, und daß sie insgesamt
als treue Arbeiter im Garten Gottes erfunden
und ewig selig werden mögen; auf daß ein
jeder, am Abend seines Lebens, die freudige
Stimme hören möge: Rufe den Arbei-
tern und gieb ihnen den Lohn!

Benfendorf den 24. April 1774.

Gottlieb Rammelt.

Inhalt.



Inhalt

der in diesem dritten Theil vorkommenden
Abhandlungen.

Erste Abtheilung. Von Wurzel- und Knollengewächsen.

Einleitung.	Seite	I
Von Anlegung eines Küchengartens.	3	
Pastinakwurzel.	9	
Petersilienwurzel.	13	
Scorzonerwurzel.	14	
Eichorien.	15	
Haserwurzel.	16	
Rettig.	17	
Radischen.	19	
Merrettig.	21	
Zwiebeln.	24	
Winterzwiebeln.	26	
Schalotten.	27	
Porro.	28	
Knoblauch.	28	
Zuckerwurzel.	29	
Rübenrapunzel.	30	
Wüdhren.	31	
Cartuffeln.	33	
Rammelts Abh. 3 Th.	b	Erd.

Inhalt.

Erdäpfel.	Seite 35
Erdkastanien.	36
Sellerie.	37
Rüben.	39
Rothe Rüben.	42
Rangen.	43

Zweyte Abhandlung.

Von Kohlgewächsen.

Weisser Kopfkohl.	45
Winterkraut.	52
Canadensischer Kohl.	54
Blumenkohl.	55
Kohlrabi über der Erde.	58
Kohlrabi unter der Erde, oder Kohlrüben.	60
Welschkohl.	61
Holländischer rother Kappus.	63
Braunkohl.	65
Prokuli.	67
Spinat.	68
Mangold.	70
Krause Pappel.	71
Zuckermelde.	72
Borretsch.	72

Dritte Abtheilung.

Von Hülsenfrüchten.

Erbſen.	73
Körnische Bohnen.	74
Schminkebohnen.	75

Spa

Inhalt.

Spargelerbsen.	Seite 80
Virginische Wicken,	80
Rüchern.	81

Vierte Abtheilung.

Von Callat, und Suppenkräutern.

Gartensallat.	82
Wintersallat.	84
Winterendivie.	86
Sommerendivie.	87
Portulak, oder Wurzelkraut,	88
Rapunzen.	88
Kresse.	90
Rösel.	92
Petersilien.	93
Sauerampfer.	93
Pumpinell.	94
Tripmadam.	94

Fünfte Abtheilung.

Von Gewürz, und Theekräutern.

Majoran.	95
Basilikum.	96
Thimian.	97
Salbey.	98
Saturey, oder Klein Pfefferkraut.	99
Dragon.	99
Nigella aromatica.	100
Ysop.	100

Inhalt.

Krause Münze.	Seite 101
Spierstaude mit Johanniskrautblättern.	101
Melisse.	102
Senf.	102
Botrys.	103
Dill.	104

Sechste und letzte Abtheilung.

Von allerhand andern Küchengewächsen.

Spargel.	105
Artischocken.	111
Cardonen. Spanische Distel.	114
Melonen.	115
Wassermelonen.	119
Kürbisse.	120
Gurken.	122
Erdbereen.	131

Zweyte Hauptabtheilung.

Vom Baumgarten.

Vorrede.	135
Von Anlegung eines Baumgartens.	136
Vom Besetzen derer Bäume.	139
Vom Beschneiden der Bäume.	145
Von Krankheiten, Mängeln, und Schäden derer Bäume.	148
Von Vermehrung aller Bäume und niedrigen Holzgeschlechter.	149
Von dem Pfropfen im Spalt.	152
Vom Pfropfen in die Rinde.	158
Vom	158

Inhalt.

Von Okuliren.	Seite 159
Von Ablaktiren.	163
Von Pfropfreisern.	164
Von dem Einlegen und Behüffeln.	168
Von der Baumschule.	169
Vom Kernobste.	179
Von den Äpfeln.	179
Von Birnen.	181
Von Quitten.	183
Von den Nispeln.	184
Von schwarzen Maulbeeren.	185
Vom welschen Nußbaume.	189
Von den Mandelbäumen.	192
Von Lambertsnüssen.	193
Von der Kastanie.	195
Von süßen Kastanien oder Maronen.	197
Vom Holunder.	198

Zweite Abtheilung.

Von Steinobste.

Von Kirschen.	200
Von süßen Kirschen.	202
Von Pflaumen.	204
Von Pfirsichen.	205
Von Aprikosen.	209
Von der Kornelkirsche.	210

Dritte Abtheilung.

Von Lustgebüsch en.

Von Taxbaum.	212
Von Buxbaum.	214

Inhalt.

Vom Sadebaum.	Seite 215
Vom Wacholder.	215
Von Verbisberen.	216
Vom Syringa.	217
Syringa persica.	218
Je länger je lieber.	218
Von der Zwergmandel.	218
Von Johannisberen.	219
Von Stachelberen.	222
Von Himberen.	223
Vom Schneeball.	224
Vom sibirischen Erbsbaume.	224
Vom Bohnenbaum.	225
Colutea arborescens.	226
Von Rosen.	226
Wimpernuß	228
Spierstaude mit Johanniskrautblättern.	228
Gerberbaum.	229
Kellerhals.	230
Spanische Pfriemen.	231
Wilde Dehlbäume.	231
Lebensbaum.	232
Von der amerikanischen Eeder.	232
Leichenbaum.	233
Akacie	233
Von der Uzerole.	236
Virginische Himberen.	238
Vom wilden Jesmin.	238
Bignonia Catalpa.	238
Zulpenbaum.	239
Samarissen.	240

Vom

Inhalt.

Vom Cypressenkraut.	Seite 240
Babylonische Weide.	240
Quedelberbaum.	241

Bevtrag

Von ökonomischen Abhandlungen.

Von Zwergbäumen.	245
Von Mistbeten.	248
Ob ein Mensch vor dem andern glücklich sey, im Säen, Pflanzen und Pfropfen.	253
Ob eine Sympathie und Antipathie zwischen den Gewächsen sey.	255
Von guter Erhaltung derer Küchen- und Baum- früchte im Winter.	256
Nettige.	257
Rothe Rüben.	257
Merrettig.	257
Eichorien und Haferrurzel.	258
Kohlrabi.	259
Kohlrüben.	259
Pastinakwurzel.	259
Petersilienwurzeln.	262
Von weissen Rüben.	264
Gelbe Rüben oder Möhren.	265
Tartuffeln.	265
Von Sellerie.	265
Endivie.	266
Blumenkohl.	266
Welscherkohl.	267
Weisser Kopfkohl.	267

Braune

Inhalt.

Brauner Kohl.	Seite 268
Von öfterer Umarbeitung der Felder und des Nuzens derselben.	272
Von Akacien.	275
Von Treibung des Spargels.	278
Von der außerordentlichen Masse des Jah- res 1771.	284
Nacherinnerung.	294
Naturgeschichte.	295
Von der Gypsbündung.	295
Antwort auf die Anfrage im Leipziger Intell. Blatte Nr. XIII. Art. VIII.	302
Bemerkungen bey denen Rängers, oder Munkel- rüben.	305
Von Zubereitung des Pöfelsfleisches.	207
Leipziger Intell. Blatte Nr. IX. 1770. S. 77.	309

Ein-



Einleitung.

In diesem meinem Unterricht von Küchen- und Baumgärten soll der Küchengarten der erste seyn. Ich werde anfangs meinen Lesern und Gartenfreunden ganz kurz, doch gründlich und aufrichtig zeigen, wie ein solcher mit Nutzen angeleget werden soll; dabey werde ich eine Ordnung und Eintheilung derer Küchengewächse beobachten: denn ob mir zwar viel Schriften von Küchengärten bekannt sind, so sind solche doch größtentheils weitzläufig, unnütz, und machen den Leser verdrießlich. Ich werde daher der Ordnung meines vornehmen Freundes des Hrn. Rathes Meisters Reichard zu Erfurth folgen, dessen 6 Theile seines Land- und Gartenschages mehr als zuwohl bekannt sind, und die ich wegen ihres gründlichen und aufrichtigen Inhalts allen Gartenfreunden und Hauswirthen empfehle, und also in der Anweisung zum Küchengarten handeln werde:

Rammelts Abb. 3. Th.

II

I. Von





- I. Von Wurzel und Knollengewächsen.
- II. Von Hülsenfrüchten.
- III. Von wäkrigten Küchenfrüchten.
- IV. Von Salatkräutern.
- V. Von Gewürzhafteu Kräutern.
- VI. Von Kohlgewächsen.


Man wird bemerken, daß ich sowohl von oben belobder Eintheilung des Herrn Rathsmeysters Reichard zum Theil abgehe, in Ansehung seiner Specereyfrüchte und anderer, die indessen ihren Werth behalten; als auch sonst noch ein mehreres hinzufüge. Den Baumgarten betreffend, so werde ich erstlich zeigen, wie solcher mit Nutzen angeleget werden müsse; ich werde sagen, wie man Baumschulen, als den Grund dazu, anlegen solle; ich werde das weitere Verfahren bey Erziehung, bey Pfropfen, Okuliren u. d. g., bey dem Versetzen und fernerer Wartung derselben so viel nöthig anzeigen, und werde, um Weitläufigkeit zu vermeiden, die Obstarten in 3 Klassen eintheilen:

1. in Kernobst,
2. in Steinobst,
3. in Sträucher und niedriges Buschholz,



welches man zur Lust, Vergnügen und Zierde in einem Garten zu unterhalten pflegt. Ich mache also den Anfang von demjenigen, was bey Anlegung eines Küchengartens zu beobachten.

Bon






















Von

Anlegung eines Küchengartens.

Sier wolte ich nun wünschen, daß ein jeder denienigen Boden, so wie ich solchen angeben will, zu Anlegung seines Küchengartens hätte. Denn erstlich, und dieses ist das Vornehmste, muß es ein guter tragbarer Boden seyn; er muß nicht zu heißig auch nicht zu kalt seyn; er muß keinen Mangel an Wasser haben; er muß sowol sonnenreiche als schattige Derter haben; er muß endlich auch verwahret seyn. Ohne ein gutes Erdreich wird nichts gedeilich wachsen, ein Garten ohne Wasser gleichet einen Leib ohne Seele, denn zur Zeit grosser Dürre ist das Begießen nöthig, welches, ob es wohl zum Wachsthum nicht viel be trägt; so hilft es doch viel, daß die Gewächse nicht gar verdorren; sonst bleibet es wol dabey, wenn Gott nur einmal begießet, so hilft solches tausendmal mehr, als wenn wir des Tages 10 mahl begießen. Wenn man dem Regen, den Gott von Himmel fallen läßt, eine fruchtbar machende Kraft zuschreibt, so irret man gar nicht; denn wer da weiß, daß in der Luft viele fette Theilchen vorhanden, der wird auch gar leicht einsehen, daß solche, durch den Regen aufgeloßt, mit herunter fallen, folglich die Gewächse wachsend machen. Aber wer ist's denn, der solches so

geordnet? Ist es nicht der alles bey Erschaffung jedes Dinges vorher einsehende große Gott! Doch ich komme von meinem Zweck ab.

Ein Rùchengarten muß sowol sonnen-, als schattenreiche Derter haben, denn man hat Gewächse, so die Sonne lieben, und andere die im Schatten besser als in der Sonne gedeihen, ja wohl gar in der Sonne nicht fortkommen; dero wegen ist es sehr gut, wenn man zu beyden Gelegenheit hat. Der Rùchengarten muß verwahrt seyn: daß dieses seyn müsse, versteht sich von selbst, denn sonst würden Menschen und Thiere Schaden thun. Die Verwahrung kann nun nach eines jeden Umständen und Vermögen eingerichtet werden. Todte Zäune sind nicht rathsam; lebendige, stachelige Hecken sind besser; noch besser Mauern und Wände, so von Erde aufgeführt werden, denn diese sind nicht allein wehrhaft und dauerhaft, sondern auch nutzbar, in Betrachtung da man Pfirsichen, Wein, Aprikosen und andre Bäume an einem Spallier daran setzen kann: worin sich denn ein jeder nach seinem Beutel richten muß. Nun wolte ich gern einem jeden bey Anlegung eines Rùchengartens die oben angezeigten Vortheile gönnen, allein ich weiß schon, daß diese oftmals nicht alle beysammen sind, und man muß zufrieden seyn, mit dem, was man hat; wenn nur, in Absicht des ersten Umstandes, das Erdreich nicht so beschaffen ist, wie auf dem Berge Silboa, und nur nicht vitriolische, alaimartige und andere den Gewächsen schädliche Theile darin enthalten sind, die man nicht vorher sehen, nachher aber auch nicht ändern kann.

Sind

Sind nun an einem solchen Orte in dem Erdboden keine der erwähnten schädlichen Mischungen, so kann das schlechte Erdreich mit andern, und zwar nach Beschaffenheit des Bodens, entweder mit Sand, Leem, oder anderer Erde, vermischet werden; ist aber die Erde, vitriolisch oder dergleichen, allda hilft die Verbesserung durch Zusatz anderer Erde nichts, wie ich aus der Erfahrung versichern kann. Dieses nun alles beyseite gesetzt, so muß ein solcher Ruchengarten vor allen Dingen rajolet werden: was dieses heiße, habe ich fast nicht nöthig zu erwähnen, doch, da ich nicht vor Gärtner, sondern vor unerfahrene Gartenliebhaber schreibe, so muß ich mich deutlicher erklären. Man fange an den tiefsten Ende des Gartens an, einen Graben zu machen 2 Ellen breit, nach der Schnur, man steche einen guten tüchtigen Spatenstich heraus, welches $\frac{3}{4}$ Elle betragen wird; so wie man diese Erde aussticht, wirft man sie in einen daneben stehenden Schuttkarrn und fährt solche an das andere Ende des Gartens, wo man aufhören will. Ist nun der erste Stich geschehen, so schaufelt man das zurückgebliebene lockere Erdreich bis auf den festen Boden rein ab in den Karrn, und fährt es auch zu dem erstern; nun thut man in diesen Graben eben einen solchen Stich, verfähret mit dem Nachschaufeln eben so, und schaft das Erdreich an eben den vorerwehnten Ort. Ist dieses geschehen, so thut man den 2ten Spatenstich, doch, daß man diesen letzten nicht heraus wirft und hinweg schaft; sondern in dem Graben liegen läßt. Man fraget: warum? Deswegen:

wegen: das Rajolen geschieht den Erdboden locker zu machen; dieser letzte Strich bleibet also im Graben aufgelockert liegen, und man ersparet diese Mühe solchen hinweg zu schaffen. Ist nun dieser erste Graben nach meiner Vorschrift gemacht, so fängt man gleich darneben, nach der Schnur und eben der Breite den andern an, doch, daß die Erde nicht hinweg gefahren, sondern in den ersten geworfen wird. Es verstehet sich, daß der erste Strich, so aus Nasen und Quecken bestehet, in die Tiefe komme, denn darauf muß man sehen, wenn man anders einen reinen Boden haben will. Ist nun dieser Graben wieder so tief ausgestochen und wie voriger fertiget, so fängt man den 2ten an, und verfähret damit bis zum Ende. Hier wird man die beim Anfange hingeführte Erde finden, und es wird in den letzten Graben solche fehlen, diese braucht man also dazu, solchen damit auszufüllen. Bei dieser Arbeit nun hat man darauf zu sehen, daß die Arbeiter tüchtige, neue und nicht abgenutzte alte Spaten haben, die nur eine quer Hand eingreifen; man wird sich sonst sehr betrüben und nicht tief genug kommen: sodann muß das Erdreich oben fein gleich geworfen werden, daß nicht hier ein Berg und dort eine Tiefe ist, welches beim Ebenmachen beschwerlich seyn würde. Bei dieser Arbeit muß ich eine Haupterinnerung thun. Findet man einen steinigen oder letti- gen Boden, so muß man sich darnach richten, daß der schlechte nicht hervorkommt; ist aber der Boden durchgängig gut, so rajole man lieber tiefer, als ich vorgeschrieben, es wird der Nutzen desto

besto grösser seyn: und überhaupt, das Rajolen, ob es gleich kostbar, bringet doch doppelten, ja mehr als doppelten Nutzen ein, wenn man bedenkt, daß in einem solchen zugerichteten Boden die Gewächse 3 bis 4 Jahr ohne Düngung nach Wunsche wachsen, und wenig Unkraut darinn aufkommt. Die natürliche Ursach hiervon ist, daß die obere Erde, welche Unkrautwurzeln und Samen bey sich hat, in die Tiefe gebracht wird, folglich ersticken muß; dahingegen die untere hervorgebrachte Erde davon rein ist. Da auch durch das Rajolen der Boden locker gemacht wird, so ist es ganz natürlich, daß die zarten Wurzeln derer Gewächse ohne Widerstand eindringen, fort wachsen und gutes Gedeihen haben müssen. Daß ein Garten, der rasolet ist, 3 bis 4 Jahr ohngedünget die schönsten Früchte bringet, ist bekannt genug, und es ist auch begreiflich, woher diese Fruchtbarkeit rühre: der unterste Boden wird hervor und oben gebracht, dieser hat nie ein Gewächs ernähret, folglich seine Kräfte heysammen. Man wird sagen: ja, dieses ist ja wilde Erde. Was ist wilde Erde? Kies und steinigter Grund; und ich habe ebenfals schon gewarnet, solchen in die Höhe zu bringen: ist aber das Erdreich unten, wie oben, so kann ich solches nicht wild und unfruchtbar nennen, wenn ich bedenke, daß nicht allein die fruchtbarmachenden Theilchen durch den Regen und Feuchtigkeitt in die Tiefe geführt, sondern auch die frische noch nicht ausgehungerte Erde in die Höhe gebracht wird. Man kehre sich also nicht daran, sondern mache seinen nunmehr ra-

8 Von Anlegung eines Küchengartens.

solten Garten, wo möglich nach der Wage eben; man theile ihn nach Verhältniß der Größe, Länge und Breite in gewisse Bete ein; umseze solche mit nussbaren Kräutern, als Salven, Thymian, Naute, Lavendel, u. d. g. Den Burbaum kann ich in einem Küchengarten nicht anrathen, er zehret das Land aus und bringet keinen Nutzen. Will man nun gerne Zwergbäume in selbigen haben, so sezet man solche auf die Rabatten und ja nicht in das Grabeland; man ziehe sie auch nicht Bouquetweise, sondern an Spallieren oder in Pyramiden; lieber aber wolte ich, man setze in einen Küchengarten nicht zu viel Bäume, denn sie geben viel Schatten und zehren das Land aus, wo hernach schlechte Küchengewächse wachsen; so müssen auch hochstämmige Bäume gar nicht darin stehen, denn diese würden noch mehr Schaden anrichten. So wäre nun ein solcher Garten an und vor sich fertig, es ist also noch übrig zu zeigen, was darinn zu säen und zu pflanzen sey, und wie solches geschickt verrichtet werden solle, damit auch ein wahrer Nutzen herauskomme.

Erste Abtheilung.

Von

Wurzel- und Knollengewächsen.

Pastinakwurzel.

Pastinaca sativa. Linn.

Diese wird entweder im Herbst, im November gesäet, oder im März. Bey der Säung im Herbst muß ich erinnern, daß der Samen vor Winters nur in die Erde kommt, keinesweges aber aufgehet, denn wäre dieses, und man wolte glauben frühzeitige Wurzeln zu bekommen, so würde man sich betrügen; denn solche würden alle in Samen schießen, ehe sie gebraucht werden könnten. Man muß bey'm Säen Sorge tragen, daß der Samen nicht zu dick, und daß er fein in die Erde kommt; denn da es ein leichter, breiter Samen ist, so bleibet er gern oben liegen, vertrocknet und gehet nicht auf: daher thut man wohl, daß man solchen mit einer eisernen Harke oder leichtem Gartenkarst einhacket, hierauf ebenet, und hernach vermittelst eines Bretes feste tritt, wozu man in Erfurth besondere Tretebretter hat, die Herr Reichard in seinem Land- und Gartenschatz im ersten Theil S. 134. beschrieben, und in Kupfer vorgestellt hat, welche nicht allein bey diesem, sondern

A 2

beym

hern auch bey andern Gewächsen möglich zu gebrauchen und die ich ferner anempfehlen werde. Wer aber solche nicht hat, der trete nur nach dem Säen den Samen mit den Füßen ein, und dieses Fuß vor Fuß; man besorge nicht, daß hierdurch das Land zu fest gemacht werde, das ist desto besser, denn die Luft kann den Samen nicht so leicht austrocknen und die Fruchtigkeit bleibt besser beyammen; wer dieses nicht glauben will, der gebe nur auf diejenigen Körner acht, so in die kleinen Wege zwischen den Beten gefallen, ob sie nicht eher aufgehen und vorzüglich wachsen. Ich hätte oben erinnern sollen, daß zu diesem Gewächse fein tief gegraben werden müsse, auch nicht frisch gedüngt seyn dürfe, welches bey allen Wurzelgewächsen zu beobachten. Sind nun die jungen Pflanzen aufgegangen und etwas erwachsen, so müssen solche vom Unkraut gereinigt werden, welches am besten mit einem kleinen Gätchäcklein geschehen kann; auch müssen sie mit selbigem, wo sie zu dick stehen, durchschnitten und dünne gemacht werden, denn alle Gewächse, so zu dick stehen, gedeihen nicht, welches als eine allgemeine Gartenregel zu beobachten. Im October werden solche herausgenommen und zum Gebrauch in den Küchen, entweder in Kellern oder Gewölbern in frischen Sand eingeschlagen und aufbewahrt, oder man legt sie sogleich nach dem Ausnehmen in eine im Garten an einem trockenen Orte gemachte Grube, und bedeckt sie mit Erde; damit man aber im Winter, wenn es gefroren hat, dazukommen kann, muß man den Ort mit langen Pferde-

mist

mist oder Baumlaub bedecken. Ich habe aus der Erfahrung, daß diese besser schmecken, als die, so in Kellern aufbehalten worden, weil diese letztere eher faulen; wozu so wol die Wärme in selbigem viel beiträgt, als auch der dämpfige Geschmack, den solche annehmen, verursacht wird. Es ver trägt diese Wurzel die strengste Kälte, und kann ohne Bedenken den ganzen Winter über im Garten, da wo sie gesät, stehen bleiben; allein ich habe angemerkt, daß sie, wenn sie im Merz ausgegraben werden, sehr süß und ekelhaft schmecken, auch sollen solche, nach einiger Meinung, ungesund seyn, denn sie sollen die im Frühjahr aufsteigende unterirdische schädliche Ausdünstungen an sich ziehen, wie es denn gewiß ist, daß selbige, wenn sie zu der Zeit genossen werden, mehr Unruhe im Leibe machen, als die, so in Gruben und Kellern aufbewahret werden. Man mögte hiergegen einwenden, die in denen Gruben empfinden eben diese Ausdünstungen, ich glaube es, aber in geringerem Grade; die vorigen sind ausgegraben und aus ihrer natürlichen Ordnung gebracht, diese hingegen stehen in ihrem lebhaften Wachsthum, und durch desselben anziehende Kraft werden sie um destomehr mit schädlichen Theilen gleichsam geschwängert. Es fällt mir hier eine Begebenheit ein, deren Erzählung, wie ich glaube, nicht ohne Nutzen seyn möchte. In einem eine halbe Stunde von mir gelegenen adelichen Garten, geschah es, daß im Frühjahr Mutter und Sohn zur Fröhne im Garten graben mußten; es war eben auf einem Bete, wo voriges Jahr Pastinakwurzeln gestanden hatten;

ten; hier funden sie Ueberbleibsel, sie sammelten solche, nahmen sie mit Erlaubniß des Gärtners mit nach Hause und kochten solche: nach Genuß derselben fiengen beyde an zu rasen, sie sprangen auf Tisch und Bänke, so daß man Wache bey ihnen stellen mußte. Ein geschickter Wundarzt, der an diesem Orte wohnte, ward gerufen, er untersuchte alle Umstände und erfuhr, daß sie diese Wurzeln gegessen hätten; er gab ihnen unverzüglich ein Brechmittel, sie brachen davon alle diese genossene Wurzeln wieder heraus, und kamen wieder zu ihrem Verstande. Man kam hernach erst hinter die wahre Ursach, sie hatten nehmlich Bilfenkrautwurzeln unter den Pastinakwurzeln mitgegessen. Ich habe solches bey dieser Gelegenheit mit anführen wollen, um einen jeden zu warnen, vorsichtig in solchen Fällen umzugehen. Will man Samen davon ziehen, so sucht man fein gleiche und reine, von Nebenzacken befreiete aus, setzt sie sogleich in die Erde, wo sie stehen bleiben sollen, sie erfrieren nicht, und gedeihen besser als die, so im Frühjahr gesteckt werden; kommt der Samen zur Reife, so muß man fleißig Achtung geben, daß man die reifsten Dolden abschneidet, denn er wird nicht auf einmal reif, und so wie er reif wird, fällt er gern aus. Es giebt zweyerley Sorten: die lange und die Zuckerpastinak. Die letzte, so etwas rünzlich wächst, ist die beste, um deswillen, weil sie eher weich kocht, auch einen angenehmern Geschmack hat.

Peter:

Peterfilienwurzel.

Apium Petroselinum. Linn.

Von dieser gesunden Wurzel giebt es zwey ersten Sorten: die lange und Zuckerpeterfilienwurzel. Die erste ist im Kochen etwas hart, im Winter aber dauerhaft; die letzte ist milder und hält sich im Winter nicht eben lange, in der Küche aber ist sie die beste. Wer nun Samen von dieser haben kann, dem rathe ich davon zu säen. Es wird solche im Anfange des Merzen in ein gutes, tief gegrabenes, aber nicht frisch gedüngetes Land gesäet; man kann auch solche im November säen. Die man im Frühjahr säet, werden wie die Pastinakwurzel behandelt; sind sie einigermassen erwachsen, so müssen solche vom Unkraute, vermittelst der kleinen Gärhacklein gereiniget, und durchschnitten werden, damit sie nicht zu dicke stehen. Im October werden sie ausgenommen, das Kraut in der Länge von vier Zollen davon abgeschnitten, und im Keller im Sand, besser aber frey im Garten ordentlich eingeschlagen, und im Winter mit Baumlaube bedeckt; hier werden sie sich besser als im Keller halten, sie werden keinen übeln Geschmack annehmen, und da das Baumlaub sie vor dem Froste bewahret, so kann man solche auch zu allen Zeiten heraus nehmen. Das übelste ist, daß die Mäuse solche gern angehen und fressen, welches man auch im Keller muß gewärtig seyn. Will man Samen davon ziehen, so verfährt man wie bey den Pastinakwurzeln.

Scor.

Scorzonewurzel.

Scorzonera hispanica. *Lin.*

Diese gleichfalls gesunde Wurzel wird im Merz in ein gutes Land gesäet, man muß dabey beobachten, daß er fein in die Erde und nicht oben auf zu liegen kommt; zu dem Ende ist ein Häckel mit einem leichten Gartenkarst sehr nützlich, und die oben beschriebenen Tretebretter thun gute Dienste. Diese Wurzel wird das erste Jahr nicht herausgenommen, sondern kann 3 Jahr auf ihrem Standplazze stehen bleiben, da sie sich denn desto besser verstarcket. Sie hat dieses vor andern Wurzelwerke voraus, daß, ob sie gleich das andre Jahr in Samen gehet, solche dennoch brauchbar ist, dahingegen andere alsdenn nicht nutzbar sind. In vielen Küchen wird sie nicht gebraucht, vielleicht weil sie nicht wissen damit umzugehen. Man darf solche nur sauber abschaben und eine Stunde in frisches Brunnenwasser legen; oder noch besser, man setze ein Easterol mit Wasser auf das Feuer, lasse es kochen, schabe die Wurzeln, und, so wie eine fertig, werfe man solche in dieses kochende Wasser, bis man damit fertig ist, alsdenn nehme man solche heraus und setze sie mit Fleischbrühe zum fernern Kochen an: auf diese Art werden sie weiß bleiben, die Bitterkeit wird ihnen vergehen, und es wird ein gesundes und wohlgeschmeckendes Essen daraus. In den Apotheken ist sie sehr brauchbar, und jezo, da der Modetrunk, ich meine der Koffe, manchem zu theuer werden will, hat man unter andern mit demselben einen

einen ähnlichen Geschmack habenden Gewächsen auch diese Wurzel in Ruf gebracht; wenn sie von ihrer ersten schwarzen Schale gesäubert, in kleine Stücken zerschnitten, getrocknet und hernach wie Koffe gebrennt, mit halb Koffebohnen vermischet, zubereitet und getrunken wird.

Cichorien. *Cichorium Intybus. Linn.*

Diese ebenfalls gesunde, in den Apotheken wohl bekannte, aber in denen meisten Küchen unbekante Wurzel wird im Merz in ein tief gegrabenes und voriges Jahr gedüngtes Land gesäet und wie anderes Wurzelwerk behandelt; im Herbst aber ausgenommen und zum Gebrauch in Kellern aufbehalten. Der Herr Rathmeister Reichard giebt in seinem Land- und Gartenschaz, im 3ten Theil, Seite 180. eine besondere Erfindung an, im Winter einem gesunden, von den gelben und bunten Blättern wohlschmeckenden Salat zu haben, vermittelst eines alten Fasses, worinn er Löcher bohret und diese Wurzeln darein steckt, daß die Herzen, wovon vorher das Kraut bis auf ein paar Zoll abgeschnitten, heraus stehen, inwendig aber das Faß mit Sande füllet. Noch einen Gebrauch davon hat schon vorlängst der Hochfürstl. Schwarzburgische Hofgärtner, Herr Thime, an gegeben, einen dem Koffe gleichenden Modetrank daraus zu machen, wenn diese Wurzel, wie oben gedacht, wie die Scorzonewurzel zubereitet wird, und welches, wie es scheint, der Gesundheit wegen, bey uns gebräuchlich werden will. Samen davon

davon zu erziehen, ist ganz leicht; man setze sie nur gleich im Herbst oder Frühjahr in dieser Absicht in die Erde. Es gehen auch das erste Jahr, wenn sie ausgesäet werden, öfters welche in Samen, die man aber herausreißen muß, weil sie weder zum Nutzen in die Küche und Apotheke, noch zum Samentragen tüchtig.

Haserwurzel.

Scorzonera humilis. Linn.

Kommt mit der vorigen im Säen und Warten überein, nur daß von voriger mehr Gebrauch kann gemacht werden, diese aber nur der Küche allein angewiesen ist. Es ist ein gesundes und wohlchmeckendes Essen, wenn solche, nachdem sie geschabet, sogleich, wie bey der Scorzonerwurzel in frisches, oder noch besser in kochend Wasser geworfen, und hernach mit Fleischbrühe völlig abgekocht, abgewürzt und zur Veränderung genossen wird. Ich bin eben nicht geneigt ein Kochbuch zu schreiben, weil ich solches auch nicht verstehe, werde mich auch bey andern gemeinen und in den Küchenüblichen Gewächsen nicht dabey aufhalten; da aber von diesen und vorigen viele keinen Gebrauch zu machen wissen: so gedenke ich solchen einen Gefallen zu erweisen, wenn ich deren Bereitung anzeige, und dieses werde ich auch bey andern nicht alzubekannten Gewächsen thun. Diese Wurzeln werden im Herbst ausgenommen und im Keller verwahret, können auch im Winter im Garten stehen bleiben, weil solche keine Kälte scheuen.

Will

Will man Samen davon ziehen, so mache man es, wie bey vorigen; ist er reif, so muß man alle Tage darnach sehen und ihn abnehmen, sonst süßret ihn der Wind hinweg. Der Samen muß eingehöckelt werden.

Rettig. Raphanus sativus. Linn.

Von Rettigen giebt es unterschiedene; erstlich Sommer- und Winterrettige; beyde sind wieder in verschiedene Sorten einzutheilen, als runde und lange; schwarze und weiße: ich will hier von Winterrettigen Nachricht geben. Sie werden nach Pfingsten in ein gutes tiefgegrabenes, aber nicht gedüngtes, Land gesäet; man macht mit einem kleinen Gäte-Häcklein ein 2 Zoll tiefes Loch, wirft darein zwey oder drey Samenkörner, und bedeckt solche wieder mit Erde; oder wie ich es mache, giesse ein wenig Wasser in dieses Loch, scharre die trockene Erde darüber, hierdurch mache ich, daß der Same fein bald, und zugleich aufgehet, denn die Erdsöhe sind ihm sehr schädlich, und wenn ein Korn heute, das andre morgen kommt, so hat es der Erdsloh, wie es zum Vorschein kommt weggefressen. Man muß sodann solche fleißig glesen; sind sie nun aufgegangen und haben sich verstärkt, so ziehet man die schwächsten aus, und läßt nur die stärksten stehen, hält solche von Unkraute rein. Ist es trocken Wetter, und man kann sie tüchtig, ich sage tüchtig begießen, (denn es heißet manchmal gegossen, wenn die Erde nur oben eines Strohhalms dick schwarz ausseheth, zur Wurzel

Rammelts Abb. 3. Th. B aber

aber nichts kommt,) das bekommt ihnen wohl. Guter und fruchtbarer Boden ist ihnen angenehm; wenn sie hernach mit dem Gärhäcklein behacket und aufgelockert werden, ist es sehr gut. Im Herbst, im October nimmt man solche heraus, und bringet sie in Sicherheit, denn den Frost können sie nicht vertragen; die in Kellern aufbewahret werden, werden vermöge der Wärme allda gar bald, zumal die grossen, bolligt und zum Essen unträchtig; besser halten sich solche in Gruben, da sie nicht allein frisch, sondern auch wohlschmeckender bleiben. Hier weiß man sie nicht anders, als roh, mit Salz zu essen, da man an andern Orten solche an das Rindfleisch kocht, und im Winter Sallat davon macht, wozu man in Erfurth besondere Werkzeuge hat, die Rettig Eisen genennt werden, vermittelst solcher werden sie in lange schmale Stücklein wie Nudeln zerschnitten. Denen Rettig Eisen zu Gefallen muß ich anführen, wenn sie Gurkensallat machen wollen, können sie einen Rettig mit einschneiden: er wird den Sallat nicht allein wohlschmeckend machen, sondern auch seine kalte Eigenschaft mäßigen. Sonst hat man noch die kleinen runden Corbuser Sandrettige, womit an diesem Orte ein grosser Handel getrieben wird: sie wollen etwas später gesäet seyn. Was nun den Unterschied unter schwarzen, weissen und runen anlanget; so sind es wol nur Abänderungen, so von übel ausgesuchten Samenrettigen entstehen. Will man aber gern bey der langen schwarzen Sorte bleiben und davon Samen ziehen, so muß man die allerschönsten schwarzen, die recht schwank und

und lang sind, die gar nichts weisses an sich haben, aussuchen; im Winter vor Froste verwahren und im Frühjahr solche an einen nicht gar zu sonnenreichen Ort verpflanzen; während der Blüte muß man solche fleißig besprühen, denn der Erbstich ist ihnen sehr auffällig und schädlich. Was man sonst von Erziehung grosser Rettige durch das Einsprossen vorgiebet, ist Tand und in der Natur nicht gegründet, vielmehr schädlich; teutsch zu sagen: Narrenpossen. Man lasse sich also nicht verführen.

Rabischen. *Raphanus sativus. Linn.*

Sind kleine Sommerrettige. Es giebt deren runde und lange, und heissen Monattertliche, oder Rabischen; der langen giebt es wieder dreierley, als die sogenannten Glasrabischen, die über der Erde roth, in der Erde aber weiss, aussehen; die zweite Sorte ist durchgängig roth; die dritte ist mit rothen Flecken besetzt, und heissen Forellensrabischen. Es sind solche alle nichts anders, als Abänderungen, indem sie sich gern ausarten. Die runden sind am Geschmack besser, als die langen; die letztern sind etwas wässrig und auf die Mistbete nicht so brauchbar als die runden. Diese nun werden im Frühjahr auf die Mistbete gesät und als eine erste grüne Frühlingware zum Nachtsch aufgesetzt. Man sät oder steckt sie daselbst allein, oder wie man den Raum, wegen Mangel vieler Mistbete ersparen muß, unter die andern auf dem Mistbete stehenden Gewächse; weilen

sie, wenn es die rechte Art ist, mit dem vierten Blatte können behutsam ausgezogen, folglich die andern Gewächse nicht dadurch verdrungen werden. Man führet damit fort und säet alle Monat etwas davon bis im April, hernach kann man sie auf einen guten, der Sonne nicht allzu sehr ausgesetzten, Ort in das freye Land säen; der Erdsloh aber ist ihnen sehr aufsäßig, daher man mit dem Begießen nicht sparsam seyn darf: im May kann man noch einmal säen, und ob sie gleich ihrem Namen nach alle Monat gesäet werden können, so wollen sie doch in denen künftigen warmen Monaten nicht recht fort, indem sie fräsig und unschmackhaft bleiben; man müste sie denn dahin säen, wo gar keine Sonne hin scheint, und stark begießen, welches aber, da sie zu der Zeit nicht mehr gesucht werden, die Mühe nicht belohnet. Samen davon zu erzeugen, erfordert eine Kenntniß dererjenigen, die man zum Samen aussetzen muß; denn man muß wissen, daß diejenigen, so auf ihrem Standplatze, wo sie hingesaet werden, stehen bleiben, in Samen schießen und solchen häufig bringen, der aber nichts nuset. Es müssen also diejenigen ausgesucht werden, die fein rund und ja nicht länglich sind, die fein kurz Kraut haben; diese sind es, die man zu Samen an einen nicht gar zu sonnenreichen Ort im April und May pflanzet, denn später solches zu thun ist nicht rathsam, weil er nicht zur Reife kommt. Kein Gewächs artet mehr aus, als das Rettiggeschlecht, daher man Behutsamkeit brauchen muß; absonderlich thun solches die langen, wenn man diese zu

zu Samen auslegt, müssen sie etwas tiefer in die Erde kommen als sie gestanden, weil solche sonst austrocknen; man muß aber, wenn sie angewurzelt sind, das Erdreich oben an den Herzen abräumen, sonst würden selbige ersticken. Das Begießen muß auch nicht versäumet werden. Ich habe angemerkt, daß sie im September, wenn die Tage und Nächte kühe werden, gut gerathen, weil es aber zu der Zeit Reittige giebet, wird nicht viel nach ihnen gefragt.

Merrettig.

Cochlearia Armoracia. Linn.

Der Merrettig ist ein bekannt Gewächs, so man in vielen Bauergärten im Rasen findet, welcher aber schlechten Geschmack hat, ich bin also schuldig einige Nachricht von dessen Wartung zu ertheilen, zumal er in der Wirthschaft nuszbar ist, und an manchen Orten stark gebraucht wird, als z. B. im Wendischen; und da ich diesen allen andern vorziehe, will ich auch nun von dessen Anbau handeln. Zuförderst muß ich erinnern, wer gesonnen ist solchen anzubauen, muß sich erst um tüchtige Pflanzen von dieser Art bemühen; sie sind auch nicht rar; hier bey Halle in den Dörfern Diemitz und Rieburg, da er stark gebauet wird, sind sie um einen wohlfeilen Preis zu erhalten: hat man nun solche, so muß man ein gutes tief gegrabenes oder noch besser rajoltes Land dazu erwählen, in diesem werden die Pflanzen nach Ostern nicht gerade nieder, sondern mit einem dazu krumm ge-

bogenen grossen Pflanzholze schief und also quer in die damit gemachte Löcher, doch so, daß sie nicht verkehrt, sondern das dünne Ende zuerst eingeschoben werde, gesteckt; hernach etwas fest getreten, damit sie nicht hohl liegen. Je stärker die Pflanzen sind, je besser ist es, nur muß man sich hüten, daß es keine zweijährige sind, denn daraus wird nichts. Damit man aber das Land besser nutzen könne, streuet man einzeln Sallatsamen darauf, welcher nach und nach, ehe der Merrettig das Land bedeckt, abgestochen wird. Nach Johannis ziehet man den Merrettig bey dem Kraute etwas gemählig in die Höhe, um zu sehen, ob oben an dem Kopfe Nebenwurzeln ausgeschlagen; diese schneidet man rein ab, und scharret die Erde wieder darüber. Dieses Abziehen macht, daß die Hauptwurzeln fein glatt wachsen und stark werden, ich habe aber gefunden, daß es eben nicht nöthig, inzwischen, wer Zeit dazu hat, auch nicht schädlich sey. Gegen Michaelis ist derselbe brauchbar, und man nimmt ihn nach Bedürfnis heraus: er wird unten Wurzel geschlagen haben, und dieses sind die künftigen Pflanzen; man löset die Hauptwurzel davon ab zum Gebrauch und läßt die Pflanzen so lange in der Erde, bis man die Hauptwurzeln, entweder im Herbst oder Frühjahr völlig herausgenommen hat. Als denn werden die Pflanzen zum künftigen Anbau sorgfältig herausgenommen, woben zu beobachten, daß man sie nicht zersteche, sondern ganz heraus bringe, sodann daß sie alle herauskommen und nichts zurücke bleibe; denn ganz müssen die Pflanzen bleiben, weil, wenn
man

man kurze leget, bekommt man auch kurze Wurzeln in die Küche; alle müssen sie deswegen heraus, weil die zurückgebliebenen sonst wieder ausschlagen und hernach ein solches Stück Landes verunreinigen: siehet man, daß einige wieder kommen, denn es ist fast unmöglich, daß nicht wenigstens wenige zurückbleiben, so muß man etwas tief mit den Fingern in die Erde greifen, solchen bei der Wurzel aufrichten und mit selbiger herausziehen. Ich sage mit Bedacht: mit der Wurzel, denn sonst wenn man nur das Kraut abraufen wolte, würde es nichts helfen, sondern es muß ein Stück von der Wurzel mit heraus; dieses verursacht, daß die zurückgebliebene Wurzel in ihrem Saft erstickten muß. Man muß auch alle Jahr einen neuen Platz dazu erwählen, denn zwei Jahr hinter einander thut nicht gut: verfähret man auf obige von mir beschriebene Art, so wird man alle Jahr einen starken, lieblichen, wohlschmeckenden, und nicht fälgten, sondern schön quellenden Merrettig erbauen, der allen andern vorzuziehen. Daß man aber den ganzen Sommer über in die Küche wohlschmeckenden Merrettig habe, (denn wenn er im Frühjahr in das Kraut gehet, schmeckt er nicht mehr gut,) so muß man die im Herbst oder Frühjahr ausgenommenen, fein tief abgeschnittenen Köpfe, entweder im Keller in Sand, oder im Garten einschlagen; man muß aber fleißig nachsehen, daß man immer die ausschlagenden Blätter abbreche, denn sonst wird er grusig schmecken: und auf diese Art kann man guten wohlschmeckenden Merrettig bis Bartholomäi erhalten.

Zwiebeln. *Allium Cepa.* Linn.

Nächst dem Merrettig ist die Zwiebel ein Gewächs, so in allen Bauerkichen gebräuchlich, und womit an manchen Orten ein groß Gewerbe getrieben wird. Es giebt aber deren unterschiedene Sorten: als Sommerzwiebeln und Winterzwiebeln, von welchen letztern ich besonders handeln werde. Es giebt rothe, gelbe und weisse; Erfurther, Braunschweiger, Pegauische, Zbrüger u. a. m. sie erfordern aber alle einerley Wartung. Sie verlangen ein gutes das Jahr zuvor gedüngtes Land; man säet solche so bald man in die Erde kommen kann, denn sie scheuen keine Kälte; tritt den Samen entweder mit den Füßen ein, oder mit einem Brete, welches man quer über das Land legt und darauf herumgehret, und die Erde feste tritt: man muß aber das Erdreich kennen, ob es flüßig und bündig ist; wäre dieses, so thut man es nicht gern, aber bey lockerem, flüchtigem und hitzigem Boden muß es geschehen. Sind sie nun aufgegangen, so muß man Sorge tragen solche vom Unkraute, wie alle Gewächse, zu reinigen; ohngefehr im August werden sie, nachdem die Witterung ist, zu ihrer Reise kommen, welches man sehen kann, wenn das Kraut umfällt, und am Stiel well wird: alsdenn nimmt man sie, wo möglich bey trockenem Wetter, heraus; bringet solche fein dünne auf einen lustigen Boden, daß sie wohl abtrocknen; alsdenn puhet man den übrigen Unrath ab, und hebet sie zum Gebrauch in einem temperirten Zimmer auf. Den Frost können

nen sie vertragen, nur muß man solche ungestört von sich selbst wieder aufstauen lassen. Die ganz kleinen suchet man aus, thut sie in Körbe, Säcke, oder auch auf Horden, und hänget sie den Winter über neben oder über den Ofen, daß ihr fettiges Wasser völlig austrockne, und nur der Keim gut bleibe. Diese werden alsdenn im April wieder nicht gar zu dicht, ohngefähr 4 bis 5 Zoll weit von einander, in ein gutes Land gesteckt und vom Unkraute rein gehalten, so werden sie im Julius zu ihrer Reife kommen und sehr grosse Stücke geben: man kann diese kleinen Zwiebeln nicht besser als dazu anwenden. Ich bitte mich keiner Aufschneideren zu beschuldigen, wenn ich sage, daß ich vorm Jahre Stücke, so über 3 Viertel Pfund gewogen, gezogen habe. Diese grosse Zwiebeln zu erziehen, verfare ich auf noch eine andere Art: ich säe zu Anfang des Merz, oder auch in der Mitte desselben, etwas von spanischen, in Ermangelung dessen von andern guten Zwiebelsamen auf ein Mistbet; sind sie etwas erwachsen, so hebe ich sie fein behutsam aus, beschneide die Wurzel in etwas, keinesweges aber ihr Kraut, denn ich habe angemerket, daß sie es nicht gern vertragen wollen; pflanze solche ohne sie stark anzurücken, 4 bis 5 Zoll weit von einander in ein gutes Land, und erziehe davon solche grosse Stücke, wie oben gemelbet. Es ist doch merkwürdig, daß die auf dem Ofen gedörreten grossen Zwiebeln, wenn man solche, um Samen davon zu ziehen, pflanzet, niemalen in Samen schiessen. Ich habe solche etliche mal, wegen ihrer Grösse, zu Samen ausgesetzt, aber niemals

bergleichen erhalten, denn sie theilten sich in gar viele Theile, und trieben keine Samenspinde, dahingegen von den gemeinen Zwiebeln auch die allerkleinste das 2te Jahr in Samen gehet. Was mag wol hiervon die Ursach seyn? Ich mutmase, weil durch das Austrocknen die öblichten Theile benommen worden, und nur die salzigen und erdichten übrig geblieben, sie zwar zum Wachsstum, nicht aber zur Vermehrung Kraft behalten: in wie weit ich es hierin getroffen, lasse andere, die es besser einsehen, beurtheilen.

Winterzwiebeln.

Deren sind nur drey Sorten bekannt; erstlich die sogenannte Jacobszwiebel, Hohl, oder Fleischlauch genannt, diese ist die beste: sie wird im August gepflanzt, man kann darunter Rabünzchen säen, und sie schlagen noch vor Winters in grünes Kraut aus, dauern den ganzen Winter durch, gegen Jacobi sind sie reif, werden alsdenn ausgehoben, aufgetrocknet und zum Gebrauch aufgehoben. Sie tragen gewöhnlich keinen Samen und müssen daher, wie oben gesagt, von ihrer Zwiebel wieder gepflanzt werden; sie sind aber deswegen doch recht fruchtbar. Es ist eine recht angenehme und wohlschmeckende Zwiebel, die werth ist, daß man solche anbauet, und meines Wissens bey Quedlinburg stark im Gebrauch, da man solche mit dem grünen Kraute zu Markte bringet, da sie denn von dem gemeinen Mann mit Kloss oder Klump, nebst gebackenen Pflaumen säuerlich gekocht,

fecht, mit guten Appetit genossen wird. Die 2te Sorte ist der ersten nachzusetzen, indem solche nicht aufbewahrt werden kann, jedoch aber sowol den ganzen Sommer über das grüne Kraut davon, als auch die Zwiebeln brauchbar sind. Man säet solche im Frühjahr, im Merz; man kann sie stehen lassen, oder aber, wenn sie etwas erwachsend sind, verpflanzen. Ich fasse Rabatten damit ein und in einen Küchengarten ist es eine der vortheilhaftesten Einfassungen, indem sie nicht so viel Raum als andere Kräuter einnehmen und das Land auszehren. Die 3te Sorte ist geringer, indem ihre Kraut kurz, auch ihre Zwiebel schlecht ist; ich halte sie zu Einfassung der Rabatten noch am aller dienlichsten.

Schalotten. *Allium ascalonicum. Linn.*

Dieses Zwiebelgewächs wird auf vornehmen Tafeln wegen seiner gelinden Eigenschaft sowol an Speisen mitgekocht, als auch die Teller damit bestrichen, welchen sie vor einen der gern Zwiebeln isset, einen angenehmen Geschmack mittheilen. Sie tragen keinen Samen wie die vorhergehenden, müssen also von ihrer Brut vermehret und fortgepflanzt werden. Dieses geschieht im September; sie wollen ein gutes Land haben, und um das Land zwiefach zu nutzen, kann man Rabüntchen darauf säen, welche weggestochen werden, folglich ihnen keinen Schaden thun: gegen Jacobi werden sie reif, da man sie denn herausnimmt und die großen zum Gebrauch, die kleinen zum verpflanzen anwendet.

Por.

Porro. Allium Porrum. Linn.

Spanischlauch: ein wohlgeschmeckendes liebliches und beliebtes Gewächs. Es wird im März auf ein Mistbet gesät; wenn es erwachsen, in ein gutes Land verpflanzt, woben man dahin sieht, daß man nicht allein dessen lange Wurzeln, sondern auch das Kraut beschneidet, und in Reihen versetzt. Wenn man es, wie Sellerie behandelt, bekommt es ihm desto besser. Es kann im Winter stehen bleiben, und man nimmt nur so viel Zwiebeln heraus, und bringt solche in den Keller, als man bey harten Froste, da sie nicht herauszubringen sind, nöthig hat; und ob sie wol ziemliche Kälte vertragen können, so ist es doch vorsichtig gehandelt, wenn man sie mit Gestrauch oder Baumlaube bedeckt, denn mit Miste rathe ich nicht, weil sie leicht davon einen übeln Geschmack annehmen. Der Samen wird hier zu Lande sehr selten reif, daher man solchen aus wärmern Ländern verschreiben muß. An Rindfleisch und Suppen sind sie vortreflich zu essen.

Knoblauch Allium sativum. Linn.

Dessen giebt es zweyerley; der eine, so oben geschlungene Samenköpfe trägt, woben er den Namen Schlangenknolauch, insgemein Knobambol, erhalten, ist der beste, weil er nicht so scharf wie der andere ist. Er wird sowol durch seinen Samen, als auch durch die Nebenbrut vermehret; im September in ein mittelmäßig Land gesteckt; im August reif ausgenommen und zum
Ge

Gebrauch aufbehalten. Die gesäeten müssen aber ein Jahr im Lande stehen bleiben. Die 2te Sorte trägt keinen Samen, sondern wird von seiner Brut vermehret und braucht eben diese Wartung. Wer gern Knoblauch isset, wird eine Schöpfne Feule damit gesplekt und Bratwurst mit Knoblauch nicht verachten.

Zuckervurzel. *Sium fisarum. Linn.*

Diese wird sowol von ihren Samen als Keimen vermehret. Von Samen geschieht es, wenn derselbe im November in ein gut Land gesäet wird, da er aber sehr lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet und im Frühjahr öfters trocken Wetter einfällt, so vertrocknet er und kommt nicht zum Vorschein: am allersichersten gehet man also damit, wenn man solchen vorher einquellt und im März auf ein warmes Mistbet säet. Wenn die Pflanzen erwachsen, verpflanzt man sie in guten leimichten und etwas feuchten Boden. Ausserdem werden sie auch von den abgeschnittenen Keimen vermehret, welches die sicherste Manier ist; diese Keimen, welche von der im Herbst herausgenommenen Wurzel abgeschnitten werden, pflanzt man sogleich wieder auf ein gut Land: es ist aber auch gewiß, daß die vom Samen erzogene ungleich besser und milder sind. Sie tragen alle Jahr Samen; dauern den ganzen Winter im freyen Lande, wenn die Mäuse, die solche gern fressen, ihnen nicht Schaden thun.

Rüben:

Rübenrapunzel.

Oenothera biennis. Linn.

Gehört zum Geschlecht der Oenothera und hat gelbe Blumen, ist eben nicht in vielen Küchen üblich, ob es gleich zum Salat in Winter und verschiedentlich gekocht ein gutes Essen ist. Es wird im Merz gesäet, weil aber der Samen hart ist und lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet, so thut man besser, man säet solchen im Novem-ber. Ich pflege ihn im Merz oder April auf ein warm Mistbet zu säen, und verpflanze ihn hernach. Es ist wahr, man gehet dadurch gewiß, aber wenn die Witterung gut ist und man ein wenig zu früh damit kommt, so schiessen viele in Samen, die hernach nicht zu gebrauchen sind. Sie dauern den ganzen Winter im Garten, und man braucht nur so viel vor Winters heraus zu nehmen, als man zu gebrauchen gedenkt; die übrigen bleiben im Garten stehen, bis in das Frühjahr, da man sie herausnehmen muß, denn sonst gehen sie in Samen. Sie geben einen angenehmen und lieblich schmeckenden Salat, denn nicht allein ihr Kraut, so im Herbst roth wird, sondern auch die Wurzel so roth marmorirt ist, glebt ihnen ein feines Ansehen. Die Wurzel wird mit etwas Kraut, wie Sellerie in dünne Scheiben geschnitten, aber nicht abgebrühet, weil sie milder wie Sellerie ist, und mit Eßig und Baumöhl angerichtet. Kocht man es an Rindfleisch Kalb- und Lammfleisch, so werden die Wurzeln nach eines jeden Gefallen in runde Scheiben, oder längliche Stücken geschnitten

ten

ten. Es trägt reichlichen Samen und säet sich selbst häufig aus, welche Pflanzen aber nicht recht wohl zu gebrauchen, weil sie zum Theil klein bleiben, und theils in Samen gehen. Man pflanzet selbige auch wol zur Zierde auf die Lustbete.

Möhren. *Daucus Carota.* Linn.

Ein allgemeines Gewächs, denn in hiesiger Gegend werden viele tausend Körbe auf dem Felde gebauet und das Vieh damit gefüttert und fett gemacht, es weiß also ein jeder Bauer, wenn es Zeit ist solche zu säen, und wie sie ferner zu behandeln. Ich will mich also nicht lange dabei aufhalten, und nur von den holländischen Möhren oder Carotten etwas melden. Sie werden im Anfang des Merz in ein gutes tief gegrabenes Land gesäet und vom Unkraute rein gehalten; will man sie recht früh haben, müssen solche im Februar in ein warmes Mistbet unter die Fenster gesäet werden. Man will sie auch im Herbst, im November, um solche zeitig zu haben, in das Land säen, allein ich muß gestehen, daß, ob ich gleich solches versucht, es mir doch niemals gelungen; denn der aufgequellte und gekleinete Samen ist erfroren, und aus dieser Ursache darf man nicht zu früh kommen. Man säet solche auch um Johannis, läßt sie den ganzen Winter über im Garten stehen; so hat man im Frühjahr bey Zeiten junge Möhren, die aber bald in Samen schießen, und vom Geschmack doch nicht so gut sind, als die frisch erwachsenen: inzwischen sind es Nothhelfer,
denn

denn ich habe wol eher solche im späten Herbst ausgehoben, das Kraut abgekürzt und sie ganz dick in einander wieder in Asche gepflanzt, im Gewächshause erhalten; und davon gegen Lichtmessen in die Küche gegeben, auch wol unter die auf dem Mistbeten erzeugte gemischt, welche immer mit davor gegessen worden. Die Erziehung der gemeinen Möhren ist nun mit diesen einerley, und ich habe hiervon weiter nichts zu sagen, als daß ich etwas von Erziehung des Samens Nachricht gebe. Man sucht im Herbst die ersten glatten aus, die keine Nebenzacken haben, schneidet das Kraut bis auf einen halben Zoll oben am Kopfe weg, leget sie so lange in die Erde, bis man eine Grube im Garten an einem trockenen Orte fünf Viertel tief gemacht hat, legt sie fein ordentlich dahinein, bedeckt sie eine Elle hoch mit Erde; hat man viel, macht man auch die Grube grösser und auch wohl tiefer; im Frühjahr, im Merz holet man sie heraus, und verpflanzt sie an einen sonnenreichen Ort. Der Same kommt nicht auf einmal zur Reife, man muß daher Acht haben, daß man die reifen Dolden abschneidet und in das trockene bringt. Will man die holländischen Frühecarotten zum Samen aussetzen, so muß man fein dunkel röthlichen mit ganz stumpfen und kulbigten Schwänzen aussuchen, sonst werden sich solche ausarten, wozu sie ohnedem geneigt sind, daher man wohl thut, wenn man alle drey Jahr sich fremden Samen anschaffet.

Tartuffeln.

Solanum tuberosum. Linn.

Vor etwa vierzig Jahren war dieses Gewächs nur in Gärten bekannt, 180 bauen es alle Bauern mit großem Nutzen und in schwerer Menge an allen Orten; weil nun solche zu erziehen jedermann bekannt ist, werde ich mich nicht lange dabey aufhalten, sondern nur sagen, daß wer solche im Garten bauen will, muß ihnen kein schatticht und fettes Erdreich geben, denn sonst wachsen solche in das Kraut, aber wenig in die Wurzeln: ein mittelmäßig Land ist vor solche das allerbeste. Es wäre überflüssig viel von ihrer Wartung und Nutzen zu schreiben, weil in allen Haushaltungsbüchern und andern Schriften davon genug ist gesagt worden; nur dieses muß ich erinnern, daß man nicht die allerkleinsten, wie einige wollen, zum Stecken nehme, sondern mittelmäßige; denn aus den gar kleinen kann ohnmöglich etwas tüchtiges werden; und daß man sie gegen Johannis von abgeschnittenen Zweigen vermehren kann, wobei aber wenig Vortheil ist, indem die Früchte gewiß klein bleiben.

Man hat verschiedene Sorten, rothe, gelbe und weiße; frühe und späte; man hat auch jetzt eine schwarze, die sehr lieblich zu essett seyn soll, mir aber noch nicht bekannt ist. Da sie aus Peru herkommen, können sie gar keine Kälte vertragen. Der neueste Gebrauch davon ist, daß man den Modetrank, den Coffe daraus machet, wenn man solche absiedet, schälet, in Scheiben schneidet, auf dem Ofen trocknet, her-

Rammelts Abh. 3. Th. C nach

nach wie den Cofee brennet und gebraucht: feinen Mäulern, so an das Auswärtige gewöhnet, will er aber nicht schmecken. Mir schmeckt der alhier von selbigen gebackene Kuchen, wenn er recht gemacht und frisch ist, am allerbesten; genug, daß dieses eine gesegnete Frucht ist, die vor Menschen und Vieh auf mancherley Art kann genühet werden, und ich glaube, daß bey vorigen theuren Jahren viele Menschen ihr Leben erhalten, wenn sie von solchen genug zu essen gehabt hätten. Am besten und schmackhaftesten halten sich solche in Gruben, die man im Garten macht. Das Kraut, wenn es jung ist, schmecket, als grüner Kohl gekocht, gut; man muß von jeder Pflanze nur etwas abschneiden, denn sonst thut es ihnen Schaden. Ein schwedischer Hauswirth, in den schwedischen Abhandlungen 12. Band. S. 77. hat solche gesäet, und verschiedene Arten davon erhalten, deswegen glaube ich, daß die verschiedenen Sorten auf diese Art entstehen. Man nennet sie auch Bataten, aber fälschlich, denn diese haben einen ganz andern Geschmack, und in Terra firma machen die Einwohner einen Trank davon, darfür sie sich toll und voll saufen sollen. Ich habe einen Versuch von unsern, aber fälschlich so genannten Bataten gemacht, es hat mir aber nicht schmecken wollen; vielleicht habe ich den rechten Vortheil nicht gewußt, und es kommt darauf an, daß andere, die es besser verstehen, es zur Vollkommenheit bringen.

Erde

Erdäpfel.

Helianthus tuberosus. Linn.

