Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

IX

2105.

Lb. 8360

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

2 Hfte. m. Anfang in 1 Bd.
Mit 10 + 8 Lfgsch.

Gartenbuch
Tischbuch
der französ. Koch
(mbst Conditor u. Traiteur)
} in 1 Bd.

Johann Sigmund Elsholtzens

Doct. & Sereniss. Elector. Brandenb. Medici Ordinarii

Neu angelegter

# Garten-Bau,

Oder

# Sonderbare Vorstellung

Wie ein wolerfahrner Gärtner

nicht allein die schönsten

## Lust-Küchen-Baum- und Blumen-Gärten

Auf unserm teutschen climate füglich anzurichten,

Sondern auch allerhand rare

## Blumen, Gewächse und Bäume

zu erziehen, warten und vor zustossenden schäden zu curiren lernen kan:

In VI Bücher verfasset

und in diesem vierten druck ziemlich vermehret.



Leipzig

bey Thomas Fritschen 1715.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rara
Agr 355 (4°)
Lu

LANDES-
UND STADT-
BIBLIOTHEK
DÜSSELDORF

35 Q 601

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

# Register über die bücher und capitel.

## Das I. buch.
## Von der gärtnerey insgemein.

### Das I. cap. Der eingang.

1. Lob der gärtnerey. 2. Benennung etlicher vornehmen gärten. 3. Ursach und gelegenheit zu schreiben.

### Das II. cap. Anlegung eines vollkommenen gartens.

1. Von der gelegenheit. 2. Von dem erdreich. 3. Von der forme. 4. Von der bezäunung. 5. Von der eintheilung.

### Das III. cap. Garten-gebäude zur noth und zur lust.

1. Vom pomerantzen-hause. 2. Vom gärtner-hause. 3. Von lust-gebäuden.

### Das IV. cap. Von dem gartenzeug.

1. Instrumente zum erdreich. 2. Instrumente zu den gewächsen.

### Das V. cap. Der gewächse vermehrung und verbesserung.

1. Drey zweiffelhaffte vermehrungen: Durch die blume, durch den safft, durch die asche.
2. Acht gewisse vermehrungen: Durch die wurtzel, schößlinge, sencken, schnittlinge, durch einbohren, ansetzen, durchs blad, durch saamen.
3. Sechs verbesserungen: Durch pfropffen im spalt, zwischen die rinde, in den kerb, durch äugeln, durch das röhrlein, durch absengeln.

### Das VI. cap. Sechserley garten-arbeit.

1. Vom graben.
2. Vom misten.
3. Vom verpflantzen.
4. Vom begiessen.
5. Vom wieden.
6. Vom beschneiden.

### Das VII. cap. Schädliche zufälle der gewächse, und derselben abwendung.

1. Von meteoren: hitze, kälte, mehlthau, ꝛc.
2. Von thieren: vögel, mäuse, maulwürffe, ꝛc.
3. Von ungezieffer: keffer, raupen, ameisen, ꝛc.

## Das II. buch.
## Der blumen-garte.

### Das I. cap. Anlegung eines blumengartens.

1. Die gelegenheit und forme.
2. Von dem erdreich.
3. Von gelendern.
4. Hecken uñ heck-figuren.
5. Portale, pyramiden, bogengänge und laubhütten.
6. Zurüstung der betten.
7. Steige und gänge.
8. Muster-bäumlein.

### Das II. cap. Anmerckung bey einem blumen-garten.

1. Warnehmung der mondwechsel beym blumwercke.
2. Muster-ordnung des blumwercks.
3. Register über das blumwerck.
4. Mistbett zum blumwerck.

### Das III. cap. schirm-gewächs von blumwerck.

1. Span. cypressen-kraut.
2. Welsch bären-klau.
3. Griechische Aloe.
4. Americanische Aloe.
5. Anemonen.
6. Colocasia. ꝛc.

### Das IV. cap. Zwiebel- und knollen-gewächs.

1. Vom erdreich der zwiebel-gewächs.
2. Ihre vermehrung durch saamen.
3. Ihre vermehrung durch die wurtzel.
4. Erzehlung der zwiebel-gewächs.
5. Erzehlung der knollen-gewächs.

### Das V. cap. Zaserich winter-gewächs.

1. Von zaserichem gewächs insgemein.
2. Was zaserich winter-gewächs sey.
3. Begattung der zaserichen winter-gewächs.
4. Erzehlung derselben.

### Das VI. cap. Zaserich sommer-gewächs.

1. Was zaserich sommer-gewächs sey.
2. Ihre aussaat.
3. Erzehlung derselben.

### Das VII. cap. Zehen-blumen-künste.

1. An den blumen die farbe ändern.
2. An den blumen den geruch ändern.
3. Einfache blumen in gefüllte verwandeln.
4. Doppelte blumen zu zielen.
5. An den blumen die blühzeit verrücken.
6. Blumen bewahren im feuchten wege.
7. Blumen bewahren im trucknen wege.
8. Blumen abbilden auf etliche arten.
9. Blumen mit güldenen buchstaben.
10. Architectur der blumen.

## Das III. buch.
## Der küchen-garte.

### Das I. cap. Anlegung eines küchen-gartens.

1. Die gelegenheit uñ form.
2. Die größe desselben.
3. Zurüstung des bodens.
4. Abtheilung der bette.
5. Von seinem nutz.
6. Zwölff anmerckungen.
7. Eintheilung der küchen-gewächs.

### Das II. cap. Erzehlung der küchen-wurtzeln.

1. Pastinac.
2. Mohrrüben.
3. Beißrüben.
4. Steckrüben.
5. Zuckerrüben.
6. Rüben-kerffel.
7. Rüben-rapüntzel.
8. Cichorien.
9. Rettig.
10. Radieß.
11. Meer-rettig.
12. Haber-wurtz.
13. Scorzonere.
14. Zwiebeln.
15. Lauch.
16. Hollauch.
17. Knoblauch.
18. Erdartschocken.
19. Tartuffeln.

### Das III. cap. Erzehlung der küchen-kräuter.

1. Saurampff.
2. Saurklee.
3. Endivien.
4. Lactucke.
5. Winter-rapüntzel.
6. Portulac.
7. Grevinne.
8. Spargen.
9. Hopff-spargen.
10. Kresse.
11. Winter-kresse.
12. Rückette.
13. Petersilge.
14. Selori.
15. Garten-kerffel.
16. Spanischer kerffel.
17. Pimpinelle.
18. Fenchel.
19. Dille.
20. Basilge.
21. Dragun.
22. Saturey.
23. Pfefferkraut.
24. Spinat.
25. Kohl.
26. Beisse.
27. Beiß-cardonen.
28. Melde.
29. Cardonen.

### Das IV. cap. Erzehlung der küchen-früchte.

1. Melonen.
2. Gurcken.
3. Kürbis.
4. Citrullen.
5. Bonen.
6. Phaselen.
7. Erbsen.
8. Linsen.
9. Erdbeer.
10. Artschocken.
11. Türckischer weitze.
12. Senff.
13. Garten-schwämme.

## Das IV. buch.
## Der baum-garte.

### Das I. cap. Anlegung eines baum-gartens.

1. Die gelegenheit, form und grösse.
2. Die Beschaffenheit des bodens.
3. Baum-ordnung.
4. Lust und nutz.
5. Eintheilung der bäume.

Das

### Das II. cap. Von der baumschule.

1. Von der baumschule insgemein.
2. Die kleine baumschule.
3. Die grosse baumschule.
4. Ausländische bäumlein zielen.

### Das III. cap. Wartung der erwachsenen bäume insgemein.

1. Vom räumen.
2. Vom misten.
3. Vom begiessen.
4. Vom anbinden.
5. Vom beschneiden.
6. Vom versetzen.
7. Vom unterstützen.
8. Vom obstbrechen.

### Das IV. cap. Verbesserung der bäume durch die pfropff-kunst.

1. Name der pfropff-kunst.
2. Pfropff-reiser brechen.
3. Pfropff-reiser verwahren.
4. Zeit des pfropffens.
5. Von den pfropff-stämmen.
6. Von dem zweig-pfropffen.
7. Von dem stuben-pfropffen.
8. Verwandschafft der stämme und reiser.

### Das V. cap. Die fürnehmste arten des pfropffens.

1. Pfropffen im spalt.
2. Pfropffen zwischen die rinde.
3. Pfropffen in den kerb.
4. Pfropffen mit dem äuglein.
5. Pfropffen mit dem röhrlein.
6. Pfropffen durch abseugeln.
7. Wartung der gepfropfften bäume.

### Das VI. cap. Sonderbahre kranckheiten der bäume.

1. Von dem brande.
2. Von dem krebse.
3. Von dem borck-wurme.
4. Von dem schurff.
5. Von dem mooß.
6. Von der gelbsucht.
7. Von der unfruchtbarkeit.
8. Von der verwundung.
9. Der fremden bäumlein cure.

### Das VII. cap. Schirm-gewächs an bäumen und stauden.

1. Acacia aus Egypten.
2. Ketmia.
3. Azedarach.
4. Jovis bart. ꝛc.

### Das VIII. cap. Anbau und wartung der orangerie.

### Das IX. cap. Bäume und stauden, so den winter dulden.

1. Acacia Robini.
2. Melbeerbaum.
3. Mandelbaum.
4. Baumbonen. ꝛc.

### Das X. cap. Anbau und wartung der obst-bäume nach ihren vier figuren.

1. Hochstämmige bäume.
2. Gelender.
3. Gegen-gelender.
4. Busch-bäume.

### Das XI. cap. Einheimische wilde bäume und stauden.

### Das XII. cap. Baum-künste.

1. Das obst an farben ändern.
2. Kleine früchte vergrössern.
3. Vielerley obst auf einem baum.
4. Weintrauben auf einem kirschbaum.
5. Pfropffen auf einen kohlstrunck.
6. Die rosen an farben verändern.
7. Kleine rosen vergrössern.
8. Rosen ausser der zeit.
9. Häge oder hecken legen.

## Das V. buch.
## Der wein-garte.

### Das I. cap. Anlegung eines weingartens.

1. Mancherley pflantzung der weinreben in Europa.
2. Welche pflantzung bey uns bräuchlich.
3. Beschaffenheit des bodens, und dessen verbesserung.
4. Sonne, lufft, und gelegenheit.

### Das II. cap. Mancherley gattung der weine und weinreben.

1. Die berühmtesten weine in Europa.
2. Märckische weinreben.
3. Etliche sonderbare weinreben.

### Das III. cap. Wartung der weinreben.

1. Durch misten.
2. Durch schneiden.
3. Durch räumen.
4. Durch stäbeln.
5. Durch hefften.
6. Durch hacken.
7. Durch bladen.

### Das IV. cap. Der weinreben vermehrung und verbesserung.

1. Durch sencken.
2. Durch abzüge.
3. Durch schnittlinge.
4. Durch lencken.

### Das V. cap. Schädliche zufälle der weinrebē.

1. Von böser witterung.
2. Von unfleißiger bestellung.

### Das VI. cap. Von der weinlese.

1. Die weinleser.
2. Das weingefäß.
3. Treten und pressen.
4. Das fassen.
5. Reben-arbeit nach der weinlese.

### Das VII. cap. Weinmeister-ordnung, aus dem Churfl. Brandenb. archiv.

## Das VI. buch.
## Der artzney-garte.

### Das I. cap. Anlegung eines artzney-gartens.

1. Dessen würde und nothwendigkeit.
2. Seine größe und stelle.
3. Beschaffenheit des bodens.
4. Eintheilung der artzney-kräuter.

### Das II. cap. Artzney-kräuter, so bey uns im garten gezielet werden müssen.

1. Aebraute.
2. Cypressenkraut.
3. Garten-wermuth.
4. Leber-balsam. ꝛc.

### Das III. cap. Artzney-kräuter, welche von sich selbst hier zu lande wachsen.

1. Wermuht.
2. Saurampff.
3. Calmus.
4. Falscher calmus. ꝛc.

### Das IV. cap. Wilde kräuter, welche auf den apothecken insgemein nicht gebrauchet werden.

1. Wilde stabwurtz.
2. Wilde eberwurtz.
3. Knobloch-kraut. ꝛc.

### Das V. cap. Feld-früchte.

1. Haber.
2. Hanff.
3. Buchweitze.
4. Schwaden. ꝛc.

### Das VI. cap. Garten-memorial, was für arbeit jeden monat geschehen soll.


Das I. buch.

(Kupfer 1) kptt.

Zu Ende dieses Buchs gehören 10 Kupffer-Platten, die der Buchbinder zu der auf jede Platte gestochenen pagina zu setzen.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

# Das I Buch.

# Vom gartenbau insgemein.

## Das I Cap.

## Der eingang.

### I Lob der gärtnerey.

ES sind vom anfang der welt her, wo nicht alle menschen, dennoch alle verständigen der meinung gewesen, daß lust und nutz wol beysammen stehen, und daß diese zwey stück, ein ding angenehm zu machen, genug seyn. Aber wo findet man mehr zugelassene ergötzligkeit, wo findet man ehrlichern gewinn, als bey der gärtnerey? was belustiget die augen mehr, als ein aufgeputzter garten? was bringet gewissern nutz, als ein wolbegatteter garten? es ist kein baur-hüttlein so gering, das sich nicht seines krautgartens freue, und kein edler auf dem lande so nachläßig, welcher hierinn nicht ein stück seiner behäglichkeit suche. Von grossen städten will ich nicht reden, sintemahl ihre zierliche gärten vor sich selbst das wort führen: aber wie in allen andern dingen, also auch in der pracht der gärtnerey haben die mächtigen der welt den vorzug. Es öffnet sich allhier ein weites feld, die berühmtesten gärten aus geschichtbüchern und zeit-registern nach der reihe zu erzehlen, und nach verdienst zu preisen: aber diß würde zu lang fallen, und können wir uns mit benennung etlicher wenigen voritzo wol vergnügen.

Was das lob der gärtner selbst betrifft, davon will ich nicht viel rühmens machen: sie leben zum wenigsten in einem lustigen und Gott wolgefälligen stande, und kömmt ihnen des fürtrefflichen griechischen poeten Homeri vers

(Πολλάκι καὶ Κυθερὸς ἀνὴρ μάλα καίριον ἔπεν.)

von etlich tausend jahr her zustatten:

Sæpe etiam est Olitor verba opportuna locutus,
Offt ists geschehn, daß ein geringer garten-mann
Durch ein bequemes wort es andern vorgethan.

Zu geschweigen, daß unter den gärtnern einige auch zur königlichen würde erhoben worden: wie erscheinet aus der geschicht des Abdolonymi bey dem Iustino *lib. XI. cap. 10.* und bey dem Quinto Curtio im IV buch seiner historie, woselbst er umständlich erzehlet, welcher gestalt der große Alexander gedachtem Abdolonymo einen königlichen habit in den garten gesandt, und ihn aus einem armen gärtner zum Könige zu Sidon gemachet.

### II. Benennung etlicher fürnehmen gärten.

Was war der ort, dahin Gott den erstgeschaffenen menschen satzte, und welchen er würdig achtete zu seyn ein wohnplatz seines ebenbildes? ein paradieß oder lust-garte, und zwar ein unvergleichlicher, sintemahl nirgend gelesen wird, daß durch die hand Gottes ohnmittelbar einiger ander garten auf dem erdkreise gepflantzet worden sey: aber diese fürtrefflichkeit ist vor meine feder zu hoch, und übersteiget die gedancken allersterblichen.

Ich wende mich vielmehr zu denen, die nachgehends durch menschlichen fleiß angerichtet worden, welcher wohl eine unzehlbare zahl seyn würde, wenn ihr gedächtniß durch schrifften von anbegin der welt her beybehalten worden wäre. Unter denen nach der sündfluth sind die altane oder hangende gärten, welche die babylonische Königin Semiramis erbauet, die berühmtesten, und werden von Diodoro Siculo im II buch seiner bibliothec beschrieben. Auch haben unter den alten einen sonderlichen ruhm der garten des Königes Adonis in Cypern, des Königs Alcinoi auf der insul Corcyra oder Corfu, wie ingleichen der güldene garten der dreyen töchter Hesperi; davon bemeldter Siculus im V buch, und Plinius im IV cap. des XIX buchs mit mehrern gedencken.

Hieher gehöret auch der garten des Königes Laertis, welchen er auf seiner insul Ithaca im jonischen meer gelegen, angerichtet, und grossen theils durch eigene arbeit bestellet, wie aus dem, was hievon allbereit beym Homero im letzten buch seiner Odyssee gelesen wird, erscheinet. Denn als des Königs tapfferer sohn Ulysses, nach geendigtem krieg vor Troja und ausgestandener gefährlichen schiffahrt, wieder nach hause gelangete, fand er seinen alten vater nirgend, als im königlichen garten neben seinen dienern, welchen er von beschickung desselben befehl ertheilete, mit eignen händen das unkraut ausrauffte, und also sein hohes alter von solcher ergötzlichkeit nicht abhalten ließ. Aber verwunderlicher ist die historie, welche Xenophon in seinem Oeconomico und Cicero in Catone majore, von dem garten des persianischen monarchen Cyri, welchen er zu Sardis einer fürtrefflichen stadt in Lydien angelegt, erzehlen. Denn als Cyrus einsmahl von dem spartanischen Fürsten Lysandro besuchet

ward, zeigete er diesem fürnehmen gast seine herrlichkeiten, und führete ihn endlich auch in seinen garten zu Sardis. Lysander, nachdem er die fleißige eintheilung des gantzen wercks, die mannigfaltigkeit der gewächse, und die nach der schnur gantz ordentlich gepflantzte bäume mit bedacht durchschauet, entsatzte sich und sprach: ich verwundere mich über dieser pracht, aber ich halte noch höher den künstler, der dieses alles so zierlich angeordnet hat. Als Cyrus dieses hörete, gefiel es ihm über die maßen wohl, und sagte weiter: Mein Lysander, alles dieses habe ich mit meinen händen verfertiget, auch das meiste selbst gepflantzet. Hierauf sahe Lysander den Cyrum, welcher die königliche cron auf dem haupte trug, und mit der allerkostbarsten kleidung angeleget war, an, und sprach: soltet denn ihr, Herr König, mit euren händen etwas allhier gepflantzet haben? da antwortet Cyrus: verwundert ihr euch hierüber, Lysander? ich schwöre bey dieser cron, daß bey gesunden tagen ich niemahls zur tafel gehe, ehe ich mir, es sey durch kriegs- garten- oder feldarbeit, einen schweiß abgejaget. Darauf beschloß Lysander diß gespräch also: man preiset euch mit warheit selig, Herr König, sintemahl tugend und glück in euch beysammen. Von eben diesem Cyro zeiget Xenophon weiter, daß er in allen landschafften, wohin er kommen, oder welche er eingenommen, alsobald gärten anlegen lassen, auch in denselben, wenn es die jahrszeit nicht verhindert, sich mehrentheils aufgehalten. Wenn er im durchreisen befunden, daß seine stadthalter und verwalter ihre äcker gebauet, und mit vielen fruchtbaren bäumen bepflantzet hatten, denenselben legete er mehr äcker zu, ehrete und beschenckte sie; Welche aber ihr land aus nachläßigkeit übel bestellet hatten, die straffte er, entsatzte sie ihres amts, und ordnete andere an ihre stelle.

Jedoch was wollen wir uns in erzehlung der alten und nunmehr verstörten gärten lang aufhalten, haben wir doch zu unser zeit einen überfluß lebendiger exempel, welche das lob der gärtnerey biß auf die höchste staffel treiben. Ich will hier nicht meldung thun von den Ottomannischen gärten zu Constantinopel, welche ob sie wol von grausamen tyrannen angeleget und unterhalten werden, dennoch an lieblichkeit andern nicht weichen. Aber unsere Christliche Käyser, welche nun viel jahr hero zu Wien ihren sitz gehabt, sind dem gartenwerck so sehr zugethan gewesen, daß sie hin und her schöne gärten sowol bey der residentz, als auf ihren herum liegenden lust-häusern angeleget, und mit aller zugehör aufs beste versehen. Dergleichen haben gethan die Päbste und fürnehmsten Cardinäle zu Rom, zu Tivoli, zu Freschata: die Könige in Hispanien zu Madrid, im Escurial, zu Toledo, zu Brüssel: die Könige in Franckreich zu Paris, St. Germain und Versailles: die Könige in Engeland zu Londen und Oxfort: die Könige in Polen zu Warschau: die Könige in Dänemarck zu Coppenhagen: die Chur- und Fürsten in Teutschland, wie auch die Hertzoge von Florentz, Mantua, Parma, bey ihren residentzien und academien. Vor weniger zeit ist unter den Teutschen der bischöffliche zu Eystet in grossem beruff gewesen, welcher zwar untergangen, aber er lebet noch in dem gedruckten großen wercke, welches seine gewächse in kupfer geschnitten natürlicher größe nach darstellet. Noch stehen in ihrer blüht der Heydelbergische, der Würtenbergische, der Hessemische, der Saltzburgische, der Schlackowerdische und andere fürstliche: unter dem academischen der zu Padua, zu Pisa, zu Mompelier, zu Leyden, zu Gröningen, zu Leipzig, zu Wittenberg, zu Königsberg, zu Altorff und zu Jena.

Aber warum belustigen wir uns mit fremden dingen, da wir zu hauß haben, was auch fremden wohlgefället. Denn nachdem der durchläuchtigste Friderich Wilhelm, Marggraf und Churfürst zu Brandenburg, ein Herr von hohem verstande und tapffern muth, die regierung seiner länder nach tödtlichem hintritt seines Herrn vatern, Churfürst Georg Wilhelms, glorwürdigsten andenckens, angetreten, hat er sich, nächst dem gottesdienst, keines dinges eiffriger, als derselben ruhiger beschirmung angenommen. Aus angebohrner großmüthigkeit aber hat er sich nicht vergnüget, dieselbe durch göttliche hülffe und mit gewapneter hand nur zu beschirmen, sondern hat auch viel sorgen angewandt, wie sie möchten verbessert, und, so viel möglich, ausgezieret werden. Ich will hier nicht erzehlen die gebäu, schlösser, vestungen, wasser-graben, welche er von grund aus theils aufgeführet, theils erneuert: noch die künstliche machinen, uhrwerck, schildereyen, tapeten, und dergleichen kostbarkeiten, mit welchen seine residentzien hin und wieder prangen; sintemahl derselben eine solche menge, daß bey einigen königlichen höfen kaum eine gleichheit zu finden. Mir wird vielmehr an diesem ort zustehen, eintzig bey dem gartenwerck zu bleiben, und was hierinn, nicht zwar in allen seiner herrschafft unterworffenen provintzien, sondern nur bey der Chur-residentz sein unverdrossener geist, als ein anderer Cyrus, ihm fürgenommen, kürtzlich zu wiederholen.

Es war im jahr 1646, da Se. Churfl. Durchl. die gedancken fasseten, wie es nöthig wäre, daß bey einem so prächtigen Pallast, als das in Cölln an der Spree gelegene residentzschloß mit wahrheit genennet werden kan, auch ein prächtiger und dieses orts würdiger lust-garten angeleget würde. Und zwar solchen löblichen vorsatz haben sie auch sofort angefangen ins werck zu richten, indem sie befohlen, den verhandenen

denen alten schloß-garten zu verändern, alle hinderniß wegzuräumen, und nach der heutigen art ein gantz neu werck abzustechen, in zierliche stücke zu theilen, mit behörigen gebäuen, grotten, springbrunnen und marmeln statuen zu versehen, auch sowol mit einheimischen als ausländischen gewächsen reichlich zu bepflantzen, welchen Ihr. Königl. Maj. in Preußen, **Friderich**, unser allergnädigster König und Herr, nebst dem neu-erbaueten residentz-schloß, nicht allein erweitern, sondern auch mit ausländischen raren gewächsen reichlich vermehren und auszieren: auch noch verschiedene andere gärten, als Oranienburg, Potsdam, Cöpenick, Bornheim, Glinicke, Schönhausen, Friderichfelde ꝛc. neben allerhand schönen alleen, plantagen, phasan-gärten, hibernaculen, grotten und springbrunnen verbessern und anrichten lassen: ingleichen hat die gegenwärtige königliche gemahlin, **Sophie Charlotte**, gebohrne printzeßin vom hause Braunschweig und Lüneburg, unsere allergnädigste Königin und frau, bey ihrem neu-erbauten schloß Lützenburg einen fürtrefflichen und besehens werth schönen lust-garten angelegt: wie aus beyliegenden kupffern zu sehen. So haben auch Ihro Hoheit der Durchl. Marggraf **Philipp Wilhelm** einen herrlichen garten in Schweed anlegen lassen, so auch sehens würdig.

Gleichwie aber die unterthanen nichts kräfftiger bewegen kan, als das exempel der regenten, so ist es geschehen, daß durch solche ruhmwürdige that unserer gnädigsten landes-eltern einige grosse ministri zu mehrer liebe des garten-baues aufgemuntert worden, also daß ein jeder nach vermögen ein mehrers, als zuvor, darauf zu wenden angefangen: wie solches ihre wohl-gezierte gärten sowol in den Berlinischen vorstädten, als auf ihren unweit der Churfl. residentz belegenen landgütern augenscheinlich erweisen. Und kan man in der that sagen, daß die gärtnerey in diesem lande niemahls in dem stand gewesen, noch also, wie gegenwärtig, floriret habe: dannenhero auch erfolget, daß itzund die garten-gewächs durchgehends weit überflüßiger und wolfeiler, als vorzeiten, zu marckt kommen.

So stehet auch ins künfftige zu vermuthen, daß bey friedlichen zeiten gerade noch ein mehrers darauf gewendet werden möchte: ja es ist hertzlich zu wünschen, daß der Allerhöchste die einwohner dieses landes, nach ausgestandener so vieler unruhe, des erworbenen friedens lange zeit geniessen lassen wolte, damit sie des erlittenen schadens sich zu erholen gelegenheit haben, und also diese Chur Marck, der es an natürlicher fruchtbarkeit nicht mangelt, in einen gesegneten garten des Herrn, darinn keine ledige stellen, noch wüste plätze zu finden, sondern woselbst, gleich in einigen andern wolbekannten provintzen, alles über und über lustig beackert und zierlich begatet stehet, in kurtzem verändert werden möge.

## III. Ursach und gelegenheit zu schreiben.

Diesen zweck aber desto besser zu erlangen, ist meines bedünckens das leichteste mittel, daß man denen, so selbst unerfahren, oder auch mit geschickten gärtnern nicht versehen, durch eine schrifftliche unterweisung, nach welcher sie sich in bestellung ihrer gärten richten können, an die hand gehe, dadurch ohn zweiffel mancher viel mühe und kosten, welche zuweilen aus unwissenheit vergebens aufgewendet werden, ersparen wird. Und zwar es ist ohn dem allen verständigen sattsam bewust, welchergestalt der sonnen-lauff oder das clima eines jeden landes die regeln des acker- und garten-baus so sehr verändern, daß auch die fürtrefflichen lehren des Käysers Constantini Pogonati in denen ihm zugeschriebenen XX büchern de agricultura, und des Römischen bürgermeisters Catonis, wie ingleichen Columellæ, Varronis und Palladii de re rustica, in denen Nordischen landschafften durchgehends nicht zutreffen wollen, sondern guten theils mangelhafft erfunden werden. Scheinet derhalben nöthig zu seyn, daß ein jedweder seines orts entweder solche von ihnen aufgezeichnete regeln, mittelst einer kleinen veränderung, auf sein clima einrichte: oder ihm selbst nach seiner landes-art eigene observationes und anmerckungen mache. Solches haben in Franckreich gethan, wie ihre schrifften bezeugen, Carolus Stephanus, Olivier des Serres, Benedictus Curtius, Iacques de Boyceau, und gar neulich einer unter dem titul: le Iardinier François; wie auch M. R. T. P. D. S. M. welcher ausgegeben Instructions pour les arbres fruictiers. In Italien hat zu unserer zeit von dieser materie am meisten und zierlichsten geschrieben der treffliche Jesuit Ioan Baptist. Ferrarius, und dann F. Augustinus Mandirola, ein Franciscaner Minoriten-ordens und der heil. schrifft Doctor. In Teutschland können wir auch etliche nennen, als da ist vom ackerbau Melchior Sebizius, und Ioannes Colerus: von der gärtnerey Petrus Lauremberg, und zwar in Mechlenburg, Daniel Rhagorius in der Schweitz, Wolf. Iacob Dümler zu Nürnberg, Georgius Viescher in der Grafschafft Hohenloe, Ioan. Royer im Hertzogthum Braunschweig, und R. P. Timotheus von Roll ein Capuziner etwan um Constantz, als woselbst sein blumen-büchlein zum erstenmal gedrucket. Diese werden meines wissens wol die fürnehmsten seyn, welche unter den Teutschen von der gärtnerey zu unserer zeit geschrieben haben: sintemahl so wir in die uralte zeiten, da Teutschland noch ungebauet war, zurück dencken, so wird sich derselben gar keiner finden. Es ist jedennoch mit denen zuletzt benannten scribenten also beschaffen, daß

daß sie das werck nur stückweise angegriffen, indem einer nur allein den blumen-garten, der ander den baum-garten, der dritte den küchen- und wein-garten, und sofort, zu beschreiben ihm fürgenommen. Der einzige Lauremberg hat eine bessere ordnung und vollkommenheit gesuchet, aber auch nicht erlanget: indem er den küchen- und artzney-garten gar zu eng eingezogen, den wein-garten aber gantz ausgelassen, zu geschweigen, daß sein buch von niemand, welcher der lateinischen sprach nicht recht mächtig ist, verstanden werden kan. Insonderheit aber hat sich Heinrich Hesse, der nun nach desselben manuscript gedruckt, in der gärtnerey am meisten hervorgethan, wie sein buch den liebhabern mit mehrern zeigen wird.

Diesen mangel nun zu ersetzen, und dem gemeinen vaterlande zum besten habe ich diese arbeit auf mich genommen, und solch werck nicht nur insgemein, sondern auch ad particularem stirpium culturam usque, bis auf die wartung eines jeden gewächses insonderheit, als daran am meisten gelegen, ausgeführet. Und solches zwar nicht aus einer bloßen theorie, noch aus zuvor benannten und dergleichen auctorn allein: sondern zugleich aus der erfahrung selbst, welche mir von jahr zu jahr gegeben die ordentliche bestellung derer Churfürstlichen lust- und anderer gärten, als welcher auffsicht von Sr. Churfürstl. Durchl. **Friderich Wilhelms** zeiten mir gnädigst damals mit anbefohlen worden. Derohalben wolan, lasset uns im namen Gottes zu dem wercke selbst schreiten.

## Das II Cap.

# Anlegung eines vollkommenen gartens.

WEr nun gesinnet einen kostbaren und aus allem zugehör bestehenden garten nach hiesiger landes-art anzulegen, der muß auf folgende fünff puncte zuförderst achtung geben: als da sind die gelegenheit des orts, der grund oder boden, die form, die bezäunung, und die eintheilung des gantzen wercks. Was hiervon insgemein zu wissen nöthig, wollen wir stückweise durchgehen.

### I Von der gelegenheit.

Zu einem fürtrefflichen garten soll auserkohren werden 1) Ein ort von natur gesund, und von morastien entfernet, als bey welchen nicht gut wohnen. 2) Ein ort nahe am wohn-hauß, damit der garten-herr beydes der schönen aussicht geniessen, und zugleich bessere achtung auf alles geben könne. 3) Ein ort nicht enge eingespannet, sondern weit und groß, damit man die gewächse gar dicht zusammen zu setzen nicht gezwungen werde; die lufft auch den gantzen garten besser durchstreichen, und der wind die abfallende blüte und blätter abwehen möge. 4) Ein ort nach mitternacht geschlossen, entweder durch gebäude, oder einen hohen wald, oder durch einen berg, damit von dannen die kalten nord-winde keinen schaden zufügen. Denn wenn ein garten solte den nord- und ost-winden viel unterworffen seyn, würde ein gärtner von seinen gewächsen und pflantzung derselben wenig nutzen erlangen. 5) Ein ort offen gegen mittag, wie auch, so es möglich, gegen osten und westen, auf daß der sonnen strahlen darinn ihren freyen schein und würckung haben mögen. Und dieses ist das fürnehmste stück eines gartens, denn durch die freye lufft und sonnenschein wird das erdreich mehr trächtig und fruchtbar gemacht, als durch die überflüßige düngung ohne lufft und sonnenschein. Dann gleichwie der bauersmann mit seinem ackerwerck sich nach der mittags-sonne richtet, indem er seine acker-bete und furchen gegen mittag machet und richtet, damit die daraus wachsende früchte gleiche wärme haben, und zu gleichmäßiger zeitigung gelangen; also muß derjenige, so einen lust- und obst-garten anzurichten, und davon lust und nutzen zu haben begehret, den sonnen-lauff beobachten, daß, so er anderst raum und platz hat, hierzu einen ort gegen der mittags-sonne erwehle, dann die bäume und deroselben früchte wollen sowol als die feld- und acker-gewächse ihre gebührende wärme haben, damit nicht allein das draufwachsende obst zeitige, sondern auch schöner gestalt und wohlgeschmackt werde. Dann die erfahrung bezeuget es, daß die obst-bäume, welche gegen mitternacht oder nahe an den wäldern stehen, und die mittags-sonne sie nicht bescheinen mag, etwas ungeschmackte früchte tragen, die bäume pflegen mit moß zu überwachsen und eine ungeschlachte rinde zu gewinnen. Wir sehen es selbst an allen bäumen, dasjenige obst, so gegen mittag stehet, färbet sich an der sonnen gar schön roth, hergegen die früchte gegen mitternacht bleiben grün. So aber ja einer keinen freyen platz gegen mittag haben kan, sondern muß sich nach der beschaffenheit seines guts richten, so ist die offene gegend gegen morgen und seitwerts abend nicht zu verachten, sondern kan auch selbst einen feinen obst-garten anrichten, gestalt die bäume ehe als andere garten-gewächs, des landes, ortes, und art gewohnen und ausdauern; jedoch aber muß fleiß angewendet werden, wie schon erwehnet, daß von mitternacht her der garten mit gebäuen oder hohen und grossen bäumen verwahret werde, damit die kalten nord-winde in etwas aufgehalten, und die zarten bäume nicht schaden nehmen, dannenhero außer dem garten gegen mitternacht, nuß- und linden-bäume nicht unfüglich erzogen werden. 6) Ein ort etwas erhaben, und zwar gegen mittag, als welches zu kräfftiger wärmung der sonnen viel hilfft, auch

das

das überflüßige regenwasser besser ablauffen läſſet: wiewol es hingegen in allzu trucknen sommern viel schaden kan, deßwegen die meisten gärten bey uns in der ebene, jedoch wol zuweilen mit einem oder mehrern absätzen, gebauet werden.

7) Ein ort bey einem strohm, quell oder bächlein, damit die wässerung desto bequemer geschehen möge: auch sofern das wasser in demselben platz nicht füglich könte begriffen werden, müste man es von der nähe dahin leiten, sintemahl dergleichen flieſſendes dem pütwasser zum begieſſen in alle wege fürzuziehen.

## II Von dem erdreich.

Wie das erdreich besonders zu blumwerck, anders zu küchen-kräutern, anders zu bäumen und sträuchern zuzurichten sey, solches wird drunten an behörigen orten insonderheit gelehret werden: allhier soll nur von der ersten groben bereitung des gantzen garten-platzes kurtze meldung geschehen.

Nachdem die stelle des neuen gartens ausersehen, so ist dieses die nächste arbeit, daß man durch erniedrigung der hügel und erhöhung der gruben den platz gleich mache: ist er aber an sich gleich, so grabet ihn knie tieff oder noch tieffer durch, und zwar reihen weise, also daß die reihen oder graben vier oder fünff fuß breit werden, und die oberste erde hinunter komme, welches man rayonner, rajoniren oder furchen nennet, und zwar solches können hacken und spaten am besten verrichten: auch kan man den platz wohl mit einem pflug umwerffen lassen. Noch mehrern nutz werdet ihr genieſſen, wenn man solch durchgearbeitetes land mit mist, der zu erde worden, überschüttet, und also ein jahr lang unbesäet ruhen lässet: sintemal es die erfahrung gezeiget, daß es die folgende jahre seine ruhe reichlich wieder eingebracht. Wer aber eilet, der gönne ihm solche ruhe zum wenigsten vom herbst biß zum folgenden frühlinge.

Sofern einige tieffe sumpffige örter verhanden, die können erst mit steinen und graß ausgefüllet, und alsdann mit guter acker-erde zum wenigsten ellen hoch überschüttet: sonst aber alle steine, wurtzeln und dergleichen hinderniße, bey dieser sauberung des platzes ausgeworffen werden. Solte auch der gantze platz felsig seyn, so gleichet ihn erst ab nach der bley-wage, und beschüttet ihn hernach knie tieff mit acker-erde. In summa, findet man einen guten grund vor sich, solches ist ein groß vortheil: ist derselbe aber böß, so ist deswegen nicht zu verzagen, sintemahl er schon verbessert werden kan. Endlich, dieweil auch der beste grund, wenn er ungebauet lieget, mit allerley unkraut, sonderlich aber mit queckgraß durchwurtzelt wird, solches muß vor allen dingen mit egen und hacken herausgerissen, oder also untergegraben werden, daß es verfaule, und nicht, wie leicht geschiehet, wieder ausschlage.

## III Von der form.

Indem nun diese planierung und bereitung des bodens geschiehet, so seyd darauf bedacht, was ihr eurem neuen garten vor eine gestalt geben wollet. Und zwar so offt es an dem ist, daß die gestalt eines gartens muß nach gelegenheit des orts und der sonnen eingerichtet werden, alsdann sind davon keine gewisse regeln zu geben, ausser daß man sich bemühen soll, wo irregulier winckel und linien verhanden, selbe, so viel möglich, regulier zu machen. Wenn man aber ein offenes feld oder grossen raum für sich hat, so erwehlet man nach belieben eine runde oder winckliche, eine ablange oder quadrirte figur: jedoch behält ein ablanges viereck in dergleichen grossen gärten den preiß vor andern, dessen länge vom aufgang der sonnen nach ihrem niedergang gestrecket werden soll, also daß die beyde kurtze seiten nach süd- und norden sehen. Wenn ihr nun auch von diesem punct schlüßig worden, so entwerffet die erwehlte figur auf einem papier, und stechet sie alsdenn nach solchem entwurff auf dem platz mit stäben ab.

## IV Von der bezäunung.

Nachdem die figur abgestochen, muß man vor allen dingen dahin bedacht seyn, wie solcher garten-platz in verwahrung zu bringen. Solches kan geschehen erstlich durch einen lebendigen zaun von jungen eschen, hagebüchen, weiden, rein-weiden, hülst, als welcher letztere winter und sommer grün bleibet: oder von schlehen, hagebutten, fürnehmlich aber von hagedorn, dessen man eine gute anzahl anschaffen, oben etwas abkürtzen, und also nach der schnur drey reihen dick im Christ-monat oder Jenner einlegen soll: auch kan dergleichen lebendiger zaun durch den saamen des strauchwercks, wiewol langsamer, erzeuget werden. Hievon geschiehet mehr bericht drunten im IX cap. des IV buchs.

Zum andern kan man einen garten in verwahrung bringen durch eine mauer, mittelmäßiger höhe, damit sie zwar die diebe, nicht aber zugleich auch die sonne aufhalten möge. Zum dritten, und zu sparung der unkosten, durch eine höltzerne wand von starcken brettern dicht zusammen gefüget, daß man nicht dadurch sehen könne: auch kan selbige, um mehrer sicherheit willen, oben mit eisern stacheln besetzet, zur zierde aber und längerer dauerhafftigkeit mit öl-farben übermahlet werden.

## V Von der eintheilung.

Endlich nachdem alles obbesagter maßen eingerichtet ist, so fangetan den umzäuneten gantzen platz einzutheilen, und in fünff particulier-gärten abzusondern. Den einen theil leget zu dem blumen-garten, den andern dem küchen-garten, den dritten dem baum-garten, den vierten dem weingarten, den fünfften dem artzney-garten: nicht eben also nach der linie, sondern nach gut befinden, und nach der figur des platzes, etliche in einer

reihe, etliche auf die seiten. Also wäre dieses eine sehr gute ordnung, wenn der eingang des gartens südwerts sich öffnete, und bald zum eingange der blumen-garte mit ein paar spring-brunnen zum begiessen geleget würde: hinter demselben der küchen-garte mit noch einem spring-brunnen, jedoch also, daß zwischen diesen beyden gärten ein lust-hauß mit seinem zubehör stünde. Ferner könte hinter den küchen-garten der artzney-garten, und hinter diesem der wein-garten mit einer weinlauben in der mitten geordnet werden. Alle diese vier gärten würden mit einem bedeckten gange, oder mit einem obst-gelender an einer plancken aufgeführt umgeben: und außer diesem lieffe an der gantzen nord-ost-und west-seite der baum-garten herum, welcher alles in gestalt eines mantels umschlösse. Endlich würde dieses gantze werck mit einem lebendigen zaun, oder vielmehr mit einer starcken mauer umgeben.

Was sonsten privat-gärten betrifft, für dieselben ist dieses eine bequeme abtheilung, daß man erstlich um den gantzen platz an der mauer oder zaun herum einen absatz oder rabat von zween bis dritthalb fuß abziehe: alsdann der länge nach, weil sie doch gemeiniglich ablang einen breiten gang, sowol in der mitte, als auf beyden seiten durchlauffen lasse. Hernach durchschneidet diese drey breite gänge mitten über mit einem von dergleichen breite: so kommen vier quartier gleicher grösse herfür, derer ihr nachmahls ein oder zwey in muster zum blumenwerck, die andern im bete zu küchen-und andern gewächsen eintheilen könnet. Von zurüstung aber der bete und muster geschiehet ferner meldung im I cap. des II buchs n. VI.

Hier wollen wir nur annoch anführen 1) Daß es nicht nöthig, alle theil gleich groß zu machen, sondern man giebet demselben particulier garten den gröstẽ raum, zu dessen gewächsen man am meisten lust hat: die andern ziehet man hergegen desto enger ein. 2) Im fall der grund dieses gantzen platzes eines theils schwartz, fett und schwer, daß solche stelle dem küchen-garten zugeleget: der leichte grund aber für andere theile, so viel sichs schicken will, gelassen werden soll. 3) Betreffend die eintheilung aus dem zweck der gantzen gärtnerey genommen, selbige stehet in folgender tabelle:

- Horto-rum finis
  - delectatio, der blumen-garte, ductu naturæ, quæ verno statim tempore flores ostentat pulchriores.
  - utilitas
    - alimentaria, in
      - cibo
        - frequentisime, der küchen-garte, quoniam frequentior usus illius & quotidianus.
        - frequenter, der baum-garte, quod usus frequentia ad culinarium quam proxime accedit.
      - potu, der wein-garten, quoniam post cibum potus expetitur.
    - medicamentaria, der artzney-garte, qui ob dignitatem primo loco poni quidem debebat: cum vero plerique alimentis plus operæ impendant, quam medicamentis, postremum ipse obtinuit.

## Das III Cap.

# Garten-gebäue zur noth und zur lust.

Ein fürtrefflicher garten erfodert zu seiner anrichtung auch fürtreffliche kosten, und ist kein werck für unvermögene: grosse Herren können hierinn nicht allein ihre lust, sondern auch ihren ruhm suchen: wie denn folgende erzehlung ihnen dienen kan an statt eines offenen feldes, darinn sie ihre freygebigkeit üben können. Wir wollen aber unter der gantzen zubehör anfangs setzen diejenige zwey stücke, welche bey einem solchen garten nothwendig erfodert werden: als nemlich ein pomerantzen-hauß, und des gärtners wohnung. Hernach wollen wir die lust-gebäue nicht zwar ausführlich beschreiben, sondern nur benennen.

### 1 Vom pomerantzen-hauß.

Alldieweil die erfahrung gezeiget, daß viel gewächse, wann sie den winter über in kellern verwahret werden, schaden genommen: so hat man die beysetzung in befensterten gewölben über der erden versuchet, und besser befunden. Das beste mittel aber ist, ein besonder hauß in oder an dem garten zur beysetzung derer gewächse, welche bey uns den winter nicht dulden, und im III Cap. des II wie auch im VI Cap. des IV buchs erzehlet werden sollen, aufzubauen. Dergleichen hybernacula plantarum werden bey uns insgemein pomerantzen-häuser genennet, weil die pomerantzen unter den fremden bäumen wol die ersten gewesen, welche man also zu verwahren angefangen: wiewol sich anitzo der gebrauch sothaner häuser viel weiter erstrecket.

Belangend nun die anlegung eines solchen gebäues, darinn stehet dem bau-herrn frey zu ordnen nach gelegenheit seines gartens, und nach der menge der gewächse. Nothwendig aber bleibet die seite gegen norden geschlossen, die fenster gewand gegen mittage, der raum inwendig mit einem oder mehr öfen zum einheitzen gnugsam versehen, das dach leicht auf-und abzuheben, oder durch rollen fortzuschieben. Wiewol man auch die wände selbst aus starcken eichenen plancken also einrichten kan, daß sie stückweise leichtlich zusammen gesetzet, und wieder vonsammen geleget werden mögen: auch können die öfen auf räder gestellet, und den sommer über samt den wänden beyseit gethan werden, so scheinet selbiger platz indessen nicht ein hauß, sondern ein stück des gartens, oder ein pomerantzen-garten zu seyn: jedennoch ist es an dem, daß diese art sehr mühsam.

Soll es aber ein gemauertes werck seyn, da jährlich nur das dach abzunehmen, und die wände stehen bleiben: so muß man den inwendigen platz in gewisse stück und gänge abtheilen, die grössesten

bäume

bäume eine art um die ander ins erdreich selbst, damit sie desto mehr nahrung ziehen mögen, die kleinen aber und andere gewächs auf geschirr pflantzen, und in guter ordnung aufstellen. Hiebeneben ist auch dahin zu sehen, daß die blösse der wände mit feigen, granaten, jasmin, damascenerrosen, oder dergleichen bekleidet, auch einige stellen gelassen werden, damit man, um frühzeitig zu haben, etwas säen kan.

Die zeit das dach aufzulegen, ist etwa acht tage vor Michaelis, und träget man auch alsdann allgemach hinein die fremden gewächse, so außer dem pomerantzen-hause im garten hin und her den sommer über auf geschirren gestellet waren: jedoch lässet man die thüren und fenster am tage noch offen, und versparet auch das einheitzen biß Martini oder Weynachten, nachdem das wetter sich anlässet. Sintemahl wo kein starcker frost einfället, so hat man des feuers nicht nöthig: ingleichen muß man die wärme den gantzen winter durch nach der kälte mittelmäßig regieren, damit das gemach weder zu heiß werde, noch so kalt bleibe, daß eine nahe an ein fenster gestellte schale mit wasser darinn zufrieren könne.

Der wässerung haben die beygesetzte gewächse nur zuweilen nöthig, wann nemlich die erde oben beginnet sehr trocken zu werden: noch mehr aber, wann gar das laub an den citronen- und pomerantzen-bäumen sich zu krümmen scheinet. Alsdann mischet unter kalt wasser so viel warmes, daß es gelinde und einem sommer-wasser gleich werde: mit demselben begiesset nicht starck, sondern besprenget nur oben her das erdreich ohn berührung des stammes oder der stengel. Auch kan man hiezu brauchen den schnee, wann er verhanden, und das erdreich damit belegen: wann derselbe zerschmeltzt, so werden dadurch die wurtzeln wol erfrischet. Indianische feigen, americanische aloe, und etliche andere, wollen die winterwässerung gantz nicht vertragen, sondern bleiben gesunder, wenn man sie zu der zeit trucken hält: wie hievon insonderheit in obgemeldtem III cap. des II und im VI cap. des IV buchs weitläufftiger bericht geschehen wird.

Wann der winter fürbey, und man keine starcke kälte mehr besorget, so höret man mit dem feuer auf, öffnet am tage bey gutem wetter einige fenster, und fähret damit fort, biß die gewächse der freyen lufft wieder gewohnen. Endlich um Georgi, welcher den 23 April jährlich einfället, nehmet das dach auch hinweg, und so ihr hienächst einige gewächse mit ihren geschirren wieder hinaus in den offenen garten stellen wollet, so gebet achtung, daß sie ihre alte stellung bekommen, nemlich, daß die seite, welche voriges jahrs nach süden gesehen, wieder dahin gewendet werde, daran nicht wenig gelegen. Und dieses wird wol das fürnehmste seyn, was von einem pomerantzenhause, und den dazu behörigen verrichtungen den winter über, insgemein zu wissen nöthig.

## II Vom gärtner-hause.

Des gärtners wohnung ist bey einem garten eben so nöthig, als bey einer vestung die wachten. Denn nachdem des garten-herrn wohn-hauß nicht allezeit nächst am garten gelegen, oder er doch wegen anderer geschäffte nicht stets sein auge drauf haben kan: so ist nöthig, daß dem gärtner, als seinem stadthalter, entweder in oder an demselben sein wohn-hauß aufgebauet werde. Und zwar muß solches nicht allein auf seine person eingerichtet seyn, sondern auf seine gesellen und jungen, auf daß er dieselben zur aufwartung alsobald bey der hand habe. Zudem muß es mit lufftigen kammern und böden wohl versehen seyn, in welchen man die abgeschnittene und eingesammlete saamen aufhangen, abtrucknen und ausmachen könne.

Ferner wird erfordert ein groß schapff oder spind mit höltzernen schiebkasten, darinn die ausgemachte saamen ordentlich aufgehoben, und die namen, wie auch die jahrzahl allemahl daran geschrieben werden: zu den fremden und raren saamen aber ist nöthig, daß ein absonderlicher saamen-kasten mit kleinen fächern eingerichtet, und mit klaren gläsernen fläschlein oder häfelein versehen werde, in welchen man bemeldte saamen, als die mehrentheils in geringer anzahl verhanden, einfassen, den mund mit papier verbinden, die namen darauf zeichnen, und sie nach dem alphabeth in eine ordnung stellen kan. Ja dieweil zu fertiger käntniß aller saamen nichts bequemer, als die offt wiederholte beschauung derselben: so soll ein fleißiger gärtner ohn dergleichen kleinen saamenkasten sich leicht nicht finden lassen, weil er von allen seinen saamen fürnehm und gering, wie sie verhanden, leicht einen löffel voll dahinein tragen, zu seiner bessern gedächtniß beybehalten, wann aus der fremde etwas gesendet wird, daran er zweiffelt, durch gegenhaltung des verhandenen prüfen, und sich also desto mehr versichern kan, weil bey sotanem übersenden offt grosser betrug unterläuffet. Er wird durch solch mittel in erkäntniß der saamen mit der zeit so fertig werden, daß er sich wol wird unterstehen dürffen, sechs- und mehr hundert derselben durch einander zu mischen, und eintzelen wieder zu kennen.

Auch wird ein emsiger gärtner sich befleißigen, ein fertig register zu halten über alle vorhandene gewächse seines gartens: und obgleich einige bey vorigen jahren in abgang kommen, soll er doch ihre nahmen beybehalten, und selbige wieder zu erlangen sich bemühen. Dieses verzeichnisses abschrifft soll er an andere berühmte liebhaber der gärtnerey übersenden, und ihre garten-register hingegen begehren, damit durch beyder vergleichung

chung man sehen könne, was diesem oder jenem mangele. Wollen sie nun beyderseits einen wechsel der mangelnden pflantzen anstellen, solches wird in kurtzem mercklichen nutzen schaffen. Selbige garten-register und antworts-briefe aus der fremde soll der gärtner in seinem cabinet aufheben, auch beneben einige der vollständigsten kräuter-bücher in demselben aufstellen, um zuweilen in fürfallendem zweiffel etwas nachzuschlagen: sintemahl weder die bücher allein, noch die hand-arbeit allein einen vollkommenen meister machen; wenn aber beydes zusammen kommet, das ist zu loben.

Endlich wird auch erfodert, daß eines gärtners hauß mit gewölbeten kellern wol versehen sey, dahin man gegen den winter die cichorien, endivien, artschocken, seleri, blumen-kohl und dergleichen zur provision eintragen und verwahren möge: sind aber gnugsame keller unter des Herrn wohn-hause verhanden, so kan man sich derselben hierzu bedienen.

### III Von lust-gebäuen.

Diese sind: lust-häuser, grotten, spring-brunnen, labyrinthe, gallerien mit statuen, drat-häuser zu sang-vögeln, lust-teiche, cascaden oder wasser-fälle, wasser-parterren, sonnenzeiger und dergleichen, welche ich denen baumeistern anzugeben überlasse. Ingleichen finden sich etliche gebäue, welche zwar eigentlich nicht stücke eines gartens sind, jedennoch zuweilen an fürstliche lust-gärten angehänget werden: als nemlich ein thier-garten, ein phasanen-garten, ein reyer-hauß, eine renne-bahn, ein ball-hauß, und so weiter. Zur auszierung aber eines gartens gehören auch gelender, hecken, portale, pyramiden, bogen-gänge und laub-hütten: welcher beschreibung wir biß ins I cap. des blumen-gartens versparen wollen.

## Das IV Cap.

## Von dem gartenzeug.

GLeichwie ein jeder künstler zu seinem werck vielerley instrumenten benöthiget, also erfodert die gärtnerey, wofern sie geschicklich bestellet werden soll, mancherley werckzeug, fürnehmlich aber nachgesetzte 46 stück: unter welchen die ersten achtzehen sonderlich dienen das erdreich damit zu graben, zu saubern und abzumessen: die andern acht und zwantzig aber werden zu begattung der gewächse selbst gebrauchet.

### I Instrumente zum erdreich.

1 Eine spate oder grab-scheid, ligo. Diese ist entweder vorn mit einem runden eisen beschlagen, oder vielmehr gantz eisern und eckicht, wie die figur zeiget.

2 Ein hand-spätlein oder grab-kelle, trulla, welche in kleinen betlein, behende etwas damit umzustechen, gebrauchet wird.

3 Eine eiserne schüpffe, pala plana, mit welcher die steige gleich gemachet, und vom unkraut gesäubert werden.

4 Eine höltzerne schauffel, inwendig hol, pala concava, mit welcher allerhand unreinigkeit beyseit geworffen wird.

5 Ein harcke, rastrum, welche vom holtz viel dienlicher, als die eisernen. Mit den zähnen wird das umgegrabene erdreich gleich gehar cket: mit dem balcken oder rücken, welcher zween zoll dick seyn soll, zerschlägt man die erdknollen, und erhöhet den rand der bete in behöriger maaß. Es ist gut hievon zweyerley art, groß und klein zu haben.

6 Eine schabe, rutrum sive radula. Diese brauchet man das unkraut aus den steigen damit abzuschaben. Sie wird gemachet aus eisern blech, mit einem höltzern stiehl. Io. B. Ferrarius l. 1. Flor. c. 5. nennet sothane rastrum gallicum.

7 Eine waltze vom holtz, volvulus. Diese ist gleich einem mangel-holtz, und dienet auch das erdreich damit zu ebenen: wiewol sie nicht sehr im brauch ist.

8 Eine eiserne brech-stange oder pfahl-eisen, vectis. Mit selbiger reutet man die wurtzeln der bäume aus, man zermalmet die gar harte erdschollen, und machet löcher ins erdreich, sonderlich zu den hopff-stangen.

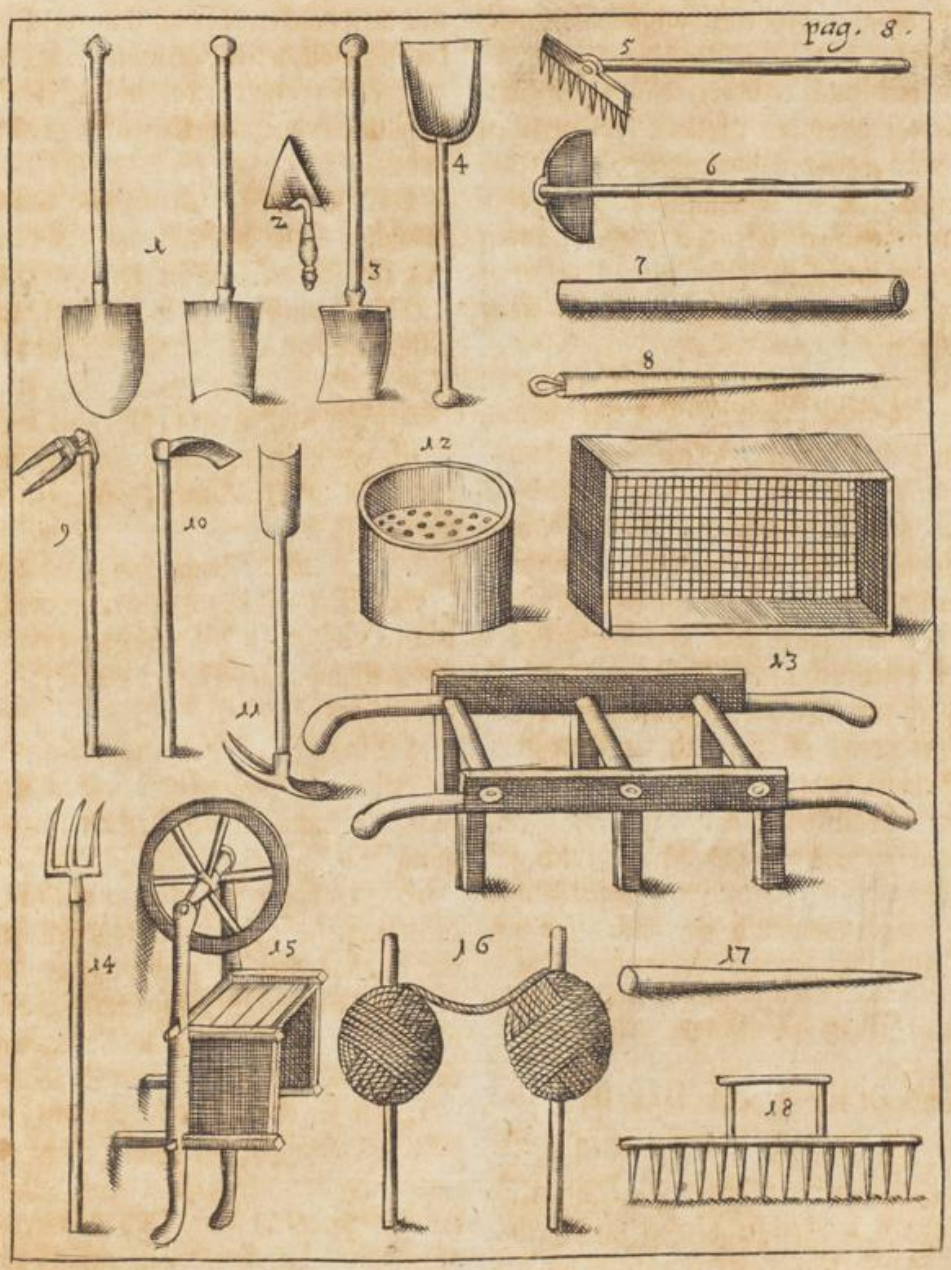
9 Ein karst aus eisen, bipalium, mit welchem die ersten zwo hacken in den weinbergen gethan werden: dann zu der dritten kan die folgende gnug thun.

10 Eine hacke vom eisen, sarculum. Dieser bedienet man sich auch in weingärten, und anderswo, da das erdreich so hart, daß es mit der spate nicht wol zu zwingen: ingleichen bey ausreutung der bäume und stauden, oder auch wann selbige versetzet und ausgegraben werden sollen.

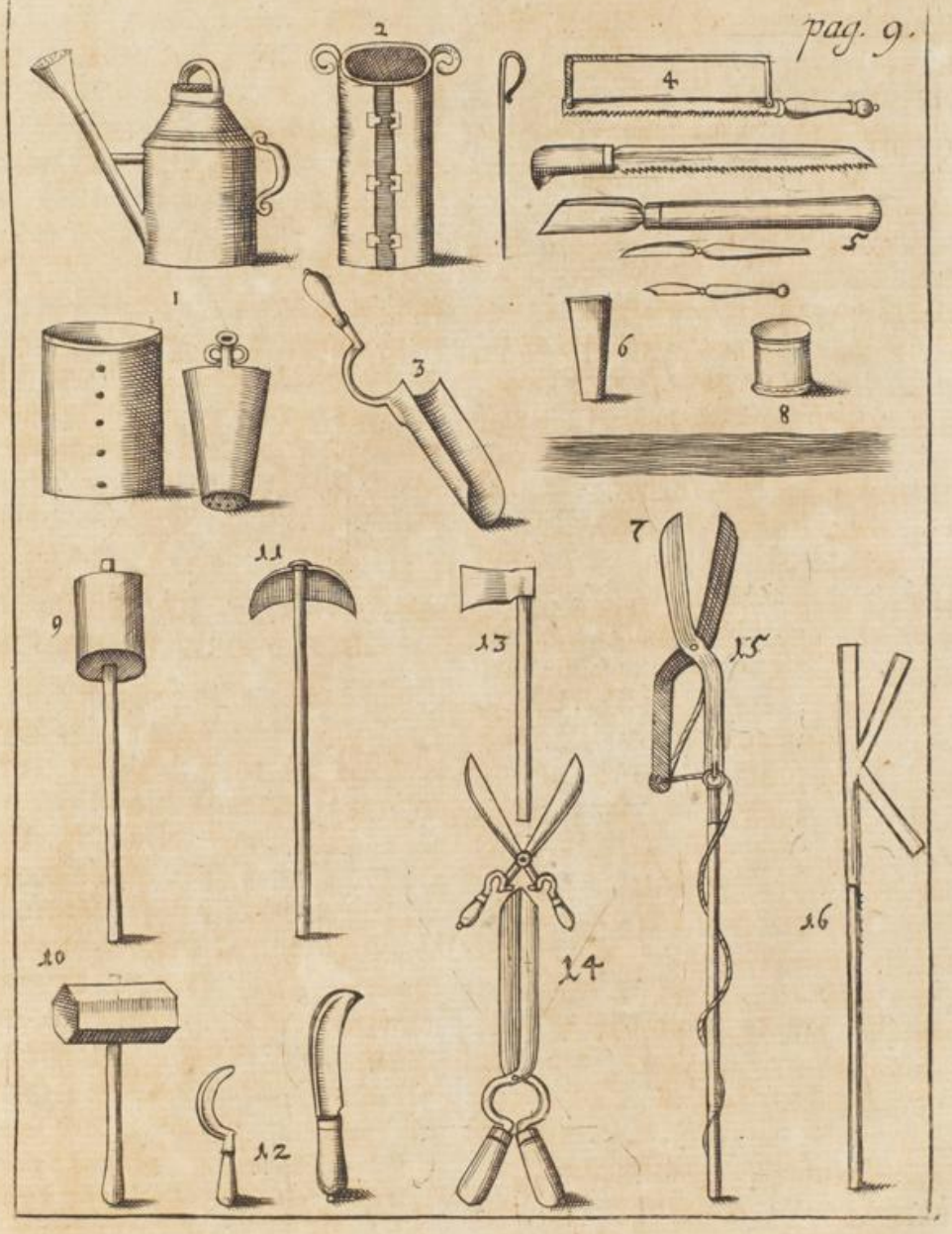
11 Ein jät-oder kraut-häcklein aus eisen, irpix, welches dreyerley nutzen hat, sintemahl es an statt einer hacke, einer spate, und eines zwey-zahns gebrauchet werden kan. Das ist das rechte instrument der wald-männer, der kräuter-weiber, und alle derer, so wurtzeln und kräuter auf bergen und feldern sammlen wollen.

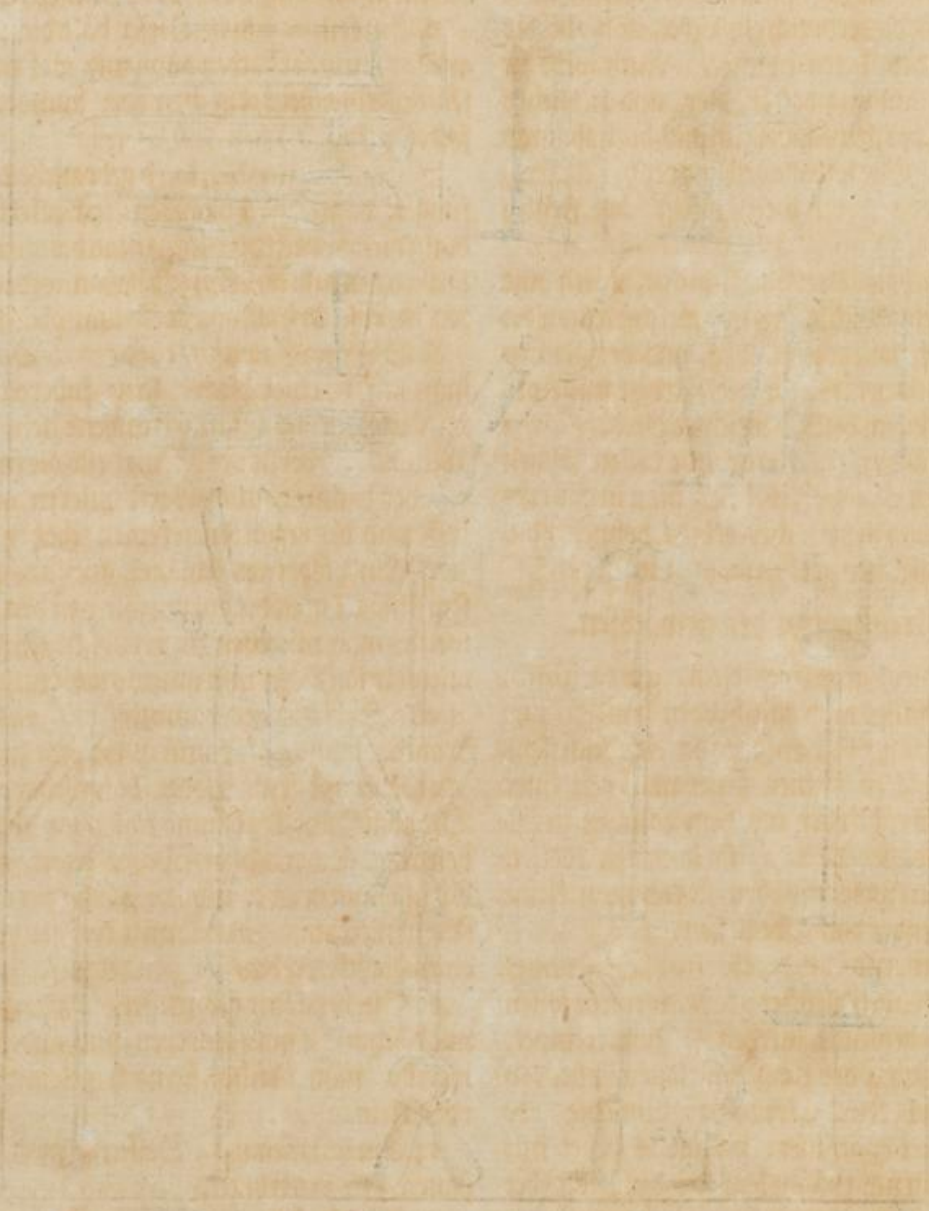
12 Ein kupffern erd-sieb, cribrum perforatum. Die löcher seyn so groß, daß die erde hindurch fallen kan, die steinlein aber zurück bleiben müssen: wird gebraucht das erdreich zu säubern.

13 Ein erd-sieb von eisern drat, oder eine hurde, cribrum filatum. Dieses ist grösser als jenes, und giebet also geschwinder arbeit: jedoch hat es eben denselben nutzen. Es bestehet aber aus zweyen stücken, wie in der figur zu sehen. Unten ist ein gestelle von sechs füssen: darauf das sieb vom eisern drat,


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16



drat, welches auf drey waltzen hin und her gezogen wird, und also das aufgetragene erdreich durchfallen lässet.

14 Eine mist-gabel, furca vel tridens, mit welcher der mist untergegraben wird zur tünchung, sintemahl ohn dieselbe der garten wenig nutzen kan.

15 Eine karre, carrus sive vehes trusatilis, mit welcher man steine und unkraut wegkarret, oder auch gute erde von einem ort zum andern bringet.

16 Eine meß-schnur, funis cum baculis. An beyden enden ist ein zugespitzter stock, welche man im abmessen in das erdreich einstecket, und also die austheilung der beten machet. Auch wird sie zu gerader pflantzung der kräuter, und zierlicher beschneidung des strauchwercks und buchsbaums gebrauchet. Sie soll ohngefehr dreyßig klaffter, oder wenn das werck weitläufftig, biß sechzig lang seyn.

17 Ein setz-holtz, bacillus ligneus, unten mit einer eisern spitze beschlagen, mit welchem man die löcher machet, lavendel, salbey, und dergleichen hinein zu pflantzen: wiewol diese arbeit mit einer guten eisern spaten besser verrichtet wird.

18 Ein pflantzer, plantator, mit vielen zähnen gleich weit von einander, welchen man in das erdreich drückt, und in die löcher erbsen, bohnen, phaselen und dergleichen groben saamen leget.

## II Instrument zu den gewächsen.

1 Ein giesser, groß und klein, gutturnium. Den grossen fasset man mit beyden händen, und brauchet ihn zu großen dingen, da viel begiessens vonnöthen. Den kleinen fasset man mit einer hand, hält das rohr oben mit dem daumen zu, so bleibet das wasser darinn, so lang ihr wollet. Wenn er unten spitzer als oben, so kan man kleine gewächse behender damit begiessen.

2 Ein heber, tubus extractorius. Dieser muß man ein paar haben gleicher größe, wenn sie sollen geschicklich angewendet werden. Zum exempel, bey verpflantzung der jungen melonen stoßet den einen in das zubereitet pflantz-bet, hebet die erde heraus, so viel er gefasset: nachmals hebet mit dem andern ein jung pflänzlein aus dem mist-bet auch heraus, und versetzet es in das loch des pflantzbets, ziehet den drat heraus, so klaffet der heber von einander, und lässet die mutter-erde mit dem pflänzlein leicht fallen. Wenn man große heber hat, kan man allerley zwiebelwerck, auch wann es schon blühet, ohn schaden auf diese art versetzen. Crispinus Passæus hat diß instrument zuerst gemahlet im I theil seines blumen-gartens; aber Ferrarius hat es verbessert lib. I Flor. c. 5.

3 Ein börer, terebra extractoria. Dieser wird also genennet, weil er einem grossen holl-börer gleichet: der höltzerne handgriff daran ist beweglich, also daß man damit ein gewächs, zwiebel, oder wurtzel aus dem erdreich ausdrehen und ausschneiden kan. Von Ferrario, an jetzt bemeldtem ort, wird er imbrex extractorius, ein holl-ziegel geheissen, und in einer figur fürgestellet.

4 Eine propff-säge, serra insititia. Selbige muß dünn und scharff, die zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die äste der bäume zum propffen fein behende damit absägen möge.

5 Ein propff-messer, groß und klein, culter insititicus. Mit jenem machet man die spalte, mit diesem schnitzet man das propff-reiß zurechte.

6 Ein keil, cuneus. Dieser hält die spalte von-ander: muß derhalben dünn und wol zugeschärffet, aus elffenbein, knochen oder buchsbaum verfertiget seyn.

7 Hanff, cannabis, wird gebraucht die propffungen damit zu verbinden: zu allerhand bindung dienen auch die binsen, und die reiser von zähen weiden, als welchen es hierinn weder bircken, haseln, rüstern, noch pappelbaum gleich thun.

8 Das propff-wachs, cerotum. Dieses hebet man auf in einer büchse, seine zubereitung wird im V cap. des IV buchs gefunden: sein gebrauch aber ist theils beym propffen, theils die spalten und ritze der bäume damit zu verschmieren, auf daß die lufft und der regen ihnen keinen schaden zufüge.

9 Ein höltzerner schlägel, tudes. Mit diesem schläget man die dürren äste von den bäumen, welche man mit eisen zu berühren scheu träget: wiewol man dieses instruments wol entrathen kan.

10 Ein höltzerner hammer, malleus. Diesen brauchet man, pfäle damit in die erde zu treiben.

11 Ein moßkratzer oder baumschabe, marra. Die abmoßung der bäume kan zwar obenhin mit besemen, sonderlich von heyde-kraut, geschehen: diß instrument aber machet gantz rein und glatt. Bey mittelmäßigen bäumen kan der rücken von einem starcken rebmesser gnug thun.

12 Ein hepe oder reb-messer, falcicula. Hiemit beschneidet man die reben, und ander strauchwerck: man machet sie nach gelegenheit groß oder klein.

13 Ein beil, securis. Dessen ist man, etwas zu hauen, stets benöthiget.

14 Eine heck-scheere, forfex. Diese muß ziemlich lang und starck seyn, die hecken und den buchsbaum damit gleich zu stutzen: und zwar muß solche beschneidung geschehen, wann es vorher geregnet, oder früh im thaue, sintemal alsdann der schnitt leichter geschiehet, als bey der truckne.

15 Eine raupen-scheere, forfex erucarum. Diese stehet durch trieb einer stählernen feder offen, ist an ein stänglein gebunden, und kan durch ziehung eines schnurs geschlossen werden, um damit die raupen-nester von den bäumen abzuschneiden.

16 Ein baum-meissel, bipennis. Mit diesem kan man die hohen äste nach sich ziehen, auch herunter oder aufwarts abschneiden, was man will.

17 Ein spitz-hacke, sarculum triquetrum. Die hat ihren sonderbaren nutz, die wurtzeln des hopffens und dergleichen auszuhacken.

18 Ein obst-brecher, harpace. Mit demselben bricht man die äpffel und birnen ab, welche lang dauren sollen, damit sie durch abfallen nicht verletzet werden.

19 Eine leiter, einfach und doppelt, scala. Mit jener steigt man auf die hohen gipffel, die bäume zu beschneiden oder das obst zu brechen: diese setzet man, wo man sonst keine gegenhältniß findet.

20 Stroh-klocken, campanæ stramineæ. Hiemit bedecket man die zarten gewächse wider frost, reiff und kälte: aber sie sind nicht so gut, als die folgende aus glaß.

21 Glaß-klocken, campanæ vitreæ, mit welchen die jungen schoten, melonen und dergleichen frühe gewächse im frühlinge bedecket werden. Etliche sind oben geschlossen, etliche haben oben ein löchlein, damit durch dasselbe der aufsteigende dunst des erdreichs ausdämpffe. Man machet sie entweder aus einem stück, oder aus mehren zusammen gesetzet, rund oder eckicht, oben platt oder spitzig, wie aus der figur erscheinet.

22 Glaß-pulpete, pulpita vitrea, welche auf allen seiten von glaß, und wie ein bücher-pult formiret sind.

23 Ist ein mist-bet oder melonen-berg, area calfactoria, theils mit höltzern thüren, theils mit fenstern, theils mit rohr-decken versehen: dessen man sich in erziehung der frühzeitigen pflantzlein von allerhand zarten gewächsen nützlich bedienen kan.

24 Blumen-töpffe, vasa floralia. Diese müssen seyn aus guter töpffer-erde, daums-dick, wol gebrannt, und glasüret, rund von form, nicht zu hoch, unten durchlöchert, oder nur ein eintziges desto grösseres loch haben. Auch gehören hieher die höltzerne kasten mit eisern beschlägen, zu fremden bäumlein, welchen die erdene geschirr zu enge fallen. In dergleichen blumen-töpffen pfleget man solche proportion in acht zu nehmen, daß sie ohngefehr so hoch seyn, als die weite des mundlochs ist, jedoch sollen sie sich gegen den boden auf ein paar finger verlieren. Die löcher am boden können mit kleinen kiesel-steinen ausfliessenden wassern beleget werden, damit das wasser im begiessen desto besser ablauffen, und nicht etwa den gewächsen zum nachtheil stecken bleiben möge. Um eben dieser ursach willen vergesset auch nicht, diejenige gefäß, welche keine hohe füße haben, mit steinen zu unterlegen.

25 Gespaltene töpffe, ollæ fissæ, auswendig wol glasüret, zum ansatz. Diese werden mit gutem erdreich gefüllet, und an die äste guter bäume gehencket, junge davon abzuziehen, wie dieser handgriff drunten im V cap. angezeiget werden wird.

26 Eine trage oder börge, vehiculum manuale. Mit selbigem trägt man allerhand zubehör des gartens von einem ort zum andern.

27 Geflochtene körbe, corbes vimineæ, groß und klein, abgebrochene blumen und früchte zu tragen.

28 Ein buchsbaum-pflantzer, plantator buxi. Kan von eisen oder hartem holtze gemachet werden, und drücket man mit der spitze den buchsbaum in die erde, wenn monster und züge damit angeleget werden sollen.

Alle diese garten-waffen oder instrumente müssen in einer kammer in guter ordnung aufgestellet, nach der arbeit gesäubert, und das eisenwerck vor dem rost, so viel möglich, verwahret werden, sintemal, wie man im sprichwort saget, gut werckzeug machet leichte arbeit.

Endlich, dieweil ein künstlicher gärtner wissen muß, allerley modellen auf papier zu zeichnen, ehe er sie aufs land bringet, so muß er auch die hierzu gehörige instrumenten anschaffen: als fürnehmlich einen scharffen circkel, ein gut linial und einen verjüngten maß-stab, mit welchen drey stücken er sich zur noth wol behelffen kan.

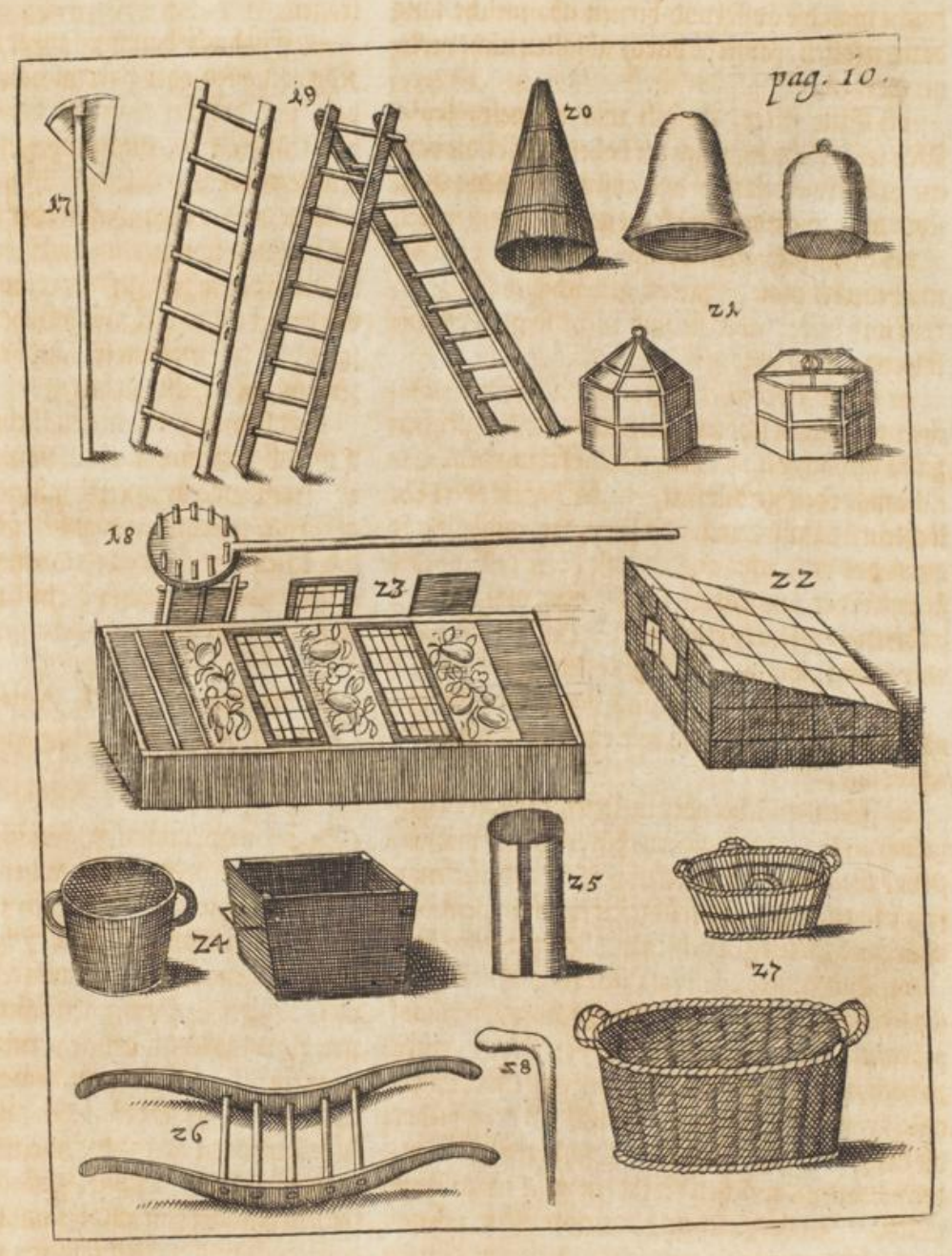
## Das V Cap.

## Von der gewächse vermehrung und verbesserung.

DEn ursprung aller gewächse lehret uns die heilige schrifft im buch der schöpffung klärlich, und eben das wort, durch welches Gott damals schuff, ist annoch so kräfftig, daß die gütige erde viel tausenderley kräuter freywillig und ohne menschlichen fleiß aufgehen lässet, und mit solcher zier ihr angesicht jährlich verneuert. Diß aber ist mehr zu verwundern, wann eine grube viel klaffter tieff, ja gar biß an den mittelpunct der erdkugel bereitet, und daheraus ein hauffen erde aufgezogen, in einen kasten geschüttet, und unter freyem himmel ohn alle besamung gestellet wird, daß jedoch mit der zeit sotane erde einige kräuter nach ihrer art von sich treiben und zur vollkommenheit bringen kan. Ich lasse das weitere nachsinnen hievon den naturkündigern, und denjenigen, welche von solcher materie ausführlich zu schreiben ihnen fürgenommen: hingegen bleibe ich in den schrancken der gärtnerey, als welche den wachsthum der freywilligen kräuter, wie andere göttliche geschöpffe, zwar mit schuldigem danck erkennet, jedoch mit denselbigen allein keinesweges vergnüget seyn kan.

Und gewiß es scheinet, daß allhier die natur von der kunst überwunden worden, indem diese, laut nachgesetzten täfleins, allbereit siebenzehen arten die gewächse theils fortzupflantzen, theils zu

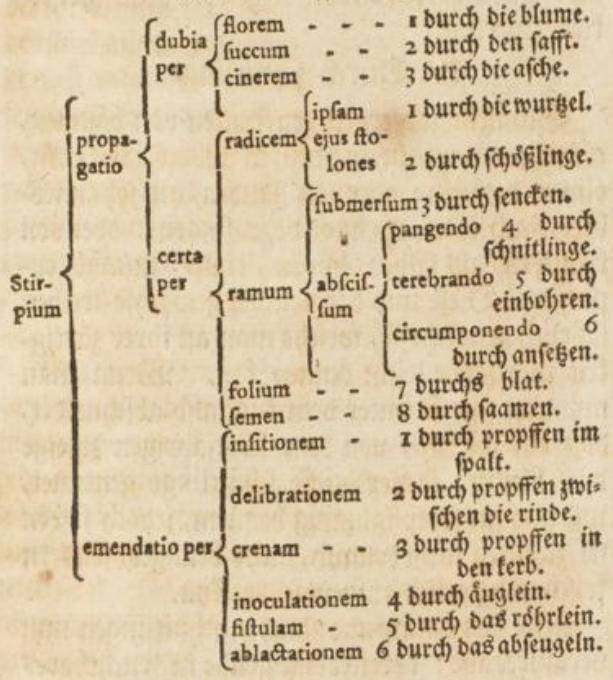
verbessern


17
19
20
21
18
23
22
24
25
27
26
28

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

verbessern entdecket, welche mir auch folgends nach einander kurtz durchlauffen, und diese ordnung halten wollen, daß wir erstlich die drey ungewisse, und darauf die acht wolgegründete arten der vermehrung anführen: endlich aber die sechs arten der verbesserung mit wenigem berühren.

## Tabelle über der gewächse vermehrung und verbesserung.




## Drey zweiffelhaffte vermehrungen.

### I Durch die blume.

Theophrastus, der fürtreffliche Grieche, im V cap. seines I buchs von den ursachen der kräuter, da er den freywilligen ursprung der gewächse beschreibet, meldet unter andern, daß der thymian durch die aussaat seiner blumen gezielet werden könte: welches doch der gesunden vernunfft und der gewissen erfahrung zuwider läufft. Wenn man aber dem griechischen text an bemeldtem ort reifflich nachsinnet, kan diese meinung noch wol entschuldiget werden, dergestalt, daß Theophrastus nicht die blossen blumen, sondern die blumen mit dem saamen, oder die samen-häußlein verstanden, welche, wenn sie also gantz der erde anvertrauet würden, ihr gewächs herfür treiben könten: und daß nicht so eben vonnöthen wäre, den kleinen saamen des thymians mit mühe aus den häußlein heraus zu klauben.

### II Durch den safft.

Eben derselbe im IV cap. obbemeldten buchs, nachdem er erzehlet, daß einige pflantzen durch die wurtzel, andere durch abgerissene zweige fortgebracht werden, setzet nachfolgende worte hinzu: es ist ein gantz sonderbahrer wachsthum, welcher per lachrymas, durch die thränen oder hartzsafft geschiehet: als an der pferdesilge, an lilien, und etlichen andern. Kurtz hernach am selbigen ort fragt er auch noch, woher es käme, daß nicht aller gewächse hartzsafft solche krafft zu zeugen an sich hätte? Von dieser sonderbaren art der vermehrung, ob nach Theophrasto andere mehr meldung gethan, ist mir nicht bewust: habe auch noch keinen gefunden, der solche arbeit ins werck gerichtet hätte. Unter den lilien ist zwar verhanden lilium bulbiferum, welches diese sonderbare eigenschafft an sich hat, daß es nicht allein zwiebeln in der erde, sondern auch hoch auf den stengeln träget, durch welches es ebenmäßig vermehret werden kan: ob aber Theophrastus per lachrymas istos bulbulos in caulibus verstanden, ist sehr ungewiß, und bleibet derhalben diese gantze sache biß auf bessere nachricht ausgestellet.

### III Durch die asche.

Hieher gehöret, was der deutsche Theophrastus Paracelsus von erweckung natürlicher dinge tomo VI operum fürgebracht, da er befiehlt einen baum erstlich zu kohlen, nachmals zu asche zu brennen: folgends die asche in einen kolben zu schütten, von dem hartz, safft und öl des baums alles gleich so viel zu der asche hinein zu thun, auf einer gelinden wärme zergehen lassen, und also daraus eine schleimige materie zu bereiten. Ferner heisset er diese kolbe in pferde-mist eine zeitlang vergraben, nachmals in ein feistes erdreich schütten, und verspricht alsdann, daß sothane materie wieder grünen, und ein junger baum daraus herfür wachsen werde, welcher an krafft und tugend den vorigen weit übertreffen soll. Dahin gehöret die wissenschafft, darüber so viel künstler sich den kopff zubrechen, wie nemlich eine planta spiritalis zu bereiten, welche man jederzeit in einem glase durch zuthun gelinder wärme zu sehen bekommen könte: die aber nach der erkaltung wieder verschwinde, wie dergleichen von Iosepho Quercetano I defens. contr. Anonym. c. 23 erzehlet wird: wiewol Herr Werner Rollfinck lib. VI chymiæ cap. 3 diese kunst mit unter nonenentia chymica rechnet. Athanasius Kircher, der berühmte Jesuit zu Rom, setzet im V theil seines III buchs vom magneten am 633 blat, dieses als ein experiment, wenn man ein kraut, klein zerschnitten, oder zu aschen verbrannt, in die erde gräbet, so wächset daselbst herfür ein kraut, welches mit jenem gantz einer art ist. Ein bekannter apotheker im lande, welcher wermuth-saltz für seine officin einsmals in menge bereitet, und die überbliebene aschige materie unter andern mist mit nach seinen weinberg führen, und unten an dem berge abladen lassen, betheuret sehr, daß folgendes jahr schöne wermuth an selbigem ort herfür gewachsen, da ihm doch gnugsam bewust, daß vorher daselbst niemals wermuth sey gefunden worden. Und zwar dergleichen vorschläge und reden findet man bey neuen scribenten hin und wieder, welche ich biß zu mehrer gewißheit an ihren ort gestellet

seyn lasse: die acht nachfolgende wege aber sind richtig, und bequem allerley gewächse nebst Gottes segen zu zielen.

## Acht gewisse vermehrungen.

### I Durch die wurtzel.

Es ist eine grosse anzahl der gewächse, welche viel leichter und geschwinder durch die wurtzel, als durch den saamen oder auf eintzige andere art vermehret werden. Und zwar erstlich thun solches alle zwiebel- und knollen-gewächse, als tulipan, kronen, lilien, erd-artschocken, aschlauch, und dergleichen, welche jährlich setzlinge an der wurtzel zeugen, die man abnehmen und zur vermehrung wieder einlegen kan, wie in folgenden büchern dasselbe ausführlich gelehret werden soll.

Darnach gehören hieher alle diejenige zaser-gewächse, welche durch einlegung der wurtzel entweder gantz, oder in stück zerschnitten, fortgepflantzet werden: als rosen, johannesbeer, stachelbeer, brombeer, berberis, hopffe, leckritze, aland, merrettig, calmus, zuckerwurtz. Die einlegung solcher gewächse geschiehet am füglichsten im frühling und herbst: dabey ist in acht zu nehmen, daß die wurtzeln, an welchen treib-augen verhanden, als am merrettig, also zuschnitten werden müssen, daß an jedem stück zum wenigsten ein treib-auge sitzen bleibe.

### II Durch schößlinge.

Ein groß theil der gewächse hat solche eigenschafft, daß sie nur einen eintzigen stengel oder stamm treiben, als tannen, fichten, cypressen: andere aber stossen neben dem haupt-stamm junge schößlinge aus der wurtzel herfür, als rüstern, quitten, maulbeern, kirschen, pflaumen, mespeln, rosen, lorbeern, johannesbeer, neglein, raute, und andere mehr. Wann diese schößlinge ein wenig heran gewachsen, kan man sie von der mutter abreisen, und besonders pflantzen: nur ist dahin zu sehen, daß etwas von der mutter-wurtzel dran bleibe, und daß es im frühling oder herbst um den vollen mond geschehe: so kommen sie wol fort. Den abgerissenen kräutern und bäumlein schneidet man den obersten gipffel weg, so wächset der stamm destomehr in die dicke: ingleichen den stauden, so treiben sie destomehr äste, und wachsen dichter.

### III Durch sencken.

Auch dieses ist eine bequeme art der vermehrung, und geschiehet also: suchet einen schmiedigen zweig, zum exempel an einem rosenstrauch, weinstock, und dergleichen, welcher an seinem stamme nahe am erdreich ausgewachsen: machet daneben ein gräblein mäßiger tieffe, beuget den zweig gemach hinein, also, daß das äuglein oder der knot mit der erde wol bedecket werde, der gipffel aber des zweigs ein wenig aus der erden herfür rage: auch ritzet, so ihr wollet, ein wenig mit einem messerlein den ort über dem äuglein oder knoten, welchen ihr ins erdreich gedrucket, so schlagen daselbst neue wurtzeln aus, und kan man den gesenckten zweig nach einem halben oder gantzen jahr von seiner mutter abschneiden, besonders verpflantzen und fortwachsen lassen. Wie insonderheit die topff-negelein zu sencken oder abzulegen, wird im blumen-garten am behörigen ort deutlicher erkläret werden.

### IV Durch schnitlinge.

Schnitlinge werden genommen von bäumen, als feigen, pappeln, weiden, maulbeern, lorbeern, oliven, mespeln: oder von stauden, als johannesbeer, stachelbeer, rheinweide, rosmarin: oder von kräutern, als salbey, hyssop, raute, müntze, cypresse. Diese und dergleichen gewächse treiben jährlich neue schosse, welche man an ihrer zärtigkeit und farbe leicht kennen kan. Wenn man nun diese schosse unter dem knot also abschneidet, daß ein stücklein von dem überjährigen zweige dran bleibet: so werden sie schnitlinge genennet, und sind zur fortpflantzung bequem, jedoch sofern sie zugleich nicht krumm, nicht benaget, sondern frisch und zierlich aufgewachsen seyn.

Mit den baum- und stauden-schnitlingen nun verfahret also: bereitet eine grube in fruchtbares erdreich einen fuß tieff, unterleget sie mit küh- oder schaf-mist, stümmlet dem schnitling den obersten gipffel ab, und strecket ihn krumm oder bogenweiß hinein, schüttet die erde drüber zu, und tretet sie fest ein. Auf diese art können zwar obgemeldte dinge glückl. fortgepflantzet werden; Lauremberg aber unterstehet sich fast alle gewächse durch schnitlinge zu vermehren, wann nur diese zwo regeln dabey beobachtet würden: Erstlich, verstreichet das abgeschnittene ende mit baum-wachs, damit weder die natürliche feuchte heraus schwitze, noch einige schädliche hinein dringe, davon der schnitling anfaulen möchte. Die baum-salbe hiezu bereitet er aus 4 loth wachs und 1 loth terpentin. Zum andern, leget den verschmierten schnitling in die erde, nicht gerad auf, sondern bogen-weiß also, daß sowol der schnit, als der gipffel auswärts komme, wiewol dieser nur allein aus dem erdreich herfür ragen muß: der rücken oder das mittelste theil berühret den boden des grabens, und faselt mit der zeit. Insonderheit mehren sich auf diese weise die rosen, welche sonst ohne wurtzeln nicht leicht pflegen zu bekleiben.

### V Durch einbohren.

Wann der frühling heran nahet, so hauet von einem weiden-baum einen starcken ast ab, durchbohret denselben, daß ein loch 6 zoll weit von dem andern stehe: in solche löcher stechet schnitlinge von fruchtbaren obst-bäumen, also daß sie dieselben eben ausfüllen und unten ein wenig hervor

ragen,

ragen, wie aus der figur zu sehen. Ehe man aber die schnitlinge hinein sticht, schabet man mit einem messer das äusserste häutlein der rinde weg, an dem dicken ende, ohngefehr so weit, als sie unten herfür ragen sollen: und also gräbet man den weiden-ast mit seinen obst-zweigen in ein fettes erdreich ein, biß auf den frühling folgendes jahrs. Alsdann nehmet ihn wieder heraus, durchschneidet ihn behende zwischen den löchern, setzet ein jedes stück mit seinem bewurtzelten zweiglein absonderlich wieder ins erdreich, und erwartet der früchte in folgenden jahren: wiewol diese art der vermehrung anitzo wenig bräuchlich. Durch einbohren kan man auch eine wein-rebe auf einen kirsch-stamm zielen, welches kunst-stücklein drunten im VII cap. des IV buchs gewiesen werden soll.

## VI Durch ansetzen.

Diese weise der vermehrung ist eine der allerzierlichsten, als durch welche ein junges bäumlein nicht an der erden, sondern oben zwischen den gipfeln und früchten eines grossen baums gezeuget wird. Und obwol einige der meinung, dieser handgriff sey eine erfindung der gärtner zu unsern zeiten: so irren sie doch hierinn, alldieweil Plinius im XIII cap. seines XVII buchs dieselbe schon vor 1400 jahren mit klaren worten dargestellet. Hiezu brauchen etliche geflochtene körbe, etliche nur beutel von leinwand, etliche viereckigte kästlein von holtz aus zwey stücken, damit man sie von einander nehmen könne: die gespaltene töpffe aber, welche droben im IV cap. beschrieben worden, schicken sich hiezu am besten.

Derhalben im frühling, ehe die augen heraus brechen, suchet einen wohlerwachsenen zweig an demselben baum, da ihr den ansatz machen wollet, ritzet oder behacket den zweig ein wenig an dem ort, da der topff hangen soll, drücket den geritzten ort durch die spalte in den mit fetter erde angefüllten topff, also daß der gipffel oben frey heraus stehe: verwahret die spalte, daß die erde nicht heraus falle, bindet den spalt-topff an einen andern starcken ast des baums, oder an einen besondern pfahl so fest, daß der wind durch schütteln dem ansatz keinen schaden zufügen möge, und wartet seiner mit begiessen fleißig ab, so wird der geritzte ort zu faseln anfangen. Nach einem, oder auch wol zweyen jahren, schneidet den zweig unter dem topffe mit einer sägen ab, nehmet das neue bäumlein heraus, und verpflantzet es, wohin ihr wollet. Auf diese weise kan man insgemein fast alle ausländische und einheimische bäume und stauden vermehren, und sicher fortpflantzen: jedoch diejenige, welche weichlich marck nach art der syringe führen, sind zum ansatz nicht so bequem, als andere.

## VII Durchs blat.

Alle jetzt erzehlte wege der vermehrung erstrecken sich über viel gewächse zugleich, die vermehrung aber durchs blat ist sehr eng eingezogen, und sind annoch bey uns wenig gewächse bekannt, mit denen sie nützlich überein kommen könte. Bey der opuntia oder indianischen feige aber hat es seine richtigkeit, und ist bewust, wenn davon nur ein blat abgebrochen, und in die erde gestochen wird, daß daraus mit der zeit ein gantz vollkommen gewächse entstehe, welches sich trefflich ausbreitet, auch blumen und früchte träget. Es ist hieneben der wahrheit sehr ähnlich, daß in dem gantzen begriff der natur mehr dergleichen gewächse, so durch das blat vermehret werden können, vorhanden seyn müssen: derohalben wir billig abwarten, ob die zeit, welche alles eröffnet, uns etliche mehr von solcher gattung zeigen möchte.

## VIII Durch den saamen.

1 Wiewol diese art der vermehrung vor andern sehr gemein und bräuchlich, soll man doch nicht meinen, daß alle gewächse durch saamen vermehret werden können, sintemal etliche scheinen, gantz keinen saamen zu tragen, als lenticula palustris, polypodium, trichomanes: etliche tragen nur unvollkommenen, als juncus, lolium, avena sterilis, in welcher saam-hülsen nichts als staub und unflath erfunden wird. Etliche tragen zwar vollkommenen saamen, werden aber durch die wurtzel viel geschwinder vermehret, als fast alle zwiebel- und knollen-gewächse: oder auch durch die zweige, als johannesbeer, stachelbeer, rheinweide.

2 Was nun die vollkommene saamen betrifft, da ist bekannt, daß etliche groß, etliche klein, etliche mittelmäßig sind: diß aber ist nicht jederman bekannt, daß die höchsten bäume meistentheils den kleinsten saamen tragen, als rüstern, bircken, pappeln, erlen, maulbeern, lerchenbaum, ahorn, und zuförderst cypressenbaum: ja es ist keine ameise, noch fliege so klein, die nicht den ursprung solcher grossen gewächse wegzutragen vermöchte. Auch ist dieses merckwürdig, daß die allerkleinsten saamen sich am häuffigsten vermehren, wie wir sehen am heyderich, hirse, mohn, rüben, rapüntzel, abendviolen, tabac: und zwar kan eine tabac-staude, aus einem eintzigen körnlein gewachsen, 6 quintl. oder 360 gran schwer reiffes saamens tragen, ein gran aber wieget 1000 körnlein sothanen saamens auf: also kan das ausgesäete eintzige tabackörnlein in einem jahr 360000 körnlein wieder bringen. Wenn diese das folgende jahr abermal dem erdreich anvertrauet werden, so geben sie 129600000000 körnlein: und so man damit 50 oder 100 jahr fortführe, würde daraus eine fast unaussprechliche oder zum wenigsten unbegreiffliche zahl erfolgen.

3 Tüchtige saamen zu erlangen muß man die zeit, und die art sie einzusammlen, wol beobachten,

sintemal zwar der herbst, und ihre reiffung insgemein die rechte zeit ist: jedoch findet sich hiebey viel unterscheids, indem einige saamen abzunehmen, wenn sie gantz reiff, andere wenn sie bald reiff sind, andere indem sie zu reiffen anfangen. Zum exempel, kressen-saamen zu sammlen muß man die stauden abreissen und in eine kammer aufhangen, ehe er gelb wird, sonst fället er gantz aus. Hergegen der saamen von nasturtio indico und viola peruviana dienen zu nichts, wenn sie an ihrer pflantze nicht so reif werden, daß sie selbst ausfallen. Von melonen, kürbissen, und dergleichen früchten sammlet man die saamen nach gerade, wenn sie verspeiset werden, und dieweil sie sehr klebrich, wirfft man sie ins wasser, reibet ihnen den schleim wol ab, die schwimmenden wirfft man weg als untüchtig, die aber am boden, trucknet man ab, und hebt sie zur künfftigen aussaat auf.

4 Die verwahrung der saamen erfodert auch sonderbaren fleiß, daß sie, wie droben im III cap. schon berühret worden, in wohl temperirten kammern und gefäßen beschehe, dieweil ihnen nichts mehr als die feuchte, und übrige wärme zuwider. Monsaamen, zwiebeln, tulipen, und dergleichen kan man in ihren häußlein verwahren: zuförderst aber muß der saamen von kürbissen, melonen, gurcken, sonnenblumen, türckischen weitzen, und dergleichen wohl verschlossen seyn, weil ihnen die mäuse mehr als andern nachstellen. Uberdem ist hochnöthig, daß zu jedem saamen, wenn er eingefasset und verwahret wird, nicht allein sein eigentlicher nahme, sondern auch die lauffende jahrzahl geschrieben werde: dergleichen auch zu bitten von denen, so aus der fremde einige saamen zu senden pflegen, damit man von dem alter derselben zuverläßig gesichert, und im aussäen seine mühe nicht vergebens anwenden möge, wenn die saamen alt und verlegen seyn solten.

5 Aus diesem folget ferner, daß ein nöthiges stück der gärtnerey sey, ohngefehr zu wissen, wie viel jahr ein jeder saame dauern und zur aussaat tauglich bleiben könne. Robertus Morison in prælud. botanic. p. 496 hält dafür, daß kein einiger saamen, er werde so fleißig verwahret, als er wolle, über zehn jahr dauren könne, also, daß er zur aussaat nach der zeit dienlich sey: ja die wenigsten nach dem fünfften jahre. Insgemein ist der jährige der beste, der zweyjährige ist auch noch gut, der dreyjährige wenig, und was älter, gemeiniglich unnütze: jedoch hat diese regul ihre exceptiones, wie hernach folgen soll. Ferner ist auch dieses insgemein wahr, daß alle runde und leibige saamen länger, als die platten und kleinen, gut bleiben: hergegen die kleine zarte saamen ehe, als die runden und groben vertrucknen.

Wieviel jahr aber insonderheit eines jedweden gewächses saamen kräfftig bleiben könne, solches ist noch wol von niemand recht untersuchet worden, ausser dem, was hievon der P. Cartheuser in seinem niederländischen garten-büchlein aufgezeichnet, aus welchem wir einen kleinen auffatz, welchen ein jeder nachgehends aus eigner erfahrung verändern und vermehren kan, hie beyfügen wollen. Es dauret aber, nach seiner meinung, der saamen von

| | | | |
|---|---|---|---|
| Amarantus .. Jahr | 2 | Melde | 2 |
| Anies | 3 | Mottenkraut | 1 |
| Artschocken | 2 | Mundviole | 2 |
| Alcea veneta | 2 | Mariendistel | 2 |
| Ackeley | 2 | Mohnsaamen | 2 |
| Anemonen | 2 | Martagon | 2 |
| Angelike | 1 | Melilot | 4 |
| Basilge | 1 | Mutterkraut | 1 |
| Borrage | 2 | Negelein | 2 |
| Buglosse | 2 | Nigelle | 3 |
| platte bonen | 1 | Orobus verus | 2 |
| türckische bonen | 2 | Petersilge | 3 |
| Beißrüben | 2 | Portulac | 4 |
| Bocksbart | 2 | Pastinac | 1 |
| Balsamina fömina | 3 | Poconien | 3 |
| Cardobenedicten | 2 | Peponen | 2 |
| Cardonen | 2 | Pimpinelle | 3 |
| Erbsen | 2 | Plat-erbsen | 2 |
| Endivien | 2 | Pappeln | 2 |
| Fenchel | 6 | Radieß | 4 |
| Fingerhut | 2 | Rüben | 4 |
| Grävinne | 3 | Reinfarn | 3 |
| Gurcken | 2 | africanische reinfarn | 1 |
| Goldblumen | 3 | Ritterspor | 2 |
| Hyssop | 2 | Roggeblumen | 3 |
| Indianische kresse | 2 | herbst-rosen | 2 |
| Iris | 2 | Saurampff | 2 |
| Kerffel | 2 | Spinat | 2 |
| Kölle | 3 | Senff | 6 |
| blum-kohl | 2 | Seleri | 2 |
| ander kohl | 3 | Spargen | 4 |
| Katzen-müntze | 3 | Sonnenblume | 2 |
| Kresse | 4 | Stramonie | 2 |
| Käyser-krone | 1 | Seeblume | 2 |
| Kürbis | 2 | Siebenzeit | 2 |
| Kopfflatucken | 3 | Taback | 6 |
| Lilien | 1 | Thymian | 2 |
| Löwenmaul | 1 | Thlaspi aus Creta | 2 |
| Lupinen | 2 | Tulipen | 1 |
| Majoran | 1 | Valeriana græca | 2 |
| Mohrrüben | 2 | Winde | 2 |
| Melonen | 2 | Zuckerwurtzel | 2 |
| Merveille | 3 | Zwiebeln | 1 |

Hieher gehören noch zwo anmerckungen. **Erstlich**, daß etliche saamen besser zur aussaat dienen, wenn sie zwey, drey oder vier jahr alt worden sind. Hievon giebet zeugniß der frantzösische gärtner tractat. 2 sect. 1 p. 116, da er schreibet: Melonen-saamen von zwey oder drey jahren ist besser, als der jährige. Und sect. 5 p. 181 setzt er diesen ausspruch: der frische saamen von portulac ist nicht so gut zur aussaat, als der von zwey, drey oder vier jahren. **Zum andern**, daß einige gewächse verhanden, derer frische saamen später, die alten aber zeitiger aufgehen. Also zeiget Palladius Rutilius April. tit. 3, daß der alte saamen von

petersilie

petersilie eher aufgehe, als der neue: und solches wiederholet Daniel Rhagorius im kraut-garten pag. 70. Dergleichen wollen einige auch vom kressen-saamen erfahren haben, wiewol an dessen aufgehen selten mangel verspühret wird. Besehet hievon Theophrasti hist. plantar. lib. VII cap. I, woselbst er mehr gewächse benennet.

6 Ehe ihr aber zur aussaat schreitet, erfodern alle grosse und harte saamen eine weichung, damit sie desto eher aufgehen, oder schönere blumen, oder schmackhafftigere früchte bringen. Daher weichet man den zwiebel-saamen in durchgeseiget kühmist-wasser: kürbiß- und gurcken-saamen in milch: erbsen, phaselen, radieß in brunn-wasser: johannesbrod und dergleichen gantz harte saamen leget man etliche tage in filtriret kalckwasser, welche alsdann in kurtzer zeit heraus treiben, da sie sonst viel monat lang verborgen bleiben. Mandeln, nüsse, äpffel- und birn-kern schüttet man in ein gefäß, dazu etwas erde vermischet, giesset wasser dran, und bereitet sie also zur keimung. Sonst zertreibet sauerteig in fliessendem wasser, sieget es durch ein leinwand, und brauchet solches zu einweichung der saamen, welche allbereit etwas vertrocknet und veraltet sind, dadurch ihnen, wo noch etwas leben verhanden, eine ziemliche hülffe geschiehet.

7 Noch sind bey der aussaat die vier jahrs-zeiten zu beobachten, sonderlich der frühling, als in welchem fast alle saamen nützlich ausgestreuet werden. Um besserer nachricht willen theilet man ihn in drey stück, also daß der Mertz sein anfang, der April sein mittel und der May sein ende sey. Im anfang, so bald das erdreich erweichet, und man den finger hinein drucken kan, säet man kresse, petersilge, erbsen, kohl, bete, zwiebeln, portulac, spinat, kerffel, senff, ringelblumen. Im mittel kan man säen sowol die itzt-erzehlten, als auch phaselen, radieß, saurampff, artschocken, mohn, carbenedicten, hyssop, raute, lactucke, endivien, cichorien, fenchel, pastinack, rüben, mohrüben, zuckerrüben, kürbiß, gurcken, spargen, türckisch-weitze, löffelkraut, kölle oder saturey, salbey, haberwurtz, anieß, ackeley, ritterspor, amaranth, strammonie, neglein, sammetblumen. Am ende, das ist, mit angehendem May können gesäet werden: majoran, thymian, rosmarin, wie auch diejenige, so im mittel des frühlings benennet worden. Im sommer wird weniger ausgesäet, ja recht im anfang der hundstage ist fast alle aussaat vergeblich: jedoch hat es eine sonderbare beschaffenheit mit dem saamen von tulipen, käyserkronen und dergleichen, die so bald sie reiff worden, welches denn fast mitten im sommer geschiehet, gesäet seyn wollen. Auch kan man wol alle monat etwas von radieß, lactucke, endivien, und dergleichen gemeinen dingen sicher nachsäen, um allezeit etwas junges zu geniessen.

Um Jacobi säet man rüben, rettig, spinat, und so fort. Im herbst säet man entweder solche sachen, die bald darauf und im folgenden winter zu nutzen: oder im folgenden früling zeitig herfür wachsen sollen: oder auch einig zaserisch sommer-gewächse mit härtlichen saamen, die sich alsdann selbst säen, davon das VI cap. des II buchs zu besehen. Des winters rauhe eigenschafft lässet nicht zu, daß man im offnen garten etwas aussäen dörffte: aber wenn man in keller oder andere gemächer gute erde einführen lässet, kan man darinn säen und pflantzen die überbliebene herbstsachen, an lactucken, endivien, kopffkohl, kresse, aschlauch, radieß, um davon den winter biß auf den frühling vor die küche zu brauchen. In einer stuben oder geheitztem pommerantzen-hause können auf töpffen gestochen werden kernen von pommerantzen, von datteln, von johannisbrod, von mandeln, indianische kresse, und einige andere ausländische saamen: jedoch hat man in acht genommen, daß, was von dergleichen vor weynachten gesetzet wird, selten dauerhafftig bleibe. Auch ist dieses zu beschleunigung des wachsthums versuchet worden, daß man kernen von gurcken, melonen, und dergleichen küchen-früchten gar zeitig mit ausgang des winters in einer temperirten stube auf weitgeflochtene und mit erden angefüllete körbe stecket, wenn sie darinn aufgangen, verpflantzet man sie, oder vergräbet sie mit samt den körben angehenden frühlings in ein wolbesonnetes erdreich: wenn die wurtzeln sich erlängern, schleiffen sie ohn hindernüß durch die weiten löcher, dadurch auch das regenwasser leicht verfliessen kan.

8 Der mondwechsel hat bey der aussaat ingeichen grosse würckung, davon unterschiedene sonderbare regeln in folgenden büchern als l. 2 c. 2 und l. 3 c. 1 vorgeschrieben werden: allhier setzen wir nur diese beyde ins gemein. **Die erste:** Was über der erden wachsen und groß werden soll, muß im wadel, das ist, um das volle licht gesäet und gepflantzet werden: als erbsen, phaselen, obst-bäume. **Die andere:** was in dem erdreich zunehmen soll, muß um das neue licht gesäet werden: als rüben, pastinac. Wenn diese gesetze verkehret werden, so geben die erbsen viel blätter und wenig früchte: die rüben viel kraut, und kleine wurtzeln.

9 Die beschaffenheit der lufft ist nicht weniger bey der aussaat zu erwägen: und zwar geschiehet solche niemals bequemer, als an einem stillen warmen tage. Wenn aber hitze oder kälte, nord- oder ost-winde verhanden, soll man damit inne halten: sintemahl die saamen alsdann entweder verstreuet, oder wo sie ja ins erdreich kommen, von demselben nicht wohl angenommen, und bewahret werden.

10 An der art und weise zu säen ist auch nicht wenig gelegen, und gründet sich selbige auf die sonderbare

derbare wissenschafft, wie die keimung des saamens in dem erdreich beschiehet, welche denn in mandeln, nüssen, erbsen, kürbissen und dergleichen grossen saamen augenscheinlicher ist, als in den kleinen. Es zeiget aber die erfahrung und beygesatzte figur, daß die keime oder hertzlein eines jeden saamens sey das lebhafteste theil desselben, und daß zum exempel aus der spitze einer keimenden mandelkern beydes die wurtzel, und der stengel aussprieſſe: nicht aber der stengel aus der spitze, und die wurtzel aus dem knot oder dicken ende, wie ihrer viel solche falsche meynung hegen, und deßwegen im stechen der kürbis-kern mit grosser sorgfalt die spitzen oben, andere aber unten kehren: welches beydes der natur etwas zuwider und dem wachsthum hinderlich, sintemal auf solche art entweder die wurtzel krum hinunter, oder der stengel krum hinauf zu wachsen gezwungen wird, wie a. und b. in der figur anzeigen: wiewol es dennoch besser ist, die spitze unterwärts bringen. Hergegen füget man der natur am meisten, wenn man solche grosse saamen, die eintzelen dem erdreich anvertrauet werden müssen, der länge nach in ihre löcher nieder leget: angesehen solcher gestalt die herfürkommende keime ihre würtzlein stracks unterwärts strecken und nahrung ziehen, bald darauf aber den stengel zu dem ersten blätlein gerade über sich treiben kan: wie allhier an der erbse 1) kürbiß 2) dattelkern 3) und der welschen nuß 4) klärlich erscheinet. Jedoch hat mir die erfahrung auch gezeiget, wenn eine welsche nuß mit der spitze unterwärts gestochen wird, daß aus derselben die wurtzel gerade unterwärts wachse, der stamm aber theile mit der zeit die beyden helfften der nuß von einander, und wachse also zwischen denselben gerad in die höhe, wie aus der figur c. zu sehen. Dabey dieses merckwürdig, daß aus der substantz des nußkerns selbst weder die wurtzel, noch das stämmlein wächset, sintemahl selbige damahls annoch unverweset war: sondern ex nodo semiali, welcher beyde alas seminis vereiniget, und ist gleichsam das hertz, sive primum punctum vitæ in stirpibus, atque sedes animæ vegetativæ. Dergleichen spectakel habe ich auch in neulich als kernen gezielten citronen-bäumlein mit lust wahr genommen.

Mit den andern saamen, so von der hand ausgestreuet werden, hat es eine andere beschaffenheit, als an welchen stengel und wurtzel, sie fallen wie sie wollen, leichter fortkommen: und gleichwie jene grosse ingesamt weitläufftig, also wollen dieser ein theil weitläufftig, ein theil dichte gesäet seyn. Pastinac, mohrrüben, zuckerrüben, gemeine rüben, rettig, radieß, cichorien, zwiebeln, peterſilge, türckischer weitze, scorzonere, je weitläufftiger sie gesäet werden, je stärcker sie wachsen, da sie hergegen in der enge ein ander verhindern und klein bleiben. Solche weitläufftigkeit aber zu erlangen, soll man im aussäen diese saamen mit ein gut theil sand oder zerriebene erde vermischen, und also ausstreuen. Löffelkraut, kerffel, kresse, carbenedicten, pimpinelle, spinat, majoran, je dichter sie gesäet werden, je nutzbarer sie wachsen: auch kan man diejenigen dicht sehen, welche nachgehends verpflantzet werden sollen: als kohl, bete, endivien, salbey, hüssop, raute und dergleichen.

11 Nach geschehener aussaat muß man nicht nachläßig seyn, dreyerley ungemach von denen neulich ausgestreuten saamen abzuwenden. Und zwar **erstlich** frost, so man im frühjahr sich dessen noch vermuthet: dahero bedecket man die frühzeitige gurcken und melonen mit matten, brettern oder fenstern. **Darnach** die vogel, welche einige saamen auszufressen pflegen, dawider ein aufgesteckte scheusal das beste mittel. **Drittens** ungezieser, welches den saamen in der erden, und den heraus spriessenden pflantzlein nicht geringen schaden zuzufügen pfleget. Unter denselben sind die roggenwürme, die erdspinnen und die erdflöhe, welche, wann das erdreich durch regen befeuchtet, gantze blätlein, sonderlich von zarten jungen kohl, abbeissen, auch wohl in die erde schleppen, und aufnagen. Hiewider rühmet Laurenberg dieses mittel sehr hoch, daß man bald nach geschehener besäung reine asche in ein haren sieb fasse, selbige dünn über die besäete bete her zeetele, und sie also damit bedecke: sintemahl kein wurm vermöchte in asche zu dauren, die pflantzen aber wüchsen ohne schaden durch dieselbige empor.

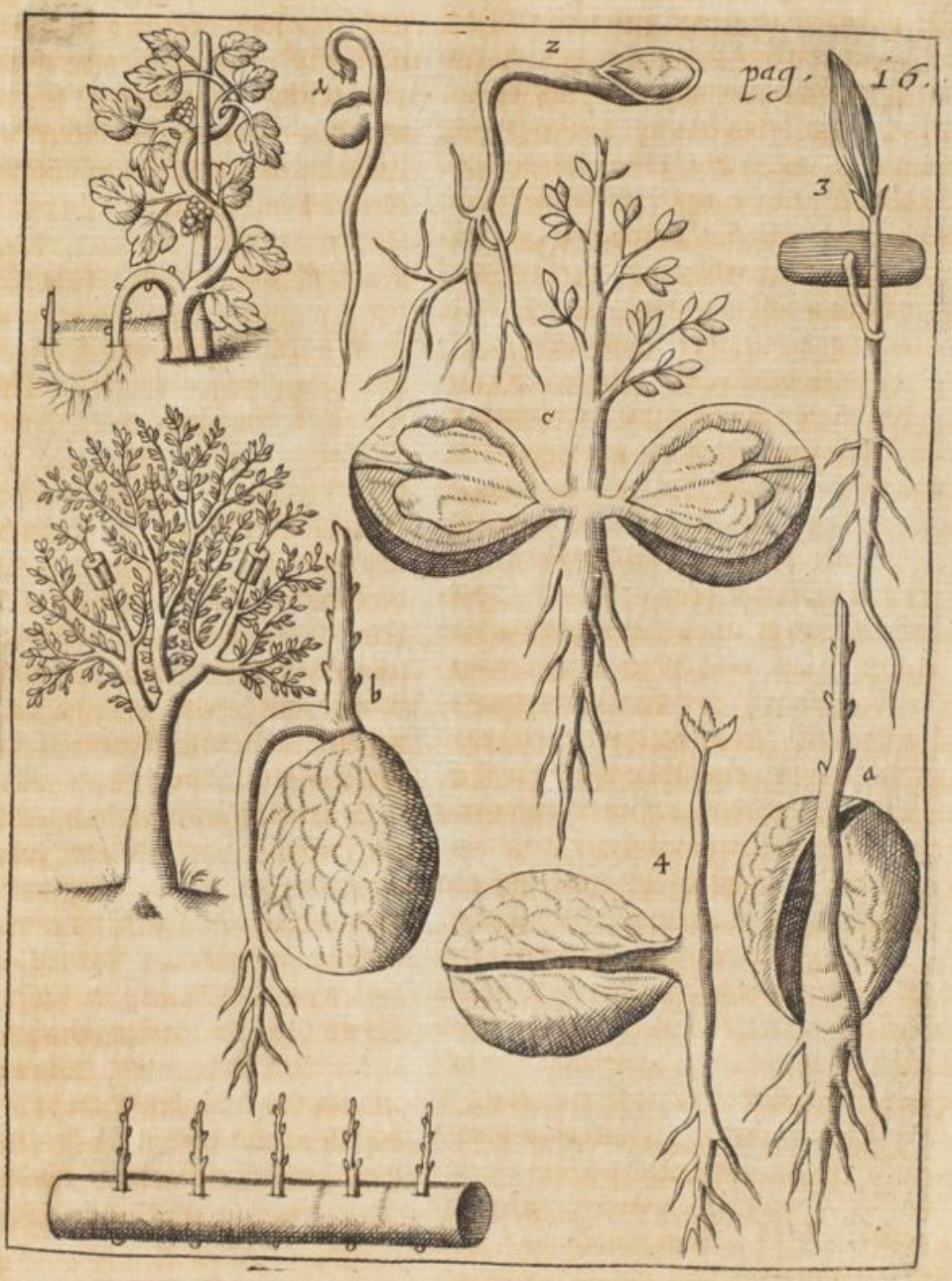
12 Endlich geziemet einem erfahrnen gärtner auch zu wissen die zeit, wie lang ohngefähr ein jeder saamen im erdreich zu liegen pflege, ehe er aufgehet: angesehen ihm dieses offtmahls eine gute nachricht geben kan. Ich will auch hier, wie droben von der saamen dauerhafftigkeit, nur einen kleinen entwurff machen, welchen andere ferner ausarbeiten können: und solches zwar nach anleitung P. Laurembergs l. 1 Horticult. cap. 17. Also liegen in der erden, ehe sie (nemlich von sich selbst) heraussprieſſen oder aufgehen.

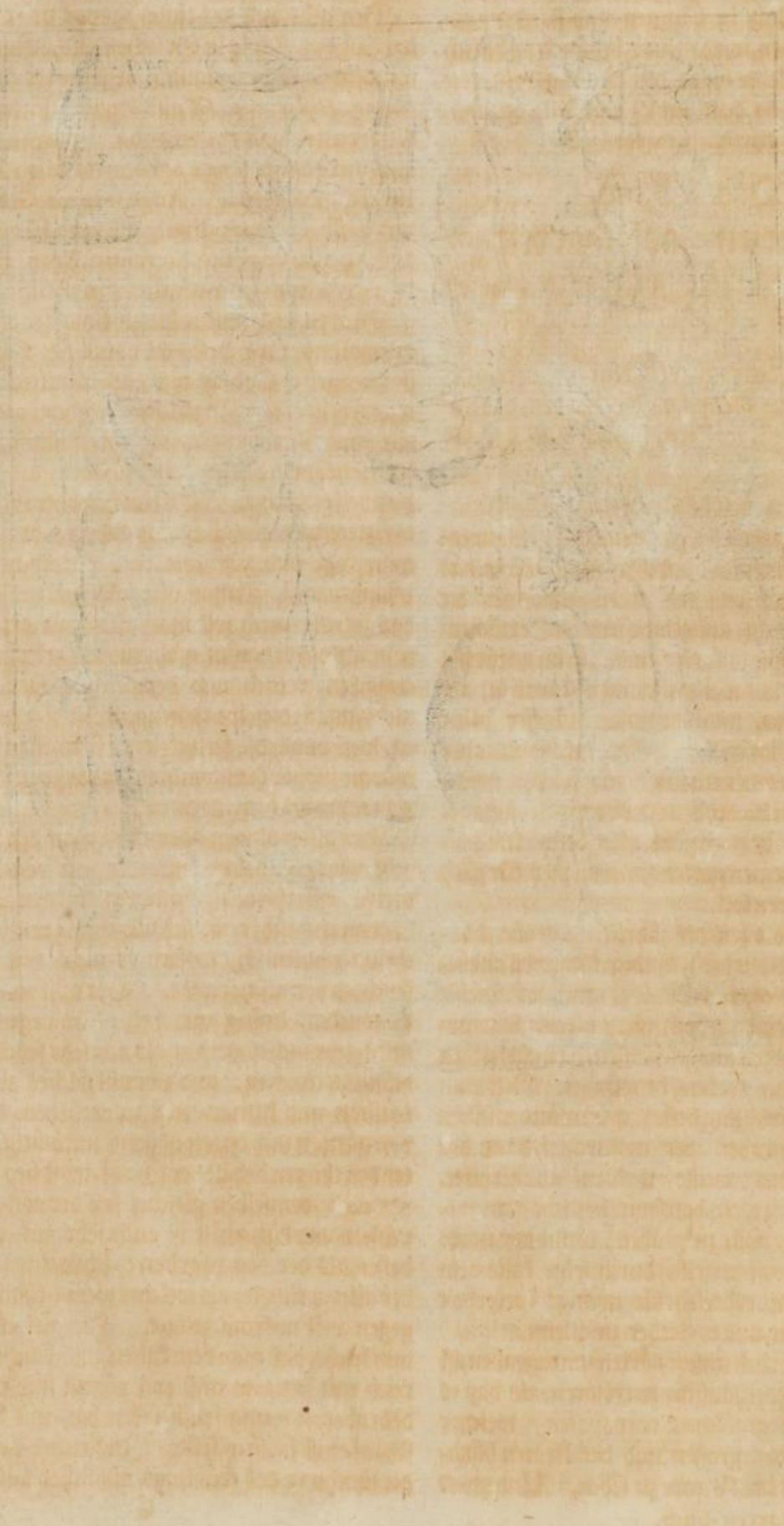
| | | |
|---|---|---|
| 2 | jahr | mespelkernen, cornel-kirschen. |
| 1 | jahr | pöonien-körner, spanischer kerffel. |
| 6 | monat | welsche nüsse, mandeln, pfirsichen, castanien: nemlich vom herbst bis auf den frühling. |
| 2 | monat | dattelkernen. |
| 40 | tage | peterſilge. |
| 30 | tage | hyſſop. |
| 20 | tage | zwiebeln. |
| 10 | tage | kohl. |
| 6 | tage | bete. |
| 5 | tage | kürbisse, kresse. |
| 4 | tage | lactucke. |
| 3 | tage | rüben, senff, spinat. |

## Sechs verbesserungen.

1 Durch propffen im spalt.
2 Durch pfropffen zwischen die rinde.

3 Durch


pag. 16.
1
2
3
4
a
b
c



3 Durch pfropffen in den kerb. 5 Durch das röhrlein.
4 Durch aügeln. 6 Durch abseugeln.

Diese sechs arbeiten dienen nicht eigentlich zur vermehrung der gewächse, dahin sie zwar von einigen gezogen werden; sondern zur verbesserung derselben, also daß dadurch entweder ihre wilde und herbe natur gezämet und gemildert, oder sie sonst anderwärts verbessert und verändert werden mögen. Und dieweil solche arten der verbesserung fürnehmlich in bäumen und stauden-gewächs statt finden, wird meines bedünckens billich seyn, daß diese lehre biß in den baum-garten verschoben werde, da denn im VI und VII cap. ausführlich hievon gehandelt werden soll.

## Das VI cap.
# Sechserley garten-arbeit.

NAch abgehandelter vermehrung der gewächse schreiten wir zu denjenigen sechs arbeiten, welche bey der gärtnerey fast das gantze jahr, wo nicht zugleich, dennoch wechsel-weise, verrichtet werden müssen: als da sind das graben, das misten, verpflantzen, wässern, wieden und das beschneiden.

### I Vom graben.

Der grosse nutz dieser garten-arbeit ist männiglich bekannt, sintemahl dadurch nicht allein das unkraut, welches sonst den guten gewächsen die nahrung entzeucht, ausgeworffen: sondern auch das erdreich selbst so lucker und mürbe gemachet wird, daß es so wohl die saamen-körnlein, als fruchtbare regen und sonnenschein besser fassen und einfliessen lassen kan. Es geschiehet aber das graben entweder ein ungebauet land zuzurichten, und davon ist droben im II cap. allbereit geredet worden: oder zu jährlicher beschickung eines schon angelegten gartens, wovon hier kürtzlich gehandelt werden soll.

Und zwar die zeit des jährlichen grabens betreffend, so ist hiezu der frühling und herbst am bequemsten, alldieweil dazumahl auch die meiste aussaat geschiehet: jedoch wird hievon kein monat, noch einige zeit ausgeschlossen, da man zu säen oder pflantzen des grabens benöthiget. Will man den garten im frühling besäen, muß man denselben im winter umgraben oder ausfurchen, dann dadurch wird das meiste unkraut ausgerottet. Auch pflegen die alten haußwirthe nicht gern weder zu pflügen, noch zu graben, wenn der nord-wind wehet, weil derselbe durch seine kälte dem aufgeworffenen erdreich die nöthige luckerheit leicht benimmet, und es wieder zuschleust.

Die art, jährlich unsere gärten umzugraben, ist unnöthig hier weitläufftig zu erklären, als daß es geschehe durch grabscheit oder spaten, welcher form, beydes der grossen und der kleinen hand-spaten, droben im IV cap. zu sehen. Und zwar sind sotane gnug, die grab-arbeit in einem gebaueten garten zu verrichten, also daß man der hacken nicht so viel, als bey anlegung eines neuen benöthiget ist. Was aber betrifft die tieffe des grabens, solche kan nach art der gewächse etwas verändert werden, also daß man zu langen wurtzeln fast knietieff, zu andern nur spaten-tieff aufwerffe.

### II Vom misten.

Den gebrauch des mists hat vor ur-alten zeiten Augeas, König in Griechenland, erfunden, so wir dem C. Plineo glauben, dessen wort *lib. XVII Natur. Histor. cap. IX* also lauten: Fimi plutes differentiæ, ipsa res antiqua. Jam apud Homerum regius senex agrum ita suis manibus lætificans reperitur. Augeas rex in Græcia excogitasse traditur: divulgasse vero Hercules in Italia, quæ regi suo Stercutio Fauni filio ob hoc inventum immortalitatem tribuit.

Graben und misten bieten einander die hand, wiewol das erdreich, so von natur fett, keines mistes bedarff: sondern nur das allzutrucken oder allzufeucht ist. Ingleichen erfodern auch nicht alle gewächse ohne unterscheid die mistung, sondern etliche nehmen dadurch viel schaden, als fast alle zwiebel-gewächse. Man tünchet oder mistet sonst die gärten gemeiniglich ums andere jahr: aber da man kohl und römische oder türckische bonen pflantzen will, soll man alle jahr wol misten, und das jahr hernach soll man allerhand arten wurtzeln, als pasternacken, mohrrüben, zuckerwurtzeln, cichorien, rettich und dergleichen säen, weilen nicht gut ist, dieselbe in neugemisteten grund zu säen, weil durch die fettigkeit des frischen mistes viel würme hervor kommen, und die vorgemeldte wurtzeln wurmstichich machen.

Für allen dingen aber muß man der miste in acht nehmen, welche entweder von vögeln oder vierfüßigen thieren genommen werden, sintemal der von **menschen** für sich allzuhitzig und zur tünchung undienlich, wofern er nicht mit andern feuchten vermischet wird. Der mist von **vogeln** ist trucken, lufftig und heiß, derowegen soll er nicht gebrauchet werden, als nur sehr feuchte örter damit zu tünchen: und zwar ist solches allein von **tauben-** und **hüner-mist** zu verstehen, der aber von **gänsen** und **enten** ist gantz untüchtig. Unter den thieren behält der **schaaf-mist** bey uns den vorzug: demselben gleichet fast der von **ziegen: ochsen-** und **küh-mist** ist auch sehr gut, und viel besser, als der von **pferden: schweine-mist** ist der allergeringste, als welcher wenig tünchet, hergegen viel unkraut zeuget. Hieraus erscheinet nun leicht, daß man dem kalten und feuchten erdreich mit hitzigem mist von vögeln und pferden: dem aber, so wenig feuchtigkeit hat, mit küh- und schaaf-mist helffen solle. Ingleichen geschiehet die tünchung des frühlings nützlicher durch küh-

und schaaf-als pferde-mist, dieweil dieser den sommer über das land sehr brennet: die herbst-tünchung aber kan, wegen der darauf folgenden winter-kälte und schnee, füglicher damit verrichtet werden. Den bäumen, dieweil sie ein leicht und nicht gar zu fettes erdreich erfodern, bekommet der küh-mist am besten, so offt sie einer tünchung bedürffig.

Uber dem ist auch viel daran gelegen, daß man zur tünchung nicht frischen mist gebrauche, sintemal derselbe wenig nutz, aber viel ungeziefer bringet: hingegen der ein oder zwey jahr alt worden, ist der beste, als welcher wohl ermürbet, und den starcken gestanck in etwas verlohren. Ingleichen muß bey allem tünchen ein maaß gehalten, und nicht mehr mist aufgetragen werden, als zu ersetzung der verlohrnen kräffte des erdreichs vonnöthen, sonst erhitzet es sich, und zeuget eine menge von würmen. Auch soll der feuchte mist nicht alsofort untergegraben, sondern vorher über das erdreich ausgestreuet, und daselbst also gelassen werden, biß seine feuchtigkeit theils eingezogen, theils vertrocknet: alsdann ist es zeit, ihn mit der spate unterzubringen, und mit der erden genau zu vermischen.

Es geschiehet aber die mistung eben wie das graben, zuförderst im frühling zu den küchen-gewächsen, würtz-kräutern und blumen-wercke, so bald man im anfang des Mertzen mit der spate das erdreich wunden kan: und diese tünchung, wofern das erdreich nur mittelmäßig, kan das gantze jahr über gnug thun, wenn es schon zweymal, als erst mit erbsen, darnach mit kohl-kräutern besäet wird: ist das land aber gar gering, so muß man es vor der letztern aussaat, nemlich vor Jacobi, mit etwas mist bestreuen. Den bäumen wird ihre mistung im September und October beygebracht: falls sie aber lang unterlassen, kan es auch wol im frühjahr geschehen.

Dieweil sich auch bey grossen gärten zuweilen mangel an tüchtigem mist ereiguet, so muß man auf andere dinge, dadurch selbiger ersetzet werden möge, bedacht seyn, und sind unter denselben diese die fürnehmsten: 1) der fette schlamm aus fisch-teichen, seen und ströhmen, dessen grosse fruchtbarkeit daraus erscheinet, wenn man einen abgelassenen karpffen-teich mit geträide besäet; 2) das gemüll aus faulen weiden und eichen, welches das erdreich zum blumenwerck sonderlich fruchtbar machet; 3) gärber-lohe, jedoch wenn sie vorher zwey oder drey jahr lang in sich verfaulet: sintemal die frische viel zu scharff ist; 4) asche, sofern selbige etwas saltz in sich hält, welches denn sowol die ziegen, schaafe und andere thiere, als auch die äcker tragbar machet, wenn es nemlich mäßig gebrauchet wird: sintemal im gegentheil überfluß des saltzes unfruchtbar machet, wie aus denen ländereyen erscheinet, welcher boden gar zu saltzig. Also ist bekannt, daß die einwohner der nord-länder, sonderlich im königreich Schweden, ihre äcker durch abbrennung der wälder zubereiten: ja P. Virgilius Maro im I buch vom ackerbau im 84 und folgenden versen giebet schon den rath, daß man durch anzündung die unfruchtbare äcker verbessern solle. Daher Franciscus Bacon in seiner *historia naturali experim. 597* schreibet, daß der aschen, den der berg Vesuvius im neapolitanischen, und Æthna in Sicilien weit um sich auswerffen, das umliegende land also verbessern, daß durch desselben unsägliche fruchtbarkeit der schaden, denn diese berge offtmals böse nachbarschafften verursachen, zum theil wieder ersetzt und ausgebessert werde. Vom nutz aber des salpeters in verbesserung der magern äcker und gärten hat niemand zu unser zeit weitläufftiger geschrieben, als Johann Rudolph Glauber, an unterschiedenen orten, sonderlich aber im buch, welches er nennet continuationem miraculi mundi, bald im anfang.

## III Vom verpflantzen.

Wann die gewächse zu dicht zusammen stehen, ist es hochnöthig, daß man sie von einander sondere, damit sie sowol des erd-saffts, als der würckung des himmels desto freyer geniessen mögen: denn also breiten sie sich besser aus, und wachsen stärcker, die bäume tragen grössere und schmackhafftigere früchte, ja auch der wilden bäume natur kan durch offt versetzen gezämet werden. Etliche einfache narcissen und negelein tragen volle blumen, wenn man sie offt verpflantzet: hergegen gefüllte negelein, leucojen und rosen verlieren ihre schöne und werden einfach, wenn sie gantz unversetzet bleiben. Ja es ist das verpflantzen so allgemein, daß davon fast kein garten-gewächs ausgeschlossen, wo nicht einige küchen-kräuter, als spinat, petersilge, welsche pimpinelle und dergleichen, welche des verpflantzens nicht achten, noch bedürffen: ingleichen können nicht ohne gefahr und grosse mühe versetzet werden alte starcke bäume, noch auch junge zu der zeit, da sie mit blättern und blühte beladen sind.

Bey dieser garten-arbeit nun ist sonderlich auf viererley achtung zu geben, 1) auf die vier jahrszeiten, welche unter denselben dieses oder jenes gewächs zu verpflantzen, die bequemste. 2) Auf die mondwechsel derselben jahrszeit, dann alle bäume und stauden pflegt man gern von dem vollen mond an biß zu anfangs des neuen monds zu versetzen: hingegen aber die kräuter und blumen von dem neuen mond an biß auf das volle licht zu verpflantzen. 3) Auf das gewitter desselben tages, da man verpflantzen will. 4) Auf die art und weise des verpflantzens. Weil aber in diesen stücken sowol die bäume und stauden, als die kräuter und das blumenwerck, jedes für sich etwas

besonders

besonders haben: als lässet sich schwerlich insgemein an diesem ort alles fürtragen, sondern es wird die fernere erklärung vom verpflantzen biß in die folgende bücher billich versparet. Die regel aber gilt durchgehends, daß man alle umgepflantzte dinge anfangs vor der sonnen-hitze etwas verwahren muß: also, daß man die kühle zeit, sonderlich des abends, in acht nimmt, oder einige beschirmung dafür machet, oder was auf töpffen gepflantzet ist, etliche tage in einem schattichen orte hinterhält.

## IV Vom begiessen.

Die wässerung oder begiessung, welche von dem gütigen himmel beschiehet, ist die allerbeste: jedoch kan der regen schaden, welcher fället, wenn die gewächse zu blühen anfangen, oder in voller blühte stehen. Auch schadet der regen, welcher sehr lange dauret, und mit starcken winden zugleich anhält: in solchem fall müssen die gewächse, welche auf töpffen stehen, entweder auf die seite geneiget, oder gar unter dach so lange gestellet werden.

Es sind aber fürnehmlich drey zeiten, darinn der regen das wachsthum reichlich befördert: die erste vor der blüht, weil alsdann die gewächse gleichsam zur geburt viel feuchtigkeit bedürffen: die andere nach der blüht, zu vergrösserung der früchte: die dritte nach der frucht, zu ersetzung der an der wurtzel verlohrnen kräffte. Aus dieser eintheilung erscheinet zugleich die ursach, woher es komme, daß alle gewächse nicht alle jahr gleich wohlgerathen: weil sie nemlich von natur zu ungleichen zeiten blühen, und also einigen der regen nothwendig zur unzeit kommen muß.

Den mangel nun solches natürlichen regens muß die hand des gärtners zuweilen ersetzen: und zwar nicht ohne erkiesung einer tüchtigen feuchtigkeit. Das **regen-wasser** zu rechter zeit gesammlet, ist zur wässerung sehr gut, sintemal es durch die sonne gekochet und fruchtbar gemachet worden. Demselben kommet am nähesten das **sumpff-wasser**, weil es an sich gleichsam fett, und von der sonnen ebenmäßig erwärmet ist. **Strohm-wasser** ist etwas geringer, als die vorigen: jedoch besser als **pütt-wasser**, welches aus gegrabenen zieh-brunnen geschöpffet wird, sintemal dasselbe hart, und so zu reden roh. In ermangelung der obigen wasser, muß man grosse gefäße bey den bäumen stellen, und das kalte wasser darinnen stehen lassen, damit es durch die sonne und lufft kan erwärmet werden. Der mist aber von schaafen und rind-vieh verbessert alle geringe wasser, wenn er darinn zertrieben wird. Hieher gehören auch andere materien, als milch mit wasser vermischet, blut von frisch-geschlachtem rindvieh, das wasser, darinn strohm-krebse gesotten, fenugrec-saamen zerstossen und eingeweichet; welche dinge, wann sie an die wurtzeln der gewächse (sonderlich der blumen) gesprenget oder gegossen werden, den wachsthum augenscheinlich befördern sollen, wie Antonius Mizaldus im buch von den geheimnissen der gärten vermeldet.

Ferner so beschiehet die wässerung nicht mit einerley instrumenten. In befeuchtung der erwachsenen bäume kan man das wasser wol mit vollem gefäße an die wurtzel giessen: zu zarten gewächsen aber brauchet man begiesser mit kleinen löchlein, damit dadurch das wasser zertheilet und ausgesprietet werde: wie dieselbe droben im IV cap. abgebildet worden. Jedoch sind noch andere arten der wässerung bey etlichen bräuchlich, als zu den melonen, kürbissen und dergleichen setzet man einen topff voll wasser etwas erhöhet, hänget hinein ein wollenes band oder lappen, der zuvorher angefeuchtet, dergestalt, daß das eine ende sey im topffe, das ander an die wurtzel der gewächse reiche: so seiget allmählich das wasser durch das band auf die wurtzeln, und feuchtet sie zur gnüge. Einige stellen ihre blumen-töpffe in erdene breite schalen drey zoll hoch mit wasser angefüllet, damit die wurtzeln durch die löcher der blumen-töpffe das wasser allgemach an sich ziehen. Etliche füllen einen zucker-hafen oder dergleichen offen geschirr voll zerquetschten schaaf-mist, stellen es zwischen rosmarin oder dergleichen sträuche, die etwa sonderlicher wartung bedürffen, damit das überlauffende regen-wasser allmählich die fettigkeit des mists an die wurtzeln bringe.

Von der zeit der wässerung haben die gärtner ein solch gesetz: im frühling und herbst, da man sich von nachfrösten etwas zu besorgen, soll gegen abend kein begiessen geschehen, sonst möcht die kälte der nacht das erdreich übereisen, und die gewächse verderben. Hingegen in sommer-tagen bey sonnenschein soll man sowol morgens, als um den mittag vom begiessen sich enthalten, weil alsdann die hitze der sonnen das beste und subtileste theil des aufgesprengten wassers an sich zeucht, und also die gewächse desselben beraubet: zu geschweigen, daß sie alsdann das erdreich, sonderlich welches fett ist, bindet, und mit einer schädlichen kruste überziehet, als welche den drauf folgenden nacht-thau verhindert, daß er nicht an die würtzeln fliessen kan. Derhalben ist der sicherste weg, daß die wässerung gegen den abend geschehe, also daß dadurch das land, sonderlich die oberste fläche, ermürbe, und den nacht-thau wohl einfliessen lasse. Was aber ein sandig erdreich betrifft, dem schadet die mittags-wässerung in so weit nicht, weil seine ober-fläche von der sonnenhitze nicht gebunden wird; ja je mehr es des mittags begossen wird, je mehr es auch von hitze der sonnen gekocht, fruchtbar und weich gemacht wird.

Sonst sind bey der wässerung folgende regeln in acht

in acht zu nehmen. 1 Dieweil bey sommerzeit die gewächse erhitzet, so müssen sie mit gantz kaltem wasser, weil es allzugrosse veränderung giebet, nicht begossen werden: sondern es muß vorher, bevorab das pütt-wasser, in küwen geschüttet, und also gestellet werden, daß es die sonnen-strahlen laulich machen. 2 Man muß zur begiessung nicht brauchen saltz-wasser, es sey aus dem meer oder saltz-soden, oder saltzigen sumpffen, weil es die gewächse ausbrennet. 3 Es muß auch im begiessen ein maaß und unterscheid sowohl an bäumen, als kräutern, blumwerck und saamen gehalten werden: sintemahl überflüßige wässerung eben so viel, als überflüßiger regen schaden kan. Also, wenn man gar kleine saamen, als rapüntzel, tabac und dergleichen gesäet, da eben ein sehr trucken wetter verhanden, so muß die begiessung ohn alle hefftigkeit geschehen, sonst kriechen solche sämlein aus dem erdreich herfür und ersticken. Durch die wässerung können nicht allein die farben an blumen und früchten, sondern auch dir kräffte und würckungen der gewächse selbst verändert werden, dessen ein kurtzer bericht im VII cap. des II und im XII cap. des IV buchs zu finden. 5 Durch die wässerung können die gewächse so vergrössert werden, daß man dem wasser billich die gantze nahrung zuschreiben muß: wie aus nachfolgendem experiment zu sehen. Füllet ein gefäß mit 20, 24 oder 30 pfund trockner erde nach rechtem gewicht an, setzet es in ein ander gefäß oder schale, darinn stets wasser gehalten werden kan: stecket in die mitte einen eintzigen saamen von kürbis oder peponen: so wird derselbe im aufwachsen, wann in dem untersetzten gefäß stetig regen-wasser gehalten wird, nicht allein eine überhäuffte menge blätter, rancken und blumen, sondern auch einige sehr grosse und viel pfund wiegende früchte bringen. Nachdem die früchte reif, die blätter samt den rancken weggethan, und die erde wieder getrucknet worden: so wird nichts desto weniger das vorige gewicht der hinein geschütteten erden ohn abgang sich dennoch wieder finden, und also klärlich erscheinen, daß nicht das erdreich, sondern das wasser die blätter, rancken und früchte vergrössert habe. Auch folget hieraus zugleich, daß der alten sprichwort (tellus pater est, aqua mater, die erde ist der gewächse vater, und das wasser ihre mutter) also müste verändert werden: Cœlum pater, tellus mater est, aqua lac aut nutrimentum, der himmel ist der vater, das erdreich die mutter, das wasser ihre milch oder nahrung.

## V Vom wieden.

Wieden oder jäten heisset, das unkraut ausrauffen und wegwerffen, damit die gewächse desto freyer stehen, und ihnen die nahrung nicht entzogen werden möge: davon nehmet nachgesetzte lehren in acht:

1 Man muß im wieden das unkraut nicht nur oben abreissen, sondern der wurtzel nachgehen, und es also mit derselben, so viel möglich, heraus ziehen, sonst stärcken sich die wurtzeln durch das abreissen der blätter nur mehr, und schlagen dicker wieder herfür.

2 Die bete müssen, wie schon droben erwehnet, nicht breiter seyn, als daß die wieder mit der hand die mittel-linie derselben bequem abreichen können, sonst zertreten sie ohn zweiffel die vordersten kräuter, oder das mittelste bleibet ungewiedet.

3 Die gewächse müssen nicht gar zu jung oder zart, sondern allbereit etwas erstarcket seyn, wenn sie durch jäten sollen gereiniget werden, sonst ist leicht etwas guts mit ausgerissen oder beweget, und gehet ohne schaden nicht ab.

4 Was annoch unkenntlich ist, soll man nicht wieden, sondern so lange stehen lassen, bis es kenntlich wird, damit das gute an statt des bösen nicht ausgerissen werde.

5 Wann sehr grosse hitze verhanden, so lasset das wieden anstehen, sintemahl zarte gewächse vom unkraut alsdann noch einigen schatten und kühle empfinden: mit den erwachsenen aber hat es eine andere beschaffenheit, welche so leicht nicht ausgebrannt werden. Auch dienet das wieden nicht, wenn das erdreich gar sehr feucht ist, sintemahl alsdann im ausziehen gar zu viel erde an den wurtzeln hangen bleibet.

6 Weil aber das unkraut sich nicht allein im lande, sondern auch in den steigen und breiten gängen herfür thut, so ist von nöthen, daß sie gleichfalls davon zu zeiten gesäubert werden. Solches geschiehet bey trucknem sommer-wetter durch eine scharffe eiserne schüppe oder schabe, mit welcher das kraut der erden gleich abgestossen, nachmahls mit der steige-harcke auf einen ort in den gängen zusammen gezogen, und also gelassen wird, biß es gantz vertrocknet, der staub indessen abfalle, und in den steigen bleibe. Hernach wirfft man das vertrocknete unkraut in einen karren, und führet es etwa in einen winckel des gartens, so verfaulets, und dienet zur tünchung des erdreichs. Was aber kurtz zuvor gemeldet ward, findet hier auch statt, daß man nemlich das unkraut vielmehr mit samt der wurtzel ausgraben oder ausreissen soll, so darf man das abstossen mit der schüppe so offt nicht wiederholen.

## VI Vom beschneiden.

Es sind fürnehmlich acht ursachen, warum man die gewächse, sonderlich die kräuter, zu beschneiden pfleget. 1 Damit sie dichter wachsen: wie wir solches sehen an raute, salbey, lavendel, hyssop, thymian, lauch, imgleichen an rosen, rheinweiden, hagedorn. 2 Damit sie ihre krafft in der enge, und auch länger behalten: denn ohne beschneiden wachsen sie zwar höher, werden aber

krafftloß,

krafftloß, oder gar untauglich, als der weinstock. 3 Damit sie einen lieblichen schmack gewinnen, wie geschiehet am kohl und bete, welche nach abnehmung der ersten blätter schmackhafter werden. 4 Damit sie grössere oder auch volle blumen tragen, wie an topff-neglein geschiehet, wenn man ihnen einige zweige und knöpffe benimmt, daß die übrigen dadurch mercklich verbessert werden. 5 Damit die frucht desto bequemer zeitigen möge, wie man deßwegen die überflüßige rancken an kürbissen zu beschneiden pfleget. 6 Damit sie nicht in saamen oder blumen schiessen: zu welchem ende man die salbey, majoran, hyssop und raute in einem sommer wol zwey oder dreymahl beschneidet. 7 Damit sofort das abgeschnittene zur speise gebrauchet werde, als zwiebeln, schnitlauch, petersilge, kerffel, spinat. 8 Endlich auch zur zier. Also pflantzet man um die bete salbe, raute und dergleichen, stutzet sie öffters oben ab, gleich dem buchsbaum. Wie aber die aus rheinweiden verfertigte hecken und heck-figuren zierlich zu beschneiden, solches wird im I cap. des blumen-gartens gezeiget werden.

Das fürnehmste werckzeug zum beschneiden ist ein gutes messer, beneben eine hand-schere, als welche bißweilen füglicher zu brauchen. Wann aber etwas auf die zier soll beschnitten werden, dazu wird eine heck-schere erfodert.

Auch muß man diese garten-arbeit nicht nach gutdüncken bestellen, sondern achtung geben 1 auf die jahrs-zeit. Also stutzet man die hecken am bequemsten um Johannis. Salbey, raute und dergleichen beschneidet man einmahl im frühling und noch einmahl im sommer: im ausgehenden herbst aber ist es nicht so sicher, dieweil die einfallende kälte in den schnitt schlagen, und die verwundete kräuter verderben möchte. 2 auf die mondwechsel: sintemahl diese arbeit allzeit mit wachsendem mond verrichtet werden muß; jedoch was insonderheit den buchsbaum um die bete anlanget, weil man an selbigem keine hohe erlängerung suchet, so kan er bald nach dem vollen licht gestutzet werden. 3 auf die beschaffenheit der lufft. Zwiebeln, lauch, knoblauch, und dergleichen holstengliche kräuter müssen bey regen-wetter nicht abgeschnitten werden, sonst fliesset die feuchte in den stengel, und verursachet ihnen eine verderbliche fäulniß: mit andern gewächsen aber hat es keine solche gefahr. Das stutzen der hecken geschiehet füglich nach einem regen oder im morgenthau, sintemahl alsdann die schneide der schere viel frischer fasset, als bey grosser dürre.

Schließlich soll man sich hüten, 1 daß man kein gewächs, weil es noch zart, und die ersten blätter treibet, beschneide: sondern man soll es vorher feste wurtzeln setzen lassen. 2 daß man kein gewächs gerade in dem knote zwischen der wurtzel und stengel, sondern etwas über demselben knot abschneide: sonst vergehets. 3 daß man nicht ohn unterscheid allen gewächsen die gipffel abschneide, sondern nur denen, die solchen oberschnitt vertragen können und erfodern. Hergegen sind etliche, welchen man nur die seiten-blätter abbrechen muß, als kohl, lactuck, endivien und dergleichen blade-kräuter mehr. Also wer der sonnen-blume den gipffel abschneiden wolte, würde wenig guts stifften.

## Das VII cap.

# Schädliche zufälle der gewächse, und derselben abwendung.

GLeichwie in allen erschaffenen dingen unter der sonnen allezeit eines gegen dem andern ist, und eines dem andern nützlich oder schädlich: also empfinden die gewächß auch ihre widerwärtigkeiten und anstösse beydes von meteoren oder gewittern in der lufft, als auch von thieren und ungeziefer, wie aus nachstehender tabelle kurtz zu sehen: in derselben erklärung soll zugleich gezeiget werden, wie man sotane anstösse von den gewächsen entweder abwenden, oder sie davon etlicher massen wieder befreyen könne. Belangend aber einige kranckheiten, mit welchen nicht alle gewächse ins gemein, sondern nur die bäume pflegen beleget zu werden, als der moß, der borg-wurm und dergleichen: selbige sind hierinn nicht begriffen, sondern bleiben biß in den baum-garten versparet.

Die zufälle der gewächse kommen her von
- 1 meteoren
  - mercklicher weise: als von: hitze, kälte, sturmwinden, hagel, reiff, platz-regen, mehl-thau.
  - unvermerckt: vom brande.
- 2 thieren
  - der lufft: als von vögeln.
  - der erden wohnend
    - über derselben: als von: dieben, hunden, katzen, ziegen, hasen.
    - in derselben: als von: mäusen, maulwürffen.
- 3 ungeziefer.
  - fliegend: als: käfern, spanischen fliegen.
  - kriechend: als: schlangen, schnecken, regen-würmen.
  - gehend: als: kröten, ameisen, raupen, ohr-würmen, erd-flöhen.

## 1 Von meteoren.

1 Æstus immoderatus. Von unmäßiger sonnen-hitze, sonderlich welche lang anhält, verdorren nicht allein die kräuter, sondern endlich auch gantze bäume: und kan diesem übel mit nichts abgeholffen werden, als mit fleißiger bewässerung. Jedoch kan man einige kostbare gewächs auch bedecken, oder an schattichte örter mit ihren gefässen versetzen.

2 Frigus penetrans. Die kälte belangend, solche ist an sich nicht schädlich, sondern nutzbar und nöthig, so lang sie maaß hält, und auch zu rechter

zeit kommet. Die nachwinter aber, wie auch diejenige, welche mit grimmigem frost allzulang anhalten, können viel schaden verursachen. Demselben fürzukommen, ist dieser unterscheid zuförderst anzumercken, dadurch alle unsere gewächse in drey ordnungen abgesondert werden. Unter denselben sind die ersten also beschaffen, daß sie den winter-frost nicht achten, als nemlich die einheimische: die andern können ihn durchaus nicht vertragen, als die meisten ausländische: die dritten sind zweiffelhafftig, also, daß sie zwar die gelinden winter, nicht aber allezeit die harten erdulden können. Denen ersten dörffen wir kein mittel wider den frost erfinden: die andern gehören ins pomerantzen-hauß, oder in die keller: die letzten können im garten bedeckt stehen bleiben, so aber gefahr eines harten winters vorhanden, um besser sicherheit willen mit eingesetzet werden.

3 Procella. Den sturmwinden, welche die baum-früchte nicht allein abzuschlagen, sondern auch einige gewächse gantz niederzuwerffen pflegen, muß entgegen gesetzet werden zuförderst zwar ein guter zaun, mauer oder gantz gebäu: vielmehr aber ein schirm von hohen bäumen, als da sind linden, rüstern, pappeln, büchen, eichen, elsen, und dergleichen ausserhalb des gartens, sonderlich auff der seiten gegen mitternacht.

4 Grando, der hagel. 5 Pruina, der reiff. 6 Nimbus, der platzregen. 7 Sillicidium serenum, der mehl-thau. Diese vier meteora können durch eilig bedecken oder einsetzen der rarsten gewächs etlicher massen abgewendet werden, wenn man durch einige zeichen ihre ankunfft gewahr wird: ausser dem schwerlich. Noch ist hiebey zu mercken, daß der hagel, reiff und platzregen keine zeit halten: der mehl-thau, honig-thau oder sonnen-regen aber pfleget gemeiniglich um Margrethen, jedoch auch wohl die andern sommer-monat zu fallen.

8 Uredo sive rubigo, sideratio, carbunculus. Der brand oder brenner ist ein truckener dampff, mit welchem bey stillem wetter unvermerckt das graß, die saat und andere zarte gewächse befallen und verbrannt werden, also, daß man den schaden nicht ehe verspühret, biß er geschehen, und solches zwar so wohl bey klarem sonnenschein, als hellen nächten. Dahero demselben durch menschliche sorge vorzukommen unmüglich, wiewohl er in diesen kalten landen auch nicht so gemein ist, als der mehl-thau. Ejus uredinis infelicem delapsum, inquit P. Laurenbergius *l. 1 Horticult. c. 35.* fere cum vitæ periculo æstivis noctibus expertus sum aliquando in Aquitania, Montalbani & Tholosæ agens, cum nondum à tam infenso hoste mihi cavere didiceram. His in regionibus, ubi aëris subjectæque telluris alia est indoles, non ita à serena hac apocrisi affligitur hortus.

## II Von thieren.

1 Die vögel thun den baum-früchten sonderlichen abbruch, und sind bey uns die fürwitzigsten die krähen, stare, spechte, fincken, sperlinge und dergleichen. Wer solchen mit netzen, leim-ruthen oder schiessen nachzustellen nicht zeit, noch belieben hat, der scheuche sie weg mit schnarren, mit aufgeheckten federn und schellen dazwischen, oder beziehe die reiffende baum-früchte, so er für köstlich hält, mit netzen.

2 Diebe. 3 Hunde. 4 Katzen. 5 Ziegen. 6 Hasen. Diese stifften in gärten wenig guts: gleichwol, weil man sie durch hülffe eines dichten zauns und fester thüren noch wol aus dem garten halten kan, sind sie nicht so sehr zu fürchten, als die zweene folgende feinde, weil selbige ihre wohnung in der erden haben, darinn sie die zwiebeln und wurtzeln nicht allein ausfressen, sondern auch mit durchwühlung und aufwerffung des erdreichs der zierlichen ebene eines gartens grosse ungestalt verursachen.

7 Denen erd- und wasser-mäusen stellet man nach mit fallen, mit dachsteinen, mit einem wasserkessel, welcher der erden gleich eingegraben, und darüber ein stroh-dächlein auf vier niedrigen pfälen, zu verhütung des regens aufgerichtet wird. Auf das wasser streuet so viel spreu oder kaff, daß es bedecket werde: vom obertheil des dachs hänget herab einige speise, oder eine hand voll haber-ähren, doch also, daß sie das wasser nicht berühren. Ein ander mittel ist auch die vergifftung mit arsenie, welches unter fett gemischet, oder auf zerschnittene mohr-rüben oder zucker-wurtzeln gestreuet, also auf einige bretlein geleget, und in ihre gemachte gänge versetzet, auch für dem regen und herabfallender erde mit einem andern brete von oben her bedecket wird. Oder koche weisse niese-wurtz oder krähen-äuglein im wasser, und weiche bonen oder erbsen in das abgesottene wasser, und lege sie in ihre löcher. Wer das gifft scheuet, kan zerstossen glaß oder gyps-mehl, mit butter vermischet oder küchlein aus glaß, gyps und mehl formiret, gebrauchen. Etliche nehmen in den hundstagen schirling-saamen, niese-wurtz und gersten-mehl, mischen es durch einander, und stecken es in ihre löcher. Einige füllen ein katzen-fell mit stroh aus, stellen es aufrecht auf die füsse, bestreichen diese getichtete katze mit ihrem eigenen fette: so sollen die mäuse, beydes durch das ansehen, und durch den geruch erschrecket, davon fliehen. Des Ferrarii mäuse-bogen, welchen er l. 3 Floræ c. 3 abmahlet, und andere dergleichen seltsame stücklein will ich itzo vorbey gehen.

8 Denen maulwürffen ist auf so mancherley art nachgesetzet worden von den alten, daß es das ansehen gewonnen, als hätten sie das gantze geschlecht ausrotten wollen: jedoch, dieweil ihrer noch so viel übrig blieben, so folget, daß die versuchte

suchten künste nicht gantz bewährt müssen gewesen seyn. Aus vielen wollen wir die gewisseste anführen. Nemlich kurtz vor der sonnen auf- und niedergang, wie auch kurtz vor und nach einem fruchtbaren regen, arbeiten sie an ihren minen am fleißigsten. Deßwegen muß man alsdann bereit seyn, aus dem ort, da man das erdreich sich regen siehet, den arbeiter mit einer spate oder hacke behend heraus zu werffen: oder auch mit einem morgenstern darauf etliche starcke schläge thun, damit er betäubet oder gar getödtet werde. Den stand nehmet also hiebey in acht, daß der wind von dem ort des maulwurffs auf euch gehe, sonst ist wegen seines scharffen geruchs die mühe vergeblich. Neben diesem mittel sind die bekannten fallen zu den maulwürffen auch nicht zu verwerffen, welche in die gänge geleget werden: ihre nester aber mit den jungen zu verstöhren, ist die bequemste zeit, wann im winter die gärten gantz mit wasser bedecket sind, dieweil sie alsdann nicht tieff, sondern fast oben in ihren hügeln wohnen: ja im frühling sehe man sich nur nach den grössesten hügeln um, und zweiffle nicht, daß daselbst ein nest voll junge vorhanden sey. Etliche nehmen dieselben zu vertreiben knoblauch und zwiebeln oder kampffer, und stecken solches in ihre löcher, machen die löcher fest wieder zu, daß der geruch nicht heraus kommen kan. Einige machen kleine küglein aus hanffsaamen und stecken sie in kleine grüblein allenthalben rings um den garten. Andere hängen einen maulwurff in denen gärten auf, und glauben, daß die andern, welche an dem orte sich aufhalten, davon vertrieben werden. Viele stecken ungelöschten kalck, auch wol krebse, bickling-köpffe, oder flieder-sträuche in die löcher, wo sie aufgeworffen haben. Aber vertreibet man sie mit dergleichen sachen von einigen orten weg, so nisteln sie doch bald an einem andern orte mit schaden wieder ein, das beste ist, man tödte das ungeziefer, verbrenne auch etliche im garten, und lasse sie mit andern sachen ungeirret. Man hat sonst angemercket, daß sie um die regenwürme also wühlen und reiten, als welche ihnen eine anmuthige speise sind, also mit denselben man sie leicht tödten könte.

### III Vom ungeziefer.

1 Käfer. 2 Spanische fliegen, und anders dergleichen geschmeiß zu verjagen, schläget Wolffgang Jacob Dümler im 17 cap. seines obst-gartens ein stinckend räuchwerck für, so bereitet wird aus truckner wermuth, moß, scabiosen-kraut, knoblauch, ochsen-hörner und altem schuh-leder. Diese stück unter einander gemischet, befiehlet er auf kohl-feuer in einen hafen zu schütten, und damit die bäume in und nach der blüht, wie auch die hecken, um den andern tag zu beräuchern. Den spanischen fliegen bereitet Käyser Constantinus Pogonatus l. 13 vom ackerbau c. 16 ein gleiches räuchwerck aus galban und küh-mist.

3 Von den schlangen und blindschleichen soll der fenchel, sevenbaum und einige andere gewächse zu zeiten vergifftet werden. Deßwegen, selbige zu vertreiben, unterschiedene mittel erdacht worden, als nachtfeuer bißweilen anzünden, eschen-bäume in den garten pflantzen, knoblauch in die schlangen-löcher stecken, oder auch, wie kurtz zuvor gemeldet, mit stinckenden dingen einen dampff machen. Die sicherste artzney ist, selbige mit der spate verfolgen, und den rückgrad entzwey schlagen.

4 Die schnecken und weg-schnecken wollen etliche mit öl-hefen, andere mit ofen-ruß und saltz vertreiben: gewisser aber handeln die, welche die zeit in acht nehmen, da sie auskriechen ihre nahrung zu suchen, welches denn bey trucknem wetter nicht geschiehet, als da ihnen das kriechen schwer ankommet: sondern gemeiniglich des morgens und abends, fürnehmlich aber, wann des nachts ein regen oder starcker thau gefallen, und darauf des morgens ein warmer sonnenschein folget: bey welcher gelegenheit sie alsdann leichter gefunden, und vertilget werden können. Und dieweil sie denen jungen kohl-pflantzlein sonderlich auffätzig, als hat man befunden, wenn man klein geschnittene wasser-rüben dazwischen streuet, daß sie dieselben fressen, und der pflantzen verschonen.

5 Die regen-würme werden im feuchten, fetten und misthafftigen erdreich am meisten gezeuget: im mittelmäßigen aber wenig, wo nicht eine nasse jahrszeit einfället. Wenn am tage ein regen gefallen, so begeben sie sich bey untergehender sonne häuffig hervor, und können sodann mit einem messer durchschnitten werden. Auch kriechen sie hervor, wenn man das erdreich begeust mit wasser, darinn hanff-kraut oder hanff-körner gekochet sind. Johann Rudolph Glauber rühmet aus eigener erfahrung hiezu sein nitrum fixum, welches er im wasser zerrieben auf die bete geust, davon die regen-würmer häuffig heraus gekrochen, also daß er in kurtzem alles gewürms in dem gantzen garten frey worden: wie er schreibet in explic. mirac. mundi num. 25, und auch lib. de menstruo universali pag. 149. Es kan aber der gemeine salpeter eben so viel thun. Sonst auch in den steigen, welche sie bißweilen schändlich durchfressen, kan man brauchen wasser, so von ungelöschtem kalck erhitzet ist, also daß man solches lasse durch einen kleinen trichter in die gegrabene löcher lauffen, davon sie bald herfür kommen. Aus den blumen-töpffen werden sie also vertrieben, daß man in das loch ein reißlein stecket, und sofort auf dieselbe seite des topffs etliche mahl starck klopffet, so wird der regenwurm sich bald durch ein ander loch herfür thun.

6 Von den kröten sollen zuweilen auch einige kräuter vergifftet werden, sonderlich die salbey: daher die gewohnheit, daß man der salbey die raute,

raute, gleichsam als eine artzney, nahe beypflantzet. Solch ungeziefer nun aus dem garten zu vertreiben, ist das fertigste mittel, daß man ihnen einen spieß durch den leib stosse.

7 Den ameisen oder mieren, weil sie den gärtnern viel mühe machen, wird auch auf mancherley weise nachgetrachtet. Man suchet sie zu tödten mit übergestreuter asche, kreyde, gerberlohe, kalck oder ofen-ruß, welchen hiezu sonderlich lobet Johann Royer im VI cap. des hessemischen gartens. Man geust auch abgekochte esulam oder wolffsmilch in die nester, wenn nemlich selbige an solchem orte vorhanden, da dergleichen scharffe mittel ohne schaden der gewächse können gebrauchet werden, oder man begiesse sie nur 3 oder 4 mahl mit brüe heissem wasser. Wolgemuth, schwefel und asche gepulvert und durch einander vermischt, vertreibet auch dieselben, wo man es hinstreuet, H. Corn. Agripp. *l. 2 c. 18 occult. philosoph.* Etliche brennen schnecken-häuser zu aschen, und streuen solche in dem neu-mond auf ihre hauffen. Andere streuen um den baum, wo sie sind, eichene sägespän, sonderlich wann es regnen will, da dann solch scharffes wasser sie tödten soll. Brandtewein können sie auch nicht wol vertragen. Begieß auch das nest mit öl- oder wein-hefen, davon vergehen sie. Sie sollen auch durch den rauch vertrieben werden, wann man etliche verbrennet. Einige beschmieren den stammen, zu welchem sie sich sammlen, unten mit teer oder vogelleim, deßgleichen mit ochsengallen, oder mit der brühe, darinnen feigbohnen gesotten haben. Plin. *N. H. l. 17 c. 28.* Wenn man einen abgegessenen holen marck-knochen vom ochsen, oder einen schaafs-kopff neben ihre wohnung leget, so versammlen sie sich häuffig daran, und können alsdann mit wasser oder feuer getödtet, der knochen von neuem und so offt hingeleget werden, biß sie alle vertilget. Sonst, zu verhüten, daß sie dem blumwerck auf den töpffen nicht schaden beyfügen können, so ist nützlich, daß alle solche geschirr unten herum mit einem holen rande formiret werden, darinn sich das regen- oder gieß-wasser halten, und den ameisen das aufsteigen verbieten möge. Dergleichen kan auch an den bäumen verrichtet werden, welche man vor andern liebet, also daß ein töpffer tieffe schalen drehe von unterschiedener grösse nach art der bäume: bald selbige mit einem faden in der mitten durchschneide, jedem theile etwas in form eines halben circkels benehme, und also backen lasse. Alsdann nehmet ein paar sothaner halben schalen, und leget sie um den baum, verschmieret die fugen und das untertheil mit leim, und giesset wasser hinein: welches die ameisen besser vom baum halten wird, als kein strohband, noch krantz von feister schaaf-wolle, oder ein öl-tuch, noch ein circkel mit rothstein oder kreyde gemahlet. Doch ist ein geteerter strohkrantz auch ein gut mittel, wenn es nicht so unfläthig wäre, und doch offt müste erneuert werden. Wann es der ort zulässet, kan man sie auch mit stroh und dergleichen leichter materie verbrennen.