Werden von andern Erdartischöcken genannt; man muß diese nicht mit vorigen verwechseln, denn an manchen Orten heißet man die vorigen auch Erdäpfel, aber mit Unrecht: es ist ein ganz ander Gewächs und in allen Bauergärten bekannt, das, wo es einmal hinkommt, nicht wol zu vertilgen ist, man reisse denn solches, wenn es in vollem Saft steht aus der Erde. Seine Vermehrung und Wartung ist schlecht, und man darf nur solche in Stücken zerschneiden, oder auch ganz, im Herbst oder Frühjahr in ein gut gegrabenes Land, im Winkel eines Gartens, legen; so werden sie wachsen, und sich selbst von Unkraut reinigen. Man nimmt sie im Herbst heraus, läßt sie auch wol den Winter über liegen, denn der Frost schadet ihnen nichts, wohl aber die Mäuse; alle Jahr müssen sie ausgenommen werden: ein Gartenfreund und Liebhaber davon hat solche zwei Jahr stehen lassen, in Meynung, daß sie viel grösser werden solten, aber er fand sich betrogen, indem sie nicht grösser sondern kleiner wurden, welches ganz natürlich zugehen mußte, denn da sie vielfältiget wurden, und zu dick in einander stunden, folglich keinen Raum zur Nahrung hatten, mußten sie wol kleine bleiben. Ich warnete ihn davor, und warne alle meine Gartenfreunde; man nehme sie nur heraus, und bekümmere sich nicht um die fernere Fortpflanzung: es werden allemal soviel zurückbleiben, als nöthig ist. Ob sie nun

wol von manchen vor nicht gesund gehalten werden, so schmecken sie doch an Rindfleisch vortreflich gut, und die gemeinen Leute können sich etwas zu gute thun, wenn sie ein Gerichte Klump und Erdäpfel zum Sonntagesessen davon machen; zum wenigsten schmeckt ein Sallat davon recht gut, wenn sie erst abgepußt, aufgewellet, in Scheiben zerschnitten und kalt mit Baumöhl, Salz, Pfeffer und Essig angerichtet werden. Man hüte sich, ihre Stengel nicht grün abzuschneiden, es thut den Wurzeln Schaden.

Erdkastanien.

Chaerophyllum bulbosum. Linn.

Wird sonst auch Beperle genannt, siehe meinen ersten Theil S. 214. Ein Gewächs, das an manchen Orten, und auch bey uns häufig, wild wächst, kann ich auch wol unter die Wurzelgewächse zählen, weil dessen Wurzeln nur gegessen werden. Es ist in denen Küchengärten nicht sonderlich bekannt, möchte aber doch wol einige Liebhaber finden, zumal, da man in Holland und Frankreich Geschmack daran findet, und man gern auswärtige Moden mitmachet; ich will also kürzlich von deren Wartung Nachricht geben. Man säet solche im November in einen nicht sonnenreichen, sondern vielmehr schattigten Ort, (denn hierzu giebt uns die Natur Anweisung, weil solche gern unter Büschen in feuchten Boden wachsen,) so gehen sie im Frühjahr bey Zeiten auf, und man hat im Herbst und künftigen Frühjahr kleine

kleine Knollen zum Gebrauch, welche an Kalbfleisch gekocht auch zu kalten Salate mit Eßig und Baumöhl gebraucht werden. Es ist ein zweijährig Gewächs, und wo es einmal vom Samen ausfällt, gehet es häufig von selbst auf. Es muß auch in Wien in Gebrauch seyn, weil Cranz in seiner *Materia medica* gedenket, daß solches alda zu Markte gebracht und auf verschiedene Art gebraucht werde; er will es aber nicht vor recht gesund halten, weil es eine Pflanze sey, die unter die *umbelliferas*, oder Schirmtragende Blumen gehöret: allein, wenn *umbelliferae* ungesund seyn solten, so müßten auch die *Petersilienwurzeln* nicht gesund seyn, welche man doch vor gesund hält: der Mißbrauch könnte es wol (wie manche an sich nicht schädliche Gewächse) ungesund machen. Jedoch hat man sich zu hüten, alle *umbelliferas* an sehr nassen Orten anzubauen, wodurch selbige sonst schädlich werden können.

Sellerie.

Apium graueolens dulce. Linn.

Die Sellerie gehöret auch unter die Wurzel und Knollengewächse, weil ihre Wurzeln mehr, als das Kraut, gebraucht werden. Es giebt zweyerley; knollliche und buschigte: die letzte wird nicht sonderlich geschätzt, und ich werde auch nur von der erstern handeln. Sie wird im Merz auf ein kalte Mistbet gesäet. Ich nenne ein kalte Mistbet, das zwar mit frischem Pferdemiste gemacht ist und Wärme von selbigem hat, aber

nicht am Tage mit Fenstern bedeckt ist, sondern des Tages offen gelassen und nur des Nachts mit Decken oder Läden verwahret wird: denn unter den Fenstern wächst sie so weich und fällt hernach, wenn man sie auf das freye Land setzet, über den Haufen. Wenn nun solche eines Fingers lang erwachsen, ziehet man sie heraus, beschneidet das Kraut oben etwas, pflanzt sie ohngefehr acht bis zwölf Zoll weit von einander, und glesset sie sogleich an; siehet aber zu, daß man sie nicht zu tief pflanzt, denn dieses kann sie nicht vertragen, sondern das Herz muß nur dem obersten Erdboden gleich seyn, geschlehet dieses nicht, so werden die Pflanzen dürrig, und man muß ihnen zu Hülfe kommen und die Erde rund herum aufträumen. Daß man solche reine von Kraute halte und fleißig behacke, ist, denckt mich, unnöthig zu erinnern. Die Sellerie will ein gutes, fettes und feuchtes Land haben, in einem mageren und dürren Boden wird nichts daraus. Ist sie nun erwachsen, so gräbet man solche im October heraus, verkürzt das Kraut und schlägt sie im Keller oder Gewölbe in frischem Sand ein, oder auch im Garten, und bedeckt solche im Winter mit Baumlause, daß der Frost sie nicht so sehr rühre, denn etwas kann sie vertragen. Die buschigte aber, kann den ganzen Winter an ihrem Standorte verbleiben. Will man nun Samen davon ziehen, so sucht man die besten, glatten aus, die nicht viel Nebenzacken haben; man pflanzt sie im Frühjahr an einen sonnenreichen Ort, und giebt wohl Achtung, wenn der Same beginnet zu reifen, denn er wird nicht zugleich reif; den erstern,

erstern, welcher der beste ist, sammlet man, der andere ist geringer und am besten zum Aquavit zu gebrauchen. Wer keine Mistbete hat, säet solchen im November an einen warmen Ort, so gehet er im Frühjahr bey Zeiten auf, zumal, wenn man ihn mit Begießen zu Hülfe kommt, und hiervon kann man bey Zeiten junge Pflanzen haben.

Rüben. *Brassica rapa. Linn.*

Ein Gewächs, so an allen Orten im Felde vor Menschen und Vieh in Menge gebauet wird; es giebt aber verschiedene Sorten davon, da man an diesem Orte diese, und an jenem eine andere bauet, welches freylich mit auf die Verschiedenheit des Erdreichs ankommt; denn manche verlangen einen guten Sturzboden, wie die hiesigen langen aus der Erde hervor ragenden, manche einen sandigen wie die märkischen, manche einen leemichten, und Hiernach muß man sich richten. Die langen, die man alhier und an sehr viel Orten bauet, werden gegen Johannis in ein mit kurzem Miste vorher gedüngetes Land gesäet; der Erbsloß ist ihnen gefährlich. Hier rathe ich einem jeden Hauswirth, daß er ja in die frisch gepflügte Furche säe, und, nachdem der Samen eingegget, die Walze darüber gehen läßt. Die Ursachen sind begreiflich, der Rübensamen ist klein, er bleibet in der Oberfläche des Erdreichs liegen, wo der Erdboden oben gar leicht ausgetrocknet wird; einige Körner kommen etwas tiefer, diese gehen einzeln auf, jene aber kommen später: so wie sie nun aufgehen, werden

sie vom Erdsloß hinweg gefressen, so, daß man es nicht gewahr wird, und denkt, der Samen sey nicht aufgegangen. Wird aber solcher in die frische Furche gesäet und mit der Walze sogleich überfahren, welche den lockern Erdboden zusammen drückt und feste macht, daß die Luft solchen nicht so sehr austrocknen kann; so gehet der Samen zugleich auf, und wächst dem Erdsloß aus den Zähnen. Was nun die so genannten Teller, oder Manrüben anlangt, so ist es eine Frühsorte, die im May gesäet wird, wovon sie auch den Namen hat; sie will aber auch nicht aller Orten recht fort. Die märkischen werden um Jacobi gesäet, verlangen ein sandig Land, und ob ich gleich ein sandig Land dazu zurecht gemacht und den Samen darein gesäet, sie auch zu ihrer Grösse gelanget, haben sie doch einen etwas bitteren Geschmack behalten. Die so genannten leinischen Rübchen, so bey Merseburg nach Jacobi in die Rockenstoppel gesäet werden, sind auch bekannt und wohlschmeckend, gleichwol wollen sie nicht aller Orten wachsen. Ich habe einmal Samen davon gegen Johannis mit denen gewöhnlichen gesäet, sie waren alle groß, der Geschmack aber war doch viel trockner als von den gemeinen, und daher angenehmer. Hiernächst giebt es noch viel andere Sorten; als die gelben Pfälzer, die schwarzen Bayerischen, welche beyde Anfangs Augusts gesäet werden, und von gutem trockenen Geschmack sind, u. a. m. die zu erzählen unnöthig, die aber an andern Orten, wie ich oben gesagt, nicht recht fort wollen. Hier stehe ich stille und bewundere die weise Vorsehung Gottes.

tes. Warum müssen denn diese und noch andere Gewächse nur an einigen Orten gut gedeihen, und wollen nicht, wie andere, allgemein und aller Orten fort? ich antworte: darum, daß Verkehr damit soll getrieben werden, und wir, die wir dies und jenes bauen, jenen etwas, das sie nicht bauen, abgeben können. Man denke ja nicht, daß es alles nur ohngefähr so sey, und hange nur von unserm Fleiß und Faulheit ab. O! nein, es ist die göttliche Einrichtung, und ich preise die göttliche Vorsorge. Ich muß noch der kleinen französischen Rüben gedenken; diese werden auch um Jacobi gesäet, sie sind gleichfalls trocken und wohl schmeckend, und werden, wie die märkischen Rüben, in der Küche gebraucht. Von diesen, wenn sie in das Feld gesäet werden, können im Herbst die größten ausgezogen werden, die kleinen aber läßt man stehen bis in das Frühjahr, da werden sie in Samen schießen und solchen häufig tragen, von welchen man ein gutes Dehl schlagen kann. Ich empfehle solche, denn, wenn auch die Rüben nicht nach Wunsch geriethen, so hat man doch den Vortheil Dehl davon zu schlagen, und muß noch etwas von Erziehung des Rübensamens gedenken. Man sucht im Herbst fein gleiche und nicht zackichte aus, schneidet das Kraut bis auf ein Zoll lang ab, leget sie etwa vierzehn Tage in eine kühle Kammer oder Gewölbe, sodann pflanzt man sie im Garten an einen Ort der eben nicht sonnenreich, doch aber nicht gar zu schattig: am erstern Orte, da sie den ganzen Tag Sonne hätten, würden sie dem Erbsloß mehr ausgesetzt seyn; im

zweiten Fall aber, wo sie zu wenig Sonne hätten, würde der Same sehr spät reif werden. Man bedeckt sie im Winter mit Baumlaube, Erbsenstroh, oder anderm Geräusche; sie können ziemliche Kälte vertragen; die Mäuse sind ihnen sehr aufässig, derowegen man Acht darauf geben und ihnen suchen muß Abbruch zu thun, entweder mit Gift oder Fallen. Noch auf eine andere leichtere und sehr ergiebige Art kann man Samen ziehen, wenn man kurz vor Bartholomäi ordentlichen Rübensamen säet, und solche über Winters, gleich den französischen stehen läset, so werden sie gleichfalls in Samen schiessen, und solchen häufig bringen. Hier muß ich meinen Lesern versichern, daß dieser Samen eben so gut, als der von gesteckten, nur muß man von solchen erbaueten keine Samenerüben wieder ausstecken, dieses thut nicht gut, man kann also lieber den Samen verwechseln oder auch zweijährigen säen.

Rothe Rüben.

Beta vulgaris rubra. Lin.

Die rothen Rüben werden gleichfalls alhier auf dem Felde in Menge gebauet, und sie gerathen auch sehr wohl; man säet solche in einen tief geackerten, noch besser gegrabenen, guten Grund im April, auch wol gar noch im May, denn solche eher zu säen, ist nicht gut, indem sie gern Wärme zum Aufgehen haben wollen. Sind sie etwas erwachsen, so müssen sie, wenn sie zu dicke stehen, überzogen werden, welche ausgeraustet man

man wieder verpflanzen kann, doch muß man ihre Wurzel nicht verkürzen, sondern so lang, als möglich, wieder verpflanzen, wenn man lange Wurzeln haben will; hiernächst müssen solche vom Unkraute fein rein gehalten werden, zu dem Ende das Behacken ihnen sehr wohl bekommt. Sie werden, nachdem sie erwachsen, von unten auf abgeblättert und vor das Rindvieh gefuttern. Nach Michaelis nimmt man sie aus der Erde; benimmt ihnen das Kraut; verwahret sie vor dem Froste, den sie nicht vertragen können, in Kellern, Gruben, oder Gewölbern, die grossen vor das Rindvieh, die Kleinen vor die Küche. Will man Samen von ihnen ziehen, so suche man die allerdunkelrohesten und fein gleichen aus, und setze sie im Frühjahr, ohngefähr im April in ein gut sonnenreiches Land, so wird man häufig Samen bekommen.

Rangen.

Sonst auch Dick- oder Dunkelrüben genannt, sind Bastarde von rothen Rüben und Mangold, sie werden aber zu eben der Zeit wie die rothen Rüben gesäet und behandelt, und sind ein gut Futter vor das Rindvieh: in der Küche weiß ich davon keinen Gebrauch. Sie wachsen etwas kulbicht; sind nicht roth, sondern weiß und roth marmorirt; man mache an vielen Orten, als ein gutes Futterkraut vor das Rindvieh, viel daraus, ich wolte aber lieber unsere hier gebaueten rothen Rüben vorziehen: doch ländlich sichtlich. Der Herr geheime Rath Reinhardt, in seinen gemischten Schriften, 2. Theil, S. 47. will
zwar,

44 Von Wurzel- u. Knollengewächsen.

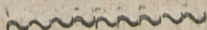
zwar, daß dieses Gewächs das in England bekannte Gewächs der Turnips sey, allein ich kann ihm nicht beypflichten, denn die so genannten Turnips sind eine Art von weissen runden Rüben, ich habe solche unter diesem Namen im Kleinen, im Garten gebauet, ich bin aber auch vor zwey Jahren darin bestärket worden, daß es in der That sich so verhalte; denn, da mein gnädiger Herr Briefwechsel nach London hat, legte ich, auf Dero Erlaubniß, ein kleines Verzeichniß von Samen mit bey, da denn unter andern auch Turnips mit aufgezeichnet waren, und hier bekam ich eben diesen Samen; nun glaube ich aber doch, daß man in London Turnips kenne, und ich nicht betrogen worden sey. Es sey nun wie es wolle, so finden wir alhier, daß die rothen Rüben viel nutzbarer sind, wir haben die Turnips angeschafft, sie sind auch gut gerathen, weil wir aber die rothen Rüben vortheilhafter befunden, so bleiben wir bey solchen; da dieses Jahr eine hier gewachsene 13 Pfund und ein Viertel, eine andere in der Nachbarschaft aber 19 Pfund gewogen. Es fragt sich, ob die Turnips so stark werden? es kommt nun freylich auch viel auf gut Land, gute Witterung und Wartung an.

Zwente

Zwente Abhandlung.

Von

R o h l g e w ä c h s e n.



Weisser Kopfkohl.

Brassica oleracea capitata et rubra.

Linn.

Wird auch Kappeskraut genannt, ist allgemein und man hat fast an allen Orten eine andere Art, weil diese und jene Sorte nicht aller Orten gut fort will. Hier bauet man den Basdorfer, der von einem Ort in dem Anhalt-Cöthenschen so genannt wird, mit grossem Nutzen; er wächst niedrig und bekommt grosse Köpfe; wird man mit dem Samen wohl verwahrt, so wird man finden, daß keine einzige Staude zurückbleibe. Etwa zwey Stunden von hier wird der Grossstrunklichte mit spitzigen Köpfen gebauet; in Thüringen wird an manchen Orten, an der Unstruth und andern mehr der Erfürthische, Stallerheimische und Miethische, an andern Orten aber der grossstrunklichte rothe gebauet, welcher viel härter, als der weisse, seyn soll; auf der so genannten Finne, im Eckartsbergischen Bezirk wird er stark gebauet, und es ist wahr, daß ihn die Räupen und ander Ungeziefer nicht so sehr auffäßig sind, als dem weissen,

wissen, welcher daselbst gar nicht fort will, des
 wegen die Einwohner sich nicht damit abgeben.
 Dieser eingemachte Sauerkraut siehet, ehe er ge-
 kocht ist, ganz roth und sehr artig aus, im Kochen
 aber wird er weiß, wie anderer. Alle Kohlräuter
 müssen im Merz gesäet werden; der Erbsfloh ist
 ihnen sehr schädlich, daher man solche so früh, als
 es nur thunlich ist, säen muß, damit die jungen
 Pflanzen etwas stark werden, und dem Erbsfloh aus
 den Zähnen wachsen. Denn ob man gleich vie-
 lerley, und zum Theil abergläubische Mittel ge-
 brauchet, (siehe meinen ersten Theil S. 325.) so
 siehet ein Vernünftiger doch wohl ein, daß sie nicht
 helfen können: das beste Mittel davor ist, wenn
 Gott, zu der Zeit, da sie aufgehen, trübe,
 kühle und regnichte Tage schicket, in denen der
 Erbsfloh nicht viel Schaden thun kann, oder man
 muß die jungen Pflanzen den Tag über je öfter je
 besser, mit Wasser besprühen, zu dem Ende man
 solche, wo es möglich, nahe an das Wasser säet;
 und dieses ist auch gewiß, daß wenn solche im
 freyen Felde stehen, der Erbsfloh nicht so arg ist,
 als im Garten wo es warm ist und die Gewächse
 der Kälte nicht so ausgesetzt sind: es wäre denn,
 daß sie im Schatten stünden. Nächst diesem
 habe ich beobachtet, daß geruhetes neues Land auch
 gute Dienste thut, man sehe hiervon meinen ersten
 Theil S. 325. Sind nun die Pflanzen erwachsen,
 welches gegen Johannis geschieht, so werden sol-
 che verpflanzt; hier glebt es abermals Schwierig-
 keit, denn wenn es heiße Tage sind, und kein
 Regen folget, verdorren sie leichtlich, deswegen
 man

man solche begießen muß, welches oft beschwerlich genug ist, zumal, wenn das Wasser weit davon entfernt ist. Um nun sich einigermaßen zu helfen, so nimmt man frischen Kuhmist ohne Stroh, macht eine Grube, thut ihn hinein, gießt Wasser darauf, rührt es zu einem Brei, tunkt die zu steckenden Pflanzen mit den Wurzeln darein, daß kein viel daran hängen bleibet, je mehr je besser; denn da der Kuhmist eine kühlende Eigenschaft hat, so giebt er der Pflanze Kraft der Hitze zu widerstehen, und ich halte dieses vor eine gar nützliche Sache. An manchen Orten hat man auch eine gar nützliche Erfindung, indem man kleine Löcher macht; dieses gehet also zu: eine Person gehet mit einer kleinen Hacke voran, macht damit ein Loch, die andere wirft eine Pflanze hinein, die dritte gießet etwas Wasser in das Loch, die vierte richtet die Pflanze gleich, scharret mit der Hand Erde darüber, drückt solche mit den Händen fest an; denn dieses feste Andrücken ist nöthig, weil, wenn das Erdreich locker, die Luft solches eher durchdringt und austrocknet. Ob nun wol diese Manier mühsam scheint, weil allemal vier Personen zu einer Pflanze gehören; so muß ich doch sagen, daß es nicht allein geschwinder vortratten gehet, als auch bey trockener Zeit ungemeine Dienste thut, daher ich diese Art des Verfahrens mit Recht empfehlen kann. Sind nun diese gesteckten Pflanzen erwachsen, so wächst Unkraut dazwischen, derowegen man solche hier behacket und behäufelt, oder, so wie die Reiheten gehen, Graben anhäufelt; ich halte aber nichts davon, und bin mit dem andern

andern Orten üblichen Behacken besser zufrieden, da man das Erdreich nicht Reihen weise anhäufelt und Berge macht, sondern nur das Unkraut mit der Hacke umhacket, daß es verdorret, und der Erdboden fein gleich bleibet. Urtheilet meine schätzbaren Gartenfreunde, ob der gefallene Regen nicht eher auf einem gleichen, ebenen Erdreich stehen bleibet und eindringen kann, als wenn die Erde bergig ist, da das Wasser wegen seiner Schwere freylich nach der Tiefe gehet und abläuft, folglich den Pflanzern nichts hilft. In meinem ersten Theile S. 192. habe ich weitläufiger davon gehandelt. Durch dieses Verfahren wird man überzeuget werden, was vor ein Unterschied zwischen beyden sey: man wendet zwar ein, durch das Anhäufeln schlagen die Pflanzen neue Wurzeln, die ihnen neue Kraft zuführen könnten; es ist wahr, Wurzeln schlagen solche, aber wenn trocken Wetter einfällt, so ist auch gewiß, daß solche aufgeworfene Berge austrocknen, folglich auch die neuen zarten Wurzeln dieses Schicksal haben. Genug hiervon: ich muß nun auch zeigen, wie man den Samen davon ziehen soll, und hier verfähret man auf unterschiedene Weise. Man sucht im Herbste die allerfeinsten, derbgeschlossenen, fein glatten Köpfe aus, ziehet solche mit der Wurzel aus, benimmt ihnen die äußersten Blätter zum Theil, läßt sie in einem trockenen Gewölbe oder Kammer so lange liegen, bis es frieret; alsdenn bindet man zwey und zwey zusammen, hänget sie auf eine in dem Keller aufgemachte Stange auf, siehet dünn und warm darnach und machet

machet die faulen Blätter ab. Dieses Aufhängen ist besser, als das Einschlagen in Sand; in diesem wachsen sie im Winter aus, und bringet man solche im Frühjahr an die Luft, so fallen die weichen Sprossen über den Haufen, da man bey jenen es nicht zu besorgen hat. Es ist aber auch hier eine Vorsicht nöthig; nemlich, man muß in der Mitte des Februars solche von den Stangen nehmen, und etliche Wochen in frischen Sand einschlagen, ehe man solche in das Land setzt, damit sie frische Wurzeln schlagen und einigermaßen sich erfrischen. Noch besser aber gefällt mir die Weise, da man im Herbst die ausgesuchten Köpfe an dem Orte, wo sie stehen bleiben sollen, Reihenweise in die Erde schlägt, doch so, daß die Köpfe etwas mit Erde bedeckt werden, und im Winter mit Erbstroh, Gesträuch, oder Baumlaube; im Frühjahr, wenn die starken Fröste vorbey sind, nimmt man die Decke hinweg, räumt die überflüssige Erde zum Theil ab, und überläßet solche dem Segen des Himmels. Wenn der Kohl blühet, setzet ihm der Erdfloh häufig zu und verderbet ihn oftmals ganz und gar; hier ist nun kein besser Hülfsmittel, als daß man ihn mit der Gießkanne, je öfter je besser, übersprühe. Man denke ja nicht, daß das viele Gießen ihm schädlich sey: nein, desto besser bekommt es denen Gewächsen, denn die starken Ausdünstungen derselben werden dadurch verhindert, und zurück gehalten. Noch einer Art Samen zu erziehen, muß ich gedenken, die an manchen Orten gebräuchlich ist, weil dieser Samen vielfältig haufiren getragen

Rammelts Abh. 3. Th. D wird:

wird: es ist folgende. Die kleinen Pflanzen; so auf den Pflanzländern gegen Johannis stehen bleiben, raust man entweder im October, oder auch im Frühjahr, im März aus, und stecket allemal zwey oder drey Pflanzen in ein Loch. Es wird geschehen, daß öfters alle drey in Samen schießen; diese läßt man stehen. Es wird aber auch vorkommen, daß eine oder auch alle drey nicht in Samen gehen; diese läßt man stehen und über-
 raust sie so, daß nur eine stehen bleibet; und hievon hat man das schönste, so genannte Winterkraut, nur muß es nicht von dem hochstrunkigten, sondern von einer niedrigen Sorte seyn. Daß von diesem Samen im ersten Jahre guter Kraut erbauet wird, und auch, wenn er zwey Jahr alt wird, davor kann ich meinen Gartenfreunden die Gewähr leisten, aber ich rathe ihnen nicht davon Samenhäupter auszusäen; er schlägt aus der Art, und ich muß gestehen, daß meine Naturlehre nicht dahin reicht solches zu erklären. Den grossen Nutzen dieses Gewächses in der Wirtschaft darf ich nicht erzehlen, indem es jedem Bauersmann bekannt ist; nur eins muß ich doch gedenken, welches auch Reichard in seiner Land- und Gartenwissenschaft im dritten Theil S. 92 genugsam beschrieben, weil aber dessen Schrift vielleicht nicht in aller Leser Hände kommt, und ich von Geburt ein Thüringer bin wo es an vielen Orten gebräuchlich, hier aber niemand etwas davon weiß, und auch wol an vielen Orten nicht bekannt, gleichwol aber ein gutes Essen ist; so will ich meinen Gartenfreunden und Landwirthen, so wie ich solches
 ver-

verschiedenen gelehret und es ihnen wohl geschmeckt hat, anzeigen. Erstlich muß ich ihnen sagen, wie man an manchen Orten Thüringens den Kohl einmacht: man nimt die lockern Köpfe, die man Pfsuchen nennt, man setzt sie, nachdem sie abgeputzt sind, schichtweise fein derb in ein Faß, streuet Dill darauf, gießt Salzwasser darüber und beschwert es; dieses nennt man Pfsuchekraut. Es hält sich solches sehr lange, aber es ist hart zu kochen und schwer zu schmelzen. Besser aber ist diejenige Manier, so an andern Orten, als an der Unstruth bey Artern eingeführt ist: nemlich, man setzt einen Kessel mit Wasser auf, läßt es kochen, wirft die ausgeputzten Köpfe hinein, und läßt sie ein wenig aufwallen; sodenn nimt man solche heraus, legt sie auf reines Geroh und läßt sie kalt werden, auf solche Weise thut man immer nach und nach die Köpfe in den Kessel und wieder heraus bis sie alle sind, und setzt solche hernach auf vortige Art in die Fässer ein. Dieser Kohl ist wohlschmeckend, weich und mürbe, läßt sich auch eher fett machen; man muß aber bey dem Sieden sich in Acht nehmen, daß man ihn nicht zu stark sieden läßt, denn sonst wird er zu weich und hält sich hernach nicht lange. Dieses heißt insgemein Pfsucher oder Kompskraut, und ist an andern Orten, wo die Krautköpfe nicht recht gerathen, eine nussbare Sache. Eine andere Art aber von Kompskraut ist, die man in Erfurth von dem so genannten Winterkraute einmacht, und wovon man daselbst nach Johannis einen grossen Vertrieb in die benachbarten Städte macht. Er wird auf die

zweite Art bereitet, nur daß, anstatt, da jener erst kalt muß werden, ehe man ihn einsetzt, dieser gleich warm eingesezt werden muß, und wenn dieses geschehen, muß die warm gesalzene Brühe darauf gegossen werden, da er denn bald in etlichen Tagen sauer und eßbar wird. Man nimt dazu die allerlockersten Häupter und schlechte Pfschen. Man kann leicht denken, daß es zu der Zeit was rares sey, folglich gesucht und bezahlet werde. Ich weiß mich zu erinnern, daß das Mandel mit einem Groschen bezahlet und von Bürgern in den Städten mit dem größten Appetit genossen und abgekauft worden. Ich wünsche meinen Gartenfreunden und Landwirthen, wo es nicht bekannt ist, Gebrauch davon zu machen.

Winterkraut.

Man denke nicht, daß dieses eine besondere Art von Kraute sey, die nur über Winters daure und daher zur selben Zeit gesteckt werde, nein, es hängt nur von der Zeit ab, solches zu säen und zu pflanzen; das gemeine Sommerkraut wird im Merz, dieses aber zu Anfang des Augusts aus einem Beutel gesäet und im October verpflanzt. Es ist aber zu wissen, daß nicht alle Sorten vom Weißkraut sich dazu schicken; ich habe den erfurthischen mittlern und kleinen, nebst dem alhier gewöhnlichen Baasdorfer vor den besten befunden. Nachdem man, wie erst gedacht, solchen im August gesäet, so werden die Pflanzen im October so weit erwachsen seyn, daß man sie verpflanzen kanth.

Ben

Bei dem Stecken ist ein Vortheil; nemlich, man steckt die Pflanzen fein tief, so daß das Herz dem Erdboden gleich kommt. Die Ursach werde ich sagen, wenn ich erst gemeldet, daß manche mit einer Haue etwas tiefe Furchen ziehen, und hernach die Pflanzen bis an das Herz hinein pflanzen. Es ist dieses Verfahren gut, nur aber im Großen etwas mühsam. Wenn man siehet, daß die Pflanzen vor Winters aufwachsen, so ziehet man von beyden Seiten die Erde an, so daß sie bis an das Herz bedeckt sind, und dieses Bedecken hilft vor das Erfrieren. Manche Gartenbücher wollen wol vorschreiben, daß man solche im Winter mit Gesträuche zudecken solle, es ist aber im Großen nicht thunlich und im Kleinen nicht möglich. Im Kleinen habe ich angemerkt, daß man solche nicht an sonnenreiche Derter pflanzen müsse, sondern vielmehr an die Derter, wo der Schnee am längsten liegen bleibet; die Ursache davon habe ich in meinem ersten Theile S. 171. 72. 73. angeführt. Man denket, man müsse diejenigen Gewächse, so den Winter ausstehen müssen, an die wärmsten und sonnenreichen Derter pflanzen, aber es ist falsch; der Schnee ist eine Decke der Gewächse, so lange er darauf lieget, beschirmt er solche vor der Kälte; so bald er hinweg thauet, stehen dieselben bloß: sind sie unter dem Schnee weich geworden, und kommt ein kleiner Nachtfrost darauf, so thut dieses mehr Schaden, als drey bis vier Fröste, so vorher geschehen. Beyläufig habe ich solches anführen wollen. Wenn nun diese Pflanzen glücklich durch den Winter ge-

Formen, und erwachsen sind, so pflegen solche viele Nebenschößlinge zu treiben, diese muß man sorgfältig ausbrechen und nur die Herzkolben stehen lassen, wenn anders was tüchtiges aus dem Hauptkopfe werden soll. Wer aus Neugier und zur Lust viel Köpfe auf einem Stocke erziehen will, kann es auf diese Art gar leicht möglich machen. Die Danziger Erfahrungen machen hieraus ein seltsam Naturwerk, welches doch alle Jahr geschiehet. Hannöver. Beyträge 1762. S. 1359. Möller in seinem grossen englischen Gartenlexicon S. 138. sagt, daß die Gärtner in England im May ihre Kohlstauden oben zusammen binden, damit sie eher Köpfe bekämen. Es scheint mir dieses sehr wahrscheinlich, denn durch das Zubinden werden die inneren Blätter zusammen gehalten und gepreßt, sie müssen sich schließen, sie werden gelb, und ob der Kopf gleich locker bleibet, so ist er doch zum Kochen gut: ich empfehle es zur Nachahmung.

Canadensischer Kohl.

Brassica canadensis vulgo, *Lin.*

Dieser Kohl ist nur vor kurzen bey uns bekannt geworden, in den öffentlichen Zeitungen wurde gemeldet, daß er vier Ellen hoch wüchse, die Blätter wären einer Elle lang, sechs Viertel und acht Zoll breit; ob nun dieses übertrieben, will ich eben nicht gewiß sagen, so viel aber weiß ich, daß er ein fettes Land haben will, in diesem habe ich ihn zwey und eine halbe Elle hoch gezogen,
die

ble Blätter waren eine Elle lang und etwa eine halbe Elle breit. Er wird im Frühjahr mit anderm Kohlwerke gesäet, und wenn er erwachsen, in ein gut Land verpflanzt; seine jungen Blätter, als Grünkohl gekocht, schmecken sehr süß und besser als Braunkohl, und da er starke markigte Stengel treibet, so geben solche, wenn sie von der äussersten Rinde gesaubert, in länglichte Stücken zerschnitten und mit Fleischbrühe gekocht werden, ein gutes Essen; oder aber, wenn solche abgesotten und wieder kalt geworden, zum Gallat mit Eßig und Baumöhl zugerichtet werden. Es ist dieser Kohl eben nicht zärtlich, denn ich habe gesehen, daß er über Winters gar gut gedauert; ich habe auch angemerkt, daß er länger als zwey Jahr dauern mögte, denn wenn ich welche zu Samen ausgeset habe, sind sie nicht alle in Samen gegangen, auch die auf den Samenbeten ohngefehr zurückgebliebene kleine sind zu grossen Stauden geworden; es ist wahr, wenn dieser Kohl fett Land und gute Bitterung hat, daß er zum Abblatten vor das Vieh ein gutes Futter abgiebet.

Blumenkohl.

Brassica oleracea botrytis. Linn.

Wird auch Karriol, oder auch Köse Kohl genannt. Diesen theilet man ein in cyprischen, englischen, italienischen und holländischen; von welchen man wieder frühe und späte unterscheiden will: es hängt aber bloß von der frühen oder späten Bestellung ab, da man aus einem Beutel frühen

und späten machen kann. Will man frühen haben, so säet man solchen gleich im Anfang des Merz in ein Mistbet und pflanzet ihn zu Anfang des May in ein fettes Land. Zuweilen, nachdem die Witterung einfällt, werden es feine Blumen, aber doch niemals so groß, als der späte; vielmals wird gar nichts rechts daraus, indem ihn die grosse Hitze zwinget, daß er auseinander fähret und nicht brauchbar wird. Man thut also besser, man säet solchen zu Anfang des Aprils in das Land, und verpflanzet ihn gegen Johannis, so hat man im September gute Blumen zu hoffen: weil aber der Samen alle Jahr muß gekauft werden, so gehet grosser Betrug darin vor. Wenn man den Samen von selbst ziehen will, muß man etwas früh auf ein Mistbet säen und die jungen Pflänzgen hernach verpflanzen, sie werden Blumen bekommen, aber nicht groß; es liegt auch nichts daran, ob sie gleich nur eines Zwengroschenstücks breit sind, wenn sie nur fein weiß und nicht grün aussehen: denn diese nützen nichts, erstere aber lasse man in Samen schiessen. Der Erdsloh wird ihm zur Blühzeit sehr gefährlich seyn, daher man ihn öfters besprühen muß: es ist mir begegnet, daß sie die schon groß gewordenen grünen Schoten abgefressen und ich nichts von Samen erhalten habe. Noch eine Manier den Samen zu erziehen ist, wenn man Anfangs Septembers Blumenkohlsamen in Scherben säet, und verwahret sie im Winter in Gewächshäusern, oder Glashäusern; Anfangs Februars macht man ein Mistbet, man säet darauf Lattuke und Radieschen; ist die Hitze vorbey, so steckt man

man auf dieses Mistbet drey Reihen von diesen überwinterten Blumenkohlpflanzen, und man wird den schönsten Blumenkohl, als eine Seltenheit, gegen Pfingsten erbauen. Hiervon kann man nun etliche Stauden zu Samen aufschießen lassen; ich versichere, daß dieser selbst gebauete Samen besser, als der öfters theuer bezahlte sey: nur der Erbsloß macht vielmalen einen grossen Strich durch diese Erndte. Gleich jezo fällt mir die Thorheit verschiedener Gärtner ein, da sie suchen dadurch Samen zu ziehen, wenn sie Blumenstauden überwintern und im Frühjahr solche gleich andern Kohlarten zu Samen aussetzen wollen, wissen aber nicht, daß es ein Sommergewächs sey, welches niemals zwey Jahr dauert; wie ich denn selbst diese Einfalt begangen habe. Hat man nun guten Blumenkohl erbauet, und man kann ihn im Herbst nicht alle verbrauchen, so muß man ihn im Keller oder Gewölbe in frischen Sand einschlagen; hierzu dienet derjenige am besten, der nicht völlig aufgeblühet ist, dieser pflegt, wenn ihm das Kraut oben ein wenig abgestuget wird, in einem warmen Keller oder Gewölbe vollends auszuwachsen: nur muß man sich hüten, daß oben kein Wasser darauf gesprühet wird, denn dieses machet die Blumen fleckicht und faulend; je trockener die Blumen von oben bleiben, je besser, jedoch muß von unten Feuchtigkeit seyn, ohne die Blumen zu berühren. In England säet man solchen im August und verpflanzet ihn über Winter; ich habe solches nachgeahmet und bin bey gelinden Wintern glücklich gewesen: wer nun solches auf gerathewohl

D 5

thun

thun will, dem rathe ich, daß er die Pflanzen etwas mit Baumlaupe bedecke.

Kohlrabi über der Erde.

Brassica oleracea gongylodes. Linn.

Dieser wird im Merz gleich denen andern Kohlpflanzen gesäet, und um Johannis verpflanzt; damit man aber solchen frühzeitig habe, so säet man ihn im Februar auf ein Mistbet und verpflanzt ihn zu Ausgang des Aprils, oder zu Anfang des May; es muß aber solcher jung verspeiset werden, denn wenn man ihn wolte bis auf den Herbst versparen, würde er holl werden. Noch eine Methode früh Kohlrabi zu ziehen ist, wenn man ihn im August säet, und nach Michaelis über Winters verpflanzt; so hat man gegen Johannis solchen in der Küche zu verspeisen. Hier muß ich erinnern, daß man den Kohlrabi nicht abblatte; es verhindert den Umlauf des Safts, und überhaupt alle Kohlkräuter wollen es nicht gern leiden. Wer frühzeitige Köpfe haben will, unterlasse es. Will man nun Samen von dieser Art ziehen, so suche man diejenigen aus, die ganz kugelförmlich, fein rund, und glatt sind, auch nicht so viel Blätter haben; man erhalte solche über Winters in einem Keller oder in Gruben, und setze ihn im Frühjahr in die Erde. Es versteht sich von selbst, daß er mit der Wurzel ausgezogen seyn muß; wiewol ich Erfahrung habe, daß sowol Kohlrabi, als auch Weißkrautköpfe, ob sie gleich ihrer Wurzeln beraubt sind, dennoch, wenn sie mit

mit ihrem untersten Ende auf der Erde stehen, Wurzeln geschlagen, und Samen, wiewol nicht überflüssig, getragen haben. Was nun die Erhaltung desselben den Winter über anlangt, so bringe man solchen in Keller und Gewölber; allein ich bringe ihn lieber Ausgangs Octobers oder Anfangs Novembers in die, an trocknen Orten im Garten, gemachte Gruben: er wird sich da nicht allein gut und frisch, sondern auch bis Ostern schmackhafter, als in Kellern, erhalten. Man hackt mit einem Beile die Wurzeln ab, und legt sie schichtweise in die Gruben, bedeckt sie mit genugsamer Erde, daß der Frost nicht durchdringe, so werden sie sich gut halten; will man aber im Winter zur Speise einige brauchen, so muß man oben darauf etwas Pferdemist legen, welcher verhindern wird, daß das darüber gelegte Erdreich nicht friere; da man denn zu allen Zeiten dazu kommen kann. Wenn man bey Erziehung des Samens die von mir oben beschriebene Güte der Pflanzen in Acht nimmt, so versichere, daß man den allerbesten Samen davon erhalte, und daß man besser thue, als mit dem gekauften, da man öfters, auch wol wieder der Samenhändler Willen, betrogen wird; nimm man aber die rechte Wahl nicht in Acht, so daß die Knollen etwas lang seyn und viel Blätter haben, so wird man wol Samen davon erhalten, er wird sich aber sehr ausarten.

Kohl

Kohlrabi unter der Erde, oder Kohlrüben.

Brassica oleracea Napobrassica. Linn.

Dieses Kohlgewächs will nicht so früh, als die andern, sondern vierzehn Tage später gesäet seyn, denn ich habe angemerket, daß die frühzeitig gesäete und verpflanzte, gern, wie viele Geschlechter der Rüben, wenn sie früh gesäet werden, in Samen schieße. Die beste Zeit die Kohlgewächse zu verpflanzen ist um Johannis. Sie haben lange Pfahlwurzeln, daher muß man solche beim Verpflanzen beschneiden, sonst werden sie nicht kuglicht, sondern lang. Es ist dieses Gewächs vor Menschen und Vieh sehr nützlich, und ich rathe bey kleinen und grossen Wirthschaften, auf dem Felde nebst andern Kohlkräutern, mehr davon anzubauen, als man jezo wirklich thut; denn im Sommer können die abgeblatteten Blätter sowol vor Menschen als Vieh genuzet werden, eben so wol als im Winter. Es halten sich selbige sehr lange, und wenn vor Menschen und Vieh das weisse Kraut, die weissen Rüben und Möhren verbraucht sind, so hat man solche noch immer so wol in der Küche vor das Gesinde, als ein sättigendes und wohlschmeckendes Essen, als auch zur Nuzung vor das Vieh. Ich habe vornehme Herrschaften gesehen, die solche ihrer Tafel gewürdiget, indem sie einen trockenen Geschmack haben, und nicht, wie andere Rüben, Blähung verursachen. Sie werden ohngefehr drey Wochen nach

nach Michaelis ausgegraben, vom Kraute gereinigt, die vor die Menschen in die Gruben, vor das Vieh aber in die Keller gebracht, und letztere, wenn alles aufgefuttert, zuletzt genommen. Man muß sich wohl vorsehen, daß man sowol mit dem Samen als auch mit den Pflanzen nicht betrogen werde, denn der so genannte Schnittkohl von dem der so genannte Raps abstammt, den man über Winters zum Dehlschlagen bauet, siehet ihm ähnlich, der keine Knollen bringet, daher ihn ein Kenner wol zu unterscheiden weiß.

Welschkohl.

Brassica oleracea fabauda. Linn.

Savoyerkohl, Mörsing, Wirsching oder wie man es hier nennet, Herrenkraut; vermuthlich, weil die Bauern ihn nicht viel bauen, folglich auch nicht viel essen. Es sind mir hiervon dreh Sorten bekannt, und ob man wol noch mehrere wissen will, so ist doch in der Wartung kein Unterschied. Der gelbe, welcher sehr zart und weich ist, daher den Frost nicht vertragen kann, sich auch, weil ihm der Sommer zu kurz ist, nicht gern in Köpfe schliesset, wiewol er da am besten zu essen, wenn er nicht gar zu feste ist. Er will ein fett Land haben. Nächst diesem kommt der so genannte Kopfmörsing; er bekommt spizige grosse Köpfe, ist aber gekocht von dem weissen gemeinen Kraut am Geschmack eben nicht sehr unterschieden. Der kleine grüne und krause erfurthische aber gefällt mir um deswillen besser, weil er dauerhafter und schmack-

schmackhafter ist. Alle diese Sorten haben einerley Wartung, wenn sie im Merz gesäet und um Johannis verpflanzt werden; weil nun diese Art dauerhaft ist, so kann man ihn um Jacobi säen und kurz nach Michaelis verpflanzen; so hat man im künftigen Jahre bey Zeiten einen wohlgeschmeckenden Blattkohl. Will man aber frühe Köpfe davon haben, so muß man ihm nicht zu sehr und zu lange seine Blätter benehmen, denn alles zu frühzeitige und viele Abblaten der Kohlarten, macht, daß sich die Köpfe später schließen; welches wohl zu merken. Im Herbst wird dieser Kohl mit den Wurzeln ausgerauft und wieder im Garten bis an den Kopf in die Erde, nahe bey einander, geschlagen; ist der Winter gelinde und liegt viel Schnee, so wird er sich gut halten, weil man aber solches nicht wissen kann, thut man zur Vorsorge wohl, wenn man solchen mit Erbsstroh, und in Ermangelung dessen, gegen Advent mit Baumlaube bedeckt: weil es nun darunter nicht hart frieret, so kann man den ganzen Winter über diesen Kohl in der Küche haben. Will man nun Samen davon ziehen, so sucht man die krausesten und fein gelben, geschlossenen Köpfe mit niedrigen Strünken aus, setzt sie im Herbst bis an den Kopf in die Erde, an dem Orte, wo er stehen bleiben soll; bedeckt ihn zur Vorsorge ebenfalls mit Baumlaube, wenn er nun zur Blüte kommt, so muß man ihn, wie alle Kohlkräuter, wegen der Erdsöhe, täglich je öfter, je besser, mit Wasser besprühen. Nächst diesem ist mir noch eine Sorte bekannt worden, die ich oben hätte benennen sollen; es ist der so

ges

genannte Straßburger frühe. Ich habe ihn zum ersten mal von einem, nunmehr seligen guten Freund, mit dem ich in Briefwechsel gestanden, Herr Krausen in Berlin, erhalten, wo er auch bey dessen hinterlassenem geschickten Sohn zu bekommen. Es ist dieser ein sehr früher Welschkohl, zumal, wenn man ihn im Merz auf ein Mistbet säet, und wenn er zum Versetzen tüchtig, in ein gut Land pflanzet. Er ist wohlschmeckend, ist aber im Winter im Freyen zu erhalten, nicht dau-
erhaft; man muß ihn also, entweder in ein Gewölbe in Sand schlagen, alwo er doch nicht so schmackhaft bleibt; oder man muß nicht mehr pflanzen, als man den Sommer über verbrauchen will: er siehet nicht so dunkel sondern etwas gelbgrüner aus als voriger.

Holländischer rother Kappus.

Brassica oleracea rubra. Linn.

Es ist ein Kopfkohl, und man hat davon verschiedne Sorten, da immer einer rother als der andere ist, haben aber alle mit andern Kohlkrautern, einerley Erziehung. Der kleine erfürthische ist nicht allein eine sehr frühe Sorte, sondern auch den Winter über dauerhaft, und im Sommer schließet er sich sehr bald in frühzeitige recht derbe Köpfe; ist also einer der besten rothen Köpfe. Nächst diesem hat man auch einen der untermengt roth und weiß ist, ein guter zu Winter und Sommerkraut brauchbarer, nützlicher Kraut, der, wo ich nicht irre, in Stotterhein, einem Dorfe bey Erfürth,

fürth, und dasiger Gegend gebauet wird. Hernach haben wir den so genannten holländischen Blutrothen Kappus; wenn man mit dem Samen verwahret wird, so ist er noch gut, er schliesset sich langsamer in Köpfe, ist aber viel dunkelrother, als ersterer. Nächst diesem bauet man eine rothe Sorte bey Cöln am Rhein; ich habe vor einigen Jahren von daher Samen bekommen, indem er mir von da gewesenen Personen, so ihn gesehen, sehr groß beschrieben war, und ich muß gestehen, daß es die Wahrheit gewesen: es will aber dieser Kraut etwas früh gesäet und gepflanzt seyn, auch will er fett Land und gute Witterung haben, ist dieses, so bekommt er Köpfe wie der Braunschweigische weisse Kraut, ist auch so dunkelroth, daß er nicht allein beym Sallate den Eßig Blutroth, sondern auch der Köchin die Hände färbet. Alle diese rothe Sorten von Kraut, sind nun besser zu Sallaten, die grünen aber zum Kochen; bey dem ersten sehen sie angenehm aus, bey dem letztern aber nicht, indem sie etwas grau ausfallen, auch der Geschmack nicht so angenehm als bey dem gemeinen weissen Kraut ist. Bey dem oben beschriebenen cöllnischen habe ich angemerket, daß wenn er zu einem kalten Sallate gebraucht wird, er etwas härter, als vorhergehender sey. Will man nun von diesen rothen Arten Samen ziehen, so verfähret man auf eben die Weise, die bey allen Kohlgewächsen gemeldet worden, nur dieses muß ich sagen, daß man solchen nicht nahe an andern Samenkohlgewächsen, als weissen Kraut, Welsch, oder Braunkohl pflanze. Wer die Lehre von dem männlichen und weiblichen

Ge

Geschlecht der Pflanzen verstehet, wird leicht einsehen, warum ich solches wiederrache; denn stehen weiße und rothe Samenköpfe beisammen, so geschieht es, daß zur Blüthezeit der männliche Samenstaub, von der Luft von einem zum andern geführet wird, folglich Bastarde entstehen.

Braunkohl.

Brassica oleracea fabellica. Linn.

Der Braunkohl, an manchen Orten Blaukohl genannt, ist verschieden, denn man hat den gemeinen braunen und grünen, den Braunschweiger hohen, den bunten so genannten Plümagenkohl, den Göstekohl, den platten Winterkohl. Alle diese Sorten werden im Merz gesäet, und gegen Johannis verpflanzt, will man ihn aber über Winters ziehen, so ist hierzu der so genannte Göstekohl gut, welcher meines Wissens um Quedlinburg und in dem Anhaltischen bekannt ist; diesen säet man nach Jacobi, und verpflanzt ihn nach Michaelis. Dieser Kohl hat vor andern die Eigenschaft, daß, da die übrigen im zweyten Jahre in Samen schießen, dieser im dritten erst seinen Samen bringt, wovon er auch vermuthlich seinen Namen haben muß, weil er ein Jahr gelle oder göste gehet. Nächst diesem ist auch der letztere platte Kohl am besten zu Winterkohl zu gebrauchen, wenn er, wie vorgeachter, gesäet und gepflanzt wird, denn er schießet nicht in Samen, da hingegen der gemeine solches vielfältig thut; zumal wenn man ihn etwas zu früh säet und pflanzt. Der ganz niedrig

Rammelts Abb. 3. Th. E wach.

wachsende ist auch bekannt, welcher deswegen nutzbar, weil, da er platt auf der Erde lieget, und der Schnee ihn im Winter bedeckt, er nicht so leicht erfrieret. Der Plümagenkohl hat weiter nichts voraus, als daß man mit seinen bunten Blättern im Winter auf den Tafeln die Schüsseln belegen kann. Der hohe, so vielmals über zwey Ellen hoch wächst, erfrieret gern, es sind aber seine hohen Stengel nicht allein deswegen nutzbar, weil solche vor das Vieh zu gebrauchen, als auch die im Frühjahr häufig ausschlagenden Sprossen in der Küche zu nutzen sind. Was man sonst mit dem Braunkohl, solchen im Winter zu erhalten, vornimmt, ist bekannt; da man solchen reihenweis in die Erde schlägt, welches man aber bei dem niedrigen nicht brauchet. Will man Samen von solchen ziehen, so muß man den allerniedrigsten und krausen aussuchen, solchen vor Winters an den Ort einschlagen, wo er stehen bleiben soll; nimmt man nicht diese zwey Hauptvorteile in Acht, so wird man sehen, daß er sich sehr ausartet, zumal, wenn man ihn gar zu nahe an eine andere Sorte, als weissen Kappus, oder Welschkohl pflanzt, daß der männliche Staub von einem zum andern von der Luft geführt werde, wodurch man leicht Bastarde erhält: ich rathe also jede Kohlsorte allein zu pflanzen. Manchent, der die Lehre von der Befruchtung der weiblichen Blumentheile durch den männlichen Samenstaub nicht versteht, wird dieses fremd vorkommen, ja er wird es nicht glauben. Ich verdenke es Ungelehrten nicht, ich selbst habe im Anfange mit Händen

und

und Füßen dawieder gestritten, die gemachten Versuche aber und die Erfahrungen haben mich überzeuget, daß es mehr als zu wahr sey. Und sollte denn der weise Schöpfer, der bey allen lebendigen Geschöpfen, auch bey den allerkleinsten Insekten diese Ordnung eingeführet hat, solches nicht auch bey den leblosen gethan haben? Ja! Nur müssen wir darauf Acht haben, und wenn wir solches einsehen, denselben bewundern und davor preisen.

Prokull.

Dieser aus Italien eben nicht vor langer Zeit zu uns gebrachte Kohl, hat keine andere Wartung und Erziehung als der Blumenkohl, seine Blumen werden auch wie der Blumenkohl in der Küche gebrauchet, nur ist ihm der Sommer bey uns mehr theils zu kurz, daß er seine Blumen nicht bringen will; wer also kein dazu tüchtiges Wintergelaß hat, daß er ihn darinn einsetzen kann, vor den ist er nicht, er müste denn seine Blätter, als einen wohlgeschmeckenden Grünkohl, oder auch seine langen Stengel, wenn sie von der äußersten grünen Schale gesäubert, und in längliche Stücken zerschnitten worden, entweder wie Spargel mit einer Brühe, oder kalt zum Callat gebrauchen. Es lassen sich auch diese Stengel mit Fleischbrühe, als eine wohlgeschmeckende Vorkost, auf vornehmer Herren Tafeln gebrauchen. Es giebt davon zweyerley Sorten; weißten und blaulichen, die aber im Grunde nicht unterschieden sind. Da dieser Same jährlich aus
Italien

Italien verschrieben werden muß, so ist gewiß, daß man vielfältig damit betrogen wird, und ob man ihn schon selbst hier bauen kann, so will er sich doch nicht recht arten; vielleicht ist die Umwechselung des Erdbodens in unserm Erdstrich Schuld daran.

Spinat. *Spinacea oleracea. Linn.*

Dieses Gewächse kann man wol nicht anders als unter die Kohlkräuter bringen, weil solches als grüner Kohl in der Küche gebraucht wird. Man hat zweyerley Sorten, mit runden und stachelichten Samen, aber unter beyden ist kein wahrer Unterschied. Er wird gegen Bartholomäi in ein gutes Land gesäet, und da sein Same gröblich, folglich sich nicht gut einharken läßt, so thut man wohl, wenn man solchen flach mit der eisernen Harke einhäckelt, hernach Fuß vor Fuß mit den Füßen eintritt. Es kommt hierdurch nicht allein der Same besser in die Erde, sondern, weil öfters zu der Zeit die Regen fehlen, so wird auch durch das Zusammentreten die Feuchtigkeit erhalten, daß er desto eher aufgehen kann. Man will ihn zwar in Winter- und Sommerspinat eintheilen, es ist aber einerley und hängt nur von der Herbst- und Frühlingsbestellung ab; es ist aber der letztere nicht lange zu gebrauchen, indem er von der Wärme gezwungen wird bald in Samen zu schiefen. Man könnte ihn alle Monate säen, allein das eben angeführte ist die Ursach, warum man solches nicht thut. Will man Samen davon ziehen,

hen, so kann man ihn im Frühjahr einmal abschneiden und verspeisen, hernach aber in Samen schießen lassen. Hier wird man allezeit zweyerley finden; einige Stauden werden eher in Samen schießen, sie werden auf ihren Stengeln eine staubige Blüte zeigen und dieses ist die männliche, die andern werden später aufschießen, und dieses sind die weiblichen, die Samen bringen: wollte man nun jene, als unnütz, ausraufen, so würde man sich sehr betragen. Was ich oben bey Erziehung des Kohlsamens benläufig erinnert habe, kläret sich alhier etwas deutlicher auf; der erste, so nur Staub bringet, ist deswegen da, um die weiblichen Pflanzen zu befruchten, ohne diesen würde der Same unvollkommen und zum Aufgehen untüchtig seyn. Eine bemerkungswürdige Erfahrung wird dieses bestätigen; ein Korn vom Spinatsamen hatte sich auf einem weit entlegenern Fleck ausgesäet, vielleicht hatten die Vögel solches dahin getragen; es stund fett und breitete sich sehr aus und setzte viel Samen, aber eben nicht zu meiner grossen Verwunderung, weil ich schon wußte woher es kam, war er taub und gieng nicht auf. Ich glaube, daß man hierdurch überzeuget seyn werde, wenn man anders mir glauben will. Ich besinne mich, daß einmal ein Streit zwischen dem Herrn Hofrath Kästner und Herrn Möllern entstanden; der erste bejahete es, der letztere aber verneinete es: ich muß gestehen, daß ich dazumal dem letztern beysiel, aber die gemachten Versuche haben mich besser belehret. Ich kann mich nicht besinnen, wo ich gelesen, daß man den Spinat

wie Sauerkraut einmachen, und im Winter als Grünkohl gebrauchen könne; es ist möglich, nur wollte ich rathen, solchen im späten Herbst einzumachen, denn man hat vielmal zu selbiger Zeit einen Ueberfluß, davon zum Abschneiden: wenn man ihn aber im Winter kochen will, muß er wol einen Tag vorher eingewässert, das Wasser etliche mal abgegossen, und allemal frisches darauf gegossen werden, sonst würde er allzusalzig schmecken. Den Samen muß man vor den Mäusen wohl verwahren, denn sie stellen ihm sehr nach; sie können ihn so subtil aushöhlen, daß man es nicht gewahr wird: man säet ihn, aber er gehet nicht auf, und man betrüget sich.

Wangold. *Beta vulgaris. Linn.*

Bete, oder Beißkohl, weil er, wenn er gekocht ist, etwas beißet; gehöret wol auch unter die Kohlgewächse; wird sonst auch römische Bete genannt. Es giebt deren an Farben unterschiedene, als rothe, gelbe, weisse, grüne u. d. gl. sie erfordern aber alle einerley Wartung; man säet solche im Merz in ein Mistbet, und wenn sie erwachsen verpflanzt man sie in ein gut fett Land: daß sie vom Unkraute rein gehalten werden müssen, versteht sich bey allen Küchengewächsen ohnedem. Hier muß ich erinnern, daß man solche, wenn man sie in die Küche gebrauchen will, nicht abschneidet, sondern abblattet, denn das erste schadet ihnen, das letztere aber ist ihnen nützlich. Es ist dieses alles von dem römischen zu verstehen, denn dieser will

will sich im Winter im Freyen nicht allzuwohl halten, deswegen er eine Bedeckung nöthig hat, oder im Keller verwahrt werden muß; der gemeine aber säet sich selbst und ist nicht so zärtlich, es sind aber seine Ribben, weil sie klein sind, nicht gut zu gebrauchen, da hingegen von dem grossen der meiste Gebrauch gemacht wird, wenn solcher von der äussersten Schale gereinigt, in längliche Stückchen zerschnitten, in Wasser aufgewellt, sodann wie Spargel mit einer Brühe oder auch zum Sallate zugerichtet wird. Ich habe auch gesehen, daß die Köche die grossen Blätter genommen und um ein Gefülltes geschlagen, welches sie Laubfrösche nennen: Samen davon zu ziehen ist nicht schwer; man darf nur ein paar Stauden, die den Winter über gestanden, in Samen schießen lassen, so bekommt man genug. Die Mäuse gehen gern darnach und wissen die kleinen Körnerchen so heraus zu hohlen, daß man es nicht gewahr wird, folglich solche säet, welche aber nicht aufgehen können.

Krause Pappel. *Malva crispa.* Linn

Diese rechne ich mit unter die Kohlkräuter, weil deren junge krause Blätter einen wohlschmeckenden grünen Kohl geben. Man säet solche im Merz etwas dünne auf das Land; stehen die Pflanzen zu dick, so kann man solche überziehen und verpflanzen. Es ist dieses ein guter Kohl, der, nachdem der Spinat vorbei, dessen Stelle vertritt. Manche wissen ihn nicht weiter zu gebrauchen.

brauchen, als daß sie die Schüsseln und Teller damit belegen, weswegen er auch Tellerkohl genannt wird. Liebhabern von grünen Kohl empfehle solchen: er säet sich auch selbst aus.

Zuckermelde.

Auch diese gehöret zu den Kohlkräutern; es giebt derselben dreyerley: als rothe, grüne und gelbe. Diese letztere halte ich vor die beste; man kann sie sowol im November, als auch im Frühjahr säen, ein gutes Land ist ihr allemal zuträglich, als mageres, denn ihre Blätter werden grösser, mürber und zuckerhafter. Es ist diese Zuckermelbe ein guter, schmackhafter und gesunder Kohl, und ein Nachfolger des Spinats, denn wenn dieser in Samen gegangen und nicht mehr zu gebrauchen ist, so kommt jene an dessen Stelle; ja man kann sie den ganzen Sommer zu verschiedenen Zeiten säen: sie säet sich auch selbst viel fähig aus, und bringet reichlich Samen.

Borretsch. *Borago officinalis. Linn.*

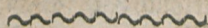
Ich rechne denselben auch unter die Kohlkräuter, weil solcher, wenn er jung ist, als ein Grünkohl, der wohl schmecket, zu gebrauchen ist. Er wird im Frühjahr gesäet und will ein gut Land haben; die schönblauen Blüten mischet man unter den Sallat: ist dieses Gewächs einmal in einem Garten, so säet sich solches von selbst aus.

Dritte

Dritte Abtheilung.

Von

Hülse nfrüchten.



Erbsen. *Pisum sativum.* *Linn.*

Von diesen giebt es gar viel Sorten, sie erfordern aber alle einerley Wartung, nur daß manche etwas früher, die andern etwas spät gesäet seyn wollen; die Ursach ist, daß manche die Kälte nicht so wohl, wie die andern, vertragen können. Die so genannten Früherbsen, werden im Februar, sobald man nur in die Erde kommen kann, gesäet; sie vertragen Kälte, ja ich habe sie Ausgangs Octobers gesäet, ist nun die Witterung so beschaffen gewesen, daß sie vor Winters nur aufgegangen, nicht aber sehr lang gewachsen sind; so haben sich solche den Winter über gut gehalten, und ich habe frühzeitige Schoten davon erhalten. Was nun die andern Sorten anlanget, so können sie etwa vierzehn Tage später gesäet werden; man hat dieses zum Vortheil, daß wenn jene vorbei, diese in die Küche geholet werden können. Von den Früherbsen kann man etliche Monat nach einander etwas säen, so hat man immer grüne Schoten; es ist aber auch ge-

weiß, daß die letzten, die im August reif werden sollen, der Mehlehan befällt, daß nichts daraus wird: man lasse sich also zu der Zeit den Appetit ver-
gehen, denn es hat alles seine Zeit. Es geschieht zwar, daß an manchen Orten, wo man viel weiße Rüben bauet, von den geringen Erbsen zum Futter vor das Rindvieh etwas darunter gesäet wird, und dieses ist hauswirthlich; es geschieht auch, daß solche bey guter Witterung zum Theil reif werden, aber es ist mißlich: ich habe hier von denen geredet, die gestäbelt werden müssen. Man hat auch noch andere Sorten, die niedrig sind und Zwerg-
erbsen genennet werden, sie tragen sehr wohl und schmecken gut, und verdienen, daß man solche in einem Garten anbauet. Ein nützlich Gewerbe treiben die Einwohner in Gutenberg mit den Früherbsen, indem sie mit solchen ganze Aecker voll mit dem Pflanzholze bestecken, und sie hernach nach Halle und die umliegenden Städte mit großem Vortheil verkaufen.

Römische Bohnen. *Vicia Faba, Linn.*

Grosse oder Gartenbohnen, zum Unterschied der an hiesigen Orten in den tiefen Aeckern vielfältig gebaueten kleinen, so genannten Pferdebohnen, weil solche ein gutes Futter vor dieselben sind; diese aber werden im Frühjahr, im Merz im Garten in ein mittelmäßig Land reihenweise gepflanzt: sie scheuen keine Kälte, und dauern wohl eher über Winters. Wenn die ersten auf-
gegangen, kann man wieder andere nachsäen, so
folgen

folgen deren Schoten nach einander. Es ist ein gut Essen mit grünen Erbsen, jungen Möhren und Speck zugerichtet; sie müssen aber jung seyn. Man hat deren verschiedene Sorten, worunter auch eine Zwergbohne ist, sie erfordern aber alle einerley Wartung.

Schminkebohnen.

Phaseolus vulgaris. Linn.

Deren giebt es verschiedene, sowol ihrer Größe nach, als hochlaufende, kriechende und niedrige, die man Zwergbohnen nennet; als auch ihren Farben nach, nemlich weisse, schwarzrothe, gelbe, und von verschiedenen Farben, oder bunte; sie erfordern aber alle sowol einerley Zeit zu ihrer Erziehung, als auch einerley Erdreich. Die Zeit ihrer Säung ist im May, wenn der Erdboden etwas warm geworden, und man keine Nachtfroste mehr befürchtet, denn diese können sie gar nicht vertragen, wie es denn gar vielmals geschieht, daß sie, nachdem sie aufgegangen, erfroren sind. Sät man solche früher, wenn der Erdboden noch kalt ist, so verfaulen sie in der Erde und kommen nicht zum Vorschein, daher man sich damit nicht so früh heraus machen darf. Auf ein Bo von vier Fuß leget man vier Reihen, entweder vermittelst eines dazu gemachten Bohnenpflanzers, oder man ziehet mit einem kleinen Häkchen Reihen, und streuet die Bohnen nicht zu dick hinein; sind es hochlaufende, so müssen Stangen, welche man zu fernern Gebrauch aufheben kann, darzwischen gesteckt

gesteckt werden, da sie sich herumwinden und daran hinauflaufen können: bey den niedrigen und so genannten Zwergbohnen aber braucht man solches nicht. Die niedrigen kann man alle Monat bis zu Anfang des Augusts legen, so hat man immer junge Bohnen zu essen; wiewol die letztern manches Jahr, wegen frühzeitiger Fröste misrathen. Im verwichenen 1773ten Jahre habe ich im October noch schöne Schoten davon in die Küche geben können. Will man solche frühzeitig haben, so müssen sie im Februar auf ein Mistbet gesteckt und mit Fenstern bedeckt werden, oder wie ich in meinem zweyten Theile S. 193 und 194. angerathen; die nun etwas später gesteckt worden, reifen doch, wenn die vom Mistbete verzehret sind, da sie denn an dieser ihre Stelle treten, ehe die auf gemeine Art gesteckten zum Gebrauch tüchtig werden: und dazu ist die so genannte englische frühe Zwergbohne die beste. 1. Theil meiner vermischten Abhandl. S. 85. 86. Es ist dieses eine rechte gute Bohne, indem sie nicht allein früh kommt, sondern voll trägt, grosse Schoten, bringt und wohlschmeckend ist; aber zwey Fehler habe ich an ihr angemerkt: der erste ist, daß dieselbe auf einem warmen Mistbete unter den Fenstern gern etwas in die Höhe gehet, welches man sowol durch genugsam zu gebende Luft verhindern als auch durch darzwischen gesteckte kurze Reisler verbessern kann; der zweyte Fehler läßt sich von uns nicht verbessern, sondern stehet bey dem Himmel, wenn solcher nicht vielen und langwierigen Regen fallen läßt, denn da faulen ihre Schoten, werden fleckig und unbrauchbar.

brauchbar zum Essen. Da ich habe bey nassen Sommern nicht einmal reifen, tüchtigen Samen erhalten können, daher, wer solche erhalten will, allemal alten Samen in Vorrath haben muß. Hiernächst muß ich auch noch sagen, daß man unter den vielen Sorten von Bohnen auch die so genannten Zuckerbohnen hat, diese sind von Farbe weiß, roth und gelb. Warum aber heißen sie Zuckerbohnen? Vielleicht, weil sie etwa süßer sind wie andere. Ich kann dieses nicht finden, sie schmecken eben nicht anders, als die andern. Vielleicht deswegen, weil sie vor andern weich und brüßig, auch nicht so hart fastrich, wie die andern sind; sondern daß sie sich, wenn sie gleich alt sind, wie Zucker zerbrechen lassen: ja ich habe solche kochen können, wenn ihre Schoten schon ziemlich hart geworden waren. Ich habe sie sogar an Faden gehenget, solche im Schatten an der Luft abtrocknen und im Winter kochen lassen. Die ganz kleine gelbe ist dazu vor allen andern die beste. Hier fällt mir ein, wie diese Schminkebohnen von verschiedenen, und vor die Winter sorgenden Hausmüttern eingemacht werden. Manche suchen feine junge aus, schneiden sie klein und machen sie mit Salz und Wasser wie Sauerkraut ein; allein dieses will mir nicht gefallen, weil der Geschmack nicht allein salzig, sondern auch sauer ist, und ob man gleich solche vorher einwässert, so bleibt doch ein salziger, saurer und dumpfiger Geschmack zurück. Besser ist die Methode, wenn man feine junge Schoten (je jünger je besser) abbricht, die Fasern, so wie man solche zum Kochen bereitet,

ab.

abzieht, solche in ein siedend Wasser wirft, ein klein wenig aufkochen läßt, hernach geschwind heraus nimmt, solche in einem Siebe gelinde im Schatten abtrocknet und hernach in einem nicht zu warmen Backofen ausdörren läßt. Zwen Vortheile müssen hier in Acht genommen werden; erstlich, daß man solche nicht zu lange kochen läßt, zweitens, daß man sie nicht in einen allzuheissen Backofen bringe, sonst bleiben sie nicht grün; und ob sie wol eben den Geschmack behalten, so sind sie doch, weil solche den grünen Sommer vorstellen sollen, angenehmer anzusehen. Diese ganze Schoten nur thut man, so viel nöthig, in eine Schüssel, gießet kochend Wasser darauf, deckt eine andere Schüssel darüber und läßt sie eine halbe Stunde stehen; hier werden sie auflaufen, sie werden weich werden, daß man, nachdem sie aus dem Wasser heraus genommen worden, selbige klein schneiden, und darauf mit Fleischbrühe zum Feuer ansetzen, und vollends zum Tische zubereiten kann. Die auf solche Art zubereitete, werden besser wie die erstern schmecken. Nächst diesem sind auch die trocknen Bohnen im Winter sehr nutzbar, und Pythagoras mag sie immer seinen Schülern verbieten zu essen, ich werde mich nicht daran lehren, sondern, wenn die weissen, so genannten Fießebohnen, als auch noch kleinere so genannte Spargelbohnen und die niedrigen, die man bey Erfurth, Magdeburg und an andern Orten im Felde bauet, wenn, sage ich, solche an Rindfleisch fein ganz bleibend und wohl abgewürzt gekocht, oder auch sauer mit Zwiebeln gemacht, auf den Tisch kommen, sie mit Appetit essen,

essen, ohne mich daran zu kehren, ob sie gesund sind oder nicht. Zum wenigsten habe ich sie so wol grün als durre vielfältig gegessen, und ich lebe, dem Höchsten sey Dank, noch, und zwar in dem ersten den Menschen gesetzten Davidischen Ziele: man baue also diese Bohnen getrost an. Die so genannte Schwerd- oder Sebelbohne, wegen ihrer grossen Schoten, ist, so lange sie grün ist, eine der besten und wohlschmeckendsten, trocken aber ist sie den ersten kleinen nachzusetzen. Von den vielen Sorten dieser Bohnen fällt mir ein, wo sind sie alle hergekommen? Hat sie der Schöpfer alle sogleich vom Anfange geschaffen? Ich glaube nicht zu irren wenn ich nein sage. Bohnen hat er aus der Erde durch seinen Allmachtspruch aufwachsen lassen, aber daß sie sich auch durch seine Vorhersehung und Vorsorge, durch den männlichen Staub, vervielfältigen können, glaube ich auch. Erfahrungen überzeugen mich davon, wenn ich zweyerley neben einander gepflanzte Abänderungen bemerkt, da an einem Stengel roth- und auch schwarzbunte sich befunden. Ein Freund und auf die Natur Acht habender Gartenliebhaber schickte mir eine bunte Erbse, mit dem Vermelden, daß solche an einem Ranken bunter Stengelbohnen gewachsen, wo darneben Erbsen gestanden; er nannte sie *Pisum hybridum*, einen Bastard von beidem. Ein neuer Beweis, daß von männlichen Samensstaube Spielarten von Pflanzen entstehen können, wie die roth blühenden arabischen.

Epat.

Spargelerbsen.

Lotus tetragonolobus. *Linn.*

Sonst auch Flügelerbsen genannt wachsen niedrig auf der Erde weglauend, und ihre schöne rothe Blüten machen, daß sie mancher Liebhaber in seinem Garten pflanzet, ohne daß er den Nutzen davon weiß. Sie werden im April reihenweise geleyet, man brauchet weiter keine Wartung, als daß man sie vom Unkraute reiniget; sie tragen viereckigte Schoten, diese werden ganz oben erst von den äußersten Flügeln, wie die Schminkbohnen abgezogen, hernach in kochendem Wasser, wie Spargel, aufgewellet, und kalt mit Essig, Pfeffer und Baumöhl zum Sallat, oder auch an Hühner gefocht: trocken zu kochen taugen sie nicht, weil sie schleimig sind und nicht weich kochen.

Virginische Wicken.

Diese Wicke ist nicht lange bey uns bekannt, daher sie viele noch nicht kennen; sie wird im April gesäet, ein mittelmäßig Land ist ihr am allerbesten, denn in fettem Lande blühet sie immer, setz aber nicht gut an, und wird nicht reif: man hält sie sodann nur vom Unkraute rein, und zu Ausgange des Augusts kann sie eingesamlet werden. Ihr Gebrauch ist, daß man sie im Winter trocken als Linsen sauer kocht; sie sind gewiß wohlgeschmeckend, und sehen, wegen ihrer Weisse, viel appetitlicher aus, als die Linsen, kochen auch eher weich: ich empfehle es denen Landwirthen sie im Grossen anzubauen.

Richern.

Richern. Cicerarietinum. Linn.

Von diesen habe ich schon in meinem ersten Theile der vermischten Abhandlungen S. 340. weitläufig geschrieben, und finde weiter nichts nach zu holen, als daß ich denenjenigen Liebhabern zu Gefallen, die nur diesen Theil zu lesen bekommen, kürzlich sage, daß die Richern von allem nachgemachten einheimischen Cofse der allerbeste sind; und da nunmehr alle Bauern Cofse trinken, so wolte ich ihnen wohlmeinend anrathen, solche auf dem Felde anzubauen: sie würden nicht allein ihr auf ausländischen Cofse zu verwendendes Geld behalten, sondern auch mit gutem Vortheil Abnehmer finden. Ihr Anbau ist ja eben nicht schwer, man säe sie nur im Anfange oder auch in der Mitte des Aprils in ein mittelmäßig Land, das nicht zu fett ist; man erndte sie ein, wenn ihre Schoten gelb werden, wie Erbsen und Linen: ich versichere, daß sie ein eintragendes Gewächs sind. Will man sie nicht alle zum Cofse gebrauchen, so versichere ich, daß von den geschroteten die Schweine und anderes Vieh fett werden. Wächten doch fleißige und aufmerksame Hauswirthe Bedacht darauf nehmen.

Vierte Abtheilung.

Von

Sallat- und Suppenkräutern.



Gartensallat.

Lactuca sativa. Linn.

Davon giebt es sehr viele Sorten. Zesse in seinem teutschen Gärtner zählt deren zwey und zwanzig und ich könnte deren noch mehr dazu setzen, allein was hilft es: drey bis vier gute Sorten, der so genannte Berliner und der Schwedenkopf wären genug. Ich will nur noch einige erwehnen: den Forellensallat mit schwarzem Samen, den Steinkopf und den Kopsmontre, gelben und grünen. Der Sallat wird nun im Frühjahre, sobald man in die Erde kommen kann, gesäet, zu dem Ende man das Erdreich zuvor im Herbst gegraben und zurechte gemacht hat; und zwar halte ich zu dieser Frühsat den gelben Berliner und den Kleinen Steinkopf am besten, denn diese sind härter, als der Schwedenkopf und Montre. Hernach kann man alle vier Wochen von verschiedenen Sorten säen und davon verpflanzen; man säe und pflanze ihn aber ja nicht zu dicke, denn sonst wird nichts rechts daraus, wenn es gleich die beste Sor-
te

Von Sallat und Suppenkräutern. 83

te wäre, denn, wenn er Köpfe schliessen soll, muß er Raum haben; es sey denn, daß man im Frühjahre kleinen zum Ausstechen, welchen man Stechsallat nennet, haben wolte. Man kann also von diesem von Zeit zu Zeit gesäeten Sallat etwas ausziehen und davon verpflanzen, den andern dünne austrecken und verspeisen; der zurückbleibende wird sowol seine Köpfe treiben, als der verpflanzte, wenn er nur Raum sich auszubreiten hat, und man darf gar nicht glauben, daß nur der verpflanzte allein Köpfe bringe; der unverpflanzte, wenn er nur dünne stehet, wird seine Köpfe eher bringen, als der verpflanzte: denn wenn man bedenkt, wie lange der verpflanzte zurücke gehalten wird, ehe er anwurzelt, da jener schon einen grossen Vorzug hat, so wird man es gar leicht einsehen, daß es Wahrheit sey. Man säet ihn auch auf die Mistbete, um solchen früh zu haben; hierzu schicket sich am allerbesten der oben gedachte Steinkopf, der, wenn er auf ein Mistbet gesäet, und hernach auf ein anderes verpflanzt wird, fein verbe und frühzeitige Köpfe unter den Fenstern bringet, da hingegen andere es nicht thun wollen. Damit ich solchen recht früh haben wolte, so säete ich ihn Ausgangs des Septembers in Asche, daß er vor Winters aufgieng, und etwas steif wurde, erhielt solchen im Gewächshause und pflanzte ihn im Februar auf ein Mistbet, hiervon bekam ich gegen Ostern schöne Köpfe; ja ich habe, wenn ich solchen im Merz auf ein Mistbet gesäet, und ohngefähr im April in das freye Land ausgesteckt, frühe Köpfe erhalten. Sie sind zwar nicht groß,

aber, ihrem Nahmen nach, wie ein Stein hart. Der Montre, sowol gelber, grüner als brauner, ist groß und schmeckt nicht besser, als warm gemacht.

Wintersallat. *Lactuca fatiua. Linn.*

Da man immer gezeifelt hat, ob zweyerley, als Winter- und Sommergewächse im Reiche der Pflanzen wären, ich auch in dem ersten Theile meiner vermischten Abhandlungen, bey Gelegenheit des Winterkrauts und Winterrübesamens ausführlich davon gehandelt habe; so will nur meinen unerfahrenen Gartenliebhabern, denen zu Gefallen ich schreibe, anführen, daß zwar bey gelinder Winterwitterung der von allen Sorten Sallat ausgefallne aufgegangene Samen sich vielmal hält und Köpfe bringet, aber es ist mißlich; es ist also besser, man säet im August, in der Mitte desselben, von den zwey Sorten so genantem Winter-sallat, als dem gelben und dem so genantem Winter-Schwedenkopf. Beyde, wenn sie um oder kurz nach Michaelis verpflanzet werden, bringen ihre Köpfe sehr frühzeitig; jedoch ist mir der letzte allemal lieber, indem er sich im Winter besser hält, auch bessere Köpfe, wie der vorige, bringet. Daß nun diese zwey erwähnte Arten Winter-sorten sind, überzeuget mich meine Erfahrung; denn, da ich von diesen gezogenen schönen Köpfen den Sommer über aussäete, bekam ich zwar Stauden, die bald in Samen schossen, aber keine Köpfe. Da mir nun der Sommer-Schwedenkopf rathen

rathen war, dachte ich es wäre einerley, und säete getrost davon im Sommer, allein ich war betrogen. Wer nun guten Wintersallat bauen will, sehe zu, daß er von den Lehrern bekommt. Ich glaube, daß es unter den vielen Sorten von Sallat noch andere giebt, die den Winter über dauern, da ich aber mit keinem, als diesen, Versuche gemacht, und mit diesem zufrieden gewesen bin, so habe mir weiter keine Mühe gegeben. Meinen Gartenfreunden empfehle ich solche, und rathe ihnen an, daß sie selbige nur nicht zu spät pflanzen. Acht Tage vor oder nach Michaelis ist die beste Zeit, denn geschiehet solches später, so wurzelt er nicht genugsam an, da ihn denn der Frost im Winter herausziehet und verdirbet. Dieses hat man auch als eine allgemeine Regel bey der Gärtnereyen zu beobachten, daß, wenn man etwas vor Winters verpflanzen will, solches bey Zeiten geschehen muß. Von diesem Sallate habe ich auch wol Pflanzen ausgehoben und auf das Mistbet gepflanzt, in der Meynung bald Köpfe zu erhalten; aber ich habe mich betrogen. Ehe ich von Gartensallaten ab, und weiter gehe, muß ich noch einer Sorte gedenken, die ich durch die Gütigkeit meines schätzbaren Freundes Herrn Bäumertens aus Frankfurth am Mayn erhalten habe, er siehet grün aus, und unter dem Namen grosser Mogul, hat er den Namen mit der That. Er ist dauerhaft, gehet langsam in Samen, scheint, wenn man ihn angreift, etwas hart, aber man wird finden, daß, wenn er entweder kalt oder warm bereitet wird, er einer der besten Sallate sey. Ich werde Versuche machen,

machen, ob er, wie ich ihm zutraue, zum Winter
sallate sich brauchen läßt.

Winterendivie.

Diese beweiset auch das vorerwehnte von
zweyerley, nemlich Winter- und Sommergewäch-
sen, denn man hat auch hier Winter- und Som-
merendivie; von der ersten werde ich jezo reden.
Man hat davon drey Sorten: ganz zarte krause,
die ganz platt auf der Erde sich ausbreitet und die
beste ist; sodann eine etwas großblättrige, die
mehr aufrechts wächst, als vorige, ihre Blätter
sind am Rande schön kraus; die dritte ist groß-
blättrig und nicht kraus. Leckermäuler lieben die
erstere, ob sie gleich etwas bitterer, als die letzte,
schmeckt; genug sie siehet appetitlich aus. Alle
diese erfordern einerley Wartung. Man säet sie
im Johannis, wenn sie etwas erwachsen, so ver-
pflanzet man solche in ein gut Land, bey der Ver-
pflanzung schneidet man das Kraut oben etwas ab
und begießet sie zugleich. Ist die Witterung gut,
so wird sie so wachsen, daß man sie Ausgangs
des Septembers, oder zu Anfang des Octobers
binden kann; denn dieses muß geschehen, wenn
man sie gebrauchen will. Man nimmt bey trocke-
nem Wetter alle Blätter zusammen und bindet
solche entweder mit in Wasser gedunktem Stroh,
daß es zähe wird, oder mit Bast zusammen; wer
will, kann die Pflanzen auch mit Erde behäuf-
feln, desto eher und besser werden sie gelb, denn
ohne dem sind sie nicht eßbar: wer aber ein
Ge-

Gewächshaus hat, braucht das Zusammenbinden nicht, er schlägt sie nur in Sand ein, so wird sie schon gelb werden. In einem trockenen und luftigen Keller läßt sie sich auch erhalten. Es ist die Endivie sowol ein Sallat, als Suppenkraut. Wer gern dünne Erbsuppen isset, der schneide nur ein paar Stauden hinein, so wird er einen Spargelgeschmack finden. Es kann dieses Gewächs etwas Kälte vertragen, und es geschiehet oftmals, daß wenn es den Winter über stehen bleibt, solches ausdauret und den schönsten Samen bringet; kann man aber keine auswintern, so säe man nur etwas Samen im Merz auf ein Mistbet und verpflanze ihn, so wird er selbigen Sommer noch in Samen schiessen und reif werden; es ist aber die überwinterte Endivie ungleich besser zum Samen, als jene, man erwähle nur fein krause dazu, denn sie artet doch aus.

Sommerendivie.

Davon giebt es auch unterschiedene Arten; einige, die sich selbst etwas schliessen; andere aber die es nicht thun: sie müssen daher, wie vorige gebunden werden, doch muß man nicht auf einmal so viele binden, und nur von acht zu acht Tagen solches thun, weil man binnen der Zeit nicht mehr brauchen wird. Die durch das Zusammenbinden gelb gewordene Blätter werden zum Sallate, die Stengel aber zum Kochen gebraucht. Man kann solche des Jahres drey mal säen, als im Merz, April und May und davon jedesmal verpflanzen,

und wenn sie erwachsen ist, so hat man den ganzen Sommer über davon zur Abwechslung Sallat zu essen oder den Gebrauch in Suppen.

Portulak, oder Burzelkraut.

Portulaca oleracea, Linn.

Dessen giebt es zweyerley, den kleinen grünen, und grossen gelben; der erste verdienet es nicht, daß man ihn in einen Garten säet, denn wo er einmal hin kommt, wird er sich wie Unkraut selbst aussäen, und zur Last werden; besser aber ist der letztere, seine fetten Blätter geben einen guten Sallat, seine schwammigten Stengel sammt den Blättern eine gute Suppe und seine Blüthenköpfen können eingemacht als Kapern genossen werden. Er wird im April und auch im May auf ein Mistbet gesät, und hernach verpflanzt; man darf nicht zu früh damit kommen, denn er verträget keine Kälte; sein Same, der sich auch selbst, wiewol nicht so reichlich, aussät, als der von dem grünen, wird nicht eher aufgehen, als bis es recht warm wird, den Samen davon sammeln man, wenn man siehet, daß nachdem er verblühet hat, seine Samenkapseln sich aufthun, und die schwarzen Samenkörner sich zeigen.

Kapunzen.

Valeriana Locusta olitoria. Linn.

Ist ein Winterfallat. Der Same wird im August gesät, und man kann hernach im September

ber noch etwas nachsäen, denn, wenn nasse Witterung folgt, werden die ersten Pflanzen vor Winters zu groß, und sind auf vornehmen Tischen nicht so angenehm, die letztern aber brauchbarer. Es ist dieses ein Gewächs, wozu man eben nicht erst graben darf, man darf nur dasjenige Land, das man dazu gebrauchen will, mit einer Hacke oben auflockern, von grossen Klümpern reinigen und darauf säen, so ist es gut. Man kann solch Land dazu nehmen, das im Winter ohnedem liegen bleibet, und wenn der Gebrauch der Rapunzen vorbei, kann man das Land zu andern Küchen sachen gebrauchen; denn man darf nicht denken, daß solche das Land auszehre. Man läßt etwas davon zu Samen stehen, aber hier muß man Acht haben, denn kaum hat ein Theil verblühet, so fällt er aus, da der andere noch blühet; wolte man warten bis alle Blüte vorbei, so würde man sich betrügen und anstatt Samens leeres Stroh erhalten: man muß also nicht zu geizig seyn, und wenn man siehet, daß der mehreste reif ist, solchen behutsam ausraufen, weil er gar leicht ausfällt. Manche lassen ihn ausfallen, raufen das Kraut aus und kehren ihn obenflach mit einem Besen nebst der Erde ab, werfen alles in ein Gefäß mit Wasser, da sich denn, wenn es umgerührt wird, die Erde herauf begiebt, und der Samen, wegen seiner Schwere, sich unten setzet; das Wasser mit dem Erdreich gießet man sachte ab, und wiederholet es etlichemal, bis das ablaufende Wasser nicht mehr trübe erscheinet, alsdenn thut man den Samen heraus und trocknet ihn. Ich muß gestehen, daß

dieses die beste Art den Samen zu sammeln sey, denn hierdurch erhält man lauter vollkommenen Samen, der, wenn er reif ist, sich von selbst ablöset: wer sich die Mühe geben will, dem rathe ich dieses Verfahren an. Merkwürdig ist es, daß, da aller Samen wenn er zwey Jahr alt ist, später als einjähriger aufgehet, bey diesem sich das Gegentheil zeigt, denn der zweyjährige gehet eher auf, als der selbigem Sommer erzeugte: wer sagt uns nun die Ursache? Die Bestandtheilchen dieses Samens müssen doch so beschaffen seyn, daß solches also ist. Von dem Gebrauche dieses Sallats muß ich noch sagen, daß alhier von Michaelis bis Ostern keine Hochzeit, keine Kindtaufe, noch anderer Bauerschmaus sey wo Braten gespeiset wird, da der Sallat Rapunzel, Sellerie und Weißkraut unter einander wäre; und genug, er schmeckt den mehresten; Leckermäuler mögen sich einen andern erwählen.

Kresse. *Lepidium sativum. Linn.*

Ein gesund Sallatkraut. Wir sind drey Sorten bekannt; die gemeine, die krause, die so genannte gefüllte und breitblätteriche; sie erfordern aber alle nur einerley Wartung: man kann den Samen im Frühjahr bey Zeiten dicke an einen warmen Ort säen. Er verträgt Kälte, der Erdsloh ist ihm aber sehr gefährlich. Man schneidet ihn sehr jung zum Sallate ab, denn wenn er etwas älter wird, ist er zähe und untauglich; wer ein Liebhaber von diesem wider den Scorbut dienlichen Sallat ist, der kann

kann ihn alle Monat säen, im Sommer in den Schatten, den Winter über aber in Kasten, die etwa fünf Zoll hoch, aber desto breiter seyn können; wer kein Glas. oder Gewächshaus hat, stelle sie in seine Wohnstube vor die Mittagsfenster. Daß man solche nach Nothdurft begießen müsse versteht sich von selbst. Noch eine andere Erfindung ist folgende: wenn man zur Zierde im kühlen Winter etwas grünes auf der Tafel haben will, so lasse man sich bey einem Töpfer, Gefäße in Gestalt einer Pyramide, inwendig aber hohl und oben mit einer eines halben Guldens weiten Oefnung machen. Der Töpfer muß, nachdem er das Gefäß gedrehet hat und der Thon noch weich ist, solchen auswendig mit einem Messer recht rauh hacken, und hernach brennen, aber ja nicht zu fest, je leichter je besser; denn wenn das Gefäß zu hart gebrennt wird, so dringet von dem inwendig stehenden Wasser nicht genugsame Feuchtigkeit zu dem auswendig aufgestreueten Samen, folglich kann er nicht keimen und wachsen. Hat man nun ein solch Gefäß, und man will zum Vergnügen im Winter gern etwas grünes haben, so nehme man grossen Samen, thue ihn in ein Gefäß, giesse genugsam Wasser darauf, (denn er wird sehr quellen) lasse ihn eine Nacht weichen, so wird er sehr schleimig und flebrich werden; man nehme sodann ein Messer und streiche solchen aussen an das Gefäß auf die rauhe Seite fein gleich über und über an, giesse sodann das Gefäß voll Wasser, setze es in die warme Stube an das Fenster; so wird sich die Feuchtigkeit von dem Wasser durch das Gefäß ziehen

ziehen und den Samen feucht erhalten, daß er aufkeimen und wachsen wird. Ich habe oben gesagt, daß das Gefäß nicht zu stark und fest gebrannt werden soll, weil sonst das Wasser sich nicht durchziehen kann. Das Wasser wird aus obigen Ursachen im Gefäße abnehmen, daher man alle Tage frisch Wasser zugießen muß; es wird sodann der Same aufwachsen und die Pyramide von aussen grün bekleiden. Will man nun die Kresse zum Sallat gebrauchen, so schneidet man sie mit einer Scheere ab. Man kann auch eine solche grün ausgewachsene Pyramide, als eine Seltenheit, auf den Tisch setzen. Man hat noch zwey Sorten, die spanische und die Winterkresse; die erste wird in Blumengärten unterhalten, und ihre schönen gelben Blüten mischet man unter den Gartensallat, sowol zum Ansehen, als auch zum Geschmack; die letztere wächst an etwas feuchten Orten wild; die Blumenkresse gleichfalls, mit welcher letztern in Erfurth ein groß Gewerbe getrieben wird, wovon man Reichards Beschreibung der drey Brunnen nachschlagen kann, und ich glaube, daß mehr solche Derter von warmen Quellen gefunden werden, die auf eben die Manier könnten nutzbar gemacht werden, wenn man Bedacht darauf nehmen wolte.

Körfel. Scandix Cerefolium. Linn.

Ein Suppenkraut. Man säet solches gegen Bartholomäi, auch im Frühjahr und hernach alle vier Wochen; so hat man immer junges in die Küche:

Rübe: es säet sich auch selbst aus, und ist nicht zärtlich. Man hat auch den spanischen der beständig dauert, er ist aber eben nicht viel bekannt.

Petersilien.

Apium Petroselinum. Linn.

Das allergeheimsie Suppenkraut: man säet sie sobald man in die Erde kommen kann; man kann auch solche vor Winters im November säen: ich pflege solche reihenweise zu säen, und diese Manier ist die beste. Gegen Johannis kann man noch einmal säen, (man muß sie aber zu solcher Zeit fleißig begießen) so hat man alsdenn schöne junge Petersilie zu essen. Es lieget dieser Samen lange in der Erde, ehe er aufgehet, und erfordert Feuchtigkeith, daher dieses Kraut im Schatten vorzüglich wächst. Man hat auch noch eine Sorte, die man die gefüllte heißet, sie ist sehr kraus und erfordert einerley Wartung, artet sich aber gern aus. Wer gern junge frühzeitige Petersilie haben will, thut wohl, wenn er solche im Herbst säet.

Sauerampfer. *Rumex Acetosa. Linn.*

Davon sind mir drey Sorten bekannt; als der groffe spanische, der mittel- und rundblättrige: der kleine wild wachsende gehöret nicht hieher. Die ersten zwey Sorten können zwar durch den Samen vermehret werden, weil man aber durch Zerreißung der alten Stöcke solche genugsam vermehren kann, so giebt man sich keine Mühe damit. Man fasset
die

94 Von Sallat- und Suppenkräutern.

die Bete damit ein, er muß aber alle drey Jahr umgelegt werden. Der runde muß in einen Winkel gepflanzt werden, denn er läuft sehr aus. Der Sauerampfer wird in Suppen, Sallat und grünem Kohl als ein gesundes Essen gebraucht.

Pimpinell.

Poterium Sanguisorba. Linn.

Diese wird sowol in Suppen als Kräutersallaten genossen; man säet solche im Frühjahr und verpflanzt sie, so säet sie sich hernach selbst aus. Es ist eine beständig dauernde Pflanze und braucht eben keiner sonderbaren Wartung, und da sie im Frühjahr bald hervorkommt, so ist selbige sehr gut unter die Kräutersallate zu gebrauchen.

Tripmadam. *Sedum album. Linn.*

Ist klein und groß, wird von den Franzosen stark in Suppen gebraucht; es wird von seinen Zweigen vermehret, und schlägt gar leicht Wurzel, auch will es alle zwey bis drey Jahre umgepflanzt seyn, sonst vergehet es gern.

Fünfte Abtheilung.

Von

Gewürz- und Theefräutern.



Majoran.

Origanum Majorana. Linn.

Dieser wird im Frühjahr auf ein Mistbet gesäet; wer keines hat suchet sich ein warm Fleckchen in seinem Garten aus und säet solchen nicht eher als im May, denn Wärme will er haben sonst gehet er nicht auf. Da es ein sehr kleiner Samen ist, so muß er ganz behutsam behandelt werden, wenn er aufgehen soll; zu dem Ende muß das Erdreich, worauf man ihn säen will, fein klar seyn: man säet ihn oben darauf, legt ein Bret oben über dasselbe und tritt mit den Füßen darauf, so wird der Same sich, so viel ihm nöthig, einatreten, andere streuen klare Erde dünne darauf. Da nun dieser zarte Samen ganz oben auf lieget, so ist leicht zu begreifen, daß er bald austrockne, folglich nicht aufgehen könne, daher muß man solchen fleißig begießen, und immer feuchte erhalten, denn, wenn man es einmal versiehet und das Land austrocknen läßt, so verdorren die zarten Keimchen und es gehet nichts auf; zu dem Ende man

man ihm lieber Schatten geben muß, bis er aufgegangen ist. Ist er eines Fingers lang erwachsen, so kann man ihn verpflanzen; nach dem die Blüthezeit ist, kann man ihn zwey bis drey mal abschneiden und im Schatten zum Gebrauch austrocknen. Manche Kohlgärtner verpflanzen ihn nicht, sondern machen ein fein klar Land zurechte, säen den Samen darauf und machen es mit einem Brete, wie ich oben gedacht habe, eben, lassen es aber nicht trocken werden, bis er aufgegangen ist: hier bleibt er stehen, und sie schneiden ihn zweymal mit der Sichel ab. Man hat auch einen beständig dauernden Mayran, der sich von Zweigen vermehren läßt, er gehöret aber in die Lustgarten.

Basilikum. Ocymum Basilicum. Linn.

Dieses ist sowohl ein Gewürz, als Theekraut: es giebt verschiedene Sorten; grosses, mittleres und kleines; mit glatten, grünen, violetten und krausen Blättern. Sie wollen alle einerley Wartung haben, ausser, daß einige, als das kleine, das grosse, das krause und violette etwas zarter sind; zu dem Ende man besser thut, wenn man solche in Scherben pflanzet. Das gemeine aber gehöret in einen Küchengarten; man säet solches im April auf ein Mistbet, und wenn es erwachsen, verpflanzet man solches in ein gut Land; ist es etwas grösser geworden, schneidet man es etwas hoch ab, so schläget es wieder aus, und setz mehr Zweige und Blätter an, denn es pfleget Anfangs gleich in Samen zu gehen, zu dem Ende man etliche

liche Stauden stehen lassen muß, um reifen Samen davon zu erhalten. Man trocknet das abgeschnittene im Schatten; es wird solches nicht allein in der Küche, sondern in denen Apotheken gebraucht. In der Küche weiß ich wol, daß man solches zu Brühen gebraucht; wer im Sommer so wol Garten als Gurkensallat macht, thue etwas Basilikum dazu, so wird er einen angenehmen Geschmack finden. Wer Thee trinkt, lege ein paar grüne oder durre Blätter dazu, so wird er einen Weilchengeschmack haben. Die Rochwürste schmecken nicht uneben, wenn etwas davon hinein gethan wird. Von dem Nutzen zur Arzenei weiß ich nichts, überlasse es also den Apothekern; genug, es ist ein nuzbar Kraut.

Thimian. *Thymus vulgaris. Linn.*

Dieses immer dauernde Gewächs ist auch eines der besten Gewürzkräuter; es wird anfänglich gesäet, hernach fasset man die Bete damit ein: ist man einmal dazu gekommen, so kann man diese angelegte Hecken alle zwey Jahr ausnehmen und in ganz kleine Stöckchen, doch mit Wurzeln zerreißen, und wieder verlegen. Zum Gebräuch schneidet man ihn im April zum ersten male ab, und sodann kurz vor Johannis; wollte man ihn später, als im August, oder September schneiden, so würde man Gefahr laufen, daß solcher erfröre, und dieses hat man auch bey andern Kräutern, als Salven, Spike und dergleichen, zu beobachten. Wie schmackhaft dieses Kraut verschiedene Speisen

Rammelts Abb. 3. Th. S mache,

mache, wissen unsere Köche und Köchinnen; zum wenigsten weiß ich, daß junge Tauben damit wohl schmecken.

Salven. *Salvia officinalis.* *Linn.*

Dieses vortrefliche Kraut wird auch, wie voriges, gesäet, und in allen, wie das vorhergehende, behandelt. Man wundere sich nicht, daß ich solches ein vortreflich Kraut nenne, nicht allein in der Küche thut es vortrefliche Dienste, sondern auch in der Medicin; wer hiervon überzeugt seyn will, schlage die Kräuterbücher auf, Junke, in seinem Kern der Wissenschaften, 1. Band. S. 180. wird solches bestätigen; Krüger, in seinen Gedanken von Cofee, Thee und Tabak, S. 46. sagt, daß die Chinesen denen Holländern zwey Pfund Thee vor ein Pfund Salven vertauschen, und solche, wegen ihrer Gesundheit ihrem alda gebaueten Thee weit vorziehen; und in der That haben sie einigermaßen besser Recht das Ausländische zu lieben, als wir, die wir solches nur zum Wohlgeschmecken trinken. Es ist also ein recht gesundes Theekraut und was man von seiner Schädlichkeit einzuwenden hat, daß nemlich die Kröten sich gern dabey aufhielten und selbiges vergifteten, so zweifele ich daran; will man Beispiele aufweisen, so zweifele ich auch daran. Kröten halten sich gern im Schatten auf, nicht allein unter der Salven, sondern auch unter andern Kräutern, ja ich habe wol eher bey Ausstechung des Kopffallates mit dem Messer auf sie gestochen; der Gallat ist gegessen worden und hat niemanden

ges

geschadet: zufälliger Weise könnte es wol geschehen, denn man weiß, daß ein giftig Thier seinen Gift nicht eher von sich giebt, als wenn es beleidigt wird. Es sind also Grillen der alten abergläubigen Botanisten; inzwischen, wer sich davor fürchtet, kann sie abwaschen. Da es nun verschiedene Sorten Salven giebt, so habe ich nur von dieser im Küchengarten, gehörig handeln wollen; die andern gehören in einen Lust- und Speisegarten.

Saturey, oder klein Pfefferkraut.

Satureia hortensis. Linn.

Ein Sommergewächs, das im April gesäet wird und keiner Verpflanzung braucht; wo es einmal in den Garten kommt, säet sich solches selbst aus. Wegen seines starken Geruchs und Geschmacks muß man an die Speisen nicht viel nehmen; an den grünen Schminkbohnen macht es sowol, als an den bürren Bohnen und Erbsen, einen guten Geschmack, es wird deswegen an manchen Orten Bohnenkraut genannt.

Dragon.

Artemisia Dracunculus. Linn.

Ein perennirend Gewächs durch Samen zu vermehren, wäre langweilig, weil es durch Zerreißung und Zertheilung der alten Stöcke genugsam vermehret werden kann. Es gehöret dieses unter die Gewürzkräuter, indem die Röhre ein

G 2

Bündchen

Bündchen in den Topf werfen, worin sie Rindfleisch kochen, welches nicht allein dem Fleische, sondern auch der Brühe einen gewürzhaften Geschmack giebt: in Kräutersuppen und Sallat schmeckt es sehr gut.

Nigella aromatica.

Eine Art Schwarzkümmel, nur daß er weiße Samenkörner hat. Er wird, wie der gemeine Schwarzkümmel, im April gesäet, vom Unkraute gereiniget, und wenn der Samen reif ist, solcher eingesamlet. Man hat ihm den Namen gegeben: neue teutsche Würze, weil man diesen Samen an verschiedenen Speisen, absonderlich an saures gebraucht, und viele einen Geschmack daran gefunden haben; er schmeckt und riecht sehr stark, deswegen man nicht zu viel nehmen muß, wenn das Essen nicht unschmackhaft seyn soll.

Ysop. *Hissopus officinalis. Linn.*

Wird im Merz gesäet, und wenn er erwachsen, die Bere damit eingefasset; wenn er zwey Jahr gestanden, ausgenommen und durch Zerreißung vielfältig vermehret. Es ist dieses viel mehr ein Arzneykraut, dessen Tugenden mehr als zu wohl bekannt sind, und gehöret in den Specereygart, weil aber die Franzosen, die ohnedem unsere Kräuter an Speisen besser zu nutzen wissen, als wir Teutsche, es an ihren Essen als grüne Bohnen und andern

andern gebrauchen; so habe ich solches meinen Landesleuten in Versuchen unter diese Klasse setzen wollen. Es giebt auch einen schönen Brustthee.

Krause Münze. *Mentha crispa. Linn.*

Deren giebt es auch verschiedene Sorten, und gehören solche in einen Arzengarten, weil aber das Pulver von der gemeinen, wegen ihres gewürzhaften Geschmacks mit Nutzen an verschiedene Speisen gebraucht wird, so habe ich solche mit zum Küchengarten gerechnet. Ihre Vermehrung geschieht durch die häufigen Ausläufer ihrer Wurzel, die man entweder im Frühjahr, oder im Herbst verpflanzt; die fernere Wartung ist schlecht, wenn sie nur vom Unkraute rein gehalten wird.

Spiestaude mit Johanniskraut Blättern. *Spiraea hypericifolia. Linn.*

Der Spiestauben giebt es verschiedene Arten, aber von diesen wird ein guter Thee bereitet, welchen man Labradorthee nennet, weil er von der Insel Labrador herstammt. Es ist dieses buschigte Gewächs schon lange bey uns bekannt und einheimisch gewesen, man hat aber solches nur zur Seltenheit im Garten geheget, jedoch seinen Nutzen nicht gewußt; es ist indessen gewiß, daß seine Blätter, wenn sie im Julius gesammelt werden,

einen wohlgeschmeckenden Thee geben, wie ich denn solchen feinen Mäulern zur Probe gegeben, und er deren Beyfall erhalten hat. Seine Vermehrung geschiehet durch die häufigen Ausläufer, die man sowol im Herbst, als Frühjahr, auf die Bete verpflanzt und durch Anbindung derselben kleine Pyramiden ziehet. Die häufigen weissen Blüten machen es ansehnlich, und ob die Blüte nicht eben die Tugend, und wol noch besser, als die Blätter, habe, stehet noch zu versuchen: ich glaube es.

Melisse. *Melissa officinalis. Linn.*

Ein Thee- und Gewürzkrout. Man hat deren zweyerley, die gemeine perennirende und die so genannte türkische; jene wird durch ihre Nebenbrut häufig vermehret, diese durch den jährlich im April gesäeten Samen, sie pflegt auch von dem ausgefallenen Samen häufig aufzugehen; beyde sind sowol zum Thee, als zum Gewürzpulver zu gebrauchen.

Senf. *Sinapis alba et nigra. Linn.*

Gelber und grauer gehören auch mit in den Küchengarten, weil der eingemachte Senf zu verschiedenen Speisen auf denen vornehmen Tischen gebraucht wird. Ich empfehle solchen denen Landwirthen, die etwa Stücke Landes haben, die am Anlaufe des Viehes liegen, daß sie solchen im April säen. Keim Erbsfloh, keine Raupe und anderes

anderes Insekt rührt ihn an, und die Materialisten kaufen ihn Centnerweise mit gutem Vortheil.

Botrys. *Chenopodium Botrys. Linn.*

Dieses Kraut wird im April gesät, es wächst ohne grosse Wartung, nur daß es von Unkraut rein gehalten werden muß; sät sich auch von seinen ausgefallenen Samen, den es häufig trägt, jährlich selbst aus. Man giebt es vor ein Theekraut aus und die Jesuiten in Mexico haben es dazu gemacht, davon es den Namen Jesuitentheee erhalten hat; und es ist gewiß, daß es ein gutes, gesundes Kraut ist, das zur Gesundheit mehr beiträgt als der chinesische Thee, wenn wir nur nicht so sehr an das Ausländische gewöhnet wären. Er schmecket etwas stark, allein, wenn man solches weiß, so darf man nur nicht zu viel auf einmal nehmen; man trinke nur drey bis viermal davon, so wird man den Geschmack gar bald gewohnt und ihn hernach mit Appetit genießen. Die Blätter werden im Julius gesammelt und im Schatten getrocknet, müssen aber nicht dick auf einander liegen, auch fein fleißig umgewendet werden, daß sie nicht anlaufen, sonst wird der Geschmack verdorben. Zum wenigsten sind alle hier beschriebene Theekräuter gesunder, als der ausländische verdorbene und alt gewordene, wenn man sich nur daran gewöhnen wolte.

104 Von Gewürz- und Theekräutern.

Dill.

Anethum graecolens. Linn.

Das Dillkraut gehöret auch wol zu den Gewürzkräutern, zum wenigsten schmeckt es an eingemachten Sauerkraut gut, wird auch an verschiedene Speisen gebraucht; die Juden wissen, daß ein Karpfen mit einer Dillbrähe gut schmecke. Seine Wartung ist schlecht, denn wo er einmal in einem Garten gesäet worden, pflanzet er sich von seinem ausfallenden Samen häufig fort.



Sech.

Sechste und letzte Abtheilung des Rûchengartens.

Von

allerhand andern

Rûchengewächsen.

W eil ich doch einmal eine Ordnung und Eintheilung der Gewächse angefangen, bey Abhandlung derselben aber mir verschiedene vorgekommen, die ich nicht füglich zu der einen oder andern Klasse rechnen können; so habe ich lieber noch eine, von verschiedenen andern Rûchengewächsen, machen wollen: darunter rechne ich nun

Spargel.

Asparagus officinalis altilis. Linn.

Dieses beliebte Gewächs ist werth, daß man es in einem Rûchengarten anbauet; man hat es aber in vorigen Zeiten und auch noch mit schweren Kosten angelegt, da man viele Fuder Mist dazu genommen, welche doch unnöthig gewesen, und besser beym Ackerbau angewendet werden können. Man schlage nur Zessens teutschen Gärtner nach 2tes B. S. 154. woselbst man vier Seiten in Folio vollge-

G 5

schrieben

106 Von allerhand Ruchengewächsen.

schrieben findet, welche unnöthige Weitläufigkeiten enthalten, die manchen abschrecken möchten. Ich weise meine Gartenfreunde auf den ersten Theil meiner vermischten ökonomischen Abhandlungen, S. 57. bis 63. denen aber zu Gefallen, die solche nicht gelesen oder lesen möchten, will ich solches, wo möglich kurz sagen. Der Spargel wird anfänglich vom Samen erzogen; man lehre sich nicht daran, daß es eben holländischer Samen seyn müsse, meine und anderer Gärtner Erfahrung haben uns gelehret, daß der hiesige von den stärksten Stengeln gezogene Samen eben das thue. Man säet solchen Anfangs Novembers reihenweise in ein gut Land; der im Frühjahr gesäete will nicht allemal gut aufgehen, man hält ihn rein von Unkraut; hat er zwey Jahr gestanden, so ist er tüchtig zu verpflanzen, und ob man wol sonst gemeinet, die Pflanzen müßten drey Jahr alt seyn, so bin ich doch ganz anderer Meinung, denn die Erfahrung ist mein Lehrmeister gewesen; ich habe gesehen, daß die jungen Pflanzen eher anwurzeln. Man kann getrost auch einjährige pflanzen, man verrichte es nur geschickt; wie solches seyn müsse, will ich kurz anzeigen. Hat man Pflanzen, entweder selbst gezogen, oder gekauft, und einen Ort dazu in seinem Garten erwählet, so rajole man ihn ein und eine halbe Elle tief, welches um deswillen geschehen muß, weil der Spargel mit seinen Wurzeln tief eindringet, findet er nur dazu lockern Boden, so wird der untergelegte Mist unnütz seyn, der Spargel wird dennoch freudig fortwachsen. Ist nun das Land fertig,

so

Von allerhand Ruchengewächsen. 107

so wird es plant; was dieses heiße, darf ich eben nicht erklären, genug, es heißet eben, und nach der Wage gleich machen, sodann theile man seine Ländel, jedes vier Fuß, ab; man mache nach der Schnur zwey Reihen darauf, so daß die äußersten Reihen einen halben Fuß von den kleinen Wegen dazwischen abkommen, hernach theile man solche ein, daß in der Länge jede Pflanze eine Elle von einander kommt; hier wird wol eine gebrochne Elle zu jedem Stöcke herauskommen. Man bezeichet solches mit kleinen Pfählchen, an diese kleine Pfähle macht man kleine Gruben einen guten Fuß tief, in diesen Gruben macht man ein kleines Berglein, auf dieses setzt man die junge Pflanze, so daß man die Wurzeln fein rund herum auf selbigen ausbreitet; man bedecke solche mit klarer guter Erde vier Zoll hoch. Wer seine Spargelstöcke ein und eine halbe Elle von einander legt, wird noch besser thun, ich habe aber denjenigen zu Gefallen, die gern viel in ihrem kleinen Garten haben wollen, nur eine Elle angegeben; wer solche noch enger pflanzen will, dem will ichs nicht wehren, aber ich muß ihm sagen, daß er anstatt starker Stengel, Strohhalme bekommen werde. Hat nun dieser Spargel ein Jahr gestanden, so ist nöthig, daß man solchen drey bis vier Zoll mit Erde bedecke, das darauf folgende Jahr aber etwas höher, alsdenn das dritte Jahr wieder, dieses wird ihm ungemeine Dienste thun; denn, sollen starke Stengel erwachsen, so muß derselbe nicht flach stehen, wäre dieses, so würden lauter Strohhalme sich zeigen, und wenn gleich unten hundert

Fuder

108 Von allerhand Ruchengewächsen.

Guter Mist lägen; je lockerer nun diese Erde ist, je besser und je stärker werden die Stengel, da sie keinen Widerstand finden durchzudringen: ich rathe solches daher den Spargelliebhabern an. Will man nun seinem Spargel mit der Düngung eine Güte thun, so ist es diese: im Herbst, wenn die Stengel desselben abgeschnitten sind, grabe man das Land behutsam um, man streue hernach ganz seinen kurzen Hühner- oder Taubenmist darüber, (wer Mangel an solchem hat, nehme gemeinen kurzen Mist) lasse ihn den Winter über also liegen, dieses wird machen, daß die Winterfeuchtigkeiten solchen auflösen und zur Wurzel des Spargels führen; kommt das Frühjahr heran, so kann man entweder den Mist oben abharken und sonst gebrauchen, oder man kann solchen eingraben; er wird weiter keine Dienste thun als das Land locker halten, welches doch eben nicht schädlich seyn wird. Hat nun der Spargel drey Jahr gelegen, und ist wohl gewartet worden, so kann man wol in diesem Jahre etwas abstechen, aber ja nicht zu viel, das vierte Jahr aber kann man mehr stechen. Dieses wäre nun vom Anbau, ich muß nun auch etwas von der fernern Wartung sagen; von der Umgrabung und Düngung ist schon gesagt worden, ich will nur etwas wenig von der weiteren Behandlung sagen. Erstlich beim Stechen muß man sich in Acht nehmen, daß man die noch unter der Erde stehende Stengel nicht mit absteche; zu dem Ende man das Messer nicht allzuschief, sondern ganz gleich einschieben und hernach umdrehen muß, wenn man nicht die in der Erde noch verborgene mit

Von allerhand Ruchengewächsen. 109

mit abstechen will: daher ist mein Rath, keinem Spargel stechen zu lassen, der nicht darin erfahren ist. Zur fernern Erhaltung desselben gehöret auch fein zu geiziges Abstechen, da man solchen bis zu Johannis stechen und nutzen will: so lange man den Spargel sticht, so lange wird er immer wieder aus- schlagen, denn der natürliche Trieb erfordert es, aber man wird auch sehen, daß solcher immer schwächer erscheinen wird, und auf das künftige Jahr kann es nicht anders seyn, es müssen Stroh- halme kommen, wenn man nur vernünftig über- legen will, daß solche sich abgetrieben haben. Ich rathe also an, allemal den stärksten Stengel stehen und in Samen gehen zu lassen. Ein Cavalier und grosser Spargelliebhaber hat mir solches in meinen Jugendjahren gelehret, und ich habe es durch die Erfahrung vor wahr befunden; denn man wird wissen, daß jeder in die Höhe gehender Spargelstengel, nachdem er im Herbst abgestor- ben und abgeschnitten worden, in der Erde neue Keimen ansetze, die künftig zum Abstechen gut sind; ist nun der abgeschnittene Stengel stark, so setzt er auch unten starke Keimen an, woraus her- nach auch starke Stengel werden: umgekehrt aber ist es gewiß, daß schwache Stengel auch schwache Keimen nothwendig ansetzen müssen, ich glaube, man werde es einsehen. Ich kann mich nicht mehr auf das Jahr besinnen, welches sehr trocken war, so daß der in die Höhe gegangene Spargel schon Anfangs des Septembers, wieder die Ord- nung, dürre war, und man dieses Stroh abschnei- den mußte. Was geschah? Ein feuchter und warmer

110 Von allerhand Ruchengewächsen.

warmer Herbst machte, daß solcher von neuen Stengel austrieb; etliche Spargelfreunde hatten ein Vergnügen daran, daß sie im October Spargel essen konnten, ich muß aber sagen, daß sie künftiges Frühjahr merklichen Abgang hatten. Ausgangs Octobers wird das Spargelstroh gelb werden, sodann schneide man es einen Zoll über der Erde ab, aber ja nicht eher, wie ich gesehen habe; man glaube nur, wenn man solches thut, daß man wiedernatürlich handelt; ich könnte es beweisen, aber es möchte zu weitläufig werden, nur dieses will ich sagen: haue ein Stäudchen oder Büschgen zur Unzeit und zu früh ab, sehet sodann zu, was vor Nutzen oder Schaden herauskommt: gewiß das letztere. Ist nun das Stroh im October abgeschnitten, so grabe man das Land fein ordentlich und behutsam um und lasse es den Winter über liegen. Es verstehet sich ohnedem, daß man bey'm Umgraben die Quecken und andere perennirende Wurzeln sorgfältig herauslesen muß; denn Quecken in einem Spargelstück einwurzeln lassen ist der Ruin desselben. Noch etwas will ich erinnern: man will gern auf dem Tisch in der Schüssel feine weißen Spargel haben; zu dem Ende lässet man thöpferne Röhren machen, sobald ein Stengel aus der Erde hervorkommt, setz man eine solche Röhre darauf, hier wird sie zwar fein weiß bleiben, aber ob der Geschmack so feyn wird, als von dem, welcher der freyen Luft und Sonne ausgesetzt ist, lasse ich Leckermäulern entscheiden, und zwar diejenigen, die mehr auf den Geschmack als das schöne Ansehen halten, ich vor meine Wenigkeit halte es mit dem

er

Von allerhand Ruchengewächsen. III

erstern. Den Spargel frühzeitig auf dem Lande zu erziehen, davon giebt uns Mollen in dem Leipziger ökonomischen Nachrichten vollkommenen Unterricht, darauf sich ein Liebhaber sicher verlassen kann, indem ich solches selbst glücklich nachgeahmet habe, nur daß es mir zu weitläufig scheint, solches der Länge nach anzuführen.

Artischocken.

Cynara Scolymus. Linn.

Die Artischocken ein Distel, und perennirend Gewächs, sind gleichfalls in vornehmen Küchen beliebt. Sie werden anfänglich aus Samen erzogen, den man aus Italien und Frankreich, oder auch aus Leipzig aus den berühmtesten Samengewölben verschreiben muß, weil er bey uns nicht reif wird. Man säet ihn im Merz auf ein nicht zu heißes Mistbet, und wer solches nicht hat, auch wol in das Land, doch an einen warmen Ort, und zwar reihenweise. Das Begießen muß nicht versäumet werden; sie werden, wenn sie etwas erwachsen, dahin verpflanzt, wo sie stehen bleiben sollen. Sie werden, nachdem das Land und die Witterung gut ist, im Herbst zum Theil ihre Früchte noch zeigen, welches man eben nicht gern siehet, weil diese Stöcke im Winter leicht wieder darauf gehen. Aus diesen vom Samen gezogenen werden nun viele ausfallen, nemlich es werden dabey viele stachlichte seyn, die wenig Fleisch haben, folglich nicht viel zu essen daran ist, welche man wegwerfen muß, es wäre denn, daß man solche als Cardonen gebrauchen wolte,

112 Von allerhand Küchengewächsen.

wolte, wovon ich hernach handeln werde. Kommt nun der Winter heran, welches meistens im November geschiehet, so schneidet man das Kraut eine Querhand von der Erde ab; man behäufelt solche mit Erde, siehet man daß es zuwintern will, decket man solche mit langem Pferdemist, und in Ermanglung dessen, mit Baumlaube genugsam zu. Es ist insgemein schwer diese junge Pflanzen den Winter über draussen durchzubringen; die Ursach ist ganz natürlich: erstlich, weil diese Pflanzen schwach sind, und daher nicht viel ausstehen können; sodann, da sie nur einen Herzstengel haben, und den Mäusen solche sehr wohl schmecken, so geschiehet es, daß sie solche mit Strumpf und Stiel abfressen, folglich gehen sie verloren; ist es aber ein alter Stock, der hat Nebenkeimen, diese fressen sie nicht alle ab, sondern es bleiben wol ein oder zwey Herzstengel stehen, wodurch sich doch der alte Stock erhält. Dieses wäre nun die erste Vermehrung, die folgende ist die beste und gewisser. Nämlich, wenn man alte Stöcke durch den Samen erhalten hat, so werden solche viel Nebenkeimen ansetzen, diese nimmt man von den alten Stöcken im May ab; man räumet die Erde rund herum loß, sodann löset man mit einem Messer alle Nebenprossen ab, und solten sie auch nur sehr wenig Wurzeln haben; man stugt sie, und setz sie dahin, wo sie stehen bleiben sollen; man begießet sie fleißig, bis sie angewurzelt sind und läßt sie so stehen bis gegen den Winter, da man damit, wie oben gezeigt worden, verfähret. Es werden von solchen einige
zum

Von allerhand Ruchengewächsen. 113

zum Theil im späten Herbste noch Früchte zeigen, sie werden aber wegen der Herbstfröste nicht zur Zeitigung kommen: wer nun ein Gewächshaus oder trockenen luftigen Keller hat, der hebet solche mit einem Klump Erde aus, und setzet selbige entweder in grosse Gefässe oder in Sand; hier werden sie ferner auswachsen, und man wird das Vergnügen haben nach Weihnachten Artischocken zu haben. Da sie nun den Winter über zugedeckt bleiben, und wie oben gedacht, die Mäuse solche sehr gern abfressen, so ist nöthig, daß man bey gelindem Wetter darnach siehet, ob Mäuse daran sind, es ist verdrüsslich und man kann es vielmal nicht ändern, zumal, wenn die grossen Scheer- oder Wassermäuse darüber kommen, welche Strumpf und Stiel wegfressen; doch habe ich zu Tilgung derselben kein besser Mittel gefunden, als daß man entweder Möhren, Pastinak, oder Zuckerrüben der Länge nach von einander spaltet, in die Mitte Arsenik streuet, solche etwas wieder zusammen drucket und dahin leget, wo man solche spüret. Die grossen Scheermäuse sind die gefährlichsten, denn diese fressen Wurzel und Kraut; man gehet also sicher, wenn man junge Pflanzen hat, daß man solche im ersten Jahre in ein Gewölbe oder trockenen Keller in Sand setzet, sodann im Frühjahr wieder hinaus in ihren Standort bringet. Wenn nun diese Stöcke ein paar Jahr an einem Orte gestanden, werden sie grosse Büsche werden und viel Nebenkeimen treiben; hier denke man nicht, daß wenn es ein grosser Busch ist, man auch viel Früchte davon haben werde: nein, man

Rammelts Abb. 3. Th.

H

bei

114 Von allerhand Ruchengewächsen.

betriegeret sich, sie werden gar keine bringen. Es ist also der beste Rath, Ausgangs Aprils, oder Anfangs May räume man seine grossen Stöcke auf; man untersuche alle Nebenkeimen, ob sie Wurzel haben; man löse sie alle, sie mögen Wurzel haben oder nicht, ab, und lasse nur zwey, oder auf das höchste drey Hauptpflanzen stehen. Die, so wenige Wurzel haben, verpflanz man, oder verkaufte sie; die ohne Wurzel wirft man hinweg. Wo viel Flachs gebauet wird, kann man die so genannten Brechscheln sorgfältig aufheben, und um die Artischocken legen; wo viel Sommerrübsamen, als an der Unstruth bey Wiehe und Artern gebauet wird, rathe ich die so genannten Rübsen haben, welches die Hülsen oder Spreu sind, dar um zu legen: der kleinen Maus, die nur von oben herkommt, ist es zu rauh und sie mag nicht gern darin arbeiten, die grosse aber, die von unten auf kommt, wird sich daraus nichts machen.

Cardonen. Spanische Distel.

Cynara Cardunculus. Linn.