8 Denen ameisen geben an schädlichkeit nichts nach die **raupen**, sind auch gar übel, wann sie überhand nehmen, aus den gärten zu bringen, fressen sowol blumen als früchte zusammen weg, welche zu tilgen die alten scribenten wunderseltsame künste vorgeschlagen. Plinius *l. 19 c. 10* will, es soll das kopffbein oder hirnschale von einer stutten an die garten-zäune aufgesteckt, raupen und anders ungeziefer vertreiben. Andere hängen einen krebs mitten in garten. Einige wollen, man soll wermuth und knoblauch nehmen, solche im garten anzünden und damit räuchern. Man kan auch des nachts, unter die bäume von alten lumpen, altem schuhleder oder horn einen starcken rauch machen. So sie aber über den gantzen baum auskriechen, und selbigen beschädigen, so brenne man stroh, horn und schwefel unter dem baum, und beräuchere sie damit, sie fallen ab. Ein gewisse und bewährte kunst soll seyn, die krautwürme und die raupen der bäume zu vertreiben, wenn man gefeylt hirschhorn auf kohlen wirfft, und den rauch dem winde nach in die bäume und kraut gehē läst, Ant. Shizald. *in append. centur.* Einige kochen etliche raupen mit dillen-kraut im wasser, und besprengen, wenns kalt worden, die bäume damit, Cardon. *de rerum var. l. 6 c. 26 & l. 7 c. 30.* Sie werden auch durch ihren eigenen rauch und dampff, wenn man sie verbrennet, vertrieben. Heut zu tage folget man dem sichersten weg, welches ist das abraupen im hornung, da die bäume, wie auch die hecken, von allen raupen-nestern durch eine besondere schere abgeputzet und verbrannt werden, damit sie nicht der folgende frühling ausbrüten möge. Wofern jedoch etliche übersehen worden, und sich nachmals erzeigeten: so gebet des morgens gar früh, wann eine kalte nacht oder sonst frische lufft verhanden, achtung darauf, sintemal ihr alsdann auf einem klumpen ihrer viel beysammen antreffen und umbringen könnet, welche ausser dem bey warmen sonnenschein sich alle zerstreuen. Solch abraupen muß nicht allein in eurem garten, sondern auch in der nachbarschafft herum geschehen, sonst bekommet ihr doch fremde gäste. Wenn man argwohnet, daß in dem erdreich eines besaameten blumen-topffs sich raupen oder dergleichen gewürm aufhielten, so setze man ihn in ein gefäß voll wasser etwan vier finger tieff unter wasser, und lasse ihn eine viertel stunde darinn stehen, so pflegen sie sich hervor zu thun.

9 Die ohrlinge oder ohrwürme können besser nicht gefangen werden, als wenn man auf die spitzen der garten-pfäle, oder auch der weyden, damit die gelender und andere garten-gewächs aufgebunden,

bunden, die hornklauen von ochsen, schweinen, oder hammeln aufstecket. Oder zerschneidet ein dickes rohr, so inwenoig hol, in seine gelencke, und stecket solche gelencke ebenmäßig also umgekehret auf die garten-pfähle: so kreucht selbiges gewürm zu nacht in die hölen der klauen und des rohrs, um sich darunter zu verbergen. Des morgens gar früh kan es darinn ertappet, behend in einen kessel geschüttet, und zerquetschet werden. Wann ihr sie aus einem blumen-topffe vertreiben wollet, so stellet denselben in ein küffen mit wasser, wie jetzund von den raupen gemeldet.

10 Die erdflöhe, sowol die kleinen schwartzen, als die grossen grünen, sind der rosen-knöpffe und einiger andern pflantzen gefährliche feinde, auch schwer zu verwüsten, wo man sie nicht stück vor stück zerdrücken wolte: welches jedoch eine mühselige und sehr langsame arbeit seyn würde. Ferrarius schläget eßig, senff und stein-öl vor, sie damit zu besprengen: der frantzösische gärtner aber im 7 cap. des I tractats nimmt lebendigen kalck, der gantz neulich gelöschet: in solche materie tuncket er einen mahler-pinsel daumensdicke, und befiehlet sie damit zu überstreuen.

Aber insgemein vom ungeziefer zu reden, so ist diß ist ein fürnehmes mittel, daß man den boden des gartens betrachte, ob derselbe steinicht, sintemahl in dergleichen sich ungeziefer gern aufhält, und wo keine steine im garten, da findet sich auch wenig ungeziefer: auf solchen fall muß sotaner steinichter boden umgekehret, und in bessern grund verändert werden.

Dieses sey also genug gesaget nicht allein von denen schädlichen zufällen der gewächse, sondern auch von dem, was insgemein bey der gantzen gärtnerey zu bedencken. Wir beschliessen hiemit das erste buch, und schreiten fort zu dem andern.

---

# Das II Buch.

# Der blumen-garte.

## Das I Cap.

## Von anlegung eines blumen-garten.

UNter den fünff particular gärten, in welche der gantze platz droben im II cap. des I buchs abgesondert ward, fiel die erste stelle dem blumen-garten zu: und solches nicht ohne ursach, sondern nach anleitung der natur selbst, als welche in demselben zur frühlings-zeit ihren ersten und schönsten prang sehen lässet. Derowegen wir ihr hierinn nachfolgen, und die erklärung desselben vor andern allen fürtragen wollen. Und zwar betreffend die anlegung eines tüchtigen blumen-gartens, so sind dabey acht stück zuförderst wol in acht zu nehmen, welche denn allhier nach der reihe folgen.

### I Die gelegenheit und forme.

Was von der situation des gantzen gartens im vorigen buch gemeldet worden, solches soll allhier auch vom blumen-garten, und noch vielmehr, verstanden werden: sintemahl derselbe die meisten ausländische gewächs ernehren muß, denen dann billich der beste grund und freye sonne gegönnet wird. Auch verstehet ein jeder von sich selbst leicht, daß der blumen-garte, als welcher dem gantzen wercke den gröSten wohlstand giebet, nicht hinter den baum- oder küchen-garten, sondern um des prospects willen stracks vornan beym eingang geordnet werden müsse.

Die forme des blumen-gartens belangende, selbe entspringet aus der eintheilung des gantzen gartens, wovon gleichfalls im ersten buch geredet worden. Allhier kan ein jeder seiner freyheit brauchen, und seinen blumen-garten in eine circkel-runde, ovale, in eine recht quadrate oder ablange form einschliessen. Soll er aber mit einem gelender von latten umgeben werden, weil dieselben in die runde schwerlich zu bringen, so ist zu einer wincklichen figur leichter zu kommen.

### II Von dem erdreich.

In einen blumen-garten gehöret solch erdreich, welches nicht zu fett, auch nicht zu mager, sondern mittelmäßig sey: dahero wenn der grund zu geil, so setzet man etwas hinzu, und temperiret ihn also damit. Der geile grund treibt anfangs zu starck, und bringet also zwar starcke stengel und viel blätter, hergegen bleiben die blumen klein: der magere, weil er nicht kan nahrung gnug geben, verkleinert alles. Die gemeine erdreich-probe ist diese, daß man ein loch nach belieben groß in den boden grabe, die erde in ein gefäß, und nachmals selbige wieder in das gegrabene loch schütte. Wird das loch davon eben voll, so ist das erdreich mittelmäßig: träget es etwas auf, so ist es ein zeichen der fettigkeit: wird aber das loch davon nicht wieder voll, so ist das erdreich gering, und wird wenig darinn wachsen. Noch eine probe ist, wann ihr an einem ort aufgrabet, und findet im erdreich viel würmlein, welche, wenn ihr davon gehet, bald von den vögeln gesuchet und gefressen werden, so ist es ein zeichen der fettigkeit: sinte-

mal in sehr magerm erdreich wenig oder keine würme gezeuget werden.

Sonst hat eine tüchtige blumen-erde folgende zeichen: Im ansehen muß sie seyn schwartzlecht: im fühlen lucker und leicht, wenn sie trucken: etwas klebrich aber, wenn sie mit wasser durchmenget wird: am geschmack süß, wenn man nemlich eine hand voll im süssen wasser zertreibet, und wieder davon seiget: am geruch lieblich, welches ein kennzeichen einer guten temperatur: ist aber ein gestanck dabey, so ist sie mit schwefelhafften, mineralischen oder metallischem wesen vermenget. Das fertigste mittel auserwehlte blumen-erde zu erlangen, ist dieses, daß man aus einem küchengarten diejenige übertragen lässet, welche daselbst vorige jahr schon dienste gethan: sintemal in derselben der mist allbereit zu erde, und sein starcker geruch durch sonn und regen verzehret, und alle roheit durch die darinn gewachsene küchen-kräuter geschlacht gemacht worden. Auch ist nöthig, daß ihr alle sechs jahr euren blumen-garten gantz abtragen, und mit dergleichen frischen grund aus dem küchen-garten zum wenigsten einen fuß hoch überschütten lasset.

## III Von gelendern.

Wenn die bezäunung des gartens durch eine mauer geschehen, so giebet es einen übelstand, sie also bloß anzuschauen: und ist sodann vonnöthen, daß ihre inwendige seite, fürnehmlich aber an dem theil des blumen-gartens, mit einem espalier oder gelender von obst-bäumen bedecket und tapeziret werde. Zu solchem ende machet eine palissade oder gerüste von stangen und latten quer über einander, in form eines gitters etwa zehen fuß hoch geschlagen: befestiget auch solch gerüste an etlichen orten mit wind-eisen, jedoch daß es nicht gar zu dicht anschliesse, sondern ein wenig raum bleibe, die äste der bäumlein anzubinden. Nachdem dieses aufgerichtet, so rüstet zu ein rabat oder langen schmalen absatz, zwey oder dritthalb fuß breit, welches unten an dem gantzen gerüste herumlaufe: versehet dasselbe mit bequemer erde, und pflantzet hinein allerhand jung stein-obst, als apricosen, pfirsichen, mandeln, kirschen, pflaumen, mespeln, wie auch quitten, lambers-nüsse und dergleichen: sonderlich aber sind unter ihnen diejenige zu erwehlen, derer laub dichte wächset, und also mit seiner grüne das gerüste desto mehr verdecken kan. Auch ist bey einpflantzung solcher bäume in acht zu nehmen, daß sie nahe an das gerüste kommen, auch daß sie weder zu weit von einander, noch zu dichte gesetzet werden: anders können sie entweder nicht gnugsam decken, oder sie entziehen einander die nahrung. Die zweige der eingepflantzten bäume werden gebogen, ausgebreitet, und mit jungen zähen weiden angebunden, dergestalt, daß sie an dem gerüste flach anliegen, und dasselbe künfftig mit ihren blättern zierlich verkleiden mögen, welches dem garten einen grossen wohlstand giebet: zu geschweigen, daß man die früchte fast ohne steigen auf die leiter mit der hand von solchem gelender abbrechen kan. Den absatz unten her bordiret mit buchsbaum, und besäet ihn mit allerhand blumwerck, nach belieben und ohne beysorge, daß es den bäumen schaden möchte. Aber vielmehr besondere anmerckungen, wie gelender von obstbäumen anzubauen, wird das X cap. des IV buchs euch an die hand geben.

## IV Hecken und heck-figuren.

Mit hecken und gegen-gelendern, contr' espaliers, pfleget man die grössesten gänge eines gartens zu formiren, oder auch gantze absonderliche parterren einzuschliessen. Die materie derselben sind bey uns insgemein johannesbeer, stachelbeer, berberiß, rosen, hülst, rheinweiden und buxus arborescens, oder grosser buchsbaum. Es können auch gebrauchet werden niedrige kirschen, pflaumen, marellen, cornelen, birnen, äpffel und dergleichen obst-bäume, davon aber das X cap. des IV buchs insonderheit und ausführlich handeln soll. Ingleichen weiß und blaue syringe, wacholdern, pfrimen, colutea: in heissen ländern rosmarin, lorbern, myrten, und wann sie durch öffters beschneiden niedrig gehalten werden, so stehen sie desto zierlicher. Unter oberzehlten sind die meisten gebräuchlich wegen des nutzes der blumen oder der frucht; diejenigen aber, welche unnutzbar sind, geben die zierlichsten hecken und heck-figuren, als nemlich der grosse buchsbaum, und die rheinweiden.

Die rechte zeit solche hecke von hartem strauchwerck zu legen, ist im Christ-monat und Jenner bey offnem wetter: von zärtern aber im herbst oder frühling; und geschiehet diese einlegung nach gemeiner art des strauchwercks, wie droben von der bezäunung im II cap. des I buchs gelehret ward: jedoch muß alles mit eingegrabenen pfälen und latten verwahret werden. Was aber insonderheit anlanget ein zierlich bindwerck aus rheinweiden zu formiren, solches soll allhier angezeiget werden.

Erstlich leget das heck schlechter dings an mit rheinweiden, drey-oder vier-doppelt, damit ihr desto eher die dicke gewinnet: im aufwachsen beleget sie auf beyden seiten mit stangen und stäben, und flechtet sie durch einander, damit sie krauß und dicht wachsen. Nachdem sie nun eine behörige dichte und ziemliche höhe erlanget, so stutzet sie nach angelegter schnur mit der garten-schere auf beyden seiten, und oben her, gantz glatt und gerade als eine tafel: nehmt auch die beygesetzte stangen und stäb hinweg, sobald das heck ohn dieselben sich aufrecht halten kan.

Seyd ihr aber gesinnet, solch angelegtes heck

mit

Ein Zug



Ein Offen Stück






160 Rheinländische Fus

pag. 27.



mit einigen bildern zu zieren, so beschneidet es oben her nicht gantz glatt, sondern lasset in gewisser distantz etliche püschel, jeden von sieben oder acht reisern, unbeschnitten stehen. Habet alsdann zur hand aus dünnen stäblein von haselstauden formirte modellen oder patronen, es mögen seyn buchstaben, zahlen, thier, kugeln, sterne, lilien, wapen, oder gantze jagten und andere historien. In solche patronen stecket die reiser der jetztbemeldten püschel von unten auf, flechtet sie wol durch die löcher, und befestiget sie also, daß sie aufrecht stehen. Im fortwachsen lencket die zweiglein dergestalt, daß endlich die gantze patron mit laub bekleidet werde: alsdann schneidet die heraus ragende enden weg, und machet die aufgestellte figuren scheinbar.

## V Portale, pyramiden, bogen-gänge und laub-hütten.

Portale und pyramiden werden auch erst aus holtzwerck gebildet und aufgerichtet: dieweil es aber hohe wercke, so lassen sie sich aus rheinweiden und dergleichen schwachen strauchwerck allein nicht wol bekleiden. Deßwegen kan man bey uns mit darunter setzen hagebüchen und rüstern: wo aber viel cornel-bäume, wacholdern, oder die grosse art buchsbaum in menge verhanden, solche dienen auch beydes zu portalen und zu pyramiden.

Bogen-gänge oder arquaden sind lange von lattenwerck auf den seiten, und oben mit höltzern circkeln beschlossene gänge, hin und wieder mit eingefügten sesseln von bindwerck versehen, damit man darunter spatzieren, ruhen, auch vor der sonne und staub-regen bedecket seyn könne. An den enden der bogen-gänge pfleget man gemeiniglich laub-hütten anzuhängen, zu eben solchem brauch, oder auch darunter taffel zu halten. Die hiezu bequeme bäume sind zweyerley. Etliche brauchet man nur wegen des schattens, als linden, büchen, hagebüchen, rüstern: wie auch syringe beyderley art und rheinweiden. Etliche zugleich wegen der frucht, als kirschen, pflaumen, maulbeer, lamberts-nüsse: ingleichen johannes-beer, stachelbeer, berberiß und cornelen. Der weinstock giebet auch gute laub-hütten: der gemeine mann bedienet sich der kürbis-hütten, wie auch derer, so aus hedera, bryonia und specklilgen aufgeführet werden.

## VI Zurüstung der beten.

**Erstlich**, nachdem euer blumen-garte obgesater massen in ordnung gestellet und eingefasset, so nehmet nun für euch den gantzen platz, oder eine parterre nach der andern, bringet sie durch hülffe des verjüngten maaßstabs zu papier, und zeichnet darüber ein model oder muster, wie sie in betlein einzutheilen. Das model richtet ein entweder, daß es werde 1 **ein offen stück**, dessen steige nemlich also geordnet, daß man allenthalben frey aus- und eingehen kan, und nirgend überschreiten darff. Diese art blumen-felder ist die älteste und leichteste, und kan dem äusserlichen bezirck nach in unterschiedenen figuren fürgestellet werden: fürnehmlich aber als ein quadrat, oder als ein ablang-quatrat, oder acht-eckigt, oder rund, oder als ein oval. 2 **ein zug**, der einem offenen stück zwar gleichet, jedoch darinn unterschieden, daß man nicht allenthalben frey hindurch gehen kan, sondern hin und her überzuschreiten gezwungen wird. Diese art ist neuer und zierlicher, als die erste: sie kan auch leicht in ein offen stück verwandelt werden, wenn man die überschritte nur wegnimmt. Sein äusserlicher bezirck bestehet, gleich dem ersten, in verschiedenen figuren: und kan man ebenfalls zu beyderley zeichnung sich des circkels und linials bedienen. 3 eine **cipher**, oder geschrenckter name: dabey man auch krone, scepter und dergleichen wapen-stücke einbringen kan. Es ist eine neue erfindung, und brauchet man zu diesen ciphern fast nur einfache linien, also daß in dergleichen parterren kein gewächs gebauet werde: sondern es sind blosse prang-stücke, da der zierlich-gepflantzte und wohl begattete buchs die augen allein ergetzet. Jedennoch kan man in dem herumlauffenden rabat allerhand blumwerck zulegen. 4 **ein laubwerck**, welche art neben der dritten die neueste und angenehmste, dabey aber auch die schwereste: indem man dergleichen ciphern und laubwerck ohne circkel und linial aus freyer hand, wie die mahler ihre muster zu den künstlichen kanten oder spitzen, zu papier bringen muß. Jedennoch wer in den beyden ersten stücken sich wol übet, wird hernach durch die practic auch schon eine gute cipher und ein gut laubwerck zeichnen lernen. Einige nun pflantzen allerhand blumen in dergleichen laubwerck, andere lassen es gantz frey und ledig, gleich den ciphern. Zu einer kleinen nachricht sind allhier von jedweder sorte ein auserlesen stück fürgestellet: wer aber mehr dergleichen modellen (sonderlich von offenen stücken und zügen) verlanget, findet sie bey P. Lauremberg l. 1. Horticult. c. 38; bey I. B. Ferrario l. 1 Floræ c. 3; bey Iacques de Boyceau l. de la Iardinage, und in dem niederländischen gärtner 1669 zu Amsterdam gedrucket: aus welchen ein jeder der geometrie verständiger unzählich viel andere erdencken kan. Es muß aber bey allen eintheilungen die proportion so in acht genommen werden, daß die bete nicht zu groß, noch so breit werden, daß man im wieden ihre mittel-linie mit der hand nicht erreichen: noch so klein, daß man kaum etliche wenig körnlein darauf säen könne, sintemahl beydes nicht zu loben. Der mittelweg ist hier auch der beste, und daß man beydes grosse und kleine bete in ein muster künstlich durch einander verlege. Das rechte maaß der breite ist in den eckigten beten nicht über 4 fuß,

und in den rundirten nicht über 3 fuß einer rheinländischen ruten im diameter oder durchschnitt. Was die **sonnen-zeiger** betrifft, die machen keine absonderliche classe von parterren, sondern sie werden nur in eine andere parterre gestellet oder einverleibet. Wie gleichfalls auch nicht die **labyrinthe** oder irrgänge, weil selbige nicht mit buchs, sondern mit stauden oder hecken bepflantzet werden: sind also vielmehr ein besonder stück des gartens, nicht aber ein blumen-feld.

**Zum andern**, so ist nöthig, daß ihr das verfertigte modell (durch einen **transport** oder übertrag, nach fuß oder schue und zoll, wie die ingenieurs thun) vom papier auffs land bringet: davon wir allhier, jedoch nur für die angehenden, einen geringen unterricht geben wollen. Zum exempel: ihr seyd gesinnet, ein blumen-feld, es sey recht viereckigt, oder etwas ablang, anzurichten, so befestiget auf die 4 ecken zwey meß-schnüre mit stäben, also daß sie creutzweise sich durchschneiden: so ereugnet sich der mittel-punct des gantzen wercks. In diesen mittel-punct stecket einen stab, daran eine schnur gebunden, mit welcher rundum zu fahren, auch durch verlängern und verkürtzen die abtheilung des entworffenen models, mit hülffe eines in fuß und zoll getheilten maaß-stabs, vollends aufgezogen und regieret werden kan. Nachdem nun alles mit stäben abgestochen, so liniret oder beziehet mit linien das gantze werck, also daß es dem papiernen model gantz gleiche.

**Zum dritten**, ist es zeit, die gezogene linien zu brämen oder zu bordiren, damit die betlein und steige scheinbar werden. Solches kan aber mit unterschiedlichen materien verrichtet werden. Eine lebendige bordirung kan geschehen durch kräuter, als da sind hyssop, lavendel, salbey, raute, thymian, quendel, winter-majoran, singrün, wermuth, camillen, mutter-kraut, maßlieben, lauch, und so einige dergleichen winter-gewächs mehr vorhanden, die sich schneiden lassen, und nach dem schnitt dichter ausschlagen. Allein diesen thut es zuvor der kleine bekante buchsbaum, nicht so wol wegen seiner immerwährenden grüne, als weil er sich viel zierlicher, denn keines der andern schneiden lässet: zu geschweigen, daß oberzehlte kräuter mehr in den artzney- und küchen- als in den blumen-garten gehöre. Daß aber der buchsbaum in dem beruff, als entziehe er den eingeschlossenen gewächsen die beste nahrung, solches ist mehr eine meinung, als die warheit, sintemahl niemals gesehen worden, daß eigentlich aus dieser ursach die gewächse vergangen. Im fall aber etwas davon zu besorgen, so ist ihm leicht vorzukommen, eines theils, daß man die gewächse nicht gantz genau an den rand der bete, sondern etwas hineinwärts setze: andern theils, daß man den buchsbaum nicht gar zu starck wachsen lasse, sondern zu rechter zeit umpflantze, die gröbeste wurtzeln wegschneide, und ihn also nur klein halte, so können seine wurtzeln aus den steigen nahrung an sich saugen, und haben des erd-saffts aus den beten allein nicht nöthig. Das abstutzen des buchsbaums muß des jahres zweymahl, nemlich im frühling, und kurtz nach den hunds-tagen, beyderseits aber nach dem vollen lichte, und zwar nach der angelegten schnur so genau und scharff geschehen, daß die bordirung nicht höher noch breiter, als drey zoll bleibe: auf diese weise kan er bey schönen zartem laub fünff und mehr jahr ohn umpflantzen erhalten werden. Wer aber dennoch dieser beysorge sich nicht entschlagen kan, der lasse die lebendige bordirung gar anstehen, und brauche die andere, so geschiehet durch gehauene oder gebackene steine, oder durch eichene latten mit öl-farbe angestrichen.

## VII Steige und gänge.

Gebet auch achtung auf die steige und gänge, wie damit zu handeln. Die steige waren nach der alten art niedriger, als die bete: anitzo ist dieses nicht ohne ursach abgeschaffet. Und wiewol die hohen bete in einem küchen-garten beybehalten werden können, so dienen sie doch in einen blumen-garten keines weges: sondern es wird allhier zwischen beten und steigen eine gleichheit erfodert. Den steigen dienet am besten, wenn sie reinlich gehalten, und von allem unkraut, so offt es nöthig, gesäubert werden: wer hierinn eine grössere zier suchet, kan sie mit kieß oder groben weissen, gelben, oder röthlichem sande ausstreuen. Auf den lohmühlen stösset man die eichene rinden klein, zum gebrauch der gerber: wenn nun dieselben mit solcher gerber-lohe ihr leder bereitet, und sie ferner ihnen zu nichts dienet, alsdann wird sie von etlichen zu ausstreuung der gänge angewand. Und zwar giebet sie nicht allein wegen der röthlichen farbe einen wolstand und saubern spatziergang, sondern sie lässet wegen ihrer schärffe kein unkraut auffschlagen, und im andern oder dritten jahr verfaulet sie zu einer materie, welche man an statt einer guten mistung nutzen kan. Auch ist an etlichen orten bräuchlich, daß man die steige mit den bunten und zierlichen steinlein, welche an dem meerstrand in menge gefunden werden, aussetzet. Einige beschütten die gänge und steige mit grutz von zerbrochenen alten mauern, welchen sie vorher durch ein dratenes erd-sieb oder hurde lauffen lassen. Weil denn dieses eine materie, die aus sand und kalck bestehet, so setzet sie sich bald nach dem ersten regen fest, lässet kein unkraut auffwachsen, und giebet wegen der weissen farbe ein gut ansehen: aber bey umsetzung des gartens muß dieser grutz erstlich gantz weggeschaffet werden, damit er nicht unter die garten-erde komme: welches dann gar mühsam. Die Italiener brauchen hiezu auch wol die ausgepreßte trüsen von oliven: welche sie mit töpffer-leim mengen, und daraus gleichsam einen streich schlagen.

Belan-

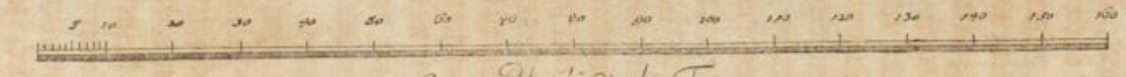
Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Ein Laubwerck



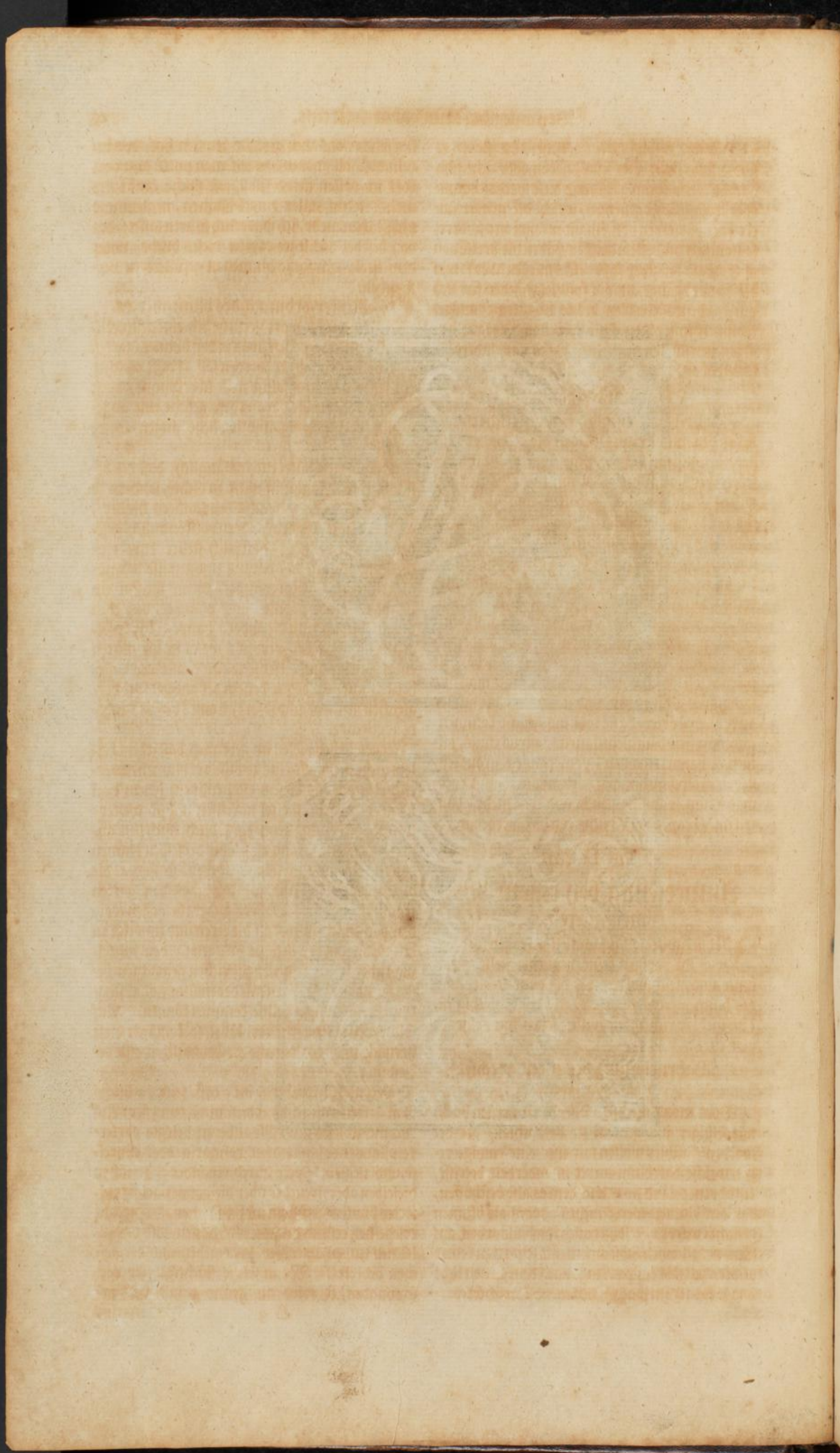
Eine Zipher






160 Rheinländische Fus

Pag. 38.



Belangend sonst den unterscheid der steige, so sind etliche breit von sechs, sieben oder acht fuß, nachdem der raum groß, und diese werden haupt- oder creutz-gänge genennet, welche die grossen stücke oder parterren von einander sondern: andere, so zwischen die betlein lauffen, haben die breite von anderthalb biß zwey fuß. Es müssen aber so wol die haupt-gänge, als die fuß-steige, jeder für sich durchgehends einerley breite behalten: ausgenommen in ciphern, laub-werck und dergleichen gezogenen stücken, mit denen hat es eine andere beschaffenheit.

### VIII Muster-bäumlein.

Muster-bäumlein sind diejenige, welche entweder in den mittel-punct, oder in die ecken der muster, oder auch an die gänge in gewisser distantz gesetzet, theils auch derselben um mehrers zieraths willen unter der schere gehalten und in gewisse figuren durch beschneiden gebracht werden. Die frantzosen heissen sie buissons, büsche oder sträuche, und schicken sich hiezu am besten der grosse buchsbaum, wacholder, baum des lebens, sevenbaum, rosen-sträuche, rosmarin, cypressen-kraut, salbey-stauden, post oder wilder rosmarin: ja auch einige arten obst-bäume, davon aber absonderlich drunten im X cap. des baum-gartens gehandelt werden soll. Die gantz frembde träget man mit samt ihren gefäßen hin, und stellet sie in die muster an bequeme örter, da sie wol ins gesicht kommen, als: cypressen-bäumlein, laurus, laurus tinus, jasmin, öl-baum, citronen, pomerantzen, granaten, myrten, terebinthin, pistacien, mastix-baum, chermes-baum, spanische geniste, und was mehr drunten im VI cap. des IV buchs erzehlet werden wird.

## Das II cap.

## Anmerckung bey einem blumen-garten.

IN diß capitel soll zusammen getragen werden, was im vorigen keine bequeme stelle finden konte, und gleichwol, ehe wir die einzele erzehlung des blum-wercks anheben, zu wissen nöthig ist. Um mehrer richtigkeit willen setzen wir folgende vier titel:

### I. Wahrnehmung des mond-wechsels beym blum-werck.

Vom mond-wechsel ist droben im ersten buch, wie selbiger ins gemein zu beobachten, geredet worden: allhier wollen wir nur eine eintzige regel, welche das blum-werck insonderheit betrifft, anführen. Und zwar nachdem es also beschaffen, daß am blumen-werck nichts anders als blumen gesuchet werden, so folget auch, daß alle arbeit am säen, verpflantzen, absaamen, und so fort, zu keiner andern zeit, als ein paar tage nach dem neuen licht und so weiter im wachsenden mond verrichtet werden solle: was aber gefüllte blumen hat oder bekommen soll, damit handelt man zween tage vor, oder im vollen mond selbst, wie solche krafft des monds in den vollen ringel-blumen, neglein und dergleichen mehr, sich sonderlich spüren lässet: davon besehet das letzte capitel dieses buchs, unter dem titel: Einfache blumen in gefüllete zu verwandeln.

### II Muster-ordnung des blum-wercks.

Durch dieses wort verstehe ich eine geschickliche austheilung dessen, was in den blumen-garten gesäet oder gepflantzet werden soll, krafft welcher ein jedes gewächs solche stelle überkomme, damit in folgender blühte daraus dem gesicht eine angenehme vermischung und liebliche augen-weide entstehe.

Derowegen hütet euch anfänglich, daß die besäung und pflantzung nicht zu dichte, sondern so geschehe, daß kein gewächs dem andern hindere, auch ein jedes vor dem andern vollkömmlich gesehen werden könne. Darnach stellet eure eintheilung also an, daß daraus eine gewisse harmonie erscheine. Zum exempel, wenn ihr an ein haupt-eck einen pöonien-stock pflantzet, daß eben dergleichen auch an die andern haupt-ecken desselben musters gesetzet werden: wenn in die mitten eines betleins auff dieser seite eine käyser-crone stehet, daß auf dem gegen-betlein der andern seite dergleichen geschehe, und sofort an eines auf das andere accordire.

Ferner ist bey vielen im gebrauch, daß jedem betlein nicht mehr als eine gewisse art blumen anvertrauet werde, als diesem eitel tulipen, jenem eitel lilien, dem dritten eitel narcissen und so weiter: welche eintheilung denn sehr löblich, auch den augen angenehm, so lang die blühte derselben blumen dauret: wenn aber sotane vorbey, so stehen die betlein gantz bloß und kahl, welches den garten sehr verunzieret. Dahero andere bewogen worden, das zwiebelwerck an die ecken und zunächst an die bordirung der bete zu bringen: den mittelplatz aber lassen sie denen zaßrichen gewachsen besonders, damit sie ihnen mit der mistung, ohne schaden der andern, zu hülffe kommen können. Auf solche weise wenn jene verblühet, so kommen diese hernach, und behalten also die bete allezeit eine bekleidung.

Petrus Lauremberg, im 5 cap. seines 2 buchs vom garten-bau, schläget diese musterung für: Auf eine mit zwiefel-gewächse allbereit belegte parterre pflantzet er hin und her rosmarin oder cypresse und neglein-stöcke durch einander: zwischen dieselben aber streuet er über die gantze parterre allerley bunten gefüllten mohn-saamen. Hierauf erscheinen erstlich die zwiebel-blumen, also daß alles mit tulpen, narcissen, hyacinthen und dergleichen bedecket. Wenn solche flüchtige zier verschwunden, so wird die grüne gestalt des ros-

marins scheinbar, und tapezieret das erdreich so lang, biß bald darauf die mohn-blumen ihre scheckige livree darstellen. Endlich nachdem diese veränderung auch fürüber, so zeiget sich die bekleidung der vollen neglein, und behält also eine solche parterre stets ein geputztes angesicht.

## III Register über das blumwerck.

Welchergestalt ein vollkommenes und beständiges garten-register über alle gewächse zu halten, solches ist droben im III cap. des I buchs gezeiget worden: allhier soll nur meldung geschehen, wie über das blumwerck eines zu verfertigen, wann eine parterre neu angeleget oder ja verändert werden soll. Hiezu ist kein besser mittel, als der auf papier linirte grund-riß, nach welchem die parterre angeleget: auf sotane linirte betlein schreibet die namen der gewächse mit solcher austheilung, als euch gut düncket. Fället aber der grund-riß zu enge, so zeichnet nur die stellen mit zahlen oder buchstaben, und machet nach denselben ein gegen-register, in welchem die völlige namen aufgeschrieben. Einige illuminiren auch die linirte betlein mit blau, roth und andern farben, nachdem die blumen sind, welche in jedweden wachsen sollen: also daß sie einen entwurff ihres ins künfftige blühenden gartens schon vorhero besitzen. Diesem papiernen entwurff nun folgen sie im säen und pflantzen richtig nach, und brauchen ihn an statt eines spiegels, in welchem sie den im erdreich verdeckten saamen und die eingelegte wurtzeln, so offt ihnen beliebet, gleichsam schauen können.

Hieher gehöret auch die andre, und zwar sehr bräuchliche art, das blumwerck durch beygesteckte stäblein zu registriren. Selbige werden ins gemein nur aus holtz gemachet, die zahlen von 1, 2, 3, 4 und so höher drauf geschnitten, und also an die stellen der ausgestreueten saamen und eingelegten wurtzeln eingesteckt, auch darüber ein geschriebenes gegen-register gehalten. Alldieweil aber die höltzerne stäbe jährlich verderben, so ist gut befunden, daß dergleichen aus bley gegossen und die zahlen drauf gepreget werden, welches ein beständig werck ist.

## IV Mist-bet zum blumwerck.

Ein wolbestellter blumen-garte kan eines mist-bets nicht entrathen, als dessen man zu allerhand saamen, sonderlich der ausländischen, gut und frühzeitiger aufzubringen, und aus demselben die junge pflantzlein zu versehen, höchst benöthiget. Einige nennen es das saamen-bet, das hoch-bet, la couche: im küchen-garten heissen es einige den melonen-berg.

Solche anrüstung kan geschehen auf zweyerley weise. Erstlich brauchet man dazu höltzerne lange kasten, zween fuß hoch: füllet dieselbe biß auf die helffte mit ziegen- oder schaaf-mist, die ander helffte biß oben an beschüttet mit gesiebter guter erde, welche mit einem viertentheil weiden- oder eichen-erde angemischet sey. Stellet solche kasten an eine mauer oder gelender also, daß sie dadurch von norden beschirmet, von süd, ost und west aber freye sonne haben.

Darnach verrichtet man solche zurüstung auch ohne kasten, also daß eine oder mehr ablange gruben ins erdreich zehen fuß lang, vier breit, zween tief, und zwar nahe an der garten-mauer, gemachet werden, also, daß solch mist-bet die mauer am rücken nordwärts habe, hergegen die morgen- und mittags-sonne es bescheinen könne. Im hornung oder mertz füllet diese gruben mit frischen langen pferde-mist, wie er aus dem stalle kömmt, und tretet ihn fest ein: über diesen eingetretenen und eben gemachten mist schüttet zwo oder drey hand hoch kurtzen frischen pferde-mist, und drüber fünff oder sechs zoll dick gute gesiebete erde aus dem kohl-garten. Auf den seiten fasset es mit brettern ein, dergestalt daß das mist-bet nicht flach, sondern etwas schrat gegen die mauer anlauffe, und die sonnenstrahlen also desto kräfftiger drauff wircken können. Wann dieses mist-bet mit dem giesser ziemlich starck begossen wird, so erhitzet der mist, dämpfet über sich, und machet die erde sehr warm, also, daß der darinn gesäete saamen zeitlich aufgehet. Ihr müsset aber auch fall-thüren von brettern, flechten oder glaß-fenster drüber machen, welche ihr alle nachte, ja auch wol bey kaltem wetter am tage zumachen, und hergegen bey stillem wetter und sonnen-schein wieder auffmachen könnet. Was nun unter euren saamen das rareste und zarteste, das säet auf irdene durchlöcherte töpffe, mit tüchtiger erde angefüllet, machet zu sotanen besäeten töpffen löcher in die mitten des hoch-bets, und setzet sie hinein biß an den obersten rand: die übrigen saamen streuet auf beyde seiten des mist-bets biß an die töpffe.

Sotane ansäung nun auf diese oder auf jene art muß geschehen im Februario oder Martio mit zunehmendem mond, bey lindem süd- oder west-wind, nicht aber wenn ein kalter nord- oder ost-wind bläset: auch so etwas darunter, welches keine fette erde leiden kan, so muß man dieselbe mit sand vermengen. Man muß nachgehends ihrer mit begiessen und wieden abwarten, jedoch selbige nicht eher in die parterren, noch auf geschirr verpflantzen, biß sie genug erstarcket. Wofern auch einige darunter, derer natur man noch eigentlich nicht weiß, so theilet man derselben pflantzlein in zwey hauffen, und setzet davon die eine helffte auff geschirr, die ander in quartier, um zu sehen, wie sie sich halten, und wie sie ausdauren werden.

Dieweil auch einige saamen zwey, drey und mehr monat in der erden bleiben, ehe sie aufgehen, entweder weil solches ihre natürliche eigenschafft, oder weil sie etwas alt: so hütet euch, daß ihr an derselben auffkommen nicht zu zeitig zweiffelt, und die

die erde herum rühret, etwas neues drein zu säen, sondern habet hierunter gnugsame gedult. Da aber schauet fleißig und öffters zu, ob sie frisch fortwachsen oder zu trauren anfangen: auf diesen fall sehet euch um nach der ursach solches traurens, welche mehrentheils bey der wurtzel verborgen, und brauchet eine bequeme cure von denen, welche im VII cap. des I buchs, oder auch im VI cap. des IV buchs gelehret werden. Die erzehlung aber der zasrichen sommer-gewächs, welche jährlich durch saamen zu erneuern, findet ihr im VI cap. des II buchs.

## Das III cap.

# Schirm-gewächs von blumwerck.

ES ist im dritten capitel des vorigen buchs allbereit gemeldet worden, daß zu einem vollkommenen garten unter andern nothwendigen gebäuen auch ein pomerantzen-hauß oder dergleichen ort erfodert werde, dahin man diejenige fremden gewächse, so unsere rauhe winter-lufft nicht vertragen mögen, mit ausgang des herbsts beysetzen könne: ist auch beneben, welchergestalt sotane beysetzung geschehen solle, angezeiget worden. Solche schirm-gewächs aber sind entweder bäume und stauden, welche drunten im baum-garten erzehlet werden sollen; oder kräuter und blumen, an der zahl ohngefehr 60 sorten, die wir zusammen in diß capitel einschliessen wollen.

### I Spanisch cypressen-kraut.

Abrotanum fœmina viride Casp. Bauhini in seinem pinace botanico, dessen nomenclatur oder namen-nennung wir um mehrer gewißheit willen in diesem gantzen werck folgen wollen. Abrotanum fœmina salmanticensis sexta Clusii, welcher diß gewächs zuerst aus Castilien nach Deutschland überbracht. Es behält seine blätter, blühet im May oder brachmonat, wird durch zerreissung der stöcke fortgepflantzet, und bedarff sonst keiner sonderlichen wartung. Dieses ist von farben grün, es ist aber noch eine grauliche art vorhanden, nemlich abrotanum fœmina foliis minus incanis, C. B. abrotanum secundum, Clus. Polii altera species non ita incana, Colum. Von dem gemeinen cypressen-kraut besehet das II cap. des VI buchs.

### II Welsch bärenklau.

Acanthus sativus, C. B. Dod. Lob. tab. acanthus, Matth. verus, trag. lævis, Eyst. carduus acanthus, s. branca ursina, I. B. tom. 3, topiaria quorundam & marmoraria, weil die römischen bild-hauer vorzeiten seine blätter wegen ihrer zierlichkeit in die marmel-säulen abzubilden pflegten. Die alten heyden haben sie auf ihre trinck-geschirr abreissen lassen, davon einige nachricht geben Virgilius *eclog. 3*, und Ovidius *lib. 13 metamorph.* Es treibet seinen langen stengel im May, und die schöne weisse blumen im brachmonath herfür. Die fortpflantzung kan durch den länglichten gelb-farben saamen geschehen, und auch durch zerreissung der wurtzel und nebenbruht: muß an einen solchen ort, da es die sonne wohl haben kan, gesetzet werden, wächst alsdann jährlich wieder frisch hervor: liebet eine gute sandichte erde, und will bey trockenem sommer öffters begossen seyn. In Franckreich und Italien wächst es von sich selber, allda es in den apothecken zu den erweichenden und schmertz-stillenden clystieren und umschlägen gebrauchet wird. Das gantze gewächs hat einen zähen klebichten saft, daraus etliche ein gummi zurichten, welches dem tragacanth nicht ungleich ist. Die roth-farbe wurtzel trucknet, zertheilet und machet dünn, ist den schwindsüchtigen und gebrochenen sehr bequem.

### III Griechische aloe.

Aloe vulgaris, C B. aloe, trag. Matth. Dod. Lob. Clus. Eyst. I. B. tom. 3 l. 35, communis, Camer. Diese kan den sommer über in töpffen gehalten, gegen den winter aber ausgenommen, und in einem warmen gemach an einem balcken aufgehänget werden, also, daß die wurtzel oben komme. Alsdann pflegt sie drey wochen lang ihre farbe zu verlieren, bald darnach aber erholet sie sich, und wird gleichsam wieder lebendig: nach ausgang des winters bringet man sie wieder in die erde, sonst verdirbet sie in die länge. Einige haben im brauch, daß sie diese aloen unten mit leim, welcher mit öl durchknetet, oder mit einem wollenen lumpen in öl genetzet, beschlagen, und also in einer warmen stuben aufhängen. Sie hat bey uns keine solche bitterkeit, als in orient, da man den bekannten apothecker-safft daraus bereitet: kommet auch in diesen landen gar selten zur blüht, (bringet sonst gelbe blumen wie canna indica) zum saamen aber durchaus nicht: deßwegen man die gantze pflantze zu erlangen, sich bemühen muß, welche dann junge absetzlinge zur vermehrung machet.

### IV Americanische aloe.

Aloe aculeata, C. B. spinosa, Cam americana, Dod. Clus. tab. Eyst. folio mucronato, Lob. aloe americana florida, Aldini hort. farn. aloe americana muricata, I. B. weil die blätter in einem spitzigen stachel sich endigen, da hergegen die blätter der griechischen stumpff und übergebogen seyn. Dieses ist bey uns eines von den grösten und prächtigsten gewächsen, welches in seiner jugend auf töpffen, nachmals, wenn es erstarcket, auf höltzernen kasten gehalten werden kan. Diese aloe will in keine keller, sondern in eine warme stube beygesetzt seyn, auch den winter über keine wäs-

serung leiden, sondern gantz trucken gehalten werden: gut aber ist es, daß sie ums dritte jahr in frisches erdreich versetzet werde. Im fall an einem orte sich eine fäulung irgend ereignete, so machet sand in einem topffe gantz heiß, schüttet in dahin, und stopffet es darnach alles mit werck zu, so gehet die fäulung nicht weiter. Andr. de la Croyx schneidet das faule mit einem messer ab, und verbrennt den schnitt mit einem glüenden eisen. Die vermehrung geschiehet durch absetzlinge, derer sie öffters viel ansetzet; und ist alsdann nöthig, selbige in zeiten abzunehmen, sonst entziehen diese jungen der mutter die nahrung, und tödten sie endlich. Auf diese art nun wächset sie wol und starck in die blätter, zur blüht aber sie ist bey uns noch nicht gebracht worden, vielweniger zum saamen: sintemal man insgemein dafür hält, daß in Europa sie nach dem hundersten jahr allererst blühe.

Solche blüht geschiehet alsdann recht verwunderlich und so schnell, daß der herfür gestossene stengel innerhalb wenig tagen etliche elen hoch wird, und unzählbare blumen träget. Gegen die zeit der blüht wenden sich die sonst aufgerichtete blätter mit den spitzen unterwärts: der stengel mit den blumen verwelcken gegen folgenden winter: das gewächs selbst bleibet zwar, man hat aber nicht erfahren, daß einiges in Europa nach dem erstenmal noch eins zur blüht kommen wäre. Deßwegen ist sonderlich berühmt erstlich die aloe von Florentz, welche im jahr 1586 in des Groß-Hertzogs lustgarten geblühet, wie davon die nachricht und die abbildung bey Ioachimo Camerario in seinem horto zu finden. Darnach die pisanische, welche fast um eben dieselbe zeit zu Pisa in des edlen Herrn Tornabonii lust-garten geblühet, als davon ausführlichere nachricht bey Andr. Cæsalpino l. X de plantis c. 32 und bey bemeldtem Camerario in seinem verdeutschten matthiolo zu finden. Im jahr 1598 hat in einem closter zu Rom auch eine geblühet, so noch höher gewesen, als die florentinische. Im jahr 1633 blühete eine zu Augspurg in des Stainingeri garten, davon Lucas Schröck *in ephem. n. c. dec. 1 an. 6 & 7 obs. 231.* Drittens die aloe von Avignon, welche im jahr 1599 daselbst, wie beym Carolo Clusio in cur. poster. zu lesen, geblühet. Vierdtens die zu Mompelier im jahr 1647, welche ihren beblümten stengel mit grosser gewalt, ja gleichsam mit einem geräusch und bewegung ihres erdreichs über sich getrieben: wie auch fünfftens die zu Pezenas in Languedoc um eben selbige zeit, und zwar in gegenwart König Ludewigs des XIII und des Cardinals Richelieu, welche deßwegen diß wunder-gewächs alsofort abmahlen lassen, wie solches Petrus Borellus centur. I observ. bezeuget. Im jahr 1663 und 1664 haben in dem königlichen lust-garten zu Paris dergleichen geblühet, davon Anton. Vallot *in hort. reg. Paris.* Zum sechsten die stutgardische, welche daselbst im hochfürstlichen lust-garten im jahr 1658 drey und zwantzig fuß hoch in eil aufgeschossen, XL äste gesetzet, und an jedwedem zwey, drey biß vierhundert blumen getragen, wie aus der im druck herausgegebenen figur weitläufftig zu ersehen. Im jahr 1672 hat dieser hochfürstl. lustgarten wiederum eine gezeuget. Die siebende ist erschienen zu Chora in Meissen in des Herrn Conrad von Lösern lust-garten, woselbst eine fünff und funffzig-jährige aloe, welche bißher auf gefäßen gehalten, endlich im September des 1662 jahrs ausgehoben, und im pomerantzen-hause ins erdreich gesetzet worden: da sie denn ihre wurtzeln viel freyer strecken, und die nahrung so häuffig an sich ziehen können, daß sie alsofort im May des drauf folgenden 1663 jahres ihren stengel XII elen hoch herfür gestossen, im Junio zu blühen angefangen, auch damit biß in den October fortgefahren, und inner solchen zeit an 33 zweigen doldenweiß bey drey tausend blumen gezeuget, wie die davon zu Altenburg gedruckte historie erzehlet: man kan auch in den ephemer. n. c. *dec. 1 an. 1 obs. 90 & 91* davon lesen. In dem hochfürstl. holsteinischen lust-garten zu Gottorff, hat eine dergleichen aloe im jahr 1668 geblühet, welche in einem absonderlichen tractat von dem hochgelahrten Herrn D. Johann Daniel Major, auf der Universität Kiel weitberühmten Professore, noch selbigen jahrs beschrieben worden. Ebenmäßig im sommer des 1669 jahres hat eine meile von Jena eine aloe, welche neun und viertzig jahr alt, geblühet: der stamm oder stengel ist 21 fuß und etliche zoll hoch gewesen, mit 33 armen oderästen besetzet, an welchen 4610 blumen erschienen. Besiehe daneben Gv. Rolfinc. *lib. de purg. veg. s. 1 art. 2 c. 5*, Ioh. Arnold. Frideric. *dissertat. de aloë, hab. Ienæ 1670 resp. Gothofr. Beier.* Abr. Achat. Hageri *aloën salitianam, Alteburg. 1663 edit.* Benjam. Scharff. *juniper. descript. curios. c. 4*, Abrah. Munting. *waare œffning der planten p. 249.* Im jahr 1687 hat in dem hertzoglichen lust-garten zu Zeitz eine dergleichen geblühet, so von Herr D. Wilhelm Zapffen beschrieben worden. Der hochgräfliche, nunmehro aber hochfürstliche lust-garten zu Sondershausen hat billich wegen der menge der aloen den vorzug, weiln innerhalb 34 jahren 10 stücke allda geblühet, als anno 1662 eine, anno 1679 eine, und anno 1684 dreye auf einmahl, anno 1688 eine, und anno 1692 wiederum dreye zugleich, und anno 1695 eine, welche in den monathlichen unterredungen in dem April 1695 weitläufftig beschrieben sind.

In diesem angetretenen 1700 seculo hat in unsern landen eine zu Leipzig im bosischen garten, vor dem grimmischen thor gelegen, geblühet, so 28 jahr alt gewesen, hat ihren stengel angefangen zu treiben den 13 May, und den 13 Aug. darauf die erste blume gezeiget. Sie ist 24 werck-

schuh

schuh hoch, mit 35 åsten gewesen, auf welchen 5188 blumen gezehlet worden, wie aus dem zu Leipzig herausgegebenen kupffer zu ersehen. Es wird derselben auch gedacht im 12 paquet der ersten ravage aufgefangener briefe, so gedruckt 1701.

Im jahr 1701 hat dergleichen in dem hochfürstlichen braunschweig-wolffenbüttelischen saltzbalumgischen lust-garten vom 20 Junii biß 3 Octobris geblühet, so 22 jahr alt gewesen, und 30 fuß hoch aufgeschossen; der stamm hat 40 arme, und an denselben in allen 6166 blumen gehabt.

Daraus denn vernünfftig zu schliessen, daß durch die allzulange unterhaltung auf gefäßen, sonderlich die enge sind, der wachsthum eines so grossen gewächses sehr verhindert werde: und daß hergegen die blüht zu befördern, bey uns kein besser mittel zu finden, als daß man eine erwachsene aloe aus dem geschirr ins land, jedoch in ein pomerantzen-hauß bringe: auch darinnen beständig und biß zur blüht unterhalte.

## V Anemone.

Dieses edlen gewächses zehlet Caspar. Bauhinus in seinem pinace 63 arten, darunter eilff sylvestres mit begriffen. Die hortenses theilen sie ab in gefüllte, derer auch 11; und in einfache, welche wiederum unter sich begreiffen 18 latifolias, und 23 tenuifolias. Die principalsten unter denselben sind bißher bey uns gebauet worden, als: anemone, l'arbec, amaranthe, la belle, bellissima, la blanche, la brune, brantson, cardinal, centenaire, chalcedonica coloumbine, concordia, la courtisane, la diablesse, Daphne, doppel roth, doppel violet, felicite, groote vvitte, imperatrice, infantede Turin, macedonica, S. Marco, pavo, pfirsichblüht, printz Albert, la ranunculiere, la regardée, il re, la regata, la rosée, sanct Carl, visconte, unique de ruyter, besiehe daneben Chr. Mentzel. *indic. polyglott. plant. p. 25*, und Andr. de la Croyx *delic. & arc. flor.* gedruckt zu Hamburg 1698, allwo noch viel andere arten mit sonderlichen namen gefunden werden.

Ihre begattung aber geschiehet also: Sie erfodern einen geraumen ort, viel sonne und ein gelindes erdreich, welches nicht gar zu fett, sondern mit ein wenig kleinem sande, wofern es von natur nicht allbereit sandig, vermenget sey. Die mischung ist hierzu auch sehr förderlich, wenn man reine acker- und hole weiden-erde zusammen setzet, und etwas steinichten bach-sand hinzu thut. In dieses also auf gefäßen zugerichtetes erdreich leget zwey tage vor dem vollen mond des Sept. die wurtzeln vier zoll weit von einander, also, daß die trieb-augen, so viel man sie erkennen kan, aufwarts kommen: streuet alsdann zwey zoll hoch erde drüber, und wartet ihrer bey truckner zeit nur mit mäßiger begiessung ab, damit sie dergestalt freudig heraus beydes ins kraut und in die blumen wachsen mögen. Einige verrichten die einlegung also, daß die zubereitete erde unten und oben kommet; die wurtzeln aber in gantz dünn und mager erdreich mitten ein, in meinung, daß sie solchergestalt nicht so leicht anfaulen. Etliche haben auch im gebrauch, die wurtzeln erst ein paar stunden in wasser zu weichen, ehe sie dieselbigen einlegen.

Wenn die blüht vorbey, und das kraut nun abfället, so wartet nicht über acht oder neun tage, sondern hebet die wurtzeln, weil sie der fäulniß sehr unterworffen, wieder aus dem erdreich: trucknet sie im schatten, saubert sie vom koth, und erst nach sechs oder sieben tagen, jedoch ehe sie noch anfangen hart zu werden, so theilet, was sich gerne will theilen lassen: schneidet auch das anbrüchige weg, so etwas vorhanden, biß der schnitt weiß und frisch scheine: lasset sie also auf einen tische oder in einer schachtel liegen, so werden sie einschrumpffen und so hart werden wie horn oder knochen. Jedoch schadet ihnen solche härtigkeit nicht, sondern sie können also wol ein halb jahr dauren, wenn man sie einzulegen nicht eher belieben tragen möchte: sonst sind zu ihrer abtrocknung sechs wochen genug.

Solte es sich auch zutragen, daß sie nicht frech aufwüchsen, sondern das kraut gelb und welck würde, so ist es eine anzeigung, daß die wurtzel anbrüchig, oder von erd-würmen verzehret, oder daß die enden faulen. Derhalben hebet sie ohne verzug aus, säubert sie, schneidet den anbruch weg, trucknet sie einen monat, und leget sie in ein ander frisch zubereitetes erdreich, eben wie kurtz zuvor gelehret worden. Solch umsetzen muß so offt zur hand genommen werden, als man spühret, daß sie krancken. Die ranunculi sind ihnen gar zuwider, weil sie deren hitzige und brennende natur nicht vertragen können, deßwegen muß man sie weit von einander setzen, sofern sie sollen blumen bringen.

Im fall ihr spüret, daß etliche wurtzeln nur blätter treiben, aber niemals blumen bringen wollen: so nehmet sotanen wurtzeln einige augen hinweg, damit die übrigen destomehr gestärcket werden, und krafft bekommen, auch blumen herfür zu treiben. Die blumen selbst aber desto ansehnlicher zu machen, so schneidet man an jenem stöcklein die überflüßigen blumen-knöpffe hinweg, und lässet ihrer nur zwey oder drey stehen: ja auch diejenige blumen, welche ausser der zeit herfür kommen, oder unförmlich anzusehen, die soll man gleich der erden wegschneiden, wodurch dann der stock sich erholen, und zu gebührender zeit desto mehr und desto wohlgestaltere blumen herfür bringen wird.

Die anemonen haben zwar, wie andere gewächs, ihre gewisse zeit zu blühen, die erfahrung aber hat

diesen handgriff gezeiget, dadurch man ihre blühezeit nach belieben versetzen kan. Wann die wurtzeln obgedachter maßen gesäubert, und einen monat lang abgetrucknet worden, so leget man sie mit trucknem sande in einen reinen topff, stellet sie in eine truckne kammer so lange, biß man davon einlegen will. Im Januario füllet im pomerantzen-hause ein gefäß mit behörlicher erde an, leget zwey tage vor dem vollen mond etliche wurtzeln hinein, so werden selbige, nach verlauff zweyer monate, ihre röslein bringen. Indessen leget abermal andre wurtzeln ein im Februario, Martio und allen folgenden monaten, so könnet ihr das gantze jahr über von ihren frischen blumen, darunter jedoch zuweilen wol einige mißrathen oder gar aussen bleiben, erlangen: welche tugend dann ihr sonst von keinem andern gewächse leicht zu erwarten habet. Wollet ihr auch, daß nicht allein euer gefäße, sondern auch eure garten-bete mit diesen röslein prangen sollen, solches kan ebener massen geschehen, aber nicht das gantze jahr durch, sintemal die lange winter-zeit in diesen mitternächtigen ländern solche continuation zerreisset.

Die vermehrung der Anemonen geschiehet auf zweyerley wege. Erstlich bemühet euch aus der fremde zu erlangen recht reiffen saamen, sintemal sotaner bey uns schwerlich zu zielen: säet denselben im Januario (andere wollen lieber im May, andere im September) auf ein gefäß bey vollem mondschein gar flach, kaum halben zolls tieff, besprengets zuweilen gelinde mit einem besemlein, und lassets also im pomerantzen-hause oder dergleichen wohlverwahrtem gemache stehen: nach zwey oder drey monaten allererst beginnet derselbe aus der erden zu keimen, zur blüht aber kommen diese junge pflantzlein vor dem andern oder dritten jahr nicht, jedoch geben sie von allerhand farben einfache und volle röslein. Die andere und bey uns meist bräuchliche vermehrung geschiehet durch zerbrechung der wurtzeln in ziemliche stück: sintemal aus gar kleinen langsam blumen zu hoffen. Solche abgebrochene stücke werden also wieder eingeleget und gehandhabet, wie die haupt-wurtzeln, so bringen sie noch dasselbe jahr ihre blumen.

Schließlich hat die erfahrung gelehret, daß in warmen gärten, so zwischen gebäuden liegen, und bey gelinden wintern die anemonen auch unter unserm climate im offenen lande keinen schaden leiden: jedoch ist nicht allzeit zu trauen, sondern man soll zum wenigsten die helffte der wurtzeln ausheben, und im gemach überwintern lassen, die aber im garten gelassen, mit mooß fein dicke bedecken, daß sie darunter nicht können erfrieren.

Es werden dieselbe in der artzney nicht gebrauchet. Ferunt herbam potatam vel subligatam collo intra paucos dies sanare glaucoma, Iul. Cæs. Claudini *empyr. rat. l. 3 f. 2 p. 1 c. 19.* Sie saubern auch alle faule wunden, heilen den krebs, so man sie darauf leget. Der saamen davon wird von einigen sehr wider den stein gelobet.

## VI Colocasia.

Arum maximum ægyptiacum, C. B. arum ægyptiacum, Matth. Dod. Lob. colocasia, Clus. Eyst. I. B. tom. 2 l. 19. Culcas Vesling. in alpin. faba ægyptiac. bellon. ägyptische bonen. Diese hat eine knollige wurtzel, welche die Aegyptier und Africaner so, wie wir unsere rüben, zur speise brauchen, sonderlich weil sie die krafft hat, zu den liebes-wercken anzureitzen. Gantze felder, so weit man sehen kan, stehen in Aegypten mit diesem gewächse bepflantzet, O. Dapper. **beschreib. Afric.** p. 111. Sie wirfft in die erde zasern von sich, an welchen mit der zeit neue knollen, und aus denselben neue blätter wachsen: blumen aber und früchte träget diß gewächse weder bey uns noch in Aegypten selbst, nach Prosperi Alpini meinung lib. de plant. ægypt. c. 33; wiewol Ioan. Veslingius in den anmerckungen über selbiges buch eine blühende colocasia fürstellet, welche in bemeldten Alpini garten aufkommen, aber bald nach dreyen tagen ihre blume oder frucht wieder verlohren. Die keller wollen ihr den winter über nicht bekommen, sondern sie erfodert ein warm gemach über der erden: auch muß zur selbigen zeit die wässerung gantz unterlassen werden.

## VII Spanisch-rohr.

Arundo sativa, C. B. arundo, Matth. domestica, Tab. italica major, Cam. donax sive cypria, Dod. donax sativa, Lob. arundo maxima & hortensis, I. B. tom. 2 l. 18. Ist ein fremdes rohr, inwendig zwar hol, aber doch so starck und dick, daß man stäbe daraus schneiden kan. Wird durch theilung der wurtzel vermehret, und schicket sich wol in einen winckel des pomerantzenhauses, da es beständig stehen bleibe: so mehret sich die wurtzel desto stärcker, und treibet mit der zeit dickere röhren.

Es ist dessen noch eine art mit gestreifften blättern, wie das spanische graß, verhanden, welche kan heissen arundo sativa folio maculato. Arundo indica variegata, seu laconica Theophrasti Cornuti, hort. reg. Paris. Dieses ist etwas zärter, als das gemeine mit gantz grünen blättern, und will deßwegen für der kälte mehr verwahret seyn: aber beyde wollen übriges begiessen nicht vertragen.

## VIII Blumen-rohr.

Arundo indica latifolia, C. B. & Tab. florida, Lob. canna indica, Clus. rubra, Eyst. latifolia humilior, flore saturatius rubente, Herman. H. A. L. B. indianisch rohr. Dieses wird, in mangel des gantzen gewächses, durch saamen gezielet,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gezielet, folgendergestalt: Im frühling weichet den saamen tag und nacht in schaaf-mist-wasser, darnach stechet ihn zoll-tieff ins mist-bet, und begiesset ihn fleißig: so gehet er endlich auf, wiewol ziemlich langsam. Wann er fingers hoch aufgewachsen, so versetzet die pflantzlein auf töpffe oder kasten mit erden angefüllet, welche mit schaaf-mist wohl vermenget sey. Stellet sie also an die sonne, und wässert sie bey trucknem wetter alle tage ziemlich starck, so blühen sie zuweilen noch dasselbe jahr. Wo nicht, so setzet sie den winter bey, und folgenden frühling wieder in den garten, alsdann werden sie ihre hochrothe blumen desto zeitiger von sich geben.

Anfangs stösset die wurtzel nur einen stiel heraus, nachgehends mehr und mehr: in der erden aber setzet sie viel knoten an, durch welcher zerreissung man neue pflantzlein erlangen kan. Es erfordert ein ziemlich weites geschirr, weil es starcke wurtzeln setzet. Die gewölbten keller wollen dem blumen-rohr gleichfalls, wie der colocasie, nicht so wohl bekommen, als die eingeheitzte stuben: und zwar will es in denselben nahe zum fenster gesetzet seyn, damit es durch die ritzen von der lufft ein wenig erfrischet werden möge. Auch bedarff es den winter über keiner wässerung: auf den frühling aber schneidet die alten stengel weg, so schlagen neue schößlein herfür. Ist erstlich aus West-Indien in Hispanien, von dannen aber zu uns kommen, und ist nunmehr bekannt.

Arundo indica latifolia, flore luteo punctato, C. B. canna indica lutea, Eyst. ist das ander geschlecht des blumen-rohrs, kleiner und geringer als das erste. An jenem sind die blumen licht-roth, als menning: an diesem gelb, mit rothen tröpfflein eingesprenget. Die wartung ist einerley, doch soll man die mühe lieber an jenes, als an dieses wenden.

Arundo indica latissimo folio, flore partim rutilo, partim lateritio. Blumen-rohr mit sehr breiten blättern. Arundo indica latissimo folio, flore rutilo, hort. reg. paris. Die blume ist feuer-roth, zum theil ziegel-farbe.

Arundo indica variegato folio. Gestreifftes blumen-rohr. Arundo indica variegata, hort. reg. paris. foliis striatis. Die blätter sind mit weissen streiffen durchzogen, wie das spanische graß. Diese art ist zarter, und kan die kälte weniger vertragen, als die vorigen.

## IX Stachlichte maßlieben.

Bellis spinosa foliis agerati, C. B. bellis spinosa elatior, Lob. ad part. alt. spinosa cretica vulgò. Hat dornichte blätter, und bringt gelblichte blumen, kan erst aus saamen gezielet, und darnach durch theilung der pflantze vermehret werden.

## X Stets-grünende ochsen-zunge.

Buglossum latifolium semper virens, C. B. buglossum semper virens, Lob. hispanicum, Tab. borrago semper virens, Gerh. buglossum folio borraginis hispanicum, I. B. tom. 3 l. 33. Seine fortpflantzung ist, wie der vorher gehenden maßlieben.

## XI Ochsen-zunge aus Creta.

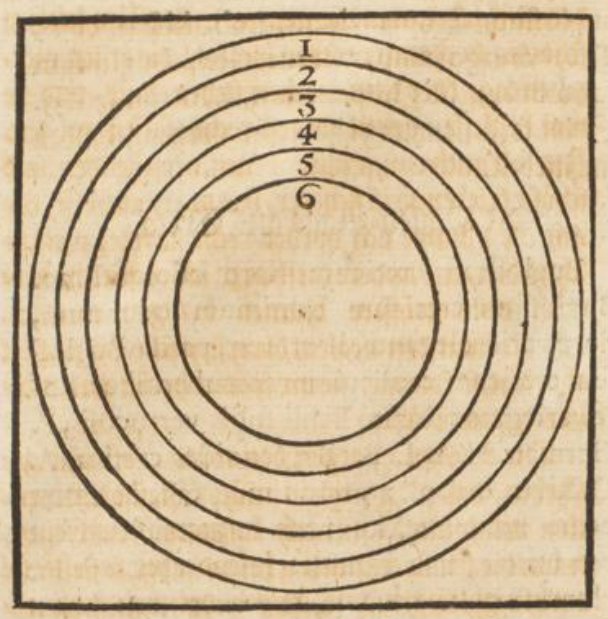
Buglossum creticum flore odoratissimo. Buglossum creticum minimum odoratum, flore vario eleganti, hort. reg. paris. Buglossum creticum cauliculis procumbentibus, flore variegato odorato Echii foliis verrucosis, P. Herman. H. A. L. B. Buglossoides cretica, A. Q. Rivin. ord. plant. flor. 1 m. Sie ist einem echio nicht ungleich, rauh anzugreiffen, klein von blättern und blumen: insonderheit sind die blumen wohlriechend, schön gebildet, von farben braun und weiß.

## XII Topff-neglein.

Die grosse mannigfaltigkeit der neglein kan füglich in vier geschlecht abgetheilet werden, unter welchen das fürnehmste die topff-neglein sind, von denen an diesem ort zu handeln: das andere sind die gemeine garten-neglein, das dritte die bart-neglein, das letzte die feld-neglein oder graß-blumen. Die topff-neglein sind also genennet, weil sie in blumen-töpffen oder holtz-kasten behalten werden, damit man gegen winter, dessen frost sie nicht wohl erdulden können, dieselben bequem beysetzen möge.

Die topff-neglein haben alle gefüllte blumen, und können, was die grösse betrifft, in vier sorten unterschieden werden. Erstlich sind die gar grossen und rare haupt-blumen, caryophyllus maximus, I und II C. B. Darnach die bekannte grossen, caryophyllus altilis major, C. B. mit ihrer gantzen varietät. Dahin auch gehöret eine bey uns verhandene art, die prolifera oder trägtich ist, und neglein mit kindern genennet wird: wie auch die mit tieff-zerschnittenen blumen, caryophyllus multiplex laciniatus, C. B. Zum dritten die mittelmäßigen, caryophyllus medius, IV & V C. B. mit ihrer varietät. Endlich die kleinen, caryophyllus pleno flore minor, C. B. welche doch einen gelinden winter im garten aushalten können. Man könte sotanen unterscheid der grösse nach mit fünff oder sechs circkeln abpassen, wie auf folgender seite beygesetztes **negjein-maaß** oder **compaß** ausweiset.

Die **farbe** anlangend, solche ist entweder einfach, also daß die gantze blume roth, purpur, nacker, columbin oder weiß: oder gemischt, und solches entweder eingesprenget, geflammet oder gemarmelt. Und zwar aus zusammenfügung der unterschiedenen grösse und farben, sind beydes durch die natur und kunst so vielerley arten topffneglein entstanden, daß die frantzösische und niederländische




derländische gärtner, welche sonderlich hierauf sich befleißigen, veranlasset worden, diesen blumen eben, wie den tulipen, besondere namen zu geben, dabey man ohngefehr eine sorte von der andern unterscheiden möchte. Als:

Achat oriental.
Admiral Colbinger.
Admiral Coman.
Admiral von seeland.
Admiral Souche.
Admiral Tromp.
Alexander Magnus.
Altesse.
Amarylle.
Amelia.
Anglese.
Argenis.
Belle belle.
Belle Catharine.
Belle Clorinde.
Belle Helene.
Belle madame.
Belle Margarite.
Belle princesse.
Belle Susanne.
Belmüller.
Belresteau.
Bullion.
Buchbinder.
Cardinal.
Cedonulli.
Clarabella.
Columbin.
Constantzer Mars.
Concordia.
Cölnische.
Demelie.
Don Cordua.
Diana.
Englische braune.
Englische flagge.
Englische morlion.
Englische rose.
Flämische magd.
Florabella.
Frantze Merveille.
General von Holland.
General Wigans.
Generalißimus.
Glorieuse.
Goliath.
Graf Floris.
Graf von Holland.
Graf von Mansfeld.
Grotius.
Güldenstück.
Hannibal.
Hautvester.
Hercules.
Hesse.
grosser Hesse.
Holländer.
Hugenot.
Jaspis.
Jacobs-blum.
Imperial.
Incarnat.
Isabella.
Jubel von Holland.
Jupiter.
Kago.
Käyser-crone.
Koch.
König.
Königin.
Kronbeck.
Latrepouze.
Madame Leonora.
Leopoldus.
Lust-hof von Holland.
Lüttiger.
Mahomet.
Marcus Aurelius.
Mazarini.
Melander.
Melveille du monde.
Morlyon vom Haag.
Morlyon Nacre.
Müllerin.
Nassauer.
Neue fama.
Neuer signor.
Noblesse.
Orange von Clarmont.
Orange geflammt.
Orange pantir.
Orange present.
Pallas.
Patientia.
Perle.
Perlen-farbe.
Petit Jean.
Philoclea.
Piccolomini.
Printz von Conde.
Printzen-jagt.
Princesse Amelia.
Princeßin.
Purpur Wigans.
Pusche rose.
Rose.
Rosabella.
Rosa major.
Rosalina.
Samtroth.
Sarenthaler.
Scholler.
Schöner Absolom.
Schwartz imperial.
Scipio Africanus.
Sol.
Steinheimer.
Sylvester.
Trauriger Mars.
Türckischer Käyser.
Türckische Käyserin.
Venetianer.
Venus.
Vice-Roy.
Victoria.
Ulmer Königin.
Walther.
Weisse frühzeitige.
Weisser Graf.
Weisser hirsch.
Weisser König.
Weisser rabe.
Weisse rose.
Weisser schwan.
Wetterhan.
Wittenberger.
Zarnecki.

Mehr namen findet man in Chr. Menzel. *indic. polyglott. plant. p. 66*, und Andr. de la Croyx *delic. & arcan flor. p. 133*.

Die **vermehrung** geschiehet auf mehr, als eine weise. Durch saamen werden sie also gezielet, daß man denselben zeitig aufs mist-bet im vollen mond ausstreue, und wann sie aufgangen, also fortwachsen lasse, biß sie fingers lang worden: alsdann hebet die pflantzlein aus, und versetzet sie in ein lang bet, nach der schnur, acht zoll weit von einander: unterhaltet sie mit säubern vom unkraut und mit begiessen biß auf Bartholomäi. Wann man den saamen in wasser, darinne gewürtz-nelcken liegen, etwas einweichet, auch die aufgehende mit dergleichen wasser besprenget, so werden sie einen weit stärckern geruch bekommen. Wie man aus dem saamen die allerschönsten negel-blumen ziehen kan, lehret Andr. de la Croyx p. 69. Man hält dafür, daß diejenige pflantzlein, welche im aufgehen nur zwey blätter treiben, einfache: die aber mehr als zwey treiben, gefüllte neglein bringen werden: derhalben ihr hierunter eine wahl halten, und im versetzen die zweyblättrichte verwerffe, die andern aber beybehalten könnet. Indessen ob sie wol das erste jahr nicht blühen, sind sie doch erstarcket, und ist alsdann nützlich, sie um den vollen mond noch eins auszuheben, und in ein anders, oder in dasselbige von neuem zubereitete bet wieder zu setzen, jedoch etwas weiter von einander. Also lasset sie nun den winter durch stehen, so fangen sie im Julio an zu blühen: welche stöcke alsdann unter ihnen die schönste blumen tragen, hebet man mit der mutter-erde aus, benimmt ihnen die übrigen schösse, und setzet sie hin

und

und her in die parterren zur zier, oder bringet sie zur beysetzung auf töpffe und kasten. In der blüht gebet achtung auf die kleinen neben-blumen, daß ihr dieselben wegbrechet, damit die grössesten desto mehr vollkommenheit erlangen.

Alldieweil aber die vermehrung durch saamen etwas langsam, auch einige haupt-neglein durch saamen nicht wol zielen: so muß man mehrentheils der zerreissung der stöcke im frühling sich gebrauchen, wann selbige nur also beschaffen, daß in der zerreissung beyde theil etwas wurtzel behalten können. Im fall sie auch schon keine wurtzel behalten können, so nehmet nur einige jährige schosse mit fürsichtigkeit ab, putzet die dürren blätter weg, (einige spalten sie auch von unten biß an den ersten knoten) setzet sie auf geschirre, begiesset sie alsofort, damit sich die erde anlege, und traget sie in einen für der sonnen verwahrten ort, biß sie zu treiben anfangen: ja sie wollen auch nachmahls bey folgenden heissen zeiten fast niemahls mehr als die morgen-sonne vertragen, und geschiehet gleichwol selten, daß sie alle bekommen solten.

Aber ausser dem ist die fertigste art allerhand topff-neglein zu vermehren durch das **sencken** oder ablegen, und beschiehet folgender gestalt: Im April oder May um den vollen mond erwählet an einem alten stock einen starcken neben-schoß, welcher noch keinen blumen-stengel getrieben, reisset ihm behende hinweg die zwey untersten blätter bey der erden, so bleibet das gelenck oder der wirbel bloß. Zunächst über demselben wirbel spaltet mit einem scharffen feder-messer den stengel biß in die mitten, fahret mit dem schnitt also aufwärts biß durch den nächsten andern wirbel hindurch, und leget ein reiselein oder dürres neglein-blat dazwischen: lüfftet alsdann das näheste erdreich im topff oder lande, und drücket das abgespaltene ende mählig darein, und zwar vom stocke abwärts, jedoch also, daß es nicht abreisse: im fall auch der schoß sehr starck, so stecket ein häcklein dazu: bedecket es folgends mit der erde, und lasset es also zwey monat, oder auch biß in den herbst (etliche lassen sie den folgenden winter durch biß auf den frühling) stehen. Alsdann im vollen mond scharret die erde oben etwas weg, und schneidet mit einem starcken messer das überbliebene theil, dadurch der säugling bisher die mutter-nahrung gesogen, auch hinweg: hebet ihn heraus, so werdet ihr sehen, daß er nunmehr eigene wurtzeln gesetzet, und pflantzet ihn auf ein ander gefäß. Dergleichen säuglinge kan man von einem stocke etliche ziehen, und also in kurtzer zeit zu einer grossen menge köstlicher topff-neglein gelangen: jedoch wollen die gar alten stöcke endlich nicht so gute säuglinge mehr geben, als die mittelmäßigen.

Von versetzung oder **verpflantzung** dieser abgelegten jungen topff-neglein ist zu beobachten, daß wann selbige bey heissen wetter oder trucknen winden geschiehet, man die neu-versetzte pflantzlein im schatten, doch unter freyen himmel, die ersten vierzehen tage oder drey wochen stehen lasse, und sie wol begiesse, damit sie erst recht fassen mögen. Im fall auch einige unter denen versetzenden bald schösse trieben, so ist sicherer, sotane erste schösse, damit die pflantze sich vorher recht stärcke, wegzuschneiden, und andere treiben zu lassen, welche hernach desto grössere blumen bringen werden. Wann man den neglein die ersten schossen allezeit abbricht, so kommen sie im späten herbst und winters-zeit zur blühte.

Die beysetzung gegen den winter soll also geschehen, daß 1 die neglein nicht naß, sondern trucken ins winter-gemach kommen: deßwegen, wann die zeit sie einzusetzen heran nahet, so stellet sie vorhin zu einiger abtrucknung auf etliche tage unter einen schirm, welcher doch lufftig sey. 2 Soll selbige nicht gar zu zeitig, sondern etwas später, als der andern schirm-gewächs, ja wohl biß nach dem ersten frost, beschehen, welches ihnen besser bekommet. 3 Auch sollen sie im winter-gemach nicht gar zu warm gehalten werden, sonst fangen sie an zu treiben, und die neu-getriebene schosse verfrieren gemeiniglich bey dem aussetzen im frühlinge: sintemal diese beysetzung geschiehet nicht um des wachsthums willen, sondern daß sie nur für der beleidigung des frosts verwahret werden mögen. In dumpffigen kellern aber muß man sie nicht bringen, denn sie gerne darinnen schimlicht werden, und wenn man ihnen denselben nicht bey zeiten abnimmet, so müssen sie davon verderben.

Noch sind diese **regeln** in acht zu nehmen: 1 Daß man die rare neglein-stöcke sich nicht übertragen lasse: es ist gnug, daß ein haupt-grosser stock zehn oder zwölff blumen zeitige: die andern soll man des morgens mit einem feder-messer wegschneiden, so bald man siehet, daß zwischen den gelencken sich ein junges knöpfflein zeiget. 2 Einige der grösten neglein spalten leicht auf: dawider ist wol kein besser mittel, als daß man bey zeiten die hülse in der mitten binde, und sie von oben mit einigen schnitten behende aufspalte. Einige verpflantzen dieselbe im abnehmen des lichts, und soll ihnen dadurch das aufspalten oder aufspringen ziemlich benommen werden. 3 Weil die niederträchtige stöck viel zierlicher, als die hochragende, so müsset ihr euren neglein die zu geilen und hohen schosse ausbrechen: dergestalt treiben sie desto mehr niedrige. 4 Wer nicht gar zu viel auf geschirr spendiren will, der kan seine neglein den sommer über wol im lande handtieren, und dann gegen winter selbiger viel mit einander in höltzerne kasten setzen. Zwar die stöcke wachsen also im lande frech und starck, treiben auch viel blumen-stengel: aber die blumen werden dennoch nicht so groß, als auf gefässen. 5 Ihr müsset eure neglein von den verdorreten blättern stets und fleißig saubern, sinte-

mahl es ihr grosses verderben ist, wenn man ihnen dieselbe lässet. Die welschen gärtner halten für ein geheimniß, neglein von sonderbarer grösse zu zielen, durchs geblüt von thieren: und zwar nehmen sie solchen handgrif nicht für im frühling, weil sonst den sommer über das blut im erdreich würme zeugen würde: sondern allererst im spaten herbst. Alsdann legen sie in ein geschirr anfänglich etwas kieselsteinlein oder grieß-sand: darauff schütten sie zwey zoll hoch mittelmäßige erden: ferner giessen sie darüber fünf zoll hoch frisches ochsen- oder kälber-blut: darauff wiederum drey zoll von voriger erde. Hierauf heben sie einen schönen neglein-stock also aus, daß seine erde an den wurtzeln unverrücket bleibe, und nachdem sie ihm die herfürgehende wurtzeln ein paar finger breit um und um verschnitten, so stellen sie ihn in das geschirr oben auf die vorbesagte erde, und füllen den raum herum mit fettem grunde aus. Ferner stellen sie ihn an die sonne, und begiessen ihn, wie bräuchlich: wann aber der winter-frost anfänget, so zertreiben sie hüner- oder tauben-mist im wasser, und besprengen ihn bißweilen damit: nach ausgang des winters brauchen sie nur wieder schlecht wasser, oder solch wasser, darinn fleisch gewaschen worden. Weil dann das blut, sagen sie, indessen zu erde worden, und in seinen trieb kommen, so werden die blumen von mehr als ordinarer grösse. Durch fleißige verpflantzung im vollen mond kan man sie auch mercklich vergrössern. Ad eundem finem obtinendum nonnulli stercus humanum, alii suillum fundo vasorum imponunt, habentque pro summo arcano ad augendam florum magnitudinem.

Es findet aber bey fortpflantzung der topff-neglein auch das **oculiren** statt, und wird also verrichtet. Etwas vor Bartholomäi treiben die alten stöcke junge augen an ihren schossen: solche äuglein schneidet man mit einem scharffen messer aus, jedoch also, daß die seele oder das hertzlein darinnen bleibe: setzet sie alsofort in andere schosse ein, und verbindet sie, wie sonst bey dem äuglen bräuchlich. Es erfordert aber diese arbeit eine leichte und fertige hand, als welche ein solch meisterstück, daß auff einem neglein-stock zugleich weisse, rothe und gesprengelte blumen zu sehen sind, verrichten soll: wie solches George Viescher im 8 cap. seines blumen-gartens bezeuget. Auch stünde es zu versuchen, ob durch das spalt-pfropffen vielerley blumen auf einen neglein-stock zu bringen wären.

Schließlich die sammlung des **saamens** betreffend, dabey ist auch auf viererley acht zu geben. 1 Es ist besser, daß diejenigen stöcke, welche saamen tragen sollen, in ihrem lande, ohne viel versetzen, stehen bleiben. 2 Erwählet zum saamen keine einfache, sondern die gefüllte weisse, und nächst denen die gefüllte leibfarbene, als welche beyde arten nachmahls in der aussaat an farben zum meisten verändern. 3 Schneidet die meisten schoß hinweg, und lasset jedem stock nur einige hauptstengel, und an denselben lasset nur die zwo untersten blumen, die obersten alle schneidet weg: so wird der saamen desto vollkommener. 4 Wann der saamen recht reiff, so nehmet ihn ab, und zwar im vollen mond.

## XIII Margreten-neglein.

Caryophyllus pratensis flore pleno, C. B. flos cuculi, flore multiplicato purpureo, I. B. tom. 3 l. 29. Lychnis pratensis, flore laciniato pleno, Moris. hist. 2. Odontitis flore pleno, Clus. Odontitis Plinii, Eyst. Odontis Margarita, Cam. Margaritina, & flos cuculi, vulgo, gefüllte kuckuks-blume. Diese gehöret zwar unter die feld-neglein, als welche in warmen ländern wild wächset: bey uns aber muß sie mit fleiß gewartet werden. Wegen ihrer schönen röthe sind sie wol werth, daß man ihrer ein paar pflantzlein kommen lässet, und setzet sie in ein gefäß mit guter erden angefüllet. Im August pflegen sie zu blühen, und setzen nebenschösse, durch welche sie vermehret werden können, also daß man die nebenschösse samt zugehörigen wurtzeln abreisset, und besonders einpflantzet. Zu dem, weil diß gewächse leicht vergehet, muß solches verrichtet werden so offt, als tüchtige nebenschosse vorhanden.

## XIV Paßion-blume.

Clematitis trifolia flore roseo clavato, C. B. Clematis passiflora trifolia flore roseo, Abr. Munting. Clementis pasionalis tryphillos flore roseo, Moris. hist. 2. cucumis triphyllos flore roseo clavato, P. Hermann. H. Aug. B. Murucuja 3. Pison. hist. granadilla, monard. triphylla flore roseo clavato I. G. Volckamer. flor. nor. maracot. Indicum, Aldin. hort. farn. Dieses gewächse (welches von etlichen botanicis vor eine art gurcken gehalten wird) findet man häuffig auf dem peruanischen gebirge, sonderlich in der landschafft Cusco, woselbst es eine goldgelbe und allenthalben mit rothen flecklein bestreuete frucht den granatäpffeln gleich träget, daher es von denen daselbst wohnenden spaniern granadilla genennet worden. Von da ist es zuerst dem Pabst Paulo V zugesand, und also vor wenig jahren endlich auch bey uns einkommen, und wird in den gärten mehr wegen seiner seltsamkeit und wunderlichen gestalt gepflantzet, als wegen schönheit halber. Auf den blätlein dieser blumen finden sich um und um linien einer ausgespreiteten geissel gleich: auf der blume aber stehen solche stamina oder fasern, welche sich vier nägeln und vier hammern vergleichen. Und dieweil bey der creutzigung unsers Erlösers dergleichen instrumenta gebrauchet worden, so ist davon der name paßion-blume entstanden: wiewol wer lilium cruentum flore pleno im eychstädtischen garten eigen-

eigentlich betrachtet, der wird etwas dergleichen darinnen finden. Sonst alldieweil bey uns diß gewächse zur frucht nicht kommet, viel weniger der saamen reiff wird, so ist der geschwindeste weg, daß man einige stocklein anschaffe, dieselbe in gute erde auf gefäß etwa drey zoll tief pflantze, ihnen sonne und wässerung nicht mangeln lasse, auch stäbe, daran sich das kraut aufwinden kan, dabey stecke. Wann es zur blühte kommet, so thun sich die untersten blumen allezeit zuerst auff, und wann die abfallen, öffnen sich die nächsten, also fortfahrende biß auf den gipffel. Nachdem die blüht nun gantz fürbey, so schneidet das kraut und die stengel hinweg, damit die wurtzel in der erde sich erholen, stärcken und vermehren möge. Gegen den winter setzet sie bey, haltet sie nicht sehr feucht, und auf den frühling, wofern die wurtzel sich mercklich vermehret hätte, könnet ihr sie ausnehmen, zerreissen, und also neue stöcklein machen; tragen aber gar langsam blumen. Die wurtzel ist an dieser gemeinen paßion-blume weiß: man hat aber jetzund auch eine andere art, an welcher die wurtzel gelb, und die blume grün mit braun vermenget. Ja der hort. reg. paris. setzet ausser der gemeinen noch drey arten, als da ist: 1 clematitis trifolia altera flore clavato ex nigro punicante. 2 clematitis seu flos passionis flore viridi murucujæ species foliis hederæ scandentis Georg. Marggravii in histor. Brasil. 3 clematitis seu flos passionis americana luteo flore.

## XV Indianische wald-rebe.

Clematitis indica flore phœniceo. Clematitis indica contareni. hort. Patav. clematis hederacea indica jasmini foliis, Hermann. H. A. L. B Gelseminum indicum maximum flore phœniceo, Ferrarii. Gelseminum hederaceum indicnm, cornuti. Iasminum spurium indicum flore magno rubro, I. G. Volckamer. Flor. nor. pseudo gelseminum siliquosum, A. Q. Rivin. ord. plant. fl. 1 mon. Gegenwärtiges gewächs ist aus der provintz Canada überbracht, und allererst um das jahr 1630 in Europa bekant, und wegen seiner hochrothen blumen angenehm worden.

Es erfordert ein zwar fettes erdreich, aus welchem jedoch der mist-dampff wol verraucht sey: darnach einen wol besonnenen ort im pomerantzen-hause an einer wand, daran man ihm ein gelender von latten, an welchem es seine zweige frey ausbreiten möge, aufrichten muß. Truckenheit kan es gantz übel erdulden, deßwegen es im mangel regen sattsam will begossen seyn, vom frühling biß in den herbst. Seine vermehrung geschiehet im frühling, ehe die blätter auslauffen: alsdann werden junge reben oder nebenschoß, welche die wurtzel treibet abgestochen, in gut erdreich gesetzet, an die sonne gestellet, und fleißig begossen. Auch ist es müglich durch schnitlinge, fast wie bey den wein-reben: nemlich man schneidet einen zweig biß unter den dritten knoten ab, spaltet ihn unten ein wenig mit einem messer, leget ihn so tieff ins erdreich, daß zwey knoten bedeckt werden, der dritte aber heraus rage, und begiesset ihn fleißig, so wirfft der schnitling wurtzeln.

## XVII Meer-fenchel.

Crithmum sive fœniculum maritimum minus, C. B. Crithmum, Tab. primum, Matth. marinum, Dod. Fœniculum marinum, Lob. I. B. tom. 3 l. 27. *Perce-pierre.* Ist ein staudicht kraut, an welchem die blätter dicklich, und am geschmack saltzig: wächset an steinigten orten an dem meer, bringet dolden, wie der gemeine fenchel. Die frantzosen mengen es mit unter andere frische salat-kräuter, wird auch wie die capern eingemachet, und zur erweckung des appetits aufgesetzet.

Es ist diß kraut schon von den alten rohe und gekocht in der speiß, wie andere koch-kräuter oder gemüß gegessen worden. Hecale rustica vetula, Theseo apposuit apud Plutarchum. Sie haben es auch mit eßig und saltz eingemacht, und über jahr behalten. Bes. Dioscorid. und Joh. Bryerin. *de re cibaria l. 8. c. 45.* Joh. Bapt. *vill. l. 10. c. 20.* Welcher gebrauch auch noch auf den heutigen tag an etlichen orten, sonderlich in Franckreich, Languedock und Seeland, behalten, und obgemeldter massen in grosser menge eingemacht wird. Es soll also genutzet ein fürtreffliche artzney seyn für die harnwinde und das tröpfflinge harnen. Es thut auch der leber, miltz und nieren gut, öffnet derselben verstopffung, vertreibet die gelbsucht, bricht den nieren-stein, treibet die menses und den urin. Refert. Amat. Lusit. *Cant. 2 Cur. Med. 94.* Romanum quendam meracioris vini potui indulgentem cum crethani muria conditi, largiore victu usus esset, in diabetam lapsum fuisse. An statt des eingemachten krauts, kan man die blätter samt der wurtzel, wie auch den saamen, in wein oder wasser sieden, und für obgemeldte gebrechen trincken.

Crithmum maritimum flore Asteris Attici, C. B. Crithmum tertium, Matth. crysanthemum, Dod. Tab. chrysanthemum littoreum, Lob. crithmum maxinum 3. Matth. flore luteo Buphtalmi, I. B. tom. 3 l. 26. Aster maritimus, folio tereti crasso, in summo triscuspidiato, P. Harm. Cat. Werden beyderseits durch die wurtzeln fortgebracht.

## XVII Schweine-brod.

Cyclamen orbiculato folio infernè purpurascente, C. B. Cyclamen autumnale s. vulgare, Eyst. Cyclaminus, Matth. Tab. orbicularis rotundifolius, Dod. folio rotundiore vulgatior, I. B. tom. 3 l. 32. flore odorato, Clus. panis porcinus, & arthanita, Offic. Schweine-brod, weil es ihnen eine angenehme speise, und

wächset

wächset solches in Hungarn und Oesterreich durch alle berg-wälder ungebauet: bey uns aber muß es in gefäßen unterhalten, und den winter beygesetzet werden. Es liebet gröſten theils den schatten, und zeiget damit seinen ursprung aus den schattigten wäldern selbst an. Die blumen kommen an diesem gewächs erst herfür, darnach die blätter, welche den herbst und winter durch dauren. Ausser diesem gemeinen cyclamine erzehlet C. B. noch XII andere fremde arten, unter welchen allewege am höchsten gepriesen werden, welche die meisten blätter und blumen tragen, sonderlich aber, an welchen die blätter mit breiten weissen flecken gezeichnet sind. Bey der hiesigen gärtnerey sind folgende arten bißher gebauet worden:

Cyclamen radice maxima foliis inferne rubentibus, C. B. Schweinebrod mit runden blättern, unten roth. Cyclamen Romanum, Eyst.

Cyclamen folio anguloso. C. B. Schweinbrod mit eckigten blättern. Cyclamen vernum, Lob. ic. Eyst. Cyclaminus verno tempore florens, Clus. Cyclamini orbiculati tertia species, Dod. Cyclaminus flore rubro graciliori vernus, I. B. tom. 3 l. 32.

Cyclamen vernum album, C. B. Frühlings schwein-brod mit weissen blumen. Cyclamen vernum flore albo, Lob. Clus. Cyclaminus flore graciliori albo venus, I. B. tom. 3.

Præterea extant in catalogo veteri MS. nomina quoque sequentia: Cyclamen persicum majus. Cyclamen persicum vernum flore albicante corolla purpurea odoratum. Cyclamen monspelienſe vernum flore albo, & flore rubro. Cyclamen de alepo vernum. Cyclamen autumnale pisanum. Cyclamen autumnale Africanum flore purpureo odoratum. Vid. etiam P. Hermann. H. A. L. B. & Chr. Mentz. ind. polyglott. plant. p. 80.

Von der wartung derer cyclaminum ins gemein zu reden, so erfodern sie ein grobes und leichtes erdreich, in welches sie zween zoll tieff, und zwar auf grosse weite geschirr gesetzet werden müssen. Im fall auch die wurtzel sich dergestalt vergrössert, daß ihnen das geschirr zu enge werden, und die nahrung, welches man an allzu grosser menge der blätter abnehmen kan, entgehen will: so soll man sie, jedoch fürsichtig und ohne abstossung der anhangenden erde, ausheben und in weitere gefäße setzen.

Sie werden insgemein durch den schnitt in zwey theil vermehret, und dieses zwar muß, so bald die blätter abgefallen, beschehen, also, daß im schneiden ein jedes theil seine augen gantz und unverletzt behalte. So bald der schnitt im schatten (oder, nach etlicher meynung, in der sonne) etwas getrucknet, muß er mit pfropff-wachs beleget, und die einlegung ins geschirr sofort darauf geschehen, dergestalt daß der schnitt an die seite des geschirrs, dahin man zugleich etwas magere erde thun soll, gewendet werde. Weil ihnen auch alsdann keine feuchtigkeit dienet, so soll man sie nicht ehender, biß sie zu treiben anfangen, begiessen.

Die vermehrung durch den saamen betreffend, so hält man den unterscheid, daß der saamen derjenigen, welche im frühlinge blühen, auch im frühling; und derer, so im herbst blühen, auch im herbst auf wohl zubereitete gefässe gesaet, selbige nachmahls an einen sonnigten ort gestellet und mäßig begossen, auch die aufkommende pflantzen nicht eher, als nach verlauff des dritten jahres, versetzet werden. Aber diese vermehrung findet nur statt in den warmen ländern, wo die saamen zu ihrer vollen reiffung kommen.

## XVIII Wirbel-diptam.

Pseudodictamnus verticillatus inodorus, C. B. Pseudodictamnum, Matth. floribus verticillatis, Lob. Eyst. Dictamnum adulterinum quibusdam verticillatum vel pot. gnaphalium veterum, I. B. tom. 3 l. 28. In Creta wächset er, wie auch der rechte diptam, von sich selbst: deßgleichen findet sich auch an etlichen orten welschlands der wirbel-diptam wild, von dannen ist er zu uns gebracht worden. Er bedarff keiner sonderlichen wartung, nur daß er den winter beygesetzet werde, so kommet er leicht fort, und breitet sich aus. Man vermehret ihn durch zerreissung der stöcke mit den wurtzeln, wiewol auch die abgebrochene zweiglein fassen.

## XIX Stets-grünend erd-rauch.

Fumaria siliquosa semper virens Cornuti, hort. reg. parisi. Fumaria siliquosa americana, Park. Diese ist zuerst von Iacobo Cornuto unter andern canadensischen gewächsen bekant gemacht: sie träget schötlein, grünet winter und sommer: wird erst aus saamen gezielet, hernach durch die wurtzel vermehret. Sie will in dem winter-gemach eine lufftige stelle haben, sonst versticket sie.

## XX Schlangen-kraut.

Dracunculus polyphyllus, C. B. major vulgaris, I. B. tom. 2 l. 19. minor, Matth. Tab. Dracontium majus, Dod. Eyst. Anguina dracontia & serpentaria colubrina, Lob. Avum polyphyllum, dracunculus & serpentaria didictum, caule maculato, majus & elatius, P. Hermann. hort. A. L. B. Dieses hat man in unsere lust-gärten gebracht fürnehmlich wegen seines bunten stengels, welcher dem rücken einer sprenglichten schlangen gantz gleichet. Oben bringet es herfür eine keule, wie arum oder pfaffenpint, und endlich eine traubliche frucht mit rothen beeren. Wird durch die theilung der wurtzel vermehret.

XXI Amert-

## XXI Americanisch rühr-kraut.

Gnaphalium latifolium americanum, C. B. peregrinum, Eyst. americanum argyrocome, Clus. Dieses, so aus den indianischen ländern zu uns kommet, ist mit weisser wolle überzogen, wie unser gemein rühr-kraut, ist aber im übrigen an grösse, blättern und blumen ein mercklicher unterscheid. Man muß davon ein pflantzlein zu überkommen sich bemühen, dessen wurtzel setzet in der erden neue zasern, daraus jährlich junge stengel an den seiten herfür lauffen: und kan also durch abreissung derselben diß gewächs leicht beybehalten und fortgepflantzet werden. Hieher kan man auch ziehen

Gnaphalium maritimum, C. B. Meer-rühr-kraut. Gnaphalium, Matth. marinum, Lob. ic. legitimum, Clus.

## XXII Meer-portulac.

Halimus seu portulaca marina, C. B. halimus vulgaris, Matth. Eyst. portulaca marina, Dod. Lob. Tab. atriplex maritima angustissimo folio, Morisi. hist. 2. Wird nicht so sehr wegen seiner zier, als die zahl der ausländischen gewächse zu vergrössern, in lust-gärten unterhalten. Um Lissabon wächset sie von ihr selbst, hier zu lande wird sie durch gantze pflantzen und durch derselben zerreissung fortgebracht. Sie kommet bey uns zwar zur blüht, aber nicht zum saamen: jedoch wenn man demselben aus wärmern orten habhafft werden kan, gehet er wohl auf. Nach etlichen jahren erstarcket diese meer-portulac so sehr, daß sie einem stauden-gewächs ähnlicher, als einem kraute. Hieher gehören auch

Halimus latifolius seu fruticosus, C. B. Breite meer-portulac. Halimus Lob. primus, Clus. portulaca marina, Dod. ic. atriplex latifolia, Morisi. hist. 2.

Halimus augustifolius procumbens, C. B. Schmale meer-portulac, an welcher die zweige nieder-liegen. Halimus secundus, Clus. atriplex maritima angustifolia procumbens Morisi. h. 2. portulaca marina fruticosa, quæ Halimus 2 Clusii, I. B. tom. 1 l. 8.

## XXIII Fremde rhein-blumen.

Helichrysum foliis oblongis, stœchadi citrinæ similis, C. B. Dod. helichrysum, Cam. ep. chrysocome peregrina, Eyst. Ist ein subtiles gewächs mit zierlichen gelben blümlein, den bekanten rhein-blumen stœchadi citrinæ gleichend, davon im III cap. des VI buchs. Es wird durch zertheilung vermehret.

## XXIV Hyacinthus tuberosus.

Hyacinthus indicus tuberosus flore narcissi, C. B. hyacinthus indicus tuberosa radice, Robin. major indicus tuberosa radice, Swertii. Indianischer hyacinth mit knolliger wurtzel, tuberose. Dieser liebet die freye lufft und die helle sonnen-strahlen: blühet doch spät, nemlich allererst im herbst. Treibet aus dem gipffel des stengels eine ähren mit vielen weissen blumen, welche nicht alle zugleich, sondern auf einmahl sich über 4 oder 6 nicht eröffnen. Er will den winter über, nachdem er verblühet, nicht begossen seyn: sondern man lässet ihn also in seinem geschirr stehen biß auf den frühling. Alsdann hebet die wurtzel (im wachsen des lichts) aus, und setzet sie nicht tiefer als zween zoll in ein ander geschirr, mit frischer gelinder und leichter erden angefüllet: die absätze lasset ihr alle bey der haupt-wurtzel, wofern sie sich nicht selbst zertheilen und ablösen. Es ist auch von einigen gut befunden, daß man im November, nachdem er gantz verblühet, ihn aus seinem geschirr mit allen absätzen aushebe, und den winter über in einem warmen zimmer zu gelinder abtrucknung liegen lasse: folgenden frühling alsdann wieder einsetze, und wol begiesse. Man kan die tuberosen auch durch ein mist-bet treiben, daß sie zeitiger blühen. Wenn es sich zuträget, daß die tuberosen auf ihrem geschirr nicht zur blühte kommen, so können sie darinn ohn versetzen gelassen werden. Die weisse blumen dieses hyacinths sind eines sehr lieblichen und der pomerantzen-blüht gleichenden geruchs, welcher jedoch gegen die nacht, und in einem geschlossenen gemach kräfftiger, als im offenen garten, sich spüren lässet. Der holländische gärtner hat unter andern dieses angemercket, daß die, welche erst aus India überbracht werden, viel schöner blühen, als dieselben, so schon eine geraume zeit in unsern kalten ländern sich befunden.

## XXV Dolden-ysop.

Hyssopus umbellata, C. B. hyssopus comosus, Clus. Dieser ist von dem gemeinen ysop sonderlich in dem stück unterschieden, daß die blätter oben am gipffel in gestalt einer dolden oder schirms dichte bey einander stehen. Kan durch zertheilen fortgebracht werden.

## XXVI Breitstänglichter ysop.

Hyssopus laticaulis cristata. An dieser sorte ist der stengel plat, und etlicher orten einen halben daum breit: die obersten gipffel winden sich in einander, wie eine crista oder büschlein: die blumen sind blau. Ich zweiffele, ob es bißher von jemand beschrieben oder abgebildet worden.

## XXVII Cineraria.

Iacobæa maritima, C. B. pannonica prima, Clus. erigerum tomentosum alterum, Lob. cineraria, Dod. Iacobæa marina sive cineraria, I. B. tom. 3 l. 24. Asch-kraut, wolligt jacobskraut, dieweil fast das gantze gewächse mit asche bestreuet oder mit aschfarbener wolle bezogen zu seyn scheinet. Es wird durch zerreissung der stöcke leicht fortgebracht, und ist bey seiner abwar-

tung nichts sonderlichs zu beobachten. Wächset an etlichen orten wild.

### XXVIII Lavendel ohne blüht.

Lavandula frutescens sine flore. Diese ist vor einigen jahren aus Holland anhero gebracht, und nunmehr ziemlich bekant worden. Sie hat sehr breite blätter, einen guten geruch, und wächset starck in stauden: Blumen aber hat sie weder bey uns, noch meines wissens anderswo jemahls gebracht. Ich zweiffele auch, ob sie bißher von jemand sey beschrieben worden: ist sonst durch zertheilung leicht fort zu bringen.

### XXIX Dentellaria.

Lepidium dentellaria dictum, C. B. plumbago, Clus. Tab. molybdæna Plinii, Cam. dentaria sive dentillaria, Lob. dentillaria Rondeletii, I. Bauh. tom. 2 l. 22. weil die wurtzel wider das zahnweh gelobet wird. Etliche nennen es auch bley-kraut. Um Avignon wächset es wild: bey uns dauret eine pflantze viel jahr, weil die wurtzel sehr lebhafft, welche alle frühling neue stengel treibet: im August bringet es seine purpurfarbene blumen in rauhen kelchen: der schwartze saame wird bey uns selten reiff, sonst kan es dadurch, wie auch durch zerreissung des krauts mit der wurtzel vermehret werden.

### XXX Volle leucojen.

Leucojum incanum majus, C. B. leucoja hyemale, & diu durans album, I. B. tom. 2 l. 21. wie auch die folgende gefüllte, von blumen weiß, roth, braun, violblau, gelb, gesprenckelt, und dergleichen mehr, sind billich unter die zierlichsten gewächse zu rechnen: wie denn insonderheit das also genante gülden laken lecoium luteum pleno flore majus, C. B. hoch gehalten wird. Sie werden auf vielerley art gezielet.

Erstlich durch besaamung, also: Dieweil es an dem, daß die gefüllte keinen saamen tragen, so nehmet von den einfachen, sonderlich von den weissen, und streuet ihn in ziemlicher menge aus im vorjahr gantz frühe bey vollem mond: deßgleichen wenn er aufgangen, verpflantzet die stöcklein auch im vollen mond in ein gutes fettes erdreich: so wird sichs in der blüht befinden, daß zwar die meisten einfach, jedennoch ohngefehr der sechste theil derselben vollblümig seyn werden: welche ihr alsdann besonders aufheben, und auf gefäße verpflantzen könnet. Bes. daneben Andr. de la Croyx delic. & arcan. flor. p. 50.

Zum andern ohne saamen, durch abgebrochene schößlinge, welche art am meisten üblich, und geschiehet folgender gestalt: Brechet ab die jungen schößlein, welche von den zweigen ausgetrieben werden, bald im frühling, drey tage vor dem vollen mond: oder im fall alsdann an den alten stöcken keine verhanden, im herbst bald nach den hundstagen, oder auch auf Johannis im sommer. Schneidet oben das spitzlein ein wenig ab, und drücket sie in gute erde: unterhaltet sie also im schatten, und begiesset sie gantz gemächlich: wenn sie erwachsen, setzet sie in andere gefäß im vollen mond, und gegen dem winter verwahret sie im pomerantzen-hause, so werdet ihr in kurtzer zeit eine menge schöner leucojen überkommen.

Drittens durch sencken oder ablegen der zweige ins erdreich, welcher weg am meisten bey den untersten schossen zu gebrauchen. Zum vierten kan es auch geschehen durch ansetzen kleiner gespaltener töpffe, wie im V cap. des I buchs gewiesen worden: wiewol diese art bey den leucojen der mühe kaum werth ist.

### XXXI Limonium.

Limonium maritimum majus, C. B. Limonium, Matth. Lob. primum, Tab. majus multis, aliis Behen rubrum, I. B. tom. 3 app. Valerianæ rubræ similis, Dod. Groß limonium, oder wiesen-kraut, nach dem griechischen namen, weil es viel auf den feuchten wiesen und sümpffen am meer wächset.

Limonium peregrinum foliis asplenii, C. B. peregrinum Clus. rarum, I. B. tom. 3, syriacum, Eyst. elegans, Rauwolfii. Syrisch limonium. Rauwolfus hat es in Syrien bey der stadt Joppe angetroffen.

Diese zwo arten sind bey uns fremdlinge, jedennoch ziemlich dauerhafftig. Durch saamen wollen sie nicht so sehr fort, als durch pflantzlein, welche man muß bringen lassen. Sie blühen im herbst, und müssen den winter fleißig beygesetzet und für frost wol gewartet werden: sonderlich das syrische, welches wie es das zierlichste, also ist es auch das zarteste.

### XXXII Gefülltes ocymastrum.

Lychnis purpurea multiplex, C. B. Gefülltes ocymastrum. Lychnis sylvestris flore pleno rubro, Eyst. agrestis multiflora, Lob. sylvestris in hortis plantata flore pleno, Dod. ocymoides flore pleno, Cam. Diese schicket ihre gantze krafft in die blume, also daß sie auch deßwegen keinen saamen setzet. Sie wird derhalben fort gebracht im frühling mit zerreissung durch die wurtzel, oder auch durch abbrechung der schößlinge, gleichwie itzo von den vollen leucojen berichtet worden.

### XXXIII Breite kleb-lychnis.

Lychnis viscosa montana alba latifolia, C. B. lychnis sylvestris, Tab. nona, Clus. flore albo, Eyst. floris cuculi sylvestris genus, Trag. Die blätter sind löffel-formig und ein wenig rauch, die stengel sehr klebrich die blumen weiß. Man hält es auf gefäßen, um bey winterszeit desto füglicher beyzusetzen: jedoch möchte es den

Frost

frost zuweilen wol erdulden können. Es wird durch zertheilung der pflantzen leicht vermehret.

## XXXIV Mastich-kraut.

Marum mastichen redolens, C. B. marum, Tab. peregrinum, Eyst. vulgare seu clinopodium, Dod. mastic gallorum & anglorum, Lob. clinopodium quorundam, mastichina gallorum, I. B. tom. 3 l. 28. clinopodium mari syriaci foliis, odore mastiches, P. Herm. h. a. l. b. Dieses ist wohl werth, daß es einen platz unter andern fremden gewächsen finde, sowol wegen seiner seltsamen haarichten blumen, als wegen des scharffen, jedoch lieblichen geruchs, damit es den besten majoran weit übertrifft. Die Frantzosen haben ihm den namen mastic zugeleget, vielleicht wegen des guten geruchs, und dann wegen eines zähen schleims, welchen es im kauen, gleich dem mastich, von sich giebet. Es wird gezielet durch zerreissung in der wurtzel, welche doch etwas holtzicht, und hiezu nicht allezeit bequem. Auf solchem fall bricht man nur zweige ab, wie vom rosmarin, und verpflantzet dieselben in gute erde. Es wächst sonst in Asien und Egypten von sich selbst. Hieher gehöret

Marum syriacum fruticosum. Syrisches mastich-kraut. Marum syriacum, hort. patav. marum cortusi, nonnullis.

## XXXV Fremder majoran.

Von dem gemeinen, sowol sommer- als winter-majoran wird drunten im II cap. des VI buchs geredet werden, allhier aber wollen wir drey arten fürtragen, welche als ungemein in den lust-garten gehören: namentlich

Majorana folio maculato. Vergüldeter majoran. Er ist dem gemeinen gleich, ausgenommen die farbe der blätter.

Majorana folio cochleato. Löffel-majoran. An diesem sind die blätter als kleine löffel formiret, gleichend in dem stück der cochleariæ, wiewol an dieser die blätter ungleich grösser sind.

Majorana perennis augustifolia. Klein winter-majoran. Er ist von dem gemeinen durch die schmalheit der blätter, am geruch aber nichts unterschieden.

## XXXVI Schild-kraut.

Onobrychis semine clypeato aspero major C. B. onobrychis altera, Dod. hedysarum alterum clypeatum, Lob. clypeatum flore suaviter rubente, Eyst. Onobrychis major perennis, siliculis articulatis asperis clypeatis recta junctis, flore ruberrimo, Morisi. hist. 2. astragalus romanus, sive hedysarum clypeatum siliqua aspera, I. B. tom. 3 l. 17. Etliche heissen es spanischen klee, (weil das laub den klee-blättern gleichet) wiewol es zu dem geschlecht der klee-kräuter gantz nicht gehöret: schild-kraut aber kan es füglich genennet werden, wegen seines rauhen saamens, welcher einem schilde etwas gleichet. Es wird wegen der lieblichen röthe seiner blumen in lust-gärten gezielet, und zwar aus saamen, welcher zeitig ins mist-bet gesäet werden muß: nachgehends verziehet die pflantzlein, und setzet sie auf gefäß, so wachsen sie den sommer über ziemlich groß, blühen auch zu zeiten noch selbigen herbst, wiewol solche blüht schwerlich in saamen gehet. Deßwegen setzet das gewächse den winter bey, und im frühling folgendes jahr wieder heraus: so blühet es fast den gantzen sommer lang, und machet gegen den herbst zeitigen saamen. Denselben nehmet ab, und brauchet ihn zu fernerer vermehrung.

## XXXVII Meer-polium.

Polium maritimum supinum venetum, C. B. polium repens, Dod. montanum purpureum, Lob. Tab. quintum purpureum, Clus. polium venetum, I. B. tom. 3 l. 28. Dieses wollichte gewächs kan anfangs aus saamen gezielet werden: wann es aufkömmet, strecket es seine zweiglein flach weg an der erde, und schläget aus den gelencken, welche die erde berühren, neue wurtzeln, dadurch alsdann die vermehrung beschiehet. Es wächst von sich selbst in der venetianischen insul Lio und bey dem asiatischen meer.

## XXXVIII Asiatischer hanefuß.

Das geschlecht der ranunculorum oder des hanefußes hat gröstentheils zasrige wurtzeln: an etlichen fremden arten aber sind radices asphodelaceæ aut grumosæ, wartzige wurtzeln, welche aus vielen wartzen oder knoten in form einer weintrauben, daher sie von einigen auch racemosæ genennet werden, zusammen gesetzet, jedoch also, daß etliche zasern zwischen den wartzen herfür gehen. Und von sotaner art ranunculis wird dieses orts gehandelt werden: von andern aber an andern behörigen orten.

Im September, drey tage vor dem vollen licht, legt die wurtzeln in gut fett und zugleich feuchtes erdreich, nicht tieffer als zwey zoll, und nur vier finger breit von einander auf ein gefäß, da sonst weder anemonen, noch einig ander fürnehmes gewächse verhanden, weil ihre brennende gesellschafft öffters schädlich befunden. Wenn man will, daß die wurtzeln desto zeitiger auffschiessen sollen, so können sie vor dem einlegen etliche stunden im wasser erweichet werden. Setzet sie den winter bey, und aufs frühjahr wieder heraus an einen wohlbesonneten ort. Im wachsen lasset die feuchte ihnen nicht mangeln, als welcher alle ranunculi von natur sehr begierig. Wenn die blumen aufgangen, so stellet sie der sonnen recht entgegen, damit sie von ihr desto besser gefärbet werden: wann sie aber genug gefärbet, so machet ihnen schatten, damit ihr derselben schnelles ver-

blühen in etwas aufhalten möget. So offt die wurtzel sich entblösset, oder aus dem erdreich sich herfür giebet, muß sie angehäuffelt und mit frischer erde bedecket werden. Sobald die blätter und stengel vertrucknet, muß man die wurtzeln ausgraben, von der anhangenden erde säubern, in eine schachtel oder in einen topff mit frischem sande legen, und also verwahren, biß die zeit der einpflantzung wieder heran kömmet.

Von solchem asiatischen hanefuß werden bey uns folgende fünff arten mit einfachen und fünff mit gefüllten blumen gebauet, unter welchen die mit kuglichten blumen von etlichen insonderheit pöonien genennet werden.

Ranunculus lanuginosus augustifolius grumosa radice minor, C. B. Asiatischer hanefuß oder gleißblume etwas wollig mit einfacher gelber blume. Ranunculus illyricus, Eyst. Dod. Lob. Tab. grumosa radice quartus, Clus. Ranunculus illyricus, radicibus bulbosis, foliis longis, I. B. tom. 3 app.

Ranunculus grumosa radice flore phœniceo minimo simplici, C. B. Asiatischer hanefuß mit einfachen licht-rothen blümlein. Ranunculus asiaticus grumosa radice primus, Clus. hist. & tripolitanus phœniceo flore, pann.

Ranunculus grumosa radice ramosus, C. B. Asiatischer hanefuß mit zweigen und einfachen licht-rothen blumen. Ranunculus asiaticus polyclonos, Clus. grumosa radice flore phœniceo ruberrimo, Eyst.

Ranunculus grumosa radice flore flavovario, C. B. Asiatischer hanefuß mit einfachen gelb- und rothgestreifften blumen. Ranunculus asiaticus grumosa radice flore flavo rubris venis distincto, Eyst. Clus. cur. post.

Ranunculus grumosa radice flore albo, C. B. Asiatischer hanefuß mit einfachen weissen blumen. Ranunculus peregrinus grumosa radice primus, Clus. Wenn an diesem die blume sich wol aufgethan, so färbet sie sich am rande herum röthlich oder purpur.

Ranunculus asphodeli radice flore sanguineo, C. B. Asiatischer hanefuß mit vollen blutrothen blumen. Ranunculus sanguineus multiplex, Lob. Turcicus sive sanguineus, Tab. Asiaticus grumosa radice pleno flore, Clus. Sanguis bovis, italorum. Dieses und der andern licht-rothen grösse und schönheit soll über die maßen sehr befördert werden, wenn man das erdreich in ihren gefäßen cum stercore humano, welches nach ein oder mehr jahres frist zu erde worden, vermischet.

Ranunculus asphodeli radice flore subphœniceo rubente, C. B. Asiatischer hanefuß mit gefüllter licht-rother blume. Ranunculus pleno flore ruberrimo, Eyst. Asiaticus grumosa radice pleno flore secundus, Clus.

Ranunculus asphodeli radice flore in ambitu subphœniceo rubente, in medio lineis flavis interstincto. Asiatischer hanefuß mit geflammeten vollen blumen.

Ranunculus asphodeli radice prolifer miniatus, C. B. Asiatischer hanefuß mit kindern, oder da eine blume aus der andern wächset. Ranunculus asiaticus grumosa radice pleno flore tertius, Clus. pleno flore sanguineo prolifero, Eyst.

Ranunculus asphodeli radice folio lato nervoso, flore flavo pleno. Asiatischer hanefuß mit breiten adrichen blättern, und gefüllter gelber blume.

Hieher können annoch zwey arten gezogen werden, welche zwar nicht eben asiatische, jedennoch an wurtzeln und blumen vor den gemeinen ranunculis etwas besonders haben: auch sicherer in gefäßen beygesetzet, als im offenen garten gelassen werden. Nemlich:

Ranunculus bulbosus flore pleno, C. B. Gefüllter gelber hanefuß mit zwieblicher wurtzel. Ranunculus bulbosus major, Eyst. radice bulbosa flore pleno, Cam. Dieser träget zuweilen auch kinder.

Ranunculus radice tuberosa flore pleno & prolifero, C. B. Knolliger hanefuß mit gefüllten gelben blumen und kindern. Ranunculus tuberosus flore multiplici, Dod. tuberosus anglicus, Tab. magnus anglicus polyanthos, Lob. ic. tertius, Cam. epit. Dieser beyder wartung ist nur, wie insgemein der zwiebel- und knollen-gewächse, nicht aber wie des asiatischen hanefuß.

## XXXIX Pyramidal.

Rapunculus hortensis latiore folio, seu pyramidalis, C. B. campanula major, Dod. major lactescens, Lob. lactescens fœtidior, Clus. lactaria, Tab. pyramidalis lutetiana, Eyst. pyramidalis lævis, J. B. tom. 2 l. 20. Milch-glöcklein, weil es unter allen campanulis am meisten milch giebet. Es kan aus saat gezeuget werden, aber viel besser aus der wurtzel, welche sehr lebhafft und vermehrlich: zieret sonst den garten fast den gantzen sommer über mit seinen blauen blumen, welche wie eine pyramide häuffig über einander gesetzet. Besiehe Andr. de la Croyx delic. & arcan. flor. pag. 74.

## XL Milch-glöcklein aus America.

Rapunculus sive campanula americana flore albo. Es ist dieses gewächs unlängst aus West-Indien, unter dem namen trachelii americani flore albo, übergebracht worden, da doch die blume recht glocken-förmig. Ich halte es dahero für ein geschlecht von dem nächst vorhergehenden rapunculo pyramidali. Wegen der neulichkeit und der milch-weissen blumen verdienet es

net es seine stelle wohl, und kan durch zertheilung der wurtzel vermehret werden.

## XLI Rosmarin.

Rosmarinus hortensis angustiore folio, C.B. rosmarinus, Trag. coronarius ferticosus, I. B. tom. 2 l. 13 rosmarinum coronarium, Matth. Lob. Eyst. libanotis coronaria, Cord. Gesn. In Languedoc wächset er wild und so häuffig, daß die einwohner ihn an statt brennholtzes brauchen: das holtz soll auch so groß und starck werden, daß man lauten, zittern und tische daraus machen kan: in Indien findet man gantze wälder davon, also daß auch die see-fahrenden den lieblichen geruch viel meilen auf dem meere empfinden: in hiesigen ländern aber erfordert er fleißige wartung. Der aus saamen gezeuget wird, ist nicht so dauerhafftig, sondern dienet besser, daß er in der haußhaltung zum aufdörren oder zum wasserbrennen verbrauchet werde. Er wird auch vermehret durch zerreissung der alten stöcke: insgemein aber durch zweiglein oder schößlinge, und zwar auf diese weise: Richtet im frühling zu etliche holtz-kasten, oder auch ein bet von schwartzer feister erden mit küh- oder tauben-mist vermenget: alsdann im Aprill mit wachsendem mond reisset oder schneidet von alten stöcken so viel schößlinge ab, als ihr bedürfft: den gipffel lasset sitzen, (das dicke unten zerknirschet etwas) und setzet sie also fast spannen-weit von einander in das zubereitete bet: drücket sie zugleich fest ein, und bereitet ihnen einen schirm wider die sonne, so lange biß sie zu treiben anfangen. Alsdann, wofern mangel am regen, müssen sie täglich begossen werden, so wachsen sie den sommer über ziemlich in die höhe. Etliche nehmen die zweiglein oder schößlinge und spalten sie unten auf, stehen in den spalt 3 haber-körner, und setzen sie also in die erde, damit sie desto besser und eher wurtzeln. Gegen Michaelis hebet sie mit ihren angesetzten würtzlein aus dem lande, verpflantzet sie auf gefäß, und lasset sie, biß es zu frieren beginnet, im garten stehen: alsdann aber ist es zeit sie beyzusetzen. Camerarius *in horto* schreibet, daß ein rosmarin-zweig, in zarte wacholder-stämmlein gepropffet, die winter-kälte ausstehen könte.

Die wartung der alten stöcke bestehet in nachgesetzten regeln: 1) Im frühling hebet sie aus ihren gefässen, setzet sie in ein gut erdreich, und versäumet die wässerung nicht, so offt dieselbe vonnöthen. 2) Mit ausgehendem herbst hebet sie wieder aus, beschneidet ihnen die übrigen zasern der wurtzeln, und pflantzet sie in ihre gefäß, in welchen sie den winter über beygesetzt werden sollen. Ist derselben eine grosse menge verhanden, so könnet ihr wol sechzehen biß zwantzig stöcke in einen kasten setzen. 3) Mit der beysetzung des rosmarins gegen den winter ist nicht so sehr, wie mit andern schirm-gewächs zu eilen, weil er eine geringe kälte wol ertragen mag; und giebet die erfahrung, wenn man ihn mit antretendem winter ein wenig kälte, auch wol einen geringen schnee, ausstehen lässet: daß man ihn alsdann auf den frühling desto zeitiger wieder aussetzen kan: hergegen wann er im herbst zeitig eingesetzet und nicht vorher gleichsam gehärtet wird, so schadet ihm im frühling auch der geringste frost. 4) Wann der rosmarin zu blühen anhebet, muß man, so viel möglich, solches verhindern, und die blüht-knöpffe beyzeiten abnehmen: sintemal die stöcke dadurch geschwächet werden, und desto leichter verderben. 5) Man kan aus rosmarin-stöcken, durch abschneidung der untersten äste kleine bäumlein formiren: oder sie durch bindwerck in mancherley figuren zwingen.

Rosmarinus foliis maculatis. Vergülder rosmarin. Rosmarinum pictum, striatum s. aureum, I. Parkins. theat. bot. Ist eine art, dessen blätter mit gelben flecken besprenget sind, im übrigen aber ist er dem gemeinen rosmarin gleich, und erfordert dieselbige wartung. So ist auch eine art mit versilberten blättern aus Engeland, aber sehr rar, und in diesen landen nicht wol dauerhafftig. Und muß ich bey dieser gelegenheit insgemein erinnern, daß man heutiges tages, gleichwie der bunten kleider, also auch der streiffichten gewächse sich sehr befleißige: und da man ehemals mit bunten blumen vergnüget war, so müssen itzund auch die blätter selbst geflecket seyn. Dahero suchen die liebhaber zu erlangen nicht allein diesen bunten rosmarin, und beneben bunten majoran, bunten ysop, raute, salbey, müntze, beyfuß, singrün: sondern auch pomerantzen mit gestreifften blättern, vergüldeten buchsbaum, hülst, spanisch-rohr, nachtschatten und phillyrea: ja unter den käyserkronen hat man jetzund eine art mit gestreifften bunten blättern, welche für die neulichste bunte blumen gehalten wird. Bunter ysop, raute, müntze, salbey und dergleichen fleckichte kräuter müssen im schatten, und theils im trucknen, theils im feuchten erdreich gehalten, auch die schlechten grüne blätter etwas verschnitten werden: sonst arten sie aus, verlieren ihre flecken, und werden den gemeinen gleich. Die kunst vermag wohl etwas zu dieser verbuntung der blätter.

## XLII Harmel-raute.

Ruta sylvestris flore magno albo, C. B. ruta sylvestris harmala, Matth. Clus. harmala, Dod. Tab. harmala syriaca, Lob. Man kan sie erst aus saamen aufbringen, und darnach durch zerreissung der pflantze vermehren.

## XLIII Cretische salbey.

Salvia angustifolia serrata, C.B. salvia cretica angustifolia, Clus. Diese hat schmale blätter, welche am rande gekerbet.

Salvia latifolia ſerrata, C. B. ſalvia ſerrata criſpa, I, B. tom. 3 l. 28. Dieſe hat breitere und am rande gleichfalls gekärbete oder ſägen-förmigte blätter. Sie können erſt durch ſaamen, darnach durch zertheilung vermehret werden.

## XLIV Cortuſa.

Sanicula montana latifolia laciniata, C. B. ſanicula montana, Cluſ. alpina, Tab. cortuſa, Matth. caryophyllata veronenſium flore ſaniculæ urſinæ, Lob. primula veris montana laciniata, P. Hermann. h. l. b. Den namen cortuſa hat dieſem gewächſe Matthiolus zugeleget, zu ehren des fürtrefflichen botanici Iacobi Antonii Cortuſi, als welcher es zum erſten in Italien zu Vicentia in Valle-Stagna gefunden, und dem Matthiolo zugeſandt, wie er ſelbſt vermeldet lib. IV comment. in Dioſcor. c. XVII. Es iſt eine ungemeine art berg-ſanickels, und gleichen ihre blümlein faſt den blumen auriculæ urſi purpureæ. Die wurtzel iſt ſehr zaſerich, und kan alſo durch zerreiſſung leicht vermehret werden: ſie blühet im May oder Junio, darnach vergehen die blumen mit den ſtengeln, die blätter und wurtzel bleiben über winter, ſehnen ſich aber nach der wärme.

Sanicula cortuſi americena. Americaniſche cortuſa oder berg-ſanickel. Wiewol dieſe neue art von der vorigen in vielen ſtücken unterſchieden, kan ſie doch hieher nicht unbequem gezogen werden: kommet auch mit der wartung überein.

## XLV Stern-ſcabioſe.

Scabioſa ſtellata folio laciniato major, C. B. ſcabioſa peregrina, Dod. hiſpanica major, Cluſ. Lob. Tab. Eyſt. cum pulchro ſemine, I. B. tom. 3 l. 25. Wird vom ſaamen erſtlich gezielet, und gegen winter beygeſetzet, ſo dauret ſie etliche jahr. Es iſt davon noch eine art, nemlich:

Scabioſa ſtellata folio non diſſecto, C. B. Stern-ſcabioſe mit unzerſchnittenen blättern. Scabioſa peregrina, Lob. peregrina foliis non diſſectis, Tab. arborea cretica ponæ, fruticoſa, l. B.

## XLVI Meer-zwiebel.

Scilla vulgaris radice rubra, C. B. ſcilla, Trag. Matth. ruffa magna vulgaris, I. B. tom. 2 l. 19, rubentibus radicis tunicis folio aloes carinato, Lob. pancratium, Dod. Tab. Cluſ. In Griechenland, Sicilien, Apulien wächſet die meer-zwiebel häuffig, ſonderlich bey dem meer: bey uns will ſie in gärten mit fleiß gewartet ſeyn. Im Auguſt ohngefehr treibet ſie ihren ſtengel, daran nachgehends weißlichte blumen erſcheinen welche ſich von unten zu öffnen anfahen, und alſo biß an den gipffel fortfahren. Nachdem der blumen-ſtengel weggefaulet, zeigen ſich allererſt die blätter, welche wieder vergehen, ehe ein neuer blumen-ſtengel ankömmet: alſo daß man blätter und blumen an dieſem gewächſe niemals zugleich, ſondern wechſels-weiſe antrifft: wiewol es bey uns nicht alle jahr zur blühte kommet.

Ihre vermehrung kan geſchehen durch ſtücke der wurtzel abgeſchnitten, welche, wenn ſie in leicht und wohl durchgrabnes erdreich geleget werden, zu neuen pflantzen aufwachſen: wenn aber gantze zwiebeln beyhanden, ſolche ſetzet man auf ein gefäß, nur halb ins erdreich.

## XLVII Sedum, fremde hauß-wurtz.

Sedum majus arboreſcens floſculis candidis, C. B. majus arboreſcens, I. B. tom. 3 l. 35, ſedum legitimum, Cluſ. arboreſcens majus græcum, Lob. Eyſt. ſemper-vivum arboreſcens, Matth. majus, Dod. aizoon arboreſcens, Cam. Baum-ſedum, weil es einem bäumlein gleichet, wenn es erwachſen.

Sedum majus montanum dentatis foliis, C. B. cotyledon altera ſecunda, Cluſ. aizoon ſeu ſemper-vivum majus, Thalii. Groß hauß-wurtz mit bezähnten blättern, oder ſpinnegeweb, weil es oben her mit einem geweb zierlich überzogen.

Sedum majus montanum foliis non dentatis floribus rubentibus, C. B. Groß hauß-wurtz mit rothen blumen. Sedum montanum latifolium, flore purpureo, I. B. tom. 3, ſedum minus flore rubente, Eyſt. cotyledon altera tertia, Cluſ. Auch dieſe art ſetzet faden oben her.

Sedum minus fruticoſum, C. B. ſedum minimum arboreſcens vermiculatum, Lob. Staudicht ſedum, weil ſeine ſtengel etwas holtzig, wie ein ſtauden-gewächſe.

Sedum criſtatum lato caule. Breitſtenglicht hauß-wurtz oben gantz gekrauſet. Sedum burgundiacum, quibusdam. Cuiſſe-madame, gallorum. Dieſes iſt ein vom anſehen ſeltſam gewächs, und zweiffele ich, ob es bißher von jemand recht beſchrieben oder gemahlet werden. Caule eſt lato, plano, & ſub initium rubente: inferius is acuminatur, & ex cuſpide terræ commiſſa radiculas emittit fibroſas. Cæterum inferiore parte foliis caulis deſtituitur, progrediente quoque nuditate illa ſurſum verſus ſingulas lacinias, in quas ipſe ſuperius, linguæ inſtar cervinæ multifido folio, C. B. dirimitur. Laciniarum ſuperior pars ſtipatur foliis viridibus, exiguis, teretibus, qualia fere in ſedo minore teretifolio luteo, C. B. viſuntur: poſitu vero folia illa criſtam galli gallinacei ſua incurvatione referunt. Succeſſu temporis emittit ramos longiuſculos, degeneraturum quaſi in ſedum illud teretifolium modo nominatum: ramorum autem cacuminibus flores lutei quaſi in umbella innaſcuntur.

Das

Das erste, ander und dritte machet junge absetzlinge dicht an der erde auf allen seiten, welche man ihnen abnimmt, und werden daraus gar leicht neue pflantzlein formiret: das vierte und fünffte kan durch die wurtzel gerissen, und also vermehret werden.

## XLVIII Grosser quendel.

Serpyllum vulgare majus, C. B. serpyllum album primum & secundum, Tab. majus flore purpureo, & aliud candido, Cam. Wird durch zerreissung der wurtzel, auch durch abgebrochene zweiglein fortgepflantzet: und will bey uns im offenen garten nicht wol dauren.

## XLIX Fremdes glied-kraut.

Sideritis foliis hirsutis profunde crenatis, C. B. sideritis monspeliaca scordioides floribus luteis, Lob. sideritis herbariorum quinta, Tab. sideritis foliis scordii, quorundam. In gelinden wintern dauret es auch draussen, und kan durch die wurtzel vermehret werden.

## L Amomum Plinii.

Solanum fruticosum bacciferum, C. B. solanum fruticosum, Tab. strychnodendron, Lob. Eyst. I. B. tom. 3 l. 34, pseudocapsicum, Dod. amomum Plinii, Gerard. Welchen letzten namen die deutsche gärtner insgemein gebrauchen: wiewol es am füglichsten staudichter nachtschatten genennet werden könte. An diesem gewächse ist nichts schönes, als die gelb-rothe äpfflein in grösse der kirschen, welche es gegen den herbst träget. Es kan durch saamen, aber viel schneller durch zerreissung des stocks mit der wurtzel vermehret werden, und bekleibet gar leicht. In America, sonderlich auf der insul Madera, wächst es überall.

## LI Meer-winde.

Soldanella maritima minor, C. B. soldanella, Dod. Lob. Tab. marina, Eyst. brasica marina, Matth. Cam. convolvulus maritimus rotundi-folius, Moris. hist. 2. Sie wird anfangs durch saamen gezielet, und ist derselbe so dauerhafftig, daß er annoch im zwantzigsten jahr seines alters aufgangen, wie Ioach. Camerarius *in hort. med.* durch eigene erfahrung bezeuget.

## LII Teucrium.

Teucrium, C. B. Lob. Eyst. I. B. tom. 3 l. 28. primum, Tab. secundum, Matth. vulgare fruticans, Clus. chamædrys altera seu assurgens, Dod. Diß wahre teucrium ist hiesiger orten wenig gemein, und verdienet also seine stelle wol: sonderlich weil es seine dunckel-grüne blätter auch den winter über behält. Es wird durch zerreissung der stöcke fortgebracht: wiewol auch durch saamen, wenn er verhanden. Hieher gehöret auch

Teucrium creticum incanum, C. B. Candianisch teucrium. Teucrium creticum, Clus. I. B. & hort. reg. paris. teucrium regium purpureum, Moris.

Teucrium peregrinum folio sinuoso, C. B. Spanisch teucrium. Teucrium bœticum, Tab. fruticans bœticum, Clus. welches etwas standhafftig ist, und eben wie das erste begattet wird.

## LIII Thlaspi.

Thlaspi creticum flore albo majus, C. B. Grosser cretischer bauersenff mit weissen blumen, dessen figur er in seinem prodromo pinac. bot. am 48 blatte zuerst fürgestellet.

Thlaspi fruticosum leucoji folio angustifolium, G. B. fruticosum folio leucoji marini minoris, Lob. Tab. semper virens, Cam. Bauersenff mit schmalen leucojen-blättern.

Unter der grossen anzahl thlaspi sind diese beyden bey uns am meisten fremde, und wollen also die winter-kälte im garten nicht ausstehen: im gemach aber können sie nicht erhalten werden. Sie grünen stets: im August ohngefehr blühen sie, und bringen auch den saamen, welcher scharff am geschmack wie senff, bißweilen zur zeitigung. Ausser dem werden sie durch zerreissung der stöcke vermehret. Mehr arten findet ihr drunten im VI cap. wie auch lib. VI c. IV.

## LIV Cretischer thymian.

Thymus capitatus, C. B. thymus verus capitatus sive creticus, Cam. thymum, Matth. Lob. legitimum, Clus. cephaloton, Dod. thymum creticum, sive antiquorum, I. B. tom. 3 l. 28. Dieser ist des Dioscoridis rechter thymian, welcher in Creta und andern orten des Griechenlandes wild wächset: kan durch zerreissen vermehret werden; er hat weit stärckere krafft, so von dannen anhero überbracht wird, als der, so bey uns erzogen wird.

## LV Cardinal-blume.

Trachelium americanum flore rubro, Ferrar. flos cardinalicius sive trachelium indicum, hort. patav. flore rutilante miniato, M. Hoffman. cat. hort. med. altd. rapunculus s. raputium virginianum seu americanum, coccineo flore majore, Moris. hist. 2, planta cardinalis, quorundam. Diese ist auch ein neuer einkömling aus America, nunmehr aber des europäischen climats ziemlich gewohnet. Ihre gröste zier bestehet in den hoch-rothen blumen, welche an der farbe der gartenblüht nichts nachgeben. Ihren stengel treibet sie in gestalt der spargen herfür: den saamen, welcher gar klein, rund und schwärtzlicht, machet sie bey uns nicht reiff, sie kan aber durch zerreissung und einlegung der wurtzeln und nebenschosse eben also vermehret werden, wie droben von der paßions-blume gelehret worden.

Erfodert

Erfodert dabey einen sonnichten ort, fett und feuchtes erdreich will im frühling ausgehoben und von der brut entlediget werden. Man erhält sie meistens in geschirren, und bringet sie des winters an einen warmen lufftigen ort. Man kan sie auch im land den winter über stehen lassen, wenn man sie nur wohl zudecket, und auf solche art wachsen und blühen sie am besten.

### LVI Roth baldrian.

Valeriana rubra, C. B. Dod. Tab. Cam. Eyst. latifolia rubra, I. B. tom. 3 l. 27. marina latifolia, seu major rubra, Morif. Umbell. ocymastrum valerianthos, Lob. Dieser fremde baldrian, wenn er aus saamen gezielet wird, blühet schwerlich das erste jahr: man setzet ihn aber bey, so kommen seine rothe blumen folgendes jahr im Junio herfür. Sonst zerreisset man die nebenschosse durch die wurtzel, und machet daraus neue pflantzen, welches bey uns am bräuchlichsten.

### LVII Fremde schlüssel-blumen.

Verbascul um hortense multiplex, C. B. primula veris caulifera maxima, flore pleno, I. B. tom. 3 l. 30, anglicana flore pleno, Eyst. hortensis anglica flore pleno, Lob. multiflora, Tab. primulæ veris flos multiplex, Dod. gefüllte schlüssel-blumen.

Verbascul um proliferum, C. B. primula veris caulifera prolifera odorata, I. B. prolifera, Tab. flore geminato, Eyst. gemino altero alteri innato, Lob. Schlüssel-blumen mit kindern oder neben-blümlein.

Verbascul um alpinum umbellatum minus, C. B. Rothe schlüssel-blumen mit dolden. Primula alpina media, Tab. veris flore rubro, Clus. veris angustifolia rubra, & alba, Eyst. veris minor purpurascens, I. B. welche art mit weissen blumen auch verhanden.

Diese haben den deutschen namen bekommen, weil sie im früling zeitig blühen, und unter den ersten sind, welche die jahr-zeit der blumen gleichsam aufschliessen. Auf den halben May ist die blühte gemeiniglich vergangen, die blätter vergehen endlich auch, die wurtzel aber stärcket sich in der erde den winter über, und treibet gegen den folgenden frühling wieder an. Also dauren diese ausländische schlüssel-blumen etliche jahr, und kan man sie durch zerreissung der wurtzeln indessen fortpflantzen.

### LVIII Salvi verbascum.

Verbascum latis salviæ foliis, C. B. verbascum sylvestre, Matth. Clus. sylvestre alterum, Dod. salvifolium fruticosum luteo flore, Lob. verbascum sylvestre, salvifolium exoticum, folio rotundiore, I. B. tom. 3 l. 28. salvia sylvestris, verbasci latis foliis, Morif. hort. Blef. salvia fatua flore luteo, A. Q. Rivin. ord. pl. flor. irr. monop. Dieses ist ein zusammengesetztes gewächs gleichsam aus wollkraut und salbey. Die blätter und stengel sind wolligt, die blumen gelb, und erscheinen im Junio: kan durch zerreissung der stöcke vermehret werden. Es ist dessen auch noch ein geschlecht vorhanden, welches doch von jenem nur wegen schmalheit der blätter unterschieden ist, nemlich:

Verbascum angustis salviæ foliis, C. B. verbascum sylvestre, Dod. sylvestre foliis salviæ tenuifoliæ, Lob. phlomis lychnitis, Clus.

### LIX Jucca glorioſa.

Yucca foliis aloes, C. B. Yucca, Gerard. nova glorioſe elata, Lob. adv. part. alt. jucca Indiæ occidentalis planta, hort. pariſ. hiucca, Vieſcheri. Ist aus der provintz Canada erstlich überbracht. Ihre blätter sind aloes art, aber ohne stacheln: im frühling treibet sie einen stengel drey fuß hoch, welcher sich in zweige, fast wie ein asphodelus, ausbreitet. An den zweigen kommen viel glocken-förmige blumen herfür, welche weiß von farben, ohne geruch, und in guter ordnung niederwärts hangen, den lilien fast ähnlich. Die wurtzel ist groß, knöpfficht, auswendig röthlicht und inwendig weiß, sehr safftig und süßlicht. Sie ward vor wenig jahren noch sehr hoch im preiß gehalten: anitzo aber, da sie so gemein worden, ist sie gutes kauffs. Sie kommet zur blühte wo nicht jährlich, dennoch ein jahr ums ander, wiewol sie über 3 mal bey uns nicht zu blühen pfleget. Sie setzet viel junge an nahe bey der erden, eben wie die americanische aloe, dadurch ihre vermehrung im frühlinge bey wachsendem lichte geschiehet, also daß man die junge brut abnimmt, und bald wiederum in gutes erdreich setzet, anfangs nur einen zoll tieff: nachgehends schüttet allmählich etwas nach, biß sie vier zoll tieff in die erde kommen, und bey dieser maaß soll es verbleiben. Sie fodert einen sonnichten ort, auch ums ander jahr gute frische erde, und ist mit geringem befeuchten zufrieden, doch will sie im sommer-heissen tagen gerne fleißig begossen seyn. In West-Indien wird die wurtzel zu brod-mehl bereitet. Besiehe Athan. Kircher. *mund. ſubterran. tom. 2 l. 9 ſ. 2 c. 6.* Tob. Aldin. *hort. farneſian. c. 2 p. 33.* Io. Theod. de Bry beschreibung *americ. p. 52, 363 relat. curioſ.* E. G. Happel. *p. I p. 41.*

## Das IV cap.

## Vom zwiebel- und knollen-gewächse.

NAchdem wir im vorhergehenden capitel das pomerantzen-hauß mit allerhand kräuter und blumen gegen den winter staffiret: so wenden wir uns zu den andern gewächsen, welche den frost so sehr nicht scheuen, daß sie nothwendig beygesetzt werden

werden müsten. Unter sothanen haben die Bulbosa oder zwiebel-gewächse nicht unbillig den vorzug, weil ihre anmuthige blumen die blumen der zaser-gewächse, insgemein davon zu reden, weit übertreffen. Ihren teutschen namen haben sie daher erlanget, weil ihre wurtzeln den wurtzeln der bekanten küchen-zwiebel der euserlichen gestalt nach etwas gleichen: an etlichen orten werden ihr Bulbi kiel, und die Bulbosa kielwerck genennet. Ehe wir aber dieselben insonderheit namkündig machen, wollen wir alles dasjenige, was von ihrer wartung und vermehrung insgemein zu wissen, erst in vier puncten fürtragen: und alsdann eine erzählung der knollen-gewächse mit anhängen.

## I Vom erdreich der zwiebel-gewächse.

1 Insgemein erfodern alle blumen-zwiebeln ein lucker, jedoch nicht mager, sondern trächtich erdreich: das auch weder zu sandig, noch zu leimich, aber wol von beyden etwas vermischet.

2 Mist dienet ihnen nicht, sondern machet sie faulen: es sey dann, daß man gar schlecht land vor sich hätte, welches man mit zu bessern genöthiget würde. Solche verbesserung geschiehet auf diese weise. Vermischet euer schlechtes land mit verfaulten kurtzen küh-mist, und lasset es also zwey jahr ohn gebrauch liegen, oder brauchet es indessen anfangs zu zaser-gewächs und küchenwerck: so wird der mist in währender zeit sich zertheilet und in solch erdreich verändert haben, welches zum zwiebelwerck ohn gefahr zu brauchen.

3 Auch ist zu verbesserung solches geringen bodens bequem, daß man auf einen hauffen zusammen führen lasse etliche fuder abgestochene wasen: welche also innerhalb zwey jahren in sich vermodern, und in ein hiezu sehr tauglich erdreich verwandelt werden. Noch dienlicher ist es, wenn das erdreich mit dem gemüll von verfaulten weiden oder eichen gemischet wird.

4 Wegen obgedachten schadens, welcher dem zwiebelwerck vom mist entstehen kan, muß man bey austheilung der garten-felder eine gewisse ordnung halten, also daß andere gewächse, so der mistung bedürffen, ihre eigene: die zwiebeln aber auch ihre eigene stelle überkommen, damit durch ihre vermischung eines dem andern nicht schädlich oder hinderlich seyn möge. Derowegen weil auf einer grossen parterre grosse und kleine felder durch einander sind, kan man diese oder jene, nachdem man viel oder wenig zwiebeln hat, ihnen zueignen: jedoch im nothfall lässet sichs auch thun, daß man die zwiebel am rande herum setze, und vergönne den mittel-platz der bete den zasrigen wurtzeln und saamwerck, damit man diesen mit der tünchung besonders zu hülffe kommen könne.

## II Ihre vermehrung durch saamen.

1 Was sich von zwiebelwerck selbst besamet, giebt zwar viel geschwinder blumen: aber es spielet nicht so schön an farben: derohalben nehmet ab von allerhand zwiebelwerck den saamen, wenn er seine völlige reiffung erlanget, machet ihn rein, und hebet ihn auf biß in den september. Richtet indessen zu ein oder mehr lange bete von gutem erdreich, dem einige auch wol ein wenig düngung zusetzen, in meynung daß diß der aussaat nicht schädlich: säet darauf im zunehmenden mond nur einen zoll tieff eure saamen, jede art besonders oder durch einander, und lasset sie also auf derselben stelle drey jahr unverrückt aufwachsen. Nach der zeit klaubet die junge zwiebeln behend aus der erden, richtet die bete von neuen zu, pflantzet sie wieder hinein, jede sorte besonders, und lasset sie noch andere drey jahr auf derselben stelle fortwachsen: so werden ohn zweiffel einige arten davon im sechsten jahr zur blüthe kommen, andere aber nachgehends. Also blühen die gesäete tulipanen zum erstenmahl im sechsten, oder siebenden: die käyserkronen, und türckische bunde allererst im achten jahr, und auch später.

2 Ob nun wol diese art der vermehrung sehr langsam, so erlanget man doch dadurch über die maaß schöne blumen, und welche die farben so mancherley verändern, daß offt einige darunter sich zeigen, dergleichen man noch nie gesehen. Sonderlich spielen die am meisten in der veränderung, welche aus saamen gezielet, der von gantz weissen blumen in jedwedem geschlechte abgenommen worden. Also hat der saame von schneeweissen tulipen, als er zum erstenmahl geblühet, wie Johann Royer im VII cap. seines unterrichts aus eigener erfahrung erzehlet, gantz wunderbarlicher, unterschiedlicher und schöner farben blumen herfür gegeben. Und obwol die andern zwiebel-gewächse durch saamen weniger, als die tulipen verändern, so ist doch auch darinn ein merckelicher unterscheid zu spüren. Also pfleget das an sich rothe Martagon Pomponii aus dem saamen gelbe, ziegelfarbe, und zinnoberrothe blumen zugeben. Iris bulbosa aber schneeweisse, gantz gelbe, blau und gelbe, weiß und blau, blau-gelbe und weisse, wie auch mit purpurfarbe vermengete. Gladiolus Italicus leibfarbene, und weisse. Die hyacinthen insgemein verändern sehr: insonderheit Hyacinthus moschatus giebet aus einerley saamen weisse, gelbe, purpur- und silber-farbene blumen. Narcissen geben auch veränderung, aber nicht so sehr. Der gelbe Crocus vernus bringet goldgelbe, gelbe mit braunen striemen, weisse mit braunen striemen: der schneeweisse aber bringet violbraune, blaue und gestriemte blumen. Aus weiß fritillarien-saamen wachsen mehrentheils weisse, aber auch gelbe, rohtpurpur-braune mit weissen puncten, und rauchfarbene: aus andern dunckelpurpur, lichtpurpur, und viel blumen auf einem stengel.

Timotheus von Roll in seinem blumen-büchlein pag. 47 säet den saamen von zwiebel-gewächsen zwar auch im september, aber auff geschirre, und stellet selbige den winter in einen keller oder warmen saal. Im hornung, wann sich der saame noch nicht erzeiget, leget er einer hand hoch schnee darauff: wann der zergangen, saget er, so weiset sich der saame anfangs als kleiner schnittlauch. Diese geschirre werden folgenden sommer an einen offenen ort gesetzt, und vom unkraut rein gehalten: so werden die zwieblein mit ausgang des septembers als eine erbse groß seyn, die man dann auf ein ohne mist zugerichtes bet im garten handbreit von einander aussetzen kan. Auff diese weise verheisset er blumen von tulipen im vierten, und von käyserkronen im fünfften jahre.

### III Ihre vermehrung durch die wurtzel.

1 Es ist beym zwiebel-werck nöthig, daß zum wenigsten alle drey jahr, oder ein jahr ums ander, oder wenn man viel jungen zu haben begehret, nach Laurembergs meinung l. 1 Appar. plantar. c. 1. alle jahr die kiel oder wurtzeln aus der erden gehoben und von ihrer übrigen feuchtigkeit etwas getrucknet werden.

2 Solche aushebung verrichtet um Jacobi, da nicht allein ihre blumen längst vergangen, sondern der saame gantz zeitig, und die blätter auf der erden schon weggefaulet. Alsdann an einem schönen tage, da das erdreich wol trucken, grabet die zwiebeln behutsam auff, traget sie auff eine truckene, lufftige und von mäusen befreyete kammer, die einen saubern fuß-boden mit bretern beleget habe: breitet sie daselbst behend und ohne werffen dünne von einander, und zwar an eine solche seite, da die sonnen-strahlen nicht hintreffen können: nach acht tagen, wenn sie ein wenig getrucknet, saubert sie von der anhangenden erde, von den unnützen euersten schelffen, und vom verschimmelten, so etwas daran befindlich: imgleichen sondert davon die jungen setzlinge, und lasset sie also vermischet noch sechs oder sieben wochen, nemlich biß auf den halben september, auch wol biß Michaelis, oder noch später, wofern das wetter nur offen bleibet, liegen.

3 Alsdann im wachsenden mond erwählet zur wiedereinsetzung einen tag, da kein hefftiger ost- oder nordwind bläset, sondern ein gut still wetter ist: setzet auf den zubereiteten beten die alten zwiebel erstlich, nach der reihe hin, zwey zoll tieff in die erde, also daß die spitze oder das auge oben komme, und sie auffrecht stehen bleiben, daran nicht wenig gelegen, sonderlich bey den fritillarien. Thut darnach dergleichen mit den jungen setzlingen auff ein besonder bet, so werdet ihr befinden, daß selbige das folgende jahr wo nicht alle, jedoch gröSten theils zur blüht kommen: daraus denn leicht zu schliessen, wie viel geschwinder und bequemer diese vermehrung sey gegen der andern, so durch den saamen verrichtet wird.

4 Was die gar delicaten zwiebel-gewächs betrifft, selbige könten bey besorgenden hefftigen wintern wol in holtz-kasten gesetzet, und im pomerantzen-hause verwahret werden: wiewol es nicht so sehr nöthig, indem man die stellen, wo sie liegen, lieber mit mooß oder stroh wider die grimmige kälte bedecken kan.

5 Noch eins ist bey dieser einpflantzung zu beobachten von denjenigen bulbosis, derer kiele zugleich unten lange zasern haben, daß man ihnen dieselbige lasse biß auff die zeit der wiedereinsetzung: alsdann soll man die spitzen sothaner zasern mit einem scharffen messer oder schere etwas abstutzen, damit sie den erdsafft desto leichter an sich ziehen mögen. Sonderlich ist dieses zu thun bey weissen lilien, türckischen bunden, und hyacinthen.

### IV Erzehlung der zwiebel-gewächse.

#### 1 Zeitlosen.

Colchicum commune, C. B. Colchicum, Matth. Tab. Dod. l. B. tom. 2 l. 19. vulgare, Eyst. sive strangulatorium, & Ephemerum crocifolium, Lob. Zeitlosen, nackete jungfern. Derselben werden von C. B. ein und dreyßig arten gezehlet, welche ich nicht alle hier namkündig machen will: jedoch werden die mit gefüllten blumen am höchsten gehalten. Es blühet aber unter ihnen der gröste theil im herbst, colchicum autumnale, einfach oder mit viel blumen, weiß oder gesprengt, wie auch einige art gelb: Colchici verni oder derer, die im frühling ihre blumen herfür treiben, sind weniger. Wann die zwiebel um Jacobi ins land gesetzet wird, so kommet um Michaelis die blume herfür: den winter über lasset sie also stehen, so wächset im frühling allererst ihr kraut hernach, und bleibet fast den sommer durch: wenn dasselbe verfaulet, so nehmet die zwiebel aus, welche indessen einige junge angesetzet: lasset sie trucknen, und hebet sie auf biß auf die zeit des wiedereinpflantzens. Sie sind so lebhafft, daß sie gemeiniglich auch in der lufft blühen, wenn sie aus dem erdreich gehoben, und nicht zeitig genug wieder eingepflantzet werden: welches ebener massen thun die zwiebeln des saffrans, davon itzo soll gesaget werden.

#### 2 Saffran.

Crocus sativus, C. B. Crocus, Trag. Dod. Lob. Tab. l. B. tom. 2 l. 19. sativus autumnalis, Eyst. floridus & sine flore, Morif. hist. 2. Crocum, Matth. hortense, Cam. Rechter saffran. Dieser wird bey uns wenig, in Oesterreich aber häuffig gebauet, und die abgetrucknete blume durch gantz Teutschland an die gewürtz-krämer verhandelt. Vorzeiten hat man ihn nur in den morgenländern, sonderlich auf den bergen Coryco und Olympo gebauet, und von dannen als ein fremdes

fremdes gewürtz in Teutschland verführet, ist auch vor den besten allezeit gehalten worden. Seine pflantzung geschiehet bey uns also: Um Bartholomäi bereitet man lange bete von solchem erdreich, wie zu anderm zwiebelwerck bräuchlich, machet darinn lang-aus etliche kleine durchschnitt oder gräblein zwey zoll tieff, setzet die kiel aufrecht hinein, und zwar sechs finger weit einen von dem andern. Kurtz vor oder nach Michaelis stossen diese eingelegte kiel schmale graß-blätter, und zugleich ihre saffran-blumen heraus, welche man mit fleiß alle tage, sonderlich bey auf-und niedergang der sonnen, abnimmt: die graß-blätter aber faulen nachgehends weg, und hat man weiter auf nichts achtung zu geben, als daß die bete folgendes jahr von allem unkraut sauber gehalten werden. Auf selbigen herbst bringen sie abermahl, und zwar in grösserer menge und vollkommenheit, ihre blumen: im dritten jahr um Jacobi hebet man die kiel aus der erden, trucknet sie ab auf einem boden, und pflantzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische bete. Er wächst gern im magern erdreich, mist und dicke fette erde ist ihme zuwider. Die blumen dieses saffrans sind von farbe purpur-violblau, inwendig mit gelben zasern, welche zasern allein ausgezogen, und zum gebrauch eingesammlet werden. Ausser diesem wahren saffran zählet C. B. noch andere XXVIII arten, welche in fremden landen wild wachsen, und theils auch bey uns in gärten zur lust gezielet werden. Die wenigsten derselben blühen im herbst, crocus autumnalis: die meisten im frühlinge, crocus vernalis latifolius, & angustifolius. Die blumen sind weiß, gelbe, purpur, violblau, gescheckt, einfach, gefüllet und so fort. Ihre wartung ist aus des rechten saffrans leicht zu finden: aber von allen diesen kan kein wahrer saffran gesammlet werden.

## 3 Hunds-zahn.

Dens canis latiore rotundioreque folio, C. B. Dens caninus, Dod. purpurascente flore, Clus. Satyrium & Dens caninus, Lob. Dens canis flore rubro, Eyst. Pseudohermodactylus, Matth. Tab. Satyrion, quorundam erithronium bifolium, flore unico radiato purpureo, I. B. tom. 2 l. 19. Hunds-zahn mit purpurblumen.

Dens canis angustiore longioreque folio, C. B Dens caninus albo flore, Clus. Eyst. Erythronium flore albo angustioribus foliis, Lob. Hunds-zahn mit weissen blumen; welche art nicht so gemein, als die erste.

Dieses gewächs hat auch nichts besonders bey seiner wartung, ausser dem, wenn man ums andere jahr die umpflantzung der zwiebel-blumen zur hand nimmt, daß man alsdann die kiel des hundezahns, weil sie von natur etwas zarter, als die tulipen, nicht über zehen oder zwölff tage ausser dem erdreich lasse: im fall man aber gesinnet wäre, sie allererst mit den tulipen zugleich wieder einzupflantzen, so muß man sie in einen topf, mit frischem sande angefüllet, so lange einlegen, alsdenn in gute luckere erde, etwa 3 zoll tieff, mit dem wachsenden licht, wieder einsetzen. Der hunds-zahn blühet zeitig, dauret aber nicht lang, sondern die blume verschwindet bisweilen noch im April, und die blätter darauff im May, also daß man über der erden nach der zeit nichts mehr verspüret.

## 4 Fritillaria.

Sie hat den namen vom fritillo oder schach-spiel-bret, weil die gemeinste unter denselben eben so bund und gescheckt, wiewol es auch ungescheckten giebet. Der name meleagris kömmet her von den calecutischen hünern, als welchen diese blumen mit ihrer sprenglichen farbe gleichen. Sie werden mit grossem fleiß bey uns in die gärten gebracht, bey Orleans, Rochelle und in den pyrenæischen gebürgen wachsen sie von sich selbst. Das aus den blumen destillirte wasser vertreibet die sommer-flecken am gesicht und händen, damit gewaschen.

Fritillaria præcox pupurea variegata, C. B. fritillaria, Eyst. dilutior, Clus. & saturatior, I. B. tom. 2 l. 19. sive lilionarcissus purpureus variegatus, Lob. meleagris, Dod. Frühzeitige fritillarie mit purpur-gescheckten blumen.

Fritillaria alba præcox, C. B fritillaria alba, Clus. Eyst. alba altera, Lon. Frühzeitige fritillarie mit weissen blumen.

Fritillaria polyanthos flavoviridis, C. B. fritillaria polyanthos lutea, Eyst. Gelbgrüne fritillarie mit vielen blumen.

Fritillaria flore magno pleno, C. B. Fritillaria flore pleno, Eyst. Cam. Volle fritillarie.

Fritillaria serotina floribus ex flavo virentibus, C. B. fritillaria aquitanica, Clus. reflexis oris, I. B. tom. 2 l. 9. minor obsoleto colore in odora, Eyst. Späte fritillarie die gelb-grüne.

Fritillaria flava rubris maculis distincta, C. B. fritillaria lutea someri, Lob. Suert. fritillariæ tertium genus, Clus. Gelbe fritillarie mit rothen schecken.

Fritillaria flore minore, C. B. fritillaria pyrenæa, Clus. pyrenæa obsoleto luteo colore, Eyst. nigra pyrenæa, Lob. Kleine schwartze fritillarie.

Ausser diesen sieben arten, welche bey uns fürnehmlich bekannt, zehlet C. B. noch sieben andere: es ist jedoch die wartung einerley, und kommet mit andern zwiebel-blumen überein. Was aber kurtz zuvor von der verwahrung des hunde-zahns ausser dem erdreich; erinnert worden, soll auch alhier von den kielen der fritillarien verstanden werden: dann weiln sie eine nackende wurtzel haben, thut man sie, wann sie im Junio ausgenommen

werden, in einen topff mit sande, biß zu verpflantzung, welche im anfang des Septembris im wachsenden licht eine gute luckere und sandigte erde, alle 2 zoll tieff und 2 breit von einander, an einem warmen, trockenen und sonnenreichen ort geschehen kan. Welche versuchet die fritillarien durch saamen zu vermehren, haben befunden, daß er sehr lange in der erden liege, ehe er seine blätter zu weisen anhebet: von da an verfliessen noch wohl drey jahr, ehe solche saamen-pflantzlein blumen bringen.

Die frantzösische und niederländische gärtner haben diesen blumen, eben wie den tulipen und neglein besondere namen gegeben, als aquitanica, aschgraue, dobbelte, flutiæ secunda, glorieusa, grœneridder, Isabella, luteo, luteo sulpherino, marvelienſa, marvelienſa nova, monstrum, purpur, rubra, swarte, viperino, Witte &c.

## 5 Gladiolus.

Gladiolus floribus uno versu dispositis, C. B. gladiolus, Dod. narbonensis, Lob germanicus, Tab. victorialis rotunda, Eyst. Gladiolus I. Xyphion I. B. tom. 2 l. 19. Zwiebelschwertel. Dessen eine art wächset hoch, die andere niedrig: einer blühet roth oder purpur, der ander etwas blaß oder weißlicht, welcher ungemeiner.

Gladiolus utrinque floridus, C. B. Gladiolus, Matth. Italicus, Tab. Italicus flore rubro, Eyst. utrinque floriferus, Dod. binis florum ordinibus cinctus, Lob. Zwiebel-schwertel mit zwo reihen blumen.

Ihre wartung ist den andern bulben gleich: nur haben sie insgemein diese schädliche eigenschafft, daß sie gar zu viel junge ansetzen, welche dann von der haupt-zwiebel allemahl im versetzen abgenommen werden können. Sie wachsen sonst leichtlich, und werden zuletzt im Augusto oder anfangs Septembris aus den bollen vermehret und verpflantzet. Man muß sie in ein lucker und sandigtes erdreich im wachsenden licht 3 zoll tieff in die erde verpflantzen.

## 6 Hyacinth.

Dessen erzehlet C. B. neun und sechzig geschlecht, denen man als das siebentzigste zufügen kan hyacinthum racemosum corniculatum, welcher bey uns vorhanden, und von ihm übergangen zu seyn scheinet. Diese kan man bequem in sieben hauffen abtheilen, derer jedweder etliche gewisse unter sich begreiffet. Hyacinthus comosus, der fladdrige, hat unter sich fünffe: racemosus sive botryoides, der traublichte hat eilffe: oblongo flore, der mit langen blumen, hat zehen: orientalis flore simplici & pleno, der einfache und gefüllte orientalische hat ein und zwantzig: stellaris, der gestirnte hat siebenzehen: Indicus, der indianische hat vier: colchici folio, der mit zeitlosen blättern hat zwey, und findet sich also die summa LXX, unter welchen nachgesetzte fürnehmlich bey uns bißher, und zwar gröſten theils nach der gemeinen weise der zwiebel-gewächse beschicket und die vermehrung nicht durch saamen, sondern durch junge absetzlinge der wurtzel verrichtet worden. Stehen alle gern in sandichter mürber erde, und werden im September verpflantzet. wenn sie nicht zum wenigsten übers ander jahr heraus gethan werden, so zerfallen sie gern, und in gar kleine zwiebeln, welche kaum in dem dritten jahr wieder recht blühen.

Hyacinthus comosus major purpureus, C. B. Flattriger hyacinth. Hyacinthus, Matth. maximus, Tab. comosus major, Lob. comosus spurius, Eyst. neotericorum sive comosus spurius tertius, Dod.

Hyacinthus racemosus cæruleus major, C. B. Grosser blauer trauben-hyacinth. Hiacinthus botryoides major, Eyst. botryoides cæruleus major, Tab. botryoides cæruleus amœnus, Lob. ic.

Hyacinthus racemosus albus, C. B. Weisser trauben-hyacinth. Hyacinthus botryoides lacteus, Tab. botryoides flore albo, Clus. Eyst. Dipcadi candidis floribus, Lob.

Hyacynthus racemosus cæruleus minor juncifolius, C. B. Kleiner blauer trauben-hyacinth. Hyacinthus racemosus, Dod. botryoides vulgaris, Lob. ic. botryoides primus & minor, Clus. cæruleus minor vel sextus. Tab.

Hyacinthus racemosus moschatus, C. B. Moschriechender trauben-hyacinth. Hyacinthus spurius recentiorum alter, Dod. botryoides chalcedonicus muscatus, Tab. muscari obsoletiore flore, Clus. majus obsoleto albo flore, Eyst. dipcadi chalcedonicum & italorum, Lob. bulbus vomitorius Matth. Hyacinthus odoratissimus. dictus tibcadi & muscari, I. B. tom. 2 l. 19. Dieser giebt einen sehr lieblichen geruch von sich, gleichwie muscus, sonderlich wann seine blumen anheben zu verwelcken.

Hyacinthus racemosus corniculatus. Gehörneter trauben-hyacinth, dessen kurtz zuvor meldung geschehen. Seine blumen sind sehr klein, dichte und krauß an einander gesetzet, von farben grau-blau: wie auch zuweilen blaßroth vermischet. Ihre dichtigkeit giebet sich endlich aus einander, und schiessen wie ähren oder hörnlein in die höhe, davon ihm bey uns der name gegeben worden.

Hyacinthus oblongo flore cæruleus major, C. B. Hyacinth mit länglichten blauen blumen. Hyacinthus hispanicus, Clus. non scriptus, Dod. anglicus, Eyst. anglicus & belgicus, Lob. I. B.

Hyacinthus obsoleto flore, C. B. Hyacinth mit länglichten fahlen oder rehfarben blumen. Hyacinthus hispanicus obsoleto flore, Cam.

obsoleti

obsoleti coloris hispanicus serotinus, Clus. serotinus maximus, Eyst. Hyacintus obsoletior hispanicus, anglico similis, I. B.

Hyacinthus orientalis, caule maculato, C. B. Orientalischer hyacinth mit fleckigtem stengel. Hyacinthus orientalis, Matth. Dod. Clus. cæruleus, Tab. Eyst. orientalis græcus, Lob. quibusdam constantinopolitanus, I. B.

Hyacinthus orientalis caule folioso, C. B. Orientalischer hyacinth mit blättrigtem stengel. Hyacinthus asiaticus phyllophoro caule, Clus. cur. post.

Hyacinthus orientalis maximus, C. B. Gar grosser orientalischer hyacinth. Hyacinthus orientalis major, Dod. orientalis major polyanthos, Lob. Tab. orientalis polyanthos, Clus. orientalis alter, Matth.