Dieses Gewächs ist ein Bastard von obigem; Kraut und Früchte sind übrigens nur kleiner und schlechter, daher die Früchte gar nicht gebraucht werden und man findet nur an dem Kraute und Stengel einen Geschmack: zu dem Ende solche, wie die Winterendivie, gesäet, oben gebunden, mit Erde behäufelt, auch wol mit Pferdemist umgelegt werden, damit sie gelb werden; davon man denn einen Sallat machet. Die Stengel oder Ribben,
nach,

Von allerhand Ruchengewächsen. 115

nachdem sie von der äussersten Schale gesäubert worden, wissen die Köche auf verschiedene Art zuzubereiten. Im übrigen ist ihre Wartung mit vorigen einerley. Im Winter setzt man solche im Keller in Sand, da sie sich sodann selbst bleichen und gelb werden: wer keine Cardonen bauen will, verfahre nur mit den Artischockenkraut eben so, er wird eben den Geschmack und Nutzen davon haben.

Melonen. Cucumis Melo. *Linu.*

Hiervon sind in den Gartenbüchern grosse und weitläufige Beschreibungen zu finden; sie sind so langweilig gerathen, daß man entweder beim Lesen einschläft, oder abgeschreckt wird solche anzubauen: Zesse in seinem teutschen Gärtner hat 9 Folioseiten davon: o was ist das verdrießlich. Es ist wahr; der Bau der Melonen erfordert einige Wissenschaft, aber noch lange nicht so viel, als uns manche Schriftsteller vorschreiben: freylich in Spanien, Italien und Ungern, da man solche auf dem Felde bauet und Fuderweise wegfähret, braucht es nicht so viel Mühe. Ich will den kürzesten und gewissten Weg sie zu bauen zeigen. Wer nun Melonen hier zu Lande bauen will, der mache in der Mitte des Februars ein Mistbet, er lege einige Melonenfernen nebst andern Gewächsen, als Salat, Radischen, Gurken u. d. gl. darauf: hier werden sie in etwas erwachsen, und die Hitze wird sich verlieren. Man muß sodann ein ander Mistbet machen, und solche mit einer

116 Von allerhand Ruchengewächsen.

Hebekelle, oder Melonenheber, mit einem Klumpen Erde ausheben und sie in dasselbe verpflanzen. Es verstehet sich, daß auf dem Mistbet Fenster seyn müssen, denn Wärme wollen die Melonen haben; hier bleiben sie stehen, und sie werden bey guter Witterung alle gut erwachsen: wenn dieses nun geschehen, so nehme man in Acht, daß man den Herzkolben abbreche, denn man muß wissen, daß aus den schwachen Nebentranken die Früchte entstehen. In Italien, Spanien und Ungern kneipet man sie nur einmal ab, hernach läßt man sie laufen wohin sie wollen, weil sie Raum genug haben; aber bey uns will es nicht angehen, da sie in enge Kasten eingeschränkt stehen müssen. Man muß also die zweyte Beschneidung vornehmen, nemlich, es werden, nach der ersten Beschneidung, Seitenranken auslaufen, die ihre Früchte schon zeigen; diese läßt man stehen, die andern nimmt man ab: man kann auch wol etliche Ranken stehen lassen, diese werden ihre Früchte ansehen. Wenn nun solche etwas erwachsen, so lege man ein Stückchen Ziegel darunter, man gehe aber nur ein wenig behutsam darmit um, denn der Uberglaube, daß man keinen Kürbis, Gurke und Melone, wenn sie noch klein sind, mit blossen Fingern berühren solle, findet in der Natur statt; sie haben zu der Zeit zarte Empfindungen, und können leicht gedrückt und verlest werden, welches dem Wachsthum schadet. Man lasse also selbige bis sie ziemlich groß sind liegen, man wende sie dann und zwar behutsam um; dieses wird machen, daß sie sowol unten nicht faulen, sondern auch der Geschmack.

Von allerhand Ruchengewächsen. 117

schmack dadurch gebessert wird. Ist nun die Witterung gut, so wird man im Junius und Julius reife Früchte haben, welche an der gelben Farbe und dem Geruch leicht zu erkennen sind. Man will auch deren Reife daran erkennen, wenn sich der Stiel rund herum ablöset, aber ich habe gesehen, daß manche Sorten von Melonen es nicht thun. Da es nun sehr viel Sorten von Melonen giebt, die zum Theil wohltragend und wohlschmeckend sind, so muß man sich auf dergleichen Arten beflüssigen, und wenn man sie einmal hat, solche fortzubauen suchen; aber hier muß ich meinen Gartenfreunden den nöthigen Rath erteilen, keine einjährige, sondern zwey und dreijährige Körner zu legen, weil die letztern allemal mehr Früchte ansetzen. Müller, in seinem grossen englischen Gartenlexikon, ist mit mir einig; er sagt, wer ja frische Kernen hat, und solche säen muß, der soll solche eine Zeitlang bey sich im Schubsacke tragen. Warum? Vermuthlich werden durch die Wärme auf dem Leibe die übersflüssigen Feuchtigkeiten ausgetrocknet, daß sie denenjenigen gleich kommen, die zwey oder drey Jahr alt sind. Dieses wäre nun der kürzeste Weg auf dem Müßbete solche zu erziehen; es giebt aber auch Liebhaber, die solche Gelegenheit nicht haben, aber doch Melonen im freyen Lande bauen wollen, welchen zum Trost ich einen kleinen Unterricht geben will, zum voraus aber einen warmen Sommer wünschen, denn bey kalten und nassen Tagen möchte es wol vergeblich seyn. Man mache es also. In einem warmen und sonnenreichen Orte macht man in der Mitte,

118 Von allerhand Ruchengewächsen.

oder noch gewisser, im Ausgang des May runde Löcher zwey Fuß breit und eben so tief; man fülle die Hälfte mit Laubennist, wer keinen hat, nehme andern guten klaren Mist; (daß der Laubennist besser ist, macht seine Wärme, die denen Melonen zu statten kommt,) man fülle die andere Hälfte mit guter klarer Erde aus; man stecke in jedes Loch im Triangel drey Körner, und begieße sie nach Nothdurft. Wer einen guten Freund an einem Gärtner auf der Nähe hat, bitte sich von ihm spät gesteckte Pflanzen aus, er wird glücklicher seyn, als wenn er erst Körner steckt, und sie werden einen grossen Vorzug vor jenen haben: nur ist dieses zu bedenken, daß, da zu der Zeit die Nächte noch kühl sind, die Melonen es aber nicht vertragen wollen, man solche des Nachts mit Stroh belege, oder mit Gartenscherben bedecke, besser aber sind Glasglocken, die auch am Tage bey kühlere Witterung darüber gelassen werden können. Ist nun der Sommer, wie oben gedacht, so wird man im September und Oktober reife Früchte haben; solten etwa einige zurückbleiben, die nicht reif würden, und doch ihre Größe hätten, so schneide man sie mit den Ranken ab; man lege solche in eine warme Stube vor das Fenster, wo die Sonne hin scheinet, die daran hangende Ranke lege man mit dem äußersten Ende in ein Gefäß mit Wasser, man giesse es zu Zeiten ab, und frisches zu, daß es nicht stinkend werde; hier werden sie vollends zeltig, aber ihr Geschmack wird doch delikaten Mäulern nicht so wohlschmeckend seyn: genug es ist zu der Zeit etwas rares. Bey dem Melonenbau muß

Von allerhand Ruchengewächsen. 119

muß ich noch dieses erinnern: es giebt frühe und späte, ich rathe die erstern in unserm kalten Erds-
strich anzubauen, denn ich kann solche auch spät
haben, wenn ich solche spät säe. Nächst diesem
muß ich noch sagen, daß manche anrathen die
männlichen, oder so genannten falschen Blüten ab-
zubrechen, in der Meinung, sie benähmen der
Früchten die Kraft. Sie irren aber, sie sind
nicht umsonst da: wer die Lehre von dem männ-
lichen Samenstaube verstehet, wird wissen, daß
wenn man solches thut, man der Ordnung des
Schöpfers entgegen handele, folglich keinen Nu-
tzen, sondern Schaden davon habe. Die so ge-
nannte Kandelupp, so zum Theil bücklicht, zum
Theil tief gekerbt und mit rothen und grünen Flei-
sche versehen, ist jezo in besonderem Rufe; die
spanischen wollen mir aber nicht gefallen: eine so
genannte Kirbismelone von neun Pfund habe er-
zogen. Ich muß noch erinnern, daß die Melonen
lieber trocken als feuchte stehen wollen, und wenn
man sie begießet, so nehme man sich in Acht, daß
man nur von ferne des Hauptstamms giesse; es
wird sonst machen, daß solche faulen.

Wassermelonen.

Sonst auch Ungurien genannt, deren giebt
es verschiedene Sorten, sie erfordern aber alle
einerley Wartung, zu dem Ende man sie im Fe-
bruar auf ein Mistbet säet, solche hernach, gleich
andern Melonen, auf ein anderes verpflanzt; sie
wollen aber Raum haben, indem sie sehr lange
Ranken treiben, die man nicht, wie andere Mel-

120 Von allerhand Kürbengewächsen.

lonen, verschneiden darf: es ist also kein besserer Rath, als man pflanze sie allein auf ein Mistbet, dessen Kasten man, wenn die Wärme des Sommers eintritt, aufheben kann, damit solche darunter frey auslaufen können. Man kann sie auch wol, wie die Melonen, auf dem Lande ziehen, allein das erste ist gewisser. Ihre Reife ist nicht so leicht, als bey den gewöhnlichen, zu erkennen, indem sie nicht rauh und auch nicht gelb werden, das beste Kennzeichen ist wol, wenn man siehet, daß sie ausgewachsen haben; man kann sie auch, wie erst bey den vorigen gedacht, zur Nothreife in der warmen Stube bringen, wenn man die Ranke in ein Gefäß mit Wasser thut.

Kürbisse. Cucurbita. Linn.

Deren giebt es sehr vielerley, theils zur Lust, und theils zum Nutzen: von den letztern will ich kürzlich, hernach auch vom erstern, reden. Die zum Nutzen theile ich nur in zwey Hauptsorten; als die so genannten Bobonischen, grossen, runden von verschiedenen Farben, und sodann die gemeinen, langen, grünen und gelben, die in allen Bauergärten anzutreffen sind. Die erste Sorte ist, wenn man sie groß und reif haben will, etwas ecker als die gemeine; wenn man damit glücklich seyn will, muß sie im Merz auf ein Mistbet gesäet werden, und wenn sie etwas erwachsen, hebt man sie mit einem Klumpen Erde aus, und setzet sie an den Ort, wo sie stehen sollen; man giebt ihnen etwas Schatten, und giebt Acht, daß man sie, bey

bey befürchteten Nachtfrosten des Nachts bedecke. Sie wollen einen freyen Platz haben, damit sie frey auf der Erde auslaufen, und ihre Ranken Wurzeln schlagen können; denn man muß wissen, daß sie bey jedem Gelenke Wurzeln schlagen; folglich die jungen Kürbisse auf diese Art mehr Nahrung erhalten können, als wenn sie in die Höhe am Geländer, oder Zaune, geleitet werden, und dieses ist bey allen nutzbaren Kürbissen zu beobachten; mit den gemeinen hat es aber nicht so viel zu bedeuten. Man darf diese nur Ausgangs Aprils in ein gut fett und nicht zu dürres Land stecken und bey trockener Witterung fleißig begießen. Man nehme überhaupt dieses zur Regel an, daß die Kürbisse fett Land und dabey Feuchtigkeit lieben; ich rathe also demjenigen, so grosse Kürbisse haben will, daß er, wenn sie angesetzt haben, solchen an Feuchtigkeit keinen Mangel leiden lasse; er schone auch das Wasser nicht und giesse sie durchdringend, denn es ihnen nur zu weisen, hilft nichts. Von den Kürbissen zur Lust, als Pomeranzen Stern- und Birnkürbissen, muß ich sagen, daß sie diesen in der Pflanzung zwar bekommen, in der Wartung aber jenen ganz entgegen sind; denn diese wollen kein fettes, sondern mageres und trocknes Erdreich haben, wenn sie nicht aus der Art schlagen und groß werden sollen. Denn ihre Seltenheit bestehet darinnen, je kleiner sie sind, je angenehmer, daheromuß man solche nur nach Nothdurft gießen, auch nicht auf die Erde hinlaufen lassen, sondern an Zäune oder Geländer angewöhnen. Die Flaschen- und Trompeterkürbisse aber sind etwas eckler, und

man

122 Von allerhand Kürbengewächsen.

man bringet sie nicht wohl zur Reife, wenn man solche nicht vorher auf ein Mistbet steckt, und hernach an einem warmen und sonnenreichen Ort verpflanzt; besser aber ist es, wenn sie auf dem Mistbete können stehen bleiben; man leitet sie an ein Geländer, so mit Reisholz durchflochten ist, damit sie sich fein anklammern können. Vom Nutzen der Kürbisse sehe man meinen 2ten Theil S. 243. nach; ich wünsche, daß man solche mehr anbauen möchte, als bisher geschehen.

Gurken. *Cucumis sativus. Linn.*

Da die Gurken, Kümmerlinge, Unmürken, wie sie an manchen Orten genannt werden, allen Bauern bekannt sind, so werde ich erstlich zeigen, wie man solche, um sie früh zu haben, behandeln, und sodann auch solche auf dem Lande erziehen soll. Zu erstem Ende macht man in der Mitte des Februars ein Mistbet; wenn es sich erhitzt hat, und die stärkste Hitze vorbey ist, so säet man die Gurken in kleiner Menge, nebst andern, als Salat, Radishesen u. d. gl. darauf. Hier kostet es nun freylich Aufsicht, ist die Witterung gelinde und am Tage Sonnenschein, so muß man den Fenstern Luft geben, daß die Wärme darinnen gemäßiget werde, denn sonst wachsen sie langstieligt und fallen um, daß man genöthiget ist, wieder andere dahin zu legen, wodurch man doch zurücke kommt; freylich ist eine erwünschte Witterung gut dazu, und glücklich wären wir Gärtner, wenn wir solche machen könnten, wie wir wolten, allein diese ist uns

Von allerhand Ruchengewächsen. 123

uns öfters ungünstig, denn ich weiß wol, daß ich meine Mistbete zu der Zeit, bey stürmischer und kalter Witterung, etliche Tage zugedeckt lassen müssen, und da ist es geschehen, daß sie umgefallen sind. Bleiben sie aber gut und sind erwachsen, daß sie das vierte Blatt erlanget haben, (denn die ersten zwey aufgehenden Blätter werden nur für eines gerechnet) so wird die Hitze des erstern Mistbets vergangen seyn, und man muß Sorge tragen, ein neues anzulegen, und solche darauf zu verpflanzen. Man hebet solche sodann mit einer Hebefelle oder Melonenheber mit einem Klumpen Erde aus, und setzt sie auf die vorher gemachten Löcher fein behutsam ein; denn keine Wurzel will weniger gedrückt seyn, als die von Gurken, Melonen und Kürbissen, indem sie sehr zart sind; man gießet sie hernach mit laulichem Wasser an. Ich habe vergessen zu sagen, daß man diese Verpflanzung ja nicht eher vornehme, als bis die grosse Hitze vorbey ist, denn sonst würde es geschehen, daß die zarten Wurzeln derselben durch die starke Hitze verbrennet würden; da sie denn hernach im Wachsthum stille stehen, und wol gar verderben; zu dem Ende greife man mit der Hand in die Erde und beobachte, ob sie die gehörige Wärme haben. Ist nun diese Verpflanzung geschehen, und es scheinet die Sonne warm, so gebe man ihnen etwas Schatten, bis man siehet, daß sie angewurzelt sind, hernach ist ihnen der Sonnenschein zuträglich und höchst angenehm; man hüte sich aber, daß man solchen bey warmer Witterung auch Luft genug gebe, denn sonst werden sie unter den Jernstern

124 Von allerhand Ruchengewächsen.

stern gar verbrennen: ja ich rathe an, ihnen viel mehr zu der Zeit, da sie blühen und ansehn, Schatten, durch aufgelegte Bretter, zu geben. Die Erfahrung hat mich gelehret, daß alle Blüten, die von der Hitze gezwungen sind, keine Früchte und Samen ansehn. Hat man nun Mistbete, die so angeleget sind, daß man deren Kasten aufheben kann, so thue man es. Man machet es aber also: man hebet den Kasten behutsam auf, leget unten gebrannte, oder andere Steine, so viel als nöthig ist, daß die Ranken darunter hinlaufen können; zu dem Ende man solche dahin leiten kann: wenn es warme Witterung ist, kann man auch die Fenster abnehmen. Hier wird man sehen, daß sie, nebst fleißiger Abwartung mit Begießen, reichlich Früchte bringen werden. Ich muß noch hierbey erinnern, daß zu der Blütezeit, wenn sonnenreiche Tage sind, man solchen viel Luft geben muß; denn, wenn die Hitze zu groß ist, so verbrennen die angefesten Blüten. Hier fällt mir ein, daß manche Gärtner die so genannten falschen Blüten abbrechen, in Meinung, denen andern eine Güte zu thun; sie irren aber und wissen nicht, daß zweyerley Blüten sind, nemlich männliche und weibliche, und daß erstere nicht umsonst da sind: man verspare sich also die Mühe solche abzunehmen, und widerstrebe nicht der Einrichtung des Schöpfers, welcher es so geordnet hat, daß die männlichen die weiblichen durch ihren Samenstaub befruchten müssen. Ich muß noch bey dem Beschluß der Erziehung auf den Mistbete

Von allerhand Ruchengewächsen. 125

beten unterschiedene Vortheile, um das Verpflanzen zu erleichtern, anzeigen. Manche lassen sich kleine Körbe, so von Weiden weitläufig geflochten sind, machen; sie legen ihre Kerne hinein und lassen sie stehen bis die Wärme des ersten Mistbets vergangen, alsdenn haben sie schon ein anderes gemacht. Ist nun die starke Hitze vergangen, so heben sie ihre Körbe mit den darin stehenden Wurken heraus und setzen sie nebst den Körben in das neue Mistbet; hierdurch werden sie die Verwesung nicht viel fühlen, folglich auch im Wachsthum nicht zurücke kommen. Man denke nicht, daß sie, in Körben eingeschlossen, keinen Wachsthum hätten, nein, da die Körbe weitläufig geflochten, so siehet man gar leicht ein, daß die zarten Wurzeln durch solche hindurch laufen werden, die zarten Weiden derer Körbe verfaulen durch die Wärme des Mistes und sind ihnen im Wachsthum gar nicht hinderlich. Nächst diesem aber habe ich noch folgende Methode vor gut befunden: man sticht viereckichte, eine halbe Elle breite Stücke Nasen aus, und legt sie auf das Mistbet verkehrt, so daß der Nasen unten zu liegen kommt; hierauf steckt man die Körner und bedeckt sie mit lockerer Erde: sie werden aufgehen, und wenn sie erwachsen, werden solche Nasenstücke durch ihre Festigkeit machen, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfällt, daher man solche mit einem Messer zertheilen kann, wie man will. Noch eine Manier, deren ich mich bediene, ob ich gleich die erst beschriebene nicht verwerfe, sondern vor gut halte, und Liebhabern die Auswahl überlasse, ist diese.

Sd

126 Von allerhand Ruchengewächsen.

Ich weiche meine Körner ohngefehr 24 Stunden in Wasser ein, nachher nehme ich ein Bierglas, thue unten auf den Boden etwas Moos, dieses muß naß und feuchte seyn, und zettle darauf einzeln von den eingeweichten Kernen; ich lege darauf wieder eine Schicht Moos, sodann wieder Kernen, und so fahre ich fort, bis das Glas voll wird, drücke es fein derb zusammen und stelle das Glas verkehrt hinter den warmen Ofen, oder sonst in die Höhe, nicht weit vom Ofen, wo Wärme ist. Wenn sie hier ein paar Tage stehen, so wird man durch das Glas sehen, daß sie Keimen geschlagen haben, alsdenn stürze ich das Glas um, daß der ganze Haufen herausfällt; hier nehme ich nun Schicht vor Schicht mit dem Moosse ab, denn man muß wissen, daß die geschlagene Keimen in das Moos wachsen, folglich dasselbe daran hangen bleibe, und dieses ist der Vortheil bey künftiger Verpflanzung, wie ich hernach zeigen werde. Diese nun abgehobene Schichten setze ich mit dem Moosse auf ein warmes Mistbet, auf welchem jedoch vorher die große Hitze vergangen, ganz flach auf die Erde; ich streue ein wenig lockere Erde darüber, und hier werden sie in vier und zwanzig Stunden völlig aufgegangen seyn. Warte ich nun solche fleißig ab, und es erfolgt gute Witterung, so werden sie nach vier bis fünf Wochen, auch wol eher, zum Verpflanzen tüchtig seyn. Hier wird sich nun der Vortheil von dem Moosse zeigen, denn wenn ich die Hebefelle flach ansetzen, und solche herausheben will, wird man sehen, daß in dem Moosse Vieles

Erde.

Von allerhand Ruchengewächsen. 127

Erdreich an denen jungen Wurzeln hängen bleibe, und dieses ist ein grosser Vortheil vor die verpflanzten Gurken und Melonen.

Was nun die Erziehung derselben im Freyen und auf dem Lande anlanget, so ist solche wol allgemein, aber es ist doch auch wahr, daß sehr viele darin fehlen. Ich will nur von denenjenigen reden, so solche gern eher, als andere, haben wollen; diesen sage ich, daß sie sich betriegen: Gurken wollen zum Aufgehen Wärme haben, ist dieses, so gehen sie bald auf, ist aber der Erdboden noch kalt, so werden sie wol vierzehn Tage in der Erde liegen, und nicht zum Vorschein kommen; sie werden keimen, unter sich wurzeln und zuletzt gar verderben. Was ist aber wol die Ursach, daß sie zu der Zeit mehr unter, als über sich, wachsen? Ich glaube nach physischen Gründen, daß zu der Zeit in der Erde mehr Wärme, als über derselben sey, denn die unterirdischen warmen Ausdünstungen machen mir solches glaublich, da hingegen die Oberfläche der Erde von der zu selbiger Zeit gewöhnlichen kalten Luft nicht erwärmet ist; es mag nun seyn, wie es will, genug, wenn es auch durch ein blindes Ohngefähr geschehet, daß sie aufgehen, so werden sie doch, bey noch anhaltender kalten Luft kränklich stehen, sie werden veralten und wird nichts rechts daraus werden. Besser und sicherer gehen diejenigen, so dieselbe in der Mitte des May säen; ich richte mich immer nach den Vorstorfer Aepfeln, wenn ich sehe, daß dieselben blühen wollen, oder auch blühen, so lege ich meine Gurken zum ersten male, ist die Witterung

128 Von allerhand Küchengewächsen.

rung warm, so werden sie in acht Tagen völlig
 heraus seyn; sodann mache ich Anstalt solche zum
 andern male zu legen. Ich lege solche reihenweise;
 auf ein Bet von vier Fuß lege ich eine Reihe, an
 beyden Enden pflanze ich Sallat, auch wol weite-
 läufig Blumenkohl, Kohlrabi, oder Welschkohl;
 der Salat wird weggestochen, der Kohl bleibet
 stehen und die Gurken laufen darunter weg, fol-
 lich nuhet man das Land drehfach. Man sey nur
 nicht zu geizig, daß man viel Pflanzen haben will,
 in Meinung viel Früchte zu erlangen; nein, man
 betrüget sich, je dünner je besser. Will man nun,
 daß die Gurkenkörner bald aufgehen sollen, so ist
 die beste Weise, man quelle sie vier und zwanzig
 Stunden in Wasser ein, sodann wickle man sie in
 einen wollenen alten lumpen, (Griech ist dazu am
 bequemsten,) tünke solche in das Wasser und stecke
 diesen lumpen mit den Ketten unter die Betten in
 das Bettstroh, worauf man lieget; man sehe in
 ein paar Tagen darnach, ob sie gekeimet haben:
 sodann ist es Zeit solche heraus zu nehmen. Sol-
 ten sie nicht gekeimet haben, und der lappen wäre
 trocken, so muß man ihn in das Wasser tünken,
 und ihn wieder hineinstrecken; wenn nun aber sol-
 che gekeimet haben, so ziehet man vorhero mit
 einer kleinen Hacke Reifen auf ein Bet von vier
 Fuß; man leget diese gekeimten Gurkenkörner
 hinein, nicht gar zu dick; man bedeckt sie einen
 Zoll, oder zwey, mit klarer Erde, und nimmt sich
 in Acht bey'm legen, daß man die Reime nicht ab-
 stößet. Fällt zu der Zeit Dürre ein, so muß man
 solche begießen, bis sie aufgegangen sind, denn
 sonst,

Von allerhand Küchengewächsen. 129

sonst, wenn solches unterlassen wird, würden die Keimen verdorren, folglich sie nicht aufgehen. Sind sie nun erwachsen, so werden sie behüffelt, und vom Unkraute rein gehalten. Sie lassen sich auch gut mit Nüssen verpflanzen, wenn man solche gekeimte Kernen dick auf ein Mistbet streuet, und, sobald sie aufgegangen sind, verpflanzt; hier muß man aber die Vortheile wissen, sonst wird nichts daraus. Der erste Vortheil ist, sie müssen nur die zwey Aufgebläetter haben; zweitens, man muß mit der Hand oder einer Hebekelle darunter greifen und das Erdbreich gelinde abschütteln, damit ihre langen zarten Wurzeln nicht abgerissen werden, denn darauf kommt es vornemlich an; sodann muß man drittens beim Verpflanzen sie fein sauber bey dem einen Blatte angreifen, und in das mit dem Pflanzholze vorhero gemachte Loch einsenken und klare Erde daran anscharren, aber ja nicht mit dem Pflanzholze, wie sonst bey andern Pflanzen geschiehet, andrücken, sondern so gleich angießen; dieses wird machen, daß die Erde sich fein derb an die Wurzeln ansetzt, und, wenn dieses alles geschiehet, wird man sehen, daß sie auch bey der größten Sonnenhitze sich frisch erhalten und nicht verdorren werden. Ich halte auf diese Verpflanzung viel, weil man viel Kernen ersparen kann, und sie so dünne, als man will, versetzen kann, welches zum Volltragen viel be trägt. Wer aber warten wolte, bis sie ein Herzblatt oder noch mehr gewonnen, wird nicht so glücklich seyn. Ich habe angemerket, daß sie in fettem Lande, zumal

Rammelts Abb. 3. Th. I wenn

130 Von allerhand Ruchengewächsen.

wenn sie dicke stehen und viel Regen erfolget, schlecht gedeihen, indem sie zwar stark blühen, ihre Früchte aber abfallen, und, wenn sie ja bleiben, fleckicht und unbrauchbar werden; ein mittelmäßiges Land ist also wol das beste. Sonst sagt man, daß zu der Zeit, da sie ranken, man kurz Reisig dazwischen stecken solle, damit sie sich daran klammern und in der Sonne und freyen Luft ihre Früchte anhängen; sie sollen, wenn sie so gewachsen, besser als die, so auf der Erde unter den Blättern im Schatten stecken, schmecken: welches unglaublich ist. Die Samenkerne werden, nachdem man fein lange, und nicht kurze wollichte, liegen lassen, um Michaelis aus ihren gelben Schalen heraus genommen und in ein Gefäß gethan; in diesem ihren eigenem Saftel läßt man sie etwa acht Tage, nachdem es warm oder kalt ist, im trockenen stehen, so werden sie in eine Gährung kommen, alsdenn kann man sie, vermittelst eines Stocks und eines klaren Siebes, durch fleißiges Umrühren, und Zugießung reinen Wassers, von allen Unreinigkeiten absondern und abtrocknen: wolte man dieses eher thun, so würde das schleimigte Wesen nicht von den Kernen zu bringen seyn, es muß also erst gähren.

Erde

Erdberen.

Fragaria vesca. Linn.

Die Erdberen gehören auch wol noch in einen Ruchengarten; ich habe davon schon in meinem ersten Theile S. 118. weitläufig gehandelt, ich werde also hiervon eine kurze Wiederholung bringen. Dazumal waren mir nur drey Sorten bekannt: als die grosse, die weisse und die kleine hellrothe so genannte virginische. Ich habe nachhero noch zwey Sorten bekommen, nemlich die monatliche, und die so genannte grosse Ananas-erdberere. Es ist diese letztere eine grosse Abänderung von der oben gedachten kleinen virginischen, sie ist groß, trägt aber nicht voll; die monatliche aber, so alle vier Wochen trägt, ist klein, es ist aber auch gewiß, daß, wenn sie einen guten Standort hat, sie den Namen nicht umsonst führe. Jetzt, da ich dieses Anfangs des Decembris schreibe, und gelinde Witterung bis hieher, ohne grossen Frost, gewesen, kann ich noch einige Früchte und Blüten zeigen; es sind diese also sehr brauchbar in einem Gewäch, und Glashause den ganzen Winter zur Seltenheit zu haben. Folgendes habe ich aber von denselben angemerkt; erstlich, daß sie klein bleiben, zweitens nicht so angenehm schmecken, und drittens nicht so sehr auslaufen und sich vermehren: doch muß ich sie jedoch wegen ihrer Seltenheit empfehlen. Alle Sorten von Erdberen verlangen einerley War-

3 2

tung

132 Von allerhand Küchengewächsen.

tung, nemlich sie wollen im September in ein gut gedüngtes Land gepflanzt seyn; man muß sie vom Unkraute rein erhalten; man muß sie zu dürerer Zeit stark gießen; man muß sie fleißig ausrücken; und man muß sie alle drey Jahr verpflanzen: thut man dieses, so wird man reichliche Früchte einernnten. Was etwa noch weiter dabey zu thun, findet man an oben angezeigtem Orte mit mehreren.



Zwente

Zweite Hauptabtheilung.
Vom
B a u m g a r t e n.

Handwritten text, likely a title or heading, appearing as a mirror image.

Small handwritten text or mark, appearing as a mirror image.

Large handwritten text or signature, appearing as a mirror image.

Vorerinnerung.

Ich schreibe nunmehr, mein Versprechen zu erfüllen, vom Baumgarten. Hier finde ich ein sehr weites Feld, welches zu bearbeiten wäre, es haben es auch schon viele vor mir gethan, und das Publikum, dem daran gelegen, genugsam belehret; es ist aber auch nicht zu leugnen, daß, nebst dem vielen Guten, dieselben viel unnöthig, weitläufig, ja zum Theil abergläubig und abgeschmacktes Zeug mit untergemischt haben, welches die Liebhaber vielfals abschrecket und irre macht. Man lese nur Schwimern und Hölzken, so wird man von dem, was ich gesagt, überzeugt werden. Ich könnte also mit dieser meiner Arbeit zurück bleiben, wenn ich nicht meinen Gartenfreunden einen kurzen, doch gründlichen, und von allen abgeschmackten und abergläubischen Dingen gereinigten, Unterricht zu geben versprochen: ich thue solches, nachdem ich vorher, der Ordnung gemäß, meine Eintheilung folgendermassen gemacht.

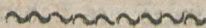
I. Kernobst.

II. Steinobst.

III. Sträucher und Lustgebüsch.

Von jedem werde an seinem Orte handeln, vorher aber zur Vorbereitung eines Baumgartens nöthige Arbeiten anzeigen, und davon Nachricht geben.

Von
Anlegung eines Baumgartens.



Will man einen Baumgarten anlegen, so muß man vorher den Grund und Boden wohl untersuchen, ob er auch richtig dazu ist. Bäume wachsen in allem Erdbreiche, doch immer eine Sorte lieber in diesem als in jenem; wenn nur der Grund nicht felsigt, thonigt oder fester leem ist: zu dem Ende muß man den Grund untersuchen; wäre nun eine Elle oben gute Erde und unten eine von obigen, so würde man schlechten Nutzen zu hoffen haben. Glücklich ist derjenige, der einen durchgängig guten Boden findet, und dem verspreche ich auch guten Erfolg, zumal, wenn er sich die Kosten nicht gereuen läßt und solchen je tiefer, je besser, eine und eine halbe Elle tief rajolen läßt; man kann es nur sicher glauben, daß die Kosten wieder herauskommen: denn erstlich, kann man zwischen diesen Bäumen die aller schönsten Küchenfrüchte drey Jahr ohne Düngung erbauen, und da das Land zu diesen Früchten alle Jahr muß gegraben werden, so ist es den gesetzten Bäumen eine grosse Hülfe: wer aber diese Küchengewächse nicht brauchen und in das Geld setzen kann, der säe spanischen Klee darein, welcher sich reichlich bezahlen wird; hier aber muß man

Von Anleg. eines Baumgartens. 137

man die Behutsamkeit gebrauchen, daß man um die gesetzten jungen Bäume keinen Klee aufkommen läßt, sondern drey Fuß breit rund herum vom Grase und Unkraute reine hält: denn dadurch wird verhindert, daß die Unkräuter nicht allein das Land nicht aussaugen, sondern es kann die Feuchtigkeith vom Regen und Schnee eher eindringen, und den Bäumen zu ihrem Wachsthum sehr beförderlich seyn. Ist nun der Boden rajolt, so muß er eben gemacht werden; alsdenn macht man seine Eintheilung, nemlich man überschlägt die Breite und Länge mit einem richtigen Maaßstabe, und nach diesem macht man seine Eintheilung, so daß jeder Baum, Aepfel und Birnen dreyßig, vier und zwanzig, achtzehn, weniger aber nicht, als sechzehn Fuß, von einander kommt. Zu dem Ende man kleine Pfälchen da einschläget, und den Ort sowol oben, als unten, damit bezeichnen; ist dieses geschehen, so stecket man eine Schnur von einem bis zum andern Pfälchen ein, und ziehet mit einer Gartenhacke eine Grube, längst der Schnur, in das Erdreich ein; ist man nun damit fertig, so theilet man auch die Querseite nach obigem Maaße ein, und bezeichnen solche mit kleinen Pfälchen. Wenn man so weit ist, so ziehet man die Schnur auch von diesen Querspählen von einem zum andern, und ziehet gleichfalls mit der Hacke an der Schnur eine Furche herunter, da wo nun die Längen- und Quersurchen sich durchschneiden, da stecket man einen Pfahl hin, und dabey wird das Loch gemacht, worein man die Bäume setzet. Wird nun hierbey ordentlich verfahren und der

Pfahl nicht verrückt, so werden die Bäume ins Gebirde einer so weit von einander stehen, als der andere, und man wird die Reihen allemal gleichlaufend sehen, man trete hin, wo man will. An die Pfähle werden solche, doch ganz locker, angebunden, daß sie der Wind nicht hin und wie- der rütteln könne, und die zarten Wurzeln los- reißen möge. Es stehet nun einem Liebhaber frey, zwischen diese Aepfel- und Birnbaumreihen allemal eine Reihe Pflaumenbäume oder eine gute tragbare Sorte saure Kirschen zu setzen; man kann, wenn die Aepfel- und Birnbäume groß werden und sich ausbreiten, jene allezeit wieder aushauen, oder sie werden von sich selbst ausgehen und verdorren, inzwischen hat man doch viel Jahre Nutzung da- von. Wer nun die Kosten des Rasolens nicht daran wenden will, der muß Löcher zwey Ellen, und noch besser drey Ellen breit, und eine und eine Halbe Elle tief machen lassen, die oberste Erde, den Rasen, stürze man wieder hinein, welcher, wenn solcher verfaulet, denen Bäumen eine gute Dün- gung giebt; man versorget solche gleichfalls mit Pfählen, und wo es viel Dornen giebt, als bey uns, umbindet man sie mit denselben. Dieses hat zweyerley Nutzen; erstlich halten sie die Hasen ab; und dann zwentens können die Diebe die Pfähle und erst gesetzten Bäume nicht so leicht und geschwind ausziehen, indem es ihnen erst Mühe macht. In Allen und Aengern, wo die Bäume frey stehen, sind solche sehr nützlich, weil daselbst Vieh hingehen kann, welches sich öfters daran reibet und die jungen gesetzten Bäume los- wackelt,

wackelt, daß die Luft dazwischen hineinbringen kann, wovon solche vertrocknen und verborren müssen. Nächst diesem verstehet es sich ohnedem schon, daß ein solcher angelegter Baumgarten, entweder mit einer Mauer, Wand, oder lebendigen Hecke muß umgeben seyn; zu Anlegung der letzteren sind Weißdorn, Hartriegel, Kreuzdorn, wilde Rosen, wilde und zahme Pflaumen gut; Berbisberen und Alacien geben auch vortrefliche, und wegen ihrer vielen Stacheln, wehrhafte Hecken, sind aber etwas kostbar anzuschaffen, ob sie gleich mit leichter Mühe aus dem Samen gezogen werden können, denn ihr Wachsthum ist schnell und ich werde unten ein mehreres davon gedenken. In meinem ersten Theile S. 74. 80. habe ich gewiesen, wie man zweyerley lebendige Hecken, sowol in einem feuchten, als trockenen Boden, mit Nutzen anlegen solle, wohin ich meine Leser verweisen will.

Vom Versetzen derer Bäume.

Hieran ist schon viel gelegen, denn es ist keine Kunst einen Baum in die Erde ohne Verstand zu stecken, ob er aber anwachsen und Früchte tragen werde, ist ein anderes. Will man im Baumpflanzen glücklich seyn, so erwähle man sich zuvörderst tüchtige Stämme, die man entweder kauft, oder selbst in seiner Baumschule hat; ich sage tüchtige, keine Spießruthen, sondern deren Schäfte eines Harken oder Rechenstieles stark und drey Ellen hoch seyn müssen, denn längere Schäfte, von vier Ellen hoch, rathe ich gar nicht an.

an; die Ursach werde ich unten zeigen. Diese nun ausgesuchte Bäume hebe man, wo möglich, mit genugsamen Wurzeln aus, beschneide ihnen oben ihre Krone, oder Aeste, fein kurz, und eben so auch die zerquetschten Wurzeln, so sind sie sodann fertig zum Versetzen. Die Löcher dazu werden, wie ich oben gedacht, schon gemacht, die Pfähle auch darein nach der Ordnung geschlagen seyn, denn dieses muß alles vorhero fertig seyn; man nehme also seinen Baum, passe ihn an dem geschlagenen Pfahl wohl an, sehe aber zu, daß er nicht zu tief in die Erde komme, denn dieses ist den jungen gesetzten Bäumen schädlich; ein oder zwey Zoll tiefer, als er gestanden, will nichts sagen, nur nicht mehr; man hält also den zu setzenden Baum mit den Händen, und läßt klare Erde auf die Wurzeln schütten, keinesweges grobe, schollichte oder Rasenstücke, denn darunter würden die Wurzeln der Bäume hohl zu liegen kommen, welches bey deren Anwurzeln grosse Hindernisse machen würde; die klare Erde aber wird sich fein feste an dieselben ansetzen, zu dem Ende man einen solchen Baum etlichemal in die Höhe ziehen und rütteln muß; dieses macht, daß die Wurzeln derselben in eine gute Lage kommen, es geschlehet aber nicht aus einem Aberglauben, wie etwa der mondsüchtige und voller Aberglauben steckende George Zolyck in seinem Gartenbuche haben will, und solches Character Impressionis nemet: Nein, die wahre Ursach ist die obige. Man breitet auch wol die Wurzeln derselben mit den Händen ordentlich aus, zumal die kleinen Harwurzeln, welche man

man sorgfältig schonen und nicht abschneiden muß, wie einige fälschlich vorgeben. Denn diese sind nicht umsonst da: sie werden auch Thauwurzeln genannt, weil sie in der Oberfläche des Erdbodens liegen, und den Thau und Regen eher empfangen, als die Hauptwurzeln. Hat man nun des Baumes Wurzeln in eine gute Lage gebracht, so wirft man die übrige Erde vollends daran, macht es dem Erdboden gleich und tritt mit den Füßen feinhin rund um den Baum an, und läßt eine kleine Vertiefung um denselben, damit bey Regenwetter das Wasser nicht ablaufe, sondern zur Wurzel bringen kann. Man bindet alsdenn den Baum mit einer Weide gelinde, und nicht zu fest an, und zwar nur oben einmal, es wäre denn, daß der Baum krumm wäre, und man ihn dahero zwingen müßte, denn ich habe bemerkt, daß, wenn ein Baum zweymal angebunden ist, und das oberste Band von dem Winde los gerissen wird, das unterste aber noch fest hält, der Wind solche Bäume über diesem Bande, gar leicht abbreche; da hingegen, wenn der Baum nur einmal gebunden ist, er sich zwar biegen, aber doch nicht abbrechen wird. Die Zeit die Bäume zu setzen ist der Oktober, November und den ganzen Winter durch, bis zum April; man kehre sich an die Zeichen des Himmels nicht, noch an andere nichts bedeutende Dinge: als wenn man sagt, man müsse die Mittagsseite zeichnen, damit der Baum eben wieder gegen Mittag gesetzt werde; man verrichte es nur geschickt, nach gegebener Vorschrift, so wird, wenn anders Grund und Boden

gut

gut ist, die Mühe belohnet werden. Wenn man im Herbst Bäume setzt, und der Erdboden sehr trocken ist, so thut man wohl, daß man solche angiesse, damit die Erde sich an die Wurzeln fein ansehe; auch ist es den gesetzten Bäumen sehr nützlich, ja gar nöthig, daß solche im Junius stark gegossen werden, denn um solche Zeit fehlet meistens der Regen; es ist um so viel mehr nöthig, da diese Bäume junge Wurzeln geschlagen haben, welche, in Ermangelung der ihnen nöthigen Feuchtigkeit, gar leicht vertrocknen, da denn der Baum verdorren muß: damit das Wasser aber nicht ablaufe, so habe ich oben angerathen, eine Vertiefung um den Baum zu machen, welche dazu sehr nützlich ist. Ferner kann ich nicht unermüdet lassen, daß man sich in Acht nehmen soll, wenn Bäume ausser der Erde sind, daß solche vor dem Froste sorgfältig verwahret werden, denn nichts schadet den Wurzeln der Bäume, ausser der Erde, mehr, als der Frost, weil die kleinen Harwurzeln sogleich davon verderben. Nächst diesem ist es auch eine nöthige Sache, wenn man Bäume von weiten Orten her erhält, daß man solche sogleich vier und zwanzig Stunden in das Wasser setze, damit die kleinen Wurzeln wieder aufschwellen und Saft anziehen; sollten aber die Bäume zu sehr verschmachtet seyn, welches man an der etwas runzlichten Schale des Holzes sehen kann; so ist kein anderer Rath, als man grabe sie ganz und gar mit der Wurzel in die Erde, begiesse solche Erde stark und lasse sie alsdenn vier bis fünf Wochen liegen, so werden sie sich wieder erholen und

und Saft anziehen, wenn sie anders nicht gar zu sehr verrocknet gewesen. Die Weite der hochstämmigen Bäume von einander ist oben schon gemeldet; die Weite der Zwergbäume ist zwölf Fuß, der Birnen und Aepfelbäume aber sechzehn Fuß. Da die Birnen nicht so stark in das Holz als die Aepfel wachsen, so thut man wohl, wenn man jede Art besonders pflanzet, denn es giebt sonst Ueßen in den Spallieren, welches doch nicht seyn muß.

Vom Beschneiden der Bäume.

Das Beschneiden der Bäume geschiehet mehrertheils bey Zwergobst, doch ist das hochstämmige nicht davon ausgenommen. Was das erste anlanget, so ist es sehr schwer solches aus Büchern zu erlernen, wenn man nicht schon etwas darinn geübet ist; ich werde also meine Liebhaber, und wenn ich noch so viel Worte machen wolte, nicht Flug machen, und rathe also selbigen an, einem verständigen Gärtner solches thun zu lassen; ich sage mit Fleiß einem solchen, von dem man überzeuget ist, daß er es verstehe, denn es heißet alles geschnitten: will man solches lernen, so muß man dabey seyn und Hand mit anlegen. Ein Cavalier, dem ich in meinen jungen Jahren dienete, hatte besondere Lust dazu; er war, wenn ich Bäume schnitt allemal zugegen, er legte mit seinem Messer Hand an, er fragte, und ich gab ihm Antwort: hierdurch ward er geschickt einem unerfahrenen Gärtner Lehre zu geben. Ist der Gärtner nicht neidisch,
und

und man frage ihn warum dieses und jenes so seyn müsse, so wird er Bericht davon geben, welches man merken muß. Zuförderst muß man das Holz an einem solchen Baume kennen lernen, ob es ein Holz, Frucht, falscher oder schwacher Ast ist; denn man muß wissen, was aus jedem zu machen ist. Ein Holzaast muß dem Baume die Figur geben, es sey nun ein Spalier, Bufet, oder Pyramidenbaum. Ein Fruchtast ist derjenige, der dieses Jahr Früchte bringet, und der wegen seiner grossen Knospen am allerkenntlichsten ist; dieser ist zu schonen, wenn man anders Früchte haben will. Ein falscher Ast ist derjenige, der ausser der Ordnung stehet, und welcher nothwendig abgeschnitten werden muß. Ein schwacher Ast aber erfordert mehr Kenntniß, nemlich es ist derjenige schwache Trieb, der voriges Jahr gewachsen, und dieser ist es, den man bey dem Beschneiden schonen muß, weil solcher künftiges Jahr Fruchtaugen bringet; kennet man solche nun nicht, so wird man niemals glücklich im Baumschneiden seyn. Hat nun ein solcher Wißbegieriger einige Anfangsgründe gefasset, so ist es ihm gar leicht und begreiflich, wenn er sich in einigen Büchern, so hiervon handeln und mit Kupfern erläutert sind, als des Dahorn, von Osten, und anderen mehr, sich umsiehet. Genug, das Beschneiden der Zwergbäume, es mögen nun Spalier, Bufet, oder Pyramidenbäume seyn, will mit Vorsicht behandelt seyn. Noch muß ich hierben erinnern; es giebt Zwergbaumsorten, sowol von Äpfeln, als Birnen, die sehr in das Holz wachsen, diese müssen ganz anders

be-

behandelt werden, als diejenige so zärtlich sind und schwache Triebe machen: jene müssen länger, diese aber kürzer geschnitten werden; jene später, diese letztere früher. Denn da die ersten frischer wachsen und ein schwammigt locker Holz treiben, folglich viel Saft an sich ziehen, so muß man später mit dem Schnitte kommen, damit sich der viele Saft verringere, und schwächere Aeste, die zum Frucht tragen geschickt sind, hervor bringe; bey letzteren aber ist das Gegentheil, es muß also ein gesunder Verstand und vernünftige Ueberlegung hiebey das beste thun. Wer nun dieses alles nicht recht verstehet und den Uebelstand in seinem Garten nicht achtet, der lasse lieber seine Zwergbäume unbeschnitten stehen; er wird mehr Früchte davon zu hoffen haben, als wenn er solche unverständig beschneidet: dieses aber ist gewiß, daß solche unbeschnittene Bäume nicht so lange leben. Das Beschneiden bey hochstämmigen Bäumen braucht nicht so viel Kunst, jedoch erfordert es eine kleine Wissenschaft. Ein hochstämmiger Baum wird in einer Baumschule erzeugt, er wird darin gepfropft oder okulirt, er wächst unordentlich, man will ihn doch gern bald in die Höhe bringen, man fängt deswegen an, ihn ganz jung seiner zarten Aeste zu berauben, und ihn als eine Spitzruthe bis in den Gipfel auszuputzen; allein, dieses ist nicht der rechte Weg, anstatt daß es ansehnliche Bäume werden sollten, erlanget man nichts als Krüppel: ich rathe also an, kein Messer an einen solchen jungen Baum zu bringen, bis er zwey Jahr gestanden hat, alsdenn nehme man die untersten

R

Aeste

Kammelts Abh. 3. Th.

Neste zum Theil ab, doch nicht alle. Man denke ja nicht, daß man denen Bäumen eine Güte thun wolle, wenn man sie bis an den Gipfel ausschneidet; nein, man nehme nur jedes Jahr etliche der untersten Neste ab, und fahre so fort, bis sie ihre Höhe, welches drey Ellen sind, erreicht haben; sodann kann man den Gipfel oben abstutzen, damit der Baum eine Krone bekomme, und nicht einen noch höheren Schaft mache. Ich bin mit denenjenigen nicht zufrieden, die ihre Bäume vier bis fünf Ellen hoch ziehen, und denken, was sie damit ausgerichtet haben; sie bedenken aber nicht, was vor schädlichen Zufällen ein solcher hoch gezogener Baum unterworfen sey. Ich will nur von den Pfählen, die nothwendig daran kommen müssen, etwas erwehnen, diese müssen sechs Ellen lang seyn; wie kostbar sind nun solche, und helfen doch nichts, wenn man bedenket, daß der Wind solche mehr als einen kürzern, hin und wieder wackeln kann, wodurch der Baum los gerissen und wol gar abgebrochen wird: anderer Ungemächlichkeiten zu geschweigen. Was nun das Beschneiden bey größern Obstbäumen und deren Ausputzung anlanget, so ist solches nun eben keine grosse Kunst, wenn man nur bedenket, daß denen Bäumen das dürre Holz nichts nütze; die Wasserreiser überflüssig sind, folglich abgeschnitten werden müssen, und daß man das inwendige viele Holz, welches doch kein, oder wenn es geschieht, nur schlecht und unreif Obst trägt, abhaue. Man muß auch Maasse hierin brauchen, daß man einen Baum seiner Neste nicht zu sehr auf einmal beraube; es
irren

irren daher diejenigen sehr, die, wenn ein Baum nicht tragen will, sagen; man muß ihn recht auspußen und Holz benehmen, und bedenken nicht, daß sie es damit nur schlimmer machen: sie sagen, ich habe meine Bäume ausgepußt und wollen doch nicht tragen. Wann sie wüßten, daß die Unfruchtbarkeit derer Bäume ganz andere Ursachen habe, so würden sie solches nicht thun. Von den Ursachen der Unfruchtbarkeit derer Zwerg- und hochstämmigen Bäume, sehe man den ersten Theil meiner vermischten Schriften S. 32. und 150. Noch muß ich erinnern, daß wenn man einen starken Ast abgeschnitten hat, man solchen mit Leim überdecken müsse, oder, wie es die Bauern machen, sie nageln ein Bret darüber, oder schlagen einen Rasen darauf, damit der Regen nicht eindringe, auch die Sonne ihn nicht austrocknen könne: Es müssen auch solche Aeste fein dicht am Stamme weg gehauen werden, und nicht eine halbe oder Viertel Elle lange Stümpfe daran bleiben; denn dieses würde nicht allein einen Uebelstand machen, sondern es würde auch verursachen, daß sie nicht überlaufen und verheilen können. Die kleinen Aeste überstreicht man mit Baumwachs. Noch ist zu gedenken, daß kein Ast, so kreuzweis übereinander lieget, an einem Baum muß gebuldet werden, sondern einer davon muß weg.

Von Krankheiten, Mängeln und Schaden derer Bäume.

Man hat denen Bäumen verschiedene Krankheiten, so bey den Menschen gemein sind, als gelbe Sucht, Brand, Krebs und Wassersucht zugeeignet, welches aber in blossen Namen und in der blossen Einbildung bestehet und dieserwegen hat man auch Mittel davor angegeben, so bey den Menschen gebräuchlich sind, als das Aberlassen, Purgieren, Schröpfen, und ich weiß nicht was mehr, nur die Klüftire haben sie vergessen. Alles dieses sind Hirngespinnster, woran man sich nicht kehren darf; daß aber die Bäume nicht ohne Schaden sind, kan man gar nicht leugnen, welche zum Theil von übler Witterung, als Frost und Hitze, auch Würmern, harten Schlägen, Stößen und Quetschungen entstehen können. Wenn ein Baum, der in vollem Saft stehet, hart gestossen wird, so entstehet von dem ausgetretenen Saft alda ein schwarzer Fleck, und daraus macht man den Brand; dieser Fleck will gern wieder verheilen oder wird wol gar grösser, dann heissets, es ist der Krebs. Die Würmer können auch grossen Schaden anrichten, indem sie zwischen der Rinde und in das Holz sich einfressen, welches man vielmaß nicht gewahr wird. Findet man nun einen schadhafsten Ort an einem Baume, so ist der beste Rath, man schneide das schadhafte und dürre Holz insgesamt bis auf das grüne, frische und gesunde her.

Von Krankheiten der Bäume. 149

heraus; überschlaget es mit dem gewöhnlichen Baumleeme, den man von Leem, Kuhmist und Kälberharen macht, worüber man hernach einen alten Lumpen schläget: so wird die Wunde wieder überlaufen und zuwachsen, und dieses ist die beste Kur bey Baumschäden, vornemlich bey jungen; bey alten Bäumen ist es nicht zu verwundern, daß sie schadhafft werden, daß ein Ast nach dem andern absterbet, und hier hilft weder Kraut noch Pflaster; bey jungen Bäumen ist zum Theil das so genannte Schröpfen mit Nüssen zu gebrauchen; man sehe hiervon meinen ersten Theil S. 153.

Von Vermehrung aller Bäume und niedrigen Holzgeschlechter.

Die Vermehrung aller Baumgeschlechter geschieht wol ursprünglich durch den Samen, nach dem göttlichen Ausspruche, 1 B. Mos. Kap. 1, v. 11. 12. daß jeder seinen Samen habe, wodurch es sich vermehren und fortpflanzen solle; die Menschen aber haben es dabey nicht bewenden lassen, sondern, vermuthlich durch Gottes Zulassung, allerley Erfindungen zu deren Vermehrung und Verbesserung erdacht, es ist aber auch gewiß, daß manche nur zur Neugier dienen, und um zu zeigen, wie weit man es in der Natur mit den Pflanzen bringen könne. Meinen Gartenliebhabern werde ich wol keinen grossen Gefallen thun, wenn ich von allen diesen Arten der Vermehrung, ihnen einen weitläufigen Unterricht geben wollte:

150 Von Vermehrung aller Bäume

Weil ich aber glaube, daß doch mancher begierig seyn möchte, zu wissen worinn sie bestehen; so will ich überhaupt alle nennen, die brauchbarsten aber kürzlich beschreiben und erklären: sie bestehen demnach in folgenden.

1. Durch das Pfropfen im Spalt.
2. Durch das Pfropfen in die Rinde.
3. Durch das Skuliren.
4. Durch das Ablaktiren.
5. Durch das Inkorporiren.
6. Durch den Triangel.
7. Durch das Kopuliren.
8. Durch den Samen.
9. Durch das Einlegen.
10. Durch Zweige und Abschnitte.
11. Durch die Nebenbrut, oder Ausläufer.
12. Durch die Spaltköpfe, oder Angehenke.
13. Durch das Anröhren, oder Anpfeifen.
14. Durch das Behäufeln.

Und noch andere mehr, die zum Theil mißlich, zum Theil langweilig und eben nicht brauchbar sind; als durch die Blumen, durch die Asche, durch die Blätter, durch und vermittelst einer Mumie, durch die Zweige vermittelst eines Glases im Wasser, durch Zerhackung, durch Zertheilung, durch Zerreißung der Wurzel, durch die Nebenbrut, durch die Wurzeln. Diese drey letztern sind bey Blumengewächsen zuverlässig und brauchbar, die andern sind, wie ich schon gedacht, sehr mißlich; ich werde aber nur von oben benannten die brauchbarsten beschreiben und den Anfang machen

Von

Von dem Pfropfen im Spalt.

Das Pfropfen im Spalt wird auch an manchen Orten Pelzen, Impfen, Enken und Bohren genannt; es ist eigentlich keine Vermehrung derer Bäume überhaupt, sondern eine Vermehrung derer Sorten: wäre dieses nicht, so wäre der allererste Vorstorfer Apfel und Stettiner längst verdorben und vergessen, und so auch andere viele alte und gute Sorten. Es ist daher dieses nicht allein eine alte, sondern auch eine nützliche Erfindung. Ich gerathe hierdurch auf einen Einfall, ob nicht das Einlegen der Zweige in die Erde unsern Vorfahren Anleitung gegeben hat, die Gewächse zu vermehren; denn sie werden wol gesehen haben, daß, da ein Zweig von einem Baume ohngefehr die Erde berühret, solcher Wurzel geschlagen habe. Sollten sie also der Natur nicht nachgeahmet, und solche mit Fleiß eingelegt haben? Sie werden aber auch gesehen haben, daß sich nicht alle Gewächse dadurch vermehren wollen, daher sie freylich auf andere Erfindungen gesonnen haben, und vielleicht hat ihnen die Natur ferner hierzu Anleitung gegeben. Plinius in der Naturgeschichte erzehlet es, daß ein Bauersmann sich eine Hütte bauen wollen, und da wäre es geschehen, daß ohngefehr ein grüner Zweig in einem andern gestossen worden, welcher hernach fort gewachsen: dieses hätte Anleitung zum Pfropfen gegeben. Gewiß ist es, daß das Pfropfen die allerälteste Gewohnheit ist; schon Virgil im zweenen Buche von der Landwirthschaft, und Ovid im zweenen Buche haben

152 Von Vermehrung aller Bäume

Haben davon gedacht, es ist aber auch zu vermuthen, daß nach der Zeit solches immer mehr und mehr verbessert worden. Es ist also die allererste und auch nebst dem Okuliren die gemeinste und beste Art, ich werde also meinen Liebhabern kurz, doch gründlich, Nachricht davon geben. Zwar wünschte ich, daß sie gegenwärtig wären, wenn ich in dieser Arbeit begriffen wäre; hier könnte ich ihnen, wenn sie selbst Hand anlegen würden, alles was dazu gehöret, zeigen, daß sie es gar bald lernen könnten, mit der Feder aber solches zu beschreiben, wird nicht hinlänglich seyn. Ich rathe also denenselben an, bey einer solchen Arbeit gegenwärtig zu seyn, damit sie Augenzeugen sind: die nöthigen Vortheile will ich kürzlich zeigen. Das Pfropfen geschiehet in der Mitte des Merz und Anfangs des Aprils, die Reiser müssen aber im Februar gebrochen seyn. Man erwähle fein glatte, saftige Stämme, die nicht zu schwach, sondern die Stärke eines spanischen Rohres haben; man schneide sie mit der Pfropfsäge, an dem Orte, wo sie am allerglattesten sind, ab: man schneidet mit einem scharfen Messer das von der Säge rauh gemachte fein glatt ab; man spaltet den Stamm und setz das zugeschnittene Reis in den gemachten Spalt ein; überstreicht es entweder mit Baumwachs, oder, welches ich noch vor besser halte, einem so genannten Pfropfleim, und umwindet es mit einer Weide oder Bast. Dieses ist es alles, was ich sagen kann, und ob man gleich durch Kupferstiche solches deutlich machen will, so wird man doch nicht klug, wenn man solches nicht siehet und

und niedrigen Holzgeschlechter. 153

und Hand anleget. Ich will nun noch einige Vortheile kürzlich anzeigen.

1. Man mache den Spalt in dem Stamm an der glatten Seite, und ja nicht tiefer, als das zugeschnittene Pfropfreis nöthig hat.

2. Man schneide das Reis fein keilförmig zu, so daß es nicht etwa unten dicker sey, wie oben.

3. Man schneide es oben an dem Auge, welches auf dem Stamm zu sitzen kommt, nicht bis auf den Kern ein.

4. Man mache den Angel nicht zu lang und sehe zu, daß bey Einschabung des Reises Saft auf Saft treffe; daher, wenn man starke Stämme gepropfet, die eine dickere Rinde, als das Pfropfreis haben, man das Reis nicht der äußersten Rinde gleich setzen, sondern einziehen und nach dem innersten Saftgange richten muß.

5. Man muß ein scharf Messer haben, damit die zugeschnittene Pfropfreiser fein glatt und nicht faßicht werden.

6. Man muß bey Einschabung des Reises Achtung geben, daß sich die Rinde an demselben nicht los blättere.

7. Hat man starke Stämme zu pflanzen, so muß man auch starke Pfropfreiser erwählen; ja man muß wol gar ein klein hölzern Keilchen in den Spalt des Stammes schlagen, welches die starke Pressung desselben verhindert, denn sonst würde das Pfropfreis Schaden leiden.

8. Pflanzet man grosse und starke Stämme, so werden solche häufig ausschlagen; nun macht man diese Ausschößlinge fleißig weg, und meinet, dem

154 Von Vermehrung aller Bäume

eingesetzten Pfropfreis dadurch einen Vortheil zu stiften, aber man thut ganz unrecht: denn, wenn man bedenket, daß der überflüssige Saft ein solches Kleines Reischen nicht fassen kann, und gleichwol im Ueberfluß von der Wurzel aufsteiget und immer anschlägt; so muß man einige solche Ausschößlinge, die nicht zu nahe an dem Pfropfreise stehen, wachsen lassen, damit der Saft einen Zug habe, und der Stamm nicht, samt dem eingesetzten Reise, ersticken möge.

9. Man lege eine Schale auf den obersten Spalt, damit sich das Pfropfwachs oder Leimen nicht in den Spalt mische, und den aufsteigenden Saft verhindere.

10. Man binde es nicht allzufest zusammen, denn jeder Stamm verengert sich so viel, als es dem eingesetzten Reise nöthig ist.

11. Findet man einen Stamm, der inwendig nicht durchgängig weiß, sondern braun aussiehet, den pfropfe man nur nicht, denn es ist alles verlohren.