Hyacinthus orientalis albus primus, C. B. Orientalischer hyacinth mit weissen blumen. Hyacinthus orientalis albus, Lob. ic. niveus, Clus. Eyst.

Hyacinthus orientalis flore duplici, C. B. & Eyst. Orientalischer hyacinth mit gedoppelten blumen. Hyacinthus flore duplici ex albo viresçente, Clus. cur. post.

Hyacinthus orientalis flore cæruleo pleno, C. B. & Eyst. Orientalischer hyacinth mit angefüllten blauen blumen.

Hyacinthus orientalis serotinus, C. B. Später orientalischer hyacinth. Hyacinthus orientalis serotinus mixtus, Eyst.

Hyacinthus stellaris bifolius germanicus, C. B. Gestirnter hyacinth mit zwey blättern. Hyacinthus albicans seu fœmina, Fuch. hyacinthi germanici liliflori minor species, Lob. narcissus cæruleus, Trag. bulbus vomitorius, Lon.

Hyacinteus stellaris trifolius, C. B. Gestirnter hyacinth mit drey blättern. Hyacinthus Fuchsii, Dod. stellatus, Clus. stellatus flore cæruleo, Eyst. germanicus liliflorus stellaris, vel flos Martius stellatus germanicus, Lob.

Hyacinthus stellaris autumnalis major, C. B. Gestirnter herbst-hyacinth der grosse. Hiacinthus autumnalis major, Clus. Lob. Dod. stellatus autumnalis angusti folius major, Eyst.

Hyacinthus stellaris autumnalis minor, C. B. Gestirnter herbst-hyacinth der kleine. Hiacinthus autumnalis, Lob. autumnalis minor, Dod. Clus. Eyst.

Hyacinthus indicus bulbosus stellatus, C. B. Indianischer hyacinth mit zwieblichter wurtzel. Hyacinthus stellatus peruanus, Clus. Eyst. Lob. adv. part. sec. der mit blauen, und der mit weissen blumen.

Hyacinthus indicus tuberosus flore narcissi, C. B. Indianischer hyacinth mit knolligter wurtzel, tuberose. Hyacinthus indicus tuberosa radice, Robin. major indicus tuberosa radice, Swertii. Welcher wegen der form seiner wurtzel nicht unbillig unter die knollen-gewächs zu rechnen: jedoch damit die ordnung der hyacinthen nicht zertrennet werde, haben wir ihn allhier mit nahmkündig machen wollen. Seine wartung hat für andern hyacinthen etwas sonderlichs, wie droben im 3 capitel gelehret worden.

Sonsten werden noch viel andere arten der hyacinthen gefunden, und haben sonderliche namen von den liebhabern der gärtnerey bekommen, die seltsamsten dieser zeit heist man auf nieder-teutsch: Blyhof, brutus, bulteners, cron royael, celestin, florison, groote Iupiter, groote Sultan, Hecuba, Iulia, passe royael, passe tout, princes royael, vvitte Diana, witte florida, witte Helena, witte van Katelyn, vvitte triumphant, und dergleichen mehr arten. Bes. daneben, Chr. Mentzel. *indic, polyglott. plantar. p. 150*, und Andr. de la Croyx *delic. & arcan. flor. pag. 120.*

## 7 Iris bulbosa.

Diese begreifft unter sich, nach C. B. meinung, zwantzig arten, welche er gleichsam in vier hauffen absondert, theils in ansehung der blätter, theils wegen der farbe an den blumen. Also hat iris bulbosa latifolia IV, angustifolia III, lutea VIII, cærulea V arten: unter welchen die fürnehmsten bey unser gärtnerey gebauet werden, samt ihren veränderungen, welche gemelder autor aus dem eystettischen garten, und dem florilegio Svvertii in guter ordnung fürgestellet, und allhie zu wiederholen unnöthig.

Sie können einen sonnichten ort wohl erdulden, erfodern gute wiesen-erde, werden drey zoll tieff und viere weit von einander gepflantzet. Man pfleget sie um das ander jahr auszugraben etwan im Augusto, und im September im wachsenden mond wieder einzusetzen. Im übrigen, dieweil die zwiebel-iris auch dem gebrechen unterworffen, daß durch überflüßige einsetzung der jungen kiel sie ihnen selbst schaden zufügen: so wird hiewider eben das mittel dienen, welches kurtz zuvor bey den gladiolis erwehnet worden, daß man nemlich im versetzen die hauptzwiebel von den jungen absetzlingen fleißig befreyen solle. Bey ausgang des herbsts stossen sie die spitzen der neuen blätter schon herfür, und können den frost gleich den tulipen ertragen. Sie werden ins gemein aus absetzling fortgebracht: wer aber will, kan den reiffen saamen alsofort im herbst auf gut land aussäen, so wird er im vierten jahr blumen davon bekommen, welche gantz mit andern farben gezieret, als ihre eltern waren.

## 8 Schnee-tropffen.

Leucoium bulbosum vulgare, C. B. Ge-

meine schnee-tropffen. Leucoium bulbosum primum, Tab. hexaphyllon, Dod. minus, Eyst. præcox majus, Clus. Leuconarcissolirium paucioribus floribus, Lob. Leucojum bulbosum præcox majus, sex petalis æqualibus & albis, Moris. hist. 2 Leucoj. bulbosum hexaphyllon cum unico flore, varius bino, I. B. tom. 2 l. 9.

Leucoium bulbosum majus sive multiflorum, C. B. Grosse schnee-tropffen. Leucoium bulbosum serotinum, Eyst. polyanthemum, Dod. multiflorum, Tab. Leuconarcissolirion pratense vernum, Lob. Leucojum bulbosum polyanthemum tardius florens, floribus minoribus, I. B. Leucoj. bulbosum serotinum majus, multiflorum, Moris. hist. 2.

Leucojum bulbosum trifolium majus, C. B. Dreyblättrigte schnee-tropffen die grossen. Leucojum bulbosum secundum, Tab. præcox byzantinum, Clus. Leucojum bulbosum majus præcox. bizantinum, tribus petalis albis majoribus, terna minora herbacea seu viridia cingentibus Moris. hist. 2. Leucoj. bulbosum præcox, bycantinum, I. B.

Leucojum bulbosum trifolium minus, C. B. Dreyblättrigte schnee-tropffen die kleinen. Leucojum bulbosum triphyllon, Dod. præcox minus, Clus. Leuconarcissolirion minimum Lob. Leucojum bulbosum minus præcox, tribus petalis albis minoribus, cingentibus terna minora herbacei coloris, Moris. hist. 2. Leucoj. bulbosum minus triphyllon, I. B.

Diese vier arten sind unsers orts bekant, wiewohl ihrer C. B. noch sieben andere erzehlet. Sie blühen mit ausgang des winters, offtmahls noch bey währendem schnee, daher sie ihren namen erlanget: welcher dann zu vermeidung eines irrthums vielmehr beyzubehalten, als der ander name, hornungsblume, sintemahl derselbe von einigen scribenten auch etlichen narcissen zugeleget wird. Ihre wartung und pflantzung ist wie der andern zwiebelblumen; nur daß sie auch wohl mit geringem grunde vorlieb nehmen, und daß ihre kiel, wenn sie den herbst umgesetzet, nicht allezeit den nächstfolgenden frühling drauff, sondern bißweilen das ander jahr hernach erst zur blühte kommen. Daraus dann folget, daß das jährliche umsetzen ihnen nicht dienlich: hergegen daß es besser sey, sie etliche jahr an einander unbeweget stehen lassen.

Die weissen blümlein haben in den fellen der augen ein grosses vermögen dieselben zu vertreiben, und so ein wasser daraus distilliret wird, so ist es in den augenbeschwerungen nicht gnug zu loben, Ioh. Agricol. *tr. 10 chirurg. paxo.* Aqua in suffosine oculorum magni est usus, Fr. Hoffmann. *l. 1 Matth. med. c. 19.* in lentiginibus, sommerflecken, mira præstat, ad mentem D. Michaëlis. Die wurtzel vertreiben das fieber. Bes. *collectan. med.* Steph. Blankart. *p. m. 187.*

## 9 Weisse lilien.

Lilium album flore erecto & vulgare, C. B. lilium, Matth. album, Trag. Tab. Eyst. candidum, Lob. Dod. Lilium album vulgare & odoratum, flore erecto, Moris. hist. 2. Lilium album vulgare, I. B. tom. 2 l. 19. Gemeine weisse lilie.

Lilium album flore pleno spicato. Lilium centifolium, s. flore multiplici fastigiato. Gefüllte weisse lilie, an welcher die blätter der blumen oben am stengel in gestalt einer ähre dick zusammen gesetzet sind. Diß gewächse ist bisher nicht sehr bekant, und ist sonderlich daran zu verwundern die menge der blumen-blätter, welche so dicht beysammen stehet, daß die gantz obersten an der spitze kaum zum auffblühen kommen, sondern geschlossen bleiben.

Ins gemein erfordern die weissen lilien keine andere wartung als andere bulben, nur daß man sie nicht so lang als etwa die tulipen-zwiebel ausser der erden lasse, sondern bald, oder ja nach wenig tagen wieder einpflantze: auch ist ihnen dienlicher, daß man sie etliche jahr nach einander unverrückt stehen lasse, als daß man sie jährlich umsetze. Sie mögen guten grund gar wol leiden, müssen aber nicht so tieff als im schlechten grund stehen: wachsen weit besser, überkommen auch einen viel bessern geruch, wenn sie zu den rosen gepflantzet werden. Wenn man die zwiebeln mit saffran-wasser offt begiesset, bringet sie eine gelbe blume herfür. Ihr saame kömmet allhier nicht allemahl zu solcher reiffung, daß er zur vermehrung tauglich: und also findet bey ihnen nur die fortpflantzung durch absetzlinge der wurtzel statt, und ist der September die beste zeit sie zu verpflantzen. Dieses ist merckwürdig so wohl bey den weissen lilien, als bey allen schuppigten zwiebel-werck, daß sie aus natürlicher fruchtbarkeit auch durch die von einander getheilte schupen oder blätlein ihrer zwiebel können vermehret werden: sintemal eine jedwede schuppe, wenn sie in die erde geleget wird, eigene wurtzeln setzet, und ein neues pflänzlein herfür bringet.

Der lilien würde hat Plinium dahin bewogen, daß er solche die crone aller blumen genennet: die Ebräer aber die sechs-blättrichte cronen-blume: die Griechen ἄνθος ἀνθων, i. e. florem florum, nennen. Dioscorides λείριον, ob suavis odoris effluvium: Nicander Aphrodites carma, i. e. veneris volupe, vocant:

Lilia, quæ lyria vocant alii poëtæ:
Ambrosiam alii, multi veneris oblectamentum.

Die poeten tichten, die lilien hätten ihre schöne gestalt und weisse farbe von der milch der göttin Iunonis bekommen, um welcher ursach willen sie

dieselbe

dieselbe auch rosam vel lac Iunonis nennen. Dann sie geben für, es habe Jupiter den Herculem, welchem er aus Alcmena entführet, der Iunoni, als sie geschlaffen, an die brüste geleget, und nachdem er gesäuget, sey ihr sehr viel milch ausgeflossen; so theils den himmel getroffen, daraus galaxia s. via lactea, die milch-straße, entstanden; theils aber herab auf die erde gefallen, daraus die weissen lilien gewachsen. Besiehe Lud. Cœl. Rhodig. *lect. antiqu. l. 6 c. 2.* Ioh. Bapt. Port. *vill. l. 9 c. 6.* Veteres ob elegantiam & odoris fragrantiam in coronis utebantur. In der heiligen schrifft wird der lilien offt erwehnet, und derselben schmuck und schönheit gepriesen: unser Heyland Jesus Christus spricht, *Matth. VI v. 29, Luc. XII v. 27,* daß auch Salomo in aller seiner herrlichkeit nicht ist bekleidet gewesen, als der eins. Ist sonst wegen ihres angenehmen geruchs und vielfältigen gebrauchs willen in den gärten eine nicht unachtbare blume. Die blumen erwärmen und feuchten: die wurtzeln oder bollen reinigen und trucknen, zertheilen, erweichen und zeitigen, deßwegen in apostemen, geschwulsten und schmertzen zu lindern, unter die umschläge und breypflaster, sehr gebräuchlich. Die wurtzel in heisser aschen gebraten, und mit rosen- oder eyer-öl vermenget, löschet gewaltig den brand vom feuer: in wein gesotten und drey tage nach einander übergelegt, vertreibet die elster-augen, Fernel. *l. 6 meth. med. c. 4.* Wenn man sie mit frischer ungesaltzener butter und hünerfett kochet, und ein wenig mehl von leinsaamen hinzu thut, stillet sie trefflich den schmertzen der güldenen ader, so nicht fliessen, Crat. *l. 5 epist. med. & Scholz. ed.* Die wurtzeln in süssen wein gesotten und getruncken, treiben das geronnene blut durch den stuhlgang hinweg: befördern auch die menses und geburt. Die zwischen den blättern vorherstehende gelbe fäserchen oder kölblein, stamina, s. filamenta crocea, in den apothecken antheræ & crocus liliorum alborum genannt, treiben die menses fast sehr, tantæ sunt potentiæ in expellendis mensibus, ut citra abortus periculum gravidis non adhiberi possint, befördern die geburt, besiehe Crat. *l. 5 conf. 40.* Franc. Joel *l. 8 pract. 5, 4.* und vertreiben die gelbsucht, in wein gelegt und darvon getruncken. Das aus den weissen blumen destillirte **wasser** befördert die weiber-reinigung und geburt, treibt aus die todte- und nachgeburt: tilget den weissen weiber-fluß, mit weissen corallen- oder beinbruch, osteocolla, eingenommen: stärckt das erkalte haupt, stillet die kalte flüsse, und bringt die verlohrne sprache wieder: es ist auch gut vor den husten, heischerkeit, keichen und mutterbeschwerung: cum vino destillata ad hystericam pasionem præstantissima, Fr. Hoffmann. *in clav. pharm. Schröd. l. 4. s. 1.* Es benimmt die hitze der augen und stillet derselben schmertzen, mit tüchlein übergelegt; deßgleichen alle flecken und masen der haut, mit weiß-wurtz-safft vermischt, und damit gewaschen: es löschet auch den brand, und zeucht die hitze daraus, wann sich einer mit siedenden wasser, öl oder fett verbrennet hat, und heilet. Etliche brennen auch ein wasser von den gelben fäserlein, welches sehr hoch gepriesen wird zu der verlohrnen sprach, getruncken, und auf die zungen gelegt, oder dieselbe offt damit bestrichen. Ist auch ein kräfftig mittel die verstandene zeit der weiber, die todte frucht und nachgeburt fortzutreiben. Das **lilien-öl** von den blumen, welches man oleum lilinum, oder liliorum alborum und susinum nennet, flores enim Arabibus susen appellantur, erwärmt, erweicht, zertheilt und lindert die schmertzen von kälte: wird gar nützlich gebraucht zu den entzündungen und geschwulsten, zeitiget die geschwüre, vertreibet die heßlichen narben und wundmähler, macht haar wachsen, und heilet den fliessenden grind des haupts, deßgleichen die schuppen, finnen, hitz-blätterlein, und die blaue striemen und narben: es lindert die schmertzen der brust, des magens, der colic, der nieren, blasen und mutter: ist auch gut wider den krampff, hilfft den schwangern zu einer leichten geburt, stillet die nachwehen der kindbetterinnen, warm damit geschmieret, oder hanfenwerck darein genetzt und warm auf die schooß gelegt: ist sehr gebräuchlich in den clystiren, wann man den bauch will laxiren und erweichen, das leibwehe oder bauchgrimmen lindern und stillen. Die lilien-blätter, so in dem öl zu boden gefallen, sind trefflich gut zu den hitzigen geschwären, löschen den brand vom feuer und lindern die schmertzen. Oleum lil. alb. destillatum insigne est medicamentum ad compressionem pectoris, ex cerevisia calida, Joh. Agricol. *comment. in Popp. lib. 1.* Wer mehr von der lilien nutzbarkeit zu wissen verlangt, der besehe D. Matth. Tilingii *lilium curiosum,* so anno 1683 zu Franckfurt am Mayn gedruckt worden.

## 10 Feuer-lilien.

Lilium purpurocroceum majus, C. B. purpureum majus, Lob. Dod. Eyst. aureum majus, Tab. lilium rubens, vel croceum majus, I. B. tom. 2 l. 19. Hemerocallis Dioscoridis, Matth. grosse feuer-lilie, rothe gold-lilie.

Lilium purpurocroceum minus, C. B. purpureum minus, Lob. Dod. puniceum non bulbiferum minus, Clus. rubens, vel croceum minus, I. B. kleine feuer-lilie.

Ihre blumen sind purpur-saffran, oder feuerfarben, davon sie den namen bekommen: in der wartung sind sie mit den vorhergehenden weissen lilien gleich, ja sie können auch gleich ihnen durch die schuppen der wurtzel fortgebracht werden. Wenn diese zwiebel sich sehr gestärcket und in frechem erdreich fortwächset, pfleget sie zuweilen einen

nen breiten seltsamen stengel zu treiben, fast wie drunten von der käyserkroye soll erzehlet werden. C. Bauhinus erzehlet ihrer noch vier andere arten, denen er beyfüget vier lilia bulbifera, welche nemlich zugleich auf ihren stengel kleine zwiebeln tragen, dadurch sie eben so vermehret werden können, als durch die absetzlinge, so ihre mutter-zwiebel unter der erden machet. Davon ist vorhanden

Lilium bulbiferum minus, C.B. bulbiferum repens I. B. Lilium cruentum bulbiferum, Eyst. purpureum tertium, Dod. cruentum quartum secundum caulem bulbulis donatum, Lob. Zwiebel-tragende feuer-lilien.

## 11 Türckischer bund.

Ist eine art lilien, an welchen die blätter der blumen gantz zurück gebogen sind. Die blätter am stengel sind entweder breit oder schmal, und daher entstehen zwey geschlecht, martagon latifolium, & angustifolium. Jenes hat unter sich X, dieses VI arten. Unter denen sind nachgesetzte fürnehmlich vorhanden.

Lilium floribus reflexis montanum. C. B. Gemein türckischer bund, goldwurtz. Lilium sylvestre, Dod. montanum, Lob. montanum flore purpurascente punctatum, Eyst. Martagon, Matth. Lilium intortum s. cymbalum. P. Lauremberg. Appar. Plant. Ein klein geschlecht von diesem wächset auch hierum in der nähe wild.

Lilium floribus reflexis albis non punctatis, C.B. Weiß türckischer bund. Lilium montanum minus album non punctatum, Eyst. montanum albo flore, Clus. Martagon imperiale niveum sine maculis, Bry.

Lilium Byzantinum miniatum polyanthos, C.B. Lichtrother türckischer bund mit vielen blumen. Lilium Byzantinum miniato saturatiore flore polyanthes sive zusiniare, Clus. Chalcedonicum miniatum præcox, Lob. Byzantinum serotinum, Eyst. Lilium flore miniato nutante, S. Hemerocallis chalcedonica quibusdam, I. B.

Lilium floribus reflexis flavum angustifolium, C.B. Gelber türckischer bund. Lilium montanum flavo flore, Lob. montanum flore luteo punctatum & non punctatum, Eyst. montanum flavo flore maculis distinctum & non distinctum, Clus.

Bey der cultur ist nichts sonderlichs in acht zu nehmen, als daß die aushebung der zwiebeln nicht alle jahr geschehen darff: wenn sie aber ausgehoben, sind sie nicht gar lange über der erde zu lassen, sondern bald wieder einzulegen. Will man sie iedennoch etwas ausser dem erdreich halten, so müssen sie in einen winckel geleget, und mit erde beworffen werden: auff solche weise dauren sie, biß man neben andern sachen sie wieder unterbringet. Einige legen sie fast einen halben fuß tieff in die erden, in meinung, daß die krone über der zwiebel desto stärcker treibe. Sie werden von den jungen, so die alten absetzen, vermehret und fortgepflantzet. Man pflantzet sie gerne an die ecken der bete hin und wieder, da sie etliche jahr stehen können, ehe man sie wieder ausnimmt. Die aus samen gezielet werden, blühen erst nach dem sechsten jahr, und kommen von der farbe ihrer mütter weit ab. Diese schuppichte bulben des türckischen bunds werden von den ameisen sehr angefochten, wie imgleichen die blumen von vorerwehnten feuerlilien.

Die alchimisten machen grosses geschrey von diesem gewächs. Denn sie vermeinen, es habe die krafft die metall zu verändern. Die wurtzel kommt sonst mit der weissen lilien-wurtzel an kräften fast überein: dieselbe in wein gesotten und getruncken benimmt die beschwerlichkeit des harns und befordert die monat-zeit. Die blätter mit der wurtzel sind gut zu den verbranten gliedern, für die hitzige apostemen und geschwulsten, schmertzen der güldnen ader und geschwollenen brüste, unter die umschläge und breypflaster genommen. Die asche davon mit honig vermischt, dienet vor das haar-ausfallen. Einige brennen aus der wurtzel ein wasser, welches sie zu den zerquetschten und verbranten gliedern loben: zertreibet auch die blau gestossene flecke damit gewaschen. Emanuel Svvertius hat derer zehenerley gattungen in seinem Anno 1612 zu Franckfurt edirten blumen-buch.

## 12 Kayser-crone.

Lilium sive corona imperialis, C. B. Lob. Corona imperialis, Dod. Tab. Eyst. I. B. tom. 2 l. 19. Tusai sive lilium persicum primum, Clus. Einfache käyser-crone, an welcher die blume röthlich: wie auch die gelbe kayser-crone, an welcher die blume citronen-farbe: und dann die bunte, welche zwar gelb, aber mit rothen streiffen durchzogen: und die weisse, so noch gar rar ist.

Lilium sive corona imperialis flore pleno. Volle kayser-crone, oder mit gefüllten blumen.

Lilium sive corona imperialis duplici corona, C. B. Corona imperialis florum classe duplici, Eyst. phœnicea duplici corona aut serie florum, Lob. Doppelte kayser-crone, oder mit zwo reihen blumen über einander, cron à cron.

Ob diß gewächs gleich scheinet ein geschlecht der lilien zu seyn, so ist doch seine wurtzel nicht schuppig, sondern rund und glat, gelbicht, und hat oben ein grüblein, daraus der stengel wächset. Sie ist so bekant, daß es keiner beschreibung ihrer eusserlichen gestalt bedarff: aber dieses ist an ihr merckwürdig, daß ein iedwedes blumen-blat am boden ein weisses küglein, in gestalt einer perlen hat, darinn eine feuchtigkeit verschlossen, welche als ein klares

klares wasser allmählich heraus schwitzet. Die wurtzel ist an den gröſten bey zwey pfund schwer, deßwegen sie auf vier zoll tieff, und einer spannen weit und mehr von einander gesetzet seyn wollen.

Sie erfordert sonst ein sehr lucker und wolbereitet land, und errinnert Petrus Lauremberg hiebey, man solle schaff- oder küh-mist tieff hinunter graben, alsdann erde drüber schütten, und die zwiebel also hinein legen, daß sie selbst nur das erdreich berühre, ihre zasern aber sich herunter in den mist erstrecken mögen: auf solche art triebe sie viel stärcker an. Auch will die käyser-crone an einen solchen ort gestellet seyn, da sie die immerwährende gegenwart der sonnen nicht ertragen darff, sonst fället die blume bald ab. Sie blühet im april oder may, und ist alsdann der lustgärten prächtigste zier. Ihr saame giebt zwar junge pflänzlein, welche aber nach dem achten jahr allererst blumen tragen: deßwegen man sie durch absetzlinge fort pflantzen soll, wie ander kielwerck, jedoch daß ihre zwiebeln nicht viel länger, als acht oder zehen tage über der erden bleiben. Dis ausnehmen und einsetzen soll nach Jacobi oder im september geschehen, wiewohl sie nicht alle jahr, sondern nur selten ausgenommen seyn will.

Kayser-cronen und dergleichen zwiebel-blumen soll man ehe nicht abbrechen, biß die blume ihre rechte vollkommenheit erlanget, und die blätter anfahen welck zu werden; sintemahl so sie eher abgebrochen werden, pfleget die zwiebel von dem häuffig angezogenen safft, weil er nirgend hin vertheilet werden kan, zu faulen.

Lilium sive corona imperialis multiflora latoque caule, C. B. Corona imperialis polyanthes, Eyst. Corona platicaulos sive laticulis, Lob. adv. part. alt. Tusai sive lilium Persicum tertium, & Tusai polyanthes, Clus. Kayser-crone mit einem breiten stengel und vielen blumen. Eine solche wuchs im churfürstlichen lustgarten zu Berlin im jahr 1661 mit XX vollkommen, und IV unvollkommenen blumen, gantz auf die weise, wie dergleichen im Eystettischen garten gemahlet zu finden. Folgendes jahr kam selbige wieder zu ihrer vorigen natur, stieß hervor einen gewöhnlichen runden stengel, und nur fünff blumen, wie auch schon an der seinen Carolus Clusius wahrgenommen lib. II. Rar. Plant hist. cap. I. Und zwar, weil bey dieser breit-stenglichten kayser-crone keine beständigkeit von jahr zu jahr gespüret wird, als ist sie keine besondere art oder species, sondern nur ein abortus und irrthum der natur, welcher aus frechheit der zwiebel und gütigkeit des landes herrühret, zu nennen. Ob aber eine solche mißgeburth auch durch kunst zu wege gebracht werden könne, davon geschiehet drunten im VII cap. meldung. Etwas dergleichen begiebet sich zuweilen auch in den ranunculis, wie im IV cap. des VI buchs zu finden.



## 13. Persianische lilie.

Lilium Persicum, C. B. Lob. Tab. Eyst. Lilium Susianum, Clus. I. B. tom. 2 l. 19. Heist auch der persianische federpusch, und bringet um seinen stengel herum eine menge vielfarbener blumen mit gelben zasern an unterwerts gebogenen stengeln, welche zusammen eine pyramide darstellen, und deßwegen dieses gewächs angenehm machen.

Sie erfordert auch luckere garten-erde, drey zoll tieff ins land, spannen-weit von einander, mittelmäßige sonne, damit die blumen desto länger dauren. Soll selten aus der erden gehoben, oder doch nicht lange daraus gelassen, und den winter wol bedecket werden. Ist eine der ungemeinsten lilien und die bey uns schwerer, als die vorigen fortkommet, und pfleget bißweilen ihre zwiebel von jahr zu jahr sich zu verringern.

## 14. Moly.

Dieses gewächses stellet C. B. XIV. arten für, unter welchen folgende vier sonderlich bey unser gärtnerey bekant, blühen fast wie zwiebeln, und werden alle nach gemeiner regel der zwiebel-blumen begatet.

Moly latifolium liliflorum, C. B. Moly mit lilien-blumen. Moly latifolium, Dod. liliflorum, Lob. Theophrasti, Clus. magnum, I. B.

Moly latifolium Indicum, C. B. Indianisch Moly. Moly Indicum, Clus. Caucafon. Lob. ic. I. B.

Moly latifolium Hispanicum, C. B. Spanisch Moly. Moly Hispanicum purpureum, vel Moly montanum latifolium purpureum Hispanicum, Clus. cur. post. Huc pertinet Moly latifolium, Eyst.

Moly latifolium luteum odore allii secundum, C. B. Knoblauch Moly mit gelb-grünen blumen. Moly latifolium flore flavo, Eyst. luteum foliis tulipæ odore alii, M. Hoffmann.

Ornithogalum Indicum latifolium floriferum sphæricum, colore colossino aut albo, Moris. hist. 2. Diß gewächs soll sonderlich wider die zauberey dienen; daher es auch die alten Heyden stets bey sich pflegten zu tragen, und glaubet man, daß solches Mercurius dem Ulyssi gegeben, sich vor zauberey der Circe damit zu bewahren. Bes. Homer. *Odyss. 10.* Ovid. *l. 10 Metamorph.* Nat. Com. *Mytholog. l. 6 c. 6.* Andr. Laurent. *oper. therapeut. tr de Sanat. strum. l. 1 c. 5.* Ioh. Chr. Fromman. *Tr. de Fascinat. p. 935.* Hier. Jordan. *lib. de eo quod divin. est in morb. c. 56.* An sit Moly tantopere laudatum ab Homero lis est. In der artzney wird es sonst nicht gebraucht.

## 15. Narcissen.

Derselben erzehlet C. B. neun und neuntzig arten, unterschieden an gröſſe, breiten und schmalen

blättern, einfachen oder gefüllten blumen, von farben weiß, gelb, roth, mit grossen oder kleinen kelchen, und sofort. Ihre begattung ist wie der andern zwiebel-blumen, und behelffen sich leicht: jedoch lieben sie ein luckers und etwas feuchtes erdreich. Wenn sie offt umgesetzet werden, verdoppeln sie zuweilen ihre blumen. Die gefüllten tragen keinen saamen: es werden auch insgemein alle narcissen nicht durch saamen, sondern zwiebeln fortgebracht. Bey uns sind nachgesetzte XXVII arten vor andern bekant.

Narcissus albus circulo croceo vel luteo, C. B. Weisse narcisse mit gelbem circkel. Narcissus veterum, Trag. decimus roseoluteus major, Tab. poëticus medio croceus, Lob.

Narcissus Indicus totus ruber, C. B. Gantz rothe narcisse aus Indien. Narcissus Indicus rubro flore, Lob. adv. part. 2. flore sanguineo, Swert. Iacobæus, Clus.

Narcissus orientalis albus calice stellato. C. B. Weiß orientalische narcisse mit gestirntem kelche. Narcissus orientalis albus odoratus calice stellato, Eyst.

Narcissus totus albus major, C. B. Gantz weisse narcisse die grosse. Narcissus totus albus, Dod. Lob. quintus albus, Tab. latifolius simplici flore prorsus albo, Clus. orientalis polyanthos minor totus albus, Eyst.

Narcissus totus albus minor, C. B. Gantz weisse narcisse die kleine. Narcissus latifolius niveus alter, Clus. totus albus paucioribus floribus, Lob. albus minor, Cam.

Narcissus orientalis albus calice luteo medius, C. B. Weisse orientalische narcisse mit gelbem kelche. Narcissus polyanthos orientalis medioluteus odoratus medius, Eyst.

Narcissus pallidus mediocroceus, C. B. Narcisse mit blassen blumen, in der mitte saffrangelbe. Narcissus medioluteus Pisanus, Lob. ic. Swert.

Narcissus pallidus medioaureus, C. B. Narcisse mit blassen blumen, in der mitte goldgelb. Narcissus præcox sulphurei coloris minor. Clus. cur. post.

Narcissus luteus polyanthos Lusitanicus C. B. Gelbe vielblümige narcisse aus Portugal. Narcissus d'Argiers aut Ægyptius, Lob. adv. part. 2 deArgiers polyanthos totus luteus, Eyst.

Narcissus luteus polyanthos Africanus, C. B. Gelbe vielblümige narcisse aus Africa. Narcissus Africanus flavus polyanthos, Clus. add. cur. post. Africanus multiflorus coronatus, Swert.

Narcissus juncifolius oblongo calyce luteus major, C. B. Gelbe binsen-narcisse die grosse. Narcissus juncifolius luteus major, Dod. luteus juncifolius vel Africanus præcox, Lob. major juncifolius, Eyst.

Narcissus juncifolius luteus minor. C. B. Gelbe binsen-narcisse die kleine. Narcissus juncifolius minor, Dod. Clus. Eyst. juncifolius serotinus, Lob.

Narcissus juncifolius flore pallidiore, calice flavo, C. B. Blasse binsen-narcisse mit gelbem kelche. Narcissus juncifolius minor, Clus. Lob. ady. part. 2. juncifolius minimus, Eyst.

Narcissus autumnalis albus, C B. Weisse herbst-narcisse. Narcissus junceis foliis albus autumnalis medio obsoletus, Suert.

Narcissus major totus luteus calice prælongo, C. B. Gantz gelbe narcisse mit langem kelche. Narcissus totus luteus montanus major, Eyst totus luteus montanus Theophrasti Hispanicus, Lob.

Narcissus albus oblongo calice. C. B. Weisse narcisse mit langem kelche. Narcissus oblonga tuba totus albus, Suert. Pseudonarcissus albo flore, Clus. totus albus, Eyst.

Narcissus montanus juncifolius calice flavo, C. B. Binsen-narcisse mit gelbem kelche. Narcissus montanus juncifolius minimus, Lob. Pseudonarcissus juncifolius primus, Clus.

Narcissus orientalis flore multiplici & pleno alboluteo, C. B. Orientalische narcisse mit weißgelben gefüllten blumen. Narcissus orientalis polyanthos mixtus, Eyst.

Narcissus latifolius albus medioluteus C. B. Breitblättrige volle narcisse mit weissen blumen in der mitten gelb. Narcissus multiplex, Dod. albus polyanthos Lob. primus polyanthos, Matth. Tab. major flore multiplici. Eyst.

Narcissus totus niveus multiplex, C. B. Gantz schneeweisse volle narcisse. Narcissus pleno flore sextus, Clus. albus pleno flore Swert.

Narcissus albus multiplex ex Virginea, C. B. Volle weisse narcisse aus Virginien. Narcissus totus albus, de Virginea pleno flore, oblongo apice, Svvert.

Narcissus sylvestris multiplex calice carens, C. B. Volle narcisse ohne kelch. Narcissus sylvestris multiplex, Dod. luteus multiplici flore, Lob. sylvestris stellatus, Eyst. Pseudonarcissus pleno flore, Clus. luteus polyanthos, Tab.

Narcissus flore pleno variegato, C. B. Volle gescheckte narcisse. Narcissus Septentrionalis flore pleno luteo, Eyst.

Narcissus juncifolius aureus multiplex, C. B. Volle jonquille mit gelben blumen. Narcissus juncifolius pleno flore, Clus. cur. post. juncifolius luteus flore pleno, Eyst.

Narcissus maritimus, C. B. Meer-narcisse. Narcissus marinus, Dod. Hemerocallis Valentina, Clus. Tab. Pancratium floribus rubris, Lob. ic.

Nar-

Narcissus Illyricus liliaceus, C. B. Lilien-narcisse aus Dalmatien. Narcissus Constantinopolitanus, Tab. Matth. Lilionarcissus orientalis Plateau, Clus. Lilionarcissus Hemerocallidis facie, Eyst.

Narcissus indicus autumnalis, C. B. Herbst-narcisse aus Indien. Pancratium Indicum, aut Narcissus Indicus maximus autumnalis quorundam, Lob. adv. part. 2.

An diese oberwehnte lateinische namen der narcissen binden sich die gärtner nicht so genau, sondern gebrauchen sich, wie auch sonst wol bey andern blumwerck, ihrer sonderbahren titeln, als da sind:

Narcissus Boncore.
Narc. von Constantinopel.
Narc. von Ragusa.
Narc. cornutus major, & minor.
Narcissus luteus.
Narcissus sylvestris stellatus.
Narcissus camelinus Ferrarii, der camelshalß.
Narcissus roseus major.
Narcissus roseus minor, sive Frasco.
Narcissus serotinus montanus, sive Musarto.
Narcissus Narbonensis.
Narcissus Anglicanus.
Narcissus tertius Matthioli.
Narcissus Hemerocallis Valentina.

Die wegen ihrer grösse also genante Nompareils sind:

Narcissus der goldgelbe.
Narcissus der bleichgelbe.
Narcissus der schweffelgelbe.
Narcissus der grosse weisse.
Narcissus der doppelte sonnen-farbe.

Die also genante indianische narcissen sind:

Narcissus der virginische.
Narcissus von S. Jacob.
Narcissus Bella donna, rothe lilien-narcisse.
Narcissus Bella donna falsa, lichtgelbe lilien-narcisse.
Narcissus Girandola, runde lilien-narcisse.
Narcissus squammatus sive Colchicum Indicum.

Die narcissen-formige kleine blumen, Tazzette genant, sind:

Tazzetta major foliis coactis.
Tazzetta major foliis separatis.
Tazzetta minor.
Tazzetta die blasse.
Tazzetta die schweffelgelbe.
Tazzetta die doppelte.

Die bastart-narcissen oder Tromboni, sind zweyerley.

Einfache:

Trombone der grosse.
Trombone der kleine.
Trombone der bleichgelbe.
Trombone der weisse.

Gefüllte:

Trombo major primus.
Trombo major secundus.
Trombo major tertius.
Trombo minor.

Die Narcissi juncifolii oder Jonquilles sind:

Jonquille Zorene.
Jonquille mit dem grossen kelche.
Jonquille d'Esp. die grosse, und die kleine.
Jonquille d'Esp. die einfache, und die doppelte.
Jonq. d'Esp. die frühe, und die spate.
Jonq. die weisse grosse, und die kleine.
Jonq. die weisse mit dem schwefel-farben kelche.
Jonq. courbée oder die gebogene.
Jonq. automnale die weisse.
Jonq. automnale die grüngestreiffte.

Noch viel andere namen haben auffgezeichnet Chr. Mentzel. *in Indic. Polyglott. Plant. p. 211.* und Andr. de la Croyx *in Delic. & Arcan. Flor. p. 127.*

Eine weitläufftige und stückweiß eingerichtete beschreibung aller dieser itztbenanten narcissen und narcissen-gewächse, könnet ihr finden bey dem Jo. Bapt. Ferrario *Lib. II. de Flor. Cultur. cap. 1.* wie auch bey dem Augustino Mandirola *lib. I. cap. I. & seqq.*

## 16 Ornithogalum.

Dieses griechische wort heisset in teutsch so viel als vogel-milch, wiewol nicht alle arten sothanen gewächses milchweisse blumen haben, sondern nur die fürnehmsten. Es kan sonst nach der stellung seiner blumen in zwey geschlecht abgetheilet werden, unter welchen ornithogalum umbellatum, das mit dolden oder das geschirmete, VI spicatum, das geährte, XII species begreiffet: ausser dem ornithogalo luteo, mit seinen fünff arten, welche zusammen XXIII austragen.

Das grosse arabische mit geschirmeten oder dolden-blumen ist unter allen das fürtrefflichste, und erfodert also mehr auffsicht: die drey folgende aber wachsen leicht, blühen im may, und kommen in der wartung und vermehrung mit andern bulben überein.

Ornithogalum umbellatum maximum, C. B. Grosse arabische vogel-milch mit dolden. Ornithogalum majus, Dod. Arabicum, Clus. Eyst. Ornithogalum umbellatum maximum Arabicum, umbilico interiore nigro, Morif. hist. 2. lilium Alexandrinum, sive ornithogalum magnum Syriacum I. B. tom. 2 l. 19. Lilionarcissus polyanthos, Lob.

Ornithogalum umbellatum medium angustifolium, C. B. Schmal-blättrigte vogel-milch mit dolden. Ornithogalum candidum vulgare, Lob. quintum sive vulgare, Clus. secundum, Matth vulgare & verius I. B. Bulbus solsequius, Tab. Bulbus leucanthemos minor, Dod.

Ornithogalum album minus, C. B. Kleine weisse vogel-milch mit dolden. Ornithogalum minus, Eyst. minus è Pyrenæis, Clus.

Ornithogalum majus spicatum flore albo, C. B. Grosse geährte vogelmilch. Ornithoga-

lum Narbonense, Dod. spicatum flore lacteo, Eyst. spicatum Monspel. flore lacteo, Lob. majus secundum Clus.

## 17 Tulipen.

Zu welcher zeit diese schöne blume in Teutschland auffkommen, ist wol von wenigen wahr genommen worden. Ich muthmasse, daß sie nicht viel über hundert jahr bey uns bekant sey: sintemahl der hocherfahrne Conradus Gesnerus in seinem buche de hortis Germaniæ meldet, daß er im jahr 1559 zu Augspurg in Herrn Joan. Heinrich Herwarts garten die erste tulipe gesehen. Und zwar war selbige aus saamen, welchen gedachter Heerwart von Constantinopel empfangen, gezielet worden. Ihre abbildung in holtzschnitt ist auch in bemeldtem buche, welches zu Straßburg im 1561 jahre gedrucket worden, zu finden, und wird sothane, meines erachtens, unter den Teutschen wohl die älteste seyn: dahero dann leicht zu schliessen, wie sehr die gärtnery in diesen hundert jahren sich bey uns gebessert.

Das gantze regiment der itzo bekanten tulipen aber bestehet nach C. B. rechnung in XXXVII arten, die doch so viel veränderungen unter sich haben, daß man ihrer 144 zehlen kan. Die erste abtheilung kan genommen werden von der zeit, nach welcher sie frühzeitig blühen, Tulipa præcox, hat XI: oder langsamer, Tulipa dubia, hat V: oder spät, Tulipa serotina hat neun arten. Die andere abtheilung rühret her von der grösse, nach welcher etliche gantz niedrig von stengel bleiben, Tulipa pumilio, hat V arten: etliche aber kleine blumen bringen, Tulipa minor, hat VII sorten.

Die farbe der blumen belangend, selbe ist erstlich einfach: und solches wiederum entweder in den hauptfarben, als gelb, roth, weiß, grün, blau: oder in derselbigen nebenfarben, als weißgelb, citronen-gelb, pomerantzen-gelb, saffran-gelb, ziegel-roth, zinoberroth, purpurroth, braunroth, schneeweiß, milchweiß, silberweiß, aschweiß, und so ferner. Zum andern ist sie gedoppelt oder eingesprengt: als gelb und roth, roth und weiß, weiß und grün, und dergleichen so mancherley gattung, daß es scheinet, die natur habe hierin alle mahlerey übertreffen wollen.

Und zwar aus dieser qvelle sind entsprungen die seltzamen zunamen der tulipen, an welchen sich die frantzösische und niederländische gärtner erlustigen, indem sie die austheilung nach den ersten liebhabern solcher blumen, oder nach den eigenen namen ihrer Provintzen, Generalen, Admiralen, oder auch auswärtiger Potentaten eingerichtet. Als:

Achat Blanc.
Achat Rubin.
Adler.
Admiral Backer.
Admiral Boggart.
Admiral van den Bosch.
Admiral van der Eyck.
Admiral van Engeland.
Admiral van Enckhuysen.
Admiral de France.
Admiral de Grot.
Admiral van Holland.
Admiral van Hoorn.
Admiral Jacot.
Admiral van der Kuyp.
Admiral Krienken.
Admiral Kintjes.
Admiral Liefken.
Admiral Lyon.
Admiral de Mann.
Admiral Niewlander.
Admiral Opdam.
Admiral Pelegrim.
Admiral de Ryp.
Admiral Spiegel.
Admiral Suyker.
Admiral van Weynen.
Admiral van Zierickzee.
Africana.
Agrippina.
Alepo. Alexander Magnus.
Alteſſe de Brandenbourg.
Alteſſe Royale.
Alteſſe de Anhalt.
Amazone.
Amours.
Angelier mit blauem grund.
Anvers.
Argos.
Bel Brussel.
Bel Gabriel.
Belle Jancke.
Belle Princesse.
Belvidere.
Beste Vesta.
Beste gemarmelte.
Bitter.
Biscuit-backer.
Bloedroden Branson.
Blyenborger.
Böhmische Kron.
Brandenburger.
Brabandson.
Breuynpurpur.
Buscloo.
Cammelot Kromhout.
Cam. van der Schuren.
Cardinal Richelieu.
Carolus.
Catelande.
Cedonulli.
Centen.
Columba.
Darius.
Diana.
Donckerwolck.
Donville.
Doree.
Dorothea d' Hollande.
Duc de Florentz.
Esclusius.
Elzevier.
Fama.
Festus.
Ferdinandus.
Gebieße de Korenhart.
Gebieße de Pottebacker.
Gebigarirte Branson.
Geel en root van Leyden.
Geel en rood de Mester.
Geel met rood boden.
Geele Kron.
Gelder.
Gemarmelte Goyer.
Gemarmelte van der Eyk.
Generalissimo.
General Catlein.
General Korenhart.
General Duyk.
General van England.
General van Holland.
General de Mann.
General Niewlander.
General Hector.
General Rotganß.
General Suymende.
Gevlamde Branson.
Gevlamde Duyck.
Gevlamde Gouden Laken.
Gevlamde Pottebacker.
Gevlamde Purper.
Gevleugelde Korenhart.
Goliat.
Gouda.
Grizeline.
Grote Cadet.
Grote geplumasirte.
Grote Hollander.
Grote Meister von Malta.
Grote Standart.
Grote Tamerlan.
Grote Tasilet.
Grumbergenaer.
Hagenaer.
Hector.
Hercles.
Hirschhorn.
Hoe lenger hoe liever.
Hugenot.
Huyckeba.
Jacot.
Jan Gerson.
Jan Simonson.
Jaspe Sara.
Jerry.
Jerry na-by.
Incarnat Weerschyn.
Incarnat met witte grond.
Incarnadin geboord.
Joncker.
Juno.
Jupiter.
Kistemaker.
Klein geplumasirte.
Kron Royal.
Lakk Korenhart.
Lakk Franzois.
Lakk Vroege.
Lakk van Ryhn.
Late Bleyenborger.
Landschap van Bol.
La Tour.
Le Grand.
Lusthoff.

Mar-

Marcus Aurelius.
Marchand.
Marmer van Harlas.
Marmel Jaspee.
Marvelte de Hollande.
May de Prinze.
Mazarino.
Memorable.
Melkemmer.
Morgenstern.
Mercure.
Merveille von Quakel.
Meterman.
Metropolit.
Molsuick.
Morlyon Bol.
Nette Branson.
Nonsuit.
Occidentale.
Orange.
Orlande.
Oudenaarde.
Pallas.
Palto pio.
Paragon Almacker.
Paragon d' Arragon.
Paragon Claermont.
Paragon Croonwerck.
Paragon Florison.
Paragon Grebber.
Paragon de Horch.
Paragon Koper.
Paragon Lifken.
Paragon Mahn.
Paragon Molin.
Paragon Niewnerde.
Paragon Quackel.
Paragon Prior.
Paragon Velsen.
Paragon Vigeboom.
Pareil.
Passeport.
Pas Citadelle.
Pelecan.
Pelumpe.
Persemacker.
Peers Morlyon.
Plumage.
Postilion.
Present.
Present Lifkens.
Princeß d'Orance.
Printz Wallis.
Printz Robbert.
Purpur met geele plekken.
Rattebeet.
Raveschot.
Rießwiecker.
Roermonder.
Rood en geel gevlamd.
Rod met geele rüggen.
Rosemunda.
Roy de Portugal.
Sainct Pierre.
Saybloom.
Saybloem Koning.
Scipio Africanus.
Schilder.
Semper Augustus.
Silvern Laken.
Silvern Goudenlacken.
Sonnenbloem.
Sphäramundi.
Stroogeel met rood.
Sulphurgeel met rood.
Suitser.
Suimende Jan Gerson.
Sylvia.
Torlon.
Tournay.
Tournay van drey.
Tournay Kätlein.
Tournay Morlyon.
Venus.
Verbesserte Isabelle.
Veränderter Janson.
Vice Admiral.
Viceroy.
Violet Rotganß.
Uytroep.
Vroege Blyenborger.
Vroege Nomparelle.
Vroege geblumasirte.
Vroege Purpur.
Witte Kroon.
Witte Galiotte.
Witte Rattebeet.
Witte Tournay.
Wit en rod Pasport.
Wit en rood boden.
Zenechot.

Bes. daneben Chr. Mentzel. *Indic. Polyglott. Plant. p. 312.* und Andr. de la Croyx *Delic. & Arcan. Flor. p. 95.* & seq. alwo dergleichen namen vielmehr gefunden werden. Hans Georg Krauß, blumenhändler in Augspurg, nennet auch in seinem gedruckten catalogo florum, die bey ihm zu finden seynd, über 300 tulipen, jede mit ihrem absonderlichen namen samt dem pretio, darunter etliche zwiebeln sind, deren ein stück 6, 8, 10 biß 15 gülden kostet.

Unter solcher menge aber sind meines erachtens wenig, welche diese nähesten jahr über in hiesigem Churfürstlichen lust-garten nicht solten gesehen worden seyn: wie dann dessen ein gut zeugniß giebet das theatrum tuliparum, welches auff der Churfürstlichen bibliothec hieselbst vorhanden, und im jahr 1661 von mir zusammen getragen worden, bestehende allbereit aus 126 stück tulipen, welche nach dem leben in vorigen jahren von guter hand hieselbst mit zierlichen farben gezeichnet worden. Alldieweil aber itzterzehlte namen keine deutliche kentniß geben, so wollen wir nach C. B. anleitung folgende XXI arten, iedoch ihre veränderung nicht mit gerechnet, auch allhier beneben anführen.

Tulipa præcox lutea, C. B. Gelbe früh-tulipe. Tulipa præcox flava, Clus. Lilionarcissus luteus, Lob.

Tulipa præcox rubra, C. B. Rothe früh-tulipe. Tulipa, Dod. Narcissus quintus, Matth. Lilionarcissus sanguineus puniceusve, Lob.

Tulipa præcox purpurea, C. B. & Clus. Purpur-farbene früh-tulipe. Lilionarcissus purpureus, Lob. Tulipa purpurea calice pallescente, Eyst.

Tulipa præcox alba, C. B. & Clus. Weisse früh-tulipe. Lilionarcissus niveus, Lob.

Tulipa præcox lutea varia, C. B. Gelbgemengete früh-tulipe, welche sehr viel veränderungen unter sich begreiffet.

Tulipa præcox rubra varia, C. B. & Clus. Rothgemengte früh-tulipe mit unterschiedenen veränderungen.

Tulipa præcox purpurea varia, C. B. & Clus. Purpur-gemengte früh-tulipe mit etlichen veränderungen.

Tulipa præcox alba varia, C. B. Weißgemengete früh-tulipe mit vielen veränderungen.

Tulipa serotina lutea, C. B. Gelbe spät-tulipe. Tulipa serotina flava, Clus. sive Lilionarcissus luteus latifolius obtusus phœniceis rubentibus oris, Lob.

Tulipa serotina alba, C. B. Weisse spät-tulipe, mit etlichen veränderungen.

Tulipa serotina coccinea, C. B. Scharlacken spät-tulipe. Tulipa coccinea albescentibus oris, Eyst.

Tulipa serotina rubra, C. B. & Clus. Rothe spät-tulipe. Diese fället bißweilen so dunckelroth, daß sie schwärtzlich scheinet.

Tulipa serotina ramosa major, C. B. Spättulipe mit ästen, oder viel blumen auf einem stengel. Tulipa serotina polyclades major. Clus. polyanthos, Eyst. Diese ist nur einfach, aber man hat auch eine mit gefüllten blumen, da fünff, sechs biß sieben auf einem stengel, iedoch an so vielen ästen jede besonders wachsen, welche könte tulipa ramosa flore pleno genennet werden.

Tulipa viridis altera, C. B. Grüne spät-tulipe,

mit weissen ränden. Tulipa serotina viridis, oris pallidis & albis, Clus.

Tulipa serotina flore pleno, C. B. Gefüllte spät-tulpe. Tulipa serotina flore pleno miniato, Eyst. Die im jahr 1661 allhier gewachsen, war pomerantzen-farb auf roth ziehend, auswendig aber grünlich mit gelb vermenget: und hatte sechzig blätter.

Tulipa bulbos in foliorum alis ferens, C. B. Zwiebeltragende tulipe. Tulipa bulbifera, Clus. Tab. Ger. prolifera, Cam. Sothane zwiebel wächset mehrentheils auf dem untersten flügel, und die tulipen, denen dieses begegnet, sind fürnehmlich von den spåten und langsamen. Wenn man dieselbe zwiebel setzet, so bringet sie das folgende jahr ihre blume, eben als ein absetzling von der wurtzel. Also hat man auch zwiebel-tragende lilien, davon droben unter dem namen: Lilium bulbiferum minus, C. B.

Tulipa dubia major, C. B. & Clus. Langsame grosse tulipe, die nemlich zwischen den frühen und spaten blühet, mit einigen veränderungen.

Tulipa dubia media, C. B. & Clus. Langsame tulipe die mittlere, mit einigen veränderungen.

Tulipa pumilio, C. B. Clus. Lob. & Eyst. Zwerck-tulipen, an welchen nemlich der stengel gantz kurtz bleibet, mit etlichen veränderungen.

Tulipa minor lutea Italica. C. B. Welsche tulipe mit kleiner gelben blume. Tulipa Italica prima, Tab. Lilionarcissus Bononiensis, Eyst. Bononiensis luteus, Lob.

Tulipa bombycina Cretica, C. B. Seidene tulipe mit kleiner rothen blume: wird also genennet, weil ihre zwiebel gleichsam mit flockseide überzogen. Tulipa bombycina flore rubro, Robin. Swert. Bry. Tulipa de Alepo, Leonh. Ursini.

Tulipa variegata Persica, C. B. Persische kleine tulipe, an welcher die drey inwendige blättlein weiß, die drey auswendigen roth sind. Tulipa Persica, Rob. Swert. Bry. Eyst.

Der tulipen wartung und vermehrung betreffend, solche bestehet in den regeln, welche droben im anfang dieses capitels von den zwiebel-gewächsen insgemein angezeichnet worden, als welche fürnehmlich auf die tulipen sich schicken. Alldieweil jedennoch ausser dem eines oder das ander von ihnen zuwissen nöthig, so soll dasselbige alles in nachfolgende anmerckungen eingeschlossen werden.

Wer schöne tulipen durch saamen gewinnen will, samle solchen in trockenem wetter von den spåten, die entweder gantz weiß, oder die roth eingesprengt, auch beyderseits mit schwartzen oder blaulichen nägeln gezieret sind: und zwar, wenn er so reiff, daß die saamköpffe bersten. Diesen säe er so fort denselben herbst (etwa um Bartholomäi in wachsendem lichte) wiederum auf gefäß in solch erdreich, wie droben gelehret worden. Nach drey jahren allererst pflantze er die jungen bulben in ein garten-bett, wenn sie darin abermahl drey jahr gestanden, fangen sie an blumen zu geben: unter welchen so etliche neue und ungemeine, dieselben müssen in zeiten abgebrochen werden, damit sie nicht in saamen gehen, sondern vielmehr die zwiebel gestärcket werde. Und diß ist ein mittel, allerhand neue und zuweilen unbekante tulipen zu gewinnen, dessen sich die Tulipisten in Niederland wol zu bedienen wissen: dabey man doch dieses in acht genommen, daß allezeit die schönsten tulipen am allerschwersten durch saamen gezielet werden können, und daß eben dieselbige, wenn man sie saamen tragen lässet, gemeiniglich ins verderben gerathen. Mit säen des saamens muß man alle jahr fortfahren, damit man von jahren zu jahren immer kan blumen ziehen.

Die zwiebel der tulipanen vermehret sich auf zweyerley art: durch setzlinge, und durch sincker. Jene wachsen der hauptzwiebel zur seiten dichte an: diese aber unter den zasern, zween oder drey zoll tieff in der erden. Sothane sincker aufzuhalten, daß sie nicht gar zu tieff verschlieffen oder gäntzlich verliehren möchten, hat man vorzeiten die bette mit gebackenen steinen unterpflastert: aber theils ohne noth, theils mit verlust. Unnöthig scheinet es, weil die besten tulipen ohn dem jährlich auszuheben, die sincker aber in einem jahr so tieff nicht steigen, daß man sie nicht finden könte: an den sinckern aber der gemeinen tulipen ist so viel nicht gelegen, wiewol sie auch das zweyte jahr noch wol zu finden. Indessen schadet das pflaster den zwiebeln, indem es in grosser truckenheit des wetters die aufsteigende feuchte des erdreichs; bey grosser feuchte aber den ablauff des regens verhindert, und ihnen also leicht eine fäulung verursachen kan. Von der Tulipa variegata Persica, C. B. oder der kleinen persianischen tulipe ist gewiß, daß ihre zwiebel aus begierde zu frischem erdreich, wofern sie länger als ein jahr unumgesetzet bleibet, sich tieff in die erde schleiffet, und auf solchen fall ist sie eines untergelegten scherben oder brets benöthiget, oder daß man sie in ein durchlöchert gefäß pflantze, und zugleich mit demselben ins land vergrabe: wenn man sie aber jährlich umpflantzet, so hat man dieser beysorge nicht nöthig.

Ausser dem ist merckwürdig, gleichwie bey den lilien, daß also auch bey den tulipen es sich begiebet, daß einige derselben nicht allein junge zwiebeln in dem erdreich ansetzen, sondern auch ausser demselben, nemlich in dem schooß des untersten blats zu nechst an der erden. Sothane zwiebelein, so sie eingesetzet werden, sind nicht weniger fruchtbar, als die andern, und behalten an den blumen die farbe ihrer mutter beständiger, als diejenigen,

diejenigen, so aus dem saamen gezeuget werden. Clus. l. II. c. IX.

Die köstliche tulipanen, sonderlich die frühzeitige bunte, müssen alle jahr ausgehoben werden, sonst leiden sie mercklichen schaden, und indem man sie wegen der vermehrung länger stehen lässet, vergehen bißweilen die haupt-zwiebeln: die gemeinen aber können nur um das andere jahr umgesetzet werden. Die aushebung soll geschehen, wenn der stengel vertrucknet, oder um Jacobi: die muttererde nehmet nicht alsofort gantz genau hinweg, sondern leget sie erst acht tage auf eine truckene lufftige kammer, wie im anfang angezeiget: darnach reiniget sie etwas mehr, und lasset sie ferner also bloß liegen, biß zur einpflantzung. Man kan sie auch also über land versenden, wenn sie mit truckenem erdmoß in eine schachtel sauber eingepacket werden.

Wofern, wann die tulipen in ihrer blüthe sind, eine hefftige hitze einfället, pflegen sie mit unwillen ihres herrn allzu schleunig abzublühen, und dem lustgarten ihre zier gar frühzeitig zu entziehen. Solche flüchtigkeit zu verwehren ist kein besser mittel, als ihnen gegen der sonnen strahlen schirme aufzurichten, oder sie mit angeflöckten leinen lacken zu bedecken. Crispinus Passæus im I. theil seines blumengartens schläget ein mittel für, wie man die blumen der rarsten tulipen, welche sonst in zwölff oder vierzehen tagen abblühen, biß in die fünffte oder sechste woche aufhalten könne. Er befiehlt aber hierzu zu brauchen hütlein aus pergament oder vielmehr aus blech bereitet, so groß, daß sie eine blume bedecken mögen: selbige hütlein hefftet er an stäbe, und sticht sie neben die tulipen in die erde. Diese bedeckung brauchet er auch bey regenwetter: sonderlich aber wider die nachtregen, damit selbige nicht in die blumen fallen, als welches ihnen sehr schädlich.

Sonst hat man durch offters anschauen der wachsenden tulipen diß prognosticon gelernet, daß diejenige, welche nur ein blat zeigen, indem sie aus der erden herfür kriechen, dasselbe jahr nicht: die aber aus selben eintzigem annoch ein hertzblat weisen, unstreitig zur blüth kommen werden. Auch hat das fleißige betrachten der zwiebel gezeiget, daß der blumen stengel nicht aus ihrer mitte, sondern aus der seite auswachse.

Vom preiß der tulipen will ich hier nicht erwehnen, wie grosse summen geldes von einigen Tulipisten in Niederland diese nähesten hundert jahr über, darauf gewendet worden: sondern sie nur in eine ordnung des werths aus dem gemeinen ruff stellen. Also würde nun die höchste stelle der himmel-blauen tulipen gebühren, welche so gar rar, daß sie weder von Gesnero, Clusio und Hondio gesehen, noch von Swertio, Passæo, de Bry, oder Beslero im Eystettischen garten gemahlet worden: deswegen dann von vielen gar verneinet wird. Jedoch ist nicht zu leugnen, daß in etlichen etwas blauliches sich zeige, sonderlich inwendig gegen den boden-werts, und um die nägel. Von der schwartzen, welcher besitzung einige sich rühmen, ist dergleichen zweiffel: jedoch finden sich unter späten rothen einige, derer röthe sehr dunckel, und auf schwartz sich ziehet, welche man indessen dafür halten kan. Den dritten platz bekleidet die gantz grüne, welche nur eine farbe, und daran eine beständigkeit hält: dergleichen Jacob Plateau in seinem garten fünff jahr nach einander ohn einige verwandelung der farbe unterhalten, wie Clusius l. 2. Rar. Plant. Hist. c. 9. bezeuget. Eine beständige grüne mit weissem rande ist in hiesigem schloßgarten im jahr 1660 und folgenden gewachsen, welcher abbildung auch vorhanden. Ausser dem finden sich an vielen jungen tulipen grüne streiffen, welche doch kein besonder geschlechte machen. Den nähesten preiß nach dieser besitzen die bunte, besprengte und geflammete, derer eine grosse anzahl, und veränderung. Darauf folgen die gantz weissen, welche annoch ihr lob verdienen vor den gantz rothen, und gantz gelben, als die unter allen am wenigsten geachtet werden.

Von den bunten tulipen aber ist dieses denckwürdig, daß sie in der farbe sehr unbeständig, also daß eine zwiebel, welche diesen sommer eine überaus schöne blume trug, offters das folgende jahr eine ungestalte und verächtliche bringen wird. Auch geschiehet es hergegen, daß aus einer zwiebel, so etliche jahr an einander geringe rothe oder gelbe blumen bracht, einsmahl eine sehr zierliche und wohlgebildete aufwächset: jedoch schläget diese letzte veränderung mehrentheils aus zum verderben sothaner zwiebel, in folgendem jahr, gleich als wann selbige ihre eusserste krafft damahls zusammen gezogen, um vor ihrem untergang noch den letzten glantz, als ein verlöschendes licht, zu trost des gärtners von sich zu geben.

Weil in erkauffung der zwiebeln von tulipanen, und dergleichen blumwerck viel betrug unterlaufft, so ist dieses ein mittel, nicht betrogen zu werden, wenn man in einen garten kommet, da sothane waare zu kauff. Nemlich, lasset euch diejenige blumen, die euch gefallen, mit samt den zwiebeln aus dem erdreich in euer gegenwart ausheben, und nehmet sie mit nach hause. Ferner drücket einer jeden den stengel oben hart unter der blumen mit zween fingern also, daß der stengel etwas welck werde: darnach hänget das gantze gewächs umgekehrt auf, so daß die zwiebel oben, und die blume unten komme. Solcher gestalt ziehet die zwiebel allgemach den safft aus dem stengel nach sich, und erhält sich dadurch, als durch ihre nahrung, etliche monate, biß ihr sie bequem wieder ins erdreich versetzen könnet: jedoch muß das gemach etwas lufftig seyn. Desgleichen kan

man

man auch wohl eine blühende tulipane ausgraben, die zwiebel absondern, sie im frischen, doch trucknen sande in einem lufftigen keller verscharren, und sie daselbst, biß auf die zeit der einsetzung, ohne schaden auffheben.

Marquardus de Iur. Merc. l. 2 c. 1 n. 82 meldet aus dem Meterano, daß allerley leute sich auf den tulipan-oder blumen-handel geleget, also daß die weiber ihre webe-stühle und alles was sie gehabt, zu gelde gemacht, theils ihre häuser und andere immobilia verkaufft, capitalia auffgekündiget, und auf solchen handel verwendet, so gar, daß eine blume sonsten Semper Augustus genannt, anno 1633 oder 34 um 2000 niederländische gulden oder 800 thaler baar geld verkaufft worden, aber ums jahr Christi 1637 für kein geld mehr zu kauffen gewesen, dieweil derselben blumen nur 2 damahls, wie man sagte, zu bekommen gewesen, als die eine zu Amsterdam, die andere zu Harlem. Eine artige historie von einer tulpenzwiebel erzehlet aus dem Antenor. *in Salom. c. 10* Martin. Zeiler. *in Miscell. p. 29* folgender weise: Ein kauffmann zu Amsterdam hatte eine zwiebel von einer tulipan um 500 holländische gülden gekaufft, als er hernach einen botsmann, der ihm etliche fremde waaren gebracht, einen frischen hering und eine kanne bier geben lassen, und dieser die zwiebel, beym fenster gelegt, ersehen, und vermeinet, es wäre eine gemeine zwiebel, hat er sie geschehlet, und zum hering gessen. Es gedencket auch davon Joh. Rist, in seinen monatl. unterredungen Mens. Mart. 1669 von der alleredelsten thorheit der gantzen welt, p. 183.

## V. Erzehlung der knollen-gewächse.

Durch diß wort verstehet man solche gewächse, derer wurtzel einer förmlichen zwiebel nicht recht gleichet, sondern aus etlichen knoten oder auch gelencken, gleichsam zusammen gesetzet ist; doch also daß auch, wie bey den itztbeschriebenen zwiebel-gewächsen, zugleich einige zasern daran hangen. Und dieweil die wartung dieser und jener in den meisten stücken überein kommet, als wird unnöthig seyn, was kurtz zuvor von den zwiebel-gewächsen insgemein gelehret worden, allhier zu wiederholen: sondern wir wollen zu der sonderbaren erzehlung der knollen-gewächs also fort schreiten.

### 1. Winter-aconitum.

Aconitum unifolium luteum bulbosum, C. B. Aconitum hyemale Belgarum, Lob. hyemale Ponticum, Eyst. lycoctonum luteum minus, Dod. Ranunculus cum flore in medio folio, radice tuberosa, Joh. Bauh. tom. 3 l. 30. Helleborus Ranunculoides hyemalis, radice tuberosa, flore in medio folio, Paul. Hermann. Hort. Acad. Lugd. B.

Die bekantearten des eisen-hütleins haben alle zasriche, dieses eintzige aber hat eine knollige wurtzel. Es träget auf jedem stengel nur ein blat, aus dessen mittel-punct wächset eine gelbichte blume im mertz herfür. Es bedarff keiner sonderlichen wartung, wenn nur die knollen behörig ins erdreich einmahl geleget worden. In Italien wächst es an vielen orten wild.

### 2. Aphodille.

Asphodelus kan wegen einiger gleichheit der wurtzel zu den knollen-gewächsen gezogen werden: und sind bey uns davon vier arten sonderlich gangbar, davon die eine unter das saam-werck ins VI cap. gehöret.

Asphodelus albus ramosus mas, C. B. Asphodelus primus, Clus. major albus, Eyst. Asphodelus major, flore albo ramosus Ioh. Bauh. tom. 2 l. 19. Aphodill mit äsien. Dieser, ob er wohl in den näheslen wäldern wild wächset, zieret dennoch seine stelle im garten unter den andern mit, wegen der schönen weissen blümlein.

Asphodelus albus non ramosus, C.B. Asphodelus, Matth. alter, Clus. albus, Dod. Tab. major albus, Lob. Hastula regia, Trag. Asphodelus major, flore albo non ramosus, I. B. Aphodill ohne äste.

Asphodelus luteus & flore & radice, C. B. Gelber aphodill. Asphodelus luteus, Dod. I. B. luteus minor, Lob. Tab. Hastula regia minor, Castor. Asphodelus folio fistuloso striato, non ramosus, luteus & flore & radice, Moris. hist. 2.

Diese werden durch zerreissung ihrer wurtzeln insgemein fortgebracht, bedürffen nachmahls keiner sorgfältigen wartung: sondern halten sich leicht, und mehren sich jährlich in der erden mit neuen knollen. Sie werden auch aus saamen gezogen, welcher aber nicht alle jahr, sondern nur bey beständigen warmen sommern zur reiffe gelanget.

Die wurtzel ist hitzig und scharff, warmer und truckener natur, eröffnet, reiniget und machet dünn, treibet den harn und die monat-zeit der weiber, dienet wieder die gelbe sucht, und anfahende wassersucht, in wein gesotten und davon getruncken, oder von der gepulverten wurtzel etwas mit wein eingenommen.

### 3. Knolliger storch-schnabel.

Geranium tuberosum majus, C. B. Geranium tuberosum, Dod. I. B primum, Matth. bulbosum, Lob. bulbosum Matthioli, Tab.

Die Gerania gehören unter die zaser-gewächse: einige wenige haben andere wurtzeln, als auch dieses gegenwärtige. Es bringet seine purpurblaue blumen im julio, und wird durch zertheilung der wurtzel leicht vermehret.

### 4. Stinckend schwertel.

Gladiolus fœtidus, C. B. Spatula fœtida, Tab. Dod. Trag. Fuch. I. B. tom. 2 l. 19. Xyris, Matth.

Matth. Lob. Iris agria fœtida vel Xyris, Moris. hist. 2. Der safft aus diesem kraut saubert und reiniget, vertreibet die räude und krätze: cum melle coctus rugas faciei tollit, Foreſt. *l. 31 Obſ. 2.* Der saamen treibt gewaltig den urin. Radix ad strumas commendatur, Rod. à Fonseo. *tom. 2 Conſ. Med. 8.* Die wurtzel ist gelenckhafftig, und vermehret sich leicht, eben wie die itzo folgende Irides geniculatæ.

## 5. Iris tuberoſa, und geniculata.

Iris tuberoſa folio anguloſo, C. B. Iris tuberoſa, Lob. Eyst. bulboſa præcox, Cluſ. tuberoſa obſcure viridi colore, Swert. Iris tuberoſa Belgarum, I. B. tom. 2. Iris tuberoſa, folio anguloſo, flore obſcure viridi colore, Moris. hist. 2. Hermodactylus verus, Matth. Tab. Diese allein hat eigentlich zu reden eine knollige wurtzel: die andern, so insgemein tuberoſæ genennet werden, sind vielmehr geniculatæ, oder gelenckhafftig, und haben diese eigenschafft, daß sie in der erden schrat fort wachsen, wie die wurtzel am rohr, kalmus und dergleichen, welche nicht gerad unterwerts stehen, sondern gleichsam der länge nach in dem erdreich liegen, und also auch der länge nach aus ihren gelencken neue blätter auffstossen: aus welchen gelencken dann an statt der setzlinge, durch zertheilung junge pflantzen können formiret werden.

Dieser Iris geniculatæ, vulgo tuberoſæ, erzehlet C. B. LXIV arten, welche in drey geschlechte abgetheilet werden können. Im ersten stehen Latifoliæ, derer 37, im andern anguſtifoliæ, derer 10, im dritten Chamæirides, die niedrige oder zwerck-irides, derer 17 sorten. Und sind unter solchen, ohn die wilde art mit blauen blumen, in vorigen jahren zwar viel gebauet, fürnehmlich aber diese nachgeschriebene IX beybehalten worden.

Iris hortenſis latifolia, C. B. Garten-iris mit breiten blättern. Iris, Tab. Dod. domeſtica, Matth. vulgaris, Lob. latifolia vulgaris cærulea, Eyst. Iris vulgaris violacea, ſ. purpurea hortenſis I. B. tom. 2 l. 19.

Iris hortenſis pallide cærulea, C. B. Garten-iris mit blaß-blauen blumen. Iris latifolia major obſoleta, Cluſ. dilute cærulea involucro albo, Tab. cujus flores aquæ cyaneum colorem referunt, Dod.

Iris hortenſis alba Germanica, C. B. Garten-iris mit weissen blumen. Iris alba, Tab. candida Dod. vulgaris candidis floribus, Lob. ic. Iris flore albo, I. B.

Iris Suſiana, flore maximo ex albo nigricante, C. B. Susianische iris, fledermaus. Iris latifolia major prima, Cluſ. Chalcedonica variegata, Lob. Tab. latifolia, Eyst. Iris latifolia major Suſiana, vel Chalcedonica, flore majore variegato, Cluſio prima, I. B. Dieses ist eins der zierlichsten gewächse in unsern gärten: die blume ist groß, mit wolgebogenen blättern, silberfarbe und mit braunen adern durchzogen, die unterste überworffene blätter aber sind schwartz. Im setzen will die wurtzel nicht geschnitten, sondern gebrochen seyn, weil sie das eisen nicht wol vertragen kan. Man hat auch gut befunden, daß um dieselbe eines fingers dicke feuchter lehm gedruckt, und sie solcher gestalt in guten grund gesetzet werde, sintemahl sie also besser antreibet: den winter über ist es nöthig, daß sie bedecket werde. Man nimt sie im junio aus, und setzt sie, wann man sie mit dem angefeuchten lehm umwunden, im auguſto gegen den vollen mond wieder in die erden, muß anfangs unterschiedliche mahl begossen werden.

Iris Aſiatica cærulea polyanthos, C. B. Asiatische iris. Iris latifolia major ſecunda, Cluſ. Dalmatica major, Tab. Lob. ic. Iris Aſiatica cœrulea omnium iridum ampliſſima, Dalmaticæ affinis, I. B.

Iris biflora flore minore, odore lilii convallium, C. B. Zweymahl blühende iris. Iris biflora Luſitanica, Lob. Dod. latifolia major 22. Cluſ.

Chamæiris flore purpureo flaveſcente, C. B. Zwerck-iris mit purpur.-gelben blumen. Chamæiris latifolia minor octava, Cluſ. Eyst. Iris humilis latifolia minor, flore vario, ejus foliis valde incurvis: Cluſio Chamæiris 8 I. B.

Chamæiris flore pallido & albo, C. B. Zwerck-iris mit blaß-und weissen blumen. Chamæiris latifolia minor quarta, Cluſ. Huic ſimilis Chamæiris latifolia minima. Eyst.

Chamæiris flore luteo, vel candido, C. B. Zwerck-iris mit gelben oder glantz-weissen blumen. Chamæiris lutea altera, Lob. ic. Iris minor lutea, Dod. *Quo referenda* Chamæiris flore argenteo, & flore candido, Eyst.

Dieser art Irides erfodern gleich den bulboſis, ein leicht und magers erdreich: sie können auch im garten den winter ausdauren, ausser der Suſiana, welche sicherer beygesetzet, oder ja gedecket werden muß: wie imgleichen die Aſiatica, und etliche andere gantz rare arten. Sie wollen nicht gar tieff in die erde geleget seyn, sonst werden sie von den regenwürmern leicht angefressen, und faulen auch leichter, als in der höhe.

Derer saamen reiff wird, welches gemeiniglich im julio geschiehet, die können dadurch vermehret werden, wenn selbiger alsofort wieder gesäet wird: nach zwey oder drey jahren kommen solche junge pflantzen zur blüth, sind aber ihren eltern fast niemahls gleich, sondern verändern mannigfaltig und wunderſam. Sie müssen eben wol ums ander jahr aus dem lande gehoben werden: und zwar verrichtet man solches um Jacobi, leget sie alsdann in einen winckel, bedecket sie mit erde, und verwahret sie also, biß zur wiedereinpflantzung um Bar-

tholomäi. Wenn man sie aber durch theilung der wurtzel vermehren will, solches muß im mertz geschehen.

### 6. Aphodill-lilien.

Lilium luteum asphodeli radice, C.B. Gelbe aphodill lilie. Lilium non bulbosum luteum, Dod Asphodelus liliaceus, Eyst. liliaceus luteus, Tab. Liliasphodelus luteo flore, Clus. Lirioſphodelus luteus liliflorus, Lob. Lilium asphodeli radice luteum, sive lilio-asphodelus quorundam, flore luteo, I. B. tom. 2 l. 19.

Lilium rubrum asphodeli radice, C. B. Rothe aphodill-lilie. Lilium fatuum, Eyst non bulbosum obsoleto colore rubens, Dod. Liliasphodelus puniceus, Clus. Lirioſphodelus phœniceus, Lob. Asphodelus liliaceus rubeus, Tab. Lilium radice asphodeli, phœniceum, sive lilio-asphodelus quibusdam, I. B.

Diese zwo aphodill-lilien, wenn ihre knotigte wurtzeln einmahl in den garten gebracht werden, vermehren sich gnugsam daselbst, und bedürffen keiner mühsamkeit: sondern bringen ihre blumen im may oder junio: die rothe aber wuchert vielmehr, als die gelbe. Die gelbe riechet wohl, die rothe wiederlich: jene ist dauerhafftiger, diese lässet ihre blumen geschwinde fallen, alle tage eine, daher sie von etlichen hemerocallis, tage-lilie geheissen wird.

### 7. Spinnen-kraut.

Phalangium magno flore, C. B. Phalangium, Matth. Matthioli, Tab. Allobrogicum majus, Clus. Eyst. Phalangium Allobrogicum, magno flore lilii, Morif. hist. 2. Phalangium lilii flore I. B. tom. 2 l. 19. Asphodelus Allobrogicus, magno flore lilii, Merman. H. R. L. B. Spinnen-kraut, dieweil es heilet den biß der gifftigen spinnen, phalangium genant. Es wird durch seine aphodill-wurtzel leicht fortgepflantzet und erfodert keine sonderliche abwartung. Hiezu kan wegen seines gemeinen namens mehr, als wegen gleichheit der wurtzel gezogen werden

Phalangium Virginianum. Phalangium Virginianum, foliis latioribus, radice repente, flore tripetalo cœruleo, Morif. hist 2. Ephemerum Virginianum Ioh. Tardescanti Park. Herm. H A. L. B. Allium seu Moly Virginianum, C. B. welches gewächs allererst in diesem seculo aus der americanischen insel Virginia in Europam übergebracht worden: nunmehr aber ist es unser lufft und bodens so gewohnet, daß es darinn fast ohne arbeit fortwächset, und durch seine wurtzeln sich leicht vermehren lässet. C. Bauhinus machet daraus ein Moly oder Allium Virginianum: wenn man aber den gemeinen namen beybehalten wolte, hiesse es am füglichsten phalangium flore violaceo triphyllo, sintemahl an andern phalangiis die blumen weiß, an diesem viol-blau, und zwar jede mit drey blätlein besetzet sind.

## Das V cap.

## Zaserich winter-gewächse.

### I. Von zaserichem gewächs insgemein.

OB wol keine art wurtzeln zu finden, welche gantz glat und frey von zasern wäre, sintemahl auch den zwiebel- und knollen-gewächsen, davon im vorhergehenden capitel gehandelt worden, ihre kleine fibræ unten her nicht mangeln: so ist doch noch vorhanden ein geschlecht von wurtzeln, die durchaus zaserich sind, und nichts bulbosi, tuberosi, geniculati, grumosi, zwiebelformiges, knolliges, gelenckhafftes, wartziges, oder dergleichen an sich haben: welche auch dannenhero insonderheit fibrosæ vel fibratæ, zaserwurtzeln genennet werden.

Das geschlecht aber solcher zaser-kräuter ist sehr weitläufftig und übertrifft an der zahl alle die andern: deßwegen es auch den fürnehmsten scribenten mühe gegeben, hierinnen richtige ordnungen und abtheilungen zu machen. Unter denenselben aber schicket sich keine zu unserm zweck besser, als diejenige, durch welche alle herbæ fibratæ oder zaser-kräuter in perennes & annuas, in winter- und sommer-gewächse (nach der gemeinen art zu reden) abgetheilet werden. Durch Fibratas Annuas oder zaserich sommer-gewächs verstehet man diejenige kräuter und blumen, welche jährlich aus saamen wieder gezeuget werden müssen, weil sie des winters gantz vergehen, und von denselben wird das folgende capitel handeln:

### II. Was zaserich winter-gewächs sey.

Fibrosæ perennes, Zaserich winter-gewächse oder (wie einige dis wort speciatim brauchen) pflantzen sind diejenige kräuter und blumen, welche den winter ausdauren, und also nicht alle jahr von neuen dörffen gesäet, sondern welche durch pflantzlein eigentlich können fortgebracht werden: wovon wir dieses orts meldung thun wollen.

Es findet sich aber alsofort bey diesen Perennibus ein mercklicher unterscheid, indem sie zwar alle dauerhaftig sind, jedoch nicht alle auf einerley weise. Denn, sintemahl alle vollkommene kräuter nach Joan. Costæi meinung l. de univers. stirp. natur. aus zwey theilen bestehen, ex radice & superficie, aus der wurtzel und aus der fläche, durch welches wort er stengel, blätter, blumen und was über der erden sichtbar ist, verstehet: so zeiget die erfahrung, daß bey etlichen zu winters-zeit die fläche gantz vergehet, und nur die wurtzel lebendig bleibet, welche man dannenhero nennet Perennes radice restibili, wurtzel-pflantzen, als da ist Pœonia, Aquilegia, Digitalis, Thalictrum: bey andern aber bleibet nicht allein die wurtzel, sondern

dern auch die fläche, zuförderst aber die stengel mit den blättern, und diese werden deßwegen geheissen perennes sempervirentes, stets-grünende pflantzen, als da sind, Ruta, Salvia, Pervinca, Barbarea. Jedoch träget es sich wol zu, daß etliche stets-grünende bey sehr harten wintern auch zuweilen ihre fläche einbüssen, und nur die wurtzel erhalten.

## III. Begatung der zaserichen winter-gewächse.

Beyderley erfodern geringe arbeit, und bestehet ihre cultur, insgemein davon zu reden, in dem, daß sie anfangs in wohl durchmistetes erdreich entweder gesäet oder gepflantzet, nachmahls gebührlich begossen, und zu zeiten vom unkraut durch wieden gereiniget werden. Ihre vermehrung geschiehet nachmahls durch zertheilung der wurtzeln, daraus im herbst oder frühling nach gelegenheit neue pflantzlein formiret werden. Was aber insonderheit bey eines oder des andern begattung anzumercken, dasselbe soll in der itzo folgenden erzehlung angeführet werden.

## IV. Erzehlung derselben.

Absinthium alpinum umbelliferum latifolium, C. B. Dolden-wermuth. Absinthium alpinum umbelliferum, Clus. album, Tab. Lob. Absinthium albis floribus, capitulis squarosis, I. B. tom. 3 l. 26. Ptarmica incana humilis, foliis laciniatis absinthii æmulis, P. Herman H. A. L. B. Das gantze kraut ist weiß, mit einer weissen wolle gleichsam bekleidet, sehr bitter.

Absinthium insipidum, absinthio vulgari simile, C. B. Wermuth ohne bittrigkeit. Absinthium insipidum, Lob. obs. Gesner. hort.

Aconitum cæruleum seu Napellus primus, C. B. Eisen-hütlein mit blauen blumen. Napellen-kraut. Aconitum magnum purpureo flore, I. B. tom. 3 l. 34. Napellus, Matth. Dod. arboreus, Eyst. major latifolius & angustifolius, Tab. verus cæruleus, Lob. Dieser ist auch verhanden mit gescheckten blumen, nemlich blau und weiß unter einander, wird durch seine wurtzeln und neben-bruht vermehret, kommet auch zuzeiten von ausgefallenem saamen auff, welcher aber nur bey guten warmen sommer zur reiffe gelanget: liebet eine gute erde, mäßige feuchtigkeit, bleibet den winter im lande, und bedarff keiner sonderlichen wartung. Es ist zwar ein liebliches und ansehnliches, daneben aber ein sehr gifftiges gewächs, dafür ein jeder sich wohl zu hüten hat, und wäre vielleicht besser, daß man es gar aus den gärten liesse, oder zum wenigsten an einen absonderlichen ort pflantzete, damit kein unverständiger darzu kommen und schaden damit anrichten mögte, wie offters geschehen. Bes. Matthiol. *Comment. in Dioscor. l. 4 c. 73.* Dodon. *Stirp. hist. pempt. 3 l. 4 c. 12.* I. Schenck. *Obs. Med. l. 7.* Ardoyn. *l. 3 de Venen. c. 1.* Athan. Kircher. *Mund. Subterran. tom. 2 l. 9 f. 2 c. 2.* Ioh. Iac. Wepfer. *Hist. Cicut. aqu. p. 176.* I. Rud. Camerar. *Syll. mem. cent. 3 part. 62 & seqq.* Ephemer. N. C. *Dec. 1 Ann. 2 Obs. 42 & Ann. 3 Obs. 223.* In Italia tam est venenosus, ut ventus, qui illum perflat, si adstantes feriat, occidere possit, referente Iacob. Zieglero *de Fermentat. f. 53.* Vmbræ etiam noxiæ, teste Athan. Kirch. *c. l.* Narrat Matthiolus, napelli caulibus pro veru usos, non secus quam peste infectos obiisse. Wiewol von den Pohlen erzehlet wird, daß sie dessen blumen sonder einigen schaden in den suppen und im salat essen. Bes. Ephem. N. C. *l. c.* und Ioh. Ferd. Hertodt *Crocolog. p. 274.* Et Hercul. Saxonia *Tr. de Plica Polon. c. 52* se audivisse narrat, fuisse Medicum in Germania, qui omnes peste correptos curarit imposito pro vesicante Napello, eo scilicet virulentiam omnem ad se trahente. Suffragatur Helmont. *Tr. de Tumul. pest.* Avicennas *l. 4 Fen. 6 Tract. 1 c. 6* ex Ruffo refert, Puellam quandam fuisse nutritam Napello, ut interficerentur Reges, si cum ea coirent. Hinc prudenter Aristoteles Alexandrum Regem hortatus fuit, ut a coitu puellæ, forma quidem elegantissimæ, sed Napello, pernicioßissimo veneno, e longa consvetudine absque ulla valetudinis noxa enutritæ, abstineret, quam Rex Indorum non alio consilio certe, quam ut ex illius congressu interficeretur, dono miserat. Propterea Ladislaus Neapolitanarum Rex, per insidias Physici cujusdam, cujus filiam ille stuprarat, hoc Napello cum ipsa muliere, necatus est, ut tradit Collenut. *in Compend. l. 5.* Ioh. Lud. Hannemannus *Meth. Cogn. Veg. p. 99* præsentissimum ex illo contra Apoplexiam parari remedium vult. Et Frid. Hoffmann. *l. 1 Meth. Med.* scribit, illum salutare esse remedium in convulsionibus. Adeoque pro captu tractantis habent sua fata venena. Es ist hiebey denckwürdig, daß meistentheils in den gebürgen, wo der Napellus zu wachsen pfleget, auch sein feind, das heilsame kraut, Antora oder Antithora sich findet. Napelli autem antidotum stercus humanum est, Ephem. N. C. Dec. 2. An 1 p. 192.

Aconitum lycoctonum luteum, C. B. & Eyst. Eisenhütlein mit gelben blumen. Wolffswurtz. Aconitum secundum, Matth. Tab. lycoctonum majus, Dod. luteum ponticum, Lob. folio Platani, flore luteo pallescente, I. B. Luparia, Trag. ist auch ein sehr gifftiges kraut, dafür ein jeder sich hüten und es nicht gebrauchen soll, dann es tödtet den menschen. Dioscorid. meldet *l. 4*, man brauche diß kraut und wurtzel, wenn man die wölffe, füchse und hunde fangen und tödten will. Dahero es auch den namen wolffswurtz bekommen, und die Italiäner es Aconitum

per amazzar lupi a cani heissen. Cardialgiam cum vomitione ab Aconito assumpto notavit Platerus *l. 2 Obs. p. m. 423.*

Aconitum salutiferum, seu Anthora, C. B. Giftheil. Anthora, Lob. Dod. Tab. vulgaris, Clus. Antora, Matth. Cam. Gesn. Anthithora flore luteo Aconiti, I. B. Contrayerva Germanica, quorundam. In Savoyen und in der Schweitz wächset es wild, allwo die wurtzeln gesamlet, und trucken in unsere apothecken zur artzney gebracht werden. Ist eine heilsame wurtzel, welche allem gifft, sonderlich aber dem gifft des obgedachten napellen-krauts oder eisen-hütleins mächtig widerstehet: dahero auch einige observiret, daß diese wurtzel, auf den gebürgen nicht weit, sondern fast allezeit bey dem gifftigen napello wachse, gleichsam, als wolte die natur, diesem schädlichen und gifftigen kraut ein gutes remedium oder gegengifft an die seite setzen: hat fast mit dem napello einerley blätter und blumen, aber kleiner, und die blumen sind bleichgelb, die wurtzel ist knollicht, auswendig gelb und inwendig weiß, eines sehr bittern geschmacks. Sie wird höchlich gelobt wider die pest. Bes. Matth. *l. 4 Comment. super Dioscorid. c. 73.* Anton. Guayner. *Tract. de Pest. differ. 2 tr. 2 c. 3.* Ant. Fumanell. *l. de Pest. c. 5.* Matth. Unzer. *Antidot. Pestil. l. 2.* Dienet wider alle gebrechen des hertzens, führet alle zähe und böse feuchtigkeiten per sedem & vomitum aus: tödtet die bauchwürme, so man das pulver den kindern in milch oder wein zu trincken giebt. Der geruch vertreibt die schlangen. Wie hoch aber diese wurtzel gelobet wird, muß sie dennoch mit bescheidenheit und fürsichtigkeit gebraucht werden.

Alcea cannabina, C. B. Alcea mit hanf-blättern. Alcea fruticans, Eyst. fruticosior, Lob. fruticosa cannabino folio, Clus. pentaphylli folio vel cannabino, I. B. tom. 2 l. 3. Wird von saamen aufgebracht, welcher im frühling bey vollem lichte in eine mittelmäßige erde geworffen wird, giebet jährlich reiffen saamen, und bedarff keiner sonderlichen wartung, dauret etliche jahr.

Androsæmon maximum frutescens, C. B. Mannsblut. Androsæmum, Dod. Clymenum Italorum, Lob. Siciliana, Eyst. Herba Siciliana, Tab. Siciliana, aliis Ciciliana vel Androsæmon, I. B. tom. 3 l. 29. Hypericum vel Androsæmum maximum (quasi frutescens) baciferum, Moris. hist. 2.

Androsæmon fœtidum, C. B. Stinckend manns-blut. Androsæmon tragodes, Eyst. minus, Cam. Tragium, Ponæ. Creticum, Bellon. angustioribus foliis.

Angelica Americana baccifera. Americanische angelicke. Unter diesem namen ist sie in der academie garten zu Leyden schon lang bekant gewesen. Angelica baccifera Canadensis, Parkinson. Theatr. Christophoriana Canadensis racemosa & ramosa, Moris. hist. 2.

Angelica folio lucido. Gläntzende angelicke. Angelica lucida Canadensis, Cornuti. Panax alterum splendente folio, Parkins.

Antirrhinum majus alterum folio longiore, C. B. Löwen-maul. Orant. Kalbsnase. Antirrhinum, Dod. Lob. Tab. secundum, Matth. flore rubro & flore albo, Eyst. Ist vielerley art, weisse, gelbe, bunte, rothe, leibfarbige, doch alle mit fleckenden rachen: Columella nennet sie l. 10 hiantis sæva leonis ora. Werden durch abreissen dero pflantzen vermehret, auch wol gesäet, welche gesäete aber wohl ein jahr über stehen, ehe sie blühen, besaamen sich auch wol selbsten, wachsen gern im sandigen grund, und bedürffen keiner sonderlichen wartung, blühen jedoch ziemlich lange und zieren einen blumen-garten nicht wenig. Die alten weiber pflegen das kraut vor hex- und zauberey zu gebrauchen, hencken es entweder an, oder beräuchern die kleider und betten damit, legen es hin und wieder in das hauß, auch wol in die schuhe.

Apocynum folio subrotundo, C. B. Hundemilch, hund-gifft. Apocynum, Matth. Lob. latifolium, Clus. Periploca repens, Cæsalp. Apocynum folio rotundiore, flore ex albo pallescente, I. B. tom. 2 l. 15. Ist ein fremd gewächs, wächst viel um Tripoli, in Syria, dergleichen in der insul Creta, und hat die erfahrung gegeben, daß die hunde davon sterben, aber so man ihnen die schwalben-wurtz darauf giebet, soll es ihnen nicht schaden. Ischiadicis alias conducit.

Apocynum folio oblongo, C. B. Lang-blättrige hundemilch. Apocynum repens Matth. angustifolium Clus. Periploca altera, Dod. serpens angustiore folio Lob. Apocynum s. Periploca scandens, folio longo, flore purpurante, I. B.

Apocynum erectum. Vid. Lapathum Ægyptiacum seu Esula Indica minor.

Aquilegia hortensis simplex, C. B. I. B. tom. 3 l. 30. Einfache garten-ackeley. Aquilina alba, Tab. rubra, Lob. ic. Die blume ist von farben weiß, fleisch-farbe, blau oder bund. Wann sie gesäet wird, träget sie im zweyten jahr erst blumen. Die blaue einfache oder ungefüllte wird in der medicin am meisten gebraucht.

Aquilegia hortensis multiplex flore magno, C. B. Gefüllte ackeley mit grossen blumen. Aquilegia multiplici flore Dod. I. B. Aquilina pleno flore. Clus. multiplex Tab. Die blume ist von farben weiß, fleisch-farbe, himmel-blau, violblau, gesprenget. Die doppelte oder gefüllte tragen wenig saamen, seyn besser durch versetzen fortzubringen, und stehen gern in guter fetter erde.

Aquilegia hortensis multiplici flore inverso

verso, C. B. Gefüllte ackeley mit umgekehrten blumen. Aquilina nona, Tab. pleno inverso flore, Clus. I. B. plenis multiplicibus floribus, Lob. Aquilegia cærulea inverso flore, Eyst.

Aquilegia flore roseo multiplici, C. B. Gefülte ackeley mit rosenformigen blumen. Aquilina pleno roseo flore, Clus. Aquilegia stellata flore purpureo, Eyst. flore simplici & pleno, non corniculato, I. B. Die blume ist auch an farben unterschiedlich.

Aristolochia longa vera, C. B. Lange osterluzie. Aristolochia longa, Dod. Lob. Clus. I. B. Tom. 3 l. 32.

Aristolochia Clematitis recta, C. B. Steigende osterluzie. Aristolochia longa, Trag. Matth. longa vulgaris, Eyst. Clematicis, Lob. Tab. Sarracenica, Dod.

Artemisia folio maculato. Vergülter beyfuß. Artemisia foliisex luteo variegatus, Cat. Hort. R. Paris. picta sive foliis maculis buxeis variegatis, M. Hoffman. cat. Er ist sonst dem gemeinen gleich, nur daß seine blätter mit gelben flecken besprenget sind.

Asclepias nigro flore, C. B. Schwalbenwurtz mit schwartzen blumen. Asclepias flore nigro, Tab. Clus. I. B. Tom. 2 l. 19. altera flore nigro, Lob. Vincetoxici altera species, Dod. Apocynum Asclepiadis folio, flore nigro, Hermann. cat.

Aster Atticus cæruleus vulgaris, C. B. Blau sternkraut das gemeine. Aster Atticus, Matth. Fuch. Lon. purpureo flore, I. B. Tom 2 l. 24. primus, Dod. minor flore cæruleo, Eyst. cæruleus Italicus sive octavus, Clus. Italorum purpurascens, Lob. Alle jahr schneidet man dieses, wenn es verblühet hat, biß an den boden weg. Man findet es sonst auf den wilden gebürgen, zwischen den felsen, und in den thälern.

Aster Atticus cæruleus major. Blau sternkraut das grosse. Aster Atticus major flore cæruleo, Eyst. C. Bauhinus ziehet es mit zu dem vorhergehenden, jedoch ist zwischen beyden ein sehr grosser unterscheid.

Bellis hortensis flore pleno, eoque magno vel parvo, C. B. Garten maßlieben mit gefüllten blumen groß und klein, weiß, roth, gesprengelt. Bellis minor Matth. minor hortensis, Tab hortensis multiplici flore, Lob. flore multiplicato, I. B. Tom. 3 l. 26. minor flore multiplici albo & rubro, Eyst. Man reist die gedoppelten in frühling von einander, und setzt sie um die bette an feuchte örter, je weniger sie abgerissen werden, je stärcker blumen sie tragen.

Bellis umbellifera flore albo. Doldige maßlieben aus Canada. Bellis ramosa umbellifera Cornuti, Hort. Reg. Paris. major ramosa umbellifera Americana, Parkins. Aster ramosus annuus Canadensis, Moris.

Bellis Indica fruticescens, staudige maßlieben aus Indien. C. Bauhino ist diese und die vorhergehende art noch nicht bekant gewesen. Bellis Indica maxima fruticescens, Hort. Patav. & Leidens. Sie wächset manneshoch, blühet spät in dem herbst: die blätter an der blume sind weiß, ihre inwendige fasern aber gelb.

Betonica alba, C. B. & Tab. Weisse betonie. Betonica candida, Lob. Trag. albo flore, Dod. Clus. I. B. Tom. 3 l. 28. Diese findet man hier im lande auch zuweilen wild, in den gärten kan sie durch zerreissen der wurtzeln leicht vermehret werden.

Bistorta major radice magis intorta, C. B. Sehr gekrümmete natterwurtz. Bistorta, Lon. minor, Tab. major, Eyst. media folio minus rugoso I. B. Tom. 3 l. 31. serpentaria mas seu Bistorta, Fuchs.

Blattaria lutea folio longo laciniato, C. B. Mottenkraut mit gelben blumen. Blattaria, Matth. Dod. Tab. Lob. flore luteo, Eyst. flore gilvo seu obsoleti coloris, Moris. Hist. 2. wird in die kleider-kasten zu vertreibung der schaben oder motten gelegt.

Blattaria alba, C. B. Mottenkraut mit weissen blumen. Blattaria flore albo, Lob. ic. Eyst. Cam. Hieher gehöret auch das mit viol-blauenblumen, flore violaceo. Sie werden von saamen erzielet, wann sie einsten gesäet, so mehren sie sich selbst.

Brassica maritima, C. B. Meerkohl. Brassica marina sylvestris multiflora monospermos, Lob. ic. Anglica, Tab. Brassica maritima major repens, multiflora alba monospermos, Moris. hist. 2. monospermos Anglica, I. B. Tom. 2 l. 21. perennis, quorundam. Ist ein ansehnlich gewächs an blättern und seinen schneeweissen blumen: auf welche kurtze dicke hülsen folgen, in deren jedweder nur ein eintziger saame, als eine kleine erbse groß, verschlossen lieget. In England, und Dänemarck wächset es wild an dem seestrande.

Buphthalmum Dioscoridis, C. B. Ochsenauge. Buphthalmum, Matth. Lob Tab. vulgagare, Clus. Chrysanthemum tenuifolium, Eyst. Blühet mit schönen gelben blumen, man vermehret es durch abreissen der pflantze und stehet gerne in der sonne. Die blumen in wein gesotten, und die durchgesiegene brüh etliche tage getruncken, soll die gelbe sucht vertreiben: tödtet und treibet auch die spulwürme aus: deobstruit præcipue vasa uteri. Sal ex tota planta extractus, & in vino cum modico myrrhæ & thure datus, mirabile secretum in expellendo calculo, Matth. Unzer. *de Nephrit. l. 2.* Die weiber brauchen die blumen in der laugen. Die Crabaten sollen dieses kaut zerstossen auf die wunden legen, und es serpentis herbam nennen, wie Clusius *l. 3 Rar. plant. Hist. c. 30* schreibet: Gingivas exesas sanat.

Calamintha magno flore, C. B. Ackermüntze mit grossen blumen. Calamintha montana præstantior, Lob. Tab. Eyst. montana, flore magno ex calice longo, I. B. Tom. 3. l. 28.

Caltha palustris flore pleno, C B. Cluſ. Volle dotter-blume. Caltha palustris flore multiplici, Eyst. flore multiplicato, I.B. Tom. 3 l. 30. Populago multiflora, Tab.

Campanula hortensis folio & flore oblongo, C. B. Garten-glöcklein. Viola Mariana, Lob. Dod. Tab. Cluſ. Medium, Matth. Eyst. Viola Mariana Dodonæi, quibusdam medium, I. B. Tom. 2 l. 20. Die farbe der blumen ist entweder silberfarbe, oder himmelblau oder purpur.

Campanula hortensis folio oblongo, flore pleno. Gefüllte marietten. Viola Mariana flore pleno. Wann sie bey uns gesäet werden, so blühen sie dasselbe jahr nicht: das folgende kommen sie zur blüthe, vergehen aber so fort den folgenden winter, und müssen von neuen gesäet werden, also daß sie unter die sommer-gewächse fast mehr zu zehlen wären. Ihre blumen sind blau insgemein, oder silber-farbe.

Campanula vulgatior foliis urticæ, vel major & asperior, C. B. Glöcklein mit nessel-blättern. Cervicaria major, Dod. Tab. hortensis, Eyst. Trachelium sive Cervicaria, Lob. Trachelium vulgare, Cluſ. Die blumen sind blau oder weiß: das blaue aber wächset in den nechsten wäldern auch wild.

Caryophyllus hortensis simplex flore majore, C. B. Einfache negelein mit grossen blumen, weiß, leibfarben, lichtroth oder bund. Caryophyllus sylvestris major vulgatior, Lob. ic. Betonica coronaria, sive Caryophyllus flore simplici sativus, I. B. Tom. 3 l. 29.

Caryophyllus simplex flore minore pallide rubente, C. B. Einfache negelein mit kleinen blaßrothen blumen. Caryophyllus hortulanus, Tab. sylvestris tertius flore pallido suaverubente, Lob. ic.

Caryophyllus simplex supinus angustifolius, C. B. Jungfer-negelein. Caryophyllus virgineus, Tab.

Caryophyllus barbatus hortensis latifolius, C. B. Bart-neglein mit breiten blättern. Caryophyllus Carthusianorum primus, Tab. Armeria altera, multis in latum orbiculum congestis floribus, Lob. ic. Flos Armerius albus, ruber, variegatus, Eyst. Die bart-neglein können auch durch abgebrochene schösse fortgepflantzet werden.

Caryophyllus barbatus hortensis angustifolius, C. B. Bart-negelein mit schmalen blättern. Caryophyllus Carthusianorum secundus, Tab. Armerius flos alter, Dod. Armeria altera suaverubente flore, Lob. ic.

Caryophyllus barbatus flore multiplici, C. B. Volle bart-neglein. Caryophyllus Carthusianorum tertius, Tab. Armerius pleno flore, Cluſ. Armeria alba & rubra multiplex Lob. Die mit rothen blumen sind gemein, die weissen rarer.

Chamæmelum nobile flore multiplici, C. B. Römische kamillen mit vollen blumen. Chamæmelum Romanum flore multiplici, Tab. Eyst. Leucanthemum odoratum multiplex, Dod. Leucanthemum niveum Anglorum flore multiplici, Lob. ic. Chamæm. repens odoratissimum perenne, flore multiplici, I.B. Tom. 3 l 26

Clematis daphnoides major, C. B. Grosser singrün. Clematis sive Pervinca major, Lob. daphnoides latifolia, Cluſ. daphnoides major, Eyst. flore cæruleo, I. B. Tom. 2 l. 15.

Clematis daphnoides folio maculato sive picta. Vergülter singrün. Er ist vom vorigen nur darin unterschieden, daß seine blätter mit gelben flecken hin und her besprenget sind.

Clematis daphnoides flore pleno, C. B. Singrün mit gefüllten blumen. Clematis altera flore pleno, Cluſ. daphnoides flore purpureo pleno, Eyst. Daphnoides polyflora, Lob.

Clematitis sylvestris latifolia, C. B. Breite waldrebe. Clematis tertia, Matth. Vitalba, Dod. Vitis nigra secunda, Tab. Viorna vulgi, Lob. Eyst. Atragene Theophrasti, Cluſ. I. B. Tom. 2 l. 15.

Clematitis sive flammula repens, C.B. Kriechende waldrebe mit weissen blumen. Clematis urens, Tab. altera urens, Lob. Flammula, Dod. scandens tenuifolia alba, I. B. Tom. 2. l 15. Viticella, Cæsalp. Diese schneidet man nach der blüth am boden ab, so treiben sie junge schosse.

Clematitis sive flammula recta, C.B. Aufrecht waldrebe mit weissen blumen. Flammula Matth. Tab. Cluſ. recta, Eyst. altera, Dod. altera surrecta, Lob. Surrecta alba, I. B.

Clematitis cærulea erecta, C.B. Aufrechte waldrebe mit blauen blumen. Clematis cærulea secunda, Tab. cærulea Pannonica, Eyst. Pan. flore cæruleo surrecta, I. B. secunda, Cluſ. Pan. altera minor longifolia, Clymenum quorundam, Lob. Wird häuffig in Ungarn gefunden.

Clematis cærulea vel purpurea repens, C. B. Kriechende waldrebe mit blauen oder purpurblumen. Clematis altera, Matth. Dod. Cluſ. peregrina cærulea & purpurea, Lob. Tab. Eyst. Clematis sive Flammula, flore cæruleo scandens, I. B. Diese schneidet man jährlich nach der blüthe an der erden ab, so treibet sie desto mehr. Man kan sie auch einlegen, oder von den pflantzen abreissen und fortsetzen.

Convolvulus linariæ folio, C. B. Flachswinde. Convolvulus minimus Spicæ foliis, Lob. Cantabrica quorundam, Cluſ. Scammonium

monium minus Plinii, Tab. Volvulus terrestris, I.B. Das gantze gewächs ist rauch, die blumen purpur: jedoch findet man auch eine art mit weissen blumen.

Conyza major vulgaris, C.B. Dürrwurtz. Conyza major, Matth. major altera, Dod. Baccharis, Matth. Tab. I.B Baccharis Monspelienſium, Lob. Dieſes kraut wächst sonst hin und wieder in den hecken mit einem ästigen stengel fast zweyer elen hoch; bringt rothgelbe wolriechende blumen, welche zuletzt verfliehen. Das destillirte wasser davon, treibet den harn, grieß und stein, reiniget die nieren und blasen von allem schleim. Castor Durantes berichtet, wann die ziegen von dem kraut essen, müssen sie davon sterben.

Cotyledon major, C.B. Groß nabelkraut. Cotyledon, Dod. Lob. vera, radice tuberosa, I.B. Tom 3 l. 35. Umbilicus Veneris, Matth. Tab. Cotyledon sive umbilicus Veneris. Cluſ. Dieſes kräutlein wird wegen seiner holdseligen schönen blüthe in den gärten gezeuget, wächst sonsten an vielen orten wild, sonderlich an steinigten orten und auf alten verfallenen mauren, hat eine wurtzel schier wie eine oliven aber zasericht, bekommt viele runde, dicke, safftige und eingebogene blätter, eines menschen nabel gestaltet, darzwischen einen hohen runden stengel mit neben-ästen und braunlichten oder weissen blumen. Es treibet den urin, und ist gut vor den stein und grieß, wie auch anfahenden wasserſucht. Umbilicus Veneris cum oxymelite datus ad hydropem singulare est remedium, Pet. Brur. *Pr. l. 12 c. 9.* Herba quocunque modo sumta vel in pulvere, vel in aqua, vel alio modo, incomparabile est in constringendo menstrua alba, R. Solenand. *Conſ. Med. 8 ſ. 4.* Wann die kinder den nabel verrückt oder gebrochen haben, so soll man ihnen diß kraut im rothen wein sieden, hernacher warm mit einem tüchlein über den nabel legen, dann es stillet den schmertzen, und bringet denselben wiederum zurecht. Beym Paracelso wird es Jorah oder Jora, d. i. wegweiser, anzeiger, oder bedeuter, genennt, aus der ursach, weil dieses kräutlein auf den nabel gelegt, inner 24 stunden alle innerliche gepreßen anzeigt, welches (wie er sagt) durch ein schmertzen empfunden wird, Leonh. Thurneyßer **von metall. wassern und bädern**, *p. 326.*

Cotyledon media foliis subrotundis, C.B. Mittel-nabelkraut mit rundlichen blättern. Cotyledon altera, Dod. altera quarta, Cluſ. Umbilicus Veneris alter, Matth. Cotyledon altera olim Matthiolo, I B. Tom. 3 l. 35. Sanicula Aizoides, foliis subrotundis serratis. Herman. Cat. L.

Cotyledon media foliis oblongis serratis, C.B. Mittel-nabelkraut mit länglichen blättern. Cotyledon minus, Eyst. minus sedi folio, Lob. Umbilicus Veneris minor, Tab. alter secundus, Matth. Sanicula Aizoides, foliis oblongis serratis, Hermann. cat. Sedum serratum, I.B. Tom. 3 l. 35.

Cymbalaria, C.B. Zymbelkraut. Cymbalaria Italica hederaceo folio, Lob. foliis hederaceis flore cæruleo, Eyst. floſculis purpurascentibus Tom. 3 l. 35. Linaria folio glabro subrotundo, hederæ folio clematitis, Morif. Hist 2.

Cynogloſſum medium, C.B Mittel hundszunge. Cynogloſſum pumilum, Cluſ. Narbonense, Eyst. pusillum Narbonense, Lob. ic.

Dictamnus albus vulgo sive fraxinella, C.B. Weisser diptam. Dictamnum album, Matth. Fraxinella, Dod. Cluſ. Eyst. Polemonium, Tab. Fraxinella, officinis dictamnus, I B. Tom. 3 l 30. elatior, oblongiore spica saturatiore, foliis nigricantibus, floribus rubro-incarnatis & albis. Es wächset dieser diptam auch wild, und findet man ihn auf hohen bergen und hügeln, fürnehmlich aber wächst er in grosser menge in Ungarn und Oesterreich.

Digitalis purpurea folio aspero. C.B Braun fingerhut. Digitalis rubra, Dod. Lob. Tab. purpurea, I.B. Tom. 2 l. 20. folio verbasci, ſ. hirsuto, quibusdam. Der name rühret von der form der blumen her.

Digitalis alba folio aspero, C.B. Weiß fingerhut. Digitalis alba, Lob. Eyst. secunda, Dod.

Digitalis lutea magno flore, C.B. Gelb fingerhut. Digitalis lutea, Tab. flore luteo, Eyst. tertia, Dod. Digitalis lutea, flore majore, folio latiore. I.B.

Digitalis anguſtifolia flore ferrugineo C.B. Eisenfarbig fingerhut. Digitalis gilvo flore, alias ferrugineo, Lob. Digital. ferruginea, folio anguſtiori, I.B.

Digitalis glabra anguſtifolia serrata, flore Persici. Pfersichfarben fingerhut. Digitalis Indica anguſtifolia profunde serrata Persici flore, Hort. Reg. Paris. Dem C. Bauhino ist diese art noch nicht bekant gewesen.

Doronicum radice dulci. C.B. Süsse gemsenwurtz, schwindelwurtz. Doronicum alterum longifolium, Tab. tertium sive Austriacum secundum, Cluſ. folio subrotundo serrato, I.B. Tom. 3 l. 25. Aconitum pardalianches Theophrasti, Matth. Dieſe wächset in Steyermarck, Oesterreich, und der Schweitz wild, von dannen werden die wurtzeln zu uns in die apothecken gebracht.

Doronicum radice scorpii, C.B. Römische gemsenwurtz. Doronicum Eyst. primum, Tab. latifolium, Cluſ. Doronici tertii varietas, Lob. Aconitum Pardal. minus, Matth.

Doronicum

Doronicum Americanum, C. B. Americanische gemsenwurtz. Descriptio habetur in appendice Pinacis. Doronicum Virginianum, aliis. Aconitum helianthemum Canadense, Cornuti.

Dracunculus pratensis flore pleno, C. B. Weisen-dragun mit gefüllten blumen. Ptarmica vulgaris pleno flore, Clus. Ptarm. pratensis, serrato folio, flore pleno, Herm. Cat.

Elatine folio subrotundo, C. B. Elatine. Elatine Dioscoridis, Lob. prima, Tab. Veronica fœmina, Matth. Dod. Cam.

Epimedium, C B. Dod. Lob. Cam. I. B. tom. 2 l. 17 Bischoffshut. Um Vinzentz in Italien wächset es wild auf den äckern, und wird allda Lunaria genennet. Es ist von grösse sehr unterschieden, indem etliches gar groß, das ander mittelmässig, das dritte gantz klein wächset, wiewol es nur ein geschlecht ist.

Eryngium latifolium planum, C. B. Mannstreu mit breiten blättern. Eryngium planum, Matth. spurium primum, Dod. cæruleum primum & secundum, Tab. pannonicum latifolium. Clus. pan. Eyst. planum, latifolium, capitulo rotundo parvo, I. B. tom. 3 l. 25.

Eryngium montanum amethistinum, C. B. Mannstreu blau als ein amethist. Eryngium totum cæruleum, Cam. Eyst. Cœruleum, I. B.

Eryngium alpinum cæruleum, capitulis Dipsaci, C. B. Alpen mannstreu. Eryngium alpinum cæruleum, Tab. Lob. ic. alpinum, latis foliis, magno capite oblongo cœruleo, I. B. tom. 3 l. 25.

Eupatorium cannabinum Americanum. Americanisch wasser-dost. Eupatorium cannabinum Americanum angustifolium, Parkins. Eupator. Canadense flore luteo, Hort. Reg. Paris. Er gleichet unserm gemeinen wasser-dost, ist aber ungleich grösser.

Eupatorium odoratum, C. B. Wolriechende odermennige. Agrimonia odorata, Cam. Eupatorium maxime odoratum, Moris. hist. 2.

Ferulago latiore folio, C. B. Breitblättrig ruthen-kraut. Ferulago, Dod. Cam. Ferula galbanifera, Lob. Tab.

Ferulago tenuiore folio, C. B. Schmalblätrig ruthen-kraut. Ferulago, Tab. Narthecium Theophrasti, Ferulago Gazæ, I. B. tom. 3 l. 27. Diese beyde wollen in harten wintern bey uns etwas bedecket seyn.

Filix Americana. Americanisch faren-kraut. Ita nominatur in horto Parisiensi. Filix Virginiana, Hort. Lugd. Batav. & Grœning. Gegen winters kan sie bedecket werden.

Gentianella alpina verna major, C. B. Gentianelle. Gentiana alpina, Lob. verna minor, Clus. minima verna flore cæruleo, Eyst. Gentianula quæ Hippion, I. B. tom. 3 l. 31.

Geranium batrochoides folio Aconiti, C. B. Storchschnabel mit eisen-hut blättern. Geranium sive batrachium cæruleum, Tab. secundum vel batrachoides alterum, Clus. Die farbe der blumen ist blau oder weiß, oder von beyderley gesprenget.

Geranium batrachoides flore variegato, C. B. Storchschnabel mit gescheckten blumen. Ger. batr. ex albo cum cœruleo colore varium, I. B. tom. 3 l. 30. Geranium Anglicum variegatum, Eyst.

Geranium batrachoides odoratum, C. B. Wohlriechender storchschnabel. Geranium batrachoides alterum, Dod. longius radicatum, Lob. longius radicatum, odoratum, I. B.

Geranium sanguineum maximo flore, C. B. Storchschnabel mit blutrothen blumen. Geranium sanguinarium, Eyst. septimum hæmatodes, Clus. gruinum sanguinale hæmatodes supinum radice reptrice, Lob. ic. crassa radice I. B.

Geranium montanum fuscum, C. B. Berg-storchschnabel mit braun-schwartzen blumen. Geranium montanum, Dod. fuscum, Lob. Eyst. maculatum, Tab. phoeum, flore reflexo, I. B. petalis reflexis, Morif. hist. 2.

Geranium folio Althææ, C. B. Storchschnabel mit altee-blättern. Geranium malvaceum, I. B. sextum, Matth. malacoides, Lob. Monspeliacum, Tab. à Calceolario missum, Dod. althæodes majus, Park.

Gramen tremulum majus, C. B. Zittergraß. Gramen leporinum & tremulum, Tab. I. B. tom. 2 l. 18. Phalaris Pratensis minor, Lob. ic. Amourettes tremblantes, Clus.

Gramen paniculatum folio variegato, C. B. Strauß-graß mit gestreifften blättern, spanisch graß vulgo. Gramen striatum, Lon. pictum. Tab. sulcatum, Lob. ic. striis pictum, I. B.

Gramen sparteum pennatum, C. B. Federgraß. Gramen pennatum, I. B. tom. 2 l. 18 nonum vel junceum, Dod. plumeum, vulgi. Spartum Austriacum pennatum, Clus. Sein strauß ist weißlich, zart und so subtil, wie die federn eines paradieß-vogels: welches denen sehr verwunderlich fürkommet, welche dergleichen graß noch nicht gesehen. Es findet sich auch hierum wild, aber an wenig orten: derhalben es in die gärten versetzet worden.

Helianthemum Indicum non tuberosum. Sonnenblumen die kleinste art. Dis gewächs ist von C. B. übergangen, kommet sonst sehr nahe den erdartschocken oder Helianthemo Indico tuberoso, davon drunten im küchen-garten. Die wurtzel aber ist nicht knollig, die stengel sind braunlicht, die blätter schmal und steiff: oben am gipffel träget es viel gelbe blumen, gleich kleinen sonnen-blümlein.

Hesperis hortensis, C. B. Abend-violen.

Hesperis

Hesperis flore albo, I. B. tom. 2 l. 21. tertia, Clus. Viola matronalis, Dod. sive Damascena, Lob. Die blumen sind weiß, oder blaß purpur. Hesperis dicitur, quod tempore nocturno magis oleat.

Hesperis flore pleno. Volle abend-viole. Viola matronalis flore multiplici Cornuti, Hort. Reg. Paris. Hesperis flore pleno albo odoratissimo, Moris. hist. 2. Die blumen sind purpur, oder weiß. Sie ist so vermehrlich, daß wann ihr einen stengel davon in drey oder mehr stücke fingers-lang zerschneidet, und diese stücke in gut erdreich stecket, so fassen sie.

Hesperis montana pallida odoratissima, C. B. Fremde abend-violen. Hesperis montana pallida noctu olens, Volckam. Fl. Nor. prima & montana, Clus. pannonica, Cam. colore ineleganti. I. B.

Hesperis peregrina, siliquis articulatis, C. B. Moris. hist. 2. Syrische abend-violen. Hesperis Syriaca, I. B. Peregrina, siliquis corniculatis torosis, Melancholica dicta, P. Herman. Hort. Sie geben des nachts auch einen gar lieblichen geruch von sich, werden zu anfangs aus saamen gezogen, welche man im frühling bey wachsendem licht in eine lockere erde säet, giebet aber das andere jahr erstlich seine blumen, auch bey guten warmen sommer reiffen saamen, bleibet den winter im lande und dauret etliche jahr.

Horminum luteum glutinosum, C. B. Klebriche scharley mit gelben blumen. Horminum sylvestre secundum, Clus. Colus Jovis, Lob. Eyst. Orvala tertia, Dod. Galeopsis species lutea, viscida, odorata, nemorensis, I. B. tom. 3 l. 28.

Horminum purpureum folio rotundo. Rundblättrige scharley. Horminum Creticum, quorundam. Apud. C. B. non extat.

Hyssopus vulgaris alba, C. B. Weisser isop. Hyssopus flore albo, Cam. Eyst. albis floribus utrinque digestis, Lob. ic. wird entweder durch den saamen oder zerreissung der stöcke fortgepflantzet.

Hyssopus folio maculato. Vergülter isop. Die blätter sind mit gelben flecken besprenget.

Hyssopus flore rubro, C. B. Rother isop. Hyssopus Arabum, Tab. Arabum flore rubro, Lob. Cam. Eyst. I. B. tom. 3 l. 28.

Jacea incana cyani capitulis, C. B. Graue flock-blume. Jacea incana altera Cyani aut Jaceæ capitulis, Adv. Stœbe incana altera, Lob. ic.

Kali spinosum cochleatum, C. B. Stachliches Kali. Kali sive Alkali, Dod. belg. Drypis Theophrasti, Tab. Der saame ist schneckenformig, dadurch es sich auch häuffig selbst vermehret.

Kali spinoso affinis, C. B. Stachliches Kali mit längern blättern, ausser welchen es mit vorhergehendem fast eins ist. Tragum, Matth. Tab. Lon. Tragon. Matthioli, Lob. Tragus & Kali secundum genus, Dod. gall. Kali affinis spinosa planta, Moris. hist. 2 Tragus spinosus Matthioli, sive Kali spinosum, I B. tom. 3 l. 35.

Lamium montanum Melissæ folio, C. B. Taube nessel mit melissen-blättern. Lamium Pannonicum, Clus. Melissa Fuchsii, Cam. Eyst. Melissophyllum Fuchsii, Lob. Melissa adulterina quorundam, amplis foliis & floribus, non grati odoris, I. B. tom. 3 l. 28.

Lamium peregrinum sive Scutellaria, C. B. Frembde taube nessel, scutellaria genant. Scutellaria, Cortusi. Cassida, Columnæ. Lamium Astragaloides, Cornut. Scutellaria peregrina, folio Lamii, Herman. Cat.

Lapathum Ægyptiacum lactescens. C. B. Indianische Esula oder wolffs-milch. Apocynum Syriacum, Clus. Beidelsar, Alpini. Ihr vaterland ist Egypten und Palästina, von dannen es in Europam kommen, und anitzo ziemlich gemein worden. Wenn man davon eine pflantze überkommen, setzet man sie etwa an eine wand beyseite, weil es ein groß gewächs: so treibet sie ihre mit milch erfüllete stengel und blätter hoch auff: zur blüth kommet sie bey uns nicht allemahl: jedoch zuweilen. Den winter ist ihr eine deckung nicht undienlich. Sonst kan ihre vermehrung auch geschehen durch saamen, der in warmen ländern reiff worden: insgemein aber bringet mans durch die neue schossen fort, welche die wurtzel jährlich ausstösset.

Lapathum Ægyptiacum lactescens minus, oder Apocynum Syriacum minus. Kleine Indianische Esula. Ob dieses gewächs von iemand beschrieben sey, zweiffle ich: es scheinet aber, daß es nirgend füglicher hinzubringen, als zu der bekanten Esula Indica. Die stengel werden über drey fuß nicht hoch bey uns, sind von farben braun, mit schmalen blättern: auff dem gipffel stehen braun-weisse blümlein in einer dolden zusammen gesetzet. Ein milchsafft findet sich durch das gantze gewächs, doch nicht so häuffig, als in der vorhergehenden grossen art. Man hat es bißher auf einem kasten unterhalten, und mit demselben etliche winter her beygesetzet: ich halte aber, daß es gleich dem grossen, im offnen garten wol ausdauren könte, wenn es gedecket würde. Es treibet auch jährlich neue nebey-stengel aus der wurtzel, und kan also durch zertheilung vermehret werden.

Hippolapathum latifolium. C. B. Münchs-rhabarbar. Hippolapathum Matth. sativum, Tab. sativum latifolium, Lob. sive Rhabarbarum Monachorum, Dod. Cam. Lapathum majus, I. B tom. 2 l. 23. Patientia vulgi. Es hat theils lange, theils rundliche blätter, wird in

unterschiedlichen gärten angetroffen, ist der grindwurtz nicht sehr ungleich; hat eine gelbe, lange, und grosse wurtzel, so der rechten rhabarbar sehr ähnlich ist; bekommt in einer langen reihe viel bleichgelbe trauschlechte blümlein, nach welchen ein dreyeckichter saamen erfolget. Die wurtzel eröffnet und reiniget, führet durch den stuhlgang die galle, schleim und gewässer ab; dienet wider die gelbsucht: treibt den sand und stein. Sie hat fast alle die krafft und tugend, so das rechte rhabarbarum in sich hat, allein daß man dieser wurtzel im gewicht allezeit gedoppelt gewicht nehmen muß, da man sonsten des rechten rhabarbari nur einfach gewicht nimmt. Lapatha omnia vi vacuandi prædita, infusaque duplo pondere, idem quod Rhabarbarum præstare, olim quoque docuit Veslingius in lect. Botanicis, G. H. Velsch *Chil. 1 Ext. Cur. & Obs. 899 930.* Der ausgepreßte safft heilet den grind und andere unsauberkeit der haut. Man siedet auch diese wurtzel im wasser, und wäschet die grindige und schabige haut damit.

Lathyrus latifolius, C. B. Breit-blättrige plat-erbsen. Latyrus sylvestris latifolius, Cam. major latifolia flore majore purpureo speciosior, I. B. tom. 3 l. 17. Lathyris Narbonensis latiore folio, Lob. Eyst. Clymenum, Matth. Clus. pan. Cicercula sylvestris, Tab. Es wird dieses gewächs wegen seiner lieblichen rosenfarben blumen in den gärten gezielet, an etlichen orten wächst es wild. D. Payeot Medicus Parisiensis expertus est singularem foliorum Clymeni contusorum & impositorum efficaciam in cancro.

Laurus Alexandrina fructu pediculo insidente, C. B. Zungenblad. Hippoglossum, Matth. Dod. Lob. Eyst. Uvularia, Trag. Lon. Bonifacia vel Bislingua, I. B. tom. 1 l. 5. Dieses träget rothe früchte. Es wächst sonst in den gebürgen, und sonderlich an schattigten nassen orten: die blätter stehen je zwey und zwey gegen einander und mitten darunter schiesset ein klein blättlein herfür, anzusehen wie ein zünglein, bey deren ursprung die rothe früchte oder beeren wachsen. Man braucht das kraut fürnehmlich vor das gefallene und geschwollene zäpfflein im halse; desgleichen wider die mundfäule und geschwärlein im munde, in wasser gesotten und damit gegurgelt: affluxum enim humorum prohibet. Diß kraut zu pulver gemacht trucknet aus die wunden, und heilet die böse blattern; darein gestreuet: wird auch zu den brüchen gerühmet. Etliche brauchen es im frühling zum salat.

Laurus Alexandrina fructu folio insidente, C. B. Zapffen-kraut das grosse. Laurus Alexandrina, Lob. I. B. altera, Matth. Tab. vera, Clus. Dieses, wie auch das folgende, haben keine ligulas, oder nicht ein blat auf dem andern.

Laurus Alexandrina angustifolia sive minor. Zapffenkraut das kleine. Laurus Alexandrina ramosa fructu e summitate caulium prodeunte, Hort. reg. Paris. Dieses ist von vorigen an der grösse sehr unterschieden, und hat auch keine ligulas.

Leucoium luteum vulgare, C. B. Einfache gelbe violen, gelbe veil. Leucoium luteum, Dod. Lob. aureum, Matth. sativum luteum, Clus. Leucoj luteum vulgo, Cheiri flore simplici, I. B. tom. 2 l. 21. Flos Cheiri simplex minor, Eyst. Hieher gehören die einfache rothe, violblaue, fleischfarbene und weisse: welche alle anfangs aus saamen gezeuget, und in zunehmenden licht gesäet werden. Die gefüllete sorten können auch durch abgebrochene schößlinge vermehret werden, welche man entweder im frühling ein paar tage vor dem vollen mond, oder bald nach den hunds-tagen von alten stöcken abbricht, die spitzlein oben ein wenig abschneidet, und in die erde setzt.

Die wolriechende gelbe blumen sind gantz aromatisch, kommen an krafft fast mit dem saffran überein; stärcken und erquicken das hertz, die mutter und nerven, daher es die alten erquickkraut genennet haben: befordern die monat-zeit, geburt und nachgeburt, und treiben ab die todte frucht in wein gesotten und getruncken: vertreiben die gelbsucht. In den apothecken hat man davon das destillirte wasser, die conserv und das öl. Das wasser stärcket und erwärmet das kalte haupt und gedächtniß, benimmt das zittern der glieder, bringet die verlohrne sprache wieder, befordert die monatliche reinigung, die schwere geburt und nachgeburt. Die conserv aus den blumen wird nützlich zu den innerlichen kalten gliedern des leibes gebraucht, dieselben zu erwärmen und zu stärcken: offt mit dem destillirten wasser genutzet, bewahret für dem schlag, und thut gut den paralyticis, Hieron. Reusner. *Obs. Med. 17 a Velsch. ed.* kommt auch zu hülff der schwachen und blöden mutter. Das öl hat eine temperirte wärme, es macht dünn, lindert und zeitiget, ist in harten geschwulsten und wo man zertheilen soll, sehr gut, hilfft wider grimmen und reissen des leibes, lindert und mildert die schmertzen der nerven, der brust, nieren und blasen, dienet wider den krampff, befördert die monat-zeit, thut hülffe dem auffsteigen der mutter, erleichtert die harte geburt, so man den unter-leib warmlicht damit schmieret, stillet die nachwehen bey den kindbetterinnen, tödtet die würme und ist denen gut, die mit gicht und lähmniß behafftet sind. Einen eßig aus diesen blümlein gemacht, und über die stirn geschlagen, benimmt den schmertzen des haupts in den mund genommen, vertreibet die mundfäule und die hitze aus dem munde.

Libanotis latifolia altera, C. B. Hirschkraut, weiß

weiß Hirschwurtz. Libanotis Theophrasti, Lob. alba major. Tab. Cervaria alba, quorundam. Libanotis Theophrasti quorundam, sive Seseli Æthiopicum Matthiolo, Cervaria alba, I. B. tom. 3 l. 27. Laserpitium foliis latioribus lobatis, Morison. Plant. umbell. Seseli primum Trag. Seseli æthiopicum herba, Dod. Hat eine wurtzel, wie die Florentinische veiel-wurtz am geruch, einen von anfang süssen, hernach aber bittern und trocknenden geschmack, wärmt, treibt den schweiß, ist gut wider gifft und fieber, widerstehet der fäulung, stärckt die augen, stillet das grimmen im leibe, trocknet die flüssenden geschwer aus, und heilet die kalten hauptflüße.

Lilium convallium flore rubente, C. B. Röthliche mayenblümlein. Lilium convallium flore incarnato, Eyst. rubrum, Tab. floribus suaverubentibus, Lob. ic. Die wurtzel hiervon ist an farben röthlich, und also leicht zu unterscheiden von der gemeinen, welche wurtzel weiß. Die farbe dieser blumen ziehet sich zuweilen auch auf purpur oder violenblau. Diß gewächs erfordert einen schattigen ort, jedoch gutes und feuchtes erdreich, will selten versetzet seyn, sintemahl je dichter sie beysammen stehen, jemehr treiben sie in die blumen. Wollet ihr aber einmahl die übrige brut davon absondern, so thut es im herbst, setzet sie fort nach der sauberung wieder ein, und zwar drey zoll tieff, nicht weit von einander. Sie müssen alle jahr nach ausgang des winters mit frischer erden beschüttet, und die alte weg gethan werden.

Linaria folioso capitulo luteo major, C. B. Flachskraut mit blättrigen knöpfflein. Linaria aurea Tragi, Lob. Tab. Eyst. papposa, quorundam. Linosyris nuperorum, Lob. Osyris Austriaca, Clus. Virga aurea, foliis Linariæ, Moris. Hort. Reg. Bles. Helyochrysos Tragi, sive Linaria tertia, I. B. tom. 3 l. 26. Es trägt schöne goldgelbe blumen, deswegen man es linar. auream nennet.

Linaria purpurea major odorata, C. B. Flachskraut mit purpur-blumen. Linaria cærulea, Cam. altera purpurea, Dod. purpurea elatior, Eyst. magna, I. B. tom. 3 l. 30. Linariæ purpureæ varietas, Lob. Bißweilen ist die blume auch viol-bau.

Lingua cervina multifido folio, C. B. Gespaltene hirschzunge. Phyllitis laciniata, Dod. Clus. foliis laciniatis, Tab. multifido folio, Lob. mucronata, Cam. Phyllitis polyschides I. B. tom. 3 l. 37.

Luteola salicis folio, C. B. Streichkraut. Luteola, Lob. Lutum herba, Dod. Catanance, Tab. Pseudostruthium, Matth. Eyst. Reseda Tinctorum, Salis folio Luteola dicta, Herman. Cat. Luteola Plinii quibusdam, I. B. tom. 3 l. 30.

Lychnis hirsuta flore coccineo major, C. B. Scharlach-lychnis, zinober-blume, Jerusalems-blume, Constantinopelen. Lychnis Chalcedonica, flore miniato seu aurantiaco simplici, Moris. Hist. 2. Lychnis Chalcedonica, Tab. Byzantina miniato flore, Clus. Constantinopolitana miniata, Lob. Flos Constantinopolitanus, Dod. miniatus, Eyst. I. B. tom 3 l. 29. Scarlatea, Costæi. Diese hat insgemein hohe zinober-farben-blumen: man hat aber auch mit weissen, mit fleischfarben, und dann aus zwey farben gemischet. Diese alle sind nur einfach, aber von der zinoberfarbenen ist auch eine gefüllte vorhanden: können allerseits durch theilung der wurtzel, wenn man iedem stück drey oder vier zäserlein lässet, vermehret, und in sandigen grund gegen den vollen mond, im frühling oder herbst, versetzet werden. Mögen wol draussen im garten und lande stehen bleiben, weil ihnen die kälte nicht schadet. Die gefüllte ist zärter, und dienet also im winter beyzusetzen.

Lychnis coronaria Dioscoridis sativa, C. B. Einfache krantz-lychnis. Lychnis, Matth. coronaria, Lob. Dod. I. B. tom. 3 l. 29. Rosa mariana sativa, Trag. Die blume ist röthlich, oder weiß. Wenn es sich zutrüge, daß sie winterszeit vergiengen, so zeuget man durch den saamen junge stöcklein.

Lychnis coronaria sativa multiplex, C. B. Gefüllte krantz-lychnis, volle margen-röslein. Lychnis altera rubra, Lob. flore rubro pleno, Eyst. I. B. coronaria floris foliolis multiplicatis, Dod. Die blume ist roth, und meines wissens von keiner andern farbe.

Lychnis alba multiplex. Weiß gefüllter wiederstoß. Lychnis sylvestris alba multiplex, C. B. flore pleno albo, Eyst. alba sylvestris, Lob. ic. Ocymastrum multiflorum, Tab.

Lychnis maritima repens, C. B. Englische lychnis. Lychnis marina Anglica, Lob. Tab. Anglicana, I. B. Lychnis perennis angustifolia marina Anglica procumbens, Moris. Hist. 2. marina repens rubra, Park. Diß kriechende gantze gewächs mit samt den blumen ist weiß, und breitet sich auf der erden weit aus, also daß man damit ein gantzes monster tapeziren oder bedecken kan, welches artig anzusehen. In Engeland an der see wächset es wild, und wann es bey uns einmahl in den garten gebracht, vermehrt es sich sehr.

Lychnis montana seu Papaver spumeum flore obsoleto, fructu ex viridi purpurascente, petalis reflexis, Pauli Hermanni.

Lysimachia lutea minor, folio nigris punctis notato, C. B. Gelber weyderich der kleine. Lysimachia lutea altera, Clus. lutea Pannonica major, Eyst. flore luteo majore, Cam. lutea minor, I. B. tom. 2 l. 21. Blattariæ affinis

planta minor, flore luteo, foliis nigris punctis notatis, Moriſ. hiſt. 2.

Malva roſea folio ſubrotundo, C. B. Einfache roſenpappel, herbſt-roſen. Malva roſea fruticoſa, Lob. hortenſis, Trag. Dod. I. B. tom. 3 l. 23. major unicaulis, Matth. arborea, Tab. flore ſimplici. Die blume iſt weiß, gelb, röthlich, oder ſchwartzlich. Dieſe und die folgende kriegen ziemlich ſtarcke wurtzeln in der erde, dauren auch wol etliche jahr aus, jedoch muß man immer junge zu zielen, entweder aus den nebenſchöſſen der alten wurtzeln, oder aus ſaamen aufs miſtbett, wachſen gern in ſandigter erde. Einige halten dafür, daß die aus ſaamen gezielet, ſchöner wachſen, als die aus den nebenſchoſſen. Die rothen blumen werden zu den geſchwollenen mandeln, und hals-geſchwüren, wie auch bräune und mundfäule, zu gurgel-waſſer genommen. Stillen auch den truckenen huſten und andere gebrechen der lungen: ſind den ſchwindſüchtigen geſund, benehmen das ſeitenſtechen, und die heiſcherkeit, ſtillen das blutſpeyen und die rothe ruhr. Werden auch zu den wund-träncken genommen, dañ ſie eine heilende mucilaginem bey ſich haben. Pulverem florum cum melle deſpumato & tantillo aluminis uſti miſtum, ac gingivis illitum, ad putredinem & laxitatem gingivarum ſcorbuticam mire commendat Sim. Paul. *in Quadr. Bot. Claſſ. 3.* Unſere frauen kochen die blumen in rothen wein, mit ein wenig ſaffran, und trincken es zu beforderung der monatzeit und geburt. Vid quoque Crat. *l. 3. Conſ. 40.* Chr. Fr. Paulin. *Tr. de Salvia S. 2. membr. 8. c. 2.*

Malva roſea folio ſubrotundo, flore pleno, C. B. Gefüllte roſen-pappel. Malva roſea multiplex, Lob. Tab. hortenſis multiplici flore, Dod. Die blume iſt weiß, fleiſchfarbe, ſchwartzrothe.

Malva arborea parvo flore, C. B. Baumpappel. Malva arbor, Plin. major altera, Matth. arboreſcens. Dod. Cam. Eyſt. Dieſe dienet auch wol auf ein gefäß zu pflantzen und beyzuſetzen.

Mandragora fructu pyri, C. B. Alraun. Mandragora fœmina, Trag. Matth. Lob. Dod. Cam. I. B. tom. 3 l. 34. flore ſubcæruleo purpuraſcente. Sie wird aus ſaamen gezielet, ſtehet aber wol drey oder vier jahr, ehe ſie früchte bringet. Sie machet groſſe ſtarcke wurtzeln in der erde, treibet breite blätter, und zwiſchen den blättern ſchöne früchte, den melanzanen gleich. Sie liebet einen heiſſen ort, und volle ſonne, muß auch des winters bedecket, oder gar beygeſetzet werden. In Italia und Apulia, ſonderlich auf dem gebürge Gargano, wächſet ſie in groſſer menge. Es wird viel fantaſterey von den abergläubiſchen mit dieſer wurtzel getrieben, ſo aber keinem Chriſten gebühret. Die quackſalber und landſtreicher pflegen geſchnitzte männlein und weiblein darvon auf den märckten feil zu bringen, und den leuten theuer zu verkauffen, fürgebende, es wäre dieſe wurtzel von natur alſo aus dem urin eines am galgen geknüpfften diebes gewachſen, und müſſe mit ſorglicher mühe und groſſer leib- und lebens-gefahr, zur gewiſſen zeit und ſtunde, mit einem ſchwartzen hunde, unter dem galgen ausgegraben werden; mache die leute in ihrer nahrung glückſelig und reich, bey fürnehmen leuten beliebt und angenehm, die unfruchtbaren weiber fruchtbar, und was dergleichen mährlein mehr ſind, nennen ſie dahero galgenmännlein, alraunichen, alrüncken. Beſ. Matthiol. *Comm. in Dioſc. l. 4 c. 71.* Lev. Lemn. *explic. Herb. Biblic. c. 2.* Pet. Borell. *Cent. 2 Obſ. 74.* Th. Barthol. *Cent. 2 Hiſt. An. 51.* J. R. Camerar. *Syll. memor. Cent. 3 part. 61.* Ephemer. N. C. *Dec. 1 An. 1 Obſ. 48.* Caſp. a Rejes *Camp. Elyſ. jucund. quæſt. 43* §. *14.* Anton. Bonfin. *l. 1 Hiſt. Ung. Decad. 5.* Pet. Laurenberg. *Acerr. Philolog. Cent. 3.* Pet. Lambec. *Comment. de Auguſt. Bibliothec. Cæſar. l. 2.* J. C. Fromann. *Tr. de Faſcinat. l. 3 p. 5 c. 2.* Harsdorffer. **ſchauplatz jämmerlicher mord-geſchichte** *num. 45.* Barthol. Anhorn *Magiol. p. 2 c. 9.* Chriſt. Frantz Paulini **zeit kürtzend. erbaul. luſt** *p. 3 p. 528.* Miſandr. *Delic. Biblic. V. T. An. 1699 p. 306.* wie auch Jac. Thomaſii *Diſp. de Mandragor. ed. Lipſ. 1671.* & Anton. Deuſing. *Diſſert. de Mandrag. Pomis. ed. Gröning. 1659.*

Matricaria flore pleno, C. B. I. B. tom. 3 l. 26. Mutterkraut mit gefüllten blumen. Matricaria duplici flore, Lob. ic. pleno flore, Eyſt. Parthenium pleno flore, Cluſ. Artemiſia tenuifolia flore pleno, Tab. Wird aus den ſchoſſen in vollen mond eingelegt und vermehret, muß bey ſtrenger kälte eingeſetzt und in der ſtube an einem trocken lüfftigen ort erhalten werden.

Mentha hortenſis verticillata Ocymi odore, C. B. Baſilien-müntze. Mentha verticillata minor acuta non criſpa, odore Ocymi, I. B. tom. 3 l. 28. Mentha ſativa quarta, Dod. Romana anguſtifolia, Lob. Calamintha ocymoides, Tab. Der geruch iſt ſehr angenehm, faſt auf citronen art, daher es auch von einigen Mentha odore citri, oder citronen-müntze genennet wird.

Mentha ſpicata folio variegato, C. B. Spitze müntze mit geſcheckten blättern. Menthaſtrum ſpicatum, folio criſpo rotundiore, colore partim albo, partim cinereo, vel virente, I. B. Menthaſtrum alterum, Dod. niveum Anglicum, Lob. Eyſt. Tab.

Meum foliis anethi, C. B. Bär-dille, mutterwurtz, bärwurtz. Meum, Matth. Dod. Lob. Tab. vulgare tenuifolium, Cluſ. Daucus Creticus, Trag. Seſeli Creticum, Lon. Meum vulgare ſ. Radix urſina, I. B. Tom. 3 l. 27.

Meum

Meum Athamanticum Morif. Pl. Umbell. Wird in den gärten von dem saamen gezielet, oder durch zertheilung der wurtzeln fortgepflantzet: im Hartzwald und andern bergichten orten wächset sie sehr häuffig. Die wurtzel, quæ tenuium partium, ist allein im gebrauch.

Millefolium purpureum majus, C.B. Grosse schafgarbe mit purpurfarbenen blumen. Millefolium majus, Matth. rubro flore, Cluf. Eyst. maximum, Pariſ.

Millefolium vulgare purpureum minus, C. B. Kleine schafgarbe mit purpurfarbenen blumen. Millefolium minus, Matth. terreſtre purpureis floribus, Lob. purpureum Tab. purpurei floris, Dod. Dieses wächset auch wild herum, die blümlein aber sind blaß purpur.

Millefolium tomentoſum luteum, C.B. I.B. tom. 3 l. 26. Schafgarbe mit gelben blumen. Millefolium luteum, Lob. Tab. luteis floribus, Cam. minus, Dod. Gesn. hort. Stratiotes millefolia flavo flore, Cluſ.

Naſturtium pratenſe flore pleno, C. B. I.B. tom. 2 l. 21 Gefüllte wiesen-kresse. Naſturtium aquaticum flore pleno, Eyst. Cardamine altera pleno flore, Cluſ.

Origanum Heracleoticum, C. B. Matth. Dod. Lob. 1 & 2. Tab. Origanum Heracl. Matthioli, aliis forte Creticum, I. B. tom. 3 l. 28. Griechisch wolgemuth. Cunila gallinacea, Plinii. Die blumen gleichen dem hopffen, wiewol sie viel kleiner: daher nennen sie die Holländer und Frantzosen spanischen hopffen, und sträuen sie auf gesaltzen fisch, als hering oder sardellen.

Origanum flore fiſtuloſo. Wohlgemuth mit holen blumen. Origanum fiſtuloſum Canadenſe Cornuti, Hort. Reg. Paris. Angelica baccifera Americanum, Parkins. Clinopodium canadenſe fiſtuloſum, Morif. Hort. R. Bleſ.

Panax racemoſum Canadenſe. Panax. Panaces carpimon ſive racemoſum Canadenſe Cornuti, Hort. Reg Paris. Angelica baccifera Americana, Parkins.

Periclymenum perfoliatum, C.B. Lob. Tab. Eyst. I.B. tom. 2 l. 15. Durchwachsende speck-lilie, falsche rose von Jericho. Periclymenum, Matth. vulgare alterum, Cluſ. Diese schneidet man nach der blüth ab, wenn man will, daß sie mehr schoß treiben soll.

Piloſella erecta flore flammeo. Aufrechte piloselle mit flammigen blumen. An Piloſella major erecta altera, C. B. quæ Piloſella major altera, Tab.

Pimpinella Sanguiſorba major, C. B. Grosse sanguiſorba, wiewol sie hierum auch wild wächset. Pimpinella Italica major, Cluſ. major ſylveſtris, Dod. flore ſpadiceo, I. B. tom. 3 l. 27. Spica brevi rubra, Morif. Pl. Umb. Pimpinella ſeu Sanguiſorba major, Matth. Sanguiſorba major, Tab. altera major, Lob. Kraut und wurtzel ziehen ein wenig zusammen und trocknen. Ist ein herrlich windkraut zu alten und neuen schäden; stopffet die blutflüße. Theod. Tabernæmont. in Herbar. Ann. 1664. lobet die wurtzel wider den wurm der pferde mit folgenden worten: wider den auswerffenden wurm der pferde, ist Sanguiſorba major oder das groß sperben-kraut, eine gewisse erfahrne artzney, derowegen sie auch wurmwurtz genannt wird. Man soll dem pferd die wurtzel des krauts anhencken, und das kraut klein zerschnitten mit dem futter vermengen, das kraut auch in sein trincken legen, und darab trincken lassen. Oder man kan das kraut zu pulver stossen, und dem pferde des tages dreymahl, jedesmahl ein loth, mit warmen wasser zertrieben einschütten. Man brauche, sagt er ferner, das kraut wie man will, so ist es gut und hilfft, welches ich etliche mahl selbst erfahren, und auch andere gelehret, die es alleweg gut und bewehrt befunden.

Plantago latifolia roſea flore expanſo, C. B. I. B. tom. 3 l. 31. Rosen-wegerich. Plantago roſea. Lob. Cam. Eyst. Die blume, nachdem sie gantz ausgebreitet, schiesset sie mit der zeit aufwerts in eine ähre, welche ist Plantago multiplex, Tab. roſea ſpicata, Eyst.

Pœonia fœmina flore pleno rubro majore, C.B. I.B. tom. 3 l. 30. Pöonie mit grossen vollen rothen blumen. Pœonia fœmina multiplici flore, Dod. Tab. fœmina polyanthos, Lob. polyanthos flore rubro, Eyst.

Pœonia flore pleno rubro flore minore, C. B. Pöonie mit kleinen vollen rothen blumen. Pœonia pleno rubro flore minor, Cluſ. altera flore pleno dilutiore & minore, Cam.

Pœonia flore albo pleno. Pöonie mit vollen weissen blumen. Diese ist unter den pöonien die rareste.

Pœonia flore exalbido pleno, C. B. Fleischfarbene pöonie. Pœonia ſexta ſ. exalbida plena, Cluſ. flore pleno incarnato, Eyst. Die pöonien sämtlich wollen nicht offt versetzet seyn, sintemahl sie das erste mahl nach dem versetzen wenig blumen zu tragen pflegen: wann sie auch ausgehoben worden, müssen sie nicht lange ausser dem erdreich bleiben, sondern bald wieder eingegraben werden. Das loch machet ziemlich tief und weit, und wann zu viel brut an der wurtzel, so schneidet die überflüßige hinweg, lasset in der gruben ein hügelein von erde, spreitet die wurtzeln um selbiges hügelein herum aus einander, und schüttet alsdann so viel erdreich drauf, daß alles drey zoll hoch bedecket sey. Sie werden entweder im anfange des aprils oder zuletzt im november bey offenem wetter fortgepflantzt, blühen im majo, um pfingsten, dahero sie auch den nahmen erhalten, daß sie pfingst-rosen genannt

worden; verlangen ein truckenes erdreich, und wollen von der sonnen wol bescheinet seyn.

Pœonia aquilinæ foliis, C.B. Pöonie mit ackeley-blättern. Pœonia quarta foliis superne virentibus, inferne pubescentibus, Clus.

Polygonatum latifolium ramosum, C. B. Breitblättrige weißwurtz mit zweigen. Polygonatum latifolium 3 & 4. Tab. quartum ramosum, Clus. Polygonato affinis planta, Lob. obs. Laurus Alexandrina, Matth. Cam.

Polygonatum angustifolium non ramosum, C. B. Schmalle weißwurtz ohne zweige. Polygonatum angustifolium, Eyst. I. B. tom. 3 l. 31. quintum, Clus. primum, Tab. alterum, Dod. foliis rubiæ, Lob. Hat doppelte blümlein zwischen den blättern, werden durch theilung der wurtzel vermehret, wollen in guter erde ausser der sonnen stehen: die blätter wachsen nur auf einer seiten bey 10 oder 14; auf der andern seiten aber wachsen im majo oder junio weißgrüne blümlein, auf welche folgends im augusto schwartze beer wachsen, wie die heydelbeer.

Psyllium majus supinum, C. B. I. B. tom. 3 l. 31. Liegende psyllie. Psyllium alterum, Matth. perenne, Cam. Gesn. radice perenni, Lob. Des aufrecht stehenden geschiehet drunten im III cap. des VI buchs meldung.

Pulegium angustifolium, C. B. Schmalle poley. Pulegium cervinum, Lob. I. B. tom. 3 l. 28. alterum foliis oblongis, Dod. Flore purpureo & albo.

Quadrifolium hortense album, C. B. Vierblättriger klee. Quadrifolium phæum sive fuscum, Lob. Lotus quadrifolia, Tab. Trifolium polyphyllon rubrum, Maur. Hoffmann. Cat. phœum fuscum, luxurians quaternis, quinis & senis foliis, Moris. Hist. 2. Trifoliis affinis, Quadrifolium phœum Lobelii, I. B. tom. 2 l. 17. Die blätter sind oben schwartzbraun, an der zahl gemeiniglich viere, zuweilen auch wol fünffe, und mehr.

Quinquefolium album majus alterum, C. B. Fünff-fingerkraut mit weissen blumen. Quinquefolium sylvaticum, Tab. sive Pentaphyllum, Clus. Pentaphyllum album, Matth. I. B. tom. 2 l. 19. majus flore albo, Eyst. Pentaphyllum minus rectum subtus incanum, flore albo, Moris. Hist. 2.

Radix rhodia, C. B. Rosenwurtz. Rhodia radix, Trag. Matth. Dod. Clus. I. B. tom. 3 l. 35. sive rosea radix, Lob. Rosea radix, Tab. Telephium radice rosam spirante majus, Hermann. cat. Diese wurtzel hat den namen von ihrem lieblichen rosen-geruch bekommen; wird in Italien, wie auch in Kärnten, Steyermarck, und andern orten auf den hohen gebürgen und felsen gefunden. Sie bringt runde stengel, fast arms lang, welche um und um mit vielen länglichten, fetten, und subtil zerkerfften blättlein besetzt sind; oben an dem gipffel träget sie blumen von bleichrother farb, denen folgen auch endlich hülsen nach, die den saamen in sich halten. Die wurtzel, weil sie noch frisch, ist aus und inwendig weißgrau, wann sie aber dürr, wird sie inwendig röthlicht: reucht viel lieblicher, als wenn sie grün ist.

Radix rhodia minor. Kleine rosenwurtz. Rhodia radix minor, Hort. Reg. Paris. Der unterscheid ist nur an den blättern, welche an dieser kleiner, als an jener.

Ranunculus hortensis erectus flore pleno, C. B. Garten hanefuß mit aufrechten stengeln und gefüllten gelben blumen, die bißweilen auch kinder setzen. Ranunculus luteus vel tertius flore multiplici, Trag. polyanthemus, Lob. sylvestris secundus, Dod. erectus hortensis flore pleno luteo, Eyst.

Ranunculus folio aconiti flore albo multiplici, C. B. Hanefuß mit gefüllten weissen blumen. Ranunculus niveus polyanthos, pleno flore albo, Clus. Eyst. albus multiflorus, Tab. leucanthemos flore pleno. Cam.

Ranunculus folio aconiti, flore albo unico. Ranunculus montanus, Hamburg. Er träget nur eine weisse eintzige glocken-formige blume, die frucht gleich einer hambutte, und ist an der farbe gleichfalls weiß. Die wurtzel scheust in der erden schrat fort, und treibet neue pflantzen: sie haben aber jede nur ein oder zwey blätter. Aconitifolia humilis flore albo unico campanulato, fructu Cynosbati, Chr. Menzelii *in Indic. Plantar.* daselbst er diß gewächs zu erst in einer figur zierlich fürgestellet.

Reseda vulgaris, C. B. Reseda. Reseda latifolia, Tab. lutea, I. B. tom. 3 l. 30. Rheseda Plinii, Eyst. Rheseda Plinii Neotericorum, Adv. Lob. Tumores sedat.

Ruta tenuifolia minor. Schmalblättrige raute, weil die blätter fast wie am fenchel gestalt. Ruta sylvestris, Lob. sylvestris minor, C B. Tab. minima, Dod. montana & sylvestris, Clus. sylvestris tenuifolia, Cam.

Salvia folio maculato. Vergülte salbey. Sie gleichet der gemeinen grossen garten-salbey an gestalt der blätter, nur daß selbige beneben mit gelben oder weissen flecken besprenget sind.

Sanicula montana rotundifolia major, C. B. Rund-blättrig berg-sanickel die grosse. Sanicula montana altera, Clus. Eyst. alpina, Cam. ep. guttata Cam. hor. I. B. tom. 3 l. 35. Garyophyllata sive Geum alpinum recentiorum folio hederaceo, Lob. Umbilicus Veneris Septentrionalium, Italis. Guttata a punctis rubicundis floribus niveis aspersis dicitur.

Sanicula montana rotundifolia minor, C. B. Rund-blättrig berg-sanickel die kleine. Saniculæ montanæ alterius species, secunda, Clus.

Sanicula

Sanicula alpina lutea, C. B. Bär-ohren mit gelben blumen. Sanicula sive Auricula ursi, Matth. Auricula ursi, Dod. floribus luteis, Tab. I. B. tom. 3 l. 30. Eyst. prima vel luteo flore, Clus. paralytica alpina Sanicula, Lob. Es trägt dieses kraut seine blume in der mitten auff einem runden feisten stiel. Man findet es in Oesterreich, Steyrmarck, Kärnten und Tyrol auf den Alp-gebürgen in grosser menge; in den gärten liebet es schattichte örter. Die blume ist auch weiß, silberfarbe und gesprengt. Man findet auch doppelte, aber gar rar. Die Oesterreicher nennen die blume, wegen ihres lieblichen geruchs, wohlschmeckende oder wohlriechende schlüsselblümlein: die Schweitzer flue-blumen, weil sie auf ihren alpen, so sie flue nennen, wachsen. Dieses und das folgende bringet gar kleinen saamen, welcher leicht verfleucht, und also mit sondern fleiß gesammlet seyn will: deßwegen bemühet man sich selten damit, sondern bleibet bey der vermehrung durch die wurtzeln. Ist ein gut wundkraut, ziehet zusammen und heilet, wird dahero in den wund-trancken gebraucht. Die grüne blätter gestossen und auf frische wunden gelegt, heilet bald. Die wurtzel in wein gelegt, macht ihn wohlriechend und ist gut vor den schwindel. Die jäger in den hohen gebürgen brauchen die wurtzel sonderlich wider den schwindel, derowegen sie es schwindel- und krafft-kraut nennen. Bes. Sennert. *l. 1 Pract. p. 2 c. 4.* Conrad. Gesner. *de lunar. herb. p. 43 ed. Hafn. 1669.*

Sanicula alpina purpurea, C. B. Bär-ohren mit purpur-blumen. Sanicula alpina rubra, & Primula alpina latifolia, Tab. auricula ursi secunda, Clus. flore purpureo, Lob. Die blumen sind auch roth, und fleischfarbe.

Saponaria major lævis, C. B. Seiff-kraut. Saponaria, Dod. Lob. Eyst. vulgaris, I. B. tom. 3 l. 29. Lychnis, Saponaria dicta major vulgaris simplex, Morif. hist. 2. Viola agrestis, Trag. Diese hat nur einfache blumen, wächst sonst an den bächen und wegen. Das kraut ist hitziger und trockener eigenschafft, erwärmet, eröffnet, zertheilet und reiniget, treibet den schweiß und die verstopffte monatliche reinigung. Einige loben es wider die engbrüstigkeit, keichen, gelbesucht, schädigkeit der haut, glieder-schmertzen und frantzosen. Bes. I. C. Claudin. *Appendic. de ingress. ad infirm. f. 3.* Senn. *l. 6 Pr. M. p. 4. c. 17.* C. V. Schneid. *l. 4 de Catarrh. p. 393.* Erysipelas quoque extinguit, Helmont. *p. m. 601. § 19 & p. 623 §. 31.* Ioh. Michael. utitur in scabie, ictero & scorbuto in balneis ad detergendam cutim, *Prax. Clinic. p. m. 169 & 323 & Not. in Schröd. Pharm. p. 616.* Der saame ist gut vor das schwere gebrechen. Conf. P. Borell. *Cent. 1 Obs. 18.* Frid. Hoffmann. *Meth. Med. l. 1 c. 19.*

Saponaria major flore pleno. Seiff-kraut mit gefüllten blumen. Selbige sind von farben weiß, mit blaß-purpur vermischet.

Scammonia Monspeliaca foliis rotundioribus, C. B. Scammonie von Monpelier. Scammonia Monspeliaca, Eyst. flore parvo, I. B. tom. 2 l. 15. Scammonium Monspelienſe, Lob. Scammonea Valentina, Tab. Apocynum 4 latifolium, Clus. Apocynum Scammoniæ facie Monspeliacum, foliis rotundioribus, Herman. Cat.

Scorzonera latifolia altera, C. B. Teutsche scorzonere. Scorzonera Germanica, Tab. latifolia, Eyst. Boëmica, Matth. major vel Pannonica prima, Clus.

Sedum minus teretifolium luteum, C. B. Kleine gelbe haußwurtz mit rundlichen blättern. Sedi minoris secunda species, Trag. Sempervivum minus æstivum, Lob.

Sedum minus luteum folio acuto, C. B. Kleine gelbe haußwurtz mit spitzigen blättern. Sedum minus, flore luteo, I. B. tom. 3 l. 35. Sedum minus quintum, Clus. minus hæmatodes, Tab. Sempervivum minus primum, Dod. Aizoon hæmatoides, Lob.

Smilax aspera fructu rubente, C. B. Stechende winde. Smilax aspera, Matth. Dod. Lob. I. B. tom. 2 l. 15. aspera vera, Trag. aspera prima & tertia, Tab. aspera fructu rutilo, Clus. Wächst in Italien an bergichten orten, hat blätter wie der baum-epheu, doch etwas länglichter, welche auf der auswendigen seiten in der mitten stachlicht sind, auch stachlichte rancken haben, wie die brombeeren, windet sich um die stauden und bäume und steigt hoch in die höhe, bekommt weisse wohlriechende glöcklein-formige blümlein, aus welchen rothe beerlein werden, hangen traubenweiß beysammen, und sind am geschmack scharff. Etliche loben die blätter und beeren wider das gifft, ja sie melden, daß diß gewäs so bewährt wider den gifft sey, daß, wann man den jungen kindern gleich nach der geburt den safft von den beerlein einflösse, oder pulverweise in geringen gewicht eingebe, solle ihnen ihr gantzes leben durch, kein gifft nicht schaden. Rustici Neapolitani pro Carbunculis secretum habent remedium ex foliis asperæ smilacis, si peste affecti folium ea facie applicatur, quæ lævis est & glabra, statim ex tumore materiam peccantem educit, Th. Barthol. *Cent. 6 Hist. Anat. 27.* Viel sind, die diß gewächs als eine gattung der Sarsaparilla, und nicht von viel ungleicher wirckung halten, ja daß sie einerley gestalt und wirckung habe. Matthiol. *l. 1 Comm. in Dioſc. c. 3.* Dodonæus *Stirp. Hist. Pempt. 3 l. 3 c. 9.* Fallopius *Tr. de morbo Gallic. c. 63.* R. Solenander. *Conf. Med. 4 f. 5.* putant eandem esse cum Sarsaparilla. Dissident tamen inter se multum. Conf. Crat. *l. 6. Conf. 102 a Scholz. ed.* Renod. *de mater. med. l. 1 f. 3 c. 25.*

I. D.

I. D. Horſt. *Pharm. Cathol. p. 1 l. 6 c. 89.* Fr. Hoffmann. *Animadverſ. in Ph. Schröd. l. 4 ſ. 1.* Das deſtillirte waſſer darvon vertreibet das reiſſen und ſtechen in den gedärmen und ſtillet die darmwinde: auch das kraut in waſſer geſotten und warm über den nabel geſchlagen.

Solanum racemoſum maximum. Groſſer nachtſchatten mit traublicher frucht. Solanum racemoſum Indicum, Hort. Reg. Paris. Solanum magnum Virginianum rubrum, Parkins. Solanum racemoſum tinctorium Americanum foliis & ſeminibus Amaranthi, Herman. Cat. Dieſer übertrifft an gröſſe den wunderbaum, die ſonnen-blume und alle bekante kräuter. Wann er aus dem ſaamen einmahl gezeuget, ſo beſamet er ſich nachmahls nicht allein ſelbſt: ſondern die wurtzel treibet auch jährlich wieder an, und verſtärcket ſich überflüßig zur vermehrung.

Solanum Scandens ſive Dulcamara foliis maculatis. Dieſes iſt dem gemeinen Solano ſcandenti ſive Dulcamaræ, C. B. gantz gleich, nur daß die blätter mit weißgelben flecken bezeichnet ſind: es vermehret ſich ſehr durch die wurtzel, und iſt alſo leicht fort zu bringen. Solanum ſcandens foliis variegatis, Hort. Reg. Paris. foliis ex albo variegatis, Moriſ. hort. Bleſ.

Stachys ſpuria, ſive Pſeudoſtachys alpina, C. B. Alpen-ſalbey, alpen-kraut. Salvia alpina, Tab. Marrubium montanum primum, Thal.

Symphytum maculoſum latifolium flore cæruleo. Breitblättrig lungen-kraut mit blauen blumen. Symphytum alpinum latifolium maculatum aſperius flore cæruleo, Hort. Reg. Paris.

Tanacetum foliis criſpis, C. B. Krauſe reinfarn. Tanacetum criſpum, Dod. criſpum, flore luteo I. B. tom. 3 l. 26. criſtatum Anglicum, Lob. Eyſt. Artemiſia ſativa Anglica Tab. Kan durch ſeine auslauffende wurtzeln vermehret werden; iſt mit geringer erde zu frieden; wächſet gerne an einem ſchattichten orte, bleibet den winter im lande.

Telephium purpureum majus, C. B. Groß knaben-kraut mit purpur-blumen. Telephium floribus purpureis, Tab. Lob. ic. Cam. ep. quintum purpureo flore, Cluſ. Anacampſeros purpurea, I. B. tom. 3 l. 35.

Tormentilla alpina folio ſericeo, C. B. Alpen-tormentille. Alchimilla perennis incana argentea ſeu ſericea, Moriſ. hiſt. 2. Alchymilla alpina, vulgo. Pentaphyllum alpinum petroſum, Lob. Quinquefolium alpinum, Tab. Heptaphyllon, Cluſ. Pentaphyllum ſ. potius heptaphyllum argenteum, flore muſcoſo, I. B. tom. 2 l. 17.

Trifolium bitumen redolens, C. B. Hartz-klee. Trifolium bituminoſum, Dod. Tab. Eyſt. aſphaltæum, Matth. Lob. Trifolium bituminoſum, ſeu trifolium cœruleum, aut violaceum, bitumen redolens, Moriſ. hiſt. 2. Trif. Aſphaltites, ſive bituminoſum odoratum & non odoratum, I. B. tom. 2 l. 17. Succus contra epilepſiam laudatur.

Trifolium Americanum folio oblongo. Americaniſch klee mit länglichen blättern. Trifolium Americanum ſpicatum, Hort. Patav. Hedyſarum triphyllum Canadenſe ſiliqua articulata, Cornut. Onobrychis major perennis Canadenſis triphylla, ſiliculis articulatis aſperis triangularibus, Moriſ. hiſt. 2.

Trifolium hepaticum flore pleno, C. B. Leberklee mit gefüllten blumen. Hepatica trifolia polyanthos, Lob. cæruleo pleno flore, Cluſ. aurea multiflora, Tab. aurea flore pleno & cæruleo, Eyſt. Wird im frühling im vollen mond verpflantzet in ſandige erde, weil es keinen miſt vertragen will.

Valeriana cærulea, C. B. Baldrian mit blauen blumen. Valeriana græca, Dod. Tab. græca flore cæruleo, Eyſt. I. B. peregrina, Lob. Cam. ſpuria violaceo flore, Volckamer. Fl. Nor. Pſeudovaleriana, quorundam.

Verbaſcum nigrum flore ex luteo purpuraſcente, C. B. Schwartzlich wollkraut mit kleinen gelben blumen. Verbaſcum nigrum, Trag. Dod. Lob. Tab. tertium, Matth. Verbaſcum, nigrum, flore parvo, apicibus purpureis, I. B. tom. 3 App. Verb. foliis viridibus perenne, floribus luteis racematim provenientibus, ſtaminulis purpuraſcentibus, Moriſ. hiſt. 2. Blattaria Plinii, Eyſt.

Viola lunaria major ſiliqua rotunda, C. B. Mond-viole mit runden ſchoten. Viola lunaris prima, Tab. latifolia, Dod. Lunaria Græca, Lob. Lunaria major, ſiliqua rotundiore, I. B. tom 2 l. 21. Lunaria Græca annua Eyſt. ſed biennalem aſſerit Camerarius in Hort. Leucojum lunatum ſ. lunarium latifolium majus annuum, ſiliqua rotunda, flore violaceo ſeu ſubcæruleo, Moriſ. hiſt. 2. Dieſe dauret etliche jahr, wenn ihre ſtaude aber vergehet, muß ſie aus ſaamen wieder gezeuget werden: derſelbe aber treibet ſelten das erſte jahr zur blüthe. Die blumen, darein der ſaamen geſchloſſen, gleichet ſich der violen, und wann ſolcher reiff geworden, ſiehet er wie ein ſilber groſchen. Dicitur Lunaria, a ſiliquis latis Lunam æmulantibus.

Viola lunaria major ſiliqua oblonga, C. B. Mondviole mit länglichen ſchoten. Lunaria major, ſiliqua longiore, I. B. Viola lunaris ſecunda, Tab. latifolia, Cluſ. Lunaria Græca perennis, Eyſt. Lunaria Raphanitis, ſive Bulbonac, radice rediviva. Lob. ic. Leucojum majus perenne ſiliqua lunata longa coronata, Moriſ. hiſt. 2.

Viola Martia multiplici flore, C. B. Volle mertz-

mertz-violen. Viola flore multiplici, Dod. Martia purpurea, Lob. ic. purpurea multiplex, Tab. Eyst. flore multiplicato majore, I. B. tom. 3 l. 32. Die purpurfarbene ist die gemeinste, aber man hat auch braune und weisse, welche letzte rarer. Sie scheuen zwar die kälte nicht sehr, iedoch in harten wintern nehmen die keimen schaden: daher man wol einige im winter auff geschirre beysetzen, oder auff dem lande bedecken kan, um nicht gantz von der art zu kommen. Sie werden durch die wurtzeln vermehret, weil kein saame aus ihnen gehoben wird, die einfachen aber vermehren sich selbst, und muß die versetzung geschehen nach dem neuen licht, dann in vollem licht werden sie gar zu dick und nicht gern auf.

Viola Martia erecta purpurea. Auffrechte mertzviole mit purpur-blumen. Viola arborescens, Matth. tab. Martia arborescens purpurea, C. B. elatior, Clus. erecta flore cæruleo, Eyst. Morisi hist. 2. Jacea tricolor surrectis cauliculis quibusdam arborea dicta, I. B. tom. 3 l. 32.

Viola tricolor hortensis repens, C. B. Kriechende viole mit drey farben, gedenck-blümlein, Dreyfaltigkeit blümlein. Viola tricolor, Dod. Clus. flammea coloria, Lob. Trinitatis prima, Tab. herba Trinitatis, Fuch. Lon. sativa, Trag. Jacea sive Flos Trinitatis, Matth. Jacea tricolor, s. Trinitatis flos, I. B. Die farbe der blume ändert sehr, indem sie zuweilen ist dreyfarbig, zuweilen zwey oder nur einfarbig. Bedarff keiner sonderlichen wartung, wird durchs zerreissen der wurtzeln fortgebracht, besaamet sich auch wol selbst, blühet fast den gantzen sommer. Das kraut samt den blumen erfreuet die geister, stärckt das gehirn, temperirt und miltert die schärffe der flüsse, zertheilt den zähen schleim in der lungen, dienet vor die engbrüstigkeit und husten, ist gut vor die schwere noth, (daher es auch freysamkraut genant wird. Noricis Noverca puerorum, stiefmütterlein, quod epilepsiæ conferat, apud C. Hoffmann. *l. 1 Med. Offic. 41.*) miltert das dreytägliche fieber, sonderlich der saamen zerstossen mit wein eingenommen, reiniget das geblüth, zertreibet das geronnene geblüth, vertreibet die krätze und raude, heilet die wunden und brüche, P. Bayr. *l. 13 Pr. c. 1.* Arnold. Weickard. *Thes. Pharm. c. 18.* macht schwitzen: in apoplexia Ioh. Beverovicius *in Introduct. ad Medic. p. 152* specifici loco adhibet. Paracelsus schreibet, es sey den augen gut, dieweil die blümlein alle farben der augen bey sich haben, zu wasser destillirt, und in die augen gethan. Es wird von den bauren unter den kohl, oder an stat dessen gekocht, wann sie nicht wol essen können. Das destillirte wasser davon wird vornehmlich gebraucht, wider die gicht, schwere noth und fliegende hitze der jungen kinder, sonderlich wann sie zähne bekommen. Soll auch gut vor die frantzosen und rose (erysipelas) seyn, damit geschwitzet. Hieher gehöret Flos Trinitatis major violaceus, & major pallidus, Eyst.

Virga aurea major, vel Doria, C. B. Wundkraut das grosse. Herba Doria, Lob. Dorea Narbonensis, quasi Aurea, Eyst. Panax Chironium Theophrasti, Tab. Alisma Monspeliensium, sive Doria, I. B. tom. 2 l. 24. Die blätter sind zuweilen gantz, zuweilen gekerbet.

Virga aurea Mexicana, C. B. Mexicanisch wundkraut. Virga aurea Limonii folio, panicula uno versu disposita, Hort. Reg. Paris. & Moris. Hort. Blef. Virga aurea Virginian. aliorum.

Vitis Americana quinquefolia. Fünffblättriger weinstock aus America. An Vitis Virginiana, C. B. & Vitedera Virginiana Hort. Hafn. & Grœning. Hedera quinque folia Canadensis, Cornut. Es werden kaum funfftzig jahr verflossen seyn, da dieses und das folgende gewächs aus der neuen in die alte welt übergebracht und bekant gemachet worden. Sie werden weinstöcke genennet, nicht daß sie wolschmeckende trauben trügen, sondern theils weil sie mit kleinen rancken sich anwinden und hochsteigen, sonderlich diese erste: theils weil ihre früchte kleine beerlein sind, ohngefehr wie eine traube zusammen gesetzet. An diesem stehen gemeiniglich fünff blätter auf einem ästlein, selten aber drey beysammen. Wann er an stangen gesetzet wird, so bekleidet er dieselbe in gestalt einer seule oder pyramide, an einer mauer hafftet er sich mit seinen kleinen rancken sehr fest in den kalck: aber in eine lehmwand viel leichter, also daß er ein gantz hauß bedecken kan, welches lustig zu sehen.

Vitis Americana folio juglandis. Americanischer weinstock mit nuß-blättern. An Vitis Canadensis, C. B. & Vitis Indica trifolia, Hort. Patav. Hedera trifolia Canadensis, Cornut. An einem stiel stehen allezeit drey blätter bey einander, in form der klee-kräuter oder der phaselen: auch sind etliche gantz, etliche aber haben einen etwas ausgeschweifften rand. Dieses strecket seine wurtzeln in der erden schrat fort, treibet daraus neue stengel, und mehret sich gnugsam ohne wartung, wenn es einmahl gefasset hat.

Urtica urens pilulas ferens, C. B. Welsche nessel. Urtica prima, Matth. prima semine lini, Dioscor. Romana, Trag. Eyst. sive Mas cum globulis I. B. tom. 3 l. 30. Romana vel mascula, Lob. Tab. legitima, Clus. urens prior, Dod. Wird aus schertz auch wol spanischer majoran genennet, die unwissenden zu verleiten, daß sie daran riechen, und die nase brennen. Sie muß jährlich vom saamen, welcher sich etwas dem lein-saamen vergleicht, fortgepflantzet werden.

Urtica urens pilulas ferens, foliis Parietariæ. Welsche nessel mit graßkraut-blättern. Urtica

urens altera pilulifera Parietariæ foliis, Hort. Reg. Paris.

## Das VI cap.

# Zaserich sommer-gewächse.

### I. Was zaserich sommer-gewächse sey.

IM anfang voriges capitels ist allbereit gemeldet worden, was durch zaserich sommer-oder saam-gewächs zu verstehen sey, nemlich herbæ annuæ sive seminariæ, solche kräuter, die den winter mit fläche und wurtzel zu grund aus vergehen, und also durch jährliche ausstreuung ihres saamens vor gäntzlichem untergang erhalten werden müssen. Unter sothanen findet sich hinwieder dieser unterscheid: daß etliche haben Semen durabile, härtlichen saamen, welcher sich selbst säet, das ist, wenn er aus den saamhülsen im herbst auf die erde gefallen, darin den winter über ohne schaden des frosts liegen bleibet, und den folgenden frühling auffgehet, als Botrys, Borrago, Caltha, Perfoliata. Etliche hergegen haben Semen tenerum, weichlichen oder zarten saamen, welcher, so er von ihm selbst ausfället, den winter über im erdreich verdirbet, und deßwegen von nöthen hat, daß er mit fleiß abgenommen, und biß zur bequemen saatzeit aufgehoben werde: als Ocimum, Lupinus, Ricinus, Nasturtium Indicum, Momordica.

### II. Ihre aussaat.

Belangend nun diejenigen, so zarten saamen haben, selbige der erden anzuvertrauen ist der frühling die rechte zeit: welche man aber unter diesen gern etwas frühzeitiger erlangen will, die gehören auf das hoch-oder mist-bet, dessen zurüstung, wie auch was den mondwechsel betrifft, droben im 2 cap. zur gnüge angezeiget worden. Imgleichen verstehet es sich leicht, daß die einsamlung des saamens, wenn er reiff worden, bey diesen gewächsen mit höchstem fleiß geschehen muß, weil es das einige mittel ihrer fortpflantzung ist. Was aber den also genanten härtlichen saamen belanget, weil sothane gewächse sich selber, einige auch zum überfluß und verdruß des gärtners säen, so scheinet unnöthig zu seyn, daß man sich um ihre aussaat bekümmere. Jedoch wenn man sie von neuen in einen garten bringen will, so erweget man nicht unbillig, zu welcher zeit des jahrs ihre aussaat geschehen solle, angesehen ihre natürliche vermehrung durch den ausgefallenen saamen nicht im frühling, sondern im herbst sich begiebet. Und zwar man hat in acht genommen, daß der natur in diesem stück zu folgen, und die aussaat solcher härtlichen saamen auch bey herbstzeit angestellet werden könne.

### III. Erzehlung derselben.

Acetosa Americana, foliis longissimis pedi-eulis donatis, C. B. Americanischer saurampff. Acetosa vesicaria peregrina, Eyst. Das zierlichste an diesem gewächse sind die bläßlein, darinn sein saame verschlossen lieget.

Adonis hortensis flore minore atrorubente, C. B. Brunette. Adonis recentiorum, Lob. Adonium, Tab. Flos Adonis vulgo, Clus. Eranthemum, Dod. Eyst. Es ist dessen auch eine art mit lichtrothen blumen, wird jährlich aus dem saamen gezogen. Bey der aussaat leget man je drey oder vier körner zusammen, so werden es stauden, an welchen die blumen dichter wachsen, und also mehr in die augen scheinen. Man säet es im aprill bey vollem lichte in eine gute erde und noch wol einmal im may, um desto länger blumen davon zu haben. Es kommt auch von ausgefallenen saamen auf, und zu zeiten besser und früher, als wenn es gesäet wird, verlanget einen ort, so der sonnen geniessen kan, mäßige feuchtigkeit, giebt jährlich reiffen saamen und vergehet alsdann.

Æthiopis foliis sinuosis, C B. Mohrenkraut. Æthiopis, Matth. Dod. Tab. Eyst. I. B. tom. 3 l. 28. sive Phlomitis, Lob. Horminum Æthiopicum incanum, foliis sinuosis, Æthiopis dictum, P. Herman. Cat. Ist eine fremde art von dem wollkraut, dem die blätter fast ähnlich, ausser daß sie linder und weißlichter sind, mit zarter wolle überkleidet, seine weisse blumen stehen nach der länge, wie an dem Hormino: der saamen liegt in hülsen, je ein paar neben einander. Es wächst in Mohren-und Griechen-land häuffig, von dannen es erstlich zu uns gebracht worden, auch seinen nahmen davon bekommen. Die wurtzel gesotten und getruncken, soll gut denenjenigen seyn, so eyter auswerffen, und mit der hufftwehe geplaget seyn. Herba hydropicis utilissima. Die zauberer haben sonst diesem kraut solche krafft zugeeignet, daß, so mans in ein bach werffe, derselbige vertruckene, wie solches beym Plin. N. H. *l. 27 c. 4.* Lobel. *in Adversar.* C. Gesner. *de lunar. herb. p. m. 31.* zu lesen ist. Andr. Laurent. *oper. therapeutic. tr. de strumar. sanatione l. 1 c. 5* scribit, Democritus und Theophrastus Æthiopidem herbam seras omnes solo contactu aperire narrant, & Matthiolus affirmat, furem Venetiis suspendio damnatum, qui hac arte fores aperiebat. Verum a ratione alienum hoc & similia esse non male statuit Sanct. Sanctor. de vitand. error. l. 8 c. 11 & teste Athan. Kirchero, fabulis potius, quam historiis adscribenda sunt, l. 12 Mund. subterran.

Alcea vesicaria, C. B. & Dod. Alcea mit blasen-blumen. Alcea Veneta, Trag Eyst. peregrina, Tab. soliſequa, Lob. I. B. tom. 2. l. 21. Malva Veneta, Lon. Hypecoum, Matth. Althæa vesicaria Veneta, Morisi. hist 2. Wächset jährlich aus saamen, welcher im frühling in eine

eine gute erde bey wachsendem lichte gesäet wird, besaamet sich auch selber, liebet einen sonnichten warmen ort, vergehet gegen den winter.

Alcea Ægyptiaca villosa, C. B. Mosch-Alcea. Bammia muschata, Io. Veslingii Not. ad Prosp. Alpin. de plant. Ægypt. Abelmosch. Ægyptiorum, Ponæ. Belmuscus, Honorii Belli, I. B. tom. 2 l. 23. Althæa Ægyptia villosa, Morisi. hist. 2. Der saamen riechet und schmecket nach mosch oder bisam: kan bey uns bis zur blüht aufgebracht werden, zum reiffen saamen aber schwerlich.

Alsine affinis Androsace dicta major, C. B. Hünerbiß, Androsace genant. Androsace altera, Matth. Clus. Tab. annua spuria, Ger. Saniculæ affinis planta, Androsace dicta major, Morisi. hist 2. Auriculæ ursi affinis, Androsace dicta major, P. Herman. Cat. Androsace Matthioli altera, I. B tom. 3 l. 29.

Althæa Theophrasti flore luteo, C. B. Ibisch mit gelben blumen. Althæa luteis floribus, Lob. Malva Theophrasti, Tab. Abutilon, Dod. Abutilon Avicennæ, Matth. Eyst. I. B. tom. 2 l. 23. Diß gantze gewächs ist wie ein sammet anzufühlen, wächset bey guten sommer ziemlich hoch: wird jährlich aus saamen gezogen, welcher im frühling bey wachsendem licht gestecket wird; liebet einen sonnichten ort und gutes erdreich, will bey trockenem sommer fleißig begossen seyn, giebet bey beständigem warmen wetter zu zeiten auch reiffen saamen: weil es sehr zart, schaden ihm leicht im anfang, wann es aufgangen, die nachtfröste, weßwegen es des tages bey kalten wetter mit gläsern fleißig will bedecket seyn.

Amaranthus simplici panicula, C. B. Tausendschön der gemeine. Amaranthus, Matth. vulgaris, Tab. spicatus Eyst. angustifolius simplici spicata panicula, Lob. purpureus, I. B. tom. 2 l. 23. Amaranthus major paniculis surrectis rubris, Morisi. hist. 2. Das wort Amaranth heisset unverwelcklich: nicht daß die blumen dieser gewächse nicht solten gleich andern verwelcken, sondern weil sie ihre purpurfarbe behalten, auch wenn sie trucken worden, den gantzen winter durch; ja wann sie alsdann nur ein wenig in wasser geleget werden, so bekommen sie die höhe ihrer lebhafften farbe so schön wieder, als wann sie allererst abgebrochen wären. Sie lieben ein gutes land und sandichten ort, werden jährlich aus saamen aufgebracht, welcher zu dem ende im frühling bey wachsendem licht gantz dünne gesäet wird.

Amaranthus panicula incurva, C. B. Tausendschön mit gekröntem busche. Amaranthus cristatus, Eyst. holosericeis reticulatis floribus, Lob. minor paniculis surrectis, aut straminеis spicis cristatis, Morisi. hist. 2.

Amaranthus panicula conglomerata, C. B. Tausendschön mit gedrungenem busche. Amaranthus purpureus major, Tab. saturo cocci colore, Dod. purpureus saturo coccineus, Lob.

Amaranthus maximus, C. B. Tausendschön der gröste. Amaranthus major paniculis rubris, Eyst. major floribus paniculosis spicatis purpureis, Lob. major flore obsoleti coloris, Dod. Blitum, Matth. majus Peruanum, Clus. maximum s. Amaranthus major, semine albo, I. B. tom. 2 l. 23.

Amaranthus folio variegato, C. B. Tausendschön mit bunten blättern, papagey-federn. Amaranthus tricolor, Lob. Tab. Eyst. Blitum maculosum, & Herba Papagalli, Dod. Amaranthus foliis variegatis, s. tricoloribus, s. varie coloratis Psittaci plumas referentibus, Morisi. hist. 2. Symphonia Dalechampio, sive Amaranthus tricolor, I. B. Dieser ist unter den andern amaranthen der zarteste, deßwegen er fleißiger wartung benöthiget.

Amaranthus baccifer. Tausendschön mit beeren. Amaranthus baccifer Indicus, Hort. Patav. Solanum racemosum tinctorium Americanum, foliis & seminibus Amaranthi, P. Herman. Catal. H. L. B. Solanum racemosum Indicum, Hort. Reg. Par. Solanum magnum Virginianum rubrum, Ioh. Parck. Theatr. Bot. Bella donna racemosa maxima, Maur. Hoffmann. Catal. Dieses gewächs wird auch von saamen aufgebracht, welcher im frühling bey zunehmenden lichte in ein gutes erdreich gestecket wird, giebet starcke grosse pflantzen, so viel raum einnehmen, liebet einen sonnichten ort und will des sommers fleißig begossen seyn; giebt bey warmen sommern und gutem herbst reiffe beerlein, in welchen der saame zu finden.

Amaranthus coccineus. Gantz rother amaranth: an welchem nemlich stengel, blätter und blumen schön roth sind, also daß an dem gantzen gewächse fast keine andere farbe erscheinet. Der engelländische Johann Parckinson hat diesen amaranth zu erst fürgestellet in seinem Theatro Botanico, welches zu Londen im jahr 1640 gedruckt worden.

Ambrosia maritima, C. B. Ambrosine. Ambrosia, Dod. Cam. Gesn. I. B. tom. 3 l. 26. prima, Tab. sativa hortensis, Lob. foliis absinthii odoratis humilior, P. Herm. Cat. Sie setzet insgemein zweige, gar selten aber geschiehet es, daß sie nur einen schlechten stengel treibet.

Anonis non spinosa flore luteo variegato, C. B. Hauhechel mit gelbgestreifften blumen. Ononis flore luteo variegato mitis, Eyst.

Anthyllis maritima Chamæsycæ similis, C. B. Meer-Anthyllis. Anthyllis Valentina, Clus. Lob. ic. Peplion sive Peplis, Dod.

Asphodelus foliis fistulosis, C. B. Holblättriger aphodill. Asphodelus minor, Clus. Dod. folio fistuloso, I. B. tom. 2 l. 19. Asphodelus

folio fistuloso plano minor ramosus, flore albo, Moris. Hist. 2. Phalangium Narbonense, Tab. Cretæ Salonensis, Lob. Phalangium parvo flore, ramosum, foliis fistulosis annuum, P. Hermann. Cat.

Aster luteus foliis circa florem rigidis, C. B. Gelbes sternkraut. Aster Atticus, Lob. Atticus alter, Matth. Atticus legitimus, Clus. Chrysanthemum Asteris facie, foliis ad florem rigidis.

Astragalus villosus floribus globosis, C. B. Wirbelkraut. Astragalus tertius vel Monspeliensium, Clus.

Atriplex mori fructu, C. B. Erdbeer-melde, vulgo Erdbeer-spinat. Atriplex sylvestris baccifera, Clus. Atriplex baccifera Indica, Hort. Leyd. Spinachia-fragifera, Georg. Viesch. p. 116. Hort. Florid.

Balsamina rotundifolia repens sive mas, C. B. Balsamkraut mit runden blättern, balsamäpffel, momordica. Balsamina, Matth cucumerina punicea, Lob. Tab. Charantia, Dod. Momordica fructu luteo rubescente, & Balsamina mas fructu puniceo, Eyst. Der saame kömmt aus Virginien, und will vorher in laulicht wasser, oder in eine frisch gemolckene kühmilch wol eingeweichet, und darnach im letzten viertel auf das mistbett gesäet seyn. Wenn es aufgangen, und vier oder sechs blätter erreichet, so verpflantzet es abermahl im letzten viertel ins land oder vielmehr in ein gefäß, darinn die erde mit kühmist wol durchmenget sey, und stellet es etliche tage in schatten, jedoch entäussert es nicht gantz von der sonnen. Wenn es aber an zu treiben beginnet, so stellet es an einen ort, da es den gantzen tag die freye sonne haben kan: begiesset es auch starck, und zwar in der heissesten sonnen, welches andere gewächse sonst nicht wol leiden können. Im fortwachsen machet ihm ein gerüste von gemahlten stäben, an welches es sich aufwindet und anhänget. Auf den herbst bringet es seine goldfarbene äpffel, welche, wenn sie zeitig, aufspringen und ihre schwartze saamkörner zeigen. Die blätter vergleichen sich der Bryonis, oder weinblättern, bringt weißlichte oder bleichgelbe blumen. Sonst ist dieses gewächs von natur sehr zart, und kan keinen frost erdulden, deswegen es für denselben fleißig zu verwahren.

Balsamina fœmina, C. B. Balsamkraut mit länglichen blättern. Balsamina, Dod. fœmina Tab. Eyst. fœmina persicifolia, Lob. Persici folio vel Salicis folio I. B tom. 2 l. 21. Balsamine altera, Trag. Matth. Balsamina, Herba impatiens, s. Noli me tangere, flore patulo eleganter dilute rubente Moris. Hist. 2. Dieses will fast mit dergleichen fleiß, als das vorige, erzogen seyn.

Botrys ambrosioides Mexicana, C. B. Mexicanisch trauben-kraut. Botrys Mexiocana Hort. Reg. Paris. Atriplex odorata suaveolens Americana Mexicanave, Moris. Hist. 2. Wird aus saamen ohne sonderbare mühe fortgebracht, giebt jährlich reiffen saamen.

Botrys chamædrioides, C. B. Gamander-formiges trauben-kraut. Botrys verticillata, I. B. tom. 3 l. 28. Chamædrys altera, Matth. laciniatis foliis, Lob. Chamæpitys altera, Dod. Iva moschata, Tab. Ajuga vel Chamæpitys multifidis foliis, Clus. Chamædrys foliis laciniatis, Botyros facie, P. Hermann. Catal.

Caltha vulgaris, C. B. Einfache ringelblume, gledblume. Caltha, Matth. Fuch. Lon. Calendula, Trag. Dod. sativa, Tab. simplici flore, Eyst. I. B. tom. 3 l. 26. Chrysanthemum, Lob. Diese ist entweder citron- oder pomerantzen-farbe, blühet den gantzen sommer durch, daher die Italiäner sie Fior d' ogni mese, aller monat-blum zu nennenpflegen.

Sind hertz-haupt-und leberstärckende blumen, haben einen starcken aromatischen geruch, öffnen, zertheilen, und ziehen etwas zusammen, treiben den schweiß und die monatzeit der weiber, Laz. River. *in Obs. a Pach. comm. 30.*

Caltha polyanthos major, C. B. Gefüllte ringelblume. Caltha flore pleno, I. B. Calendula lutea flore pleno, Eyst. Diese ist imgleichen citronen- oder pomerantzen-farbe.

Caltha prolifera majoribus floribus, C. B. Ringelblumen mit grossen kindern. Calendula prolifera, Tab. Eyst majoribus floribus, P. Herm. Chrysanthemum proliferum, Lob ic.

Caltha prolifera minoribus floribus, C. B. Ringelblume mit kleinen kindern. Calendula prolifera secunda, Tab. Diese, wie auch die vorigen drey, mehren sich von ausgefallenen saamen zwar selbst, gerathen aber nicht so schön und voll: deswegen jätet man sie lieber aus, und säet im vollen-mond von solchem saamen, der auch im vollen-mond eingesamlet worden: alsdann erlanget man schöne blumen.

Caltha pumila Zwerck-ringelblume. Caltha arvensis, C. B. & Tab. Calendula sylvestris minor, Cæs. circa Monspelium sponte, Gesn. In Welschland wächset sie gleichfalls wild mit spitzen blättern: bey uns aber will sie im garten gezielet werden.

Carduus sphærocephalus latifolius, C. B. Ballendistel. Carduus sphærocephalus, Dod. Tab. Eyst. Spina alba altera, Matth. Crocodilium, Lob. obs.

Carlina acaulos magno flore, C. B. Eberwurtz. Carlina caulifera vel acaulos, I. B. tom. 3 l. 25. humilis, Dod. sessili flore, Cam. herbariorum, Lob. Chamæleon albus, Matth. Clus. In den Schweitzerischen und andern gebürgen wächset sie wild, bey uns aber will sie nicht wol fort, liebt den sonnenschein.

Cepæa,

Cepæa, C. B. Matth. Lob. Tab. Clus. I. B. tom. 3 l. 35. Cepee. Sedum Cepæa dictum, P. Herm. Die mit weissen blumen ist vorhanden: sie säet sich selbst, wenn sie einmahl in den garten gebracht worden. Proxime accedit ad naturam portulacæ, aqueo succo abundat. Succus ad exulcerationem renum & vesicæ commendatur, nata ex acrimonia seri.

Cerinthe sive Cynoglossum montanum majus, C. B. Cerinthe. Cerinthe major, Lob. Tab. Clus. versicolore flore, I. B. tom. 3 l. 33. Mora herba, Dod. Auch dieses schläget von ausgefallenen saamen wieder aus.

Chondrilla foliis lacinatis serratis purpurascente flore, C. B. Crupine. Chondrilla Hispanica Narbonensis, Tab. rara purpurante flore semine nitido deciduo, Lob. ic. Cyanus pulchro semine Centaurii majoris, I. B. tom. 3 l. 25. Centaurium capitatum ciliare annuum, foliis laciniatis serratis, Morif. Hort. Blef. Crupina, vulgi.

Chondrilla purpurascens fœtida. C. B. Stinckende chondrille. Chondrilla rubra fœtida, Eyst.

Chondrilla verrucaria foliis intybaceis viridibus, C. B. Wartzen-chondrille. Cichorium verrucarium, Matth. Clus. Zacintha, Gesn.

Crysanthemum foliis matricariæ, C. B. Gantz gelbe goldblumen. Chrysanthemum, Matth. & Chalcitis, Tab. Chrysanthemum majus, folio valde laciniato, flore croceo, I. B. tom. 3 l. 26. Tinctorius flos quartus, Trag. Diese und die folgende art goldblume pflegen sich auch selbst zu säen.

Chrysanthemum flore partim candido, partim luteo, C. B. Halb gelbe und halb weisse goldblume. Chrysanthemum Creticum I. B. mixtum, Eyst. Buphthalmi altera species, Gesner. hort.

Consolida regalis hortensis flore majore & simplici, C. B. Einfacher ritterspor mit grossen blumen. Consolida regalis sativa, Tab. regia sive Calcaris flos recentiorum, Lob. Flos regius, Dod. Delphinium elatius flore cæruleo, Clus. Delphinium s. Consolida regalis erectior, purpureo s. violaceo flore majore, I. B. tom. 3 l. 26. Dessen sind unterschiedene arten an farben vorhanden.

Consolida regalis hortensis flore minore, C. B. Einfacher ritterspor mit kleinen blumen. Consolida regalis flore rubro, Lob. ic. regalis sativa flore rubro, Tab. Flos regius flore purpureo, Dod. Delphinium elatius simplici flore, Clus.

Consolida regalis flore majore & multiplici, C. B. Gefüllter ritterspor, an farben blau, weiß, fleischfarbe, oder gesprenget. Consolida regalis flore pleno, Cam. erectior, flore purpureo s. violaceo pleno, I. B. tom. 3 l. 26. Delphinium elatius pleno flore, Clus. Dieses, wie auch der vorigen einfachen, kan man ein oder zwey tage vor dem vollmond ein gantz bett voll ansäen, und nachgehends verziehen, daß die stöcklein spannenweit von einander stehen bleiben. Von den einfachen kan man leicht saamen erlangen, die gefüllten aber tragen dessen wenig: derhalben wo man ihren saamen suchet, muß man der blumen mit abbrechen schonen, sonderlich des mittelsten blumenschosses, als dessen saamen der kräfftigste. Sie besaamen sich zwar auch selbsten, aber arten alsdenn gerne aus und werden dünn. Auch muß das abnehmen sothaner saamen im vollenmond geschehen, sonsten wachsen sie nicht gefüllt wieder auf.

Convolvulus cæruleus hederaceo anguloso folio, C. B. Himmelblaue oder spanische kleine winde. Convolvolus cæruleus, Tab. asureus seu cæruleus hederaceus, Lob. trifolius Park. Morif. Hist. 2. Campana cærulea, Dod. Nil Arabum, Eyst. Nil Arabum s. Convolvulus cæruleus, I. B. tom. 2 l. 15. Von Gesnero wird sie auch Flos noctis oder nachtblume genennet, weil die blumen mit untergang der sonnen sich zuschliessen: bey einem angezündeten licht aber ist die farbe violblau. Zu dieser und folgender müssen stäbe, daran sie sich hängen können, gestochen werden.

Convolvulus purpureus folio subrotundo, C. B. Purpurblaue oder spanische grosse winde. Convolvulus Indicus flore violaceo, Eyst. Convolvuli species alia, quæ ad Nil Avicennæ referri potest, Dod. Campanula Indica, I. B. tom. 2 l. 15. Diese wächset sehr hoch, wenn man ihr eine stange beysticht: jedoch muß sie an einen solchen ort gestellet werden, daß sie dem monster keine unzierde giebet.

Convolvulus peregrinus folio oblongo, C. B. Himmelblaue winde mit länglichen blättern. Convolvulus secundus, in Prodr. Campanula incognita cæruleo-alba, Bry. Convolvulus peregrinus cæruleus, folio oblongo, flore peramæno triplici colore insignito, Morif. Hist. 2. Convolvulus non-convolvulus quorundam, weil seine stengel sich nicht sehr winden, sondern vielmehr angebunden seyn wollen.

Corchorus, C. B. Aegyptisch Mueß-kraut. Corcorus Plinii, Lob. qui florentem pingit. Corcorus sive Melochia, I. B. tom. 3. Cam. qui barbulas foliorum & semen exprimit. Melochia Alpini, qui integram plantam exhibet. Melochia Ægyptia, Vesling. Hort. Patav. Olus Judaicum Avicennæ quibusdam, & Moluchi Arabum, Rauwolf. Dieses muß frühzeitig aufs mistbett gesäet werden, und machet doch kaum reiffen saamen.

Cyanus hortensis flore simplici, C. B. Garten kornblume die einfache, von farben weiß,

blau, fleischfarbe, citron-farbe, purpur, oder gesprenget.

Cyanus hortensis flore pleno, C. B. Garten kornblume die gefülte. Cyanus multiflorus, Tab. flore multiplici. Lob. ic. Diese ist, wie die einfache, von vielerley farben.

Cyanus flore pleno, odore Zibethi. Bisamblume. Insgemein heist er Cyanus orientalis, aut Indicus, aut Turcicus odoratissimus. Ambrette. Die blumen sind entweder gantz weiß, oder gantz purpur, oder weiß mit einem purpurgrunde. Die aussaat aller kornblumen soll im frühling um das volle licht geschehen: bey einsamlung des saamens ist es gut, die farben zu sondern, und zu mercken, damit man bey der folgenden aussaat von der einen nicht zu viel, und von der andern nicht zu wenig habe.

Draba siliquosa cærulea. Blaue Draba. Diese kommet, ausser der farbe von der blume, überein mit der Draba alba siliquosa repente, C. B. quæ est Draba tertia succulento folio, Clus. Arabis seu Draba altera, Lob. obs.

Eruca maritima Italica siliqua hastæ cuspidi simili, C. B. Meer-raucke. Eruca Kackile dicta, Colum. Cackile Serapionis, Lob. Cakile quibusdam, aliis Eruca marina & Raphanus marinus, I. B. tom. 2 l. 2. Raphanistrum dispermum maritimum Italicum, Siliqua hastæ cuspidi simili P. Herm. Cat.

Ferrum equinum siliqua singulari, C. B. Huffeisenkraut, löffel-futteral. Ferrum equinum, Matth. Lob. Hedysarum sive Ferrum equinum, Tab. Sferrocavallo. Cam. Solea equina, I. B. tom. 2, l. 17. In Franckreich und Italien wächst es an dürren orten im getreide und auf den bergen: hat kleine gelbe blümlein, nach welchen schoten erfolgen krum wie ein hufeisen gebogen, in welchen ein rothfarber, wie ein halber mond, gehörneter saame liegt, welches die Alchymisten für eine Speciem Lunariæ halten, und vermeinen silber damit zu machen. Man nennet es hufeisenkraut, dieweilen etliche der meinung seynd, wie Matthiolus, wann die pferde auf die weide gehen, und auf dieses kraut offt treten, sollen ihnen die hufeisen abfallen. Athan. Kircherus *l. 12 Mund. subterr. S. 4 c. 5* schreibet: Mihi sane experimento sumto in ferrea solea, veritatem rei comperire non licuit.

Fumaria lutea C. B. Erdrauch mit gelben blumen. Fumaria lutea montana, Lob. Fumaria corydalis, Matth. Fumaria montana, Tab. Fumaria, quæ Split dicitur, I. B. tom. 3 l. 26. Fum. spuria siliquosa flore luteo, Volckamer. Fl. Nor. Pseudo-Fumaria, Rivin. Ord. Pl. Elar. Irreg. tetrap. In Italien, Provintz, Franckreich und Apulien wächst er von sich selbst auf den bergen und hügeln. Die blume ist entweder gantz gelb, oder forn gelb, und hinten purpur.

Galega Ægyptiaca siliquis articulatis C. B. Sesban. Salega Ægypt. siliquis propendentibus longissimis & angustissimis, P. Herm. Cat. Sesban. Alpin. Clus. Seban & Sesban Indicum, Cam. Seysban, Belli. Taxaco quam odit Indicum, I. B. tom. 1 l. 11.

Galegæ affinis Sophera dicta, C. B. Sophera. Sophera, Alp. Sofera lentisci foliis, Belli. Hoxocoquomaclit, Cam. Clus. cur. post. Senna Orientalis fruticosa, Sophera dicta, P. Hermann. Cat. Securidaca Ægyptiaca Park. Moris. Hist. 2. Dieses ist auch eines von den neuesten gewächsen, so aus Aegypten übergebracht worden. Daher erfordert es frühzeitige und fleißige aussaat, wo es zur blüth kommen soll, zum reifsen saamen aber kan es bey uns wegen kurtzer sommerszeit nicht gebracht werden.

Geranium latifolium longissima acu, C. B. Cretischer storchschnabel. Geranium Creticum, Cam. Tab. Clus. Creticum annuum hæmatodes, Lob. Geran. speciosum annuum, longissimis rostris, Creticum, I. B. tom. 3 l. 30. Ger. latifolium annuum, cæruleo flore, acu longissima, Moris. Hist. 2.

Gingidium foliis Chærefolii, C. B. Gingide, syrisch körffel-kraut. Gingidium Matth. primum, Tab.

Helenium Indicum maximum, C. B. Grosse sonnenblume. Corona Solis, Tab. Solis flos Peruvianus, Lob. Chrysanthemum Peruvianum, Dod. Chrys. Indicum, flore & semine maximis, annuum, P. Herman. Cat. Herba maxima I. B. tom. 3 l. 26. Flos Solis major, Eyst. Sie hat den namen davon, weil sich ihre grosse blume nach der sonnenwärts hänget, wiewol dieses viel andere gewächse auch thun, die sich niemahls nach norden, sondern südwerts nach dem ursprung der meisten wärme wenden. Wenn man diese will hoch und dick vom stamme haben, muß man die saamen-körner in fettes erdreich im vollen mond stechen, und sie auch zu eben der zeit verpflantzen. Einige pflegen von den stengeln, daran die blätter hangen, wie auch von denen blumen-knöpffen ein essen also zu zurichten. Sie nehmen sothane stengel, weil sie noch jung und mürbe sind, schneiden die blätter weg, die stengel aber spalten sie fingerlangs von einander, und ziehen ihnen die auswendige haut ab: ingleichen thut mit denen blumen-knöpffen, ehe sie aufblühen, schelet sie auswendig rein, und siedet sie samt den gespaltenen stengeln mürbe: darnach giesset das wasser ab, schüttet hergegen wein drüber, thut butter, saltz und muscaten-blumen dran, und lasset es mit kurtzer brühe übersieden: oder machet darüber eine brühe, wie man über die artschocken pfleget. Aber dieses gehöret füglicher in die küche.

Ist ein klebricht und pechicht gewächs, wächst

in

in America und Peru von sich selbst; es treuffet aus seinen verwundeteten stamm und stengeln ein safft oder hartz, welches einen geruch hat, wie terpenthin, wird auch wie der terpenthin zu den nieren gerühmt; soll auch die wunden heilen, und vermeinet Camerarius, daß dieses gewächs ein gut wundkraut sey. Die papageyen und andere vögel fressen gern den saamen, weil er mild und süsse ist. Tabernæmontanus sagt, etliche halten dafür, daß dieser saame, wie der wilde saffran purgiere.

Helenium Indicum ramosum, C. B. Sonnenblume mit åsten. Corona Solis quinta, Tab. Flos Solis prolifer, Eyst. Chrysanthemum Peruvianum alterum, Dod. Gleichwie die vorige nur eine grosse blume auf einem hohen stengel ohn åste träget: also bleibet diese niedriger, und träget hergegen viel blumen, eine jede auf einem besondern aste. Dahero stehet diese in den monstern viel zierlicher als jene: und wenn man sie noch niedriger halten wolte, muß man ihr nicht gar feiste erde geben.

Herba sensibilis, folio Lonchitis. Sinnkraut, fühlendes-kraut, weil es sich zusammen ziehet und gleichsam verwelcket, wenn man es mit der hand anrühret: nachdem man aber die hand wiederum hinweg thut, breitet es sich auch allgemach wieder aus, und grünet von neuen. Andere nennen es Herbam vivam, sensitivam, castam, pudicam, lebenskraut, keusch- oder jungfer-kraut, und ist davon in allen grossen lustgärten viel redens: aber ihrer wenig wissen den rechten grund, indem sie dieses mit einem andern gewächs, Herba mimosa genannt, oder mit dem frutice sensibili foliis Acaciæ Ægyptiacæ, davon drunten im IV buch geredet werden soll, vermengen. Achte derhalben nöthig, die irrenden auf den rechten weg zu weisen, oder zum wenigsten in hac non exigua Auctorum confusione, meine meinung zu entdecken.

Zuförderst ist ein unterscheid zu machen inter Herbas sensibiles, & inter Frutices sensibiles. Was jene betrifft, da sind meines wissens bey allen bekanten Botanicis nicht mehr, als zwey sinnkräuter zu finden. Das erste ist dieses gegenwärtige, dessen foliatur mit der Lonchitide minore, C. B. am nechsten überein kommet: und wiewol die blätter an der Lonchitide viel grösser sind, so haben doch diese gewächse beyderseits keinen stengel, noch zweige, sondern die blätter wachsen schlechter dinge aus dem obertheil der wurtzel gerade über sich. Ja eben also stehen auch die gelben blumen an diesem sinn-kraute, welche kleinen näglein etlicher massen gleichen, auf ihren aus der wurtzel so fort aufschiessenden stielen. Hievon ist eine beschreibung, aber ohne figur, bey dem africanischen Medico Christophoro Acosta lib. de aromat. c. 55 unter dem titul, Herba



viva & Herba amoris, welche Carolus Clusius l. Exoticor. ins latein übersetzet, zu finden: wiewol mir nicht bewust, ob auch eine figur in des Acostæ ersten spanischen, oder in der andern italiänischen edition, welche mit 45 figuren zu Venedig im jahr 1585 gedruckt worden, verhanden seyn mag. Aber Joan. Parkinson hat diß sinnkraut in seinem Theatro Botanico, welches zu Londen im jahr 1640 ausgangen, nemlich Classe 17 cap 65 unter dem nahmen Herba viva, nicht allein beschrieben, sondern auch deutlich abgemahlet: und dieweil selbiger scribent bey uns nicht gemein, habe ich gut befunden, eine copie sothaner figur allhie beyzufügen. Es scheinet auch wol, daß diß gewächs seyn mag Herba viva foliis Polypodii, C B quæ est Anonymos in Malavar, Garziæ ab Horto *lib. de arom. & simplic. Indic.* Planta in Peru nascens, cujus folia contactu siccantur, Franc. Lopez de Gomara *Histor. Indiar. general c. 194.* Herba Sentida vel Sensifica Lusitanis, Linschotani *Part. 4 Ind. orient c. 17.* Sulac Arabum Turcarumque, & Suluque Persarum.

Das andere sinnkraut ist: Herba sensibilis, folio Glaucis. Diesen namen habe ich ihm zugelegt, weil seine blätter an der gestalt keinem gewächse näher kommen, als der Glauci vulgari Lobelii & Clusii, wiewol sie an dieser ein gut theil grösser sind. Ista Glaux alias est Glycyrrhiza sylvestris floribus luteo-pallescentibus, C. B. und Fœnum græcum sylvestre, Trag. Ob es sonst sey Herba mimosa foliis Fœnugræci, C. B. welche er hält pro Herba molle & Herba delicata

delicata Acostæ, & Herba mimosa Lugdunensium: solches stelle ich an seinen ort. Ich will aber den liebhabern zu gefallen, eine beschreibung desjenigen exemplars, so im abgelauffenen 1671 jahre allhier im Churfürstl. lustgarten zu Berlin gewachsen, hiebey fügen.

Sein saame, welcher aus dem königlichen medicinal-garten zu Paris unter andern saamen anhero gesandt ward, war rundplättig, aber doch dabey eckicht, braunlich von farben, an grösse fast wie eine linse. Hievon wurden einige körner aufs mist-beet gesäet, davon das eine auffkommen, und folgenden sommer zu einem kräutlein erwachsen, wie beygefügtes kupffer nach dem leben ausweiset. Die zwey erstauffgehende blätlein a. waren vorn zwar rund, hinten aber hertzformig, und stiegen mit dem wachsenden braunen stengel allmählich über sich. Als selbiger einen zoll hoch worden, vertheilete er sich in drey faden-dünne stiele, derer iedweder zween biß drey zoll lang. An dem ende des untersten b. (welcher nach dem angreiffen der hand, mit zusammen gezogenen blättern, und niedergebogenem stiele fürgestellet) hangen sechs blätter paarweise, je zwey und zwey gegen einander, und zwar sonder spitzblat. Der andere stiel c. theilet sich wieder in zwey åstlein, deren eins mit drey paaren, das andere mit zwey paaren blätter besetzet, und ist gleichfals dabey kein spitzblat. Der dritte d. vergleichet sich dem andern in der foliatur; und nachdem es um selbige zeit die vorgedachte beyden ersten hertz-blätter fallen lassen, machte es gegen den herbst noch zween also gespaltene stiele e. f. und ferner einen kleinen g. neben dem gipffel h. Aber an dem ort i. kam endlich ein sehr subtil blätlein hervor, welches durch ein Microscopium also anzusehen war, wie es allhier bey k. vergrössert worden. Sonst spürte man hin und her an den stielen einige stacheln, ja ein jedwedes blat hat nicht allein am ende ein kennliches dörnlein: sondern auch an ihrem rande herum funden sich so kleine stächlein, daß sie kaum zu erkennen waren: in der vergrösserung aber fielen sie also, wie bey l. zu sehen.

Zur blüth ist es zwar nicht kommen, aber in der bewegung hat es sich, sonderlich bey warmen sonnenschein und stillem wetter, sehr thätig erwiesen. Denn so bald man mit den fingern an die blätter gegriffen, so haben sich selbige nicht allein schnell zusammen, als bey m. gezogen: sondern zugleich mit dem zusammen ziehen, hat sich auch derselbige stiel gantz gerade, als bey b. niedergesencket, welche letztere eigenschafft der senckung dann etwas sonderbahres an diesem gewächse, sintemahl dergleichen bey den andern arten der sinn-pflantzen entweder gar nicht, oder nicht so deutlich zu mercken. Ja die stiele oder zweiglein hatten eine solche sympathie unter einander, daß bey recht heissem sonnenschein nicht allein das berührte, sondern auch die andern sich zugleich mit bewegeten.

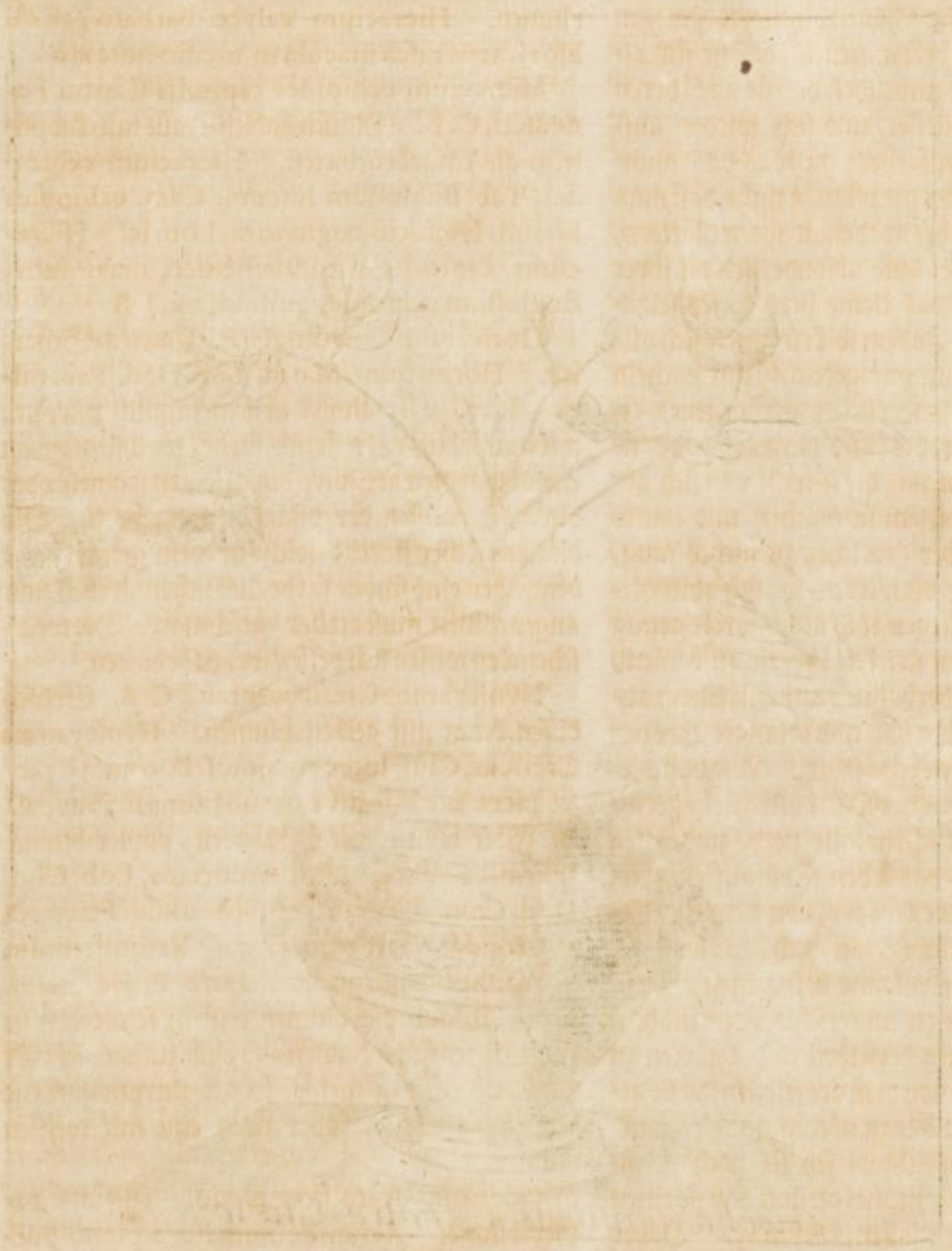
Alle nachte, und auch am tage bey kalter lufft, wenn man die sonst allezeit drüber gestülpte glaßglocke wegnahm, so schlossen sich die blätter von sich selbst zu: wiewol es an dem, daß dieses die blätter an einigen Leguminibus & Viciis, oder hülsen-früchten und wicken-geschlechten, wie ebenmäßig an der Acacia Ægyptiaca auch thun. Ja man nimmt solches wahr an dem Ornithogalo vulgari, an etlichen tulipanen, und einigen andern gewächsen mehr, daß ihre blumen so wohl bey nacht-zeit, als bey rauher lufft sich schliessen: aber bey diesem sinn-kraut findet sich dennoch ein weit mehres. Als 1. jene schliessen sich nicht von blossen anrühren mit den fingern. 2. Sie sencken nicht zugleich ihre zweige. 3. Sie schliessen und öffnen sich nur so langsam, daß ihre bewegung kaum erkant wird: da hingegen dieses sinnkraut bey allen zusehern eine verwunderung verursachet, indem es bey dem anrühren augenblicklich sich schliesset und sencket: auch hergegen in der zeit, ohngefehr zwantzig schritte zu wandeln, sich wieder erhebet, ausbreitet, und gleichsam von neuen lebendig wird.

Ausser diesen beyden wahren sinnkräutern sind noch etliche andere gewächse, welche zwar similem sentiendi facultatem haben: aber es sind eigentlich zu reden keine Herbæ, sondern gehören ins IV buch unter die schirmgewächse der bäume und stauden: an welchem orte der günstige leser ein mehrers von dieser sonderbahren materie finden kan. Indessen aber soll er allhier annoch mit verwunderung betrachten die **fühlende blume** Amazuli, welche der neue frantzösische scribent, der die historie von den **Antillen-Insuln** vor wenig jahren heraus gegeben, mit folgenden worten *Part. II pag. 175* beschreibet: Auf dem gebürge der Provintz Achalaque, welches mit der herrschafft der Cosachiten gräntzet, wird eine **fühlende pflantze** gefunden, die unter allen denen, so diesen namen führen, unvergleichlich ist. Die einwohner des landes nennen sie Amazuli, welches so viel bedeutet, als eine vor allen andern lebende blume. Sie hat keinen saamen, sondern vermehret sich durch ihre wurtzel, die wie eine grosse lilien-zwiebel gestaltet, und einen sehr dichten busch von sich stösset, der aus vielen langen und schmalen blättern bestehet, die den schwertel-blättern gleichen, ohne daß sie auf allen seiten mit sonderlichen kleinen, und überaus spitzigen stacheln besetzet sind, welche ihnen vor waffen dienen. Mitten in diesem hauffen blättern, die eine schöne schmaragd-grüne farbe haben, welche das gesicht trefflich ergetzet, erhebet sich ein rohr oder stengel in der dicke eines daumens, das den frühling durch biß zu anfang der grössesten hitze des sommers, eine einige blume trägt, die schön anzusehen und einen guten

pag. 88.




Herba sensibilis, Folio Glaucis.



guten geruch hat: wann sie aufgangen, ist sie breiter, als die grösseste pœonien-blume. Ihre blätter, die eine purpur-farbe haben, sind mit vielen gelben tüpfflein besprenget, die gleichsam wie kleine sternlein scheinen; Ja was ihre schönheit noch mehr vermehret, so stösset sie in der mitten ein glöcklein hervor, das mit eben so vielen farben, als der regenbogen gezieret ist: Und mitten in diesem kelchlein siehet man eine kleine frucht, die eine schöne leibfarbe hat, so groß als eine kirsche, und ohne kern ist, auch einen sehr delicaten geschmack hat, daher ihr die vögel nachstellen. Das wunderlichste aber an dieser schönen blume, weßwegen sie auch ihren namen bekommen, ist, daß sie sich allezeit nach der sonnen zuwendet, daß sie nach deren untergang sich zuschliesset, und sich wieder aufthut, wann dieselbe aufgehet: ja was das wunderseltzamste ist, so leidet die pflantze nicht, daß man sie mit der hand anrühre, weder an ihren blättern, noch an ihrer blume, und absonderlich an ihrer frucht, die gleichsam das kleine hertz dieses seltzämen gewächses ist. Zudem so krümmen sich alle ihre blätter, welche, wie wir gedacht, mit stacheln bewaffnet sind, aus sonderlicher verborgener eigenschafft in einander, die hand desjenigen, der sie anrühret, zu umfassen, und die gewalt von sich abzutreiben. Nach diesem schwachen und unnöthigen widerstand aber (welcher zu nichts taug, als die kleine vögel zu verwirren, die sich unterstehen, auf dieselbe zu fliegen, und nicht stärcke genug haben sich aus diesen stricken heraus zu reissen) verwelcket diese wunderbahre blume in einem augenblick mit ihren blättern, und erlanget ihre vorige kräffte nimmermehr wieder. Also daß dieses kleine wunderwerck der natur durch ein geringes angreiffen, nicht allein alle zierde und allen glantz, sondern auch das leben selbst auf einmahl verlieret. Der Herr Graeve, von dem wir diese eigentliche beschreibung, wie auch den abriß dieser unvergleichlichen pflantze bekommen, versichert uns, daß man zu unterschiedenen mahlen versuchet, die zwiebeln derselben in die gärten zu versetzen, ja daß man von dem ort selbsten, da sie gewachsen, so viel erde als dazu nöthig gewesen, mitgenommen habe: gleichwol sey sie nach allem fleiß und angewandter mühe, an statt daß sie einen stengel hervor bringen sollen, verfaulet. Daher man glaubet, daß diese wunderbahre pflantze, welche die berge und einsame örter liebet, keine andere lufft als diejenige, da sie gebohren worden, vertragen, noch aus ihrer eigenen erde ausgerissen werden könne, daß sie nicht verderben solte.

Hieracium capitulum inclinans semine adunco, C. B. Habichkraut mit hangendem gipffel. Hieracium facie hedypnois, Lob. ic. Hieracium florem inclinans, I. B. tom. 2 l. 24 Cichorium spurium, semine adunco, Volckam. Fl. Nor. Calendula procumbens, Hieracii flore, capitulum inclinans, semine adunco, P. Herm. Cat.

Hieracium siliqua falcata, C. B. Habichkraut mit sichelformigen schoten. Hieracium Narbonense falcata siliqua, Lob. Monspeliacum & Narbonense, Tab. Cichorium stellatum Creticum, Hort. Patav. Hieracium stellatum, I. B. Cichorium falcatum, Morif. Hort. Blef. Calendula Hieracii flore, semine falcato, P. Herman.

Hieracium proliferum falcatum, C. B. Habichkraut mit sichel-formigen schoten und nebenblumen. Hieracium calyce barbato, Col. Flos luteus fusca macula in medio notatur.

Hieracium echioides capitulis Cardui Benedicti, C. B. Rauch habich-kraut mit knopfflein, als cardobenedicten. Hieracium echioides, Tab. Buglossum luteum, Cam. echioides luteum Hieracio cognatum, Lob. ic. Hieracium capitulis carduibenedicti maximum, Buglossum echioides quibusdam, I. B.

Horminum sativum, C. B. Garten-Scharley. Horminum, Matth. Lob. Dod. Tab. minus, Lon. Der gipffel ist gemeiniglich purpur: wie auch blau, oder fleisch-farbe, wächst gern an einem warmen ort, wird durch seinen saamen oder durchs zerreissen der pflantzen vermehret. Die blätter riechen starck; solche in wein gelegt, giebt demselben eine schöne farbe, lieblichen geruch und angenehmen muscateller-geschmack. Die weinschencken wissen sich dessen wol zu bedienen.

Hyoscyamus Creticus luteus, C. B. Cretisch bilsen-kraut mit gelben blumen. Hyoscyamus Creticus, Clus. luteus major, I. B. tom. 3 l. 34.

Jacea oleæ folio capitulis simplicibus, C. B. Flock-blume mit öl-blättern, papier-blume. Ptarmica altera, Matth. Austriaca, Lob. Clus. Dod. Cam. Xeranthemum aliud Ptarmica quorundam, I. B. tom. 3 l. 25. Xeranthemum flore simplici purpureo majore, P. Hermann. Cat. Wann die blumen reiffen, so werden sie zugleich steiff, und können also ohne zuthat viel jahr dauren. Die gemeine träget purpur-farbene blumen: man hat aber auch eine mit weissen blumen.

Jacea oleæ folio flore pleno. Gefüllte papier-blume. Xeranthemum flore pleno purpureo. Diese ist sehr zierlich, und bringet, wie die einfache, purpur-farbene blumen: man hat aber auch eine art mit gefüllten weissen blumen.

Jacea lutea capite spinoso, C. B. Gelbe flockblume. Jacea major lutea, Tab. Lob. Jacea lutea, Clus. spinosa flore luteo, I. B. tom. 3 l. 25. Spina solstitialis altera, Dod.

Jacea cyanoides echinato capite, C. B. Flockblume mit eingeschnittenen blättern, der kornblume ähnlich. Jacea major, Lob. montana purpurea echinato capite, Park. Cya-

noides flos, Dod. major, Tab. Stœbe Salmantica 2. Cluſ. Die blume iſt purpur mit gelben zaſern in der mitten.

Lathyrus ſativus flore fructuque albo, C B. Zahme platt-erbſen mit weiſſen blumen. Lathyris leguminoſa anguſtifolia, Tab. anguſtiore gramineo folio, Lob. Aracus alter ſive Lathyrus minor, Dod. anguloſo ſemine, I. B. tom. 2 l. 17. Cicercula, Lon.

Lathyrus ſativus flore purpureo, C. B. Zahme platt-erbſen mit purpur-blumen. Lathyrus flore purpureo, Cam. Aracus ſive Cicera, Dod.

Lathyrus anguſtifolius ſemine maculoſo, C. B. Egyptiſche platt-erbſen mit ſcheckigten ſaamen. Cicercula Ægyptiaca, Cluſ. Aracus Hiſpanicus ſive Lathyrus Ægyptiacus, Cam.

Lathyrus anguſtifolius leptomacrolobus ſemine anguloſo, flore cœruleo, Moriſ. hiſt. 2. Lathyrus quibusdam Ægyptiacus Aracus, I. B. tom. 2 l. 17.

Lavandula folio diſſecto, C. B. Lavendel mit zerſchnittenen blättern. Lavandula ſecunda, Tab. multifido folio, Cluſ. Lob. I. B. tom. 3 l. 28.

Leucoium maritimum anguſtifolium, C. B. Meer-Leucojen. Leucoium marinum minus, Cluſ. Tab. anguſtifolium, Lob. I. B. tom. 2 l. 21. ſylveſtre anguſtifolium, Dod.

Linaria ſcoparia, C. B. Beſem-flachs. Scoparia, Lob. Oſyris. Dod. Herba ſtudioſorum, Tab. Belle videre, Gesn. hort. Belvedere, Italorum. Linaria Belvidere dicta, I. B. tom. 3 l. 30. Atriplici affinis Linariæ foliis, Belvidere dicta, P. Herman. Cat. weil es wegen ſeiner kuglichen geſtalt, welche es im wachſen von ſich ſelbſt annimmt, anmuthig zu ſehen.

Linaria triphylla minor lutea, C. B. Dreyblättrig flachskraut mit gelben blumen. Linaria trifolia, I. B. tom. 3 l. 30. Valentina, Dod. Lob. Hiſpanica prima, Cluſ.

Lithoſpermum arundinaceum, C. B. Rohrig perlkraut, weil die blätter lang, wie am rohr. Lithoſpermum majus, Trag. Lachryma Jobi, Cluſ. Dod. Lob. Cam. Eyſt. Lacryma Jobi multis ſive milium arundinaceum, I. B. tom. 2 l. 18. Milium arundinaceum, ſemine Lithoſpermi facie maximo duriſſimo, P. Hermann. Cat. Es iſt ſonderbar, daß durch den ſaamen dieſes krauts ſeine blumen-ähre durchwächſet alſo, daß die ähre über den ſaamen hervor rahet.

Lotus ſiliquoſus glaber flore rotundo, C. B. Lybiſcher lotus. Lotus Lybica Dalechampii, Lugd. an Oxytriphylli genus, Cluſ. hiſp. Trifolium rectum Monſpeſſulanum, I. B. tom. 2 l. 17.

Lotus ruber ſiliqua anguloſa, C. B. Rothblühender lotus mit eckigten ſchoten. Lotus ſiliquoſus rubro flore, Cluſ. pulcherrima tetragonolobus, Cam. Eyſt. Lotus ſiliquoſa, flore fuſco tetragonolobus, I. B. tom. 2 l. 17.

Lotus pentaphyllos veſicaria, C. B. Fünffblättriger lotus mit blaſen. Trifolium veſicarium, Cluſ pan. halicacabum ſive verſicarium, Cam. I. B. tom. 2 l. 17. Anthyllis leguminoſa Loto affinis major veſicaria, Hiſpanica, Moriſ. hiſt. 2.

Lupinus ſativus flore albo, C. B. Weiſſe feigbonen. Lupinus, Trag. Matth. Tab. ſativus, Lob. Dod. albo flore, Cluſ. vulgaris Eyſt. ſemine & flore albo, ſativus, I. B. tom. 2. l 17.

Lupinus ſylveſtris flore cæruleo, C B. Blaue feigbonen, je länger je lieber. Lupinus ſylveſtris Matth. Dod. ſylveſtris ſegetum flore purpureo, Lob. minor, Tab. ſylveſtris anguſtifolius flore cæruleo, Eyſt. Lupinus flore cæruleo, Cluſ. ſylveſtris, purpureo flore, ſemine rotundo vario, I. B.

Lupinus ſylveſtris flore luteo, C. B. Gelbe feigbonen, liebäuglein. Lupinus luteus, Tab. flore luteo, Lob. flavo flore, Cluſ. ſylveſtris luteus odoratus, Eyſt. luteo flore, ſemine compreſſe vario, I. B. Dieſe, wie auch die vorigen beyde arten lupinen haben harten ſaamen, welcher vor der ausſaat eine nacht in laulichten waſſer einzuweichen, alsdann im letzten viertel in gut erdreich zu ſtechen: auch müſſen hernach die pflänzlein im letzten viertel ausgeſetzet werden, wo ihr ſie verpflantzen wollet. Die weiſſen und blauen ſind ohne geruch, die gelben aber riechen ſehr lieblich, wie gelbe veyel: derowegen zielet man billig dieſe in gröſſerer menge, als die andern beyde.

Lyſimachia lutea corniculata, C. B. Gelber Weyderich mit hörnern. Lyſimachia lutea corniculata non pappoſa Virginiana major, Moriſ. hiſt. 2. Lyſimachia Virginiana vulgi. Dieſe pfleget von ausgefallenem ſaamen gemeiniglich von ſich ſelbſt wieder auszuſchlagen.

Malva foliis criſpis, C. B. Pappel-kraut mit krauſen blättern. Malva criſpa, Dod. Tab. Eyſt. I. B. tom. 2 l. 23. annua, foliis criſpis, Moriſ. hiſt. 2.

Malva folio vario, C. B. Pappelkraut mit mancherley blättern. Malva trimeſtris vel pumila, Cluſ.

Melilotus peregrina flore purpuro cæruleo inodoro. Purpur-blauer Steinklee ohn geruch. Bey dem Dodonæo iſt dieſes geſchlecht beſonders auffgezeichnet: C. B. aber ziehet es mit ad differentias Meliloti officinarum Germaniæ, davon l 6 c. 3.

Melilotus flore luteo puſillo. Steinklee mit kleinen gelben blumen. Melilotus Friſia, quibusdam.

Melilotus Italica folliculis rotundis, C. B. Welſcher Steinklee. Melilotus Italica, Camer. magno ſemine rotundo rugoſo, I. B. tom. 2 l. 17.

Melilotus

Melilotus corniculis reflexis minor, C. B. Egyptischer Steinklee. Melilotus Aegyptia, Alchimelech, Alpin. Dieser kreucht im wachsen, und stehet nicht gerad auf.

Melilotus folliculis utrinque acuminatis. Cretischer Steinklee. Der saame lieget verborgen in zierlichen hülsen, die nicht rund, sondern an beyden enden zugespitzet sind. Die hülsen sind anzusehen, als wenn sie aus seide gewürcket wären: daher er auch von einigen genennet wird Melilotus Cretica sericea.

Melissa peregrina folio oblongo, C. B. Melisse mit länglichen blättern, Sommer-Melisse. Melissa Moldavica, Matth. Eyst. Turcica Dalechampii. Tab. I. B. tom. 3 l. 28. Melissophyllon Turcicum, Lob. Die blume ist blau, oder auch weiß.

Melissa Moluccana odorata, C. B. Wohlriechende melisse von Molucko. Melissa Constantinopolitana, Matth. Moluca I. B. tom. 3 l. 28. lævis, Dod. Cardiaca Syriaca, Tab. Cardiaca melica sive Moluca minus aspera, Lob. Moluca odorata spinosa, Eyst.

Melissa Moluccana inodora. Moluckische melisse ohne geruch. Diese ist bey C. B. nicht verhanden.

Melissa Moluccana fœtida, C. B. Stinckende melisse von Molucko. Molucca spinosa, Dod. lævis inodora, Eyst. Moluca asperior Syriaca, Lob. asperior fœtida, I. B. tom. 3 l. 28. Cardiaca Syriaca aspera, Tab.

Milium arundinaceum subrotundo semine, Sorgo nominatum, C. B. Sorgo, Indianischer hirß, sorg-weitzen. Milium Indicum, Matth. Sorgum, Tab. Sorgo, Melica Italorum, Lob. Melica sive Sorgum, Dod. Sorghi, I. B. tom. 2 l. 18. Dieses rohrhafftige gewächs zielet man bey uns zur lust, aber in Welschland säet man gantze felder damit an, zur speise der bauern. Aus dem stroh lesen sie die stärckesten reißlein aus, und machen kleider-besem daraus; kommt von seiner ersten ankunfft aus Indien.

Myagrum monospermon latifolium, C. B. Lein-dotter. Myagrum hortense monospermum, Eyst. I. B. tom. 2 l. 21. Raphanistrum monospermum latifolium, siliquis fungosis glabris articulis, Morif. hist. 2.

Nasturtium Indicum majus, C. B. Indianische Kresse. Nasturtium Indicum, Dod. Lob. Eyst. Cam. folio peltato scandens. I. B. tom. 2 l. 15. Viola Indica scandens Nasturtii sapore & odore, flore flavo, P. Herman. Cat. Acri viola. Dieses anhenckende liebliche gewächs ist aus Peru anfangs zu uns gebracht und nunmehr ziemlich gemein worden: hat runde blätter und trägt viel schöne gelbe blümlein mit einem hinten hervorragenden hörnlein, den ritterspörn nicht ungleich; an gestalt gleichet es unsern kreß-kräutern gar nicht, aber dem geschmack nach hat man ihm sothanen namen begeleget. Den saamen trägt es in schötlein. Diesen säet man zween tage nach dem neumond auff ein geschirr oder kästlein: darnach machet ihm ein gerüst aus saubern stäben, daran es sich winden möge, und begiesset es fleißig. Der samen muß nicht abgenommen werden, sondern man lässet ihn so reiff werden, daß er von sich selbst ausfället: alsdann sammlet man ihn von der erden auff, und hält nachdem das gewächse nur trocken. Die geschlossene blumen gleichen etwas den capern: deßwegen man selbige, ehe sie sich öffnen, abbrechen und wie bram-capern, einmachen kan. Denen blättern sind eine art grüner würme auffsätzig, die muß man fleißig vertilgen, sonst fressen sie alles ab.

Nigella latifolia flore majore simplici cæruleo, C. B. Breitblättrige nigelle mit einfacher blauer blume. Melanthium Hispanicum majus, Eyst.

Nigella angustifolia flore majore simplici cæruleo, C. B. Schmalblättrige nigelle mit einfacher blauer blume. Melanthium sylvestre, Matth. Lob. Damascenum, Dod. Tab. sylvestre Damascenum, Clus. sativum flore simplici, Eyst. capite & flore majore, I. B. tom. 3 l. 26.

Nigella flore majore pleno cæruleo, C. B. Nigelle mit gefüllter blauer blume. Melanthium capite vel calice & flore majore pleno, I. B. Damascenum pleno flore, Clus. Eyst. Die gefüllten werden im vollen mond gesäet nicht dichte, sondern daß iedes pflantzlein besonders stehe: auch wird der saame in vollen mond wieder abgenommen.

Nigella flore minore simplici candido, C. B. Nigelle mit weisser einfacher blume, schwartzer kümmel. Melanthium sativum, Matth. Dod. Tab. sativum simplici flore Clus. sive Nigella Romana odora, Lob. Melanth. calice & flore minore, semine nigro & luteo, I. B.

Nigella flore minore pleno & albo, C. B. Nigelle mit gefüllter weisser blume. Nigella flore albo multiplici, Lob. peregrina flore multiplici, Eyst. Cardamomea quorundam, ob odorem. Cardamoni tertia species, Lac. Meanthium citrinum multiflorum, Tab. pleno flore, Clus. capite minore, flore multiplicato, I. B.

Ocimum caryophillatum majus, C. B. Nelcken-Basilge. Ocimum majus, Matth. maximum, Dod. maximum caryophyllatum, Lob. odoratum, s. Basilicum I. B. tom. 3 l. 28. Basilica major, Trag.

Ocimum foliis fimbriatis viridibus, C. B. Krause Basilge. Ocimum crispum viride, Eyst.

Ocimum viride foliis bullatis, C. B. Basilge mit blasichten blättern. Ocimum Indicum viride majus, foliis protuberantibus, Eyst.

Ocimum minimum, C. B. Lob. Kleinſte Baſilge. Ocimum minus vel garyophyllatum, Matth. exiguum, Dod. gall. Fuch. minimum, I. B. Baſilicum minus, Caſt.

Onobrychis arvenſis, vel Campanula arvenſis erecta, C. B. Frauen-ſpiegel. Onobrychis altera Belgatum, Lob. Eyſt. Campanula arvenſis minima, Dod. Viola arvenſis & Viola pentagonia, Tab. Avicularia Sylvii quibusdam, I. B. tom. 2 l. 20.

Ornithopodio affinis hirſuta Scorpioides, C. B. Raucher vogelfuß. Scorpioides leguminoſa, Lob. I. B. tom. 2 l. 17.

Orobus ſiliquis articulatis ſemine majore, C. B. Garten orobus. Orobus ſive Ervum, Matth. I. B. tom. 2 l. 17. Ervum, Tab. verum, Cam. Orobus receptus herbariorum, Lob. Orobus ſativus, ſ. Ervum ſemine anguloſo, ſiliquis inter grana & grana junctis, Moriſ. Hiſt. 2.

Orobus ſemine obtuſo triangulo, C. B. Orobus mit drey-eckigen ſaamen. Cicer orobæum Theophraſti, Lob. Sein ſaamen iſt weiß, blaß, oder gelblich, und noch einmahl ſo groß, als des gemeinen ſchwartzen Orobi.

Orobus ſylvaticus Viciæ foliis, C. B. Wald-orobus mit wicken-blättern. Orobus pannonicus ſecundus, Cluſ. Aſtragaloides, Dod. altera herbariorum, Lob. Aſtragalus major Fuchſii, I. B. tom. 2. Orobus ſylvaticus, Viciæ foliis, ſiliquis propendentibus floribus purpuraſcentibus, Moriſ. Hiſt. 2.

Papaver criſtatum floribus & ſemine album, C. B. Krauß-gekerbter mohn mit weiſſen blumen und ſaamen. Papaver ſativum quartum, Dod. fimbriatum aut criſtatum album, Lob. flore niveo, Tab. I. B. tom. 3 l. 30. Die blumen an dieſem mohn ſind zwar weiß, zuweilen auch roth, oder purpur, oder weiß und roth geſprenget. Von allem gefüllten mohn iſt zu mercken, daß ſeine ausſaat im vollen mond geſchehen ſoll, und zwar entweder auf ein lang bett bund durch einander, oder hin und her ein wenig in die monſter zertheilet. Wenn er aufgangen, muß er weitläufftig verzogen werden, ſonſt benimmt ein pflantzlein dem andern die nahrung. Das unterſprengen in die monſter kan vom frühjahr an alle vollemond geſchehen, ſo hat man den gantzen ſommer biß in den herbſt nach einander blumen davon, ſo faſt beſſer unter einander ſpielen, als wie die tulipanen. Wenn der ſaame zeitig, ſo müſſen die köpffe im vollen mond abgeſchnitten, auch bey der blüth vorher die farben gezeichnet werden, welches am füglichſten durch numerirte höltzlein, ſo man an die ſtengel bindet, geſchehen kan.

Papaver criſtatum floribus rubris, ſemine nigro, C. B. Krauß gekerbter mohn mit rothen blumen, und ſchwartzen ſaamen. Papaver ſecundum foliis diſſectis, Dod. fimbriatum aut criſtatum nigrum, Lob. flore purpureo, I. B. Die blumen an dieſem mohn ſind nicht allein roth, ſondern auch wol weiß, oder purpur, oder geſprenget.

Papaver pleno flore album, C. B. Garten-mohn mit weiſſen vollen blumen. Papaver polyanthos, Tab. album polyanthon ſeu multiflorum, Lob. Dieſer hat auch roth, purpur, und bunte blumen.

Papaver erraticum flore pleno, C. B. Wilder mohn mit gefüllten blumen. Papaver rhœas flore pleno, Cam. Argemone multiplex Trag.

Papaver corniculatum luteum, C. B. & Eyſt. I. B. Gehörnter mohn mit gelben blumen. Papaver ceratites, Dioſc. Theophr. corniculatum, Matth. Lob. corniculatum primum, Tab. majus, Dod. flavo flore, Cluſ.

Papaver corniculatum phœniceum hirſutum, C. B. I. B. Gehörnter mohn mit rothen blumen. Papaver corniculatum rubrum, Dod. alterum, Tab. cornutum flore phœniceo, Lob. Cluſ.

Papaver ſpinoſum, C. B. Cluſ. Eyſt. I. B. Dornichter mohn. Papaver ſpinoſum luteum, foliis albis venis notatis, Moriſ. Hiſt. 2. Ficus infernalis, Italorum. Dieſe blätter ſind voll gelbes ſaffts, gleichwie das groſſe ſcheelkraut.

Pepo oblongus, C. B. Lob. Lange Pfeben oder Peponen. Pepo major oblongus, Dod. maximus oblongus, Tab. Dieſe könten zwar allhier übergangen, und herunter in den küchengarten zu den citrullen verrücket werden: aber dieweil ſie hier zu lande der küchen nicht viel dienen, ſondern mehr zur luſt gezielet werden, ſo haben wir ſie hieher geſetzet.

Pepo compreſſus major, & minor: Pepo rotundus Melonis, Arantii, Citrii, Clypei, Stellæ forma. Dieſe und dergleichen peponen, calbaſſen, zitronen und ſtern-kürbiſſe geben dem garten einen ſondern zierath wegen der ſeltzamen geſtalt ihrer früchte: die wartung iſt einerley.

Phalaris major ſemine albo, C. B. Canarien-kraut. Phalaris, Matth. Dod. Lob. Tab. I. B. tom. 2 l. 18. Iſt erſtlich aus den canariſchen inſuln in Hiſpanien, von dannen nach Provence und Languedoc in Franckreich, und endlich zu uns in Teutſchland kommen. Der ſaamen ſoll gut für die nieren- und blaſen-ſchmertzen, wie auch ſtein ſeyn. Sonſten ſpeiſet und erhält man damit die canarien-vöglein.

Phaſeolus major, ſive Smilax hortenſis, C. B. Groſſe garten-faſeln, ſteig-bonen, türckiſche bonen. Phaſeolus vulgaris, Lob. Cluſ. Smilax hortenſis, Trag. Matth. Tab. Fuch. I. B. tom. 2 l. 17. Sofern die faſelen ihre ſchoten und ſaamen der küche zur ſpeiſe darreichen, ſoll von ihnen

ihnen drunten im IV cap. des III buchs weitläufftiger bericht geschehen: so fern sie aber nur wegen der schönen blumen zur zierde des lust-gartens dienen, so geschiehet ihrer allhier meldung. Und zwar zu solchem ende müssen sie zu keiner andern zeit, als nach dem neumond gegen dem ersten viertel gestochen werden, so blühen sie zwey oder fast drey monat lang nach einander: da hergegen, wenn man nur die früchte davon begehret, sie im letzten viertel zu säen sind. Vergesset auch nicht, zu rechter zeit sie mit stäben oder stänglein zu versehen.

Phaseolus minor sive Smilax hortensis minor, C. B. Kleine garten-faselein, eyer-bonen, princessen-bonen, bohnen-erbsen. Phaseolus albus minor oviformis s. Venereus, Maur. Hoffm. Cat. Hort. Alt. Dolichus alter, Dod. Diese sind auch weiß von farben, aber kleiner und runder, als die vorigen, wie eyer formiret.

Phaseolus parvus Italicus, vel Smilax siliqua sursum rigente, C. B. Kleine welsche faselen. Phaseolus, Matth. Ist eine art, daran die schoten nicht abwerts hangen, wie an andern, sondern aufrecht stehen.

Phaseolus Aegyptiacus nigro semine, C. B. Aegyptische phaselen mit schwartzen blumen.

Phaseolus niger Lablab vocatus, Alpin. I. B. tom. 2 l. 17. Phaseolus peregrinus Leblab, Clus. Ist eine ungemeine art, dessen saamen schwerlich bey uns zeitiget. Die blumen sind purpur, oder weiß.

Phaseolus Indicus, C. B. Indianische phaselen. Derer sind mancherley arten, von saamen sehr zierlich: aber schwerer fortzubringen.

Piper Indicum vulgatissimum, C. B. Indianischer pfeffer mit länglichen schoten. Piper Indicum, Matth. I. B. medium, Eyst. Capsicum, Clus. in Monard. vel piper Indicum longioribus siliquis, Lob. Siliquastrum, Trag. Tab. Solanum Capsicum dictum vulgatissimum, P. Herm. Cat.

Piper Indicum propendentibus siliquis rotundis, C. B. Indianischer pfeffer mit hangenden runden schoten. Siliquastrum latis siliquis, Trag. quartum, Fuch. fructu propendente rotundo, Clus. cur. post. Capsicum cordatum, Cam. siliqua latiore & rotundiore, I. B. tom. 2 l. 22. Solanum Capsicum dictum propendentibus siliquis rotundis, P. Herm. Cat. Diese beyde, wie auch alle andere säet man im letzten viertel: verpflantzt sie auch in demselben entweder auf ein geschirr, oder ins land, jedoch in gutes erdreich, und nachdem sie vier blättlein bekommen. Auf den herbst zeigen sie ihre seltzamen früchte, welche erstlich grün sind, hernach die meisten roth, einige auch gelb sich färben, und ihren saamen in sich schliessen. Wenn man eine junge frucht, sonderlich von der langen art, in ein fliederrohr stecket, so wachsen sie über die maaß lang, und fügen sich in die forme des rohres.

Pisum catharticum. Purgier-erbsen. Diese erbsen sind von farben schwärtzlich, und haben den namen bekommen, weil beydes die blätter und die frische früchte den leib abführen sollen.

Pisum vesicarium fructu nigro, alba macula notato, C. B. Blasen-erbsen. Pisum cordatum, Lob. Eyst. Halicacabum peregrinum, Dod. Tab. Vesicaria sive Halicacabum repens, Matth. Cor Indum, s. Halicacabum peregrinum multis, I. B. tom. 2 l. 15. Werden jährlich aus dem saamen gezogen, welcher im frühling bey wachsendem lichte in eine gute erde gestecket wird, lieben einen warmen ort, so den tag über der sonnen geniessen kan, auch für kalten winden sicher, geben aber nur bey gutem warmen sommer reiffen saamen.

Pisum Indicum majus, C. B. Grosse indianische erbsen. Sind schwärtzlich an farben, und gesprenckelt. Dahin gehöret auch Pisum Hispanicum Sarabanda dictum, von farben weißlich, groß, huberich, mit erhobenem nabel.

Pisum Indicum minus coccineum, C. B. Abruß-Erbsen. Pisum coccineum Americum, Lob. Americanum coccineum, aliis Abrus, I. B. tom. 2 l. 17. Phaseolus ruber Abrus vocatus, Alpin. Phaseolus Indicus Ginge & Abrus, Cam. Vicia Africana, Clus. exot. Phaseolus alatus, s. Abrus minor, fructu coccineo macula nigra notato, Morif. Hist. 2.

Pisum Chinense viride. Grüne chinesische erbsen. Sind klein, langrund, grünlich, der nabel ist weiß.

Polygonum minus candicans, C. B. Spanisch wegegraß. Polygonum montanum, Tab. montanum niveum minimum, Lob. Paronychia Hispanica, Clus. sive Anthyllis nivea, I. B. tom. 3 l. 19. Wenn es herfür kömmet, ist es nur grün: mit der zeit gewinnet es weisse schuppen in solcher menge, daß das gantze gewächs fast weiß erscheinet, welches sehr angenehm zu sehen. Jedoch wird es in den heissen ländern viel weisser, als bey uns.

Ranunculus stellatus echinatus Creticus, C. B. Cretischer hanefuß mit gestirnten saamen. Ranunculus echinatus Creticus, Pon. Ital.

Rapunculus Creticus sive Pyramidalis altetera, C. B. Petromarula. Rapunculus Creticus, Petromarula, Ioh. Bauh. tom. 2 l. 20. Rapunculus galeatus Creticus, seu Petromarula Cretica Parkinsonii, Morif. Hist. 2. Petromarula seu Lactuca petræa Cretica, Belli, Ponæ, Clus. Der saame ist sehr klein, und gehet bey uns nicht ohne sondere mühe auf.

Ricinus vulgaris, C. B. I. B. tom. 3 l. 34. Wunderbaum. Ricinus, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. major, Eyst. Er wird meist wegen

der rarität und zierlichkeit in den gärten gezielet: hat einen gescheckten saamen, wie die herbst-spinnen, wächst in kurtzer zeit gar hoch, fast als ein kleiner feigenbaum, giebt grosse breite und zertheilte blätter, und hat blaulichte hole stiele, wenn es regnet, thun sich die blätter über sich, und empfangen den regen, daß man etliche tage wasser darinn findet. Die blumen blühen gelblich wie der saffran: der saame kommet nicht aus den blumen, sondern zwischen den blättern und stielen, ist etwas stachlicht, und wird jährlich, weil er über winter verdirbt, von saamen aufgebracht. Zween tage nach dem neuen mond säet man diesen, und zwar weil er sich breitet, sticht man seine körner einzeln dahin, wo seine äste künfftig nicht hindern können. Liebet einen warmen ort, und guten fetten grund; wo er gepflantzt stehet, bleiben die maulwürffe nicht gern. In Egypten wächset er auf freyen felde, und machen die einwohner aus den körnern ein öl zu ihren lampen und lichtern, sie reiben auch die cameele damit, auf daß ihnen das haar wieder wachse, denn es fällt ihnen alle jahr aus. In der h. Schrifft, nemlich bey dem Propheten Jona am IV, 6. wird eines kürbis gemeldet, welcher dem Propheten schatten gab: nach dem grundtext aber sind viel der meinung, daß es ein Ricinus gewesen, weil das wort Kikajon damit verwandniß hat. Bes. Aug. Pfeiff. prælect. in Prophet. Jonæ p. 60 &c. Clusius schreibet, er habe wunderbäume gesehen, die eines mannes dicke am stamme und drey mann hoch gewesen.

Ricinus Americanus major semine nigro, C. B. Americanischer wunderbaum. Ricinus Americus, Lob. Clus. not. ad Monard. Syriacus, Cam. Ricinus Americanus, Curcas dictus & Faba purgatrix Indiæ occiduæ, I. B. Dieser hat gar grossen saamen, kömmet aber nicht so leichtlich, wie der ander fort. Bes. Adam Olear. **persianis. reisebeschr.** *l. 5 c. 7.* Thevenots **morgenländ. reise** *p. 2 l. 1 c. 19.*

Scabiosa multifido folio, flore flavescente, C. B. Kleine zerschnittene scabiose mit gelben blumen. Scabiosa septima, Clus. Pannonica fl. albo, Eyst. lutea e Thuringia, Cam. Diese und die folgende, dienen zween tage, nach dem neuen licht gesäet zu werden.

Scabiosa flore globoso niveo, C. B. Scabiose mit kuglichen schneeweissen blumen. Scabiosa alba in hortis Belgii, Clus. Belgica flore albo, Eyst.

Scabiosa prolifera folio latiore, C. B. Scabiose mit-nebenblümlein. Scabiosa prolifera, Tab. Lob. prolifero flore, Clus.

Scolymus chrysanthemos, C. B. Gold-distel. Scolymus Theophrasti, Clus. Lob. Tab. Cam. Carduus chrysanthemus, Dod. Spina lutea, I. B. tom. 3 l. 25. Eryngium luteum, facie Cardui, P. Herm. Cat.

Scorpioides Bupleuri folio, C. B. Tab. Cam. Scorpion-kraut. Scorpioides prior, Dod. rep ns Bupleuri folio, Lob. Scorpioides siliqua campoide hispida, I. B. tom. 2 l. 21. Scorpioides Bupleuri folio, corniculis asperis, hirsutis, minus contortis, Moris. Hist. 2.

Scorpioides portulacæ folio, C. B. Scorpion-kraut mit portulac blättern. Scorpioides, Matth. portulacæ folio, corniculis longioribus, tenuioribus ac articulatis, Moris. Hist. 2. Telephium Scorpioides, I. B.

Securidaca lutea major, C. B. Groß beylkraut. Securidaca major, Matth. vera, Clus. Hedysarum, Gesn. hort. Lon. majus, Cam. majus luteum, M. Hoffm. Cat primum, Dod. sive Securidaca major, Lob flore luteo, siliqua lata oblonga, I. B. tom. 2 l. 17. Securidaca vera plurimis flosculis luteis corymbi modo dispositis, siliquis latis compressis inter granum & granum junctis, seminibus quadratis, Moris. Hist. 2.

Securidaca lutea minor cuniculis recurvis, C. B. Klein beylkraut. Securidaca minor, Matth. Lob. Cam. Hedysarum alterum, Dod. minus siliquis recurvis, M. Hoffm. Cat. Astragalus Monspeliacus, Clus.

Securidaca, siliquis planis utrinque dentatis, C. B. Zweyschneidig beylkraut. Securidaca peregrina, Clus. Lunaria radiata Robini, I. B. tom. 2 l. 17. Astragalus purpureus annuus peregrinus, siliquis utrinque serræ similibus, Moris. H. 2. Hedysarum peregrinum siliquis utrinque serratis, M. Hoffm. Cat.

Sesamum veterum, C. B. Flachsdotter. Sesamum, Matth. Lob. Dod. Tab. & Officin. In Sicilien und Candia wächst es wild.

Solanum vesicarium Indicum, C. B. Indianische Jüdenkirschen. Halicacabum sive Solanon Indicum, Cam. Eyst. I. B. tom. 3 l. 34.

Solanum vesicarium folio Atriplicis. Jüden-kirschen mit melden-blättern aus Brasilien. Von den Brasilianern wird dieses gewächs Comaru genennet, und ist noch von wenigen beschrieben.

Solanum pomiferum fructu rotundo striato molli, C. B. Bundgestreiffte weiche solan- oder liebes-äpffel, weil sie lieblich anzusehen. Poma amoris, Lob. Tab. Eyst. Aurea mala, Dod. Mala aurea, odore fœtido, quibusdam Lycopersion. I. B. tom. 3 l. 34. Diesen und der vier folgenden saamen säet im letzten viertel aufs mistbet: wenn sie daselbst etwas erwachsen, so versetzet sie eben um solche zeit in die monster hin und her, weil sie sich ziemlich ausbreiten. Es ist auch gut, ihnen bißweilen die neben-äste zu benehmen, und nur diejenigen zu lassen, an welchen man früchte spüret. Sothane äste bindet an pfäle, und wenn die äpffel wol reiff sind, so leget sie weg

biß

biß in den winter an einen trucknen ort, und klaubet alsdann den saamen heraus.

Solanum racemosum Cerasorum forma, C. B. Nachtschatten mit rothen kirschen traubel-weise. Es besaamet sich von dem ausgefallenen saamen selbst, und ist ein groß gewächs; aber doch nicht so groß, als Solanum racemosum maximum, davon droben cap. V.

Solanum pomiferum fructu rotundo striato duro, C. B. Bundgestreiffte harte solan-äpfel. Solanum pomiferum, Lob. Tab. Eyst. Mala Æthiopica, Dod.

Solanum peregrinum fructu rotundo, C. B. Glatt-runde solan-äpffel. Hyoscyamus peregrinus Dalechampii, Lugd.

Solanum pomiferum fructu oblongo, C. B. Längliche solan-äpffel oder melanzanen. Sie heissen zwar Mala insana, nicht als wann sie toll machten, sondern weil es eine ungesunde kost: wiewol sich die Welschen davon nicht enthalten, sondern sie in scheiben schneiden, und mit öl, eßig und saltz als einen salat zur kühlung essen. Die blumen sind purpur, auch wol weiß; die frucht oder äpffelein (derer bey 5, 6, 7 und wohl mehr auff einem stiel sitzen) blaß, oder purpur, oder gelb, den kleinen pomerantzen fast gleich. Ist ein weichliches gewächs, begehret guten grund und kan keine kälte erdulden. Wächst fast ellen-hoch mit einem purpur-braunen und rauchen stengel: die blätter sind breit, auch etwas rauch, und ein wenig an dem umkreiß gefalten. Mala insana Trag. Dod. Tab. Melongena, Matth. Lob Melanzana fructu pallido, Eyst.

Solanum pomo spinoso rotundo, longo flore, C. B. Stramonie mit stachlichen runden äpffeln. Solanum spinosum, Tab. Stramonia, Dod. Eyst. Stramonium peregrinum, Lob. Nux metella Matth. Stramonia multis dicta, s. Pomum spinosum, I. B. Stramonia s. Datura, pomo spinoso rotundo longo flore, P. Herman. Cat. Diese, wie auch die folgende stramonie, pflegen von ausgefallenen saamen jährlich wieder zu wachsen, bißweilen aber an solchen stellen, da man ihrer nicht begehret: deßwegen es besser ist, sie dahin zu säen, wo sie wegen zierlichkeit stehen sollen. Sie haben grosse sträuche und weisse wohlriechende blumen, die blätter aber riechen übel. Die blumen sind länglicht, und die saatbollen, die daran kommen, gleichen sich ziemlich den castanien. Sie wollen, weil es eine grosse pflantze giebt, so höher als ellen groß wächset, auch von ziemlicher dicke, einen räumlichen ort und guten grund haben, vergehen alle jahr, blühen im julio und augusto. Sind erstlich aus den orientalischen landen zu uns gebracht, und mehr zur lust als zum nutz in unsern gärten gepflantzet worden. Wer von dem saamen isset, wird tum, sinnloß und truncken.

Solanum fœtidum pomo spinoso oblongo, C. B. Stramonie mit stachlichen langen äpffeln. Stramonia altera major s. Datura quibusdam, I. B. Stramonia s. Datura major fœtida, pomo spinoso oblongo, P. Herm. Cat. Tatula, Cam. hort. Datura Turcarum, Eyst. Nuci metellæ congener, Cam. ep. Dutroa, Linschott. Burlatoria, Hispanis. Marana, Arabum, Datula, Persis & Turcis. An herba illa, qua ad fallendos maritos uxores in Oriente adeo abutuntur?

Solanum fœtidum pomo spinoso rotundo, semine pallido, C. B. Stramonie mit stachlichen runden äpffeln. Datura Ægyptiaca flore pleno, Pon. Ital. Stramonia Ægyptiaca flore gemino, du Bry. Stramonia Ægyptiaca semine pallido, pomo spinoso rotundo, flore violaceo simplici duplici triplicive, P. Herm.

Solanum Aegyptiacum flore pleno, C. B. Egyptische stramonie mit gefüllten blumen. Stramonia Aegyptiaca flore pleno, du Bry.

Solanum Mexiocanum flore magno, C. B. Mexicanischer nachtschatten, rabella, schweitzerhosen, spanischer anstrich. Viola Peruviana, Tab. Admirabilis Peruviana, Clus. Magnæ admirationis herba, Lob. Jasminum Indicum seu Flos mirabilis Peruanus Eyst. Jasminum Mexicanum s. Flos Mexicanus multis, I. B. tom. 2 l. 20. Mirabilis Peruviana, purpureo flore, P. Herman. Cat. Maravillas de Peru. Nach dem neuen licht zween tage säet man diesen saamen aufs mist-bet, und wenn die pflantzlein vier oder sechs blätter bekommen, versetzet man sie eben auf solche zeit in gute getüngete erde, und so lang man frost oder scharffen reiff vermercket, bestülpet man sie, weil sie gar zärtlich. Die blumen spielen in den farben sehr schön: denn man findet sie gantz weiß, gantz roth, gantz gelb, roth und weiß, gelb und roth, auch gelb und weiß vermengt, wie sie Emanuel Swertius vorstellet. Die blumen öffnen sich gegen den abend, und ein wenig vor untergang der sonnen, blühen die gantze nacht durch und welcken bald, wenn sie der sonnen hitze empfinden: wenn der saamen reiff ist, so man das ständlein schüttelt, fället er auff die erde, und muß alsdann auffgelesen werden. Es ist auch müglich, die wurtzeln durch zu wintern, entweder durch bedecken im garten, oder wenn sie ausgegraben, in hexel oder sande im keller behalten, und hernach im frühling wieder eingepflantzet werden: so bekommet man grössere stöcke, und frühzeitiger blumen. Dieweil aber im gegentheil die wurtzeln auch leicht erstarren, oder anfaulen, so ist die jährliche vermehrung durch den saamen nicht gantz beyseit zu setzen. Bekommet sonst eine grosse, starcke, dicke und lange, inwendig weisse und von aussen schwartz-braune wurtzel.

Sonchus Africanus. Africanischer hasenkohl.

kohl. Sonchus Mauritanicus, Horti Patav.

Staphisagria, C. B. Trag. Matth. Dod. Lob. Cam. I. B. tom. 3 l. 34. Läusekraut, mause-pfeffer, Stephans-körner. Pedicularis, Cord. Aconitum urens Ricini fere foliis, flore cœruleo magno, Staphisagria dicta, Plukenet A. B. In Istria, Dalmatien, und Apulien wächset es wild, hat blätter den weinreben fast gleich, einen schwartzen runden stengel, der saamen ist den kichern gleich, dreyeckicht, auswendig schwartzbraun, inwendig weiß, blühet schön himmel-blau. In den apothecken braucht man den saamen oder die körner, sind sehr scharff und brennen, ziehen viel schleim und feuchtigkeit aus dem haupt, wenn man sie im munde hält, oder in wasser siedet, und den mund damit ausgurgelt: solches wasser vertreibet auch die schmertzen der zähne und zeucht die flüsse durch den speichel aus. Die körner in die laugen gethan, und die gründige häupter damit gewaschen, stillet den fluß, tödtet das ungeziefer und heilet die häupter: Sie werden fürnehmlich zu den läuse-salben gebrauchet, dieweil sie gleichsam ein gifft der läuse sind. Man braucht sie auch offt zu den speichelmitteln, so man Apophlegmatismos nennet, deßgleichen zu den Vesicatoriis, Phœnigmis und andern zug-pflastern. Sie reinigen auch die haut, und heilen die raude und krätze. Innerlich werden sie gar selten gebrauchet: Einige bereiten ein Electuarium daraus, und geben in pöonien wasser j. scrupel darvon ein, wieder das schwere gebrechen.

Stœbe major foliis cichoraceis, mollibus lanuginosis, C. B. Stöbe mit cichorien-blättern. Stœbe major, Tab. Hispanica, Cam. Salmantica major, Lob. Salmantica prima, Clus. sive Jacæa intybacea, I. B. tom. 3 l. 25. Aphyllantes prima, Dod. Die wurtzel dauret zuweilen etliche jahr, und schläget wieder aus, wenn man das gewächs beysetzet.

Stœchas purpurea, C. B. Stöchaskraut. Stœchas, Trag. Matth. Lob. Arabica, Cam. I. B. tom. 3 l. 28. brevioribus ligulis, Clus. Ist erstlich aus Arabia mit andern specereyen nach Alexandria und ferner zu uns gebracht worden: wächst aber an unterschiedenen orten Franckreichs, so gegen mittag liegen, sonderlich in denen insulen, welche von wegen der menge dieses krauts Stœchades genant werden, gegen Marseille über. Man findet es auch in etlichen italiänischen gebürgen, als auf den berg S. Juliani, bey Pisa, wie auch in Apulia, auf dem berge Gargano. Die pflantze ist ziemlich holtzicht, und kommet in der gestalt der teutschen oder italiänischen spicken und dem lavendel sehr nahe; hat längliche, dicke grau-aschen-farbige blätter, und purpur-farbene blümlein, und wachsen in besondern ährichten knöpffen heraus, in welchen der saame steckt, der dem melissen-saamen gantz ähnlich ist, eines bittern doch guten geruchs. Auf den apothecken verkaufft man die blumen aus der fremde, in welchen zuweilen etwas saamen stecket, daraus kan man pflantzlein zielen, wann er nicht gar zu alt ist. Die blumen oder obere spitzen werden am meisten gebraucht.

Tanacetum sive Flos Africanus major flore pleno, C. B. Grosse gefüllte africanische reinfarn, oder sammet-blumen. Flos Africanus major aureus multiflorus, Tab. Caryophyllus Indicus major, Matth. Eyst. Othonna major polyantos, Lob. Tagetes indicus flore maximo multiplicato. I. B. tom. 3 l. 26. Diese müssen im frühling im vollen mond gesäet werden, wollen guten grund, sonnenschein und feuchtigkeit haben. Der saame muß wohl reiff und bey trockenen wetter abgenommen werden, sonsten verdirbt er gern.

Tanacetum Africanum majus simplici flore, C. B. Grosse einfache africanische reinfarn. Tagetes indicus maximus rectus, flore simplici ex luteo pallido, I B. tom. 3 l. 26. Flos Africanus simplici flore, Tab. Lob. ic.

Tanacetum Africanum seu flos Africanus minor, C. B. Kleine Africanische reinfarn. Flos Africanus, Lob. minor flore simplici & pleno, Tab. Caryophyllus Indicus minor, Matth. Tagetes indicus minor, simplici flore, sive Caryophyllus Indicus, sive Flos Africanus, I. B. Die farbe der blumen ist entweder gantz gelb oder gelb und roth.

Tanacetum sive Flos Mexicanus flore fistuloso, C. B. Reinfarn mit holen blumen. Caryophyllus Mexicanus fistuloso flore, Colum. Tagetes Indicus, flore fistuloso.

Telephium repens folio non deciduo, C. B. Kriechend knaben-kraut. Telephium Imperati, Cam. septimum, Clus. Polygonum perenne procumbens, folio breviore floribus in capitulum congestis, Moris. hist. 2. Wann es aufkommen und beygesetzet wird, dauret es etliche jahr.

Thlaspi arvense siliquis latis, C. B. Bauer-senff mit breiten schoten. Thlaspi cum siliquis latis, I. B. tom. 2 l. 22. Thlaspi secundum, Matth. majus, Tab. drabæ folio, Lob. latius, Dod. platycarpon, Cam.

Thlaspi umbellatum Creticum Iberidis folio, C. B. Geschirmeter bauer-senff aus Creta. Thlaspi Creticum, Tab. quartum, Matth. Candiæ umbellatum Iberidis folio, Lob. Cappadocium flore incarnato, & flore albo, Eyst. Creticum quibusdam flore rubente, I. B. Dieses und die folgenden thlaspi können unter andere gewächse hin und her gestreuet werden.

Thlaspi biscutatum asperum majus, C. B. Thlaspi mit doppelten schilden das grosse. Thlaspi clypeatum

clypeatum Cluſ. minus clypeatum primum, Tab. parvum hieracifolium, ſive Lunaria lutea Monſpelienſium, Lob. Levcojum biſcutatum aſperum, Hieracifolium majus, Moriſ. Hiſt. 2. Lunaria biſcutata, I. B. tom. 2 l. 22.

Thlaſpi biſcutatum aſperum minus, C. B. Thlaſpi mit doppelten ſchilden das kleine. Thlaſpi clypeatum aſperum minus, I. B. Jondraba alyſſoides Apula ſpicata, Col.

Tribulus terreſtris Ciceris folio fructu aculeato, C. B. Burtzel-dorn. Tribulus terreſtris, Matth. Dod. Lob. Cluſ. I. B. tom. 2 l. 17. Ciceris folio, ſeminum integumento aculeato, Moriſ. Hiſt. 2.

Trifolium montanum ſpica longiſſima rubente, C. B. Berg-klee mit langen rothen ähren. Trifolium purpureum majus, folio & ſpica longiore, I. B. tom. 2 l. 17. Trif. purpureum montanum pinnatum Lagopoides, ſpica longiſſima, Moriſ. Hiſt. 2. Lagopus major, Eyſt. major altera, Dod. altera folio pinato, Lob.

Trifolium echinatum arvenſe, C. B. Igels-klee. Medica puſilla, Cam. echinata minima, I. B. tom. 2 l. 17. Medica cochleata πολύκαρπος annua, capſulâ minimâ rotundâ, Moriſ. H. 2. Tribulus terreſtris minor repens, Lugd.

Trifolium cochleatum maritimum tomentoſum, C. B. Wolliger ſchneckenklee. Trifolium cochleatum maritimum ſ. medica marina, I. B. tom. 2 l. 17. Medica marina, Tab. Cluſ. Cam. cochleata πολύκαρπος, capſula ſpinoſa minore, perennis, incana maritima, Moriſ. H. 2.

Trifolium cochleatum fructu nigro hiſpido, C. B. Schneckenklee mit ſchwartzer borſtiger frucht. Trifolium cochleatum alterum, Dod. Medica folliculo ſpinoſo, Lob. Medica cochleata minor πολύκαρπος annua, capſula minima hiſpidiore, Moriſ. Hiſt. 2.

Trifolium ſeu Medica capſulis tornatis, orbiculatis, ſcutellatis, doliatis, echinatis, muricatis ſive uncinatis: als in welchen ſaamen-häußlein die natur ſonderlich ſpielet.

Vicia lutea foliis Convolvuli minoris, C. B. Gelbe wicken mit winden-blättern. Aphaca, Lob. Cam. Elatine tertia, Tab.

## Das VII cap.

# Zehen blumen-künſte.

Nunmehr ſcheinet es zeit zu ſeyn, daß wir zum beſchluß dieſes blumengartens uns wenden: und zwar es ſoll ſothaner beſtehen aus einigen kunſt-ſtücklein, welche menſchliche ſorgfalt und emſigkeit bey dem blumenbau durch lange übung erlernet. Alldieweil aber derſelben bey alten und neuen auctoren nicht allein eine groſſe menge, ſondern auch viel unter ihnen mehr erdacht, als erfahren: ſo bin ich willens, nur zehen der (dem anſehen nach) bewertheſten auszuleſen, und allhier fürzutragen. Plurima id genus habet Antonius Mizaldus libro, quem *Hortum Medicum* inſcripſit: magis tamen legi merentur experimenta rem herbariam ſpectantia, quæ incomparabilis Franciſcus Baco Verulamius *Hiſtor. Natur. Centur. V & VI* literis conſignavit.

### I. An den blumen die farbe zu verändern.

Solche veränderung ſoll können geſchehen durch anfeuchtung des ſaamens, oder des erdreichs, oder des gewächſes ſelbſten. Petrus Lauremberg lib. 1 Horticult. c. 17 heiſſet den ſaamen in einer gelben, rothen, grünen, blauen oder andern, iedoch unſchädlichen und nicht zu ſcharffen feuchtigkeit zu beitzen, auszutrocknen, wieder zu beitzen, und alsdann zu ſäen: ſo würden die blumen eben der farbe erſcheinen, als die beitze geweſen. Tulipen- und neglein-ſaamen, ſaget er, werde mancherley farben blumen bringen, wenn er mit brandwein befeuchtet würde.

Durch zugerichtetes erdreich färbet Jo. B. Ferrarius l. 4 Flor. c. 5 das blumwerck auf dreyerley geſtalt: ſchwartz, grün, und himmelblau, als welche drey farben in fürtrefflichen gärten an den tulipanen und einigen andern blumen mehr geſuchet, dann gefunden werden. Die ſchwärtze bereitet er aus der ſchuppichen frucht der elſen, welche er, nachdem ſie an ihrem ſtamme von ſich ſelbſt vertrucknet, zu kleinem mehl oder pulver reibet: die blaue, aus abgetrucknеten und gepulverten blauen kornblumen; die grüne, aus rauten-ſafft. Hierauf nimmt er ſchafmiſt, knetet ihn mit eßig, und ein wenig ſaltz wol durch, thut zu ſolchem teig einen dritten theil einer von denen ietzo benannten drey farben, miſchet es wol, hölet in einem geſchirr oder im lande ein grüblein aus, ſchüttet dieſe materie hinein, pflantzet drauf ein pflántzlein zum exempel von weiſſen topffneglein, weil die weiſſe farbe am leichteſten zu verwandeln, und wartet es darnach mit begieſſen ab, wie ſich gebühret: ſo werden in der künfftigen blume des gefärbeten erdreichs zeichen erſcheinen. Wer auch hiervon noch ein mehres leſen wolte, der ſchlage bemeldten Ferrarium ſelbſt auf, ſo wird er ſeltzame fürſchläge finden.

Durch die wäſſerung lehret es Lauremberg lib. 1 Horticult. c. 31 alſo verrichten. Nehmet fettes erdreich, trucknet es in der ſonnen, ſchlagets durch ein ſieb, füllet damit ein gefäß an, pflantzet darein eine weiſſe art blumen, und brauchet zum begieſſen kein ander waſſer, als rothes, grünes, oder gelbes, nachdem ihr blumen begehret. Das rothe bereitet aus feilſpan von braſilien-holtz mit waſſer auf den dritten theil abgekocht: das grüne, aus den recht reiffen beeren von Rhamno

cathartico, wegedorn oder creutzbeer genannt: das gelbe, aus eben diesen creutzbeeren, weil sie noch unreiff, oder auch aus saffran. Mit solchem gefärbten wasser begiesset eure pflänzlein des tages zweymahl, nemlich morgens und abends: des nachts aber, wie auch am tage bey regenwetter, traget sie unter dach, damit kein regen noch thau drauf falle. Fahret mit sothaner wässerung fort drey wochen lang, so wachsen endlich blumen, welche theils ihre natürliche, theils eine angenommene farbe zeigen.

Noch hat man diese verwandelung auf andere wege versuchet, also daß man zinober oder andre unschädliche farben zwischen die schuppen der zwibel von weissen lilien einstreuet: oder daß man dergleichen in das grüblein der tulipen, darauf der stiel gestanden, einflösset: oder daß man durch oculieren unterschiedener farben blumen auf einen stock versetzet, welches fürnehmlich bey den topffneglein statt findet, wie droben im III cap. gezeiget worden. P. A. Matthiolus l. 2 in Dioscor. c. 153, wie auch J. B. Porta l. 3 Mag. natur. c. 5 heissen den saamen von weissen, mit saamen von rothen neglein vermischen, in ein tüchlein binden, oder in ein röhrlein füllen, oder in einen klumpen schafmist zusammen drücken, und also vergraben: in hoffnung, die blumen werden gesprenget erscheinen, welches doch kaum glaublich.

Auch verwandelt die farbe der rauch von angezündetem schweffel, als, daß eine rothe tulipe oder rose davon alsofort weiß wird: wenn man nun die helffte einer solchen blume vor dem rauch verwahret, so bleibet dieselbe roth, die andere helfte aber erblasset. Ich habe einmahl einen abgeschnittenen stengel samt seinen blauen blumen von orientalischen hyacinth in einen recipienten, darin etwas neu übergetriebener Spiritus Vitrioli war, gestecket und eine kleine weile darin gehalten: nachdem ich selbigen wieder heraus zog, ward ich gewahr, daß die blaue blumen gantz in weisse verwandelt waren. Hierauf tunckte ich den gipffel in den Spiritum, und fand, daß er die bemeldte abgeweissete blumen alsofort roth gefärbet hatte. Wie schöne veränderungen nun hieraus entspringen, kan ein jeder leicht nachsinnen. Als, lasset nur den dampff an den gipffel gehen, die untersten blumen aber benetzet mit dem Spiritu, so habt ihr einen hyacinth, dessen unterste blumen roth, die mittelsten blau, die obersten weiß sind. Oder benetzet eine blume um die ander, so erlanget ihr blaue und rothe blumen auf einem stengel: oder wenn ihr etliche blumen durch den dampff abgeweisset, so tuncket eine schreibfeder in den Spiritum, und zeichnet darauf rothe buchstaben: und so fort an.

## II. An den blumen den geruch verändern.

Was hiervon zu melden, hat Jo. B. Ferrarius l. 4 Flor. c. 7 aufgezeichnet, und bestehet sein vorschlag in folgenden stücken. Anfangs bereitet er, wie von verwandelung der farbe gelehret, einen klumpen aus schafmist mit eßig durchknetet, mischet darunter zerlassenen mosch, zibeth, und dergleichen wolriechende dinge, versetzet darein ein blumen-pflänzlein, und wartet dessen der gebühr nach ab: so soll in der blume neben dem natürlichen, auch dieser fremde geruch sich mercken lassen.

Darnach könte solches geschehen durch die einweichung des saamens in wolriechenden wassern. Dahero pfleget man den melonen-saamen in rosenwasser, zu verbesserung beydes des geruchs und des geschmacks, vor der aussaat einzulegen. Die stinckende blume von Tanaceto Africano soll einsmahls verbessert worden seyn durch rosenwasser, darin mosch zerrieben, also daß man den saamen zwey tage lang darinnen weichete, wiederum in schatten trucknete, und also dem erdreich anvertrauete. Hierauf hat sich befunden, daß der gestanck der ersten blume ziemlich gemildert: nachdem man aber von selbiger den saamen abgenommen, und abermahl also eingeweichet, hat die andre blume viel lieblicher gerochen: diesen samen hat man gleicher massen gehandhabet, und befunden, daß die dritte blume ihren wilden geruch gantz verlohren, und einen aus mosch und rosen zusammen gesetzten angenommen.

Auch durchstechen etliche im verpflantzen die wurtzeln der topffneglein, und fügen behende hinein gantze wurtzneglein oder stücke davon gespalten, in hoffnung, den blumen dadurch einen starcken geruch zugleich mit der nahrung einzuflössen. Gemeine centifolien-rosen werden am geruch mercklich verbessert, wenn man sie auf moscatenrosen pfropffet: ob aber rosen an lieblichkeit des geruchs sehr zunehmen möchten, wenn man beym versetzen um ihre wurtzeln rosenkräntze windet, und sie damit eingräbet: oder wenn man knoblauch und zwiebeln nechst bey rosenstauden zielet, wie Käyser Constantinus Pogonatus lib. 11 de Agricult. c. 19 und Theophrastus l. 6 de Caus. plant. c. 28 schreibet, solches stehet zu erfahren.

## III. Einfache blumen in gefüllte verwandeln.

Solches geschiehet durch wahrnehmung des mondwechsels theils bey der aussaat, theils bey der verpflantzung. Recht in der stunde, da der mond voll wird, säet neglein, ringelblumen und dergleichen, obschon der saame von einfachen wäre, so wachsen doch daraus viel gefüllte: gleichwol muß man das überflüßige kraut zeitig abschneiden, und nicht zulassen, daß die gantze krafft in die blätter gehe. Dieselbige zeit nehmet auch im versetzen in acht, und zwar versetzet die einfache neglein öffters: als einmahl im frühling, dann abermahl im herbst, folgends wiederum in frühling: lasset sie aber

aber indessen zu keiner blüthe kommen, sondern wehret ihnen durch abbrechung der knospen: so werden sie folgenden sommer gefüllt erscheinen, wie solches Lauremberg l. 1 c. 17 und 28 wahr befunden. Von einfachen narcissen zeuget imgleichen Remb. Dodonæus Pempt. II. Herbar. lib. 2 c. 21, daß sie durch verpflantzen gefüllte blumen zu tragen pflegen.

## IV. Doppelte blumen zu zielen.

Nehmet zwo zwiebeln von tulipen, schneidet sie fast in der mitten der länge nach von einander, jedoch also, daß der mittelste theil nicht verletzet werde: füget sie gerad an einander, umwindet sie mit einem blat löschpapier, und darauf mit einem faden, damit es gleichsam eine zwiebel werde, und setzet sie behörlich in die erde: so wird daraus ein doppelter stiel, nicht rund, sondern etwas breit, herfür wachsen, und die blume oben drauf wird zweer tulipen blätter an der zahl haben. Der aber dieses kunststück der verdoppelung versuchen will, muß nicht nur ein paar tulpen-zwiebeln, sondern derer eine gute anzahl zusammen binden: sintemahl unter zehen oder zwölff paaren kaum eines oder das ander wohl gerathen pfleget.

Auch soll solche verdoppelung nach etlicher meinung geschehen können durch zusammensetzung des saamens, also daß man in ein klümplein schaaf-mist etliche saamen-körner fest zusammen drücket, ein papier einfach darum wickelt, es also in bequem erdreich gräbet, und zur nothdurfft begeust: so wird daraus ein gewächs mit doppelten blättern oder blumen. Man könte auch sothane saamen in ein dünnes röhrlein, so oben enger als unten, schütten, nachmahls aufgericht eingraben, damit die herfürstossende stiele durch die engigkeit in einander wachsen, und an stat etlicher kleinen ein einziges starckes gewächs zu machen gezwungen würden.

## V. An den blumen die früh-zeit verrücken.

Dieses kunststück bestehet in dreyerley. Daß das blumwerck zeitiger blühet, als der natur nach zu geschehen pfleget: daß es später blühet: und daß es nicht nur auf eine zeit, sondern etliche monat an einander blühet.

Die **zeitigung** oder **beschleunigung** geschiehet entweder durch die wärme des orts, oder durch fette und warme bemistung der wurtzeln: wie man denn bey wohlbestalten gärten in pomerantzen-häusern und auf mist-beten im frühling dessen an allerhand gewächsen gnugsam zeugniß siehet. Mertz-violen, neglein und dergleichen kan man frühzeitiger erlangen, wenn man sie im herbst in erdreich mit trest von weinbeern oder pferd-mist vermenget einpflantzet, und das kraut kurtz abschneidet: jedoch vergehen offt die mütter zugleich mit solchen frühzeitigen kindern.

Die **verspätung** hergegen wird entweder durch entziehung der nahrung: oder durch spätere verpflantzung, als durch welche ein blumengewächs zum wenigsten auff vier wochen verhindert wird, ehe es wieder in sein wachsthum und zum trieb kommet: oder durch abbrechung der ersten knöpfflein verrichtet. Also wenn man die um Jacobi ausgehobene tulipen, cronen und narcissen-zwiebeln nicht um Michael, sondern allererst folgenden frühling wieder in das erdreich leget, so bringen sie ihre blumen sehr spät. Wenn man von topff-neglein die ersten schossen allzeit abbricht, kan man sie damit nach belieben aufhalten, daß sie im spaten herbst, oder gar im winter allererst zur blüth kommen.

Drittens die Continuation oder **fortsetzung** ist schwerer, als die beyden ersten. Maßlieben, und einige wenige andere blühen von sich selbst fast den gantzen frühling und sommer durch: hergegen ist der gröste theil der blumen flüchtig, und dauert jedwede nur ihren bestimten monat, oder nicht viel länger. Hiezu gehöret nun ein gutes nachsinnen, wie man dergleichen flüchtige blumen viel monat nach einander erlangen möge. Zu den lilien ist dieses stück erdacht worden, daß man etliche ihrer wurtzeln nur zweene, andere vier, andere sechs zoll tieff in die erde lege, damit sie zu unterschiedenen zeiten herfür stossen möchten: ja einige derselben, die zuletzt herfür kommen, hat man, ehe noch die blätter sich von einander gethan, mit erdnen geschirren bestülpet, und also durch abwendung der sonnen sie länger aufgehalten. Bey den anemonen findet diese fortsetzung fürnemlich stat, wenn man nemlich derselben wurtzeln nicht alle zugleich, sondern einen monat nach dem andern etliche derselben einleget, so kommen sie auch zu unterschiedenen zeiten zur blüthe. Was von denen also genanten monat-rosen zu wissen, findet ihr drunten im XII cap. des IV buchs.

## VI. Blumen lange verwahren im feuchten wege.

Nehmet brandtwein und saltz jedes gleich viel, vermischet es in einem topff, und werffet hinein so viel knopff-rosen oder rosen, so noch nicht aufgeschlossen, biß der topf gefüllet: alsdann setzet einen deckel drauf, und verwahret ihn im keller. Wenn ihr davon brauchē wollet, so nehmet etliche heraus und leget sie an die sonne oder auf einen warmen ofen, so schliessen sie sich auf, und werden denen frischen nicht sehr ungleich. Man hat auch inter Arcana Chymica ein künstliches saltz, wann damit frisch brunnen-wasser in gewisser quantität durchsaltzen wird, so kan selbiges wasser allerhand hinein gelegte blumen bey ihrer farbe und geruch lange zeit erhalten: wann aber solch saltz über die blumen gestreuet, und nur ein wenig wasser darüber gesprenget wird, so werden sie gleichsam zu eise, und dauren lange zeit also. Uber dem ist ein

ander liquor unlängst erfunden, welcher nicht allein kräuter und blumen, sondern auch frösche, schlangen, käffer, fliegen, mäuse, abortus, und alles was man hinein leget, unverändert erhält: es ist aber noch zu frühe, dieses edele kunststück gemein zu machen.

Die rothe topffneglein, wenn sie vollkommen auffgeblühet, tuncket man in scheidewasser, breitet sie aus auf einer höltzern taffel, biß sie ausgetrucknet, so werden sie härtlich, und behalten ihre farbe sehr schön. Wie aber in zucker und honig einige blumen, ja allerhand früchte einzumachen und zu erhalten, davon ist hier zu schreiben unnöthig.

## VII. Blumen lange verwahren im trucknen wege.

Nicht alle blumen sind hiezu dienlich, sondern fürnehmlich diese nachfolgende, welche man den winter über zu auszierung der speisen und zu artzneyen anzuwenden pfleget. Die rothe farbe nimmt man von neglein, pöonien, rosen, balaustien: die blaue von korn-blumen und ritterspor: die gelbe von ringelblumen, und pfrimmen. Wenn alle diese ihre vollkommene reiffe erlanget, so pflücket die blätter von den knöpffen ab, schüttet sie gantz dünn auf ein leinwand, oder bret, oder in ein erden gefäß, schiebet sie in einen nicht allzuheissen ofen, und lasset sie schnell abtrucknen: sonst wo es langsam zugehet, verlieren sie ihre schöne. Hernach ziehet sie heraus, und verwahret sie zum gebrauch an einem trucknen orte. Imgleichen die blum von amaranth so gantz vor sich auffgetrucknet, behält ihre farbe biß in den winter: wenn man sie aber alsdann mit wasser anfeuchtet, wird sie noch lebhafter, und dienet den krantz-windern. Hieher gehöret auch die also genante papierblume.

Das blumwerck, welches sehr safftig ist, gantz abzutrucknen, daß es seine forme behält, dazu hat man dieses mittel, nach art der egyptischen sandmumien, erfunden. Schlaget ein gut theil sand durch ein sieb, waschet denselben etliche mahl mit reinem wasser, daß alle unreine fettigkeit davon komme, breitet ihn hernach von einander an die sonne, und lasset ihn wohl trucknen. Habet auch zur hand allerley gefäß oder büchsen aus töpffererde oder verzinnetem eisern blech, nach grösse der tulipen, hyacinthen und anderer blumen, die ihr abzutrucknen willens seyd. Alsdann schüttet in ein bequem gefäß einen finger hoch sand, stecket die mit samt dem stiel abgeschnittene, wohl auffgeblühete und mit regen nicht befeuchtete blume hinein, also daß sie die seiten des gefässes nicht berühre, streuet darnach allgemach von dem sande so viel hinein, daß das gefäß gantz angefüllet und die blume obenher ein paar finger hoch bedecket sey. Machet endlich den deckel drüber, und legets an die sonne ein paar monat lang, so trucknet der safft an der blume aus, die gestalt aber bleibet.

Hieher gehöret die art nicht allein blumwerck, sondern allerhand gewächs zwischen papier abzutrucknen, nachmahls mit leim anzuhefften, und daraus Herbaria viva, lebendige kräuter-bücher, oder Hortos siccos, truckne gärten zu verfertigen: welche, wann sie sauber gemachet sind, viel jahr dauren, und die kräuter unverweset erhalten können. Dessen giebet unter andern zeugniß dasjenige Herbarium vivum, welches vor diesem zu Heydelberg angeleget, bey eroberung aber der stadt mit selbiger bibliothec nach Rom übergebracht, und daselbst im Vatican annoch unverletzet zu sehen. Imgleichen dasjenige, welches der fürtreffliche natur-kündiger Ulysses Aldrovandus verfertiget, und dem Magistrat zu Bononien vermachet, woselbst es den fremden annoch pfleget gezeiget zu werden, und zwar auf ihrer kostbahren bibliothec am rath-hause. Eines dergleichen ist zu finden in der trefflichen kunstkammer zu Neapel, welche Ferdinandus Imperatus auffgerichtet: eins zu Basel bey denen erben Casparis Bauhini, von mehr als 4000 gewächsen: eins zu Paris bey denen erben Johannis Robini, königlichen Botanici: eins zu Dantzig auff des Raths bibliothec, welches von dem weitgereiseten Friderico Monavio zugerichtet worden: anderer in andern kunst-kammern und bibliothecen zu geschweigen.

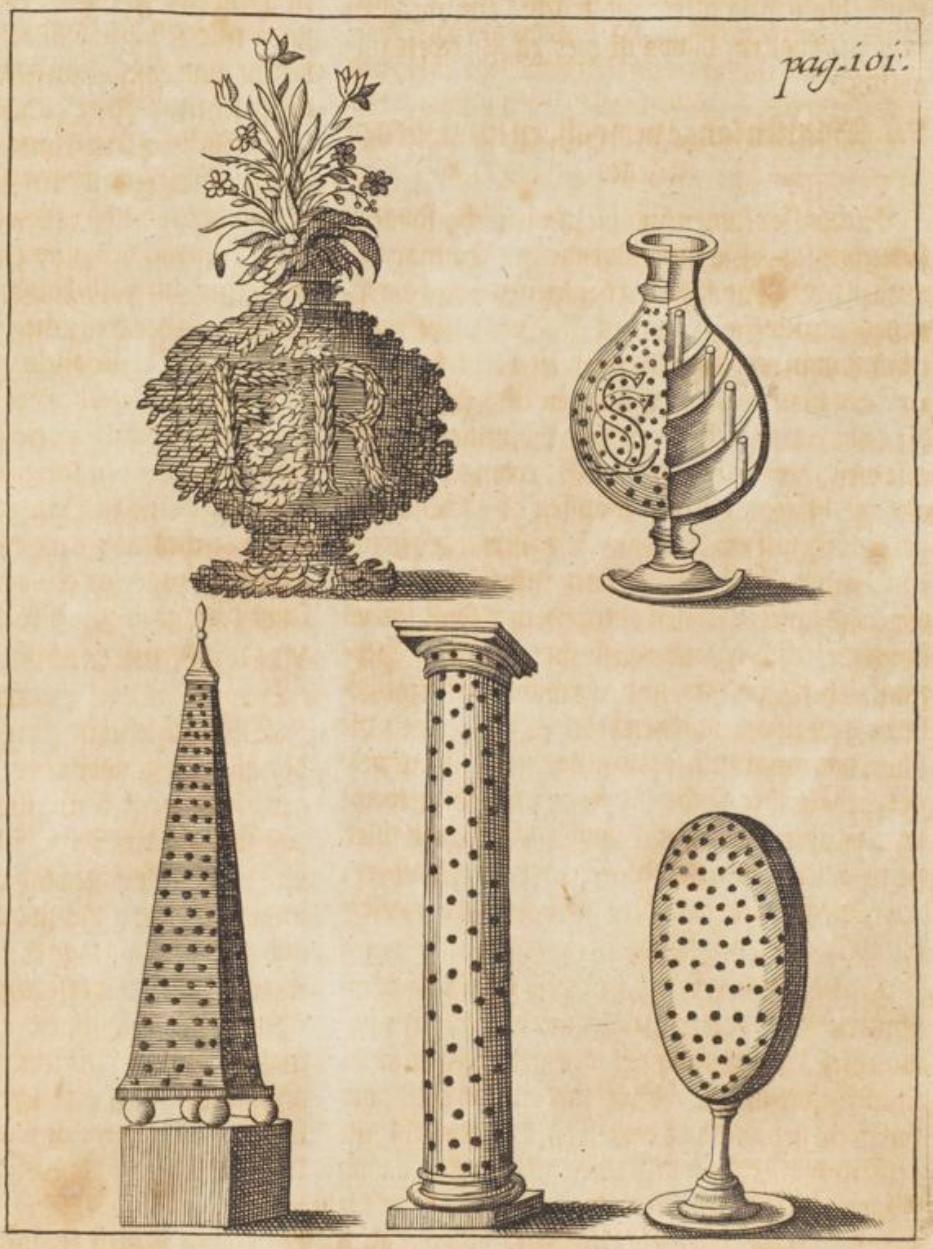
## VIII. Blumen abbilden auff mancherley arten.

Dis geschiehet in zwey wegen: entweder daß der blumen gantzer cörper nach allen abmessungen, juxta tres dimensiones, fürgestellet: oder daß sie nur der fläche nach abgebildet werden. Auf jenes befleißigen sich die wachs-pußierer, wie imgleichen diejenige, so aus flock-seide, und die so aus gefärbeten tragant allerley gegossen blumwerck künstlich verfertigen. In dem andern üben sich die holtzschneider und kupffer-stecher, die mahler und illuminirer, die seiden-stücker und amuliever: wie ingleichen diejenigen, so eingelegte arbeit, opera di musaico, machen aus allerhand farben-holtz, vielmehr aber aus marmor, porphyrit, lasur, jaspis, carneol, und dergleichen kostbahren steinen künstlich in einander gefüget: wie denn mit solcher musaischen stein-arbeit die kirchen und fürstliche häuser in Italien heutiges tages sehr prangen, als in welcher sie meinen, daß die kostbarkeit und zier, zugleich mit der beständigkeit mehr, als in allen andern wercken vereiniget seyen.

## IX. Blumen mit güldenen buchstaben.

Hiezu muß man zuforderst eine solche materie bereiten, welche etwas klebrich, jedoch zugleich so flüßig, daß sie wol aus der schreibfeder gehe: als zucker-candi und salmiac mit eßig in einen steinern oder gläsern mörsel zerrieben. Oder zertreibet

pag. 101.





treibet arabisch gummi mit eßig, und seigets durch ein tuch. Al. Pedemontanus l. 5. Secretor. thut dergleichen mit gummi ammoniaco, mit sagapeno, mit aloe. H. Cardanus l. 13. de Subtilit. schläget den milchsafft aus feigenbäumen vor: andre zerlassen honig, und dergleichen. Mit einer solchen tinte schreibet auf tulipen, pöonien, rosen, neglein, und ander bequem blumwerck buchstaben oder einige zeichen mit einer feder oder behenden pinsel nach belieben, und lasset es truckenen. Darnach feuchtet die schrifft an mit dem athem oder anhauchen, beleget sie mit blad-gold oder blad-silber, drücket solches mit baumwolle an, und wischet damit ab was nicht hafftet: so erscheinet die zeichnung gülden oder silbern. Dergleichen schrifft kan man auch auf die blätter setzen: auff den blumen aber, sonderlich auf den rothen, stehet es viel zierlicher.

## X. Architectur der blumen.

Hiedurch wird nichts anders verstanden, als eine sinnliche zusammenfügung schöner blumen, daß daraus eine gewisse figur entstehet. Also die blumen circkel-rund zusammen binden, daß ein krantz daraus werde, ist eine uhralte erfindung, davon Pol. Vergilius l. 2 c. 17. zu lesen. Die büschlein zu riechen sind gleichfalls sehr gemein, jedoch zeiget selbige zu winden eine gar künstliche art J. B. Ferrarius l. 4. Flor. c. 1, woselbst er auch etliche geflochtene körblein fürgestellet, in welchen die abgebrochene blumen gantz ordentlich aufgestecket werden, daß sie einem zierlichen turn oder anderm gebäu ähnlich sehen, und an stat der schauessen auf grosser Herren taffeln gesetzet werden können.

Weil aber dergleichen blumen-bau, wegen mangel der wässerung, gantz unbeständig, und schnell vergehet: als ist menschlicher fleiß auch dahin bedacht gewesen, wie man denselben etwas daurhaffter machen könte. Hiezu sind erfunden die kupfferne blumen-töpffe, welche wiewol sie um und um voll löcher, dennoch wasser halten, so lange sie wasser-paß stehen, und nicht seitwerts gebeuget werden. Ihr inwendiger bau bestehet aus etlichen becken über einander gesetzet und mit einem röhrlein versehen, also, daß das oben eingegossene wasser, nach anfüllung des obersten beckens, durch dessen röhrlein hinunter in das becken falle: und nachdem selbiges auch erfüllet, durch dessen röhrlein in das dritte und so weiter, biß auf den boden lauffen könne. Diesen topff könnet ihr mit allerhand blumwerck bestecken, also daß die stiele durch die auswendige löchlein herabwarts in die angefüllte becken reichen, die blumen selbst aber glatt anliegen. Wenn man das wasser erneuern will, beuget man den topff auf die seite, lässet es auslauffen, und füllet von oben frisches hinein: dabey zu mercken, wenn aus der untersten reihe der löchlein das wasser zu quellen beginnet, so ist es eine anzeigung, daß alle becken erfüllet, und muß man alsdann mit dem oben eingiessen inne halten.

Im frühling des 1658 jahrs ward in dem hiesigen lustgarten der Churfürstlichen Herrschafft zu gnädigstem gefallen ein solcher blumen-topff, mit darstellung der ersten buchstaben ihrer hohen nahmen, und beybehaltung der behörlichen farben, ausgeputzet. Das F. war aus blauen iris: das W. aus weissen tulipen: das L. aus pomerantz-farbenen tulipen: der gantze grund aber dieser blumenschrifft war von ackeley-blättern mit langen stengeln abgebrochen, ausgefüllet, nunmehro ist es geändert und an statt W. gesetzt R. und an stat L. SC. gemacht worden. Der fuß war unten herum mit narcissen, zwerck-iris, maßlieben und dergleichen kleinern blumen bekleidet: oben her aber aus dem halse rahete ein busch grosser tulipen, iris, narcissen und hyacinthen, in breiten iris-blättern eingefasset, wie aus beygesetzter figur zu sehen. Aus welcher auch erscheinet, daß man in formirung sothaner blumen-töpffe nicht eben an diese eine figur verbunden sey: sondern man sie entweder plat wie ein oval-spiegel auf beyden seiten, oder spitz wie eine pyramide, oder gerade wie eine seule, oder auf eine andere art verfertigen lassen kan, wenn nur die inwendige stellung der becken wohl beobachtet wird.

# Das III buch.
# Der küchen-garte.

## Das I capitel.
## Anlegung eines küchen-gartens.

### I. Die gelegenheit und forme.

NAchdem nunmehr die zier der blumen unserm gesicht und geruch einige ergetzung gegeben: so schreiten wir billich fort, und verfügen uns dahin, wo der geschmack auch seine vergnügung empfangen kan, als zuförderst in den **küchen-garten.** Ehe wir aber die gewächse selbst, welche dahin gehören, zu erzehlen anfangen, müssen wir vorher von etlichen umständen, desselben kurtze meldung thun. Und zwar belangend anfänglich die gelegenheit eines küchen-gartens, so wird dasjenige, so droben im II cap. des I buchs, und im I cap. des II buchs verzeichnet worden, hiezu schon so viel nachricht geben, daß ein mehrers nicht von nöthen. Auch weil ein küchengarten nicht zum zierath eigentlich angelegt wird, so ist er wohl vergnüget, daß man ihn nur auf die

seite, oder hinter den blumen-garten ordne: auch ist er mit allerhand form gern zu frieden.

## II. Von der grösse.

Betreffend die grösse eines tüchtigen küchen-gartens, so muß selbige billich also beschaffen seyn, daß die haußhaltung des Herrn das gantze jahr über daraus gnugsam versehen werden könne. Wofern man aber ausser der haußhaltung annoch einigen gewinst davon suchen wolte, so würde der raum auch müssen ergrössert werden: jedoch ist allezeit besser, einen kleinen wohlgebaueten, als einen grossen übelgebaueten garten zu besitzen.

## III. Zurüstung des bodens.

Die zurüstung des bodens, wofern derselbe von natur schwartz und gut ist, bestehet nur darin, daß er ohngefehr zween fuß tieff aufgehacket, zerklopffet, von allen steinen und wurtzeln gesäubert, mit alten lang verfaulten mist vermenget, und also ein jahr lang unbesäet gelassen werde: so wird dasselbe erdreich seine gewächse nachmahls mit vollkommener schöne und nutzen von sich geben. Ist aber der grund mangelhafft, so muß er vor der mistung erst verbessert werden, wie folget.

1. Wo harter lehm vorhanden, muß solcher zween fuß aufgehacket, gesäubert, und mit einem guten theil sandgrund vermischet werden: so wird er alsdann die mistung desto besser annehmen, und nutzbar werden. Noch besser ist es, wenn das erste jahr erbsen hinein gesäet werden: das machet den boden milde, und reiniget ihn vom unkraut.

2. Ist der boden allzumager und sandig, so thut das gegentheil, und nach beschehener sauberung menget ihn mit lehm, welches den sandgrund so temperirt, daß er die drauf folgende mistung kräftig an sich ziehet.

3. Ein gar zu steinigter grund soll gleichfalls zween fuß tieff auffgehackt, und nach wegwerffung der grösten steine, durch eine hurde, damit die kleinen steine auch davon kommen, gerollet und endlich gemistet werden.

4. Ist der boden gar zu naß, so müsset ihr die übrige feuchtigkeit durch lange graben, oder andere grosse und tieffe löcher, die mit kleinen steinen ausgefüllet, abführen.

## IV. Abtheilung der bete.

Die abtheilung ist hier nicht so künstlich, wie im blumengarten, sondern geschiehet schlechter dinge in länglichte beten, viel oder wenig nach des raums gelegenheit und grösse: die breite aber der beten ist insgemein nicht über vier fuß einer rheinländischen ruthe, damit man im wieden die mittellinie mit der hand von beyden seiten bequem erreichen möge. Wo der platz groß, kan man einen breiten creutzgang in der mitten machen zu spatzieren: die steige aber zwischen den beten bleiben schmahl, wie bräuchlich, fast auf anderthalb fuß.

## V. Von dem nutz.

Vom nutz eines küchen-gartens halten wohlerfahrne haußherrn und gärtner also, daß gleichwie die gärten durchgehends unter allen gütern, nach ihrem begriff, am meisten abtragen: also trage insonderheit ein küchen-garten nach seiner weite mehr ab, als eintziger ander garten.

## VI. Zwölff anmerckungen.

Von beschaffenheit des monds bey säen und pflantzen dieser gewächse, wie auch von andern umständen, müssen folgende anmerckungen insgemein fleißig in acht genommen werden.

1. Was nicht in saamen schiessen soll, muß um den neumond: was man aber groß und dick begehret, um den vollmond gesäet und gepflantzet werden.

2. Gewächse, so unter sich in die erde wachsen sollen, müssen im abnehmenden: die aber über sich schiessen sollen, müssen im zunehmenden mond in grund kommen. Also auch:

3. Wovon man wurtzeln oder früchte begehret, das muß im abnehmenden: wovon man aber blätter oder blumen begehret, im zunehmenden mond begattet werden.

4. Mit dem versetzen muß es eben also gehalten werden: am nützlichsten aber ist es, wenn das versetzen auf einen regen geschiehet.

5. Es ist nützlicher, die samen nicht zu mischen, sondern auf jeder bett etwas sonderlich zu säen, ausser denen kräutern, die bald ausgezogen werden. Also kan man unter den salat wol säen zwiebeln, monat-radieß, und dergleichen.

6. Vorige regel ist auch vom setzen und pflantzen zu verstehen, damit nicht wurtzeln, kräuter und früchte durch einander wachsen, sondern jedes seine stellung bekomme.

7. Es ist ein unterscheid bey umgrabung des grunds zu halten: sintemahl lange wurtzeln tieffere umgrabung, als andere gewächse erfordern.

8. Küchen-gewächse, so die kälte wol ertragen können, wollen zeitiger: die zarten etwas später, gesäet und und gepflantzet werden.

9 Wann bey kalten nächten etwas zu bedecken, so soll die bedeckung nicht unmittelbar auf die gewächse geschehen, sondern man soll etwas an reiß oder rein stroh dazwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde.

10. Dergleichen soll in acht genommen werden beym einmachen gegen den winter: sintemahl die gewächse leicht faulen, wenn der mist den gantzen winter über drauf lieget.

11. Was zu anfang des frühlings aufgedeckt wird, soll nicht alsbald gantz bloß gelassen, sondern zu nacht wieder bedeckt werden, wie auch zuweilen am tage.

12. Die aussaat von erbsen, phaselen, lactuck, spinat, radieß, und dergleichen, davon man offters

ters jung genieſſen will, muß im frühling und ſommer monatlich wiederholet werden.

### VII. Eintheilung der küchen-gewächſe.

Andere dergleichen anmerckungen gehören zur erklärung der küchen-gewächſe inſonderheit, welche wir nunmehr zur hand nehmen, und ſo viel derſelben anietzo bey uns bekannt, in eine richtige ordnung bringen und beſchreiben wollen. Ich laſſe aber kürtze halber hier fahren andere unvollkommene eintheilungen, und erwehle allein diejenige, welche herflieſſet aus den ſtücken der gewächſe ſelbſt, die zur küche dienſtlich: als da ſind wurtzeln, blätter, früchte. Unter dieſe drey titul können alle küchen-gewächſe gantz füglich gebracht werden, und wollen wir deswegen auch derſelben ordnung nachgehen.

## Das II cap.

## Erzehlung der küchen-wurtzeln.

DEr bey uns gebräuchlichen küchen-wurtzeln ſind neunzehen. Als 1. Paſtinac. 2. Mohrrüben. 3. Beiß-rüben. 4. Stech-rüben. 5. Zuckerwurtzel. 6. Rüben-kerffel. 7. Rüben-rapüntzel. 8. Cichorien. 9. Rettig. 10. Radieß. 11. Meer-rettig. 12. Haberwurtz. 13. Scorzonere. 14. Zwiebeln. 15. Lauch. 16. Hollauch. 17. Knoblauch. 18. Erdartſchocken. 19. Tartuffeln.

### I. Paſtinac.

Die wilde ſetzen wir beyſeit, und ſchreiben allhier nur von der garten-paſtinac, welche iſt Paſtinaca latifolia ſativa, C. B. Paſtinaca ſativa, Trag. domeſtica, Matth. Lob. latifolia ſativa, Cod. luteo flore, I. B. tom. 3 l. 27. Elaphoboſcum ſativum, Tab. *Des Panéz, ou Panets.* Man hat zweyerley arten, als dieſe langen und die runden zucker-paſtinacken.

Und zwar ſelbige zu zielen, ſo hacket den grund tief auf, welches alle lange wurtzeln erfordern, ſaubert ihn wol von ſteinen, damit die wurtzeln gerad und ungehindert ſich hinab ſtrecken mögen: ſonſt werden ſie krumm und ſtockig. Die miſtung ſoll mit altem verfaulten, und nicht mit friſchen rauhen miſt geſchehen. Sonſt dienet ihnen der miſt, wie auch andern wurtzeln, gantz nicht, ſie werden gemeiniglich davon wurmicht, und eines übeln geſchmacks.

Den ſaamen ſtreuet im märtz oder april, ſo bald die erde ſich öffnet, und zwar mit abnehmenden mond: auch nicht ſparſam, weil dieſer art ſaamen leichtlich etwas zuſtöſſet: und kan nachmahls, wo er zu dick aufgangen, leicht verzogen werden. Im aufwachſen muß das unkraut fleißig ausgewiedet, und ſo gar groſſe dürre vorhanden, die wäſſerung nicht unterlaſſen werden, ſonſt bleiben die wurtzeln klein. Die feuchte machet die wurtzeln lang, die trockne aber befodert das aufſchieſſen zum ſaamen.

Der ſaamen von Paſtinac wird gewonnen, und die wurtzeln werden auch den winter bewahret eben auf die art, wie ietzund von den mohrrüben gelehret werden ſoll. Denn wenn man ſiehet, daß ſie ihren wachsthum vollenbracht, ſo müſſen ſie im abnehmenden licht, um Galli tag, geſamlet, und in trockenem ſande vergraben werden, denn auf ſolche weiſe kan man ſie den winter über zur ſpeiſe gebrauchen. Viele laſſen ſie den winter über in der erde ſtehen, weil ſie darinnen beſſer, ſafftiger und lieblicher von geſchmack bleiben, als wenn ſie ausgegraben und im keller in ſand verwahret werden. Denn die man in die keller leget, pflegen gemeiniglich einen bittern geſchmack zu bekommen, darum viel beſſer iſt, daß man allemahl im winter, wenn es auftauet, nur etliche ausgräbet und zum gebrauch einleget. Der küchengebrauch iſt bekannt, daß ſie nemlich an hüner, kalb, rindfleiſch und fiſch gekochet werden, denen ſie nicht allein ihren guten geruch und ſchmack mittheilen, ſondern die däuung in etwas, und den urin zugleich befodern.

### II. Mohr-rüben.

Paſtinaca tenuifolia ſativa, C. B. & Dod. ſativa Dioſcoridis, Lob. ſativa prima & ſecunda, Tab. Siſer alterum, Matth. Carotta noſtra lutea, Cam. *Des Carottes.* Die wurtzeln ſind entweder gelb, oder weiß, oder roth, und unter dieſen ſind etliche gar ſchwartzroth. Die gelben ſind die zarteſten in der ſpeiſe, und bey uns gantz gemein: die weiſſen ſind geringer, und nicht hoch geacht: die rothen (Carota rubra) ſind bey uns nicht ſehr bekannt, jedoch muß man dieſe von den beißrüben, davon hienechſt ſoll gemeldet werden, unterſcheiden.

Mohrrüben werden im märtz geſäet: ſie erfordern einen grund, der ſich mehr auf lehm, und etwas auf ſand zielet. In ſteinigem erdreich können ſie zwar auch lang werden, aber gröſten theils wachſen ſie darin krumm und ungeſtalt, wegen verhinderung der ſteine. Der grund muß knietief aufgehacket und umgegraben werden, wie bey dem paſtinac vermeldet, den ſaamen aber ſtreuet gleichfalls aus im abnehmenden mond. Wo der grund von natur trocken, und zugleich groſſe dürre einfiele, würden ſie ohne wäſſerung ſchlecht fortkommen. Die ausgrabung zur proviſion ſoll nach dem vollen mond geſchehen, und zwar im ſpeten herbſt ſo viel immer die zeit leiden will, ſintemahl ſie alsdann den winter durch im ſande viel friſcher bleiben.

Den ſaamen zu erlangen, ſo laſſet etliche den winter über im garten ſtehen, welche das folgende jahr im ſaamen ſchieſſen. Beſſer aber und gewiſſer iſt es, daß ihr ſie aus der erden ziehet, und etliche

der

der schönsten aussamlet, im sande behaltet, und den frühling wieder in die erde zur besamung versetzet: welcher weg der sicherste ist bey dergleichen gewächsen, wenn ihr allezeit wollet mit gutem saamen versehen seyn.

Wenn man frühzeitige mohrrüben zu haben begehret, dieselben im may jung zu essen, so muß das erdreich gemistet und den sommer durch wol gearbeitet werden biß auf den august: alsdann säet den saamen in abnehmen des monds, so gehen sie vor winters auf, und heissen dann winter-möhren. Sie müssen aber vom unkraut wol gewiedet, und verzogen werden, wo sie zu dicht oder unordentlich stehen, dieweil sie des verpflantzens nicht begehren.

Der küchen-brauch der gelben mohrrüben ist bey uns mehr als zu bekannt: der rothen aber wenig, da doch die Welschen, Frantzosen, Brabanter und Holländer sich derselben wol zu bedienen wissen, indem sie entweder auf gemeine art daraus ein gemüß kochen, oder auf folgende weise einen winter-salat bereiten. Man siedet sie im wasser erstlich mürbe, schälet die haut ab, schneidet sie in runte scheiblein, thut hinan eßig, baumöl, saltz und pfeffer. Oder thut die scheiblein also in eine pfanne, bratet sie mit butter und ein wenig zwiebeln wol durch, und bestreuet es mit saltz und ingwer. Einige schneiden sie länglicht, kehren sie in weitzenmehl um, und backen sie also in butter: die es verbessern wollen, machen noch hierüber eine pfefferbrühe.

## III. Beiß-rüben.

Beta rubra radice rapæ, C. B. Beta rubra, Matth. Lob. radice rubra crassa, I. B. tom. 2 l. 23. Rubra Romana, Dod. Rapum rubrum, Fuch. *Beterave*. Sie werden auch rothe rüben genennet, von der rothen farbe der wurtzeln: und müssen jedoch nicht verwechselt werden mit der dritten art caroten oder mohrrüben, welche auch rothe wurtzeln haben, wie kurtz zuvor gemeldet.

Ihre wartung ist einerley mit den pastinacken und mohrrüben, was die bereitung des bodens anlanget: die aussaat geschiehet nach ausgang des winters, und zwar auf zweyerley art. Entweder reihen-weise, also daß man mit dem pflantzer oder pflantzstock löcher machet eines fünff finger breit vom andern, und lässet in jedes ein saamen-körnlein fallen: oder durch einander ohne ordnung, um zu verpflantzen. Diejenige, so nicht verpflantzet werden, wachsen gemeiniglich zerspalten: die verpflantzte aber werden länger und schöner, fürnemlich, dieweil man allezeit die besten pflantzen auszulesen pfleget.

Die zeit des verpflantzens betreffend, so verziehet, biß sie haben das blad einer hand breit, damit sie desto stärcker seyn: und stechet sie in die erde biß an den halß, oder biß an den obersten knod, und formiret herum in der erden kleine gruben oder becken, damit das wasser im begiessen gerade auf die wurtzeln lauffe.

Kurtz vor dem einfallenden frost, wofern ihr sie roh oder frisch zu verwahren willens seyd, so ziehet sie aus der erden, und vergrabet die wurtzel in sand biß an den halß, stück bey stück zusammen legende ein wenig schrat oder hangend, und alsdann darauf eine lage sand, darnach eine lage beißrüben, dann wieder sand, und so fort gefahren biß auf die letzten. Auf diese art dauren sie sehr wol, und könnet ihr davon die nothdurfft nehmen nach der reihe, aber nichts aus der mitten oder auf den seiten ausziehen. Bey uns ist sonst mehr bräuchlich, daß man sie zu herbst-zeit (nachdem sie vorher ein wenig gesotten, und von den oberhäutlein abgeschellet seyn) in scheiben schneidet, in fäßlein mit wein, (oder biereßig, einige nehmen halb wein und halb eßig) meerrettig und garbe einmachet, und beym gebratens zur tuncke auffsetzet: solch einmachen könnet ihr wol den winter etliche mahl wiederholen, sintemahl die lang eingemachte ihre farbe verlieren.

Den saamen belangend, so verwahret die schönsten und längsten wurtzeln auf ietztbemeldte art im sand biß auf den frühling, alsdann pflantzet sie an ein gelender oder andern ort, da ihnen der wind, wenn sie hoch worden und in saamen schiessen, nicht schaden zufügen kan, oder bindet sie an starcke stäbeln an. Wann der saame nun reiff ist, so rauffet das kraut aus, und bindet es an einen zaun oder gelender, damit es vollends reiffe und desto leichter truckne.

## IV. Steck-rüben.

Gemeine rüben so wol rund als lang, werden bey uns auf äckern gebauet: deswegen wir selbige hier übergehen, und wollen nur etwas melden von den zarten länglichten, welche insonderheit steckrüben, als an welchen der stengel, blumen und saamen sich mit den rüben, die blätter und wurtzeln aber mit den rettichen mehr vergleichen, Napus sativa, C. B. Napus, Matth. Lon. Dod. I. B. tom. 2 l. 21. Bunias sive Napus, Lob. Rapum sativum alterum & Napus veterum, Trag. *Des Navets* genennet, und wol werth sind, daß sie in grossen gärten, wo platz gnug vorhanden, gebauet werden.

Steckrüben sind unterschiedener grösse, unter welchen die kleinsten am lieblichen geschmack den vorzug haben, also daß sie von einigen auch roh mit saltz gegessen werden: die grossen sind mehrentheils fochs oder foes, und am schmack geringer. Man kan sie des jahrs zweymahl säen, im frühjahr und im anfang des augusts. Die gantze schwerigkeit bestehet darin, daß sie ihre zeit wol treffen, sintemahl wofern das wetter zu regenhafftig, so birst der saame und schosset nicht: ist es allzu

allzutrocken, so gehet er nicht auf. Derhalben wenn man siehet, daß die eine aussaat ausbleibet, so muß man den platz wieder umhacken, und von neuen säen. Ferner wenn sie aufgangen sind, ja wenn sie schon zwey oder vier blätter haben, wofern alsdann die witterung sehr trucken, so werden sie von den würmlein und erdflöhen gefressen, und muß man auf solchen fall auch wieder von neuen säen.

Wofern die steckrüben sollen gut seyn, so müssen sie über sechs wochen nicht in der erde bleiben, sonst werden sie wurmstichig, sind voll fasern, und wiederlich zu essen. Den winter verwahret man sie im keller oder in einem andern ort, der vom frost befreyet ist, also daß sie nur schlechter dinge auf einen hauffen oder klumpen-weise geschüttet werden.

Die saat betreffend, so muß man auslesen die schönsten, reinesten, und längesten, um sothane aufs frühjahr wieder in die erde zu setzen: wenn selbige nun aufwachsen, so rauffet das kraut aus, so bald die ersten schötlein daran sich beginnen aufzuthun, und legts hin zu trucknen. Darnach zerreibet es mit den händen auf einem tuche, und lasset es denselben tag über an der sonnen liegen, damit alle feuchtigkeit verzehret werde: nachmahls muß man es saubern, und an einem temperirten ort verwahren.

## V. Zucker-wurtzel.

In ober-Teutschland werden sie gierlein, vom Trago zahme garten-rapünzel, von etlichen zucker-rüben geheissen. Sisarum Germanorum, C. B. Sisarum, Trag. Dod. Lob. I. B. tom. 3 l. 27. Siser, Matth. *Du Chervis*. Sie werden durch saamen (so dem petersilgen-saamen fast ähnlich) zwar fortgebracht wie pastinack, dieweil es aber langsamer hergehet, brauchet man lieber die verpflantzung, welche also geschiehet. Erst muß man einen guten mürben grund, der etwas sandig, doch nicht zu trucken, erwehlen, denselben wol umgraben und misten, nachmahls auf jeden rücken drey reihen machen vier finger tieff, und die wurtzeln dahinein legen, also, daß eine von der andern etwas mehr als einen halben fuß abgesondert sey, damit sie alle raum haben, desto schöner zu wachsen. Ja wenn man nur die platten oben abschneidet, und selbige ins erdreich obgesagter massen leget, so wurtzeln sie, und mehren sich ebenmäßig. Zwar sind sie von saamen zarter und lieblicher von geschmack, als die von platten oder käumen, haben auch nicht solchen starcken pettich inwendig.

Die beste zeit solcher ausgrabung ist der herbst, da man die grossen wurtzeln abbrechen, und in der küche verbrauchen kan: die kleinen wurtzeln aber, oder auch nur die abgeschnittene platten, leget man im keller in den sand: folgenden frühling hebet sie aus, und setzet sie wieder ins land, so werden sie den sommer über also zunehmen, daß sie auf dem herbst wieder können gebrauchet werden. Wenn man sie will schiessen lassen, ist der saame leicht zu erlangen, welchen man im frühling, so bald man in die erde kommen kan, in abnehmen des lichts wieder säen kan, nachdem er zuvor einen tag eingeweichet ist worden. Etliche säen ihn auch im herbst um Galli, damit sie desto zeitiger wurtzeln bekommen.

Hier ist zu erinnern, daß man das kraut der zucker-wurtzeln, oben nicht abhauen muß, weil dadurch das wachsthum der wurtzeln verhindert wird, welches eine sonderbare eigenschafft ist dieses gewächses: hergegen mag man die stengel zu verhinderung des saamens umdrehen und in einander knüpffen, oder gar nieder treten.

In der küche brauchet man sie fürnehmlich auf dreyerley weise. Erstlich werden sie an hüner, rind- und hammel-fleisch gekocht. Oder man siedet sie halb mürbe, weltzet sie in weitzen-mehl um, und bratet sie braun in butter. Oder nachdem sie gekocht, schneidet man sie von einander, und machet sie mit baumöl und eßig zu einem salat.

## VI. Rüben-kerffel.

Es ist ein gewächs, dessen wurtzel den steckrüben, das kraut dem kerffel oder vielmehr dem schirling gleichet, wird eben wie die steckrüben gesäet. Der saame kommet viel aus Italien, ist fast dem braunen senff-saamen ähnlich. Im frühling wann die blätter erst herfür kommen, sind die wurtzeln rund wie kleine kügelein, inwendig gantz weiß, auswendig mit einem schwärtzlichen häutlein bezogen. Selbige dienen mit zu salaten, und sind am schmack fast lieblicher, als rüben-rapüntzel, wenn sie verwellet werden. Nachdem aber mit fortgehenden sommer das kraut zunimmt, werden die wurtzeln länglicht, und dienen der küche nicht mehr. Dieser rübenkerffel ist bey uns wenig bekant noch bräuchlich, (wiewol er hie zu lande an einigen orten wild wächset,) aber wohl werth, daß er bekanter würde. Beym Tabernæmontano heisset er Myrrhis cicutaria, napen- oder myrrhen-kerffel: in Pommern, (sonderlich im colbergischen) köpcken-salat, und bedienen sich dessen vielfältig. Cicutaria bulbosa, C. B. odorata bulbosa, I. B. tom. 3 l. 27. pannonica, Clus. Bulbocastanum coniophyllon, Cam. Myrrhis annua, semine striato lævi, tuberosa, nodosa, coniophyllon, Moris. Umb.

## VII. Rüben-rapüntzel.

Oder wurtzel-rapüntzel ist Rapunculus esculentus, C. B. Rapunculus, Matth. Dod. Tab. vulgaris campanulatus I. B. tom. 2. l. 20. Rapunculum vulgare, Trag. Rapuntium parvum, Lob. Campanula radice esculenta, flore cœruleo, P. Herman. Cat. Seine wurtzeln sind eines sehr lieblichen geschmacks, werden im frühling zum salat gebraucht, auch an fleisch und fisch gekochet: gleichfalls kan man die unterste

zarte blätter wohl genieſſen. Er ſchieſſet bald mit vielen ſtengeln über ſich und bringet oben blaue blümlein mit vier blätlein, darauf ein hülßlein folget mit ſchwartzen ſaamen. Der ſaame iſt ſo klein, daß er faſt für den kleinſten unter allen gewächſen möchte gerechnet werden, und muß man denſelben nicht völlig laſſen reiff werden, ſondern ausreiſſen und auffhängen, ſonſten verlieret er ſich gern. Die rechte zeit denſelben zu ſäen, iſt der frühling: man ſäet denſelben auch wol im herbſt in ein gut mürbes feuchtes erdreich und zwar im abnehmen des lichts. Die wurtzel geſotten und gepfeffert ſoll den ſäugenden die milch vermehren. Von den winter-rapúntzeln beſehet das folgende capitel, unter dem titul Valeriana campeſtris inodora major, C. B.

## VIII. Cichorien.

Cichorium ſativum, C. B. I. B. tom. 2 l. 24. Garten-cichorien, hindleufft, wegwart. Cichorium domeſticum, Matth. ſativum cæruleum, Lob. ic. latioris folii, Dod. Seris ſativa, Lob. *De la Cichorée.* Sie haben theils blaue, theils weiſſe blumen, und werden mehr wegen ihrer wurtzeln, als wegen der blätter gebauet. Die aber mit weiſſen blumen hält man durchgehends vor delicater zur ſpeiſe. Der ſaame wird im mertz mit abnehmenden mond in gute ſtarcke erde geſtreuet, nachmahls verzogen, wo ſie zu dichte ſtehen, und zuweilen gewiedet. Den pferde-miſt haſſet die wurtzel, und wird davon gründig und ſehr höckericht. Gegen winters ziehet man das kraut neben der wurtzel aus dem erdreich, und verwahrets in dem keller zum gebrauch im ſande. Etliche derſelben pflantzet im frühling wieder in den garten, damit ſie in ſaamen ſchieſſen, welchen ihr ſamlet wie den von endivien. Die wurtzeln werden an fleiſch gekocht, in zucker eingemacht, und zum ſalat, wie auch die jungen zarten blätter, wann ſie etwas gelb werden, als die endivien, genutzet.

## IX. Rettig.

Oder rübe-rettig, Raphanus major orbicularis vel rotundus, C. B. Raphanus, Trag. rotundus, Tab. vulgaris primus, Matth. magnus, Lob. Radicula prima, Dod. *Rave. Raifort.* Dieſer erfodert einen mürben, tieff-auffgehackten und feuchten grund, ſonſt bleibet er klein, oder wächſet zu ſehr ins kraut, und ſaamen. Ja in hitzigem erdreich iſt vergeblich, frühzeitige rettige zu zielen: dann ob ſie wol anfangs ſchön herfür kommen, ſo wachſen doch wegen der hitze bald maden drein, und kommen zu keinem gedeyen. Einige ſind der meinung, daß alle gattungen von rettig ſchmackhaffter und weniger wurmſtichig werden, wenn man ſie öffters mit ſaltz-waſſer begieſſet.

Der ſaame ſoll nicht geſammlet werden von ſommer-rettigen, weil derſelbe leicht in ſtengel ſchieſſet; ſondern von winter-rettigen, das iſt, man ſoll etliche rettige den winter über im keller verwahren, und ſie auf den frühling wieder in den garten pflantzen, um den ſaamen davon zu ſamlen, welcher nicht ſo leicht ſchoſſet.

Die zeit zu ſäen iſt im abnehmenden mond, ſintemahl der im wachſenden mond auch den mangel hat, daß er leicht in ſaamen gehet. Um Urbani iſt die rechte zeit, aber es muß doch die ausſaat in den andern monaten auch geſchehen, auf den fall die eine oder andere auſſenbliebe, oder nicht wol gerathen möchte.

Dieſer rettig hat weiſſe wurtzeln: es iſt aber eine andere art, deſſen wurtzeln mit einer ſchwartzen rinde überzogen ſind, Raphanus niger, C. B. und dem weiſſen am geſchmack gleichen oder übertreffen. Aber beyderley rettig weiß und ſchwartz ſo groß zu zielen, daß einer etliche pfund wieget, davon mercket dieſes kunſtſtück: Hacket im frühling das bete drey fuß tief um, durchmiſtet es wohl mit ſchaaf-miſt, quellet den ſaamen, machet löcher zween zoll tieff, und einen fuß breit eins vom andern: leget in jedes loch zwey körner, und wenn ſie aufgehen, ſo ziehet das geringſte weg. Im fortwachſen treibet der rettig mehr über ſich, als in das land: derowegen ſchüttet ihn zum öfftern mit der erde an wie einen maulwurff-hauffen, haltet ihn ſehr feucht, und ſchneidet das kraut immer oben her, doch nur bis an den hertzknoll weg: ſo werdet ihr euers begehrens gewähret werden. Der rettig wird roh (mit ſaltz und brodt oder hering, wie die bauren pflegen,) genoſſen, und gehöret vor die ſtarcke magen, der folgende radieß aber vor die zarten.

## X. Radieß.

Raphanus minor oblongus, C. B. Raphanus longus, Trag. Matth. minor purpureus, Lob. Radicula ſativa minor, Dod. *Petit Raifort.* Dieſen kan man ſäen, ſo bald man das erſte miſtbet machet, allezeit mit abnehmenden mond, alle monat durch biß in den ſeptember, (daher heiſſet er monat-radieß oder rettig,) entweder allein reihen-weiß, oder unter andere ſalatkräuter hin und her. Die um Johann Baptiſta geſäet werden, ſchieſſen nicht mehr ſo in den ſtengel. Es muß aber der grund, allwo der radieß wachſen ſoll, mit nichten mit pferde-miſt getünget ſeyn, ſonſten wird er gantz unartig und gründig.

Gantz frühzeitige und ſchöne zu gewinnen, iſt dieſes verſucht worden. Zu der zeit, da die melonen geſäet werden, machet man auff einer ſeite des miſtbets, weil es noch wärme hat, löcher fingers tieff, drey zoll von einander, und läſſet in jedes fallen zwey radieß-körner, drauf ſchüttend ein wenig ſand, und alſo das loch gantz offen laſſend. Alſo werden ſie eines fingers lang über ſich wachſen, und ihre erſte blätter nicht hervor bringen, biß ſie die oberſte fläche des bets überſtiegen.

Bey abnehmung des ſaamens iſt dieſes zu beobachten,

obachten, daß ihr schiessen lasset von der ersten aussaat, und sammlet davon, wenn ihr sehet, daß die schötlein unten sich öffnen, und ihre körner fallen lassen. Alsdann leget sie längst einem gelender, damit sie daselbst mehr trucknen, und zeitiger werden.

## XI. Meer-rettig, Krän.

Raphanus rusticanus, C. B. & Lob. Raphanus major, Trag. marinus, Tab. vulgaris & rusticanus, Matth. sylvestris s. Armoracia multis, I. B. tom. 2 l. 21. Der meer-rettig hat blätter wie das Hippolapathum, eine lange und scharffe wurtzel, bringet an den hohen stengeln kleine weisse blümlein, davon der saamen wächset. Ist bey uns ein gemein gewürtz des fleisches, und der fische, wird an einen feuchten ort, da er nicht viel hindert, eingeleget, und darff keiner sonderlichen wartung. Seine vermehrung geschiehet durch stücke von der wurtzel geschnitten, also daß an jedem stück ein treib-auge sitzen bleibe: im frühling oder herbst leget dieselbe etwan zwey finger tieff mit abnehmenden mond ein, und reiniget hernach das land fleißig vom unkraut, so treiben sie wol an, und ergrössern sich. Im herbst, wenn das land gereiniget ist, kan man alten kurtzen mist darüber bringen, und solchen im winter durch liegen lassen.

## XII. Haberwurtz.

Tragopogon purpurocæruleum porri folio, quod Artifi vulgo, C. B. Bocksbart mit braunen blumen. Tragopogon, Lob. alterum, Matth hortense, Dod. descr. purpureum Eyst. flore purpureo, I. B. tom. 2 l. 24. *Des Salsifix.* Den saamen muß man in der fasten mit abnehmenden mond säen auf gut lucker land, und im aufwachsen wohl auswieden, auch verziehen, wo sie zu dichte stehen. Uber winter zu behalten säet man es auch um Johannis-tag, und versetzet es bald nach Jacobi.

Wann sie in die blumen steigen, machet man von latten und stäbeln ein gelender um das bet, damit sie der wind nicht umwerffe zum nachtheil des saamens, welcher mit sonderlicher behutsamkeit abgenommen werden muß, wegen seiner flüchtigkeit. Derhalben so bald die blume auffgehet und sich breitet, so fasset mit den spitzen der finger die härte, und sammlet sie in einen topff: auch müsset ihr um dieselbe zeit etliche mahl des tages darnach sehen, damit nichts verfliehe: wie imgleichen auch keinen regen oder feuchte zu dem saamen kommen lassen.

Wenn nun die wurtzeln starck und groß worden, können sie in der küche gebraucht werden sonderlich auf zweyerley art. Erst vor sich selbst, also daß man sie saubere, fingers-lang spalte, abkoche, die haut abziehe, und mit saltz, butter und gewürtz abmache. Darnach daß man sie an hüner, lamfleisch, hechte und andere speisen, denen sie einen guten schmack geben, koche. Es kan auch das kraut, wenn es noch jung ist, unter die kräuter-salat gebraucht werden.

## XIII. Scorzonere.

Scorzonera latifolia sinuata, C. B. Scorzonera, Dod. Lob. Hispanica, Matth. Tab. major Hispanica prima, Clus. Tragopogon Hispanicum, sive Escorzonera aut Scorzonera, I. B. tom. 2 l. 24. Spanische haberwurtz, schlangenmord, spanisch schlangenkraut, *Salsifix d' Espagne* von denen Frantzosen genennet, als zu welchen sie anfänglich aus Spanien bracht und bekant worden. Die wurtzel ist viel zarter zu essen als die gemeine haberwurtz, bleibet den winter in der erden, dauret etliche jahr, ob sie schon saamen träget, und wird immer grösser. Sie dringet auch nicht so tieff in die erde, sondern wächset etwas nach der seite, und kan allezeit genutzet werden.

Man säet sie im frühling abgehendes mondes in gut, mürb und etwas feuchtes erdreich reihen weiß, vier reihen auf ein bet: einige säen sie auch zu der zeit, wenn sie beginnen zu verblühen. Wenn man diese wurtzel zur speise brauchen will, muß man die schwartze haut, (la Scorza negra, davon einige meinen, daß sie benant sey,) damit sie umgeben, zuvor abschaben, darnach in rein wasser ein wenig weichen, damit sie ablege die kleine bitterkeit, welche sie hat: nachmahls lässet man sie kochen und richtet sie zu wie die haberwurtz. Auch wird die sammlung des saamens eben so verrichtet, wie kurtz zuvor bey der haberwurtz gemeldet worden.

Scorzonera latifolia altera, C. B. Teutsche scorzonere. Scorzonera Germanica, Tab. latifolia, Eyst. Boëmica, Matth. Lob. major vel Pannonica prima, Clus. Diese kan eben wie die vorige gebauet, und genutzet werden, als welcher sie an gütigkeit wenig nachgiebet. Je länger auch die wurtzeln in der erden stehen bleiben, je grösser und dicker werden sie, und verfrieren im winter gar nicht, man kan sie wol 2 oder 3 jahr stehen lassen. Gegen den winter kan man etwas hüner-tauben-oder andern kurtzen mist darüber streuen, wovon sie desto schöner wachsen werden.

## XIV. Zwiebeln.

Cepa vulgaris C. B. Cepa Matth. Fuch. Trag. rotunda, Dod. alba & rubra, Tab. Lon. I. B. tom. 2 l. 19. Cepe, Lob. *Des Oignons & Ciboulles.* Zibollen, sommer-zwiebeln. Diese sind rund oder lang, roth oder weiß, klein oder groß. Die wurtzel macht keine absetzlinge, deßwegen sie allein durch saamen können vermehret werden. Die rothen sind lieblicher auch dauerhafftiger, die weissen aber nach der Frantzosen meinung, viel edler, welche sonsten auch schwindelzwiebeln von denen bauer-leuten genennet werden, weil sie vor den schwindel sehr dienlich seyn sollen.

Der grund dazu muß nicht sandig, noch steinig, sondern feucht, fett und wohl gemistet seyn: darinn soll der saame gestreuet werden im mertz und april mit abnehmenden mond, und zwar gantz dünne, damit die aufwachsende zwiebeln einander nicht verhindern. Man nimmt dazu einen besondern rücken, oder vermischet den saamen mit lacktuc, pastinac, saturey oder dergleichen samen und streuet sie auf ein gemein bet. Andere vermischen denselben lieber mit sand oder aschen, die dicke saat zu verhüten, dann sie dadurch viel grössere zwiebeln bekommen.

Wenn sie aufwachsen, können die blätter offt abgeschnitten werden (und alsdann heisset man sie schnitt-zwiebeln) wiewol man sie besser mit der hand abreisset, als mit dem messer verschneidet: und solches zwar auch nicht gern, wenn regenwetter vorhanden, sintemahl das wasser in die hole stengel fallen und eine fäulung verursachen kan. Um Jacobi pfleget man das zwiebelkraut mit füssen treten, damit die nahrung in der wurtzel bleiben, und dieselbe desto grösser machen möge.

Mit ausgang der hunds-tage kommen die zwiebeln zur zeitigung, indem sie sich aus der erde herfür geben und die blätter vertrocknen. Alsdann wollen sie ausgehoben, und an den boden oder balcken in einem trucknen ort auffgehenckt seyn. Es ist auch gut, daß man sie aus der erden ziehe, und einige tage auf einen hauffen geschüttet in der sonne liegen lasse, ehe sie auffgehencket werden, zu besserer abtrucknung.

Mit der verpflantzung der zwiebeln hat es diese beschaffenheit, daß die unverpflantzten kleiner bleiben, und sich eher aus der erde begeben: die verpflantzten aber oder die stech-zwiebeln werden grösser, und zeigen ihre wurtzel langsamer. Vincenzo Tanara *l. 4 de l' Econom. de Cittad. in Villa fol 260* schreibet, daß die zwiebeln, wenn man ihnen, ehe sie versetzt werden, die äusserste schalen abziehet, viel schöner wachsen, welches auch Franc. Baco de Verulamio in seiner *Histor. natural. & experim. p. 469* bekräfftiget, und noch diß darzu thut, man soll sie, wenn sie ausgenommen sind, 20 tage an der sonnen abtrocknen, und wieder darauf einlegen, so sollen sie grösser werden. Und sagt Petr. Laurenberg. *in Apparat. Plant. l. 1 c. 3*, daß zu Cölln am Rhein, in der Mönche gärten, zwiebeln gefunden werden, die acht pfund wägen, den saamen sollen sie aus der Moscau bekommen haben. In der Landschafft Tarum, so an Chalchal gräntzet, seynd selbige so groß, daß eine drey pfund wieget, Ad. Olear. **pers reise beschr.** *l. 5 c. 9.*

Saamen zu erlangen, so nehmet die grössesten von denen, welche ihr den winter über verwahret habet, und pflantzet sie, so bald der frost aufhöret, in gutes erdreich reihen-weiß, und tieff genug, einen guten halben fuß von einander. Wenn alsdann im auffwachsen sich mehr köpffe aus einer zwiebel zeigen, so lasset nur einen stehen, und brechet die andern weg, so wird des gelassenen saame desto vollkommener werden. Und dieweil die zwiebelstengel hol, und gebrechlich von natur, so ist nöthig, daß sie mit angebundenen stöcken wider den wind befestiget werden.

Wenn der saame beginnet entblösset und schwärtzlich, die stengel aber halb trucken zu werden, welches gemeiniglich im august geschiehet, so rupffet die kängel oder mittelste stengel ab, und lasset sie in der sonnen vollends trucknen, also daß die saam-köpffe zusammen über einem napff liegen, darinn die zeitigsten körner zu erst fallen werden. Oder bindet die köpffe in bündlein und leget sie in eure saam-kammer, darinn sie sich noch mehr verbessern werden. Und dieweil in dieser art saamen grosser betrug vorgehet, so befleißiget euch, daß ihr was eigenes haben möget. Wenn ihr aber von andern zu nehmen benöthiget, so machet die probe also: Werffet ein angezwicktes körnlein in eine schale mit wasser, lasset es über warm wasser stehen. Ist es gut, so wird es bald schossen: wo nicht, so werfft den saamen weg.