12. Man untersuche im May fleißig die aufgesetzten Reiser, theils die ausschlagende junge Ausschößlinge ob sie zunehmen, vornemlich aber die zu der Zeit auslaufenden jungen Ringeltrauben, die sehr zart sind, und sich an die jungen Knospen ansetzen und solche abfressen, so daß man es nicht gewahr wird, abzunehmen. Man wundert sich daher oft, daß das Reis grün bleibet und doch nicht ausschlagen will; es ist also nöthig alle Tage darnach zu sehen: es gehören dazu helle Augen, ich muß die Brille dazu brauchen. Es ist diese Auf-

Aufsicht auch bey den jungen gesetzten Bäumen wohl zu beobachten.

Ich sollte nun auch wol die Zubereitung eines Baumwachses hersehen, welches mir gar leicht wäre; es sind die Gartenbücher von solchen voll, die zum Theil kostbar, und doch unnöthig sind. Ich rathe einem Liebhaber an, lieber es in einer Apotheke, wo man solches schon bereitet findet, zu kaufen, denn es ist nicht theuer. Was den sogenannten Pfropfleimen anlangt, den kann ein jeder ohne Kosten selbst machen, wenn er zwey Theil guten Leimen, ein Theil frischen Kuhfladen und ein Theil Gerstenspreu, noch besser aber Kälberhure, und in Ermangelung deren fein klar zerhacktes Heu, nimmt; solches zusammen vermischet und zum Gebrauch aufhebet. Ich halte dieses vor besser, als das Baumwachs, weil das eingesezte Reiß und der Stamm darunter kühler stehen; die Hure oder das Heu machen, daß der Leimen zusammen hält, nicht abfällt, noch aufspringt: man umwindet ihn deswegen mit etwas Bast, oder einer Weide. Von ungewöhnlichen Pfropfen sehe man meinen zweyten Theil S. 196, und hier habe ich auch S. 200 Hagedorns zwey neue Arten der Vermehrung und Verbesserung der Baumzucht angemerket. Die erste nennet er das Dupliren, da er Ausgangs oder zu Anfang des Merz lange Pfropfreiser abbricht, solche sogleich nahe an die zu pfropfende Stämme in die Erde steckt, und hernach, wenn er pfropfen will und der Stamm eingespaltet ist, das dabey steckende Pfropfreis, wie gewöhnlich, einschneidet und in den Spalt

156 Von Vermehrung aller Bäume

Spalt füget. Ich muß gestehen, daß die von mir gemachte Versuche wohl gelungen, und es scheint der Natur sehr gemäß: denn, da das Pfropfreis neben dem Stamm in der feuchten Erde steckt, so ziehet es auch Saft an sich; es gewinnt also ein solches Reis doppelten Saft, nemlich aus der Erde und dem Stamme. Im Herbst oder künftigen Frühjahr wird selbiges an dem Stamm abgeschnitten; er nennet solches Dupliren, und ich rathe dieses Verfahren jedem Pfropfmeister an. Die zwente Erfindung nennet er Collatiren und dienet dazu, wenn an einem Baume eine Lücke ist, und man gern solche zu haben will: er macht es also. Er macht an dem kahlen Orte des Stammes, wo er die Lücke ausgefüllet haben will, zwischen die Rinde einen Einschnitt in Gestalt eines lateinischen T, wie beym Okuliren; schneidet ein Reis, wie beym Pfropfen, in der Rinde, nur auf einer Seite zu, schiebet es da hinein und verwahret es mit Baumwachse: man wird leicht einsehen, daß dieses zu einer Zeit geschehen müsse, wenn der Saft in den Bäumen ist und die Rinde sich löset, auch müssen die Reiser vorher, wie gewöhnlich, gebrochen und gut verwahret seyn. Ich habe solches nachgemacht und gefunden, daß es glücklich angehet, ich muß aber auch sagen, daß diese Reiser mir die Lücken nicht bedecken wollen, denn sie wuchsen kümmerlich, haben auch wol ein paar Früchte getragen, den Zweck aber, wozu sie da seyn sollten, nicht erreicht. Wer ein Liebhaber von solchen Künsteleyen ist, der wird in Ruffners lebendigen Baumbaukunst, so 1716.

zu

und niedrigen Holzgeschlechter. 157

zu Hof im Vogtlande heraus gekommen ist, sehr vieles zu seinem Vergnügen finden; ich muß gestehen, daß alles, was der Erfinder in seinem Buche angegeben, und in sehr deutlichen Kupfern vorgestellt hat, sich gar wohl ausrichten lasse, auch mit der Natur übereinstimme; daß es aber auch nur Künsteleyen sind, die in die Länge nicht dauern, auch nicht zur allgemeinen Vermehrung derer Baumarten dienen, ist gewiß. Ich habe in meinem ersten Theile der gemeinnützigen Abhandlungen S. 108. bis 114. einen gemachten Versuch davon mitgetheilet, ich that solches 1756. da ich einen Stamm, nach Rüksners Angabe, zur Säule pflropfte; wie gut es gelang, und wie ich damit verfahren, siehet man alda: genug diese Säule stehet noch jezo, da ich dieses 1774. schreibe in vollem Stande und Wachsthum da, und hat schon von 1760. bis hieher Früchte getragen. Ehe ich diesen Bericht vom Pflropfen beendige, muß ich noch einen Vortheil bey den gepflropften jungen Stämmen in der Baumschule anmerken, es ist dieser: im Merz fallen vielmals trockene Nachtfroste ein; der Frost trocknet, er macht daß der Saft nicht flüssig ist, folglich leiden die zarten eingesezten Reiser Noth; sie dünsten mehr Feuchtigkeit aus, als sie an sich ziehen können, daher ist es zu der Zeit eine vortrefliche Sache, wenn man des Vormittags um 9 und des Nachmittags um 3 Uhr solche mit der Gießanne mit frischem Wasser überspritzt; es wird nicht allein die viele Ausdünstung verhindern, sondern auch Stämme und Reiser fein frisch erhalten. Ich
erw.

158 Von Vermehrung aller Bäume

erinnere mich gar wohl, daß man öfters geklaget hat, das Pfropfen hat dieses Jahr nicht gut gethan, das trockene Wetter war Schuld daran; man nehme aber nur zu solcher Zeit obiges in Acht. Was man sonst vom Pfropfen im Februar sagt, daß kein Wurm solches Obst steche, ist wahr, aus Ursache, es wird kein solcher anschlagen, folglich auch keine Früchte tragen, die ein Wurm stechen kann. In wärmern Ländern, als bey uns, möchte dieses frühe Pfropfen angehen.

Vom Pfropfen in die Rinde.

Dieses heisset auch sonst das Kronenpfropfen, weil man meistens nur schon erwachsene Bäume so behandelt; zum Beispiel: man hat einen schon ziemlich erwachsenen Baum, dessen Früchte einem nicht anstehen, oder einen wilden, der schon versäumet worden; diesen schneidet man in einer Krone seine Aeste ab und pfropft in die Rinde. Hier wünschte ich abermals, daß bey dieser Verrichtung meine Gartenliebhaber gegenwärtig seyn möchten, ich würde mir ein wahres Vergnügen machen ihnen alle Handgriffe deutlich zu zeigen; ich muß mich auch hier darauf berufen, was ich oben bey dem Pfropfen in den Spalt gedacht habe, ich kann also nicht mehr thun, als einige dabey vorkommende nützliche Regeln zu bemerken. Die erste ist, daß diese Arbeit nicht eher kann vorgenommen werden, als wenn der völlige Saft eingetreten ist, welches zu Ende des Aprils geschiehet, damit sich die Rinde von dem Stamme
fein

und niedrigen Holzgeschlechter. 159

fein ablöse, zu dem Ende man ein dazu gemachtes kleines Werkzeug hat, so entweder von Elfenbein, Buchsbaum, oder anderm harten Holze, dazu in dieser Form geschnitten wird; mit diesem sticht man zwischen die Rinde und dem Stamm hinein, drückt auswendig mit dem Finger etwas an, das mit die Rinde nicht aufplatzt, und schiebet das, nur auf eine Seite zugeschnittene Pfropfreis das zwischen hinein und verwahret es mit Baumwachs oder Pfropfleimen. Man kann auf solchen Ast drey bis vier Zweige setzen, nachdem er stark ist, nur muß man die Vorsicht brauchen, daß man bey solchen Reifern etwas andere Reiser anbinde, weil die Vögel sich pflegen darauf zu setzen, und oftmals selbige abbrechen; theils aber auch, weil die eingefesteten Reiser, wenn sie einschlagen, wachsen und schwer werden, von dem Winde gar öfters abgeworfen und verdorben werden, zu dem Ende man solche an die angebundenen Reiser anheften muß. Es ist dieses bey grossen Bäumen eine gute Erfindung, indem der Stamm nicht gespalten werden darf, folglich die Pfropfreiser eher überlausen; bey kleinen aber will es nicht wohl angehen.

Vom Okuliren.

Wird auch Neugeln, Schildpfropfen und Pflaßtern genennet. Diese Erfindung ist nicht neu, sie ist schon zu Virgils Zeiten, nach dessen zweyten Buche von der Landwirthschaft, bekannt gewesen, nicht aber wie jetzt, denn ich finde, daß man zu der Zeit ein Stück Rinde mit dem Auge
vier

160 Von Vermehrung aller Bäume

vier Finger lang und breit, von einem guten Zweig und eben ein solch Stück aus dem wilden Stamme abgelöst, und jenes als ein Pflaster, eingepasset hat. Ein alt Buch, Ecole des Jardiniers, lehret solches und sagt, daß es vom April bis im September angehe; in England muß es auch noch gebräuchlich seyn, weil **Mortimer**, in seiner Ackerbauwissenschaft, im zweyten Buche S. 262. davon etwas gedenket. Ich habe solches nachgemacht, aber mühsam und mißlich befunden; besser aber ist das zu unserer Zeit gewöhnliche Okuliren. Hier fällt mir eine Frage ein, die wol eher an mich geschehen ist; nemlich: ob das Pfropfen, oder Okuliren besser sey. Ich habe das letztere dem erstern vorzuziehen Ursach gehabt, denn Pfropfen kann man nicht eher, bis der wilde Stamm eine ziemliche Stärke erlangt hat. Man muß ihn spalten, wodurch derselbe viel leidet; bekömmt er nicht, wie vielmals geschieht, so gehet er verlohren, oder, wenn er ja unten wieder aus schlägt, so wird er unförmlich und untüchtig zu fernern Pfropfen. Da hingegen ein Stämmchen, wenn es nur eines kleinen Fingers dick ist, am allerbesten zum Okuliren ist; es bekomme nun das eingesezte Auge, oder nicht, so bleibet doch der Stamm gut, und man kann ihn künftiges Jahr zum zweyten, ja wol gar, wenn es wieder mißlingen sollte, zum drittenmal okuliren; ja zulezt noch pfropfen: zu geschweigen, daß das Pfropfen nur bey einigen, das Okuliren aber bey vielen ein- und ausländischen Gewächsen mit vielem Nutzen kann gebrauchet werden. Ich will
nur

und niedrigen Holzgeschlechter. 161

nur einen Beweis davon anführen: Die Pfläschen lassen sich nicht wohl pflöpfen; die Ursach ist, daß selbige viel Mark haben, und die Erfahrung lehret, daß alle markichte Baumgeschlechter solches nicht vertragen wollen. Man weiß auch, daß alle Stämme, die fest und nicht saftig sind, als Pomeranzen, Citronen und dergleichen das Pflöpfen nicht leiden wollen, wohl aber das Okuliren, und wie vielerley Gewächse müßten wir nicht entbehren, wenn das Okuliren nicht erfunden wäre. Es bleibt also dabey, das Okuliren ist besser als das Pflöpfen, und daher ist es eine nützliche Beschäftigung. Nun ist mein Wunsch, wie ich schon gedacht, daß ich im Stande wäre, es einem jeden, der solches lernen will, recht deutlich bezubringen, ich muß aber, wie schon erinnert, solches auf die Erfahrung ankommen lassen; ich will nur auf die dabey vorkommenden nöthigsten Stücke sehen und kürzlich davon Nachricht ertheilen. Die Zeit solches vorzunehmen ist im Julius und August; es ist aber zu wissen, daß wenn solches im Julius vorgenommen wird, man es das wachsende Auge nennet, weil es in selbigem Jahre noch auswächst, aber auch, da es vielmal nicht reif wird, erfrieret. Man gehet also sicherer, wenn man im August okuliret, welches das schlafende Auge genennet wird, weil es nur anwächst und nicht ausschlägt, sondern bis künftiges Jahr schläft. Hierbey hat man zu beobachten:

I. Ob die Stämme Saft haben, denn ohne völligen Saft solches zu verrichten, wäre vergeblich; es ist aber auch gewiß, daß der Saft Rammelts Abb. 3. Th. 1 manches

162 Von Vermehrung aller Bäume

manches Jahr eher, auch in manchem wol später eintritt, nachdem regnigte oder trockne Witterung eintritt, daher man die Stämme erst untersuchen muß.

2. Man muß beym Einschnitt in die Rinde sich in Acht nehmen, daß man mit dem Okulirmesser nur die Rinde trenne, nicht aber in das Holz schneide.

3. Man okulire nicht in der größten Hitze, oder in Regenwetter, beydes ist nicht gut, und helte etwa die Hitze zu der Zeit an, so nehme man die Arbeit des Nachmittages nach drey Uhr vor.

4. Man beobachte das abgelösete Schildelein wohl, ob auch der Keim unter dem Auge noch daran sitzt, denn wenn eine kleine Höhlung da wäre, so ist es vergeblich und man kann das abgelösete Schildelein nur sicher weg werfen.

5. Man verfahre mit dem Verbinden behutsam, nicht zu fest und nicht zu locker, beydes thut Schaden; das erstere kann noch eher geschehen.

6. Man muß in drey bis vier Wochen darnach sehen, ob das Auge angewachsen; ein sicheres Merkmal ist, wenn der Stiel davon abgefallen, alsdenn muß man das Band lüsten, denn sonst schneidet das Band bey dem Wachsthum ein und verdrückt das Auge.

7. Die jungen Stämmchen die man okuliren will, müssen oben etwas gestuget werden, damit der aufsteigende Saft etwas zurück und in die eingefesteten Augen trete. Mehr halte ich vor überflüssig davon zu schreiben, und was ferner bey dieser Arbeit zu thun, gehöret hieher nicht, sondern

in

und niedrigen Holzgeschlechter. 163

in die Baumschule, woselbst ich davon ferner Unterricht geben will. Jetzt will ich nur noch etwas von dem künstlichen Okuliren gedenken; zum Beispiel, wenn man auf wilde Rosenstämme verschiedene Farben von andern Rosen, als gelbe, weisse und dergleichen auf einen Stamm okuliret, wovon ich in meinem ersten Theil S. 223. gehandelt habe, und nicht vor nöthig befunden, weiter etwas davon zu sagen. Es gehet auch bey andern Gewächsen glücklich an. Man kann rothe, weisse, schwarze, fleischfarbene Johannisberen auf einen Stamm bringen, und so auch bey andern Gewächsen; aber, daß man vorgiebt zwey, bis drey erlen Nelken auf einen Stock zu okuliren, ist Wind.

Vom Ablaktiren.

Diese Art der Vermehrung, welche sonst auch Abschleifen, Absaugen heisset, ist nur bey einigen Bäumen, die sich durch das Pfropfen nicht wohl vermehren lassen wollen, eine nützliche Erfindung, da man einen wilden Stamm neben einen guten, den man gern vermehren will, setzet, von diesem guten ein Reis erwählet, und solches in den wilden Stamm einzuberleihen suchet. Die Feder ist hier unvermögend solches deutlich vorzustellen, die Ausübung erfordert, daß man solches in Augenschein nehmen, und die Handgriffe dabey genau beobachten muß. Jetzt will ich nur sagen, daß es besser sey, man setze den wilden Stamm ein Jahr vorher an denjenigen Ort, wo man davon absaugen will; aus der Ursache, weil, wenn dieser

L 2

ange-

164 Von Vermehrung aller Bäume

angewurzelt ist und Saft hat, das eingeschliffte Reis auch mehr Nahrung hat, als wenn man den Stamm erst daran setz und sogleich absaugen will. Nur etwas von dieser Vermehrung Nachricht zu geben, so besteht das Verfahren in folgendem: man ziehet ein dazu schon ausersehenes Reis von dem guten Baum ab, und füget es in den gemachten Spalt des wilden Stammes ein, nachdem man es vorher wie ein anderes Pfropfreis eingeschneiden und verbindet es gehörig. Es bleibet also dieses Reis an seiner Mutter Stamm, es empfängt davon seinen Saft und unterstützt das auf den wilden Stamm gesetzte mit doppeltem Nahrungsaft. Ist nun ein solches Reis angewachsen und hat sich mit dem wilden Stamm vereiniget, so schneidet man solches von dem Mutterstamm ab, hebet solchen Baum aus und versetzet ihn, wohin man will.

Von Pfropfreisern.

Ich halte es vor nöthig etwas von Pfropfreisern zu gedenken; ich habe zwar in meinem ersten Theile S. 245. davon eine kurze Abhandlung geliefert, ich habe darin das unnütze, das abergläubische und abgeschmackte berührt, und gezeiget, wie und auf was vor Art man mit solchen umgehen soll, ich will jezo daher das Nöthige nur in aller Kürze bemerken. Die Pfropfreiser müssen Ausgangs des Februars, oder Anfangs des Merz gebrochen werden, und bis zur Pfropfzeit in die frische Erde gesteckt werden. Es geschie

und niedrigen Holzgeschlechter. 165

schiehet auch wohl, daß man solche nicht eher abbricht, bis man pftropfen will, und sie gerathen doch; es ist aber doch besser, man bleibe bey dem ersteren, und verwahre sie nur in der Erde, daß sie nicht austrocknen noch verwelfen, welches geschiehet, wenn solche zusammen in Bündel gebunden und nicht einzeln eingeschlagen werden; denn die im Bunde in der Mitte liegenden vertrocknen und kommen hernach nicht fort. Ferner man erwähle, solche Sorten die wohltragend sind; denn es ist gewiß, daß manche Arten von Obste gern, und alle Jahr tragen, manche wechseln um und andere tragen gar nicht gern: dis letztere kann man vermeiden, weil wir doch zu unserer Zeit reichlich mit vielen schönen und tragbaren Sorten versehen sind. Es ist gut, wenn man solche Standbäume selbst in seinem Garten hat, wovon man die Reisser brechen kann, da weiß man gewiß, daß es die nemliche Sorte sey; denn man wird vielmal von andern Arten damit hintergangen, theils vorseßlich, theils aus Irrthum. Dieses letztere kann geschehen, wegen der verschiedenen an diesem und an jenem Orte gewöhnlichen Namen. Der Borsdorfer Apfel ist wohl der einzige, der seinen Namen aller Orten behält, da hingegen andere vielmal umgetauft werden, und andere Namen bekommen: z. B. der Balleiner und Stettiner sind unter diesen Namen an vielen Orten bekannt; gleichwol weiß ich, daß in Thüringen an einigen Orten solcher Chronick und der letztere rother Chronick heisset. Wenn ich nun von diesem Orte mit Pfropfreiser von Chronicken bringen lasse, so habe

166 Von Vermehrung aller Bäume

ich eben die Sorte, die ich schon habe, und Ballester heisset; und so ist es mit vielen andern Sorten. Daß die Bauren schon längst bekannte und in deren Gärten gemein gewordene französische Obstsorten sowol Äpfel als Birnen umtaufen und mit andern Namen belegen, könnte ich, wenn es nöthig wäre, beweisen. Reichardt führt ein lächerlich Beyspiel dieser wiedertäuferischen Gewohnheit an, da ein Bauer aus seiner Baumschule einen Zaunbirnenbaum haben wollte, weil sein Nachbar einen Birnenbaum in seinem Zaune stehen hätte, dessen Früchte sehr wohl schmeckten. Der Gärtner gab ihm einen andern, weil er die Einfalt des Bauers gar wohl einsah. Wird nun nicht dieser Birnenbaum, und wenn es auch die Poire blanche gewesen wäre, an diesen Orte den Namen der Zaunbirne erhalten und unter diesem Namen daselbst sich fortgepflanzt haben? Die Pfropfreiser nun, die man abbricht, müssen voriges Jahr gewachsen seyn, sie müssen also nur einen Trieb haben. Man will vorgeben, und unsere Vorfahren haben es geglaubt, daß an einem solchen Pfropfreise etwas altes Holz seyn müsse, wovon man den Angel schneidet; es ist aber nicht nöthig, wiewol auch nicht schädlich. Wir nehmen also vorjährigen Buchs zum Pfropfreise, der öfters eine halbe, ja gar eine ganze Elle lang ist, und schneiden aus einem solchen wohl 3. 4. bis 5 Pfropfer, jeden 3 auf das längste 4. Augen lang ab, lehren uns nicht an das alte Holz und spüren keinen Schaden, wenn nur das Holz recht reif geworden, daher manche abergläubische Schriftsteller vorgeben, daß man solche von der Mittagsseite
neh-

und niedrigen Holzgeschlechter. 167

nehmen sollte: sie haben auch recht, in so fern sie solches nicht aus Aberglauben thun. Ich habe oben gesagt, daß die Pfropfreiser von Kernobst sollten Ausgangs des Februars oder Anfangs des Merz gebrochen werden; das Steinobst aber, als Kirschen, Pflaumen und Apricosen sind hiervon ausgenommen, weil solche eher und in der Mitte des Februars gebrochen, auch eher müssen gepfropfet werden. Ich habe zwar oben schon gedacht, daß ich in meinem ersten Theile von dem Aberglauben, so man beim Brechen der Pfropfreiser in Ache nehmen solle, gehandelt, ich glaube aber, daß ich nichts überflüssiges thun werde, wenn ich die Gartens Liebhaber, die etwa Zessens, Schwimmers und Holycks Gartenbücher lesen, warne, sich an ihre abergläubische Vorschriften nicht zu kehren. Man bekommt oftets Pfropfreiser von fernen Orten her, und wenn sie noch so wohl verwahret gewesen, sind sie doch wol welk und ausgetrocknet; diesen kann man am besten helfen, wenn man sie 24 Stunden in Wasser einweicht, hernach über und über in die frische Erde einscharrt und liegen läßt bis zur Pfropfzeit: hierdurch werden sie wieder Saft anziehen und zum Pfropfen tüchtig werden. Es ist wol eher gefragt worden; ob man auch im Herbst Pfropfreiser brechen könne? Ich sage ja dazu, nur müssen dieselben im Winter in einem Gewölbe oder Gewächshause in der frischen Erde erhalten werden; wer keine Gelegenheit dazu hat, darf sie nur im Garten über und über in die Erde schlagen. Wer das Brechen derselben versäumt hätte, kann sich Hagedorns Manier im Haushalter S. 130.

168 Von Vermehrung aller Bäume

bedienen; er hat die Reiser abgeschnitten, da sie schon ausgebrochen gewesen, die ausgebrochenen Augen hat er alle mit einem Messer ausgeschnitten, sie 3 Tage im Schatten liegen lassen, und hernach aufgesetzt: sie haben in 14 Tagen getrieben und sind wohl bekommen. Daß dieses wahr sey, haben mich meine Versuche überzeuget. Noch muß ich erinnern, wenn ich vom Brechen der Pfropfreiser gesagt, solches nicht so zu verstehen, als wenn es ein nothwendig Stück wäre; nein: ich habe nur die gemeine Nebenart beygehalten, und behauptete, daß es allemal besser ist, man schneide solche mit dem Messer ab, weil sowol das ausgebrochene als stehenbleibende Ende gesplittert wird, und bey dem stehenbleibenden die Verheilung schmer macht.

Von dem Einlegen und Behüffeln.

Das Einlegen oder Absenken und Behüffeln kann auch mit zu den Vermehrungen derer Gewächse gerechnet werden, es wird aber nicht mit allen angehen, man kann es nur bey Sträuchern und buschigten Holzarten gebrauchen. Unter den wilthen Bäumen ist es bey den Linden, den Weibugen, Rüstern, allen Geschlechtern der Weiden und Pappeln; unter den zahmen bey Quitten, Paradiesäpfeln, Maulberen, weissen und schwarzen; bey der Drangerie aber bey mehreren in Gebrauch, gehört aber nicht hieher. Das Einlegen nun geschieht, wenn man einen nahe an der Erde stehenden Zweig in die Erde bieget und mit Erde bedeckt, so

und niedrigen Holzgeschlechter. 169

so wird er, wenn er einen Sommer gelegen, Wurzel geschlagen haben, daß man ihn im Herbst herausnehmen und verpflanzen kann. Man braucht hier keinen Einschnitt zu machen, wie bey den Nelfen, nur bey einigen ausländischen ist es nöthig. Das Behüffeln geschiehet auch bey manchen, es ist aber am allerndröthigsten bey alten abgelebten Quitten und Paradiesstämmen; nemlich, wenn man solche hat und gern junge Reiser davon in die Baumschule haben will, so schneide man solche im Merz kurz an der Erde ab, so werden sie häufig an der Erde ausschlagen. In dem darauf folgenden Herbst oder Frühjahr behüffele man solche mit Erde etwa eines Schuhes hoch, so werden sie den Sommer über Wurzeln schlagen und man kann sie hernach in die Baumschule setzen. Es ist dieses eine gute Manier zu vielen jungen Stämmchen zu gelangen. Was nun ferner das Einlegen und Behüffeln vor Nutzen hat, und wo es gebraucht werden kann, wird sich bey Beschreibung der buschigten und zum Vergnügen in einem Garten gebaueten Gewächsen zeigen: an denen Orten, wo die Linden rar sind, kann man solche durch das Behüffeln vermehren.

Von der Baumschule.

Eine Baumschule ist ein nütliches und nöthiges Stück in einem Baumgarten, in Betrachtung dessen, weil man immer etwas auszubessern hat, und wenn man die Bäume dazu erkaufen soll, so kostet es immer Geld, zu geschweigen, daß die

170 Von Vermehrung aller Bäume.

an unsern Orten gezogene und das Erbreich gewohn-
te allemal besser anschlagen, auch, wenn man eini-
ge davon übrig hat, man solche verkaufen und in das
Geld setzen kann: ich will also eine kleine Anlei-
zung dazu geben. Wer gesonnen ist, eine Baums-
schule anzulegen, der erwähle sich einen Ort, da er
versichert ist, daß der Boden oben wie unten ist,
und wenn es möglich wäre, der nur Vormittags,
Sonne, Nachmittags aber Schatten hat. Es
verstehet sich von selbst, daß der Ort verwahret
seyn müsse, denn wo Hasen, Kaninichen und ande-
re Thiere dazu kommen können, wäre die Mühe
umsonst. Man spare die Kosten nicht, und rasele
das Land, daß es nicht allein von Quecken und an-
dern Unkraute rein werde, sondern auch der Erdo-
boden dadurch locker gemacht werde, damit die zar-
ten Würzelchen der jungen Bäume keinen harten
Widerstand finden, und ohngehindert durchbrin-
gen können. Ist dieses geschehen, so ebene man
es, und theile es in Bete, jedes 4 Schuh breit ein,
will man es mit wilden Stämmen besetzen, so sind
hierzu 2 Wege, entweder durch den Samen, oder
durch junge erkaufte Wildlinge: durch Samen
geschiehet es, wenn man im Herbst alle Kernen
von Äpfeln und Birnen von den verspeisten Obste
sammelt, solche aufhebet und Ausgangs Octobers,
oder Anfangs Novembers auf die abgetheilten Bete
4 Reihen einleget. Man macht mit einem kleinen
Hacklein längst der Schnur eine nicht allzutiefe Fur-
che, in solche streut man jede Sorte allein, be-
decket sie 2 Zoll hoch mit Erde und läßet es ruhen
bis künftigen Sommer, da sie dann nebst andern
Un-

und niedrigen Holzgeschlechter. 171

Unkraut aufgehen werden, welches letztere man sorgfältig ausrotten muß, wenn anders die jungen Pflänzchen nicht ersticken sollen, oder das Unkraut ihm die Nahrung nehmen soll. Haben nun diese Reiser 2 Jahr gestanden, so muß man solche im Herbst, oder im Frühjahr herausnehmen und auf andere Bete verpflanzen, nachdem man ihnen die Pfahlwurzel verstuget hat, keinesweges aber ihre Gipfel, denn thäte man solches, so würden keine förmliche, sondern lauter struppichte und krüppliche Stämme daraus werden. Ich habe sie im ersten Jahre verpflanzt und sie sind gut gewachsen; ich werde auch dieses Jahr einige okuliren, die 3 Jahr alt sind. Man ziehet hierauf eine Schnur, und pflanzt jedes Stämmchen mit einem Pflanzholze; drückt es fein an und befiehet es der gütigen Vorseege des Himmels. Sind sie nun angewachsen, so siehet man zu, daß man das unterste unnütze abpuße, damit es fein glatte gerade Stämmchen werden; man nehme sich aber in Acht, daß man solche nicht so sehr auspuße und Spießgerten daraus mache. Ist nun das Land gut, so werden diese Stämmchen im 3ten und 4ten Jahre zum Okuliren gut seyn; will man aber nicht darauf warten, so muß man sehen, wo man junge Stämmchen vor Geld bekommen kann. Es giebt wilde Stämme in den Wäldern, es ist aber nicht viel davon zu halten, weil solche alle krüpplich und knurzlich sind, die weder zum Pfropfen, noch weniger aber zum Okuliren taugen. Es giebt auch Ausläufer von Äpfeln und Birnen, sie haben aber vielmal wenig Wurzeln und schlagen nicht an;
man

172 Von Vermehrung aller Bäume

man lasse sich also das wenige Geld nicht dauern, welches man vor gesäete Kernreiser ausgiebt. Ist man nun so weit gekommen, so muß man auch eine Ordnung in seiner Baumschule führen; nemlich, ich habe erst von Kernreiseren der Aepfel und Birnen geredet, von welchen man keine andere, als hochstämmige Obstbäume ziehet, keinesweges aber Zwergbäume; man will aber auch Zwergobstbäume, Mandeln, Kirschen, Pfersichen, Aprikosen und französische Pflaumen darinn erziehen: es ist also nöthig solche wilde Stämmchen, die sich dazu schicken, auch mit zu ziehen, zu dem Ende muß man sich Mühe geben solche zu bekommen. Zu den ersten gehören Quitten und Paradisäpfel. Jede Sorte setzet man allein in Reihen. Auf die Quitten werden allerhand Sorten von Zwergobste okulirt und gepfropfet; auf die letztern allerhand Aepfel. Zu den Kirschen werden wieder wilde Kirschstämme erfodert, es sind aber die gemeinen sauren Kirschen davon ausgeschlossen, denn es müssen dazu süsse, als die so genannten Karschen und wie sie an manchen Orten genannt werden Zwieselberen, genommen werden; sie wachsen an vielen Orten in den Wäldern wild, man kauft sie alda das Schock vor 16 Groschen, auch einen Thaler und wol mehr. Wer nun solche nicht haben kann, der muß Geduld haben, bis er solche selbst erziehen kann; zu dem Ende muß er zusehen, daß er zu der Zeit, da diese Kirschen reif sind, sie zu Kaufe bekomme: sie sind nicht theuer. Er kann das Fleisch davon erst abessen, und sodann die Kernen gleich in seine Baumschule stecken; manche haben

Haben den Aberglauben, man müsse sie mit dem Fleische stecken, es liegt aber daran nichts, und man stecke sie nur, ehe sie ausdorren, so wird man davon die schönsten Stämmchen ziehen, die im 3ten Jahre okuliret werden können. Zu den Pfersichen, Aprikosen, Mandeln und französischen Pflaumen werden wilbe Pflaumenstämme erfordert. Wilbe Pflaumen werden hier alle diejenigen genennet, so runde Früchte tragen, und von den so genannten Zwetschen unterschieden sind; es giebt deren gar unterschiedene: blaue, rothe, gelbe und grüne. Alle lassen sich dazu gebrauchen, doch immer eine besser, wie die andere, weil manche saftig Holz haben; unter diesen ist die grüne, die so genannte Nosspflaume, und eine blaue Sorte, die man an manchen Orten in Thüringen findet und allda Hundepflaumen nennet, weil sie alle Jahr häufig tragen, gern abfallen und die Hunde sich darauf etwas zu gute thun. Man findet nun von allen wilden Pflaumen in den Bauer, und andern Gärten viele Ausläufer, die man um ein geringes Geld kaufen kann, wer aber nicht dazu gelangen kann, muß damit verfahren, wie ich bey denen Kirschen gedacht habe. Nächst diesen schicken sich auch dazu, die aus Kernen gezogene Pfersichen, Aprikosen und hartschäligte Mandeln, wenn man die Kernen, sobald als sie gegessen (ich verstehe Pfersichen und Aprikosen) in die Erde steckt und nach ein paar Jahren darauf okuliret. Ich muß hier meinen Gartenfreunden sagen, daß von den gesteckten Pfersichkernen, wenn sie anders von einer guten Sorte sind, die allerschönsten und ganz neue Sorten

ten

174 Von Vermehrung aller Bäume.

ten entstehen, welche viel dauerhafter als die okulirten sind, und es kann daher geschehen, daß, wenn man auf einen solchen Stamm okulirt, viel mals das darauf gesetzte Reis schlechter, als der aus dem Kern gezogene Baum wird; und dieses kann auch bey einem von guten Kernen als Aepfeln und Birnen gezogenen geschehen. S. meinen 1. Theil. S. 96. Hat man nun seine Baumschule mit solchen wilden Stämmen besetzt und es kommt die Zeit, da man darin okuliren und pflöpfen kann, so muß auch hierin eine Ordnung gehalten werden; nemlich man muß nicht alles unter einander mengen, sondern entweder eine ganze, oder halbe Reihe von einerley Sorte okuliren, oder pflöpfen, und so weit dieses gehet, mit einen Nummerholze bezeichnen; ist es eine ganze Reihe, so braucht man nur ein solches Holz an das eine Ende zu stecken; ist es eine halbe, so steckt man da, wo jenes aufhört, ein anderes, bezeichnet solches mit einer römischen Zahl, entweder mit Oehlfarbe, oder man schneidet die Nummer mit der Pflöpfsäge ein, trägt diese Zahl in ein Buch und setzt den Namen dabey: so kann man hernach allezeit wissen, wie viel man von jeder Sorte Obst in seiner Baumschule hat, und kann die Abkäufer mit denenjenigen Sorten verwahren, die sie verlangen. Ich habe oben gesagt, daß die Kernen vom Steinobste nicht austrocknen sollen, deswegen man solche bald in die Erde bringen muß; es will sich aber nicht allemal schicken, dahero rathe ich an solche in einem Scherben mit frischer Erde so lange zu verwahren, aber auch öfters zu begießen, bis zur gelegenen Zeit. Ich habe vor 3 Nah-

ren

und niedrigen Holzgeschlechter. 175

ten Pfersichkernen im Frühjahr bekommen, ich konnte leicht gedenken, daß sie sehr ausgetrocknet seyn müßten, ich weichte sie 8 bis 14 Tage in Wasser, ich raspelte, oder vielmehr seilte die Kerne mit einer Seile an den beyden spitzen Enden ab; weil aber dieses eine langsame und verdrießliche Arbeit war, indem es nicht gut von statten gehen wolte, so unterließ ich solches ferner, und steckte die übrigen ohne weitere Zubereitung mit den ersten im Merz in das Land zu gleicher Zeit. Die abgefeilten, deren nicht viel waren, giengen, jedoch nicht alle, auf, von den andern aber nicht eine, bis auf das andere Jahr darauf, da ich mit Vergnügen sahe, daß die mehresten von den übrigen, nachdem sie ein Jahr in der Erde gelegen hatten, aufgiengen, welche nun im schönsten Wachsthum stehen. Hier fällt mir ein, daß vor einigen Jahren sich ein Pfersichkern selbst an einer Mauer ausgesäet hatte; er war halb aus der Mauer gewachsen, daß ich ihn nicht ausheben und an einen andern Ort hinführen konnte, ich mußte ihn also stehen lassen: er setzte nach 3 Jahren Blüten an und brachte 4 Früchte, diese waren nicht allein von einer besondern Größe, als auch von schönem Geschmack. Ich habe dieses zur Ueberzeugung dessen, was ich oben gesagt habe, anführen wollen. Wer nun einmal eine solche angelegte Baumschule hat, muß sie auch erhalten; das ist, er muß alle Jahre suchen, daß er nicht allein junge Stämmchen aus Samen züchte, sondern auch, wenn er einen guten Baum aus seiner Baumschule nimmt, und eine Lücke macht, solche wieder ergänze. Hiernächst muß

176 Von Vermehrung aller Bäume

muß man auch besorge seyn, daß jedes junge Bäumchen dazu, wozu es sich schicket, gezogen werde, denn ein hochstämmlicher Obstbaum muß in einem fein geraden Stamme in gehöriger Höhe und Krone gezogen werden; zu dem Ende an einem jeden ein Pfahl geschlagen, und der Stamm daran gebunden wird: wer aber die Pfähle schonen will, ziehet Latten oder Stangen von einem Pfahl zum andern, und heftet die Bäume daran, aber besser ist es, wenn jeder seinen eigenen Pfahl hat. Die Zwergbäume müssen gleichfalls in der Jugend darzu gezogen werden, was sie werden sollen, entweder zu Spalierbäumen, oder zu Pyramiden. Hier muß ein Gärtner einen Liebhaber, der es nicht versteht unterrichten; er muß ihm zeigen welcher Stamm sich zu dieser oder jener Figur am besten schicke; er muß ihm alsdann mit dem Schnitte zu Hülfe kommen, welches hernach ein grosser Vortheil ist. Was als Pyramide soll gezogen werden, muß seinen Gipfel behalten, und ein Pfahl daran gesteckt werden, damit man den Stamm anbinden könne, und er fein gleich wachse; die Zweige müssen unten nach dem Verhältniß einer Pyramide etwas länger beschnitten werden als oben, damit die erforderliche Gestalt herauskomme. Ich habe oben gesagt, daß man die Kernen von dem verSpeisten Obste zum Samen sammeln solle. Wer nun daran nicht genug hat, der bestelle solche in den Städten, in den Küchen und bey den Pastetenbeckern, oder kaufe sich wilde Holzäpfel und Birnen, und mache die Kernen aus. Es sind manche in dem Wahn die Borstorfer Nespelkernen wären die besten dazu,
ich

und niedrigen Holzgeschlechter. 177

ich aber behaupte, daß es die schlechtesten sind, aus der Ursache, weil der Borstapfel allezeit spärlicher als ein anderer wächst, folglich es langsam mit ihm zugehet; er hat ein zartes Holz, und also enge und zarte Safröhren, die wenig Nahrungssafft zuführen können: ich wolte lieber, wenn es anders möglich wäre, die Kernen von lauter solchen Bäumen nehmen, die starkes Holz treiben und grosse obwol sauer Früchte tragen. Ehe ich diese Abhandlung beschliesse, muß ich noch eine Frage erörtern, welche folgende ist: soll man die Baumschulen düngen, oder nicht? Ich weiß wol, daß es manche verneinen und manche bejahen; mit diesen letztern halte ich es, und ob ich gleich in meinem 2ten Theile S. 266. denen Bäumen den Mist gänzlich abgesprochen habe, so verstehe ich es doch nur von den gesetzten und grossen Bäumen, die jungen Bäume müssen nothwendig gutes und fettes Land haben, wenn sie sollen schnell wachsen und keine Krüppel bleiben. Ich habe daselbst das Gleichniß des Herrn von Schüz in seinen ökonomischen Bedenken S. 105 angeführt, wo dieser vornehmer und in der Wirthschaft wohl erfahrene Herr sagt: es käme ihm eben so vor, als wenn man alles junge Vieh bey schlechter Kost verhungern lassen wolte, damit es, wenn es hernach in bessere Fütterung käme, desto besser gedeihen möchte. Engel, in seinem verständigen Gartenmeister ist eben der Meinung, daß eine Baumschule gut Land haben müsse. Ist sie Anfangs rajolet, so ist dieses Erdreich im Stande 3 Jahr die Bäume in gutem Wachsthum zu erhalten, hernach aber muß man

Rammelts Abb. 3 Th. M ihnen

178 Von Vermehrung aller Bäume

ihnen mit der Düngung zu Hülfe kommen, und diese ist kleiner verfaulter Kuh- oder Schweinemist, keinesweges grober Schaf- oder Pferdemit; der Gassenkoth, der Teichschlamm, so etliche Jahr auf einem Haufen gelegen und vom Froste mürbe gemacht, auch von der Sonnen und dem Luftsalze angeschwängert worden, ist vorzüglich gut dazu. Ich kenne Baumschulen, die ein solches gutes Land gehabt, und darin, wie leicht zu erachten, die schönsten gesunden Bäume erzogen wurden: aus Neid wolte man sie verdächtig machen, indem man vorgab, wenn die Bäume in ein schlechter Land kämen, gedeiheten solche nicht; ich, der ich aus solchen Baumschulen viele Schock bey meinem vorigen Dienste erkaufte und solche in ein eben nicht zu fettes, aber doch mittelmäßiges Land setzte, kann das Gegentheil versichern. Der grosse französische Baumpflanzer saget: es wäre kein Erbreich so schlecht, daß es nicht einen Baum ernähren solte, und dieses ist gewiß. Dies von mir angeführte bekräftiget meinen Satz, denn diese aus einer fetten Baumschule gesezte Stämme sind nun zu grossen Bäumen geworden, und haben schon lange getragen; man fehre sich also nicht daran und pflanze lieber einen saftigen und gesunden Baum, als einen dürrer und krüpplichten. Und so hätte ich nun die vornehmsten Verrichtungen bey einem Baumgarten kürzlich gezeigt, ich werde nun von jedem Art Obst besonders handeln.

Vom

und niedrigen Holzgeschlechter. 179

Vom Kernobste.

Das Kernobst bestehet überhaupt in Aepfeln, Birnen, Mispeln und Quitten; jene bestehen aus gar vielen Abänderungen und Sorten, die letztern nur aus wenigen; ich will also den Anfang machen

Von den Aepfeln.

Deren giebt es gar vielerley, ja ich möchte sagen, unzählig viele Sorten; es mag nun aber eine Sorte seyn, was es vor eine will, so wird es ein Aepfelbaum genannt und erfordert einerley Wartung und einerley Erde, und da ich schon im vorhergehenden von Erziehung und Sezung derselben geredet, so will ich also nur noch etwas überhaupt davon sagen. Dieser Baum verlangt einen lockern, guten, fetten und nicht zu dürren Boden, wenn er nur nicht gar zu naß ist; die Ursach ist, weil seine Wurzeln meistens in der Oberfläche des Erdbodens hinlaufen: ein dürrer Boden ist ihm gar nicht anständig, und ob sie wol alda wachsen, so werden es doch keine grosse Bäume und erlangen kein hohes Alter, und ob man gleich das Erdreich mit grossen Kosten zu verbessern sucht, so ist es doch nicht hinlänglich, man muß also zufrieden seyn mit dem Boden, womit uns die gütige Natur versorget hat. Es giebt nun sehr viele, gute und schlechte Sorten, denn Zesse in seinem teutschen Gärtner zählet derselben etliche 80 und nennt sie mit Namen, ich glaube aber, daß es deren mehr als noch einmal so viel giebt. Hier nun die besten auszulesen und meinen Gartenfreunden anzupreisen, würde, wie ich er-

M 2

achte,

180 Von Vermehrung aller Bäume.

achte, meinem einmal vorgenommenen Endzweck, da ich kurz seyn will, zuwider seyn. Da auch, wie ich schon vorhero gedacht, die Namen sehr verschieden und betrüglich sind, so kann nicht anders, als meine Liebhaber bitten, daß sie selbst sich deswegen Mühe geben, und durch Erfahrung die besten kennen lernen: wer aber nicht so lange warten kann, den bitte ich sich **Daulingers** teutschen Baumgarten so zu **Eisenach** und **Erfurth** 1773. in 8. herausgekommen, anzuschaffen. Es wird ihm dieses Buch nicht allein hinlängliche Nachricht von den besten Sorten Obst, wie auch von der Zeit ihrer Reife und andern die Baumzucht betreffenden Dingen gründliche und die beste Nachricht geben. Ich empfehle dieses nützliche Buch, ohne alle Schmeicheln einem jedem Baumliebhaber, weil ich weiß und sehe, daß er nicht allein aus der Erfahrung, sondern auch aus 3 Hauptquellen, dem Vater der Zwergbäume **Quintinie**, dem englischen grossen Gärtner **Miller** und dem gleichfalls grossen und aufrichtigen **Reinhardt** in **Erfurth** geschöpft, und eine recht patriotische Gesinnung, seinen Landesleuten den nützlichen Anbau der Bäume bekannt zu machen, gezeigt. Wer nun ferner noch mehr Nachricht haben will, der schaffe sich **Möllers** kleine Beschreibung des besten Kernobstes an, so zu **Berlin** 1759 in 8. herausgekommen; man wird allhier völligen Unterricht, sowol vom Geschmack, als Wachstum und Dauer des Obstes finden.

Von

und niedrigen Holzgeschlechter. 181

Von Birnen.

Ich werde hier eben nicht viel zu erinnern finden, als daß ich nur den Boden den diese Bäume lieben, einigermaßen anzeige. Es ist wahr, daß der Birnbaum nicht so ekel, als der Apfelbaum ist, indem er sowol in einem nassen und feuchten, als auch im trockenen Boden, fortkommt; seine starken durchbringenden gerade in die Tiefe laufenden Wurzeln sind wol die Ursach davon: sie bohren den allerfestesten Grund durch; wegen ihrer Stärke widerstehen sie in der Tiefe der Fäulnis; einen Beweis dessen habe ich in den nassen Jahren 1770. 71. und 72. in unserer tief liegenden Aue erfahren. Es ist leider bekannt, wie viel Bäume als Apfel, Pflaumen u. d. m. ihren Untergang fanden; es sahe betrübt genug aus, da die meisten Bäume im Sommer denen im Winter gleich sahen; die Eigenthümer haben solche zum Feuer aushauen müssen, und mancher hat wohl einige Klaster Holz davon verkaufen können, aber zum Ruin seines Gartens. Auch die sonst die Feuchtigkeit liebenden Bäume, als Weiden, Pappeln und Erlen, konnten es nicht vertragen; ob sie gleich nicht ganz und gar eingingen, so blieben sie doch im Wachsthum stille stehen und trieben nur sparsam, aber die Birnbäume blieben noch immer gut. Was mochte wol die Ursach seyn? Ich weiß keine andere, als daß die starken Wurzeln der Fäulnis des warmen Wassers Widerstand thaten. Jedermann alhier weiß, daß unsere Gärten und Wälder alle Frühjahr ein auch wohl mehrmal von der

M 3

im

182 Von Vermehrung aller Bäume

im Winter übergehenden Sale beym Aufstauen Ueberschwemmung leiden müssen, wie denn auch jeso, da ich dieses den 21 Januar, schreibe, da alles voll Wasser stehet, und viele Muendörfer Noth leiden, unsere Bäume 8 bis 14 Tage unter Wasser stehen, und dennoch keinen Schaden leiden. Soll ich einen physischen Grund angeben, so ist wohl die Kälte die Ursach davon; denn da ich weiß, daß nichts faulen kann, was nicht vorher in eine Gährung gegangen, und diese ohne Wärme nicht entstehen kann: so ist ganz klar, warum die kalten Winterwasser unsern Bäumen nicht, wohl aber die Sommerwasser schaden. In wie weit ich solches getroffen, werden die am besten wissen, die in der Naturkunde besser als ich erfahren sind, und von denen ich mich gar gern belehren lassen will. Ich sehe nunmehr, daß ich von meinem Zweck abgekommen bin, ich glaube aber nichts überflüssiges gethan zu haben, weil die Materie mich auf den Einfall brachte, und dazumal sich viele wunderten, daß die Birnbäume von diesen warmen Sommerwassern nicht Schaden gelitten. Was ich nun erst bey den Aepfeln gedacht, gilt auch hier, und von denen vielen Sorten, die Zesse erzählt, deren über anderthalb Hundert sind; da doch wol die vielen Namen, da sie an einem Orte so, am andern aber anders genennet werden, vielmalz nur einerley sind. Wer nun die besten und tauglichsten aussuchen will, den weise ich auf die vorher gedachten Schriftsteller; nur noch eins muß ich gedenken. Es giebt Birnen die steinigt sind, und roh zu essen nichts taugen, aber zum Kochen vortreflich sind; diese

und niedrigen Holzgeschlechter. 183

diese will man durch das Düngen verbessern, man bedenkt aber nicht, daß es vergeblich sey, denn die Steine sind nicht umsonst da, und der gütige Schöpfer hat es so geordnet. Hätten wir lauter saftige und weiche Birnen, so würden wir im Sommer, nicht aber im Winter Birnen zu essen haben, denn die zarten und groben Steinichen sind es, die solche dauerhaft machen. Bewundert also die weise Einrichtung und Vorseege Gottes und sucht ihn nicht zu meistern.

Von Quitten.

Deren sind nur 3 Sorten bekannt; erstlich die kleinen, runden, gemeinen; sodann die große so genannte Bogner Aepfel, und Birnenquitte. Sie lieben alle einen etwas feuchten und guten, fetten Boden; sie sind gar leicht von ihren Auschößlingen zu vermehren, denen man zu statten kommen kann, wenn man solche mit Erde rund herum besäufelt, wovon ich oben schon gedacht habe. Man setzt sie gemeiniglich an die Enden der Baumgärten, sie wollen aber doch gern Sonne und nicht den ganzen Tag Schatten haben. Ihre junge Brut braucht man in den Baumschulen, um die Zwerg- oder Franzbirnen darauf zu okuliren; man leget auch wol ganze Hecken davon an, doch müssen sie nicht mit der Schere geschnitten werden, wenn sie sollen Früchte tragen, auch dienen sie nicht zur Beschirmung eines Gartens, weil sie sich unten bloß machen, so daß Menschen und Thiere unten durchkommen können: wer nun Gelegenheit

184 Von Vermehrung aller Bäume

dazu hat, wo sie nicht zur Beschützung dienen sollen, wird keinen Schaden davon haben, denn sie werden reichlich tragen und von den Apothekern und Zuckerbeckern gesucht werden.

Von den Mispeln.

Die Mispeln nebst obigen Quitten zählen einige unter das Steinobst, ich glaube aber keinen Fehler zu begehen, wenn ich solche nebst noch einigen andern unter diese Klasse rechne, weil sie nur ganz kleine Kernen und keine grosse Steine wie die Pflaumen u. dergl. haben. Es sind mir von den Mispeln 3 Sorten bekannt; die gemeine, die grosse runde, und die lange: alle verlangen einerley Wartung und Vermehrung. Die gemeine ist wohl ursprünglich vom Samen entstanden, und sie kann auch durch das Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt werden; weil wir aber an den 2 letztern Sorten grössere Früchte haben, so giebt man sich keine Mühe solche zu vermehren, sondern beschäftigt sich lieber mit den beyden letztern grossen Sorten. Ihre sicherste und beste Vermehrung geschiehet durch das Okuliren und Pfropfen, wozu man Weissdorn, Quitten und wilde Birnstämme nimmt; es sind aber die 2 letztern die besten, weil die auf Weissdorn gepfropfte oder okulirte nicht dauerhaft sind, und sich mit dem wilden Stamme nicht gern vereinigen wollen, denn der wilde Stamm wird immer unten schwächer als der obere gute seyn und bleiben: die Ursach mag wol seyn, weil die Saftrohren des Weissdorns viel enger und zarter sind, als

und übrigen Holzgeschlechter. 185

als der Misseln, man thut also besser, man bedient sich derer beyden letztern. Daß man solche auch mit Nuzen auf Eberschen und Erlesberen pstopfen könne, habe in meinem ersten Theile S. 200 und im 2ten S. 285. mit mehrern gezeigt. Es wollen diese Bäume gleichfalls ein gutes und nicht gar zu dürrer Erdreich, auch zugleich Sonne haben, denn im Schatten wollen sie nicht gut zur Reife gelangen; denn da sie ihrer Natur nach spät zur Reife kommen, so erfordern sie Sonnenschein: sie können also in einem Baumgarten, in einem nicht von hohen Bäumen versteckten Winkel gar wohl stehen. Was man sonst durch Pfropfung auf unschickliche Stämme, als Feigen, u. d. g. vorgeben will, ist widernatürlich und falsch; man lasse sich nicht allein hier, sondern auch überhaupt durch alle ungereimte und in manchen Gartenbüchern vorgeschlagene Gartenkünste nicht verführen, die Natur läßt sich in diesem Fall nicht zwingen.

Von schwarzen Maulberen.

Es giebt schwarze und weisse, von beyden will ich kürzlich Nachricht ertheilen. Von den schwarzen ist bekannt, daß ihre Frucht ein guter Leckerbissen ist, und daß solche sich nicht gern vermehren, auch sparsam wachsen. Was nun ihre Vermehrung anlangt, so gehet es zwar durch den Samen an, wenn man solchen zu der Zeit samlet, da sie reif sind, es schadet auch nicht, wenn sie faul sind; man reiniget solche gehörig, erhält den Samen in einem Scherben in feuchtem Sande bis in das

M 5

Früh

186 Von Vermehrung aller Bäume

Frühjahr, bringet solchen im Merz in ein gutes Erdreich, und bedeket ihn 2 Zoll hoch mit Erde. Es ist aber gewiß, daß es damit langsam hergehet, und die Vermehrung von denen Ausläufern viel geschwinder geschieht. Wenn man nun siehet, daß solche an den alten Bäumen nahe an dem Stamm aufschießen, so muß man ihnen mit Hülfe der Erde zu statten kommen, oder sie wol gar wie die Nelken einschneiden; so werden sie Wurzel schlagen und zum Versehen tüchtig werden. Was man vom Pfropfen auf andere Stämme sagt, ist leeres Geschwäze; daß es aber mit dem Okuliren auf weiße angehet, ist gewiß. Man suche sich junge 3 oder 4 jährige Stämmchen aus, und okulire schwarze darauf; woben man wohl thut, wenn man an denen Stämmchen die Erde rund herum aufräumet, und die Augen etwas tief einsetzet. Sind sie nun angewachsen, so scharret man die Erde wieder daran; dieses machet, daß, wenn hinführo das eingesezte Reis von schwarzen Maulberen, seiner Gewohnheit nach, unten ausschläget, solches mit Erde behäufelt werden kann, damit die jungen Ausschößlinge Wurzeln schlagen können, die man hernach verpflanzen kann. Sonst kann dieser Baum keine gar zu grosse Kälte vertragen, daherom man wohl thut ihn dahin zu setzen, wo er einigen Schutz vor den kalten Nord- und Ostwinden hat; ich habe gesehen, daß sich diese Bäume am besten in den grossen Städten, zwischen den hohen Häusern, gehalten haben. Er verlangt einen guten und etwas feuchten Boden.

Von

und niedrigen Holzgeschlechter. 187
Von den weissen Maulberbäumen.

Der weisse Maulberbaum ist derjenige, so zu unsern Zeiten nicht sowol seiner Frucht, als seiner Blätter wegen in Ruf gekommen. Der Seidenbau, den man jetzt bey uns in Aufnahme bringen will, und auch zumal in den Königl. Preussl. Landen es weit damit gebracht hat, erfordert es, und man hat auch diesfalls, um den gemeinen Mann zu Anbauung derselben aufzumuntern, viele nützliche Schriften herausgegeben, die Unterricht genug davon geben. Ich könnte also wol davon stille schweigen, weilen er aber ein Baumgeschlecht ist, das in den Baumgarten gehöret; so will ich nur das Nöthigste berühren. Es wird solcher anfanglich aus Samen erzeugt; nemlich man weicher den Samen ein paar Tage ein; man macht indessen ein gut Land, das von allem Unkraute gereiniget ist, zu recht; man vermischet den Samen, ehe man ihn säet, mit frischem Sande, dieses thut man dieses wegen, damit er im Säen nicht zu dick falle; alsdenn ziehet man mit einem kleinen Häcklein nach der Schnur kleine Furchen und säet den Samen hinein; bedeckt ihn ein paar Zoll hoch mit looserer klarer Erde, und wenn es nöthig ist, begießet man solchen, fleißig: dieses Gießen muß man nicht versäumen, sonst vertrocknet der zarte Samen, und man denkt der Same sey zu alt gewesen, weil er nicht aufgegangen. Ist er nun aufgegangen, so muß er vom Unkraute rein gehalten werden, und müssen die jungen Pflanzen 2 Jahr stehen bleiben; alsdenn werden solche herausgenom-

men,

188 Von Vermehrung aller Bäume

men, an der Hauptwurzel ein wenig abgekürzt, und sodenn, nach der Schnur in ein gutes und von allen Quecken gereinigtes Erdbreich, 1 Elle von einander, gesetzt. Hier bleiben sie so lange stehen, bis sie etwa 3 Ellen hoch gewachsen; alsdenn stukt man sie, das ist, man benimmt ihnen oben den Gipfel und fängt an ihnen eine ordentliche Gestalt, oder Krone zu geben. Sind sie nun eines Dammens stark erwachsen, so können solche in die Alleen und Plantagen versetzt werden; will man aber Hecken davon anlegen, so müssen solche im 2ten und 3ten Jahre schon versetzt werden. Dieser Baum nimmt mit allem Erdbreiche vorlieb, doch ist ihm ein fettes und mittelmäßiges lieber, als ein dürres; indem in diesem letztern die Blätter hungriger wachsen, welche aber den Seidenwürmern nicht schmecken wollen: ein nasses Land ist ihnen gar nicht zuträglich. Ich glaube, daß dieses hinlänglich zu Anbauung derselben sey, wer mehreren Unterricht davon verlanget, dem empfehle ich das kleine, aber zuverlässige, Traktätchen, so auf gnädigsten Befehl Ihro Churfürstl. Durchl. zu Sachsen Unseres gnädigsten Landesvaters zum Besten Dero Unterthanen 1770 zu Dresden herausgekommen, und in dem Leipziger Adress- und Intelligenz Contor zu bekommen ist; hierin wird man auch finden, wie mit den Seidenwürmern umzugehen sey, und was sonst noch mehr dabey vorkommt. Man leget von diesen, in der Baumschule gezogenen Bäumen, nicht allein Alleen und Plantagen an, sondern auch schöne Hecken, welche, wenn sie von Jugend auf alle Jahr mit der Schere

Echere geschnitten werden, sehr schön und nutzbar sind; indem alle Weiber und Kinder, die auf keine Leiter steigen können, die Blätter vor die Seidenwürmer abpflücken können.

Vom welschen Nußbaume.

Der welsche oder Wallnußbaum stehet sonst in der Klasse der Steinfrüchte; ich weiß aber nicht mit was vor Rechte man solche dahin rechnet; indem man ja die Kernen davon genießet, folglich derselbe eher eine Kernfrucht zu nennen ist: ich will mich daher nicht daran kehren, und sie nebst noch einigen alhier beschreiben. Sie werden von den Nüssen vermehret; nemlich man suchet, daß man zu der Zeit, da sie reif sind, von einer tragbaren und fein dinschäligen Sorte etliche Schock bekomme; diese läßt man in ihren Schalen oder grünen Schalen, bis im Oktober und November, an einem kühlen Orte, in einem Gewölbe, liegen, daß sie frisch bleiben, und nicht austrocknen; im November steckt man sie in ein gutes Land, ein Fuß weit von einander, und überläßt selbige der Vorsorge des Himmels. Andere, die den Mäusen nicht trauen, verwahren sie in feuchtem Sande, bis in das Frühjahr. Wenn sie gesteckt sind, bleiben sie zwey Jahr stehen; alsdenn nimt man solche heraus und verstugt die Pfahlwurzel, keinesweges aber den Gipfel, denn, wenn man die Pfahlwurzel nicht beschnitte, so würde ein solcher Baum nur eine gerade Wurzel behalten, die hernach bey Versetzung eines solchen Baumes gefährlich ist:
aus

190 Von Vermehrung aller Bäume

aus diesem Grunde eben ist die Verpflanzung nöthig, diejenigen aber, so solches nicht thun, suchen ihren Vortheil darunter; denn, wenn ein solcher Baum herausgenommen wird, so kommt er aus seiner Ruhe und wächst dieses Jahr wenig, da hingegen der stehenbleibende einen grossen Vorzug im Wachsthum vor jenem hat, folglich eher einen Schaft bekommt, und ihn der Verkäufer in das Geld setzen kann, der Abkäufer mag sehen, wie er seinen schlecht bewurzelten Baum fortbringt. Es ist also das Versetzen nöthig. Beim Verpflanzen setzt man die Bäumchen eine Elle von einander und läßt sie stehen, bis sie groß genug sind, um an den Ort gebracht werden zu können, wo sie stehen bleiben sollen. Diesem Bäumen weist man insgemein den Weg aus dem Baumgarten hinaus, und zwar von Rechts wegen, weil er mit seinen weit auslaufenden Wurzeln und ausgebreiteten Aesten denen andern Schaden thut; ich dünkte aber man könnte doch gegen ihn etwas höflicher seyn, und ihm die Mitternachtsseite gönnen, da er seinem Standplatz schon bezahlen würde. Sonst kommt dieser Baum in allem Erdreiche fort, und wenn es auch steinig und auf Bergen wäre; nur im tiefen und morastigen Boden nicht. Daß er auch auf hohen Bergen nicht so leicht erfriere, als in den Gründen, habe in meinem ersten Theil S. 174. aus der Erfahrung bewiesen. Ob er gleich den andern Bäumen schädlich ist, so ist er doch ein nützbarer Baum, und ist würdig, daß man ihn anbauet, und wenn es möglich ist, im Freyen, wo er Raum und Platz hat. Die Berg-
straße

straße im Reiche, die auf 5 Meilen sich erstreckt, bringet den Eigenthümern grossen Nutzen ein, ihre Früchte geben ihnen ein wohlgeschmeckendes Oehl, so gut als Provencer Baumöhl; ja alles ist nutzbar davon, Holz, Wurzeln, Blätter, Knospen und Früchte; und dennoch ist er der geduldigste Baum, ob er gleich den Menschen viel Bedürfnisse darreicht, er ist aber auch der eigensinnigste Baum, der seine Früchte nur nach seinem Gefallen hergiebet, man muß ihn mit Schlägen dazu zwingen, und dieses gereicht ihm zum Besten. Schon die Alten haben sich ihn gut zu Nuße gemacht, der alte Colerus in seinem sechsten Buche S. 216. schreibt schon von dessen Nutzen, indem er nicht allein die grüne Schale bey dem Schwarzfärben anrühmet, sondern auch in der Küche kann solche mit Pfefferkuchen und Brodrinde zu einer schwarzen Brühe an das Fleisch und Fische gebraucht werden. Der Engländer Mortimer sagt in seinem Buche von Feld- und Ackerbau im zweyten Theil S. 34. daß die im Frühjahre hervorsprossenden rothen Äugen und Blätter, wenn sie getrocknet würden, an die Speisen, als ein gut Gewürz, besser als Pfeffer, vielleicht auch gesünder an Brühen zu gebrauchen wären. Ich habe eine Probe davon gemacht und solches nicht allein wahr, sondern auch wohlgeschmeckend befunden. Die eingemachten unreifen Nüsse sind eine vortrefliche Magenstärkung. Die Handverischen Sammlungen von 1760. S. 719. lehren uns einen vortreflichen Aquavit vor die Kolik daraus zu machen; und wer kann den Nutzen der Blätter, Früchte,

192 Von Vermehrung aller Bäume

Früchte, Blüten und Wurzeln dieses Baumes alle erzählen, man sehe die Kräuterbücher hiervon nach: genug es ist ein tugbarer Baum und er ist würdig ihn an offenen, freyen und leren Plätzen anzubauen. Hierzu kommt noch eine Tugend: es frisst ihn keine Raupe.