Cepa fissilis, C. B. & Matth. Winter-zwiebeln. Die gemeinen zwiebeln können im lande den winter nicht dauren, sondern müssen ausgehoben und verwahret werden: diese aber säet man im herbst, so hat man im frühling zeitig junge zwiebeln, davon der saame auf Jacobi reiffet, und im september drauf wiederum zur aussaat dienet. Im Reich heisset man sie schleiß- oder spalt-zwiebel, weil die bolle an dem obersten theil sich zu spalten pfleget. Man läst die blätter den winter über stehen, im frühling schneidet man sie ab; die wurtzel bleibet im erdreich, schleust sich, und bringet andere blätter.

Cepa sterilis, C. B. & Trag. Schalotten. Cepa Ascalonica, Matth Lob. sive fissilis I. B. tom. 2 l. 19. *Des Eschalottes.* Diese kommen bey uns niemahls zum saamen, sondern müssen bloß durch die bollen fortgebracht werden. Sothane bollen werden im herbst ins land gesetzet, so treiben sie im frühling zeitig, und kan man sie alsdann und den sommer über nutzen: auf Jacobi hebet man sie wieder aus, lässet sie wohl abtrucknen, zerreisset alsdann die klumpen, und setzet sie einzeln um Michael wieder ins erdreich. Unter allen zwiebeln sind diese die gelindesten am schmack, welcher etwas auf lauch zielet: deßwegen sehr bräuchlich, gekochtes fleisch und dergleichen speisen mit den langen stengeln zu überlegen.

Insgemein ist dieses denckwürdig von der sonderlichen natur der zwiebeln, daß da andere gewächse und thiere im zunehmenden mond, diese hergegen im abnehmenden lebhaffter sind, zunehmen und lustiger wachsen: von welcher eigenschafft auch schon Plutarchus in seinen schrifften meldung gethan:

gethan: und schreibet unter andern Ruellius l. 2 de Natur. Stirp. c. 84, daß um dieser ursach die Egypter die zwiebel für einen abgott gehalten und den leuten zu essen verboten. In der küchen ist ihr gebrauch so gemein, daß kein koch sich gern ohn dieselben finden lässet.

## XV. Lauch.

Porrum commune capitatum, C. B. Porrum, Dod. Tab. I. B. tom. 2 l. 19. commune, Matth. vulgare, Lob. *Des Porreaux.* Heisset insonderheit aschlauch, hat zur wurtzel eine weisse zwiebel mit vielen zasern, aus derselben kreucht ein einiger stengel, daran wachsen lange, breite und oben zugespitzte blätter, und träget saam-köpffe: wenn er aber zur speise abgeschnitten wird, träget er keine köpffe, und wird alsdann genennet schnittlauch, Porrum sectivũ latifolium C. B. Porrum sectivum capitatum Matt. tonsile & capitatum, Lob. Und ob zwar insgemein der lauch fast mehr wegen seiner blätter, als wurtzeln in gärten gezeuget wird: so ist er doch hieher, wegen ähnlichkeit mit den zwiebeln und knoblauch, gezogen worden.

Der asch- und schnittlauch kan zwar aus saamen gezeuget werden in einem mittelmäßigen erdreich, also daß die aussaat geschehe bald im anfang des frühlings, oder auch zu ausgang des herbsts etwas nach dem neuen mond, und die verpflantzung nachmahls also, wie droben von den zwiebeln gemeldet: dieweil es aber mit dem saamen langsamer daher gehet, brauchet man hie zu land nur die vermehrung durch wurtzeln. Nemlich man reisset so wohl im frühling, als herbst einen klumpff wurtzeln von einander, und setzet jede zwiebel besonders, welche in kurtzer zeit sich sehr vermehren.

Dieweil auch am lauch das weisse am meisten begehret wird, als pfleget man die blätter etwas schrad in die erde einzulegen, also daß sie nur ein wenig heraus rahen, so wird das bedeckte theil weiß und mürbe. Den samen zu gewinnen, so hebet die schönsten und längsten auf, und verpflantzet sie aufs frühjahr. Wenn sie schiessen, muß man sie auch mit stäbeln wider den wind befestigen: und wann sie zeitig, schneidet man sie ab, trucknet sie, bindet sie in ein bindlein zu verwahren.

## XVI. Hollauch.

Hat den namen von seinen holen binsen-stengeln, und ist zweyerley. Porrum juncifolium minus. Klein hollauch. Porrum sectivum juncifolium, C. B. sectivum, Trag. Fuch. Lon. sectile, Matth. Schœnoprasum, Dod. Tab. Lob. I. B. Cepa sectilis juncifolia perennis, Morif. hist. 2. Der ander Porrum juncifolium majus. Grosser hollauch. C. B. bringet diesen mit unter des ersten geschlecht, aber er kan wegen unterscheids der grösse gar wohl vor eine besondere art gehalten werden. Porrum Gethicum, Gesn. Der anbau ist, wie des lauchs insgemein: um Jacobi wird er aus der erden genommen, die zwiebeln zerrissen, und um Michaelis einzeln wieder verpflantzet, so hat man junge auffs frühjahr: wiewol die verpflantzung auch wohl im frühling geschehen kan.

Hollauch ist am geschmack und geruch gelinder, als die andern arten von allem lauch: derowegen die blätter desselben sehr bräuchlich, die speisen damit schmackhafftig zu machen. Noch eins ist zu mercken, wenn man hollauch abschneidet, daß man auf die abgeschnittene stengel sand oder truckene erde streue, damit theils der regen abgewendet werde, theils die natürliche feuchte nicht zu sehr heraus fliesse.

## XVII. Knoblauch.

Allium sativum, C.B. & Dod. Allium, Trag. Matth. Ruell. Lob. Lon. hortense, Fuchs. vulgare & sativum, I. B. tom. 2 l. 19. *Des Ails.* Der gemeine bey uns bekannte knoblauch hat blätter wie der lauch, ausgenommen, daß sie schmäler sind: der stengel ist rund und hol, am gipffel bringt er seine blumen und saamen, doch erst im andern jahr; erfordert kein feucht, noch fett, sondern trucken erdreich): und wird durch abgerissene zehen der wurtzel, weil es mit dem saamen langsam fortgehet, am besten vermehret, wiewol der schlangenknoblauch), Allium sativum alterum, C. B. sive amphicarpon, so wol über als unter der erden zwiebeln träget zu seiner vermehrung.

Derhalben zum ausgang des herbsts, oder auch im frühling, brechet von einem haupt knoblauchs die ersten grösten zehen, und pflantzet dieselben, etwas vor dem vollen mond, etwan zween zoll tieff in die erde, und drey oder vier finger breit von einander. Im aufwachsen will er zuweilen gejätet, auch bey dürrer zeit begossen seyn, biß er etwas erwachsen. Und ist zu mercken, daß der knoblauch, so viel befeuchtet wird, weniger stincket, als der mit truckenheit aufwächset. Er stincket auch nicht so übel, so man ihn, im abnehmenden licht säet, und ihn, weil der mond noch unter dem erdreich ist, ausziehen läst.

Um Johann Baptist, wenn das kraut wol erwachsen, bricht man dasselbe oder flichtet es in einander, wodurch die nahrung unter sich gehalten wird und die wurzeln desto mehr gedeyen. Um Bartholomäi pfleget er zu zeitigen, und kan er alsdann ausgezogen und an die sonne geleget werden, damit er truckne, und vor fäulung bewahret werde. Wann die köpffe auf stroh, ohnbedeckt, geleget werden, halten sie sich lange. Einige hencken sie im rauch): auf einen schattigen trucknen boden an die balcken aufgehenckt, ist der sicherste weg, wenn sie vorher an der sonne wol ausgetrucknet. Knoblauch wird von unsern grossen selten genossen: ist hergegen der bauern gemeine artzney.

## XVIII. Erdartschocken.

Helianthemum vel Helenium Indicum

tuberosum, C. B. Chrysanthemum latifolium Brasilianum, Eid. in Prodr. Indicum radice tuberosa, Herm. Cat. Flos Solis Farnesianus sive Aster Peruvianus tuberosus, Columnæ. Adenes Canadenses seu Flos Solis glandulosus, Lauremb. *Des Taupinambous.* Erdäpffel, artschocken unter der erden, tragen bey uns keinen saamen, blühen auch nicht, als nur in gar heissen sommern, und zwar wie kleine sonnenblumen: in Franckreich blühen sie beydes, und tragen saamen. Alldieweil aber die wurtzel überaus fruchtbar, so wird bey uns der saame nicht geachtet.

Im mertz oder april grabet die erde etwas tieff auf, in einem winckel oder ort, da sie nicht viel hindern wegen grosser vermehrung, und leget die knollen hinein zween zoll tieff, und einen fuß lang von einander. Die gar grossen knollen schneidet in stücken, also daß die wartzen daran nicht verletzet werden, und leget sie ebener massen ein: so wird jede wartze eine eigene pflantze herfür bringen.

Lasset sie also in die höhe wachsen den sommer durch, nur daß die stengel nicht etwa abgeschnitten werden, als welches verursachet, daß die in der erden neu-anwachsende knollen klein bleiben, und nicht so mürbe werden, wie sie solten. Auf den herbst gräbet man aus so viel, als man zur küche den winter durch benöthiget, leget sie in ein gemach, und bedecket sie mit sand.

Diejenigen, so den winter über im garten bleiben, dürffen keines bedeckens wieder den frost: vielmehr würden sie verfaulen, wenn sie mit mist beleget würden: sondern sie wachsen indessen ohne schaden grösser, und können im folgenden frühjahr stehen bleiben, oder anders wohin verpflantzet werden: auch können etliche derselben, so im gemach verwahret worden, mit gleichem nutz wieder eingepflantzet werden.

Der küchen-brauch ist gnug bekannt, und kömmet die zubereitung gutes theils überein mit den tartuffeln, davon hiernechst soll gemeldet werden.

### XIX. Tartuffeln.

Allhier muß man nicht verstehen die erdmorcheln, welche sind Tubera terræ ohne stengel und blätter, als welche von den Welschen auch tartuffeln genennet werden; sondern diejenigen, so ein vollkommen gewächse sind, und gehören unter das geschlecht der nachtschatten. C. B. nennet sie gar bequem Solanum tuberosum esculentum: der Eystättische garten aber Papas Peruanorum, Papas Americanum, I. B. tom. 3 l. 34. und P. Lauremberg l. 2 Appar. Plant. c. 4 erdbirnen, Tartouffles. Hiervon ist noch eine andere art vorhanden, welche aber noch nicht gar gemein, nemlich

Solanum tuberosum esculentum flore albo. Tartuffeln mit weissen blumen, und gelben wurtzeln: da an den ersten die blumen purpur, und die wurtzeln roth sind.

Diese tartuffeln beyderseits können durch saamen fortgebracht werden, aber langsam: derhalben nehmet die knollen derselben und leget sie in der fasten mit dem vollen mond ein, zween zoll tieff, und vier von einander, gleichfalls in ein fett, mürbes und etwas sandig erdreich: so wachsen sie wol, vermehren sich mercklich, blühen im sommer schön, und bringen hernach runte äpfflein voller saamen.

Im october, weil sie den winterfrost ohn schaden nicht leicht ertragen, nehmet sie aus der erden, leset die grösten aus zur speise, die kleinen leget im keller ins sand, oder thut sie nur so bloß in einen kober, und setzet sie in ein gemach, welches vom frost befreyet: davon könnet ihr aufs frühjahr wieder etliche ins land, im abnehmenden mond, bringen. Jedoch können sie auch den winter ausdauren, wenn ihr sie auf ihrem bett ziemlich tieff vergrabet, und mit stroh bedecket.

In der küche werden sie fürnehmlich auf vierley art zubereitet. Erstlich siedet sie in wasser mürbe, und wenn sie erkaltet, so ziehet ihnen die auswendige haut ab: alsdann giesset wein drüber, und lasset sie mit butter, saltz, muscatenblumen, und dergleichen gewürtz von neuen kochen: so sind sie bereit. Darnach kan man sie mit hüner- rind- oder kalbfleisch-brühe kochen, und abwürtzen: oder sie auch an rind- und hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochte tartuffeln in runde scheiben, und bratet sie in der pfanne. Oder man schneidet zwiebeln, und eßig dran, und lässet es also durchbraten. Einige richten sie auch abgekocht mit öl, eßig, pfeffer und saltz zu, und essen sie also kalt, wie einen salat. Man isset aber diese tartuffeln theils zur lust, theils als eine nährende speise, sie sollen den schwindsüchtigen und abzehrenden nützlich seyn; die ehelichen werck befördern und den saamen mehren.

## Das III cap.

## Erzehlung der küchen-kräuter.

Durch küchen-kräuter muß man allhier verstehen diejenige garten-gewächse, welche entweder ihre stengel, oder blätter, oder beyderley, der küchen zu dienst darreichen: und sind folgende: 1. Sauramff. 2. Saurklee. 3. Endivien. 4. Lactucke. 5. Winter-rapüntzel. 6. Portulac. 7. Grevinne. 8. Spargen. 9. Hopff-spargen. 10. Kresse. 11. Winter-kresse. 12. Rukette. 13. Petersilge. 14. Seleri. 15. Gartenkerffel. 16. Spanischer-kerfel. 17. Pimpinelle. 18. Fenchel. 19. Dille. 20. Basilge. 21. Dragun. 22. Saturey. 23. Pfefferkraut. 24. Spinat. 25. Kohl. 26. Beisse. 27. Beiß-cardonen. 28. Melde. 29. Cardonen.

### 1. Saurampff.

Dessen sind viel geschlechte. Von dem blasen-

sauramPff

saurampff ist droben im 8. cap. des 2. B. gemeldet. Acetosa arvensis lanceolata, C. B. Oxalis parva auriculata repens, I. B. tom. 2 l. 23. Der spitzige saurampff wächset wild, und wird nicht geacht. Acetosa pratensis, C. B. Oxalis vulgaris folio longo, I. B. Der gemeine saurampff wird auf einigen hohen wiesen gefunden, aber doch auch wol in die gärten gepflantzet. Acetosa rotundifolia hortensis, C. B. Oxalis folio rotundiore repens, I. B. rotunda, Tab. rotundifolia, Dod. Franca seu Romana, Ger. sativa franca, rotundifolia repens, Lob. *De l' Ozeille*, Garten-saurampff mit runten blättern, ist in fürnehmen gärten der bräuchlichste und beste: wie auch Acetosa Hispanica maxima, quæ est Acetosa Hispanica grandissimis foliis, Cam. Der grosse spanische saurampff.

Den saamen säet man bey ausgang des winters zunehmenden monds, durch einander oder reihenweiß. Wenn er aufgangen, muß er wol gewiedet, und wenn er etwas starck worden, verzogen werden. Von dem so ihr ausziehet, könnet ihr neue rücken bepflantzen: jedoch ist es besser, daß ihr zum anfang des herbsts, oder im frühling, die stärcksten pflantzen auf besondere rücken versetzet. Auf diese weise kan er viel jahr gut bleiben.

Der saurampff will des jahrs zu zeiten begattet seyn: gegen winters ziehet aus die vom abgefallenen saamen neu aufgeschossene pflántzlein, die alten aber schneidet ab biß an die erde, so schläget er folgendes jahr frischer herfür. Mitten im sommer gehet der saurampff in saamen: alsdann wenn ihr sehet, daß er reiff ist, so schneidet die stengel biß unten an der erden weg, lasset ihn alsdann trucken werden, so fället er leicht aus seinen hülsen.

Der küchen-brauch dieser saurampffs-blätter, wie auch der nechstfolgenden sieben salat-kräuter, als saurklee, endivien, lactucke, winter-rapúntzel, portulac, grevinne, wie auch cichorien, ist insgemein dieser, daß man dieselben einzeln, oder etliche zusammen mit eßig, und öl oder butter zum salat zurichtet. Darnach daß man sie an hüner, lamm- oder kalbfleisch kochet. Drittens daß man sie mit bemeldten fleischbrühen lässet aufwallen, alles durch ein leinen tuch seiget, und den safft der blätter also ausdrücket: so werden daraus gesunde Bouillons oder kühlbrühen, vor leute die kühlung bedürffen.

## II. Saurklee.

Trifolium acetosum vulgare, C. B. Trifolium acetosum, Matth. Dod. cordatum & cordiale, M. Hoffman. Cat. flore albo, Eyst. Acetosella, Off. Oxys alba, Tab. Oxys quorundam, Lob. Oxytriphyllon, Trag. Oxys, sive Trifolium acetosum flore albo, I. B. tom. 2 l. 17. Kan füglich hieher gezogen werden, wegen gleiches schmacks und gebrauchs mit dem saurampff, wiewol ihn der saurklee an zartheit weit übertrifft. Er wächset bey uns zwar im felde, damit er aber bald zur hand sey, ist es gut, ihn entweder durch saamen, oder pflantzen in den garten zu bringen, so wird er sich nachmahls schon selbst vermehren.

## III. Endivien.

Intybus sativa latifolia sive Endivia vulgaris, C. B. Intybus major, Matth. Intybum sativum, Dod. sativum latifolium, Lob. I. B. tom. 2 l. 24. Intybus major sativa, sive Cichorium domesticum, Tab. Endivien mit breiten blättern, oder winter-endivien: gleichfalls

Intybus sativa angustifolia, C. B. Intybus sive Endivia minor, Matth. Intybus minor prima, & Intybum minus album, Tab. Intybum sativum angustifolium, I. B. Seriola aut Endiviola Adv. Scariola, Off. Schmalle endivien: sind beyde nicht so bitter, als

Intybus crispa, C. B. Matth. Tab. Seris sive Intybus crispa, Adv. Intybum sativum crispum, I. B. Endivia Romana crispa, Cam. die krause endivien: weswegen auch jene am meisten gezielet werden.

Sie erfordern ein wolgebaut und fettes erdreich, darin der saame im frühling um saamen zu gewinnen; ausser dem um Johann Baptist nach dem neumond, ziemlich dichte, damit man sie offters verziehen kan, gestreuet wird. Im aufwachsen muß sie wol gewiedet, fleißig begossen, und wenn sie das sechste blat erreichet, auf ein wol zubereitetes bett einen fuß lang von einander verpflantzet werden.

Wenn sie nun starck anwachsen, und sich auf der erden ausbreiten, so bindet man bey trucknem wetter mit bast oben zusammen diejenige, welche man zur speise brauchen will, so weissen sie sich inwendig schön ab. Wollet ihr solche abweissung geschwind befodern, so häuffelt so viel erde hinan, daß sie damit etwas gebogen, biß an die spitze können bedecket werden: noch geschwinder werden sie weiß, wenn man töpffe drüber stülpet, und warmen mist drauf schüttet. Oder machet eine grube in den garten, leget so viel pflantzen darein, als ihr verlanget, decket die grube mit einem bret wieder zu, und schüttet die daraus gegrabene erde oder mist darauf, so könnt ihr sie in acht tagen gebrauchen. Einige aber hebet im mittag, wenn sie trucken worden, aus, und pflantzet sie im keller gegen den winter in erde, oder leget sie in sand umgekehret, daß die wurtzeln oben kommen, und der sand nicht so sehr zwischen die blätter rillen könne, so habet ihr davon lang vor euren tisch zu brauchen. Es ist hiebey zu mercken, daß die endivien keinen pferde-mist zu tüngung oder mistung vertragen können, sondern werden davon

gantz

gantz ungeschmack und bitter, und zu speisen unnützlich.

Zum samen lasset schiessen die schönsten, welche von sich selbst beginnen weißlicht zu werden, und sich ohne binden in etwas selbst zu schliessen scheinen. Lasset sie wol reiffen, ja überreiffen, sintemahl der saame nicht ausfället: und nachdem er wol getrucknet, so klopffet ihn aus.

Sommer-endivien belangend, selbige sind weiß oder braun: beyde aber sind ein geschlecht der lactucke, wie an ihrem saamen leicht zu sehen, ob schon die blätter so spitzig fallen als die endivien. Auch können sie beyderseits eben so wenig, als die lactucken, den winter über ausdauern: derhalben wir sie nicht unbillig unter den folgenden titul setzen.

## IV. Lactucke.

Unter vielen gattungen der lactucke sind diese achte bey uns die gebräuchlichsten. Lactuca sativa, C. B. Dod. Tab. Gemeine lactucke, die nicht in köpffe schliesset. Lattich, letzschke, salat. Lactuca floreſcens, Matth. Sativa vulgaris non capitata, I. B. tom. 2 l. 24 *Des Laictues.*

Lactuca crispa, C. B. Matth. Dod. Krause lactucke. Lactuca crispa prima & secunda, Tab. tertia, Trag. crispa non capitata, Lob. crispa & tenuiter dissecta, I. B.

Lactuca folio oblongo. Capuzin- oder Chavonische lactucke, hat lange blätter, und muß aufgebunden werden. An Lactuca folio oblongo acuto, C. B.

Lactuca foliis Endiviæ, C. B. Weiß sommer-endivien. Lactuca intybacea. Endivienlattig, Tab. Lactucæ quartum genus, Matth. Endivia major, Trag.

Lactuca folio obscurius virente, semine nigro, C. B. Braun sommer-endivien. Lactuca secunda, Dod. Romana dulcior, nigriore & Scariolæ hortensis folio, Lob. adv. nigra, Cæsalp. Romana longa dulcis, I. B. Sie kan durch auffbindung der blätter abgeweisset werden.

Lactuca capitata, C. B. Matth. Dod. Tab. Kopff-lactucke, kopff-salat. Lactuca sessilis, Lon. Gesn. sativa vulgaris capitata, I. B. capitata crispis brassicæ foliis, Lob. obs. caputia, Cæsalp. Diese ist an der farbe dreyerley: weiß, gelbe und grün.

Lactuca capitata spadicea. Braune oder spanische kopff-lactucke. Lactuca maculosa, C. B. Romana, Matth. rubra, Cæs. I. B. fusci ac rubente purpurei coloris, Dod.

Lactuca prolifera. Viel-köpffige lactucke. Polycephalos lactuca, weil auf einem stiel zween, drey oder vier köpffe wachsen.

Mit der aussaat der lactucken insgemein, machet man den anfang auf dem mist-bet zugleich mit den melonen, um frühzeitig zum salat zu haben: nachmahls kan man den gantzen frühling und sommer bis in den herbst dieselbe wiederholen. Die gemeine säet man dichte, bey abnehmenden lichte, und verziehet sie nachgehends allezeit, biß sie gantz erdünnert. Man kan sie auch wol unter zwiebeln und mohrrüben anfangs säen, und hernach auff die ränder der beten, oder auf besondere gantze bete, einen fuß weit von einander verpflantzen.

Mit der kopff-lactucke hat es die beschaffenheit, daß sie in wol gemistet erdreich, etwas weit von einander, und zwar um den vollen mond muß gesäet werden, so schliessen die köpffe besser zusammen. So dürre zeit vorhanden, muß die begiessung nicht unterlassen werden, sonst schiessen sie zu geschwind in saamen: welches etliche auch mit aufflegung eines stücke dachsteins zu verhindern pflegen. Die rechte kopff-lactucke schliesset von sich selbst: die capuzin-lactucke aber, wie auch beyderley sommer-endivien wollen, und zwar bey warmen sonnenschein zusammen gebunden seyn, so werden sie inwendig schön weiß. Wenn ihr einige gar geschwind weiß haben wollet, so bestülpet jede pflantze mit einem erdnen topff und warmen mist darüber.

Den saamen muß man sammlen, wenn die helffte der blumen verblühet hat: alsdann schneidet die stiele ab, oder ziehet den stengel mit sambt der wurtzel aus, lasset sie an einem gelender vollend reiffen, und etwan zehn oder zwölff tage trucknen. Darnach reibet den saamen mit den händen aus, machet ihn rein, und verwahret iede art absonderlich.

In der küchen ist lactucke wie saurampff zu nutzen: aber die stärckesten stengel, sonderlich von der spanischen, wenn sie geil gewachsen, und etwan anderthalb ellen hoch worden, geben ein ungemeines essen, auf folgende art zubereitet. Schneidet sie bey der erden weg, und schälet sie rein ab: nachmahls zerschneidet sie in dünne scheiblein, machet sie ab mit eßig, baumöl, saltz und pfeffer. Man kochet sie auch an hüner oder lamfleisch. Oder kochet, und schälet sie erst, darnach schneidet sie fingerslang, thut butter, saltz und gewürtz dran, und lasset sie mit ihrer eigenen kurtzen brühe wieder auffsieden. In den apothecken werden sie mit zucker condiret, und geben also eine treffliche kühlung des hitzigen geblüts.

## V. Winter-rapúnzel.

Valeriana campestris inodora major, C. B. Valeriana campestris, Cam. Valerianella arvensis præcox humilior, semine depresso, Moris. Umbell. Locusta herba, I. B. tom. 3 l. 28. Olus album, Dod. Lactuca agnina, Tab. Phu minimum alterum, Lob. *Salade champestre.* Diese wachsen zwar wild, und heissen dahero feldrapunzel, feld-kroppen: man bauet sie aber auch in gärten, da sie etwas frecher wachsen, und man nennet sie alsdann winter- oder garten-rapúntzel.

Wenn

Wenn sie durch saamen einmahl in den garten gebracht, besaamen sie sich selbst, kommen aber offt zu unrechter zeit herfür: ist also besser, daß man sie auf den herbst (um Bartholomäi im wachsenden licht in gut feucht erdreich) zum gebrauch des folgenden winters und frühlings säe. Die forme der blätter ist entweder rund, oder länglicht: daher einige zwey arten draus machen, wiewol es mehr ist aliqua ejusdem speciei varietas.

Man brauchet von ihnen nur die untersten jungen blätter, und zwar mehrentheils im winter, da an andern salat-kräutern mangel ist: an den rüben-rapünzeln aber brauchet man zuförderst die wurtzeln, wie davon im vorigen cap. bericht gethan worden.

## VI. Portulac.

Portulaca angustifolia sive sylvestris, C. B. Wilde portulac. Burzelkraut. Portulaca sylvestris, Trag. Matth. Dod. Lob. arvensis, Tab. minor, Cam. Ges. hor. sylvestris minor, sive spontanea, I. B. tom. 3 l. 35. *La Porcelaine.* Diese art ist säuerlicher als die folgenden, kommet auch frühzeitiger herfür: deßwegen wird sie von einigen sehr gebrauchet.

Portulaca latifolia seu sativa, C. B. Garten-portulac die grüne. *Du Pourpier.* Portulaca domestica, Matth. Lob. Tab. hortensis, Trag. sativa, Eyst. hortensis latifolia, I. B.

Portulaca latifolia seu sativa flavescens. Gelbe garten-portulac. Portulaca foliis flavis, Morif. hist. 2. aurea, Maur. Hoffm. Cat. sativa latifolia flavescens, seu foliis aureis, Hort. Reg. Par. *Pourpier dort.* Diese beyderley säet man im frühling im wachsen des monds auf das mistbet, und den gantzen sommer durch, um stets etwas zartes zu haben. Ausser dem aber kan man sie säen in ein gut erdreich, das mehr zur feuchte als truckne geneiget. Im säen streuet den saamen, weil er sehr klein, gantz klar von einander, und verscharret ihn nicht mit der harcke, sondern nur also, daß ihr mit der flachen spate auff das bete klopffet. Er gehet geschwind auff, aber lasset ihm alsdann das wasser nicht mangeln. Man verpflantzet auch die portulac, so wol guten saamen, als starcke grosse stengel davon zu gewinnen.

Der saame ist reiff, wenn er recht schwartz worden: alsdann rauffet das kraut ab, und leget es auff ein tuch in die sonne, zu trucknen. Auf den abend bedecket es mit demselben tuch, des morgens aber legets wieder in die sonne, so wird nach etlichen tagen das unzeitige auch reiffen. Darnach reibets mit den händen, und legets auf ein ander leinen tuch absonderlich, damit es wol austruckne, ehe es verwahret wird. Ja wenn ihr das kraut wiederum etliche tage zu trucknen hinleget, wird es noch mehr saamen geben: wiewol dieser fleiß nicht nöthig ist, es sey dann daß ihr eine grosse menge dieses saamens zu gewinnen suchet. Man hält dafür, der neue saame sey nicht so gut zur aussaat, als der von zwey oder drey jahren.

Der küchenbrauch des jungen portulacs ist, wie der andern itzund erzehlten salatkräuter: die starck erwachsene stengel aber, wie auch die blätter und kölblein daran, haben etwas sonders. Und zwar die stengel, wenn sie recht starck und dick sind, können eben auf die art genutzet werden, wie kurtz vorher von den grossen lactucken-stengeln angezeiget worden: wiewohl auch die Frantzosen im brauch haben, die portulac-stengel mit saltz einzumachen, und den winter über zum salat zu gebrauchen. Die blätter und die kölblein pflücket von den stengeln ab, waschet sie rein, und bereitet daraus einen besondern salat, wie bräuchlich: man vermenget sie offt mit kresse, löffel-kraut, pimpinelle, und dergleichen wärmenden kräutern. Auch könnet ihr die kolblein absonderlich ein wenig übersieden lassen, das wasser davon schütten, eßig und baumöl drüber giessen, und an stat der capern auffsetzen.

## VII. Grevinne.

Coronopus hortensis, C. B. Coronopus Trag Lon. Matth. Tab. Cornu cervinum, Lob. Herba sive cornu cervinum, Dod. C. cerv. vulgo, spica Plantaginis, I. B. tom. 3 l. 31. *Corne de Cerf.* Grävinne, kräenfuß. Ist in Franckreich und Niederland mehr bräuchlich, als bey uns, und werden seine blätter unter andere salat-kräuter mit gemischet, gleichwie kresse und pimpinelle: alldieweil ein aus vielerley stück zusammen gesetzter salat weit angenehmer als ein einfacher.

Grevinne säet man im frühling mit zunehmenden mond in wohl zubereitet erdreich, unterhält sie darnach mit wieden und begiessen, so kommet sie leicht fort, und bringet endlich ihren saamen, welcher fast wie der rapuntzel-saamen, doch etwas kleiner aussiehet. Will man sie allezeit jung haben, so muß die aussaat mehrmahls wiederholet werden.

## VIII. Spargen.

Asparagus sylvestris folio tenuissimo, C. B. Asparagus sylvestris, Matth. Cast. pratensis, I. B. *Des Asperges.* Wilde spargen sind klein, und werden bey uns nicht gar sehr geacht: dicke garten-spargen aber, Asparagus sativa, C. B. Asparagus, Trag. Matth. Fuch. altilis, Tab. hortensis, Dod. I. B. tom. 3 l. 36. vulgaris, Lob. domesticus, Eyst. sind angenehm, der mühe werth, und können auf zweyerley art gezeuget werden.

Erstlich durch den saamen also: Erwehlet einen guten grund, der jedoch mehr auf sand, als lehm sich ziehe. Lasset denselben zween fuß tieff aufhacken, das aufgehackte beyseit thun, schüttet darauf gesiebete erde, wiederum alten mist, wiederum gesiebete erde. Alsdann ziehet gerade striche

spannen lang von einander, und zwar creutzweise: in diese durchschnitte mit zunehmenden mond im mertz drücket einzele körner, wie sie von den stengeln kommen, zoll tieff hinein. Die ersten drey jahr schneidet nichts ab, sondern lasset das gewächse sich erst recht stärcken: gegen den winter aber allezeit überleget das bett mit gutem mist, sonderlich von schaafen. Auch weil dieses gewächs allezeit steiget, muß mans mit erde und etwas mist überschütten, so offt man siehet, daß die wurtzeln sich entblössen.

Es will Augustinus Gallus, mit diesem der Herr Ol. de Serres und andere, daß, weil der spargen mit denen hörnern der thiere eine sonderliche sympathie habe, man dergleichen hörner in den grund der spargel-bete, auf diese aber 3 oder 4 zoll hoch gute erde legen, und den spargel in dieselbe pflantzen solle. Etliche nehmen daher die späne von den kamm-machern und bestreuen die wurtzeln um und um damit.

Darnach zeuget man spargen durch wurtzeln, pflantzet sie staudenweiß ohngefehr einen fuß weit von einander, also daß die keist oder schossen oben gekehret, und die wurtzeln, denen man die langen zasern etwas abkürtzet, behende aus einander gespreitet werden: füllet aber die grube des bets nicht biß oben an zu, sondern lasset raum zur folgenden erhöhung: so werden sie schon wachsen, auch ohn begiessen: sintemahl die spargen des begiessens lieber, als des mists entbehren. Auch ist es an dem, daß die jungen stöcke, so allererst vor zwey jahren aus samen gezielet worden, zur verpflantzung dienlicher: alldieweil die alten stöcke, wenn sie von ihrem ort verrücket werden, sehr aussen bleiben.

Wann die spargen in gutem erdreich frech aufwachsen, so geschiehet es bißweilen, daß sie einen platten stengel, drey finger breit treiben: wie dergleichen mißgeburt sich gleichfalls zuweilen bey den keyser kronen, und bey einigen Ranunculis pratensibus zuträget: wie man denn auch den Hyssopum laticaulem cristatum hoch hält. Ein solcher breiter spargen ist annoch in diesem 1684 (auch in dem 1692) jahr allhier zu Berlin gewachsen, welcher das ansehen hatte, als wann er aus dreyen stengeln in ein corpus zusammen gefüget, und könte deßwegen Asparagus laticaulis oder fasciatus bequem genennet werden. Hierbey ist merckwürdig, daß eben aus der stelle, da diese platte sparge von ihrer staude abgestochen worden, wenig tage hernach eine andere, welche fast auch so breit war, herfür geschossen: dergleichen wiederholung ungemein.

Wieder aber auf die aussaat zu kommen, so könnet ihr nach dem dritten jahr, und so fort, die grösten stets abstechen: und zwar gantz unten an der erden, jedoch ohne verletzung der jungen neben-spargen, welche noch verborgen. Die gar kleinen schosse schneidet nicht ab, sonst kommen hienechst noch kleinere herfür: sondern lasset sie stehen, so stossen sie das folgende jahr stärckere. Lasset auch in saamen wachsen dieselbigen, wenn die spargenzeit fast fürüber, noch keiste herfür treiben: sintemahl dis ein mittel ist, sie zu stärcken vor die empfangene wunden.

Wenn die spargen beginnen abzunehmen oder gar zu vergehen, so ist es eine anzeigung, daß die wurtzeln zu dick und überflüßig, oder sonst schadhafft worden. Derowegen muß man sie aufdecken, säubern, und etliche ausschneiden, damit die übrigen, welche stehen bleiben, wieder geheilet und erfrischet werden: oder man muß allezeit junge in bereitschafft haben, oder alle jahr ein und das andere sparges-korn eines fingers tieff neben die alten stöcke, oder wo sie vergangen, stecken. Den saamen soll man nicht ehe abnehmen, biß er schön roth worden, welches sich biß in den späten herbst gemeinlich verziehet. Alsdann kan man alle grosse stengel abhauen, und die bet mit mist belegen. Die rothe saam-beerlein können an den stengeln sitzen bleiben, und den winter über in die saam-kammer auffgehencket werden.

Der küchen-brauch ist fürnehmlich zweyerley. Erstlich wenn die keiste fingers lang oder mehr heraus gestossen, so schneidet sie nechst an der erden hinweg: kochet sie mürbe, (auch) nicht zu lang, sonsten werden sie bitter und zähe,) schüttet das wasser hinweg, und leget die spargen ordentlich in eine schüssel: alsdann machet sie ab mit baumöl oder butter, eßig, saltz und pfeffer. Zum andern kan man sie kochen an einige speisen, wie küchenwurtzeln, insonderheit an hüner, lamm- und kalbfleisch, wie auch an hechte und karpen.

## IX. Hopff-spargen.

Lupulus mas, C. B. & I. B. tom. 2 l. 15. Lupulus, Matth. Dod. Clus. Tab. Lupus salictarius, Lob. Convolvulus perennis heteroclitus, floribus herbaceis, capsulis foliaceis strebili instar, Morif. hist. 2. Hopffe, garten-hopfe. Er wird auch sonst von eben demselben Matthia Lobelio in seinen Adversariis stirpium p. 176 gar bequem genennet Vitis Septentrionalium, der Nordländer weinstock: alldieweil selbige völcker die blumen des hopffens brauchen, ihr bier damit zu würtzen, welcher tranck aus gekochter gerste oder weitzen bereitet, ihnen so gemein ist, als der wein den Südländern. Und zwar es findet sich einige gleichheit zwischen diesen beyden, so wohl wegen form der blätter, und der fortpflantzung durch einlegen der wurtzeln: als wegen beyderley reben, welche so schwach sind, daß sie ohne pfäle und stangen nicht steigen können: zu geschweigen die gleichheit der krafft, dadurch diese beyde getränckе, wenn sie zu viel genossen werden, die menschen truncken und schlaffend machen.

Hiebene-

Hiebeneben hat der garten-hopffe, wie auch der wilde hopffe, solche eigenschafft, daß er im frühling keile herfür stösset, welche den spargen ziemlich gleichen (daher hopff-spargel heissen,) wiewohl diese an gütigkeit jenen weit überlegen: auch ist die zubereitung in der küchen ihnen mit den rechten spargen gemein. Man bricht aber gern die ersten keile im martio, die andern lässet man in rancken wachsen, daß sie hopffen bringen: wiewohl man sie biß in den april oder may noch brechen könte.

## X. Kresse.

Nasturtium hortense vulgatum, C. B. & I. B. tom. 2 l. 22. Nasturtium, Matth. Tab. hortense, Trag. Lob. Dod. Fuch. tenuiter divisum, Moris. hist. 2. *Du Cresson.* Garten-kresse. Sie wächset zwar in jedem, jedoch schwerlich in heiß und trucknen, lustiger in etwas feuchten oder sonst fettem grunde. Bey der aussaat rüstet das erdreich erst wol zu, darnach streuet den saamen (welchen einige wol in einem topffe mit wasser und weissen sand vermischet, ein wenig vor der aussaat weichen lassen) ohne wahrnehmung des monds dicke über und über, und klopffet ihn mit der spate fein gerade unter: oder machet in guter ordnung runde grüblein, und leget ihn ziemlich dick hinein: darnach bedecket alles mit gesiebetem erdreich, so wächset er wie ballen herfür, und lässet sich gar bequem abschneiden. Oder an stat der grüblein machet lange reihen neben einander: oder zeichnet die buchstaben eines namens, oder andere figuren auff dem rücken ab, und streuet den saamen drein, so habet ihr neben dem nutz zugleich einige zier.

Die aussaat muß, wo ihr stets junge haben wollet, alle vierzehen tage oder öffters wiederholet werden. Von dem erstgesäeten lasset etwas schiessen, und sammlet den saamen auffs künfftige jahr zu brauchen: noch besser ist es, wenn ihr im frühling ein betlein zum saamen gantz dünne besäet, so wird er viel vollkommener.

## XI. Winter-kresse.

Eruca lutea latifolia, sive Barbarea, C. B. Barbarea, Dod. Lob. Tab. I. B. tom. 2 l. 22. major, Moris. hist. 2. Herba S. Barbaræ, Trag. Lon. Winterkresse, welche sonst unter das geschlecht der raucken gehört, kan hieran gefüget werden, weil jene mit dem sommer vergehet, diese aber den gantzen winter ihre stelle vertritt, und zum salat verbrauchet wird.

Sie kan durch saamen und wurtzeln fortgebracht werden, und wenn sie einmahl in garten kommen, hat man sich ihres untergangs nicht leicht zu besorgen, wofern sie nur einen sandigen und wässerigen ort erlanget. Wenn die blätter zum gebrauch abgeschnitten werden, so schlagen die wurtzeln immer wieder neue herfür: jedoch kan man auch vom saamen, wenn er reiff, etwas abnehmen und behalten.

## XII. Ruckette.

Eruca latifolia alba, C. B. Eruca sativa, Matth. Lob. Dod. major sativa annua, flore albo striato, Moris. hist. 2. Ruchetta, Italorum. Raucke, garten-raucke, ruckette. Einige nennen den saamen davon auch weissen senff, weil er ihm etwas gleichet: es ist dennoch zwischen raucke und senff, was die gewächse beyderseits betrifft, ein mercklicher unterscheid. Sie bedarff wenig wartung, wenn der saamen im mertz in ein mürb gut land gesäet wird, so wächset er bald fort, und können die blätter, weil sie (wie auch die kresse und winterkresse) von geschmack scharff, unter lactucke vermischet, zum salat genutzet werden. Ihren saamen bringet sie nachmahls in länglichen hülsen überflüßig, und vermehret sich dadurch selbst: die nach Johannis gesäet wird, schosset nicht so leicht, als die vor Johannis.

## XIII. Petersilge.

Apium hortense seu Petroselinum vulgo, C. B. & I. B. tom. 3 l. 27. Apium hortense, Matth. Dod. Lob. sativum, Tab. latifolium planum, Moris. Umb. *Du Persil.* Ist die glatte.

Apium vel Petroselinum crispum, C. B. Apium crispum vel multifolium, Tab. hortense crispatum, Lugd. Ist die krause petersilge, davon das kraut auf den speisen zierlicher stehet. Beyde erfordern keinen sonderbahren grund, und scheuen keinen schatten, jedoch wachsen sie besser in die wurtzel, wenn sie sonne haben.

Bey ausgang des winters arbeitet den grund, da petersilge soll gesäet werden, tieff auff, damit die wurtzeln lang und groß zu wachsen raum finden. Alsdann streuet den saamen ohn ordnung hinein, und zwar zunehmendes monds, so bekommet sie schön und grösser kraut, schiesset aber leicht in saamen: oder abnehmendes monds, so schiesset sie nicht so leicht, und die wurtzeln stärcken sich mehr, das kraut aber bleibet etwas kleiner. P. Kircherus in Arca Noë fol. 95 schreibet: wann die petersilge etliche jahr nach einander ungewartet, in einem grund bleibe, so werde sie in schirling, Cicutam, verwandelt.

Dieweil dann unter allen küchen-saamen dieser am langsamsten, und mehrentheils nach monats frist erst aufgehet, so brauchen einige diesen vortheil. Sie füllen im februario einen krauttopff voll erde, stellen ihn in ein warm gemach, mischen darunter eine hand voll petersilgen-saamen, begiessen ihn drey tage lang mit warmlichen wasser, des tages einmahl: alsdann streuen sie diesen erweichten saamen mit samt der erden auff ein zubereitetes bet, so kommet die junge petersilge in weniger zeit herfür. Es ist auch ein vortheil, zeitig im frühling junge petersilge zu erlangen, wenn man sie noch vor winters säet: und wenn

man will, daß die petersilge nicht saamen tragen soll, so säet man sie auf Johannis, und braucht davon den winter über.

Zum gebrauch ist besser die blätter abschneiden, als abbrechen: sintemahl sie durch den abschnitt gleichsam verjüngert wird, und neue blätter setzet. Die wurtzeln lasset in der erden, daß sie recht groß werden, auch den winter durch: etliche aber könnet ihr ausziehen, ehe der frost das erdreich gantz zuschleust, und solche der küche zum besten im keller vergraben.

Zu einsamlung des saamens lasset etliche gipfel schiessen, nehmet ihn aber nicht ab, ehe er gantz reiff ist, und trucknet ihn alsdann, wie andere saamen. Einige brauchen lieber den saamen, der zwey jahr alt ist, als den einjährigen, weil er mehr auffbringen oder sich vermehren soll.

**Macedonische petersilge**, Apium Macedonicum, C. B. semine villoso seu incano Macedonicum, Morisi Umb. Petroselinum Macedonicum, Matth. Lob. Dod. Tab. I. B. wird in Franckreich mehr, als bey uns gebraucht. Ihre abwartung kommet mit dem spanischen kerffel, davon drunten gesaget werden wird, überein: sie dienet nicht zur speis, wo sie nicht unter warmen mist gestubet wird.

## XIV. Selleri.

Apium hortense latifolium, C. B. qui iconem exhibet in Prodr. & Matthiolo. Apium latifolium s. hortense maximum, Morisi. Umb. Apium hortense magnum, vulgari hortensi seu Petroselino vocato, sapore idem sive Anglicanum quibusdam, I. B. *Seleri, Sceleri.* Ist eine art grosser petersilge, welche aus Italien zu uns bracht, und in hiesigen landen noch nicht so gar lange bekant gewesen, anitzo aber gar gemein worden, daß er fast in allen gärten gefunden wird. Wird auch welscher liebstockel genennet, weil er ihm nicht allein am kraut, sondern auch am geschmack und geruch nicht wenig gleichet. Man bereitet dazu einig lang wohl betüngtes und fettes bet, und säet darauff den saamen erstlich gar früh im hornung aufs mistbet oder so bald die erde offen, darnach wieder im april oder may mit zunehmenden mond, und begiesset ihn fleißig, denn er offt wohl 4 wochen in der erden bleibet, ehe er aufgehet. Nachdem es nun auffgangen, und fingers lang worden, so verziehet man die pflantzen (im alten licht) und setzet sie anderswo hin, sonderlich an die ränder der rücken, darauff andere sachen gesäet, oder auf ein bet besonders, darüber kleine furchen gezogen, damit die behäuffung desto füglicher beschehen möge. Denn nachdem sie beginnen starck und etwan eines fusses hoch zu werden, so häuffet man die erde zu beyden seiten auf biß an den hertzschoß, und lässet sie also fortwachsen. Uber drey oder vier wochen häuffet abermahl die erde auf beyden seiten, und zwar immer höher, und lasset sie fort wachsen, biß sie weiß genug. Belangend die einsamumlung des saamens, weil derselbe bey uns nicht wohl zeitigen will, so ist besser denselben von anderswo zu verschreiben. Gegen den winter müssen sie in den keller gebracht werden: gleichwohl wofern der grund nicht naß, und der winter nicht zu hart, so können sie im garten ausdauren, wann sie mit mist wohl eingemacht und verwahret werden.

Der küchen-brauch ist zweyerley; roh und gekocht: Anfänglich nehmet heraus so viel stück durchweissete seleri, als euch genug deuchten, schneidet die untüchtigen stengel und zasern hinweg, waschet sie rein mit wasser, und leget sie in eine schüssel: setzet aber absonderlich dabey eine tuncke aus pfeffer, saltz und frischem baumöl zubereitet. Das beste am seleri ist der hertzschoß oder hertzkoll, wegen seiner sonderlichen weiche und zartigkeit. Darnach nimmt man sie auch also gantz mit dem hertzschoß, saubert sie ein wenig, und thut sie in einen kessel, giesset darauf rein wasser und siedet sie gar, wie die spargen: wenn sie weich genug, so giesset baumöl und eßig drüber, und bestreuet sie mit saltz und pfeffer.

## XV. Garten-kerffel.

Chærophyllum sativum, C. B. Chærephyllon, I. B. tom. 3 l. 27. Cherefolium, Dod. sativum, Trag Cerefolium, Matth. Lob. Tab. Gingidium, Fuch. *Cerfueil.* Gemeiner garten-kerffel, kan gesäet werden bey ausgang des winters, und zwar nach dem vollen licht: nachmahls wird seine aussaat öffters, auch biß in den herbst wiederholet. Der nach Johannis gesäet wird, pfleget nicht in saamen zu schiessen. Er mehret sich zwar auch selbst aus dem ausgefallenen saamen, es ist aber besser, daß man ihm seinen willen nicht lasse.

Den jungen brauchet man zu vermehrung des salats, oder zu den fleisch-brühen und wasser-suppen: den alten kochet man unter andere kohlkräuter zum gemüß: man bereitet auch kerffeltorten und kerffel-kuchen daraus. Zum saamen lässet man einige gipffel auff dem bet schiessen, und ihn darauff wohl reiff werden: darnach schneidet sie ab, und trucknet den saamen vorher wohl, ehe ihr ihn einschliesset.

## XVI. Spanischer kerffel.

Myrrhis major, C. B. Matth. Lob. Dod. sativa, Cam. magno semine longo sulcato, I. B. tom. 3 l. 27. perennis semine striato alba major odorata, Morisi Umbell. Cerefolium Hispanicum, Tab. *Cerfueil d' Espagne.* Wird auch Cicutaria odorata wegen seines anmuthigen geruchs von etlichen genennet, und ist in Franckreich sehr bräuchlich. Er wird im frühjahr etwa absonderlich an einen ort gesäet, und sonst nichts dabey gethan, biß er herfür kommet: sintemahl bisweilen etliche monat verlauffen, ehe er auffgehet.

Jedoch

Jedoch kan man indessen das unkraut wol behende wegthun.

Belangend aber die alten stöcke, wann sie im frühling ihren schoß herfür treiben, so bedeckt man sie mit kurtzem mist, und den warmen mist darüber, um sie zu stuben, und also im salat zu essen, wozu sie sehr bequem und annehmlich. Den saamen samlet, wie ietzund bey dem gemeinen kerffel berichtet.

Dieser spanische kerffel ist an kräfften etwas stärcker, als der gemeine kerffel. In der küche hacket man das junge und annoch zarte kraut unter lactucke und dergleichen kühlende salat-kräuter, welche es wolgeschmack und gesund machet.

## XVII. Pimpinelle.

Pimpinella Sanguisorba minor hirsuta, C. B. Pimpinella, Lob. sanguisorba, Dod. minor, Matth. I. B. tom. 3 l. 27. Italica, Trag. Sanguisorba minor, Fuch. Tab. Kleine welsche pimpinelle, zum unterscheid der einheimischen, und anderer. Streuet den saamen in ein wol bereitetes bett, im frühling mit zunehmenden mond: wenn sie aufgangen, so reiniget sie vom unkraut, und brauchet davon in wein, oder in salat. Das verpflantzen dienet ihr nicht. Den winter über lasset das gewächs in der erden, so treibets aufs frühjahr neue blätter, und stärcket sich mercklich. Wenn es dann in saamen gehet, so samlet ihn, wie andere.

## XVIII. Fenchel.

Dessen bauet man bey uns zwey geschlechte. Fœniculum vulgare Germanicum, C. B. Fœniculum, Trag. Fuch. Tab. commune, Gesn. hort. minus acriori & nigriori semine, I. B. tom. 3 l. 27. *Du Fenouil.* Teutscher fenchel: und

Fœniculum dulce, C. B. Fœniculum Romanum, Tab. vulgatius dulce, Lob. majore & albo semine, I. B. Süsser fenchel aus Welschland, welcher jenen an gütigkeit weit übertrifft, also daß sich auch die rohe stengel mit anmuth essen lassen: einige geniessen sie für sich, andere mit saltz und pfeffer: etliche machen sie mit eßig ein, und stellen sie auf bey gebratens: viele schneiden die jungen blätter mit unter die lactucke, derselben kälte damit zu mäßigen, und den geschmack zu verbessern. Sie bedürffen beyde nicht grosse sorgfältigkeit, wann der saame nur kräfftig, und das erdreich gut: wächset gern an truckenen und steinigten orten: jedoch erfodert der süsse etwas genauere aufsicht. Den saamen samlet ein zur vermehrung, denn ob es wol ein winter-gewächse ist, so erfrieret es doch zuweilen in strengen wintern: und obgleich der saame das erste jahr nicht aufgienge, so wird er doch das folgende schon herfür kommen. Der süsse verwandelt sich hier zu lande leicht in den gemeinen, derowegen muß man allezeit aus Italien neuen saamen bringen lassen.

## XIX. Dille.

Anethum hortense, C. B. Anethum, Matth. Dod. Lob. Tab. I. B. & cæterorum. Gartendille, zum unterscheid zweyer wilden geschlechte, derer C. B. gedencket. Sie gehöret mit unter die kräuter, die keiner grossen wartung bedürffen, und kan, was jetzo vom bau des fenchels gesaget, ihr ebenmäßig zugeeignet werden: jedoch ist dieses ein sommer-gewächse, so man jährlich aus saamen zielen muß, wiewol es sich auch selbst besamet.

## XX. Basilge.

Ocimum vulgatius, C. B. & I. B tom 3 l. 28. Ocimum medium Matth. medium vulgatius, Eyst. magnum, Tab. sive Basilicum medium vulgatius, Lob. Gemeine basilge oder braunsilge: kan auch hieher gezogen werden, weil dieselbe jung zu den salaten, und trucken zu abmachung der speisen in der küchen dienet. Sie ist ein sommer-gewächse, deswegen samlet alle herbst bey guten trockenen wetter mit fleiß den saamen, gegen die aussaat des künfftigen frühlings, sintemahl sie durch kein ander mittel fortzubringen. Wenn man den saamen gesäet, muß man den boden fest schlagen, sonsten derselbe in luckern erdreich gar leichtlich verdirbet. Auch muß man, wenn sie verpflantzt wird, nur ein stämlein in ein loch setzen, dieweil zwey einander im wachsthum hindern. Sie muß vom unkraut fleißig rein gehalten werden, so wächset sie zu schönen grossen püschen.

## XXI. Dragun.

Dracunculus hortensis, C. B. & I. B tom. 3 l. 26. Matth. Tab. Eyst. Draco, Lob. Draco herba, Dod. Tragum vulgare, Clus. Garten-dragun, Dragoncelle. Dieser wird, weil der saamen unkräfftig und nicht wol aufkommet, durch zerreissung der wurtzel in kleine stöcklein vermehret, und fasset also leicht, es geschehe im frühling oder herbst, pfleget sich sehr zu vermehren, wo er einmahl hingepflantzet wird, liebt einen feuchten schattichten ort, und gut erdreich. Einige wollen, daß leinsaat in rothen eßig geweicht, und also in die erde gesteckt zu dragun werde. Er gehöret mit unter die salat-kräuter, und giebet auch den speisen einen würtzhafftigen guten schmack, ebener massen wie das hiernechst folgende gewächse.

## XXII. Saturey.

Satureja hortensis, C. B. Satureja, Trag. Dod. Lob. Tab. sativa, I. B. tom. 3 l. 28. altera, Matth. domestica, Eyst. Thymbra, Dioscor. Kölle von dem lateinischen Cunila, insgemein pfefferkraut. Man säet den saamen jährlich im frühling zunehmendes monds, in ein leicht, mürb und etwas sandiges erdreich; das junge kraut oder blätter mischet man mit unter kühlende salatkräuter: den sommer ziehet man das unkraut hinweg, und samlet im herbst den saamen, weil das gewächse den winter vergehet, wiewol der ausgefallene saame wieder neue pflänzlein gnug

auf den frühling machet: das truckne kraut hebet man auf, als eines der teutschen gewürtze, zu abmachung der speisen, denen es einen auf pfeffer ziehenden geschmack mittheilet.

Satureja montana, C.B. Insgemein spanisch thymian, winter-pfefferkraut. Satureja durior, I.B. perennis, Cam. Thymbra, Dod. Gehöret auch hieher: ist aber ein winter-gewächs, und wird durch zerreissung der pflantzen fort gezeuget. Sein gebrauch ist, wie des vorigen.

## XXIII. Breit pfeffer-kraut.

Lepidium latifolium, C.B. Lepidium sive Piperitis, Trag. Matth. Lepidium Æginetæ, Tab. Plinii Lob. Dod. Ist auch ein winter-gewächs, und wuchert sehr, wenn es einmahl in dem garten platz funden: derhalben von seiner wartung wenig zu melden: hat gern feuchten grund und schatten, und wird darinnen etwas milder: wenn es gar zu weit um sich lauffen will, so muß man ihm solches mit abstechung der wurtzel in der erde benehmen. Es hat eine angenehme schärffe bey sich, deswegen im frühling, wann es noch jung und zart ist, mit unter die salate, wiewol es etwas hart von natur, genutzet wird.

## XXIV. Spinat.

Unter den geschlechten des spinats ist erstlich der gemeineste, welcher stachlichen saamen träget, Lapathum hortense seu Spinachia semine spinoso, C.B. Spinacia, Matth. Lob. Spinachia, Dod. Tab. Fœmina, I.B. tom. 2 l. 23. *Des Espinards.* Darnach der edle, dessen saame glat, und wenn er noch am kraut in der blüth, den rothen erdbeern ähnlich, Lapathum hortense seu Spinachia semine non spinoso, C.B. Spinachia nobilis & prima, Trag. semine non pungente, folio majore & rotundiore, I.B. Iconem exhibet Matthiolus Bauhini pag. 362.

Spinat erfodert ein wolgemistet feuchtes, und nach der sonnen wolgelegen erdreich, will nicht zu dichte gesäet, oder hernach verzogen seyn, damit er desto gröSSer wachse: das land, daraus die mohrrüben gezogen werden, ist ihm sehr dienlich. Die zeit zu säen ist im frühling, im wachsenden licht, wie auch die folgende sommer-monate durch und durch: zuletzt aber um Bartholomäi, damit er sich gegen den winter noch stärcke. Jener wird deswegen sommer-dieser winter-spinat genennet, welcher dann auch gegen den winter mit guten fetten erdreich angestreuet werden muß.

Zum saamen lässet man ein halbes bett von der ersten aussaat ohn abschneiden stehen, und samlet denselben, wenn er recht reiff ist. Von dem ausgefallenen saamen schlagen auch wol junge pflantzlein auf, aber ohne sondern nutz. Den gebrauch zum kochen betreffend, so ist spinat fast das zarteste unter allen mueskräutern, und welches den gröSten theil des jahres genutzet werden kan. Im kochen bedarff es wenig wassers, weil es sein eignes bey sich. Hüner, lamm- und kalbfleisch und dergleichen, können mit keinem kraut bequemer, als mit spinat gekocht werden: welche brühen alsdann nicht allein den leib erweichen, sondern auch, mit zuthun etwas saurampffs den febricitanten eine erquickende kühlung geben. Es thut auch solche brühe gut den engbrüstigen und hustenden, mit ein wenig frischer butter oder mandelöl angemacht, und des morgens genossen.

## XXV. Kohl.

Die mancherley arten des kohls, so bey uns in gärten gebauet werden, lassen sich bringen in zwey ordnungen, nehmlich kopff-kohl, und blätter- oder blade-kohl. Zum blade-kohl, dessen blätter also genutzet werden, und nicht schliessen, gehören:

Brassica alba vel viridis, C.B. Gemeiner grün-kohl. Brassica alba vulgaris, I.B. tom. 2 l. 21. levis, Matth. prima, Tab. sativa, Dod. Lob. *Des Choux.*

Brassica rubra, C.B. Gemeiner braun- oder roth-kohl. Brassica rubra, Tab. Lob. Adv. rubra vulgaris, I.B.

Brassica epiphyllitis. Büschel-kohl, blat auf blat. Brassica asparagotes crispa, C.B. crispa prolifera, Tab. thyrsoides, I.B. Auf der inwendigen seite der blätter wachsen hin und her andere kleine blätter oder büschlein, zuweilen krauß wie das kraut von spargen.

Brassica fimbriata, C.B. & Lob. Krauser braun-kohl. Brasica crispa & nigra, Dod. tophosa, Tab. I.B.

Zum kopff-kohl, dessen blätter in köpffe schliessen, werden gezehlet:

Brasica capitata alba, C.B. & I.B. Weisser kopff-kohl. Brasica capitata, Matth. Tab. Lob. capitata albida, Dod.

Brasica alba capite oblongo non penitus clauso, C.B. Wersich- oder savoyen-kohl. Brassica Sabauda hyberna, Lob. ic. Italica tenerrima glomerosa flore albo, I.B.

Brasica capitata rubra, C.B. Dod. Tab. Rother oder brauner kopff-kohl.

Brasica gongylodes, C.B. Rüben-kohl. Brasica caulorapa, I.B. Brasica rapicaulis, Cam. caule rapum gerens, Dod. Caulorapum, Tab. Lob. obs. Rapa brasica peregrina, Lob. ic. Rapum autem figura variat, & est vel rotundum, vel longum.

Brasica cauliflora, C.B Dod. & Tab. Blumen-kohl. Brasica multiflora, I.B. prolifera florida, Tab. florida botrytis, Lob. Pompejana aut Cypria, Cam.

Mager und sandig land bringet keinen guten kohl, sondern schwartz, etwas sumpfigt, und wol gemistetes erdreich). Der gemeine blade-kohl, und fast alle die andern, werden zum anfang des mertzens gesäet, und im may umgepflantzet: man muß ihm seine ersten blätter benehmen, so wird er lieblicher

lieblicher von schmack und angenehme zu essen. Man muß ihm auch die verdorbene böse blätter und so sich gelb erzeigen, abnehmen, sonsten sie die andern mit verderben, und den wachsthum verhindern. Den **kopff-kohl** begatet um den vollen mond, so werden die köpffe grösser. Einige halten dafür, wenn der kopff-kohl und ander schließkohl um St. Peter und Matthias abend gesäet werde, solle ihm der erdwurm nicht schaden, die schönsten pflantzen werden, und auch sehr wol schliessen. Viele wollen, der kopff-kohl saamen verändere sich nach drey jahren in rüben, und werde nach drey jahren wieder kopff-kohl daraus.

Wann der **blade-kohl** nach gerade den winter über abgeschnitten, so schlagen aus den stengeln im mertz sprossen oder junge blättlein herfür, welche wol zu nutzen: man machet einen guten salat davon, wann sie vorher ein wenig gebrühet werden: die Welschen nennen sie mit einem sondern namen Broccoli, und halten gar viel darauf. Saamen werdet ihr von jetzo bemeldten köhlen genugsam erlangen können: der eintzige blumen-kohl ist so zart, daß sein saame bey uns nicht reiffen will.

Derhalben wer guten **blumen-kohl** zu zielen vorhabens ist, muß sich vor allen dingen bemühen, den saamen aus warmen ländern, sonderlich aus Italien, aufrecht und unverfälscht zu erlangen. Denselben nun, ob er recht frisch seye, zu erkennen, gebt acht, ob er von guter farbe, nicht bleich, wol von ölie, wol rund und nicht runtzlicht seye: ist er klein-knörrich und vertreugt, so ists eine anzeigung, daß er alt sey: er muß von brauner farbe und nicht roth seyn, sonst zeigt es an, daß er nicht wol gereiffet habe. Wann ihr nun mit guten saamen versehen seyd, so säet ihn auf ein mistbett im mertz-monat (mit dem neuen mond, oder wie etliche wollen, mit dem wachsenden mond) und nachdem die pflantzen biß ins sechste blat erwachsen, setzet sie in einen wol-getüngten, doch nicht sumpfigten, sondern etwas sandigten grund, sonst kommen knoten an die wurtzeln, welche sie verzehren: und zwar pflantzet sie zween fuß von einander, wartet ihrer mit begiessen und wieden wol ab, so bringen sie ihre blumen auf Johann und ferner gegen den herbst, davon man ein theil verbrauchen kan. Die übrigen, welche den winten durch sollen verwahret werden, hebet mit samt der wurtzel aus, ehe es zu reiffen und zu frieren anfänget, und setzet sie im keller in sand oder erde, um davon nach gerade vor die küche zu nutzen: sintemahl was von einem scharffen reiff getroffen wird, fanget im keller an zu faulen, und wird schwartz.

**Jüste-kohl** nennet man denselben, welcher im dritten jahr erst schosset, und kan so wol aus allerhand blade-kohl, als kopff-kohl gemachet werden, ausgenommen rüben- und blumen-kohl. Nemlich man säet die saamen auf Jacobi, und verpflantzet sie auf Michaelis, so hat man auf den frühling jüsten blade-kohl, und auf Johannis jüsten kopff-kohl: das folgende jahr schiessen sie allererst in saamen, jedoch muß der kopff-kohl gegen winter allemahl bedecket werden, oder alsobald bey angehendem frost mit etwas erden heraus genommen, und in keller, in nicht allzufeuchte erde, versetzet, und biß aufn frühling allda verwahret, hernach in garten wieder an einen warmen ort, da er von mitternächtigen winden sicher sey, gesetzet werden. Wobey zu mercken, daß man diesen köpffen so dann einen creutzschnitt biß auf das hertzlein, zu besserer auftreibung geben muß.

Wie der gemeine kohl zu brauchen, ist gnug bekannt, ausser daß man von den vorerwehnten brockeln oder jungen sprossen, welche im frühling wieder ausschlagen, einen salat zubereiten kan, nur daß sie vorher in wasser abgesotten werden, und wieder erkalten. Den savoyerkohl kochet man an rind- und hammelfleisch, oder schneidet die härtesten häupter gantz klein, und machet daraus, wie vom kopff-kohl einen salat. Oder schneidet die köpffe in vier theile, siedet sie in wasser gahr, machet sie darnach mit fleischbrühe und butter ab, und bestreuet sie mit gewürtz. Oder machet ein fülsel von gehacktem lammfleisch, semmel, eyern, peterßilge, majoran, und füllet damit einen halb-weich-gesottenen kopff, und lasset ihn alsdann mit fleischbrühe vollend gar sieden: so wird ein garten-huhn daraus.

Dem blumen-kohl schneidet die blume aus, siedet sie so gantz mit fleischbrühe, thut darzu gewürtz und saltz: oder siedet sie in wasser kurtz ab, thut butter, gewürtz und saltz daran. Vom rüben-kohl nehmet die rübe, schälet, und schneidet sie in mittelmäßige scheiblein, so weit sie zart und nicht stockicht ist. Dann siedet diese scheiben, und machet sie ab, wie jetzund vom blumen-kohl gemeldet. Auch sind noch andere veränderungen bräuchlich, welche ich den köchen lasse.

Daß dem kohl die erdflöhe, raupen und ander ungezieffer nicht schaden thun, schläget Georg. Holyck **in seinem garten-büchlein** *l. 3 c. 2* unterschiedliche mittel vor: unter andern rühmet er sehr die kleinen brenn-nesseln, und sagt, man solle von denselben 2 oder 3 auch mehr oben auf jedwede kohl-staude oder pflantze legen, so würden sich alle raupen, nicht allein von dem kohle, sondern auch vom felde verlieren, und so sie sich nicht auf einmahl in 3 oder 4 tagen wegbegeben, so solte man dasselbe noch einmahl, ja wol zwey oder dreymahl thun, endlich werde man keine mehr mercken.

## XXVI. Beisse.

Oder beißkohl ist entweder gar grosser art, Beta major foliis latissimis, C. B. oder klein: und

und selbige wiederum entweder weiß, Beta alba, dazu dann die blasse, und die grüne als die geringste, gezogen wird:: oder roth, Beta rubra vulgaris. *Des Bétes.* Beyde kleinen sind gemein, deswegen man sich des grossen befleißigen soll, wiewol durch emsige wartung etliche jahr an einander der kleine gantz groß wird. Die grosse, wie auch die kleine weisse dauren den winter, und werden daher winter-beisse bey uns geneñet: die kleine grüne und rothe aber vergehen den winter, und heissen daher sommer-beisse. Noch ist vorhanden Beta rubra radice rapæ, beißrüben, davon im vorhergehenden capitel unter den küchenwurtzeln schon gehandelt worden.

Wenn die kälte gantz vorbey, so streuet den saamen so wol von der sommer als winter-beisse mit wachsenden mond in ein gut würbes erdreich, nicht gar dichte. Wenn die pflantzen das sechste blat erlanget, so setzet die besten auf ein wol durchmistet land zwey fuß von einander, und brechet im verpflantzen die spitze von den wurtzeln ab, so wachsen sie desto besser in die blätter. Wenn man winterbeisse auf Bartholomäi säet, so bleibet sie folgenden sommer jüste: das dritte jahr aber bringet sie allererst saamen.

Bey einsamlung der blätter ist zu mercken, daß sie nicht müssen abgeschnitten, sondern seitwarts abgebrochen werden, dadurch werden die übrigen gestärcket. Mit solchem abbrechen der untersten blätter fähret man fort, und wenn die stengel bloß werden, pflegen einige sie mit gutem erdreich an zu schütten.

Zum saamen lasset stehen ohn abbrechen etliche von den weissesten und breitesten pflantzen, stecket einen starcken pfahl dabey: wenn der saame gelb, und reiff worden, so nehmet ihn bey gutem wetter ab, lasset ihn wol trucknen, reibet ihn aus, und lasset ihn noch eins trucknen, weil er sehr lucker, damit keine feuchtigkeit darin bleibe, welche einen schimmel verursachen möchte. Der weisse beiß-kohl wird darum besser geachtet, als der rothe, weil dieser im kochen seine rothe farbe verleuret, blaß und also den augen weniger angenehm wird: darnach auch, weil der weisse den winter dauert, der rothe nicht.

Wie die beisse in der haußhaltung zu nutzen, ist bekannt: es machen aber einige auch aus den gröbsten, dickesten stengeln einen salat, also daß sie dieselben vorher abschälen, fingers lang schneiden, in wasser mürbe sieden, mit eßig und baumöl, oder butter abmachen.

## XXVII. Bettekarde.

Die Frantzosen nennen sie *Bettes-cardes*, nicht als wann sie ein geschlecht der disteln wären: sondern quasi Beta Picarda, weil die beste in der Picardie wächset. Es ist aber ohne zweiffel ein geschlecht des beißkohls, davon jetzund meldung geschehen, und kan, dieweil es C.B. übergangen, füglich genennet werden Beta major viridis costa alba latissima, grosser beißkohl mit sehr breiten weissen rippen, angesehen das unterste theil der haupt-rippe zuweilen vier oder mehr zoll breiter scheinet, auch denen cardon-stengeln weder an zärtigkeit noch geschmack ichtes nachgiebet.

Den saamen streuet aus im frühling, wann die fröste meist vorbey, aufs mistbett: wann die pflantzen sechs blätter haben, so versetzet sie in ein wol gemistet und wol gearbeitet land, reihen-weise fast zween fuß weit von einander, und kneiffet ihnen den zopff oder die oberste spitze hinweg; hernach wartet ihrer mit wieden, behacken und giessen, so offt sie es vonnöthen haben, fleißig ab. Im fall unter den pflantzen einige sich finden, welche grüne rippen hätten, die schlagen aus der art: deswegen muß man nur die weiß-rippichen verpflantzen. Jedoch können auch die grün-rippichen wol dienen, daß man sie in suppen oder zum fülsel gebrauche: zu welchem ende, und damit ihr öffters etwas junges haben möget, könnet ihr die aussaat auch wol den sommer über wiederholen: aber starcke rippen zu gewinnen, muß selbige gar zeitig geschehen.

Das erste jahr träget diß gewächs bey uns keinen oder doch nicht guten reiffen saamen, deßwegē man sorge tragen muß es zu überwintern, und zwar bey sehr kalten wintern muß es halb gedecket werden, also daß es oben etwas lufft behalte, und sich nicht abweisse: oder setzet einige pflantzen im keller bey. Man lässet alsdann das folgende jahr ein paar der aller weissesten und breitesten in saamen schiessen, sonder selbige zu bebladen: auch müsset ihr die saat-stengel, weil selbige sehr vollträchtich, an einen pfahl befestigen, damit sie nicht niederschlagen. Dieser art saame, weil er sehr schwammig oder lucker, so muß er nicht allein bey truckner zeit abgenommen, sondern weil er seine feuchtigkeit lang behält, hernach noch einmahl wohl abgetrucknet werden.

In der küchen wird gebraucht 1. Das **kraut** besonders von den rippen geschnitten, gebrühet, alsdann saltz, gewürtz, fleischfett oder heisse butter daran gethan, und eine weile kochen lassen. 2. Die **rippen** allein: solche werden geschälet, darnach gebrühet, in einem siebe oder durchschlage abgetrucknet, in eine schüssel geleget, ein wenig fleischbrühe, saltz, muscaten und pfeffer dazu gethan, alles über einem kohl-feuer mit einander kochen lassen, und zuletzt ein gut theil frische butter (welche jedoch nicht damit kochen, sondern nur darin zergehen muß) hinzu geleget: so ist es ein schmackhafftes gericht. 3. **Gefüllte** Bettekarde machet man also. Nachdem sie gebrühet, so bereitet ein fülsel von eyern, allerhand grünen kräutern, saltz und gewürtz, füllet ein blat nach dem andern an, und wickelt jedes besonder also ablang zusammen: leget sie darnach sämtlich in eine schüssel, giesset

darüber

darüber ein wenig fleischbrühe, stellet es auf eine kohlpfanne, thut dazu frische butter, und lasset es etwas kochen. 4. Es können die ausgeschnittene rippen mit **zucker eingemachet**, auch sonst eben, wie drunten die cardon-stengel, tractiret werden.

### XXVIII. Melde.

Atriplex hortensis alba, & rubra, C. B. I. B. tom. 2 l. 23. Weisse und rothe garten-melde, scheinet fast ein klein geschlecht seyn des hienechst beschriebenen beißkohls, und ist nicht unangenehm in fleischbrühen gekocht, weil sie noch zart, sonderlich die weisse, welche auf gelbe sich ziehet. Man säet sie im frühling mit zunehmenden mond, so wächset sie fort, daß sie innerhalb vierzehen tagen gnugsam zu brauchen: wird aber hernach auch geschwinde alt. Sie will weit von einander und nicht dick gesäet seyn. Des verpflantzens hat sie nicht nöthig, aber wol des wiedens zu zeiten. Es wachsen einige arten der melde wild, sind aber hart, zur speise untüchtig, und also vielmehr aus dem garten zu wieden, als darin zu säen: wiewohl auch die rechte garten-melde bey uns von fürnehmen leuten wenig geachtet, sondern nur, wie imgleichen der weisse Meyer, Blitum album, C. B. an etlichen orten vom bauervolck unter andere kohl-kräuter zum gemüß gekochet wird.

### XXIX. Cardonen.

Cinara spinosa, cujus pediculi esitantur, C. B. Carduus aculeatus, Matth. Scolymus aculeatus, Tab. *Des Cardons.* Spanische Carden oder Cardonen, sind ein sonderlich geschlecht von artschocken, gantz stachlicht, und lang von blättern, davon die frucht klein, und zum essen nicht dienlich: die stengel aber kan man, wenn sie wie die seleri oder endivien geweisset werden, in der küchen wohl brauchen.

Man zeuget sie aus saamen, (welcher dem artschocken-saamen gantz ähnlich, nur daß er spitziger und dünner ist,) aber besser aus absetzlingen, eben auff die art, wie drunten im IV cap. von den rechten artschocken bericht gethan werden wird: wiewol die cardonen so genauer wartung kaum bedürffen. Alldieweil aber die erfahrung bezeuget, daß die abgeweissete stengel der rechten artschocken viel süsser, und viel zärter sind, als der so genanten cardonen: so befleißiget man sich dieser nicht sonderlich mehr, sondern bleibet bey jenen, und zielet sie auf folgende weise.

Erwehlet unter euren artschocken die stärcksten stauden, welche ihre frucht zum allerersten reiff gemacht. Hievon brauchet erst die frucht nach belieben: darnach schneidet den stiel vollends weg biß an die erde, die blätter bindet fein gleich zusammen mit stroh, doch nicht gar zu fest, alsdann bedecket sie mit langem pferde-mist zwo oder drey wochen, damit der hertzkoll inwendig weiß und mürbe werde. Nachgehends kan man derselben mehr also machen, biß an den winter: alsdann müssen die übrigen in den keller gebracht, und in sand biß an die blätter geleget werden, so weissen sie sich auch ab.

Von diesen cardonen nun, oder abgeweisseten artschocken, kan man zweyerley brauchen, den hertzkoll, und die besten stengel um den hertzkoll. Jenen schälet rein ab, werfft ihn in frisch wasser, biß zur mahlzeit: alsdann leget ihn roh in eine schüssel, und auf dem rande saltz mit ingwer und pfeffer vermischt, so isset mans zum gebratens. Die besten stengel aber schneidet fingers lang von einander, schälet die auswendige haut weg, kochet sie mit wasser, biß sie mürbe werden: alsdann machet sie ab mit fleischbrühe, eben wie drunten von der artschocken-frucht soll angezeiget werden. Diese zarte stengel können auch mit zucker condiret werden. Ja fast auf solche art lassen sich auch die starcken stengel der grossen kletten, Lappæ majoris, C. B. welche bey uns wild wächset, zurichten, und schmecken den cardonen nicht sehr ungleich.

## Das IV cap.

## Erzehlung der küchen-früchte.

Unsere bekante küchen-früchte sind nachstehende. Als, 1. Melonen. 2. Gurcken. 3. Kürbis. 4. Citrullen. 5. Bonen. 6. Faselen. 7. Erbsen. 8. Linsen. 9. Erdbeer. 10. Artschocken. 11. Türckisch weitze. 12. Senff. 13. Garten-schwämme.

### I. Melonen.

Alldieweil der melonen-bau fast vor das beste meisterstück der gärtnerey in diesen Nordländern gehalten wird: so ist es billig, daß sie den vorzug haben, und unter den küchen-früchten zu erst beschrieben werden. In Hungarn wachsen sie fast wild, und werden diejenigen, welche nicht gar schöne sind, gantz nicht geachtet, sondern den schweinen vorgeworffen: die besten sind daselbst die wein-melonen. A. Olearius **in seiner persianischen reise-beschreibung** *l. 3 c. 2* meldet, daß sie in der Moscau häuffig und sehr groß und wohlgeschmackt wachsen, und sey ihm daselbst ein schön und süsser melon von einem guten freund verehret worden, der 40 pfund schwer gewesen. In Persien, sonderlich zu Kohm, findet man eine art melonen, so groß und rund als pomerantzen, von vielerley farben schön geflecket, haben zwar einen lieblichen geruch, daher sie auch Schammame genant, und in den händen geruchs halber getragen werden, haben aber nicht so einen lieblichen geschmack, als andere melonen, die man daselbst zucker-süsse findet. Idem *l. 4 c. 34 & l. 5 c. 9.*

Der ursprung gute melonen zu zielen ist, daß man sich vor allen dingen befleißige, auserlesenen saamen zu erlangen durch kundschafft nach Italien, Ungarn, Franckreich, Niederland: auch daß man auffhebe die kernen von den besten und frühzeitigsten melonen, so in seinem eignen garten

wachsen möchten, in denen jahren nemlich, da sie wohl gerathen. Hierneben müsset ihr die arten alle wohl unterscheiden, und absonderlich verwahren, es seyen gemeine grosse, Melo vulgaris, C. B. oder kleine zucker-melonen, Melo rotundus parvus: es seyen glatte oder gebremte, weiß, gelb oder grünliche: auch zugleich achtung geben, welche arten in euerm grunde leicht fortkommen, oder mehrentheils vergehen, oder nicht zeitig reiffen wollen: sintemahl die spaten melonen indem sie reiffen wollen, zu anfang des augusts durch einfallende regen zum öfftern abschmeckend gemächt, und also verderbet werden, daß euer fünffmonatliche mühe vergeblich angewandt.

Nun suchet im bezirck euers gartens einen ort, der vor kalten winden beschirmet sey durch eine maur oder gebäu: denselben umziehet mit einem zaun von stäbeln, latten oder dergleichen, neben einer verschlossenen thür, damit nicht iedweder ohn unterscheid in die melonerie kommen möge.

Ferner machet im mertz-monat ein lang schmall mistbet, wie dasselbe droben im II cap. des II buchs ist angewiesen worden, und alsdann um den vollen mond (Etliche thun die aussaat um den neuen mond, damit sie desto weniger blumen setzen sollen. Dieweil man aber bey den melonen zuförderst auf die grösse der frucht sein absehen hat, als ist mit ihnen vielmehr um den vollen mond zu handeln: sintemahl man die übrigen blumen durch abnehmen leicht verringern kan) stechet den saamen, welcher zuvor etwa zwölff stunden (etliche thuns 24 stunden) wenn man will, in guten wein, malvasier, küh-milch, regen-wasser oder gezuckerten rosen-wasser kan geweichet werden. Es ist bequem, daß man mit einem liegenden geraden stabe einige lange striche, etwan drey oder vier zoll weit von einander, gelinde in das erdreich drucke: nachmahls fasset die finger der einen hand spitz zusammen, und drücket löcher in die striche, auch drey oder vier zoll weit von einander und so tieff, als das halbe erdreich, so über den mist geschüttet: in jedes der gedrucketen löcher leget des saamens ein oder zwey körner, scharret die erde drüber, und klopffet sie sanfft zu. Wofern ihr aber willens seyd, lactucke dazwischen zu säen, um dieselbe zeitig im salat zu essen, so machet die reihen sechs zoll weit von einander: es ist aber besser, ein jedes besonder zu lassen. Ausser dem ist achtung zu geben, weil die erhitzung des mistbets anfangs zu hefftig, daß man den saamen nicht eher steche, biß darin eine temperirte wärme verspüret wird, welches ohngefehr den drittten tag nach der zurüstung geschiehet. Auch haben etliche im brauch, daß sie den gequellten saamen in ein wüllen tüchlein legen, und ihn also an einen warmen ort liegen lassen, bis er keimet: alsdann stechen sie ihn, wohin sie wollen.

Alle nachte, wie auch am tage, wenn es böse wetter ist, müsset ihr das mistbet oder den melonenberg mit holtz-thüren oder rohr-flechten decken. Und wenn dann die aussaat auf itztbemeldte art in allen stücken beschehen, auch das wetter wohl will, so kommen die ersten blätlein in sechs tagen, oder noch eher herfür: und muß man alsdann die jungen pflantzen mit gläsern glocken oder gantzen fenstern und glaßpulten zu decken anfangen, also daß man des tages und zwar bey gutem wetter, durch unterlegung oder durch das thürlein ein wenig lufft hinein lasse. Des nachts leget man über die fenster rohrdecken, welche man des tags wieder davon nimmt. Wofern aber grosse kälte einfiele, muß man eine brustwehr rund um das bett schütten von frischem pferdemist einen fuß dick, und zwar dichte dran: auch nichts öffnen, biß die kälte sich lindert.

Wann sie nun fünff oder sechs tage aus der erden gewest sind, muß man sie rundum anerden mit der besten erde, und darnach wieder mit fenstern decken, als zuvor: auch zuschauen, an welchen stellen zwo pflänzlein aus einem loche auffgangen, von denen nehmet das geringste weg, damit es dem andern am wachsthum nicht hinderlich sey.

Mit dem bedecken fahret so fort, biß sie ins vierte oder fünffte blat gewachsen: alsdann ist es zeit sie zu verpflantzen. Hiezu müsset ihr bereit haben lange bete von mürben und feisten grunde, darin versetzet sie drey fuß weit von einander, und zwar durch hülffe zweer von eisern blech gemachter verpflantzer, die beyde eine weite haben. Mit dem einen hebet so viel erde aus auf dem zubereiteten pflantzbet, als er in sich fassen kan: mit dem andern hebet auf dem mist-bet ein melonenpflänzlein, also daß der mutter grund gantz daran bleibe, und setzet es in das gemachte loch des pflantzbets, nehmet alsdann den drat aus dem versetzer, und öffnet ihn so viel, daß ihr ihn gemählich heraus ziehen könnet, die pflantze aber mit dem erdreich darin bleibe: welche art zu verpflantzen unter allen die bequemste ist. Diese arbeit verrichtet gegen abend, und so es müglich an einem hellen tage. Richtet auch so fort auf einigen schirm von decken, damit die ersten fünff oder sechs tage die neuen pflänzlein im schatten bleiben, und von der sonnen hitze nicht schaden nehmen: bewässert sie auch indessen und saubert sie offters vom aufschlagenden unkraut, damit sie bald erde fassen, und frisch fortwachsen mögen.

Dieweil aber die melonen solche eigenschafft haben, daß die frucht niemahls aus dem hertzkoll oder ersten spitze, sondern allezeit aus den nebenästen herfür wächset: so muß man den wachsthum solcher äste aufs müglichste befordern. Dasselbe geschiehet nun also: Nachdem sie das sechste blat erreichet, so brechet ihnen den hertzkoll mit den fingern säuberlich ab, oder wie es einige im brauch haben, kneipffet ihn mit den nägeln ab,

so setzen

so setzen sie bald äste. Ferner wenn die rancken oder äste vorhanden, so leset die besten unter ihnen aus, und lasset jedem pflantzlein nur einen, oder zweene, die übrigen schneidet weg. Nachdem die früchte herfür kommen, und zeigen sich auf einer rancken zwo junge melonen, so haltet die verlängerung der rancke auf durch abkneipffung der äussersten spitze: sintemahl sie mehr zu zeitigen nicht wol vermag. Deßgleichen gebet achtung auf die falsche blumen, welche keine kölbelein oder junge frucht hinter sich haben, daß ihr dieselben auch abnehmet: und wenn nach der zeit annoch einige neue ästlein oder falsche blumen sich ereignen würden, so fahret mit solcher säuberung fort, und benehmet ihnen dieselbigen.

Sonst ist bey dem wachsthum der melonen noch in acht zu nehmen, 1. Daß man die rancken nicht durch einander wachsen lasse, sondern sie über das bet auf beyden seiten ordentlich ausbreite. 2. Daß man über jedwede eine glaß-glocke, oder über etliche zugleich einige glaß-pulte setze. Von zehn uhr zu morgends biß vier uhr nach mittage könnet ihr die gläser abnehmen, damit die melonen gegen böß gewitter etwas gehärtet werden: gegen abend aber bedecket sie wieder. Desgleichen zu abends, oder bey kaltem wetter, oder wenn man sich hagels besorget, so erfodert es die noth, daß ihr die gläserne mit hiezu verfertigten strohklocken, oder die fenster mit gantzen decken bestülpet, damit sie vom hagel nicht zerschmettert werden. 3. Bey sehr grosser dürre müssen sie an den wurtzeln mit wasser, so an der sonnen etliche stunden gestanden, befeuchtet werden, sonderlich mit angelegten wollenen läplein: die blätter aber und früchte muß man damit verschonen: ja wann die frucht über den halben theil kommen oder einer faust groß worden, so haltet mit der wässerung ein: sintemahl wann die melonen reiffen, je truckner die zeit, je geschmackter sie werden: dann viel regen benimmt ihnen den geruch, safft und farbe, füllet sie dagegen mit wasser, und macht sie untüchtig zum essen. 4. Die frucht, wenn sie etwas erstarcket, muß nicht auf der erden liegen bleiben, damit sie nicht den mistdampff an sich ziehe, oder bey vielem regen-wetter unten anfaule: sondern sie muß auf schieffer oder ziegelsteine geleget werden, als auf welchen sie auch durch verdoppelung der sonnenstrahlen mehr wärme empfindet. 5. Wenn ihr sie wegen besserer zeitigung umwenden wollet, soll solches nicht mit gewalt, noch auff einmahl um und um geschehen, sondern nach gerad: damit der stiel nicht verdrehet, und also die nahrung der frucht entzogen werde. Sonst leiden die wachsenden melonen nicht, daß sie viel betastet werden.

Wenn endlich nun die zeit kommen, daß sie zu reiffen anfangen, so muß man des tags zum wenigsten zweymahl den melonen-garten besuchen: sonst überreiffen sich etliche gar leicht, werden weich und voll wassers, sonderlich die kleinen zucker-melonen. Man erkennet aber, daß die melonen gut seyn abzunehmen, aus folgenden zeichen. 1. Wann es scheinet, daß der knopff sich von dem leibe der frucht ablösen will. 2. Wann die kleine rancke, daran der knopff sitzet, vertrucknet. 3. Wenn die frucht beginnet unten gelb zu werden, und 4. einen geruch zu geben. Die aber täglich mit dergleichen umgehen, haben diese kentniß am gesicht, und wissen sie zu unterscheiden an veränderung der farbe, wann sich eine gelbe zwischen den rippen zeiget.

Nehmet also dann eure melonen ab, nachdem sie reiff werden: jedoch mit nachgesetztem unterscheide. Im fall sie sollen fern versendet werden, so nehmet sie ab, so bald sie zu verändern anfangen, damit sie auf dem wege vollends reiffen. Sollen sie indem gegessen werden, so nehmet sie ab gantz reiff, und weil an einer warmen melonen keine annehmlichkeit, so leget sie in einen eymer mit frischem wasser zur geschwinden abkühlung. Die reiffen, so man etwas länger auffhalten will, leget man auf ein bret in einen kühlen ort, und brauchet sie, nachdem sie mürbe werden: es ist auch gut befunden, daß man ihnen vorher einen riß der länge nach mit einem messer giebet.

Man lässet im abnehmen einer jeden melone ihren knopff, daran der stiel sitzet, mit zwey oder drey blättern zur zierde: sintemahl wenn ihr der knopff genommen wird, so verriechet sie, wie ein faß wein, welches spundloß lieget. Wenn auch im august viel regen einfallen, und es scheinet, daß deßwegen die spätesten melonen nicht zur reiffung kommen würden: so brechet sie lieber, und leget sie in erbs-stroh, darinn sie können vollends abreiffen.

Schließlich will ich hiebey fügen die zeichen, daraus man eine vollkommene melone erkennen kan: derselben sind sieben: 1. Sie muß nicht zu unreiff noch zu reiff seyn. 2. Sie muß volle nahrung gehabt haben, und an einer lebhafften starcken pflantze gewachsen seyn. 3. Sie muß dennoch nicht durch hefftige hitze zu einer gar zu schnellen reiffung getrieben seyn. 4. Sie muß haben einen kurtzen dicken stiel. 5. Sie muß seyn schwer in der hand, 6. Nicht weich, sondern härtlich im drücken, 7. Inwendig aber trucken und röthlich.

## II. Gurcken.

Cucumis sativus vulgaris, C. B. Cucumis, Tab. sativus, Matth. sativus & esculentus, Lob. vulgaris, Dod. viridis, I. B. tom. 2 l. 16. *Des Concombres*. Gemeine gurcken oder kukumern, sind grün oder weiß, ablang oder krum, glatt oder rauch: und wann die frucht reiffet, so wird sie gelb. Die weissen sind etwas truckner, und haben daher den vorzug. Es gehören auch hieher:

Cucumis sativus major, C. B. Cucumis Turcicus, Fuch. ex Hispanico semine natus, Tab. Grosse lange gurcken, spanische gurcken. Diese haben eine grössere und schönere frucht, sind nicht krum, sondern gerade, bißweilen eine halbe elle lang: von farben grün oder gantz durch und durch weiß: von schmack besser, oder doch nicht geringer, als die gemeinen.

Cucumis flexuosus, C. B. Cucumis longus, Matth. oblongus, Dod. longissimus, I. B. anguina, Tab. flexuosus sive anguinus, Lob. Schlangen-gurcken. Diese haben schärffere und rauhere blätter: die frucht ist auch ziemlich lang, aber allezeit krum gebogen und fleckicht wie eine schlange: wiewohl sie bey uns ungemein sind. Ihren bauch und dicke haben sie am ende, also daß sie bey der rancke am spitzesten erscheinen.

Ihre aussaat belangend, selbige geschiehet zwey oder drey mahl, und zwar die letzte auf Johannis, damit sie nicht alle zugleich die reiffung erlangen: oder wenn die eine aussaat vergienge, dennoch die andere gerathe. Man kan sie anfangs mit den melonen zugleich aufs mistbet säen um den vollen mond, und den saamen vorher, wenn man will in süssen wasser oder kühmilch weichen, und zwar so lange biß er keimen will. Es halten etliche dafür, daß wenn diese milch vorher warm gemacht werde, die frucht alsdenn viel schmackhaffter werden solle. Um Georgii, auch im vollen mondschein ist die beste zeit sie zu verpflantzen, und kömmet ihre abwartung mit den melonen gutentheils überein: jedoch können sie die kälte etwas besser ertragen, bedürffen auch keiner so genauen säuberung der unnützen rancken und falschen blumen nicht: hergegen erfodern sie vielmehr befeuchtigung, als die melonen, und ist gut, daß man sie offt, biß sie herfür kommen, begiesse, insonderheit wenn die zeit eine weil trucken und dörr ist gewesen. Unde proverbium: Augetur veluti Cucumis regione madente.

Von dem abnehmen der gurcken ist bekant, daß solches geschehen müsse, ehe sie groß und gelb werden, wofern sie dem munde angenehm seyn sollen. Zum saamen aber lasset einige bald von denen ersten früchten, die schön weiß und lang seyn, liegen so lange biß sie an dem kraut gantz mürbe und gelb werden. Schneidet sie alsdann auff, trucknet den saamen wohl an der lufft, und verschliesset ihn mit fleiß, daß er von den mäusen nicht gefressen werde. Wie die gurcken mit saltzwasser, dill oder fenchel und weinlaub einzumachen, ist gnugsam bekant: es ist aber eine andere und künstlichere art, welche sich also verhält. Nehmet die gurcken ab, wenn sie noch gantz klein, und etwas grösser als haselnüsse sind, waschet sie rein, und leget sie in ein sieb, damit sie wohl trucken werden. Darnach menget saltz und grob-gestossenen pfeffer unter einander, thut hinzu muscatenblumen, neglein, gantzen pfeffer, lorbeerblätter, meerettig-scheiben, und dille: leget eine lage von dieser materie unten, darauf eine lage gurcken, und wechselt damit ab, biß das glas voll ist. Darnach giesset scharffen und etwas abgesottenen weineßig drauff, und beschweret den deckel: so werden sie nicht allein gut von schmack, sondern dauren ein gantzes jahr.

## III. Kürbis.

Die fremden sind von gestalt ähnlich einer flaschen, einer trompeten, einem stern, einer birne, einer quitten, einer citronen, oder pomerantzen, einer zucker-melone und dergleichen dingen mehr. Die gemeinen aber sind bey uns groß oder klein, rund oder länglicht, glatt oder wartzig: anfangs grün, zuletzt weiß, oder gelb, oder fleckigt. Als,

Cucurbita major sessilis flore albo, C. B. Grosser platrunder kürbis mit weissen blumen. Cucurbita latior, Dod. folio molli, flore albo, I. B. tom. 2 l. 16. sessilis, Matth. ep. Zucha rotunda, Anguill. *Des Courges, ou Callebasses.*

Cucurbita major rotunda flore luteo, folio aspero, C. B. Grosser runder kürbis mit gelben blumen und rauhen blättern. Cucurbita Indica, Matth. Indica major & minor, Tab. foliis asperis, sive Zucha flore luteo, I. B. Pepo major rotundus, flore luteo, folio aspero, P. Hermann. Cat. H. A.

Cucurbita oblonga flore albo, folio molli, C. B. Lange oder trompeten-kürbis. Cucurbita longior, Dod. longa, Tab. tubaria, quorundam. Cucurbita sive Zuccha omnium maxima anguina, Lob. longa folio molli flore albo, I. B.

Cucurbita lagenaria, flore albo, folio molli, C. B. Flaschen-kürbis mit weichen blättern. Cucurbita lagenaria, Lob. I. B lagenaria major & minor, Tab. prior, Dod. Dantur colore toto viridi, toto albo, viridi & albo medio.

Cucurbita capitata, C. B. & Tab. Kopff-kürbis. Cucurbita stellata sive sessilis, Cam. clypeiformis, I. B.

Cucurbita verrucosa, C. B. & I. B. Wartzen-kürbis. Quibus addantur sequentes: Cucurbita caseiformis, cydoniformis, citriformis, aurantiformis, limoniformis, spongifera, compressa, clypeata, & similes.

Sintemahl die kürbis so wol an blättern, als an der frucht stärcker und grösser sind, denn die melonen und gurcken: so erfordern sie auch weniger mühe, zu ihrem bau. Jedoch, wenn man damit eilet, kan man die kernen auch ins mistbett stechen, und hernach verpflantzen: aber es ist genug, wann ihr dazu ein gut gemistetes und etwas feuchtes land erwehlet, und zwar an einer seiten eures gartens, da sie raum gnug haben sich auszubreiten. In dasselbe drücket löcher ziemlich weit von einander, und stechet die ein paar stunden eingeweichte kernen (in süsser milch oder honigwasser)

wasser) um den vollen mond im april also, daß die spitzen unten kommen, oder vielmehr leget sie plat nieder, wie droben von der aussaat derer grossen saamen gelehret worden, und klopffet die erde drüber zu.

Wenn sie aufgehen, und im fortwachsen noch zu dichte stehen möchten, so verziehet hin und her die kleinsten also, daß die übrigen stärcksten bey zwo ellen weit von einander stehen bleiben: umleget auch eine jedwede mit etwas kurtzen kühmist ohn stroh, und begiesset sie im mangel des regens mit grossem fleiß, dieweil ohne viel feuchtigkeit sie nicht fortzubringen. Nachdem sie nun anfangen zu blühen, so fallen die ersten grossen blumen in drey tagen ohngefehr, sonder frucht ab: alsdann erscheinen andere, die etwas kleiner sind, und die frucht zugleich hinter sich haben, die lässet man fortwachsen: wären aber unter diesen letztern auch einige falschen, so kan man sie in zeiten wegnehmen. Und ob wol einige die kürbisse an geländern zu sparung des raums oder zierde wegen aufziehen, so giebt es doch die erfahrung, daß diejenige, so auf dem erdreich liegen, viel schwerer und besser sind, als die hangende. Diese mühe ist dabey, daß man die liegende allgemach gegen die sonne umkehren muß, damit die farbe der frucht allenthalben gleich werde. Jedoch hat es mit flaschen- und schlangen-kürbissen eine andere beschaffenheit, als welche auf der erden nicht fortkommen können, sondern müssen an gelender gesetzet, auch von übrigen rancken wol gesäubert werden.

Wenn die kürbisse recht reiff sind, schneidet man sie mit dem stiel ab, und leget sie auf bretter in einen temperirten ort, also daß sie nicht an einander rühren: den saamen hebet man auf, wenn sie zur speise nach gerad verbrauchet werden. Und zwar die grossen kürbis werden nur zum gemüse mit milch, butter und ein wenig pfeffer, wie bekant, gekochet: die kleinen siernen-kürbis aber, weil sie noch jung sind, lassen sich auf zweyerley art zurichten. Erstlich also: man spaltet sie zwey oder drey mahl von einander, und schneidet beydes die auswendige schale, und das kernhauß hinweg. Das übrige siedet man so gantz mit wasser ab, biß es mürbe: alsdann giesset das wasser davon, und hergegen eine gute fleischbrühe daran, würtzet es ab, und richtet also die gantzen schnitte ohn zerbrochen an. Zum andern, kan man die also zugerichtete rohe schnitte mit butter und gewürtz in eine pastet setzen, und wie gebräuchlich im ofen gar machen.

## IV. Citrullen.

Anguria Citrullus dicta, C. B. Anguria, Matth. Dod. Citrullus, Tab. Officinarum, Lob. folio Colocynthidis secto, semine nigro, quibusdam Anguria, I. B. tom. 3 l. 16. Cucumer vel Cucumis citrullus, Fuch. *Des Citrouilles.* Citrullen haben mit den kürbissen einerley wartung, derhalben unnöthig das, was jetzund nur geschrieben worden, zu wiederholen. Sonst achtet man derselben hierzu lande wenig, weil sie bey weiten so lieblich nicht, als die melonen. In den hitzigen ländern werden dieselbe offt zur abkühlung, auch wol in fiebern, daß die krancken den rohen safft aus ihrem fleisch saugen, gebrauchet. Die frucht ist grün, der saame schwartz, röthlich oder aschfarbe. In einem weitzen-hauffen kan die frucht zween monat lang erhalten werden. Die Frantzosen, wenn sie in menge vorhanden, brauchen sie unter andern auch also: sie zerschneiden, und kochen sie zu einem gemüse mit brunnenwasser: darnach seigen sie das wasser rein davon, das hinterstellige citrullen-fleisch aber mischen sie unter mehl, und backen brod daraus, welches davon schön gelb und schmackhafftig wird, auch gesund den Hecticis, und denen, die einer erfrischung benöthiget. Den citrullen-saamen zehlen die apothecker auch mit unter die 4 grosse kühlende saamen, zu den emulsionen oder lactaden.

## V. Bonen.

Faba, C. B. & Matth. Faba major recentiorum, Lob. Faba, Cyamos leguminosa, I. B. tom. 2 l. 17. Boona sive Phaselus major, Dod. *Des Féves.* Grosse bonen, garten-bonen, zum unterscheid derer, so auf dem felde gebauet werden. Diese erfordern kein hohes sandiges, sondern ein niedriges gutes erdreich, so vor winters schön umgearbeitet, und vom unkraut gereiniget sey. Man kan zum versuch einige derselben gantz frühzeitig stechen, ob sie vielleicht fortkommen möchten: die gröste aussaat aber sparet, biß der winter-frost gantz vorbey. Der saame muß ein paar stunden in mist-wasser eingeweichet werden, damit er wol aufschwelle: alsdann um das erste viertel des monds stechet ihn mit dem pflantzer reihen-weise, einen halben fuß oder etwas mehr von einander. Und diese aussaat muß mit fleiß nach gerader linie geschehen, damit man bey ihrem wachsthum sie bequem und ohn zertreten wieden und saubern könne.

Erwehlet etliche rücken dazu, daß man die bonen davon grün esse, und nicht ohn unterscheid von allen breche, sondern die übrigen zum saamen wachsen lasse. Wann nun von einigen stauden alle schoten abgebrochen, so schneidet sie an der erden ab, damit sie wieder junge zweige setzen, und im herbst, wo müglich, noch eins frucht bringen. Den samen belangend, derselbe muß am kraut wol trucknen, so lange biß die schoten und der stiel gantz schwartz werden: alsdann an einem warmen tage samlet sie ein und klopffet sie aus.

Die asche von bonenstroh hat wol andern guten nutz: man thut aber vor seinen garten besser, daß man es nicht lässet verbrennen, sondern mischet es unter den mist, ihn damit zu verbessern.

Ja wenn man ein erdreich wol verbessern will, so säe man bonen drauf: und wann dieselben anfangen zu verblühen, so grabe man erde und bonen durch einander, ohn ansehung des verlusts, sintemahl diese art zu bemisten ist die fürtrefflichste verbesserung.

## VI. Phaselen.

Phaseolus major seu Smilax hortensis, C. B. Phaseolus vulgaris, Lob. Clus. Smilax hortensis, Trag. Matth. Tab. Fuch. I. B. tom. 2 l. 17. *Féves de Haricot ou Calicot, Féves Rottes.* Phaselen oder steigbonen, sind von farben mancherley: man hält aber in der küche am meisten auf die weissen, welche insgemein türckische, oder welsche, oder schminck-bonen genennet werden. Von andern arten ist droben l. 2 c. 6 bericht ertheilet.

Diese bedürffen nicht einen so starcken grund, wie die gemeine bonen, davon kurtz zuvor gemeldet worden, sondern vergnügen sich mit einem etwas leichtern, jedoch nicht gantz magern. Derowegen im april, oder gar im anfang des mäymonats allererst, um das erste viertel stechet sie in guter ordnung nur vier reigen auf einen rücken, damit sie nachmahls, wenn sie erwachsen, desto bequemer können gestäbelt werden. Einige machen häuflein von gutem erdreich, einen fuß lang von einander, und stechen in jedes drey oder vier saamen zugleich. Und dieweil sie sehr hoch zu steigen pflegen, muß man dazu einen platz erwehlen an der seite, damit sie mit ihrem schatten den andern gewächsen keine verhinderung machen: jedoch erfordern sie auch einen geraumen ort, und frische lufft.

Wann die frucht sich zeiget, so sondert etliche ab um frisch zu essen: die andern trucken zu gebrauchen, und zum saamen. Im abbrechen muß man sich vorsehen, daß man den stengel nicht verderbe, damit er noch ferner über sich steigen und frucht bringen möge. Die schoten, so trucken werden, nehmet nach gerade ab: sonst wann sie überreiffen, fallen die bonen aus: oder so regenwetter einfällt, werden die schelffen weich und klebrich, also daß sie mit den bonen zusammen backen, und verschimmeln.

In der küchen brauchet man die gantze schoten, weil sie noch jung und mürbe. Und zwar schneidet man die spitzen ab, ziehet die fasern auf beyden seiten herunter, schneidet sie in stücke, und kochet sie in wasser wol ab. Solche gekochte schelffen nun können 1. Wie ein salat zubereitet werden. 2. In ihrer eigenen brühe, also daß man zwiebeln, petersilge, thymian oder majoran dran schneidet, machet sie ab mit butter und saltz, und bestreuets mit inguer. 3. Oder giesset das wasser davon, und bratet sie in einer pfanne mit butter und gewürtz. Die reiffe bonen aber werden wie erbsen zu einem gemüse gekochet, mit süsser milch, butter und saltz verbessert: oder werden auch gantz gelassen.

## VII. Erbsen.

Pisum hortense majus, C. B. Runte stabelerbsen. Pisum majus, Matth. vulgatius majus, Lob. minus, Dod. *Des Pois.* Huc pertinet Pisum præcox, früherbsen, quoniam citius reliquis ad maturitatem pervenit, adjuvante præcoci satione; dieweil sie wegen früher aussaat zeitiger reiffen.

Pisum majus quadratum, C. B. Eckige stabel-erbsen. Fructus exsiccatione anguloſi fiunt. Pisum majus, Dod. quadratum Plinii, Lob. ic. Tab. magnum peregrinum, Eyst. Pisa Italica grandia, Cam.

Pisum leptolobum. Dünschälige erbsen, erbsen ohne schalen, zuckerschoten. Pisa sine cortice duriore, C. B. Pisa leptoloba, quæ simul cum folliculis comeduntur.

Pisum umbellatum, C. B. Traubel-erbsen. Quoniam siliquæ racematim dependent, weil die schoten an denselben klumpenweise hangen. Pisum proliferum, Tab. erectius comosum, I. B. tom. 2 l. 17. Pisorum primum genus, Trag.

Pisum arvense, C. B. Feld-erbsen, gehören auf den acker, davon l. 6 c. 5, sind von farben insgemein bey uns gelb, oder weißlicht, zuweilen graulicht, blaulicht oder schwartz: insonderheit ist angenehm diejenige art, welche ihre grünliche farbe behalten, wann sie schon trucken werden: dienen deswegen zur zier an einige speisen im winter, und bey mangel der frischen.

Man hat befunden, daß ein guter starcker grund den erbsen zur grösse sehr beförderlich sey, selbige kochen sich aber nicht so gut, als die im sandigen erdreich gebauet werden: so hilfft auch leichter sandgrund den früherbsen trefflich fort, sonderlich wenn sie zugleich an einem hügel oder andern gegen den mittag erhabenen ort gestochen werden.

Die kleine gemeine erbsen werden ohne ordnung gesäet, davon ietzund ein mehrers nicht: die grossen aber entweder reihen weise, damit hernach das wieden ohne schaden geschehen möge: oder hauffen-weise also, daß ihr mit dem pflantzer löcher machet einen guten fuß weit von einander, und in iedes fünff oder sechs erbsen leget, so behaltet ihr nachmahls zum wieden und abbrechen guten raum, wiewol dennoch die reihen-weise zu stechen, die beste.

Die zeit früh-erbsen zu säen ist, so bald die gröste kälte vorbey: die andern nachwerts. Nicht im neumond, sondern um das erste viertel gegen den vollen mond: auch nicht mit abnehmenden mond, weil sie alsdann zum kochen nicht so dienlich werden. Auch ist nöthig, ihrer anfangs mit decken abzuwarten: und wann sie herfür kommen, offters zu wieden, dieweil ihr wachsthum zu befördern, kein besser mittel. Von der stunde der aussaat hat man einen alten wahn, daß es soll

seyn

seyn neun, zehen oder eilff uhr vormittage: denn sagen sie, je mehr es schläget, je mehr erbsen in einer schoten.

Sie sollen nicht zu zeitig bereifert werden, sondern allererst wann sie so weit erwachsen, daß sie anfangen sich anzuhencken. Dann setzet eine reihe reiser zwischen zwo reihen erbsen, so hengen sie sich von beyden seiten an, und lassen einen offnen durchgang. Sind die erbsen aber hauffenweise gesäet, so stechet die reiser neben dem hauffen. Es ist auch nützlicher, die aussaat der reiser-erbsen also anzustellen, daß ihre rücken nicht an einander hangen, sondern zwischen zween einer frey sey, oder mit obgemeldten küchen-wurtzeln besäet, damit die lufft desto freyer durch die erbsen gehen könne, und sie nicht ersticken.

Nehmet auch nicht ohn unterscheid von allen, sondern erwehlet etliche rücken grün zu essen: und lasset die schoten nicht durch unbescheidne hände samlen, sondern welche die stiel mit gedult und ohne schaden abschneiden, damit das gantze gewächs lang daure, und alle früchte von sich gebe, welche es zu geben von natur kräfftig ist.

Dieselben, so man aufs künfftige jahr zur aussaat brauchen will, müssen von den besten seyn. Derowegen wann entweder die jahrgänge, oder das erdreich verhindert, daß sie ihre vollkommenheit nicht alle erlangen, so muß man nur die schoten auslesen, welche ihre erbsen gantz scheinbar zeigen, und uneben sind: die glatten aber dienen zur saat nicht, sondern gehören in die küche. Solch abnehmen zum saamen soll eben um das erste viertel, wie oben bey der aussaat, oder etwas näher zum vollen mond, verrichtet werden.

Pisa gratiosa Babeili, Erweten van Gratie, sind im jahr 1659 den 22 august bekant und gemein gemacht worden durch Jan Babel Adrians bürgern im Haag, als eine sonderbare art von grossen erbsen, welcher auch davon den saamen öffentlich verkaufft, und ihre eigenschafft in einer gedruckten schrifft heraus geben. Das sonderbare an ihnen ist, daß sie keiner stäblein benöthiget, sonder kurtz an der erden wachsen, und dennoch viel frucht tragen, welche ist ohn pergament, groß und etwas runtzelich, gut vom schmack und nahrung.

## VIII. Garten-linsen.

Lens vulgaris, C. B. Kleine linsen gehören auf den acker. Lens major, C. B. Lens, Matth. Lob. I. B. tom. 2 l. 17. Italica, Cam. sativus & Lenticulæ alterum genus, Trag. *Des Lentilles.* Grosse garten-linsen werden, jedoch bey uns wenig, in gärten gebauet. Sie lieben ein sandig erdreich, wol gearbeitet: und wenn dasselbe vor winters schon einmahl umgraben, so gerathen sie viel schöner. Die zeit der aussaat ist ihnen mit den erbsen oder wicken gemein. Wenn sie reiff sind, bindet man sie in bündlein, und bey warmen sonnen-schein klopffet man sie aus.

Zur speise brauchet man sie mehrentheils nur um veränderung willen, und noch dazu nur selten, weil sie übel zu verdauen sind, und nicht die beste nahrung geben: erfüllen das haupt mit groben dünsten und bringen schwere träume, fügen den melancholischen nicht geringen schaden zu. Sie werden aber vorher in wasser gesotten, jedoch daß sie gantz bleiben: nachmahls machet man sie ab mit rindfleischbrühe, oder auf eine andere art.

## IX. Garten-erdbeer.

Fragaria vulgaris, C. B. Fragaria ferens fraga rubra, I. B. tom. 2 l. 17. *Des Fraises.* Gemeine erdbeer wachsen in unsern wäldern häuffig, sind aber klein, und werden gröſſer, wenn sie in die gärten kommen und besser gewartet werden. Solches wird nun durch versetzung der pflantzen am füglichsten verrichtet, also daß selbige aus dem walde mit den anhangenden erdklumpffen genommen werden: jedoch kan ihre fortpflantzung, wiewol langsamer, durch den saamen auch geschehen, welcher nemlich erscheinet in dem wasser, damit man sie abzuspülen pfleget, ehe man sie auf die tafel giebet. Solch wasser mit dem kleinen saamen giesset auf einen sandigen ort in euren garten, sintemahl derselbe ihnen besser beliebet als ein starcker grund, so werden sie zu behöriger zeit sich schon erzeigen: wachsen sie das erste jahr nicht aus, so kommen sie doch das andere.

Kan man aber aus einem garten gute pflantzen von den grossen rothen, oder von den weissen, Fragaria fructu albo, C. B. ferens fraga alba, I. B. Fragum album, Tab. Fraga candida, Trag. habhafft werden, so hat man weniger mühe: und besetzet alsdann damit gantze rücken, vier reihen auf einen rücken. Die beste pflantzung ist, daß man nach Jacobi, zween oder drey tage nach dem vollen licht nimmt die lange absetzlinge, welche die alten pflantzen bey den wurtzeln den sommer über gemacht haben, und formiret daraus junge pflänzlein.

Wenn man recht schöne erdbeer haben will, so muß man sie 1. Wol arbeiten und wieden. 2. Bey jede pflantze einen kleinen stock setzen, und die aufwachsende stengel dran binden, damit die frucht nicht auf der erden liege. 3. Die absetzlinge an der wurtzel alle weg schneiden, biß die frucht reiff ist: alsdann kan man sie zur verpflantzung auslauffen lassen.

Ferner ist zu mercken, daß man jährlich etliche neue bette mache, und die vergehen lasse, welche älter als vier oder fünff jahr sind: weil sie beginnen an grösse und gütigkeit alsdann abzunehmen. Auch ist es gut, daß man kurtz vor den grossen frösten die blätter ihnen abschneide, und sie mit kurtzem mist belege, dadurch sie sehr verbessert werden, und zeitiger tragen.

Erdbeer im herbst zu haben, geschiehet also:

Man

Man schneidet ihnen die ersten blumen, die sie herfür bringen, hinweg, und lässet sie nicht frucht tragen, so geben sie nach der zeit andere herfür, welcher frucht späte reiff wird.

## X. Artschocken.

Dieses edlen küchen-gewächses haben wir dreyerley gattung. Die grosse englische. Cinara maxima Anglica, C. B. & Lob. ic. Scolymus major, Tab. Scolymus seu Cinara maxima, Eyst. Carduus sive Scolymus maximus non spinosus, I. B. tom. 3 l. 25. *Des Artichaux.*

Darnach die gemeine glatten, Cinara hortensis foliis non aculeatis, C. B. Cinara, Eyst. Carduus non aculeatus, Matth. Scolymus non aculeatus, Tab. Carduus sive Scolymus sativus non spinosus, I. B.

Und die gemeine stachlichen, Cinara hortensis aculeata, C.B. Scolymus, Trag. Lob. Dioscoridis, Clus. Carduus hortensis foliis spinosis, Cast. Cardus sive Scolymus sativus spinosus, I. B. Welche beyde letzte arten kleiner, als die erste.

Auch zeiget sich ein unterscheid an der farbe der frucht, welche entweder braun, oder grünlicht. Den vorzug haben die grossen englischen, nechst denen sind die gemeine grünen ohne stachel, die gemeine braunen mit stacheln sind die geringsten.

Man muß zum bau der artschocken einen platz erwehlen, der gegen der sonnen gelegen, und wo müglich, gegen norden etwas beschirmet sey: der grund muß knie-tieff aufgehackt, gereiniget und mit altem mist und aschen (welche sie sehr lieben und viel freudiger dabey aufwachsen; dahero auch etliche wollen, daß diese frucht ihren namen Cinara, à cineribus herbekommen) wol vermischet werden. Auf solchen pflantzet im may um den vollen mond bewurtzelte schosse oder encken von alten artschocken abgenommen, etwan drey fuß von einander, so bringen sie gegen den herbst ihre frucht, und kommet ihr also geschwinde zu artschocken.

Wofern aber dergleichen encken oder absetzlinge nicht zu erlangen, könnet ihrs durch den saamen eben wol, doch etwas langsamer verrichten, folgender gestalt. Zu ende des mertzens oder bey antretendem april, gegen den vollen mond, stechet die kernen, welche die nacht über in süssem wasser geweichet, mit der spitze über sich in ein wol zubereitetes erdreich, und wartet ihrer mit wieden nachgehends wohl ab, so erwachsen sie dermassen, daß sie bißweilen noch das erste jahr frucht tragen. Wenn die frucht verbraucht, schneidet man den stengel an der erden weg, und gegen winters schüttet man erde in einen keller, pflantzet sie hinein, den frühling setzet man sie wieder in den garten drey fuß von einander: da werden sie so starck, daß man folgenden winter sie alle aus zu heben nicht bedarff, sondern lässet ein theil davon im garten stehen, und machet sie nur kurtz vor den ersten starcken frost mit mist ein, wie folget.

Erstlich schneidet man das gewächse ab biß einen halben fuß hoch von der erde, nimmt darnach zusammen die übrigen blätter, und bindet sie, wie man pfleget die endivien zu weissen: ferner behauffelt man sie über die helffte an mit erde, und darüber etwas pferde-mist: so wird ihnen der frost, noch regen nicht leicht schaden.

Wenn sie nun also theils im garten, theils im keller überwintert, und bey der erde encken gesetzet, so machet unten umher die erde etwas loß, nehmet im may um den vollen mond die schösse alle weg, suchet die besten aus, und verpflantzet sie, so bekommet ihr neue stöcke die menge ohne hülffe des saamens. Denn ob gleich diß gewächs in unsern gärten gemein, bringet es doch keinen saamen, ob es gleich blühet, und müssen wir denselben anderwerts her verschreiben; der beste kommt aus Italien, wann er gut, muß er groß, schwer und gesprängt seyn: der spitzige dünne ist gemeiniglich nicht gut.

Noch ist zu mercken, daß bey ausgang des winters die entdeckung der artschocken im garten nicht zugleich auff einmahl, sondern alle vier tage in etwas geschehe, damit sie der lufft allmählich wieder gewohnen. Den langen mist nehmt alsdann weg, den kurtzen aber grabet zwischen die pflantzen unter. Im sommer brauchen sie keine sonderliche wartung, dann sie die hitze sehr wohl ertragen können, doch muß man bey den stöcken bißweilen, wann es regnen will, die erde aufluckern, und vom unkraut saubern.

In der küchen brauchet man insgemein die gantze frucht, wenn sie nunmehr vollkommen, also daß sie in wasser mürbe gesotten, mit hüner, rindfleisch, oder erbs-brühe, neben butter, saltz und gewürtz abgemacht werde. Wo man aber der artschocken die menge hat, schneidet man nur die böden, als das beste theil heraus, und richtet sie zu entweder wie itzund gemeldet, oder man bratet sie in butter, ingber und saltz darüber streuend. Von einigen werden diese böden auch roh mit saltz und pfeffer genossen. Pasteten davon zu machen, geschiehet also: man siedet vorher etliche stück artschocken mürbe, und lässet sie erkalten. Darnach nehmet die gröste oder ansehnlichste, beuget die schelffen von einander, hebet behende die unzeitige blume bis auf den boden heraus, und werffet sie weg: die artschocke aber selbst setzet in eine pastet und von den übrigen leget nichts als die böden mit hinein: ferner thut hinzu butter, gewürtz, und eine zubereitete gute brühe, und lasset es backen.

Die art und weise, aus den artschocken carden oder cardonen zu ziehen, davon die zarten stengel der küche zu nutz kommen, ist droben im III cap. n. 29 allbereits angezeiget worden.

XI. Tür-

## XI. Türckischer weitze.

Frumentum Indicum Mays dictum, C. B. Frumentum Indicum, Matth. Turcicum, Dod. Milium Indicum Plinianum, Lob. Triticum Indicum s. Peruvianum album longum, I. B. tom. 2 l. 18. Türckisch oder vielmehr indianisch weitzen, weil er nicht aus der Türckey, sondern aus dem mitternächtigen theil Americæ anfanglich in Europa ankommen: und zwar allererst nach erfindung selbiger neuen welt, daher die alten scribenten dessen keine meldung thun. Die Indianer nennen ihn Mehiz oder Mays. Es ist ein sehr fruchtbar gewächs, also daß in Indien aus einem korn tausend und drüber wachsen. Weil er also aus warmen ländern zu uns gebracht worden, erfodert er ein gut und der sonnen wol gelegenes erdreich, mag auch nicht frost, noch harten reiff vertragen.

Die körner werden im april mit wachsenden mond gestochen, so pflegen die saamkolben im september zu reiffen, von farben weiß, gelb, roth oder braun. Die stengel sind groß und rund, am geschmack gantz süß, so lang sie grün und safftig. Die körner werden von den Indianern zu mehl gemacht, und brodt daraus gebacken: hie zu lande achtet man des nicht groß, jedoch wird bißweilen das mehl mit milch und butter zu einem gemüß zubereitet, welches zwar von schmack angenehm, und süßlich, aber nicht ohne zähe und stopffende schleimigkeit ist. Die americanische medici kochen mit wasser eine Tisane daraus für die krancken, welche sie Atole nennen.

## XII. Senff.

Sinapi rapi folio, C. B. Sinapi primum, Matth. album, Cam. sativum prius, Dod. sativum Erucæ aut Rapi folio, Lob. Weisser senff.

Sinapi apii folio, C. B. Sinapi alterum, Matth. primum, Fuch. sativum alterum, Dod. luteum sativum alterum, Trag. Schwartzer senff.

Sie sind beyderseits von der farbe des saamens also genennet: wiewol jener mehr gelb als weiß, dieser mehr braun als schwartz ist. Beyderley saamen säet man im frühling, mit wachsendem mond, so wird der saame gegen den herbst reiff: welcher denn fleißig so wohl zum brauch, als zur künfftigen aussaat, muß gesamlet werden.

Der küchen-gebrauch ist gnug bekant, wie davon mit most oder eßig eine gemeine mostarde oder tuncke verfertiget werde: in Welschland aber verkaufft man auf den apothecken eine sonderliche mostarde, welche also zugerichtet, über die massen angenehm und gesund ist. Nehmt quitten-conserve fünff pfund, eingemachte pomerantzen-schalen drey pfund und achtzehn loth, eingemacht citronat zwey und ein halb pfund, verscheumten honig ein pfund und sechs loth, zerstossen und in wein 24 stunden lang gebeitzten senff sechs loth, gestossen grosse cardamom, zimmet, moschaten-nüs, ingber und negelein iedes ein quent. Die conserve und conditen kochet erst zusammen in dem verscheumten honig: darnach giesset den senff hinzu, und rührets wohl um. Endlich schüttet das gewürtz hinzu, und bringet alles in form eines dicken honigs.

## XIII. Garten-schwämme.

Zum beschluß dieses capitels soll die materie von garten-schwämmen angehänget werden. Fungus ist ein gemeiner name, und begreifft in sich allerley erdschwämme, unter welchen etliche gifftig und zur speise undienlich, Fungi non vesci, davon geschiehet drunten lib. VI. cap. IV. meldung: andere sind nützlich und zur speise dienlich, Fungi vesci, davon an diesem orte. Und wiewohl der nützlichen verschiedene arten, als morcheln, reitscher, pültzen, pfifferlinge, bocksbart, und dergleichen in den wäldern gnugsam auffwachsen und zu marckte gebracht werden: jedoch hat menschlicher fürwitz einige getrieben auf ein mittel zu dencken, wie man auch garten-schwämme in menge und nach belieben zielen könte. Solches aber ist insonderheit von denen schwämmen zu verstehen, welche bey Casp. Bauhino heissen Fungi pileolo lato orbiculari candicante, und beym Clusio Fungi esculenti octavum genus. Sie sind oben her weiß und glat, unten röthlich und gestreifft: auch dabey härtlich, und von gutem geruch. Und wiewol die Frantzosen fast alle Fungos nennen Des Champignons, so legen sie dennoch diesen schwämmen insonderheit sothanen namen zu, oder sagen mit einem zusatz Champignons de Jardin, garten-schwämme, weil diese art allein, oder doch gemeiniglich, auf denen ordinaren mistbeten in dem küchengarten aufzuschlagen pflegen. Ihre beste lesung ist, wan sie noch in knöpffen, und sich nicht auffgethan haben: Wann sie ein wenig zu verwelcken, oder würmicht sehen, taugen sie nicht mehr.

Ich will hievon des frantzösischen gärtners unterricht aus der 7 abtheilung seines 2 tractats anführen, da er also lehret: Man bereitet ein mistbet zu von maul-thier oder esels-mist, und schüttet darüber vier finger hoch traß oder mist-erde, das ist solchen mist, welcher auf dem hochbet allbereit zu erde worden. Nachdem nun die hitze des bets die ersten drey tage vergangen, so werffet zu desto schnellern wachsthum drauff alle abnschitte der schwämme, die in der küche zugerichtet werden, deßgleichen die untüchtige, oder von würmen angefressene: auch das wasser, darin die schwämme abgewaschen oder gekochet worden, giesset man auf das bet: so wird dasselbe in kurtzer zeit anfangen gute schwämme zu tragen. Solch schwambet könnet ihr um die schwam-zeit zurüsten, nachmahls zwey oder drey jahr nützen, und auch von demselben andere mehr anrichten. Die melonenberge vermögen dergleichen zu thun, sonderlich wenn man das spühl- und koch-wasser von schwämmen darauff giesset.

Man kan auch im winter dergleichen frische Champignons haben, und bereitet man dazu lange gantz zugespitzte bete, sechs oder mehr fuß hoch, von dicht geschlagenem mist, an welchen diese schwämme zu beyden seiten auswachsen. Im winter bewirfft man, wider den frost, diese spitze bete mit frischem luckern mist: so wachsen die schwämme darunter hervor, und werden aus dem angeworffenen mist behende heraus geklaubet.

Oliv. de Serres sagt in Theat. Agric. daß der schaaff-mist allein ziemliche gute schwämme bringe, wann aber erden unter dem mist vermenget sey, werden sie noch besser und zärter. Einige schneiden den schwartzen oder weissen pappelbaum hart bey der erden ab, und besprengen solchen mit laulichten wasser, darinnen saurteig zertrieben ist, so sollen in vier tagen gute schwämme daselbst wachsen, wie Simon Pauli in Flor. Danic. p. 110 bezeuget. Bes. auch Dioscorid. & Ioh. B. Port. Mag. Nat. l. 3 c. 1. it. Cardan. l. 13 de subtilitate.

Goy de la Brosse l. 2 des Plantes c. 2 schreibet, die Italiäner machen einen ziemlichen hügel von erfaulten holtz, des sommers in freyer lufft, und des winters in den kellern, und besprützen es wol mit laulichtem wasser, so werden wochentlich gute edle schwämme davon wachsen, die auch auf fürstliche tafeln dienen.

Andreas Libavius *lib. 3 Singular. c. 16* und Daniel Sennertus *lib. de Consens. Chymicor. c. 12* schlagen zu solchem gebrauch für das wasser, darin schwämme gekocht worden, oder auch den ausgepreßten safft der schwämme: wann nehmlich diß wasser oder sothaner safft an die wurtzeln der bäume, sonderlich der büchen, gegossen wird, so schlagen daselbst schwämme auf in grosser menge.

Vesuvius und andere hohe berge im Königreich Neapel, geben eine art steine, welche wenn sie mit erde beschüttet, und mit laulichem wasser zuweilen begossen werden, so bringen sie innerhalb vier tagen schwämme herfür, welche am siebenden tage ihre vollkommenheit erlangen, und gut von schmack sind. Fungus in saxis proveniens, C. B. Fungi e lapidibus, Matth. Fungorum postremum genus è saxis, Portæ. Fungus in lapide fungoso Neapoli, Cam. in Matth. germ. & Cæsalp. Fungus petrosus, Imperat. & Tabernæmont. part. III. Bes. Matth. Comm. in Dioscor. l. 4 c. 78. I. B. Port. Vill. l. 10. c. 70. Ath. Kircher. Mund. Subterr. tom. 2 l. 12 S. 1 c. 7. Ioh. Bauhin. hist. Plant. Un. l. 40 c. 36. Ioh. Ionston. Id. Hygiein. rec. f. 69. Wenn selbige art steine zu uns gebracht würden, zweiffle ich an dergleichen wirckung auch in unsern landen nicht. Und so viel von den küchen-gewächsen.

---

# Das IV buch.

# Der baum-garte.

## Das I capitel.

## Anlegung eines baum-gartens.

### I. Die gelegenheit, form und grösse.

Was von der gärtnerey insgemein zu wissen, wie das blumwerck abzuwarten, und die küchen-kräuter zu begatten, das ist bißher die materie unserer feder gewesen: nunmehr lasset uns einmahl die augen von den niedrigen gewächsen zu den bäumen empor heben, und derselben wartung mit dergleichen fleisse beschreiben. Aber der sache ohn umschweiff den anfang zu machen, so folgen wir unserer gewöhnlichen ordnung, und reden erstlich von der situation eines baum-gartens, nicht gar unnöthig wiederholende, was hievon allbereit im anfang voriger dreyer bücher gemeldet worden: sondern nur etliche wenige anmerckungen hinzu setzende.

Und zwar anfänglich, ob wol die in heissen ländern gesessene scribenten nicht ohne ursach die baum-gärten nach mitternacht werts anzulegen befehlen, so bleibet doch in unsern nordländern das gegentheil wahr: sintemahl die erfahrung bey uns bezeuget, daß die obstbäume, welche gegen mitternacht, oder auch an wäldern und hohen gebäuen also stehen, daß sie die mittags-sonne nicht durchscheinen kan, grobe rinde gewinnen, mit moß bewachsen, und ungeschmackte früchte tragen. Ja wir spüren dessen ein klares zeugniß an dem obst selbst, welches südwerts hanget: angesehen selbiges sich an der sonnen-wärme schön roth färbet, da hergegen die früchte nordwerts grünlich bleiben. Und was sollen die baum-früchte geringer seyn, als die feld- und acker-gewächse, bey derer bestellung unsere bauerleute dahin sehen, daß ihre ackerbete und furchen gegen mittag gerichtet werden.

Im fall aber die beschaffenheit des orts solche freyheit gegen mittag gäntzlich verhindert, so muß man sich mit einer offenen gegend nach ost und west vergnügen: die rauhen winde aber und durchdringende fröste von Norden abwenden durch gebau oder pflantzung einiger nußbäume, linden, und dergleichen hoher bäume, ausser dem garten, wie droben im 2 cap. des 1 buchs mit mehrem gezeiget worden. Sonst gleichwie die hefftigen sturmwinde den bäumen schädlich, indem sie ihre äste zerbrechen, oder sie offt gar ausreissen: also sind hergegen die mäßige winde ihnen sehr zuträglich, als welche sie theils von den überbliebenen

blättern

blättern, darin nachmahls viel ungezieffers wächset, saubern: theils die wurmfreßige blüth abzufallen befordern, damit sie desto weniger zusammen lauffe und würmlein in sich zeuge.

Ferner nutzet es einem baum-garten sehr, wenn er an einem nordwerts belegenen flachen hügel oder etwas wenig erhabenen ort angeleget wird: sintemahl indem ein baum über den andern zu stehen kommet, werden sie nicht allein von der lufft unverhindert durchstrichen, und von der sonnenstrahlen gleich erwärmet: sondern das überflüßige regenwasser kan auch füglicher verschiessen. Im gegentheil soll man sich hüten, daß man zu einem baum-garten keinen rauhen berg, noch einen nassen thal erwehle: alldieweil jener die ausbreitung der wurtzeln verhindert, dieser aber ihnen eine fäulung verursachet, also daß von beyden orten wenig nutz zu hoffen. Ist aber der platz gantz flach und eben, hat auch beneben keine gebäu, noch andere verhinderungen, so leget den baumgarten nach belieben hin auf eine seite euers garten-platzes, oder lasset ihn um und um lauffen, also daß er den blumen-garten, und die andern theile, wie ein kleines wäldlein umschliesse. Und dieweil bäume an sich selbst grosse gewächse sind, so kan ein jeder leicht urtheilen, daß der platz des baum-gartens in proportion viel grösser, als einig ander theil des gantzen gartens seyn muß: damit die zweige und wurtzeln sich wohl breiten können, auch eines dem andern die nahrung nicht entziehen möge. Könte je einer aber zu keinem grossen platz gelangen, wird er sich des stein-obsts mehr befleißigen müssen, welches sich nicht so sehr, als das kern-obst ausbreitet.

## II. Die beschaffenheit des bodens.

Die vier merckmahle eines guten grundes, durch das ansehen und angreiffen, durch den schmack und geruch, sind droben im 1 cap. des 2 buchs: imgleichen die verbesserung des untüchtigen im 2 cap. des 1 buchs und im 1 cap. des 3 buchs berühret worden: nur haben wir allhier, was den grund zu den bäumen insonderheit betrifft, annoch zu erwegen.

Zur baum-gärtnerey gehöret schwartz, mürb und doch fettes erdreich: hergegen tauget das leimige, sandige, steinigte, und sumpfigte hiezu gantz nicht. Das leimige, sonderlich, wenn es in der ebne lieget und keinen abschuß hat, ist den bäumen im frühling und herbst allzuwässerig: im sommer zu trucken, indem es von der hitze eine harte ruffe setzet, welche das regen-wasser zu den wurtzeln nicht einfliessen lässet: im winter gefrieret es zu hart, und verkältet die wurtzeln. Die verbesserung solches leimichen grundes geschiehet durch sand, welchen man darunter mischet, und wohl durchhacket. Mit solcher mischung bessert euren gantzen platz, oder wo diß zu mühsam, so grabet nur die setzlöcher weit und tieff aus, und füllet sie damit an.

Sandiger boden ist imgleichen hiezu unbequem, dieweil er aus mangel natürlicher feuchtigkeit den bäumen wenig nahrung geben kan. Dahero geschiehet es, daß sie darinn entweder gering zunehmen oder gar verdorren. Seine besserung geschiehet durch zusatz feistes und schwartzes erdreichs, verfaulten mists, schlamms aus den teichen oder schlausen.

Steiniger grund ist noch untüchtiger, als der sandige, und muß durch rayonniren oder reihen also verbessert werden. Grabet den boden zwo oder drey ellen tieff auff, und suchet gutes erdreich: findet sich dasselbige, so machet eine grube zwantzig fuß lang, und zehen fuß breit: werffet das steinigte auf die eine seite der grube, die gute erde auf die andere seite, und zwar derselben so viel, daß ihr gnug habet: darnach werffet das steinichte wieder herunter, und die gute erde oben drauff. Findet sich aber keine gute erde, so werffet im ausgraben die steine beyseit, das übrige vermischet mit mist, oder schlamm-erden, und füllet damit die gruben wieder zu, derer ihr nach der reihe so viel als nöthig sind, machen könnet.

Sumpffiger grund ist ein gewiß verderben fruchtbahrer bäume, sintemahl selbige ohn fäulniß der wurtzeln darin nicht bleiben können. Wann aber die übrige feuchtigkeit durch graben abgeführet, oder der platz anderwerts erhöhet wird, so kan daraus ein tüchtiger boden werden.

Endlich findet sich zu zeiten auch ein falscher grund, welcher oben her einen oder mehr fuß tief gutes, unten her aber ungeschlachtes, gesaltzenes, bitteres und gantz unnützes erdreich hat. Dannenhero geschiehet es, daß junge bäume, welche dahin ein gesetzet werden, anfangs lustig fort wachsen: wenn aber ihre wurtzeln den untüchtigen grund unter sich erreichen, so fangen sie über verhoffen an zu verderben, und ist alsdann manchem die ursach sothanen schadens verborgen. Derowegen ist von nöthen, daß man vorher den grund zu einem baumgarten fleißig erforsche, und wo sich eine solche ungelegenheit ereignet, lieber selbigen platz fahren lasse, und einen nützlichern erwehle.

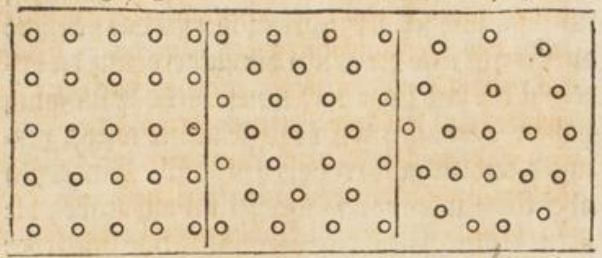
Was aber die obst-bäume insonderheit betrifft, zwischen denselben ist dieser allgemeine unterscheid in acht zu nehmen: Stein-obst liebet ein leichtes und etwas sandiges, das kern-obst aber ein starckes land, und zwar vor die äpffel soll es noch stärcker seyn, als für die birn-bäume.

## III. Baum-ordnung.

Solche bestehet theils in einer zierlichen figur: theils in einer gewissen distantz: theils in nützlicher gesellschafft der bäume.

Die figur betreffend, so findet man alte baumgärten, in welchen alles durch einander gewachsen, also daß daselbst die bäume in gerade reihen zu bringen sehr schwer ist: jedoch kan es geschehen, wenn man einige aushauet, einige die noch nicht

gar zu alt, versetzet. Bey anlegung aber eines neuen baum-gartens befleißiget man sich billig einer guten abtheilung, als welche nicht allein einen wohlstand dem garten, sondern auch den bäumen am wachsthum nicht geringen nutzen bringet. Es sind aber fürnehmlich drey figuren, welche zu solcher baum-ordnung am füglichsten sich schicken: Ein gerades quadrat, ein geschoben quadrat oder ins verband, und ein rundel. Diese werden mit einer haspel-schnur abgemessen, die durchschnitte gewisse fuß weit von einander gesetzet, und mit eingestochenen stäben bezeichnet: wie aus beygefügtem entwurff ein jeder leicht finden



kan. Die erste figur, Quadrata, ist im abstechen die leichteste: Die mittelste Quincunx, die zierlichste: Die letzte, Rotunda, ist am wenigsten bräuchlich.

Die distantz der bäume ist sehr unterschieden, und siehet man billich auff dreyerley. 1. Auff die grösse der bäume. Also erfodert das grosse kernobst einen weiten raum, als äpffelbäume von dreyßig fast biß viertzig, birnen von vier und zwantzig biß dreißig fuß: da hergegen das stein-obst mit zwantzig fuß vergnüget ist. Wer aber das land sparen und die bäume eng setzen will, der betreuget sich selbst: sintemahl die bäume wachsen durch einander, und tragen zwar aussenher, so weit sie die sonne erleuchten kan: inwendig aber tragen sie nichts, oder das obst wird nicht reiff. 2. Auf die gütigkeit des bodens. Dann, ist derselbe sehr fett und trächtig, so erfodern die drauf wachsende bäume einen weiten raum, weil sie sich daselbst mehr als auf einem magern und geringern ausbreiten. 3. Auf den wind. Sintemahl, ist der ort hefftigen winden sehr unterworffen, so setzet die bäume etwas dichter, damit sie einander so viel mehr beschirmen, und also weniger schaden leiden mögen.

Wenn aber nunmehr die figur mit rechter distantz verfertiget, so fraget es sich: was für art bäume nützlich zusammen gesellet werden können? Einige haben allhie ihre lust, daß sie das winter-obst auf einen besondern platz, das sommer-obst ingleichen auf einen besondern pflantzen. Andere zeugen gewisse reihen birnbäume, und gewisse reihen äpffel-bäume absonderlich: wiewohl diese zwo arten wechsel-weise eine um die andre gesetzet, einander sehr wohl fugen, indem die äpffel-bäume ihre äste mehr breiten, die birnbäume sie hergegen höher auffstrecken, also daß die lufft und sonne in solcher stellung sie allerseits unverhindert durchgehen kan: und ist alsdann gnug eine distantz zum höchsten von dreyßig fuß. Was aber das stein-obst und andere kleine art bäume betrifft, selbige unter grosse äpffel- und birn-bäume wechselweise zu pflantzen, wäre nicht rathsam, sondern man ordnet jenen ihren platz sonders zu, also daß auf einer seite komme Une Cerisaye, ein kirsch-garten: auff der andern Une Prunelaye, ein pflaum-garten: anderwerts Une Pescheraye, ein pfirsich-garten: oder man bringet etliche an die gelender, oder vertheilet sie durch den küchen-garten hin und her, dessen gewächsen wegen kleinen schatten sie nicht hindern.

## IV. Lust und nutz.

Allhier entstehet ein streit zwischen der blumen-göttin Flora, und Pomona der präsidentin über die baumgärten, indem eine jede das ihrige rühmet, und keine der andern den vorzug gönnen will. Jene zeiget die zierlichsten muster nach dem zirckul und linial ausgetheilet und aufgeputzet: diese weiset ihre schattigte gänge unter denen nach der schnur gesetzten bäumen. Jene pranget mit den allerschönsten blumen auf kostbaren gefässen: diese mit den schmackhafftigsten früchten in solcher menge, daß die äste davon sich biegen. Nach langem wortgezänck fället Apollo als scheidesmann das urtheil: Flora kan schencken mehr lust als nutz, Pomona aber lust und nutz zusammen.

Ausser diesem kräfftigen urtheil auch ist einem jeden, der jemahls auf gärtnerey achtung gegeben, satsam bekant, wie grosse ergetzlichkeit aus einem wolbestalten baumgarten zu schöpffen, und was fürtrefflicher gewinn in der haußhaltung daraus gezogen werden kan. Es erscheinet aber dasselbe klärer in den mißjahren, da am getreyde mangel vorhanden, sintemahl denselbigen alsdann zum theil das gebackene obst ersetzen muß: ja in hungersnoth müssen wol die früchte von eichen und büchen der menschen speise werden. Derohalben eine jede obrigkeit billich dahin siehet, damit nicht allein der acker, sondern auch der garten-bau fleißig fortgesetzet werden möge.

## V. Eintheilung der bäume.

Diese materie muß allhier erkläret werden, ehe wir zu den folgenden capiteln schreiten: sintemahl in denselben unterschiedene namen und wörter fürfallen, welche aus der eintheilung der bäume nach ihren geschlechten, unter welchen die stauden mit' begriffen werden, herfliessen. Und dieweil alle eintheilungen der bäume hier zu erzehlen unnöthig ist, so wollen wir nur diejenigen kürtzlich berichten, welche zu unserm fürnehmen dienlich:

Als 1. Etliche bäume sind jung, etliche erwachsen. Die junge sind entweder aus saamen gezielet, oder junge wildfänge aus den wäldern genommen, davon im II cap. 2. Die erwachsene sind entweder schlecht: oder durch pfropffen

verbessert

verbessert: davon im IV cap. 3. Etliche bäume sind gesund, etliche mangelhafft: davon im V cap. 4. Etliche sind ausländische, die den winter beygesetzet werden müssen, im VI cap. Etliche einheimische, die den winter dulden, im VII cap. 5. Etliche sind unfruchtbare, welche nur mit ihren blättern den garten zieren, als rüstern, büchen, linden, reinweiden, buxbaum: etliche fruchtbare, die man insonderheit obstbäume nennet. 6. Sothane obstbäume haben zwey hauptgeschlecht, und tragen entweder kern-obst, als äpffel, birnen, quitten, maulbeern, nüsse, castanien, und feigen: oder stein-obst, als kirschen, pflaumen, marellen, pfersich, mespeln, cornelen, und mandeln. 7. An etlichen suchet man zur speise, die gantze frucht, als feigen, maulbeer, brombeer, himbeer, heydelbeer, johannisbeer, stachelbeer: an etlichen suchet man fürnehmlich das fleisch, als äpffel, birnen, quitten, mespeln: an etlichen den kern, als wallnüsse, haselnüsse, mandeln, kastanien: an etlichen fleisch und kern zusammen, als kirschen, pflaumen, marellen, pfirsichen. 8. Etliche tragen fructus æstivos vel horæos, frühzeitig oder sommer-obst, als johannisbeer, stachelbeer, mäykirschen, apricosen, jungfer-äpffel, kleine musateller-birnen: etliche fructus autumnales vel oporinos, spät oder winter-obst, als nüsse, mandeln, castanien, burgstorffer, winterbirnen. Wobey auch dieser unterscheid zu mercken, daß alles sommer-obst fugax, flüchtig sey, und nicht dauret: aus dem späten aber soll man lager-obst auslesen, welches grösten theils überwintern kan. 9. Etliche lassen ihre blätter im herbst fallen, weil sie einen wässrigen safft in sich haben, welcher mit ausgehendem sommer entweichet, als eichen, erlen, büchen: etliche aber behalten ihre blätter stets, weil sie einen zähen hartz- oder pechsafft in sich haben, der winter und sommer bey ihnen bleibet, als fichten, tannen, cupressen. 10. Noch ist bey denen obst-bäumen ein sonderbarer unterscheid nach den vier figuren, derer sie in ihrem anbau fähig sind: von welchen figuren dann das nachfolgende zehende capitel durchaus handeln wird. Und so viel von der bäume unterscheid.

## Das II cap.

# Von der baum-schule.

### I. Von der baum-schule insgemein.

DJeweil die jugend nach dem ordentlichen lauff der natur dem alter vorgehet, so wollen wir demselben wege folgen, und ehe wir zu den erwachsenen bäumen schreiten, der jungen ursprung und aufferziehung betrachten. Derowegen, dieweil bey einem wolbestallten garten nicht nur bäume ohn unterscheid, sondern gute und auserlesene bäume, die man doch von andern gantz zuverläßig nicht allezeit haben kan, erfordert werden: so ist es höchstnöthig, daß ein jedweder ihm eine wolbestellte baumschule in zeiten anrichte, damit er daraus andern vielmehr etwas überlassen könne, als daß er von andern zu kauffen gezwungen werde.

Es ist aber die baumschule, La Pepiniere, ein platz von gutem erdreich, in einem theil des gartens, welches von der morgen- und mittags-sonne wol durchleuchtet werden kan, besonders gelegen, darinnen man junge bäumlein einen neuen garten damit zu belegen, oder den abgang der alten damit zu ersetzen, auferziehet. Ein solcher platz hat, zum exempel 48 fuß in die länge, in die breite aber 24 fuß: jedoch mehr oder weniger, nach der weitläufftigkeit des gartens. Wann nun selbiger abgemessen, wird er nach art des grunds tieff durchgraben und gereiniget.

Ferner alle sothane bäumlein, welche in die baumschule gehören, nehmen ihren ursprung theils aus saamen, es seyn kernen oder steine, Pepins ou Noyaux: theils nicht aus saamen, sondern sofort aus würtzlingen oder bewurtzelten schossen. Selbige schosse sind wiederum zweyerley, indem einige aus der wurtzel selbst, als an den pflaumenbäumen, herfür stossen, und heissen Dragons ou Jettons de la racine, wurtzel-schösse: andere müssen zu würtzlingen durch sencken, und durch das einlegen abgeschnittener zweige allererst gemachet werden, als an quitten und paradieß-äpffeln um darauf zwerg-bäume zu zielen, geschiehet.

Uberdem können die schul-bäume in zweyerley stand betrachtet werden. Erstlich vor der pfropffung, und so lang als sie ihre wilde natur annoch an sich haben: daher sie den Sauvageons, wilde stämme oder wildfänge heissen. Zum andern nach der pfropffung, dadurch sie gleichsam gezähmet werden, und alsdann nennet man sie Des Arbres entéz, gepfropffte bäume. Und zwar zu folge solcher betrachtung kan die baumschule auch in zwo classen, als in die kleine und in die grosse baum-schule eingetheilet werden: wie wir dann von einer jedweden absonderlich allhier reden wollen.

### II. Die kleine baum-schule.

Dieses Seminarium ist das fundament des gantzen baum-gartens, als in welcher die ersten baumpfläntzlein gezielet, nachmahls in die grosse zum bepfropffen versetzet, und so dann allererst zu belegung des gartens angewendet werden.

Derowegen nachdem ihr das erdreich hiezu behöriger massen durchgraben, gereiniget, und wol zubereitet, so säet darin sauber abgetrucknete kernen von äpffeln und von birnen, doch jedwede sorte absonderlich, damit sie nicht unter einander verwechselt werden: harcket sie darnach unter, wie man mit andern saamen zu thun pfleget. Wann sie aufgangen, da ist vonnöthen, dieselbe vom graß und andern unkraut auszuwieden,

damit sie am wachsthum nicht verhindert werden. Geschiehet es auch, daß zwey pflantzlein dicht bey einander aufgehen, so ziehet das schlechteste, doch ohne verletzung des andern, hinweg: solten aber auch unter den einzeln einige gar geringe seyn, selbige ziehet man gleichfalls aus, und thut sie beyseit, damit die übrigen desto freyer wachsen mögen. Lasset sie also ein, oder zum höchsten zwey jahr fortwachsen, gebet ihnen noch zur zeit keinen mist, und verschonet sie auch mit dem schnitte.

Was die pfirsichen und apricosen anlanget, selbige werden aus ihren steinen, welche ihr reihen-weise stechen könnet, gezielet: auch auf jetztbemeldte art so lang unterhalten, biß sie bequem, in die grosse baum-schule versetzet zu werden.

Die pflaumen treiben aus der wurtzel viel schosse, welche man abnehmen, und zur vermehrung brauchen soll. Die kirschen machen gleichfalls wurtzel-brut, aber man kan sie auch aus ihren steinen zielen. Quitten lässet man groß wachsen, sonderlich zu dem ende, damit sie viel junge wurtzel-schosse aufstossen mögen: welches geschiehet, wenn man sie glatt an der erden wegschneidet. Solche schößlinge setzen alsbald wieder wurtzeln, wenn ihr sie in die erde bieget oder sencket: ja wenn man die zweige, welche die quitten jährlich treiben, abschneidet, und in die erde an einem schattigen und feuchten ort einstecket, so bewurtzeln sie, also daß sie das folgende jahr verpflantzet werden können, wohin ihr wollet. Und eben auf solche weise handelt man auch mit den kleinen paradieß-äpffeln, um von beyderley gelender und busch-bäume zu machen.

### III. Die grosse baum-schule.

Was ferner antrifft Plantarium, oder die grosse und eigentlich also genante baumschule: selbige wird aus der vorigen kleinen angebauet, und sind davon folgende lehren in acht zu nehmen.

1. Eine gute baumschule von birnen und äpffelbäumen zu machen, ist nöthig: daß das land sehr gelinde und milde sey, damit die wurtzeln leicht eindringen, und viel zasern schlagen mögen: daß man mit der spate rigolen oder reihen mache drey fuß weit von einander, und setzet da hinein im herbst bey schönem wetter pflantzlein von birnen- und äpffel-bäumen, welche auserlesen, wolgewachsen, und nur ein oder zum höchsten für zwey jahren gezielet worden: daß ihr diese in den rigolen sieben, oder acht zoll weit von einander, auch nicht tieffer, als sie vorher gestanden, ins land setzet: daß ihr ihnen bey dem einpflantzen fast die halbe wurtzel wegschneidet, oben hergegen nichts verschneidet, als nach dem winter: daß ihr die wurtzeln mit kleiner und leichter erde wol beschüttet, die reihen wieder ausfüllet, und die pflantzlein mit erde sauber aufheuffelt, also daß sie nur ein wenig hervor rahen.

Nach verlauff des winters im april, wann sie zu drucken oder zu treiben beginnen, so putzet sie aus mit den fingern, und lasset ihnen nicht mehr, als ein auge. Es ist auch in gar heissen trucknen sommern gut, kurtz vor St. Johannis etwas frisches graß längst die reihen hinlegen, damit die annoch schwache pflantzen darunter frisch bleiben mögen: und wann dasselbe verfaulet, kan es mit unter gegraben werden.

Das umgraben muß im herbst und im frühling, jedoch ohne verletzung der wurtzeln, ja auch ein oder zweymahl im sommer wiederholet werden. Bey dem umgraben gegen winters wiederholet auch das anheuffeln, um dem froste zu wehren: im frühling aber verringert das angeheuffelte hinwieder. Und mit dieser arbeit müsset ihr wechsel-weise so lange fort fahren, biß die bäume zum bepfropffen starck genug worden.

4. Nach gerade, als die pflantzen wachsen, müsset ihr abputzen alle kleine zweiglein, welche sie treiben biß einen halben fuß hoch: damit die stelle, wo die encke ins künfftige gesetzet werden soll, rein bleibe. Aber höher an soll man nichts abschneiden, noch an dergleichen wildfängern ausputzen, weil es zu nichts nützen würde: sintemahl es ist nichts daran gelegen, wie dasselbe oberholtz wächset, dieweil es bey der künfftigen pfropffung doch weggeschnitten wird. Ja es würde vielmehr ihnen am wachsthum hindern, indem der safft durch die öffnungen, welche im verschneiden der zweiglein entstehen, zu sehr ausdämpffet.

5. Wann die pflantzen in gutem erdreich stehen, und werden auf bemeldte weise gebauet, so sind sie das vierte jahr zum pfropffen bequem. Es sind zwar einige der meinung, daß man eine baumschule nicht in gutem lande anlegen solle: alldieweil, sagen sie, wann die bäume daraus gehoben werden, und finden nicht hinwieder eben so guten grund, so können sie nicht wol fortkommen, weil sie besserer nahrung gewohnet sind: da sie hergegen fürtrefflich bekommen, wenn man sie aus einem magern, in ein besser erdreich versetzet. Nichts desto weniger lehret die erfahrung, daß die bäume, welche in einem guten grunde, sonderlich in einem gelinden und sanfften erdreich erzogen worden, viel bequemer sind allenthalben hin versetzet zu werden: und ist die ursache dessen an sich klar genug, dieweil sothane bäume allzeit schöne wurtzeln und viel zasern, ja beneben guten safft und krafft haben, welche krafft sie auch behalten, ihr möget sie setzen, wohin ihr wollet: da hingegen im magern lande erzogene, niemahls gute wurtzeln haben, und sind allzeit kräncklich.

6. Droben N. 1. ward erwehnet, daß man die bäumlein in den rigolen sieben oder acht zoll weit von einander setzen solte: und solches zwar ist von hochstämmigen bäumen zu verstehen. Die ihr aber zu gelendern oder büschen aufziehet, müssen zween fuß von einander gepflantzet werden: angesehen

sehen selbige art gutzeit, und bald anfangs ausgebreitet seyn will: da hergegen, wenn man sie in der baumschule eng hielte, so würden sie eher in die höhe wachsen, als diese figur annehmen. Und ist dieses so wol von stein- als von kern-obst zu verstehen.

7. Wie nun mit denen biß zum pfropffen in der baumschule auferzogenen bäumen ferner zu handeln sey, davon wird das folgende IV und V capitel ausführlich bericht ertheilen.

### IV. Ausländische bäumlein zielen.

Was in diesem capitel bißher gelehret worden, gehet unsere einheimische bäume, und welche unsre winter erdulden können, zuförderst an: es scheinet aber auch ein stück der baumschule zu seyn die orangerie, oder die zuziehung derer fremden bäumlein und stauden, welche theils ergetzlichkeit, theils nutzens halber in unsern lustgärten unterhalten, und den winter über beygesetzet werden müssen. Solche zuziehung aber geschiehet fürnehmlich auf fünfferley weise.

I. Durch den saamen. Also werden gezeuget citronen, limonen, pomeranzen, adams-äpffel, granaten, styrax, johannis-brodt, datteln, und dergleichen: wie solche manier drunten im VIII cap. von der orangerie, gewiesen werden soll.

II. Durch schößlinge, so neben dem stamme aus der wurtzel ausschlagen. Solche leget man neben dem stamm ein, und nachdem sie bewurtzelt, löset man sie mit einem messer behende ab, und pflantzet sie im frühling oder herbst besonders auf geschirr. Haben sie aber schon für sich selbst wurtzeln, so dürffet ihr des einlegens nicht. Jedoch findet diese zielung nicht in allen statt, sondern nur in denen bäumlein, welche dergleichen schößlinge neben dem stamm ausstossen: als sonderlich thun myrtus, laurus, laurus tinus, und etliche andere.

III. Durch schnittlinge oder abgebrochene zweiglein: wie myrtus, laurus, oleander, granaten, cupreß, und dergleichen. Von solchen brechet im frühling zweiglein spannenlang ab, schneidet ihnen den gipffel weg, stechet sie reihenweiß auf kasten mit guter erden gefüllet, stellet sie in schatten, so bewurtzeln sie, wo nicht alle, dennoch guten theils: gegen den winter aber setzet sie ins pomeranzen-hauß bey, so bekommen sie folgende jahr ihre behörliche grösse. Und diese beyde zielungen gehen viel geschwinder fort, als die durch kernen.

IV. Durchs blad: wie die indianische feigen, davon bekant, daß ein abgebrochenes blad, wenn es halb in die erde gestecket wird, sich bald bewurtzele.

V. Durch ansetzung gespaltener töpffe an die äste, welche art bequem ist fast allerley bäumlein, so wol fremde, als einheimische zu zielen: wie sie dann allbereit droben im V cap. des I buchs beschrieben worden.

## Das III cap.
# Wartung der erwachsenen bäume, insgemein.

Nachdem die bäumlein in der baumschule die jahre ihrer kindheit ausgestanden, und nunmehr aus derselben mit in die reihe der alten versetzet worden: alsdann gehet die zeit ihrer jugend an, biß auf ihr alter. Und dieweil sie inner sothanen zeit ihre sondere wartung erfordern, so wol mit reumen, misten, begiessen, anbinden und beschneiden: als mit versetzen, unterstützen und obstbrechen: so wollen wir solche arbeiten nach der ordnung besehen.

### I. Vom reumen.

Des reumens oder aufbrechens haben diejenige bäume nicht so hoch vonnöthen, welche etwa im küchen-garten oder anderwärts, woselbst das land ohne dem umgegraben wird, gepflantzet sind: hergegen bedürffen es dieselige gar sehr, welche im wasen stehen: sintemahl die erfahrung gezeiget, daß sothaner wasen, weil er mit quecken und anderm unkraut durchwachsen, nicht allein die nahrung des erdreichs den bäumen entziehet, sondern auch den einfluß des regens zu den wurtzeln mercklich hindere.

Derohalben entweder im frühling, oder noch besser im herbst mit abnehmenden mond, sticht man den wasen und die harte kruste nach grösse des baums zween oder drey fuß weit um den stamm hinweg, hacket darnach, doch ohne gäntzliche entblössung und verletzung der wurtzeln den boden auf, samlet die steine heraus, und mit dem gesäuberten schüttet man die grube wieder zu. Den abgestochenen wasen kan man auf einen hauffen zusammen schütten, und zwey jahr faulen lassen, so wird er in guten grund verwandelt. Im hacken müsset ihr weder den rücken, noch das gesicht zum stamm wenden, sonst beschädigt man die kleinen wurtzeln leicht: sondern die rechte oder lincke seite. In sehr grossen baum-gärten brauchen einige auch wol einen pflug zu dieser arbeit, jedoch muß derselbe fürsichtig regieret werden, damit er den wurtzeln nicht schaden zufüge.

Durch diese arbeit, fürnehmlich wenn das tünchen im herbst darzu kommet, wird der wachsthum der bäume sehr befodert, sie bleiben gesund, setzen nicht leicht mooß, treiben nicht viel wasser-schösse an den ästen, noch baumbrut an der wurtzel. Wenn man aber solch reumen unterlässet, so geschiehet das gegentheil: und insonderheit pflegen einige obstbäume, welche allbereit etliche jahr getragen, an der haupt-wurtzel unter der erden knoten zu gewinnen, welche viel schosse neben einander über sich treiben, und also dem rechten stamm den safft entziehen. Dieses übel nennet man die **baumbrut**, und wird derselben am bequemsten im martio durchs reumen gesteuert: denn an welchem

welchem ort man dergleichen wahrnimmt, schneidet man die schosse mit einem rebmesser glat an der wurtzel weg, und reibet den schnitt mit erde, so wird der safft dem stamme wieder zugewandt.

Sonst aber wann ein obst-baum recht fleißig gewartet werden soll, so muß man ihn des jahrs viermahl bearbeiten: nemlich vor winters, und nach winters recht tieff, als dadurch die wurtzeln sehr erquicket werden, und durch die zasern tanquam per venas emulgentes, die nahrung besser an sich ziehen lernen. Den sommer über auch noch zweymahl, aber ja nicht tieff, damit die wurtzeln von der sonnen-hitze nicht schaden nehmen: sondern nur flach, und bloß das unkraut zu tilgen.

## II. Vom misten.

Das reumen ist gleichsam eine vorbereitung zu den misten: und zwar jenes kan wohl auch zu anderer zeit, dieses aber niemahls bequemer als im herbst, auff Allerheiligen, auf Martini oder, wo das erdreich noch nicht geschlossen, auff Andreä, auch etwa mit zunehmenden mond geschehen. Derohalben, wenn ihr die herbst-reumung zur hand nehmet, und der wasen samt der obersten erde von den wurtzeln weg genommen, so schüttet wohl-erfaulten kühmist drauf, doch also, daß weder der stamm selbst, noch die wurtzeln damit berühret werden, und ziehet darnach das erdreich wieder drüber. Zwischen dem stamm und dem mist soll um und um zum wenigsten vier zoll breit raum bleiben: die wurtzeln aber müssen zween oder drey zoll hoch erdreich behalten, wiedrigen falls schimlen sie leicht, werden anbrüchig und bekommen von berührung des mists würmer, die sie durchnagen.

Vom unterscheid der tünchung ist droben im VI cap. des I buchs sattsamer bericht geschehen, und darff hier nicht alles wiederholet werden. Kurtz zu sagen: der alte und verwesete ochsen- und kühmist bekommet den bäumen am besten, nechst dem auch schaaff- und ziegenmist. Der von pferden, tauben und hünern ist brandig, und dorret aus: schweine-mist aber soll zum baum-tünchen leicht nicht gebrauchet werden. Verfaulte hörner und klauen von böcken, rindern und dergleichen vierfüßigen thieren, tünchen auch wol: ebener massen wird der harn von rindern und schweinen von etlichen auch zu beförderung des wachsthums um die bäume geschüttet: muß aber mäßig geschehen.

Und also verfähret man mit reumen und misten mit erwachsenen mittelmäßigen bäumen: was aber die erstarckten alten betrifft, die dürffen des reumens, wie kurtz zuvor erwehnet, nicht sehr, weil ihre wurtzeln nicht mehr nahe beym stamme, sondern tieff und breit gestrecket. Deswegen bekommet es ihnen viel besser, wenn sie im herbst nur auf den wasen gemistet werden, jedoch nicht also, daß man den mist um den stamm häufle, sondern vielmehr, so weit ihre trauffe gehet, flach ausspreite: und zwar auf solche weise kan hiezu nicht allein ochsen- und schaaf-mist, sondern auch die andern itzbemelte hitzige miste ohne schaden gebrauchet werden.

Vor pomerantzen, citronen und granaten-bäume ist dieses eine sonderbahre, und in Welschland sehr bräuchliche tüngung, wenn man eine grube fuß tieff am boden mit weitzen-stroh und sägespänen von büchen-holtz beschüttet, solche materie bey trucknem wetter anzündet, und zu aschen verbrennet, auch solches so offt wiederholet, biß man asche gnug erlanget. Zu derselben schüttet alsdann leichte gute erde und etwas mist, menget es wol, und pflantzet obgedachte bäumlein darin, so werden sie wol fortkommen.

## III. Vom begiessen.

Die fremden bäumlein, so auff gefässen gehalten werden, bedürffen öffters begiessens, weil ihnen der natürliche safft von unten so häuffig nicht kan zufliessen, als denen, welche im lande stehen. Aber auch unter diesen begiebet es sich ebenmäßig zuweilen, daß die nicht längst versetzte oder gepfropffte bäume wegen trucknen wetters nicht wol wollen: derowegen ist es nöthig das begiessen zur hand zu nehmen. Es muß aber solches nicht an dem stamm geschehen, sondern das erdreich über den wurtzeln soll befeuchtet werden: und zwar ist hiezu bequem, daß man um den baum her ein gräblein auswerffe, so fliesset das wasser nicht zum stamm, sondern bleibet in dem gräblein, und sincket allgemach zu den wurtzeln ein. Man nimt hiezu gesamlet regen-wasser, oder strom-wasser darin kühmist zertrieben: das blut aber von geschlachten thieren, wenn es an die wurtzeln gegossen wird, machet die bäume sehr fruchtbar. Es träget sich auch offt zu, daß neuversetzte stämmlein im mertz, april und may wol wachsen, aber dennoch hernach im junio oder julio verdorren; derohalben muß auf solchen fall die begiessung nicht zu zeitig unterlassen, sondern fast den gantzen sommer continuiret werden. Was mehr vom begiessen zu wissen, findet ihr droben im VI cap. des I buchs.

## IV. Vom anbinden.

Alle schwache bäumlein so wol fremde, als einheimische erfodern eine befestigung durch anbinden, damit sie der gewalt hefftiger winde unverletzt wiederstehen können. Weil aber das anbinden ohn ein beygesetztes hältniß nicht geschehen kan, so erwählet man hiezu nach grösse des baums einen stab, pfahl oder stange. Zu den kleinen bäumlein, so auf gefässen stehen, stecket man nur stäbe, und befestiget sie mit einem bindfaden: jedoch besser mit bast, oder sonst mit einem bande, der nicht einschneide. Zu den gepfropfften stämmen aber, welche nun beginnen ihre schosse frisch auszutreiben,

ben, werden pfäle gesetzet sechs oder sieben fuß lang und zwar nahe am stamm. Diese pfäle werden zum dienlichsten aus frischen eichen oder fichten-holtz, welches zu behöriger zeit, nemlich drey tage vor dem neuen mond gefället, zubereitet: so können sie etliche jahr ausdauren. Die anbindung aber muß niemahls so starck geschehen, daß der band in die rinde der bäumlein einschneide; sondern es ist gnug, wenn der band glat anlieget, und also die bewegung der wurtzeln bey sturmwinden verhüten kan. Geschiehet aber das anbinden auch zugleich, ein krum wachsendes bäumlein in die gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr gewalt dazu: jedoch kan man den einschnitt verhüten, wenn man ein stücke bast von einem andern baum, oder ein büschlein baum-moß oder graß, zwischen den band und die rinde leget.

Und dieweil bey uns die meisten ungewitter aus westen kommen, und dadurch die jungen bäume nach osten gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese pfähle westwerts zu bessern widerstand einsteche, so stehen die bäume fest, und wachsen fein gerad. Nachdem sie aber gnugsam erstarcket und dem winde für sich selbst widerstehen können, so habet ihr des anpfählens nicht mehr von nöthen.

## V. Vom beschneiden.

Das wort beschneiden wird auf zweyerley weise verstanden. Erstlich bedeutet es Decacuminare, köpffen oder oben her alle äste stümlen, wie den wildfängen, wenn sie versetzet werden, beschiehet: davon im vorhergehenden capitel N. III gemeldet. Und zwar solch abstümmeln der bäume geschiehet insgemein vorher, ehe man sie einsetzet: theils, weil es alsdañ leichter zu verrichten, da man sie noch in der hand hat, als nachdem sie bereit gepflantzet: theils weil es ihnen könte eine erschütterung geben, wann sie den schnitt dulden müsten, da sie schon auf ihren stellen stehen. Aber hergegen, gleichwie man insgemein mit angehenden winter versetzet, also beschädiget sothane rauhe jahrszeit offtmahls die bäume, welche dergleichen wunden allererst neulich empfangen, und dringet durch solche öffnungen tieff hinein biß an das marck. Aus welcher ursache setzen zwar einige die bäume vor winters, aber das beschneiden sparen sie, sonderlich bey denen, die vorm jahre gepfropffet worden, biß zum ausgang desselben. Imgleichen wenn ein erwachsener baum von oben zu trauren beginnet, und man keine augenscheinliche ursach weiß, so dienet dis unter andern mitteln, daß man sie abstutze oder stümle, damit der stamm sich desto besser erholen und neue zweiglein treiben möge. Und zwar alle solche arbeit muß im zunehmenden mond geschehen.

Darnach bedeutet es auch so viel, als Amputare, hin und her etliche äste ausschneiden, und stehet solches so wol den erwachsenden, als den alten bäumen zu. Denn es finden sich an ihnen viererley theils unnütze, theils zugleich schädliche zweige: als nemlich dürre und erstorbene, dicht und durch einander gewachsene, trauff-äste so nur unter sich hangen, und wasser-reiser oder safft-räuber. Von allem diesem unrath müssen die bäume, so offt es nöthig scheinet, gereiniget werden.

Was das beschneiden der jungen bäume betrifft, so strebet zwar die natur von ihr selbst nach der vollkommenheit, aber sie kan dahin nicht gelangen, wofern ihr von der kunst nicht geholffen wird. Also auch die jungen bäume, wann sie in gutem lande stehen, schicken oder strecken sich selbst in eine solche figur, welche ihnen vor heilig ist: aber man muß ihnen dennoch zu hülffe kommen, auf daß sie desto besser dahin gelangen mögen. Das erste jahr haben sie keines beschneidens von nöthen, sondern es ist gnug, daß sie fassen und sich befestigen: das ander oder zum längsten das dritte jahr fanget an eine wahl zu halten unter den guten und bösen zweigen: das gute behaltet, das überflüßige schneidet ohne verzug weg, sintemahl es den bäumen weniger schadet, wann ihnen ein unnützer zweig, weil er noch klein ist, genommen wird, als nachdem er starck worden.

Was dann ferner von den alten bäumen weg zu schneiden sey, das kan man so genau nicht vorschreiben: das auge, und der verstand des gärtners muß darin an statt der richtschnur seyn. Ins gemein soll man nur, so wohl bey beschneidung der jungen, als bey ausputzung der alten bäume, in acht nehmen, daß man 1. keine zweige sitzen lasse, welche über die andere wachsen. 2. Daß man einem baume nicht zu viel holtz lasse, also daß die zweige einander verdunckeln. 3. Daß man weg thue die vielen kleinen zweiglein, welche in der mitten des baums ausschlagen, und welche fast niemahls früchte tragen. 4. Auch das dürre und faule holtz, so bald sich etwas ereugnet. 5. Daß der schnitt allemahl gantz glatt, und nahe am stamm geschehe, damit der herausquellende safft diese wunden so fort mit einer neuen rinde beziehe.

Noch ist zu mercken, daß alle bäume das beschneiden dulden, so wol in ihrer jugend, als bey ihrem wachsthum: aber der apffelbaum will von seinen zweigen nicht gerne etwas verlieren, wann er ein wenig zu jahren, und zu seiner vollkommenheit gelanget ist, weil er alsdann schwerlich kan überwallen, und setzet sich offters eine fäulniß an den beschnittenen ort. Auch der kirschbaum und die apricosen haben nicht gern das ausputzen, wann sie zu jahren kommen: es sey dann, daß man sie gantz köpffe, damit sie neues holtz treiben mögen. Der birnbaum und der pflaumbaum vertragen leichter sothanen schnitt, zuförderst aber der birnbaum.

Die zu solcher reinigung dienliche instrumenta sind ein beil, wiewohl damit keine ungewisse hiebe geschehen müssen: gleichfalls ein meissel und ein

höltzerner hammer, mit welchen man die undienliche äste glatt am stamm wegschlagen kan. Hieher gehöret auch der baum-meissel, welcher etwas anders formiret, wie droben aus seiner figur zu sehen, und an eine stange gebunden ist, einige zweige, welche man anders nicht abreichen kan, damit abzustossen. Jmgleichen kan es durch eine handsäge bequem verrichtet werden, nur daß man den sägenschnitt, welcher sonst das überwallen oder verwachsen hindert, hernach mit einem messer glätte: wiewohl man mit dem messer oder schnitzer allein, die kleinen zweige gnugsam abputzen kan. Es geschehe nun wie es wolle, so muß doch bey zarten bäumen der gemachte schnitt sofort mit pfropff-wachs oder baum-leim zugestrichen, und vor fäulniß vom regen verwahret werden.

Die zeit betreffend, so ist in warmen ländern der herbst hiezu am dienlichsten, sintemahl alsdann der schnitt zu zuwachsen mehr zeit hat, und nicht zu besorgen, daß das beschnittene holtz vom frost sehr aufreisset: hergegen in unsern Nordländern wegen langer winter und beysorge des auffreissens, ist es sichrer, daß man sothane baum-sauberung um Fabian Sebastian, und so folgends den hornung über, ehe noch der aufsteigende safft in den bäumen recht zu treiben anfänget, und zwar abgehendes monds, zur hand nehme.

## VI. Vom versetzen.

Von der grossen baum-schule ist droben im zweiten cap. gelehret worden, daß selbige mit wildfängen im herbst, welches ihre rechte zeit ist, besetzet werden solle: ausser dem aber was die versetzung der obst-bäume anlanget, da wird billich unter denselben ein unterscheid gemachet. Denn es hat die erfahrung gewiesen, daß das kern-obst an äpffeln, birnen, quitten, wie auch nüsse und mispeln, zwar im herbst um Allerheiligen, wenn das laub gantz abgefallen, zween oder drey tage vor dem vollmond: die stämme aber vom stein-obst, an marellen, pfirsichen, kirschen, pflaumen, wie auch mandeln, zur frühlings-zeit im mertz oder april, gleichfalls vor dem vollmond am besten um zu setzen. Insgemein aber davon zu sagen, so ist die herbst-zeit zum versetzen viel bequemer, als der frühling: der sommer und winter taugen hiezu nicht, jener wegen zu grosser hitze, dieser wegen zu hefftiger kälte.

Von der distantz der bäume ist droben im I cap. gemeldet worden, und nachdem ihr selbige vor eure stämme abgezeichnet, so müsset ihr anheben auff den bezeichneten stellen die setzlöcher zu graben, nemlich zwey, drey oder mehr fuß nach proportion des stammes ins gevierte, und ohngefehr zween fuß tieff. Wenn man sie ein gantz jahr vorher machte, und also offen stehen liesse, auf daß so wol die heraus gegrabene erde, als die auf dem boden bleibet, die sonne, die lufft und den regen indessen durch alle vier jahr-zeiten empfinge: solches würde ins künfftige den bäumen ohne zweiffel sehr wol thun. Sintemahl es kan die erde, als von natur kalt und trucken vor sich selbst nichts zielen, noch an der gestalt fruchtbar werden, als durch die vermischung derer gegen-qualitäten, welche ihr die sonne, die lufft und der regen mittheilen. Daher kömmet es, daß der lehm oder töpffer-erde und der tuffstein nichts tragen, weil sie so dichte sind, daß die andern elemente nicht hinein dringen können. Es hat mit dem erdreiche fast solche beschaffenheit, als mit dem wasser: da dann dasjenige das beste ist, welches die ihm mitgetheilte qualitäten zum leichtesten annimmt. Also lehret das experiment, welches wir droben im V cap. des I buchs angeführet, daß die aus einem tieffen loch gezogene erde lange unfruchtbar bleibe, biß sie allgemach durch die vermischung der andern elementen geschwängert, etwan nach verlauff eines jahrs kräuter zu bringen anfänget. Und diß ist die ursach, warum die ober-fläche des landes allzeit besser, fetter und fruchtbahrer als das inwendige.

Nachdem die setzlöcher bereitet, so leset die bäume aus, welche einerley höhe haben, und allbereit gepfropffet sind, welches das beste ist: wo aber keine vorhanden, so nehmet ungepfropffte oder wildfänge, um sie ins künfftige zu bepfropffen, die da sind fein gerade gewachsen und mit allen ihren wurtzeln fleißig ausgehoben. Unter die wurtzeln schüttet ein wenig verrottete wasen-erde, oder wol verweseten und mit erdreich vermengten mist, jedoch daß der mist nicht die wurtzeln berühre: denn bey dem einsetzen kan man einem baum von unten leicht eine tünchung beybringen, aber nach dem einsetzen muß man ihn unterwerts nicht mehr umwühlen, sondern es muß das folgende tünchen oder verbessern nur von oben her geschehen.

Ehe ihr die bäume in die löcher setzet, so erfrischet die wurtzeln, also daß ihr die enden derselben mit dem schnitzer fein sauber wegschneidet: auch müsset ihr die stellung also machen, daß der schnitt recht auff das erdreich komme, sintemahl daselbst schläget der baum seine erste zasern, durch welche er ferner in die erde dringet, und sich fest setzet.

Setzet auch die bäume nicht gar zu tieff ins land, sonst können die wurtzeln des einflusses des himmels nicht so wohl geniessen. Ja über dem, weil die ober-erde allewege die beste ist, und der baum daselbst angenehmere nahrung findet: im fall er zu tieff eingesetzet, so schläget er höher an neue wurtzeln, sothane gute nahrung an sich zu ziehen, und lässet offters die untersten verfaulen, welches dann zum gäntzlichen verderben des baums gedeyen kan. Dahero ist es gnug, wann ihr die wurtzeln einen fuß tieff ins erdreich setzet, nur daß ihr sie fleißig mit frischer und nicht kloßiger

ger erde bedecket, ja selbige mit der hand rund um die kleinen wurtzeln schüttet, damit zwischen den wurtzeln und dem erdreich nirgend eine ledige stelle, daher sonst eine fäulniß unfehlbahr sich anspinnen würde, bleiben möge. Auch ist es gut, die bäume um und um anhäuffeln, und sothane hügel nach gerade bey dem hacken wieder gleich machen. Wie hiebeneben die schwachen müssen angepfählet werden, davon ist kurtz zuvor N. IV und von ihrem beschneiden N. V behörige anleitung gegeben.

Uber dem aber träget es sich wol zu, daß nicht allein junge stämme, sondern auch zuweilen ein starcker baum arms dick aus gewissen ursachen versetzet werden soll: da es dann mehr schwierigkeit giebet. Erstlich, dafern solche versetzung im herbst oder frühling für zu nehmen, muß derselbe rings umher bey den wurtzeln gelüfftet, und der stamm allgemach auch wol mit angebundenen stricken beweget werden. Wenn man nun siehet, wo die seiten-wurtzeln hinaus lauffen, lüfftet man dieselben auch rings umher und hauet sie in gnugsamer länge ab. Ferner leget den baum auff eine seite, suchet die spitzwurtzel und hauet sie (als welche ohne das dem baume wenig nutzet) mit einem beil ab: hebet darauf den baum mit anhangendem erdreich aus, und setzet ihn in die neue bereitete grube, so bekleibet er: jedoch im herbst wegen drauff folgender winter-feuchte besser, als im frühling.

Zum andern, wofern sothane versetzung in den winter fället, muß man wie es einige versuchet, bey offnem erdreich den baum nach beschaffenheit seiner grösse drey, vier oder mehr fuß weit um den stamm tieff umgraben, alle seiten-wurtzeln behend abhauen, jedoch zugleich den baum mit pfälen wol unterstützen, daß er vom winde nicht möge umgeworffen werden. Hiebeneben machet an dem ort, dahin der baum gesetzt werden soll, eine grube etwas raumiger, als diejenige, daraus der baum gehoben wird. Wenn nun der frost angangen, so begiesset zu abends das erdreich und die wurtzeln mit wasser, daß es die nacht über fest zusammen friere. Folgenden tags wenn wurtzel und grund befestiget sind, werden die pfäle und stützen hinweg gethan, der baum auf eine seite geneiget, und die spitzwurtzel mit einem beil abgehauen. Alsdann hebet ihn aus dem loche samt dem angefrornen erdreich, leget ihn auff einen schlitten, führet ihn zu der zubereiteten gruben, setzet ihn ein wie er zuvor gestanden, füllet den übrigen raum mit guter erde und mist aus, so soll der baum des versetzens wenig empfinden, sondern folgenden frühling guten wachsthum zeigen.

Drittens was die versetzung im sommer betrifft, wenn alles schon voller laub ist, so wird dieselbe an gantz erstarckten bäumen vergeblich fürgenommen: an sechs und minder-jährigen bäumlein aber, wie auch an stauden-gewächsen, ist es wol müglich, und geschiehet also. Sintemahl die wurtzeln sich gemeiniglich mit der trauffe des baums gleichen, so grabet nach anweisung derselben ein gräblein rings umher, schneidet die enden der wurtzeln loß, fahret also immer tieffer, biß ihr den baum im grunde gäntzlich gelöset habet. Nehmet alsdann grobe leinene tücher mit wasser angefeuchtet, schlaget dieselben um die gelösete wurtzeln mit dem daran hangendem erdreich glat um, daß alles beysammen bleibe: hebet also den baum auff, und setzet ihn in seine neue grube, welche mit linder erde fleißig muß ausgeschüttet seyn, damit die wurtzeln nicht gedrucket werden mögen. Nachdem er nun wol gestellet, so begiesset das erdreich umher sattsam: jedoch beleget es auch oder machet dafür einen schirm, daß es von der sonnen-hitze nicht möge berühret werden: fahret endlich mit dem giessen so lange fort, biß die hangende blätter sich wieder erheben, und ein zeichen geben, daß der baum diese gefährliche versetzung überwunden habe.

Die lufft oder tage bey der verpflantzung betreffend, so soll man für allen dingen acht haben, daß man nichts bey vollen mittag, sondern des abends oder des morgens versetze; nichts desto weniger, seyn auch die pflantz-tage viel angenehmer und ersprießlicher, die feucht und laulich wetter haben, als die so gar heiß oder kalt seyn.

## Vom unterstützen.

Wieder der winde hefftiges wüten ist dieses ein so wohl dienliches, als nöthiges mittel, zu verhüten, daß die mit früchten reich beladene und sich beugende äste nicht gar von dem stamme abschlitzen, dadurch denn nicht allein die früchte verderbet sondern auch der baum verunzieret wird. Derowegen soll man bey zeit einen vorrath von guten starcken stützen unterschiedlicher länge anschaffen, und derselben so viel nöthig, sothanen bäumen unterstellen: oder man lege zuvor stangen unter, und hebe also die äste mit den stützen auf. Was aber die gar hohe und weit ausgebreitete obstbäume betrifft, wann derselben starckeste äste sich von dem stamm abspalten wollen, solche müssen mit klammern gefasset werden.

## VIII. Vom obstbrechen.

Um besser nachricht willen könte man unser obstwerck in drey sorten austheilen, und jedweder zweene monat zulegen. Also von den gepfropfften stein-obst werden kirschen, apricosen, und dergleichen im may und junio zeitig: das früh-oder sommer-obst, als etliche art äpffel und birnen, im julio und augusto: endlich das winter-oder lager-obst im september und weinmonat. Die beyden ersten betreffend, weil sie an sich selbst nicht dauren können, hat man bey ihrer abbrechung auf den mondschein so sehr nicht zu sehen, sondern man bricht

sie, wenn sie gnugsam zeitig scheinen: das lager-obst aber erfordert etwas mehr auffsicht.

Die beste zeit solches zu samlen, ist um Michael oder Galli, nachdem die witterung gehet, bald nach dem vollen licht, wenn der mond abzunehmen beginnet, bey trucknem wetter. Einige wollen, man soll es brechen im wachsenden mond. Die alten haben diese knüttel-verse davon gemacht:

Luna crescente, tu carpere poma memento,
Nam si decrescit, quod carpseris, omne putrescit.

Paracelsus sagt: das obst, so in der morgenstunde vor der sonnen aufgang abgebrochen wird, und zwar im abnehmenden mond, das dauret am längsten, sonsten verlieret es schein und krafft, faulet und verdirbet. Die leitern müssen also angelehnet werden, daß weder den früchten, noch den åsten gewalt geschehe: auch muß dasjenige, was dauren soll, nicht geschüttelt, sondern sauber mit der hand, auch wol gar handschuhe drüber, und ohne verlust des stiels abgebrochen, in körbe geleget, und also herunter gelassen werden. Das gesamlete obst leget man erst in ein trucken gemach, damit es abschweisse: nachgehends allererst soll es in keller oder gewölbe auf stroh wol aus einander gebreitet, und das anbrüchige offt ausgesuchet werden. Die keller gegen mitternacht sind dem lager-obst nützlicher, als die gegen mittag: auch dienet es nicht, daß man die quitten mit unter das ander obst lege, sondern die sollen besonders aufgehoben werden.

Schließlich nehmet borstorffer, härtlinge, königsbirnen, und dergleichen schön tisch-obst, welches reinlich und bey schönem wetter gebrochen, auch so verlesen, daß nichts wurmstichiges, noch mangelhafftes darunter sey, schlaget es so fort nach dem abschweissen in truckne fäßlein, und setzet es in einen truckenen, jedoch vor frost versicherten keller, so pfleget es biß fastnacht, oder gar biß ostern frisch und unversehret zu bleiben.

# Das IV cap.
# Verbesserung der bäume durch die pfropff-kunst.

## I. Name der pfropff-kunst.

Auf wie vielerley wege die vermehrung aller gewächse und also auch der bäume beschehe, solches ist im ersten buch am V capitel, welches hier nothwendig wieder nachzulesen, gelehret worden. Dieweil aber die fünferley verbesserungen der bäume durch die pfropff-kunst daselbst unerkläret blieben, und biß an diesen ort, als ihren rechten sitz versparet worden: so schreiten wir billich nunmehr zu derselben erörterung.

Es hat aber mit dem wort **pfropffen** eine solche bewandniß, ob es wol von einigen insonderheit vor die verbesserung zwischen der rinde, gleichwie das wort **impffen** vor die arbeit in spalt genommen wird: daß dennoch der meiste theil an diesen unterscheid weder im reden, noch im schreiben sich nicht binden, sondern halten vielmehr **pfropffen** und **impffen** pro synonymis, für gleich-geltende wörter. Die Schwaben, und andere Hochteutsche, brauchen das wort **peltzen**: in unserer Marck aber und den Niederteutschen provintzen heisset es **encken**, welches aus dem frantzösischen Enter, gleichwie pfropffen aus ihrem Greffer, gebrochen ist. Soll derohalben pfropffen und impffen allhier insgemein und ohn unterscheid von allerley arbeit, welche man zu verbesserung der bäume anwendet, verstanden werden: jedoch daß es nachmahls ut Genus in Species, als ein geschlecht in seine arten, wie aus folgendem V cap. erscheinet, getheilet werde.

## II. Pfropff-reiser brechen.

1. Ex quibus arboribus. Pfropffreiser sollen genommen werden von mittelmäßigen gesunden bäumen, und welche jährlich viel und gute früchte zu tragen pflegen. Hergegen sind hiezu untauglich die gar alten, wie auch gantz unfruchtbare bäume, die niemahls blühen, noch tragen: imgleichen die annoch so jung, daß sie niemahls geblühet haben. Sintemahl der baum, welchen ihr pfropffet, wird allezeit den zustand behalten, in welchem sich der baum damahls, als ihr von ihm das pfropffreiß brachet, befunden. Nemlich er wird mehrentheils viel früchte tragen, wann der baum, der ihm seine gantze natur verliehen, eben selbiges mahl vollblühend und woltragend war: hergegen wird er unfruchtbar bleiben, oder gar selten früchte tragen, im fall der baum damahls sein ruh-jahr hatte.

2. Locus. Sie sollen aber genommen werden nicht von den untersten zweigen, welche gemeiniglich untüchtig sind; sondern von den haupt-åsten und spitzen der mittelsten, welche ihre volle zeitigung haben, und gegen aufgang der sonnen oder gegen den mittag sich strecken, als welche die beste krafft und wärme in sich haben, auch je höher am baum, ie besser: jedoch nicht von den gantz obersten gipffeln.

3. Qualitas. Ihre gütigkeit bestehet darin, daß es nicht sind wasserschösse, noch lange rahne reiser, sondern etwas dicke, wie ein starck federkiel, voll safft, mit augen dicht besetzet, an der spitze nicht gablicht, sondern einfach, und endlich nur eines jahres schoß, welcher jedoch vermittelst eines starcken knots mit dem alten holtz vereiniget sey. Und zwar von diesen letzten ist in acht zunehmen, daß die reiser von kirschen, pflaumen und dergleichen steinobst, weil sie gar lange jahrschoß treiben, des alten holtzes im pfropffen nicht bedürffen: hergegen muß ein jedes åpffel- und birn-reiß eines guten gliedes lang auf das alte holtz gebrochen werden:

den: ja wenn man sothane reiser auf gar starcke stämme pfropffen will, so schadet es nicht, wenn gleich dreyjähriges holtz an ihnen bleibet, dieweil sie solcher gestalt das drucken desto besser erdulden können. Das soll man auch allezeit für eine gemeine regel halten, daß man weder blind noch fruchttragende zweige pfropffen soll.

4. Modus. Das brechen der pfropffreiser kan zwar mit der hand geschehen, doch muß man sich hüten, daß die rinde nicht versehret, und die reiser dadurch untüchtig gemachet werden. Brechet derhalben alle unterwärts, oder drücket sie gleich gegen den ast ab: welche ihr aber mit der hand abzureichen nicht vermöget, die schneidet mit der baumscheer ab. Etliche halten dafür, wenn man die pfropff-reiser, im abschneiden oder abbrechen unter sich kehrt, so soll derselbige baum, der von solcher pfropffung kömmt, gantz ungeschlacht aufwachsen, und nimmer gerade in die höhe kommen.

5. Tempus. Die bequemste zeit pfropffreiser von allerley obst abzunehmen, ist der hornung, drey oder vier tage vor dem neuen licht, an einem hellen und klaren tage, und zwar in den stunden vor mittage. Schicket es sich, so meide man auch die zeichen des krebs und scorpions, wofern eben der mond in denselben befindlich: hergegen ist der stier und der steinbock gut, weil die alsdann gebrochene reiser von den raupen nicht sollen beschädiget werden. Einige halten auch viel auf die brechung der reiser, welche drey tage vor, und drey tage nach dem vollen licht in eben dem monat februario geschiehet: andere halten bey dem reiserbrechen keinen unterscheid, es sey wachsender oder abnehmender mond. Sonderlich aber dienet der hornung für diejenige reiser, welche anderswohin versendet oder sonst lang verwahret werden sollen: welche man aber in seinem garten oder in der nachbarschafft alsofort wieder aufsetzen will, insonderheit von steinobst, die können wol im mertz oder april, nachdem der jahrgang früh oder spät fället, allererst gebrochen werden.

## III. Pfropffreiser verwahren.

Insgemein dienet den steinobst-reisern, daß sie je eher je lieber verpfropffet werden: die reiser aber von kernobst sind härtlicher, und dauren länger. Derohalben nachdem sie gebrochen, so bindet jede gattung besonders, nicht mit weiden, sondern mit gelinden bast, und zeichnet sie mit einem beschriebenen zettel: ferner leget sie in ein längliches bogen-körblein, und traget sie an ihren ort.

Sollen sie eine zeitlang in einem gewölbe oder im keller verwahret werden, so bedecket sie wol, auf daß sie die mäuse nicht benagen: oder vergrabet sie im garten also, daß die gipffel aus dem erdreich herfür ragen, und zwar an einen ort, da der sonnenschein nicht hinkommen kan. Wollet ihr aber die mühe nehmen, so grabet zwischen zween bäumen ein loch in das erdreich, einer ellen lang, einer halben breit, und ein viertel tieff: beschüttet den boden mit ein wenig sand, leget nach einander die pfropff-reiser nicht flach, sondern etwas angelehnet hinein, bekreutzet das loch obenher mit reisern von strauchwerck, leget abgestochene wasen drauf, oder überschüttet es spannenhoch mit erdreich: so bleiben die pfropffreiser eine geraume zeit darunter frisch und gut.

Wenn sie über land getragen oder geführet werden sollen, so beschläget man unten den schnitt biß an den band mit gelinden feuchtem lehm oder kreide, leget sie in eine lange schachtel, und verwahret sie mit mooß wieder die lufft und sonne. Wann aber der weg sehr weit, so trucknet indessen der lehm aus, und muß alsdann von neuen angefeuchtet, oder ein gantz neuer umschlag gemacht werden. Andere bedienen sich an dessen statt der frischen rüben oder äpffel, und stecken den schnitt dahinein: andere machen hiezu einen nicht sehr dienlichen teig von mehl, honig und baumöl. In Franckreich brauchen sie zuweilen die lange schlangen-gurcken, schneiden sie längst auf, legen die encken hinein, binden beyde helfften mit faden wieder zusammen, und schicken sie also fort. Die sonderbare verwahrung in einer blechern büchse wird drunten im VIII cap. N. 8. beschrieben.

## IV. Zeit des pfropffens.

1. Annus. Gleichwie mit säen, ernten, häuser bauen, kauffen und verkauffen kein jahr vor dem andern einen vorzug hat: also ist es auch mit dem pflantzen und pfropffen der bäume beschaffen. Daß aber bey etlichen das schaltjahr vor den gemeinen jahren in verdacht des mißraths gezogen worden, solches rühret her aus einem falschen aberglauben: sintemahl die erfahrung zeiget, daß die gemeinen jahre offtmahls von den schaltjahren an fruchtbarkeit übertroffen werden. Derhalben wer seinen garten bessern will, der lasse diesen irrthum fahren, und setze das pfropffen ohn unterscheid der jahre fort.

2. Anni tempus. Die jahrszeit aber betreffend, so ist zu solcher arbeit der ausgehende winter und angehende frühling, nemlich die monate februarius und martius, bey langen nachwintern aber auch der april am bequemsten. Wañ demnach, wie droben erwehnet, im februario allerhand obstreiser gesamlet, könnet ihr ohngefehr eine solche ordnung halten, daß ihr die pfropff-reiser von stein-obst an marellen, pfirsichen, mandeln, fremden kirschen, und pflaumen, als die zartesten und zeitig-blühenden, erstlich und noch in selbigem monat: die von kern-obst an äpffeln, birnen und dergleichen, als die daurhafftigern und spat-blühenden, folgende monat nach belieben aufsetzet. Ja wenn euch auch noch im máy oder junio aus der fremde reiser zugesendet würden, wofern sie annoch frisch und tüglich scheinen, solt ihr solche darum nicht

verderben lassen, sondern sie aufsetzen, aber doch mit dem binden desto fleißiger verwahren, und ihnen vor der sonnen hitze gnugsam schatten machen: so dann ist es noch wol müglich, daß sie bekommen. Welcher baum im februario gepfropfft wird, in desselbigen frucht wächst kein wurm.

3. Lunatio. Vom mondwechsel sind unterschiedene meinungen, indem etliche im letzten viertel, etliche drey täge für und drey tage nach dem vollen licht die pfropff-arbeit verrichten. Dieweil jedoch hiebey auf den kommenden safft, welcher in die neu aufgesetzte reiser eindringen und sie nähren soll, am allermeisten zu sehen: solcher aber im wachsenden mond mehr, als sonsten aufsteiget: so ist vernünfftig zu schliessen, daß drey oder vier tage nach dem neuen licht die beste pfropffzeit sey: gleichwie die erfahrung gelehret, daß drey oder vier tage vor demselben die pfropffreiser am nützlichsten gebrochen werden, wie kurtz zuvor vermeldet worden.

4. Aer, Hora, Signum. Uberdem muß man sothane arbeit nicht verrichten, wenn ein kalter nord- oder ostwind wehet, sonderm bey stillem klaren wetter: jedoch ist nicht daran gelegen, wenn es schon etwas dabey gefrieret. Auch sind die stunden vormittage hiezu bequemer, als die nachmittage: ingleichen sollen die beyde obbemeldte schädliche himmels-zeichen, wo müglich, vermieden werden. Wenn derohalben dergleichen wiederwertigkeiten die ersten drey oder vier tage nach dem neuen mond sich ereignen, so soll man mit der pfropff-arbeit innen halten, biß ein sanffter wind und besser zeichen eintritt, solte es auch gleich biß zum vollen mond sich verziehen: sintemahl die drey tage vor und nach dem wadel zum pfropffen nicht gantz verwerfflich sind.

## V. Von den pfropff-stämmen.

1. Stipitum qualitas. Diese sind entweder zahme, und aus saamen gezeuget: oder wildfänge, welche aus den wäldern in die gärten versetzet werden, wie wir droben im 2 cap. von der baum-schule gelehret haben. An beyderley aber wird erfordert, daß sie nicht krumm, sondern gerades stammes: daß sie nicht mit rauher, sondern mit glatter rinde überzogen: daß sie nicht dünner als ein daum, auch nicht dicker als ein mannes-bein seyen. Wenn die pfropffung auf einen zahmen baum geschiehet, so werden die früchte so viel edler und besser.

2. Locus insitionis. Die höhe betreffend, so pfropffet man die jungen stämme niedriger, die alten höher, und hält darin ohngefehr diese maaß. Einen pfropff-stamm daumensdick säget man einen halben fuß: einen armes dick zween fuß: eines beins dick vier fuß über der erden ab: die aber noch dicker fallen, pfropffet man lieber auf den äsien. Die abgesägete platte wird von den gärtnern die krone genant: ist aber der schnitt schrat, der rehfuß. Im fetten boden soll man die stämme, darauf man pfropffen will, lang lassen, im magern aber kurtz.

3. Quies ante insitionem. Noch ist inacht zu nehmen die zeit, wie lang ein stamm, der zum pfropffen dienlich seyn soll, an seinem ort muß gestanden haben. Ob es nun wol nützlicher, diß ein pfropff-stamm ein, zwey oder drey jahr unverückt gestanden, und seine wurtzeln fest gesetzet habe: so kan man doch endlich noch wol mit einen halben jahr zufrieden seyn, wenn nemlich die versetzung im vorigen herbst geschehen, daß man folgenden frühling mit dem pfropffen fortfahre. Wofern aber im vorigen jahr ein bäumlein keinen guten wachsthum gehabt, noch neue schosse getrieben, sondern stecken geblieben: da ist ihm das pfropffen nicht anständig, sondern man muß inne halten, biß es erst wieder frisch und schön zu wachsen beginnet: sonst ist die mühe vergebens.

4 Observatio de juvenculis. Bäumlein gar jung zu pfropffen ist kein vortheil, sintemahl sie doch ihre behörliche stärcke erlangen müssen, ehe sie frucht bringen können: und solche stärcke kan ihnen das reiß nicht geben, sondern die zeit.

5. Observ. de sylvestribus. Die wildfänge sollen genau an der erden gepfropffet werden, solches hilfft ihnen nicht allein zu desto geschwinderm wachsthum, sondern auch zur zierde. Denn im fall man sie hoch pfropffet, pfleget das gepfropffte dicker zu werden, als der stamm selbst: welches nicht allein heßlich stehet, sondern es werden dergleichen bäume nach etlichen jahren vom winde gebogen und wachsen krumm. Wilde stämme welche zweymahl versetzet werden, dieselben werden viel besser denn die andern, so nur einmahl versetzet werden, und kommen auch allezeit eher herfür.

6. Observ. de jamdum insitis. Wann euch obst-bäume zu handen kommen, welche zwar allbereit gepfropffet und in die höhe gewachsen sind, ihr aber gleichwol der früchte halber nicht versichert seyd: so pfropffet sie noch eins, und zwar gerad unter den äsien, ja wo müglich so hoch, daß ein mann mit aufgesetzten hut unverhindert darunter gehen könne. Solch wiederhohltes pfropffen ist keines weges schädlich, sondern vielmehr vor ein meisterstück der pfropff-kunst zu achten: dieweil je öffter ein baum gepfropffet wird, je grösser und schöner werden hernach desselben früchte.

## VI. Von dem zweig-pfropffen.

Und so viel sey gesaget von dem pfropffen auff die jungen stämme: wenn aber ein baum allbereit so erstarcket, daß er zwey, drey oder mehr spannen in der dicke hat, so pfropffet man ihn nicht am stamm, sondern an den zweigen: und daher ist der name zweig-pfropffen entsprungen.

Derohalben wenn in einem garten ein starcker obst-baum sich befindet, welcher nur geringe früchte

früchte träget: so ist ihm dergestalt am besten zu helffen, daß man seine äste absäge, und mit guten reisern besetze. Man benimmt ihm aber nicht zugleich alle äste, sondern anfangs nur die helffte, damit der aufwallende safft sich in die übrigen mit vertheilen möge, welcher sonst alles ersticket, sonderlich an äpffel-bäumen, wann ihnen zugleich alle äste abgeworffen würden. Auf jeden zweig setzet man ein oder zwey reiser, nachdem er starck ist, und verwahret sie mit beygebundenen stäblein wider den wind. Wofern nun diese bepfropffte zweige wol bekommen, und viel holtz treiben, so pfropffet man das folgende jahr wieder ein theil derselben, und das dritte jahr die übrigen.

Es stehen bißweilen auch wilde bäume ausser den gärten, oder gar auf dem felde: sothane, wenn sie schon noch so groß und dick sind, können durch das zweig-pfropffen nutzbar gemacht werden. Uberdem kan ein solch einziger bepfropfter baum, wann er wol anschläget, schon im dritten oder vierten jahre mehr früchte bringen, als sechs junge bäume nicht vermögen.

## VII. Von dem stuben-pfropffen.

Kurtz zuvor haben wir gehöret, daß ein stamm, der mit nutz gepfropffet werden soll, damit er vorher seine wurtzeln fest setzen möge, zum wenigsten ein halb jahr an seinem ort unverrückt soll gestanden haben. Von solcher regel wird ausgenommen das also genante stuben-pfropffen, sintemahl bey selbigem eine versetzung und impffung zugleich geschiehet: und zwar folgender gestalt. Im monat april, drey tage vor dem neuen licht, gräbet man etliche wilde stämme (welcher man sich vorhero schon versichert haben muß) aus, träget sie in eine stube oder ander gemach, pfropffet sie noch selbigen oder folgenden tags, und setzet sie auch also gepfropffet ins erdreich, jedoch eine gute spanne tieffer als andere bäume. Nach dem setzen müssen sothane bäumlein, sonderlich wofern trucken wetter einfället, mit besonnetem wasser fleissig begossen werden, sonst gehen sie leicht aus: wie dann diese gantze pfropff-art mehr wegen rarität und zur lust, als wegen sonderbaren nutzen pfleget beybehalten zu werden.

## VIII. Verwandschafft der stämme und reiser.

Es muß sich niemand die einbildung machen, daß man einen stamm mit allerley reiser ohn unterscheid bepfropffen, oder daß man ein reiß auf allerhand stämme setzen möge: sondern vielmehr wird hiezu ein ausführlicher unterricht erfodert. Denn etliche bäume sind zum pfropffen nicht sehr bequem, als maulbeer, wallnüsse, cornelen: imgleichen kommet auf tannen, kienbäumen und fichten keine fremde encke fort, sondern sie werden von dem aufsteigenden hartzsafft alsofort ersticket, wie solches schon dem Plutarcho bekant gewesen, welcher in seinen tischfragen lib. 2 probl. 6 gar scharffsinnig hievon geredet hat.

Andere bäume nehmen die pfropffung gern an, sonderlich wenn sie unter einerley geschlecht beschiehet. Als zum exempel: äpffel-reiser auf äpffel-stämme, wenn auch schon unterschiedene arten von äpffel-reisern durch das zweig-pfropffen auf einen apffelbaum gebracht werden. Noch vielmehr aber, wenn die arten auch beybehalten werden: als wenn man encken von borstorffern auf borstorffer-stämm setzet, dadurch werden die früchte trefflich vergrössert und verbessert. Ja wenn man von einem fruchtbaren baum ein pfropff-reis bricht, und setzet es nur wieder auf einen andern ast desselben baums, so werden die früchte sothanen gepfropfften zweigs die früchte der andern zweige weit übertreffen. Denn die regel bleibet vest, welche Aristoteles lib. 2 de Plantis c. 6 gestellet hat: die pfropffung gleich in gleich ist die beste. Und aus dieser gleichheit folget auch, daß die zahmen stämme in der kleinen baumschule auferzogen, zum pfropffen dienlicher, als die wildfänge sind: wiewol insgemein dafür gehalten wird, daß die bepfropffte wildfänge daurhafftere bäume geben. Die alten Römer haben solche pfropffung gleich in gleich gar artig matrimonium, eine ehe genennet.

Hergegen adulterium, einen ehebruch, wenn man mit dem impffen nicht allein aus der art, sonder auch aus dem geschlecht schreitet. Hierin muß nun ein recht maaß gehalten werden: sintemahl, so man gar keine gleichheit der natur in acht nimt, sondern gantz widerwärtige dinge zusammen pfropffet, wenn es schon anschläget, so thut es doch in die länge nicht gut, sondern die bäume verderben. Nachfolgende adulteria aber sind thunlich, daß man pfropffet birnen auf quitten: apricosen auf pflaumen: pfirsichen auf mandeln, oder pflaumen: und pflaumen hingegen auf mandeln, und apricosen: mespeln auf hagedorn. Wie dann dergleichen matrimonia und adulteria im IX und X cap. von den obstbäumen werden beygebracht werden.

Sonst kan auch ein baum mehr, als einmahl gepfropffet werden, und man kan dadurch schöne früchte erlangen, in verschiedenen arten. Als zum exempel: oculieret pfund-birnen oder sommer-bonchretinen auf quitten-stämme: und oculiret wieder drauf winter-bonchretinen, und bergamotten. Ja es ist sehr dienlich, daß man in der baumschule einen vorrath habe von quittstämmen, mit dergleichen grossen art früchten beäugelt: sintemahl ihr könnet auf die zweige derselben bäume, nachmahls in spalt pfropffen, wann euch zuweilen encken aus der ferne zugesandt werden, nemlich von denen orten, da man im sommer keine augen herbringen könte: und es doch auch an dem, daß die quitt-stämme im spalt nicht so wol fort kommen.

Das

# Das V cap.
# Die fürnehmste arten des pfropffens.

NAchdem im vorigen capitel von den umständen der pfropff-kunst insgemein meldung geschehen, so ist es nunmehr zeit, daß wir auch die arten des pfropffens insonderheit besehen. Es sind aber unter denselben nachfolgende sechs die fürnehmsten, und am meisten üblich: Im spalt, zwischen der rinde, in den kerb, mit dem auge, mit dem röhrlein, und durch abseugeln. Nach welcher erklärung noch ein unterricht von wartung der gepfropfften bäume angeführet werden soll.

## I. Pfropffen im spalt.

1. Nomen. Diese pfropffung ist also genennet worden, weil die encken dem stamme durch eine spaltung stipitem findendo einverleibet wird. Andere heissen es im holtz, andere im kern: die Frantzosen sagen, Greffer en fente, ou poupée. Bey den Lateinern ist es Insitio in specie dicta, gleich wie auch bey etlichen Teutschen das wort impfen insonderheit für das spalt-pfropffen genommen wird.

2. Stipes ut præparandus. Der stamm wird hiezu also bereitet: Schneidet mit einer scharffen handsäge lib. 1. cap. 4 den stamm glatt, oder, wann nur eine encke aufgesetzet werden soll, schrat weg an einem ort, da die rinde am saubersten, und zwar so daß sie nicht zerrissen werde. Soll es ein schrater schnitt oder rehfuß werden, so verrichtet ihn also, daß der rücken desselben gegen mittag, die schrate platte aber gegen norden gewendet sey: damit die hitze der sonnen keinen riß darin machen, noch das baumwachs so leicht abschmeltzen möge. Im schneiden müsset ihr den baum mit verkehrter lincken hand, und den daum über der sägen halten: den schnitt zwar hurtig, doch nicht gantz durch führen, sondern wenn die säge fast durch, das übrige mit einem gegenschnitt eines scharffen messers wegnehmen. Darnach weil der sägenschnitt dem überwallenden safft pfleget zu widerstehen, so schneidet das ruspige oder besägete etwan einen groschen dick auch hinweg, damit das frische holtz herfür scheine, und die platte gantz eben werde. Wie niedrig aber oder wie hoch der stamm abzusägen, werdet ihr aus seiner dicke schliessen: imgleichen ob die absägung vielleicht gar nicht im stamme, sondern in den äst geschehen solle, solches alles müsset ihr aus dem vorigen capittel N. 5 und 6 wiederholen. Ferner nun spaltet den neu-bereiteten pfropff-stamm gar gelinde mit einem messer oder mit einem meissel ein glied vom finger lang mitten durch, jedoch ohn berührung des marcks und also ein wenig seitwerts: ziehet alsdann das messer wieder aus, und stechet in das mittel des spalts einen subtilen kiel aus buchsbaum, knochen oder ebenholtz verfertiget. Um mehrer sicherheit willen, und damit der riß im klopffen nicht zu tieff gehe, pflegen einige vorher auch wol den stamm mit einem bande zu fassen an dem ort, so weit der spalt ohngefehr sich endigen möchte: jedoch hat ein geübeter dieses bandes nicht nöthig.

3. Surculus ut præparandus. Das pfropffreiß wird also bereitet. Erwehlet von den untersten äuglein eines, schneidet auf beyden seiten, jedoch eines messer-rücken dicks unter denselben, zween winckel-rechte absätze, doch nicht so tieff, daß das marck dadurch verletzet werde: von den beyden absätzen fahret mit dem schnitt unterwerts eines gliedes lang, und zwar immer tieffer und tiefer, wie man einen keil formiret, also daß am ende das marck etwas weniger berühret werde: einige wenden auch im herabschneiden das messer also, daß die auswendige seite, daran das äuglein sitzet, etwas dicker bleibe, die inwendige hergegen ein wenig zugeschmählert werde. Die rinde der inwendigen seite kan man ohne schaden wegnehmen, oder auch dran lassen: die auswendige aber muß gantz unversehret bleiben. Auch muß das äuglein gerad zwischen den beyden absätzen stehen, die absätze aber so nett eingeschnitten werden, daß sie glat auf das holtz des stammes passen. Ferner betrachtet den pfropff-stamm: ist er klein, so lasset der encke nicht mehr als drey augen: ist er mittelmäßig, vier: ist er gar starck, fünffe: jedoch daß das reiß nicht über sechs quer finger hoch bleibe, die übrigen augen werden weg geschnitten, und der gipffel des abgeschnittenen reises mit pfropffwachs verstrichen. Noch ist hiebey zu mercken, wenn man auff etwas starcke stämme und erwachsene bäume sonderlich an äpffeln und birnen pfropffet, daß man die encken beym jahr oder mit dem knoten nehme, weil sie das drücken des gespaltenen stammes besser ertragen können: jedoch soll zunechst über dem knoten ein auge seyn, welches auswerts gerade über den spalt zu richten, damit es die nahrung aus dem stamme wegen der nähe desto füglicher an sich ziehen möge.

4. Surculus ut inserendus. Die auffsetzung der zubereiteten encke geschiehet also, daß das auge nechst den zween absätzen auswerts komme, die winckel der absätze auf die ecken des stamms, die entscheidung aber der rinde, zwischen welcher und dem holtz der safft auffsteiget, beydes an der encken und am stamme, artig und genau an einander schliessen. Und ob gleich, weil die rinde des stammes dicker, aussenher einige ungleichheit bleibet, so ist daran doch nicht gelegen: auch wächset selbige zeitig gnug zu. Hergegen wenn man auswerts eine gleichheit suchen wolte, und verrückte indessen die gedachte scheidungen der rinde: so würde der auffsteigende safft in die encke nicht einfliessen können, und gienge also die gantze arbeit verlohren.

5. Surculi quot inserendi. Mit den wild-

fängen

fängen in der baumschule hält mans also, daß auff jedwedes stämmlein nur ein reiß gesetzet werde: und dannenher thut man den sägenschnitt schrat wie ein reh-fuß, als in der figur bey der abseuglung N. VI zu sehen: sintemahl es hat die erfahrung bezeuget, daß ein solcher schrater schnitt nicht allein leichter und geschwinder überwallet, sondern auch dem reise alle nahrung allein zuführet. Ist aber der pfropf-stamm schon groß und so starck, daß er drey zoll im diameter hat, so setzet gegen über noch ein pfropff-reiß, welches viel sicherer: sintemahl in mangel des einen dennoch das andere bekommen kan. Ist es aber ein gantz grosser baum, so thut ihr besser, ihn zwischen die rinde, oder in den kerb zu pfropffen.

6. Oblinitio cum cera emphyteutica. Nun ist es zeit den stamm so wohl oben auf der platte, als aussen am spalt mit baumwachs zu verstreichen, davon vielerley beschreibungen am tage sind, welche ich hier nicht alle wiederholen will. Die bekanteste verhält sich also. Nehmt gemein hartz 2 pfund, gelb wachs 1 pfund, terpentin ein halb pfund: mischet es über dem feuer zu einem schmeidigen pflaster. Auf der Churfürstlichen schloß-apothecke hieselbst wird das baum-wachs also bereitet. R. Ceræ citrinæ lib. iij. Resinæ lib. j. Terebinth. lib. js. Pulv. oliban. unc. ij. mastich. unc. j. myrrh. unc. s. Ol. lini unc. ij. M. F. Cera pro arboribus.

7. Ligatura exterior. Nach dem zustreichen mit dem baumwachs leget auf die platte ein doppelt papier, und verbindet die pfropffung mit bast, oder gespaltenen dünnen ruthen von rothen wieden, nicht allzuhart, sonderlich das stein-obst, weil selbiges eher und mehr wächset, als das kern-obst. Und damit das drucken desto mehr verhütet werde, so leget auf jedwede seite an den spalt ein schmalles reimlein aus des abgesägten baums rinde formiret. Die gemeine landgärtner und bauern brauchen an statt des baumwachs nur weichen leim, und überkleiden die leimhaube mit einem stück leinwand: damit auch der leim von der hitze nicht sehr berste, sondern immer feucht bleibe, so legen sie noch etwas moß drüber, und verbinden es kreutzweise mit bast.

8. Tempus. Von der zeit des pfropffens insgemein, ist droben im IV cap. N. IV geredet worden, bey dem spalt-pfropffen aber kan man eine gewisse zeit auf das genauste nicht berahmen, alldieweil der aufsteigende safft in einem jahr eher, als in andern sich ereugnet. Wann man aber desselben aufsteigung aus dem trieb der augen verspüret, so muß man mit dem spalt-pfropffen eilen, ehe der safft zu dick oder gleichsam zum hartz wird, weil er alsdann in die encken nicht einfliessen kan. Diese zeit fället mehrentheils in den mertz, so lange die augen fest bleiben und nicht ausbrechen.

9. Usus. Endlich was den brauch der spalt-pfropffung anlanget, so ist selbige die gebräuchlichste und fürnehmste zu grossen und hochstämmigen bäumen, und kan nicht allein auf die stämme, sondern auch auf die äste gebrauchet werden.

## II. Pfropffen zwischen die rinde.

1. Nomen, & usus. Wenn der stamm nicht durch das holtz gespalten, sondern die encke zwischen das holtz und die rinde gestochen wird, so nennet man es pfropffen zwischen die rinde. Die Frantzosen sagen Greffer en couronne, weil die encken im umkreiß der platte rund um gesetzet, und kron-weise verbunden werden. Und zwar, gleichwie das spalt-pfropffen dem steinobst, also bekommet diese art dem kernobst am besten: und geschiehet folgender gestalt.

2. Surculi præparatio. Nachdem ihr euer bäumlein durch absägen, wie N. I gezeiget worden, zu einem pfropff-stamm gemachet, so bereitet die encken also. Anfangs gebet achtung drauff, ob des reises gantzer jahrtrieb unverletzt, sauber und grün sey: sintemahl wenn es wind-dürre oder sonst mangelhafft, so dienet es zum auffsetzen nicht. Ohngefehr in der mitten des jahr-triebs erwehlet ein auge, schneidet unter demselben mit einem federmesser ein, doch nicht biß aufs marck: fahret mit solchem schnitt unterwerts eines gliedes lang oder bißweilen etwas mehr, nur auf der einen seite, und durchschneidet am ende auch das marck, also daß das reiß allgemach unten zugespitzet werde. Darnach schelet auf der andern seite die braune oder graue eusserste rinde fleißig und so behend ab, daß die inwendige grüne unverschret bleibe: und stellet solch bereitetes reiß in ein gläßlein mit wasser, oder befeuchtet es im munde.

3. Surculi insertio. Ferner stechet mit dem knöchenen pfropff-messerlein zwischen das holtz und die rinde an solchen ort, da die rinde am glattesten scheinet, und wo müglich gegen auffgang der sonnen oder gegen mitternacht: stechet aber so, daß die rinde nicht berste: im fall es aber scheinet, daß sie bersten müste, so ists besser mit einem subtilen ritzlein, so lang die encke beschnitten, ihr zu helffen. Nun ziehet das knöchene messerlein, nach welches maaß das unterste ende der encke genau formiret seyn muß, heraus, und stechet sie also hinein, daß die rinde zur rinde, und das holtz zum holtze gekehret werde: auch daß sie fein gerad und aufrecht zu stehen komme. Alsdann verbindet die encke mit bast, so weit als sie in die rinde eingesetzet: zu beyden seiten aber derselben stechet kleine höltzerne zwecklein, welche mittelst des verbands die rinde genau hinan treiben, damit beydes stamm und encke desto besser in einander verwachsen. Ausser dem, wofern die rinde nicht fleißig hinan gedrungen wird, so wird der stamm von dem aufftwallenden und an diesem ledigen ort stillstehendem safft, knorrich und ungestalt.

4. Surculi quot. Uberdem weil die rind-

pfropffung gemeinlich nicht auf gar junge, sondern auf etwas schon erstarckte bäume geschiehet, also setzet man auf einen stamm zum wenigsten zwey reiser, und zwar gegen einander, oder drey in einem triangel: bißweilen auch wol vier. Und damit die reiser desto gerader aufstehen, nicht aber eins hicher, das ander dorthin sehen möge: so haltet das pfropffreiß vor dem einschneiden an den stamm, und nehmet wahr, wie sichs zum besten schicken möchte, daß ihr das einschneiden darnach richtet.

5. Oblinitio. Fahret nun fort, und verstreichet die platte des stammes wider regen und wind mit pfropffwachs: auch könnet ihr nochmahls über das wachs wol etwas mooß wider die sonnen-hitze binden.

### III. Pfropffen in den kerb.

Es ist eine zwar ungemeine, aber doch bewehrte art, welche man das pfropffen mit dem einhauen oder in den kerb nennet. Und wiewol hiezu auch junge bäume bequem sind, so findet doch diß pfropffen am meisten statt bey dicken, wilden oder sonst unfruchtbaren stämmen, wann sie schon im diameter einen biß zween fuß hätten. Gleichfalls müssen zu solchem wercke keine zarte, sondern starcke und hinter dem jahrknot gebrochene encken erwehlet werden: und geschiehet also. Säget den stamm halben manns hoch herunter, raspelt mit einem schab-messer die äuserste grobe rinde hinweg, setzet alsdann ein scharffes messer oder meissel an den rand des stammes, schlaget drauff, daß er durch die rinde bis ins holtz hinein dringe: ziehet ihn heraus, und thut hart daneben einen gegenschnitt, daß der kerb nur so breit, tieff und lang werde, als die encke erfodert, wie in der figur bey dem * angedeutet. Es muß aber die encke eben wie beym spalt-pfropffen formieret seyn, nur daß die inwendige seite zugespitzet werde, als in der figur bey III zu sehen. Die also zubereitete encke schiebet in den ausschnitt, also daß die rinde mit rinde, und holtz mit holtz wohl an einander schliessen. Machet am rande herum solcher ausschnitte drey, vier biß sechse nach der dicke des stammes, schiebet in jeden seine encke, verbindet und verstreichet die pfropffung wie bräuchlich, so werdet ihr finden, daß der stamm starck antreibe, und die encken bald früchte tragen werden. Einige brauchen zu dieser arbeit, an statt des messers oder gemeinen meissels, einen hollmeissel mit einer scharffen ecken, wie ein solcher in derselben figur bey dem zeichen ⊙ entworffen ist: mit demselben stossen sie den kerb an dem stamm gemächlich aus, und verfahren im übrigen, wie ietzund vermeldet.

### IV. Pfropffen mit dem äuglein.

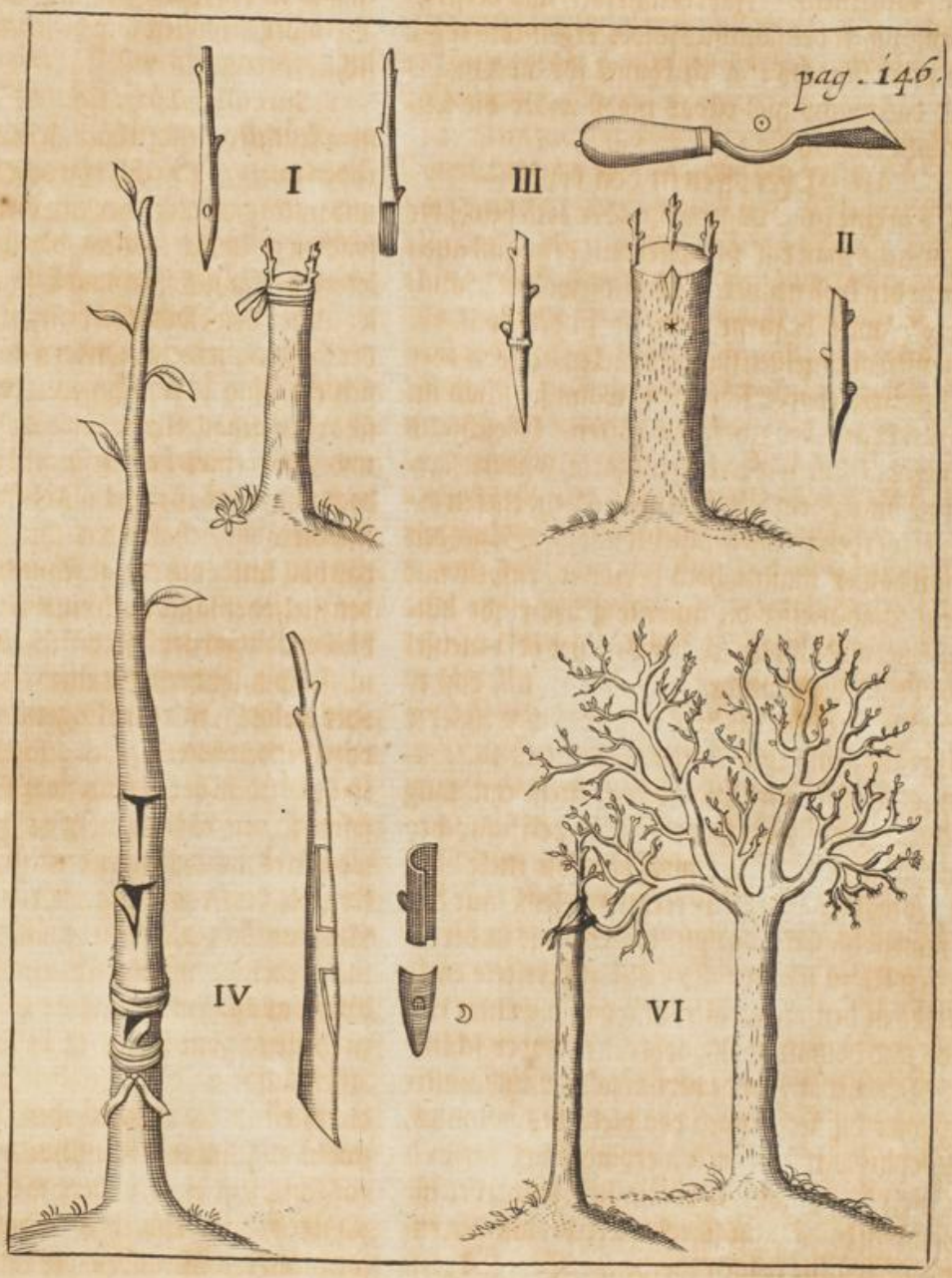
1. Nomen. Der name rühret daher, weil diese verbesserung mit einem baum-äuglein verrichtet wird: daher es auch inoculare, oculiren, äuglen, und nach dem frantzösischen Escussoner, Greffer en Escusson, impffen mit dem schildlein, von einigen aber Emplastrare, verpflastern und schleiffen genennet wird. Plinius lib. XVII. c. XVI. Exemta, inquit, scutula cortici imprimitur ex alia cortex par, cum sui germinis mamma: sic compage densata, ut cicatrici non sit locus. Ob nun wol diese, wie auch die andere pfropff-arten, durch die würckliche anweisung des handgriffs viel bequemer zu erlernen: jedoch kan einer, der durch schrifftlichen unterricht dessen schon einen vorschmack bekommen, nachmahls in den handgriff sich leichtlicher finden. Derowegen wollen wir diese materie auffs deutlichste fürtragen.

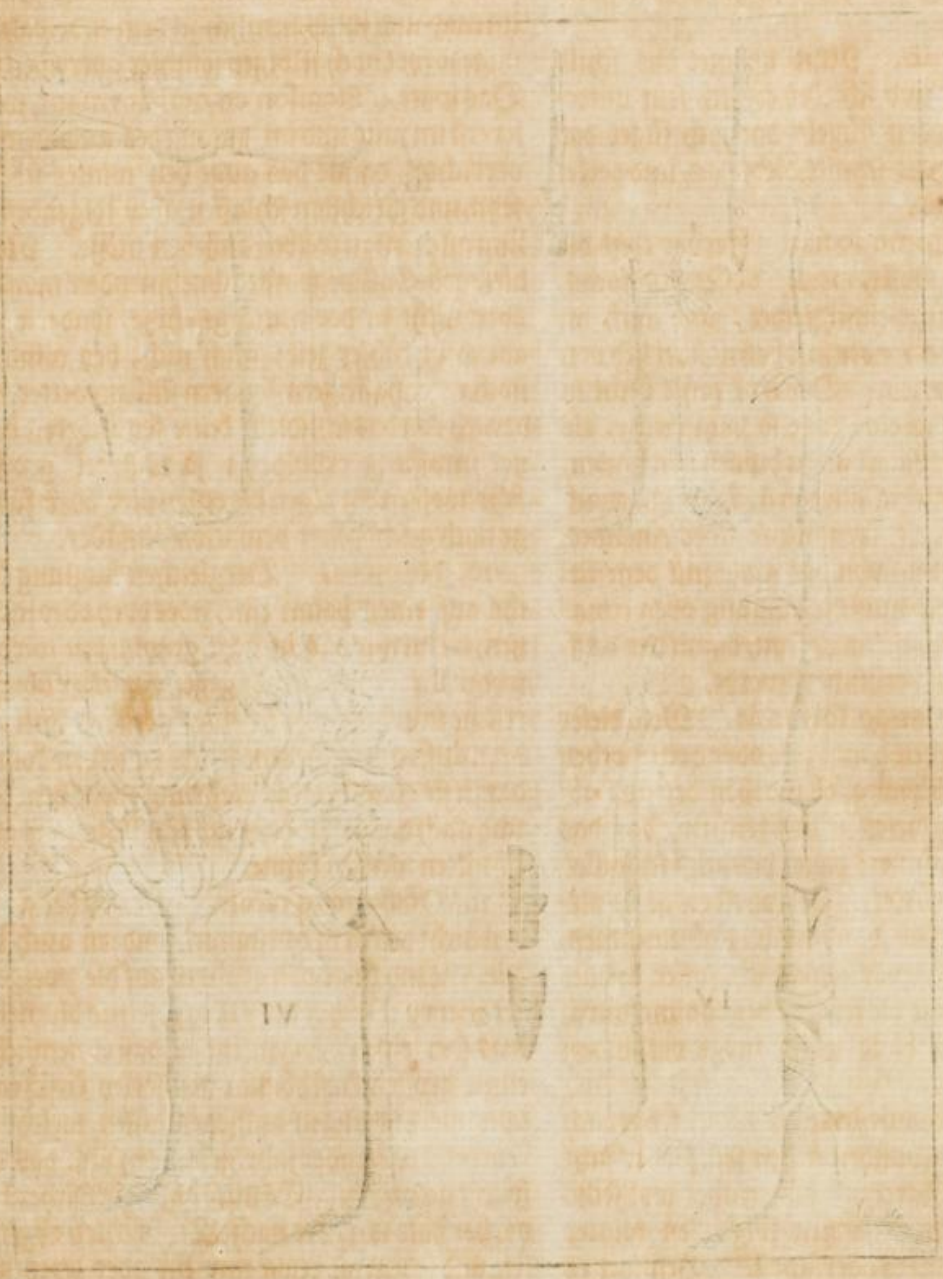
2. Surculi præparatio. Schneidet ab an einem fruchttragenden bäumlein einen safftigen geraden zweig, sonderlich von denen gegen auffgang und mittag, und welcher mit vier, fünff oder mehr frischen gesunden äuglein, die in selbigem jahre allererst herfür gestossen, wol besetzet sey. Erwehlet unter denselben das beste, fürnemlich das an der farbe nicht weiß, sondern röthlich, und unter sich ein blat habe, schneidet dasselbe mit einem scharffen geballeten messerlein also aus, daß oben und unten eines halben fingers breit sitzen bleibe, doch unten etwas mehr als oben: theilet das stücklein die länge, behaltet das theil mit dem äuglein, das blat unter dem auge schneidet hinweg biß an den stiel, oder lasset auch ein wenig vom blad überbleiben. Ferner löset diß schildlein, nicht mit der messerspitz, sondern mit einem knöchern messerlein oder vielmehr mit dem finger und daumen behende zu beyden seiten: nach geschehener lösung drücket das schild bey den äuglein starck ab, und sehet sofort zu, wie es inwendig beschaffen: sintemahl wofern es nicht glat, sondern grüblicht, oder wofern die keime am stamme verblieben, so ist das schild untüchtig. Hiebey ist zu mercken, daß nicht eben so nöthig sey, ein stücklein aus dem zweige auszuschneiden, und dasselbe der länge nach zu theilen: sondern es ist besser den zweig gantz lassen, und nur das schildlein herab lösen erstlich durch einen querschnitt oben, nachmahls durch zween zugespitzte seiten-schnitte: wiewohl einige das schildlein oben, andere so wol oben als unten zuspitzen, und also einen Rombum oder raute formiren: andere oben und unten breit machen; aber die gestalt, wie sie in der figur bey dem zeichen ☽ fürgestellet, oben breit und unten spitz, ist die beste.

3. Stipitis apertio. Ist es aber glat und wohl gerathen, so fasset es gelind zwischen die lippen, doch ohne benetzen, an dem überbliebenen stengel, und eilet zu dem stämmlein, auf welches ihr dasselbe zu setzen gesinnet seyd, sintemahl die ausgeschnittene schildlein nicht so lang, als die pfropffreiser dauren können, sondern wollen alsofort geimpffet seyn. Derohalben suchet an dem pfropf-

stamm

pag. 146.




IV
V

stamm, der nur fingers dick und safftig seyn muß, ein ort nicht gar zu niedrig, an der rinde fein glatt, nicht gegen, sondern von der sonnen gewendet: an sothanen ort öffnet mit der spitze des pfropff-messerleins die rinde, doch ohne verletzung des holtzes, perpendicular oder nach der länge des stamms, so lang als das verfertigte schildlein: oben her aber thut einen querschnitt in form eines lateinischen T und zwar so lang, als die breite des schildleins austräget: löset hiernechst mit dem knöchenen pfropff-messer die zween flügel des perpendicular-schnitts vom holtz, und hebet sie zu beyden seiten auff.

4. Scuti insertio. Nun nehmet das schild aus dem munde, und schiebet erstlich sein untertheil unter die beyden flügel: darnach füget das obertheil an den quer-schnitt dichte an, und decket die flügel drüber zu.

5. Ligatura quomodo fiat. Ferner thut die verbindung mit wolle, welche besser als flachs, weil sie nicht so sehr einschneidet, und auch im wachsen nachgiebet: oder mit bast, sonderlich von den reußischen matten. Den bast fasset recht in der mitte, damit das eine ende so lang reiche, als das ander: fanget damit an zu binden von hinten, und von oben über dem auge erst, fahret darnach fort hinunter allzeit kreutzweise über einander, bis die gantze öffnung ohn das auge mit dem stiel bedecket sey: jedoch muß die bindung oben etwas härter, unten etwas gelinder seyn, damit der auffsteigende safft nicht verhindert werde.

6. Ligatura quando solvenda. Mit dieser verbindung lasset den baum zwo oder drey wochen stehen, und gebet achtung, ob indessen der stiel abfället: sintemahl dieses ist das zeichen, daß das schildlein angenommen: daher das auge schwillet, und den stiel abdrücket. Derohalben ist es alsdann zeit diesen ersten band mählig abzunehmen, jedoch alsofort und zwar etwas schläpffer wieder auf zu binden, damit die fernere begrünung durch den ersten harten band nicht möge verhindert werden.

7. Stipitis decacuminatio. Lasset darnach die oculation also gebunden stehen sechs oder acht wochen, an etwas starcken bäumen aber wol sechs monat, nemlich den gantzen folgenden winter durch biß auf den mertz oder april. Befindet es sich dann, daß die äuglung wol stehet und schön grünet, so schneidet den baum ab zween oder drey zoll über der grünenden äuglung, aber näher nicht, und verstreichet die platte mit pfropffwachs: innerhalb jahrs darnach schneidet auch das übrige ab biß an die äuglung, welches bald anfangs zu thun nicht sicher ist: wiewol Lauremberg lib. 1 cap. 26 lehret, man solle vor der äuglung dem baum gipffel und äste abschneiden.

8. Surculi crescentis alligatio. Mit der zeit wann die oculation schön holtz getrieben, so ist es nothwendig, daß man stäblein daneben binde, und sie so verwahre, damit weder wind noch starcker regen ihr schaden zufügen könne.

9. Tempus. Diese pfropff-arbeit soll verrichtet werden nicht allzufrüh, ehe noch das auge gnug erstarcket: auch nicht zu spät, wenn der safft schon zu sehr heraus gewichen: sondern im sommer, wenn der safft vollkommen in den bäumen sich befindet, die jahrschosse starck werden, und die rinde sich wol löset. Allhier entstehet aber ein unterscheid zwischen dem frühen und späten oculiren. Das frühe, L'Escusson en oeil ordinaire, geschiehet im may und junio, nemlich zu dem ende, damit das auge so fort noch selbigen sommer antreiben möge. Das späte, L'Escusson en oeil dormant, wird allererst im julio und im anfang des august-monats verrichtet, damit das auge den winter über still seyn, und gleichsam schlaffen, aber folgenden frühling allererst zu treiben anheben möge. Nehmet diese arbeit allwege mit abnehmenden mond vor, aber nicht in der mitttags-hitze, sondern gegen abend in kühler zeit: auch nicht bey windigem, noch regenhafftigem, sondern stillem wetter. Sonderlich kan das schildlein keine feuchtigkeit bey seiner impffung erdulden: ja es stehet grosse gefahr, wofern ein regen die ersten vier oder fünff tage nach geschehener oculation einfället.

10. Numerus. Dergleichen äuglung könnet ihr auf einen baum eine, zwee drey oder mehr setzen, wenn nur das in acht genommen wird, daß weder ihrer zwey gerade gegen einander über, noch etliche über einander in einer geraden linie: sondern auff unterschiedene seiten zu stehen kommen, damit sie einander die nahrung nicht benehmen, und auch das wilde holtz ins künfftige gantz ausgeschnitten werden könne.

11. Oculatio in ramis. Man setzet aber augen nicht allein in den stamm, sondern auch in die äste. Und zwar von oculiren auf die zweige führet Georg Vischer im VII cap. seines blumengartens sein eigen experiment an, daß er nemlich auff einen grossen kirschbaum sechserley kirschen und über viertzig augen auffsetzen lassen, welche mehrentheils das ander jahr geblühet, und das dritte frucht getragen. Es muß aber ein solcher baum vorher bald um oder nach Weynachten abgeworffen, und jedem ast etwa nur ein oder zwey augen gelassen werden. Aus sothanen augen treiben hernach die bäume freche starcke zweige ellen lang, auff welche man im sommer die fremde äuglein setzen kan: jedoch muß den neuen zweigen alsdann beydes das laub, und die augen unter der oculation abgenommen werden.

12. Oculatio per rhombum. Petrus Lauremberg im XXVI cap. des I buchs, und W. J. Dümler im XIII cap. des ersten theils lehren noch eine sonderbahre art des oculirens, durch ein rauten-formig instrument, welches messer-scharff und

hinten mit einem handgriff versehen. Mit dieser raute oder viereckigtem meissel sagen sie, drücket das schildlein am mutterstamm biß auffs holtz ein, und löset es ohne verletzung ab: nachmahls machet ihm mit eben derselben raute am pfropffstamme platz, und setzet es da hinein: wie dann diese einsetzung, weil beydes durch ein instrument verrichtet wird, leicht geschehen könte.

13. Usus. Das oculiren dienet mehr zu dem stein-obst und zu den quit-stämmen, als zu aus kernen gezielten birnen- und äpffel-bäumen: und sonderlich die äpffel-bäume kommen sehr langsam, wann sie geäugelt werden. Das spat-äuglen ist zu allerley stein-obst, insonderheit zu den pfirsichen bequem: aber zu den kirschen nicht so sehr, dieweil sie gemeiniglich viel hartz auswerffen an dem ort, welcher zu dem schildlein eröffnet wird: und dieses hartz verhindert, daß das auge im frühjahr nicht treiben kan. Deßwegen ist es besser, daß man die kirschbäume zeitig im may und junio oculire, damit die oculation so fort, nachdem sie gemachet, zu treiben beginne.

## V. Pfropffen mit dem röhrlein.

Die bey uns zwar ungebräuchliche pfropffung mit dem röhrlein oder pfeifflein wird in Ober-Teutschland auch teicheln genant, und geschiehet durch ein abgezogenes röhrlein aus der rinde formiret: und zwar mit angehenden sommer, wenn die bäume allbereit neue schosse getrieben, und die rinde sich wol löset, eben wie das vorige pfropffen mit dem schildlein.

Derohalben um gemeldte zeit suchet an einem baum sonderbahrer guter art einen geraden schoß, welcher selbiges jahr erst gewachsen, schneidet oder brechet denselben zween quer-finger unter dem jahr-knot ab, zunechst aber über demselben schneidet die rinde biß aufs holtz ein, und von da ohngefehr drey quer finger schneidet den gipffel auch hinweg. Darnach fasset den jahr-knot mit der lincken hand, mit der rechten reibet die rinde säuberlich, daß sie sich von dem holtz löse: drehet sie auch allwege nur auf eine seite, damit der kinst oder die inwendige rinde nicht zerreisse, sondern zugleich mit der auswendigen abgehe. Nachdem ihr gnugsame lösung spüret, so drücket auch behende die äuglein loß, und ziehet das röhrlein ab: sehet aber bald zu, wie dasselbe inwendig beschaffen sey. Ist das röhrlein grubicht, und das reiß hockricht, so ist der kinst am reise geblieben, und das röhrlein untüchtig: ist aber beyde das röhrlein und das reiß glatt, so ist die abziehung wol gerathen.

Indessen müsset ihr euch vorher schon versichert haben eines gleichförmigen jahr-schosses auff einem andern baum, welcher mit diesem in der grösse und dicke vollkommen gleich sey. Ziehet ohne verzögerung von demselben bey dem jahr-knot die rinde nach dem gipffel werts als schmale riemlein ab, stechet hergegen das zuvor bereitete röhrlein darauff, und treibet es so weit hinan, biß es wol ausgefüllet, und rings umher genau anlieget. Gehet alsdann ein weisser safft oben zum röhrlein heraus, so ist es ein zeichen, daß die vereinigung wohl angeschlagen. Verstreichet hierauf das röhrlein oben und unten mit baum-wachs und machet die verbindung doch ohne berührung der augen, wie von dem oculiren gezeiget worden.

## VI. Pfropffen durch abseugeln.

Der name ist entsprungen aus dem lateinischen wort ablactatio, dieweil diese impffung also beschaen, daß das reiß allmählich gleichsam von der mutter-milch abgewehnet wird, damit es nach dem abschnitt seine nahrung aus einem fremden stamme ziehen könne. Die Frantzosen nennen es Grefer en approche, weil man einen baum anden andern erst hinan bringen muß: und geschiehet also.

Im herbst oder besser im frühling, und also ein gantzes jahr vor der abseugelung, versetzet ein oder mehr junge bäumlein um einen tragbaren baum, davon ihr zu pfropffen gesinnet seyd, herum also, daß die stämme ohngefehr ein oder zweene fuß weit von einander kommen. Den winter über lasset das bäumlein stehen, daß es fasse: im mertz aber folgendes jahrs erwehlet an dem tragbaren baum einen zweig, bieget denselben zu dem bäumlein, und versuchet, wie sich die pfropffung am bequemsten schicken will. Nach erlernung des vortheils säget das bäumlein gerad oder schrat ab, spaltet es, wie droben bey dem spaltpfropffen gezeiget worden, und leget den nieder-gebogenen zweig nur voran in den spalt, daß die rinden wol zusammen schliessen, und die spitze des zweigs wol über sich stehe: jedoch schneidet zuvor zu beyden seiten des zweigs an dem ort der einlegung etwas von der rinde biß an das holtz. Nachmahls verstreichet die abseuglung, verbindet sie wie bey andern pfroffungen bräuchlich, stecket pfäle dabey wider die sturmwinde, und lasset sie also stehen, biß der zweig eingewachsen und neue schoße treibe, welches sich innerhalb sechs wochen zu zeigen pfleget. Alsdann auf den herbst oder folgendes jahr, löset den zweig von hinten ab, und setzet das geseugelte bäumlein, wohin ihr wollet.

Hier ist in acht zunehmen, daß mit weniger mühe und in kurtzer zeit man zur abseuglung kommen kan bey denen bäumlein, die auf gefässen stehen: sintemahl dieselbigen mit den gefässen zusammen können getragen werden, und darff man sie nicht vorher allererst eingraben, und von neuen bewurtzeln lassen.

Auch gehöret hieher eine andere art abzuseugeln, wenn man nemlich zween bäume, ein wildes und zahmes, oder ein geringes und ein gutes entweder durch eingraben ins land, oder versetzung der gefässe zusammen bringet, nachmahls von jedem ein zweiglein erwehlet, selbigen auf drey oder vier

zoll

zoll lang von der rinde und vom holtz biß fast an das marck etwas ausschneidet, die ausschnitte ganz geheb zusammen füget, und mit hanff verbindet, keines aber vom mutterstamme abschneidet, so wachsen sie an einander. Auch müssen starcke pfäle beygestecket, und sie wieder ungestüme winde daran gebunden werden. Wenn ihr nun mercket, daß die zusammen-wachsung geschehen, und das holtz daselbst dicke zu werden beginnet: so schneidet den band ab, und auch das zahme zweiglein von seiner mutter: imgleichen schneidet den gipffel an dem wilden zweiglein ab zwey quer finger über der vereinigung, und bestreichet beyde schnitte mit pfropffwachs: so ziehet diese neue encke ihre nahrung ins künfftige aus dem wilden stamme.

## VIII. Wartung der gepfropfften bäume.

Dieweil nicht allein gnug ist die pfropffung wol verrichten, sondern es müssen auch nachgehends die geimpffete bäume wol gepfleget werden: so wollen wir sothane lehre allhier beyfügen, und zwar also, daß selbige, ob sie gleich insgemein auf allerley pfropffung, dennoch meistentheils auf die pfropffung im spalt und zwischen die rinde insonderheit gezogen werden soll.

Derentwegen im ersten jahr nehmet dreyerley in acht: 1. Drey oder vier tage nach beschehener pfropffung fanget an die stämme allezeit über den andern oder dritten tag zu besichtigen, ob sie etwa unter der pfropffung ausschlagen. So bald man ein äuglein findet, muß es abgebrochen, und durchaus nicht am stamme gelassen werden: sonst sterben die aufgesetzte encken. 2. Wenn die pfropffreiser auszuschlagen anfangen, und etwa eines halben oder gantzen gliedes lang junges holtz getrieben: solches ist das zeichen, daß die eingesetzte spitze an dem stamm numehr angewachsen. So bald ihr dessen versichert, müsset ihr die auswendige verbindung auflösen, der encke also lufft zum wachsen machende, dem stamm aber mit wachs verstreichen. Widriges falls, wofern die aufgesetzte encken verdorben wären, so ist nöthig, daß ihr die schößlinge des stamms wachsen lasset, damit sein natürlicher safft sich ergiessen, und ihn nicht selbst ersticken möge. 3. Wann die aufgesetzte encke nun sich mehr und mehr erlängert, so bindet einen stock an dem stamm mit baste fast: an denselben hefftet nachmahls die encke also, daß sie weder vom winde zu hart beweget, noch von den darauf sitzenden vögeln zerbrochen werden möge. Wofern sie bald anfangs mehr zweige setzet, so lasset ihr nur den besten allein, die andern brechet weg: sonst gabeln sie zu sehr. Alles jetztbemeldte aber ist nicht allein von dem stamm-pfropffen, sondern auch von den encken, welche auf äste gepfropffet sind, zu verstehen: und zwar eine mehrere wartung haben die aufgesetzte encken das erste jahr nicht nöthig.

Darnach aber im andern jahr muß folgends geschehen. 1. Im monat Martio thut das baumwachs hinweg: und besehet, wie starck die pfropff-reiser im vorigen sommer gewachsen. Befindet man, daß neu holtz zum überwallen rings umher zwischen der rinde und dem stamme herfür bricht, so bestreichet nur die platte mit ein wenig lehm, wider der sonnen hitze, und lasset es wachsen. Ist aber kein neu holtz herfür gebrochen, sondern der stamm ist um und um dürre biß an das eingewachsene pfropff-reiß: so schneidet von dem stamm so viel auf der dürren platte weg, biß ihr auf das leben kommet, und von einer biß zu der andern seite grün holtz sehet: alsdann verstreichet den schnitt aufs fleißigste mit pfropff-wachs, und bindet die encke, wofern sie noch sehr schwach, wieder an ein stäblein: so wird bald neu holtz herfürbrechen, und der stamm in folgendem sommer aufs wenigste halb überwachsen. 2. Wenn die gepfropffte bäume im andern und nechst-folgenden sommern viel neben-äste austreiben, selbige benehmet ihnen, und führet sie die ersten sechs jahre mannshoch auf, ehe ihr zugebet, daß sie sich mit zweigen ausbreiten: sintemahl niedrige viel ästige bäume tragen zwar mehr früchte, sind aber nicht so daurhafftig noch zierlich), als die hoch aufgezogene. Nimis cita amputatio ramorum furculis insitis non convenit, sed differenda in tertium annum, ex sententia Dan. Rhagorii c. 6 Pomarii pap. 98. 3. Um selbige zeit siehet man auch zu, wofern auf einem pfropff-stamm zwo encken zugleich gesetzt und auch bekommen, daß man die geringere hinweg schneide, und die lustige allein wachsen lasse: alldieweil sie einander schaden, auch beyde zusammen kein gut alter gewinnen, noch vielmehr weil das regenwasser immer zwischen ihre fuge einsencket, und dem baum eine fäulniß verursachet. 4. Auch müssen alsdann und immerzu die wasserschösse so wol am stamm, als an den grossen ästen weg geschnitten werden: imgleichen wenn ein ast über den andern wächset, so nehmet den ungeschicktesten weg. Solch abschneiden verrichtet im frühjahr, und zwar mit einer pfropff-säge ohne einreissung der rinde, und nahe am stamm oder aste: streichet auch zu besser verwachsung den schnitt mit baumsalbe zu. Wann die jungen bäume schön wachsen, und doch weder blühen noch tragen wollen, so stutzet im letzten tage des mondes, im januario, die äste sämtlich ab, so viel des baums wolstand erleiden kan, so wird er darauf blühen und tragen, und wo ihr daran zweiffelt, so stutzet nur etliche äste, so werdet ihr allein die gestutzten im frühling blühen sehen, die andern aber nicht.

# Das VI cap.
# Sonderbare kranckheiten der bäume.

DJe schädliche zufälle, welche den gewächsen insgemein von meteoren, thieren, und ungezieffer begegnen, sind im 7 cap. des I buchs allbereit erzehlet worden: dieweil aber die bäume vor andern gewächsen etlichen sonderbaren anstössen unterworffen, so ist vonnöthen, selbige samt ihrer heilung allhier fürzutragen. Sothaner gebrechen nun sind fürnehmlich achte: der brand, der krebs, der brockwurm, der schurff, der moß, die gelbsucht, die unfruchtbarkeit, die verwundung.

## I. Von dem brande.

Uredo. Est tamen hæc diversa ab altera Uredine, de qua inter Meteora l. 1 c. 7. Einige bäumlein haben einen angebohrnen brand oder mager bey sich, welchen man schon bey dem pfropfen spüret. Derohalben wenn ein pfropff-stamm abgesäget wird, soll man auf das marck achtung geben: zeiget sich um dasselbige herum eine schwärtze, so ist der baum brandig, und dienet nicht zum pfropffen, sondern soll weggethan werden.

Darnach wenn bey dem versetzen ein baum seinen stand nicht wieder krieget, sondern die braune ost-seite nach westen gewendet wird: so kommet die nord-seite gegen süden. Weil nun sothane nordseite der mittags-sonne nicht gewohnet, so wird ihre rinde ausgedorret, und vom holtz abgesondert, auch wol bißweilen zerspalten: daher geschiehets, daß der baumbrand nirgend öffter, als an der südseiten der bäume gesehen wird. Ist derowegen, was droben im 2 cap. allbereit vom zeichnen der bäume bey dem versetzen befohlen worden, keinesweges gering zu achten.

Ferner begiebet sichs auch, wenn die bäume anfahen in die dicke zu wachsen, und in frechem erdreich stehen, daß der aufwallende oder aufsteigende safft bißweilen die rinde zertreibet: da dann die risse von der sonnen-hitze nicht allein weiter aufklaffen, schwartz anlauffen, und den stamm verunzieren, sondern auch das holtz wird dadurch entblösset, und zu gewissem verderb des baums ausgedorret. Diesem übel fürzukommen ist das beste mittel das schröpffen oder baum-lassen, welches folgender gestalt verrichtet wird an denen bäumen, da man besorget, daß der aufwallende safft die rinde zerreissen möchte. Fasset ein subtil pfropffmesser zwischen die zwey vorder-finger also, daß nur die spitze herfür gehe, reisset mit derselben den stamm hinab, von den ästen an biß aufs erdreich, jedoch also gelinde, daß der schnitt nur die eusserste rinde zertheile, nicht aber gar biß in das holtz gehe: und solches zwar nicht gegen der sonnen, sondern nordwest oder zwischen der mitternacht- und abend-seiten. Solcher risse machet an einem kleinen stamm zween, an einem grossen vier, und zwar daß sie gerade neben, und nicht über einander lauffen, welches den baum verderben würde. Die beste zeit hiezu ist der monat april und máy: nicht im neuen, sondern im vollen licht, allemahl gegen abend. Durch dieses schröpffen giebet sich die rinde von einander, der safft bekommet lufft, seine überflüßigkeit dringet heraus, und wächset eine neue glatte rinde.

Ist es aber allbereit so weit kommen, daß von dem überflüßig aufwallenden safft die rinde gespalten und schwartz, und also der stamm brandig worden, so will das schröpffen nicht gnug thun, sondern da muß ohn verzug ein ausschnitt geschehen. Derhalben nehmet ein reinlich rebmesser, schneidet die schwartze rinde behend biß aufs frische oder lebendige aus, wenn er auch schon biß aufs holtz gienge, und verstreichet den schnitt wo nicht mit baumwachs, dennoch nur mit der gemeinen baumsalbe, welcher drunten N. 8 meldung geschiehet: so läuffet die rinde zusammen, und wird der schaden geheilet. In grossen bäumen aber, da die rinde so bald nicht zuschliessen kan, ist vonnöthen folgenden frühling diese bestreichung noch einmahl zu wiederholen: damit der ausschnitt nicht bloß stehe, und die sonne drauf scheine: sintemahl auf solche weise das holtz zu dorren anfänget, und obschon nachgehends die rinde drüber zulieffe, wäre doch der grund nicht gut, und würde die heilung keinen bestand haben.

## II. Von dem krebs.

Cancer. Der krebs ist eine solche kranckheit, da die rinde an einigen orten aufläufft, und wie klein gekerbet anzusehen: bald hernach fänget hie und da ein ast oben her an dem baum abzusterben. Ursachen dieses übels werden unterschiedene angeführet. Die stern-erfahrne geben diese für, wenn man bäume an solchen tagen versetzet, da der mond eben die himmlische zeichen des scorpions und des krebses durchläuffet: sintemahl selbige den bäumen so schädlich, daß der krebs alsbald sich in die rinde setzet, welcher dann dem baum allgemach die krafft benehme, daß bald hie bald da ein ast verdorret, auch die noch grün bleiben, wenig frucht bringen: ja der gantze baum, wenn man nicht verwehret, frühzeitig abstirbet. Deswegen solche tage, als hochschädlich zu vermeiden, nicht allein bey dem ausgraben und setzen: sondern auch bey pfropffen, beschneiden, obstbrechen, und der gantzen begattung der bäume.

Andere legen die ursach auf die messer, damit die bäume beschnitten, oder gestümmelt werden: sintemahl wenn man hiezu gemeine unsaubere tischmesser, da fische, fleisch, und allerley essen mit geschnitten worden, brauchet, solches soll gelegenheit zum krebs und andern unrath geben. Und zwar es ist billich, daß ein rechtschaffener gärtner ihm auch beyzeiten rechtschaffene instrumenta,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

menta, wie selbige hiebevor verzeichnet sind, zulege, damit er nicht an statt eines saubern rebmessers sein brodmesser zu brauchen genöthiget werde: alldieweil, wie man saget, gut werckzeug ist die halbe arbeit.

Noch eine ursach kan hiezu geben der unflath, welcher auf den zwieseln zwischen dem stamm und ästen sich samlet: sintemahl daselbst gemeiniglich der baumkrebs zu wachsen pfleget. Ist also eine nöthige arbeit, daß die zwiesel allzeit rein gehalten, und von solchem unflath gesaubert werden.

Aber die fürnehmste ursach ist meines bedünckens eben derselbe aufwallende safft, dessen kurtz zuvor von dem brande gedacht worden, also daß beydes der brand, und der krebs einen gemeinen ursprung haben können. Denn wann es sich zuträget, daß der überflüßige baumsafft weder durch aufberstung der rinde von sich selbst, noch durch das schröpffen abgeführet wird: so ersticket er in sich, wirfft hie und da die rinde auf, und machet sie kerbig. Findet man nun am stamme oder in den zwieseln solche aufgelauffene kerbige rinde, so thut man wie bey dem brande einen ausschnitt biß aufs frische, verstreichts, und verwahrets zum überfluß auch wol mit bast, damit kein wasser hinein dringe. Zu verhütung aber dieser kranckheit würde eben auch das präservativ des schröpffens, wie beym brande, dienlich seyn.

### III. Von dem borck-wurm.

Vermiculatio. Wenn ein baum geschlagen, gestossen oder auf andere wege so beschädiget wird, daß die rinde sich von dem holtz absondert: an selbigem ort wachsen würmlein, welche die rinde durchfressen, und verursachen, daß der nehrende safft zu grossem nachtheil des baums ausrinnet. Dergleichen halten einige dafür, wenn die bäume mit unreinen händen angerühret worden, daß die stämme davon pücklein aufwerffen, und würme darin wachsen. Imgleichen kan der erstickte baumsafft, davon der brand und krebs entstehet, zuweilen auf eine solche art umschlagen und verderben, daß würmlein daraus werden.

Derohalben soll man bey dem ausgraben und versetzen der bäume, so viel müglich, verschonen, daß sie nicht geschlagen noch verletzet werden. Ereugnen sich aber allbereit an ihnen pücklein, oder durchgefressene wurmlöcher, so schneidet und schabet man solchen unrath weg, und verstreichet den schaden wieder mit baumsalbe. Man nimmt auch schweinen mist, lehm und ungelescht kalck, mischt es zusammen, und bestreicht den ort damit, und bindet einen alten hadern darum. Item, man nimmt aschen, vermischt ihn mit baumöl und bestreicht den baum damit.

### IV. Von dem schurff.

Scabies. Nachdem die bäume wol erstarcket sind, fangen sie zuweilen an rauhe rinde wie einen schurff zu kriegen. Anfänglich bringet dieses keinen schaden, sondern man lässet es so gehen, biß die rinde recht rauh und grob werde. Alsdann ist es zeit solchen schurff durch schaben herunter zu ziehen, so bekommet der baum krafft, und wird wieder gleichsam verjünget.

Solch schaben geschiehet mit einer baumschabe oder abgebrochenen sense: nicht gegen den winter, damit der frost dem geschabten baum nicht schaden zufüge, sondern im mertz: nicht tieff, sondern nur die eusserste rauhe rinde, ohne verletzung der innern lebendigen: nur am stamme und den gröSten ästen, jedoch nicht weit hinaus: mit guter vorsichtigkeit, soyst gereichet es dem baum nicht zur besserung, sondern zum verderben.

### V. Von dem mosse.

Muscus. Wiewol nicht alle mosiche bäume unfruchtbar sind, dennoch giebet überflüßiger moß durch anziehung des nährenden saffts der fruchtbarkeit ein hinderniß. Deswegen soll man seine bäume, so viel müglich, glat und frey vom moß erhalten: welches dann ohn zweiffel durch behöriges reumen, und misten, am besten verrichtet werden kan. Setzet aber bey fleißiger abwartung ein baum dennoch moß an, so ist kein ander mittel, als daß schaben mit dem moßkratzer, wie eine flache schauffel formiret, nach anzeigung der figuren im ersten buch: bey kleinen bäumen aber kan ein stumpff messer gnug thun.

Dieses moßkratzen soll auch nicht vor winters vorgenommen werden, damit ihr den baum zu so ungelegener zeit seines winterkleides, nicht beraubet, sondern nach ausgang desselben: auch nicht bey truckenem wetter, weil der moß alsdann sehr vest hafftet, sondern bald nach einem regen, oder im morgenthau: erstlich mit einem reinen besem, darnach was nicht abgehet, mit gedachtem moßkratzer oder messer: und zwar ohn gewalt, und verletzung der rinde. Finden sich aber wurmstichige örter, die müssen mit dem schnitt ausgeputzet und verstrichen werden. Hierdurch erlangen die bäume dreyerley nutzen: sie bekommen ihre volle nahrung, welche ihnen der moß entzogen: wieder: sie werden vom ungeziefer, welches unter dem moß nistete, entfreyet: sie werden glatt, und zierlicher.

### VI. Von der gelbsucht.

Flavescentia, sive Icterus. Wenn ein baum mit keiner der erzehlten kranckheiten behafftet ist, dennoch aber eine gelbe in den blättern zeiget, und zu trauren anfänget: so wird durch eine gleichheit derer menschlichen gebrechen nicht ungereimt von ihm gesaget, daß er mit der gelben sucht beleget sey, wie dann die Frantzosen das wort Jauniſſe in eben solchem verstande brauchen. Wiewol nun solch übel auch aus mangel regens, oder wegen befallung eines schädlichen meeltaus herrühren kan: so wollen wir doch von solchen eusserlichen zufällen jetzo nicht reden. Die innerliche ursach aber ist fürnehmlich bey der wurtzel zu

suchen,

suchen, sintemahl dieselbe zweiffels ohne noth leidet, entweder von maulwürffen und erdmäusen, oder von einem unversehenen stich mit dem grabscheit, oder daß sie durch viel wasser, welches etwa da verborgen lieget, ersticket wird.

Die cur bestehet darin, daß man um den baum räume, zu den wurtzeln sehe, und das verletzte verschneide, auf daß daselbst neue zasern herfür schlagen mögen: auch daß man mit etwas gassenkoth die gänge der maulwürffe und mäuse verschütte, und das übrige mit guter erde und kurtzem mist ausfülle. Findet sich aber stehend wasser dabey, so muß man etwas tieffer einen durchschnitt oder gräblein machen, dasselbige abzuführen.

## VII. Von der unfruchtbarkeit.

Sterilitas. Ich verstehe allhier eine solche, wenn ein junger starcker baum zwar jährlich blühet, und doch keine früchte bringet. Solches kömmet öffters her aus untüchtigem pfropffen, oder wenn das pfropffen schon recht verrichtet worden, aus unzeitigem beschneiden der nebenschosse, welche die gesetzte pfropff-reiser treiben: sintemahl man dieselben anfangs frey wachsen, und vor dem dritten jahr kaum abschneiden soll. Denn ob man wol durch frühzeitig beschneiden lange bäume eilig erlanget, so bekommen sie doch keine rechte stärcke, treiben nicht starck an zur frucht, sondern vergnügen sich mehrentheils mit der blüthe: und dienen also mehr zur lust, als zum nutzen. Auff solchen fall ist das beste mittel, daß man sie umsetze, zu den wurtzeln sehe, und gebe ihnen frische erde und mist, ob sie alsdann sich besser anschicken wolten: oder man haue die gröbsten ungeschicktesten zweige oben heraus, die besten glatten lasse man stehen, und bepfropffe dieselben von neuen mit guten reisern.

Hiebeneben rühmen einige scribenten sehr das einbohren, in hoffnung dergleichen bäume dadurch fruchtbar zu machen: welches nach ihrer meinung also geschiehet. Im mertz, april, oder may bohret mitten in den stamm oder etwas über der wurtzel ein oder mehr löcher mit einem neber biß in das marck, lasset sie drey tage offen, ob etwan einige feuchtigkeit heraus lauffen möchte, von welcher der baum beschweret würde: darnach schlaget die löcher zu mit zwecklein von frischem hagedorn geschnitzet. Meines erachtens aber, wann ihr spüret, daß eine überflüßige feuchtigkeit an eines baums unfruchtbarkeit ursach seyn möchte: so schröpffet ihn, welches gewisser und sichrer ist, als das einbohren. Vidi arbores marcescentes, queis cum appositum esset caput asininum, bovinum seu equinum, sensim reflorue-runt, ramosque protruserunt fertiles, schreibet Chr. Fr. Paulin. *de Asino p. 273.*

Wenn euch alte bäume beginnen zurück zu gehen und ihre gewöhnliche fruchtbarkeit umschläget, so räumet (nach J. W. Dümlers lehre lib. 1 Arboret. cap. 16, welche ich in ihren würden lasse) zu der hertzwurtzel: ist dieselbe noch frisch, so spaltet sie mit einem eisern keil, stechet einen höltzernen hinein, und ziehet den eisern wieder heraus: so bekommet der baum lufft, und wird wieder fruchtbar. Ist aber die wurtzel verfaulet, so hauet sie am frischen ort ab, und füllet die lücke mit gutem erdreich wieder aus. Tragen aber alte grosse bäume ein saures ungeschmacktes wurmstichiges und undauerhafftiges obst: so hauet die äste und zweige oben weg, und verstreichet die abschnitte mit baumsalbe: unten um den baum aber grabet auff, schüttet verfaulten mist in die grube, scharret das erdreich wieder drüber, und lasset es also ein paar jahr anstehen. Wann sie indessen feine junge äste getrieben, selbige bepfropffet mit guter art encken, so erjüngern sich gleichsam die bäume, und werden wieder nutzbar.

Aber dieses ist die neueste erfindung, alte unfruchtbahre äpffel- und birn-bäume zu verjüngern, wenn man ihnen die alte borcke gantz abziehet, und eine neue wachsen lässet: welches zwar vielen vielleicht unglaublich fürkommen wird, und nichts desto weniger ist es mit grossem nutzen von Herrn **Joachim Niclas Tonnenbinder** zu Wittensee etliche jahr her folgender gestalt verrichtet worden. Die zeit ist das Solstitium æstivum, oder der längste tag im jahr, er falle auf den 10, 11, 12 oder 13 junii ein: wiewol einige behaupten, daß man sich an denselben tag nicht so eben zu binden, sondern es sey gnug, wenn es nur drey tage vor, oder drey tage nach dem Solstitio geschehe. Alsdann bey stillem wetter nehmet ein starckes messer, oder wann die borcke sehr grob, auch wol einen meissel und dergleichen werckzeug: fanget vom oben am stamm vier zoll unter den grossen ästen an, schneidet durch die äusserste rinde oder borcke biß aufs holtz, doch ohne verletzung desselben, und arbeitet also die gantze rinde des stammes um und um, biß auf vier zoll über der wurtzel herab, welches in gar starcken bäumen nicht sonder grosser mühe, und beneben angewandter behutsamkeit geschehen kan. Ihr werdet sofort spüren, daß der safft von oben unter der rinde der nehesten äste allgemach über zu wallen, oder herab zu fliessen, theils auch aus dem stamme selbst heraus zu quellen anfänget, und also nach gerade der entblöste gantze stamm befeuchtet werde: aus welchem befeuchtenden saffte denn inner wenig tagen eine neue zarte rinde, (gleichwie auch bey beschneidung der bäume durchgehends geschiehet) anwächset, welche folgender zeit immer dicker und stärcker wird.

Es ist aber allhier höchstnöthig, daß die herabfliessung und heraus-quellung sothanen saffts in alle wege befördert werde, als ohn welchen keine rinde zu hoffen: sondern es würde im gegentheil, und ohn denselben, die verdorrung des baums

folgenden

folgenden sommer ohn zweiffel erfolgen. Diese beförderung aber geschiehet also, daß man die ersten drey oder mehr tage nach der entblössung dem baum an der seite, da ein holer und austruckender wind zu besorgen, oder auch rings herum eine bedeckung, oder schirm von stangen und rohrflechten, säcken oder dergleichen (doch ohne berührung oder abwischung des stammes, also, daß zwischen ihm und dem schirm eine quere hand raum bleibe) aufrichte, damit der bemeldte erste safft weder vom winde, noch von der sonne, nicht ausgetrucknet werde. Sothane mühe wird der verjüngte baum in folgenden jahren durch neue fruchtbarkeit wol ersetzen, und ist es an dem, wann diß kunststück, wie es in bäumen angehet, also auch in genere humano zu practiciren stünde, daß man wenig alte weiber ins künfftige mehr finden möchte, indem sie alle durch abziehung der alten haut sich verjüngern lassen würden. In äpffel- und birn-bäumen gehet diß kunststück ohnfehlbar an: in kirsch- und pflaum-bäumen nicht allemahl: in pfirsichen und apricosen, wegen ihres hartzigen saffts gar nicht.

Besiehe daneben die monatliche nutzspielende Lust-fragen, gedruckt zu Jena 1692 p. 51.

### VIII. Von der verwundung.

Vulneratio. Aus unfürsichtigkeit wird zu zeiten ein baum mit einem beyl oder andern instrument in die rinde oder auch biß ins holtz verwundet: wenn auf solchen hieb nachgehends die sonne starck scheinet, kan dadurch ein brand verursachet werden. Derowegen saubert alsobald die wunde, und wofern etwas gequetschtes darin, das nehmet erst hinweg, verstreichet sie darnach mit gemeinen pfropff-wachs oder mit einer besondern baumsalbe, und wo es nöthig scheinet, schlaget auch noch bast oder leinwand drüber her. Johann Royer heisset eine baumsalbe zu den verwundeten bäumen also bereiten: Nehmet wachs, ungesaltzene butter, frischen schaff-talch, und hartz jedes sechs loth: safft von wallwurtz, und ibisch-wurtz zerstossen und durch ein hären tuch gestrichen, honig, terpenthin jedes drey loth: lasset es alles zusammen über gelinden feuer sieden, rühret die materien wohl durch einander, und nachdem es erkaltet, verwahret es zum gebrauch.

Wer die kosten sparen will, machet nur einen baum-lehm also. Nehmet zwey theil kübe-koth, und einen theil weichen leim: menget beydes wohl durch einander, und brauchet es die schadhafften bäume damit zu verstreichen. Sothanen baumleim feucht und linde zu behalten, ist nöthig, daß ihr denselben in einen brettern kasten schlaget, und ihn also an einem schattigen ort eingrabet: sonst wird er hart, und zum geschwinden brauch ungeschickt.

### IX. Der fremden bäumlein cure.

Wer die bißher erzehlte acht gebrechen der bäume insgemein, und ihre heilung begriffen, der wird leicht auch schliessen können, wie mit denen fremden umzugehen seyn möchte. Jedoch allen zweiffel zu verhüten, wollen wir davon diesen besondern, nur kurtz-gefasten bericht fürtragen.

Wenn eines euer ausländischen bäumlein zu trauren anfänget, so grabet zur wurtzel: wohnen etwa ameisen oder andere schädliche würme da, so zerstöret ihnen ihr nest: ist die wurtzel anbrüchig oder angefaulet, so verschneidet sie biß aufs gesunde, und verschüttet es wieder mit guter frischer erde. Hat die wurtzel keinen mangel, und der baum will doch nicht fort: so gebet ihm eine tünchung durch asche, also daß ihr kürbis-melonen-gurcken-blätter samt ihren reben, wie auch allerley pappeln-blätter und bonen-stroh durch einander menget, und es zusammen verbrennet: diese asche streuet um die wurtzeln, und scharret die erde wieder drüber her: begiesset sie zu zeiten mit ochsen- oder kälber-blut, so erheben sie sich von neuen. Es suchen auch einige die wurtzeln zu tünchen und den baum wieder zu erfrischen, also, daß sie eine todte krähe, huhn, hund oder dergleichen aaß zu der wurtzel graben, und verscharren. Es thut den krancken bäumen auch aus der massen gut, wenn man wein- oder öl-hefen auf die wurtzel geust.

## Das VII cap.
## Schirmgewächs an bäumen und stauden.

Nachdem bißher dasjenige, so von der baumgärtnerey insgemein zu wissen, abgehandelt worden: als schreiten wir nun zu der sonderbahren erzehlung der bey uns befindlichen bäume und stauden-gewächse. Und gleichwie droben im II buch ein unterscheid unter den kräutern und blumen, die den winter dulden und nicht dulden, gemachet worden: also wollen wir gleichfals in diesem capitel erzehlen, welche bäume und stauden schirm-gewächse sind, oder den winter über in bequeme gemächer, davon das 3 cap. des I buchs wieder nach zu lesen, versetzt und mit behöriger wartung wieder allerhand anstösse gehandhabet werden müssen. Derselben aber sind an der zahl ohngefehr fünff und funfftzig geschlecht, die arten nicht mit gerechnet.

### I. Acacia aus Egypten.

Acacia foliis Scorpioidis leguminosæ, C. B. Acacia Dod. Bellon. vera, Clus. I. B. tom. 2 l. 12. Ægyptia & Alexandrina, Cam. Indica, Hort. Patav. Acacia Ægyptiaca foliis scorpioides leguminosæ, siliquis albis, compressis, isthmo interceptis, floribus luteis P. Herman. H. Spina acaciæ Dioscoridis, Lob. ic. Diese stachliche staude hat zarte kleine paarweiß gesetzte blätter, in gestalt des bald folgenden Fruticis sensibilis primi, welche zwar bey dem angreiffen mit der hand kein zeichen der bewegung spüren lassen,

jedoch ziehen sie sich bey kalter lufft auch zusammen. Der saame wird aus der frembde verschrieben, im april auf den melonen-berg in vollem lichte gesäet, und mit sondern fleiß nachmahls gewartet. Die folgende jahr kommet es zur blüth, welche gelb und wohlriechend, fast wie violen. In den warmen ländern fliesset daraus das hartz, welches auf den apothecken Gummi Arabicum heisset.

### II. Acacia aus China.

Acacia Sinensis. Sinesische Acacia, davon fünfferley arten in hiesigem schloßgarten das vorige 1683 jahr auffgangen: der saame war unter andern sachen aus China gesandt, und stunden zwar die blätter an allen paar-weiß, jedoch war unter ihnen so wol an der grösse, als an der form ein merklicher unterscheid. Sie zogen sich gleichfalls bey kalter lufft zusammen: aber man hat sie vor dieses mahl nicht überwintern können.

### III. Ketmia.

Alcea arborescens Syriaca, C. B. Baum-Alcea, Syrischer pappelbaum. Alcea Syriaca, Eyst. arborescens, Cam. Rauw. glabra, Ketmia dicta, I. B. tom. 2 l. 23. Althæa frutex 2 Clus. Ketmia Arabica vel Syrorum, quibusdam. Es ist zwar dessen nur ein geschlecht, aber die farbe der blumen machet doch einen unterscheid: denn sie sind entweder weiß, oder roth, oder fleischfarbe. Diß gewächs kommet unter unserm climate nicht leicht zu zeitigen saamen, wenn man jedoch denselben hat, so kan es dadurch geziehlet werden: aber aus der wurtzel schlagen nebenschoß auff, durch welche es vermehret wird. Den winter fallen seine blätter, (so oben grün und unten bleich) ab, im april bekommt es neue, und im junio folgen die blumen. Es liebet einen schattichten ort, und will nicht gerne viel sonne haben.

### IV. Azedarach.

Arbor fraxini flore cæruleo, C. B. Pseudosycomorus, Matth. Tab. Eyst. Zizipha candida Monspelienſium, Lob. Azedarac, Clus. Azedarach, Dod. Azadaracheni arbor, I. B. tom. 1 l. 5. An Azedaraeth, Avicennæ. Anderswo erlanget dieses gewächs die höhe eines grossen baums, wie dann Rauwolff in seinem reise-buch bezeuget, daß die einwohner zu Tripoli Azedarach-bäume auf den gassen pflantzen, damit sie ihres schattens geniessen mögen: bey uns bleibet er kleiner, jedoch wird er zu zeiten mannes hoch. Er treibet lange schosse, welche mit blättern paarweiß besetzet sind, und den winter abfallen. Im may kommen neue blätter herfür, im junio schöne blaue gestirnte blumen an langen stielen traubenweiß hangend: auff dieselben folgen im herbst die beer, in welchen ein eckigter stein verborgen. Diese frucht bleibet den gantzen winter am gewächs sitzen, hat aber etwas schädliches an sich: daher man billich verhütet, daß niemand aus fürwitz viel davon genieſſe. Die vermehrung wird durch den saamen verrichtet, oder durch spalt-töpffe.

### V. Jovis-bart.

Barba Jovis, C. B. Cam. Cæsalp. Jovis barba, Clus. Plinii l. 16 c. 18. pulchre lucens, I. B. tom. 1 l. 11. Ist ein stauden-gewächs mit langen ruthen, und silberfarben oder grauen blättern, davon es auch seinen namen bekommen. Die form derselben gleichet den senß-blättern: die blumen sind von farben weiß, an gestalt den klee-blumen gleichende. Den saamen lässet man aus der frembde kommen, und zielet es dadurch.

Barba Jovis ſive Colutea flore miniato. Jovis-bart mit rothen blumen. Diese art ist rarer als die weisse, und derselben blumen ziehen auff zinober.

### VI. Vergülter buxbaum.

Buxus arborescens luteis foliorum marginibus. Dieses ist eine art des hohen buxbaums, davon im folgenden capitel, und ist von selbigem so weit unterschieden, daß an diesem alle blätter mit einem gelben rande umgeben und eingefasset sind, welches sehr zierlich anzusehen. Die vermehrung geschiehet durch zerreissung des stocks, wie am gemeinen buxbaum: bleibet etwas wurtzel an den abgerissenen schossen, so bekommen sie gewisser als ohne wurtzel.

### VII. Cappern.

Capparis spinosa fructu minore, folio rotundo, C. B. Rechte cappern. Capparis, Matth. Trag. Lon. spinosa, I. B. tom. 2 l. 14. secunda, Tab. retuso folio, Lob. Die staude wird bey uns als ein rares gewächs gebauet, und kömmet auch zur blüth. Was aber die mit weineßig oder saltzbrüh eingemachte frucht, oder vielmehr die noch verschlossene blumen, welche aus der fremde gebracht werden, betrifft, selbige sind auch dem gemeinen mann bekant. Hieher gehöret

Capparis portulacæ folio, C. B. Falsche cappern. Capparis legum inosa, Lob. Tab. Capparis fabago, Dod. sylvestris ſive fabaginea, Cam. ep. Diese haben, wie auch die vorigen, starcke holtzigte wurtzeln, durch derer zertheilung sie fortgepflantzet werden. Und wiewol allerley cappern in warmen ländern an mauern und andern dürren und steinigten orten wild, oder ja mit gar geringer begattung wachsen, so sind sie doch in den Nordländern auch bey fleißiger wartung nicht nutzbahr. Sie wollen in freyer luckerer erde nicht gut thun, sondern fodern einen steinigten grund, da die wurtzeln zwischen einschlipffen können.

Man kan auch die annoch zugeschlossene blumen etlicher andern gewächse, eben wie die rechte capern einmachen: insonderheit von Genista scoparia, Caltha paluſtri, und Nasturtio Indico.

VIII. Lor-

### VIII. Lorbeer-kirschen.

Cerasus folio laurino, C. B. Cerasus Trapezuntina, Bellon. Lauroceraſus, Cluſ. I. B. tom. 1 l. 4. Diß gewächs ist ohngefehr um das jahr 1583 durch Carolum Clusium, welchem es von Constantinopel nach Wien zugesandt worden, zuerst in Teutschland bekant gemacht. Die blätter sind den lorbeer- oder vielmehr den citronblättern, die frucht aber in etwas schwartzen kirschen gleich: und aus diesen beyden ist der name lorbeer-kirschen zusammen gesetzet. Sie behalten ihre grüne blätter winter und sommer, blühen im junio, und werden durch die brut oder wurtzelschosse fort gezeuget.

### IX. Heck-kirschen.

Chamæceraſus dumetorum fructu gemino rubro, C. B. Periclymenum rectum, Tab. fructu rubro, I B. tom. 2 l. 15. rectum primum, Cluſ. Allobrogum, Lob. Xyloſteum, Dod. floribus albis vulgatius, Eyſt. Diese sind nicht hoch von stamme, sondern strauchigt, wachsen in Savoyen und andern orten wild in büschen und hecken, dienen auch daselbst die hecken in lustgärten davon zu machen: davon das wort heck-kirschen entsprungen. Die frucht gleichet sich gantz kleinen kirschen, von farben roth, und immer zwo auf einem stiele, zum essen aber nicht sehr angenehm. Sie werden durch zertheilung oder durch die brut vermehret: doch ist bey uns gnug, daß man davon ein oder zwey bäumlein besitze.

### X. Seidel-bast.

Chamelæa tricoccos, C. B. Ziland. Chamelæa, Matth. Dod. tricoccos, Lob. I. B. tom. 1 l. 5. Mezereon Arabum tricoccos, Tab. Die blätter sind länglicht, wie an den oliven, daher das wort Chamelæa, zwerg-olive entstanden: die beer sind wie an myrten, je drey und drey beysammen, anfangs grün, in der reiffung roth, bey der vertruckung schwartz. In Arabien wächset es wild, wie auch um Trient. Durch den saamen kan es zwar vermehret werden, aber geschwinder mit der wurtzel.

### XI. Cisten-röslein.

Ciſtus mas folio oblongo incano, C. B. Ciſtus mit länglichen grauen-blättern. Ciſtus, Dod. mas, Lob. mas primus, Cluſ. mas latifolius, Tab. Monſpeliacus folio oblongo albido, I. B. tom. 2 l. 13.

Ciſtus fœmina folio Salviæ, C. B. Ciſtus mit salbeyen blättern. Ciſtus fœmina, Matth. Dod. Lob. Cluſ. Tab. Monſpeliana, flore albo, I. B. An dem ersten sind die blätter länglicht und wollig, die blumen wie wilde rosen, an farben röthlich. Des andern blätter fallen nicht so lang, sind auch nicht wollig, sondern gleichen sich der salbey: Die blumen sind weiß und kleiner, als an jenem. Der saame wird bey uns nicht recht reiff, deßwegen die fortpflantzung durch zerreissen der stöcke geschehen muß: wann aber reiffer saamen aus der fremde (aus Virginien oder Portugall) zu erlangen, so können diese bäumlein auch bey uns dadurch gezielet und im winter in die wärme gesetzet werden.

Sonst sind von cisten-röslein noch mehr arten vorhanden: als Ciſtus mas anguſtifolius, C. B. Ciſtus mas folio Spicæ, C. B. wie dann dieses geschlecht sehr weitläufftig.

### XII. Ciſtus-Ledon.

Ist ein ander geschlecht der cisten-röslein, welches etwas fettigkeit bey sich führet, daraus in den warmen ländern das Ledum oder Laudanum gesamlet wird. Es sind desselben sehr viel sorten, aber bey uns ist das bekanteste Ciſtus ledon foliis Rorismarini ſubtus incanis, C. B. Ledon octavum, Cluſ. Lob. Ledon Cluſii quintum, Tab. Ladani ſpecies foliis Rorismarini, Rauwolf. Die blätter gleichen dem roßmarin, sind oben grün, unten grau. Eine andre sorte wächset hier zu lande wild, an welcher die blätter oben grün, unten rost-farbe, davon drunten lib. 6 c. 4.

### XIII. Stein-röselein.

Cneoron vulgare. Cneoron, Matth. Cneoron Matthiol. ſuffrutex, I. B. tom. 1 l. 5. Cluſ. Cam. Thymelææ affinis facie externa, C. B. Thym. foliis acutis, floribus odoratis purpureis, Cneoron Matthiolo dicta, P. Herman. Hort. Caſia Matthioli, Chamelææ ſpecies, Tab. Dieses geschlecht hat schmale grüne blätter, welche vorn etwas breiter sind als hinten, stehen dick zusammen an ihren stengeln: die blumen sind sehr klein.

Cneoron album foliis Oleæ argenteo molli, C. B. Stein-röslein mit öl-blättern. Dorycnium verum Plateau, Cluſ. Dorycnium ſive Convolvulus rectus Creticus, Ponæ Ital. Dorycnium Imperati, I. B. Die blätter an diesem sind silberfarbe und rauch, fast wie am öl-baum: die blume ist ziemlich groß, und glockförmig, wie an stramonien, daher ihnen auch einige den namen stein-glöcklein zulegen. Beyde sorten können aus saamen gezielet werden.

### XIV. Linsen-baum.

Colutea ſiliquoſa ſive ſcorpioides major, C. B. Linsenbaum mit krummen schötlein. Colutea ſcorpioides, Lob Cam. I. B. tom. 1 l. 11. prima, Tab. prima elatior, Cluſ. elatior & major, fruteſcens, Moriſ. hiſt. 2. Coronilla major, Rivin. Ord. Pl. Fl. irreg. tetrap. Es ist eine art Coluteæ veſicariæ, der falschen sensblätter oder des linsenbaums, welcher im folgenden capitel beschrieben wird: der unterscheid aber bestehet darin. Jener träget saamen in blasen, dieser in krummen gelenckigten schoten: jenes blätter sind etwas grösser, dieses kleiner und dunckel grüner: jenes blumen ohn geruch, diese riechen etwas lieblich: jener dauret den winter in

offnem garten, diesen muß man verwahren. Die fortpflantzung kan durch den harten linsen-förmigen saamen, oder auch durch zertheilung der stöcke verrichtet werden.

## XV. Färber-baum.

Cotinus, C. B. Matth. Tab. Färbelaub, Austriacis. Cotinus coriaria, Dod. Eyst. Coccigria Theophrasti, Lob. Coggyria Plinii, Clus. Coccigria, sive cotinus putata, I. B. tom. 1 l. 4. Um Trient, Verona, und auf dem appenninischen gebirge wächset er häuffig: und ist ihm dieser name zugeleget, weil sein holtz eine solche gelbe in sich hat, daß es die färber, willen- und leinenzeug damit zu färben, gebrauchen können. Allda wächset er gemeiniglich nicht über drey oder vier ellen hoch, der stamm wird selten mehr als arms-dick: bey uns erlanget er noch kaum diese grösse. Er bringet seine zaserische dolden-blüth hier zu land im máy herfür, und wird durch spalt-töpffe vermehret.

## XVI. Cupressen.

Cupressus mas. Cupressus, C. B. Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. ramis expansis Mas, P. Herm. Hort. Cyparissus, Cast. Cypressenbaum der spitze. Dieser hat kurtze zweige, und spitzet sich selbst in eine pyramide, träget auch früchte, die man Pilulas sive Galbulos nennet.

Cupressus fœmina, Dod. descr. Hort. Reg. Paris ramis in metæ fastigium convolutis, fœmina, P. Herm. H. Cupressenbaum der breite. Dieser breitet sich weit aus, und ist also zu einer pyramide nicht so bequem: träget auch keine früchte.

Sie gehören in die zahl der stets grünenden bäume, und ob sie zwar bey uns niemahls eine solche vortreffliche höhe, als in den südländern erlangen, dennoch können sie durch geschicklichkeit ziemlich hinauf und in eine zierliche pyramide gebracht werden. Wenn man aus der fremde gute frische saamkörnlein erlanget, so säet man sie im april auf kasten: einige nässen sie ein wenig zuvor mit süsser milch. Das erdreich müsset ihr erst wol ebenen, die sämlein drauf streuen und hernach mit erde linde zudecken, sintemahl sie unter schweren und vestem erdreich sich nicht empor heben können. Begiesset sie auch hernach sanfft nach der sonnen untergang nur jedesmahl über den dritten tag, weil viel begiessens ihnen schädlich. Es meidet auch dieser baum sehr die mistung, und so man auch die grube oder höltzerne kübeln, darin er stehet, mit mist umleget, so bleibt er nicht, sondern verdirbt.

Wollet ihr sie durch abgebrochene zarte zweiglein vermehren, solches muß im máy geschehen, und werden die eingestochene zweiglein anfangs ausser der sonnen gehalten, wie bräuchlich. Beyderley pflantzung hat ihren fortgang, die aber aus saamen hält man insgemein vor daurhafftiger. Offt versetzen will ihnen auch nicht dienen, können sie in ihrer mutter-erde unverruckt stehen bleiben, so kommen sie am besten fort: jedoch wann sie das fünffte jahr erreichet, können sie mehr ausstehen. Die gärtner sollen auch auf die ameisen gut achtung geben, dann diß ungeziefer ist diesem baum sehr gefähr, und macht offtmahl, daß er verdirbt.

In den mittags-ländern setzet man die cypressen-bäume hin und her in die gärten, oder machet gantz breite spatzier-gänge daraus, welches ein prächtig ansehen giebet. An statt der cypressen brauchen sie hiezu in Holland auch nur tannen, fichten, und eiben-bäume, welche aber bey uns wild wachsen, und zu sothanen brauch nicht geachtet werden.

## XVII. Geiß-klee.

Cytisus incanus folio oblongo Austriacus, C. B. Cytisus quintus, Clus. Eyst. undecimus, Tab. incanus, Ger. Unter so vielen arten des geißklees ist diese bey uns am meisten bekannt. Es hat aber diese staude viel schwancke ruthen von unten auf biß oben an mit harichten blättern je drey und drey beysammen ausgezieret. Im julio und august träget es gelbe blumen, darnach im septemb er kommen herfür längliche breite schötlein, auswendig rauch, inwendig mit platten röthlichem saamen versehen. In Oesterreich, Mähren und Ungarn wächset es an trucknen orten neben den strassen häuffig: bey uns kan es aus dem saamen, oder durch die wurtzelbrut fortgebracht werden.

## XVIII. Feigenbaum.

Ficus communis, C. B. Hoher feigenbaum. Ficus, Matth. Dod. Lob. Tab.

Ficus humilis, C. B. Niedriger feigenbaum. Ficus pumila, Matth. Dod. Chamæficus sive humilis ficus, Lob. Beyde geschlecht sind vorhanden, und schicken sich die hohen besser an die gelender eines pomerantzen-hauses, auf daß sie daselbst winter und sommer unverrückten stand haben mögen: die niedrigen werden auf geschirren erhalten, und wofern man sie ja im frühling aus denselben ins land aussetzen will, so müssen sie doch auf dem herbst wieder eingebracht, und beygesetzet, oder unter die erde gebogen, und mit buchweitzen-stroh oder hanffen-werck bedecket, und für den april nicht wieder aufgedecket werden. Auf diese weise pflegen sie zuweilen des jahrs zweymahl früchte zu tragen: welche an farben entweder weiß-grün, oder blaulicht. Aber in Franckreich hat man ihrer mehr arten, als da sind: Figues Blanches, Naines blanches, Violettes, Naines violettes, Bourjassottes, Bourno-Saintes, Figues Fleur, Figues de Marseille, Gourravau de Languedoc.

Feigenbäume blühen nicht, sondern stossen so fort ihre früchte als kleine wartzen heraus: man wolte dann nach etlicher meinung die blüth in der

frucht

frucht suchen, sintemahl wann selbige zu ihrer vollkommenheit zu gelangen beginnet, so ereignen sich darin zarte fäserlein, welche weiß und purpurfarbe sind, und wachsen aus dem fleisch der feigen also, daß sie in dem mittel derselben eine höle machen. Die vermehrung der feigenbäume geschiehet durch die brut oder schößlinge aus der wurtzel, ingleichen durch schnittlinge.

## XIX. Indianische feigen.

Ficus Indica folio spinoso, C.B. Ficus Indica, Matth. Dod. Lob. Eyst. Indica spinosa, Tab. Opuntia, Lon. Von diesem americanischen gewächse sind vorhanden eine grosse art, daran die blätter einer hand breit und lang, auch wol gröser: und eine kleine art, an welcher die blätter einen reichsthaler oder etwas gröser sind. Auch ist unter ihnen ein solcher unterscheid, daß diese bey uns erstlich gelbe blumen, und darnach röthliche früchte tragen: jene aber nichts von beyden.

Beyderseits werden vermehret auf eine gantz sonderbare art, nemlich durch ein abgebrochen blad, welches man ungefehr 4 wochen liegen läst, biß daß es etwas welck werde, hernach in gutes erdreich mit sand etwas vermenget, im zunehmenden licht ein wenig über die helffte der länge nach einstecket, den scherben etliche tage in den schatten setzet, so wurtzelt es unter sich, und treibet über sich blätter. Das grundblat wird mit der zeit holtzig: die obersten aber sind allzeit safftiger, wiewol kleiner, als die untersten: aber alle sind mit kleinen spitzigen stacheln besetzet, welche in der hand dessen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht sonder schmertzen hangen bleiben.

Die begiessung brauchet bey diesem gewächs den sommer über zwar sattsam, doch nicht übermäßig, sonst faulet das wurtzel-blad an: den winter aber haltet es nur trucken, so bleibets desto gesunder. Die keller bekommen ihm, sonderlich dem grossen, nicht so wol als gewärmte stuben: jedoch muß es im winter-gemach an eine solche stelle gesetzet werden, da es etwas lufft haben kan, sonst ersticket es leichtlich.

Und zwar bey solcher wartung hat man sich keiner fäulung zu befahren: findet sich aber dennoch etwas, so ist das beste mittel, das angefaulte glied wegzuschneiden: sothaner schnitt heilet leicht zu, sonderlich wann man die wunde mit geschabter kreide oder asche bestreuet, und schadet den andern gelencken nichts. Solte auch das grundblad und die wurtzel selbst faulen, so schneidet sie weg biß an ein frisch gelenck, lasset ein paar tage die lufft drüber gehen, und pflantzet es wieder ein, so bewurtzelt es sich von neuen und wächset fort.

Zur lust pfleget man in die junge blätter namen oder figuren zu ritzen, die wachsen alsdann mit den blättern, und werden scheinbar: auch bringet man zur lust kleine spiegel in die blätter durch eindrücken oder einschneiden, welches dem garten eine zier giebet.

## XX. Sinn-Staude.

Frutex sensibilis, foliis Acaciæ Ægyptiacæ. Frutex sensibilis Herba mimosa dicta, Parkins. class. 17 c. 65. Caæo seu Herba viva prima, Georg. Marggravii lib. 2 Hist. Brasil. c. 12. Beyde haben diß gewächs deutlich gemahlet und beschrieben. Herba viva seu sensifica, Joan. Chemnitii in Append. Indicis plantar. Brunsuicens. woselbst auch eine zierliche abbildung zu sehen. An Herba mimosa Clusii in notis ad Acostam, ubi iconem ex sicca stirpe minus eleganter concinnatam apponit, quam tamen defectu forte melioris retinuit Joan. Bauhinus l. 17. Histor. plantar. c. 25. itemque Herbarium Joan. Gerhardi a Thoma Johnsonio 1636 denuo Londini editum in Append. cap. 7. Diese sinn-staude ist nunmehr ziemlich bekant, und ist diejenige, welche man im parisischen, mompelirischen, paduanischen, leydischen und dergleichen fürtrefflichen gärten, nach anweisung




beygesetzter figur N. I. zu zeigen pfleget. Aber es gehören hieher noch zwo andere sorten, als nemlich:

Frutex sensibilis, prunum sylvestrem æquans. Herba viva fruticescens secunda, Georg. Marggravii, l. c. da er diese staude also, neben einer figur, dessen copie allhier bey N. II. zu sehen beschreibet: Reperitur in Brasilia & alia Herba viva fruticescens, Lusitanis Sylva d'Agoa dicta. Adsurgit in altitudinem Pruni sylvestris: folia illius similia foliis prioris speciei, sed angustiora, in ramulis disposita. Nimirum quilibet ramus &c.

Frutex sensibilis, ramis in orbem dispositis. Herba viva frutiscens tertia, Marggravii: welches stäudlein er an besagtem orte mit nachfolgenden worten, doch ohne figur beschreibet. Tertia species, itidem fruticescens, minor est præcedente, habetque foliola prorsus angusta & multo angustiora foliolis prioris, atque ad hunc modum disposita: ramuli sesqui digitum longi &c.

Ausser diesen sinn-stauden sind auch einige

Herbæ sensibiles, davon besehet droben das VI cap. des II buchs. Aber ehe wir diese rare materie endigen, solten wir die ursachen sothaner wunderbaren bewegung, welche sich bey allen sinn-pflantzen durchgehends findet, billich untersuchen. Christophorus Acosta erzehlet lib. de aromat. c. 55, daß ein malabarischer Philosophus, dieweil er der natur dieser gewächse gar zu emsig nachgedacht, darüber rasend worden sey. Wann wir es nun bey einer qualitate occulta oder antipathie, dadurch die vom menschen berührte sinn-gewächse aus eingepflantzter wiederwärtigkeit gleichsam erstürben, bleiben lassen wolten: so hätten wir eines dergleichen gefährlichen kopffbrechens nicht vonnöthen. Aber wer auf diese bewegung genaue achtung giebet, wird selbige schwerlich für ein rechtes verwelcken oder ersterben halten können: sintemahl, was insonderheit die droben im blumen-garten beschriene Herbam sensibilem folio Glaucis betrifft, an derselben blieb die grüne farbe der schliessenden blätter, und die bräunlichkeit der sinckenden stiele allemahl frisch und unverändert. Im fall es nun ein recht verwelcken oder ersterben gewesen, hätte es in einem tage nicht so offtmahls wiederholet werden können: dieweil es diesem gewächse nichts schadete, ob es gleich in einer stunde viermahl durch das angreiffen vexiret ward. Præterea non potest habere locum hic antipathia ad hominem determinata, quia contractio illa foliorum non tantum fieri solebat, cum ab homine nudis digitis apprehenderetur: verum etiam, cum manus chirotheca munita, vel ferrum, aut baculus ligneus plantam attingeret. Tutissimum igitur erit, ad analogiam aliarum stirpium hic confugere. Nimirum, quemadmodum nonnulla leguminum & viciarum genera sive a flante Borea, sive a noctis frigidiusculo aere haut equidem flaccescunt proprie, sed folia tenella, mobiliaque ad conservationem sui duntaxat contrahunt: pari modo stirpium sensibilium contractio non ad interitum, verum potius ad sui conservationem tendit: ea tamen differentia, quod motus iste, procul dubio ob partium organicarum majorem subtilitatem atque teneriorem agilioremque dispositionem, longe quoque sit in his, quam in illis manifestior celeriorque.

## XXI. Scorpion-pfrimmen.

Genista spinosa major longioribus aculeis C B. Genista spinosa, Dod. Scorpius primus, Clus. secundus, Tab. Genistellæ spinosæ affinis, Nepa quibusdam, I. B. tom. 1 l. 11. Dieses ist eins der stachlichsten gewächse, welches ohne verletzung nicht angegriffen werden kan, und hat es daher seinen namen Scorpius empfangen: aber die stacheln sind so künstlich zusammen gesetzet, daß das gewächs dadurch ein seltzam ansehen gewinnet. Die blumen sind gelb: es kan durch zerreissung, oder durch den saamen fortgebracht werden.

## XXII. Erd-pfrimmen.

Genista humilis sive Chamægenista sagittalis, C. B. Genista sagittalis pannonica, Cam. Genistella montana, Lob. herbacea, I. B. Chamægenista altera, Clus. Chamæspartium, Trag. Lon. Tab. Dis stauden-gewächs verdienet geichfalls seine stelle wol wegen seiner seltzamen blätter, welche aus eitel gelencken bestehen, und an beyden seiten mit flügeln wie die flitschpfeile besetzet sind: die wurtzel ist holtzig, die blumen gelb, wie an den gemeinen pfrimmen, und folgen hernach schötlein, welche voll rundes und schwartzes saamens wie kleine wicken. Aus selbigen kan die vermehrung geschehen, oder man lässet aus der fremde etliche gantze pflantzlein überbringen.

## XXIII. Baumwolle.

Gossypium frutescens semine albo, C. B. Gossypium, Dod. Lob. Tab. Xylon sive Gossypium, Matth. herbaceum, I. B. Bombax, Officinarum. Dieses ist ein niedriges stäudlein, dessen runde ballen-formige frucht bey ihrer zeitigung aufbirstet, und zeiget ihren saamen mit einer zarten wolle umwickelt, welche in Candien, Sicilien, Apulien, Maltha, und in andern heissen ländern, da es häuffig wächset, gesamlet und zu allerhand nutz weit und breit versendet wird. Es wächset aus rundlichem saamen, welcher nach abgezogener weisser wolle erd-schwartz ist, kömmet auch bey uns zur blüth, und etlicher massen zur frucht. In Aegypten hat Prosper Alpinus wahrgenommen die andere hohe art oder den rechten baumwollen-baum, welcher wol zehen ellen hoch wächset, und hat Semina lunata, saamen wie der wachsende mond gebogen: die figur ist im Theatro Botan. Parkinsoni zu finden.

## XXIV. Jasmin.

Jasminum vulgatius flore albo, C. B. Gemeiner jasmin. Jasminum. Dod. album, Tab. flore albo, Eyst. I. B. tom. 3 l. 15. Gelseminum, Matth. vulgatius, Lob. Dieser gemeine jasmin mit weissen blumen ist nunmehr gnugsam bekant, uñ werden dessen pflantzlein aus Italien gepfropfft und ungepfropfft nach Teutschland häuffig überbracht: er kan aber auch durch abgebrochene zweiglein vermehret werden. Fänget im julio an zu blühen und währet dessen blüthe biß zu ausgang des septembris. Seine blätter fallen den winter ab.

Jasminum humilius magno flore, C.B. Spanisch jasmin mit grossen wolriechenden blumen. Jasminum candiflorum, Tab. Hispanicum, flore majore externe rubente, I. B. Gelseminum Catalonicum, Eyst. Chamægelseminum, grandiflorum, Lob. An diesem fallen die blätter

des

des winters nicht ab, die blumen sind zwar weiß, aussenher aber purpurroth: sie übertreffen die von dem gemeinen so wol an der grösse, als lieblichkeit des geruchs sehr weit. Blühet an im augusto biß zu ausgang des novembris. Die vermehrung geschiehet also, daß man spanische encken auf gemeine jasmin-stöcke im mertz im wachsenden licht verpfropffet oder ablactiret, oder im junio oder julio drauf oculiret.

Jasminum humilius luteum, C. B. Gelber jasmin der gemeine. Jasminum luteum, I. B. Tab. Lob. ic. flore luteo, Eyst. Gelseminum luteum, Adv. Dieses ist wegen der gelben blumen angenehm, welche doch von geruch gar schlecht.

Jasminum luteum odoratum. Gelber indianischer jasmin. Jasminum luteum odoratissimum, Ferrar. Dieser hat sehr wolriechende blumen, mit 5 saffranfarbigen blättlein, und kan durch ansetzung der gespaltenen töpffe fortgepflantzet werden. Man muß aber hiezu eins der niedrigsten rüthlein am stamme erwehlen, einen einschnitt biß an das marck fast wie bey den topff-neglein thun, ein steinlein dazwischen stechen, den schnitt mit geweichter kreide überstreichen, und einen kleinen spalt-topff behöriger massen dran legen. Nachmahls muß es fleißig begossen, von kälte und nordwinden sonderlich verwahret, nach einem jahre vom stamm abgeschnitten, und in ein besonder geschirr versetzet werden.

Jasminum luteum bacciferum, C. B. Rauten-jasmin. Polemonium Monspelienſium, Lob. Eyst. Cam. Trifolium fruticans, Dod. Tab. quibusdam Polemonium flore luteo, I. B. Dieser wächset um Geneve und Mompelier wild an den zäunen: bey uns will er fleißig gewartet seyn, und kömmet doch nicht zu seiner frucht, welches sind rothe runde beerlein wie kleine erbsen, darin der saame verschlossen. Die blätter sind der rauten gleich, gemeiniglich drey und drey bey einander: die blume gelb und in fünff blättlein zerschnitten. Die wurtzel kreucht in der erden fort, und treibet junge brut, daraus die vermehrung geschiehet.

Jasminum foliis laciniatis flore cæruleo. Blauer jasmin mit zerkerbten blättern. Jasminum Persicum flore cæruleo seu Lillach folio inciso Cornuti. Hort. Lugd. & Groening. Syringa Persica foliis laciniatis, Herm. H. L. An Ligustrum foliis laciniatis, C. B. Dieser bringet seine graußliche wolriechende blumen straußweise im april, und wird durch zerreissung des stocks mit den wurtzeln fortgebracht.

Jasminum maximum flore phœniceo. Grosser jasmin mit hoch-rothen blumen. Jasminum maximum flore phœniceo inodoro, Hort. Paris. Gelseminum hederaceum Indicum, Cornut. Indicum phœniceo flore, I. B. Ferrar. Clematis hederacea Indica Jasmini foliis, Herm. Hort. Diß zielet man als ein bäumlein auf einem topff, oder an einem gelender im pomerantzen-hause.

Jasminum millefolii folio, C. B. Quamoclit. Americanischer rother jasmin. Wird auch von etlichen zartblätterichter Vilucchio, oder fremder geflügelter Viluccion, gelsemin von tausend blätter, genannt. Gelseminum Indicum pennatum flore sanguineo, Ponæ Ital. Quamoclit, Cam. I. B. sive Jasminum Americanum, Clus. cur. post. Convolvulus exoticus annuus, foliis Myriophylli s. Millefolii aquatici, flore sanguineo, Morif. H. 2. Dieses ist annoch eines der rarsten gewächse bey uns, und welches wegen seiner zärtigkeit, wenn der saame schon frisch aus der fremde gesandt wird, schwerlich zur blüth zu bringen ist. Sonst sind die blätter gantz subtil, fast wie an der schafgarbe, der stengel so dünn, daß er sich selbst nicht aufrichten kan: Die blumen lack-roth und lieblich anzusehen. Weil der saame hart, und langsam herfür kömmet, so muß er vorher in laulicht wasser erweichet werden, biß er aufschwillt, und fast zu keimen beginnet: oder vielmehr man stecket ihn neben andern raren saamen desto frühzeitiger auf ein mistbett, welches nur mit mist unterleget, und besprenget ihn täglich ein wenig, weil er die feuchtigkeit sehr liebet. Nachdem die pflantzlein herfürkommen, und vier zoll hoch worden, so versetzet sie in geschirre jedes absonderlich, und begiesset sie fleißig: ja bey grosser dürre untersetzet sothane geschirr mit erdenen schalen voll wassers, damit dem gewächse die feuchte niemahls mangele. Im fortwachsen machet ihm ein gelender, daran es steigen und sich breiten könte: wann es in die höhe gestiegen, so schneidet ihm den gipffel weg, damit der stengel desto baß erstarcken, und so viel mehr blumen treiben möge.

## XXV. Chermes-baum.

Ilex cocciglandifera, C. B. Scharlachbaum. Ilex coccifera, Tab coccigera, Clus. I. B. tom. 1l. 7. minor coccigera, Dod. Coccus infectoria, Lob. Coccum infectorium, Matth. In Spanien ist dieses bäumlein gemein, desgleichen im narbonischen theil von Franckreich, und wird es allda mit grossem fleiß gebauet, nicht so wol wegen der eicheln, die es als ein geschlecht der stein-eiche träget: sondern vielmehr wegen der carmesinbeerlein, welche zugleich drauf wachsen. Es werden aber sothane Grana oder Cocci nicht allein zur scharlach-farbe gebrauchet, sondern sie sind auch das fürnehmste stück in der weltberühmten Confectione Alchermes, welche zu Mompelier, Marsilien, und Lyon von den apotheckern in grosser menge daraus zubereitet, glaubwürdig versiegelt, und in alle umliegende landschafften als eine kosthare hertzstärckung versendet wird.

Dergleichen

Dergleichen wol gewachsener baum am stamme arms dicke, mit der wurtzel und åsten aber über sechs fuß hoch, ist im Churfürstl. schloß-garten zu Berlin in dem 1658 und vielen folgenden jahren zu sehen gewesen: jedoch hat selbiger in wehrender zeit, wie er in heissen landschafften zu thun pfleget, weder blüh-zäpfflein, noch coccusbeer, noch eicheln getragen: seine stachliche und unserm hülst gleichende blättlein aber sahe man winter und sommer an ihm gar zierlich fortwachsen.

### XXVI. Brust-beern.

Jujubæ majores oblongæ, C. B. Jujubæ, Trag. Tab. Jujubæ Arabum, Lob. Ziziphus, Dod. Clus. rubra, Cam. Zizipha sativa, I. B. tom. 1 l. 6. Diese bäume wachsen in Welschland, sonderlich in Apulien häuffig, sind daselbst zwey mann hoch, der stamm ist gewunden und an der farbe schwartzroth, die rinde siehet dem weinstock gleich, die blätter sind steiff, gegen einander gesetzet, und stacheln dazwischen: die adern in denselben lauffen nicht, wie in andern bäumen, von der grossen rippen seitwerts, sondern von dem stiel nach der spitze zu. Die früchte wachsen in gestalt der oliven, sind anfangs grün, und bey der zeitigung gold-roth, habende einen süssen geschmack: die steine gleichen auch denen oliven-steinen, das fleisch oder marck ist gantz schleimicht. Bey uns vergnüget man sich mit dem bäumlein, die früchte aber werden trucken aus der fremde gebracht, und auff den apothecken zur artzney gebrauchet. Ihre fortpflantzung geschiehet durch die wurtzel-brut, wie auch durch die kernen.

### XXVII. Stets-grünender kellershalß.

Laureola semper virens flore viridi, C. B. flore luteolo, I. B. tom. 1 l. 5. Laureola, Dod. mas, quibusdam. Daphnoides, Tab. sive Laureola, Lob. Dis gewächs hat glåntzende blätter, welche es winter und sommer behält: die blüth ist bleichgrün, welche es gar zeitig noch in wehrendem winter herfür stösset. Von dem andern geschlecht mit brauner blüth, dessen blätter den winter abfallen, wird im folgenden capitel geredet werden. Dieses stets-grünende wird durch zeitigen saamen, aber besser durch nebenschoß aus der wurtzel fortgezeuget. Diß gantze gewächs, sonderlich die reiffe schwartze beerlein sind einer brennenden natur, und weil sie den pfeffer-körnern ähnlich, pfleget man sie teutschen pfeffer zu nennen, deren scharffe wirckung auff der zungen und im halse diejenigen inne werden, welche sie aus fürwitz abbrechen und kosten.

### XXVIII. Lorbeer-baum.

Laurus vulgaris, C. B. Gemeiner lorbeerbaum oder laurier. Laurus, Trag. Lob. Eyst. I. B. tom. 1 l. 4. tenuifolia, Matth. mas, Tab. altera species, Dod. Dieser, wie auch die beyde folgende arten, gehöret unter die stets grünende bäume, und kan aus frischen reiffen lorbeern, geschwinder aber aus der brut vermehret werden. Man pflantzt ihn im frühling auch wol im herbst, will eine sonnichte stelle haben. Wann er durch kälte oder frost beginnet schwartz zu werden und zu verdorren, so muß man ihn kurtz bey der wurtzel abschneiden, so wird er hierauff bald neue sprossen bekommen.

Laurus latifolia, C. B. Breitblättriger laurier. Laurus latifolia mas, Tab. latiore folio, Matth. Cast. regia foliis ad Malum medicam accedentibus, Cæs. regia amplissima, Plin.

Laurus sylvestris foliis subhirsutis, C. B. Wilder lorbeerbaum oder laurus tinus. Laurus Tinus cærulea bacca, Adv. Lob. ic. Tinus primus, Tab. Clus. An diesem ist merckwürdig, daß er in der jugend breite und rundliche blätter träget, welche mit dem alter schmäler werden und sich mehr und mehr zuspitzen. Sonst sind sie auff der rechten seiten alle glatt, auff der verkehrten aber haben sie gemeiniglich etwas rauhes bey dem anfang der adern. Zur vermehrung treibet dieser baum viel brut aus der wurtzel.

Laurus Americana. Americanischer lorbeerbaum. Laurus Mexicana, Hort. Patav. Dieser kam aus Braband im jahr 1658 anhero nach Berlin in den Churfürstl. schloß-garten unter dem namen caneel-baum: sonst ist bekant, daß die landschafft Mexico ein theil sey des mitternächtigen Americæ. Gewiß ist diese art die ansehnlichste unter allen lorbeerbäumen, indem sie nicht allein starck und hoch von stamme, sondern auch mit åsten um und um zierlich versehen. Hiebeneben sind die blätter noch eins so groß als an den gemeinen lauriern, und ist ihre foliatur hierinnen sonderbar, daß die åste nach dem stamm-werts bloß, hergegen nach dem gipffel gantz dicht mit blättern bekleidet sind. Er kömmet bey uns zur blüthe, welche weißlicht, wie trauben zusammen gesetzet. Die wurtzel treibet keine brut, muß also die vermehrung durch spalt-töpffe gesuchet werden: wiewol es auch schwer hergehet, weil die zweige auff hollunder art, ziemlich marckich sind.

### XXIX. Mastix-baum.

Lentiscus vulgaris, C. B. Lentiscus, Matth. Dod. Clus. Lob. Lon. I. B. Dieser ist gleichfalls ein stets-grünender baum, dessen blätter immer acht und acht an einem stengel stehen, also daß das spitzblat vorn allezeit mangelt. Seine blüthe bestehet aus rothen beerlein, wie eine traube zusammen gesetzet, erscheinet bey uns im may: sonst ist dieser baum voll hartz, welches aus ihm fliesset, wenn er geritzet wird, und bekommet alsdann solch hartz den namen mastix. Auf der insul Chio im ägeischen meer wird der beste mastix gefunden, und ist daher sothaner baum bey den inwohnern in solchem werth, daß dem die hand abgeschlagen wird, der einen nutzbaren mastix-baum auff seinem eignen oder auf eines andern acker umhauet.

umhauet. In Italien giesset er zwar auch etwas mastix aus, aber sehr wenig: wir vergnügen uns hier mit seiner besitzung, und bemühen uns durch einlegung der schößling unten um den stamm, wie auch durch abgebrochene zweiglein, junge zu zielen.

## XXX. Zurgel-baum.

Lotus fructu Cerasi, C. B. I. B. Lotus, Matth. Lotus arbor, Lob. Cam. Dieser hat längliche blätter, im angreiffen scharff, am rande gekerbet: die früchte gleichen den kirschen, hangen an langen stielen, sind anfangs grün, darnach werden sie bleichgelb, ferner roth, und endlich schwartz, am geschmack nicht unlieblich. Hieher gehöret auch der folgende lotus-baum.

## XXXI. Guajacum.

Lotus Africana latifolia, C. B. Frantzosenholtz, vulgo. Lotus Africana altera, Matth. Pseudolotus Matthioli, Tab. Guajacana, Eyst. I. B. Guajacum Patavinum Fallopii, Lob. Ein bäumlein hievon mit breiten unzerkerbeten blättern, hat nun etliche jahr her, im Churfürstl. schloß-garten zu Berlin, guten wachsthum gehabt. In Welschland findet man hievon grosse bäume, welche schwartzblaue runde beerlein tragen: und ist der fürtreffliche wundartzt Gabriel Fallopius anfangs der meinung gewesen, daß es sey ein geschlecht Ligni Guajaci oder des frantzosenholtzes, und könte also in mangel des rechten wider selbige kranckheit nützlich gebrauchet werden: dannenhero es auch von ihm Guajacum Patavinum genennet worden, wie Gesnerus in Hort. und Lobelius in Adverss. bezeugen, und wird sothaner name von den gärtnern noch beybehalten. In winter lässet dieser lotus-baum seine blätter fallen: im april stösset er wieder neue herfür, und die blüth im may. Seine vermehrung kan durch den saamen aus der fremde, auch wol durch spalt-töpffe geschehen.

## XXXII. Citronen.

Welcher gestalt diese, wie auch die folgende limonen und pomerantzen anzu bauen, und zu warten sind, davon wird drunten im gantzen VIII cap. ausführlich gehandelt werden: allhier wollen wir nur die gattungen derselben erzehlen.

Malus medica, C. B. Matth Lob. Dod. seu citria, Eyst. Citrus, Tab. Malum citreum vulgare, Ferrar. l. 2 c. 3. Citronen-baum, auf welchen nemlich die ordinare citronen wachsen. Dieser baum ist einer mittelmäßigen länge, grünet stetig, und träget das gantze jahr früchte, welche theils zeitig, theils unreiff sind: ja er zeiget neben den früchten zu behöriger zeit seine wolriechende dicke purpur-rothe blumen. An den zweigen ist er mit subtilen stacheln hin und her besetzet: die blätter sind am rande herum nicht gantz glatt, sondern etwas gekerbet, und mit vielen kleinen unsichtbaren löchlein, wie die perforata, durchluffet: die früchte sind lieblich von geruch, von farben weiß-gelb, an der schale bucklich, von fleisch dicke, an der form insgemein länglicht, wiewol die natur und die pfropff-kunst in diesem stück und im geschmack viel veränderung machen. Die erwachsene bäume müssen fleißig für den ohrwürmen, welche ihnen viel schaden zufügen, verwahrt werden: am besten ist, wann man nimmt einen lumpen, hängt denselben in die crone, und schüttelt die würme offt daraus.

Malus Medica maxima, pulpa plurima, C. B. Citronaten. Ponzires, Cæsalp. Diese haben sehr viel fleisch, und werden deßwegen zum einmachen mehrentheils von den apotheckern angewendet.

Malus Medica foliis Laurocerasi. Citronen mit lorbeerkirschen-blättern. Spatafora, quibusdam.

## XXXIII. Limonen.

Malus Limonia acida, C. B. Malus Limonia, Matth. Dod. Tab. Limones, Lob. Limon vulgaris, Ferrar. l. 3 c. 2. Ordinar saure limonen. Allhier ist zu mercken, daß der gemeine mann bey uns durch das wort limonen nur die eingemachte limonen auf der apothecken verstehet: alle frische früchte aber beydes an citronen und limonen, nennen sie ohn unterscheid citronen. Hergegen genauer davon zu reden, ob wol diese beyderley bäume und früchte eine grosse verwandniß haben, so bleibet doch dieser unterscheid, daß der rechte limonen-baum nicht am rand gekerbete, sondern glatte blätter: nicht purpur, sondern weisse blumen bringet: die früchte sind kleiner, nicht so bucklicht, sondern glätter: dünner von fleisch, und hergegen voll saures safftes.

Malus Limonia dulcis major, C. B. Grosse süsse limonien. Limones dulces, Cæsalp. dulces oblongis Limis similes, Clus. Limon dulci medulla vulgaris, Ferrar. l. 3 c. 10

Malus Limonia dulcis minor, C. B. Kleine süsse limonen.

Malus Adami, C. B. Adams-äpffel. Malus Assyria, Dod. Tab. Pomum Adami, Matth. Ferar. l. 3 c. 24. Assyrium, Lob. Poma Adami quæ Gallis Poncires, Clus. Dieses ist ein gemischtes gewächse, und kurtz zu sagen, so gleichen seine blätter den limonen, seine blüth den citronen, seine frucht den pomerantzen, welche sie doch an der grösse wol zwey biß drey mahl übertreffen. Überdem ist die rinde nicht glatt, sondern hat tieffe ritzen, anzusehen als wenn jemand mit den zähnen drein gebissen hätte: dahero auch der name entsprungen, weil der pöbel in Italien meinet, diß sey der apffel des paradises, von welchem der erste mensch wider Gottes gebot gegessen habe.

Imgleichen hat man, die nicht länglicht, sondern kugel-rund sind, als Malus Limonia fructu rotundo orbiculato, C. B. oder zwerck-limonen,

die nicht gröſſer als ein tauben-ey, Limones ſylveſtres, C. B. oder da eine frucht in der andern wächſet, Limones prægnantes, C. B. und dergleichen veränderungen mehr.

## XXXIV. Pomerantzen.

Pomerantzen-bäume behalten ebenfalls die pracht ihrer grünenden blätter, neben reiffen und unreiffen früchten das gantze jahr, und wenn über dem die blüth zu ihrer zeit ſich gleichmäßig zeiget, ſo werden dadurch die augen erluſtiget, und das hertz durch angenehmen geruch trefflich erquicket. Die blätter ſind dick, glatt, am rande ungekerbet, vorn ſcharff zugeſpitzet, und am ſtiel mit einem kleinen hertzblad, gleichſam als mit einem kenn-zeichen unterſetzet. An den zweigen findet man nicht ſo viel ſtacheln, als an citronen oder limonen: die blüth iſt weiß und viel wohlriechender als citronen und limonen, die reiffen früchte ſind goldgelb, voll ſafft, insgemein rund, jedoch auch wol von andere: form. Die früchte, welche den winter über an den bäumen zwar ſitzen bleiben, und gelb, aber nicht völlig reiff werden, die ändern im frühling ihre gelbe farbe, werden wieder grün, und im ſommer bey ihrer vollkommenheit nochmahls goldgelbe. Die gemeinſten bey uns ſind nachfolgende:

Malus aurantia major, C. B. Ordinar-pomerantzen. Malus anarantia, Dod Aurantia mala, Matth. Tab. Arantia, Lob. aureum malum, Cluſ. Pomum Arantium, Trag Eyſt. Aurantium vulgare, Ferrar. l. 4 c. 3.

Malus aurantia folio maculato. Pomerantzen mit vergülten blättern. Dieſe art iſt ſonſt von der vorigen nicht unterſchieden, als daß die blätter mit gelben flecken beſprenget ſind. Des Oranges bigarrées.

Malus aurantia racemoſa. Strauß-pomerantzen, an welchen beydes blätter und früchte ſtrauß-weiſe oder gleichſam in bündlein beyſammen wachſen.

Malus aurantia fructu corniculato. Aurantium hermaphroditicum ſive corniculatum, Ferrar. l. 4 c. 9. Horn-pomerantzen: weil die früchte nicht eben, ſondern buckelich, und an etlichen orten als mit hörnern beſetzet ſind. *Des Oranges bicornues.*

Malus aurantia humilis, C. B. Zwerck-pomerantzen. Aurea malus pumilio, Cluſ. Pomaaurantia Nana dicta, Eyſt.

Auſſer dieſen uns bekanten gattungen an citronen, limonen und pomerantzen, beſchreibet und mahlet Io. Bapt. Ferrarius lib. Heſperid. II. III. & IV faſt an funffzig arten, und zwar damahls im jahr 1646, da ſein tractat in Rom gedrucket ward, ſind ihrer nicht mehr bekant geweſen, ſonſt hätte er ſie in einem ſo mühſamen, groſſen und koſtbahren wercke nicht übergangen: aber Auguſtinus Mandirola, welcher nach der zeit geſchrieben, hat die zahl ſchon weit höher geſteigert, und ſie biß auff LXXXIII gebracht, wie aus nachfolgendem regiſter zu erſehen:

Citroni ordinari.
Citroni con fiore doppio.
Citroni grappoloſi.
Citroni di Agrodolce.
Citroni lunghi & ſtretti di S. Beneditto.
Citroni col cortice roſſo.
Citrone detto il Pomo di Paradiſo, ſenza carne.
Citrone picciolo Burgheſe.
Citrone Spongino.
Cedrato ſemplice.
Cedrato doppio.
Cedrato di Coſte.
Cedrato da Fiorenza.
Cedrato falſo.
Lumia di Valenza con la ſcorza liſcia.
Lumia rotunda con la ſcorza liſcia.
Lumia longa.
Lumia dolce.
Lumia forte.
Lumia in forma di Bergamotto con piede lungo di Caſerta.
Ponzino grande.
Ponzino mediocre.
Ponzino dolce.
Ponzino roſſo.
Ponzino machiato di Pio.
Lima dolce di Spagna.
Lima garba di Spagna.
Lima grappoloſa.
Lima traſparente.
Spadafalſa.
Spadafora grande.
Spadafora mediocre.
Spadafora di Pera.
Spadafora col fiore doppio detta la baſtarda.
Lemoni ordinari.
Lemoni della Madonna Laura.
Lemoni di Calabria.
Lemoni ſenza grani.
Lemoni di St. Martha.
Lemoni mediocri.
Lemoni longhi di Galta.
Lemoni ſeſſili.
Lemoni ſeſſili traſparenti.
Lemoni di Agrodolce.
Lemoni peverati, di Aquaviva.
Lemoni con ſcorza di Arancio.
Lemoni di St. Remo.
Lemoni del Paradiſo.
Lemoni di Liſabona.
Lemoni di St. Dominico.
Limone Cedrangolo.
Lemoni detti da Bandino.
Limone ſenza paro.
Limone Bartadoro.
Limone del Rio.
Limone Cedrato.
Limone Cedrato roſſo.
Limone Cedrato con la ſcorza calloſa.
Limoncello ſpinoſo.
Limoncello lungo.
Limoncello rotundo.
Pomo del Paradiſo.
Pomo di Adamo.
Eccitatore del appetito.
Aranci ordinari.
Aranzi mediocri.
Aranzi dolci.
Aranzi dolzi ſenza grani.
Aranzi dolzi con le foglie creſpe.
Aranzi dolci macchiati di Caſerta.
Aranzi dolci di Galta.
Aranzi dolci, liquali ſi magano con la ſcorza, di Genoua.
Aranzi ſimili, di Poncino.
Aranzi di due ſorti di ſcorza, una groſſa, & l'altera ſottile.
Aranzi l'una ſopra l'altera, di Galta.
Aranzi ruvidi di Roberti.
Aranzo grandiſſimo, detto Gigante.
Aranzi cornuti di Galta.
Aranzo femella, ſpaccato nel mezo.
Aranzo in forma di beretta di Prete.
Aranzo Cedrato.
Aranzo di China.

## XXXV. Granaten-baum.

Malus punica ſativa, C. B. Fruchtbar granaten-baum. Malus punica, Trag. Matth. Dod. I. B. flore ſimplici, Eyſt. granata, Tab. Malum Punicum, Lob. Es wächſet dieſer baum nicht gar hoch, und iſt eine ſchöne zierde in den gärten: die blätter gleichen dem myrtenlaub, ſchmall, glänzend, ſatgrün, mit rothen äderlein durchzogen, hangen an rothen ſtengeln, und fallen gegen winters

winters ab. Auch sind die äste röthlich, und leicht zu biegen: die blumen lang, lichtroth, und fünffblättrig: nach welchen in hitzigen ländern die früchte folgen, nemlich die granat-äpffel, inwendig voll saffts und eckichter kernen oder granen, davon er auch seinen namen (nemlich à granis) bekommen.

Malus Punica sive Balaustia flore pleno majore, C. B. Grosse balaustien.

Malus Punica sive Balaustia flore variegato. Bunte balaustien. Malus punica flore pleno majore variegato, Hort. Reg. Paris. *Grenadier pennaché*. Die blüthe ist roth mit weissen flecken.

Malus Punica sive Balaustia flore pleno minore. Kleine balaustien. Balaustium flore minore Romanum, Eyst. Dieses sind alle drey unfruchtbare granaten-bäume auch in warmen ländern, welche aber hergegen gefüllte blumen tragen, die insonderheit balaustien genennet werden, über die massen hochroth an farben.

Der granaten-bäume vermehrung geschiehet am sichersten durch die brut: derhalben im frühling stechet diejenige schößlinge ab, welche ihr meinet, daß sie schon ihre besondere wurtzeln haben, setzet sie zusammen auf einen kasten, biß sie erstarcken und sodann in eintzele geschirr zu zertheilen tüchtig werden. Sie können auch durch abgebrochene zweiglein, imgleichen die fruchtbaren durch die kernen fort gezielet werden: aber jenes ist ungewisser, und dieses erfodert länger zeit.

Die begiessung ist ihnen den sommer über sehr nöthig, und kan denen, so auf geschirr stehen, damit so leicht nicht zu viel geschehen. Wenn sie beginnen im wachsen still zu stehen, und keine neue schosse mehr treiben, so ist es ein zeichen, daß sie zu viel wurtzeln haben, und daß die gefäß ihnen zu enge werden. Derohalben hebet sie im nehesten frühling aus, schneidet die auswendigen überflüßigen wurtzeln weg, setzet sie wieder in die geschirr mit guter gemister erde neu angefüllet, und stellet sie etliche tage in den schatten. Einige suchen ihre blüthe zu befodern also, daß sie dieselben in keine grosse gefäß setzen, sondern in etwas enge, damit sie sich nicht allzusehr ausbreiten können, sondern um so viel mehr zur blüthe gezwungen werden: andere mischen, zu eben dem ende, das erdreich mit eichner asche.

## XXXVI. Myrten-baum.

Dieser gehöret auch unter die zahl der stetsgrünenden: seine äste stehen dicht an einander, sind mit einer rothen rinde umgeben, zähe und leicht zu biegen. Die blätter sind glatt, gläntzend, vorn scharff zugespitzet, von farben singrün. Die blumen sind weiß, inwendig mit faselein besetzet, und geben, wie auch die blätter, einen lieblichen geruch. Die blüthe kommet im may herfür, fället aber nicht so fort weg, sondern bleibet lang, und ob gleich etliche blumen verwelcken, so sind doch schon andere vorhanden, und währet solche myrten-blüth bis in den herbst hinein. Nach der blüth kommen längliche beer voll körnlein herfür, welche anfangs grün, nachmahls roth, und wann sie zeitigen, schwartz werden: auch gleichen sie der forme nach denen mutter-neglein der apothecker.

Die vermehrung geschiehet durch die an der wurtzel ausschiessende sprößlein oder brut, oder durch abgebrochene zweiglein, und hat auff alle beyde wege guten fortgang im may und im august: es dienet hiezu, daß die erde etwas sandig sey: sonst aber hilfft zu des myrtenbaums wachsthum ein fett erdreich, ein besonneter ort, und fleißige begiessung. Die myrten-sträuche lassen sich auch mit der heck-schere in allerhand formen abstutzen, und sind nachgesetzte vier arten bey uns vorhanden, unter welchen die beyden ersten schmalle, die beyde letztern breite blätter haben.

Myrtus minor vulgaris, C. B. Gemeiner myrten-baum. Myrtus, Tab. Tarentina, Matth. Clus. Eyst. I. B.

Myrtus cristata, Krauser myrtenbaum. Myrtus domestica fructu albo, Clus. nona angustifolia, Lob. foliis minimis & mucronatis, C. B. Die blätter an diesem sind klein, aber dicht gesetzet, also daß er viel krauser als die andern arten, ja in gestalt eines hanen-kamms anzusehen.

Myrtus latifolia Romana, C. B. Breitblättriger myrten-baum. Myrtus latifolia Belgica, forte Romana, I. B. latifolia, Clus. Romana, Matth. altera, Dod. lautea maxima, Lob.

Myrtus latifolia flore duplici. Myrtenbaum mit doppelter blüth. Myrtus latifolia flore pleno, Hort. Patav. Diese doppelte art kan man auf der andern stämme abseugeln, man muß sie aber im sommer noch mehr, als die andern feucht halten, lieben guten grund mit sande vermischt.

## XXXVII. Oleander.

Nerion floribus rubescentibus, C. B. Rother oleander. Nerion, Trag Lob. Tab. flore rubro, Eyst. Nerium, Matth. Fuch. Oleander, & Laurus rosea, Lob. ic. Rhododendron flore rubro, I. B.

Nerion floribus albis, C. B. Lob. Tab. Cam. Weisser oleander. Nerion sive Rhododendron flore albo, Eyst.

Oleander wächset in Creta so starck, daß er zu kleinen balcken gebrauchet werden kan, bey uns wird der stamm arms dick und mehr als manns hoch. Seine blätter sind an der form wie mandel-blätter, jedoch grösser, hart und starck: fallen gegen winters nicht ab. Die blumen erscheinen im may oder junio, gleichen den einfachen leibfarben und weissen rosen: die drauf folgende schotenformige frucht stehet gerad über sich, und ist inwendig wie mit wollen ausgefüttert, welche wann die frucht aufbirst, herfür quillet. Im sommer

wollen diese bäume wohl begossen seyn. Die vermehrung geschiehet durch die brut, und durch abgebrochene zweiglein, lieben feisten grund.

## XXXVIII. Oliven-baum.

Olea sativa, C. B. I. B. Matth. Tab. Clus. Olea, Trag. Dod. Lob. Oliven- oder ölbaum, dessen unreiffe früchte in den warmen ländern eingemacht, und zu uns unter dem titel oliven heraus gesandt werden: aus den reiffen aber wird daselbst das bekante baumöl gepresset. Er stehet gern in guter schwartzer, oder lettichter erde: zur blüth und frucht will er in unsern kalten ländern schwerlich gedeyen: seine schmalle oben grün und unten weißliche blätter aber behält er winter und sommer: kan auch durch zweiglein fortgepflantzet werden. **Falsche oliven** machet man aus cornel-kirschen also, daß man die grössesten und rundesten samlet, und zwar zu der zeit, da sie beginnen roth zu werden: lasset sie alsdann ein wenig welcken, ehe ihr sie in einen topff oder fäßlein schüttet, und darnach füllet dasselbe mit saltz-wasser an, wie man den artschocken thut. Damit selbige auch einen guten geruch erlangen, so leget einige stengel von grünen fenchel und etliche lorbeer-blätter dazwischen: vermachet das geschirr fest, und lasset es drey monat still stehen. Wann ihr nun dieselbe brauchen wollet, und befindet, daß sie zu viel gesaltzen, so wässert sie zuvor ein wenig, ehe ihr sie zu tische gebet.

Sonst ist ein wilder ölbaum, Olea Bohemica, mit weichen grauen blättern hiesiger orten sehr gemein, welcher zur blüthe kommet, und winterszeit im offnen garten ausdauret, wie im folgenden capitel gemeldet werden soll.

## XXXIX. Palm-baum.

Palma major, C. B. & Tab. Rechter dattelbaum. Palma, Trag. Matth. Dod. Lob. I. B. dactylifera, Linscot. Dattel- oder palm-baum, davon die stadt Jericho in der h. schrifft die palmen-stadt genennet wird, weil dergleichen bäume da herum in grosser menge wuchsen. Und zwar es scheinet, daß die hitzigen landschafften Syrien, Arabien, Egypten und beyderseits Indien der datteln wahres vaterland seyn und bleiben sollen: sintemahl auch in Franckreich, Spanien und Italien selbst hievon kein überfluß. Was aber Teutschland anlanget, wiewol aus Welschland zu uns so wol kleine als erwachsene dattelbäume von ein, zween, drey biß vier fuß gebracht werden, und eine zeitlang dauern: so ersterben sie doch endlich, und ist schwerlich zu glauben, daß wir einen dattelbaum so weit bringen werden, daß wir seiner frücht geniessen könten. Jedennoch die art, palmbäume aus den dattel-kernen zu zielen, mit welchen sich die teutsche gärtner schon viel bemühet, verhält sich also.

1. Weichet im januario etliche tage frische dattel-kernen in wasser ein: oder leget sie, wie die nüsse, im herbst in ein geschirr mit feuchter erden angefüllet, und lasset sie in der stuben den winter über auskeymen. Alsdann ohngefehr im april versetzet sie auf gefässe in gut fett erdreich, so treiben sie eine dünne wurtzel gerad unter sich biß an den boden: indessen stossen sie auch ein spitzlein wie einen pfrim oben heraus, welches auf den herbst zu einem harten blätlein eines halben fingers lang wird: und muß alsdann die beysetzung ins gemach bey zeiten geschehen. Wann man die jungen pflantzlein oder bäumlein offtermahl mit ein wenig gesaltzenem wasser begiesset, wachsen sie sehr wohl darnach.

2. Nach dem winter wird das blat grösser, härter, und gleichsam gefalten: treibet auch aus der mitten ein dergleichen blätlein herfür: und zwar auf eben solche weise setzet es ein einiges neues, jedoch immer grösser und grösser bald alle jahr neben dem ersten an, so lange es in seinem wachsthum bleibet.

3. Wiewol nun nach dem fünfften oder sechsten jahr gemeiniglich eine ersterbung zu diesen auffwachsenden palmbäumlein schläget, und sie bey uns selten zu einem höhern alter gebracht werden: so findet sich doch bey W. J. Dümlern l. 2 cap. 19 eine glaubwürdige erzehlung, daß dergleichen gewächs zu Nürnberg, nachdem es ins achte jahr gedauret, habe angefangen seine blätter zu spalten oder zu zerreissen, und solche spaltung biß ins vierzehende jahr continuiret: daß man also die künfftige formirung der geflügelten palmenblätter daraus gnugsam abnehmen können. Im XV jahr aber, nachdem dieses schöne gewächs funffzehn blad, und die höhe von drey fuß mit der wurtzel erlanget, ist es dennoch im jahr 1657 vergangen.

Wer nun dergleichen aufferziehung sich unterfangen wolte, müste demselben künstler auch in seinem fleisse nachfolgen, welchen er selbst an bemeldtem ort also anführet. Das gefäß hat gestanden auf einem gange, da es die freye morgen-mittags- und abend-sonne geniessen konte: jedoch etwas unter dach, also daß es nicht leichtlich von einem regen, weil die truckenheit ihm am zuträglichsten, getroffen würde. Den winter hat ers in einer trucknen warmen kammer, und auch im frühling und herbst alle nacht, imgleichen bey wind, ungewitter, wetterleuchten allzeit beysetzen lassen. Inner den XV jahren hat ers zweymahl versetzet, aber mit sonderbahrem vortheil, damit die muttererde von der wurtzel, als welche einzeln, schlecht, mit gar wenig zasern besetzet, und unten am gefäß in eine schnecken-linie gewunden, nicht abfallen möchte.

Palma minor, C. B. & Tab. Niedriger dattel-baum. Palma humilis Matth. Palmites, Lob. Chamærops, Plin. Chamæriphes, Dod. seu Palma humilis Hispanica spinosa, I. B. tom. 1 l. 3. Mit diesem hat es so viel schwerigkeit nicht, als

als mit dem vorigen, sintemahl nun schon etliche jahr hero ein solcher bey uns vorhanden, und beständig blieben. Sein stamm zween biß drey fuß hoch ist schuppicht, eben wie an dem hohen: die stengel ellen lang, gantz starr, und mit stacheln auf beyden seiten besetzet: die blätter stehen alle vorn in form als ausgebreitete finger einer hand. Oben auf dem stamm erscheinen im junio kleine blumen dicht zusammen wie beerlein, welche gegen den herbst abfallen. Diß gewächs will nicht offt versetzet seyn: unten an der erden treibet es zuweilen junge absetzlinge, dadurch die vermehrung, jedoch nicht sonder schwerigkeit, zu erlangen.

## XL. Alatern.

Phylyca elatior, C. B. Hoher alatern. Phylyca Theophrasti, Bellon. Alaternus prima, Tab. Clus. Spina Bourgi Monspelienſium, I. B. tom. 1 l. 1.

Phylyca humilior, C. B. Niedriger alatern. Alaternus alter, Clus. Tab. alter humilior lato folio, Lob. Der unterscheid bestehet darin, daß sie zwar beyde nur niedrige bäumlein sind, jedoch erhebet sich das erste mehr, als das andre: auch sind die blätter an jenem länglicher, an diesem runder. Beyderseits zwar bleiben sie winter und sommer grün, jedoch fallen im frühling die alten blätter ab, und wachsen so fort neue. Sonst sind die blätter an sich dick und glat, am rande etwas scharff, unordentlich gesetzet, also daß klein und groß durch einander stehen. In Spanien und Portugal wachsen sie wild: bey uns blühen sie, doch mehrentheils ohne frucht. Die vermehrung muß durch einlegung der schößlinge, welche unten um den stamm auslauffen, geschehen: aber auch wol durch saamen, wenn man reiffen bekommen kan.

Es sind auch hievon zwo sonderbare arten unlängst bekant worden, eine mit versilberten, die ander mit vergüldeten blättern. Diese beyde zu vermehren, ist der näheste weg, daß man sie auf die gemeine grünen abseugle, oder oculire.

## XLI. Phillyree.

Dieses ist auch eine art kleiner bäumlein, wie der vorhergehende alatern, ausser daß an der phillyree allezeit zwey und zwey blätter gegen einander in guter ordnung gesetzet sind, da sie hergegen am alatern unordentlich stehen. In Hiſpanien hat Carol. Clusius hievon vielerley arten wahr genommen, bey uns sind nachgesetzte bekant:

Phillyrea latifolia spinosa, C. B. Phillyree mit breiten stachlichen blättern. Phillyrea prima, Clus. folio Ilicis, I. B. tom. 1 l. 5.

Phillyrea folio leviter serrato, C. B. Phillyree mit gelind-gekerbten blättern. Phillyrea secunda, Clus. Tab. folio Alaterni, I. B.