Von den Mandelbäumen.

Ich weiß nicht, warum manche Gartensbücher diese Bäume bey uns als nicht tragbar angeben, und solches unserm kalten Erdstriche Schuld geben; denn bey meiner vorigen Stelle in Belschlig bey Halle im Stifte Merseburg war ein alter eingegangener Weinberg, hier stunden viele alte, sowol süsse, als bittere Mandelbäume, die häufig trugen und reife Früchte brachten: da sie aber eine harte Schale gleich den Pfersichkernen hatten und man solche nicht anders, als mit dem Hammer aufschlagen konnte, so wurden sie nicht geachtet, und sie wurden bey einer neuen Anlage dieses Berges zum Theil ausgerottet. Ich habe mich dahero frehlich gewundert, wenn es anders keine dünnshaligere, als diese, giebt, mit was vor grosser Mühe man eine solche Menge in allen Gewürzläden zusammen bringen möchte. So alt ich nun bin, so habe ich doch keine solche dünnshalige gesehen; jedoch ist zu vermuthen, daß es frehlich solche geben müsse. Ich habe vor einigen Jahren dergleichen bekommen, und die Erfahrung wird es lehren, da sie nun in das vierte Jahr stehen und Hofnung machen künfftig zu tragen. Was nun die
dücks

dickschaligen anbelangt, so geschiehet ihre Vermehrung am besten und leichtesten durch die gestreckten Kernen, gleich den welschen Nüssen, daher ich es zu wiederholen unnöthig erachte; ja sie säen sich vielmals selbst aus, ohne alle Mühe. Will man nun junge Bäume erziehen, so muß man von den süßen Kernen nehmen, denn es fallen doch darauß auch bittere, sie wachsen bald in die Höhe, und ein trockener Boden ist ihnen am allerliebsten; sie wollen aber gern freh stehen und nicht gezwungen seyn. Ich habe sie im Garten gepflanzt, auf Pflaumen okulirt und hochstämmig in Kronen gezogen und sie haben reichlich getragen; niemand aber hat sie knacken, obwohl gern essen wollen. Was nun die dünnchaligen, die sonst Kraßmandeln genennet werden, anlangt; so müssen solche alhier durch das Okuliren fortgebracht werden, wiewol ich glaube, daß sie auch durch den Kern, ehe er zu sehr austrocknet, gar leicht vermehret werden können. Eine kleine, so genannte Zwergmandel ist bekant, von der ich unten, bey den Lustgebüsch, Nachricht ertheilen will.

Von Lambertsnußen.

Auch diese rechne ich unter das Kernobst; es giebt deren in den Gärten viererley: die grosse runde, die lange Zellernuß und die weisse und rothe Lambertsnuß. Die ersten zwey Sorten, so wegen ihrer Grösse berufen sind, sind am Geschmack etwas wässertig, wie alle grosse Baumfrüchte, und schmecken nicht so angenehm, als die andern.

Rammelts Abb. 3. Th. M Wenn

194 Von Vermehrung aller Bäume

Wenn ich meinen Lesern nicht verdrüsslich fiele, so wolte ich meine einfältigen Gedanken darüber eröffnen: ich will es wagen, und es kann doch geschehen, daß ein und der andere Liebhaber ein Vergnügen daran hat, um nicht allein die Natur kennen zu lernen, als auch die weisen Einrichtungen Gottes zu bewundern. Es ist in der Naturlehre bekannt und ausgemacht, daß alle Früchte von den edelsten, allerreinsten und zartesten Säften entstehen, welche durch die Zwischenräumchen und Saftgänge in den Gewächsen durchgeseiget werden, wodurch also die groben Theilchen zurück bleiben müssen; die Knollen und Absätze derselben sind zu eben diesem Endzweck und nicht umsonst da: die feinsten Säfte bringen also durch, und aus ihnen entstehen die Früchte. Hat nun ein Baum grobes Holz, so hat dasselbe auch grobe und weite Saftgänge, die auch gröbere Safttheilchen in sich führen, und den Früchten mittheilen. Ein Rambor verdo ist ein grosser, aber saurer Apfel, und sein Holz ist stark und grob; hingegen ein Borstorfer, der allerbekannteste und beliebteste Apfel, hat ein schwaches und feines Holz, und so andere mehr, wenn man darauf aufmerksam ist. Ich folgere also daraus, alle grosse Früchte kommen den kleinen von ihrer Art am Geschmack nicht bey, gleichwol müssen sie seyn und haben ihren Nutzen. Ich komme nun wieder zu meinem Zweck. Die zwey grossen Sorten werden insgemein durch das Ablaktiren fortgebracht, da man einen gemeinen Haselnußstamm neben einen solchen setzet und von dem guten absauget. Es gehet auch durch das Oskuliren an;

an; die zwei letztern Sorten aber laufen unten an ihren Stämmen aus, wodurch man sie gar leicht vermehren kann. Sie stehen allemal lieber im Schatten, als in der Sonne, und ihre Früchte werden nicht so leicht wurmicht; sie wollen auch nicht gezwungen, sondern frey, wachsen: wenn man ihnen die untersten Ausschößlinge fleißig benimmt, so kann man sie zu ziemlichen Bäumen erziehen. Ein Wunder der Natur mag wol der grosse Haselnußbaum seyn, der zu Frankfurth am Main in des Herrn du Fay Garten, schon zu Kaiser Leopolds Zeiten 1657. gestanden, unter welchem der Kaiser Mahlzeit gehalten: seine Höhe hat 87. Werkschuh und die Dicke des Stammes vier Mannsdicken betragen, der Stamm von unten bis an die Aeste ist 36 Schuh hoch gewesen. Der Herr Rathesmeister Reinhard hat ihn 1736. noch gesehen: wie alt muß dieser Baum nicht seyn? Was man nun ferner von seiner Vermehrung vorgiebet, daß es durch die gesteckten Nüsse geschehen könne; so ist solches sowol unnöthig, als mißlich: denn, ob sie wol aufgehen, so kommt doch eben dieselbe Sorte nicht wieder. Der gemeinen Haselnüsse giebt es sehr viele Sorten, als runde, lange, grosse und kleine; späte, großbärtige und kleinbärtige, die alle durch Veränderungen aus ihrem Samen entstehen.

Von der Kastanie.

Und zwar von der bittern Roßkastanie. Dieser Baum ist vor einigen Jahren sehr Mode gewesen

196 Von Vermehrung aller Bäume

wesen, und er wäre es auch gewiß werth, denn sein schneller Wuchs, seine schönen Blätter und vortrefliche Blüten haben ihn schon lange zu einem Alleenbaum gemacht; er hat die Ehre in grossen vornehmen Gärten zu stehen; und wenn seine Früchte auch so beliebt wären; so wäre er einer der brauchbarsten. Man hat zwar Versuche damit gemacht; man hat Seife daraus machen wollen; Puder; Stärke; Brandtwein; es muß aber kein wahrer Nutzen heraus gekommen seyn, indem man keinen ferneren Gebrauch davon gemacht; am besten möchten sie wol vor das Vieh zu gebrauchen seyn, wenn ihnen vorher ihre Bitterkeit benommen wird; welches durch eine Kalklauge geschiehet; worauf wieder durch frisch Wasser ausgesüßet werden. Ihre Vermehrung geschiehet durch ihre häufig abgefallenen Früchte, welche man im Oktob. oder November in ein gutes Land steckt; und nach zwey Jahren wieder verpflanzt; zuvor aber die Pfahlwurzel beschneidet; und so lange in einer Baumschule stehen läßt, bis sie eines spanischen Rohres stark und etwa drey Ellen hoch sind. Sie scheuen keine Kälte; nehmen auch mit jedem Grunde vorlieb; doch wachsen sie schneller in einem guten Boden. Es scheint aber, als wenn die jezo Mode werdende französische Papeln, Ahornbäume und Akazien solche verdrängen wollen. Man will auch Hecken davon anlegen, aber da sie sich unten gern kahl machen, sind sie nicht wehrhaft.

Von

und niedrigen Holzgeschlechter. 197

Von süßen Kastanien oder Maronen.

Diese werden ebenfalls durch ihre Früchte vermehret, man muß aber solche fein frisch haben, sie werden im November in frischen Sand in ein Geschirr gelegt und den Winter über in einem Keller vor den Mäusen verwahret, im Merz aber in ein gut Land gesteckt; von Unkraute gereinigt; und da sie, so lange sie jung sind, den Frost nicht sowol, als vorige, vertragen können, so ist es nöthig, daß man solche im Winter, entweder mit Baumlaube, Erbsstroh, oder Gesträuche bedecke, denn sonst erfrieren die Spitzen und werden keine gerade Stämme daraus. Man sagt zwar, daß dieselben, wegen unseres kalten Erdstrichs, nicht recht fort wollen; gleichwol ist in Meissen zu Miltitz ein kleiner Wald davon zu finden, der alle Jahre seine reichlichen Früchte bringet: es mag wol wahr seyn, daß sie nicht aller Orten bey uns wachsen wollen. Ich habe an einem kalten Orte, auf der so genannten kalten Finne die in dem Eckartsbergischem Bezirke lieget, einen solchen Baum, der mehr, als Mannsbüchse war und wol hundert Jahr zählen konnte, gesehen; diesem Baume hatte der Wind seine Aeste abgeschlagen, er war aber von neuem ausgeschlagen, und diese jungen Aeste trugen häufige Früchte, aber sie waren niemals reif. An diesen Orten nun mag man ihn nur nicht anbauen.

Man wird sagen: gehöret denn dieser auch in einen Baumgarten? Ich antworte: nein, aber ich wollte ihm doch gern einen Platz darin gönnen. Fragt man weiter warum? So antworte ich: seiner vortreflichen Tugenden und Kräfte wegen. Er ist der allerverachtteste Baum jetziger Zeit, da doch die Alten, wenn sie vor ihm vorüber gegangen den Hut sollen abgezogen haben. Ich wollte ihm aber den Platz anweisen, wo ein Vorstorfer Apfelbaum stünde, wenn ich nicht wüßte, daß er eben nicht ehrgeizig wäre, vielmehr gern hinten an stünde. Ich wage es dennoch solchen in den Baumgarten zu setzen; da ich seine Gesinnung weiß, so setze ich ihn in einen Winkel des Gartens in den Schatten, wo weder Sonne noch Mond hinscheinet: diesen Platz wird man ihm doch gönnen, er wird dennoch erkenntlich seyn und seinen Stand reichlich bezahlen; und was noch das Beste an ihm ist, er verlanger keine Aufwartung; er will auch nicht, daß man Sorge tragen soll sein Geschlecht fortzupflanzen; er thut es selbst, und dadurch überhebt er mich einer Mühe seine Vermehrung zu beschreiben, denn durch seinen Samen und in die Erde gesteckten Zweige thut er es ganz gern. Ich will, zu dessen Ruhm, von seinem Nutzen, den er der menschlichen Gesundheit verschaffet, nur etwas gedenken. Alles ist an diesem Baum nutzbar, Holz, dessen Rauch vertreibet die Heimen; Rinde, Blätter, Blüten, Früchte; ja sogar die Wurzeln: wer hiervon mehr

und niedrigen Holzgeschlechter. 199

mehr Nachricht verlangt, der schlage die Kräuterbücher nach. Da ich eben keinen zur Hand habe, als Frank von Frankenan Kräuterlexicon, so weise ich meinen Leser auf die 506 Seite daselbst; und wenn auch dieses nicht genug wäre, so lehret uns Ellis in modern Zusbändman und aus diesem das allgemeine Magazin 4ter Theil S. 138. einen guten Wein zu machen: ich dächte dieses wäre genug zu meiner Rechtfertigung solchen in einem Baumgarten zu leiden.

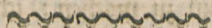




Zweyte Abtheilung.

Vom

Steinobste.



Von Kirschen.

Diese werden in zwey Sorten eingetheilet: in saure und süsse; von beyden giebt es gar viel Abänderungen. Die gemeinen sauren sind die gewöhnlichsten und bekanntesten; ich werde daher nicht nöthig haben von ihrer Vermehrung und Wartung vieles zu schreiben, indem sich solche, ohne unsere Bemühung, durch ihre vielfältigen Ausläufer vermehren, und ohne alle Wartung an allen Orten wachsen. Das schlimmste ist, daß sie aller Orten den Namen der Lügner bekommen haben, indem sie mit ihren Blüten viel versprechen, und wenig halten; sie sind aber nicht allemal Schuld daran, ihre Bereitwilligkeit mit den vielen Blüten zeigt es, daß sie uns gern dienen wollen, was können sie aber davor, daß niedrige Witterung ihnen ver hinderlich ist. Da es nun doch verschiedene Sorten giebt, die gut tragen, so muß man sich bemühen, solche zu bekommen. Diese wohltragenden und mir bekannten sind die Kloster Leutskauer, in der Graffschaft Barby und die bey Erfurth herum bekannten Augustkirschen.

In

In Oberreussen, einem in das Eckardsbergische Amt gehörigen Dorfe, haben die Einwohner eine solche wohltragende Sorte, es sind aber dieselben sehr neidisch damit und wollen sie nicht gemein machen. Nächst diesem hat Hesse in seinem teutschen Gärtner 4. B. Theil 2. S. 292. eine gute Art angemerket, so im Fürstenthum Grubenhagen zu Katlenburg anzutreffen sey, und alda Hangelkirchen heißen; sie tragen traubenweise reichlich und sind von gutem Geschmack. Ich muß gestehen, daß sie mir nicht bekannt sind, wohl aber die zwen ersten Sorten. Auf mein Urathen sind zu Beichlitz sieben Schock leitstquer Kirschen angekauft und damit ein alter wüster Weinberg bepflanzt worden, welche ihre Früchte im andern und den folgenden Jahren zeigten. Auch hier zu Dölitz am Berge haben wir 1773. zwen Schock davon angebauet, sie sind gut fort gekommen, und wir erwarten davon guten Nutzen. Ich habe auch bey einer Menge solcher gemeiner Kirschen angemerket, daß sich unter diesen immer einige auszeichnen und den andern im Tragen zuvorkommen, diese sollte man merken und deren Ausläufer ferner verpflanzen; es sind Abänderungen, die vermuthlich vom Samen entstanden, denn, daß davon neue, meistens gute und auch schlechtere Sorten, entstehen, ist bekannt, und ich habe solches in meinem ersten Th. S. 96. bewiesen, zum Ueberflusß aber muß ich noch einen Beweis davon anführen. Ein Jäger und mein guter Freund findet in seinem Walde ein junges, fein gewachsenes Kirschstämmchen; er ziehet es mit den Händen aus; nimmt es mit

N 5

nach

nach Hause und setzet es unter das Fenster seines Hauses. Es wurde groß und trug alle Jahr frühzeitige wohlschmeckende saure Kirschen; es war die wahre erfurthische Augustkirsche: wie war sie nun in diesen dreyn Meilen abgelegenen Wald gekommen? Sollte ein Vogel einen Kern dahin getragen haben; das wäre wol zu weitläufig, jedoch muß es durch einen Vogel geschehen seyn, denn in diesem ganzen Walde waren keine saure Kirschbäume, wol aber in denen nahe daran gelegenen Dörfern und Gärten; daß aber solches eine andere Art war, die dort herum gar nicht bekannt war, ist wol durch die Natur, aus uns unbekannten Kräften, gewürket worden, und hat dieselbe uns zeigen wollen, wie weit sie es ohne unsere Kunst bringen könne. Ich und andere haben von diesem Baume okuliret und gepfropfet, und es war eine bey uns damals unbekannte neue Sorte; ob sie noch an diesem Orte bekannt sey, weiß ich nicht. Ganz anders aber ist es mit süßen Kirschen, wovon ich im folgenden handeln will.

Von süßen Kirschen.

Deren giebt es wilde und zahme; die ersten wachsen an manchen Orten in den Laubwäldern, und es sind diejenigen, worauf man die guten okuliret und pfropfet. Wer nun eine Baumschule zu Anlegung guter Kirschen haben will, muß sich um solche bemühen, oder sie aus ihren Kernen erziehen, davon ich oben bey der Baumschule gedacht habe. Auf diese werden nun alle gute, fremde, süße

süße und saure gepfropfet und okuliret und ich habe
hierbey nichts weiter zu erinnern, als daß man sich
recht gute Sorten anschaffe, und solches allezeit
eher, als man das Kernobst pfropfet; zu dem Ende
man die Pfropfreisser bey Zeiten im Februar
brechen muß. Bey diesem Pfropfen nun habe ich,
als ein nothwendig Stück, zu erinnern, daß man
bey Zuschneidung der Pfropfreiser ein recht scharfes
Messer habe, damit die Schale sich an denensel-
ben nicht losblättere, welches ihnen höchstschädlich
ist. Sonst liebet dieser Baum ein kühles Erd-
reich, keinesweges aber will er in hiesigen an der
Stelle tief gelegenen und den Ueberschwemmungen
unterworfenen Gärten gut gedeihen; ich habe beob-
achtet, daß die übergehenden Sommerwasser ihnen
allemaal geschadet; die warmen Wasser mögen wol
feine Wurzeln angreifen und zur Fäulniß bringen.
Sonst habe ich schon oben erinnert, daß man sich
hüten solle, auf saure Stämme zu pfropfen, denn
es wird niemals ein dauerhafter Baum daraus.
An Spalieren taugen diese Bäume gar nicht, indem
sie frey wachsen wollen, und kein Messer vertragen;
man hüte sich also solche zu beschneiden, es sey denn
zur Noth. Was aber die sauren als Amarellen
und andere dergleichen betrifft, so lassen sich solche
zur Noth an Spalieren ziehen, wollen aber doch
lieber freyen Lauf haben; am besten schicken sie sich
an diejenigen Spaliere, wo sie Schatten haben,
und wo man sonst keine andere Bäume hinbringen
kann. Auch lassen sich gute Pyramiden davon
ziehen, wenn man die kleinen Manfirschen davon
ausnimmt; denn wenn sie im Schatten stehen, so
schla-

schlagen sie nicht früh aus, und wenn andere in der Sonne stehende fast verblühet, so fangen diese erst an: und dieses macht, daß sie nicht so leicht erfrieren, auch deren Blüte, die ohnedem zart ist, von der Sonnenhitze nicht verbrannt wird, und ob sie gleich etwas später kommen, so ist es doch gewiß, daß sie alle Jahr ihre Früchte bringen, und man solche Spaliere nicht besser anwenden kann. Was man nun sonst von Kirschen ohne Kern, so durch die Pfropfung gezogen würden, vorgeben will, ist Ländelen, und in der Natur nicht gegründet; daß es aber Kirschen mit gefüllter Blüte gebe, und andere, die zweimal des Jahres tragen, so Oktoberkirschen genannt werden, ist bekannt genug; die ersten tragen nicht gern, und die letzten taugen am Geschmack auch nichts, man kann sie also in einem Garten der Seltenheit wegen, nicht aber des Nutzens halber, dulden.

Von Pflaumen.

Deren giebt es gar vielerley; von den gemeinen, so genannten wilben habe ich bey der Baumschule gedacht, ich finde auch nicht nöthig von der aller Orten bekannten Pflaume, die man an manchen Orten Zwetschen, nennet zu reden, sondern nur etwas wenigens von den so genannten französischen Pflaumen zu gedenken. Deren giebt es unterschiedene, zum Theil gute, auch schlechte Sorten, und die zum Theil auch bey uns schon längst bekannt gewesen, aber nur das fremde was uns die Herren Franzosen zuschicken, ist uns angenehm. So viel ist gewiß, daß sie wegen

wegen ihrer Süßigkeit nicht so gesund; als unsere deutschen Pflaumen; oder Zwetschen; auch nicht so brauchbar sind; man muß also derselben nicht zuviel und nur zur Abwechslung und zur Nachfrage in einem Garten oder Baumschule haben. Sie werden durch das Skuliren und Pstropfen auf andere Pflaumenstämme fort gebracht. Der Pflaumenbaum ist mit allem Erdreiche zufrieden; nur ein steinigter; kalter und fester thonigter Boden ist ihm zuwider. Was man sonst sagt; daß wenn solche auf ihres Gleichen gepstropft würden; selbige sehr groß werden sollten; davon habe bestimmt; daß es eine vergebliche Arbeit sey; indem die Größe von einem guten; lockern und fetten Boden abhänget. Sonst ist jedermann bekant; wie dieser Baum sich durch seine Ausläufer häufig vermehret. Zagedorn in seinem Haushälter S. 181. hält die aus ihren Kernen gezogenen vor besser; als die Ausläufer; er macht die harte Schale erst ab; und verwahret die Kernen den Winter über in frischem Sande bis in das Frühjahr: ich habe davon keinen Versuch gemacht; ich glaube aber; daß es glücklich angehe.

Von Pfersichen.

Dieser Baum wird insgemein auf Pflaumenstämme; wie ich bey der Baumschule gedacht; okulirt und ablaktirt; denn pstropfen will er sich wegen seines starken Matkes nicht gern lassen; wer solches versuchen will; muß etwas altes Holz daran lassen; besser aber thut man mit dem Skuliren. Ich

Ich habe in meinem 1ten Theil S. 237. auch gezeiget, wie man solche durch das Absenken vermehren könne und die Vortheile dabey gezeiget. Der Pfersichbaum liebet einen warmen Stand, weil derselbe aus einem warmen Lande, nemlich Persien, herstammet; desgleichen will er auch einen guten Boden haben, und in feinen Nasenlande stehen. Man pflanzt sie mehrentheils an die Spaliere der Mittagsseite, an Mauern und Wänden, wo solche fein ordentlich müssen angeheftet werden; dieses Anheften muß aber vorsichtig geschehen. Es ist keine Kunst alle Zweige derselben, an die Latten zu heften, nein: man muß sich solches zeigen lassen, es muß kein Zweig über den andern, vielweniger creuzweis auch nicht 2 zusammen gebunden werden, sondern so wie die Finger an einer ausgebreiteten Hand ordentlich angeheftet werden. Auch muß man keinen Zweig wider die Natur zwingen, sondern lieber wegschneiden; auch wollen solche, wenn sie an Spalieren stehen, im Schnitt erhalten seyn, sonst wachsen sie über die Spaliere und Wände, und machen sich unten bloß. Das Beschniden muß auch mit Vorsicht geschehen; ich kann meinen unerfahrenen Gartenfreunden keinen bessern Rath geben, als daß sie sich von einem verständigen Gärtner durch Handanlegung belehren lassen. Sonst hat von den Pfersichen Möller in Sauen einen eigenen Traktat geschrieben, der zuverlässig ist, und den ich empfehlen kann. Hiernächst können diese Bäume auch hochstämmig okullirt und in das Freye gesetzt werden, ich bin diesen Bäumen sehr günstig, weil ich gesehen habe,
daß

daß sie nicht allein reichlich tragen, sondern auch ein höher Alter erlangen, nur wollen sie einen warmen Stand haben. Es scheint mir, als wenn dieser Baum die Freyheit liebt, denn da, wo er an Spalieren gezwungen ist, wird er niemals so alt. Mir sind solche Bäume bekannt, die 24 bis 30 Jahr alt, und doch noch immer in gutem Stande gewesen, da hingegen die an Spaltiere gezwungen kaum ein Mandel Jahre zählen können, und doch alt und abgelebet waren. Ich rathe meinen Gartenfreunden solche sich in ihren kleinen Gärten anzuschaffen, sie haben nicht so viel Mühe, als mit einem Spalierbaume, und bekommen eben so viele und noch wohl mehrere und bessere Früchte. Ich suche die Ursache in dem Ungezwungenen, und daß ein an Wänden stehender, von der Sonnenwärme früh herausgelockter, gar leicht von späten Nachtfrosten Schaden leidet. Man hat sonst die an Wänden und Spalteren stehenden Pflersichbäume im Winter mit Stroh vor den Frost verbunden, man hat aber auch gesehen, daß es vergeblich, ja vielmals schädlich gewesen, indem bey gelinden Wintern, unter der Bedeckung, solche zu früh ausge schlagen und nachmals bey späten Nachtfrosten erfroren sind, wenn aber ein kalter Winter gewesen, sind solche dennoch gänzlich darauf gegangen. Man hat es also mit Recht unterlassen, und sie der Beschützung des Himmels empfohlen; man gewöhne sie nur von Jugend auf nicht so zärtlich, so wird man diese Bedeckung nicht nöthig haben: denn wir müssen uns gefallen lassen, daß bey kalten Wintern auch wol andere, sonst von Natur härtere Bäume

er

erfrieren, warum wollen wir uns nicht zufrieden geben, wenn diese auch, nebst jenen, Schaden leiden. Ich habe auch gesehen, daß manche ihre Bäume, die an Wänden und Mauern stehen, zur Zeit ihrer Blüte mit Stroh oder Bastdecken des Nachts behängen; ich habe aber auch beobachtet, daß es bei niedriger Witterung nichts geholfen, ja vielmals bei guter geschadet hat. Ich habe oben schon gedacht, daß von den gesteckten guten Kernen, die man sonst wilde nennt, die allerbesten Sorten entstehen, und daß diese Bäume viel dauerhafter, als die okulirten sind; ich rathe also meinen Gartenfreunden an, solche anzuziehen, denn es kostet ihnen nichts mehr als einen guten Kern zu gehöriger Zeit zu stecken, solchen von unten von Jugend auf ein wenig auszipfeln; damit sie gerade Stämme bekommen; so werden sie in 3 bis 4 Jahren Früchte davon haben. Es ist wahr, daß in denen Weinbergen schlechte und saure Früchte davon, aber auch gute gefunden werden; ich glaube die Schuld liegt an den Winzern, oder Weinbergsgärtnern, daß sie solche von schlechten Sorten fortpflanzen, vielleicht vermehren sich auch solche selbst: sie fallen ab, niemand will sie gern essen, sie bleiben liegen, kommen in die Erde, gehen auf, man läßt sie stehen, man verpflanzt sie auch wol, und hiervon entstehet denn das schlechte Zeug. Wollte man aber auf solche saure und schlechte Stämme gute Sorten okuliren, so würde man besser fahren. Ich will der vielen Sorten, die doch alle von gesteckten guten Kernen herkommen, nicht gedenken, weil ich glaube, daß es überflüssig sey; meine liebe

haber

haber werden schon von selbst die besten, tragbarsten und wohlschmeckendsten aussuchen.

Von Aprikosen.

Was ich von Pfersichen gesagt habe, das gilt auch bey den Aprikosen. Ihre Vermehrung geschieht ebenfalls durch das Okuliren, wie bey den Pfersichen, nur daß sich die Aprikosen pflanzen lassen, welches die Pfersichen wegen ihres starken Marks nicht leiden wollen. Sie können auch durch die gestreckten Kernen vermehret werden, ihre Früchte bleiben zwar klein, aber sie tragen voll und sind wohlschmeckend. Wer nun gern grössere Früchte haben will, muß solche von grossen Sorten darauf okuliren. Es giebt von Aprikosen nicht so viel Sorten, als von Pfersichen, und mir sind nur vier Sorten bekannt: die weisse, die lange, die grosse und frühzeitige. Die weisse trägt nicht gern; die lange wächst stark in das Holz, trägt aber auch nicht reichlich, und was das übelste ist, wenn sie bald reif wird, springet sie von einander und verfault; die grossen und frühzeitigen sind die besten. Man will auch noch von einer schwarzen sagen, sie ist mir aber nicht vorgekommen; man thut also am besten, man erwählet die zwey letzten. Sonst ist es bey diesem Baume vortreflich gut, wenn man ihn hochstämmig okuliret, und im Freyen Kronenweise ziehet. Bey meiner vorigen Stelle hatte ich eine dergleichen Allee, und man wird es kaum glauben, wenn ich sage, daß, nach Verhältniß der kleinen Länge der Allee, öfters 10, 12, bis 15, Rammeltes Abb. 3. Th. D Körbe

Körbe Aprikosen abgenommen worden, ohne was der Wind abschlug, die Wespen frassen und sonst abfiel und verfaulte. Ich rathe meinen Gartensfreunden, welche dazu Gelegenheit haben, solche hochstämmige Bäume, doch aber an einem von den Sturmwinden befreieten und warmen Orte anzulegen.

Von der Kornelkirsche.

Sonst Herlitzkenberen genannt; gehören auch noch unter das Steinobst, weil nur das Fleisch davon, nicht aber die Steine genossen werden. Es gehöret dieser Baum in die Lustgärten, weil davon nicht allein, wenn sie unter der Schere gehalten werden, die schönsten Hecken, Pyramiden und Kugeln können gezogen werden, zumal, da ihre häufigen gelben Blüten, zu der Zeit, da alles noch kahl und erstorben in denen Gärten aussiehet, ein schönes Ansehen machen, sondern auch weil seine häufigen rothen Beren von vielen mit Appetit gegessen, auch zum Einmachen gebraucht werden. Sie können aber auch in einem Baumgarten als mittelmäßige Bäume, in einem Winkel stehen; da sie ihre Früchte reichlich bringen werden. Was nun ihre Vermehrung anlanget, so werden solche aus ihrem Samen gezogen, es gehet aber etwas langsam damit her, denn sie bringen zwen Jahr zu, ehe sie aufgehen, man muß also Geduld haben. Im September und Oktober sind sie reif, hier nimmt man so viel Beren, als man will, läßt sie recht überreif und mürbe werden, und entblößt sie von ihrem Fleische, welches man entweder abessen,

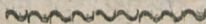
sen, oder: sie sonst davon entleiden kann. Diese thut man nun mit Sande vermische in einen alten Topf, deckt ihn wohl zu, und gräbet ihn in einem Winkel des Gartens in die Erde, läßt sie dar in den nächsten Winter, den darauf folgenden Sommer und wieder einen Winter, bis zum Frühjahre, stehen; alsdenn legt man solche reihenweise in ein gutes Erdreich, bedeckt sie drey Zoll hoch mit Erde, hält sie vom Unkraute rein, so werden solche gut aufgehen und kleine Bäumchen werden, die man nach drey Jahren zu Hecken verpflanzen kann. Man kann sie auch durch das Einlegen in die Erde vermehren, sie schlagen gar gern Wurzel. Sie wachsen an vielen Orten in den Wäldern, als bey Eckardsberge, bey Bibera und im Lautenburgischen Forste; man findet sie aber selten allein, sondern auf alten Stöcken stehen, die wenig Wurzel haben, es ist also nicht viel damit anzufangen. Es giebt zweyerley, rothe und gelbliche; man kann auch wol ihre Kernen sogleich vom Baume, in das Land säen, allein, da sie fast zwey Jahr zubringen, ehe sie aufgehen, und im Sommer vielmals dürre Witterung einfällt, so geschiehet es, daß solche austrocknen und zum Aufgehen untüchtig gemacht werden: man thut also besser, man bleibet bey obiger Methode. Man sagt auch von einer blauen, die wir auch vor zwey Jahren erhalten haben, und deren Früchte zu sehen, wir mit Verlangen erwarten.

* * * * *

Dritte Abtheilung.

Von

Lustgebüsch en.



Von diesen werde ich nur diejenigen berühren; so zum Theil zur Lust, zum Theil auch zum Nutzen in einem Garten einen Platz verdienen. Ich mache den Anfang

Vom Taxbaume.

Es wird wol kein Lustgarten anzutreffen seyn, in welchem man solchen nicht finden sollte; die Gelegenheit dazu hat wol sein schönes, Winter, und Sommer grünes Laub, wie auch seine Bereitwilligkeit veranlasset, denn er läßt sich zu allem gebrauchen: man kann von ihm Hecken, Pyramiden und Säulen, menschliche und thierische Gestalten, ja alles, was man nur will, machen, wenn nur eine geschickte Hand ihn dazu anweist und ihm forthilft. Es wäre wol eine vergebliche Sache, wenn ich meine Gartenliebhaber darin unterrichten wollte, denn die augenscheinlichen Handgriffe sind es, die die Kunst hier ganz leicht machen, wenn man nur Lust dazu hat; so viel muß ich aber doch sagen, daß alle Figuren erst von starkem Drath oder kleinen Latten und Gatterwerk müssen angeleget werden, woran man alsdenn die Zweige heften muß. Die An-

Anleitung muß man ihm also erſt geben, wozu er auch willig iſt, alſdenn muß die geſchickte Hand eines Gärtners durch den Scherenschnitt es dahin bringen, was es vorſtellen ſoll. Seine Vermehrung kann durch dreyerley Wege veranſtaltet werden: erſtlich durch den Samen, zweytens durch Abſchnitte, drittens durch das Abſenken oder Einlegen. Was die erſte Vermehrung anlangt, ſo iſt ſolche wol gewiß, aber langſam; man ſamlet die rothen Beren im Oktober, man reiniget ſie von ihrem fetten und leimichten Schleime, und bringet ſie im Nov. in eine gute Erde: ſie werden nach Beſchaffenheit der Witterung und der guten Wartung entweder aufgehen, oder zurücke, bis künftiges Jahr, bleiben; dabey muß man nun freylich das Land rein von Unkraut erhalten. Besser aber iſt diejenige Vermehrung, ſo durch die abgeſchnittenen Zweige geſchiehet, wenn ſolches nur geſchickt angefaſſen wird. Die Zweige werden im März, ohngefähr eine halbe, beſſer eine ganze Elle lang, von den alten Bäumen abgeſchnitten; man macht nach der Länge, der einzulegenden Zweige, an einem ſchattigten Ort, einen kleinen Graben nach der Schnur, in dieſen leget man die Zweige, einen Fuß weit von einander, ein, ſcharret die Erde daran, und tritt ſie mit den Füßen fein derb an; es iſt auch nöthig, daß man ſolche zu Zeiten ſtark gieſſet, denn in Ermangelung nöthiger Feuchtigkeiſt werden ſie keine Wurzeln ſchlagen. Hier bleiben, 2 drey Jahr ſtehen, alſdenn nimmt man ſie heraus, und ſetzt ſie nach der Ordnung in eine Baumschule. Man wird an ihrem Wachſthume gar bald gewahr werden.

werden, ob sie pyramidal wachsen, diese lassen sich gar gern zu einer Pyramide ziehen, da hingegen andere die keine gerade Spindel treiben, nur zu Hecken und Figuren zu gebrauchen sind, ich habe davon in meinem zweyten Theile S. 253 und 257 gehandelt, da hin weise ich meinen Gartenliebhaber. Ich will nur kürzlich die dritte Vermehrung, a. a. D. S. 256, die durch das Einlegen geschieht, gedenken. Es werden nemlich von den alten Bäumen, die nahe an der Erde liegenden Zweige in die Erde, ohne Einschnitt, gelegt; sie schlagen alle Jahre leicht Wurzel, sind aber zu Pyramiden nicht zu gebrauchen. Was man sonst von diesem Baume vorgiebt, daß er giftig sey, davon habe ich den Beweis, was den innerlichen Gebrauch betrifft, in meiner angezeigten Schrift angeführt; gleichwol fraß der Marder die Beren gern, und ich weiß, daß ein Mediciner, in meiner Gegenwart, etliche Beren gegessen: vielleicht sind nicht wenige schädlich, wol aber viele. In Gärten, da man auf den Nutzen sieht, wollen die von ihm gezogenen Pyramiden fast abkommen, indem man an deren statt fruchtbare von Zwergobste, anbauet.

Vom Buxbaum.

Hier ist die Rede nicht von dem kleinen, den man in Gärten zu Einfassung der Bete und Lustreviere brauchet, sondern von dem grossen, den man lateinisch *Buxus arborescens* nennet, das ist, der zu einem Baume wird. Dieser ist es, aus dem man immer grüne Hecken, Kugeln, Pyramiden

miden und andere Figuren ziehen kann. Seine Vermehrung geſchiehet durch abgeſchnittene Zweige, wie bey dem Larbaum iſt gemeldet worden, und ich finde vor unnöthig ein mehreres davon zu ſagen.

Vom Sadebaum.

Nuch ein immer grünender Baum, der zu Hecken und Pyramiden, gleich vorigem, kann gebraucht werden. Seine Vermehrung geſchiehet eben, wie bey vorigem, nur muß man, wenn Pyramiden davon ſollen gezogen werden, Pfähle daran ſtecken, damit er an dieſelben angebunden werden kann, und in die Höhe geleitet werde, denn von Natur iſt er gar nicht geneigt in die Höhe zu wachſen. Die Schere kann er wohl vertragen, er iſt aber in groſſen vornehmen Gärten, aus welchen ihn der Larbaum und Burbaum verdrängt, verachtet.

Vom Wacholder.

Nuch dieſer immer grünende Baum verdient einen Platz in einem Luſtgarten, indem er ſich zu Hecken und Pyramiden gebrauchen läßt. Will man ihn nun anbauen, ſo kann es beſſer durch ſeinen Samen geſchehen, als durch die in den Wäldern ausgeſuchten Stämme, denn ſie haben die Unart an ſich, daß ſie nicht gern anwachſen, ſie müßten dennoch ganz jung ſeyn, und man müßte ſie mit einem Klump Erde ausheben, und damit verſetzen. Dieſe Beren müſſen friſch ſeyn, ſie müſſen zerquetscht, und im Waſſer umgerührt werden, ſo

wird der Unrath, der leicht ist, oben schwimmen, der Samen aber sich unten setzen, welchen man gar leicht absondern und abtrocknen kann. Diesen säet man entweder dahin, wo man eine Hecke anlegen will, oder in ein ander gut Land, es müssen aber solche im dritten auf das längste im vierten Jahre, mit etwas Erbe, ausgehoben und dahin, wo sie stehen sollen, verpflanzt werden. Sie können die Schere gar wohl vertragen, daher siehet man an manchen Orten, wo das Vieh, solche alle Jahr abbeisset, verschiedene Figuren davon; man sehe hiervon meinen ersten Theil S. 187. 189. nach.

Von Verbisberen.

Auch diesen kann man einen kleinen Raum in seinem Garten gönnen, wenn man nicht ganze Hecken davon anlegen will, wozu sie vorzüglich, ihrer Stacheln wegen, gut sind. Ihre Vermehrung geschiehet durch den Samen, nachdem die rothen Beren, worin der Samen befindlich, zerknirscht und der Samen davon abgesondert worden, welchen man im Oktober oder November reihenweise in ein gut Land säet. Sie werden gut aufgehen, und man darf sie nur von Unkraute rein erhalten; im zweyten Jahre kann man sie versetzen, wohin man will; sie werden gut fortkommen. Sie laufen häufig aus, und dadurch können sie auch vermehrt werden. Wer nun keine Gelegenheit hat Hecken davon anzulegen, der kann doch nur einige Sträucher in seinen Garten pflanzen; wenn er sie von den untersten Auschößlingen fleißig reißet

niget, so kann er kleine Bäumchen davon ziehen, die voller Früchte hängen werden, welche zum Einmachen von denen Konditorn und Apothekern gesucht werden. Sein Holz ist gelb, fest und eines der feinsten zum Furniren, seine jungen Blätter geben einen guten Thee; die innerste gelbe Rinde des Holzes färbet gelb.

Vom Syringa.

Spanischer Holunder, insgemein Huck uf die Magd genennet, ist zweyerley; blau und weiß. Sie sind gemein und ihrer wohlriechenden Blüten wegen in einem Garten wohl zu dulden. Von ihren häufigen Ausläufern werden sie genugsam vermehret; man pflanzt sie gemeiniglich an die Laubhütten, wer aber ordentliche Bäumchen davon ziehen will, muß die unten auslaufenden Schößlinge unter der Erde abnehmen, sie werden aber doch immer aus schlagen, und man wird immer damit zu thun haben. Es ist also besser gethan, wenn man solches Willens ist, man erwähle sich dazu keine gleiche Ausläufer; man sehe zu, daß man die untersten Augen mit einem scharfen Federmesser fein tief, bis auf das Holz rein ausschneide; man denke nicht, daß es schade, sondern hierdurch wird nur den häufig ausschlagenden Ausläufern gewehret, und man kann keine Bäume davon ziehen, die aber die Schere, wenn sie ihre Blumen reichlich bringen sollen, nicht vertragen können.

Syringa perfica.

Eine andere kleinere Art von vorigem, mit röthlichen Blüten, sie bleibet ganz niedrig, und ist ein fein Gewächs, das durch seine Ausläufer gar leicht kann vermehret werden. Es kann auf den Beten, ohne groß Besperre, einen Platz haben; wer es in Scherben pflanzt und in einem Treibhause aufbehält, kann frühzeitige Blumen davon haben. Ein Liebhaber, dem diese Gelegenheit fehlet, kann es in der warmen Stube am Fenster zum Aus schlagen bringen und hernach, nach und nach, an die Luft gewöhnen, so hat er gleichfalls frühzeitige Blumen davon zu erwarten.

Je länger je lieber.

Deren giebt es unterschiedene Sorten, die bekannt genug sind; man pflanzt sie gemeinlich an die Lauben, Häuser und Portale. Ihre Vermehrung geschiehet durch Einleger, auch wol durch Schnittlinge. Man hat auch eine kleine Art mit zinnoberfarbener Blüte, welche sehr artig, aber auch zärtlicher wie vorige ist.

Von der Zwergmandel.

Ein Strauch, so zur Lust, wegen seiner frühzeitigen, schönen und häufigen rothen Blüten einen Platz in einem Garten verdienet; er läuft häufig von der Wurzel aus und ist dadurch gar leicht zu vermehren.

Von

Von Johannisberen.

Deren giebt es vier Hauptsorten; als rothe, fleischfarbene, weisse und schwarze. Von den rothen und weissen giebt es Abänderungen, die kleinere und schlechtere Trauben bringen, die nur in die Zäune und Hecken sich schicken; es giebt auch noch eine Art, die man bunt nennet, es ist aber auch nur ein Spiel der Natur, und verändert die Farbe gar leicht wieder. Die vier Hauptsorten werden entweder zu Hecken, oder als Büsche auf die Bete gepflanzt; auf den Beten ist es am besten, man ziehet sie mit einem gleichen Schaft eine Elle hoch. Hier fällt mir ein, daß ich bey meiner vorigen Stelle zwey dergleichen hochstämmige an den beyden Seiten des Einganges eines etwas niedrigen Spalters gezogen hatte, deren Schaft war gerade so hoch, daß ein Mensch von mittelmäßiger Grösse, wenn er daran trat, die Beren mit dem Munde abpflücken konnte. Den Fremden war es ein Vergnügen, und diesen zu Gefallen blieben die häufigen Beren daran hängen, bis sie selbst abfielen. Ich habe sie einstmals an einem Wohnhause, wo man sonst pfleget Wein anzulegen, welcher aber an diesem kalten Orte niemals reif wurde, angepflanzt; es war die so genannte holländische grosse rothe und fleischfarbene: sie wuchs von dem untersten Stockwerk, das vier Ellen hoch war, bis zum obersten, daß man solche aus den obern Fenstern erreichen konnte. Man wird gar wohl einsehen, daß solche an einem Spaliere müsse angeheftet werden.

Da
nun

nun dieſe ihre Früchte reichlich trugen, ſo ließ der
 Beſitzer die Beren zu jedermanns Verwunderung,
 bis alles Laub abgefallen war, hängen. Ich füh-
 re dieſes deswegen an, weil vielleicht ein und der
 andere Liebhaber eine Gelegenheit hat, an einer
 Mauer, Hauſe u. d. gl. und wenn es auch der
 ſchattigſte Ort wäre, wo er ſonſt nichts anbringen
 könnte, doch aber gern etwas grünes haben will,
 das ſeine Wand oder Mauer bedecket, ſo kann er
 dieſe dazu nehmen; iſt der Boden gut, und dabey
 feuchte, ſo wird es beſto beſſer vor ſie ſeyn. Sie
 vermehren ſich genugsam, ſowol durch die Neben-
 brut, als auch durch Schnittlinge. Wer nur
 Bäumchen auf die Bete ziehen will, der folge mei-
 ner Methode, wie erſt bey dem ſpaniſchen Glieder
 gedacht. Ich habe in meinen jungen Jahren bey
 einem alten und nicht ungeſchickten Gärtner ge-
 ſehen, daß er neben die Johannisſträucher ſüße
 Kirschſtämmchen ſetzte, und auf ſolche ſelbige
 ablaktirte, in Meynung, die Beren würden von
 den ſüßen Kirschſtämmen auch einen ſüßen Ge-
 ſchmack bekommen. Ich habe ſolches nachgeah-
 met, aber befunden, daß ſie nicht allein nicht dau-
 erhaft, ſondern auch ihr Geſchmack ſauer, wie
 vorher, blieb; und iſt dieſes nicht auch bey andern
 Obſtforten bekannt? daß der wilde Stamm
 zwar ſeinen eingefeßten Reifern Nahrungsſaft zu-
 führet, das eingefeßte Reis aber ſeine Eigenschaft
 behält, denn ſonſt müßte folgen, daß ein Vor-
 ſtorfer Apfel, der auf einen ſauren wilden Stamm
 geſetzt wird, auch ſaure Früchte bringen müßte.
 Es iſt alſo dieſes eine vergebliche Arbeit und unter
 die

die wiedernatürlichen Baummünste zu rechnen. Wer ja etwas sonderbares haben will, der kann rothe und weisse auf einen Stamm okuliren, oder er setze zwey Reiser von verschiedenen Farben dicht neben einander mit ihren Wurzeln in diese Erde, er lasse sie ein Jahr neben einander stehen, bis sie angewurzelt sind und Kräfte erlanget haben; alsdenn löse man die äusserste Schale mit etwas Holze auf der einen Seite ab, wo man sie zusammenfügen will, man hüte sich aber, daß man nicht bis auf das Mark einschneide; alsdenn füge man diese beyden zugeschnittenen Reiser zusammen, umwinde sie mit einem von Baumwachs auf leinwand gestrichenen Pflaster und um dasselbe mit einer Weiße, besser aber ist es, wenn man es mit leinenen Banbe umwickelt und verbindet; hierauf läßt man solche ein Jahr in Ruhe stehen, das zweyte Jahr aber muß man den Verband lüften, denn sonst schneidet derselbe in den Stamm ein, und macht grosse Hindernisse in der Zusammenheilung: macht man nun solches geschickt, so wird man einen Stamm haben, so zweyerley Früchte von verschiedener Farbe bringen wird. Eines muß ich dabey erinnern, die fleischfarbenen, schwarzen und rothen lassen sich am besten dazu gebrauchen, weil sie einerley Holz treiben, da hingegen die grossen weissen nur struppicht und nicht so gut in die Höhe wachsen, woraus also keine formliche Bäumchen werden. Rüssner in seiner lebendigen Baumbaukunst, Nr. 11. Fig. 2. hat sogar drey verschiedene Bäume auf diese Art zusammen geheilet. Die weissen Johannisbeeren haben die

Zu

Jugend die Tintenflecke aus dem leinenen Zeuge zu vertreiben, wenn man mit deren Saft es wäscht; daß dieses wahr sey, wenn es auf frischer That geschiehet, kann ich dem Frauenzimmer versichern, ob es aber, wenn es eingewurzelt auch angehe, kann ich nicht sagen. Die schwarzen Johannisberen sind nicht jedermanns Essen, doch aber sind sie gesund; sie sollen dem Gifte widerstehen, zu dem Ende man deren Holz, bey der vorerlichen Jahren wütenden Viehseuche soll gebrauchet haben: man soll einen Einschnitt zwischen Fell und Fleisch gemacht und dazwischen ein solch Stückchen Holz eingeschoben, von welchem vorher die graue Rinde abgeschabet worden, und dieses soll das Gift an sich gezogen haben.

Von Stachelberen.

Hiervon giebt es auch verschiedene Sorten; grosse und kleine, lange und runde, rauhe und glatte, grüne, weisse, gelbe, blaue und rothe. Alle wollen einerley Wartung haben, und ich habe hierbey weiter nichts zu erinnern, als daß ich meine Liebhaber auf das vorhergehende weise, was ich von den Johannisberen gesagt; und da man das Auslesen hat, so wird wol ein jedweder Liebhaber selbst so klug seyn die besten auszusuchen und in seinen Garten zu pflanzen. Wollte jemand solche vom Samen erziehen, dem muß ich sagen, daß es glücklich angehe, wenn er die aus den Beren herausgemachten Körner im Oktober und November in die Erde bringet; er wird Abänderungen,
oder

oder verschiedene Sorten, daraus erhalten, er muß sich aber etliche Jahre gedulden.

Von Himberen. *Rubus idaeus. Linn.*

Deren sind mir dreyerley bekannt; die gemeine rothe, so in manchen Wäldern wild wächst, die grosse rothe und die weisse: alle wollen einerley Wartung haben, ist es möglich so pflanze man sie an einen schattigten Ort; da sie am allerbesten gedeihen. Sie werden von ihren häufigen Ausläufern vermehret, man muß aber beobachten, daß man, beim Ausnehmen derselben, die unten an der Wurzel sitzenden Keimen nicht abstosse, denn sonst würde man vergebliche Arbeit haben. Dieser Strauch hat etwas besonderes; dasjenige Holz so dieses Jahr aufwächst, bringet Früchte, es gehet aber verloren und wird dürre, an dessen Stelle aber treibet es frische Stengel, die künftiges Jahr ihre Früchte bringen; zu dem Ende die dürrern alle Jahr müssen abgeschnitten werden. Man kann davon ganze kleine Lustwälderchen anlegen, wo möglich, im Schatten. Die grosse rothe aber, da sie hoch wächst, kann an einer Mauer, oder Wand, die gegen Mitternacht im Schatten liegt, mit Nutzen an ein Spalier angeleget werden. Die weisse schmeckt nicht so süsse, als die rothe, sondern etwas saurer. Der Gebrauch der rothen in den Apotheken ist bekannt, und so auch der davon verfertigte Himberwein und Esig.

Vom

Vom Schneeball.

Opulus flore globoso. Linn.

Ist eine Art von Masholder, seine weißen Blüten sind rund, wie ein Ball, oder Kugel, seine Vermehrung geschieht durch seine Ausläufer. Ich habe einmal von einem blauen gehört, aber ihn niemals zu sehen bekommen. Der wilde wächst in unsern Wäldern an der Gasse häufig, er bringt aber seine Blumen nicht kugel- sondern schirmförmig, wie der Holunder, und trägt rothe Beeren, die man an manchen Orten Drosselbeeren nennet, weil die Drosseln sich derselben zu ihrer Nahrung bedienen, jedoch nicht eher, als wenn sie nichts bessers haben.

Vom sibirischen Erbsenbaume.

Robinia Caragana. Linn.

Von Kalm, in den schwedischen Abhandlungen 9. B. S. 67. Aspalathus genannt, ist ein Gewächs, so aus Sibirien hergeholet worden. Es ist einer von den neuen Modebäumen bey uns; Kalm preiset solchen zur Verbesserung der Landwirthschaft an, weil seine Früchte, als Erbsen, von Menschen und Thieren können genuset werden; er dienet auch zu Hecken, und sein Laub ist ein gutes Viehfutter, es giebt auch eine Farbe, als der Weid, wenn es erst durch Einweichung und Fäulung zugerichtet worden. Das Bast von den Aesten ist zäher, als das von den Linden.

Bielke

Bielke in den schwedischen Abhandlungen 12. B. S. 125. hat diese Erbsen kochen lassen, er hat aber das erste Wasser abgiesen lassen, weil solches bitter ist; er hat sie gemahlen und Pfannkuchen davon gebacken, es hat gut geschmeckt, und er hält sie vor gesünder, als unsere Erbsen, indem sie keine Blähungen machen. Von diesem Lobe angezogen, bauen wir nun hier dieses Gewächs auch an, der Same ist es, durch welchen man solches gar leicht vermehren kann. Ich bekam vor etlichen Jahren etwas Samen von Leipzig, aus dem dasigen löbl. Intelligenzkontor, ich säete ihn im April, er gieng gut auf, und ich würde eine Menge dergleichen Bäumchen erhalten haben, wenn nicht die Ueberschwemmung der Sale 1771. solche verdorben, und ich nur einige gerettet hätte.

Vom Bohnenbaum.

Cytisus Laburnum. Linn.

Sonst auch Anagyris genannt. In dem Braunschweigischen, an der Weser zu Germsen, soll sich eine kleine Gegend davon besetzt finden, welche man wie ander Buschholz abtreibet, s. de Roi. Er trägt schöne gelbe traubenweise Blüten, die ein schönes Ansehen in einem Garten machen, worauf Schoten, gleich den Schminkebohnen erfolgen, in welchen der Same, als kleine Bohnen, eingeschlossen lieget; diese Schoten, wenn sie noch grün sind, riechen wie die gewöhnlichen Schminkebohnen und ich glaube, daß sie zu der Zeit als was rares, wie Bohnen, könnten gegessen werden, wenn

Rammelts Abb. 3 Th. P sie

sie nur kein Erbrechen verursachten. Er vermehret sich durch den Samen, welchen man im März säet, wie auch durch seine Ausläufer und Schnittlinge; man kann solche zu mittelmäßigen Bäumen ziehen, welche, zur Zeit ihrer Blüte, ein prächtiges Ansehen haben; sein Holz ist fest, schwer und flammig, und daher zu verschiedener Drechslerarbeit zu gebrauchen: sehr kalte Winter kann er nicht wohl vertragen.

Colutea arborescens. Linn.

Kann durch seinen Samen vermehrt werden, er läuft auch aus; seine gelben Blüten und seine blasenförmige Schoten sind es, die ihm einen Platz in einen Winkel des Gartens vergönnen.

Von Rosen.

Der Rosen giebt es gar vielerley. Möller, in seinem grossen englischen Gärtner Lexikon, zählt deren 49 Sorten, Zesse 32; es sind aber dieses meistens fremde und ausländische, ich will nur von denen bey uns, in denen bürgerlichen Gärten gewöhnlichen, etwas gedenken. Da haben wir die Centifolie, die Königin unter den Rosen, die weisse, die bunte, die gelbe gefüllte, die perl, oder blasrathe gefüllte; alle diese vermehren sich durch ihre Ausläufer und sie sind eben nicht ekel, ausgenommen die gelb gefüllte, die zwar, was ihren Wachsbum betrifft, mehr, als zu sehr, in das Holz wächst, auch reichlich Knospen

spen bringet, aber ihre vollkommenen Blüten niemals recht erlanget, indem sie sehr zart sind und weder starke Hitze, noch überflüssige Masse vertragen können. Auch sind sie verschiedenen Insekten eine Lockspeise, die sie gern fressen, aber sie auch verderben; und da diese von Ansehen zwar schön, aber von Geruch der wild wachsenden schlechten Rose nicht bekommen, so finden sie dennoch ihre Liebhaber, die wol eher angefraget haben, wie es anzufangen sey, daß man solche in schönem Flor erhalte. Ich weiß keinen andern Rath, als daß man ihnen eine Beschirmung zu der Zeit mache, da ihre Knospen beginnen aufzubrechen, es sey nun heißer Sonnenscheitl oder Regenwetter, beides können sie nicht vertragen. Dieses wäre nun wol ein Mittel, aber vor die Insekten, die solche durchfressen, weiß ich nichts. Die bunte, so genannte arabische, artet sich gern aus, wenn sie lange an einem Orte stehen bleibet und wird ganz roth; wer nun solche gern bunt erhalten will, muß von den bunten Ausläufern einige ausheben, und an einen andern Ort des Gartens versetzen: denn die ihnen anständigen Nahrungssäfte, sind erschöpft, und dieses ist die Ursach, daß sich solche ausarten. Die Vermehrung der Rosen geschiehet von ihren häufigen Ausläufern; daß man solche auch auf hohe wilde Rosen, oder Hahnebutterstämme okuliren könne, habe ich in meinem ersten Theile S. 220. gezeigt. Ich warne aber meine Liebhaber, daß sie keine gelbe und rothe auf einen Stamm setzen, denn die gelbe pflegt stärker, als die Centifolie zu wachsen, woraus nicht allein ungestaltete Bäume werden,

sondern es werden die Centifolien von den gelben auch verdruckt. Will man ja zweyerley auf einem Stamme haben, so sind es gelbe und weisse, weil diese letztere auch starken Wuchs hat. Will man späte Rosen haben, so muß man die im May und Junius gewachsenen jungen Ausschößlinge abschneiden, so werden sie wieder neue treiben, die im Herbst blühen werden. Wie man solche im Sommer versehen könne, die hernach spät im Herbst blühen, davon siehe meinen ersten Theil S. 221.

Pimpernuß. *Staphylea*.

Deren sind mir zwey Arten bekannt; gemeine und drey blättrige, *Staphylea trifolia*: die erste wächst höher, die andere niedriger. Beyde werden durch ihren Samen vermehret, wie auch durch ihre Ausläufer; aus ihren Nüssen presset man ein Oehl, und man kann ihnen zur Lust und Veränderung in einem Garten einen Platz gönnen.

Spierstaude mit Johanniskrautblättern. *Spirea hypericifolia*. *Linn.*

Wird durch Ableger und Ausläufer vermehrt. Es ist diese Staude schon längst bey uns bekannt gewesen, man hat aber keinen Gebrauch davon zu machen gewußt, jetzt aber macht man einen wohl schmeckenden Thee, von dessen Blättern, man tiennet ihn den Labradorthée, s. Krausens Unterricht von der Gärtnerey S. 539. Ich habe diese Bäume

Bäume auf den Beten als Pyramiden gezogen, da ihre vielen weißen Blüten ein gutes Anſehen machten; ihr Holz dienet zu Pfeifenröhren. Hiernächſt hat man noch verſchiedene Sorten der Spiraea; als Spiraea alba, Spiraea ſalicifolia, Spiraea tomentosa, Spiraea opulifolia; von dieſer letztern können gleichfalls gute Pfeifenröhre gemacht werden: alle dieſe vermehren ſich durch ihre Ausläufer.

Gerberbaum. Rhus Sumach. *Linn.*

Dieſer ſonſt ſchon längſt bekannte Baum in unſern Gärten iſt es, den man bey jezigem Holz-mangel anzupreizen hätte, denn es iſt bekannt, daß das Gerben und die Feſtmachung des leders durch die Rinde der Eichen geſchiehet, und was vor Schaden andern Bäumen dadurch entſtehet, davon ſind unſere ökonomiſche Nachrichten voll; daher man auf allerhand andere ſolche Mittel geſallen, der Sumach aber nicht ſonderlich in Vorſchlag gekommen, ohne was der Fürſtlich Schwarzburgiſche Hofgärtner zu Arnſtadt, Thieme recht patriotiſch vorgeschlagen hat. Ich wundere mich auch ſelbſt darüber, da es doch gelehrten Hauswirthen bekannt iſt, daß ſolcher nicht weiter angeprieſen wird, da doch die Möglichkeit, nach Thiemens Vorſchlage, gar leicht und vorthellhaft wäre. Ich habe ſchon in meinem zweyten Theile S. 250, 251. einen Vorſchlag gethan, und gezeigt, daß die Spanier ganze Aecker damit anbauen, und ihr Leder damit gerben und feſt machen;

warum ahmen wir ihnen nicht nach, da wir doch sonst gewohnet sind alle fremde Moden nachzumachen? Er hält unsere Winter aus, ist nicht zärtlich und läuft häufig aus, wodurch man ihn, wie auch durch den Samen, der im Herbst gesäet wird, reichlich vermehren kann. Die Rinde, färbet Feuille morte, das Holz dienet zum furniren, von den frühzeitigen Fruchtbüschcn läßt sich ein guter Esig bereiten, und sein Holz soll in Servien anstatt der Fiebereinde gebraucht werden. Ich habe ihn schon lange in den Winkeln derer Gärten stehen, allein keinen Gebrauch davon machen sehen: wäre es nicht zu wünschen, daß man dieses nützliche Gewächs besser zum Nutzen brächte.

Kellerhals. *Daphne Mezereum. Linn.*

Er wächst in denen Laubwäldern bey Eckardsberge vielfältig wild, er blühet gleich Anfangs des Merz, seine rothen, frühzeitigen, lieblich riechenden Blumen haben ihn beliebt gemacht; man pflegt ihn in die Gärten, im Schatten zu pflanzen. Man kann hiervon kleine, artige Bäumchen ziehen, seine Vermehrung geschiehet sowol durch den im Herbst ausgesäeten Samen, als auch durch seine Ausläufer. Er wird auch sonst der Pfefferebaum genannt, weil seine Beren sehr beissend sind, und von ungewissenhaften Brantweinbrennern unter den Brantwein, wiewol sie der Gesundheit schädlich sind, gemischt werden. Man hat auch den immer grünen Kellerhals, der seine Blätter

ter im Winter behält, er ist aber eben nicht sonderlich gemein; seine Vermehrung geschiehet durch dessen Beren, die aber ein ganz Jahr in der Erde liegen, ehe sie aufgehen.

Spanische Pfriemen.

Spartium iunceum. Linn.

Es hält mittelmäßige Winter aus, es muß aber etwas mit Stroh verbunden werden; man pflanzt es auch wol in Scherben, es bringet aber seine Blumen häufiger im Lande. Seine Vermehrung geschiehet durch den Samen, den man in Scherben säet. Sonst hat man es auch unter den Gewächsen zum Ledergerben vorgeschlagen. Man hat auch die mit gefüllter Blüte, welche durch das Einsenken, wie die Nelken, vermehrt wird; und die *Genista lusitanica*, die auch im freyen Lande dauert und deren gelbe Blüten frisch und durre das Zeug gelb färben, ist bekannt. Es wird durch den Samen vermehrt. Die *Genista spinosa*, oder der *Vlex europaeus*, machte vor etlichen Jahren, zu Anlegung wehrhafter Hecken ein groß Aufsehen, und die davon gedruckten Nachrichten versprachen mehr, als sie geleistet haben, und daher findet man keine Hecken davon angelegt.

Wilde Oehlbaume. *Elaeagnus. Linn.*

Dereu sind mir zwey Sorten bekannt; eine mit schmalen, die andere mit etwas größern Blättern,

tern, wie an dem guten Dohlbäum. Beide können etwas Kälte vertragen, ihre weißlichen Blätter und ihre süßlich riechende Blüten machen, daß sie in einem Garten zur Lust wol stehen können; ihre Vermehrung geschiehet sowol durch Ausschläger, als auch durch abgeschnittene Zweige, die aber langsam anwurzeln.

Lebensbaum.

Thuja occidentalis. Arbor vitae. Linn.

Der Lebensbaum siehet fast dem Sadebaum ähnlich, er behält seine Nadeln im Winter gleich diesem, nur daß solche im Winter als abgestorben aussehen, hingegen, sobald das Frühjahr heran kommt, werden sie wieder grün und leben von neuem wieder auf; davon denn auch wol sein Name herrühren mag. Dieser Baum kann zu Pyramiden gezogen werden, seine Vermehrung geschiehet durch die Zweige und Einleger. Es sind zweyerley Sorten, der orientalische und occidentalische; der erste riecht stark.

Von der amerikanischen Ceder.

Diese wird nummehr auch in unsern Gärten gemein, wir haben sie vor drey Jahren, unter andern nordamerikanischen Gewächsen, mit bekommen, sie hat einen schnellen Wuchs, sie läßt sich mit der Schere schneiden und ist derowegen gut zu Pyramiden. Kann man Samen von ihr haben, so gehet solcher gern auf, wenn man ihn im Frühjahr säet.

Verchens

Lerchenbaum. *Pinus Larix. Linn.*

Dieser Baum wird nun auch bey uns Mode, man säet den Samen, der gar leicht aufkommt, er verlieret seine Nadeln im Winter, er will lieber an kalten, als warmen Orten wachsen; der Brockenberg giebt ein Zeugniß davon ab, indem alda viele Tausend in dem schönsten Wachsthum stehen, und es ist rühmlich, daß man auf den Anbau derselben Bedacht nimt, besonders an Orten die sonst nichts hervor bringen, da nicht allein sein Holz, sondern auch sein Harz, und wenn er alt wird, seine Schwämme sehr nutzbar sind.

Akacie.

Robinia Pseudo Acacia. *Linn.*

Dieser ist auch jetziger Zeit, und zwar mit allem Rechte, ein Modebaum, sein schneller Wuchs, bey jetzigem theuren Holzpreise, empfiehlt schon genug ihn anzubauen; sein fettes Holz, seine lieblich riechenden Blüten, und schönen Blätter machen ihn beliebt. Er ist auch schon lange in den Winkeln unserer Gärten versteckt gewesen, ohne daß man ihn zu nutzen gewußt, wenn nicht ein Franzose zu Bourdeaux, in einem 1762. heraus gekommenen Traktate denselben uns angepriesen hätte; und in der That, er ist es werth: ich will also eine kleine Nachricht davon ertheilen, wie man dazu gelangen kann. Er wird erstlich durch den Samen erzeugt, man kann denselben vorher 24 Stunden einweichen, alsdenn im November und

P 5

März,

Merz, welches ich vor das beſte halte, in kleine
 Furchen in ein gut Land ſäen; man bedeckt den
 Samen zwey Zoll hoch mit Erde, man giebt aber
 auch Achtung, daß zu der Zeit, da Dürre einfällt,
 der einmal aufgequellte Samen nicht vertrockene,
 ſondern daß man ihm mit Begießen zu ſtatten komme.
 Hierin wird es vielmals verſehen, wenn die
 Samen nicht aufgehen, ob man gleich weiß, daß
 ſie friſch ſind; es iſt aber ganz natürlich, denn ein
 friſcher Samen, wenn er in die Erde kommt,
 Feuchtigkeit und Wärme empfängt, kommt bald
 in eine Gährung er keimet, und wenn er in dieſer
 Feuchtigkeit bleibet, ſo wird er aufgehen, fällt
 aber Dürre ein, und man kommt ihm nicht mit
 Begießen zu Hülfe, ſo vertrockenen die zarten
 Keimen in der Erde, und es hilft hernach kein
 Gießen. Man ſtelle ſich vor, als wenn man
 Korn in die Erde ſtecken wollte, daß es aufwach-
 ſen ſollte, es fiel aber groſſe Dürre ein; und ſo
 ſind alle in der Erde liegende und gekeimte Samen,
 worauf Dürre erfolgt, zu betrachten, es iſt daher
 nöthig das Begießen zu der Zeit nicht zu verſäumen.
 Vielleicht hat es oben gemeldeter franzöſiſcher Ver-
 faſſer darinn verſehen, indem er ſagt, daß es
 ſchwer hielte die Akacien aus dem Samen aufzu-
 bringen; da doch derſelbe von dem Schöpfer, nach
 ſeinem göttlichen Ausſpruche, dazu geordnet iſt,
 nur müſſen wir der Natur ihre Geheimniſſe zu er-
 forſchen ſuchen, und darnach unſern Fleiß einrich-
 ten. Es bezeuget ſolches auch unſere Baumschule,
 daß von der Akacie viele hundert Stück in derſel-
 ben erzogen werden; ſind ſie nun aufgegangen, ſo

so muß man sie nicht im Unkraute ersticken lassen, sondern fein rein halten. Sie werden eine Elle hoch treiben, da sie nun zu dicke stehen, so kann man solche im folgenden Herbst, oder auch das nächste Frühjahr, ausnehmen, die Hauptwurzel verstüßen und in gehöriger Weite in die Baumschule so lange versetzen bis man solche, entweder zu Hecken, oder Alleen anders wohin pflanzen und anwenden kann. Es ist gewiß, daß dieser Baum das besondere hat, daß wenn er abgehauen worden, nicht von seinem Stamm, wol aber, gleich der Weispappel und Espe, *Populus alba et tremula*, von seinen in der Erde liegenden Wurzeln häufig ausläuft, wodurch man ihn gar leicht vermehren kann; jedoch muß er vorher vom Samen erzogen seyn. Aus dieser Baumschule nun, wenn sie drey oder vier Jahr gestanden, können die besten zu Alleenbäumen, die andern aber zu Hecken ausges hoben werden, wozu sie unvergleichlich sind, sowol wegen ihres schnellen Wachses, als auch wegen ihres durchdringenden Stachels. Dergleichen Allee habe ich vor zwey Jahren in hiesigem Garten angeleget, sie wuchs das erste Jahr drey bis vier Ellen hoch; ich schnitt sie bis auf eine halbe Elle vergan genes Frühjahr ab, und vergangenen Sommer 1773, wuchs sie wieder so hoch, daß ich genöthiget worden bin, solche vergangenen Herbst wieder heraus zu nehmen und anders wohin zu pflanzen: denn sie war nur zu einer Brusthecke angeleget, dazu wollte solche sich nicht zwingen lassen, und da sie die Aussicht benommen hätte, mußte sie heraus. Ich führe dieses deswegen an, um meine Leser von dieses

dieses Baumes starkem Wuchse zu überzeugen; Es ist auch besonderes, daß ihn die Raupen und andere Insekten verschonen; seine Blüten geben einen angenehmen und wohlschmeckenden Thee, und wenn dieses alles bey Seite gesetzt würde, sollte uns der Holzmangel nicht dazu auffordern, indem offene und freye Plätze gar wohl damit bepflanzt werden können, da kein Vieh diesen Baum ansethet. Wenn sie alda einige Jahre gestanden und eines Armes dick erwachsen, könnte man sie abhauen, weil sie häufig auslaufen und einen undurchdringlichen Wald machen würden, zu geschweigen, daß dieser Baum sich, wie die Weiden, alle drey Jahre kellen lässet, dessen Holz aber viel besser zum Brennen, als das von Weiden ist, auch die Weiden nur an nassen und feuchten Orten stehen wollen, so können diese Akazien hingegen an anderen erhabenenen, wo die Weiden nicht wachsen wollen, angebauet werden. Die davon angelegten Alleen sind angenehm und dauerhaft; ich empfehle daher den Anbau dieses Baumes.

Von der Alzerole.

Crataegus Azarolus. Linn.

Ein Baum, der an Holz und Blättern einem Apfelbaum ähnlich, die Frucht aber eine Birne ist; er ist mir unter keinem Namen bekannt, als Alzerole, Lazeron und Hahnebutterbirne, weil die Frucht, wenn sie reif geworden, nicht grösser, als eine reife grosse Hahnebutte ist, auch von Farbe eben so roth aussiehet; man heisset sie auch Traubels

beibirne, weil sie trauben- oder vielmehr büschels-
weise wachsen. Von deren Geschmack und Schön-
heit will ich unten sagen, jezo aber von dessen
Anbau nur kürzlich melden, daß er entweder okuli-
ret, oder gepfropfet werden muß. Man nimme
hierzu Quitten und wilde Birnstämme, die, wenn
ersterer darauf okuliret, oder gepfropfet wor-
den, als Zwergbäume zu Spalieren, oder Pyrami-
den gezogen werden; weil sie aber das Beschneiden
nicht wohl leiden können, indem sie alsdenn nicht
gern tragen, so ist es besser man läßt sie unbeschnit-
ten. Einen solchen Zwergbaum, der boucquetweise
gezogen war, und alle Jahre, nach der gewöhnli-
chen Methode beschnitten worden, traf ich ein-
mals an, er hatte zwar Holz getrieben, aber keine
Früchte gebracht; ich entschloß mich solchen unbes-
chnitten stehen zu lassen; nach zwey Jahren zeig-
te es sich, daß dessen Früchte häufig erfolgten.
Sie machten ein prächtig Ansehen, daß sie aber
viel Esser gefunden hätten, kann ich nun eben nichts
sagen; ihr schönes Ansehen machte sie mehr beliebt,
als ihr Geschmack, der süßlich und ekel ist, daher
wurden sie eine Speise der Wespen, doch finden
sich Liebhaber und um deren Willen muß man sie
sie anbauen. Die nun, so auf wilde Birnstäm-
me gesetzt werden, können zu hochstämmigen
Bäumen erzogen und unbeschnitten gelassen wer-
den; sie sind viel dauerhafter als vorige, sie wer-
den auch mehr tragen: wer also ein Liebhaber da-
von ist, erwähle das letztere. Sie wollen einen
sonnenreichen Ort zu ihrem Stande haben, sonst
werden ihre Früchte nicht schön roth, welches doch
auf

auf vornehmen Tafeln, zum Nachessen, ihren Werth verringern würde.

Virginische Himberen.

Ein neues Gewächs, so uns, mit andern nordamericanischen Gewächsen, bekannt gemacht worden. Es ist eine Himbere, deren Blätter sind groß, mit einer Menge braunrother Haare versehen, die Blumen sind rosenroth, sie blühen sehr lange, die Früchte sind hellroth, der Geschmack ist weinsäuerlich und süsse. Sie vermehret sich so wol durch ihren Samen im Herbst als auch durch die Ausläufer, sie wächst auf acht Fuß hoch, ihre schönen Blumen machen ein gutes Ansehen, und ich habe angemerket, daß sie lieber etwas Schatten, als die völlige Sonne haben wollen.

Vom wilden Jesmin.

Philadelphus coronarius. Linn.

Ist ein gemein Gewächs, so man an Lauben pflanzt, und den schönen Geruch der Blumen, gleich den Pomeranzenblüten hoch schätzet, es vermehret sich durch seine Ausläufer häufig.

Bignonia Catalpa. Linn.

Ein unter den nordamericanischen uns bekannt gewordenes Gewächs, so sonst die Trompetenblume genannt wird, ist wegen seiner schönen, großen Blätter beliebt. Es ist ein Baum, der etwas färllich ist, und unsere kalten Winter nicht wohl ver-

vertragen will; er muß daher, in seiner Jugend im Winter etwas bedeckt seyn, und man muß ihn nach und nach an unsere Winter gewöhnen. Er läßt sich durch seinen Samen vermehren, den man kommen lassen muß; er läßt sich auch durch Schnittlinge vermehren.

Tulpenbaum.

Liriodendron Tulipifera.

Dieser Baum wird nunmehr auch bey uns bekannt und man sucht ihn einheimisch zu machen. Er wächst gar leicht aus dem Samen, den man aus America bringen lassen muß. Vor funfzig bis sechzig Jahren muß er nicht bekannt gewesen seyn, denn Zesse in seinem teutschen Gärtner hat ihn zu der Zeit noch nicht gesehen; jezo siehet man einen Baum von siebzehn bis achtzehn Jahren zu Schwobben und einen zu Harpke von zwey Jahren. Ich muß gestehen, daß ich diesen Baum nur im kleinen gesehen habe, sein Blatt ist, als wenn es oben mit der Schere abgeschnitten wäre, seine Blume sollt mit der Tulpe keine sonderliche Aehnlichkeit, wohl aber eine mit der weissen Seeblosse übereinkommende Gestalt, ohne Geruch, haben. Wenn man ihn aus Samen ziehet, so müssen die jungen Pflanzen die ersten Jahre vor dem Froste verwahret und nach und nach an den Winter gewöhnet werden. Ein recht warmer Standort, wo er vor den kalten Winden beschützet wird, ist ihm am allerliebsten.

Lama

Tamarisken. *Tamari gallica. Linn.*

Dieses Gewächs ist cypressenartig, die Blätter fallen im Herbst ab, man vermehret es durch den Samen, Ableger und Schnittlinge; es siehet gar fein in einem Garten aus, die Blume ist fleischfarbig.

Vom Cypressenfraut.**Santolina Chamaecyparissus. Linn.**

Es giebt zweyerley, grünes und graues; beyde verlangen einerley Wartung und Vermehrung, nemlich durch abgeschnittene Zweige, die man im März, April und May in die Erde, im Schatten, einleget, und mit begießen abwartet: es schlägt auch gar gern Wurzeln, wenn es an der Erde lieget, wäre dieses nicht, so muß man ihm mit Behäufeln zu Hülfe kommen. Es lassen sich gar artige, kleine Hecken und Pyramiden davon ziehen, die, wenn sie unter der Schere gehalten werden, ein feines Ansehen haben; es ist nur zu bedauern daß sie, wenn sie etwas alt werden, gar leicht erfrieren, man muß daher immer auf junge bedacht seyn. Diese kleinen Pyramiden schicken sich in Scherben zur Lust vor die Fenster sehr gut.

Babylonische Weide.**Salix babylonica. Linn.**

Sie ist deswegen in einen Garten zu pflanzen, damit man zu deren Anbau und Vermehrung gelange; denn da sie alle ihre Zweige nach der Erde
nele

neiget, und da, wo ſie den Erdboden berührt, Wurzel ſchläget, ſolglich immer fortläuft und ſich ausbreitet, ſo daß aus einer einzigen Pflanze mit der Zeit ein ganzer kleiner Wald wird, der ohne menſchlichen Fleiß ſich ſelbſt anbauet; ſo iſt dieſes eine Pflanze die man an öden, doch aber nicht zu dürren Orten mit Nutzen anbauen könnte, und ich empfehle ſie denjenigen Gartenfreunden, ſo Gelegenheit dazu haben und entweder Nemiſſen vor das kleine Wild, oder den Holzmangel zu vermindern, anlegen können.

Quedelberbaum.

Mespilus Amelanchier. Linn.

Wegen ſeiner Blätter und Blüten iſt es ein artiger Strauch, in der Schweiz wächst er wild, da er nur ein Fuß hoch wird, in Gärten und in gutem Lande aber zwey bis drey Fuß; ſeine Früchte ſind eßbar, ſie werden im Auguſt und September reif. Er wird ſowol durch den Samen, als auch durch Einleger vermehret.

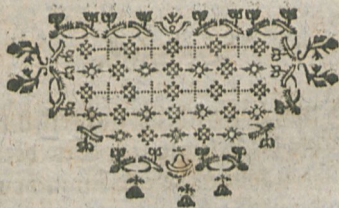
Befchluß.

Und nun hätte ich die mehreſten mir bekann-
ten Gewächſe beſchrieben, ich hätte deren wol noch
mehr anführen können, wenn ich nicht wüßte, daß
ſie eben in dieſes Fach nicht gehörten. Nur muß
ich noch erinnern, daß hier Gewächſe vorkommen,
die ich in meinem zweyten Theil bereits beſchrieben,
daher es ſcheinen möchte als wären ſie hier über-

Rammelers Abh. 3. Th. A flüſſig;

flüßig; ich habe es aber nicht vor überflüßig gehalten, weil erstlich solche in den Baumgarten gehören, und zweytenz möchte wol ein und der andere Liebhaber nur diesen Theil und nicht jenen zu lesen bekommen, denen zu Gefallen habe ich also solche nebst andern mit einschalten wollen.

Allmächtiger Gott, deine weise Einrichtung blicket auch in den allerkleinsten Gewächsen hervor, und man müßte ganz verblindet seyn, wenn man solches nicht einsehen wollte. Auch die Ausarbeitung dieses kleinen Traktats hat mir so viel Schönheiten deiner weisen Absichten vor Augen gestellt, daß ich der undankbarste Mensch in der Welt seyn müßte, wenn ich mich nicht vor Dir demüthigte, und Dir gebührenden Dank abstatte wollte. Ich habe Dich demüthigst bey Anfang dieses Werkes um Kraft, Verstand und Gesundheit gebeten, Du hast mich gnädig erhört, ach so erhöhe mich doch ferner und gieb mir ein seliges Ende.



Bev

B e t r a g
von ökonomischen
A b h a n d l u n g e n .

21



Von Zwergbäumen.

Die Zwerg, oder so genannten Franzbäume, werden jetzt auch in dem allerkleinsten bürgerlichen Gärten angetroffen, jeder Gartenliebhaber will gern einen Apfel oder Birnbaum in seinem kleinen Garten haben. Ich verdanke es ihm nicht, daß er diese kleinen Bäume erwählet, denn ein grosser hochstämmiger Baum würde mit der Zeit seinen kleinen Garten durch seinen Schatten ganz unbrauchbar machen. Es ist bishero die Gewohnheit gewesen solche in runder Form, bouquetweise zu ziehen, aber auch diese Art versperrt einen kleinen Garten; so daß man nicht allein in den kleinen Wegen nicht frey und ungebücket gehen kann, sondern es wird auch das dabey befindliche wenige Land unbrauchbar gemachet: es ist also besser, daß solche entweder an Spalieren, oder pyramidal gezogen werden. Will ein Liebhaber so viel daran wenden, und kleine Spaliere in seinem Garten anlegen lassen, so ist es ihm um desto leichter solche daran zu heften, da es hingegen ohne dieselben etwas mühsamer und künstlicher ist solche frey und ohne Spaliere zu ziehen; denn dazu gehöret Einsicht, Verstand, Nachdenken und eine geschickte Hand zum Beschneiden. Anfänglich müssen die Bäume nicht gar zu weit, auch nicht zu enge auf die Bete gesetzt werden, 10 bis 12 Fuß weit von einander ist genug; sind die Bäume in der Baumschule schon dazu gezogen, so ist es desto besser, sind

246 Beytrag von ökonomischen

sie aber nicht dazu gewöhnet, und man hat die Freyheit solche selbst auszusuchen; so erwähle man die fein breit gewachsenen und diese setze man auch fein nach der Seite, wo das Spalier hinweist; man benimmt ihnen alle Aeste, so aus, oder einwärts stehen, die andern verstugt man auf 4 bis 5 Augen. Auch hier ist ein Vortheil zu künftiger Anlage des Spallieres, nemlich man muß, bey Abschneidung eines solchen Reifes Achtung geben, wo das letzte Auge beim Abschnitte hinweist; es muß weder aus, noch einwärts, sondern gerade dem gezogenen Spalliere nach stehen; freylich ist hierbey vor denjenigen, der es lernen will, der Augenschein und der dabey vorkommende Handgriff, den ein geschickter Gärtner am besten zeigen kann das beste; nächst diesem wollte ich wohlmeinend erinnern, daß man nicht, wie gewöhnlich, wechselseitig, als einen Birnbaum und sodann einen Apfelbaum, setze, sondern jede Sorte allein, denn die Birnbäume wachsen nicht so sehr in das Holz als Äpfel, folglich bleiben immer Lücken in den Spallieren, es ist also besser man pflanze die Birnen allein, und zwar etwas enger, als die Äpfel. Ich habe oben von 10 bis 12 Schuh Weite gesagt, das letztere kann man erwählen. Wollte nun ein Liebhaber die Mühe und Kosten Spalliere anzulegen nicht anwenden, dem rathe ich auch solche pyramidal zu ziehen, es ist dieses leichter, als voriges, wenn man dabey beobachtet, daß man nur diejenigen Stämmchen in der Baumschule dazu aussuche, die einen geraden Wipfel haben; man muß aber denselben nicht stutzen, oder oben abschneiden, sondern

sondern denselben mit einem daran zusteckenden Pfahl zu Hülfe kommen, woran man solchen anheftet, damit er gerade aufwache: die Seitenäste müssen beschnitten werden, und zwar kommt es hier auch auf die augenscheinliche Anweisung und Handgriffe eines geschickten Gärtners an. Ein Baum der als eine Pyramide soll gezogen werden, muß auch in einer unten breiten, oben aber immer spitzig zulaufenden Figur durch den Schnitt erhalten werden; zu dem Ende muß man die untersten Äste immer etwas länger die mittelsten etwas kürzer und die obersten noch kürzer beschneiden, daß also die verlangte Gestalt heraus kommt. Ist nun ein solcher Baum dahin gezogen, so ist es hernach gar leicht ihn in dieser Gestalt zu erhalten, nur muß man die schwachen und die Frucht tragenden Äste zu schonen wissen. Ich muß gestehen, daß ich dieser Art die Bäume zu ziehen sehr geneigt bin, denn sie nehmen nicht viel Platz ein, und tragen reichlich; nur muß ich sagen, daß die Apfelbäume sich am allerbesten dazu gebrauchen lassen, die Birnbäume aber nicht alle: man muß daher solche dazu erwählen, die gern in die Höhe, und nicht struppicht, wie die Poire gris u. a. m. wachsen. Nächst diesem wollte ich meinen Gartenliebhabern anrathen in ihren kleinen Gärten solche Zwergbäume zu setzen, die man auf englische Art hochstämmig ziehet; nemlich die Schäfte sind 3 Ellen hoch, oben werden sie rund, wie eine Kugel, geschnitten, man kann unten frey darunter hinweg gehen, man kann auf den Beten das Land zu Blumensachen gebrauchen und sie tragen häufig.

248 Beytrag von ökonomischen

Ich preise diese Erfindung an, nur muß man sich in Acht nehmen, denn auch hierin gehet Betrug vor, weil diese auf keinen andern wilden Stamm müssen okulirt seyn, als auf Quitten und Paradiesstämmlchen, man muß also bey Einkaufung derselben genau Achtung geben, daß solche nicht auf den so genannten teutschen, als wilden Birnen- und Aepfelstämmen stehen, denn diese würden sich als Zwergbäume ohnmöglich behandeln lassen; sie würden, ihrer Art nach, immer in das Holz wachsen, um grosse Bäume zu werden, je mehr man solche beschnitte, je stärkere Zweige würden sie treiben und keine Früchte bringen. Hier fällt mir ein, daß man wol eher angefraget hat, ob man auf einen solchen teutschen Stamm okuliren und pflropfen und davon Zwergbäume ziehen könne; ich antworte, daß es wol angehe, aber ich rathe nicht dazu: es werden zwar diese Bäume frisch und munter in das Holz wachsen, sie werden aber nicht viel tragen, je mehr man sie beschneidet, je mehr werden sie in das Holz wachsen, und obgleich ein noch so geschickter Baumschneider solche unter Händen hat, so wird er solche doch nicht in die rechte Form bringen. Wenn der Erfinder derer Zwergbäume, Quintinie, gewußt hätte, daß es mit Nußen angieng, würde er nicht die vorigen erwählet haben; ich rathe daher auch nicht dazu.

Von Mistbeten.

Sa ich mich öfters auf die Mistbete, bey Säung mancher Samen berufen, und vielleicht mancher meiner Leser nicht weiß, wie er solches machen

machen soll; so finde ich mich genöthiget, solches ihnen kürzlich anzuzeigen, wenn ich zu erst die Frage; ob die Mistbete nutzbar oder schädlich sind, erörtert habe. Diejenigen, so keine Gartenfreunde sind, halten sie vor schädlich; sie sagen, es würde dadurch vieler Mist verschwendet, der dem Ackerbau, ihrer Meinung nach, entzogen würde. Wenn sie solches nur auf der einen Seite, nicht aber auf der andern, betrachten, haben sie Recht; sie müssen aber bedenken, daß auch dieser Mist nicht verloren gehe, sondern vielmehr zu fernerer besserer Düngung vorbereitet werde. Denn man räumet im Herbst die Mistbete aus, hier findet man den sonst groben und langen Mist verfaulet, seine Hitze ist ihm vergangen, man bringet solchen auf das Küchenland, gräbet ihn unter und düngt damit. Vorher hat man ihn im Mistbete zu allerhand frühzeitigen Gewächsen genuzet, und nun braucht man ihn zum zweytenmale zu einer guten Düngung. Wollte man sagen, er wäre dazu zu heißig, so ist es zwar wohl gesagt, aber nicht bewiesen; wir Gärtner sähen es gern, wenn er seine Hitze immer behielte, aber es zeigt sich das Gegentheil, denn in sechs, auf das längste acht Wochen ist die Hitze auf einem Mistbete vorbey: wer es versteht, wird sagen, ich wäre hierin noch zu strengig, indem die Hitze nicht einmal so lange währet. Will man solche länger zu erhalten suchen, so hat man allerhand Erfindungen erfunden, die zum Theil kostbar und doch nicht zulänglich sind, und unten vorkommen werden. Es ist also gewiß, daß der Pferdemiß, wenn er frisch in das Land

250 Beitrag von ökonomischen

gebracht wird, hiesig ist, in der Folge aber es nicht ist; machet also, meine Gartenfreunde, immer, nach euren Umständen, ein oder zwen Mistbete, und müßet ihr auch den Mist dazu kaufen, so denkt, daß wenn ihr anders gute Früchte in eurem Garten bauen wollet, ihr doch Mist dazu kaufen müßet, der zu den Mistbeten aber bringet doppelten Nutzen ein. Jedermann isset doch gern etwas frühzeitiges, und, nach dem Sprichworte, das Neue vom Jahre; denn dazu sind die Mistbete da: setzet denen Feinden der Mistbete von euren darauf erbaueten Früchten etwas auf dem Tische vor, er wird solches gewiß mit dem größten Appetit genießen und euch davor danken. Nun komme ich auf mein Versprechen, meinen Lesern eine kleine Nachricht zu geben, wie sie sollen mit Nutzen ein Mistbet anlegen; ich werde ihnen aber nichts von kostbaren ausgebohlten, die übrigens ihren wahren Nutzen haben, noch von ausgemauerten, die ich, wegen ihrer Kälte, den ersteren nachsehe, sagen. Wer nun in seinem Garten ein Mistbet anlegen will, der muß vorzüglich auf eine gute Lage sehen, die, erstlich den ganzen Tag, wenn es möglich, die Sonne hat, und dann zweitens vor dem kalten Nordwinde gesichert ist. Hier gräbet er, zu Anfang des Merz, vier Fuß breit und eine Elle tief die Erde heraus, die Länge muß man darnach einrichten, nachdem man viel Fenster hat, oder nicht, und nachdem sie breit sind; in dieses Loch leget man mit der Mistgabel schichtweise den Mist hinein; ist eine Lage hinein gebracht, so muß man solche fein verb mit den Füßen eintreten, sodann setzet

setzet man wieder eine Schicht, tritt selbige gleich-
 falls mit den Füßen derb, und so verfähret man,
 bis ohngefähr eine Elle über der Erde: denn wenn
 der Mist sich erhitzt, so faulet er zusammen und
 setzt sich, daß es dem Erdboden gleich wird. Man
 läßt sich, nach der Breite und Länge seiner Fenster,
 einen Kasten von Brettern machen, doch so, daß
 die hintere Seite anderthalbe oder noch besser zwei
 Bretter hoch sey, die vordere aber nur eine Bret-
 erhöhe; die Seitengiebel müssen nach der Schmige
 eingerichtet werden. Diesen Kasten setzt man oben
 auf den Mist, und erwartet die Zeit, bis sich dieser
 Mist erhitzet, welches manchmal in 4, 5 bis 6
 Tagen, ja gar auch öfters wol erst in 8 bis 10
 Tagen, geschiehet, nachdem der Mist frisch und
 die äussere Kälte ist. Hat er sich nun erhitzt, so
 trete man nochmals mit den Füßen darauf herum;
 man fühlet gleich, wo sich der Mist eintrifft und
 eine Lücke ist, hier muß man kleinen Mist bey der
 Hand haben, daß man solche Lücken fein ausfülle,
 denn es würde sonst, wenn die Erde darauf kommt,
 Lücken und Lücken setzen. Ist nun dieses geschehen,
 so bringet man 6 bis 7 Zoll hoch Erde darauf;
 diese Erde muß man schon im Herbst in Bereit-
 schaft halten, es muß eine gute und leichte verrot-
 tete Mitterde, mit etwas Sand und guter Gar-
 tenerde vermischt, seyn; sie muß durch eine Erds-
 rolle gestiebet und fein klar seyn, denn eine grobe
 und schwere Erde würde nicht hierzu dienen, weil
 die Wärme durch dergleichen feste und dichte Erde
 nicht durchdringen könnte, folglich die Gewächse
 keine Wärme erhielten, die sie doch zu der Zeit
 ver-

verlangen und höchst nöthig haben. Diese Erde läßt man ein paar Tage liegen, hernach ebnet man solche und säet seinen Samen in Gottes Namen hinein; denn, wollte man solches zu bald thun, so muß man besorgen, daß die Samen von der starken Hitze verbrennen und gar nicht aufgehen. Hat man nun Fenster, so lege man sie darauf, man hüte sich aber das Mistbet in der ersten Hitze gar zu sehr einzudämpfen; es werden die Samen zwar aufgehen, aber langstieligt erwachsen und hernach umfallen, deswegen muß man bey der ersten Hitze, sowol Tages, als Nachts, Luft geben, zu welchem Ende man die hierzu in Bereitschaft zu haltende, von Latten geschnittene Reithen, gebraucht. Hier muß man nun freylich seine Vermunft gebrauchen, wie viel man Luft geben solle, die Kälte und Wärme selbst muß die beste Lehrmeisterin seyn, welches ein Liebhaber, der Lust dazu hat, selbst einsehen lernen wird. Hat man aber keine Fenster, so muß man das Mistbet nicht zu früh anlegen, sondern in der Mitte, oder auch Ausgangs des Merz, und es müssen solche des Nachts, vor dem Froste, mit Stroh, oder bretern Laden, bedeckt werden, woben man Sorge tragen muß, daß solches nicht versäumet werde. Auf diese Mistbete säet man nun, was man von frühzeitigem Pflanzenwerk haben will; als Sellerie, Kohlrabi, Blumenkohl, Porree, Radischen, Majoran, auch, nach Belieben, verschiedene Blumengewächse zum fernern Verpflanzen. Es ist dieses gleichsam eine Baumschule, worin man zu fernerer Fortpflanzung derer Pflanzen einen

Anfang

Anfang machet, und wovon bey jedem dieser Gewächse Anweisung gegeben wird. Dieses wäre also der Nutzen und Gebrauch eines Mistbets kürzlich angezeigt, ich will nur noch zum Beschluß sagen, daß Mistbete bey den Gärtnern eine notwendige Sache sind, denn sowol der Lust- und Blumen- als auch, der Küchengarten wollen solche zu Hervorbringung verschiedener Gewächse unumgänglich nöthig machen. Sie müssen also seyn, die Feinde derselben lasset immer reden, vielleicht sehen sie es am Ende auch ein, und essen eine frühzeitige Blumenkohl- und Kohlrabistaube mit dem größten Beyfall.

Ob ein Mensch vor dem andern glücklich sey, im Säen, Pflanzen und Pfropfen.

Ich würde diese Frage nicht aufgeworfen haben, wenn ich nicht dieses vielmals hören müssen, auch darum befragt worden wäre; man sagt: dieser Mensch hat eine glückliche Hand, es geräth ihm alles wohl, was er säet und pflanzet, was er pfropft und okuliret; es ist auch solches oftmals gar nicht zu läugnen, wenn man nur nicht vorgiebt, daß diese Kraft von den Geburtsstunden herrühren solle. Einem Menschen so ein lustig Himmelszeichen zu seiner Geburtsstunde hat, dem sollen alle Bäume wohl gerathen, (vielleicht weil sie in der Luft leben müssen); einem andern der den Steinbock zu seinem Geburtszeichen hat, dem sollen die Blumen und der Wein wohlgerathen: vielleicht, weil der Steinbock hitzig ist, und der Wein auch; Was
nun

nun von dem Einfluß der Sterne zu halten sey, ist bey den Gelehrten schon lange abgethan, den Gemeinen aber hängt es immer noch an; denen zu Gefallen muß ich also zeigen, worin diese Glückseligkeit bestehe. Ein Mensch, von dem man dieses vorgiebt, ist gewiß ein grosser Liebhaber; ist er dieses, so weiß man wol, wozu die Liebe einen solchen antreibt: er wird alles, was schädlich ist, zu verhüten, was aber nützlich ist, zu befördern suchen; er wird die gehörige Zeit wohl in Acht nehmen, daß er nichts zur Unzeit vornehme; er wird endlich auch das Pfropfen mit aller Vorsichtigkeit und geschickt verrichten. Denn es heist alles gepfropft, aber vielleicht ungeschickt, woraus freylich schlechte Folgen entstehen müssen, und dieser Mensch muß aus seiner eigenen Schuld eine unglückliche Hand haben. Ferner, er wird Achtung haben, was ihm schädlich oder nützlich ist; jenes wird er suchen zu verhüten, und das letztere wird er suchen zu befördern: kurz, die Liebe ist es, was einen Menschen hierin glücklich macht. Mir gefällt der Ausspruch des le Gondre und des du Prodel wohl, da sie sagen: wer keine Liebe dazu hat, soll nur nichts pflanzen und nichts vornehmen, seine Arbeit werde ihm unnütze Früchte bringen, denn weder die Gütigkeit der Erde noch der Dünger des Mistes, noch die vortheilhafte Gelegenheit des Orts wäre es, welches die Bäume und Gewächse wachsend machte, sondern die Liebe und die Zuneigung des Meisters; diese ist es, die solche lebhaft und wachsend machet: kurz die Liebe zu dem Gewächs ist es, die einen Menschen in dem Gartenbau glücklich macht,

wer

wer nun diese nicht hat, der mag es lieber unterlassen, denn er wird eine unglückliche Hand haben und wenn er auch in der allerglücklichsten Stunde geboren wäre: Lust und Liebe zu allen Dingen, macht alle Arbeit geringe; Liebe zum Gartenbau ist das beste und vornehmste Stück: wer keine Liebe zu den Gärten hat, von dem fällt **Laurentius Schulze**, in seinem Gartenlobe ein strenges Urtheil, wenn er sagt: wer keine Liebe zu den Gärten hätte, der möchte Hobelspäne vor Salat essen, und dabey will ichs bewenden lassen.

Ob eine Sympathie und Antipathie zwischen den Gewächsen sey.

Auch diese Frage würde ich nicht aufgeworfen haben; wenn ich nicht sehr oft hätte hören müssen: diese Gewächse dürfen nicht zusammen stehen, sie sind einander zuwider; hingegen jene wachsen freudig auf, wenn sie nahe bey einander stehen, es muß also wol eine Freundschaft und Liebe zwischen den Gewächsen seyn. Ich antworte: es kann allerdings seyn, man ist aber selbst schuld daran, man stiftet die Feindschaft und Liebe selbst, wenn man Gewächse neben einander setzet, die einander ungleich sind, als wenn ich einen welschen Nußbaum und Weinstock zusammen setzen wollte, so würde der Weinstock nothwendig endlich verderben, und dieses hiesse denn eine Feindschaft; hingegen, wenn man zweyerley Pflanzen neben einander setzet, so einander in der Größe gleich sind, die einander nicht schaden, folglich mit einander aufwachsen und gut Gebeihen hätten, dieses hiesse denn eine Liebe. Es bestehen also die zwey Wörter Sympathie und Antipathie

256 Beytrag von ökonomischen

pathie in nichts anders, als einer Gleichheit und Ungleichheit derer Gewächse: der Abt Vallemont nennet es abgeschmackte Dinge und Franc. Baco de Verulamio spottet ihrer, und ich zugleich mit.

Von guter Erhaltung derer Küchen- und Baumfrüchte im Winter.

Die von der Güte unseres Schöpfers und Erhalters, sowol in denen Küchen als Baumgärten, herrührenden mannigfaltigen Gewächse und Früchte sind es, die uns im Sommer zur Speise und Nahrung überflüssig dienen, und wohneten wir nicht in einem solchen kalten Erdstriche, so würden wir selbige das ganze Jahr über haben und genießen können; da aber die Gegend, die wir bewohnen, solches nicht zu läset, und wir im Winter, zur ungewöhnlichen Zeit, in unsern Küchen und auf dem Tisch Gebrauch davon machen wollen, müssen wir uns um ihre Erhaltung bekümmern, denn der Winter ist lang und nimt viel weg.

Ich bin daherо gesonnen eine kurze Nachricht davon zu geben, und einige dabey vorkommende Vortheile zu zeigen; zwar kann ich mir nicht schmeicheln, daß ich etwas neues sagen werde, denn es ist vor mir auch bereits von andern geschehen, aber vielleicht nicht vollständig. Mein Zweck gehet nur dahin das, was in Gärten, und nur etwas, so im Felde erbauet wird zu erwehnen. Zu dem Ende wollen wir erstlich in den Küchengarten gehen, und da treffen wir vieles an; es ist aber wohl nöthig, daß ich etwas ordentlich ver-
fah-

fahre, ich mache also den Anfang mit dem Wurzelwerke.

Nettige.

Werden, wenn sie von ihrem Kraute abgeschnitten sind, sogleich in die vorhin beschriebene Gruben gebracht, sie werden sich darin viel frischer und schmackhafter erhalten, als die in Kellern und Gewölbern aufbehaltenen; denn da werden sie, durch die Wärme boll und untauglich zum Essen.

Rothe Rüben.

Auch diese werden sich in der Grube frischer erhalten, und man kann solche zum Einmachen bis gegen Johannis erhalten, wenn man nur zu Zeiten nachsiehet, und das häufig ausschlagende Kraut abreisset, man hüte sich aber nicht mit dem Messer solches abzuschneiden, man würde dadurch verursachen, daß denenselben die Röthe entginge, und wie man sagt, sie sich verbluteten.

Merrettig.

Der Merrettig ist gemeinlich eine Herbst- und Winterkost, und macht eben keine große Mühe selbigen zu erhalten, denn in einem Keller kann er, ohne zu faulen, gar gut dauern; wir wollten aber den ganzen Sommer durch Funke davon haben, und so wie wir vor die Erhaltung anderer Gewächse im Winter sorgen, müssen wir es bey diesem im Sommer thun, denn es ist bekannt, daß der im Sommer ausgegrabene und in Blätter

Rammelts Abb. 3 Th.

A aus.

258 Beytrag von öconomischen

ausgeschlagene Merrettig keinen Geschmack hat, folglich zu Brühen nicht tauglich ist. Damit also solcher zur ungewöhnlichen Zeit gebraucht werden könne, so suche man von dem zur Herbstzeit ausgenommenen die besten Wurzeln aus, schneide die oberen Köpfe bis ins Fleisch ab, und lege solche in eine kleine Grube im Garten, bedecke solche mit Erde und lasse ihn also liegen; etwa im May wird er in Blätter ausschlagen, alsdenn muß er aus der Erde herausgeholt und von den jungen Blättern und Ausschößlingen gereinigt werden: man scharret ihn hierauf wieder in die Erde, und dieses muß man alle vier Wochen wiederholen; denn geschähe solches nicht, so würde er durch das Auswachsen der Blätter, seinen Geschmack verlieren, und man würde seine Mühe vergeblich angewendet haben. Es kann diese Erhaltung auch in einem Keller oder Gewölbe geschehen, doch ist das erste ungleich besser.

Eichorien und Haserwurzel.

Die Eichorien und Haserwurzeln werden, wenn sie im October ausgenommen worden, nachdem man etwas Kraut abgeschnitten, wieder in die Erde eingeschlagen; sie scheuen keine Kälte und könnten gar wohl den Winter über an ihrem Standorte verbleiben, wenn man nicht davon forchen wollte, zu dem Ende man solche einschläget und mit Baumlaube zudecket, welches dem Froste wehret, daß man allemal einige herausnehmen kann. Hat man aber Keller und Gewölber, so schlage man sie erstlich in frischen Sand ein, so werden

werden sie ihre Blätter austreiben, welche gelb und bleich zu einem gesunden Salat im Winter können genüßet werden, zumal wenn es von der bunten Sorte ist. Um nun den Salat recht bunt zu machen, kann man von in Kellern eingeschlagenen und häufig ausprossenden rothen Rübenblättern darunter nehmen; auf diese Art hat man doppelten Nutzen davon.

Kohlrabi.

Dieser wird mit der Wurzel ausgezogen, die überflüssigen Blätter, bis auf das Herz abgepußt, sodann die Wurzel mit einem Beile abgehackt und in eine von oben gedachten Gruben gebracht; will man etwas davon in den Keller bringen, um solchen zuerst zu verbrauchen, so werde ich unten sagen, wie damit zu verfahren sey: es behält aber der in Gruben gebrachte an Geschmack und Dauer den Vorzug.

Kohlrüben.

Oder Kohlrabi unter der Erde wird, nachdem er herausgenommen worden, von seinem Kraute gereinigt, und im Keller auf Haufen geschüttet; er wird sich wegen seiner trockenen Natur, bis Pfingsten halten: besser aber wird er schmecken, wenn er in eine Grube gebracht worden.

Pastinakwurzel.

Wenn sie in der Mitte des Oktobers ausgenommen, das Kraut aber abgeschnitten worden,

N 2

so

260 Beitrag von öconomischen

so sortiret man solche, die kleinen schlechten wirft man zurück vor das Vieh; die andern aber bringt man sogleich in eine vorhero dazu gemachte viereckigte Grube im Garten, welche zwey Ellen tief seyn muß; man lege solche fein ordentlich auf einander, bis die Grube zur Hälfte voll ist; alsdenn schneide man alte Breter, nach der Länge der Grube, zu, und lege sie auf die Wurzeln: dis geschieht deswegen, damit im Liegen die Wurzeln fein rein bleiben und nicht mit der Erde vermischet werden. Man kann auch lang Stroh dazu nehmen. Auf diese Breter, oder Stroh, wirft man die aus der vorher gemachten Grube herausgeworfene Erde insgesamt, so daß es einem Hügel oder Grabe gleich siehet; dieses geschieht deswegen, damit der Frost nicht eindringen könne. Ich habe oben gesagt, daß die Grube nur die Hälfte voll seyn müsse, denn würde man solche dem Erdboden gleich voll legen, so würden die eingelegten Wurzeln vom Froste Gefahr laufen, denn obgleich diese den Frost vertragen können, so muß man doch bey andern einzulegenden Wurzeln, die weicher von Natur sind, solches beobachten. Diese Gruben sind das beste zu Erhaltung mancher Küchengewächse, indem solche nicht allein schön darin dauren, sondern auch einen viel bessern Geschmack behalten, als die, so in Kellern und Gewölbem aufbehalten werden. Weil nun diese Gruben zu Erhaltung derer Küchengewächse im Winter gut sind, und unten, bey andern Wurzelwerke, vorkommen werden, so muß ich mich noch etwas dabey aufhalten und erinnern, daß man

man solche nicht an tiefe Derter, wo das Wasser hineintreten kann anlege, dieses würde den Gewächsen schädlich seyn; sondern an erhabene Derter, und sollte es auch im Felde seyn, wie bey Erfurth durchgängig gebräuchlich ist. Solche Gruben nun werden, nach der Menge derer darein zu bringenden Früchte, breit gemacht, aber nicht flacher als zwey Ellen, wenn man anders vor dem Frost sicher seyn will, und weil man im Winter bey hartem Froste nicht dazu kommen kann, wenn zum Gebrauch in die Küche etwas heraus genommen werden soll, so thut man wohl, wenn ein Nebenloch gemacht wird, durch welches man mit leichter Mühe dazu kommen kann, es muß aber dieses Loch mit Pferdemist verwahret werden, welcher aber gar nicht an die Gewächse kommen muß, denn sonst würde solches einen übeln Geschmack verursachen. Diesen Mist wirft man zurück, und legt ihn sodenn wieder drauf, so hat man eine Thüre, wodurch man immer, was nöthig ist, heraus holen kann. Man lasse sich nicht irre machen, wenn andere vorgeben möchten, man sollte die Grube oben mit Bretern belegen und mit Stroh oder Mist bedecken; durch erstere wird der Frost bringen, und von letzterem wird der Geschmack verderbet. Ich habe oben gesagt, daß man die Wurzeln so gleich in die Grube bringen und nicht, wie man sagt, erst abtrocknen lassen soll, um der Fäulniß zu wehren, welches gerade das Gegentheil verursachen würde; denn ich glaube, daß die Veränderung, wenn die Gewächse aus der frischen Erde kommen, in die warme Luft gelegt, und hetnach

262 Beytrag von öconomischen

wieder in die frische Erde kommen, eine gährende Bewegung der Gäfte zuwege bringe, woraus eine Fäulung entsteht: kommen sie aber sogleich wieder in die frische Erde so wird dergleichen vermieden. Ich habe solches auch erfahren, denn da ich mein Wurzelwerck, nach dem alten Schlenbrian der Gärtner erst abtrocknen ließ, und hernach in den Keller, oder Gewölbe brachte, mußte ich sehen, daß vieles davon versaulete, bis ich klüger wurde, und auf obige Weise es gleich frisch einschlug, da ich denn meinen Zweck besser erslangte.

Petersilienwurzeln.

Werden, nachdem sie heraus genommen worden, von dem überflüssigen Kraute gereinigt, doch so, daß die Herzblätter daran bleiben; die Kleinen schlechten werden ausgeworffen und vor das Vieh aufbehalten. Ist dieses geschehen so müssen solche sogleich wieder fein ordentlich, eine nach der andern im Garten an einen Ort in die Erde bis an das Kraut eingeschlagen werden; man erwähle dazu zwar einen trockenen, aber nicht gar zu sonnenreichen Ort. Man wird einwenden, ein sonnenreicher wäre ja besser, als ein kalter, ich sage aber nein; aus der Ursach, weil wenn bey Sonnentagen im Winter die Gewächse am Tage aufthauen, und sodenn des Nachts, wie Winters gewöhnlich, bey hellem Himmel wieder gefrieren, und diese Abwechselung mehr als einmal folgt, so ist es den Gewächsen schädlich, und besser,

fer, wenn sie in einen Grabe der Kälte bleiben. Man lege das Bet in welchem man Wurzeln einschlagen will, sein gleich nach der Schnur an, alsdenn setze man auf beyden Seiten Breter, befestige sie mit Pfählen und lasse es also liegen, bis man siehet, daß der Frost einfallen will; alsdenn überdecke man solche etwa eine halbe Elle, besser aber drey Viertel hoch mit Baumlaube, welches man in denen Baumgärten zusammen bringen lästet, und indessen auf Haufen schüttet, damit man solches im Nothfall sogleich darauf decken kann. Die Breter werden deswegen herum gesetzt, damit der Wind das Laub nicht hinweg führet; noch besser aber ist es, man mache ein länglich Grab, ohngefähr vier Schuh breit, die Länge aber nach Belieben, man werfe die Erde einen guten Spatzenstich heraus, schaufle die übrige locker gemachte auch völlig aus, schlage sodenn die Wurzeln hinein und bedecke solche gleichfalls mit Baumlaube: so kann man die Breter entbehren, und hat den Vortheil, daß die Kälte von beyden Seiten nicht eindringet. Unter diesem Laube wird es nicht frieren, die Gewächse werden einen reinen Geschmack behalten, die Mäuse können nicht darin nisten, und man kann zu allen Zeiten des Winters zum Gebrauch frische und wohl schmeckende Wurzeln in die Küche haben, wenn man hernach das abgenommene Laub wieder darauf decket. Wer vorsichtig handeln will, schaufelt den im Winter darneben liegenden Schnee darauf, dieses macht eine desto bessere warme Decke; kommt das Frühjahr heran und die starken

264 Beytrag von öconomischen

Fröste lassen nach, so kann das Laub zum Theil oben abgenommen werden, doch nicht alles: wird es aber noch gelinder, so nimmt man alles volends hinweg. Wenn auch kleine Fröste erfolgen, Schaden sie den Gewächsen doch nicht; und auf diese Art können sie lange nach Ostern schmackhaft und f. lich bleiben.

Von weissen Rüben.

Die weissen Rüben werden allhier meistens theils vor das Rindvieh verfüttert, und man macht keinen weitem Gebrauch davon, als das man zur Herbstzeit dieselben zur Speise brauchet, da hingegen an manchen Orten solche nicht allein gedörret, sondern auch wie Sauerkraut eingemacht werden. Man bringet sie in Gewölber, Keller oder Kammern und braucht sie vor das Vieh, es werden auch solche bis ohngefähr nach Martini zur Speise gebraucht, nach dem alten deutschen Reime;

Wenn Weihnachten kommt gegangen,

Ist der Rüben Saft vergangen:

weil sie hernach voll werden und zum essen nicht taugen. Will man solche länger zur Speise brauchen, so ist das beste Mittel, man lege sie in eine von mir oben beschriebene Grube, so werden sie frisch erhalten und zum essen tüchtig bleiben. Sonst schälet man sie, stampft solche mit einem Stößeisen und macht sie, wie Sauerkraut zu einer Winterspeise vor das Gesinde ein; sie lassen sich wohl

wohl essen, es gehöret aber ein guter Magen dazu.

Gelbe Rüben oder Möhren.

Diese werden alhier viel gebauet, theils zur Schweinemast, die mehresten aber vor das Rindvieh, welche in Kellern und warmen Kammern verwahret werden; zur Speise aber hebet sie der arme Mann in Gruben auf, wozu er einen Zugang machet, und solchen gut mit Stroh verstopfet, damit er im Winter dazukommen kann, und es ist gewiß, daß selbige viel reiner und schöner an Geschmack sind, als die, so in Kellern aufbehalten werden.

Cartoffeln.

Von deren Erhaltung werde ich wol wenig sagen können, indem ein jeder weiß, wie er solche vor dem Froste den sie gar nicht vertragen können, nemlich in Gewölbern und Kellern durchbringen könne; ich muß aber doch erinnern, daß wenn solche, so bald sie ausgegraben sind, sogleich in eine von nur gedachten Gruben gebracht werden, sie so gut schmecken, als wenn sie im Herbst ausgekommen worden, und können sodann sehr lange nach Ostern genuset werden.

Von Sellerie.

Die Sellerie, wenn etwas von ihrem Kraute abgeschnitten, pflege ich entweder in ein

266 Beytrag von oconomischen

alt Mistbet einzuschlagen und mit Baumlaube zuzudecken, oder ich mache eine lange Grube, wie oben bey den Petersilienwurzeln gedacht worden, schlage solche darein, und bedecke sie gleichfalls mit Baumlaube. Es gehet auch gar gut an, wenn man anstatt des Baumlaubes, solche mit der herausgeworfenen Erde eine halbe Elle hoch bedeckt; sie wird sich darunter so gut, als unter dem Laube erhalten: das beschwerlichste ist nur, daß man beym Froste solche nicht wohl herausbringen kann. Gewiß ist es, daß wenn sie auf eine der obigen Manieren behandelt wird, sie nicht so faulet, als in Kellern und Gewölbern.

Endivie.

Die Winter Endivie, nachdem sie um und nach Michaelis zusammengebunden, daß sie gelb wird, habe zu Ende des Octobers, wie die Sellerie behandelt, und viel besser, als im Gewölbe, ohne Fäulniß erhalten. Um sie nun reinlich zu verwahren, so habe auf die Mistbete Kasten, Dreter oder Läden geleyet und solche mit Laube bedeckt.

Blumenkohl.

Dieser wird insgemein in den Winterbehältnissen in frischem Sande mit seinen Wurzeln eingeschlagen, ich habe ihn aber in einem alten Mistbete, nachdem ich den Kasten rund herum auswendig mit Pferdemist beleyet, um der von den Seiten eindringenden Kälte zu wehren, ein-
ge-

geschlagen, oben mit Läden überdeckt und Baumlaub, oder aus denen alten Mistbeten genommenen Mist, welcher seine Schärfe verlohren, darauf gelegt und bey gelindem Wetter Luft gegeben; hierunter hat er sich nicht allein gut erhalten, sondern er ist auch in seine, vorhero nicht gehabte, Blumen gewachsen.

Welscher Kohl.

Ober Wirsing, wird sonst im Herbst mit seinem Wurzeln im Garten eingeschlagen, er erfriert aber gern, deswegen habe ich solchen mit etwas Baumlaube überstreuet; besser aber habe ich befunden, wenn man solchen mit seinem Strünke und Blättern bey der Erde abhackt, und so verkehrt, mit denen Herzen unten, neben einander auf die Erde stauchet.

Man hat auch einen gelben Welsch, oder Savonerkohl, der aber unsere Winter nicht aushalten will, zu dem Ende solcher in Winterbehaltenisse muß gebracht werden.

Weisser Kopfkohl.

Wie dieser im Winter zu erhalten, weiß jeder Mann, und daß er nicht so gut schmeckt, als vom Felde weg, ist auch bekannt. Um nun seinen Geschmack zu erhalten, so hacket man im spätem Herbst solchen bey der Erde ab, setzt ihn verkehrt, so daß der Stiel oben kommt, Kopf an Kopf im Garten, an einen nicht sonnenreichen Ort

268 Ventrug von bconomischen

Ort und streuet etwas Laub darüber; so wird er sich erhalten, und sein Geschmack wird dem im Herbst gleich kommen. Andere schlagen ihn auch wol ganz und gar in die Erde, bedecken ihn mit Erbsstroh, da er sich denn auch schmackhaft erhält.

Brauner Kohl.

Der braune Kohl wird gewöhnlich, wie der Welschkohl, mit seinen Wurzeln ausgezogen, und wieder bis an das Herz in die Erde geschlagen, weil er sich auf diese Art besser vor dem Froste erhält, aber auch gern faulet; deswegen ich vor besser befunden, wenn ich solchen, wie den Welschkohl, mit seinem Strunk abgehauen und verkehrt neben einander auf das Land gestauchet habe. Es muß aber nicht zu früh geschehen, denn sonst wird er welk, die Zeit dazu ist ohngefähr der November; der Nutzen davon ist, daß er nicht so leicht erfrieret, und es können ihn die Gelbhüner, bey grossen Schnee und Froste, nicht so verderben.

Und nun hätte ich wol das mehreste von denen im Ruchengarten befindlichen Gewächsen an gemerket. Ich sollte nun auch wohl Nachricht geben, wie damit in Kellern und Gewölbern zu verfahren sey, es ist aber so gemein, daß ich, wenn ichs thäte, etwas sagte, welches man schon wüßte; ich werde also nur einige dabey vorkommende Regeln vorschreiben, die zu beobachten nöthig sind. Erstlich, man lasse die Gewächse, wie
ich

ich oben gesagt habe, nicht abtrocknen, sondern bringe solche fein frisch doch aber auch nicht naß ben Regenwetter, hinein; die Ursach hievon ist oben vorgekommen. Zweitens, man suche den im Keller gebliebenen Sand fein rein zu erhalten; alle faule Blätter und zurück gebliebene Wurzeln, müssen sorgfältig ausgelesen werden; geschähe solches nicht, so würden diese zurück gebliebene Dinge einen Moder verursachen, der die Gewächse hernach angreift, ihnen einen garstigen Geschmack giebt und sie faulend macht. Drittens, man gieße, oder feuchte, den Sand acht Tage vorher erst an, und wenn er etwas durchnässet, steche man solchen mit dem Spatzen durch und wende ihn dadurch um, daß er fein allenthalben feuchte wird; wölte man die eingeschlagenen Gewächse hernach erst angießen, so würde es geschehen, daß das Wasser in die Herzen derselben gesprengt würde, woraus gleichfalls Fäulniß entsteht: da mit man auch den Raum in den Gewölbern erspare, so können manche Gewächse als Kohlraben, Pastinak, und Petersilie, auch Eichorien und rothe Rüben auf runde Haufen fein ordentlich geleet werden, so daß die Köpfe aussen, die Wurzeln aber inwendig zu liegen kommen, dazwischen wird allemal eine Schicht frischer Sand geleet, hernach wieder Wurzeln, und so fort, bis oben, da man einen Haufen Sand drauf leget, so wird das Kraut an der Eichorie und rothen Rüben ausgeschlagen, welches zu einem bunten Winterfaltenkamm angewendet werden.

Nun

270 Beytrag von oconomischen

Nun solte ich auch von Erhaltung derer Baumfrüchte etwas gedenken, es werden aber nur Äpfel und Birnen seyn, davon ich nur etwas weniges melden kann. Es verstehet sich von selbst, daß man dauerhafte Wintersorten dazu erwählen müsse; als unter den Äpfeln Borstorfer, Stertiner und Dienetten; unter denen Birnen Pergamotten, longe d'hyver, bon Chretien d'hyver, Verguleuse u. a. mehr, diese nun lange und gut zu erhalten ist das sicherste Mittel, man lasse das Obst recht reif werden, man nehme es bey trockener Witterung ab, man stosse oder drücke es nicht, man schaffe sich Fässer an, wo möglich keine neuen, sondern schon gebrauchte, doch aber reinliche und nicht stinkende, als Sauerkrautfässer u. d. gl. denn sonst würden die Früchte einen garstigen Geschmack davon annehmen; reinliche Weinfässer möchten am besten dazu dienen. Diese Fässer bringe man so gleich an die Bäume derer abzubrechenden Sorten, man suche die schönsten und aller reinsten aus, die nicht fleckicht noch wurmstichig sind, man drücke oder stosse sie nicht, werfe sie nicht vielmals hin und her, sondern lege sie fein behutsam, immer einen nach den andern, in das dazu bestimmte Faß und fahre damit fort, bis es voll wird; bey welcher Arbeit man Handschuh anziehen kann. Als denn lege man oben etwas reines Pappier drauf, und ja kein Stroh, Heu oder Heckerling, denn von diesen möchte das Obst einen fremden Geschmack und Geruch annehmen; das Pappier rathe ich deswegen sowel oben, als unten zu legen, damit sowol der übrige kleine Raum

Raum davon ausgefüllt werde, als auch, bey dem Mitteln des Fasses, das Obst nicht am Boden anschlage und Flecken bekomme, welche hernach leicht anfaulen. Ist nun dieses mit aller Vorsicht geschehen, so lasse man den Deckel fein behutsam darauf einschlagen und bringe solche Fässer, ohne grosses Mitteln, in ein kühles, aber auch nicht dumpfiges Gewölbe oder Keller, daß sie vor dem Froste gesichert und immer in einen Grade der Wärme stehen. Je kühler es ist, je länger wird die Dauer seyn, denn die Wärme würde solches in eine Gährung bringen, und die Dauer verkürzen; es irren also diejenigen, so da meinen, man müsse das Obst, das sich halten soll, erst in der Luft und Wärme abtrocknen lassen: es dünstet vielmehr da zu sehr aus, verliethet viel von seinem Geschmack und die Säfte fangen an von der Wärme in eine Gährung zu kommen, woraus hernach, nicht allein ein übler Geschmack, sondern auch eine Fäulniß entsteht. Wer aber viel Obst erhalten will, der muß sich derjenigen Obstkammer bedienen, die Möller in seiner Nachricht vom besten Kernobste angegeben hat. Würde nun gefragt, ob nicht auch bey allen diesen vorgeschriebenen Mitteln, die Gewächse etwas von ihrer Güte verlieren, so muß ich sagen; nein, sie verlieren gar nichts, indem bey solchen, wie öfters gedacht worden, der Geschmack eben so, wie im Sommer und Herbst verbleibet, man müßte denn selbige gar zu weit hinaus haben wollen, da denn bekannt genug ist, daß sie ihre Kraft verlieren: ich kann aber denenjenigen, so in Kellern
und

und Gewölbern aufbehalten werden, dieses lob nicht belegen, denn diese verlieren allerdings vieles von ihrer Kraft und Güte.