Phillyrea folio maculato. Vergülte Phillyree. Diese ist noch nicht beschrieben, gehöret aber zu der nechst vorhergehenden: nur daß die blätter mit gelben flecken angesprenget.

Phillyrea folio Liguſtri, C. B. Phillyree mit rheinweiden-blättern: Phillyrea, Matth. latiuſculo folio, I. B. tertia, Clus. Tab. Narbonenſis, Lob. Cyprus latiore folio, Dod.

Phillyrea anguſtifolia prima, C. B. Schmallblättrige Phillyree. Phillyrea quarta, Clus. Tab. anguſtifolia, Lob. I. B. Cyprus, Dod.

## XLII. Pinien-baum.

Pinus ſativa, C. B. Pinus, Trag. Dod. Lon. domeſtica, Matth. Tab. vulgatiſſima, Lob. Italica, Cam. Oſſiculis duris, foliis longis, I. B. T. 1 l. 9. Er träget die bekante pinien, und kan dadurch fortgepflantzet werden: auch pflegen davon junge bäumlein ellen hoch aus Welschland anhero gebracht zu werden, wiewol sie bey uns kaum eine rechte gröſſe erlangen, oder frucht bringen.

## XLIII. Pistacien-baum.

Piſtacia peregrina fructu racemoſo, C. B. Piſtacia, Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. I. B. tom. 1 l. 3. Terebinthus Indica, Theoph. In Persien, Syrien, Arabien, Aegypten und Africa wachsen gantze Pistacien-wälder, und werden die gesamlete früchte guts theils nach Tripoli gebracht, wie Rauwolffius in seiner reise bezeuget, und allda den see-fahrenden Engel- und Holländern verkaufft. Bey uns kommet der baum zwar fort, jedoch mit grosser mühe, und ohne früchte. Wenn man rechte frische pistacien in gut erdreich leget, wachsen leicht junge bäumlein draus, welche aber groß zu ziehen, viel fleiß erfordern. Diß gantze gewächs gleichet dem terebinthen-baum sehr, (deswegen auch Terebinthus Indica von Theophrasto l. 4 Hist. Plant. c. 4 genennet wird) gleichwol sind seine blätter etwas gröſſer, theils rundlich, theils spitzig: und ob zwar je zwey und zwey zusammen stehen, so fehlet doch diese ordnung zuweilen. Sie fallen den winter ab, und schlagen dann aufs frühjahr neue herfür.

## XLIV. Judendorn.

Rhamnus folio ſubrotundo fructu compreſſo, C. B. Rhamnus tertius, Matth. Paliurus, Dod. Lob. Eyst. folio jujubino, I. B tom. 1 l. 6. Spina Judaica, Creſcentio. Er wird auch wol Spina Chriſti, Christ-dorn von etlichen genennet, weil sie meinen, daß die Juden aus diesem gewächs die dornene krone unserm Seeligmacher bey seinem leyden geflochten haben: wiewol Cæſalpinus dem Geniſtaſpartio ſpinoſo minori diesen namen zuleget. Es wird aber unter die Rhamnos wegen seiner dornen, derer ein theil gerade, die andern krum wie ein hacke formiret, billig mit gerechnet. Die nerven in den blättern lauffen nicht seitwärts, sondern nach der spitze zu, wie an den cornelen, an den Jujubis und am Malabathro: den winter fallen sie ab, im april be-

kommet er neue. Die blüthe erscheinet im junio, die frucht ist platt und wie ein wirbel. Die vermehrung kan durch die schößlein, so unten am stamm auslauffen, verrichtet werden.

### XLV. Gerberbaum von Mompelier.

Rhus myrtifolia Monspeliaca, C. B. Rhus myrtifolius, Tab. sylvestris Plinii, Lob. Rhus Plinio putata, I. B. tom. 1 l. 5. Von dem bekanten gerberbaum wird drunten im folgenden cap. bericht gethan: dieser aber, als welcher die winter-kälte im offenen garten nicht ertragen kan, gehöret hieher. Er wächset von sich selbst an den acker-zäunen um Mompelier manns hoch, und wird daselbst zu bereitung des leders gebrauchet: bey uns bleibet es eine kleine staude, die schwancke schoß treibet mit myrten-blättern zwey und zwey gegen einander besetzet, welche den winter abfallen. Es bringet im may an den gipffeln der schosse kleine röthliche blümlein traubenweiß, darauf folgen eckichte oder gestreiffte beerlein, fast so groß als erbsen, darin lieget der saame verborgen. Die vermehrung geschiehet durch den saamen, oder daß man die staude durch die wurtzel zertheilet.

### XLVI. Mosch-rosen.

Rosa moschata simplici flore, C. B. Einfache mosch- oder damascener-rosen. Rosa moschata & Damascena, Matth. muscata major, I. B. tom. 4 l. 14. alba, Tab. muscata hortensis flore simplici, Lob. sativa quinta, Dod. Damascena simplici flore, Cam. Eyst.

Rosa moschata flore pleno, C. B. Gefüllte mosch- oder damascener-rosen. Rosa moscata, Lob. ic. minor flore pleno, I. B. alba multiplex, Tab. alba Damascena flore pleno, Eyst. Damascena sive moscata pleno flore, Cam. sativa quinta multiplex, Dod.

Diese beyderley rosen wiewol sie an sich klein, sind unter allen am geruch die lieblichsten, und geben dem apothecker-mosch nichts nach. Von farben sind sie weiß, jedoch blicket im wenden eine gelbe aus ihnen herfür. Unsere kälte ist ihnen fast zu scharff: derowegen ist es besser, daß sie an ein gelender ins pomerantzen-hauß gesetzet werden. Sie begehren sonst gleich andern rosen einen sonnichten platz, gute starcke erde, und wollen nach nothdurfft auch befeuchtet seyn. Im anfang des frühlings schneidet man alle alte äste bey der erden weg, und lässet ihnen nur die junge schößlinge mit einem oder zwey augen, welche dann alsofort wachsen, und im blühen sich desto fruchtbarer erzeigen. Sie können bey gelinden wintern im garten ausdauren, wann sie bedecket werden: bey hefftigen wintern aber lauffen sie gefahr. Sie purgiren mehr, als alle andere rosen: dahero wird aus ihnen einzig und allein der in Welschland berühmte Syrupus aureus Ducis Mantuani, als eine recht königliche artzney bereitet, welchen man doch auch wol unsers orts, wenn wir dieser art rosen in menge hätten, daraus zurichten könte: in ermangelung aber derselben müssen wir uns in zubereitung des Syrupi rosarum solutivi, mit den bekanten leibfarbenen rosen behelffen.

### XLVII. Rosen von Jericho.

Rosa Hierichuntea vulgo dicta, C. B. Rosa Hiericontea, Lon. Lob. aperta & concluſa, Eyst. Hierichuntina prima & secunda, Tab. Dieses ständlein hat eine holtzigte schlechte wurtzel, aus derselben wachsen bald von der erden an viel harte zweige dicht beysammen, welche sich oben nicht auswärts lencken, sondern inwärts also zusammen schliessen, daß das gewächs kuglich anzusehen. Die blätter sind nicht groß, ein wenig gekerbet, aschfarbig, etwas rauh, stehen eizeln nur hin und her. Die blumen sind gleichfalls gantz klein, weiß von farben, stehen traublicht und zwar innerhalb der geschlossenen zweige und blätter, haben aber nichts von rosen-gestalt an sich. Die knöpfflein, so nach den blumen erscheinen, bestehen aus zween fächlein, deren jedes ein saamkörnlein in sich hält, so an grösse, farbe und scharffen schmack fast einem rothen oder braunen senffkorn gleichet, nur daß es nicht gantz rund, sondern etwas platt ist. Ob es wol scheinet, daß es den namen von der stadt Hiericho überkommen, so bezeuget doch Petrus Bellonius lib. 2 Observat. c. 86, daß es in selbiger gegend nicht wachse: er habe es aber in Arabia deserta am sandigen ufer des rothen meers gefunden. Wenn die truckne pflantze in wasser geleget wird, schliesset sie sich auf, und auch wieder zu, wenn man sie heraus nimmt und abtrucken lässet: daß aber solche öffnung nur in der christnacht geschehe, oder daraus ein zeichen der geburt zu nehmen sey, ist eine fabel. Jedennoch finden sich weltweise Damen, welches sothanes gewächs in wein biß zur aufschliessung einweichen, und davon den gebährenden frauen zu beförderung der schweren geburt zu trincken geben. Solche truckne rosen von Jericho werden von vielen als ein schatz aufgehoben: wenn man aber guten frischen saamen habhafft werden kan, sind sie bey uns, sonderlich in langen heissen sommern, als der im jahr 1666 war, nicht allein zu zielen, sondern auch zur reiffung des samens zubringen.

### XLVIII. Johannes-brodt.

Siliqua edulis, C. B. Siliqua, Matth. ceronia, Clus. ceratonia, Dod. Ceratia vel Siliqua, Tab. & Lob. Der teutsche name ist daher entstanden, dieweil von alten zeiten her man der meinung gewesen, daß Johannes der täuffer in der wüsten von dieser frucht seine nahrung gehabt. Auch ist aus dem griechischen namen Ceratia, welcher in der historie vom verlohrnen sohn Luc. xv, 16. gefunden wird, füglich zu schliessen, daß daselbst nicht träber oder hülsen von getreyde, sondern die früchte

früchte oder schoten dieses baums zu verstehen seyn, als welche im Orient so überflüßig wachsen, daß die säue damit gemästet werden: wie dann dergleichen schon um Genua geschiehet, und nach Clusii zeugniß auch im Königreich Valenza.

Die blätter am johannisbrodt sind hart und dick, stehen gemeiniglich paar und paar zusammen, fallen den winter ab: auf den frühling erscheinet erstlich eine schöne purpurfarbene blüth, und nach derselben kommen neue blätter herfür. Zur frucht kan es dieses orts nicht gebracht werden, welche sonst, wie auf den apothecken zu sehen, lange schoten sind voll harter kernen als steine, aus welchem man das gewächs auch zielen kan. Man kan es auch auf einen pflaumen- oder mandel-baum pfropffen. Ausser diesem rechten ist noch vorhanden ein wild geschlecht, Siliqua sylvestris oder judas-baum, davon wird in folgendem capitel gehandelt.

## XLIX. Spartium.

Spartium arborescens seminibus lenti similibus, C. B. Spartium Hispanicum, Eyst. Tab. Dioscorideum Narbonense & Hispanicum, Lob. Genista Hispanica, Matth Italica, Dod. juncea, I. B. tom. 1 l. 11. Spanisch pfriemenkraut. Diß gewächs hat eine harte holtzige wurtzel, einen stamm daums dick, aus welchem lange schwancke gerten von farben grün, und mit kleinen blätlein hin und her versetzet, herfür gehen: im majo erscheinen daran gelbe wolriechende blumen, und so fort darauf fangen die blätter an sich zu verlieren, also daß es den sommer über fast gantz ohne blätter stehet, muß des winters im keller oder stuben verwahret werden. Der saamen siehet den linsen nicht ungleich, und kan dadurch, wie auch durch die brut im mertz vermehret werden. Es ist auch ein ander geschlecht mit weissen blumen im boden röthlich, welches ungemeiner: Genista Hispanica floribus albis. Spartium Hispanicum, flore candido, I. B. tom. 1 l. 11. Spartium tertium, flore albo, C. B. steiget mit grosser macht in die höhe mit vielen ästen und blumen. Sie lieben allesamt mager sandiges erdreich.

## L. Styrax-baum.

Styrax folio mali cotonei, C. B. Styrax, Matth. Lob. Tab. Cam. Lon. Styrax arbor, I. B. tom. 1 l. 9. Dieser ist anzusehen wie ein quittenbaum, wegen weicher und etwas wolligter blätter, welche gegen den winter abfallen, und auf den frühling mit neuen ersetzet werden. In may bringet er schöne weisse blumen, so groß als pomerantzen-blüthe, aus welchen in folgenden monaten die früchte wachsen wie kleine haselnüßlein, aber vorn zugespitzet, von farben graugrün. Wenn man sothane recht reiff haben kan, so dienen sie junge bäumlein davon zu zielen: sonst muß man durch gespaltene töpffe oder abgebrochene zweiglein die vermehrung suchen.

## LI. Tamarisken.

Tamarix fruticosa, folio crassiore, sive Germanica, C. B. Tamarix, Dod. Tab. Tamariscus Germanica, Lob. Myrica sylvestris sive Tamarix, Matth. Tamarix Germanica sive minor fruticosa, I. B tom. 1 l. 10. An diesem gewächs ist die wurtzel ziemlich starck, aus derselben schiessen viel gerade ruthen, braun an farben, und sehr brüchig: sie theilen sich in viel äste mit kleinen spitzigen blättlein besetzet, welche nicht recht grün, sondern mit blau vermenget anzusehen. Oben an den ästen kommet im junio purpur-farbene blüth herfür, und endlich kleine drey-eckigte knöpfflein, welche, wenn sie aufplatzen, eine sehr zarte wolle von sich fliegen lassen. Die blätter sind gleich wie des sevenbaums oder cypreßenblätter, fallen den winter ab, und folgen auf den frühling neue. Und ob zwar diese tamariskenstaude am Rhein, an der Donau, und im Saltzburgischen wild wächset, will sie doch bey uns in offenen garten den winter nicht so gar wol ausstehen, sondern begehret beygesetzet zu werden: jedoch möchten gelinde winter ihr vielleicht nicht schaden, wenn sie verbunden würde. Die vermehrung kan durch den saamen, wie auch durch zertheilung der stauden mit der wurtzel geschehen: liebet feuchte und nasse ort, oder muß auf das wenigste destomehr und öffter begossen werden.

## LII. Terpenthin-baum.

Terebinthus vulgaris, I. B. Terebinthus, Matth. Dod. Clus. Lob. Tab. Lon. I. B. tom. 1 l. 3. Dieser gleichet nicht wenig so wol wegen der foliatur oder beblätterung, als wegen des hartzigen geruchs, dem pistacienbaum. Den winter lässet er seine blätter fahren: im april kommet erstlich eine braunrothe draußliche blüth, bald drauf oder bißweilen zugleich neue blätter: gegen den herbst folgen kleine rothe früchte mit einem härtlichen steine. Die vermehrung geschiehet durch gespaltene töpffe, auch durch stechung des zeitigen saamens, so etwas vorhanden.

## LIII. Tragant.

Tragacantha, C. B. Matth. Lob. Clus. prima, Tab. sive Hircispina, Dod. Tragacantha Massilienſibus, I. B. tom. 1 l 11. Tragant oder bocksdorn. Dieser dorn wächset wild in Candia, Achaja, Peloponneso, wie auch in Apulia auf dem berge Gargano, er wird auch um Maßilien in Franckreich gefunden: hat eine breite holtzigte wurtzel, welche sich etwas aus der erden heraus giebet, wird alsdann von den einwohnern geritzet, so fliesset das bekante gummi tragant heraus. Bey uns aber wird es nur zur lust als ein rares gewächs unterhalten, und kan aus saamen aufgebracht werden: wann selbiger aufgangen, und die pflantze nur wenig blätter gewonnen, so muß sie alsbald versetzet werden, sonst laufft die wurtzel sehr in die länge unterwärts, wird holtzig, und

zum

zum verpflantzen undienlich. Die blätter sind klein, stehen zwey und zwey gegen einander, die stacheln unter denselben lang und scharff, die blumen weiß.

### LIV. Agnus-castus.

Vitex foliis angustioribus cannabis modo disposítis, C. B. Keuschbaum. Vitex, Trag. Dod. sive Salix amerina, Matth. Agnus castus, Offic. folio non serrato, I. B. tom. 1 l. 8. Elæagnon Theophrasti, Lob. Dieser baum ist mit ästen wol besetzet, die blätter sind in fünff oder mehr theil als finger zerspalten: (zuweilen auch weisse) im junio bringet er seine purpurfarbene blüth, darauf folgen schwärtzliche körnlein, in der grösse als coriander. Er behält seine blätter den winter nicht, sondern wirfft sie ab, und stösset alle frühling neue herfür. Seine vermehrung geschiehet durch schößling aus der wurtzel, oder durch abgebrochene zweiglein.

## Das VIII cap.

## Anbau und wartung der orangerie.

DJeweil unter jetzt-erzehlten schirm-gewächsen die pomerantzen- und citronen-bäume die fürtrefflichsten sind, und also auch an derselben rechtmäßigen wartung am meisten gelegen: so finde ich nöthig, von anbau und wartung der orangerie ein besonder capitel allhie einzuverleiben. Und zwar was diese materie anlanget, so übertrifft darin Italien alle andere provintzen von Europa, und zeugen von ihrer gärtner-kunst die überschöne früchte, an pomerantzen, limonen und citronen, welche von Genua und andern plätzen zu uns verführet werden.

Unter ihren scribenten sind zween die besten. Einer, und zwar der weiläufftigste ist Joan. Baptista Ferrarius, dessen tractat unter dem namen, Hesperides sive de malorum aureorum cultura, zum ersten mahl in Rom 1646 in folio, mit kostbaren figuren gezieret, ausgangen. Kurtz aber und sehr deutlich hat hievon geschrieben ein ander Italiäner, nahmens F. Augustinus Mandirola, Minoriten ordens Francisci, und der heiligen Schrifft Doctor: welcher, nachdem er dreyßig jahr lang dem gartenbau obgelegen, endlich aus eigener erfahrung in welscher sprache ein buch ausgefertiget, dessen drittes theil insonderheit handelt von der art und weise, wie citronen- und pomerantzen-bäume zu bauen, zu vermehren und zu erhalten sind. Bes. auch Francisc. van Steerbeck Citri culturam ed. antwerp. 1682. Es lässet sich aber das gantze werck in nachfolgenden 14 puncten bequem vorstellen.

### I. Von dem erdreich.

Das erdreich zu einer orangerie (unter welchem worte wir citronen, limonen, und pomerantzen-bäume, mit allen ihren gattungen zugleich verstehen) muß mittelmäßig, das ist, nicht zu starck, auch nicht gar zu leicht seyn. Zwar wie es mit sothaner bereitung des erdreichs die Genueser, die Florentiner, die Römer, die Neapolitaner und Maltheser zu halten pflegen: solches erzehlet stückweise J. B. Ferrarius l. 2 Hesperid. c. 7. Unter unserm climat aber ist dieses eine bequeme mischung, wenn man nimmt ein theil von dem überjährigen mistbett oder melonen-berg, ein theil verwesete holtz-erde von eichen oder fichten, ein theil starcke lehmigte acker-erde, und dieses alles wol durch einander arbeitet.

Die erde vom mistbett giebet die fettigkeit, die holtz-erde die luckerkeit, die acker-erde die stärcke. Die fettigkeit ist das fundament der nahrung: die luckerheit oder leichtigkeit muß mit der stärcke und dichtigkeit temperiret seyn, sonst dienet es nicht. Zum exempel, es würde eitel weiden-erde genommen, selbige ist wegen ihrer leichtigkeit zu den topff-neglein und dergleichen kleinen gewächsen sehr gut, weil selbige ihre nahrung gnugsam darinnen finden: aber zu citronen- und pomerantzen-bäumen ist sie nicht so dienlich, indem sie verursachet, daß die bäume gar zu viel kleine zasrige wurtzeln treiben, welche in einander wachsen, und gleichsam wie ein schwamm werden: dahero geschiehet es, daß die wurtzeln alle nahrung an sich nicht allein ziehen, sondern wegen ihrer vielheit fast gantz an sich behalten müssen, und den zweigen zum wachsthum der früchte wenig zuschicken können. Hingegen, wann etwas starcker grund mit hinzu gesetzet wird, so treiben die bäume weniger zasern, und desto mehr starcke wurtzeln, welche alsdann nicht allein für sich, sondern auch für die zweige und früchte, nahrung genug aus solcher hart-linden mistur ziehen können. Andr. de la Croyx præpariret die erde mit saltz, ungeleschten kalck, und pferde-urin. Sonsten ist auch eine sonderbare in Welschland bräuchliche tünchung für die orangerie droben im III cap. N. II vorgetragen worden, welche daselbst nachzulesen.

### II. Wie viel arten des anbaues.

Eine orangerie kan auf sechserley art und weise angebauet, vermehret und verbessert werden. Als 1. Durch stechung der kernen. 2. Durch abgeschnittene zweige. 3. Durch zweige, mit dem oculiren. 4. Durch einen ansatz. 5. Durch absaugen. 6. Durch anschaffung aus der fremde.

### III. Zielung aus den kernen.

Was das erste betrifft, da samlet man die saamen oder kernen aus pomerantzen, citronen und dergleichen früchte, welche wol reiff und zeitig sind. Im april mit abnehmenden mond richtet etliche geschirr oder kasten zu mit fetter, doch zugleich leichter, luckrer und durch gesiebter erde: stecket die kernen einen zoll tieff hinein, drey oder vier

vier zoll von einander, und begiesset sie sattsam. Nachmahls stellet sie alle morgen ein wenig an die sonne: so bald sie aber hervor kommen, sollen sie stets an die sonne gesetzet, uud bey truckenem wetter fast alle abend begossen werden: auch soll der ort, da sie stehen, vom nordwinde befreyet seyn. Nachdem nun diese pflántzlein allmählich grösser wachsen, also soll man sie auch mit mehr dergleichen gutem erdreich nach gerade anschütten: selbige beneben des sommers für übermäßiger hitze, und des winters für übermäßiger kälte bewahren.

Innerhalb drey jahren könnet ihr diese pflantzen aus einander auf andre gefässe in gute erde versetzen, sie fleißig hacken, begiessen, und die junge neben-schösse, so sie von unten auff treiben, wie imgleichen die übrigen blätter und stacheln abschneiden, damit sie desto glätter und zierlicher in die höhe wachsen, und wenig knoten bekommen. Wann sie also gepfleget werden, biß die stámme fingers-dick, so könnet ihr sie alsdann mit der besten art augen bepfropffen.

Diese weise der fortpflantzung ist gut, aber doch langsam: sonderlich dauert es mit den pomerantzen, weil derselben holtz härter ist, als der andern, viel jahr, ehe man früchte von ihnen erlangen kan. Derowegen an statt der citronen-limonen-und pomerantzen-kernen zu stechen, brauchen die Italiáner die jungen zweige derselben, sonderlich aber von den Adams-äpffeln, welche sie in die erde stechen und bewurtzeln lassen: mit welcher fortpflantzung es dann geschwinder zugehet, wie jetzund gewiesen werden soll.

## IV. Zielung durch die zweige.

Die welsche manier ist diese. Im april, wann bey ihnen die lufft numehr gelinde und lieblich, so pflegen sie ohndem die orangerie zu saubern und auszuputzen. Alsdann schneiden sie von den stámmen, die wol geschoben, eine gute menge gerader und glatter zweige, welche nicht länger, als etwan eines fusses lang sind: selbigen schaben sie die vinde unten zwey oder drey zoll, schneiden auch oben die gipffel weg, und pflantzen sie in wohl zubereitete erde, vier zoll tieff, und ein biß zween fuß weit von einander. Solten sich einige blosse knöpffe daran finden, selbige nehmen sie gleichfalls hinweg: auch warten sie derselben nachmahls fleißig ab, biß sie wo nicht alle, dennoch zum theil anschlagen, und wurtzeln bekommen.

Diejenigen nun, welche unter ihnen wurtzeln setzen und antreiben, warten sie ferner also ab, daß die erde oben herum öffters auffgeluckert, und die pflantzen in mangel des regens fleißig begossen werden. Bey solcher abwartung pflegen die von citronen, und ihrer art im dritten: die von limonen aber, und ihrer art, im fünften jahr ihre früchte zu bringen. Sothane früchte sind an sich köstlich, und bedarff man hiebey keines oculirens.

Was aber die pomerantzen anlanget, da trifft diese regel nicht ein: sondern weil sie hart holtz haben, so schlagen sie gar schwerlich an. Dannenhero ist es nöthig, daß dieselbe entweder aus den kernen auffgebracht: oder um die zeit zu gewinnen auff die stámme von Adams-äpffeln oculiret werden.

## V. Zielung durch zweige, mit dem oculiren.

Eben auf solche weise verfahren die Italiáner auch mit den abgeschnittenen zweigen von Adams-äpffeln, welche sie auf besagte manier einen fuß weit von einander pflantzen, und bewurtzeln lassen. In folgendem jahr versetzen sie selbige weiter aus einander in starck und feuchtes land, an einen wol besonneten ort: und nachdem selbige fingers dick werden, oculiren sie allerhand art citronen und limonen darauff. Auf solche weise bekommen sie sehr wohl, tragen gute früchte, widerstehen der kälte eben, als wann sie auf pomerantzen oder dergleichen harte stámme gepfropffet wären, dieweil das auffgesetzte der natur des stammes theilhafftig wird.

Hiebey ist zu mercken, wenn man diese und die nechst vorhergehende art der zielung durch zweige, unter unserm climate nachmachen wolte, daß man an statt des aprils den may-monat dazu nehmen müste: die abgeschnittene zweige müsten auch in kasten, um den winter beyzusetzen, gepflantzet, und die pflantzen anfangs biß zur bewurtzelung im schatten gehalten werden.

Was sonst ins gemein die vermehrung durch zweige betrifft, so lässet es August. Mandirola dabey noch nicht bewenden: sondern er gehet viel weiter, und bezeuget aus eigner erfahrung, daß auch die blätter selbst von citronen, limonen und andern dergleichen bäumen, wurtzeln setzen können. Seine worte lib. III. cap. V. lauten davon verteutschet also: Ich habe ein geschirr mit der besten durch ein enges sieb geschlagenen erde zugerichtet, und um solch geschirr citronen, limonen und dergleichen blätter samt ihren stielen umher so tieff in das erdreich gestecket, daß das dritte theil derselben mit erde bedecket gewesen. Auf dieses geschirr habe ich ein krüglein mit wasser also angefüget, daß daraus nur ein tropffen nach dem andern, und zwar recht in die mitten des geschirrs gefallen: auch hat der ander tropffe nicht eher fallen müssen, biß der erste vorher halb versuncken war: den ort aber in der mitten, welchen die tropffen aufgefressen, hab ich stets mit frischer erde wieder angefüllet. Durch dieses kunststück des auffträpffelns sind sie mir wol bekommen, und haben schöne rüthlein über sich getrieben.

## VI. Zielung durch einen ansatz.

Man erwehlet im frühling einen zweig an einem baum guter art, schneidet denselben ein wenig an einer seite ein, leget ein steinlein oder span dazwischen, machet (in mangel eines spalt-topffs) ein loch unten in einen erdnen topff, ziehet den zweig durch, füllet den topff mit guter erde, befestiget

festiget ihn mit einem pfahl, daß der ansatz unbeweglich stehe, und in mangel regens füllet ein gefäß mit wasser dabey, also daß durch einen wollenband das wasser allmählich hinein fliesse. Folgendes jahr schneidet den zweig unter dem topffe weg, und versetzet das bewurtzelte neue bäumlein, wohin ihr wollet: wie auch diese practick allbereit droben im V cap. des I buchs gezeiget worden.

### VII. Von dem absaugen.

Dieses ist eigentlich keine art der vermehrung, sondern nur eine verbesserung: indem man einen zweig schöner art auf ein wildes stämlein aus kernen gezielet, oder das sonst an sich geringer gattung ist, einschneidet und anwachsen lässet. Und zwar diese manier ist bey uns sehr bräuchlich, wie sie dann schon droben im V cap. N. VI mit mehren beschrieben worden.

### VIII. Anschaffung aus der fremde.

Wer die kosten nicht scheuet, kan allbereit gepfropffte pomerantzen- und citronen-bäume aus der fremde erhandeln. Aus Braband und Holland können sie in ihren gefässen stehende, zu wasser anhero geführet werden: aber ausgehobene und zuweilen mit daran hangenden früchten in kasten gepackte bäume bringen die Italiänische kauffleute über land zu uns. Solche überfuhr geschiehet jährlich im frühling, bißweilen auch im herbst. Sie beschlagen die wurtzeln mit faren-kraut oder moß, und packen die bäume dicht auff einander in lange kisten. Aug. Mandirola will, die wurtzeln sollen vorher mit kreide, welche mit wasser angemachet, beschlagen werden, und auch die oberste böden an den kisten durchlöchert seyn, damit man die bäume unterwegens befeuchten könne.

Nachdem die bäume ankommen, und ehe noch die kisten geöffnet werden, sollen allbereit gefässe mit guter erden angefüllet bey der hand seyn. In selbigt setzet man sie, jedoch nach geschehener sauberung der wurtzeln, und in behöriger weite, damit sie desto mehr krafft bekommen mögen. Nach der einpflantzung stellet sie anfangs an einen schattigen ort, jedoch unter freyen himmel, und begiesset sie sattsam. Etliche stümlen sie vor der einsetzung gantz ab, also daß sie weder laub noch äste behalten: aber es ist unnöthig, wofern sie sonsten frisch überkommen sind. Die früchte zwar muß man ihnen abnehmen, und mit der zeit, wann hie oder da einige enden an den zweigen verdorreten, solche schneidet man gleichfalls nach gerade hinweg: auch fähret man mit sothanen abschneiden fort, so lange biß das truckne still stehet, und von dem frischen sich scheidet. Wann auch die stämme unterwegens etwas trucken worden, so nehmet einen schwamm oder tuch, tuncket es in süsse milch oder in wasser so mit honig gemengt, und streicht damit um den stamm, so wird die äuserste rinde wieder erweicht, und bequem zum wachsen.

Nehmet hiebey dieses merckmahl in acht. Wann die blätter an einem also eingesetzten baum abfallen, so ist es ein zeichen, daß er bekommen: rümpffen sich aber die blätter zusammen, so schliesset vor gewiß, daß der baum verdorben. Die ursach dessen ist, weil der safft anfangs in die wurtzel gehen und selbige befestigen solte, ob schon indessen die blätter abfallen möchten: wann aber diese bewegung des saffts bald anfangs auffwarts geschiehet, so verdorret die wurtzel, und folgends der gantze baum.

### IX. Encken aus der fremde.

Wie die pfropffreiser insgemein zu verwahren, sonderlich wann sie über land geschicket werden sollen, davon ist droben im IV cap. N. III meldung beschehen: hier wollen wir insonderheit von den encken, oder abgebrochenen zweiglein der citronen- limonen- und pomerantzen-bäume reden, welche als von rarer und sonderbahrer gattung man aus der fremde oder von etwas abgelegenen orten kommen lässet, um davon durch pfropffen oder oculiren zur art zu gelangen.

Hiezu schläget Aug. Mandirola lib. III cap. VII ein solch instrument vor. Lasset ein rohr von verzintem bleche machen, daran der boden wohl verlöthet, und der deckel wol passet: das auch so weit sey, als es die menge der versendeten encken erfodert. Sothane encken werden nun an den gipffeln dergestalt verschnitten, daß sie zwar einander an der länge gleich, jedoch vier biß sechs zoll kürtzer seyn als das rohr.

Ferner nehmet schalen von einem Adams-apffel, oder in mangel dessen von einer citrone, halben fingers dick, schneidet aus derselben, durch auffdrückung des rohrs, ein rundes stücklein heraus, und stosset solches hinab biß an den boden. Stosset auch dergleichen scheiben noch zwo hinunter, und alsdann darauff zwey oder drey zoll hoch mit wasser linde angemachte kreide. Weiter spitzet die gebrochene encken in gestalt einer schreibfeder zu, und stechet eine nach der andern also hinein, daß sie durch die angemachte kreide bis in die scheiben dringen. Drucket nun wiederum zwo oder drey andere scheiben aus, und presset sie behend hinein, damit selbige das obertheil der encken berühren: den übrigen raum aber füllet mit angemachter kreide voll, und beschliesset alles mit dem deckel. Wann der weg ferne, und das wetter sehr heiß, so kan diß rohr am tage mit frischem wasser abgekühlet, und des nachts an einem kühlen ort verwahret werden. Auff solche weise, sagt bemeldter Autor, kan man die zweiglein der alleredelsten früchte über hundert meilen fortbringen: daß sie nicht allein keinen schaden nehmen, sondern daß sie auch so frisch und unverändert überkommen, als wann sie diese stunde allererst von dem baume geschnitten wären.

### X. Von dem beschneiden.

Im may-monat übersehet eure orangerie, ob sie das

das jahr durch wohl geschoben oder schosse getrieben. Findet ihr bäume darunter, welche nichts, oder gar wenig geschoben, die berühret nicht mit dem schnitte, sondern lasset sie biß auf das folgende jahr in ruhe. Was aber diejenige anlanget, welche lange schosse getrieben, selbige könnet ihr ihnen abnehmen, damit der baum eine feine gleiche gestalt überkomme: sintemahl je höher diese gewächse sind, je weniger sie früchte tragen. Bey dieser verschneidung könnet ihr auch zugleich, so es euch beliebet, zweiglein zum verpflantzen nach der italiänischen manier, davon droben N. III bericht gethan, aussondern. Darnach sehet zu, welche bäume gar zu buschicht sind, und zu viel zweige haben: selbige verdünnert, damit nicht allein die sonne desto besser durchdringen, sondern auch die übrigen zweige desto mehr krafft empfahen mögen.

Ferner müsset ihr auch zugleich die dornen oder stacheln mit einer zange abzwicken, die verdorreten zweige absägen, die zerbrochene wegschneiden, die hinterbliebene stiele, an welchen die früchte gehangen, wegthun: und endlich die übrigen zweige, so gemeinlich an dem gipffel sitzen, mit der hand abbrechen, also daß ihrer nur zween oder drey daran gelassen werden: sintemahl dieses den bäumen dazu hilfft, daß sie desto mehr früchte tragen. Alle die örter aber, da ihr etwas weg gesäget oder weg geschnitten, müssen mit pfropffwachs fleißig verstrichen werden, damit weder die sonne, noch der regen den bäumen durch sothane öffnungen schaden zufügen möge.

Was die blüthe betrifft, so verhält sichs damit also, daß einige blumen ledig, andere tragbahr. Die ledigen sind, in welchen zwar zasern, aber keine seule stehet: die tragbaren haben beydes gelbe zasern, und auch in der mitte derselben eine steiffe grüne seule. An den citronen und limonen sind ein theil blumen ledig, ein theil tragbar. Die aber an pomerantzen und Adams-äpffeln sind alle tragbar: und müssen derowegen also abgenommen werden, daß der stamm zu allen seiten gleich, mäßig gezieret bleibe.

Schließlich müsset ihr im beschneiden der orangerie diese fürsichtigkeit gebrauchen, daß ihr denen citronen, limonen und dergleichen edlen gewächsen, weil sie für sich selbst mit ästen nicht gar dichte besetzet sind, auch nicht so viel als den pomerantzen und derselben gattungen, wegschneidet. Wenn ihr aber ihnen ja etwas nehmen wollet, so ist es besser, die zu vielen früchte und zugleich die unnützen neben-schößlein an den stämmen weg zu thun.

## XI. Benehmung der übrigen wurtzeln.

Die orangerie stehet zum theil in freyer erde, und kan darin ihre wurtzeln nach nothdurfft ausstrecken: zum theil in gefässen, von welcher enge die völlige ausbreitung der wurtzeln mit der zeit verhindert wird. Dahero geschiehet es, daß die wurtzeln, wann sie den boden erreichet, und den gantzen raum der seiten erfüllet haben, anfangen über sich heraus zu wachsen: welches dann denen gewächsen höchst schädlich, indem sie dadurch allgemach an der rinde bleich, und an den blättern schrumpffig werden.

Derowegen zur frühlings-zeit alle drey jahr, oder so offt ihr es nöthig findet, hebet die bäume mit dem erdreich aus den gefässen, thut die helffte desselben rund herum hinweg, verschneidet auch die wurtzeln ein wenig, setzet sie wieder in dasselbe oder in ein anders, doch mit guter erde vorher angefülltes gefäß, und begiesset sie sattsam alsofort, damit die erde bald um die wurtzeln anschliesse.

Einige brauchen hiezu stricke, mit welchen sie die stämme über sich ausheben, und so lang in der höhe schwebend halten, biß sie die wurtzeln geputzet, und das gefäß von neuen gefüllet: nachmahls lassen sie dieselben wieder mit bequemlichkeit herunter und setzen sie in ihre gefässe. Wobey sie auch dieses zugleich beobachten, wann die seite, so im schatten gestanden, an zweigen sehr dünn ist, daß sie dieselbe alsdann gegen die sonne wenden: welche sothane schwache seite durch ihre wärme erquicken, und ihr so viel krafft mittheilen kan, daß nachmahls die zweige auch daselbst in gebührender höhe und stärcke auffwachsen.

## XII. Von dem umgraben.

So bald im frühling die orangerie entdecket worden, ist es nöthig, das erdreich um die stämme lucker zu machen, und damit den gantzen sommer durch, ja biß zu der folgenden beysetzung, alle monat einmahl fortzufahren. Dann dieweil durch den regen, und durch das begiessen, die erde sich um die wurtzeln fest setzet, also daß selbige sich nicht so leicht und so wohl ausbreiten können: als ist diß offt wiederholte graben und räumen sehr von nöthen, weil dadurch das beschwerte erdreich erleichtert, die wässerung besser einlässet, und die wurtzeln sich bequemer strecken können. Bey sothanem umgraben ist dienlich, daß man allemahl ein wenig gute frische erde gleichsam zu einer tünchung, mit hinbey füge: aber die belegung mit mist oben auf den gefässen ist bey uns nicht nöthig, weil das erdreich auf die weise, als droben N. I gelehret worden, vermenget, an sich kräfftig genug ist. Auff den boden aber der grossen gefässe kan wol eine hand hoch mist geleget werden: sintemahl derselbe, ehe die wurtzeln hinab kommen, zu erde worden.

## XIII. Vom begiessen.

Wann es eine weile nicht geregnet, und die gipffel an den jungen schossen sich anfangen zu neigen, und die blätter zu schrumpffen oder sich zusammen ziehen: alsdann ist es zeit mit der wässerung. Selbige geschiehet bey denen, welche auf gefässen stehen, mit einem durchlöcherten begiesser, durch welchen die gewächse das wasser in gestalt eines regens empfangen: und kan das wasser

vorher in einem grossen küwen gehalten werden, daß es die sonne wohl durchwärme: auch kan auf den boden desselben etwas mist geleget werden, auff daß dessen fettigkeit sich mit dem wasser vermenge, und selbige also im begiessen dem erdreich mitgetheilet werde.

Was aber die im lande bestehende grosse bäume betrifft, bey denen kan das begiessen zwar durch eben dasselbe instrument verrichtet werden: jedoch sind hiezu auch sehr bequem die durchlöcherte töpffe, welche Bug. Mandirola lib. III cap. XI beschreibet, und die ich droben im IV cap. des I buchs, neben denen gebräuchlichen begiessern, in einer figur fürgestellet. Ein solcher topff wird aus thon verfertiget, ohngefehr eines fusses hoch, und so weit, daß er etwa vier maaß wasser halte: er muß unten und oben gleich weit seyn, und fünff oder sechs löcher in einer reihe von boden biß an den rand hinan haben. Der gebrauch ist, daß ihr zween dergleichen töpffe einen fuß weit von dem stamm in die erde setzet: jedoch daß sie einen zoll oben hervor rahen, und die löcher gegen den stamm gewendet stehen. Den mund müsset ihr mit einem ziegel oder bret, damit keine steinlein oder andre unsaubrigkeit hinein falle, zudecken. Wann nun eine wässerung zur hand genommen werden soll, so füllet die töpffe mit wasser, und decket sie wieder zu: alsdann werdet ihr empfinden, daß das wasser allgemach durch die löchlein gegen den stamm zudringet, und das erdreich sehr bequem befeuchtet.

Was sonst mehr vom begiessen zu wissen, das findet ihr im VI cap. des I buchs N. IV. und dann, wie die gewächse des winters im pomerantzen-hause zu befeuchten sind, im 3 cap. desselben buchs N. I.

### XIV. Verwahrung zu winters zeit.

Unser kaltes clima lässet nicht zu, daß man die orangerie des winters im offnen garten lassen könte: wenn man auch schon die härtesten an pomerantzen und Adams-äpffeln dazu auslesen, und ihre stämme, wie an etlichen orten in Welschland geschiehet, mit matten verbinden wolte. Derhalben bleibet es bey uns dabey, daß die gröstẽ bäume, so wol harter als zarter art, in ein orangen-hauß beständig das gantze jahr gepflantzet: die mitteln aber, und kleinen auf gefässen stehende, den sommer im garten, den winter im hause unterhalten werden müssen.

Und zwar von denen auf gefässen, ist dieses insonderheit anzumercken, daß sie bey uns nicht gar zu naß ins orangen-hauß beygesetzet seyn wollen: sonst lassen sie die blätter in wenig wochen fallen. Derowegen wann etwa der herbst gantz regenhafft sich erzeiget, so ist gut, die gefässe groß und klein acht tage für der beysetzung auf die seite nieder zu legen, damit durch solche gebogene stellung der regen abgewandt werde, und die gewächs also vorher ein wenig abtrucknen mögen. Ja auch den gantzen winter durch will die orangerie nicht starck begossen, sondern wann die erde sehr staubicht, nur oben her besprenget, oder mit schnee zuweilen beleget seyn: sintemahl bey starckem begiessen ziehen die wurtzeln zwar viel feuchtigkeit an sich, und senden selbige in die zweige: dieweil aber hergegen sothane feuchtigkeit alsdann wegen mangel der sommer-hitze nicht gnugsam verzehret werden kan, so verursachet sie in kurtzer zeit ein ungestaltes und unzeitiges abfallen der blätter.

Zu welcher zeit aber diese beysetzung eigentlich geschehen soll, was den winter über bey den gewächsen in acht zu nehmen, und wann nach geendigtem winter das pomerantzen-hauß wieder zu öffnen sey: davon findet ihr im 3 cap. des 1 buchs behörige nachricht.

## Das IX cap.

## Bäume und stauden, so den winter dulden.

WAs an bäumen und stauden bey winters-zeit unter unserm climate beschirmet und beygesetzet werden muß, davon hat das vorige VII capitel anzeigung gethan: im gegenwärtigem sollen nunmehr diejenigen erzehlet werden, welche die winter-kälte vertragen können, es seyen gantz einheimische, oder auch einige fremde, welche dennoch der hiesigen lufft schon so gewohnet worden, daß man sie beständig im offnen garten ohne schaden lassen kan. Derer sind ohngefehr XXXVII geschlecht, die sonderbaren arten nicht mit gezehlet: von den wilden aber handelt das folgende XI capitel.

### I. Acacia Robini.

Acacia foliis Glycyrrhizæ, flore albo odorato. Acacia Americana foliis Coluteæ Monococcos siliquis echinatis, Paul Herman. Hort. L. B. Dem C. B. ist diese acacia noch nicht bekant gewesen. Im Hort. Reg. Paris. heisset sie Acacia Americana Robini, Cornuti, weil sie Jacobus Cornutus unter seinen canadensischen gewächsen zuerst beschrieben, Joan. Robinus aber, als Botanicus Regius, zu Paris erstmahl bekant gemacht. Sie wird anfangs aus saamen gezeuget, so wächset sie zu einer staude, an welcher die blätter den leckritzen-blättern sehr gleichen: daher sie von einigen Glycyrrhiza arbor genennet wird, sonderlich weil auch die wurtzel süß ist. Die folgende jahr, wann sie gnugsam erstarcket, kommet sie zur blüthe, welche weiß von farben, und wohlriechend, fast wie jaßmin. Es treibet diese staude wurtzel-schosse zur vermehrung, und wird endlich zu einem hohen baum.

### II. Meelbeer-baum.

Alnus fructu Mespilia. Alni effigie lanato folio major, C. B. Mespilus Alni lanato folio

folio major, P Hermann. H. Aria Theophrasti, Tab. Cam. Lob. Sorbus Aria cognominata, Clus. Sorbus alpina, I. B. tom. 1 l. 1. Die gemeine bey uns bekante elsen oder erlenbäume haben runde, grüne, an beyden seiten glatte blätter: an dieser art aber sind die blätter etwas länglich, unten gantz weiß und wolligt, wie am weissen pappelbaum, obenher grün und glat oder doch nur mit einer so zarten wolle besetzet, daß man sie kaum mercken kan. Die blüth ist weiß: die früchte gleichen den kleinen mespeln, sitzen an langen stielen traublich zusammen, sind an farben röthlich, wenn sie teig oder mürbe werden, kan man sie essen. Im würtembergischen, um Basel, und etlichen orten am Rheinstrom wächset dieser baum wild, bey uns aber muß er gepflantzet werden, bekommet jedoch gar leichtlich aus der wurtzel-brut, und darff keiner sondern wartung.

### III. Mandel-baum.

Amygdalus sativa, C. B. Amygdalus, Dod. Trag. dulcis, I. B. tom. 1 l. 2. Tab. Amygdala, Matth. Lob. Eyst. Der mandelbaum hat, nach der dicke des stamms und höhe der äste, nicht viel wurtzeln: daher es kommet, daß er vom winde leicht umgeworffen wird, wofern er bloß stehet, und von gebäuden oder andern bäumen nicht beschirmet wird. Die blätter sind schmal, länglicht, zerkerbt, und gleichen dem pfirsich-laube: gegen den winter fallen sie ab, auf den frühling sehr zeitig kommet erstlich die purpur-weisse blüth, und bald darauf neue blätter. Die frucht hat doppelte schalen, wird im herbst reiff, und ist am geschmack entweder süß zur speise, oder bitter zur artzney.

Der mandel-baum wächset gern in einem frischen sandboden, wie auf unsern weinbergen, will aber hergegen warme sonne haben: sonst blättert und blühet er zwar wol, die frucht aber artet nicht recht. Und diß ist die ursach, warum unsre mandeln denen aus Candia, Italien und dem Delphinat in Franckreich, weder an grösse noch lieblichkeit gleichen. Derhalben, wann ihr aus den kernen junge bäumlein zielen wollet, so suchet unter denen fremden etliche der besten aus, weichet sie etwas in wasser, und leget sie nach der länge in gut erdreich. Sie können auch durchs pfropffen in die rinde oder in den spalt verbessert werden: sothane pfropff-reiser aber muß man sehr zeitig, ehe sie augen treiben, von den mittelsten gipffeln des baums brechen. Es werden aber mandel-encken nicht allein auf mandeln, sondern auch wol auf pfirsich- und pflaumen-stämme gesetzet. Sie wachsen bißweilen glücklicher durch ablactiren oder äuglen.

Ausser diesen grossen mandelbaum ist auch bey uns eine art zwerg-mandeln, Amygdalus nana sive pumila verhanden, welche gantz niedrige und schmall-blättrige bäumlein sind: bringen doch fast so grosse früchte, wie die vorigen: die schalen aber sind dünne, und der kern bitter: man setzet sie hin und her in die blumen-felder, oder heckweise. Es ist auch eine sorte mandelbäume mit gefüllter blüth, welche etwas rarer.

### IV. Bonen-baum.

Anagyris fœtida, C. B. Stinckend bonen-baum. Anagyris, Dod. Lon. Clus. prima, Tab. Cam. fœtida arborescens, Lob. vera fœtida, I. B. tom. 2 l. 11.

Anagyris non fœtida minor, C. B. Bonen-baum ohne gestanck. Anagyrus minus fœtens, Lob. altera, Matth. Tab. angustifolia, Eyst. Faba inversa, Trag. Lon. Eghelo, Dod. Alle beyde sind stauden-gewächse, können aber durch beschneiden zu bäumen gezogen werden. Ihre blätter sind länglicht, oben grün, untenher weißlicht, je drey und drey beysammen. Im may oder junio bringen sie gelbe blumen, darauf folgen lange schoten, in welchen je drey oder vier bonen, wie nieren gestalt, verschlossen liegen, die erstlich weiß, nachgehends purpurfärbig, und letzlich schwartzblau werden. Die vermehrung geschiehet durch sothanen saamen, oder auch wol durch die wurtzelbrut. Der unterscheid zwischen diesen beyden arten bestehet theils im geruch, sintemahl die blätter des einen sehr übel stincken, die andern aber fast ohne geruch sind: theils in der form der blätter, welche in der ersten schmäler, in der andern breit und rundlich fallen.

### V. Berbers-staude.

Berberis dumetorum, C. B. Weinäuglein. Berberis, Lob. vulgo, quæ & Oxyacantha putata, I. B. tom. 1 l. 6. vulgaris, Clus. Spina acida quarta, Dod. Oxyacantha, Ruell. Trag. Fuch. Eyst. Oxyacantha, Galeni, Tab. Crespinus, Matth. Diese stachliche staude gehöret an die geländer, weil sie voller zweige und laub, welches durch die gartenscheer gerad und glatt gestutzet werden kan: ja man könte gar einen zaun daraus machen. Sie nimmt mit allerley grund und lufft vorlieb: im april bricht die wachsgelbe blüth herfür, darauf folgen die längliche rothe beerlein, welche auf den apothecken eingemacht und verbraucht werden. Die zarte junge blätter sind dem saurampff am geschmack gleich, und können auch eben also zum salat, und an gekocht fleisch genutzet werden. Die fortpflantzung geschiehet am bequemsten auf den herbst durch die brut, sintemahl die wurtzeln an diesem gewächs häuffig auslauffen.

Berberis sine nucleo, C. B. Berberis ohne kern oder steinlein. Berberis aspera, Clus. Ist eine besondere schöne art, zum einmachen sehr bequem, weil man nicht nöthig hat, die steinlein, wie in den gemeinen, heraus zu klauben.

### VI. Buxbaum.

Buxus arborescens, C. B. Hoher buxbaum.

Buxus Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. I. B. tom. 1 l. 4. vulgaris, Trag. Der stamm dieses buxbaums wird bey fleißiger wartung wol arms dick, und seine draußlichte äste mit glänzenden dicken blättern können durch die abstutzung kugelrund oder pyramidal, oder in eine andere gestalt formiret, und in die blumen-felder versetzet werden. Die blüth ist grünlicht, und erscheinet im junio: die frucht wie myrtenbeerlein, folget hernach. Dieser hohe buxbaum wächset zwischen Lüttig und Namur an den bergen, längst der Mosel, wie auch an andern orten des welschen Brabands wild und häuffig. Er dienet gleichfalls sehr wol zu allerhand bindwerck, wie auch die haupt-gänge um die parterren damit einzufassen, da er dann zwey fuß hoch und einen breit zugezogen, und mit der scheere oben und an den seiten nach der schnur gestutzet wird. Diesem ist sonst verwandt eine andre art, welchen man den vergülten buxbaum nennet, davon das vorhergehende VII capitel redet: hieher aber gehöret auch

Buxus foliis rotundioribus, C. B. Buxus humilis, Dod. Chamæpyxos, Trag. Tab. Niedriger buxbaum, dessen blätter etwas runder und kleiner, als des vorigen: derowegen er zu einfassung der blumenfelder zierlich gebrauchet wird. Dieser kan durch zerreissung leicht vermehret werden, sonderlich wenn an den abgerissenen zweigen etwas wurtzel bleibet, wiewol sie auch zuweilen ohne wurtzel bekommen. Solche vermehrung geschiehet am sichersten auf Bartholomäi, damit die feuchte des herbsts den wachsthum befodere: wofern man aber im früh-jahr diese arbeit fürnehmen wolte, so muß es zeitig geschehen, damit die pflantzlein der winter-feuchte noch in etwas geniessen. Von abstutzung des buxbaums besehet das I cap. des II buchs, woselbst die zeit und weise verzeichnet ist.

## VII. Kastanien-baum.

Castanea sativa, C. B. Garten-kastanien. Castanea, I. B. tom. 1 l. 7. Castaneæ domesticæ, Matth. Dieser ist billich mit unter die grossen bäume zu zehlen, und siehet man davon in Ungarn und im Elsas gantze wälder, wie bey uns von eichen. Die eusserste grüne schale an der frucht ist stachlich, die andere braun und glat: wenn die frucht zeitig, so birst die eusserste auf, und fallen gemeiniglich zwey, zuweilen drey, oder nur eine castanie heraus, unter welchen die auserlesene grössesten maronen genennet werden. Der castanien-baum wächset gern im schwartzen erdreich, da er feuchte gnug haben kan: auch ist ihm ein tunckler ort, noch eine niedrige stelle unten an einem berge nicht wiederlich: aber im leimigen boden, und in magern heissem sande bleibet er stecken. Die vermehrung geschichet am füglichsten durch die brut oder junge schöslinge aus der wurtzel: aber auch aus den kernen, welche fein schwer sind. Man kan büsche draus pflantzen, und auch spatzier-banen damit besetzen.

## VIII. Roß-kastanie.

Castanea folio multifido, C. B. Castanea equina, Matth. Dod. Lob. Clus. Tab. folio multifido, I. B. Diese ist von Constantinopel erstlich nach Italien, und so ferner nach Teutschland kommen. Die Türcken brauchen ihre frucht zu den keichenden pferden, welchen sie sehr dienlich. Bey uns erlangen diese bäume eine ziemliche höhe, also daß man auch alleen davon pflantzen könte. Sie kommen zur blüth und frucht, ihre blätter aber fallen den winter ab. Wenn man sothane castanien reiff und frisch erlanget, so mag dadurch die vermehrung geschehen: widrigen falls muß man junge bäumlein kommen lassen, von deren zweigen hernach durch angesetzte spalttöpffe junge können gezeuget werden. Sonst ist noch eine art, die wird aus Indien oder von der insul Capo bonæ Spei gebracht, die tragen früchte wie schaaf-nieren gestalt, sind aber dieser orten gar seltzam, weil sie nicht wol fortkommen, wenn man sie steckt, haben dichter und von farbe tunckeler laub als die gemeine castanien.

## IX. Kirsch-baum.

Cerasa acida rubra. Gemeine rothe saure kirschen. Cerasa sativa rotunda rubra & acida, C. B. Cerasus, I. B. tom. 1 l. 2. acida, Matth. Tab. tertia, Dod. Cerasia, Lob. acida & vulgaria, Trag. Dieser baum ist starck von stamme, wächset hoch, hat längliche gekerbte blätter, blühet zeitig im frühling: die frucht wird im junio oder julio reiff, ist rund, von farben, roth, zuweilen auch braun, das häutlein zart, das fleisch safftig, der stein hart, und der kern bitterlich. Er ist mit geringem boden zu frieden, wann nur derselbe etwas feucht, scheuet den nordwind nicht, sondern kan wol an einem hügel eine stelle nach mitternacht erdulden. Weil er hoch wächset, und viel laub machet, dienet er wol zu sommer-lauben, und schattigten bogen-gängen: und damit man mit weniger mühe seine früchte abbrechen könne, schneidet man ihm gern den gipffel aus, so breitet er sich desto mehr mit den zweigen.

Aus kernen kan er wol vermehret werden, weil aber gemeiniglich in den gärten von seiner brut gnug vorhanden, so brauchet man dieselbe, und versetzet sie nicht so wol im frühling, weil es mißlich: als im herbst (gegen das volle licht) damit sie der winter-feuchte geniessen.

Die verbesserung der kirschbäume geschiehet durch das spalt-pfropffen, und zwar hat man hier in aufsetzung der encken wol zu beobachten den unterscheid der blüth-augen, welche rund und dick: und der laub-augen, welche länglicht und spitzig sind. Wenn nun an einem reise beyderley augen zugleich vorhanden, so muß man die blüth-augen alle weg thun, unter den laub-augen aber

aber das bequemste erwehlen und einschneiden: sintemahl, so ihr ein blüth-auge einschneidet und aufsetzet, so wird zwar anfangs das reiß eine zeitlang auf dem stamm grünen, gleichwol endlich verwelcken und verderben. Es wird dafür gehalten, so man einem jungen kirschbaum das marck aus dem stamm nehme, hernacher dicht wieder zubinde und mit baumwachs beschmiere, soll er kirschen ohne steine tragen.

Nebenst dem bekommen die kirschen auch wol, wann sie oculiret werden, und das nicht spāte, wie solches droben im V cap. N. IV schon erinnert worden: sondern frühzeitig, und zwar auf rothe wilde kirsch-stämme, sintemahl die schwartze wilden kirsch-bäume haben nicht so guten safft. Sie kommen auch auf solche weise besser, als wenn man sie auf kirsch-bäume aus der wurtzel pfropffet, insonderheit so man die zu grossen bäume aufzuziehen gesinnet. Was aber die frühe-kirschen betrifft, damit sie desto zeitiger kommen mögen, so müsset ihr sie auf kirsch-bäume aus der wurtzel, welche gleichfalls von frühzeitiger art sind, pfropffen: dieweil sie nicht so zeitig reiffen, wenn sie auf wilde kirsch-stämme geimpffet werden. Wer grosse kirschen verlangt, muß den baum offtmals beschneiden.

Von der mistung hat man auch wahrgenommen, daß sie zwar den alten kirsch-bäumen nutzen könne: wenn man aber einem jungen kirschbäumlein mist zuleget, so kan es ihm zuweilen schaden, indem durch des mistes wärme der baumsafft zu starck getrieben wird, davon die rinde sich lediget, und der baum brandig wird.

Die arten der kirschen betreffend, derselben werden so viel und mancherley an farben, grösse und gestalt gefunden, daß die scribenten hierüber noch nicht einstimmig sind: die fürnehmsten aber, so bey uns bekant, sind nachfolgende.

Cerasa acida rubra. Jetzt-benante rothe saure kirschen, von welchen fürnehmlich was bißher gemeldet worden, zu verstehen.

Cerasa acida nigricantia. Schwartze saure kirschen. Cerasa acidissima sanguineo succo, C. B. austera, Matth. Cerasеorum primum genus, Trag. *Des Griottes*. Diese werden unter allen fast am spätesten reiff: bey ihrer reiffung werden sie gantz dunckel-roth oder castanienbraun. Sie werden samt ihren kernen zustossen, und zum kirschwein gebrauchet.

Cerasa præcocia. Mäy-kirschen, weil sie unter allen zu erst im mäy-monat reiff werden. Sind von farben roth, und hat man hievon noch eine grosse art, welche daher doppelte maykirschen genennet werden.

Cerasa rhenana. Rheinische kirschen, und zwar an farben dreyerley: gantz roth, gantz gelb, halb roth, halb gelb.

Cerasa fertilia Batava. Wol-tragende kirschen aus Holland. Diese wachsen auf niedrigen bäumlein, welche aber jährlich wol tragen: die frucht ist licht-roth, und ziemlich groß.

Cerasa vitrea. Glaßkirschen. Cerasa carne tenera & aquosa, C. B. aquea, Matth. Diese sind lichtroth und weiß durch einander, am geschmack etwas wässerig.

Cerasa albicantia. Eyerkirschen, weil sie gantz weiß sind, wie ein ey. Cerasa alba dulcia, C. B. Cerasia dulcia, Trag.

Cerasa Hispanica. Spanische kirschen. Cerasa sativa majora, C. B. Cerasia Hispanica Lob. Tab. *Des Bigarraux*. Von diesen sind zwo arten vorhanden. Runde spanische kirschen, welche dunckel-roth oder schwartzlich sind: und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind. Etliche dieser spanischen kirschen werden so groß, daß sie ohne den stiel über zwey quintlein wiegen.

Cerasa palliata. Mandel-kirschen: sind also genennet, weil sie gröstен theils unter ihren blättern als mänteln bedecket hangen. Sie sind von farben braun-roth, von schmack lieblich, und haben kleine steine.

Cerasa racemosa. Traubel-kirschen, viel an an einem stiel. Cerasus hortensis racemosa, C. B. Matth. uno pediculo plura, Lob. Tab. Cerasi quintum genus, Dod.

Cerasa cordata. Hertzkirschen, weil sie in form eines hertzens zugespitzet. Cerasia crassa carne dura, C. B. Cerasus altera, Dod. Cerasa maroba & duracina, Matth. Cerasia Pliniana, Tab. *Des Guisnes*. Hievon ist die eine art schwartz: die andre roth mit gelb durchmenget. Die gröstен wiegen ein halb loth.

Cerasa volucrum. Vogel-kirschen. Cerasus major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente, C. B. prior, Dod. Cerasia nigra, Tab. *Des Merizes*. Die frucht ist klein, süß, und an farben roth, oder schwartz: und aus diesen letzten wird in den apothecken das schwartze kirschwasser bereitet. Wachsen auch bey uns wild.

Cerasa biflora. Zwey-trächtige kirschen: weil nemlich, wann die ersten früchte im junio reiff sind, sie noch eines zu blühen anheben. Die Holländer nennen sie, Vroye Folgers.

Cerasa flore pleno. Kirschen mit gefüllter blüth. Cerasus hortensis pleno flore, C. B. vulgaris duplici flore, Lob. multiflora prima, Tab. flore pleno, Eyst. Ist dem gemeinen, ausser diesem, in allen gleich, bringt fast aus allen augen der zweige eine grosse menge blumen, an seinen dünnen stielen hangend, weißlichter farb und schön gefüllet.

Cerasa folio Ligustri. Purgier-kirschen. Die blätter sind schmall, wie am Ligustro, die frucht ist nicht angenehm von schmack, laxiret doch mehr den leib, als andere kirschen.

IX. Teutsche

## IX. Teutsche sens-blätter.

Colutea vesicaria, C. B. & Eyst. I. B. Colutea, Matth. Dod. Fuchs. Colutea Theophrasti, Lob. Tab. Clus. Dieses bäumlein wächset sechs oder acht fuß hoch, der stamm ist nicht sehr dick, jedoch mit vielen schwancken ästen besetzet. Die blätter gleichen den rechten sens-blättern, nur daß sie vorn nicht spitzig, sondern rundlich sind, daher er von unsern gärtnern insgemein sens-blätter oder sensbaum genennet wird. Die blüth kommet im may herfür, und bleibet biß in den sommer hinein: darauf folgen runde aufgeblasene schötlein erstlich grün, darnach purpurbraun: wenn man selbige mit den fingern zerdrücket, geben sie einen knall von sich. Auch wächset in denselben ein harter bitterer saame den acker-linsen ähnlich, daher der name linsen-baum entsprungen. Solche frucht bleibet das gantze jahr am baum hangen, also daß die alten blasen von den neuen noch gefunden werden. Die vermehrung geschiehet beydes durch den saamen, und durch die brut leichtlich. Den saamen soll man allwegen vorhin, ehe man säet, im wasser so lang wässern lassen, biß daß er selbst fast will auswachsen.

## X. Cornel-baum.

Cornus hortensis mas, C. B. Cornus, Trag. Matth. Dod. Lob. mas, Tab. vulgaris mas, Clus. sativa, seu domestica, I. B. tom. 1 l. 2. *Des Cornoilles.* Dieser ist von sehr hartem holtze, ja auch ohne marck: das laub ist dunckel-grün, je zwey und zwey blad gegen einander: blühet im mertz bleichgelb, und zwar vor dem laube. Die darauf folgende früchte, welche an etlichen orten welsche kirschen, cornel-kirschen genennet werden, sind länglicht wie jujuben: sie reiffen im september und werden roth, sind eines herben zusammen ziehenden geschmacks: wenn sie aber erweichen, sind sie süß. Der kern ist an gestalt und härte den oliven-kernen gleich. Die vermehrung geschiehet durch die kernen, durch die wurtzel-brut, durch einlegen, auch wol durch abgerissene zweige: imgleichen kan man auch hecken daraus zielen.

Johann Royer schreibet im XIII cap. des hessemischen gartens, wann kirsch-reiser auf cornel-stämme gepfropffet würden, so trügen sie kirschen biß Michaelis: würden sie aber auf quitten gesetzet, so behielten sie die früchte biß Allerheiligen.

## XI. Hasel-staude.

Diese treibet schwancke ruthen, an welchen breit-runde gekerbte blätter den erlen gleich wachsen: schicket sich auch an geländern, zu hägen und sommer-hütten. Sie liebet die schattigen örter, blühet, und gewinnet auch absonderliche lange zäpfflein: und zwar wann die zapffen im mertz beginnen gelb zu werden, so erscheinet die rothe blüth, nach derselben folget erst das laub. Ihre frucht sind die bekanten haselnüsse, unter welchen eine kleine weisse art bey uns wild wächset: die zahmen aber sind groß, werden in gärten gebauet, und sind dreyerley.

Corylus sativa fructu albo minore, sive vulgaris, C. B. Gemeine weisse haselnüsse. Corylus sativa I. B. tom. 1 l. 3. domestica, Clus. persimilis alno, Lob. Nux avellana fructu rotundo, Matth. Diese ob sie schon grösser sind als die wilden, und am geschmack lieblicher: so rühret dieser unterscheid doch nur von der wartung her, welche darin bestehet, daß man etliche schöne wilde haselstauden im herbst um Allerheiligen in den garten versetze, und nachgehends das übrige holtz und die inwendige brut fleißig ausschneide. Diese wie auch die wilden haselnüsse, sind rundlich, und gleich oder ohn ecken.

Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. Grosse runde oder lionnische haselnüsse. Avellana major Lugdunensis, Cam. urbana rotunda circa Lugdunum, Ges. Hort. Diese sind fast noch eines so groß als die gemeinen, auch beneben nicht gantz gleich, sondern etwas eckicht: und ob sie zwar hier noch zur zeit nicht überflüßig wachsen, werden sie doch nach gerade vermehret werden.

Corylus sativa fructu oblongo rubente, C. B. Lange rothe haselnüsse, welche man insonderheit von der Lombardie, lombardische, oder weil sie um Lamperti reiffen, lampertische, oder von ihrem langen bart, bart-nüsse nennet. Corylus domestica oblonga, Clus. Nux avellana domestica oblonga rubra, Matth. An diesem ist die auswendige harte schale roth: das inwendige häutlein aber um den kern ist an etlichen weiß, an etlichen roth, und diese roth-häutige werden besonders ruhr-nüsse, als wider die ruhr dienlich, genennet.

Die haselstaude wird fortgepflantzet 1. Durch ihre nüsse, wiewol es langsamer zugehet. 2. Durch einlegen oder sencken der zähen langen ruthen, als welche hiezu bequem sind, eben wie die weinreben. 3. Durch die brut der wurtzel, welches das beste. Des pfropffens haben die haselstauden nicht nöthig: diß aber ist noch in acht zu nehmen, wenn sie sehr hoch, dick und alt werden, auch an kräfften abnehmen, daß alsdann die früchte nicht mehr so vollkommen gerathen, sondern löcherich und wurmstichig werden: auff solchen fall ist es zeit, die alten stämme auszuhauen, damit der stock durch treibung neuer schosse sich verjünge. Man soll die stauden alle jahr im neuen licht umhacken, und die nebenschoß biß auf etliche gerade länglichte pflantzlein aushauen, so wachsen sie desto besser, tragen darzu vielmehr früchte.

## XII. Stachel-beer.

Grossularia spinosa sylvestris, C. B. Kleine stachel-beer. Grossularia vulgaris, Clus. Uva crispa, Dod. Lob. Tab. I. B. Uva spina, Matth.

Des

*Des Grosses.* Dieser stachlicher strauch ist gemein und wol bekant, hat blätter wie Johannisbeer, blühet im mertz oder april: darauff folgen runde harige beerlein, welche weil sie noch hart und grün, an der speise gebraucht werden: wenn sie aber recht zeitig, gelb und weich worden, erlangen sie einen süssern geschmack, und können alsdann auch roh genossen werden.

Grossularia spinosa sativa, C.B. Grosse spanische stachel-beer. Grossularia majore fructu, Clus. Diese sind dem vorigen fast in allem gleich, die frucht aber ist ungleich grösser und anmuthiger: derowegen man sich billich auf diese mehr, als auff jene befleißiget.

Grossularia spinosa sativa altera foliis latioribus, C. B. Braune stachel-beer. Grossularia fructu obscuro purpurascente, Clus. I. B. Die frucht ist gleichfalls groß, wie die vorige spanische, nur an der farbe unterschieden.

Grossularia acinis hirsutis, hirsuto fructu C.B. Rauh-beer, weil die frucht rauh als mit wolle bezogen, da die vorigen drey sorten glatt, oder doch nicht so sehr rauh sind. Sie sind sonst, bey ihrer reiffung eines gelinden schmacks, und werden deßwegen von einigen mehr, als die stachel-beer gesuchet. Ihre farbe ist purpurbraun oder blau-schwartz.

Stachelbeer gehören an die geländer und häge, und werden mit der garten-scheer gerad gehalten: ihre fortpflantzung geschiehet auf den herbst durch die brut, wie die berberis.

## XIII. Johannes-beer.

Diese haben den namen bekommen, weil sie um St. Johannis zeitigen: haben sonst mit den stachelbeern eine nahe verwandniß am strauche und blättern, jedoch sind sie ohne stacheln. Die vermehrung und abstutzung mit der scheer ist beyden auch gemein: die früchte aber machen den gröSten unterscheid, als welche an jenen einzeln, an diesen traublich wachsen: an jenen grösser, an diesen kleiner sind. Insonderheit aber sind bey uns an Johannes-beern nachgesetzte arten vorhanden.

Grossularia non spinosa hortensis rubra, C. B. Gemeine rothe Johannis-beer. Ribes officin. vulgaris domestica, Matth. Arabum, Lob. vulgaris fructu rubro, Eyst. Ribesium fructu rubro, Dod. *Des Grosseilles.* Diese sind klein und gering geachtet.

Grossularia non spinosa fructu rubro majore, C. B. Grosse rothe Johannis-beer. Ribes major fructu rubro, Eyst. rubro flore, foliis & fructu majoribus, Clus. Diese haben den vorzug.

Grossularia non spinosa fructu margaritis simili, C. B. Weisse Johannis-beer. Ribes fructu albo, Eyst. vulgaris fructu albo. Clus. *Des Gadelles.* Diese übertreffen die rothen an lieblichkeit.

Grossularia non spinosa fructu dulci, C. B. & Clus. Ribes minor fructu dulci, Eyst. candidoribus foliis, Lob. Süsse Johannis-beer, kleine rosinen, dafür sie der gemeine mann fälschlich hält, weil sie am geschmack so gantz süsse sind.

Grossularia non spinosa fructu nigro, C. B. Schwartze Johannis-beer, aland-beer. Ribes nigra, Lob. Tab. vulgaris nigro fructu, Clus. fructu nigro Eyst. Ribesium fructu nigro, Dod. Es ist eine art schwartze kleine länglichte Johannisbeer, eines herben unlieblichen geschmacks: wie dann das gantze gewächs einen starcken und branzigen geruch von sich giebet. Sie wachsen auch wild hierum, werden von den bauren ahlbesinge genant, und von ihnen wider den stein mit brandwein gebrauchet.

## XIV. Blatt-fällig kellers-halß.

Laureola folio deciduo, flore purpureo, C.B. Laureola, Eyst. fœmina & Mezereum, Off. Mezereum Germanicum, I. B. tom. 1 l. 5. Mesereum Germanicum, Lob. Daphnoides flore purpureo, Tab. Chamelæa Germanica, Dod. Blattfälliger kellershalß wird er genennet in vergleichung des stets-grünenden, davon schon im vorigen cap. geredet worden. Mit seiner wurtzel steiget er ziemlich tieff, treibet gemeiniglich nur einen stamm mit zehen ästen. An denselben kommet gar frühzeitig im januario oder hornung, nachdem der winter gelinde ist, eine schöne wohlriechende purpur-blüth herfür: nach derselben erst die blätter, welche denen an stets-grünenden zwar gleichen, aber nicht so gläntzen. Im sommer folgen grüne beer, welche im august und september roth, endlich schwartz werden, und dem pfeffer nicht allein gleichen, sondern ihn auch am brennen auf der zunge übertreffen. Die blätter verlieren sich gegen den winter: die vermehrung kan durch die reiffe beer, oder auch durch die nebenschosse aus der wurtzel geschehen.

## XV. Rein-weide.

Ligustrum Germanicum, C.B. Ligustrum, Matth. Lob. Tab. Eyst. I. B. tom. 1 l. 5. vulgare, Trag. Phillyrea, Dod. Beinholtz, reinweide, ist ein bekanter strauch, daraus die hecke und lustgänge gemachet werden. Sein laub stehet dicht zusammen, ist zu winterszeit abfällig, schläget aber zeitig wieder heraus: die gestirnte weisse und von geruch liebliche blüthe erscheinet straußweise im junio, drauff folgen schwartze beer, die einen braunen safft und jedes zwey kleine körnlein in sich halten: bleiben fast den winter über an den bäumen, zur speise der vögel. Die vermehrung geschiehet durch zerreissung und einlegung gar leichtlich: wenn aber und wie die angelegte häge von reinweide mit der schere zu stutzen, davon besehet das VI cap. des I buchs. Die blätter an rein-weiden sind insgemein spitzig, wie die weiden blätter: jedoch habe ich an einigen alten stauden blätter gefunden, welche vorn stumpff waren wie an den heydelbeeren.

## XVI. Apffelbaum.

Malus hortensis. Der apffel-baum treibet nach seiner grösse nicht viel wurtzeln, auch nicht gar sehr tieff unter sich, sondern breitet sich in der erden vielmehr seitwerts aus, und stösset also um sich herum viel wurtzel-schöslinge herfür. Er kan allerley lufft vertragen, wenn das erdreich nur fett und etwas feucht ist: im sandigen und dürren boden aber werden die früchte wurmstichig, und fallen leicht ab: wie er dann auch an sich selbst nicht ist von den dauerhafftigsten bäumen, sondern altert zeitlich). Wenn er an bergen oder hügeln gepflantzet werden soll, so dienet ihm die mittagsseite zu besser färbung der früchte, als welcher zeitigung an schöner farbe, gutem geruch, und braunen kernen erkennet wird.

Die vermehrung durch die kernen geschiehet also, daß ihr sie mit ausgang des hornungs bey einander säet: wann sie zwey oder drey jahr gestanden, so versetzet sie ein oder anderthalb fuß weit von einander: nachgehends könnet ihr die besten arten drauff pfropffen. Seine verbesserung anlangend, so pfropffet man äpffel auff andere äpffel, und bekommet ihm die pfropffung im spalt, und zwischen die rinde am besten, davon das IV und V capitel zu wiederholen. Jedoch ist dieses alles von grossen hochstämmigen bäumen zu verstehen: zu zwergen aber müssen stämmlein von stauden oder paradieß-äpffeln gebrauchet, und können selbige hernach mit allerhand guten arten beimpffet werden. Von dem abbrechen ist zu mercken, wann es im letzten viertel des monds geschiehet, daß sothane äpffel zum längsten sollen können liegen. Aepffel aber, welche im winter der frost gerühret, lege man eine weile in kalt wasser, so wird der frost heraus gezogen.

Die sorten der äpffel sind in allen landen an farben, grösse, forme, schmack und geruch so mancherley, daß die Herbarii lange register davon machen: wir wollen uns aber mit erzehlung der bey uns bekantesten (neben etlichen neuen einkömmlingen aus Franckreich) vergnügen, und kan ein ieder an seinem ort die namen derer, so allhier übergangen seyn möchten, nach belieben hinzu setzen.

Adams-äpffel.
Pomme d'Apis.
Appies-äpffel einfach.
Appies-äpffel doppelt.
Frühe borstorffer.
Späte borstorffer.
Calvillen roth.
Calvillen weiß.
Sommer-Calvillen.
Cyrus-äpffel.
Englische äpffel.
Fenouillets, Fenchel-äpfel.
Glaß-äpffel.
Sommer glocken-äpffel.
Winter glocken-äpffel.
Gold-äpffel.
Grappe-cul.
Grüntinger.
Gülderlinge einfach.
Gülderlinge doppelt.
Grüttelinge von Reims.
Halb saur halb süsse.
Härtlinge.
Hennegauer.
Herren-äpffel.
Hollarsen aus Flandern.
Hundert-marck.
Jungfer-äpffel.
Kant-äpffel.
Käyser-äpffel roth.
Käyser-äpffel grün.
Kirschen-äpffel.
Klapffer-äpffel.
Kreid-äpffel.
Kurtzstengliche, Courpendus.
Sommer pallier.
Winter pallier.
Pappelinge aus Engeland.
Pariser-äpffel.
Passepomme roth.
Passepomme weiß.
Passepomme helle weiß.
Passe Calville.
Paternoster-äpffel.
Pigeons.
Post-äpffel.
Present-äpffel.
Rabauen.
Ramburen roth.
Ramburen grün.
Frühe Reinetten.
Späte Reinetten.
Gelbe Reinetten.
Graue Reinetten.
Weisse Reinetten.
Rosenhägener.
Weisse rosenhägener.
Rostocker.
Weisse rostocker.
Rousseau d'hyver.
Sag-äpffel.
Scheib-äpffel.
Striem-äpffel.
Süß-äpffel.
Vater-äpffel.
Violetten, P. Violet.
Wein-äpffel.
Wienische äpffel.
Weyden-äpffel.
Wuterlinge.
Zipffel-äpffel.
Grosse zucker-äpffel.
Kleine zucker-äpffel.
Zwerg-äpffel.

Weyhnacht-äpffel, M. Decembria. Dieser muß ich allhier zu dem ende meldung thun, weil einige in der meinung begriffen, als wenn diese art äpffel in der Christnacht auch bey grimmigem froste blühen und zugleich früchte tragen solten. Die gewißheit hievon zu erlangen, habe ich an den weitberühmten Herrn D. Mauritium Hoffmann Professorn zu Altdorff, weil sie daherum anzutreffen, geschrieben, welcher von 18 Martii 1663 also geantwortet: Ubersende beneben in einem schächtlein etliche weyhnacht-äpffel, deren diß jahr wegen gar grosser kälte wenig gefunden worden. Ich halte es nur pro fructibus serotinis, und habe im Horto Medico hieselbst auch eine art späte birnen, welche allererst im october blühen, und mit ausgang des novembers, und also circa Solstitium früchte tragen. Belangend sonst die gestalt der übersandten weyhnacht-äpffel, so waren sie unansehnlich), schrumpfflicht, und kaum so groß als eine haselnuß.

Im jahr 1670 ist zu Paris ein neuer tractat, genant Instruction pour connoitre les Bons Fruits, ausgangen: darinnen werden die heut zu tage in Franckreich bekante arten der äpffel, folgender massen benahmet.

### Pommiers De France.

Pomme d'Adam.
P. Apis blanc ou Melappe.
P. Apis rouge ou Cardinale.
P. d'Ange.
D' Apollo.
De Babichet.
De Bondi.
De Boucaut.
Bec d'Oiseau.
De Belu.
Gros Blanc.
Blanc d' Espagne.
Blanches glacées.
Blandurau.
Belle-fleur.
De Boissy.
Petit-Bon.
De haute Bonté.
Grosse Bretagne.
De Caillot rosat.
Petit Calleville d' Esté.
Gros Calleville d' Esté.
Calleville d' automne.
Calleville blanc.

Calle-

Calleville rayé.
Calleville dit Sanguinole.
Calleville musqué.
Calleville de Gascogne.
Calleville tardif.
Camoisée blanche.
Camoisas du Roy d' Espagne.
De Canelle.
Cannelas.
Carmagnolles.
Chataigner rouge.
Chataigner rayé.
Chataigner d' hyver.
De Choux.
Cincontois.
De Cinq-cartrons.
De Citron.
Cliquet.
De Cloche.
De Coing.
Coqueret.
Corneille d' automne.
Courpendu blanc.
Corpendu rouge.
Courpendu roux.
Gros Courpendu ou Francatu.
Cousinet d' Esté.
Gros Cousinet.
Cousinottes longues.
Cousinottes rondes.
De Cuisine.
De Cyre.
Danqeilles.
Dens de Dordanne.
Doucettes.
Drap d'or, ou D' Or.
D' Enfer, ou Noires.
Escarlatte.
D' Espagne.
D' Espice.
Espinay.
Estrangeres.
Fenouillet gris, ou P. d' Anis.
Fenouillet blanc.
De Fer, ou Ferraut.
Belle-Fille.
Belle-Fleur.
Fleur de May.
A Fleur double, ou Rose.
St. Florent.
De Fosse.
Framboise.
Franquestu.
Du Fuchere.
De Garanne.
La Generale.
Girodelle, ou de Vert.
De Gitost.
Glacées, ou Gelées.
Grain de Bœuf.
Grappe-cul.
De Grenade.
De Grillot.
Hurluva.
De Jacob.
De Jayet.
De St. Jean.
Imperiale.
De Judee.
Larges d' Allemagne.
De Loquet.
De Loup.
De Lourdaut.
De Louys.
Lugelles.
Magdelaine.
Malappia.
Malingres.
Martranges.
Pomme-Mere ou Grosse femme.
Metairie.
Mignonnes.
Monstrueuses.
Musquees.
De Neige, ou La Verte Reine.
De Nostre Dame.
D' Orgeran.
De Paradis.
Passe-toute.
Passe-pomme blanche.
Passe-pomme rouge dedans.
Passe pomme cotellée.
Passe-pomme d' hyver.
De Perche.
De Perroquet.
De Pigeon.
Pigeonnet.
Pigron.
Pommasses.
Pomme-poire hastive.
Pomme-poire tardive.
Raellées.
Rambour aigre.
Rambour doux.
Rambour blanc.
Rambour rouge.
Rambour noir.
Reinette blanche, dite Prime.
Reinette vermeille.
Reinette verte.
Reinette grise.
Reinette d' Angletterre.
Reinette double de Damason.
Reinette Calvillée.
Reinette hastive.
De Resine.
De Richart.
Robillard.
De Rome, ou Romagne.
De Ronduraut.
Rosee.
Grosse Rouge de Septembre.
Rousseau.
Rouveau.
Royales.
De Santé.
De Seigneur.
Sucrées.
Sans-fleurir, ou Pommefigue.
Sans-pepin.
Taponnelles.
Tendre douces.
Tendres ac ides.
A Trochets.
De Turban.
Vermellion, ou de Dieu.
De Vignancourt.
Vineuse.
Violettes.
D' Yeux, ou Gros-yeux.

## XVII. Apffel-staude.

Nach dem apffelbaum ist billig, daß auch absonderlich der apffel-stauden gedacht werde: und wiewol selbiger unterscheid bißher nicht so genau beobachtet worden: so ist es doch heutiges tages, da die weise, zwerg-bäume von äpffeln und anderm obst auff dergleichen stauden zu pfropffen, sehr aufkömmet, mehr von nöthen. Es ist aber an diesen apffel-stauden sonderbar, daß sie wider die art der äpffel-bäume aus den wurtzel-schossen auffgebracht werden, und ihres gleichen früchte tragen: und zwar diese wurtzel-schosse sind der wahre grund aller zwerglein von äpffel-bäumen, wie drunten im X cap. mit mehrem zu erlernen. Es finden sich aber bey uns folgende beyde geschlechte der apffel-stauden, als:

Malus frutex alba. Johannes-äpffel. Malus pumila, quæ potius frutex, quam arbor, C. B. Mala præcocia, Trag. Tab. Malus humilis, cujus fructus pomum Adami, Gesn. An diesem ist das holtz braun und steiff, die blätter schmall und dunckel-grün, die frucht gantz weiß oder etwas gelb.

Malus frutex rubra. Paradiß-äpffel. Das holtz ist gelblich und gelind oder leicht zu biegen: die blätter lichtgrün, breiter und runder als an jenen: die frucht gelb, und auf der einen seiten hoch roth.

Von beyden apffel-stauden ist in acht zu nehmen. 1. Wann sie zu viel brut, oder wurtzel-schosse treiben, so vergehen die alten: jedoch ist hieran nicht gelegen, sondern vielmehr, im fall man viel junge verlanget, pfleget man, solchen trieb zu befodern, die alten stauden gar kurtz zu verschneiden. 2. Die früchte fallen an beyden klein und groß: die grossen aber pflegen wol von einigen doppelte Johannes- und doppelte paradieß-äpffel genennet zu werden. 3. Beyderley sind zum anbau der zwerg-bäumlein tüchtig, jedoch werden die paradieß-äpffel hiezu viel edler geschätzet.

## XVIII. Marellen-baum.

Marellen sind ein angenehmes obst und eine zier der taffel. Die im april erscheinende blüth ist weiß: die frucht aber, welche im junio oder julio reiffet, ist goldgelb und kleinen pfirsichen gleich. In ihren steinen liegen kernen, am schmacke bitter: wiewol deren auch eine süsse art vorhanden ist. Der marellen-baum erfodert ein wohl gebauet und vom graswachs befreytes erdreich: schwer und lehmigter boden dienet ihm

nicht: sandiger verursachet kleine früchte, kan doch durch misten verbessert werden. Darum muß man ihm noch für winters, mit guter erde und wohl-verfaulten rind- oder pferde-mist tüngen, so bringet er hernach schöne grosse früchte.

Die fortpflantzung geschiehet insgemein durch die kernen, welche man, wo es möglich, von den besten gepfropfften nimmt: selbige werden alsofort an den ort gestochen, da die künfftige bäume ihren stand haben sollen, sintemahl die verpflantzung den marellen-bäumen wegen ihrer tieffsteigenden wurtzel nicht sehr dienlich. Jedoch so sie sollen versetzet werden, soll die versetzung bald im ersten oder andern jahr geschehen, ehe die wurtzeln tieff einschiessen: und solches zwar lieber im frühling, als zur herbst-zeit. Hieraus entstehen nun

2. Mala armeniaca minora, C. B. Kleine marellen. Malus armeniaca, Dod. Lob. Armeniaca malus, fructu minori, P. Hermann. H. Armeniaca minora, Matth. Tab. I. B. Diese gemeine marellen aus dem stein gezielet, werden verbessert, wenn man encken von apricosen guter art drauff pfropffet: es gehet aber auch an, wenn man dergleichen gute encken von apricosen auff pflaum-stämme, (wenn man sie auff einen pflaumen-stamm pfropffet, so werden sie gut und groß) pfirsichen oder mandeln setzet. Das oculiren ist hiezu bequem, sonderlich das späte: wollet ihr aber im spalt pfropffen, alldieweil diese bäume gar früh drucken oder safft bekommen, so muß man mit solcher arbeit auch zeitig verfahren. Unter den pfropffreisern muß man einige erwehlen, welche nur laub-augen haben: an welchen aber zugleich auch blüth-augen sitzen, die gehen gemeinlich wieder zurück. Wiewol nun sothane gepfropffte marellen-bäume von den ungepfropfften zuweilen an der menge der früchte übertroffen werden, so bringen doch die gepfropfften hergegen viel grössere frühzeitigere und schmackhafftere früchte, welche heissen

Mala armeniaca majora, C. B. Grosse marellen oder apricosen, quasi Præcocica, vel Baracocca Cæsalp. Malus armeniaca major, Lob. Armeniaca malus, Matth. Armeniaca majora, Tab. Eyst. I. B. tom. 1 l. 2.

Mala Armeniaca majora, ex parte rubra. Apricosen halb gelbe und halb roth. Armeniaca malus, fructu majore ex luteo rubescente, P. Hermann. H.

Mala Armeniaca majora nucleo dulci, C. B. Apricosen mit süssen kernen. Mala Armeniaca candicantia nucleo oblongo dulci ut in amygdalis, Gesnero. Armeniaca malus, fructu majori albescente, nucleo dulci, P. Hermann. H.

Von der stellung ist noch zu mercken, daß die ungepfropffte gemeine marellen sich gegen mittag und morgen pflantzen lassen, und daß sie die kälte in etwas noch erleiden mögen: die gepfropffte hergegen können keine kalte lufft vertragen, sondern begehren eine warme stelle und wohl verwahrten ort. Derowegen ist es am sichersten, daß sie nordwerts an hohe gebäue gesetzet werden, also, daß sie von mittag freye sonne haben: und zwar so nahe an die gebäu in ein gelender, daß auch der sonnen wiederschein in die früchte wircken möge. Stellet man sie aber frey, so wird die blüthe nicht allein leichtlich beschädiget, also daß sie welcket, und samt dem stiel abfället: sondern es verderben auch gemeinlich die jungen trieb-schösse. Etliche halten es für eine gewisse observation und auffmerckung, daß wann die marellen gar wohl gerathen, dagegen des weins wenig im selben jahr werden soll.

## XIX. Quitten-baum.

Der quitten-baum als wol bekant, bedarff für sich keiner weitläufftigen beschreibung: die blüthe aber bestehet aus fünff weissen oder leibfarben blätlein, wie die wilde rosen, und erscheinet erst am ende des mayen, wann die fröste sich enden. Die frucht ist anfangs grün, in ihrer zeitigung wird sie goldgelb: auch nach ihrer grösse und form entstehen diese nachgesetzte arten.

Mala cotonea minora, C. B. Kleine quitten, quitten-äpffel. *Coignier ou Pommier de Coing.* Malus cotonea, Trag. I. B. tom. 1 l. 1. Matth. cidonia, Tab. Mala rotunda minora nonnullis chrysomela, Dod. Cotonea & Cydonia mala, Lob. An dieser art ist die rinde weißgrau, und glätter: die blätter sind klein, die früchte zugleich klein und sehr steinigt. Auch dienet diese art nicht zum pfropffen, weil sie der gütigkeit der auffgesetzten encke nicht gnugsame hülffe und nachdruck geben kan: und wann sie ja einen baum formiret, so findet sichs doch, daß der fuß oder stamm, welcher vom quitt-apffel ist, an der dicke nicht gleichet: und also entstehet ein buckel nach der encke werts, welches nicht allein dem baum eine ungestalt giebet, sondern bezeuget auch, daß der stamm nicht gnugsam gewesen, sie zu ernehren.

Mala cotonea majora. C. B. Grosse quitten, quitten-birnen. *Coignassier ou Poirier de Coing.* Mala cotonea oblongiora & majora, Dod. Struthia & Pyra cotonea, Cast. Hievon sind die blätter grösser, wie auch die früchte, die imgleichen nicht so sehr steinigt: die rinde ist schwärtzlich, und mit wolle mehr bezogen: die zweige sind gerader, nicht so gabelich, noch verwirret. Und dieses ist die rechte art, welche man brauchen soll allerhand sorten guter birnen darauf zu pfropffen, nicht zwar zu hochstämmigen grossen bäumen, sondern selbige an gelender, hecken und buschweise zu pflantzen: denn der stamm wird allezeit seine gute qualitäten behalten, wird vielmehr gut holtz treiben, und die früchte werden viel besser seyn.

Quitten-

Quitten-bäume lieben kalte und feuchte lufft, jedoch beydes mittelmäßig: sie wachsen gern in fettem und etwas leimigem boden, und wenn sie durch fleißig umhacken vom grase befreyet mit verwesetem mist getünchet, und zu dürrer zeit offtermahl begossen werden, tragen sie desto mehr und grössere früchte. Weil auch ihre wurtzeln nicht so gar tieff einschiessen, sondern sich seitwärts breiten und viel brut machen, so lasset je drey oder vier schößlinge zur vermehrung stehen, die übrigen schneidet immer weg, dann sie sonst nicht wol tragen. Wenn man sothane schößlinge abnehmen und als junge stämme versetzen will, so ist hiezu der herbst die bequemste zeit, sonderlich gegen Allerheiligen, im zunehmenden mond: auch muß man achtung geben, ob sie bewurtzelt, sintemahl sie ohne wurtzeln nicht so wol anschlagen. Des pfropffens haben die quitten nicht sehr nöthig: jedoch wenn man encken von sonderlichen quitten überkommet, können selbige auf quitten-stämme, aber auch auf dorn-stämme, birn- und äpffelbäume gepfropffet werden.

Von behaltung der quitten hat man wahr genommen, daß, wann sie bey hellen guten wetter im abnehmenden mond abgenommen, in hirse, haber oder spreuer geleget, lang dauren: hergegen bald faulen in einem gemach, in welchem weintrauben aufgehenckt oder verwahret werden. Einen quitten-apffel sehr groß und für andern vollkommener zu machen, so beuget den zweig, an welchem er hanget, in einen spalt-topff mit erden angefüllet, und lasset ihn so fort wachsen, biß zu seiner zeitigung. Auch nehmen die quitten allerley gestalt an, wenn man die junge frucht in ein erdenes oder gläsernes gefäß, welches inwendig figuriret, hinein stecket und darin groß wachsen lässet. In nassen sommern werden sie groß, in trucknen sommern aber mager und klein. Es müssen diese bäume für strenger kälte fleißig verwahret werden, sonst stehen sie bald ab: imgleichen für den april- und mayen-frösten, welche die jungen reiser stracks verderben, und also zurichten können, daß es ihnen ein gantz jahr und länger nachhänget. So nun zweige gantz verfroren sind, dieselbe müssen biß aufs grüne abgenommen, und die wunde verstrichen werden.

## XX. Mespel-baum.

Mespilus folio laurino non serrato, C. B. Gemeiner mespel-baum. Mespilus, Trag. Lob. Dod. vulgaris, Clus. Cam. ep. I. B. tom. 1 l. 1. Dieser ist mit zu rechnen nicht unter die höchste, sondern mittelmäßige bäume: die blätter gleichen etlicher massen den lorbeer-blättern, sind am rande nicht gekerbet, aber etwas harigt. Das holtz ist vest und zähe, die äste stachlich, die blüth weiß. Die früchte sind in der grösse wie galläpffel, erstlich grünlecht, endlich geelbraun, haben inwendig fünff harte steine, oben fünff püschlein: werden im späten herbst, und zwar nicht ehe gebrochen, biß sie vom reiffe oder frost einmahl zu mehrer ermürbung übergangen: jedoch kan man sie auch alsdann noch nicht genieſſen, sondern müssen auf dem stroh so lange liegen, biß sie reiff und teigig werden.

Der mespelbaum ist sonst nicht weichlich, sondern mag allerley lufft vertragen: wächset gern in steinigten sandigen oder aus sand und lehm vermischtem erdreich. Seine vermehrung geschiehet durch die steinlein, welche müssen im jenner, oder ehe sie ermürben, in die erde eingeleget werden: geschwinder aber durch die brut. Durch die wiederholte pfropffung können ihm zwar (wie einige meinen) seine steine nicht benommen, aber dennoch sein wachsthum sehr befodert und verbessert werden: und entstehet alsdenn daraus

Mespilus folio laurino major, C. B. Grosser mespelbaum, dessen frucht die gemeinen, so wol an wildigkeit, als grösse übertreffen: Mespilus fructu præstantiore, Trag. domestica, Lob. ic. oxyacantho insita, Dod. Die pfropffung geschiehet entweder auf mespeln, oder auf birnen, äpffel, quitten und hagedorn: sonsten halten einige viel auf hagebutten oder wiepenstrauch zwischen die rinde. Die encken müssen nicht gebrochen werden von den gipffeln, noch unten herum, weil der mespel-baum daselbst gemeiniglich gebrechlich und zerstossen: sondern aus dem mittel. Solche gepfropffte mespelbäume sind zwar den ungepfropfften in vielen stücken gleich: jedennoch ist der unterscheid an dem, daß sie nicht so stachliche zweige, hergegen noch einmahl so grosse und wolgeschmackte früchte tragen. Der mespelbaum ist vor vielen andern dem zufall unterworffen, daß sein stamm von den würmern gern durchnaget wird: solche zu vertreiben, bestreiche man die löcher mit baumwachs, oder begiesse den stamm mit weineßig.

## XXI. Maulbeer-baum.

Morus fructu nigro, C. B. Schwartze Maulbeern. Morus, Trag. Matth Dod. Fuch. Tab. nigra, I. B. tom. 1 l. 1. celsa Officinis, Lob. Dieser baum hat einen dicken stamm, gemeinlich krumm gewachsen, weit ausgebreitete äste und wurtzeln: die blätter sind breit und rundlicht, laufen spät heraus, und hat man nach ihrer ankunfft sich nicht leicht eines frostes mehr zu besorgen. An statt der blüthe hat er grüne wollichte sprossen, püschlein oder augen, welche im may fast zuletzt, wenn alle kälte vorbey, unter allen bäumen erscheinen. Die darauf folgende früchte sind anfangs grün, dann roth, endlich schwartz, und zeitigen nicht zugleich, sondern nach und nach vom augusto an biß in den späten herbst.

Er erfodert einen fetten wol getünchten grund, jedoch wächset er zwischen den gebäuden, da maurkalck und feuchtigkeit ist, auch gar schön: kälte

kan er in der jugend nicht vertragen: wenn er aber ohn schaden dieselbe zubracht, kan er zu einem hohen alter gelangen. Muß also in der jugend oder im anfang wol gewartet, und für frost verwahret werden: dann krieget er früh anstösse, so hengets ihm allezeit an und wird nicht alt. Man pfleget sonsten von diesen bäumen zu sagen: warte sie bald, so werden sie alt. Die mücken und dergleichen geschmeiß fliehet seinen blättern, und süssen früchten sehr nach: derowegen dienet er nicht nahe bey bewohnten gemächern.

Seine vermehrung kan zwar durch die kleine saamkörnlein seiner frucht geschehen, aber es gehet langsam her, und die früchte davon arten gar ungleich: derowegen ist es füglicher durch die nebenschosse, welche die wurtzel zunechst am stamme treibet. Solche wurtzelschosse muß man vor winters niederbiegen, und wie die weinreben mit erde bedecken, damit sie vor dem frost befreyet seyn mögen, ja man überwindet auch wol den stamm biß an die äste mit stroh zu mehrer versicherung. Uber dem kan die fortpflantzung auch durch abgebrochene zweige geschehen, wenn man nemlich ein gipffel-schößlein ein oder anderthalb fuß lang aussuchet, welches einschößig oder ohne gäblein ist, und selbiges in gut erdreich pflantzet, so bewurtzelt es.

Von der versetzung ist in acht zu nehmen, daß die jungen und zarten stämme, weil sie die kälte nicht vertragen können, im mertz, die erstarckten aber im october oder november zu versetzen. Die gruben müssen weit und tieff seyn, auch vorher mit gutem erdreich und kühmist wol vermenget ausgefüllet werden. Imgleichen müssen die stände weit von einander seyn, alldieweil der maulbeerbaum mit der zeit viel schatten machet, und also weder bey seines gleichen, noch bey andern bäumen ohne schaden sehr nahe stehen kan. Man muß auch dem baum das dürre und faule holtz fleißig benehmen, denn dadurch wächst er lustig, wann ihn gleich der winter verderbet hat. Dann selten ein winter vorüber gehet, der ihn nicht mit erfrornen ästen heßlich macht.

Der maulbeerbaum ist nicht sehr bequem, daß man auf ihn encken von andern obstbäumen setzen wolte, wie schon droben im IV cap. N. 8. gemeldet worden: jedoch nimmt er seine eigene encken an: auch encken von ihm gebrochen, können auf andere, als äpffel-birnen- und pfirsken-bäume versetzet werden, wiewol es gar selten glücket, daß man des enckens schier überdrüßig worden. Und so viel von den schwartzen bey uns sehr gemeinen maulbeern, ausser welchen noch vorhanden

Morus fructu albo, C. B. Weisse maulbeern. Morus alba, Matth. Tab. candida, Dod. Lob. Dieser wird unsers orts weniger gebauet, hat sonst länglicher, zarter und weißlicher blätter, als der vorige: auch sind die untersten blätter an den zweigen weniger gekerbet, als die nach den gipfeln stehen. Die frucht ist kleiner, an farben weiß und sehr süß, dennoch nicht so hoch geachtet, als die schwartzen. Die blätter aber sind der seiden-würmer rechte nahrung, welchen zu gut dieser baum sonderlich gebauet wird an denen orten, da man sich derselbigen zum seiden-handel befleissiget. Die Poeten dichten, daß alle maulbeern anfangs weiß gewesen, aber sie wären durch das vergossene blut Pyrami und Thisbes rothgefärbet worden.

## XXII. Nußbaum.

Dieser gehöret unter die grösten bäume unsers landes: der stamm ist dick, die äste starck, die blätter breit, lang, eines starcken geruchs. Im april treibet er neben seinen neuen blättern grüne zasichte dolden oder zapffen herfür, welche hernach gelb werden und abfallen: bald darauf folget die blüth wie kelchlein anzusehen, aus welchen die nüsse herfür kommen. Diese frucht ist mit schalen und häutlein doppelt bedecket. Die eusserste grüne schale ist glatt und safftig, die andre runtzlich und hart: unter denen ist ein gelbes starckes, und noch ein weisses dünnes häutlein verborgen, welche beyde den kern, eben wie die Menynges das gehirn im haupt einwickeln. Der kern selbst aber wird durch den nuß-sattel creutzweiß in vier gleiche stück zertheilet. Die geschlechte der nüsse betreffend, sind bey uns nachfolgende sechse bekant.

Nux juglans sive regia vulgaris, C. B. Nux juglans, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. I. B. tom. 1 l. 3. Gemeine nüsse. Dahin gehören die augst-nüsse, welche kein besonder geschlecht, sondern es werden einige der gemeinen also genennet, welche etwas zeitiger, nemlich im augusto, reiff werden: da sonst der september erst der rechte nuß-monat ist.

Nux juglans, nucleo rubente. Blut-nüsse. Diese sind den gemeinen gleich, nur daß das mittelste theil des kerns roth, in etlichen pfirsich-blüth.

Nux juglans fructu tenero, C.B. Dünn-schälige nüsse. Nuces juglandes cortice tenuissimo, Ges. hor. Diese sind den gemeinen an grösse gleich, aber an gütigkeit allen überlegen, die schalen lassen sich zwischen den fingern zerdrücken: ja an etlichen sind die schalen so weich, wie ein dünnes leder, daß man sie mit den nägeln herab ziehen kan.

Nux juglans fructu duro. Stein-nüsse. Nuces surdæ, Cæsalpini. Diese sind kleiner, als die gemeinen: ihre schalen sind sehr hart, und klammern den kern so fest ein, daß man ihn schwerlich heraus ziehen kan. Daher sie unter allen am wenigsten geachtet werden.

Nux juglans fructu maximo, C. B. Wallnüsse. Nuces caballinæ, Lugd. Diese sind noch eins so groß, als die gemeinen.

Nux juglans Virginiana nigra, P. Hermann. Schwartze virginische wall-nüsse. Diese art ist erstlich

erstlich aus Virginien in Engeland und Holland, nachmahls in etliche vornehme gärten Teutschlandes gebracht und gepflantzt worden. Der baum ist sehr dicke, dem gemeinen nuß-baum nicht unähnlich; ausser daß die blätter etwas schmäler und kurtzer, am rand ein wenig gekerbet, auf der fläche runtzlicht, und eines schwächern geruchs sind. Die blüthe gleichet in allen der gemeinen nuß-blüthe. Die nüsse sind ebenfalls einer gemeinen welschen nuß ähnlich, mit einer gedoppelten schale versehen: davon die äusserste dicke, schwammicht und grün, die innerste aber gantz und gar höltzern, sehr hart, dick und schwärtzlich ist. Der kern ist süß, sehr wol zu essen, und gleichet einer andern nuß durch eine holtzichte, dicke und harte haut, in vier theile unterschieden. Bes. Paul. Hermann. Hort. Acad. Lugd. Bat. p. 453. allwo nicht allein des baums und der nüsse figur, sondern auch beschreibung zu sehen.

Die nußbäume verschmähen leicht kein erdreich, noch keinen stand in der ebene oder an bergen, sondern kommen in einem jedweden grunde wol fort: erfordern auch keine sondere wartung, noch pfropffung, jedoch in gar strengen wintern verfrieren sie zuweilen. Wenn nun dergleichen sich zutrüge, so muß man sie nicht alsofort gantz umhauen, sondern nur abstümmeln, oder die erfrorne äste wegthun, so pflegen sie sich wieder zu erholen. Aus den abgefallenen nüssen pflegen junge stämme auszuschlagen: man kan aber auch gute, lange und dünn-schälige nüsse samlen, und sie, wie droben im 2 cap. berichtet worden, ins erdreich legen: ausser dem treiben die wurtzeln bey dem stamme junge schosse, zur fortpflantzung dienlich, wiewol sie schwer abzusondern.

Von der versetzung ist zu beobachten: daß man von einem nußbaum zum andern auf dreyßig oder viertzig fuß raum lasse, wegen seiner künfftigen breiten äste und wurtzeln. 2. Im setzen pflegen einige eine steinerne schale oder topff-scherben unter die wurtzel zu legen, damit das bäumlein nicht alsofort eine spitzwurtzel unter sich treiben möge, sondern sich erstlich seitwärts zu breiten gezwungen werde: welches ihn mehr fruchtreich machen soll. 3. Je öffter ein nußbaum versetzet wird, je bessere früchte träget er: also daß man durch versetzen aus stein-nüssen rechte gute nüsse machen kan. 4. In gärten soll der nußbaum seinen stand nach norden haben, damit er mit seinem schatten am tage andere gewächse nicht übergehe, sintemahl derselbe schädlicher, als der schatten von andern bäumen gehalten wird. 5. Wiewol man andern obst-bäumen pfleget mit fürsichtigkeit ihre früchte zunehmen, so muß doch allhier das gegentheil geschehen, und darff man dieses baums gar nicht schonen: sintemahl man wahrgenommen, daß es dem nußbaum zu mehrer fruchtbarkeit diene, wann er im herbst bey samlung der nüsse mit stangen wol geschlagen wird.

## XXIII. Wilder ölbaum.

Olea sylvestris folio molli incano, C. B. Olea sylvestris septentrionalium, Lob. Bohemica, Matth. Ziziphus alba, Clus. Ziziphus Cappadocia Plinii, Dod. I. B. tom. 1 l. 6. Salix Amerina, Amat. Lusit. Von dem rechten ölbaum ist im vorhergehenden cap. meldung geschehen, hie aber findet dieser oleaster oder böhmischer ölbaum, wie man ihn insgemein nennet, seine stelle. Er ist ein baum rechtmäßiger grösse, dessen äste sich sehr breiten, und mit einer glatten aschfarben oder weißglantzenden rinde bezogen sind. Die blätter fallen den winter ab, sind schmall und länglicht wie weydenblätter, gelinde zu biegen, an farben weißlicht, sonderlich an der untersten seiten, und wie mit einer weichen wolle bezogen. Bey den stielen der blätter kommen im may silberfarbene auf gelb zielende, und dabey wolriechende blumen herfür, darauf im herbst längliche weisse beer, inwendig mit einem gestreifften stein, wie kleine oliven, in warmen ländern erfolgen: die frucht aber ist nicht zu nutzen. Die vermehrung beschiehet durch die wurtzel-brut gar leichtlich, auch wol durch abgebrochene zweige.

## XXIV. Birnen-dorn.

Oxyacantha Dioscoridis, sive Spina acuta pyri folio, C. B. Pyracantha, Lob. Clus. I. B. tom. 1 l. 6. Rhamnus tertius Dioscoridis. Lob. ic. Mespilus spinosa pyri folio, P. Hermann. H. Ist ein dorn-gewächs, dessen blätter des gemeinen birnbaums gantz gleich: träget beerlein, wie der hagedorn: dienet hecken davon zu machen, durch einlegen, wenn man dessen gnug hat.

## XXV. Pfirsich-baum.

Der pfirsichbaum wurtzelt nicht gar sehr tieff, sondern etwas flach, der stamm wird ziemlich starck, mit vielen ästen, an welchen die purpurweisse schöne blüth im frühling gar zeitig, und noch vor den blättern erscheinet. Die blätter sind länglich, am rande gekerbet, und bitters geschmacks. Die zeitige frucht ist fleischlich und safftig, auswendig gespalten und wollig: in welcher ein harter grubicher stein mit einem bittern kern verborgen lieget.

Er begehret ein warmes, feuchtes, zwar sandiges aber doch wol getünchtes erdreich: will auch zu rechter zeit umhacket, und von wasen frey gehalten werden. Man muß von ihm allzeit junge bäumlein zuziehen, weil er schwerlich zu einem hohen alter gelanget, wegen folgender zufälle. 1. Kälte und rauhe lufft schaden ihm leicht, daher muß man ihm allezeit einen stand nach süden geben, auch gegen winters um die wurtzeln pferde-mist legen, und den stamm biß an die äste mit stroh bewinden. Ist ein pfirsich-baum oben vom froste gerühret, so muß man ihm auf den frühling die erfrornen äste abschneiden: wäre er

aber

aber gantz erfroren, so soll man den stamm biß ans erdreich hinweg hauen, so pflegen die wurtzeln wieder anzutreiben: treiben sie aber den sommer keine junge schosse, so ist alle hoffnung verlohren, und kan man alsdann die wurtzel auch wegthun. 2. Unsaubrigkeit im grund an den wurtzeln schadet ihm gleichfalls leicht: und muß man auf solchen fall also fort zu den wurtzeln räumen, den alten grund wegnehmen, und neuen hinan bringen. 3. Uberflüßige fruchtbarkeit kan ihm auf einmahl alle krafft benehmen, ja die äste abreissen und ihn aus dem boden bewegen. Diesem übel muß man mit unterstützen zeitlich vorbauen. 4. Uberflüßige feuchtigkeit verursachet faule und abfällige früchte: daher selbige abzuwenden.

Zu der pfirsich-bäume wartung gehöret auch, daß man im herbst zu den wurtzeln räume, die abgefallene pfirsich-blätter in die gruben schütte, und mit erdreich bedecke: so empfangen sie von den faulen blättern gute tünch- und nahrung. Ferner, wann in langwieriger sommer-hitze das erdreich sehr austrucknet, müssen sie nach gelegenheit auch begossen werden, sonst lassen sie ihre früchte unreiff abfallen. Wenn man den pfirsichbaum mit ziegenmilch begiest, indem er blühet, so trägt er grosse frucht. Etliche wollen, man soll bohnen sieden, und mit demselben wasser den baum begiessen, davon soll er gar fruchtbar werden.

Die vermehrung geschiehet durch die steine entweder bald im januario auf geschirren: oder mit ausgehenden winter ins offne land. Sie keimen leicht, und wachsen den folgenden sommer ziemlich fort, schlagen aber gemeiniglich sehr aus der art, und bringen offt kleine und unliebliche früchte. Weil sie gar spät im herbst noch pflegen neue schosse zu treiben, so verrichtet man ihre versetzung lieber im frühling, jedoch zeitig. Auch werden sie bey dem versetzen lieber gantz gelassen, als gestümmelt.

Was das pfropffen betrifft, so setzet man pfirsichen entweder auf pflaumen-kriecken- und hagedorn-stämme, oder auf pfirsichen aus dem stein, oder auf mandeln, oder auf apricosen. Wann man die pfirsich-zweiglein auf einen maulbeerbaum pfropffet, komen sie zwey monat früher herfür, dann vorhin. Wann sie auf einen quittenbaum gepfropfft werden, so bekommt man pfirsichen und quitten beysammen. Man kan auch ein apffel-zweiglein auf einen pfirsichbaum, dergleichen ein pfirsichreißlein auf einen birnbaum pfropffen, so wird man fremd gewächse bekommen, die man pflegt pfirsich-äpffel oder äpffel-pfirsich, Pesches Pommes, zu nennen. Den pfirsich-baum auf eine weide zu bringen, lehret Palladius *l. 3 c. 17.* Sie lieben zuförderst das spat-oculiren: wiewol einige arten unter den pfirsichen sind, welche aus dem stein eben so wol gerathen, als wann sie gepfropffet wären. Diejenige, welche man auf pflaumen pfropffet, bekommen sehr wol, und dauren auch länger, als die auf pfirsichen: aber die wurtzeln der pflaum-stämme fallen der nachbarschafft beschwerlich, weil sie viel land einnehmen, und von allen seiten wurtzel-brut aufstossen. Die auf mandel-stämme gepfropffet werden, dauren auch lang, und im sandigen grunde sind sie besser, als alle die andern: aber sie haben diß an sich, wann sie von einem ort zum andern versetzet werden, daß sie nicht leicht fassen. Derowegen ist es besser, die mandeln so fort auf derselben stelle, da man die bäume will stehen haben, zu säen, und folgends darauf zu pfropffen: als daß man sie erst in die baum-schule stechen, und darnach versetzen wolte. Die auf andere pfirsich-stämme gepfropffet werden, bekommen wegen gleichheit der natur noch besser, was die grösse und gütigkeit der früchte anlanget, als alle die andern: aber sie dauren auch weniger, als alle die andern. Die apricosen-stämme sind auch sehr gut, pfirsichen darauf zu pfropffen, sonderlich die frühzeitigen, massen dann die frucht truckner und schmackhaffter wird: aber sie sind bißweilen auch dem hartz-flusse unterworffen, wie die kirsch-bäume, wenn man sie späte oculiret, jedoch geschiehet diß nicht allemahl.

Nach ihren geschlechten werden sie in zwo classen eingetheilet. In der einen stehen die eigentlich also genante peschen oder pfirsichen, welche ihren stein leicht lösen oder fallen lassen, und werden für weiblein gehalten: *Des Peſches*, qui tiennent le rang des femelles. Sie werden eher reiff, und vertragen auch die kälte etwas besser. Als da sind:

Perſica molli carne & vulgaris, viridis & alba, C. B. Gemeine weiche pfirsichen, so wol die grünen, als die weissen. Perſica malus, Lob. Tab. I. B. tom. 1 l. 2. Malus Perſica, Dod. Perſica viridia & alba, Matth. *Peſches de montagne.*

Perſica ſucco quaſi ſanguineo, C. B. Blutpfirsichen. Perſica rubra, Lon. Tab. ſive ſanguinea, Cam. ep. ſanguineo ſucco madentia, Matth. in totum ſaturato colore rubentia, Dod. Ungarica ſanguineo ſucco, Geſn.

Perſica flore pleno. Pfirsichen mit gefüllter blüth: welche sorte noch zur zeit nicht sehr gemein ist. Bringt seine blumen, so wie kleine leibfarbene rosen aussehen, die treiben an den ästen mit grosser menge herfür, ohne einige stiel, und geben gar wenigen geruch von sich, seynd im übrigen dem gemeinen pfirsich-baum in allem gleich.

In die andere classe gehören diejenige, welche ihren stein nicht lösen, noch fallen lassen, und werden für männlein gerechnet: *Des Pavies*, qui ſont les mâles. Ja es sind einige der meinung, daß die natur bey den pfirsichen alles paar-weise, oder nach beyden geschlechten, ausgetheilet habe, also daß keine Pesche zu finden, welche nicht zugleich ihre

ihre pavie: und keine pavie, welche nicht auch ihre pesche hätte. Dergleichen sind folgende:

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, C. B. Harte oder hertz-pfirsichen. Persica duracina, Matth. Lob. Gesn. Duracina alba, Tab. Rhodacina, Ægin. & Aëtii.

Persica dura, carne buxea, C. B. Quitten-pfirsichen, melcotons. *Mircotons ou Mirlicottons*, quasi gossypio obducta. Persica cotonea. Matth. cydoniata, Tab. lutea, Gerh. Ungarica colore aureo, Gesn. buxea a Cotoneis denominata, Cæsalp. His Matthiolus primas tribuit. Die frucht ist goldgelb, rund und nicht so groß wie eine völlige grosse pfirsich.

Persica æstiva Armeniacis similia, C. B. Frühe oder Johannes-pfirsichen. Persica præcocia, Tab. pumila, Cam. Persicæ quartum genus, Trag.

Persica juglandina. Nuß-pfirsichen, glatte oder nackechte pfirsichen. Nuciperſica, C. B. Matth. quod. nucum juglandium faciem repræsentent, & nulla lanugine pubescant. Persica nux, Anguillaræ. Diese sind nicht rauchlicht, sondern gantz glat und gläntzigt, eines sehr guten geschmacks.

Persica amygdalina. Mandel-pfirsichen. Persica amygdaloides, C. B. Persica amygdala, Matth. Amygdalo-persicus, Cam. Amygdalus persico insitus, Gesn. hort. Das fleisch schmecket wie eine pfirsiche, und der kern wie eine süsse mandel.

Aber in Franckreich befleißiget man sich auff noch viel mehr arten, davon ich die namen allhier beyfügen will.

### Pesches & Pavies.

Alberge masle ou Pavie.
Alberge femme ou Pesche.
Alberge blanche.
Alberge rousse.
Alberge sanguinole.
Alberge de Provence.
Angelines.
D'Angleterre.
Avant pavis blanc.
Avant-pesches blanches.
Avant-pesches jaunes.
Avant-pesches d'Italie.
Aubicons.
De Bellegarde ou Grosse pesche.
Brignon blanc.
Brignon jaune.
Brignon violet musqué.
Brignon violet tardif.
Brignon tout noir.
Brignon Bette-rave.
Gros Bignons de Bearn.
Dure d'hyver.
De Gaillon. (tons.
Mircotons ou Mirlicot-
Mircotons blanes.
Mircotons tardivs.
Mircotons de Narbonne.
Mircotons de Jarnac.
Muscadins.
Parcoups.
Pavis blanc hatif.
Pavis blanc tardiv.
Pavis jaune.
Pavis rouge ou Tessancourt.
Pavis rouge à petit noyau.
Pavis fumé ou rousset.
Pavis long.
Pavis rond.
Pavis admirable.
Pavis d'ambre.
Pavis Bette rave.
Pavis de Chio.
Pavis Citron.
Pavis cornu, ou de Pau.
Pavis delicieux ou ravissant.
Pavis-rose, ou a double fleur.
Pavis Jacqueline.
Pavis Magdelaine.
Persilles.
Persiques blanches.
Persiques rouges.
Persique Pompone.
Persique de Gascogne.
Pesches-amandes.
Pesches-cerises.
Pesches-figues.
Pesches-fignes licées.
Pesches noix.
Pesches-prunes.
Pesche-rose, a double fleur.
Pesche blanc hastif.
Pesche blanc tardif.
Pesche toute blanche.
Pesches blanches & rouges.
Pesches blanches & vermeilles.
Pesche incarnate dedans.
Pesche admirable.
Pesche royale.
Pesche delicate.
Pesche delicieuse.
Pesche cornuë.
Pesche Bette-rave.
Pesche Bette-rave licée.
Pesche Moroton de Narbonne.
Pesche de Bretagne.
Pesche de Corbeil.
Pesche de Linas.
Pesche de Magdelaine.
Pesches Abricotines.
Pesches Bourdes.
Pesches Olliers.
Pistagne.
Roussane hastive.
Roussane d'hyver.
Roussane toute rouge dedans.
Scandalise blanche.
Scandalise jaune.
De Suisse ou de Bure.
Toute jaune.
De Troye, la petite.
De Troye, la double.
Verte ronde.
Verte longue.
Veloutée.
De Vigne froumentée.
Violette ordinaire.
Violette licée.
Violette veluë ou cottonnée.
Violette tardive, ou de Grinon.

## XXVI. Pimper-nüsse.

Pistacia sylvestris, C. B. Pistacia Germanica, Lon. Nux vesicaria, Trag. Dod. Staphylodendron, Matth. Lob. Tab. Eyst. 1. B. tom 11. 3. sylvestre & vulgare P. Herman. Hort. Sie wachsen staudig, erlangen doch auch die höhe und geschick eines mittelmäßigen baums. Die blätter sind dem flieder- oder eschen-laub ähnlich, je fünff oder sieben an einer rippen hangend. Im may erscheinet eine weisse runde, gefüllte blüthe an langen stielen, darauff folgen grosse grüne blasen, gleichsam aus zwey stücken zusammen gesetzet: in denselben liegen zwey gelbe oder röthliche nüßlein, welche im september reiffen, sind brüchlich von schalen, mit einem kern, dessen häutlein grünlich, der schmack süßlich.

Sie sind mit allerley erdreich zu frieden, jedoch lieben sie ein feuchtes mehr, als ein trucknes: auch bedürffen sie keiner sonderlichen wartung, noch der pfropff-kunst. Ihre fortpflantzung geschiehet durch die nüßlein, oder noch geschwinder durch die brut, welche der stamm häuffig um sich her, eben wie die quitten-staude austreibet. Solche wurtzel-schosse bekommen leicht, sie werden gleich im herbst oder frühling verpflantzet. Das holtz dienet unter andern, spick-nadeln daraus zu machen.

## XXVII. Pflaum-baum.

Insgemein davon zu reden, ist der pflaumbaum starck von stamm, röthlich von holtz, sonderlich nahe an dem kern, daher es den drechßlern und

tischern angenehm. Die blätter gleichen in etwas den apffel-blättern: die blüth ist weiß, erscheinet im april: die früchte sind mancherley, haben doch alle einen einzeln stein mit einem kern in sich.

Pflaum-bäume erfodern keine sonderbahre wartung, noch boden, jedoch ist ihnen mittelmäßiger und feuchter grund am zuträglichsten. Im wasen stehen sie nicht so wohl, als im bau-felde: sintemahl fleißiges umhacken sie sehr bessert. Die tünchung mit neuen mist ist ihnen schädlich, machet die früchte würmig, und vor der zeit abfällig: wohlgefaulter mist aber ist ihnen nützlich, zuförderst den grossen und gepfropfften bäumen. Wo sie an kalten orten stehen, werden sie moßig, und bringen unliebliche früchte: an warmen und besonneten stellen aber werden die früchte schön und wohlgeschmack. Sie wollen auch nicht enge zusammen, sondern so weit von einander stehen, daß der wind ihre dicke büsche wohl durchstreichen möge.

Ihre vermehrung geschiehet durch die kernen, und von der brut: man schneidet aber gern die wurtzel-schosse, so nechst am stamme stehen, und ihnen den safft entziehen, hinweg: im gegentheil die etwas fern vom stamm ausschlagen, lässet man fortwachsen, nach erlangeter stärcke gräbet man sie aus, und pflantzet sie besonders. Auch hat die erfahrung bezeuget, daß nicht allein junge, sondern schon ziemlich grosse pflaum-bäume ohne schaden versetzet werden können, und wenn sie nur recht gestümmlet werden, wachsen sie lustiger und fruchtbarer.

Das spalt-pfropffen bekommet ihnen so wohl, daß eine encke im ersten jahr etliche fuß lang in die höhe wächset, und das folgende jahr früchte träget. Das oculiren, und das pfropffen zwischen die rinde findet hier auch statt. Pflaumen pfropffet man insgemein auf andere pflaumen: es sey dann, daß man sie nahe bey andere bäume setzen wolte, und aber befürchtete, daß sie zu viel wurtzelschosse treiben möchten: dann solch übel zu verwehren, kan man sie auf apricosen aus dem stein oder auf mandeln pfropffen.

Viererley kranckheiten sind diese bäume sonderlich unterworffen. 1. Dem moß, welcher weg zu schaben. 2. Der unfruchtbarkeit, da sie viel laub und keine oder sehr wenig früchte bringen: alsdann muß der grund durch fleißiges umhacken und misten verbessert, oder auch die vielen wasserreiser ihnen weg geschnitten werden. 3. Dürre zweige, die sich an ihnen finden, müssen weg gethan werden, sonst verdirbt der baum in kurtzer zeit. 4. Das gummi oder hartz, so aus der rinde fleußt, soll man nicht daran erharten lassen: sondern die schadhaffte rinde biß auf die frische ausschneiden, und den schaden verstreichen. Hierauff folgen die bey uns bekante arten.

Pruna vulgaria. Gemeine runde pflaumen, an farben roth und gelb vermenget. Prunus, C. B. Trag. Matth. Dod. I. B. tom. 1 l. 2. sativa, Fuch. domestica, Lob.

Pruna nigra acida. Kriecken. Sie sind von farben schwärtzlich, von schmack gering, und also nicht sehr geachtet. Es ist derer eine grosse, und eine kleine sorte verhanden.

Pruna Damascena majora. Grosse Damascener-pflaumen. Sie sind fleischig, süsse und rund: haben einen kleinen stein, und den vorzug fast für allen. Pruna magna dulcia atrocærulea, C. B.

Pruna Damascena minora. Kleine Damascener-pflaumen. Diese sind den vorigen gleich, nur daß sie kleiner. Pruna parva atrocærulea, C. B. quæ Damascenula quibusdam.

Pruna Hungarica majora. Grosse ungrische pflaumen. Sie sind länglich von gestalt, saursüß von schmack, der stein lang und plat. Pruna magna crassa subacida, C. B.

Pruna Hungarica minora. Kleine ungrische pflaumen. Sind von jenen nur an der grösse unterschieden.

Pruna magna rubra rotunda, C. B. Rothe roß-pflaumen. Pruna asinina, Trag. asinaria, Cæsalp.

Pruna magna flava rotunda. Gelbe roßpflaumen. An der grösse übertreffen diese beyderley roß-pflaumen alle vorhergehende.

Pruna Mali amplitudine flava. Gelbe maloncken oder maroncken. An Pruna rotunda flava dulcia, mali amplitudine, C. B. Pruna a Malis denominata, Cæsalp.

Pruna Mali amplitudine rubra. Rothe maloncken oder maroncken. Sind beyderseits rund, süß, und noch grösser, als die roß-pflaumen.

Pruna colore ceræ, ex candido in luteum pallescente, C. B. Gemeine gelbe oder wachsgelbe spillinge. Pruna cerea & ceriola, Trag. Tab. Die frühzeitige sind etwas grösser, die späten kleiner.

Pruna cerea, ex parte rubra. Spillinge, halb gelb, halb roth.

Pruna parva albicantia. Kleine weisse spillinge, wie tauben-eyer.

Was aber die mancherley sorten, der pflaumen, welche man in Franckreich bauet, anlanget: da wollen wir die namen so wol der frühzeitigen, als der späten, allhier anhangen.

### Pruniers De France.

| | |
|---|---|
| Prunes d' Abricot. | Bessonnes. |
| P. Abricottées. | Blanches hastives. |
| Abricottées de Gascogne. | Blanches de Toussaints. |
| Abricotines d' ambre. | Blosses. |
| D' Amande. | De Bois garneau. |
| D' Amertume musquées. | Brignolles ordinaires. |
| Gros Appetit. | Petites Brignolles. |
| D' Auberge fort petites. | Brignolles blanches. |
| Azurées. | Brignolles citronnées. |

Brignolles

Brignolles violettes.
Brignolles de Provence.
De Carpanta.
De Catalognes ou Catelanes.
Petites Catelanes.
De Cere-fueille.
De Cerise ou Mougnon.
Cerizettes blanches.
Cerizettes rouges.
De Charité.
De Chio.
De Citron rondes.
De Citron pointuës.
Cœur de pigeon.
De Cypre.
Petit Damas noir.
Gros Damas noir.
Damas noir double precoce.
Damas noir tardiv.
Damas noir musqué.
Damas noir long.
Damas blanc.
Damas blanc musqué.
Damas blanc tardiv.
Gros Damas blanc.
Gros Damas blanc double.
Petit Damas violet.
Gros Damas violet.
Damas violet tardiv double.
Damas violet d' Automne.
Damas rouge.
Damas vermeil.
Damas vert hatif.
Damas vert tardiv.
Damas gris.
Damas gris tardiv.
Damas gris de Novembre.
Dattes blanches.
Dattes rouges.
Dattille jaune.
Dattille rouge.
Dattille noire.
Dattille Amande.
Grosse Dattille.
Dattille de Gouvar.
Dattille de Mans.
Diaprée blanche.
Diaprée violette ou noire.
Diaprée tardive.
D' Escarlatte.
A Fleur double sans fruit.
A Fleur double, qui porte fruit.
De Gaillon.
De Gascogne.
Grises ou Parondes.
Grises dessus & jaune dedans.
Grises d' Hyver.
Haute bonté.
Imperiale blanche.
Imperiale rouge.
Imperiale double.
Imperiale ronde.
Imperiale tardive.
Imperiale de Gennes.
De Joinville.
Jorasses.
Islevert ou Verdace.
Islevert jaune.
Islevert violet.
Petit Islevert.
De Loyauté.
De Marsaut.
De Marthe.
De Mastique.
Maximiliane.
De Merveille.
De Miel.
Mignonnes.
Mirabelles.
Mirabolans noirs.
Mirabolans de Gennes.
Mirabolans d' Afrique.
Mirabous transparans.
De Miroir.
De Misericorde.
De Monsieur longues.
De Monsieur rondes.
Montmiret blanc.
Montmiret rouge.
De Morcy.
Moyeu d' œuf.
Moyeu de Bourgogne.
Gros Musquées.
Petit Musquées.
Musquées d' Espagne.
De Nangis.
De Naples.
De Noberge.
De Noël.
Noires de Novembre.
De Nostre Dame.
Orange.
De Pain.
De Paradis.
Passe veloux ou de Jerusalem.
De Pera.
Perdrigon blanc.
Perdrigon vert.
Perdrigon rouge.
Perdrigon violet tres gros.
Gros Perdrigon noir.
Perdrigon tardiv.
Perdrigon Nantois.
Perdrigon musqué.
Petit Perdrigon long.
Façon de Perdrigon jaune.
Poitron.
Raisinettes, ou Agrappes.
De la Reine Claude.
Autre deux fois si grosse.
Roche-Corbon.
Rognon de Cocq.
De Rome.
Rouges tardives longues.
Rouges tardives rondes.
Roy de Bresse.
De Russecque.
Saint Antoine.
Sainte Catharine.
Saint Cir.
Saint Julien blanc.
Saint Julien noir.
De Salus.
Grosses Salusses hastives.
Grosses Salusses tardives.
Sans-noyau, de trois sortes.
Sardapin noir.
Simiennes.
Sucrin blanc.
Sucrin noir.
Trudennes rouges.
Trudennes noires.
Des Vacations.
Des Vendanges violettes.
Des Vandanges noires.
Verdages.
Vermeille hastive.
Violettes musquées.
Violettes dessus & jaunes dedans.
Violettes dessus & vertes dedans.
D' Umon.
De Voignon.

## XXVII. Birn-baum.

Er hat tieffe wurtzeln, einen dicken geraden stamm, dessen holtz von den drechßlern und holtzschneidern sehr gesuchet wird. Die blätter sind rund, aber doch etwas länglich dabey: die blüth fünffblätrig wie am apffel-baum, und erscheinet im april oder may. Die frucht reiffet entweder früh im sommer, oder spät im herbst. Die form ist pyramidal, plat, rund oder huberich. Die farbe ausserher weiß, grau, grün, gelb, fahl, leibfarbe, roth oder braun. Etliche sind groß, etliche klein, andere mittelmäßig: einige wachsen einzeln, andere bund-weise oder viel beysammen. Was die inwendige substantz oder das fleisch betrifft, da entstehen drey summa genera oder haupt-classen. In der 1 sind Pyra butyracea, *Poires beurées & fondantes*, butter-birnen, welche nemlich so mürbe, daß sie gleichsam wie butter im munde zerschmeltzen. In der 2. Pyra aquosa, *Pleines d' eau sans estre beurées*, wasserbirnen, welche zwar voll wasser oder safft, aber das fleisch schmeltzet nicht, sondern ist derb und hart. In der 3. Pyra aromatica, *Secs & odorantes*, würtz-birnen, die trucken und aromatisch, riechende nach mosch, zimmet, fenchel und dergleichen gewürtz. Und zwar aus vermischung so vielerley qualitäten an unterschiedener zeitigung, farbe, forme, grösse, art zu wachsen, schmack und geruch, entspringen nachmahls auch so viel und mancherley gattungen der birnen, daß es schwer fället, sie insgesamt zu beschreiben.

Der birnbaum ob er wol allerley lufft und erdreich wohl vertragen kan, so thut ihm doch fett und wohl getüncht erdreich sehr wohl: hergegen in magerm sandigen, oder auch saltzigem und bittern grunde bleiben die früchte klein, herb und steinige. Ihre fortpflantzung geschiehet durch die kernen, wie droben von den äpffeln berichtet worden, oder durch wilde stämme, welche man aus den wäldern anschaffet, in die baum-schule versetzet, und sie nachmahls mit guter art encken in den spalt bepfropffet. Kan man auch starcke junge bäume, gepfropfft oder ungepfropffet summen-weise zu kauffe haben, so hat man weniger mühe, und desto geschwinder früchte.

Was die verbesserung betrifft, im fall ihr hochstämmige grosse birnbäume zu erziehen willens seyd, so pfropffet birnen auf birn-stämme, und das im spalt: sollen es aber zwerg-bäume werden, so nehmet dazu quitten-stämme, und zwar nicht von den kleinen quitten-äpffeln, sondern von den grossen quitten-birnen, so werdet ihr bald und auch schöne grosse birnen bekommen: von welchem unterscheid besehet das folgende X capitel. Es ist aber von sothanen quitten-stämmen zu mercken, daß sie nicht gar leichtlich überwallen, wann sie im spalt gepfropffet werden: und derohalben bekommet ihnen das spät-äuglen am besten. Auch was die geländer und büsche betrifft, da schicken sich die quittstämme viel besser zu, allerhand art birnen darauff zu pfropffen, als die wildfänge aus kernen: sintemahl selbige figur ist ihnen natürlich, da hergegen die andern stets in die höhe wachsen wollen, also daß man ohn unterlaß davon schneiden muß, um sie zu erniedrigen und zu verwehren, daß sie nicht entwischen. Auch zeiget die erfahrung, daß die birnen auf quitt-stämmen viel mehr und schöner früchte tragen, und nehmen viel leichter die figur an, welche man ihnen giebet: da im gegentheil die andern nichts, als viel holtz treiben. Es ist wahr, daß die ersten früchte, welche auff quitten-stämmen wachsen, offters etwas von ihrer art an sich behalten, sonderlich wenn das land, darinn sie stehen, nicht recht milde ist: aber es vergehet alsofort, und die zwey oder drey ersten jahre nehmen alles weg, was man frembdes an ihrem geschmack spürete. Derohalben in mildem erdreich soll man zu geländern und büschen keine andere, als quitt-stämme brauchen: aber in starcken und grießlichem lande bekommen zuweilen die birn-stämme aus kernen besser.

Zu langer behaltung der birnen hilfft viel, daß man die ausgelesenen also lege, daß keine die andere berühre: oder auch etliche sonderbare einzeln bey den stielen auffhänget. Insgemein werden sie zwar auf stroh geleget, aber alle butter- oder schmeltzende und dergleichen edle gattungen der birnen, nehmen davon einen schmack an: wie dann dergleichen von tannen und fichtenen brettern geschiehet, deßwegen die eichene zu der bewahrung die dienlichsten. Wie aus den geringsten birnen ein angenehmer tranck und sider-eßig zu bereiten, gehöret an einen andern ort: wir aber fahren fort zu denen hier im lande befindlichen arten der birnen, welche sind nachfolgende.

Madotten.
Apfel-birnen.
Augst-birnen.
Sommer-Bergamotten.
Herbst-Bergamotten.
Winter-Bergamotten.
Bergamotte Bugy.
Bezydery.
Blut-birnen.
Sommer-Bonchretine oder malvaßer-birnen.
Winter-Bonchretinen.
Broderodische birnen.
Brixer-birnen roth.
Brixer-birnen weiß.
Brixer.birnen grau.
Brutte-bonne.
Bunte birnen.
Butter-birnen.
Burbirnen, oder kleine muscateller.
Cadillac.
De la Champagne.
Citronen-birnen.
Comadyc.
Couille-soif.
Doppelte blüth.
Espine Rose.
Espine d' hyver.
Gänse-köpffe.
Gold-birnen.
Görlitzer.
Graulinge.
Günters-birnen.
Haber-birnen.
Hangel-birnen.
Hamburger.
Holländische.
Ißbauten.
Isembert.
Jungfer birnen.
Kant-oder würge-birnen.
Kaulbirnen.
Käyserin, Imperatrice.
Doppelte käyserin.
Clairville.
Königs-birnen.
Krauel-birnen.
Margreten-birnen.
Martin sec.
Mehl-birnen.
Meilleur que Dieu a fait.
Messier Jean gris.
Mont Dieu.
Moschus-birnen.
Moulle-bouche.
Muscat à la tout fait.
Muscateller.
Späte muscateller.
Obristen-birnen.
Oignette rouge.
Paradieß-birnen.
Partiß-birnen.
Persingy.
Pfaltzgraffer.
Pfeiff-birnen.
Pfund-birnen.
Sommer-pomerantz-birn.
Winter-pomerantz-birnen.
Portail.
Pragische birnen.
Preußische birnen.
Rosen-birnen.
Rousselet d' Esté.
Rousselet d' hyver.
Saffran-birnen.
Sommer-safftige.
Winter safftige.
Saint Michel.
Scheibel-birnen.
Schmaltz-birnen.
Schwartzburger.
Steck-birnen.
Stein-birnen.
Stockmeß-birnen.
Succrin noir.
Traubel-birnen.
Trauten-birnen.
Virgine musquée.
Virgouleuse.
Wasser-birnen.
Wein-birnen.
Winter-birnen groß.
Winter-birnen klein.
Zeit-birnen.
Frühe zucker-birnen.
Späte zucker-birnen.
Grosse holländische zucker-birnen.
Zwey-trägtige birnen.

Die Frantzosen, gleichwie sie kein kern-obst höher achten, als die birnen: also bauen sie auch ausser denen im vorigen teutschen register untermengeten, so viel arten derselben heut zu tage, daß man ihnen hierunter den vorzug billich lassen muß. Sothane sorten pflegen sie nach denen monaten, in welchen sie ihres orts entweder am baum recht reiff, oder auf dem lager recht mürb und zum essen dienlich werden, zu registriren: wir aber wollen uns mit denen namen nach der ordnung des alphabets vergnügen, welche gröstentheils aus der oben schon bemeldten neuen instruction pour connoistre les Bons Fruits gezogen, wiewol auch einige andere namen aus dergleichen frantzösischen scribenten hie und da mit eingeschoben werden. Und wiewol aus sothaner versammlung eine grosse anzahl namen entstanden: so ist doch dabey zu wissen, daß unter denselben sehr viel synonyma befindlich, also daß eine eintzige gattung birnen zuweilen zween biß drey zunamen hat, und folgends würde nach abzug derselben

derſelben ſynonymen, wohl die helffte und drüber an der gantzen ſumme abgehen.

Es heiſſet aber bey dieſer groſſen menge, Sunt mala miſta bonis: deßwegen billig eine wahl zu halten, und ſich nur um die beſten und edelſten ſorten zu bewerben. Hiezu giebet gute anleitung L'Abregé des Bons Fruits, welches zu Paris im jahr 1667 auskommen, und hält der autor ſelbiges büchleins diejenige gattungen für die beſten, welche ich zum unterſcheid in nechſtfolgendem regiſter mit curſiv drucken laſſen.

## Poires De france.

Poire d'Adam.
P. Admirable d'eſté.
Admirable d'hyver.
Affricaine.
Aiglebonne.
Aleaume ou Sucrin blanc.
Aleeçon.
Alexandrine.
D'Allemagne.
Amadot d'eſté.
Amad. d'hyver a picquans.
Amadot d'hyver ſans picquans.
*Amadot musqué.*
Amazone.
*Amboiſe*, ou Beuré roux.
*D'Ambre*, ou a la Reyne.
*Ambrettes ou D'Ambregris*, ou Bezy de Queſſoy.
Amiot ou Gros Gaillot.
*Amiral commun.*
*Amiral musqué.*
*Gros Amiret roux de Tours.*
*Gros Amiret jaune.*
*Petit Amiret Jeannet.*
Amour d'Eſté ou Aſperges.
*Amour d'Hyver*, ou de Treſor.
*Amydon*, ou Odorante.
Ancy.
Androgine.
D'Ange.
Angelique.
*Angleterre d'Eſté.*
Angleterre d'Eſté griſatre.
Angleterre d'Hyver.
Angobert d'Eſté.
Angobers d'hyver non pierreux, ou Languedoc.
Angoiſe blanche, ou Gros Thomas.
Angoiſe rouge.
Anonimes.
D'Ante ou Bonne Ante.
D'Archiduc.
D'Argent.
D'Armenie ou Armenienne.
D'Aſne, ou Bec d'aſne.
Aſperges, ou Amour d'Eſté.
D'Aubinage.
*D'Averat*, ou Robine.
D'Averat rozate.
D'Aumale.
D'Aurore, ou Fontarabie d'Eſté.
De Baron.
De Bauclere.
*Baume*, ou Odorante.
De Beaumont.
De Beau-pere.
*Bec d'Oye*, ou Martin ſec.
*Belle & bonne.*
*Belliſſime*, ou Figue musquée.
De Bellegarde.
Belle-verge d'Eſté.
Belle-verge d'hyver.
*Bequeſnes*, ou Bequinas.
Bequeſnes d'Anjou.
*Double Bequeſne.*
Bergamiche Verneli ou Eſpine-roſe des Carmes.
*Bergamottes d'Eſté*, ou ordinaire.
*Bergamotte d'Automne.*
Bergam. d'Hyver haſtive, ou Caraville d'Italie.
*Bergam. d'Hyver tardive*, dite Bugy, ou Violette.
*Bergamotte de Pasque*, ou la Grilliere.
*Bergam. musqué de Sicile.*
Bergam. musquée de Tours.
Bergam. musquée longue.
*Bergamotte muſquée ronde.*
*Bergamotte Suiſſe.*
*Bergamotte Greque*, ou de Foſſe musquée.
*Bergamotte d'Hollande.*
Bergamotte de Gaſcogne.
Bergamotte Bongré.
*Bergamotte Baſtarde.*
Façon de Bergamotte.
*La Bernardiere.*
*Beuré d'Aouſt longue.*
*Beuré d'Aouſt ronde.*
*Beuré haſtif*, ou Couleſoif, ou Fondante.
*Beuré d'hyver*, ou Gaſtelier.
*Beuré blanc*, ou Doyenne, ou de Neige.
*Beuré rouge*, ou Iſembert, ou d'Amboiſe.
*Beuré roux*, ou de Xaintogne.
*Beuré brun.*
*Beuré gris longue.*
*Beure vert longue.*
*Beuré vert d'hyver.*
*Beuré musqué.*
*Beuré des Yveteaux.*
*Eſpece de Beuré, dit aux Mouſches.*
*De la Beuvriere.*
*Gros Bezy d'Hery.*
Petit Bezy d'Hery.
Façon de Bezy d'Hery.
Bezy de Mouvilliers.
Bezy de Privilliers.
*Bezy de Queſſoy*, ou Ambrette.
*Bigarrade*, ou Tulipée.
Blandureau.
*Gros Blanquet*, ou de Florence.
*Petit Blanquet*, a troches.
Double Blanquet, ou Damaſin.
Blanquette ronde.
Bleuë ou de Figues.
*Bon-chreſtien d'eſté ordinaire.*
Bonchreſtien d'eſté verdatre.
*Bonchretien d'eſté jaune*, ou Graccioli.
Bonchreſtien d'eſté roux,
*Bonchreſtien d'hyver.*
*Bonchreſtien d'Eſpagne*, ou Janvry.
*Bonchreſtien musquée*, dit Piouiller.
Bonchreſtien longue.
Bonchreſtien rond & gros de Vernon.
*Bonchreſtien doré ſans pepin*, ou d'Auche.
Bonchreſtien d'Auche cottellée.
Petit Bonchreſtien dit Penivelle.
Bon-Evesque.
Bonne-foy.
Bonne deux fois l'an.
Toſt-Bonne, au Dauphine.
Bonviſet, ou A deux teſtes.
Bouline.
De Bouquet.
Bourdon.
*Bouvart*, ou Cheſne-Gallon, ou Parfum d'hyver.
Bouvart musqué.
Brelinge.
De Bretagne.
*Brodées* ou de Suiſſe.
De Brugnay.
*Brutte-bonne* ou Trompe-coquin.
Brutte-bonne de Jarnac.
*Brutta-marma*, ou Tibivilier.
*Cadet*, ou Milan.
*Cadillac*, ou Citrouille, ou de Tout-tems.
De Cado, ou Magdelaine.
Caillot gris.
Caillot roux.
Gros Caillot ou D'Amiot.
*Caillot rozat d'eſté.*
*Caillot rozat d'hyver*, ou de Preſtre.
*Coillot rozat musqué.*
Caillolet musqué.
Caillouat de Champagne.
Caillouat de Varennes.
Calleville ſanguinole, ou Couſinottes.
Calleville de Royder.
Calleville muſquée.
De Calvau, ou Noires.
Campane ou Cloche.
Camuſette.
Camouſine.
*Canello.*
Cantelbery.
Caraville d'Italie, ou Bergamotte d'hyver.
Carcaſſone.
Cariſi.
Carmelite, ou Romain.
Cartelle double.
*Caſſolette*, ou Taſte-Ribaut.
*Certeau d'Eſté.*
*Gros Certeau d'hyver*, ou Trouvé de Montagne.
*Certeau musqué d'hyver*, ou Martin Sire.
*Petit Certeau crochê.*
Certeau Madame.
*Certeau muſcat*, ou Ronville.
Certeau baſtard.
Gros Chaille.
Petit Chaille.
Chair de fille, ou Cornemuſe.
Chambriere.
De la Champagne.
De la Chapelle.
De la Charité.
De Charmotis.
Chaſteau Goutier.
Chaſteau-briant, ou Cyre.
De Chat.
*Chat bruslé*, ou Pucelle de Xaintogne.
De Chaumont.
Cheny, ou Fremont.
*Cheradame longue.*
*Cheradame ronde*, ou de Madere.
*Cheradame verde.*

*Cheradame musquée.*
Cheronne, ou de Figues.
Cherville, ou Condé.
Du Chesnay.
Chesnegallon, ou Bouvart.
De Cheval.
Chreſtien brun.
Chreſtien roux.
Gros Chreſtien.
De Cire, ou Chaſteaubriant.
Cirée d'Hyver.
Citre de Menillon.
*Citron de Carmes.*
*Citron musqué.*
Citron de Septembre.
Citron d'hyver ou Couſine.
*Citrouille*, ou Cadillac.
De St. Clair.
Clairville longue.
Clairville rozate.
Gros Clairville.
Clochette, ou Eſchelette blanche.
Cloch. ou Eſchel. rouge.
De Cloitre.
Coquin, ou Trompecoquin.
Coquin rozat.
*De Coing*, ou St. Joſeph.
De Colombier, ou Sicile.
Comadyc.
De Condé ou Cherville.
De Condon.
Conteſſe, ou Frementine.
Cornemuſe, ou Chair de fille.
Coule ſoif ou Beuré hatif.
De Coulis, ou Meſſire Jean.
De Coulon.
Couſinottes, ou Calleville ſanguinole.
De Couſteau.
*Cramoiſine haſtive.*
*Cramoiſine*, dite Neptune.
Crapaut d'Automne, ou Oignon rozat.
Crapaut d'Hyver, ou d'Internage.
Crocmifagus d'Eſté.
Crocmifagus d'Hyver.
*Cuiſſe-Madame*, ou de Rives.
*De Cypre.*
*Dagobert de Mioſſau.*
Petit Dagobert.
Damacile.
Damacile, Deux fois l'an.
Damars, ou Palmy.
Damaſin, ou duble Blanquet.
De Dame.
*Dame Houdotte*, ou Amadot.
Dame Jeanne d'eſté.
Dame Jeanne d'hyver.
Dame Jeanne rouſſe, ou Perrette.
*De Damoiſelle*, ou Longue Queve d'Anjou.
*Daverat*, ou D' Averat.
Dauphine, ou Toſtbonne.
S. Denys rozate.
Desgrange jaune.
Dion-Mylet.
*La Domville*, ou Le Calot.
Dorée, ou D' Or.
*Double fleur*, ou Roſe.
Duce, de deux ſortes.
*Doyenne*, du Beuré blanc.
*Eau-roſe ronde*, ou Caillot rozat.
Eau-roſe longue, ou Lombardie.
D' Emmanuel, ou de Mitre.
D' Emmilacourt.
Eſcarlate, ou Orange eſcarlate.
Eſchelette, ou Clochette.
Eſcrevice.
D' Eſcureau.
D' Eſpagne.
D' Eſpagne, ou S. Sanſon.
D' Eſpice.
*D' Eſpine.*
Eſpine-roſe blanche, ou Bergamiche Verneli.
*Eſpine-roſe griſe*, ou Salviati, ou Forniquet.
*Eſpine-roſe d' Hyver.*
Eſtouppe ou Fuſée d'hyver.
Eſtranguillon.
D'Eveſque, ou Bon-Eveſque.
Excellentiſſime.
De Fenouil.
Fenouillet.
*De Fer.*
De Figues, ou Cheronne.
*Figue musquée.*
Fin-or, ou Franc real.
*Fin-or dit Petit Fremont.*
Fin-or haſtif.
Fio-or d'hyver, ou Micet.
Gros Fin-or.
Fin-or rond.
Fin-or rozat.
Fin-or a longue queve.
Fin-or d'Orleans.
Finoret, ou Belliſſime.
De Flandre.
Florentine.
Fondante, ou Beuré haſtif.
Fontarabie d'Eſté, ou Aurore.
Fontarabie d' Hyver.
*Fontarabie* ou Carmelite musquée.
*De Foreſt d' Eſté*, ou Griſe bonne.
De Foreſt d'Hyver.
*Formy musqué*, ou Odorante.
Du Forniquet, ou Eſpine-roſe griſe.
*De Foſſe*, ou Fouſſet, ou Bergamotte Greque.
De Foulon.
*De Franchipane.*
St. François, ou de Froument.
*Franc-fureau*, ou de Papes.
*Franc-real*, ou Gros Micet.
De Fremont, ou Cheny.
Frementine, ou Conteſſe.
Friolet.
Friquet.
Frizeus. (François.
*De Froument*, ou de St.
Fuſée d' Eſté.
Fuſée d' Hyver, ou Eſtouppe.
Frumentelle.
Galeuſe d'eſté, ou de Glace.
Galeuſe d'automne, ou Oignon roſat.
Gal. d'hyver, ou Vineuſe.
Galorée.
De Garanne.
Garay d'Auxoris.
Garbot rozate.
Gaſteau.
*Gaſtelier*, ou Jenard.
De Geneſt.
De Gennes, ou Renard.
Gillette.
*Giroflée d'Eſté.*
*Giroflée d'Hyver.*
*Girogille*, ou Tetton de Venus, ou de Ris.
De Glace, ou Galeus d' Eſté.
Gorge de Pigeon.
*Gourmandine d'Eſté.*
*Gourmandine d'Hyver.*
Gourmandine de Toloſe.
*Graccioli*, ou Bonchreſtien d'Eſté jaune.
Grain.
Gravile.
Groſſe queve.
De Grece.
De Grenade.
De Greve ou Amadot a picquans.
Griſe d'Eſté. (d'Eſté.
*Griſe bonne*, ou de Foreſt
*Grillan*, ou bonne-Amet.
*Grilliere*, ou Bergamotte de Paſques.
Grillau roux.
Gros de Guy.
*Groſſe-queve.*
Gaumont rozate.
De la *Guette.*
Du Hardy, ou Jean Hardy.
*Gros Hativeau commun.*
*Gros Hativeau à troche.*
*Hativ. blanc*, Milan d'eſté.
Petit Hativeau.
Eſpece de Hativeau.
Haute ſaveur.
De la Haye, ou Perdreau.
D' Hermite.
Herpienne.
Du bon Hommet.
D' Hongrie.
D' Honneur, ou Groſſe Orange verte.
Jalouſie.
Jannet rouge.
Jannet double.
Jannet Amiret.
Jannette de Provence.
*De Janvry*, ou Bonchreſtien d'Eſpagne.
De Jardre.
*Jargonelle*, ou Joſeph.
Jargonelle, dite groſſe.
Avant-Jargonelle musquée.
Jargonelle d'automne, ou Mont-Dieu.
De Jaſel.
*De Jaſmin*, ou Vilaine de la Reate.
Jaſmin d'Hyver.
*Meſſire Jean blanc.*
*Meſſire Jean doré.*
Meſſire Jean gris.
Meſſire Jean d'Anjou.
Meſſire Jean d'hyver.
S. Jean de Logne.
S. Jean musqué.
Dame Jeanne.
Imperatrice.
*Inconnuë de Cheſneau.*
D' Inde.
*De S. Joſeph*, ou de Coing.
Jouart.
Iſembert, ou Beuré rouge.
D' Ivernage, ou Crapaut.
De S. Juſtin.
Laide bonne.
Laide-mine.
Languedoc, ou Angobert ſans pierre.
*De Lanſac.*
De Laquais ou Viſebourg.
De Legat.
*S. Leſin vert.*
*S. Leſin gris.*
Petit S. Leſin.
*Gros Lichefrion.*
*Petit Lichefrion.*
De Lierte.
Limon, ou Citron.
*Liquet*, ou Valée.
*De Livre*, ou Portugal d' Hyver ou Rateau.
*De Lombardie*, ou Milan, ou Eeau-roſe longue.
Façon de Lombardie.
Longue d' Octobre.
Longue-verde de Berny.
Longue-vie.

Longue-vie.
S. Louys, ou Paleſtine.
*Louyſe bonne.*
De Madame.
De Madere, ou Cheradame ronde.
*Magdelaine*, ou Orange musquée.
De S. Maixant.
*Marbrées*, ou de Suiſſe.
*De Marin.*
Marion d'Amiens.
Martin ſec ou Bec d'oye rouge. (griſe.
*Martin ſec* ou Bec d'oye
*Martin ſec de Provence*, ou de Champagne.
*Martin Sire*, ou Certeau, musqué d'hyver.
Medicaſe, ou Orange.
De Meilleray.
Meilleure que Dieu a fait.
Melnillon.
De Merveilles rouge.
De Merveilles jaune.
Meſnil musqué.
Gros Meſnil.
*Gros Micet*, ou D'Ouy, ou Franc-real.
*Petit Micet.*
Micet, ou Fin-or d'hyver.
De S. Michel.
*Milan*, ou de Lombardie, ou Cadet.
Miland rond, ou Prince.
Milan jaune & gris, ou Gros Mouille-bouche.
*Milan d'Eſté*, ou Gros Haſtiveau blanc.
Milan d'hyver.
*Milan de la Beuvriere*, ou La Beuvriere.
Paſſe-Milan.
De Milord.
Mimper.
Mirande.
De Mitre, ou Emmanuel.
De l'autre Monde.
De Monſieur, ou Boccage.
*De Mont-Dieu*, ou Jargonnelle d'automne.
De Montivilliers.
*De Moritanie*, ou Chat-bruslé.
Mouille-bouche d'Eſté.
*Mouille-bouche d'Automne*, ou Verte Longue.
*Mouille-bouche d'hyver.*
*Gros Mouille-bouche*, ou Milan jaune & gris.
Petit Mouille-bouche, ou Angleterre verte.
Aux Mouſches, eſpece de Beuré. (phiné.
De la Moutiere de Dau-
*Muſc d'eſté*, ou Orange rouge.
Petit Muſcat gris.
Petit Muſcat jaune.
Gros Muſcat d'eſté.
*Gros Muſcat rondelet, dit Bourdon.*
*Muſcat a la grande queve.*
Muſcat a queve de chair.
Muſcat noir, ou Noires.
Muſcat qui noircit.
Muſcat d'automne.
Muſcat d'hyver long.
Muſcat d'hyver vert, ou Richart musqué.
Muſcat d'hyver roux, bon a Pasques.
Gros Muſcat d'hyver.
*Petit Muſcat d'hyver* a Pasques.
Muſcat d'hyver de Lyon.
Muſcat d'hyver de Mazeray
Muſcat musqué d'hyver, ou de Muſc.
Muſcat en Perle.
Muſcat a la Touſette.
Muſcat a la tout fait.
Muſcat Robert.
Muſcat de Nançay.
*Muſcadilles, ou Sept en geule.*
Muſcadille de Piedmont.
Muſette d'hyver.
Groſſe Muſſette.
Petite Muſette.
Muſette d'Anjou.
Musquée d'Automne.
Gros Musquée blanche & jaune.
Musquée du Levant.
Musquée de Perſigny.
Musquée Parabelle.
Musquine de Bretagne.
Nanterre.
*De Naples*, ou Armenie.
De Naquette.
*De Neige*, ou Doyenne, ou Beuré blanc.
De Neurſen, ou Allemagne. (velle.
Petite Nivelle, ou Peni-
Noires, ou Muſcat noir.
Noire de la Creſſonniere.
Noire eſcaille.
Nompareille, ou Sans-pair.
De Noſtre Dame.
Nouvellet d'Eſté.
*Odorante*, ou Fourmy musqué ou Beaume, ou Amydon.
Oeteuf de Sercan.
Peri Nucat.
Petit Oing.
Petit Oing gris.
Oignon d'Eſté.
Gros Oignon musqué.
Oignon rozat, ou Vilaine d'Anjou.
Oignon de S. Jean d'Angely.
Oignon de Xaintogne.
Oignette rouge.
*Gros Oignonnet musqué.*
*Petit Oignonnet musqué.*
Oignonnet a courte queve.
D'Olivet.
D'Or ou Dorée d'Eſté.
D'Or haſtif.
D'Or d'hyver.
Orange commune.
Orange griſe.
Orange jaune & rouſſe.
*Orange plat & verd.*
*Orange rouge*, ou d'eſcarlate, *musquée.*
Groſſe Orange verte.
Petit orange verte & jaune.
Orange d'automne.
*Orange royale.*
*Orange d'hyver.*
*Orange tulipée*, ou jaune penachée de rouge, & verd.
Orange nouée en bigarrades.
Orange de Xaintogne rouge fort groſſe.
D'Orient.
*D'Orival*, ou Roland.
*D'Ouy*, ou Micet.
Paleſtine ou de S. Louys.
De Palme, Isle de Canarie.
Palmy, ou Damars.
De Papes, ou Franc-Sureau.
*Parfum d'Aouſt*, ou de Berny.
*Parfum d'hyver*, ou Bouvart.
*Parmin rouge*, ou de Luxembourg.
*Parmin blanc.*
Parmin d'Hyver gris.
Parmin de Valence.
Parmaron, ou Perrette.
Paſſebon, ou Pion.
Paſſepoire.
Paſtel.
Pepin d'Eſté.
Pepin d'Hyver.
Sans Pepin de Grenoble.
Pequini.
Perdreau, ou de la Haye.
*Perdreau muſqué*, ou Rouſſelet haſtiv.
Perigord rozate.
*Perle d'Eſté.*
*Perle d'hyver.*
Pernant rozat.
Perrette, ou Parmaron.
*De Perſe*, ou de Montraye.
Perſingy.
Du Pied court.
De Piedmont blanche.
De Piedmont rouge.
De Pinte.
De Pioulier, ou Bonchreſtien musqué.
*De Piſe*, ou S. Auguſtin.
De Plomb.
Plutoſt.
Pointuë.
Poire-Peſche.
Poire-Pommes.
Poitevines.
De Poitu, ou Poitiers.
Portail longuet.
Gros Portail, ou Prince d'hyver.
*Petit Portrail musqué.*
*Portuàl d'Eſté*, ou Lichefrion.
Port d'Hyver, ou de Livre.
De Preſent.
*De Preſtre*, on Caillot rozat d'hyver.
De la voye aux Preſtres.
De Prieur.
Prince d'eſté jaune, ou Bourbon.
Prince d'eſté rouge.
Prince d'hyver ou Portail.
Prince d'hyver non Portail.
Priviliers.
Provence d'eſté.
Provence d'hyver.
De Prunay pres Silleray.
De Puces.
Pucelle commune, ou Succrin noir.
Pucelle d'hyver.
*Pucelle de Xaintogne*, ou Chat-bruslé.
Pucelle de Flandre.
Double Pucelle.
Façon de Pucelle.
Pyramis.
Queve-courte, ou Muſcat a queve de chair.
Queve longue d'eſté.
Queve-longue d'hyver.
*Queve longue d'Anjou*, ou de Damoiſelle.
Queve-pourrie.
Quille griſe.
Querville.
Ramene-cœur.
Rabu blanc.
De Rat.
Rateau blanc.
*Rateau gris*, ou de Livre.
Rateau noir.
Rateau gros.
Rateau petit.
Raze.
Franc-Real gris.
Franc-Real doré.
Rebets.
De Renard, ou Gennes.
*A la Reyne*, ou d'Ambre.
Reyne d'hyver.
Rille.

De Ris,

De Ris, ou Girogille.
Rives, ou Cuiſſe-Madame.
*Robine*, ou d' Averat.
*Roland*, ou d' Orival.
Romain, ou Carmelite.
De Romanie.
De Rome ronde.
De Rome longue.
*Ronville*, ou Certeau muſcat.
De Ros, ou Roſti.
*De Roſe* ou a fleur double.
*De Roſe* non a fleur double.
Roſate vermeille ou Roſat muſqué.
Roſate ronde verte & rouge meslee.
Roſ. iongue ſemée de rouge.
Roſ. rouge foitée de vert.
Roſate de trois couleurs.
Roſate d' automne.
Roſate du Palais.
Roſate de Troye.
Roſate d' Ingrande.
Roſate de Xaintogne.
Roſate de la Mazuere.
Rouſſée.
Rouſſettes, ou Peri Roſſi.
Rouſſettes ou Boulengere.
*Rouſſelet haſtiv*, ou Perdreau muſqué.
*Rouſſelet d' hyver.*
*Gros Rouſſelet de Rheims.*
*Petit Rouſſelet muſqué.*
Rouſſelot muſqué.
Rouſſelot non muſqué.
Rouville.
Roy d' Eſté.
Roy automnel.
Roy d' hyver cru.
Roy d' hyver a cuire.
Roy roux.
Roy muſqué tout jaune.
Roy du Sançay.
*Royale*, ou D' Averat, ou Robine.
Royale rozate.
Saffran automnel.
*Saffran d' hyver*, ou Orange de S. Lo.
Saffran rozate.
Salviati, ou Eſpine-roſe, ou Fourniquet.
De Sain, ou Santé.
*Sanguinoles.*
S. Sanſon, ou d' Eſpargne.
Sans-nom de Champagne.
Sans-pair, ou Nompareille.
Sauciſſon, ſemblable a un Cervelas.
Groſſe Sauge.
Saureau.
Sauſinottes.
Sauvages douces.
De Seigneur, ou de Sicile.
Sergonnettes.
Sexagonelle.
De Soleil.
De Sucre.
Sucré jaune d' Eſté.
*Sucré vert d' Eſté.*
*Sucrin vert d' hyver.*
Sucrin blanc.
*Sucrin noir*, ou Pucelle.
*Suiſſe*, ou Marbrée a bandes rouges, verdes & jaunes.
Autre Suiſſe d' Eſté.
*Supreme.*
Tant-bonne d' Eſté.
Tant-bonne d' hyver.
*Taſteribaut*, ou Caſſolette.
*A deux Teſtes hative.*
Groſſe a deux Teſtes.
Petite a deux Teſtes.
Tetton de Venus, ou Girogille.
Gros Thomas, ou Angoiſe blanche.
De Thou.
*Tibiviliers* ou Brutta-marma.
Tibiviliers a cuire.
Gros Torturay.
Petit Torturay.
Toſt-bonne, ou Dauphine.
Toute-bonne.
*De Treſor*, ou d' Amour.
Treſoriere.
Trois fois l' an.
De Trois gouſts.
Trompe-coquin, ou Brutte bonne.
Gros Trouvé de montagne, ou Gros Certeau d' hyver.
Petit Trouvé.
Trouvil.
Truite.
Tufé.
*Tulipée*, ou Bigarrade.
Turque d' Eſté.
Turque d' hyver.
Du Vacher rozate.
Valée, ou Liquet.
*Vallée musquée.*
De Vendange.
D' apres-Vendange.
Du Verdoſier.
Verdureau.
Groſſe Verge, ou Belle Verge.
Vermeillon de Dames.
Verte d' Eſté.
Verte d' hyver cru.
Verte d' hyver a cuire.
*Verte longue*, ou Mouillebouche d' automne.
*Verte du Perreux.*
*Verte musquée.*
Vieille, ou de Figues.
De Vigne, ou Vignot a trochets.
Vilaine d' hyver.
Vilaine d' Anjou, ou Oignon roſat.
*Vilaine du Sieur de la Reate*, ou Jaſmin.
Vilandré.
S. Vincent.
Violette, ou Bergamotte Bugy.
*Virgouleuſe*, ou Chambrette.
*Viſebourg*, ou de la Laquais.
*Voye aux Preſtres.*
Yvelin.
De Xaintes.

## XXVIII. Weidendorn.

Rhamnus ſalicis folio anguſto fructu flaveſcente. C. B. Rhamnus ſecundus, Matth. Dod. Cluſ. primus Dioſcoridis creditus, Lob. Oleaſter Germanicus, Cord. I. B. tom. 1 l. 6. Weidendorn, ſand-dorn: in mangel des rechten machen auch etliche gärtner einen Spinam Chriſti oder Chriſt-dorn daraus, jedoch ohne grund. Es iſt aber dieſe ſtaude eine art Rhamni oder wegedorns, wächſet mannes hoch, an etlichen orten wird ſie auch zum baum: die äſte ſind ſteiff und zähe, die blätter gleichen den weiden, ſind aber viel ſchmäller und kleiner, oben grün, unten weißlich. Ihre frucht ſind gelbe runde beerlein, ſitzen an den zweigen traublich beyſammen, von ſchmack ſaur und herbe, jedwedes iſt inwendig mit einem körnlein verſehen: in Holland werden ſie von etlichen duynen-beſing genant, weil ſie am meerſtrande in ſandigen orten wachſen. Gleichfalls wächſet dieſer weidendorn am Rhein, an der Donau und einigen andern ſtrömen in Teutſchland häuffig: bey uns werden je ein paar ſtauden zur luſt im garten gezielet, etwa an einem ſandigen und ſteinigten ort, daſelbſt treibet er viel brut, und wird durch dieſelbige gar leicht vermehret.

## XXIX. Gerberbaum.

Rhus folio Ulmi, C. B. Rhus, Matth. Tab. coriaria, Dod. obſoniorum, Lob. Cluſ. Rhus ſive Sumach, I. B. tom. 1 l. 5. Sumach Arabum, Lon. Gerberbaum, tauerbaum, ſchling-baum. Dieſes bäumlein wurtzelt gar flach, wächſet mehr als mannes hoch, hat viele kleine äſte, welche mit einer rauhen rinde ſonderlich gegen die ſpitzen werts bekleidet ſind: aus denſelben wachſen rippen, daran je vier oder fünff paar rauhe blätter den ebereſchen gantz und gar gleich hangen. An den gipffeln der äſte zwiſchen den blättern kommet eine röthliche krauſe blüth im may herfür: daraus wird nachgehends eine traubliche gerad auffſtehende frucht, beſtehend aus vielen rothen körnern, in welchen je ein harter glatter ſame, plat wie eine linſe verborgen lieget. Dieſe rothe rauhe traubenfrucht bleibet den gantzen winter alſo am baume ſtehen.

An ungebauten ſandigen orten der provintz in Franckreich, ſonderlich um Mompelier wächſet dieſer gerberbaum wild: in den gärten will er einen recht ſonnichten ort, und dabey ein fettes und gewäſſertes erdreich haben. Carolus Cluſius l. 1. Hiſt. Plant. c. 12 erzehlet, daß er um Salamanca in Hiſpanien gantze äcker voll angetroffen: ja dieſe

ja diese bäume, saget er, werden allda wegen ihres nutzens eben so fleißig, als die weinberge gebauet. Jährlich werden die schößlinge, so ellen hoch gewachsen, biß an den boden abgehauen, getrucknet, gepulvert, und durch gantz Hispanien das leder damit zu bereiten, angewendet.

Er kan aus seinem samen zwar fort gebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die brut, welche er um den stamm auszustossen pfleget: wird bey uns nicht zum nutz wie in Hispanien, sondern zur zier in gärten beybehalten, und niemahls beschnitten.

## XXX. Rosenstrauch.

Wenn dieser insgemein beschrieben werden soll, so ist er ein schwacher strauch, welcher kein hohes alter erreichet, wo er nicht beschnitten und gewartet wird. Seine wurtzeln sind hart, holtzig, sich hin und her streckende. Seine zweige sind mit stacheln besetzet, die blätter stehen paarweiß gegen einander, sind rundlicht, rauh, und am rande gekerbet. Neben denselben wachsen auff besondern stielen herfür die rosen, welche theils wegen ihrer schönen gestalt und annehmlichen geruchs, theils wegen ihrer sonderbahren krafft und vielfältigen nutz den preiß allen andern blumen zweiffelhafftig machen.

Ob gleich der rosenstrauch fast in jedwedem grunde bekommet, jedoch ist ihm ein gar dürrer nicht anständig: sondern gedeyet in fettem erdreich viel besser. Eben also kan er zwar allerley lufft ertragen, dennoch die vom mittage bringet die blumen zeitlicher und lieblicher herfür. Wenn durch sehr kalte winter, und sonderlich durch lange nachtfröste, wann der safft schon eingetreten, die rosen-sträuche schaden leiden: so muß man die erfrornen zweige, so weit sie dürre werden, zuweilen fast biß an das erdreich weg schneiden: alsdann schlagen die verschnittene enden wieder aus, und tragen derselben neue schosse noch wohl im ersten jahr blumen. Sonst insgemein die rosen-stöcke zu beschneiden, ist der ausgehende mertz und der zunehmende mond die tüchtigste zeit.