Von öfterer Umarbeitung der Felder und des Nutzens derselben.

Daß die Ackerfelder öfters umgearbeitet werden müssen, ist allen Bauern bekannt, und das bekannte Sprüchwort: viel Arthen, viel Garben, trifft gewiß ein; daß aber mancher nicht einsiehet, worin der Nutzen bestehe, ist auch gewiß. Die gewöhnliche Weise den Acker umzuwerfen, ist das Brachen, Wenden, Rühren und zur Saat zu pflügen; bey manchen nachlässigen Wirthen geschieht es öfters, daß das Rühren unterbleibet, folglich nur in die dritte Art gesäet werden muß, und da siehet man den Unterschied gar wohl ein. Es ist hier die Rede von der Zubereitung des Ackers über Winters, und ich behaupte, daß das fünfte mal zu pflügen vom größten Nutzen seyn würde, wenn anders der Landmann solches zwingen könnte; denn durch das öftere umarbeiten des Erdreiches wird nicht allein das Unkraut vertilget, sondern auch der Acker fruchtbar gemacht. Man erlaube mir solches einmüßig zu erklären; es ist gewiß, daß unzählich viel Samen in der Erde verborgen sey, der sich wenn er in seiner Ruhe ist und bleibet, lange Jahre erhalten kann. Die Ursach muß wol diese seyn; er bleibt in der Tiefe immer in einerley Grad der Wärme und Kälte, so bald er aber
durch

durch den Pflug in die Höhe und an die Wärme gebracht wird, kommt er in eine Gährung, denn kein Samen kann aufgehen, ohne in eine solche Gährung durch Wärme und Feuchtigkeit zu kommen, wodurch das äußerste Häutchen desselben auseinander getrieben wird, daß es zerspringen muß, folglich der Keim durch und in die Erde dringen kann, woraus der Wachsthum erfolgt. Geschiehet nun solches, wie es denn nicht anders ist, so folget, daß bey Wiederumstürzung der Felder der Samen des Unkrautes nothwendig verdorren muß; je mehr nun ein solcher Acker umgewendet wird, je mehr Samen kommt aus der Tiefe an die Wärme, gehet auf, wird aber durch das Wiederumpflügen gestöhrret, folglich muß er abnehmen. Man wird mir einwenden und sagen, ja wenn kein Samen von dem Winde auf den Acker geführt, und auch durch den Dünger dahin gebracht würde. Es ist dieses ein richtiger Einwurf und das erstere zu verwehren stehet in unserer Macht nicht, wohl aber dem letztern können wir einigen Abbruch thun. Ich habe etliche Jahre hinter einander in den Sommerfeldern ganze Stücke mit dem sogenannten Halbpferde, *Chenopodium polyspermum*, oder auch wilder Mangold, überwachsen gesehen, das häufig Samen trägt; ich habe bemerkt, daß der Nachbar davon befreuet war; ich habe beobachtet, daß manche Flug genug waren, solches durch ihre Leute ausziehen zu lassen, ehe der Samen reif geworden war; ich habe aber auch gesehen, daß Nachlässige solches stehen und zur Reife kommen lassen,

Rammelts Abb. 3 Th. S fen,

sen, es mit der Sommerfrucht eingeerntet und sich unzählich viel Samen davon in ihren Mist gebracht, und diese waren es, deren Stücke am allermeisten damit behaftet waren. Ich muß hier, wider meinen Willen, von meinem obigen Zweck abkommen, und diese Materie weiter verfolgen. Man wird sagen; wenn dieser Samen durch den Mist in die Aecker gebracht würde, wie käme es doch, daß in den Winterfeldern, da doch der Mist hingeführet würde, solches Unkraut nicht gesprühet werde? Ich antworte: ja, das ist wahr, ich frage aber; gehen nicht, nach meinem obigen Satze, durch das öftere Umpflügen, viele aufgehende Kräuter verlohren? Ich bin versichert, das noch Samen genug davon übrig bleibet, der unter dem Pocken mit aufgehet, aber er wird erstickt, doch bleiben hier und da welche stehen, die Samen genug geben und künftig unter der Sommerfrucht aufgehen. Man verzeihe mir, daß ich hier weiterläufig worden, es gehöret dazu meinen obigen Satz zu beweisen. Der zweyte Nutzen von dem öftern Umarbeiten der Felder ist meines Erachtens der größte, weil durch das Auflockern der Aecker in den Stand gesetzt wird, daß Luft und Sonne, Regen und Thau eher eindringen und mit dem Erdboden sich vereinigen können, woraus denn die Fruchtbarkeit entstehet; es würde aber derjenige unrecht handeln, der da meinen wollte seinem Acker dadurch eine Güte zu thun, wenn er ihn alle acht Tage umstürzte; nein: der Acker wird dadurch nicht gereiniget, er wird vielmehr nicht Zeit genug haben die fruchtbar machende Theil-

chen

chen der Luft einzunehmen, sondern er muß sich erliegen, wie es im Sprichwort heisset, daß will so viel sagen, er muß wenigstens drey Wochen liegen, ehe man ihn wieder umackert; das Unkraut muß erst aufgehen, aber nicht so groß werden, daß es die empfangenen Fruchttheile der Erde wieder verzehre und zugleich dem Getreide die Nahrung benehme. Ein gewisser Bauer, der mit der Düngung auf seinem Acker nicht durchkommen konnte, pflügte seinen ungedüngten Acker fünfmal, und er erbaute das schönste und allerreinste Getreide.

Von Akazien.

Es ist wahr, daß der Akazienbaum oder Schotendorn einen schnellen Wuchs hat, und der Verfasser eines französischen Tractats, so von Herrn Reinhardt in das Deutsche überseht worden, hat vollkommen Recht. Eine davon in diesem Garten vergangenes Frühjahr angelegte Hecke giebt uns eine völlige Ueberzeugung davon. Die Stämme waren eines Fingers stark, sie wurden bis auf eine halbe Elle oben abgestutzt und alsdenn gesetzt; diese trieben im folgenden Sommer Zweige eines Fingers stark und drey Ellen in die Länge, welches viele, die es gesehen in Verwunderung setzten. Da man nun seit etlichen Jahren dem Holzmangel durch geschwind wachsende Bäume vorbeugen wollen, so hat man die französischen Pappeln, wegen ihres schnellen Wuchses sehr angerühmt, welches doch unsere

276 Beitrag von öconomischen

inländische Pappeln eben sowohl thun, als jene, wenn wir sie so behandeln; als Pelee in seinem Traktat haben will. Eine Beobachtung überzeugt mich völlig davon: ich legte dieses Frühjahr eine wilde Baumschule von verschiedenen Schnittlingen; als Ligustrum oder Hartriegel, Pappeln und andern mehr an, davon die Meiser, einen Finger dick waren, die Länge nahm ich eine Elle, davon die Hälfte in die Erde kam; und die andere Hälfte über derselben blieb; diese nun in ein rajoltes Land gesteckte Zweige; nach der Vorschrift des Pelee, kamen nicht alleini alle fort; sondern trieben insgesamt über drey Ellen hoch Sommersprossen. Wenn sie nun künftiges Jahr eben so hoch treiben, welches noch eher zu vermuthen ist, da sie nun völlige Würzel geschlagen; so betrüge es in zwey Sommern eine Höhe von sechs Ellen, welche die französische Pappeln, nach dem Verständniß des Pelee nicht übersteigen werden. Wäre es nun nicht gut, wenn wir diese zwey Sorten von Bäumen in Menge anpflanzten, und auf deren Anbau mehr Bedacht nähmen, als bisher geschehen. Der erste läßt sich leicht durch den Samen und seine häufigen Ausläufer vermehren, sein Holz ist viel fester und schöner zu allerhand Tischlerarbeit, auch zum Brennen besser, als Pappeln, er giebt auch schöne wehrhafte Hecken und schöne Alleenbäume, sein Laub und viele weisse angenehm riechende Blüten sind reizend genug solchen dazu zu erwählen. Die Pappel, ob sie gleich nicht so ein festes Holz hat, so ist es doch, wegen seiner schönen Weisse und Schmeidig-

digkeit, zu vielem zu gebrauchen, auch sind die davon angelegten Alleen vortreflich. Ich erachte also nicht vor nöthig, das Geld ausser Landes zu schicken vor Ware, die wir selbst umsonst haben, nur muß man diese Bäume so behandeln, wie Pelee es gemacht hat. Von meinen gesteckten Zweigen, wenn sie noch ein Jahr in der Baumschule gestanden, getraue mich schöne, gerade fünf bis sechs Ellen hohe und zwey Zoll dicke Stämme mit genugsamen Wurzeln zu verpflanzen. Ich glaube, daß diese Höhe und Stärke genug sey den schnellen Wuchs unserer Pappeln zu bestättigen. Die gemeine Weise die Pappeln fort zu pflanzen ist, wie bekant, durch vier Ellen lange Stangen ohne Wurzel, wie die Weiden, welche zwar anschlagen, aber auch öfters kümmerlich wachsen, ja viele gar verdorren, und was noch mehr ist, keinen geraden Stamm bekommen, da hingegen die in der Baumschule gezogenen mit schönen Wurzeln und geraden Wipfeln versehen besser fortkommen und geraden Stamm machen würden; woben zu erinnern, das wenn es hohe Standbäume werden sollen, sie nicht, wie gewöhnlich, müssen abgekellert werden, wenn man anders nach des Pelee Berechnung Breter daraus schneiden und gesunde Bäume ziehen will.

Man muß sich also billig wundern, daß man lieber das Fremde erwählet, wenn es nur Geld kostet. Die seit einigen Jahren nach und nach von den Franzosen und Engländern bekant gemachte Futterkräuter bestättigen dieses; der spanische Klee, Esparsette, Luzerne, Raygras u.a.m.

deren Samen wir theuer von ihnen erkaufen müssen, sind schon längst bey uns an vielen Orten wild wachsend angetroffen worden; nur ist unsere Nachlässigkeit Schuld daran, daß wir nicht, wie jene, den Sommer über die auf den Wiesen wachsende gesunde und nughare Pflanzen auffuchen, im Garten unterhalten, Samen davon ziehen und Versuche damit machen. Ich glaube, daß die Ausländer uns auslachen, und werth sind wir es, da wir Geld ausgeben und Kosten aufwenden eine Sache kommen zu lassen, die wir hier mit Füßen treten, ich wünsche, daß wir davon ablassen, unser Geld behalten, und Bedacht darauf nehmen möchten den Vorwurf als wenn wir einfältig wären von uns abzulehnen.

Von Treibung des Spargels.

Ich habe zwar in diesem Traktat nur vor bürgerliche Personen Unterricht geben wollen, ich glaube aber, daß derselbe auch von vornehmen Gartenliebhabern gelesen werden möchte, und diesen zu Gefallen, da sie wol eher gehöret, daß man Spargel zur ungewöhnlichen Zeit, durch Kunst und durch Treiben in die Küche liefern könne, will ich das Verfahren kürzlich, doch hinlänglich zeigen.

Man treibt den Spargel auf dreyerley Art:
 Erstlich in Treibehäusern,
 Zweitens auf dem Mistbet,
 Drittens in dem Lande.

In

In Treibehäusern werden Rabatten hinter den Fenstern angelegt, sie werden entweder mit Pferdemist oder frischer Gerberlohe ausgefüllt. Hierin werden sodann die Spargelwurzeln gepflanzt und wieder mit Erde bedeckt. Der Pferdemist oder frische Gerberlohe werden das Feuer von unten, der Ofen aber dieses Hauses von oben geben, folglich den Spargel wachsend machen.

Man treibt ihn auf den Mistbeten auf nach folgende Weise. Man macht nach Martini ein Mistbet wie gewöhnlich. Ist dasselbe erwärmet, so bringt man Erde darauf und sodann die Spargelwurzeln. Man bedeckt sie mit hinlänglicher Erde, man legt Fenster darauf, denn ohne dieselben würde es eine vergebliche Arbeit seyn, und deckt dieselben des Nachts mit Läden oder Strohecken zu. Etwa nach acht Tagen wird sich solcher zeigen. Nachdem die eingesezten Stöcke starke und gute, oder schwache Keimen haben, wird er starke oder schwache Stengel, jedoch nur kümmerlich, hervorbringen. Dieser Nutzen wird ohngefähr vier Wochen dauern, alsdenn wird dem Mist die Hitze, wie bekannt, vergehen, es wird der Spargel natürlich Weise aufhören müssen zu wachsen, und so ist's vorbei. Ein Liebhaber kann zufrieden seyn, wenn er davon ein Pfund Spargel, der eben nicht besonders stark ist, in vier Wochen genießen kann. Will er noch ferner auf alle Monate ein Pfund Spargel haben, so muß er auch alle Monate ein neu Mistbet machen, so hat er solchen, wenn anders der allzuhæftige Frost solches nicht vereitelt.

280 Beytrag von ökonomischen

Ich habe nun solches kurz gezeigt, es sind aber noch Vortheile dabey, die ich nicht verschweigen kann. Erstlich, man lasse das Mistbet etwas verhüsen, ehe man die Spargelpflanzen darauf bringt, denn sonst wird man sie verbrennen und den gehofsten Nutzen nicht haben.

Man erwähle sich Wurzeln dazu, die ihre schönen Keimen schon vorhero zeigen, und dieses sind solche, die weder zu jung noch zu alt sind; die jungen werden schwache, die alten abgelebte Stengel bringen.

Daß nun dieses alles wohl angehe, ist zuverläßig, ob aber ein grosser Nutzen herauskommt, da sage ich schlechterdings Nein dazu. Denn erstlich muß ich gute tragbare und im besten Wachsthum stehende Spargelpflanzen aus meinen mit grosser Arbeit und Kosten angelegten Spargelbeten ausheben. Was thue ich da? Ich ruinire meine Spargelbere, ich bringe diese Stöcke auf ein Mistbet, sie kommen aus ihrer Ruhe, sie geben mir wol gezwungen etwas, aber nicht alles, was sie, wenn sie in Ruhe geblieben wären, gegeben haben würden; und haben sie solches gethan, so haben sie angedienet, und sind gänzlich verloren. Es ist also das Spargeltreiben auf diese Art nicht hauswirthlich.

Die beste und letzte Art aber Spargel zu treiben ist die, die schon bekannt, aber vom Quintizmie, und neuerlich von Möllern, in den leipziger ökonomischen Nachrichten im sechzehnten Stück No. 1, gar ausführlich beschrieben worden, dahin ich

Ich also vornehme Gartenfreunde weisen will. Nur kürzlich etwas davon zu melden, so gehe ich hier von dem Verfahren des Herrn Möllers etwas ab, und zeige wie ich es gemacht. Ich grub ein Bet, drey Fuß breit und drey Fuß tief aus. Ohne es wieder, nach der gemeinen Regel, mit vielen Mist auszufüllen, that ich solches nicht. Ich füllte solches mit guter leichter Erde aus, denn diese gehört dazu, es hat seine guten natürlichen Ursachen: denn durch ein bindendes und festes Erdreich kann die Wärme von dem auf beyden Seiten, wie hernach folgen wird, gelegten Mist nicht wohl durchdringen, welches doch seyn muß. Auf dieses Bet legte ich zweyjährige Spargelpflanzen, ich ließ sie allda zwey Jahr stehen: hernach machte ich auf beyden Seiten, und queer vor wieder so tiefe und breite Graben. Diese füllte ich mit gutem frischen Pferdemist, nach Art eines Mistbets, einen Fuß hoch über der Erde, weil derselbe sich setzt, aus, und setzte einen breiteren Kasten darüber, belegte es mit Fenstern, und bedeckte es des Nachts mit Bretern oder Strohdecken; ich säete auch wohl etwas Radieschen und Laucke darauf. Dieser Bete legte ich dreye an verschiedenen Orten an, und dieses deswegen, damit jedes, nachdem es getrieben, zwey Jahr wieder ausruhen und sich erholen konnte; denn man weiß, wenn man alle Jahr ein Gewächs treiben wollte, daß es hernach von Kräften kommt, und zuletzt gar ausgehet. Auf diese Art hatte ich alle Jahr ein frisch Bet zum Treiben. Es ist diese Methode den Spargel zu treiben die beste und vortheilhafteste, denn es bleiben die

Stöcke immer gut, und man kann solche zehen bis zwölf Jahr nutzen: da hingegen auf vorige Art solche in einem Jahr alle verloren gehen. Möller, an oben angezeigtem Orte, will den Nutzen einer auf diese Manier getriebenen Spargelpflanze auf acht Groschen setzen, welches hier auch wol zu glauben, jedoch nachdem der Abnehmer ist. Es kostet diese Treibung freylich viel Mist, es gehet aber solcher nicht verloren. Er liegt zwey Jahr in der Erde, er senkt sich, man bringt etwas Erde darauf, und säet oder pflanzet nicht tief wurzelnde Gewächse darauf, welche gut wachsen werden. Das dritte Jahr, wenn ein solches Bet an die Reife kommt, nimmt man den Mist heraus, da er denn versaut und gut zur Düngung seyn wird. Ich habe oben vergessen zu sagen, wer keine Fenster hat, der überdecket das Bet mit Bretern, daß es hohl liegt, und auf diese legt er, bey starker Kälte, Pferdemist. Er muß aber von Zeit zu Zeit darnach sehen, ob der Spargel heraus kommt, daß er ihm alsdenn etwas Luft giebt. Bey dieser Treibung habe ich zweyerley zu erinnern. Erstlich: es werden die Spargelwurzeln auf beyden Seiten herauslaufen. Man lehre sich aber nicht daran, man schneide sie getrost ab, es wird nichts schaden. Zweitens: das Bet, das ich habe treiben wollen, habe im November oder December obenher dick mit Pferdemist überlegt. Es hat dazu gedienet, daß der Frost nicht von oben hereindringe, folglich die Stöcke in einer mäßigen Wärme geblieben und hernach zum Treiben geschickter gewesen sind. Wer nun mehrere Nachricht von dieser Treibung verlangt

verlangt, den weisse ich auf oben angeführte Schrift.

Hier fällt mir eine Frage ein, die einstmals an mich ergangen ist. Es ist diese: Kann man Spargel treiben, daß man vom September bis Ostern solchen haben, und wöchentlich ein Pfund in die Küche liefern könne?

Ich würde auf diese Gedanken nicht gerathen seyn, wenn nicht ein windmachender Gärtner solches zu Wege gebracht zu haben, mir versichert hätte.

Ich antworte; es ist möglich, aber auch unmöglich. Möglich ist es, wenn ich alle Monat vom November bis zum Merz, ein frisches Mistbet mache, und darauf gute Spargelwurzeln pflanze, so habe ich alle Monat Spargel. Ob ich aber alle Wochen ein Pfund davon abstechen und in die Küche liefern könne, kann ich nicht versprechen. Ich überlasse den Ausspruch denenjenigen, so solches in der Erfahrung haben; sie werden mir wohl befehlen und werden sagen; es ist nicht möglich. Denn man bedenke nur; eine Spargelpflanze, die aufgehoben ist, wird ihrer Wurzeln beraubt. Wie kann sie nun, wenn sie wieder versetzt wird, starke Stengel treiben? Man siehet es ja an andern Pflanzen, die versetzt werden, wie sie eine Zeit lang zurücke bleiben; zum Beweis dienet ein Baum, den ich ausgehe und anderswohin setze, dieser wird das erste Jahr allemal schwache Triebe machen. Es ist also möglich und unmöglich. Das erste findet statt, wenn man ein groß Mistbet von acht bis zwölf Fentnern hat.

284 Beitrag von ökonomischen

hat. Unmöglich aber ist es mit drey bis vier Fenstern; wenn man überdem bedenkt, daß die mehresten der ausgetriebenen Stengel schwach sind, und sehr viel auf ein Pfund gehen. Unmöglich aber ist es auch, wenn man im September schon getriebnen Spargel liefern will. Wenn ich solches thun will, so muß ich Ausgangs Augusts ein Mistbet machen und die Pflanzen darauf setzen. Ich frage verständige Gärtner; wie ist der Spargel zu dieser Zeit beschaffen? Sie werden sagen, er stehet in völligem Saft und Wachsthum, er ist im Begriff seine Keimen auf künftiges Jahr anzusetzen. Nimt man ihn nun zu dieser Zeit heraus, so zerstört man ihn und ruiniret seine Spargelpflanzen: kurz es wird nichts daraus. Ueberhaupt, das Spargeltreiben auf dem Mistbet ist nicht rathsam, man ruiniret seine Spargelbete. Ich warne meine Gartenliebhaber davor, und rathe ihnen nur, im Fall sie ein alt Spargelbet hätten, das abgelebt ist, welches man doch herausreißt und wegwirft, daß sie nur solche Pflanzen dazu nehmen und selbige also zu guter Letzt noch gebrauchen können.

Von der außerordentlichen Masse des Jahres 1771.

Es hat einer Hochlöblichen ökonomischen Gesellschaft gefallen, mich zu einem associirten Mitgliede aufzunehmen. So ausnehmend die Empfindungen der Dankbarkeit und Freude über ein so großes Glück sind, so eifrig werde Gott anrufen, daß

daß er diese hohe Gesellschaft in Haupt und Gliedern mit allem selbst erwünschten Wohlergehen segnen und Ihre Anschläge zum gemeinen Nutzen befördern wolle; und eben so ernstlich werde, unter seinem Beystande, mich bestreben, daß ich bey Abwartung meines eigentlichen Berufs gemeinnützige Anmerkungen sammeln, solche, so oft es Zeit und Kräfte verstaten, einsenden und die an mich ergehende Befehle möglichst befolgen möge.

Derjenige hohe Befehl, welchen ich ist zu erhalten die Ehre habe, verbindet mich zu zwey Stücken:

I. Erstlich soll ich eine möglichst zuverlässige Nachricht von der außerordentlichen Masse dieses Jahres in unsern Gegenden und dem dadurch, in Absicht auf die Landwirtschaft, verursachten Schaden dergestalt geben, daß ich, nicht allein die völlige Geschichte des häufigen Regens und der Ueberschwemmungen nebst ihren üblen Folgen einsenden, sondern auch die Hofnung berühren soll, welche man von dem Ertrage der heurigen Erndte fassen kann.

1. Was nun die betrübte Witterung und ihre Folgen anbetrifft, so bitte um Erlaubniß mich auf diejenige Anzeige zu beziehen, welche ich bereits ins Leipziger Intelligenzblatt vorigen Jahres, im 7ten Stück S. 61. eingesendet. Sie gehet von ihrem Anfange 1769. bis den 20. Januar 1770.

Zu dieser Zeit blieb also unsre Gegend und Aue so voll Wasser, daß man im Februar genöthiget war die fertige Zulage zu einem neuen wieder die Würmer eingerichteten ökonomischen Schütthause

286 Beytrag von ökonomischen

hause von dem überschwennten Zimmerplaze, mit Flößen aus dem Wasser auf die Baustelle zu fahren. Im Merz fiel hier viermal 24 Stunden unausgesetzt ein Schne, der bis zum roten April liegen blieb.

So brachte nun der Maymonat neue Wasser in unsre Gegend, aus welcher sich die alten noch nicht verlaufen hatten. In allen übrigen Sommermonaten, trat die Gale, wegen der vielen Regen, aus.

Daher war die Erndte, wie allenthalben, so auch hier, dürftig und gering, wenigstens verlor unsre Hofnung zwey Theile, indem an Körnern in Weizen und Korn kaum die Hälfte aufgehoben worden.

War man nun in dem vorhergegangenen Jahre nur um die Erhaltung des Viehes besorgt gewesen, so meldeten sich nun auch Sorgen um Erhaltung der Menschen. Und wie schnell haben diese alle vorhergehende Furcht, zum Jammer vieler Menschen, weit überstiegen?

Mit solcher nassen Bitterung traten wir in das so gar betrübte isulaufende Jahr. In der Oblitzer Feldflur, zwischen Lauchstädt und Teutschenthal entstand, durch niemals erhörte und übersteigende Quellen, ein See, der mehr als 100 Acker einnahm, und der auch gegenwärtig noch nicht ganz vertrocknet ist.

Es war schon weit im Merz, da man noch nicht mit dem Pfluge auf den Acker kommen durfte, wenn er auch gleich von jener Fläche Wasser weit entlegen war. Wer sich durch das äußerliche trockene

trockene Ansehen seiner Feldstücke locken ließ, sahe Vieh und Geschirr in den Morast sinken und hatte Mühe und Angst solche zu retten.

Der April brachte Regen, Schnee, Glatteis und starken Frost und hielt seinen Monat mit dieser Witterung aus. Daher kamen wir mit unsrer Sommersaat späte in die Erde und einige hatten mit dem Ende des Maymonats noch nicht völlig eingesäet. Leider aber läßt diese späte Sat wenig, und kaum den Samen wieder hoffen. Dem sie ist von einem so genannten Ruß oder Brande befallen und so verdorben worden, daß der Stock schon ein paar Wochen ohne Wachsthum da gestanden hat, und nicht ausschossen kann.

Am 5ten May hatten wir hier die ersten und sehr schweren Gewitter, welche Hagel, doch ohne Schaden, bey sich führten.

Den 11ten darauf waren sie noch stärker. Daben mochte in der Gegend von Schaffstädt ein so grosser Regen gefallen seyn, daß sich die Fluth in unsre Oblicher Felder stürzte und auf vielen Stücken Frucht, Sat und Land zugleich mit fortgieng. Am 12ten darauf brach diese Fluth, mit Anbruch des Tages, in das Dorf ein, welches doch gegen die Aue ziemlich hoch lieget. Gebäude wurden beschädiget, Wände fielen um, in dasigem neu angelegten Lustgarten stand das Wasser über eine Elle hoch, in der Schenke nahm es den Keller, Haus und Stube ein, und in der nahe dabey, doch noch höher liegenden Hofmeisterwohnung stieg es so hoch, daß ein Kind in seiner Wiege in der Stube

Stube herum schwamm, und mit Gefahr gerettet werden mußte.

Vom 5ten bis zum 8ten Junius wurden wir wieder von der austretenden Gale beängstigt. Und kaum hatte sich das Wasser in etwas verlaufen, als die Gale am 25sten Junius von neuem und noch stärker austrat. So fürchtbar alles dieses schon an sich war, so war es doch nur ein geringes gegen das Schrecken, welches uns am ersten Julius überfiel. Herz und Hand zittern mir, da ich diesen traurigen Tag beschreiben soll, an welchem uns die Fluth mehr als jemals vorher überfiel. Hie und da konnten sich Menschen und Vieh aus den einstürzenden Wohnungen und Wasser kaum retten.

In Neukirchen und Rockendorf, die an uns gränzen, und hier, fielen in dieser Nacht etliche 50 Gebäude ein. Und fast alle Wellervände wurden gänzlich ruiniret.

Ach! leider nun ist alle unsre Hoffnung zu einigem neuen Graswuchs, Heuerndte und Winterfutter vollends gänzlich dahin. In den beyden vorigen nassen Jahren blieb uns doch noch etwas übrig, wir hatten doch noch Kraut und andere Winterfütterung zur äußersten Nothdurft, aber durch diese plötzliche Ueberschwemmung sind die Auen und darauf befindlichen Grasestöcke so verderben, daß man den Schaden darvon wol noch in der Zukunft fühlen wird. Wäre die Ueberschwemmung acht bis vierzehn Tage eher geschehen, vielleicht könnte sich das Gras von neuem wieder befezen. Nun aber ist zu spät und die Auen sind durch die östern (denn in diesem Jahre ist

ist die Gale achtmal hier übergelaufen) und so geschwind auf einander folgenden Ueberschlämmungen garzu sehr verderbt worden. Hiezu kommt noch die kühle Witterung, welche vollends alle Hoffnung zum Graswuchse wegnimmt. So sinken wir hier in die grosse Bekümmerniß, wie jetzt das Vieh hinzubringen, und wie es über Winters zu erhalten seyn werde; und dort wird die noch wichtigere Sorge um die Erhaltungsmittel der Menschen von Tage zu Tage grösser.

2. Was nun unsre Erndte anbetrifft, so kam ich zum Preise der göttlichen Erbarmung melden, daß sie in hiesigen Gegenden viel beträchtlicher ist, als in dem vorigen Jahre, ob schon die heurige Kornblüthe durch Regen und starke Winde viel erlitten hatte. Doch ängstiget mich eine geheime Furcht, daß der Mangel an Nahrungsmitteln noch grösser werden könne, als er gewesen ist;

a) Denn erstlich sind alle Vorräthe aufgezehret und der vorsichtige Hausvater, der sonst noch lange Zeit von altem Korne aß, muß jetzt fast durchgängig abschneiden, dreschen und zu Brodte mahlen lassen.

b) Die sonst so gesegneten so viele Früchte bringenden Auen an den Wasserflüssen sind verdorben, ihre Erndte ist dahin und ihnen keine Hülfe worden. Auch grosse Flächen und Felder, die hoch liegen und mit Wintersat besäet worden, sind

Rammelts Abb. 3. Th. E im

290 Beytrag von ökonomischen

im vergangenen Winter erfroren und versauert. Man hat sie mit Sommersat von neuem bestellt, aber auch diese ist gänzlich von dem vielen Wasser und Regen wieder verdorben. Mancher begüterte Landmann, der sonst ein ansehnliches von seinem Erndtesegen an andre überlassen konnte, steht jetzt bekümmert und fragt: Woher nehmen wird Brod vor uns? Was wollen wir künftigen Winter mit unserm Vieh anfangen?

c) Auch in den bergigten Gegenden, welchen vieler Regen eher zuträglich, als schädlich ist, und die heuer in der Erndte etwas vorzügliches haben, rücken die Schocke um den dritten Theil gegen mittelmäßige Erndten in eben dieser Art, zusammen.

d) An den meisten Orten möchte wol die Aus-
beute an Körnern geringer ausfallen, als man sich
jetzt einbildet. Denn das so genannte Mutter-
Korn, welches heuer noch häufiger war, als 1765.
und 1770. ist groß, fällt aus und bleibt auf dem
Felde, demnächst werden auch viele Aehren leer
befunden. Alles dieses setzt uns in Furcht und
Warten der Dinge, die da kommen sollen.

II. Zwentens bin ich auch befehliger Vorschläge
zu den Mitteln mit zu thun, wodurch das befürch-
tete Unglück etwa erträglicher gemacht werden
könnte. Hier verwandelt sich die Freude über
meine unverdiente Aufnahme in eine so Hochan-
sehnliche

sehnliche Gesellschaft in eine Art der Bedrängung. Denn so tief mir der Schaden Josephs in Wahrheit zu Herzen geht, so unvermögend bin ich von Einsicht wieder denselben rathen zu helfen. Daher bitte nur um Erlaubniß den Entschluß zu melden, den ich mit Gott in diesen betrübten Umständen gefaßt habe; wie ich nemlich mit denen Personen, die mir untergeben sind, und mit denen Leuten, unter welchen ich lebe, mich zu verhalten ged denke.

1. Erstlich wollen wir in die Hände Gottes fallen. Wenn alle Mittel stille stehn, fängt Gottes Hülfe anzugeln. Elias war ein Mensch, wie wir; er betete und dem Lande ward geholfen. Besser ist's mit ihm ein gutes Vertrauen auf Gott fassen, als mit jenem Kämmerer zu Samaria durch den Unglauben zertreten werden. Wer hätte meinen sollen, daß so grosse Vorräthe, als im Lande lagen, durch ein einziges Mißjahr aufgezehret werden könnten? Nun der gerechte Gott, der, über aller Menschen Vermuthen, der Theuerung zur Strafe gerufen hat, sollte der nicht auch als ein erbarmender Vater überschwinglich thun können, wenn wir ihn kindlich anrufen? Er rüste doch unsre Lehrer aus, daß sie uns oft und rührend zum Gebrauch dieses grossen Heilmittels erwecken. Der vormals seinem Lande so gnädig gewesen, wird es auch jetzt mit Erbarmung ansehen.

292 Beitrag von ökonomischen

2. Darnach soll uns der Befehl unsers grossen Heilandes: Sammet die übrigen Brocken! recht heilig seyn.

a) Wir wollen auf dem Felde nicht so viel Getreide vernachlässigen und liegen lassen, in der alten Meinung, das Vieh werde die liegenbleibenden Aehren schon auflesen. Vor Aehren lesende Menschen wollen wir gern liegen lassen. Die Absicht auf Viehweide aber muß jetzt wegsallen. Die Menschenliebe erfordert jede Aehre wahrzunehmen.

b) Zweitens wollen wir auch in der Scheune der faulen Entschuldigung; was im Stroh bleibt, kommt nicht um, das Vieh wirds schon finden! nicht nachgeben; sondern möglichst darauf sehen, daß rein gedroschen werde.

c) Wollen wir auch im Hause die Getreidefütterung vors Vieh möglichst einstellen, und mit unserm Brod und Nahrungsmitteln sparsamer, andächtiger und dankbarer umgehen.

d) Wollen wir uns an die heilsamen Landesverordnungen, wegen Ausführung des Getreides, gewissenhaft halten; allen überflüssigen Aufwand zum Branterweinbrennen, Stärkemaschen und andern entbehrlichen Gebrauch des Getreides und anderer menschlichen Nahrungsmittel meiden und Gott zutrauen daß er uns auch in der Theuerung zu erhalten wisse.

Was

Was endlich die sehr mißliche Viehunterhaltung betrifft so erinnere ich mich hierbey einer glücklichen Erfahrung. Im Jahr 1757 im November gieng die preussische Armee nach der Moßbacher Schlacht nach Schlesien, bey der unter meiner Aufsicht stehenden Schäferey Gorisch im Grossenhanner Bezirk vorbey, und nahm Heu und Grummt gänzlich, auch einen grossen Theil von Getreide und Stroh hinweg. Da stunden nun eine Menge Schafe ohne Nahrung. Denn in den umliegenden Orten war alles so gut, als bey uns ausfouragieret. Doch brachte der damalige erfahrene Schäfer, Christian Pfäzner, die Heerde, ohne Heu und Grummt, mit wenigem Stroh glücklich auf folgende Art durch den Winter. Wir liessen nemlich Erlen, Kistern und anderes Laubholz schnetteln und abästen, die Aeste mit dem Laube in trockene Bunde zusammen bringen, solche in die Höhe und fleißig umsetzen. Eine gute Witterung unterstützte unser Unternehmen. Wir liessen die wohl getrockneten Bunde auf den Schafstall fahren, und den Winter durch, statt Heues, in das Krippengeräthe, oder Schaftaufen vorstecken. Die Schafe genossen das Laub mit grosser Begierde, liessen das Holz zum Verbrennen, und befanden sich, nicht nur in selbigem, sondern auch in denen darauf folgenden Jahren recht wohl dabey. Sollte nun dergleichen Laubfütterung bey gegenwärtigem grossem Heu- und Futtermangel nicht ebenfalls nöthig und nützlich seyn? Wir haben an allen Orten unschädlich

294 Beitrag von ökonomischen

Holz und Baumlaub, das, wenn es im Herbst abgästet wird, dem Stamme nichts schadet und wenn es gut getrocknet und in Obacht genommen wird, allem Vieh den Hunger abwehren und das selbe erhalten könnte. Erlen, Rüstern, Pappeln, Eschen, Häseln, Linden, Salweiden, Weißbuchen sind hierbey zu gebrauchen. Nothbuche, Eichenlaub und dergleichen würde zur Fütterung zu scharf und schädlich seyn. Laub von Wein und Obstbäumen wäre zwar vorzüglich gut, aber die Bedäufung den Bäumen schädlich. Das Laub muß abgenommen werden, ehe es noch völlig abgestorben und gelb geworden, auch muß es wohl getrocknet werden.

Gott, von dessen Wort und Willen alles lebt, segne an Menschen und Thieren, was sie aus Noth zu ihrer Erhaltung gebrauchen müssen, durch seine allmächtige Güte!

Joseph Zering.

Nacherinnerung.

Ich habe bey der Baumschule gedacht, daß man die jungen, aus Kernen gezogenen Stämmchen wenn sie zwey Jahr alt wären, mit einem Pflanzholze verpflanzen solle. Ich rathe, daß man solches lieber im Frühjahr thun möchte, indem der Frost sie herausziehet, wie mir solches dieses Jahr ergangen ist.

Natur:

Naturgeschichte.

Ich säete im Jahr 1772. im Merz von dem zu dieser theuren Zeit in das Land gebrachten fremden Korne einige Körner, in Meinung, daß es vielleicht Sommerkorn sey; allein ich betrog mich, es war Winterkorn. Es stand selbiges Jahr, es waren grosse Büsche, sie trieben aber keine Stengel. Gegen den Herbst wurden sie gelb und schienen auszugehen. Ich ließ davon zwey Stöcke stehen. Folgendes Jahr trieben sie Stengel, und es brachte der eine 99 der andere aber 101 vollkommen schöne Aehren. Jede Aehre hatte 48 Körner, einige weniger, auch etliche mehr. Ein neuer Beweis, daß im guten Lande das dünne Säen Vortheil bringe.

Von der Gypsbüdingung.

1.

Welches sind die Kennzeichen, Eigenschaften und Bestandtheile des rohen Gypses?

Diese Frage gehöret eigentlich vor eine chemische Untersuchung. Der Gyps bestehet aus Salz und körnigtern Theilen als der Kalk, beide Theile stehen in einer gewissen Verbindung, woraus sie nicht wohl aufgelöst werden können, wenn sie nicht vorher einen grossen Grad des Feuers ausgestanden haben.

Z 4

2.

Dienen seine Bestandtheile für sich zur Nahrung der Pflanzen? Kann man in einer ausgelaugten und mit Gyps vermischten Erde Pflanzen, mit einem vorzüglichen Wachsthum erziehen, und wenn dieses ist, welches sind die Bestandtheile, denen man diese Wirkung zuschreiben kann und wie wirken sie?

Gyps und Kalk haben viel mineralisches Salz bey sich, darum gereicht deren rechter Gebrauch allerdings denen Gewächsen und Pflanzen zur Nahrung; nur will diese Düngung einen bestimmten und richtigen Zusatz anderer Erdarten haben, ausser dem man sich wenigen Nutzen von ihm versprechen kann. Sowol denen angeführten Bestandtheilen des Gypses, als auch dessen rechtem Gebrauch, ist die Wirkung auf die Pflanzen zuzuschreiben. Sonder Zweifel wird durch die Gypsdüngung und durch dessen Auflockerung der Erde das Land gereicht um so mehrere Fruchttheilchen an sich zu ziehen und annehmen zu können.

Oder sind die Bestandtheile des Gypses nicht sowol als eine Nahrung der Pflanzen, sondern vielmehr als eine bloße Verbesserung des Bodens anzusehen?

Die

Die Verbesserung eines solchen Landes, so kaltsüßig, sauer und von nasser Grundlage findet ebenfalls statt, weil der Boden durch diese Düngung erwärmet, und da die körnigten Theile des Gypses, ganz bleiben, locker und milder gemacht wird. Wer aber ein Land von anderer Beschaffenheit, als jetzt gedachtes, mit Gyps düngen und verbessern und noch überdies mit vielen Kosten denselben von weiten herben holen wollte, der würde allezeit übel fahren und seine gute Absicht nie erreichen.

4.

Bestehet letztern Falls diese Verbesserung in einer Auflockerung der Erde, um das Eindringen der Feuchtigkeit, die Auflösung der Nahrungstheilen und deren Zuführung zur Pflanze zu erleichtern?

Der Acker, welcher nach jetzt angeführten Gründen mit der Gypsdüngung behandelt wird, wird allerdings durch dieselbe und durch dessen körnigte Bestandtheile, da diese nicht wie der Kalk zerfallen, sondern ganz bleiben, verbessert und locker gemacht, um die nöthige Feuchtigkeit und Nahrungsmittel denen Gewächsen herbeizulocken, ja solche werden dadurch der Fruchttheilen, die sie nöthig haben, um so leichter theilhaftig.

5.

Oder binden solche bloß die flüchtigsten Theilchen des Düngers und der Nahrung der Pflanzen; daß sie nicht zu zeitig in die Luft verfliegen?

Dies ist möglich und zu vermuthen, aber doch noch nicht erweislich.

6.

Oder machen sie den Boden, oder auch den Dünger geschickt, die in der Luft befindliche Nahrung der Pflanzen stärker anzuziehen?

Daß Gyps, Kalk, Asche, Mergel und überhaupt alle Düngungsmittel die Luftsalze an sich ziehen, ist bekannt und ausgemacht; und weil der Gyps insbesondere viel mineralisches Salz mit sich führet, so ist dieser Umstand um so eher von ihm zu vermuthen.

7.

Werden wirkliche Theile des Gypses mit in die Pflanzen gebracht, und ist solchergestalt der Genuß dieser Pflanzen der Gesundheit schädlich?

Die Naturforscher haben bereits erwiesen, daß nur die allerreinsten Theilchen in die Frucht gehen, die gröbern aber in die Stengel und Blätter

Blätter eingiengen, zudem, was dünstet nicht aus? Folglich ist gar nichts schädliches zu besorgen, wäre das Gegentheil so müßten auch die übrigen Düngungsmittel, sie bestehen worin sie wollen, der Gesundheit des Menschen zum Schaden seyn.

8.

Hat man in dem Fall, wenn er blos die Auflösung der Nahrungstheilschen befördert, zu befürchten, daß der Boden entkräftet werde, oder ist es auch in andern Fällen zu vermuthen?

Die Gypsdüngung bleibt allezeit nur ein Nothhelfer, und wenn wir keine bessere Düngung füglich erlangen können. Theils weil solche zu kostbar ist, und viel Aufwand erfordert; theils auch, weil seine Düngungskraft nicht von langer Dauer ist. Sonst aber ist nicht von ihm zu vermuthen, daß er das Land entkräfte, und das alte Sprüchwort wahr mache:

Kalcdüngung mache reiche Väter,
aber arme Kinder.

Denn wir haben keine Exempel noch Erfahrungen vor uns, welche dieses Sprüchwort bekräftiget oder bewiesen hätten.

Kommt die Wirkung des Gypses mit der Wirkung des Kalkes und Mergels überein, oder ist sie von ihnen unterschieden, und worin besteht der Unterschied?

Mit dem Kalk hat der Gyps einerley Wirkung, also auch der Mergel, nur daß besonders der letztere, vermuthlich weil er noch nicht im Feuer aufgelöst worden, in stärkerer Menge genommen werden muß. Da hingegen wirkt der Kalk stärker und geschwinder weil seine Theile flüchtiger sind und sich alsbald mit der Erde vermischen, die körnigten Theile des Gypses aber ganz bleiben.

Wo findet man dergleichen Gyps im Lande, und hat man solchen bereits zur Düngung der Wiesen, des Kleelandes, und so weiter angewendet?

Der Gyps ist weniger Orten in Sachsen zu haben, daher denn auch dessen Gebrauch zur Düngung weder gebräuchlich, noch bekannt ist. Eisleben, ohngefähr fünf Meilen von uns entfernt, hat zu unserm Bau alhier vierhundert Berliner Scheffel zu 8 Groschen das Fuhrlohn mitgerechnet, anhero geliefert. Artern an der Unstrut und Hartisleben im Weis

Weimarischen an der Sächsischen Gränze sind uns noch abgelegener. Um dieser Entlegenheit willen möchte auch wol die Gypsdüngung bey uns unbekannt bleiben; weil die Kosten und Aufwand auf die Gypsdüngung alle andere Düngungsmittel weit übersteigen würden. Zugeschweigen, daß solcher in unserm Lande und Boden; so an sich schon hitzig ist und, vermöge seiner feurigen Theile, schon erwärmende Kräfte besitzt; nicht viel Nutzen schaffen und daher nicht anzurathen seyn möchte. Hingegen kann die Gyps- und Kalkdüngung mit mehreren Nutzen gebraucht werden, wo beides der Gyps oder Kalk, leichter zu haben und wo der Ort kaltflüßig Erdreich und Boden hat.

Beweise, daß solche Düngung dergleichen Lande, wie zuletzt erwähnt worden zuträglich sey, giebt uns unter andern die sogenannte Finne und die Gegend bey Eisenberg und Mümburg. Wiewol auch an diesen drey angeführten Orten der Landmann sich lieber der ausgelauten Seifensiederasche, als des Kalkes, oder roher Asche sich bedienet. Es sey nun, daß er leichter und wohlfeiler zur Seifensiederasche kommt, oder, daß er sich für die zu feurigen Theile des Gypses und Kalkes fürchtet und solche seinem Lande nicht gemäß findet, oder daß er von dem rechten Gebrauch dieses Düngungsmittels noch nicht recht und vollkommen unterrichtet ist.

Uebers

302 Beytrag von ökonomischen

Ueberhaupt will nöthig seyn, daß wir in Erwählung der Düngungsmittel solche ergreifen, die leichter zu erlangen und unter Gottes Segen ihren Aufwand wiederbringen; dessen Dauer und Nachhalt man auch, wo nicht drey doch wenigstens zwey Jahre verspüret, indem wir nicht alle Jahre unser Land bedüngen können.

Daß die Kalk- und Gypsdüngung denen Gärten und Wiesen besonders zuträglich sey, zweifle darum nicht, weil mir aus Erfahrung bekannt ist, daß solche Wiesen und Gärten, wenn sie vorher Moos und dürftiges Gras erzeuget, nachdem sie im Herbst, oder Winter, mit abgesottener Seifensiederlauge befahren worden, hernach den schönsten Klee und reichliches Gras getragen und das schädliche Moos ganz verloren haben.

J. 3.

Antwort auf die Anfrage im Leipziger

Intell. Blatte N. XIII. Art. VIII.

S. 134.

Da das Schaffsterben von der anhaltenden nassen Witterung und von einem schon im Sommer 1769. gefallenem schädlichen Thau, (deren auch seit dem mehrere gefallen seyn können) ganz

ganz unfehlbar herrühret, auch fast in allen Länden sich geäußert und überhandgenommen hat, massen diejenigen Orte, so in den Jahren 1769. und 1770. von den Schaffsterben befreuet blieben, es jezt erdulden müssen, oder es wol noch zu befürchten haben, ist es nicht anzurathen, den Verlust durch schleunigen Ankauf zu ersetzen. Denn, wo ist wol anjezt gesundes und nutzbares Schafvieh zu verkaufen? Wer ist versichert, das das gesund scheinende, nicht an seinem Inwendigen schon anbrüchig ist?

Die eigene Zuzucht, ob sie schon Gebuld und Warten erfordert, ist das sicherste Mittel gegenwärtiges Unglück zu erleichtern.

Wenn das übriggebliebene Vieh, und sollte auch der Stamm um die Hälfte vermindert worden seyn, nun in desto besserem Futter, Wartung und Pflege erhalten wird, so bekommt nicht nur der Düngerabgang einen Zuwachs, sondern auch das Schaf, Lamm und Wolle, werden sich nun so eher verbessern und guten Nutzen geben können. Giebt nun Gott sein segnendes Gedeihen, so wächst der Stamm in 2 bis 3 Jahren glücklich wiederum heran.

Gesezt aber, man wolte die angeführten Bedenken nicht scheuen, oder man wüßte sich auf diese Zeit mit andrer Art der Dünung nicht zu helfen, und wäre zum Ankauf genöthiget; so ist,
nach

304 Beitrag von ökonomischen

nach der allgemeinen Regel, es vor alles Vieh zuträglicher, wenn es aus einer mageren in eine fetttere Weide gebracht werden kann: das Gegentheil bringt Schaden.

Wo möglich, muß der Schaffkauf zu einer Zeit geschehen, wo das erkaufte Vieh bey dürrer und trockenem Futter, d. i. im Herbst, oder Winter, die neue Gegend, Luft und Wasser um so leichter gewohnt werden kann. Das Schafvieh muß mit der Wolle und nicht ohne dieselbe gekauft werden; denn bey jedesmaliger Abnahme der Wolle muß das Schaf an seinem Körper leiden und eine Veränderung erdulden: geschieht dies nun zu der Zeit, wenn es in eine andere Gegend, Luft, Wasser und Weide gebracht wird, so kann diese Veränderung an dem Schafe zu groß werden, und dasselbe Gefahr laufen.

Hat man die Wahl bey dem Schaffkauf, so wähle man lieber Zeitvieh oder Jährlinge; denn beyde Sorten können, bey ihrem Wachsthum, eher, als die alten, die Veränderung ertragen, und gewöhnen völlig ein, ehe sie zur Fortpflanzung gelangen.

J. 3.

Beo

Bemerkungen bey denen Rangers, oder Kunkelrüben.

Die sogenannten Rangers, oder Dickrüben, sind Bastarde von denen rothen Rüben, welche letztern an vielen Orten sowol ein gutes und sich lange haltendes Viehfutter sind, als auch so gar dem Menschen zur Nahrung mit grossem Nutzen erbauet werden. Bey uns als hier in der Aue, zwischen Merseburg und Halle, bauet man sie lieber als die Rangers, und einige sorgfältige Versuche haben uns gezeiget, daß man mit rothen Rüben sicherern und bessern Nutzen erlangen könne, als mit jenen,

Die Kunkelrüben sollen in ein gut Gartenland gesäet, und alsdann wie Kraut verpflanzet werden, u. s. f. „Hiervon, sagt unser alter ehlicher Rammelt, halte ich nichts. Man säe sie lieber so gleich auf das Land, wo sie stehen bleiben sollen und halte sie nur durch Auflockern der Erde vom Unkraute rein, so werden sie besser und geschwin- der wachsen, als wenn sie erst verpflanzet worden sind. Müssen sie nicht eine Zeitlang, nach der Verpflanzung, im Wachsthum stille stehen, ehe sie anwurzeln? Werden nicht ihre Rammelts Abb. 3 Th. u Garten

306 Beytrag von ökonomischen

„garten Haupt- oder Pfahlwurzeln abgerissen, man nehme sich in Acht wie man immer wolle, welches doch bey Verpflanzung alles Wurzelwerks durchaus nicht seyn muß.

Statt dieser Rangers oder Dicfrüben säen wir also bey uns lieber die bekannte ordentliche rothe Rübe; wir säen solche in das Brachland, wie die Möhren und erhalten davon, ohne daß wir das Land vorher düngen, reiche und gute Erndten, wenn sie nur nicht zu dick ausgesäet worden, und sollte dies letztere aus Versehen geschehen seyn, so suchen wir beym Hacken und Auflockern den Ueberfluß wegzuschaffen, damit sie, so viel als möglich ist, ein Fuß weit von einander entfernt wachsen, und desto größer werden können. Eben jezo, da ich dieses schreibe, lasse aus unserm Vorrath von rothen Rüben eine der größten aus dem Keller holen, um ihre Grösse angeben zu können.

Sie ist $20\frac{1}{4}$ Zoll lang ausser dem Kraute,
 $6\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitt stark und
 $10\frac{1}{4}$ Pfund schwer.

Auch sollte ein geschickter Mahler zu thun haben, um eine ähnliche so schöne rothe Farbe hervorbringen zu können.

So

So schön und groß sind die Munkelrüben nicht, sondern bleiben mehrentheils kuglicht nach Art der Rettige. Und wer weiß nicht, was unsere gemeinen rothen Rüben, wenn sie in Eßig eingemacht worden sind, vor einen guten gesunden und kühlenden Salat geben. Nur noch einer Tugend gedenken zu dürfen; so sind die rothen Rüben das dauerhafteste Winterfutter, indem sich solche bis nach Pfingsten in Kellern, oder noch besser in zugedeckten Gruben, ganz frisch aufbehalten lassen. Diesen unsern rothen Rüben zu Ehren muß ich noch einmal den alten ehrlichen Rammelt anführen: ich empfehle in hiesiger Gegend so wol, als an andern Orten, lieber den Anbau der rothen Rüben, als der Ringers, oder Munkelrüben.

J. Z.

Von Zubereitung des Pökelfleisches.

Der Ritter von Linne gedenket in seiner Westgothländischen Reise S. 238 daß er zu Uddewall gesehen, wie man das Fleisch, damit es keinen unangenehmen Geschmack bekomme, ehe es eingepökelt wird, in kochend Wasser tauche und hernach rein ausdrücke. Eine Dame in der Oberlausitz behauptete, daß man das Rind-

U 2

fleisch.

308 Beytrag von ökonomischen

fleisch, wenn man solches nach Hamburger Art räuchern wolle, in siedend heiß Wasser tauchen und alsdenn erst mit Salz und Salpeter vermengt stark einreiben solle. Siehe Leipz. Intell. Blatt 1764 S. 123. Die natürlich scheinende Ursach macht es glaublich, daß das Verfahren nicht unrecht sey, wenn man nur hiervon mehrere Versuche machen, und die Erfahrung davon öffentlich bekannt machen wollte. Durch eine bestätigte Erfahrung, gutes Pökelfleisch lange zu erhalten, kann man folgende Methode um so sicherer empfehlen. Nachdem man geschlachtet, läßt man das Fleisch etliche Tage verkühlen, ehe man solches in Stücken zerhauen läßt, alsdenn salzet man solches in ein groß Gefäß ein, und läßt es vier bis sechs Tage stehen, hernach nimt man es aus dieser Lake heraus, legt solches an einen abschüssigen Ort und läßt es wohl ablaufen, alsdenn erst, und wenn obiges geschehen ist, pökelt man das Fleisch ordentlich in wohl zu verwahrende Fässer ein. Ob nun gleich bey diesen Verfahren etwas mehr Salz aufgehet, so erhält man hingegen ein um so schmackhaftes und über ein Jahr und länger sich haltendes gutes Pökelfleisch.

Aus

Aus mehr als zwanzigjähriger Erfahrung in einer Haushaltung ist mir bekannt, daß alle diese Weitläufigkeiten nicht nöthig sind; sondern das Fleisch, sowol Rind- als Schweinefleisch wird mit Salz und wenigem Salpeter gut eingerieben, Schicht auf Schicht in reinliche Fässer dicht eingelegt, und zwischen jede Schicht Fleisch, Salz mit etwas Salpeter vermischt gestreuet. Die Fässer bleiben offen im Keller stehen, und es ist nun nichts mehr nöthig, als eine fleißige Hausmutter, welche täglich darnach siehet, und bis die Lake, oder Salzlake, völlig über das Fleisch gehet, die Fässer etwas neiget und mit einem hölzernen Löffel die Lake über das Fleisch sprengt. Wenn die Salzlake erst über dem Fleische steht, so ist gar keine weitere Aufsicht nöthig, und es hält sich über ein Jahr gut und wohlschmeckend.

Leipziger Intelligenz-Blatt.

Nro. IX. 1770 S. 77.

Da ich in dem 55ten Stück der beliebten Leipziger Intelligenz-Blätter, vorigen Jahres, die Nachfrage finde: Wie macht man recht gute hochrothe Dinte, die nicht schimlicht wird?

U 3

Und

310 Beytrag von ökonomischen

Und ich das Recept, so in denen ökonomischen Nachrichten, in dem roten Bande, S. 127. sich befindet, öfterer probiret und allezeit bewährt befunden habe; gleichwol aber dieser Band, dem, welcher es zu wissen begehrt, nicht gleich bey der Hand seyn möchte; so will dasselbe anhero ausschreiben:

Siedet $1\frac{1}{2}$ Loth Curcume, mit 1 Loth Alaune, im Wasser, daß es gelb werde. Gießt in ein ander Gefässe auf 4 Loth Firnabock, drey Quersfinger hoch weissen Weinessig, laßt es über Nachts stehen; laßt alles zusammen in einem neuen glasuren Topfe kochen, in den Wall thut annoch $\frac{1}{2}$ Loth gestossene Alaune und 1 Quentl. Concinille, laßt es so lange kochen, bis der Schaum lichtroth wird, giesset es durch Leinwand und thut 2 Quentl. Arab. Gummi nebst $\frac{1}{2}$ Quentl. weissen Zuckercand dazu.

Und nur noch dieses hinzu zufügen: man entziehe dieser fertigen hochrothen Dinte, nicht ganz die freye Luft, sondern lasse das Glas, worinnen sie aufbehalten wird, offen, alsdenn bleibt selbige 2 bis 3 Jahr, in gleich schöner Farbe, ohne daß sie schimmlicht wird.

Dages

Dagegen frage ergebenst an:

Wo kann man etwa Akazienbäume, eine Hecke anzupflanzen, bekommen? Wie viel Schock ohngefehr und wie theuer sind dieselben?

J. Z.

Weil man mir den Vorwurf gemacht als ob ich die Zubereitung der rothen Dinte in dem Leipziger Intelligenzblatte Nr. 9. pag. 77. nicht deutlich genug angegeben und von einigen schriftlich um nähere Erläuterung ersucht worden bin; So füge ich zu jener Nachricht dieses noch bey. Man nimmt in ein irdenes Gefäß, (einen reichlichen Drßn. Kannen Topf) und thut den Firnabok dahin, gießet ein ziemlich Mäsel Weinessig drauf und läßet über Nacht stehen, unterdeß nimmt man einen andern Topf von gleicher Größe, (es verstehe sich von selbst daß dieser Topf voll Wasser seyn muß, wenn er kochen soll) hierin thut man die Curcume und Wasser und läßet beydes kochen. Als denn nimmt man diese gelbe Massa und thut solche in den erstern Topf zum Firnabok und Weinessig und läßet beydes gut mit einander kochen, und verfähret so, wie es an oben angeführten

312 Beytrag von ökonom. Abhandl.

ten Orte beschrieben steht. Dies angegebene
Dinten Recept kostet fünf, sechs Groschen und
giebt bey nahe ein Drßn. Kanne Dinte zur Aus-
beute.

Sollte diese Probe einigen guten Freunden
gefallen, so bin ich erbbüßig, ihnen mit kleinen
Portionen aufzuwarten. Benkenndorf den 16ten
April. 1770.

J. B.

E N D E.



Ja 18 13

8

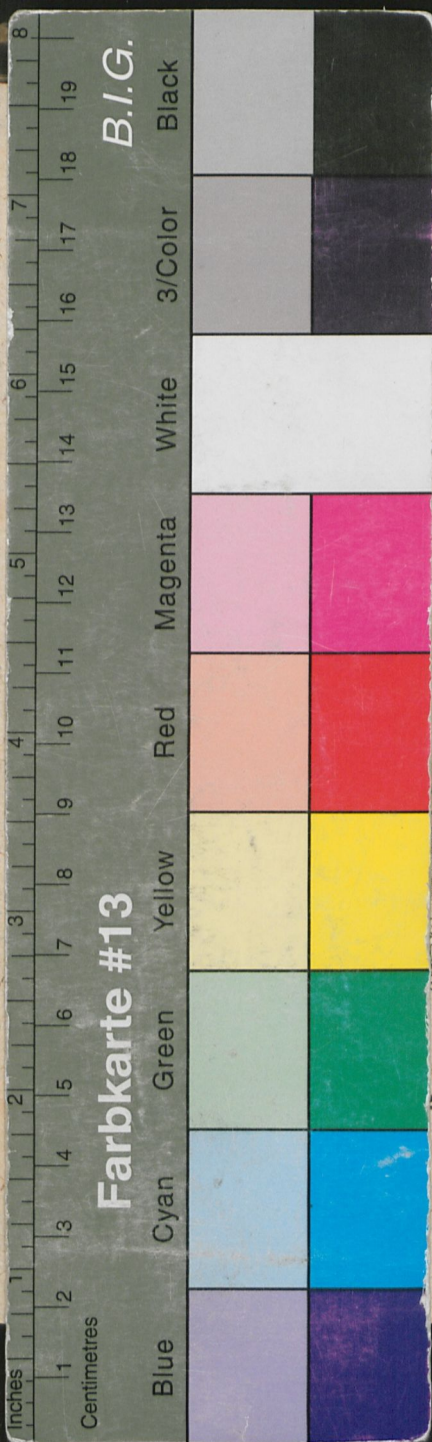
(3)

ULB Halle
002 715 988

3



ver



nelt
Dölitz am Berge,
den Gesellschaft

umgärten

lungen.



rampe.