Die vermehrung durch den samen, welcher in den knöpffen verborgen lieget, ist sehr langsam: deßwegen sencket man die langen schosse im frühling ein, wie die weinreben: oder man theilet die stöcke durch die wurtzeln und pflantzet sie also fort. Bekommet ihr gantze rosenstöcke im herbst zu kauff, so beschneidet sie an den gipffeln, setzet sie um das volle licht an ein gelender in gut erdreich, also daß die gäbelein kaum einen fuß lang herfür rahen. Wenn sie das erste jahr schon lange schosse treiben, sollen dennoch dieselbe folgenden frühling eine quere hand über den alten schnitt wieder weg geschnitten werden, so wachsen sie desto dicker, und treiben desto mehr junge schosse. Hat man aber im herbst die versetzung versäumet, so muß man selbige zur hand nehmen, so bald im frühling das erdreich offen wird, damit die versetzte stöcke von der winterfeuchte noch etwas erlangen, sintemahl sie ohn dieselbe schwerlich fortkommen. Es findet auch bey den rosen das oculiren statt, von einer sorte auf die andere, und kan geschehen im julio, oder wann sie anfangen zu knospen; und kan man vielerley rosen auf einen stock bringen. Die bey uns bekante arten sind nachfolgende.

Rosa rubra, C. B. & Tab. Rothe rosen. Rosa domestica punicea, Matth. hortensis rubra multiplex, Trag. Damascena, Lob. Sativa tertia, quæ Provincialis Gallis, Dod. Diese behalten im aufftrucknen ihren geruch am besten, und ziehen mehr als andere zusammen: dahero brauchen sie die apothecker zu wohlriechenden dingen, machen rosen-eßig, und säuerlich rosen-zucker daraus. An dieser art rosen-sträuchen erzeigen sich öffters, als an andern, blumen-zweiglein, welches ist ein spiel oder irrthum der natur, da eine rose nicht an ihrem stiel hänget, sondern um ein zweiglein gewachsen ist.

Rosa rubra pallidior, C. B. Blaß-rothe oder zucker-rosen, weil aus ihnen der einfache oder schlechte rosen-zucker bereitet wird. Rosa holosericea, Lob. ic. damascena rubra, Lugd. sativa quarta, quæ francha Gallis, Dod. Rosam tamen rubicundam Sacharinam dictam ad priorem Bauhinus retulit.

Rosa saturatius rubens, C. B. Knopff-rosen, weil der knopff an ihnen sehr dick: Kohlrosen, weil ihre röthe auf schwartz ziehet. Rosa prima Prænestinæ similis, Clus. purpurea sive in rubro nigricans, Cam. Können auch zum rosen-wasser gebrauchet werden.

Rosa purpurea, C. B. Leibfarbene rosen, gemeine centifolien. Rosa domestica carnis colorem referens, Matth. sativa secunda sive incarnata, Dod. provincialis major Tab. Provincialis flore incarnato pleno, Eyst. Diese laxiren den leib, führen die gall aus, und mildern die hitze des geblüts. Hieraus wird der laxirende rosen-safft auff unsern apothecken zubereitet, nemlich weil man die moschrosen in menge nicht haben kan, welche sonst in ihrer wirckung viel kräfftiger, wie davon ein mehres im nechst vorhergehenden cap. gemeldet worden.

Rosa maxima multiplex, C. B. Grosse holländische centifolien. Rosa centifolia Batavica rubra, Clus. Eyst. Sind den vorigen gleich, aber viel grösser: und weil sie wenig zweige treiben, muß man ihnen im beschneiden auch nicht mehr als die äusserstẽ theile, so etwan verdorret, wegnehmen.

Rosa minor, rubello flore, C. B. May-rosen, kleine provintz-rosen. Rosa provincialis minor, Tab. cinamomea altera, Cam. Diese sind fast die frühzeitigste rosen, die blume ist röthlich, schlechten geruchs, zwar klein, aber doch gefüllet.

Rosa versicolor, C. B. Bunte rosen. Rosa prænestina versicolor, Clus. An dieser sind weisse und rothe blätter durch einander gemenget, als bunter marmor: oder die eine helffte ist weiß, die andere roth

Rosa alba vulgaris major, C. B. Weisse rosen, einfach und gefüllet. Rosa alba Tab. sativa alba & prima, Dod. domestica alba, Matth. hortensis candida, Trag. Diese brauchet man mehrentheils, rosen-wasser daraus zu brennen: sonst stillen sie den weissen weiber-fluß.

Rosa odore cinamomi simplex, C. B. Zimmet-rose. Rosa cinamomina, Dod. Rose de canelle, Lob. ic. Sind nicht gar groß, von blättern einfach, der geruch ist wie caneel.

Rosa flore simplici miniato, aversa parte luteo. Türckische rosen. Rosa Turcica flore simplici luteo phœniceo, Hort. Hafnienſis. Sind fast ohne geruch: ihre zier bestehet darin, daß die blätter auf der einen seite lichtroth, auf der andern gelb sind.

Rosa lutea simplex, C. B. Einfache gelbe rosen. Rosa lutea, Lob. Cam. flore simplici, Eyst. citrina, Gesn. hort. sylvestris tertia vel Rosa 8 Dod.

Rosa lutea multiplex, C. B. Gefüllte gelbe rosen. Rosa flava plena, Clus. lutea maxima flore pleno, Eyst. Eine art derselben hat offne, die ander halb geschlossene blumen. Sie will ihre freyheit haben, und nicht gern angebunden seyn: setzet sonst ihre blumen meist nur in den gipffel.

Rosa menstrua. Monat-rose. Der strauch ist sehr dornich, und wächset hoch: die blumen stehen dolden-weise drey oder mehr beysammen, haben 50 biß 60 blätter, sind so groß als centifolien, riechen wie mosch-rosen, die farbe ist mehr blaß als roth. Sie müssen gegen winters bedecket werden. An rosa moschata semper virens, C. B. & Clus. app. alt. auct. Rosa Italica perpetua, sive omnium mensium, Ferrar. & Brembati. Besehet hievon das folgende XII cap. n. 8. Von den mosch-rosen aber, wie auch der rose von Jericho ist schon vorher im VII cap. geschrieben worden.

Rosa canina sive cynosbatos fructu maximo. Grosse hambutten oder wiepen. Die frucht ist an grösse fast einer castanien gleich, und werden zur speise gebraucht, wie die kleinen wilden.

## XXXI. Americanische Hind-beer.

Rubus odoratus Americanus. Rubus Idæus non spinosus flore roseo odorato, Hort. Lugd. Batav. Dieses gesträuch ist aus der americanischen provintz Canada erstmahls nach Franckreich übergebracht worden: ist an gestalt unsern einheimischen hindbeern fast gleich, aber ohn stacheln: auch sind seine blumen gröſſer, röthlich, und eines anmuthigen geruchs: dahero es Rubus odoratus von Jacobo Cornuto Parisiensi, in Histor. plantar. Canadens. genennet wird. Es wuchert durch die wurtzeln sehr fort, wenn es einmahl im garten stand gefasset hat, wie andere arten von hind- und brombeern.

## XXXII. Meusedorn.

Ruscus, C. B. Trag. Matth. Lob. Tab. Eyst. I. B. tom. 1 l. 5. Meusedorn oder myrtendorn, ist ein niedriger strauch, ein oder zuweilen zwo ellen hoch: seine zweige sind zähe gestreiffte ruthen mit harten adrichen blättern winter und sommer dichte besetzet, welche vorn einen harten stachel haben, und den myrtenblättern sehr gleichen: sie wachsen aber aus den ruthen gleichsam ohne stiel, auff ihrer auswendigen seite recht in der mitten erscheinet die blüth, anfänglich so klein als ein nadelknopff, welche sich darnach auffschleust, und machet gegen den herbst eine rothe beer, wie an den spargen, darin liegen zween stein-harte saamen. Die wurtzel ist dick, krum, wirfft unter sich viel zasern, über sich treibet sie alle frühling neue brut oder schöſslinge, eben als an den rechten spargen, welche man in Welschland auch also zur speise nutzet, wiewol sie am geschmack etwas bitter sind, und dahero zu beförderung der urin viel mehr als eine artzeney gebrauchet werden. Die vermehrung kan durch den saamen, aber viel besser durch die zertheilung der wurtzel, oder absonderung der neuen brut geschehen. Dieweil man bey uns den meusedorn in menge nicht hat, dienet wohl dessen etwas winters beyzusetzen, sintemahl gar strenge kälte ihn zuweilen verderbet.

## XXXIII. Sevenbaum.

Sabina folio Tamarisci, C. B. Unfruchtbarer oder feiner sevenbaum. Sabina, Trag. Fuch. Dod. Lob. sine baccis sive sterilis, Matth. I. B. tom. 1 l. 9. Sabina mas, Tab.

Sabina folio Cupressi, C. B. Fruchtbar oder grosser sevenbaum. Sabina altera, Dod. baccifera, Matth. I. B. fœmina minor, Tab. genuina baccifera atrorubra, Lob.

Sevenbaum wächset leicht in allerley grund, darff auch keiner sondern wartung. Die vermehrung geschiehet durch abgebrochene zweiglein oder schöſslinge, welche man anfangs auf ein gefäß, nach einem jahr, wenn sie angeschlagen, ins land setzen kan. Und dieweil der sevenbaum von natur nicht hoch schiesset, sondern sich bald seitwerts neiget: so ist rathsam, daß man ihn zeitig an einen geraden pfahl binde, und mit beschneiden zu einer pyramiden, gleich den cypressen formire, oder nach gelegenheit, den blumen-feldern zu besserer zier, in eine andere figur bringe: auch kan man hecken daraus zielen.

## XXXIV. Fremder flieder.

Sambucus laciniato folio, C. B. Flieder mit ausgeschnittenen blättern. Sambucus laciniata, Tab. I. B. tom. 1 l. 5. foliis laciniatis, Lob. lacinioso folio, Dod. Ist mit zweigen, blumen

blumen und schwartzen beeren dem gemeinen flieder nicht ungleich: die blätter aber sind gantz anders gestalt, nemlich tieff, ungleich und seltzam ausgeschnitten. Er treibet gleichfalls viel wurtzelbrut, und wird dadurch leicht vermehret.

Sambucus racemosa rubra, C. B. Traubenflieder mit rothen beeren. Sambucus sylvestris, Trag. montana, Matth. montana racemosa, Lob. racemosa, acinis rubris, I. B. quarta, Dod. cervina, Tab. An blättern ist er dem gemeinen so gleich, daß sie kaum zu unterscheiden: hergegen an blumen und beeren findet sich ein augenscheinlicher unterscheid. Die blumen stehen nicht dolden-weiß, sondern traublich, und sind an farben weißgelb: die beerlein sind nicht schwartz, sondern in ihrer reiffe gantz lichtroth. Im Schwartzwald, in den steinbrüchen bey Nürnberg, und andern bergichten wildnissen wächset er häuffig, wird daselbst von den hirschen sehr gesuchet, als welchen seine blätter eine angenehme kost sind. Er achtet keiner wartung: wenn er einmahl im garten gefasset hat, setzet er zu seiner fortpflantzung mehr brut um sich, als man begehret.

Sambucus aquatica flore globoso pleno, C. B. Wasser-flieder mit kuglichen blumen, schnee-ballen. Sambucus aquatica polyanthos, Tab. rosea, Lob. ic. Eyst. I. B. palustris secunda, Dod. Seinen teutschen zunamen hat er, dieweil seine weisse, bißweilen auch licht schweffelgelbe blumen, so kuglich zusammen gesetzet sind, daß es von ferne scheinet, der baum sey mit schneeballen behenget. Die blätter sind dem wilden wasser-flieder gleich, nemlich ein jedes in drey spitzen getheilet, wie die blätter am ahorn: die blumen erscheinen im junio, sind fast ohne geruch und lassen keine beer (von welchen zwar Castor Durantes schreibet) hinter sich: ist also nöthig, die vermehrung durch die wurtzel-brut zu verrichten. Er mag wol etwas feuchtes erdreich haben, und wenn man ihm die erste auffgehende blüth zeitig weg bricht, pfleget er hernach im herbst noch eins zu blühen.

## XXXV. Judas-baum.

Siliqua sylvestris rotundifolia, C. B. Siliqua sylvestris, Clus. Cam. ep. Arbor Judæ, Dod. Lob. Tab. Eyst. Judaica arbor, I. B. t. 1 l. 12. Dieser ist ein wild geschlecht von Johannes-brod, hat aber seinen andern zunamen bekommen, weil einige in meinung, als hätte der verräther Judas an einem solchen baum sich erhangen, sonderlich weil seine äste den hacken gleichen. Die blätter sind rund wie an der hasel-wurtz, die blumen schön purpur und weiß, nach denselben folgen schoten, darin ein harter linsenformiger saame verborgen lieget. Er stehet gern an einer warmen maur, oder an einem winckel in gutem erdreich). Bey harten wintern will er bedecket seyn, und wird durch die brut, auch wohl durch saamen vermehret.

## XXXVI. Sperber-baum.

Sorbus sativa, C. B. Sorbus, Trag. Dod. Lon. Tab. I. B. tom. 1 l. 1. domestica, Matth. Lob. legitima, Clus. esculenta, Cam. Seine früchte sind herbe und zusammen ziehend, wie die mespeln, wenn sie aber mit der zeit weich und mürbe werden, dienen sie zu essen, eben wie jene, dienlich den magen, und stillen den durchlauff; doch müssen sie mäßig als eine artzney, und nicht als eine speise gebrauchet werden: in der Schweitz wachsen sie häuffig und werden spohr-äpffel oder speyerlinge genennet. Bey uns ist dieser baum annoch ungemein und wenig bekand, wiewol er sich leicht zielen lässet: und zwar erstlich durch einlegung der kernen im hornung oder mertz, darnach auch durch pfropffung auff quitten, hagbutten, schlehen und wilde birnstämme. Von dem Scorbo sylvestri besehet das folgende XI cap.

## XXXVII. Spiræa.

Spiræa Theophrasti credita. Frutex spicatus foliis salignis serratis, C. B. Spiræa Theophrasti forte, Clus. I. B. tom. 1 l. 5. Die staude wächset vier oder fünff fuß hoch, hat dünne zweige oder gerten mit einer rothen rinde überzogen, daran stehen längliche, schmalle gekerbete blätter den blättern der mandel-weiden gleichende, hin und her ohne ordnung. An den gipffeln kommet im julio eine ähre herfür fingerslang, mit vielen fleischfarben blumen besetzet, und wie eine traube zusammen gedrungen. Die blumen haben jede fünff blätter, in der mitten viel fäserlein, aber keinen sonderlichen geruch. Wenn die blumen weg gehen, folgen darauff kleine fünffeckigte köpfflein, welche im herbst, wenn sie zu völliger reiffung gelangen, in sich halten einen gelben saamen so klein als staub. Zur vermehrung nimmt man die schosse, welche um die haupt-wurtzel her sattsam ausschlagen. Carol. Clusius hat dieses gewächs also getaufft, und gemuthmasset, es möchte vielleicht Spiræa Theophrasti seyn, als es ihm nemlich ohne namen von Brieg in Schlesien zuerst nach Wien ist zugesendet worden, wie er lib. I. Hist. Plant. Rar. c. LIII selbsten meldet.

## XXXVIII. Syringe.

Syringa folio rugoso. Runtzliche syringe, weisse syringe, kandel-blüthe. Syringa alba, C. B. Syringa, Dod. alba, Tab. Italica, Lob. Eyst. Frutex coronarius, Clus. Dieses niedrige gesträuch hat brüchliche zweige, voll marck: die blätter sind etwas gekerbet, stehen paar-weiß: die blumen sind vier-blättrig, weiß, starckriechend, stehen an den gipffeln dicke beysammen: drauff folget ein fächig knöpfflein, oben breit, darinnen lieget länglicht dünner saame, von farben schwartz, wenn er zeitiget. Sie dienet an die geländer zu setzen, kan durch die wurtzel-schößlinge, auch wol durch abgebrochene zweiglein im wachsenden licht fort gebracht werden, lieben feisten grund. Ad

Officinarum usum non desideratur, parari tamen posset aqua ob fragrantiam.

Syringa folio glabro. Glatte syringe, spanischer flieder, blauer und welscher flieder. Syringa cærulea, C. B. Syringa Lusitanica, Tab. cærulea Lusitanica, Lob. Eyst. flore cæruleo, Clus. Lillach, Dod. Lilac. Matth. Diese ist härter von holtz als die weisse, ja sie kan durch fleiß gar zu einem baum gezogen werden. Die blätter sind glatt, ungekerbet, hertzformig wie die blätter des schwartzen pappel-baums, und also von jenen sehr unterschieden: stehen dennoch auch paarweiß zusammen. Die traubliche blüthe wächset an den gipffeln im frühling gar früh und häuffig heraus, ungefehr einer spangen lang, von geruch lieblich, von farbe blau, mit etwas braun vermischet. Sie treibet viel wurtzelschoß zu ihrer vermehrung: wenn sie an die geländer gesetzet werden soll zur bekleidung, muß man sie, wie alle andere gesträuche, jährlich abstutzen, sonst bleiben hin und her blosse stellen.

Dieser spanischer flieder hat insgemein blaue blüth, aber es ist auch davon einer mit silberfarbener blüth vorhanden, welcher ungemeiner: C. Bauhinus machet davon keine besondere gattung, sondern nennet ihn nur Flore cinereo vel quasi argenteo, die Eystetenses aber Flore lacteo. Die wartung ist einerley.

### XXXIX. Baum des lebens.

Thya Theophrasti, C. B. Arbor vitæ, Dod. Clus. Tab. Eyst. Arbor vitæ, sive Paradisiaca vulgo dicta, odorata ad Sabinam accedens, I. B. tom. 1 l. 9. Cedrus Lycia, Lob. Er hat einen geraden stamm, starcken geruch, bleibet winter und sommer grün: und ob schon seine blätter den winter über etwas dunckel und rauchfarbig werden, so zeigen sie doch auf den frühling ihren vorigen glantz und grüne wieder. Mit angehendem sommer setzet er an den enden der zweige kleine gelbe blumen, deren etliche auch zu einer schuppigen frucht, wie eine kleine pinie groß, verwandelt werden. Hievon ist zu Schwant in dem adelichen hoff-garten ein fürtrefflicher baum zu finden, welcher schon viel jahr allda gestanden: der stamm ist bey drey spannen dick, und über zwantzig fuß hoch: die äste spitzen sich oben auff art einer pyramide zu, und bringen jährlich ihre blumen und früchte.

Die vermehrung kan durch den kleinen saamen geschehen, und zwar sothane junge pflantzlein, die ersten zwey jahr ehe sie sich in äste ausbreiten, gleichen dem wacholderstrauch mit ihren blättern sehr: die abgebrochene zweiglein aber, wenn sie in tragbar erdreich gesteckt, und im schatten gehalten werden, fassen gar leichtlich, und erfüllen eher das verlangen ihres pflantzers. Wenn man dergleichen zweige in menge einleget, so kan man gantze dicke hecken daraus zielen.

## Das X cap.

## Anbau und wartung der obst-bäume, nach ihren vier figuren.

Von unterscheid und mancherley eintheilung der bäume insgemein, thaten wir droben im I cap. n. 5 behörliche nachricht: aber in ansehung derer im nechst-vorhergehenden IX cap. erzehlten obst-bäume besonders, ist diejenige eintheilung unter allen wol die merckwürdigste, welche aus den vier figuren, derer gedachte obstbäume in ihrem anbau fähig sind, entspringet. Sintemahl es wird ein obst-baum angebauet 1. En haute Tige, Auff hohen stamme. 2. En Espalier le long des murailles, Im geländer längst der mauer. 3. En Contr-espalier ou en Haye d'appuy, Im gegen-geländer oder heckenweise. 4. En Buisson, Buschweise. Der gelehrte Jesuit in Franckreich Renatus Rapinus hat *lib. IV Hortor.* diese vier Formas arborum pomiferarum in nachgesetzte zierliche verse unlängst abgefasset:

VErum ubi fructiferis sedem delegeris æquam
Arboribus, *varias plantandi* discere *formas*
Incipe: nam varia pro conditione locorum
Sunt variæ species. Alios, quibus arva patebunt
Apricum ad Solem, mitis sub sidere cœli,
*Proceris* campum arboribus plantare jubebo:
Pumila per dumos aliis *arbusta* placebunt,
Trunco humili, ramoque brevi, cinctuque rotundo:
Dum *muros* alii late digesta per omnes
Componunt virgulta, suis retinenda catenis:
Quæ ceu per tonsas, alii longo ordine *sepes*,
Consertis in se ramis, distendere norunt.
Omnibus his decor est ruri quærendus, & Horto
Conciliandus honos, quem tot diversa decebunt.
Ante tamen, quæ per patrios sunt scripta colonos
His super, observes. Mori nam multa vetusto,
Artibus ut pollens istis, hæc addidit ætas,
Culturæ formam longe superavit avitæ.

Haltet entgegen das I cap. des II buchs n. 3, 4 und 6. Alle bäume, so wol an stein- als kern-obst sind dieser vier fassonen zwar fähig: jedoch mit dem unterscheid, daß einige in dieser, andere in einer andern figur besser fortkommen: wie man aus folgendem unterricht erlernen kan.

### I. Hochstämmige obst-bäume.

Proceræ arbores. *Des Arbres frutiers, elevéz en haute tige, ou a pied droit.* Diese figur ist denen obst-bäumen die natürlichste: sintemahl die erfahrung bezeuget, daß alles kern-obst an äpffel- und birn-bäumen: ja auch das stein-obst an pflaumen, kirschen, apricosen und pfirsichen, wenn man ihnen ihre freyheit lässet, einen stamm treiben, und von der erden in einer gewissen höhe aufwachsen, ehe daß sie ihr haupt formiren, und sich in zweige ausbreiten. Deßwegen halten ihrer viel dafür, daß die früchte, welche auf hochstämmigen bäumen wachsen, besser von schmack seyn, als diejenige, welche man auf geländern und

und busch-bäumen gewinnet: und ob zwar sothane meinung bey einem guten theil der früchte eintrifft, so ist sie doch nicht durchgehends bey allen wahr.

Aber auch diese von uhralten zeiten her gewöhnliche zielung grosser hoher obst-bäume, gleichwie sie an sich nutzbar und daurhafftig ist, also hat sie dennoch diese mängel. Erstlich können dergleichen bäume in keinen lust-garten, theils wegen benehmung des prospects, theils wegen grossen schattens bequem gepflantzet werden: sondern müssen ihren platz nothwendig in einem absonderlichen baum-garten haben. Darnach tragen sie nicht allezeit gleiche früchte, sondern mit angehendem alter fangen selbige an kleiner, geringer und weniger zu werden. Drittens sind ihre hohe gipffel und eusserste äste bey sammlung der früchte, sonderlich so sie nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden sollen, mühsam und nicht sonder gefahr zu besteigen.

Ob nun wol diese Pomona ruralis nicht zu verwerffen, sondern in allen grossen baum-gärten beyzubehalten: so wird doch selbige an zierlichkeit von der heutiges tages bräuchlichen Pomona civili weit übertroffen. Ich verstehe aber hierdurch die neue art, büsche und dergleichen niedrige obst-bäume in denen lust-gärten an gelender und hecken um die blumenfelder, an statt derer von reinweiden, grossen buxbaum, hülst oder dergleichen unnützen gesträuch, davon allbereit droben im I cap. des II buchs meldung gethan worden, zu pflantzen.

Zu dieser hochstämmigen figur aber sind am bequemsten die äpffel-bäume, ja so gar, daß man selbige auch in keiner andern anbauen soll: es sey dann, daß man zur lust und veränderung gelender, hecken, oder büsche von gepfropfften paradieß-äpffeln machen will. Imgleichen ist diese figur bequem, so wol zu winter- als sommer-birnen, und gerathen in derselben auch sehr wol die pflaumen- und kirsch-bäume, sonderlich aber und zuförderst diejenige, welche auf wilde stämme gepfropffet sind.

Was sonst bey dieser figur die gütigkeit des bodens, das hacken, misten, versetzen, beschneiden, und dergleichen baum-arbeiten anlanget: so halte ich unnöthig, hievon ein mehres zu schreiben ausser dem, was in allen vorhergehenden capiteln dieses IV buchs davon gewiesen worden: sintemahl alles dasjenige eigentlich von diesen hochstämmigen bäumen zu verstehen, als welche art zu pflantzen allein, und keine mehr, unsern vorfahren bekant gewesen, auch noch anietzo bey uns auf dem lande die gebräuchlichste und gemeinste ist: die folgende figuren aber gehören nur für kostbare garten grosser herren, und vermögener liebhaber.

## II. Gelender von obst-bäumen.

Arbores palatæ, sive applicitæ muro. *Des Arbres fruitiers, eslevéz en Espalier.* Sofern ein blumen-garte zu bedeckung der maur billich mit einem grünen spalier herum zu tapezieren: in so weit haben wir droben im I cap. des II buchs allbereit einige meldung von gelendern gethan: allhier aber soll die art und weise, aus obst-bäumen ein recht fertiges geländer aufzuführen, umständlich gewiesen werden.

Und zwar hat diese figur für andern den vorzug in vier stücken. 1. Wegen der schönheit, welche die gelender einem garten mittheilen, wann sie wol unterterhalten werden, indem man die wände nach der länge mit blättern und früchten zierlich bedecket siehet. 2. Wegen der rarität ihrer früchte: alldieweil die besten und ungemeinsten an pfirsichen, pavien, bergamotten und winter-bonchretinen, welche auf hochstämmigen bäumen nicht so wol fort wollen, an gelendern gern und leichtlich wachsen. 3. Wegen fürtrefflichkeit sothaner früchte: sintemahl gewiß, daß diejenigen, welche in gegen-gelendern wol kommen, dennoch an geländern ungleich schöner werden, so wol was die grösse, als die farbe anbelanget. 4. Wegen der menge, welche so groß, daß wann ein gelender wol unterhalten wird, man fast allemahl die helffte der anhangenden früchte weg thun muß: dahingegen ein solcher überfluß an den grossen bäumen sehr rar, und wann je dergleichen ein jahr sich begiebet, so tragen sothane bäume hergegen die folgende zwey jahr wenig oder nichts.

Aber alle diese vortheile rühren her theils von der hitze der sonnen, welche durch den rückprall von der maur sehr vermehret wird: theils von dem schirm wider die winde, dagegen die spalierbäume auf der einen seite durch die maur, auf der andern durch das anhefften also verwahret sind, daß sie keinen schaden nehmen können. Im gegentheil erfordern auch die gelender mehr arbeit und sorge, als keine unter den andern figuren. Derohalben dasjenige, was zu ihrer vollkommenheit gehöret, gründlich zu untersuchen, so ist nöthig eine eintheilung zu machen, und zu reden 1. Was vorher, ehe man gelender anlegen oder pflantzen will, geschehen soll. 2. Von dem, was in acht zu nehmen, in dem man sie pflantzet. Und 3. Wie sie hernach, wenn sie gepflantzet sind, gebauet werden sollen.

### Was vorher, ehe man ein gelender anleget, in acht zu nehmen.

I. Wer ein gelender zurüsten will, muß vor allen dingen dahin bedacht seyn, daß selbiges eine gute anlage gegen die sonne überkomme. Die kunst und die arbeit vermögen alle andere nothwendige stücke beyzubringen, aber dieses ist ihnen unmöglich.

II. Unter allen anlagen sind zwo die besten. Die erste ist, welche der sonnen so fort bey ihrem

aufgange geniesset, und dieselbe biß zwo oder drey uhr nach mittage behält. Die andere ist, welche die sonne um zehn uhr vormittage bekommet, und behält sie biß zum untergang.

III. Diese beyde anlagen sind einander gleich, indem sie beyde gleiche wärme haben, wiewol man dennoch eine sonderbare krafft im aufgang der sonnen spüret: dannenhero die früchte in der ersten anlage nicht allein eher zeitigen, sondern auch schöner zu färben pflegen. Auch sind diese beyde anlagen darin einander gleich, daß so wol die eine, als die andere, die schädlichen nordwinde durch die dahin gewandte mauer am besten abhält.

IV. Hergegen hat die andre anlage einen vortheil wider die nachtfröste im frühling: angesehen die bäume davon nicht schaden nehmen, als nur so fern die sonne drauf scheinet, ehe das angesetzte eyß zerschmoltzen: wenn aber das eyß abschmeltzet, ehe die sonne drauf scheinet, so thut es ihnen keinen schaden. Weil dann die strahlen der sonnen allererst um zehen uhr vormittage die ander anlage berühren, so ist indessen das eyß allbereit abgetriefft: da hingegen der streit zwischen dem eyse und der sonnen, welche die erste anlage indessen dulden muß, die blätter und blumen an den bäumen also verderbet, daß sie gleichsam verbrand anzusehen.

V. In diese zwo anlagen sollen alle fürnehme und zarte früchte an pfirsichen, pavien, bergamotten, bonchrestien und dergleichen gesetzet werden: was aber die anlagen derer übrigen seiten betrifft, selbige sind deswegen nicht gantz zu verwerffen, sondern man pflantzet daran allerhand sommerbirnen, und dergleichen früchte, die etwas stärcker sind.

VI. Hiernechst beobachtet die maur, welche das gelender tragen soll: selbige muß zehn oder zwölff fuß hoch seyn, damit die bäume sich wohl ausstrecken mögen, wann sie ihre vollkommenheit werden erlanget haben. Sie muß auch wol mit gips oder kalck beworffen seyn, nicht so sehr wegen der zierde, als damit kein gewürm, schnecken, mäuse und dergleichen da hinein nisten, und die früchte beschädigen mögen.

VII. Belangend die bereitung des landes, da findet man zuweilen eine so gute erde, die keines fremden zusatzes vonnöthen hat, ausser der gewöhnlichen bearbeitung, sondern die an ihr selbst mächtig ist, fürtreffliche früchte hervor zu bringen. Andre hergegen ist von so böser art, daß sie niemahls etwas gutes tragen kan: sondern man muß sie gantz weg thun. Ist sie aber mittelmässig, oder mittelmäßig und böß durch einander, so öffnet eine grufft acht fuß breit und drey fuß tieff: doch lasset einen schraden absatz längst der maur, damit derselbigen grund nicht schaden nehme. Im graben sondert die gute erde von der bösen, und machet, daß in die grufft nichts als gute kome. Wenn diese öffnung, ohne schaden der maur, ein jahr lang also liegen bleiben könte, so würde beydes die heraus gezogene erde, und der entdeckte grund durch die elemente der lufft und des wassers im regen sehr verbessert werden.

VIII. Nachdem die erde besagter massen heraus geworffen, soll man auf den boden der grufft, einen halben fuß oder acht zoll hoch guten bau, welcher ein oder zwey jahr zuvor aus dem boden eines morasts oder sees genommen, und seit der zeit wol verzehret worden, schütten: oder brauchet hiezu erdwasen von einem graßwege, darauf allerhand kleine kräuter, nicht aber hundszahn oder päden und dergleichen ausmagernde gräser wachsen. Diese wasen sollen nur vier zoll dicke, jedoch in zeiten gestochen, und nachmahls in der gruft zuhacket, und klein geschlagen werden: hierüber schüttet vier zoll, oder halben fusses hoch, eine lage alten wol verzehrten mist, und dann eine andere lage von dem ausgezogenen besten erdreich; darnach arbeitet diese dreyerley materien mit späten und hacken tieff durch einander, daß daraus gleichsam ein corpus werde. Ferner schüttet hierauf eben dergleichen dreyerley lagen noch einmahl, und arbeitet sie wieder durch, so lange biß die grufft einen halben fuß über den erdboden der allee, als so viel die aufgerührte erde sich zu setzen pfleget, erfüllet sey. Wann der winter oder der regen diese arbeit niedergeschlagen, so schüttet man in mangel der wasen mehr mist oder die rand-erde aus einem alten graben gegen mittag gelegen hinzu, als welche gemeiniglich sehr gut.

IX. Es ist viel daran gelegen, daß man fort anfangs alle diese verbesserungen demselben erdreich, welches man zu den gelendern bereitet, beybringe: auf daß, nachdem die bäume gepflantzet sind, man nicht mehr, oder etwan nur nach langer zeit, mist dazu schütten dürffe. Sintemahl auf diese weise, wann die bäume zu tragen anfangen, so ist indessen der mist gantz zu erden worden, und kan seinen bösen schmack denen früchten nicht einflössen: wie offters geschiehet, wenn man die bäume, welche schon bekommen sind, viel bemistet.

X. Auch ist an dieser ersten verbesserung deswegen sehr viel gelegen, weil man zwar, so offt man will, obenher die bäume misten kan: aber nachdem selbige einmahl gepflantzet sind, so lässet es sich nicht thun, daß ihr die wurtzeln unter der erden suchen wollet, um ihnen mit der tünchung zu helffen.

XI. Es ist auch dienlich, daß man die alleen ein wenig erhoben halte, also daß ihr mittel höher sey, als das gelender: damit der regen von der allee dahin rinne, und auf daß die fettigkeit, die man dem gelender gegeben, in ihm bleibe.

XII. Diese bereitung des landes geschiehet fürnehmlich, um dahin birn-bäume zu setzen: dann pfirsichen und apricosen behelffen sich geringer,

und

und erfodern nicht so viel mist. Aber weder für diese, noch für jene muß man unterlassen die öffnung der grufft von eben solcher breite und tieffe, wann auch schon die erde an sich so gut wäre, daß man keine tünchung darunter mengen dürffte: sintemahl die wurtzeln, lieben sehr solch umrühren des erdreichs, und kommen darin besser fort in einem jahre, als ausser dem in vielen.

## Was alsdann, wenn man ein gelender pflantzet, in acht zu nehmen.

I. Nachdem alles besagter massen geordnet, so müsset ihr die stellen zeichnen, wie weit ein baum von dem andern gesetzet werden soll. Solche weite aber muß man nach den unterschiedenen arten der bäume nehmen, sintemahl pflaumen, apricosen und pfirsichen, weil sie ihre äste weit strecken, wollen sechzehen fuß: die birnen-bäume aber, weil sie sich etwas weniger breiten, nur zwölff fuß weit von einander gepflantzet seyn.

II. Machet auch löcher in die erde zwey oder drey fuß ins gevierte, und einen fuß tieff: so daß ein jedwedes loch alle wurtzeln des baums, welcher gesetzet werden soll, gemächlich fassen könne. Nehmet dann verweseten mist, oder erde vom alten mistbett, vermenget sie mit zwey mahl so viel gemeiner erde, und schüttet etwas unter, und etwas über die wurtzeln des baums: welcher dann also soll gestellet werden, daß er einen halben fuß ins erdreich, und einen gantzen fuß von der maur komme, aber hangend, also daß der stamm an dem ort, da er aus dem lande herfür sticht, nur drey zoll weit von der maur sey: denn also können beydes die zweige besser angehefftet werden, und die wurtzeln aus der zwischen-erde noch einige nahrung ziehen. Vergesset auch dabey nicht, die wurtzeln mit dem schnitte des garten-messers zu erfrischen, und die meisten zasern zu bewahren: auch gebet achtung drauf, daß die wurtzeln mit dem gemischten erdreich wol bedecket werden, und keine stelle ledig bleiben möge. Hergegen hütet euch, daß kein mist die wurtzeln berühre, dieweil er sie zu sehr erhitzen, und den folgenden sommer vielleicht gar tödten würde: sondern lasset den mist vorher zur erde werden, wie schon erwehnet.

III. Es ist gut befunden, diese pflantzung im herbst zu verrichten, und zwar die bäume also gantz und ohne beschneidung der zweige nicht allein einzusetzen, sondern auch biß auf den mertz stehen zu lassen: alsdann aber sothanen schnitt allererst für die hand zu nehmen. Es soll aber selbiger geschehen im abnehmenden mond, und zwar nicht gerade, sondern schrat wie ein rehfuß: auch beneben allzeit gegen die maur werts, damit die sonne nicht drauf scheinen und einige spalte verursachen möge. Das entblößte holtz soll mit frischer erde berieben oder mit baumwachs verstrichen werden. Auch soll man an sothanen bäumen alsdann gar wenig zweige übrig lassen, sintemahl die von neuen ausschlagende sind viel besser angelender aufzuleiten, als diejenige, welche man abschneidet.

IV. Ihr müsset aber eine fleißige wahl anstellen unter den bäumen, die ihr ans gelender pflantzen wollet, also daß ihr dahin nur bringet entweder diejenigen, welche in andern figuren nicht fort kommen können: oder die so fürtrefflich, daß ihr derselben niemahls gern entrathen, oder davon ihr die früchte schöner haben wollet: sintemahl dazu, wie droben gemeldet, dienen eigentlich die gelender. Unter den birnen sind die bonchretinen und bergamotten die fürnehmsten, und weil die winter-bonchretinen unter allen nicht allein die schönsten sind, sondern auch am längsten dauren: so soll man davon sechs mahl so viel an den gelendern zielen, als von den andern sorten.

V. Das stein-obst betreffend, so bekommen die apricosen in keiner andern fasson besser, als an gelendern: aber weil sie häuffig tragen, und die frucht nicht dauerhafftig, so darff man derselben auch nicht so gar viel setzen. Pflaumen wachsen in freyer lufft gnugsam, und hat man also nicht nöthig, selbige an gelender zu bringen, es sey dann, daß ihr zu einer art sonderlich belieben trüget, und deswegen sie des gelenders würdigen woltet. Pfirsichen erfodern allen vortheil so wol des erdreichs, als der sonnen, und also die erste anlage am gelender, davon droben berichtet: weil die birnen mit der andern schon vergnüget sind. Es giebet auch ein gut spalier, wenn man niedrige art birn-bäume, und die nur drey fuß hoch gehalten werden können, die reihe lang setzet, und pfirsichen dazwischen, deren stämme drey fuß hoch sind: so strecken die pfirsichen ihre zweige über die birn-bäume hinweg, und wird alles wol bekleidet. Aber hiezu muß man erwehlen solche pfirsichen, welche aus steinen gezielet, oder auf mandeln und apricosen gepfropffet sind, nicht aber auf pflaumen-stämme, alldieweil die wurtzeln der pflaumen ihren nachbarn gar zu sehr schaden, indem sie auf allen seiten auslauffen, und gar zu viel neue wurtzelschosse schlagen.

VII. Es ist ein unterscheid zwischen den birnen, welche auf quitten-stämme, und welche auf wildfänge oder wilde birn-stämme gepfropffet sind: und dienen jene viel besser zu den gelendern. Dann es ist gewiß, daß die birnen auf quitten-stämme gepfropffet, sich besser latten, und nicht so viel holtz treiben, vier mahl so viel, auch schöner und grössere früchte bringen, als die auf wildfängen. Uber dem die gute nahrung, welche man dem erdreich in den grufften gegeben, dauert ungleich länger bey den quit-stämmen, als bey den wildfängen: weil jene ihre wurtzeln nicht so lang strecken, und dennoch, indem sie vielmehr zasern setzen, eben so viel nahrung saugen.

VII. Man pflantzet auch wol zuweilen in die gelender

gelender quitt-stämme, welche noch nicht gepfropfset sind, um sie hernach auf die stelle zu bepfropffen. Solches geschiehet das folgende jahr en oeil dormant, durch das spat-oculiren im julio oder august, welche art zu pfropffen vor die quitt-stämme die beste ist. Auf solchen fall muß der quittstamm nicht mehr, als ein paar zoll über dem lande herfür rahen: auch muß man sie glat an der erden auf einen zoll hoch weg schneiden, und von neuen schossen lassen, sintemahl das auge auf den neuen schoß gesetzet werden muß. Wenn man aber allbereit gepfropffte bäume einpflantzen will. so muß das pfropffreiß allzeit vier zoll über dem erdreich stehen, aus beysorge daß der baum nicht aus dem pfropff-reise wurtzeln schlage, und also alle vortheile, welche er hat aus dem quit-stamme, verliehren möchte: indem er nemlich andere wurtzeln erlangete, welche nicht hätten dieselbe eigenschafften, sondern welche würden zu wege bringen, daß er mehr holtz als früchte trüge.

VIII. Und zwar diese regel gilt bey allen bäumen, welche auf quitt-stämmen gepfropffet sind: wie imgleichen bey denen äpffeln, welche auff paradieß-stämme gepfropffet, als welche diesem übel sehr unterworffen, daß sie aus dem pfropffreise wurtzeln schlagen. Im fall aber ja die bäume bald anfangs so tieff gesetzet wären, daß die erde das pfropffreiß bedecket, so muß man, zum eintritt und ausgang des winters, bey dem räumen acht drauff haben, und sofern einige fasern oder würtzlein über dem pfropff-knot sich finden, selbige alle weg schneiden.

IX. Wenn man die gelender mit sothanen ungepfropfften quitt-stämmen beleget, und sie hernach auff der stelle pfropffet, so dauret es lang, ehe davon die mauer bekleidet wird. Derhalben ist gut, daß man pfirsichen dazwischen setze, als welche schnell sich ausbreiten, und die gelender decken: hergegen aber auch, weil sie nicht so dauerhafftig, desto eher wieder vergehen, und den vollwachsenden birnbäumen leichtlich den gantzen platz einräumen.

## Was bey denen numehr gepflantzten gelendern in acht zu nehmen.

I. Das erste jahr hat man für allen dingen dahin zu sehen, daß die neu gepflantzte bäume in der erden wohl fassen, und über der erde wohl zweigen mögen. Derohalben ist bey grosser hitze und truckenheit das begiessen sehr nöthig, sonst verderben sie in ihrer jugend allesamt. Darnach sollet ihr neben ihnen nicht allein kein unkraut auffkommen lassen: sondern, damit ihnen von der nahrung nichts entzogen werde, auch keine gute kräuter dabey pflantzen. Lasset ihnen auch das erste jahr ihre freyheit und nehmet ihnen nichts ab: es sey dann, daß einige gantz gerade und sehr frech auffwüchsen, denselben kan man wohl die spitze mit dem nagel abkneipen, damit sie unten gabeln, und die seiten desto mehr bekleiden mögen.

II. Was das graben und räumen betrifft, solches muß des jahrs, so wol bey diesen jungen, als bey den alten bäumen, viermahl geschehen. Zum ersten, mit ausgang des winters im mertz, und zwar tieff. Zum andern im may nach einem sanfften regen, nur flach, etwan einer spate tieff. Zum dritten im julio, eben also: und zwar diese beyde räumungen geschehen nur, theils das unkraut zu tilgen, theils zu verwehren, daß die hitze der sonnen sich nicht zu sehr ins land setzen, sondern durch das regen der obersten fläche desto besser ausdämpffen möge. Zum vierdten, wieder tieff, und zwar im herbst. Ausser dem aber auch, und wann ihr sehet, daß das erdreich, wie nach sothaner fetten bereitung zu geschehen pfleget, viel unkraut häuffig austreibet: so müsset ihr, so offt es nöthig, dergleichen kleine sauberung, damit dem wachsthum der bäume nichts entzogen werde, fürnehmen.

III. Das ander jahr müsset ihr anfangen, die bäume wol zu falten oder zu strecken, und sie also zu schneiden, damit beydes kein übriger zweig daran bleibe, und auch diejenigen, welche dran bleiben sollen, in eine gute ordnung gestellet werden.

IV. Hiezu gehören nun pallisaden oder gerüste, daran die zweige der bäume geleitet und angehefftet werden. Selbige machet man auff vielerley weise. Ist es eine maur, so kan ein gerüste von stangen zehn oder zwölff fuß hoch, aber viel zierlicher von geschnittenen und angestrichenen latten gemachet werden, so dichte daß die trallen darin kaum einen fuß ins gevierdte groß seyn: in der maur werden eiserne hacken oder wind-eisen befestiget von vier fuß zu vier fuß, drey reigen über einander, welche diß gerüste tragen, und zugleich so hoch halten, daß es nicht in die erde reiche, und also das unterste theil gar zu zeitig verfaule. Die Frantzosen lassen auch an statt der eisern hacken die grossen knochen aus den schenckeln der pferde, ochsen, kühe uñ hammel einmauern: dann weil dieselbe an beyden enden dick, so ziehen sie sich nicht leicht aus der maur, kosten auch wenig, und dauren doch sehr lang. Wann die maur dick mit gips oder kalck bezogen ist, so kan man eiserne nagel en Quinconze, ins verband drein schlagen, und mit kupffern drat die zweige daran hefften: welches zierlich stehet, aber kostbar ist. Ist es hergegen eine wand von blancken oder spund-brettern, so hat man weniger mühe, und kan man nach gerade, wie die bäume auffwachsen, die nägel einschlagen, und die zweige mit weiden, binsen oder bast an dieselben anbinden.

V. Was nun anlanget die art, wie die bäume an dem gerüste auf zu ziehen: so muß solches geschehen in gestalt einer auffgethanen hand, oder eines ausgespannten wähers: also daß der mittelste ast jederzeit höher sey, als die zur seiten. Auch soll

der

der mittelste ast niemahls gebogen, aber wohl, wann er zu sehr steiget, durch abnehmen des gipfels aufgehalten werden: weil zu besorgen, dafern derselbe zu viel nahrung an sich zeucht, daß der baum unten her sich blössen, und nicht äste genug, die seiten zu bekleiden, treiben möchte.

VI. Was die andern äste betrifft, selbige müsset ihr also leiten, daß die enden allezeit höher angeheftet werden, als die stelle ist, da sie aus dem baume kommen: das ist, ihr müsset sie niemahls abwerts lauffen lassen, sintemahl alle bäume steigen von natur in die höhe, und wenn man sie erdwarts zwingen wolte, so würden sie des grossen schaden nehmen. Auch soll das mittel-theil der äste nicht gebogen seyn, also daß die beyden enden niedriger wären: vielweniger soll ein ast über den andern lauffen, wie man dergleichen unordnung in den gemeinen spalieren, die nicht mit fleiß unterhalten werden, wahrnimmt, daher es auch geschiehet, daß bey einer so unbequemen stellung die bäume nicht wol fort kommen. Müssen also die zweige von ihrem ursprung an in einer geraden linie lauffen, jedoch also, daß sie allgemach nur ein wenig steigen: denn wo sie gar zu starck auffstiegen, so würde das untertheil des baums gantz entblösset werden.

VII. Belangend die unterste zweige, selbige müsset ihr einen halben fuß von der erden anfangen zu heften, und also fort fahren biß in die höhe. Und auf daß der baum sich unten her wol bekleiden, und von beyden seiten zweige treiben möge: so müsset ihr, wie schon gemeldet, den gipffel des pfropffreises mit abzwacken des nagels auffhalten, so bald selbiges drey oder vier zoll hoch getrieben.

VIII. Zum aufferziehen eines baums gehöret auch das beschneiden, und kan davon was droben im III cap. und sonsten allbereit gelehret worden, wiederholet werden. Aber über dem ist bey den geländern zu mercken: 1. Wann ein gärtner weiß, was ein spalier-baum für eine figur haben muß, so weiß er auch bey nahe, was er davon abschneiden soll. 2. Auff dem rücken des baums, das ist, hinten und vorn, soll man niemahls einigen zweig sitzen lassen: sondern nur auf den seiten. 3. Alle äste die sich entblössen, und die längst ihrer gantzen streckung mit blättern und zweiglein nicht wohl besetzet sind, müsset ihr weg thun: sonst wird es sich finden, daß der baum in der mitten gleichsam vertrucknet, und weder blätter, noch früchte träget. Diese regul gehet allerley bäume an, aber zuforderst die pfirsichen: dieweil, wo man bey ihnen diesen fleiß unterlässet, so wird man bald hernach an ihnen weder laub noch frucht sehen, als nur etwan an den äussersten zweigen.

IX. Die beste zeit des beschneidens ist mit abnehmenden mond im hornung oder, wenn die bäume schwach, im mertz: damit der frost nicht etwa möge hinein schlagen. Alsdann müsset ihr 1. weg thun alle überflüßige zweige, welche der figur des baums schaden könten. 2. Auffhalten die guten, damit sie nicht zu lang schiessen. 3. Ausschneiden die wasserreiser, und dergleichen unnützes holtz, welches die bäume nur beschweret, und nimmermehr früchte bringet. Auusser dieser jahrzeit aber muß man sich vom beschneiden der zweige enthalten: jedoch mag man sie wol die übrige zeit über auffhalten, und verhüten, daß sie nicht ungeschickt wachsen.

X. Nach dem weg schneiden wollen wir auch sagen von dem, was man bey behalten soll. Nemlich ihr müsset allezeit dasjenige holtz beybehalten, welches der fruchtbringung am nähesten und so zu reden, hoch schwanger ist: wie dann selbiges denen, die mit bäumen umgehen, nicht unbekant. Ebener massen wer da begierig grosse früchte zu erlangen, der betrachte die kurtze zweige, welche voll safft, voll blüthknopffen, und die nehesten nach dem stamm werts sind: selbige soll er verschneiden also, daß er ihnen nicht mehr, als nur eine oder zwo blüth-knospen lasse: aber zugleich dabey in acht nehmen, daß über denselben und an dem ende des abgeschnittenen zweigleins, auch einige blat-knospen stehen bleiben, damit allda ein büschlein blätter herfür wachsen möge, theils die künfftige frucht wider der sonnen hitze zu beschirmen, theils zu verhindern, daß der zweig nicht vertrockne. Sothane kleine verschneidung machet, daß der safft, welcher sich sonst unter mehren verbreiten würde, denen wenigen übrigen allein zufliesset. Aber dieweil auf einer blühknospe gemeinlich etliche blüthen, und folgends auch etliche früchte beysammen zu wachsen pflegen: so muß man allemahl die vielheit verringern, und nur eine oder zwo beybehalten.

XI. Ob ihr nun schon das beschneiden auff die weise, und auf die zeit, wie droben der 8 und 9 paragraphus lehret, werckstellig gemachet: so müsset ihr dennoch das auffhalten auch im may und junio, und zwar allemahl mit abnehmenden mond verrichten. Sintemahl hiedurch könnet ihr zu wege bringen, daß die bäume sich in viel kleine zweige theilen, welche dann nicht allein das spalier zu grösserer zierde wol bekleiden, sondern auch die allermeisten früchte tragen. Was aber insonderheit die pfirsichen und apricosen betrifft, selbige wollen öffter verschnitten seyn, nemlich fast in allen abnehmenden monden den sommer durch, und so lang als sie safft haben, und treiben. Hergegen muß man sich sehr hüten, und ja keinen baum vor winters berühren, da nemlich ihr safft still stehet, oder sie dessen nicht viel mehr haben, als zu überziehung des schnitts nöthig: sonst möchte das regenwetter und die strenge des winters hinein schlagen, und die zweige verderben. Auch von den birnen, welche nicht auff quitten, sondern auff wildfänge gepfropffet sind, ist zu wissen, daß sie eben so offt, als die pfirsichen und apricosen, verschnitten

schnitten seyn wollen: sonst treiben sie nur holtz und bringen keine frucht.

XII. Der überfluß, welchen man sonst in allen dingen suchet, schadet den gelendern gar sehr: und muß selbiger deßwegen verhütet werden, sonst ists unmüglich, die bäume lang zu erhalten, oder von ihnen schöne früchte zu überkommen. Derohalben so bald die blüth vergangen, und sie beginnen zu knopffen oder anzusetzen, so nehmet ihnen einen guten theil derselben kleinen knopffen hinweg, ehe und bevor nemlich selbige viel nahrung von dem baume ziehen: ja man muß einem baum allzeit etwas weniger lassen, als er ernehren könte, damit er nicht zu sehr belästiget werde, und nicht alle kräffte auf einen eintzigen wurff ausschütten möge. Und zwar diese regel gehet zuförderst diejenigen bäume an, welche grosse früchte tragen, als bonchretinen und bergamotten. Aber hiebey muß man unter den früchten, welche man wegnehmen, und welche man lassen will, eine wahl halten. Nemlich ihr müsset niemahls etwas sitzen lassen auf den enden der zweige, auch nicht einmahl blühknopffen, dieweil sie an dem ort doch nicht bekommen: und ob sie gleich zu ihrer rechten grösse nicht gedeyen, so knicken sie doch den zweig an, und verhindern seine nahrung. Derhalben soll man allwege die früchte stehen lassen, welche nehest bey den grossen äsien, und bey dem stamm des baumes sitzen.

XIII. Wenn man die bäume von der übrigen menge der früchte entlastet, so muß man dieselbe nicht abrupffen, noch mit der hand abbrechen: weil man also die zweige an dem ort öffnen würde, wo die stiele an sitzen, und würde daselbst der safft ausdämpfen: welches dann offtmahls verursachet, daß die nehesten früchte vertrucknen, oder zum wenigsten daß sie ihre rechte grösse nicht erlangen. Sondern ihr müsset den stiel so weit von dem baume ab, als müglich, hinweg schneiden: welches dann mit einer schere bequem geschehen kan. Und alle diese anmerckungen gehen zuförderst die birnbäume an, jedoch wollen die pfirsichen auch eines theils ihrer früchte entlastet seyn, damit die übrigen desto schöner werden, und die bäume desto länger dauern mögen.

XIV. Endlich ist zum beschluß nochmahls zu erinnern, daß ihr nahe an die bäume weder gute kräuter pflantzet, noch das unkraut duldet, sondern selbiges stets weg thut: damit das erdreich sein vermögen eintzig und allein den bäumen zuwende. Und im fall ihr sehet, daß ein oder ander baum anfänget zu krancken, also daß die blätter gelb werden und nicht ihre gewöhnliche grüne haben, so richtet euch nach dem, was davon droben im VI cap. gelehret worden.

## III. Gegen-gelender.

Arbores contra-palatæ, sive consertæ ramis.

*Des Arbres frutiers, eslevez en Contr-espalier, En Haye d' appuy, ou Des Espaliers en plain aire.*

Gleichwie die gelender längst an einer maur oder wand aufgeführet sind: also stehen die gegen-spalier, gegen-gelender oder hecken, von beyden seiten frey und im flachen felde oder ebenem platze, jedoch auch an einem gerüste aus latten, und formiren oder umschliessen die grossen parterren im garten: wie in solchem absehen von denselben allbereit droben im I cap. des II buchs etwas vermeldet worden. Auff was weise aber selbige aus obstbäumen zierlich und nützlich anzulegen, davon wollen wir an diesem orte nachricht ertheilen.

I. Und zwar anfänglich ist zu wissen, daß alles dasjenige, was von den geländern bißher weitläuftig gesaget worden, auch ebenmäßig von den gegen-gelendern zu verstehen sey. Sintemahl sie erfodern eben dieselbe zubereitung des erdreichs, eben die art zu pflantzen, eben die weise zu beschneiden, und auch eben den raum der bäume.

II. Sie haben zwar nicht die verdoppelung der sonnen-hitze von der maur: aber dennoch sind sie für den winden ziemlich wol, oder zum wenigsten besser, als die hochstämmige bäume und die Buissons oder büsch-bäume, durch ihr gerüste von latten, beschützet. Und dieweil sie von sothanen latten in einem festen stande gehalten werden, so sind die grossen früchte, welche daran wachsen, in mehrer sicherheit, als an den andern bäumen.

III. Uber dem, gleichwie man diese obst-hecken gewöhnlich an den alleen der wand-gelender lang hinsetzet: also geniessen sie allzeit mit der vortheile derselben. Und daher kommet es, daß die zarten früchte an denselben wol fort kommen: ausgenommen die bergamotten, und etliche der zärtesten pavien, welche allzeit gegen einer maur angeleget seyn wollen.

IV. Das gerüste oder die pallisade hiezu, kan aus keiner andern materie, als aus stangen, aber viel zierlicher aus geschnittenen und angestrichenen latten gemachet werden: also daß ihr erstlich viereckichte pfähle eingraben lasset, welche ohngefehr acht fuß von einander stehen, und halben manns hoch, oder etwas mehr, aus dem lande herfür rahen. An sothane pfäle ziehet drey latten über einander, und nach geschehener zubereitung des erdreichs pflantzet die bäumlein daran.

V. Mit der zeit bindet man sie an die latten: oder man leget auf der andern seite gegen jede latte noch eine an, also daß zwischen beyden etwas raum bleibe, und die bäumlein nicht allein dazwischen durchwachsen, sondern auch wie an den gelendern ausgebreitet werden mögen. Aber die eintzele latten, wann an denselben glatte dünne weinpfähle aufrecht auff acht zoll weit von einander angebunden werden, sind zum ausbreiten der bäumlein viel bequemer, als die doppelten.

VI. Hiezu dienen keine birnen, die auf wildfänge, sondern die auff quitten-stämme gepfropffet sind:

pag. 203.





sind: also sind zu den äpffeln auch die stämme von paradieß-äpffeln gezielet, zu erwehlen. Sintemahl was von natur starck und hoch wächset und beneben grosse lange wurtzeln treibet, das ist zu solchem wercke nicht geschickt.

### IV. Busch-bäume.

Arbores pumilæ, sive nanæ. *Des Arbres fruitiers en Buisson, ou Arbres nains.* Diese figur kostet viel weniger, als die zwo vorigen, und nichts desto minder bekommen die früchte in derselben wohl: ausgenommen einige zarte.

I. Die gestalt der buschbäume ist rund, und müssen sie bey dieser kugelforme durch die schere erhalten werden. Man setzet sie entweder in die gegen-spalier nach gewisser distantz von 10 biß 12 fuß: oder in den küchen-garten hin und her: oder machet davon einen besondern buschgarten en Quinconze, ins verband, auch nach solcher weite.

II. Was den schnitt betrifft, derselbige muß eben um die jahrszeit geschehen, wenn man die gelender beschneidet. Nehmet ihnen aber zuförderst die äste, welche über einander wachsen, lasset ihnen nicht zu viel holtz: verhütet, daß die zweige einander nicht zu sehr beschatten, und nicht gar zu dichte wachsen, sonderlich in dem mittel des baums, welchen ort man stets vom holtz entlasten soll, weil es daselbst ohne nutzen stehet, und fast niemahls früchte träget.

III. Dieses alles aber ist fürnehmlich von den birn-bäumen zu verstehen, welche noch über dem nur auff quitten-stämme gepfropffet seyn wollen. Denn sofern ihr hiezu wildfänge brauchet, so werdet ihr sie unter diesem schnitt schwerlich halten können: dieweil sie allzuviel holtz treiben, und je mehr ihr ihnen nehmet, je mehr sie wieder ausschlagen. Zudem, gleichwie sie von natur hochstämmig sind, also tragen sie nimmermehr früchte, wenn man sie in eine andere figur zwingen will.

IV. Was aber die apricosen anlanget, selbige dienen gantz nicht buschweise zu setzen: theils weil ihre bäume zu dieser fasson nicht geschickt, theils weil selbige darin auch nicht gnugsame beschirmung finden.

V. Die pfirsichen kommen darin etwas besser, aber sie strecken sich zu weit, und treiben so überflüßig holtz, daß es besser ist, sie entweder an ein gelender zu bringen, oder sie gar in ihrer freyheit auff ebenen platz zu lassen.

VI. Die pflaumen vertragen viel leichter und öffter, daß man sie beschneide, und ihnen das überflüssige holtz nehme, als der kirschbaum: dem es doch auch gut ist, daß man ihm aus der mitten, und nur wenn er gar zu dichte ist, etwas ausschneide, damit er diese figur annehmen möge. Auch müsset ihr die pfropff-reiser bey zeiten, nemlich so bald sie drey oder vier zoll lang getrieben, auffhalten und machen, daß sie niederwerts nach der erden zweigen.

VII. Die äpffel-bäume allerhand art bekommen auch sehr wohl in büschen, wann sie nemlich auf paradieß-stämme gepfropffet sind; aber die auff gemeine wildfänge, wollen zu hochstämmigen grossen bäumen aufferzogen seyn. Die auff paradieß-stämmen treiben wenig holtz, und nichts desto minder tragen sie sehr voll. Man pflantzet sie sechs oder sieben fuß von einander, wenn man das land wohl anwenden will: sintemahl sie nicht grossen raum begehren. Sie wollen fast nichts beschnitten seyn, weil sie nicht mehr holtz treiben, als nur so viel ihnen nöthig, ihre früchte daran zu tragen. Dannenhero soll man denjenigen, die man in die baum-schule setzet, wann sie allbereit einige dicke erlanget, nicht gantz niedrig verschneiden: sondern man soll ihnen ohngefehr einen halben fuß an der höhe lassen, auf daß wann der baum getrieben hat, ihr das reiß auf das alte holtz setzen könnet: sonst wann ihr warten sollet, biß das junge starck gnug wird, das reiß zu tragen, möchte euch die zeit zu lang fallen. Im gegentheil soll man sie auch nicht allzuniedrig pfropffen, damit der baum nicht etwa unter der encken wurtzeln fasse: welchem übel sonst die äpffel-bäume sehr zugethan, und würde er auff solchen fall kein zwerg-baum seyn, sondern er würde die natur und form eines ordinaren apffel-baums annehmen.

VIII. Im übrigen, was das setzen, graben, und warten der busch-bäume antrifft: so sind dabey eben die regeln, welche wir kurtz vorher bey denen gelendern fürgetragen, in acht zu nehmen.

## Das XI cap.

## Einheimische wilde bäume und stauden.

WJe vielerley geschlecht so wol der fremden, als einheimischen bäume in unsern gärten gebauet werden, ist bißher erzehlet worden: ausser denselben aber sind viel wilder bäume, welche weil sie von sich selbst in wäldern und feldern auffwachsen, eigentlich zum garten-bau nicht gehören. Jedoch, damit ein liebhaber solcher dinge in einem kurtzen begriff erlernen möge, was für bäume und stauden der märckische boden aus der von Gott ihm verliehenen krafft freywillig herfür giebet: so wollen wir derselben erzehlung in dieses capitel einschliessen.

Abies alba sive fœmina, C. B. Weisse tanne. Abies, Matth. Lob. Tab. Picea, Dod. Die weissen tannen sind bey uns nicht gemein: die rothen aber mehr, welche hier folgends zu suchen unter dem namen, Picea major prima.

Acer montanum candidum, C. B. Ahorn. Acer major, Dod. Lob. Cam. ep. Platanus, Trag. Bringet eine geflügelte frucht, daran die beyde flügel gerad ausgebreitet stehen: das holtz ist hart, und tüchtig zu allerhand haußrath, er lässet dem cederholtz wenig bevor. Man

besetzet in Holland auch die spatzier-bahnen damit.

Acer campestre & minus, C. B. Maßholder. Acer. Trag. Lob. minor, Dod. latifolium, Clus. Seine frucht ist auch geflügelt, aber die flügel sind unterwärts gebogen in form eines wachsenden monden: das holtz dienet gleichfalls zu vielerley werckzeug.

Alnus rotundifolia glutinosa viridis, C. B. Else, erle. Alnus, Dod. Matth. Trag. Lob. Tab. vulgaris, Clus. Wird wegen seiner menge bey uns zum brennholtz gebrauchet, wie auch zu pfälen der gebäu unter wasser, weil es daselbst sehr daurhafftig und gleichsam zu stein wird. In Holland machet man hecken daraus um kohl- oder obst-gärten, und hält sie unter der schere.

Alnus nigra baccifera, C. B. Faulbaum, Trag. Alnus nigra, Lob. baccifera, Tab. Frangula, Dod. Matth. Arbor fœtida, Lon. Die inwendige rinde dieses baums hat eine purgierende krafft.

Betula, C. B. Matth. Dod. Lob. Bircke. Wenn der stamm im frühling eingebohret wird, fliesset der bekante bircken-safft heraus, welchen man wider den stein und andere zufälle alsdann zu trincken pfleget. Sie wächset hie zu lande in sandigen gründen häuffig, und wird also mit zum brennholtz gebrauchet, wiewol sie in Holland dieselben bißweilen auch zu büschen und spatzierbahnen pflantzen.

Cerasus racemosa sylvestris fructu non eduli, C. B. Wilde traubel-kirschen. Cerasus folio Ligustri, vulgo. Pseudoligustrum. Dod.

Cornus fœmina, C. B. Lob. Tab. Hartriegel, Trag. Cornus sylvestris, Lob. Matth. Clus. Die frucht ist klein gegen denen, so in gärten gezielet werden: dennoch wenn sie wol gerathen, nicht zu verachten.

Corylus sylvestris, C. B. Wilde hasel-nüsse. Corylus, Dod. sylvestris, Lob. Matth. Clus. Die frucht ist klein gegen denen, so in gärten gezielet werden: dennoch wann sie wol gerathen, nicht zu verachten.

Evonymus vulgaris granis rubentibus, C. B. Spill-baum. Evonymus, Matth. Dod. Lob. Tab. Tetragonia, Theophr. Quadratoria, Gazæ. Das holtz ist gelb, und wird wegen seiner härte zu allerhand werck gesuchet.

Fagus, C. B. Matth. Dod. Lob. Tab. Büche. Die kleine süsse früchte oder nüßlein gleichen kleinen castanien, werden buch-eckern und buchnüßlein genant, und sind eine angenehme mast der schweine, und speise der eichhörnlein. Dieser baum dienet zu spatzier-gängen, und grossen laub-hütten.

Fraxinus excelsior, C. B. Esche. Fraxinus, Matth. Dod. Lob. Tab. Dieses holtz ist weiß, ohne knoten, leicht, gerade: daher es unter andern zu spiessen und stangen genutzet wird. Der saame gleichet einer vogel-zunge, ist auf den apothecken bräuchlich unter dem namen, Lingua avis.

Ilex aculeata baccifera folio sinuato, C. B. Hülst, stechpalmen. Ilex aquifolia, Lon. Aquifolium, Matth. Lob. Tab. Agrifolium. Dod. Diß stauden-gewächs bleibet winter und sommer grün, achtet keines frostes, dienet wol zu hägen: gleichet etlicher massen dem ausländischen alchermes-baum. Der stamm ist dicke, die äste zähe, die rinde glatt und grün: die blume weiß, eines sehr guten geruchs: die frucht sind runde und rothe beeren, eines unlieblichen geschmacks, inwendig mit weissen kernen. Im märtz oder april weichet die beeren oder den saamen mit nassem sande ein in einem zober, säet ihn darnach furchen-weise: er pfleget wol ein gantzes jahr zu liegen, ehe er aufkömmet: man kan ihn auch aus schößlingen zielen. Die blätter sind insgemein stachlicht, man findet aber auch glatte: und noch ist Ilex sive Agrifolium folio maculato, eine gattung mit vergülten oder bunten blättern, welche zwar bey uns nicht wild wächset, man kan sie aber auf die gemeine wilde pfropffen.

Juniperus vulgaris fruticosa, C. B. Wacholder-staude. Juniperus, Matth. Dod. Lob. vulgaris, Clus. baccifera, Tab. Hieraus kan man hecken zielen durch einlegen.

Juniperus vulgaris arbor, C. B. Wacholderbaum. Juniperus vulgaris celsior & arborescens, Clus. major sativa, Cast. Beyde wacholder bleiben das gantze jahr grün: im may lassen sie einen gelben staub von sich fahren: nach demselben erscheinen kleine grüne beerlein, welche allererst gegen den herbst des folgenden jahrs blauschwartz und zeitig werden: und weil der baum indessen noch einmahl junge treibet, so findet man an ihm reiffe und unreiffe kramet- oder wacholderbeer zugleich).

Malus sylvestris. Wilder apffelbaum. Mala sylvestria, C. B. & Tab. Die früchte sind kleine saure holtz-äpffel, nicht groß geachtet, stopffen hefftig und ziehen starck zusammen, die jungen stämme aber dienen wol in den garten zu setzen, und gute art drauf zu pfropffen.

Mespilus apii folio sylvestris spinosa, C. B. Hagedorn. Oxyacantha, Matth. Lob. Tab. Spina appendix Plinii, Clus. Hat einen ziemlich dicken stamm, mitästen und harten stechenden dornen wol besetzt: die blüth ist weiß, doldenweiß zusammen gesetzt, eines nicht übeln geruchs, auf welche runde, doch etwas länglichte rothe, mit einer kleinen schwartzen cron besetzte beerlein erfolgen. Dienet wol einen lebendigen zaun daraus zu machen: auch wol etwas gutes darauf zu pfropffen, weil seine frucht oder beerlein, hagebutten genant, zur speise untüchtig: wiewol sie, wann sie zeitig sind, von kindern und armen leuten,

leuten, dieweil sie süßlicht, gesuchet und gegessen werden. Hieher gehöret der **weißdorn**, welcher also wegen der weissen rinde genennet wird.

Ostrya Ulmo similis fructu in umbilicis foliaceis, C. B. Hagebûche. Ostrys Theophrasti & Fagulus herbariorum, Clus. Ornus. Trag. Lon. Carpinus, Matth. Dod. Lob. Tab. Das holtz ist hart, wird daher zu schrauben, kamrädern, und dergleichen gebrauchet. Sie ist dick von laub, und dienet also zu grossem bindwerck an bordalen, pyramiden, und bogengängen.

Picea major prima, sive Abies rubra, C. B. Rothe tanne. Picea, Matth. Lob. Tab. Plinii & Abies mascula Theophrasti, Clus. Abies, Dod. Tæda Plinii, Cæsalp. Sie wird auch pechtanne genennet, weil sie voll hartz und zum pechbrennen dienlich.

Pinus sylvestris, C. B. & Matth. Fichte, kienbaum. Pinus sylvestris montana, Theoph. Tab. Pinaster, Trag. Lob. Pinus sylvestris sive Pinaster, Dod. Dieser wächset unter allen am hefftigsten bey uns, und findet man gantze wälder davon: träget kleine zapffen, in welchen längliche saam-kerne verborgen liegen. Er giebet bauholtz, brennholtz, kien, kohlen und pech in menge.

Populus nigra, C. B. Matth. Dod. Lob. Tab. Schwartzer pappel-baum, populir. Populus prima sive vulgaris, Trag. Aus seinen knospen, die er im frühling treibet, wird auf den apothecken die bekante pappel-salbe, Unguentum populneum zubereitet. Er stehet gern in morastigen gründen.

Populus alba majoribus foliis, C. B. Weisser pappelbaum. Populus alba, Matth. Dod. Lob. Tab. Populi albæ alia species, Trag. Dieses blätter sind auf dem rücken mit weisser wolle bezogen: ist sonst ungemeiner, als der schwartze.

Populus tremula, C. B. Aspe. Populus Lybica, Matth. Dod. Lob. Tab. Cercis Theophrasti sive Populus Lybica Plinii, Clus. Die blätter hangen an langen dünnen stielen, daher zittern sie stets, auch bey stillem wetter: man brauchet sie in Holland bißweilen zu besetzung der spatzier-bahnen.

Prunus sylvestris, C. B. Matth. Fuch. Dod. Lon. Lob. Tab. Schlehen. Prunus sylvestris vulgaris, Trag. Acacia Germanica. Schledorn giebet auch gute häge: die frucht wird in allerley zufällen, als eine zusammen-ziehende und stopffende artzney gebrauchet.

Pruna sylvestria præcocia, C. B. Haberschlehen. Pruni sylvestris altera species, Trag. Diese früchte sind etwas grösser, werden auch zeitiger reiff, als die vorigen.

Pyrus sylvestris, C. B. Wilde birnen, holtzbirnen. Pyraster, Gazæ. Pyra sylvestria, Tab. Die früchte sind gering, werden an einigen orten knödeln geheissen: die junge bäumlein aber dienen im garten zu pfropff-stämmen.

Quercus cum longo pediculo, C. B. Eiche, stangen-eicheln: weil die frucht auf langen stielen sitzet, bißweilen zwo oder mehr beysammen. Quercus, Trag. Matth. Tab. vulgaris, Lob. Die frucht ist länglicher und besser, als an der folgenden: die näpfflein sind klein, und daher fallen diese eicheln zeitiger aus, als die andern. Sonst ist er einer der fürnehmsten bäume in unserm lande, weil er nicht allein gutes bau- und brennholtz, sondern auch die beste schweine-mast dargiebet. Auf seinen blättern wachsen bißweilen wässerige kleine ballen, wie unreiffe galläpffel, und ander dergleichen auswurff mehr.

Quercus racemosa. Trauben-eicheln. An quercus latifolia I aut II, C. B. Diese träget ihre früchte gleichsam trauben-weise, fünff oder sechs an einem kurtzem stiel zusammen: sie sind nicht so lang, noch so gut, als die vorige. Grössere näpfflein haben sie, welche ihre früchte fest halten, und daher fallen sie später ab, wenn nemlich die stangen-mast mehrentheils verzehret. In Holland pflantzet man die eichen zuweilen an die bahnen oder grosse spatzier-gänge.

Rhamnus catharticus, C. B. Wegedorn. Rhamnus solutivus, Dod. Spina infectoria, Matth. Lob. Tab. Clus. Spina cervina vulgo, Ges. hort. Aus seinen unreiffen beerlein wird eine gelbe, aus den reiffen eine grüne farbe oder safft-grün bereitet: imgleichen ein purgierender safft auf den apothecken, Syrupus domesticus sive de Spina cervina.

Rosa sylvestris vulgaris flore odorato incarnato, C. B. Wilde rosen. Rosa sylvestris, Matth. Dod. Tab. canina odorata & sylvestris, Lob. Cynosbatos Dioscoridis, Lon. Cynorrhodos, Plinii. Die früchte nennet man wiepen, oder hambutten: werden im herbst fleißig zusammen gesucht, aufgetrucknet, und zur speise gebrauchet. Von der grossen art ist droben im IX cap. meldung geschehen.

Rubus vulgaris, sive fructu nigro, C. B. Schwartze brombeern. Rubus Matth. Dod. Lob. arvensis, Tab. Die frucht gleichet den maulbeern, und ist eines guten schmacks, etwas sauerlicht, stärcken den magen, löschen den durst, und treiben den harn: die unreiffen stopffen allerhand blutflüsse. Diß gesträuch wuchert durch die wurtzel häuffig fort: ja auch seine herab hangende gipffel, wenn sie die erde erlangen, schlagen wurtzeln, wie Plinius solches schon angemercket.

Rubus repens fructu cæsio, C. B. Blauschwartze brombeern. Rubus minor, Dod. humilis & primus, Trag. humilis Belgicus, Clus. Der vorige wächset etwas höher, dieser kreucht glat an der erden: die frucht ist zwar schwartz, aber auf blau zielend, von schmack eben so gut.

Rubus Idæus spinosus, C. B. Hindbeern. Rubus Idæus, Trag. Matth. Dod. Lob. fructu

rubro, I. B. t. 2 l. 14. Idæus vulgaris, Cluſ. *Des Framboiſes.* Dieſe haben eine ſubtile hertzſtärckende krafft bey ſich: deswegen wird daraus ein ſafft, Rob. Spiritus, wein und eßig auf allen apothecken, den krancken zum groſſen labſal, bereitet. In Holland machet man auch hecken daraus an ſchattigten orten: ja ſie laſſen ſich ſtäbeln, wie die reben in einem weinberge.

Rubus Idæus fructu albo, C.B. & I.B. Weiſſe himbeern. Rubus Idæus leucocarpos, Cam. fructu candido, Cluſ. Dieſe haben auch ſtacheln, wie die gemeine, wachſen aber ſelten wild: ſondern werden meiſtens im garten gezielet.

Rubus Idæus lævis, C. B. Rubus Idæus alter, Trag. non ſpinoſus, I.B. Rubus hircinus, Tab. Bocks-beer, Lonic. Iſt eine art himbeern, aber glat und ohne ſtacheln, welche an etlichen orten in hecken, und auf feuchten bergen wachſen; werden auch in gärten gepflantzet. Die beer ſind etwas gröſſer, als die gemeinen himbeer, ſäuerlicht, und eines guten geſchmacks.

Salix vulgaris alba arboreſcens, C. B. Gemeiner weidenbaum, an welchem die gärten und blätter weißlich. Salix Dioſcoridis, Lob. prima vel major, Dod. ex qua perticæ fiunt, Matth. Dienet ruthen und leichte ſtänglein daraus zu machen.

Salix vulgaris rubens, C. B. Röthlich weidenbaum. Salix minor, viminalis & Gallica, Dod. colore rufeſcente, Matth. primum genus, Lon. Dieſe gerten oder ruthen ſind zum anbinden am tüchtigſten, ſonderlich, wenn ſie vorher in waſſer eingeweichet werden. An den gipffeln der zweige wachſen bißweilen kleine ballen kraus und blättrig, wie eine ähre zuſammen geſetzet.

Salix vulgaris nigricans folio non ſerrato, C. B. Schwärtzlich weidenbaum. Salicis primum genus, Trag. Fuch. Salix nigra ſeu punicea, Lon. An dieſem ſind die blätter nicht gekerbet.

Salix ſativa lutea folio crenato, C. B. Gelber weidenbaum. Salix tertia, Trag. anguſtifolia ſylveſtris, Tab. Salicis alterum genus, Fuch. Dieſe blätter ſind gekerbet.

Salix folio amygdalino utrinque virente aurito, C. B. Mandel-weide. Salix ſylveſtris latifolia, Tab. Die blätter gleichen den blättern des mandelbaums, ſind auf beyden ſeiten grün und glat, bey dem ſtiel eines jeden blats ſtehen zween flügel oder öhrlein.

Salix fragilis, C. B. Bruchweide. Salix alba, Lon. ſecunda cortice candido, Trag. Dieſe hat brüchliche gerten, und iſt dahero zum anbinden gantz untüchtig.

Salix latifolia rotunda, C. B. Seylweide mit runden blättern. Salix latifolia, Cluſ. caprea rotundifolia, Tab. An ihren zweigen laufen bißweilen die blätter dichte zuſammen, und machen gleichſam eine gefüllte roſe. Die kohlen werden zum büchſen-pulver, wie auch von den mahlern zum zeichnen gebrauchet.

Salix folio ex rotunditate acuminato, C.B. Seylweyde mit länglichen blättern. Salix caprea latifolia, Tab. aquatica, Lob. ic. Sie iſt von der vorigen nur an der geſtalt der blätter unterſchieden.

Salix pumila linifolia incana, C. B. Zwerck-weide. Salix pumila anguſtifolia prior, Cluſ. Im flachen ſande ſind dieſe ſehr gemein: eine art kreucht gantz an der erde, die andere erhebt ſich etwas, aber nicht über zween oder drey fuß hoch.

Sambucus fructu in umbella nigro, C. B. Gemeiner flieder, hollunder. Sambucus, Matth. Dod. Lob. ic. Tab. vulgaris, Trag. I. B. tom. 1 l. 5. Die blumen, die beer, der baſt und faſt alle andere ſtück ſind zur artzney dienlich, wie dann das waſſer und muß die gewöhnlichſte haußmittel ſind. Er wächſet zuweilen auf alten weiden-bäumen, und wird alsdann wider die ſchwere noth hoch gehalten.

Sambucus fructu in umbella viridi, C. B. Kan zu den vorigen gezogen werden.

Sambucus humilis ſive Ebulus, C. B. Attig. Ebulus, Trag. Matth. Lob. Tab. ſive humilis Sambucus, Dod. Ebulus ſive Sambucus herbacea, I. B. Iſt eine art flieder, wächſet nicht ſo hoch als der gemeine, die krafft aber zu purgieren iſt in ihm ſtärcker.

Sambucus aquatica flore ſimplici, C. B. Waſſer-Flieder. Sambucus aquatica, Trag. Matth. Tab. Lob. ic. paluſtris, Dod. Dieſer hat nur ſchlechte blumen: von dem aber mit den kuglichen oder ſchnee-ballen, iſt ſchon droben im IX cap. gemeldet. Die rothe beer hievon werden kallinen genant, und in mangel der ebreſchen zum fang der krams-vögel gebrauchet. Einige landleute brauchen dieſen waſſer-flieder zu luſthäuſern in ihre gärten: daſelbſt machen die blätter den ſommer über guten ſchatten, und weil die kallinen den gantzen winter ſitzen bleiben, geben ſie alsdann mit ihrer röthe einen fremden zierath.

Sorbus ſylveſtris foliis domeſticæ ſimilis, C. B. Ebreſchen, quitzenbaum. Sorbus ſylveſtris, Matth. Tab. ſylveſtris alpina, Lob. aucuparia, Cluſ. Ornus, Dod. Fraxinea arbor, Trag. Dieſe frucht iſt der vogelſteller rechtes verlangen. Die bauren brauchen ſie wider den ſtein mit brandwein. Von dem Sorbo ſativa beſehet das vorhergehende IX cap.

Taxus, C. B. Matth. Dod. Lob. Cam Lon. I. B. tom. 1 l. 9. & plerisque aliis. Eibenbaum. Iſt ein hartes holtz, gut zu flitzbogen: grünet ſtets, träget rothe beer: iſt nicht ſo ſehr gifftig bey uns, wie die alten ſchreiben. In Holland legen ſie hievon abgebrochene zweige ins erdreich, und zielen

zielen gantze hecken draus: oder lassen ihn zu einem geraden baum aufwachsen, und halten ihn oben spitzig, wie eine pyramide, oder schneiden ihm eine krone.

Tilia fœmina folio majore, C. B. Lindenbaum. Tilia, Dod. fœmina, Matth. Lob. Tab. sativa, Trag. vulgaris platyphyllos, I. B. tom. 1 l. 8. Das holtz wird von den tischern sehr gesuchet, die blüth von den apotheckern. Sein schatten ist im sommer gantz angenehm, und seine grüne. Er vergrössert sich so sehr, daß man gantze lust-gemächer drauf bauen kan.

Tilia fœmina folio minore, C B. Steinlinde. Tilia sylvestris, Trag. minor. Gesh or. Sie ist kleiner, als die vorige, auch das laub an farben dunckler. Man kan linden aus saamen zielen, aber es gehet langsam her: derowegen geschiehet es aus den wurtzel-schossen der alten bäume insgemein, und befleißiget man sich heutiges tages sehr, grosse alleen daraus zu pflantzen.

Ulmus campestris, C. B. Rüster. Ulmus, Trag. Matth. Dod. Lob. Clus. I. B. tom. 1 l. 1. prima, Tab. Sie ist ebenmäßig bequem, spatzier-gänge und laub-hütten, portale und pyramiden daraus zu formiren. Sie träget blättrigen saamen, welcher den hünern eine angenehme speise ist: wenn sie aber dessen zu viel geniessen, werden sie so fett, daß sie zuweilen gar davon sterben.

## Das XII cap.

# Baum-künste.

GLeichwie bey dem blumenwerck, also auch in der baum-gärtnerey erzehlet man, und beschreibet vielerley kunst-stücklein, die doch gröstentheils mit der erfahrung nicht überein stimmen: theils auch den gründen der vernunfft fast zuwider lauffen. Derohalben wollen wir uns mit wiederholung der gantzen menge nicht aufhalten, sondern nur etliche wenige allhier anzeigen, welche ein jeder aus eigener erfahrung verbessern, oder auch vermehren kan. Conferatur hoc loco præ cæteris Antonii Mizaldi Hortus Medicus, & Francisci Baconis Verulamii Histor. Natural. Centuria V. atque VI.

### I. Das obst an farben ändern.

Es träget sich bißweilen zu, daß ein apffelbaum schlechte und an farben unansehnliche früchte bringet, welche man gern verbessert sehe. Hiezu wird von vielen gerühmet das annoch warme blut von einem frisch-geschlachteten ochsen, wenn man um die wurtzeln des baums aufgräbet, und es hinein geust. Hierdurch wird nicht allein das erdreich getüncher, sondern die äpffel sollen auch durch den aufsteigenden safft einige röthe empfangen. Andre rathen, man soll die geschnittene encken bey dem aufsetzen in frisch hechtblut tuncken, oder rothe rosen-stauden neben dem stamm pflantzen: oder äpffel- und birn-encken auf maulbeer-stämme pfropffen, so sollen rothe früchte folgen. Also auch, pfropffet ein apffel-reiß schöner art unten auf ein junges bäumlein: wenn es bekommt, so pfropffet das folgende jahr wieder oben auf das reiß, und das dritte jahr wieder auf dasselbige: so soll der baum an farben schön gemengete äpffel tragen.

### II. Kleine früchte vergrössern.

Unter den äpffeln verdienen die borstorffer und unter den birnen die muscateller grosses lob: jedoch sind sie gegen andere zu rechnen klein. Derhalben sie zu vergrössern, bricht man von ihnen gute encken, und setzet solche auf grössere art äpffel- und birnen-stämme. Wie aber durch die pfropffung gleich in gleich die früchte zu verbessern und zu vergrössern sind, davon ist droben im IV cap. N. 8 allbereit unterricht ertheilet.

Es stehet auch zu versuchen, was P. Lauremberg l. 1 c. 17 von vergrösserung anderer früchte anziehet, folgender massen. Nehmet vier mandeln, oder pfirsichen, leget sie in einen topff mit behörlicher erde, also daß die spitzen zusammen gefüget sind: darnach kehret den topff um, bohret ein loch darein, und vergrabet ihn ins erdreich. Wenn sie auswachsen, schlipffen die jungen schößlein alle zu dem loche heraus, und wachsen zusammen in einen stamm, welcher nachgehends zwey oder dreymahl grössere früchte tragen soll, als insgemein geschiehet.

### III. Vielerley obst auf einem baum.

Diese kunst gründet sich auf den bericht, welchen wir von verwandschafft der stämme und encken allbereit droben im IV cap. N. 8 gethan: daraus dann auch zugleich erhellet, wie weit man mit sothanem mancherley pfropffen gehen kan, damit man nicht gantz wiederwärtige dinge auf einem stamme zu vereinigen sich vergeblich unterstehe, sondern der natur möglichst nachfolge. Ausser dem ist nichts taugliches noch beständiges zu hoffen, wie schon aus dem exempel, welches Plinius l. 17 Hist. Natur. c. 16 anzeucht, zu erlernen. Wir haben, saget er von sich selbst, einen gepfropfften baum nahe bey Tivoli, juxta Tiburtes Tullias gesehen, welcher allerley art früchte trug: auf einem aste waren nüsse, auf einem andern beer, anderswo weinreben, feigen, birnen, granaten, und etlicher arten äpffel: aber dieser baum ist bald vergangen.

### IV. Weintrauben auf einem kirschbaum.

Pflantzet einen kirschbaum neben einen weinstock: wenn er gefasset und zu grünen anfänget, so bohret durch den stamm ein loch, ziehet eine rebe vom weinstock ohne verletzung der augen hindurch, also daß sie wol einschliesse, und verstreichts mit baumwachs: so verwächset die rebe in dem kirschbaum. Folgendes jahr schneidet sie von dem weinstock ab, von welchem sie bißher annoch die nahrung gutes theils gesogen, und setzet den

kirschbaum

kirschbaum mit einem neuen zweige gezieret, wohin ihr wollet. P. Lauremberg im 13 cap. seines I buchs vom gartenbau bezeuget, daß diese art bey ihren gärtnern sehr bräuchlich sey. Marcellus Malpigius *Epist. II de Pulmon.* ad J. A. Borellum Professorem Pisanum nuper celeberrimum: *Ipse*, inquit, *fidem veritati astruis, dum Romæ miratus es è Massilici Mali trunco Vitem, & Jasminum prodiisse.* Et quæ sequuntur ibidem considerationes philosophicæ, argumentum hoc admodum illustrant.

## V. Pfropffen auf einem kohl-strunck.

Dieser mißgeburt thut Lauremberg *lib. I Horticult. cap. XXIV* meldung, mit folgenden worten: Vidi Brassicæ quoque Cumanæ insitum pomi surculum. Enata arbor mala tulit, sapore brassicam referentia: inde nomen eis inditum kohl-äpffel. Fieri autem debet hujusmodi insertio non in caule brassicæ, sed mox supra radicem, vel etiam intra terram: custodita tamen bene & munita sectione, ne terra incidat in fissuram. Ich habe auch, saget er, gesehen ein apffelreiß auf einem braunen kohlstrunck gepfropffet. Nachdem selbiger baum erwachsen, hat er äpffel nach kohl schmeckend getragen: deswegen man sie kohl-äpffel genennet. Es muß aber sothane pfropffung nicht oben in den kohlstrunck, sondern zunechst an der wurtzel, oder gar in der erden geschehen: jedoch also, daß der schnitt wohl verwahret werde, damit nichts von der erden in den spalt falle.

Bey angeführter seltzamer pfropff-art, welche einige andere liebhaber der gärtnerey auch wollen gesehen haben, ist vermuthlich, daß der kohlstrunck den encken nur den ersten wachsthum gebe, selbst aber darnach verwese: und daß indessen das unterste theil der encke im erdreich, aus ihm selbst, eigene wurtzeln treibe.

## VI. Die rosen an farben verändern.

Wenn weisse rosen auf hülst, welches ist Ilex aculeata baccifera, C. B. gepfropffet werden, so sollen daraus grüne rosen wachsen. Die erfindung aber, fünfferley rosen auf einen stock zu zielen, wird von Herrn Dümler im 18 cap. des II theils seines baum- und obst-gartens also gelehret. Im frühling wenn die rosen-stöcke anfahen zu drucken und augen zu treiben, so bohret mit einer ahl unter dem auge eines weissen rosenstocks ein loch unterwerts biß auf das marck, lasset mit einer schreibfeder ein wenig brasilgen-farbe hinein fliessen: unter einem andern auge bohret gleichfalls ein löchlein, und flösset gelbe farbe hinein: fahret so fort mit einem dritten und vierdten, und lasset grüne oder blaue farbe hinein. Also bringet der rosenstock zwar seine weisse rosen von natur: die unter-bohrten augen aber sollen rosen bringen nach art der vielerley eingeflösten farben. Eine mehrere gewißheit aber ist zu hoffen, wenn man durch das oculiren vier oder mehr arten rosen auff einen stock bringet.

Sonsten, gleichwie droben im II buch von den tulipen gemeldet worden, also kan man auch eine rothe rose durch den rauch von angezündetem schweffel blaß machen: und wenn man die helffte derselben im bereuchern verhüllet, so wird sie halb roth und halb weiß, welches desto seltzamer.

## VII. Kleine rosen vergrössern.

Die mosch- oder damascener-rosen behalten am geruch den preiß vor allen andern: sind aber hergegen fast die kleinsten. Jo. Bapt. Ferrarius l. 4 Flor. c. 8. befiehlet sie auf einen grossen weissen oder purpur-farbenen rosen-stock zu pfropffen, so bringen sie grössere blumen.

## VIII. Rosen auffer der zeit.

Es ist kein zweiffel, daß man die zeit der rosenblüth verrücken könne, sintemahl bekant, wann rosenstöcke etwas spät im april versetzet werden, daß sie alsdann auf den herbst zu blühen anfangen. Auch fast alle gemeine rosen-stöcke, wann der herbst mit gutem wetter lang anhält, fangen zu zeiten an noch einmal zu blühen, wiewohl nicht so häuffig, als im frühjahr. Die monat-rosen, welche zugleich in und auffer der zeit blühen, sind droben im VIII cap. allbereit angeführet worden. Jtztgemeldter Ferrarius schreibet *lib. III Floræ c. 18* von seiner Rosa Italica omnium mensium auf solche art: Sie grünet zwar stets, aber sie ergeust sich sonderlich zweymal des jahrs zur blüth. Als anfänglich im frühling treibet sie zugleich auf einmahl viel knospen, welche nicht einzeln, sondern dolden-weise je drey oder mehr beysammen sitzen: solche ausgetriebene knospen aber schliessen sich nicht zugleich, sondern alle nach gerade auf, und wenn man die erst keimende wegbricht, so wachsen immer einige spätlinge nach, welche also den gantzen sommer über sich öffnen und blühen. Darnach treibet sie im herbst zum andernmahl knospen, welche den winter über auf blühen, biß wieder zu dem frühling. Er befielet auch dabey, daß man die junge stöcke im october der erden gleich hinweg schneiden soll, damit sie aus dem harten treiben: im mertz aber nur bis zween oder drey zoll über dem erdreich: die erstarckten stöcke hätten dieses abschneidens nicht so nöthig, sondern blüheten wol ohne schnitt.

Der welsche Graff Octavius Brembatus *lib. I Protei Legati* pflantzet alle monate das gantze jahr durch einige stöcke auf unterschiedene gefässe, wie dergleichen droben im andern buch von der wartung der anemonen auch gemeldet worden: alsdann entziehet er ihnen erstlich die feuchte der nahrung, darnach begeust er sie starck, daß sie antreiben, und durch solchen monatlichen wechsel bereitet er sich ein stets-blühendes rosen-gärtlein. Augustinus Mandirola lib. II cap. 1 stellet seine weise mit folgenden worten für: damit die monat-

monat-rosen desto glücklicher im blühen fort kommen, so werden von denselben alle ruthen im monat november fast der erden gleich hinweg geschnitten, welche dann den winter über stärcker herfür schossen, und desto grössere anzahl blumen bringen. Im mertz drey tage für dem vollen mond, beschneidet man sie von neuen, und lässet ihnen nur ein auge oder zwey an einem ast, und wann das geschehen, wird die erde rings um den stock weggenommen, die alte beyseit und frische herum geschüttet, welche fett und linde sey, auch zu gebührender zeit begossen werden soll. Wem es auch beliebet, der kan zu anfang, ehe die knöpffe sich öffnen, selbige abbrechen: so werden sich alsdann im sommer andere nochmahl in menge sehen lassen, und einen andern frühling machen.

Dieser dreyen welschen scribenten worte haben wir allhier anzuführen, gut befunden: aber der teutsche Jac. Wolffgang Dümler kommet unserm climat näher, indem er im 18 cap. des II buchs vom baumgarten, seiner monat-rosen also abwartet: Wann andere rosen knopffen, soll man ihnen, saget er, ihre knöpfflein abbrechen, und sie also an der ersten blüth verhindern. Darnach im junio und augusto stellet man die gefäß mit den monatrosen an ein sonniges ort, und lässet sie daselbst ohn begiessen stehen, wenn sie gleich anfangen zu welcken, und etliche blätter zu verlieren. Alsdann gegen den vollmond beschneidet man sie etwas, und setzet sie in ein ander und weiteres geschirr, jedoch also, daß die mutter-erde am stock bleibe: schüttet auch gute frische erde hinzu, begiesset sie starck, und haltet sie vollends wohl feucht, so fangen sie an zu treiben, und bringen auf den herbst ihre rosen.

## IX. Häge legen.

Dieses ist eine der gewissesten und nützlichsten künste bey der baumgärtnerey, und also wol werth, daß sie hie beygefüget werde. Zwar es ist droben im 2 cap. des I buchs allbereit angezeiget worden, daß man einen garten nicht allein mit einer maur, oder höltzern zaun umfassen könte, sondern auch wol mit einem, der aus lebendigem strauchwerck, welches daselbst zugleich nahmkundig gemacht, verfertiget wäre: die art und weise aber dergleichen zaun, heck, oder wildes gehäge zu legen, ist biß zum beschluß dieses vierdten buchs versparet worden. Das gantze werck aber kurtz zu fassen, so sind drey wege vorhanden: der erste gehet durch den saamen, der andere durch die wurtzel, der dritte durch schnittlinge.

I. Die hägung durch den saamen erfodert zwar etwas länger zeit, aber auch weniger kosten, und geschiehet also. Samlet im herbst eine menge von den früchten des hagedorns, der hagebutten und der schleben, jedes besonders oder durch einander, nachdem ihr eine häge begehret: den winter lasset sie im keller im sande oder erden aufkeimen, damit sie zur aussaat im frühling desto bequemer seyn mögen. Oder streuet sie auf den boden dünn von einander zum austrucknen: darnach im frühling, wenn die fröste nun gantz vorbey, so schüttet diese saamen in ein kuffen, giesset matt oder laulich wasser drauff, und werffet sechs oder sieben stück kühkoth mit hinein: lasset es eine wochen lang stehen, rühret es aber täglich mit einem breiten holtze durch einander, damit die saamen keimen. Wo man äpffel- und birnen-most presset, da gehen viel kernen ab, welche man hiezu aufheben, und nach belieben mit unter die gedachte saamen mischen kan. Alsdann im vollen licht grabet an dem ort, da ihr eure häge legen wollet, ein gräblein etwa fusses breit und einen halben fuß tieff: schüttet darnach gute erde in das gräblein drey zoll hoch, säet die eingequellte saamen darauf hart an einander, streuet einen zoll hoch kurtze mist-erde drüber, begiesset es in mangel regens ein paar tage, und lasset es wachsen: so hat man in drey oder vier jahren eine wilde häge.

II. Durch die wurtzel verrichtet man die hägung im october ebenmäßig im vollen mond, also daß man ein gräblein zurichtet fuß tief und fuß weit: in dasselbe nun setzet junge hagedornen oder dergleichen gesträuch, das fingers dick sey, und mit samt seinen wurtzeln ausgehoben worden: verhauet aber sothane junge hagedornen an den gipfeln, daß sie nur einen fuß lang bleiben, und setzet sie nicht mehr als einen halben fuß weit von einander, damit die häge desto dichter werde: auch nicht tieffer, als sie zuvor gestanden. Im zuschütten bringet die beste erde an die wurtzeln, füllet aber das gräblein nicht gantz biß oben an zu, sondern lasset es zween oder drey zoll offen, damit der regen und andere feuchtigkeit desto besser zur wurtzel ziehe. Lasset es also wachsen biß ins dritte jahr, alsdann hefftet es creutzweise durch einander wie ein jägergarn: nachdem aber diese häge gantz verwachsen, so fanget sie an nach der schnur mit der garten-schere zu schneiden, und zwar des jahrs dreymahl, nemlich im januario, julio und october, fürnemlich um den vollmond. Zur wartung der wachsenden häge gehöret auch, daß man kein graß daneben auffkommen lasse, sondern das erdreich so offt es nöthig, neben den wurtzeln auffhacke: solte aber dennoch der wachsthum nicht wohl fort schiessen, so muß man auff des bodens beschaffenheit achtung geben. Also im fall etwa die erde gar zu mager, so traget einen halben fuß hoch mist zu der häge im october, und hacket ihn unter, damit den herbst und den winter über die fettigkeit zur wurtzel fliesse. Ist aber die erde zu naß, so machet ein gräblein neben der häge ohngefehr eines fusses tieff, um dadurch das wasser abzuziehen. Ist sie zu trucken, so führet ein wässerlein hinzu, wo möglich: oder bey regen-wetter leget zu der häge langen pferde-mist, ein paar fuß breit: sintemal

unter demselben die wurtzeln sich wol wieder erquicken, indem er nicht allein die feuchte lange aufhält, sondern auch die hitze der sonnen abwendet.

III. Die hägung durch schnittlinge, welche man an einigen orten zemel heisset, beschiehet folgender gestalt. Im frühling machet einen graben zween fuß tieff, und einen weit: schüttet ihn halb voll mist, und drüber von der nehesten besten erde so viel, biß er gantz voll sey. Folgenden sommer über hacket diesen mist und erde dreymal durch einander, damit durch die fäulniß hieraus ein guter grund werde. Im october schlaget sothanen erfaulten grund aus dem graben, hauet schnittlinge von hagedorn oder dergleichen eines jahrs alt und einer ellen lang, spaltet das dicke ende mit einem schnitt, und leget es in den graben so tieff, daß der gipffel nur drey zoll aus der erden herfür rahe: sintemahl die schnittlinge, wenn sie nicht sehr tieff stehen, keine wurtzeln schlagen können. Man leget aber die schnittlinge nur einen halben fuß weit von einander, schüttet alsdann den ausgeschlagenen grund wieder drüber, und bedecket die ausrahende gipffel mit moß gegen den winter: gegen ostern aber räumet man ihn wieder weg. Im auffwachsen wartet ihrer mit schneiden, binden, aufhacken eben so ab, wie jtzund bey der wurtzel-hägung gemeldet worden. Fast auf dergleichen art kan man im october häge von quitten und rosen-zemel legen: gleichfalls von den zähen gelben weiden, aber dieses soll im martio geschehen.

# Das V buch.

# Der wein-garte.

## Das I cap.

## Anlegung eines wein-gartens.

WAs die augen weidet, was den hunger stillet, so wol durch küchen als baumfrüchte, solches ist in den nehesten büchern abgehandelt worden: nunmehr schreiten wir auch zu dem, was den durst stillen kan. Und ob zwar das gemeinste getränck bey uns gersten- und weitzen-bier ist: so haben wir doch dem allmächtigen Gott auch dafür zu dancken, daß er diese märckische länder nicht gar sonder weinbau gelassen, sondern ihnen etwas nach dem maaß seiner gnaden mitgetheilet hat. Lasset uns derowegen auch dieses stück nicht übergehen, sondern zu mehrer vollkommenheit dieses wercks dasselbe in vorstehenden fünfften buche abhandeln. Alldieweil aber, ehe man zu dem weinbau selbst schreitet, einige dinge von anlegung und beschaffenheit der weingärten insgemein zu wissen nöthig: als wollen wir sothane in nachfolgenden fünff puncten abhandeln.

### I. Mancherley pflantzung der wein-reben in Europa.

Vitis alia est prostrata, alia assurgens. Assurgit autem vel sua sponte, & dicitur Erecta: vel opera hominum, & quidem vel ad arbores, Arbustiva: vel ad Juga, Jugata: vel ad Pergulas, Pergulana, vel ad palos Pedata. Diese eintheilung wollen wir stückweise erklären, und nachmahls in einer figur deutlich fürstellen.

I. Vitis prostrata, lager-reben. Diese so bald sie unten an ihrem stocke auslauffen, kriechen fort und strecken sich glat an der erden, dürffen keiner stäbel, tragen zwar den besten wein, aber nicht so viel als die gestäbelten: sind gemein in Languedoc, um Angiers, Rochelle, wie auch in Asien hin und wieder. Und ob man zwar diese liegende reben auch zu stäbeln gewehnen kan, so wird es doch an denen orten zuweilen aus mangel holtzes, zuweilen wegen langer gewohnheit unterlassen. Von diesen lager-reben sind die worte C. Plinii *l. 14 Histor. Natur. c. 1* zu verstehen: Excrescere ultra suos pollices prohibitæ, semperque pastinatis similes, herbarum modo vagantur per arva, ac succum terræ passim uvis bibunt, quæ ob id magnitudinem infantium puerorum in interiore Africæ parte exuperant.

II. Vitis erecta, gerade weinstöcke. Diese wachsen gerade auf von sich selbst, wie die bäumlein: der stamm ist hart, oben an demselben lauffen die reben aus, und wickeln sich alsofort in einander, zu mehrer befestigung. Diese art findet man in Gasconien, im königreich Candia des malvasiers vaterlande, wie auch in den nechst gelegenen inseln Corfu, Zanten, und etlichen orten des Griechenlandes. Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento, saget Plinius an bemeldtem orte, artus suos in se colligens & brevitate crassitudinem pascens. Hieher könten gebracht werden die weinstöcke um Mompelier, welche man so kurtz hält, daß sie kaum mehr als ellen lang sind: sie brauchen keine stäbeln, schneiden jährlich fast alle zweige weg, und lassen nur kleine schößlinge übrig: ex observatione Philippi Jacobi Sachs *lib. 1 Ampelograph. c. 5.*

III. Vitis arbustiva, baum-reben, welche an bequeme bäume gesetzet, die stämme umfassen, hinauf steigen, sich um die zweige wickeln, ihre reben auch ausser den zweigen herfür strecken, also daß sie ferner an die nähesten bäume mit oder ohn stangen, geleitet werden können. Diese pflantzung ist im narbonensischen theil von Franckreich, aber in Welschland fast durchgehends bräuchlich:

da siehet

da siehet man etliche meil weges die äcker mit weitzen besäet, und reihen-weise mit öl-bäumen, auch wol eines theils mit rüstern, pappeln oder weiden nach der schnur besetzet, an denselben steigen die weinreben hinauff, lauffen von einem baum zum andern, also daß zwischen beyden die schönste trauben herab hangen, und der grundherr von einem acker zugleich weitzen, wein, öl und holtz geniessen kan. Adam Olearius hat dergleichen baum-reben am caspischen meer, wie auch in Astara einer landschafft von Hyrcanien, wahrgenommen, wie er zeiget in seiner persianischen reise *Part. II p. 279 & Part. III p. 476.* De arbustandi ratione egregie etiam disserit Petrus Bellonius *De negl. stirp. cult. Problem. XVIII.*

IV. Vitis jugata, joch-reben. Das wort Jugum hat bey den alten römischen scribenten vielerley deutung: hier aber wird es genommen für ein hältniß oder gestelle die weinreben aufzuführen in agris nondum arbustatis, auf denjenigen äckern, welche mit lebendigen bäumen noch nicht besetzet sind. Man stecket je zwo und zwo stangen kreutzweiß über einander in die erde, bindet sie im kreutz zusammen, und strecket oben her eine dritte stange von einem joch zum andern: fähret also fort, biß der acker besetzet, pflantzet unter die kreutze weinstöcke, und breitet ihre reben an diesen jochen beyderseits hinaus, damit sie die quer-stangen entlang lauffen. Diese pflantzung ist vorzeiten gleichfalls in Italien, wie aus Varronis 8 cap. lib. I. De re rustica erscheinet, sehr bräuchlich gewesen; wird auch noch heutiges tags daselbst, aber doch nur im nothfall und in mangel lebendiger bäume, gebrauchet: sintemal die stangen in der erde leicht verfaulen, und also mit schaden öffters erneuert werden müssen.

V. Vitis pergulana, wein-lauben. Das wort Pergula bedeutet eine allee oder gang, er sey offen oder bedecket: und hieraus entstehen zwo arten der wein-lauben. Die erste, wenn man weinstöcke an eine wand des wohnhauses, oder an ein gelender des gartens pflantzet, und die reben daran hoch hinauff führet: kan Pergula cantheriata, eine offene weinlaube genennet werden. Die andre art, Pergula compluviata, eine bedeckte weinlaube entstehet, wenn aus latten-werck oben mit bogen geschlossene gänge verfertiget, und mit weinholtz allerseits beleget werden.

VI. Vitis pedata, gestäbelte wein-reben. Stäbel sind höltzerne pfähle, welche zu den weinstöcken gestochen, und ihre reben daran gebunden werden, damit dadurch die trauben von dem erdreich erhöhet, vor fäulniß bewahret, und der sonnen zu stärckerer kochung entgegen gestellet werden mögen. Und ob zwar hiezu vielerley holtz gebrauchet werden könte, ja auch wol starck rohr, wie im Arpinat: so dienen doch am besten die höltzer, welche sich gern spalten lassen: wie denn bey uns das fichtenholtz bequem dazu angewendet wird.

## II. Welche pflantzung bey uns bräuchlich.

Betreffend die erste von oberzehlten sechs pflantzungen, nemlich die lager-reben, selbige würden in unserm und vielleicht im gantzen Teutschland nicht statt finden: denn es bezeuget die erfahrung, wenn man unsere reben an der erden liegen lässet, und nicht jährlich aufstäbelt, daß sie anfangen herbe trauben zu tragen, und in wenig jahren zu verwildern. Die andre art der geraden weinstöcke ist gleichfalls, meines wissens, in Teutschland nicht befindlich. Nach der dritten art könten wir zwar unsere flache äcker ebenmäßig mit weiden, rüstern, pappeln, wie auch einigen obst-bäumen ohne verhinderung durchpflantzen, und weinstöcke daran bringen: es ist aber zu besorgen, daß, (anderer ungelegenheiten zu geschweigen) die kurtzen sommer die trauben in sothaner niedrigung unreif lassen würden: sintemal der märckische weinbau zuförderst in der höhe bestehet. Und eben diese meinung hat es auch mit den joch-reben. Was aber die fünffte und sechste pflantzung anlanget, die sind bey uns land-üblich, und werden mit nutzen beybehalten: wie wir davon an häusern, in-gärten, und auf bergen gnugsame proben sehen.

## III. Beschaffenheit des bodens, und dessen verbesserung.

Nicht aller grund ist zum weinbau tauglich: insonderheit müssen vermieden werden diese viererley. Ein all zu nasser, und all zu harter leimgrund, sintemal in beyden wollen die reben nicht wol fort, und erfrieren leicht: ferner ein boden mit all zu viel und groben steinen, als welche an beschickung der rebe sehr verhinderlich, und im gegentheil ein boden gantz ohne steine und grieß, welcher den reben gleichfalls nicht dienlich. Ist aber sothaner grund nicht zu vermeiden, so muß man auf seine verbesserung bedacht seyn, also. Die übrige nässe führet durch graben ab, den harten leimgrund vermischet mit sand, die grossen steine lasset samlen und abtragen, den gäntzlichen mangel aber der steine versetzet mit grieß.

Hieraus erhellet nun, daß zum wein-bau ein gelindes erdreich, welches mehr trucken als feucht, mehr sandig als leimig, und mit etwas kleinen steinen vermischet, das beste sey. Die höhe und niedrigung betreffend, so zeuget die erfahrung, ob schon die in der ebene gepflantzte reben zuweilen ja so viel oder mehr abtragen, daß dennoch der wein auf hügeln und bergen gewachsen besser und beständiger sey.

## IV. Sonne, lufft, und gelegenheit.

Ist etwas, das die zeitigung der trauben befodert, so ists die hitze der sonnen: daher sehen wir, daß in heissen ländern die vollkommenste und süsseste, in mittelmäßigen geringere, in kalten die schlechteste und sauerste oder gar keine weine fallen.

Dessen giebet Italien einen gnugsamen beweiß, wenn man es gegen Teutschland, und dieses wiederum gegen die nordische Königreiche, Dennemarck, Schweden und Norwegen vergleichet. Was dann insonderheit die unter dem 53 grad der erhöhung nach mitternacht gelegen antrifft, ob schon das land mit zum weinbau tüchtigen bergen oder vielmehr hügeln hin und wieder besetzet, so kan doch die pflantzung der reben nicht auf allen seiten derselben nutzbarlich fürgenommen werden: sondern man muß nothwendig die mittags-seite erwehlen: nebst derselben ist die ost-seite die beste, und nach selbiger die west-seite: nach Norden ist nichts fruchtbarlichs zu hoffen. Lieget also der weinberg am besten, der gegen mittag siehet, auch etwas mehr nach morgen als abendwerts sich wendet: weil solchergestalt die sonne ihre wirckung am besten darauff verrichten, und auch die kalte nordlufft, welche der berg auf den rücken hat, den reben weniger schaden kan.

Uber dem, wofern es die gelegenheit des orts zulässet, so pflantzet man nicht gern weinberge sehr nahe an tannen oder fichten-wälder: sintemal sothane nicht allein die lufft zum grossen nachtheil der reben rauh und wild machen, sondern sie geben auch den vögeln und einigen wilde auffenthalt, durch welche im herbst den reiffen trauben nicht geringer schade zugefüget wird. Auch nicht nahe an moraſten, als welche nebel verursachen, so der blüth sehr nachtheilig, daß dahero die trauben dünn werden, und im pressen wenig safft geben. Auch soll man nicht gern wiesen-stücken zwischen den weinbergen halten, vielweniger graß zwischen den reben aufwachsen lassen: sintemahl nach etlicher meinung dadurch der reiff angezogen, und zum schaden derselben gemehret werde. Auch nicht an hohen wasser-bächen, welche von starcken regen sehr zu wachsen pflegen, und nachmals mit grossem verderb der reben sich ergiessen: jedoch wenn man selbige durch graben und furchen wol fasset und ableitet, können sie alsdann wenig schaden thun.

## Das II cap.

# Mancherley gattungen der weine, und weinreben.

### I. Die berühmsten weine in Europa.

WJewohl diese erzehlung zu unserm zweck des weinbaus unnöthig scheinet, bevorab, weil wir eine weitläufftige erzehlung fast aller europäischen weine unserm Diætetico oder tisch-buch *lib. 6 c. 5* allbereit einverleibet haben: so wird sie doch dienen denjenigen, welche eine kurtze wissenschafft der örter in Europa, da die bey uns berühmtesten weine gefallen, erlangen wollen. Man kan aber die gantze sache füglich in fünff titel abtheilen.

### In Italien wächset:

Vinum Malvaticum. malvasier, nemlich auff der insel Creta oder Candia, die zu Griechenland gehöret und anjetzo leider der türckischen herrschafft unterworffen ist. Der zu uns gebracht wird, ist Vinum passum, aus von der sonnen-hitze halb verwelckten oder eingeschrumpfften trauben gepresset.

Lachryma, wächset an der wurtzel des bergs Vesuvii, welcher wegen seiner vielfältigen feuersbrunsten bekant. Dieser wein ist röthlich, von geruch sehr anmuthig, erfreuet das hertz, und schadet weder dem haupt, noch dem magen. Heisset auch wol Virgineum, weil er von sich selbst, und ehe er noch getreten wird, aus den reiffen trauben thränen-weise rinnet.

Muscatellum Falsicorum, *Vin de Montefiascon*, wächset bey der stadt Montefiascon am berge Alcino nella campagna di Roma, davon das sprüchwort entstanden: Propter Est Est Est, Dominus meus mortuus est.

Albanum, wächset bey der stadt Alba, gleichfalls in dem römischen gebiet gelegen, und wird in Rom heutiges tags fast am meisten getruncken.

Marzeminum, wächset um Vincenz und Padua, ist nicht allein lieblich von schmack, sondern auch gesund: der beste ist an farben dunckel oder blutroth, dauret nicht viel über ein jahr.

Vibacum, Reibolicum, reinfall, wächset bey Capo d' Istria auf dem felsichten hügel Prosec, daher nennet man ihn auch prosecker reinfall.

Rosacium, Rosacer, wächset bey der stadt Aquileja in Friaul.

Rhæticum, Veltliner, wächset in der Grafschafft Valle Telina oder Veltlin, den Grisonen oder Graubündnern zuständig.

Vernacium, Vernatzer, wächset auf dem sehr hohen und felsichten berge Vernacia im Genuesischen: wiewol eine andre stadt in Umbria sive Ducatu Spoletano eben den namen hat.

### In Hispanien und Portugal:

Vinum Illicitanum, Alicant-wein, wächset um Alicante einer stadt im Königreich Valentia: ist wie fast alle spanische weine starck, süß von geschmack, von farben aber schwartz.

Petri Simonis, *Peresimenez*, Petersimens, wächset bey der stadt Guadalcazar, aus teutschen reben, welcher dieser Peter Simons-sohn schon für zweyhundert jahren dahin gebracht, und gepflantzet hat. Wird bey uns insonderheit spanisch wein genant, ist lieblich von schmack, goldgelb von farben.

Bastardum, Bastart ist ein halber Petersimens, und übertrifft alle andere weine an der schwere.

Secco, Seck, ist stärcker und barscher, als Petersimens: hat seinen namen von den säcken und schläuchen, darin er in Spanien verführet wird.

Lusitanicum,

Lusitanicum, Portugeser, blanck und roth: fürnehmlich der Portische und der Algarbische.

Vinum Allogicum, *Vin d'Allogo*. Ist eine sonderbare fürtrefliche art Portugeser-wein, dunckel-roth, lieblich, nicht gar zu starck, fast auf Marzimin-art. Jedoch ist dieser nicht ein einfacher, sondern aus einigen der besten blancken und rothen sorten zusammen gesetzter wein.

Balearicum, Canarien-wein, aus den Canarischen insuln: unter welchen der canarien-seck den vorzug hat, den spanischen seck an lieblichkeit weit übertreffende.

## In Franckreich:

Vinum Belnense, in der landschafft Beaune im Burgundischen, wie dann die Burgundischen weine durgehends hoch gehalten werden.

Vin d'Hay, wächset in Champagne, ist bleich-roth oder schiel von farben.

Muscat de Frontignac, in Languedoc bey der stadt Frontignac, aus muscateller-trauben. Es wächset auch ein muscat-wein auf der insul Candia, und zu Montefiascon.

Vin de Ruelle, wächset um Paris, beydes blanck und roth: wird daselbst viel getruncken, meist mit wasser getempert.

Vin de Bourdeaux, Burdoser-weine, werden in menge nach Holland geschiffet, beydes blanck und roth.

Vin de Grave, weil er auf einem sandigen boden wächset, und zwar nicht weit von Bourdeaux: auch sind sonst noch berühmet Vin d'Anjou, de Larmont, de la Bastide, de Maine, de S. Martin a Grenoble, und andre mehr.

## In Ungarn:

Vinum Toccanense, Tockáyer, wächset bey der stadt Tockay in ober-Ungarn.

Oedenburgense, Oedenburger, in nieder-Ungarn.

Vina Aurimontana, die Goldberger.

Vina S. Georgii, die S. Georger: wie auch die Neusiedler.

## In Teutschland:

Jul. Cæsar *lib. 4 de Bell. Gall. c. 1* bezeuget, daß den alten Teutschen der weinbau unbekant gewesen: nunmehr aber ist es sehr verändert.

Vinum Rhenense, decus est & gloria mensæ, Reinisch wein: sonderlich die Hocheymer, Rinckauer, Wormsgauer, Bacheracher, Gensfüsser, Hambacher, Oeudesheimer, Elsasser, Reichenweyrische.

Neccarium, Neckerwein, sonderlich die Heydelberger und Würtenberger: dahin auch die Heylbrunner und Eßlinger gehören.

Mosellanum, Moseler weine, die nemlich an der Mosel wachsen: unter welchen der ober-Moseler weit besser, als die unter-Moseler.

Franconium, Francken-wein, sonderlich die Klingenberger am Mäyn, und die Würtzburger am Stein: wie auch die Kitzinger, und Ranßacker.

Tirolense, Tiroler, sonderlich die Etsch-weine ad Athesin fluvium, und die Traminer, welche von dem dorffe Tramin an der Etsch ihren namen bekommen. Dahin gehören auch die **Stummen** oder Gestumte weine, welche man zu Neumarck im Tyrolischen vier meilen jenseit Bolzano bereitet, und von da in lägeln mit saum-rossen heraus nach Augspurg und Leipzig, unter dem namen **Jtälianische weine**, verführet. Die kunst bestehet darin, daß die einwohner daselbst ein faß alten wein nehmen, den dritten theil ab, und so viel frischen wein oder most wieder drauf ziehen: wenn dieses zusammen vergoren, so giebet es einen süssen wein, welcher aber nicht länger, als biß nechstfolgende ostern dauret: hernach wird er sauer, und zu eßig.

Austriacum, Oesterreichisch wein, sonderlich vom kloster Neuburg.

Moravicum, Bohemicum, Misnicum, Lusaticum. Mährische, Böhmische, Meißnische Laußnitzische weine.

Potschalcanum, Potschalcker, welcher zu Außig in Böhmen sechs meilen von Dreßden an der Meißnischen grentzen gewonnen wird. Jst starck fast wie ein Tockayer, und findet man daselbst nur einen einigen berg oder vielmehr felsen, darauf er wächset.

## II. Märckische weinreben.

Ob wol die gattungen der weinstöcke auch an holtz und blättern zu erkeñen sind, so erscheinet doch an den trauben der meiste unterscheid, welche groß oder klein, welche mit beeren dicht oder dünne besetzet, welche von farben weiß, grau, grün, gelb, schiel roth oder schwartz sind. Insgemein dennoch setzet man nur zwo haupt-farben: weiß und roth, unter welchen die andere begriffen werden. Es finden sich aber anietzo in unserm vaterlande fürnehmlich nachfolgende arten an weissen oder, wie wir insgemein sagen,

## An blancken wein:

1. Schönedel. Hat grosse trauben, die lieblichsten am geschmack, an farben etwas gelblich.

2. Muscateller. Hat auch grosse trauben, gelb und sprencklich, eines gewürtzten schmacks.

3. Blanckwelsch. Hat grosse trauben, an farben wenig gelb, die beer sind etwas länglich, und dünnschälig, haben jede kaum ein oder zwey körner. Wird zum allererstẽ reiff, daher er offt verfaulet, ehe die weinlese angehet.

4. Rehfall. Hat mittelmäßige trauben, an farben gelb und sprenglich, am geschmack süß und kräfftig.

5. Mittel-fränckisch. Hat auch mittelmäßige trauben, an farben gelb, am schmack lieblich und kräfftig.

6. Groß-fränckisch. Hat mittelmäßige, dünn-

hülsige trauben, an farben grünlich, am schmack süß und kräfftig, träget aber wenig trauben.

7. Klein-fränckisch. Hat mittelmäßige, dünnhülsigte trauben, an farben gelb, am schmack süß, an beeren aber gar dünne: giebet also wol einen schmack, füllet aber nicht das faß. Und zwar diese drey arten Fränckisch sind am holtz gantz einerley, und können nur durch die frucht unterschieden werden.

8. Adel-fränckisch. Hat mittel-dichte trauben, an farben grünlich und gesprenget, am schmack sauer.

9. Grün-fränckisch. Hat kleine trauben, an farben grün, an beeren dünne, am schmack sauer. Diese und die nechst vorher gehende art werden nicht geachtet.

10. Elbling. Hat grosse trauben, dichte an beeren, an farben gelblich, am schmack süß, aber wässerig.

11. Blanck-heunisch. Hat grosse längliche trauben, an farben recht gelb, am schmack sarp und wässerig, erweichet den leib mehr, als alle andere.

12. Rüßling. Hat mittelmäßige trauben, an farben gelb und sprenglich, am schmack auf muscateller art.

13. Lamperts. Hat grosse lange trauben, längliche fleischliche beer, an farben grünlich, am schmack herbe: giebet wegen der fleichichen beere wenig ins faß.

14. Weidling. Hat mittel-trauben, ist grünlich und säuerlich.

15. Grünweidling. Hat kleine trauben, ist grünlich und sauer: wird wie auch der vorige, nicht geachtet.

### An rothen wein:

1. Roth muscateller. Hat grosse trauben, kirschbraun an farben, am geschmack süß.

2. Roth welsch. Hat grosse trauben, schwartz an farben, süß am schmack.

3. Genser, groß-breunel, roth schönedel. Hat grosse trauben, bräunlich, sarp.

4. Roth traminer. Mittel-trauben, röthlich, gantz süß.

5. Schiel traminer. Mittel trauben, schiel, gantz süß.

6. Wiener. Grosse lange trauben, fleischich, leibfarb, sarplicht.

7. Klebroth. Mitttel-trauben schwartz, und süß.

8. Ungrisch leibfarb. Mittel trauben, bräunlich, süß.

9. Roth heunisch. Grosse trauben, schwartz, säuerlich.

10. Hart-roth. Mittel trauben, schwartz, säuerlich.

11. Ziegel-farbe. Grosse trauben, bräunlich, säuerlich.

12. Gemein-roth. Mittel-trauben, säuerlich, schwartz, und giebet den andern rothen die rechte farbe.

13. Feld-roth. Mittel trauben, schwartz und sauer.

14. Schlee-roth. Mittel trauben, zwar dicht von beeren, aber sauer wie schleen, an farben schwartz.

15. Zottelroth. Lange trauben, aber kleine dünne beerlein, schwartz und sauer. Und zwar diese drey letzte arten sind nicht viel werth, sondern machen den andern wein im pressen nur sauer.

## III. Etliche sonderbare weinreben.

Ausser jetzt-erzehlten gattungen der weinreben, welche bey uns in weinbergen und lauben ordinar gebauet werden, sind auch nicht zu übergehen einige fremde weinstöcke, welche man nur zur rarität in den lust-gärten an gelendern zielet, und welche man neben fleißiger auffsicht den sommer über, auch gegen den winter mit bedecken wol verwahren muß. Als da sind:

Vitis vinifera apyrena. Wein-trauben ohne körner. Vitis Corinthia sive apyrina, Lob adv. Uvæ passæ Indicæ gigartis carentes, C. B. Uvæ sine vinaceis sive apyrenæ, Clus. cur. post. Die blätter sind klein, rund, und weniger zerschnitten, als an unsern gemeinen weinstöcken: die beer süß, weinsafftig, und klein, wie corinthen oder kleine rosinen. Man muß aber diese art nicht vermengen mit den gemeinen elber-trauben, welche von Camerario auch Vitis agygartos genennet werden, weil jede beer nur ein korn hat.

Vitis folio laciniato. Petersilgen-wein, weil seine blätter nach art der petersilge zerkerbet. Ist ein sehr fruchtbarer weinstock, die trauben sind blanck, die beeren groß, nicht gar zu dicht gesetzet, aber sehr lieblich von schmack. Vitis laciniatis foliis Cornuti, Hort. Reg. Paris. *Tigne ou Raisin d'Austriche a fueille de Persil.* Vino di Ciouta, o Cicuta, Italorum.

Vitis tinctoria. Tinten-wein. *Vin tinto, ou Teinturier.* Hat den namen bekommen, weil seiner trauben safft sehr dunckel-roth, und so starck färbet, daß man damit, als mit rother tinte, beständige schrifft schreiben kan. In Franckreich tritt man diese trauben mit unter die weine, welche recht satt-roth werden sollen.

Vitis botro variegato. *Le Raisin Suisse.* Schweitzer-oder gescheckter wein, weil seine trauben gantz bunt, indem die eine helffte blanck, die ander helffte roth: oder unter den beeren hin und her die eine blanck, die andere roth ist.

Vitis muscata variegata. Blanck muscateller mit rothen strichen.

Vitis malvatica. *Vigne de Malvoisie.* Malvasier-trauben, an farben grau.

Vitis Lachryma. Hievon ist kurtz zuvor unter den italiänischen weinen meldung geschehen.

Vitis

Vitis Burdelas. *Raisin de Bourdelas.* Burdelasser. Die trauben sind blanck und so groß, daß deren eine die schüssel füllet.

Die in Franckreich heut zu tage berühmteste weinstöcke werden in dem droben lib. 4 c. 9. n. 25 angezogenem Abbregé des bons fruits *cap. 11* also benamet:

RAISINS DE FRANCE.

RAisin d'Austriche, a fueille de Persil.
R. Baunié.
Bourbignon.
Bourdelas.
Chasselas blanc.
Chasselas noir.
Corinthe.
Corinthe rouge ou violet.
Damas.
Frementeau.
Gamet blanc.
Gamet noir.
Jannetin ou Muscat d'Orleans.
Malvoisie.
Maroquin ou Barbaron.
Melié blanc.
Melié noir.
Melié vert.
Morillon hastif ou Vigne Precoce.
Morillon noir ordinaire.
Morillon blanc.
Morillon tacconné.
Muscat blanc.
Muscat rouge.
Muscat noir.
Muscat long.
Pergoleise d'Italie.
Picquant Paul.
Ploqué.
Rochelle blanc.
Rochelle noir.
Rognon le Coq.
Sanmoireau.
Sans pepin.
Suisse.
Teinturier ou Noiraut.

Zum beschluß soll hiebey gefüget werden Vitis gigas, riesen-wein. Gegen diesen sind alle andere bißher erzehlte weinstöcke nur zwerglein. Eberhardus Schultesius *lib. 2 Synopf. Geograph. cap. 3* schreibet davon also: In dem eusersten oder untern Africa, sonderlich in Mauritania, hat es weinstöcke, welche zween männer nicht wol umfassen können, trauben einer ellen lang, beer eines hüner-eyes groß. Wofern sich dieses in der that also verhält, so scheinet der grösse nach einige gleichheit zu seyn zwischen diesen africanischen weinstöcken, und denen am thal Escol im gelobten lande, davon im 4 buch Mosis c. XIII, 24. gedacht wird, daß sie von zween männern auf einer stangen getragen worden sind.

## Das III cap.

# Wartung der wein-reben.

DJe fürnehmste arbeiten eines weinbergs, wenn man sie zusammen rechnet, werden an der zahl sieben seyn: nemlich misten, schneiden, reumen, stäbeln, hefften, hacken, bladen. Was nun insonderheit davon zu wissen, soll ordentlich hier verzeichnet werden.

### I. Vom misten.

Wie der untüchtige boden eines weinbergs durch vermischung des leimigten und sandigen grundes zu verbessern sey, ist im vorigen capitel N. 3 berühret worden: belangend aber die tünchung durch mist, dieselbe ist also beschaffen, daß fast alle unsere weinberge derselben nicht entrathen können. Und zwar soll ein weinherr in diesem fall keiner kosten sparen, sondern seinen weinberg wol in mist halten, so wird er ihm auch gute ausbeute geben: jedoch hat er der mistung jährlich nicht vonnöthen, sondern nur etwa ums dritte jahr: oder er lasse das erste jahr einen dritten theil seines berges misten, folgende zwey jahre den andern und dritten theil, und fahre also stückweise herum.

Die beste zeit zu misten ist vor winters, und im winter biß Fabian Sebastian: jedoch ist die ausgehende winter- und frühlings-zeit auch nicht gäntzlich zu verwerffen. So bald aber die reben zu treiben beginnen, und folgends den sommer über, muß man das misten anstehen lassen, sintemahl die äuglein leicht abgestossen werden: zu geschweigen, daß der alsdann angelegte mist wegen der grossen sonnen-hitze die wurtzeln leicht ausdörren könte. Was endlich betrifft die art des mists, auch was in mangel dessen zu gebrauchen, davon besehet das VI cap. des I buchs N. 2. und wiewol zu einem weinberge fast allerhand mist, wenn er nur wol gefaulet, dienlich ist: so behält doch bey uns der schaf-ochsen-und kühmist für andern den preiß.

### II. Vom schneiden.

Dieweil ein weinstock von natur viel reben und schosse treibet, so ist nothwendig, daß ihm derselben ein theil durch den schnitt genomen, und ihm also seine krafft zu beförderung reicherer frucht erhalten werden möge. Solch schneiden nun geschiehet bey uns im hornung, wofern das wetter offen, wie auch im folgenden mertzmonat: jedoch sparet man die in gründen liegende weinstöcke biß zu letzt, weil selbige leichter von der besorglichen kälte schaden nehmen, als die auf den hügeln.

Es muß aber im schneiden anders mit dem jungen holtz, anders mit den alten stöcken verfahren werden: und ist hieran so viel gelegen, daß ein unerfahrner weinmeister durch üblen schnitt einen weinberg gantz ins verderben bringen kan. Und wiewol diese arbeit sich besser von der hand lernen lässet, so schadet es doch nicht, die lehren der weinmeister und ihre redens-arten hievon in schrifft zu verfassen, und zwar folgender gestalt.

Eine junge oder jährige sencke, so nemlich zum erstenmahl geschnitten werden soll, die schneidet auf drey augen über der erden, daß das alte holtz der erden gleich komme: die nebenschosse aber müssen alle weg geschnitten werden. Eine zweyjährige sencke schneidet auf anderthalb knot: das ist, schneidet das oberste auge weg, und lasset die zwey untersten, das ander zwar auf drey, das unterste aber auf zwey augen. Eine drey, vier und fünffjährige sencke schneidet nochmahls nur auf anderthalb knot: ist sie aber starck, so gebet ihr eine böge darzu. Eine sechs, sieben, acht, neun und zehen-jährige sencke schneidet auf dritthalb knot, und wo sie starck ist, eine böge oder anderthalbe

dazu.

dazu. Eine eilff, zwölff und mehr jährige sencke wird alsdann vor einen vollkommenen stock gerechnet, und kan dritthalb knot und zwo bögen aushalten, mehr aber ist schädlich.

### III. Vom räumen.

Ein weinstock hat dreyerley wurtzeln: eine gerad hinab steigende, welche daher die pfeil-wurtzel genennet wird: die tau-wurtzeln wachsen zur seiten aus und zwar so tieff, als ohngefehr der tau eindringen kan: die wasser-wurtzeln wachsen zwar auch auf den seiten aus, aber gantz oben an der fläche des erdreichs. Also nun heisset reumen, wenn man das erdreich um den weinstock mit der hacke biß an die tau-wurtzeln aufrühret, und zugleich die obersten wasser-wurtzeln abreisset, damit die pfeilwurtzel sich desto tieffer strecken und besser stärcken möge. Diese arbeit geschiehet insgemein bey uns im april, also fort nach dem schnitt und ehe die augen oder palmen ausgehen: wenn aber zeitig gelinde wetter einfället, könte das reumen auch wol zugleich mit dem schnitt verrichtet werden, dieweil es wegen der nacht-fröste gefährlich: hat man aber vor winters gedecket, so muß reumen und schnitt zugleich geschehen.

Hieher gehöret das aufreissen über und über, wenn man nemlich bey dem reumen um die stöcke zugleich auch den ledigen platz zwischen den stöcken, und also den weinberg über und über mit der hacke aufreisset. Sothanes aufreissen gilt für eine hacke, und ist die erste arbeit ins erdreich.

### IV. Stäbeln.

Stäbeln oder pfahl-stechen ist bey jeden weinstock und sencke einen wein-pfahl oder stäbel beystecken, damit die reben und bögen daran geheffet, und vor den wind bewahret werden. Selbige arbeit pfleget hier zu lande so fort nach dem reumen mit ausgehendem april und noch für dem ersten may verrichtet werden. Die gütigkeit der stäbeln bestehet darin, daß die bäume dazu in rechter zeit, nemlich im vollmond geschlagen werden, so dauren sie besser: darnach, daß sie bey zeiten und zwar in der fasten allbereit angeschaffet, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich starck gerissen werden. Man spitzet sie auch wol an beyden enden, so können die krähen, elstern und dergleichen weinfreßige vögel sich nicht drauf setzen.

### V. Vom hefften.

Hefften ist die weintrauben und schosse mit stroh an die stäbel binden, also daß die bögen von dem übrigen laub befreyet, und die trauben von der sonne besser gekochet werden mögen. Solches zu verrichten ist um Johannis die rechte zeit, nemlich nach der ersten hacke. Das stroh kan vorher in wasser geweichet werden, so ist es zum hefften um so viel bequemer. Im hefften sollen die blätter nicht mit in das band kommen, und wann die rebe lang, so ist ein band nicht genug, sondern es müssen derer zwey, auch wol drey gebrauchet werden.

### VI. Vom hacken.

Hacken ist mit dem karst nicht nur oben her das erdreich aufreissen, sondern zum wenigsten einen fuß tieff aufhacken, die klösse zerklopffen, und das queck-graß oder die päden auswerffen. Und zwar es geschiehet solche arbeit des jahrs dreymahl. Die erste hacke wird mit ausgang des aprils, alsofort nach dem stäbeln und bögen, oder auch wol zugleich mit dem bögen verrichtet: strecket sich auch wol weit in den may, wenn die berge groß sind. Die ander oder mittel-hacke geschiehet kurtz nach Johannis, so bald der wein verblühet: hefftet auch von neuen die reben und das indessen aufgewachsene holtz mit stroh an die pfähle, damit alles fein glat anliege. Die dritte hacke fället auf Laurentii, und muß acht tage nach Bartholomäi verrichtet seyn. Diese wird bißweilen auch wol gar unterlassen, wenn nur anfänglich im april um die stöcke wol gereumet, und die plätze über und über wol aufgerissen worden: widrigen falls kan sie nicht unterlassen werden.

### VII. Vom bladen.

Bladen, verbladen oder verhauen, ist das laub und die schosse, welche zu sehr überhangen, wegschneiden, damit die trauben von der sonnen-wärme desto besser gekochet werden können. Die zeit des verbladens ist so fort nach geendigter mittel-hacke, noch vor Laurentii. Solch abgeschnitten laub kan man in bündlein binden, und auf die weinpfähle zu trucknen stecken, sintemahl es im winter den lämmern, bey mangel des futters, zur speise dienlich seyn kan.

## Das IV cap.

## Der weinstöcke vermehrung und verbesserung.

Es können zwar weingärten von lebendigem holtze angeleget werden, also daß man gantze stöcke von drey oder mehr jahren mit samt den wurtzeln anderswo ausgräbet und hinein pflantzet: aber dieses ist eigentlich keine vermehrung, sondern nur eine versetzung. Hingegen werden bey uns die weinstöcke vermehret entweder durch sencken, oder durch abzüge, oder durch schnittlinge: durch encken aber können sie auch verbessert werden. Und von diesen vier handlungen wollen wir nunmehr kurtzen unterricht ertheilen.

### I. Durch sencken.

Das sencken, welches man auch graben heist, geschiehet durch enden, welche zwar von den alten stöcken nicht abgeschnitten, aber doch gebogen und in die erde tieff eingegraben werden, daß sie darin neue wurtzeln schlagen, und also aus einem stock drey oder vier junge werden.

Es geschiehet aber das sencken folgender gestalt: Nach der weinlese, wenn das laub abgefallen und die pfähle gezogen, wie gleichfalls auch den gantzen

gantzen winter durch bey offnem wetter, so sehet euch um, wo ledige stellen in dem weinberge sind, damit ihr selbige durch die nechsten alten stöcke besetzen möget. Man gräbet aber nur an einer seiten des stocks fünff viertel einer ellen tieff, und nachgehends also fort ins drey- oder viereck, also daß die grube allenthalben gleich tieff sey: darnach bieget den stock hinein, daß er an den boden der grube zu liegen komme, und schüttet ein wenig erde drüber. Ferner ziehet das stärckste ende rückwerts an den alten ort des stocks, die andern zwey oder drey enden strecket von einander nach den ledigen plätzen zu, schneidet sie der erden gleich, oder sind sie starck, so lasset ihnen ein paar augen. Nachdem ihr nun alle gruben nach einander verfertiget, so fanget an sie mit mist und erde vollends zu zu füllen: wiewol solche zufüllung wol vierzehen tage anstand haben kan, wenn sie nur vor den einfallenden frösten verrichtet wird.

### II. Durch abzüge.

Abzüge oder ableiter sind die enden der weinstöcke, welche nicht so tieff als die sencken, sondern nur in die thau-erde ohngefehr vier zoll tieff geleget werden. Der stock bleibet auf seiner stelle stehen, und darff nicht, wie bey dem sencken, nieder geleget werden: und nachdem das ende zum wenigsten eine halbe elle, besser aber eine gantze elle in die erde lang gestrecket, muß die äusserste spitze wieder mit drey, oder wenn sie starck, mit vier augen herfür stehen. Diese arbeit geschiehet mit dem sencken zugleich, und wenn sothane abzüge folgender zeit bekommen und wurtzeln getrieben, so schneidet man sie vom alten stock ab, setzet sie an ein besonder ort, und lässet sie zu vollkommenen stöcken fort wachsen.

Hieher gehöret auch die art des abziehens durch angesetzte **körblein**, wie droben im baumgarten durch spalt-töpffe. Nemlich, wann der weinstock hoch aufgeschossen, wie an den alten weinlauben zu geschehen pfleget, also daß sich unten an der erden keine jährige reben finden: alsdann im mertz machet ein bret fest, so hoch es nöthig, stellet darauf ein körblein mit einem loche in der seite nahe am boden, ziehet die rebe hindurch, füllet das körblein mit erde, übers jahr schneidet den neuen abzug von dem alten stock ab, und versetzet ihn, wohin ihr wollet.

### III. Durch schnittlinge.

Schnittlinge, schnittholtz, knotholtz oder kappen sind abgeschnittene enden, welche man tief eingräbet, daß sie wurtzeln gewinnen, damit sie nachmals als würtzlinge oder fechser entweder daselbst stehen bleiben, oder anderwerts versetzet werden können. Sie werden aber genommen von denen stöcken, welche übrige enden haben: als zum exempel, wenn ein weinstock nur eine oder zwo gute bögen hat, von demselben kan man nichts nehmen: hat er aber über dem eine, zwey oder mehr enden, die schneidet ab, damit die bögen desto mehr nahrung ziehen mögen: die abgeschnittene enden aber heisset man schnittlinge.

Sothane schnittlinge müssen fünf viertel einer ellen lang seyn: unten werden sie kurtz unter einem auge, oben kurtz über einem auge abgeschnitten, und so tieff eingegraben, daß sie den wilden grund erreichen, oben aber dem erdreich gleich stehen, oder noch einen finger breit bescharret seyn, damit sie die sonnen-hitze nicht treffen kan. Diese arbeit geschiehet am bequemsten im frühling, sonderlich im mertz: folgenden sommer wenn sie anfangen zu treiben, so besiehet man das oberste auge: zeiget sich daran keine grüne, so suchet man das ander, auch wol das dritte: findet sich da auch nichts, so ist sothaner schnitling vergangen, sintemal aus denen untersten augen spriessen die wurtzeln. Auch ist insgemein diese vermehrung nicht so gewiß, als die zwo vorigen, und pfleget gemeinlich ein gut theil der schnittlinge aus zu bleiben.

### IV. Durch encken.

Einen weinstock geringer gattung kan man durch auffsetzung einer encke von guter art verbessern, und geschiehet sothane pfropffung folgender gestalt. Im ausgang des aprils oder anfang des mays, wenn nemlich der weinstock recht voll safft ist, und das laub daran beginnet aus zu gehen: so schneidet von guter art enden mit fünf oder sechs augen, und zwar derer so viel, als ihr benöthiget seyn möchtet. Wenn ihr selbige nun auffsetzen wollet, so schneidet unten oder oben nach gutdüncken so viel weg, daß an jedem nur drey augen bleiben, jedoch beneben ein stücklein bey zween zoll lang unter dem untersten auge, davon das zünglein formiret und also zugespitzet wird, wie an den baum-encken, wenn man im spalt pfropffet, davon im 5 cap. des IV buchs geredet worden. Sothane encken kan man vorher schon wol im mertzen abschneiden, und sie ins erdreich graben, so dauren sie ohne schaden, gleich pfropff-reisern von kirschbäumen.

Nun gehet hin zu den geringen weinstöcken, die ihr verbessern wollet, welche entweder schon vor winters gesencket worden, oder welche ihr itzund zugleich sencken könnet: schneidet also von einer gesenckten rebe die spitze so weit in dem erdreich ab, als lang die encke ist, welche ihr auffsetzen wollet: spaltet alsdann die verschnittene spitze biß an das erste auge, also daß der spalt bey zwey zoll lang sey, und das oberwehnte zünglein genau in sich fassen, auch die beyde gäblein des spalts an das auge neben dem zünglein am eichen möge. Bindet ferner mit bast diese vereinigung von unten biß oben feste zu, damit kein wasser hinein, auch der innerliche safft nicht heraus fliessen könne, und schüttet die erde wieder hinan, daß sie einen finger breit drüber her gehe. Auf solche weise fahret auch mit

den andern encken fort. Man saget auch, daß wann man einen schwartzen rebenzweig in einen kirschbaum oder maulbeer-baum pfropffet, so bringet die reben im frühling traube.

Einige haben noch eine andere art und weise den weinstock zu encken, also daß sie auf einen stock 3, 4 und mehrerley art wein encken; nemlich also: im februario oder martio, nachdem der winter, wann der safft des weinstocks zu gehen anfangen will, so schneiden sie von andern raren stöcken reben, gehen damit zu einem alten stock, der dick holtz hat, und bohren mit einem hohl-bohrer ein löchlein in das alte holtz, so groß und weit als die abgeschnittene rebe dicke ist, die sie encken wollen, alsdann lösen sie die äussere rinde von solcher rebe mit einem messer auf, und lassen die rinde daran hängen, schlagen dessen blosses holtz in das gebohrte löchlein, und lassen die abgelösete rinde allenthalben hinzugehen, verkleben folgends solches loch rings herum mit guten baumwachs und verbindens ferner mit mooß; wann dann der saft gehet, so steiget er zwischen der rinde und der reben und wächst zusammen, also daß man kan das erste oder ander jahr trauben davon haben. Deßgleichen kan man zwo reben die gleich sind, als von zweyerley art, gleich auf und gegen einander encken.

## Das V cap.

# Schädliche zufälle der weinreben.

OB wol der weinstock fast allen den schädlichen zufällen, welche im 7 cap. des I buchs erzehlet worden, unterworffen, und weder von meteoren, thieren, noch ungezieffer gäntzlich befreyet: so ist er doch dem einen mehr, als dem andern unterworffen. Was aber allhier insonderheit zu melden, bestehet fürnehmlich in zwey stücken: sintemal der weinstock von keinem dinge so sehr, als von böser witterung, und von unfleißiger bestellung schaden leidet.

### I. Böse witterung.

I. In gar strengen wintern pflegen die reben übel zu erfrieren: dawieder ist kein näher mittel, als daß man nach erlittenem schaden bey dem schnitt fleißig warnehme, was verderbet worden oder noch gut sey: also schneidet das unnütze gantz weg biß aufs grüne, und lasset von dem erfrornen nichts übrig. Im fall auch die fläche gantz erfroren, der stock aber im grunde noch grün wäre: alsdann entblösset denselben, schneidet ihm etwas im grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten erdreich wieder zu: so bekömmet er von neuen frische schosse, die nachgehends zu ersetzung des schadens wieder gesencket werden kön̄en.

II. Aber die gröste gefahr in unsern landen entstehet dem weinstock von den mayfrösten, welche um Philippi Jacobi kurtz zuvor oder hernach, gemeinlich biß auf den 12 tag selbigen monats einzu fallen pflegen, eben nemlich um die zeit, da er junges holtz zu treiben beginnet. Und zwar schaden sothane mayfröste denen jungen stöcken mehr, als den alten: auch mehr denen, die in der niedrigung, als die hoch liegen. Einige lassen das hefften so lang anstehen, biß die zeit vorbey, damit die reben vom winde können beweget werden, und also vom froste weniger schaden leiden. Dis mittel hilfft etwas: aber hergegen, weil indessen die augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgebrochen, wenn man hernach erst hefften will. Andere verrichten den schnitt: auf den ersten may aber bedecken sie die stöcke mit etwas erde, biß dieselben fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Andere haben andere handgriffe versuchet, aber Herr Johann Colerus schreibet lib. 4 c. 20, es haben ihm derselben ausser dem Vatr Unser, wenig gerathen wollen.

III. Wenn starcke reiffe und hagel den reben schaden zugefüget, so müsset ihr gleichfalls in dem nechst drauff folgenden schnitt dahin sehen, daß alles verletzte und unsaubere glat weg geschnitten werde, so erholen sich dieselbe wiederum, und können desto lustiger treiben: widrigen falls giebet es mit der zeit unlustige und unfruchtbare stöcke.

IV. Eben dieses ist von denen durch mehltau oder brand verdorbenen reben zu verstehen, welchen gleichfalls auf selbige weise zu helffen. Auch dienet keine rebe zum sencken, welche vom brande recht getroffen, sondern sie faulen nach und nach biß in den grund: der gemeine mehltau aber schadet so sehr nicht.

V. Grosse platzregen schwemmen im herab lauffen von den bergen oftmals den guten grund hinweg, und entblössen die weinstöcke zu mercklichem verderb. Dem fürzubauen, ist nützlich, daß man gräblein zu abführung des regen-wassers mache, oder an dienstlichen orten weite gruben und löcher grabe, darin nicht allein das gute erdreich aufgehalten, sondern auch dem wasser sein strenger lauff gebrochen werde. Wenn aber der schade allbereit geschehen, sollen alsbald die vom wasser gemachte furchen hinwieder geebnet, die entblösten stöcke bedecket, und wo von nöthen, eingeleget, auch guter grund dazu geschüttet werden, damit sie neue kräffte bekommen, und fürders besser fruchten mögen.

VI. Bißweilen ist die witterung durchgehends denen weinstöcken also zuwider, daß sie nicht gut fruchtbar holtz bekommen können: hergegen auch, wenn etliche reiche wein-jahre hinter einander einfallen, so tragen sich die stöcke also ab, daß sie folgends schlecht holtz geben. Auf solchen fall schneidet die reben kürtzer, als andermal geschehen, tünchet sie, und schüttet frischen grund hinan, damit sie sich wieder erholen.

### II. Unfleißige bestellung.

I. Selbige bestehet fürnehmlich darin, daß man

man eine oder die ander hacke übergehet, daß man den weinberg aus der behörigen mistung kommen lässet, daß man mit dem schnitt, räumen, hefften, stäbeln, und anderer wein-arbeit nicht recht verfähret: dahero die stöcke an holtz und reben dergestalt abnehmen, daß sie nicht mehr können eingeleget werden, daß sie von jahr zu jahr sich verringern, und endlich gar kleine und wenige trauben bringen.

II. Wenn an einem weinstocke sich einiger mangel zu erzeigen anfähet, so soll man die sache nicht auff die lange banck schieben, sondern sofort anfangs der ursach bedächtig nachforschen, und dem übel abhelffen: sonst wird es nachwerts zu spät seyn.

III. Die alten stöcke soll man zwar erhalten, daß sie immer lustig holtz treiben: wenn sie aber gar alt und abgehend werden, so ist besser, selbige aus zu reuten, und an derer stelle jungen zu legen, sintemal doch zu besorgen, daß jene in wenig jahren von sich selbst vergehen möchten.

IV. Die weinmeister soll man nicht offt, noch um geringer ursach willen verändern, viel weniger einen annehmen, der des landes art, und der weinreben eigenschafft an demselben orte nicht gründlich weiß, ob er sonst schon im weinbau gnugsam erfahren. Denn aus allen diesen mängeln und irrthümen kan nichts anders als des weinbergs verderb und des besitzers schaden entstehen.

## Das VI cap.

# Von der weinlese.

AUf Laurentii wird der wein verbladet: gegen Bartholomäi fangen einige trauben an zu zeitigen, und dem wein-herrn wegen gehabter mühe einen frölichen blick zu geben, sonderlich wofern der jahrgang gut ist: die völlige reiffung aber geschiehet allererst im october. In währender solcher zeitigung muß das hüten der weingärten zur hand genommen werden an denen orten, da es nöthig ist: sintemal die reiffen trauben leiden grossen drang von dieben, von füchsen, von krähen, raben, elstern und andern dergleichen vögeln. Der blancken trauben völlige zeitigung erscheinet, wenn sie schön gelb, süß, wol durchkocht, klebrich, und die kernlein der beeren braunlich sind: die rothen, wenn sie ihre natürliche röthe und süßigkeit erlanget: beyderley aber, wenn die trauben nicht weiters zunehmen, sondern still zu stehen anfangen. Alsdann ist die zeit der weinlese vorhanden, welche doch, wenn der wein dickhäutig, noch wol so lang pfleget aufgeschoben zu werden, biß ein paar fröste eingefallen, die ihm sothane dicke haut verdünnern. Bey der weinlese aber muß man folgende vier stücke zuförderst beobachten: Die weinleser, das weingefäß, das treten und pressen, und das fassen. Nach der weinlese gehet sofort neue arbeit an, davon zugleich kurtzer bericht geschehen soll.

### I. Die weinleser.

An etlichen orten ist niemand vergönnet wein zu lesen, biß es von der obrigkeit auf einen gewissen tag öffentlich frey gegeben wird: und solcher bann ist ein alter brauch, von der Römer zeit her rührende, dadurch viel unordnung verhütet wird. An allen orten aber stehet frey und ist nöthig, in zeiten um tüchtige weinleser sich bemühen, damit man nachmahls nicht genöthiget werde, kinder oder alte schwache leute, oder allerhand loß gesindlein mit schaden anzunehmen. Sonderlich werden zu den butten-tragen lange starcke männer erfodert, welche schwerer arbeit gewohnet, und im ausschütten nichts beyfallen lassen. Im lesen soll man die leute ermahnen, daß sie das bind-stroh an den stöcken mit aufschneiden, und die reben auseinander breiten, so können sie desto besser zu den trauben gelangen, und das holtz kan wol austrucknen: gleichfalls daß sie die weinblätter, noch andere unsaubrigkeit nicht mit unter die trauben mengen. Ist man gesonnen, unterschiedene weine zu machen, die einander an gütigkeit übertreffen, so müssen im lesen die besten trauben besonders gesamlet werden. Wein so im wachsenden mond gelesen und gepreßt wird, pflegt lang und zäh zu werden, und hat überflüßige böse feuchtigkeiten bey sich; welcher aber im abnehmenden mond geschnitten und gepreßt wird, setzt und saubert sich viel eher und wird klar und ist der letzte trunck als der erste.

### II. Das weingefäß.

Selbiges ist viererley, und wird gebrauchet, entweder die trauben bey der weinlese darein zu samlen und zu tragen, als da sind eymer und butten: oder selbige darin zu treten, als da sind zuber, tienen und böddemen: oder zu dem pressen, als da sind die spill- und baumpressen: oder zum behalten, als da sind tonnen, viertel und fasse. Alle diese geschirr müssen in sattsamer menge bey zeiten angeschaffet, und so wol vor, als nach geendigter weinlese fleißig gesäubert werden, damit der wein keinen übeln nachschmack von unreinlichkeit der gefäß an sich nehmen möge.

### III. Treten und pressen.

Aus denen butten werden die gesamlete trauben in zuber oder tienen, welche etwas von der erden erhoben stehen, geschüttet und durch starcke männer mit füssen wol zertreten, also daß der safft durch ein loch in das untergesetzte faß abgezapffet werden kan. Anderswo zerstösset man zwar auch die trauben mit höltzern stämpeln, welches jedoch bey uns nicht bräuchlich. Man soll am treten keine arbeit sparen, dieweil je besser der wein getreten wird, je leichter läst er sich nachwerts pressen.

Nachdem die trauben ihres meisten saffts durch das treten beraubet, und das abzapffen geschehen;

geschehen: so werden die getretene trauben auf die presse geschlagen, und ein satz gemachet, welcher durch die spill- oder baumpresse also gedrucket wird, daß er vollends fliessen lässet, was vom treten zurück blieben. Man soll aber hiebey nicht eilen, sondern den satz wohl austropffen lassen, nachmals denselben verhauen, und das verhauen so offt wiederholen, biß nichts mehr rinnen will. Auf solche ausgepressete trauben-hülsen giesset man wasser, daraus wird lurcke, ein getränck für das gesinde. Von dem rothen wein ist noch zu mercken, wenn man ihm eine dunckel-rothe farbe machen will, daß er nach dem treten auf den beeren etwas stehen muß, ehe selbige auf die presse gebracht werden.

### IV. Das fassen.

Daß die weinfässe fleißig zu säubern ist kurtz zuvor gemeldet worden, damit man nemlich im trincken das sprichwort nicht hören müsse: der wein schmäcket nach dem fasse. Uber dem soll man auch den wein bey dem fassen bedachtsam versetzen, und nicht allen vorschuß in ein faß und den nachdruck in ein anders füllen, sondern also vertheilen, daß eine gleichheit werde: es sey dann daß man mit gutem bedacht zwey oder dreyerley weine zu haben begehrte. Gleichfalls sollen auch die fässer nicht gantz voll gefüllet, sondern so viel raum gelassen werden, daß die gure oder vergärung geschehen könne. In währender gure müssen die spunde geöffnet, nachmahls aber wieder allmählich zugemachet werden. Bey dem fassen ist es zeit allerhand kräuter-weine zu bereiten, auf daß der most mit denen eingelegten kräutern vergäre.

### V. Reben-arbeit nach der weinlese.

Ein weinherr soll ihm nicht rechnung machen, daß die arbeit mit der weinlese zugleich aufhöre: sondern es gehet selbige also fort von neuen an. Und zwar erstlich müssen die weinpfähle oder stäbeln aufgezogen und hauffenweise hin und her geleget werden, damit die spitzen im erdreich nicht verfaulen. Darnach oder zugleich soll man die niedergetretene weinstöcke aufrichten, auch graß und steine herum wegräumen. Ferner an denen orten, da man im weinlesen wenig und schlechte trauben wahrgenommen, soll man den grund verbessern. Wenn das laub abgefallen, das holtz wol gereiffet, und truckne zeit vorhanden, kan man die alten stöcke zu sencken anfangen, auch allgemach mist anschaffen.

## Das VII cap.

## Weinmeister ordnung.

WIr setzen ausser zweiffel, daß aus geschehenem unterricht auch ein unerfahrner werde haben einen verstand geschöpffet derer handlungen, welche bey dem hiesigen weinbau fürfallen: wie aber eine arbeit auf die ander folget, was bey jedweder stückweise in acht zu nehmen, und theils vielleicht in vorigen capiteln ausgelassen worden, das stellet uns deutlich für augen die weinmeister ordnung, welche auf gnädigsten befehl Churfürst **Johann Georgen** Christmildester gedächtniß allbereit für vielen jahren abgefasset, nachgehends durch Churfürst **Johann Sigismund** auch glorwürdigsten andenckens im jahr 1617 erneuert, und in das hiesige Churfürstliche archiv verwahrlich beygeleget worden. Und dieweil sothane von der hohen obrigkeit weißlich verfaste ordnung wol werth ist, daß sie zu eines jedweden wissenschafft gedeye: als wollen wir sie aus dem erneuerten original von wort zu wort hier nachsetzen.

**VOn Gottes Gnaden, wir Johann Sigismund**, Marggraf zu Brandenburg des Heil. röm. Reichs Ertz-Cämmerer, und Churfürst, in Preussen, zu Gülich, Cleve, Berge, Stettin, Pommern, der Cassuben, Wenden, auch in Schlesien zu Crossen, und Jägerndorff Hertzog, Burggraffe zu Nürnberg, Fürst zu Rügen, Grafe zu der Marck und Ravensspergk, Herr zu Ravenstein, Bekennen hiemit und thun kund offentlich vor jedermänniglich, Nachdem wir zum öftern berichtet, auch selbst gespühret und befunden, daß hin und wieder unsere weinberge sehr unfleissig, und nicht dermassen, wie es die nothdurfft wol erfodert, und sichs eignet und gebühret, beschicket und gewartet worden, dahero uns dann, wie leicht zu erachten, nicht geringer schaden und abgang am zuwachs des weines verursachet und erfolget. Daß wir derowegen solche ungelegenheit und schaden hinführo so viel mehr zuvor kommen, eine besondere ordnung in hernach beschriebenen puncten und artickeln, wie es fort baß mit beschickung und wartung unser weinberge, und sonsten auch mit besoldung und unterhaltung der weinmeister, allenthalben gehalten werden soll, verfassen lassen, welche wir hiemit kraft dieses unsern briefs setzen, ordnen, confirmiren und bestätigen, auch hiemit allen und jeden unsern jetzigen und künfftigen Haupt- und Amtleuten, Amtschreibern und und Befehlhabern in deren anbefohlenen ämtern und gebieten, da wir weinwachs oder weinberge haben, und denen diese unsere ordnung zugestellet wird, desgleichen auch unsern Oberschencken, und Haußkeller, in gnaden und ernst auferlegen und befehlen, daß sie sämtlich und sonderlich, bey denen pflichten, damit sie uns verwandt, ob solcher ordnung mit ernst halten, auch vor sich, so viel ihnen darinnen auferleget wird, getreulich erfolgen, und ferner unsert wegen gut und fleißig aufacht haben sollen, daß von den weinmeistern und sonst, derselben allenthalben gehorsamlich nachgesetzet, unser nutz und frommen in allem durchaus geworben und befodert, hergegen schaden und nachtheil gewarnet, verhütet und abgewendet werde, Alles nach höchstem und

eusserstem

eusserstem vermögen, wie wir uns solches gäntzlich zu ihnen verlassen und versehen.

Und folgen hierauf die artickel solcher unserer ordnung, von wort zu wort also lautende.

I. Sollen alle und jede unsere weinmeister, allewege jährlich auf Michaelis angenommen und bestalt, und auch wiederum verurlaubet werden, doch daß sie, biß die weinlese geschehen, und der wein im fasse, ihres dienstes nach wie zuvor, mit treuen und fleiß zu warten schuldig seyn.

II. Wann und so bald die weinlese geschehen, sollen die neuen weinmeister die weinpfähle unverzüglich ausziehen, und fein ordentlich zu rechte legen, und folgig den winter über bey gutem wetter dieselben schärffen oder spitzen, auch sonderlich gute achtung jederzeit darauf geben, daß sie nicht verrücket, noch verbrand werden, viel weniger sich dessen selbst zu thun unterstehen, und wann auch mangel an weinpfählen vorfället, dasselbe in zeiten unserm Amtmann oder Befehlichshaber anzeigen, welcher dieselbe verschaffen soll.

III. Sollen unsere weinmeister nach ausziehung der pfähle, wann und so bald das weinholtz reiff ist, anfangen zu sencken, und sich darin also endigen, damit solch sencken, so viel immer müglich, vor winters geschehen, und vollenbracht werden möge. Im fall aber daran etwas hinterstellig bleibet, dasselbe auf folgenden frühling, im may, oder wenn es wetters halben bequem, verrichten, und sollen sie in solchem sencken vor und nach winters in acht haben, daß sie die senckgruben an den anbergen fünff viertel einer ellen tieff, und in den gründen nur einer ellen tieff machen, und einen jeden stock von dem andern drey schuch lang, und weiter oder enger nicht, auch dieselben so viel müglichen fein gerade nach der zeil legen und bringen.

IV. Sollen sie auch die senck-gruben, und was sonst zum stock zu misten ist, so viel auch immer müglich, vor winters, und dann, was daran noch übrig bleibet, zur senckzeit im frühling misten, und bey unserm Amtleuten und Befehlhabern anhalten, die sollen auch schuldig seyn, ihnen den mist zu rechter zeit unverzüglich zu verschaffen, und zur stete führen zu lassen, damit desfalls nichts versäumet werde.

V. Sollen unsere weinmeister kurtz nach Lichtmesse, wann es wetters halben gut ist, und geschehen kan, anfangen zu schneiden, und nach gelegenheit eines jeden stocks, so er in guten acker stehet und starck ist, zweene bögen, drey oder vier knot, da aber die stöcke nicht starck, oder es im sandacker ist, alsdann nur eine böge, zwey oder drey knot, nach gelegenheit des stocks, aufschneiden, wie sie dann sonderlich, wann sie solche unsere berge ein jahr lang gehabt und gewartet, und derselben gelegenheit inne worden, selbst wol sehen können, auch in acht haben sollen, was und wieviel der stock ertragen kan, und sich in dem schneiden darnach richten, damit sie darin nich zu viel oder zu wenig thun, und also unserm schaden vorkommen.

VI. Sollen unsere weinmeister jedesmahl zur nothdurfft und ausbüssunge unserer weinberge, schnittholtz, fürnehmlich groß-fränckisch, traminer, elbinger, klebroth, (welche dieser orten landes am besten reiff werden) und sonst weiter von den allerbesten stöcken schneiden, und zu fechser oder encken legen, und dieselben stets in vorrath haben, doch in acht nehmen, daß von einem stock nicht zu viel, sondern von jedem nur ein wenig, damit die stöcke nicht verderben, genommen und geschnitten werden, und sollen zu jeder zeit, wann mangel und ledige örter, oder verdorbene stöcke in den weinbergen befunden, und die zeit davon ist, solche örter mit den fechsern oder pfropffen des lebendigen holtzes wieder auszubüssen und zu versetzen schuldig seyn, und darüber sollen sie kein knotholtz zu sammlen, noch dasselbige, viel weniger fechser oder lebendig holtz zu verkauffen, oder jemands zukommen zu lassen, macht haben, es geschehe dann mit sonderm vorwissen und nachlassung unserer Amtleute und Befehlhabern, die doch hierin, so wol in anderm allenthalben, ihrer pflicht-verwandniß nach, unser frommen wissen, und in acht haben sollen.

VII. Um Fastnacht, kurtz zuvor oder darnach, oder aber Mitfasten, wann, und so bald um dieselbe zeit das wetter offen, und es derhalb gut und bequem ist, sollen unsere weinmeister in den bergen reumen, und die wasser-wurtzeln, so an den stöcken befunden, fein rein abschneiden: da auch die berge gemistet, den mist von den stöcken nicht abziehen, sondern mit der haue solchen mist lüfften, damit die feuchtigkeit desto besser zu den wurtzeln kommen kan.

VIII. Sollen unsere weinmeister, wann die zeit davon ist, als kurtz nach ostern, doch nach gelegenheit des wetters, die pfähle stecken, und in acht haben, welche stöcke etwas groß seyn, und die nothdurft erfodert, da sie zween pfähle dabey setzen.

IX. Wann, wie jetzt gemeldet, die pfähle gesteckt seyn, sollen sie also fort darauf ohne einigen verzug die stöcke anbinden, und auf den bergen zu bögen: doch in den gründen sollen sie die bögen mit einem band anhefften, auf daß der wind die bögen nicht hin und wieder schlagen, und es so viel weniger im may, oder sonsten, wann fröste einfallen, erfrieren kan.

X. Also fort nach solchem anbinden, ohne einigen verzug, so bald allein wetter dazu ist, sollen unsere weinmeister die erste hackung thun, und indem ja die winter-feuchte mitnehmen, und nicht versäumen, sonderlich an denen örtern, da die berge, wie offt geschiehet, pflegen hart zu seyn,

dieweil ohne die feuchtigkeit in der dürre solche harte örter übel zu hacken, und zu gewinnen seyn, und sollen durchaus einer hauen tieff hacken, auch die päden fein fleißig und rein auslesen, und kein graß um die stöcke stehen noch wachsen lassen: da auch der berg gemistet ist, sollen sie in allewege, wie hie oben beym siebenden artickel gemeldet, des mistes schonen, daß sie denselben von den stöcken nicht abziehen, und hiebey sonderlich in acht haben, wenn es regnet, daß sie alsdann nicht hacken, dieweil mit solcher gelegenheit bald wiederum graß daselbst wächset, sollen sich auch in allewege dahin befleißigen, daß solche erste hackung so viel immer müglich nach gelegenheit des jahrs und der zeit entweder vor oder auf Walburgis, auch zum längsten ein acht oder vierzehen tage darnach gäntzlich verrichtet und geschehen seyn möge.

XI. Kurtz nach pfingsten sollen unsere weinmeister anfangen zu hefften, und die erste heffte thun, und ja wol zusehen, daß sie die junge träublein nicht mit einbinden, denn sonst dieselben unter dem weinlaube nicht wol reiff werden können: zu dem sollen sie in acht haben, daß sie nicht, wenn es regnet oder naß ist, hefften, dieweil gemeiniglich das läub davon verdorret und gelb wird.

XII. In solcher ersten heffte, und sonderlich auch nicht ehe, als wenn man die träublein sehen und erkennen kan, sollen die weinmeister alles unnütze holtz, so man übers jahr, oder sonsten, wie oben bey dem siebenden artickel gemeldet, nicht bedarff, abbrechen, und ja vorsichtig seyn, daß die träublein nicht mit abgebrochen werden, sollen auch sonst das graß ausrauffen, und es allenthalben in den bergen rein halten.

XIII. Nach diesem unvorzüglichen, doch nach gelegenheit des wetters, sollen die weinmeister die andere hackung thun, und so der berg gemistet, das graß über den mist weghauen, und frische erde über den mist, und um die stöcke ziehen, damit nicht die sonne den mist an den stöcken verbrenne: auch in acht haben, daß sie nicht hacken wenn es regnet, aus ursachen, wie bey der ersten hacke im zehenden artickel gemeldet.

XIV. Soll die andere heffte geschehen kurtz nach Johannis Baptista, wann, und so bald der wein verblühet hat, und sollen die weinmeister alles unnütze holtz und laub alsdann auch wegbrechen, damit die sonne so viel mehr zu den stöcken kommen, und wircken, und also der wein desto reiffer werden kan.

XV. Sollen unsere weinmeister, kurtz vor oder auf Bartholomäi nach gelegenheit des wetters die dritte hackung thun, und sich in demselben, wie bey der ersten und andern hacke im zehenden und dreyzehenden artickel gesaget, allenthalben gemäß verhalten, daneben aber alsdann insonderheit auch in acht haben, daß sie den träublein kein schaden zufügen.

XVI. Nach solcher dritten und letzten hackung, so bald es gelegen, und das weinholtz reiff ist, sollen unsere weinmeister anfangen, dasselbe zu verhauen: da auch grosse plätze in den weinbergen seyn, sollen sie die stöcke nicht viel verhauen, auf daß man dieselbe plätze mit den stöcken erreichen, und damit ansencken kan.

XVII. Sollen unsere amtleute und befehlhaber alle jahr im herbst, wann der wein beginnet reiff zu werden, in die weinberge gehen, und die stöcke allenthalben mit fleiß besehen, welche tragen und fruchtbar seyn oder nicht, und diejenigen, so unfruchtbar und nicht gut befunden, durch die weinmeister alsobald auszeichnen, und folgends zu rechter zeit andere gute, da sie vorhanden, an die stelle legen, oder andere gute art auf solche stöcke pfropffen lassen.

XVIII. Sollen unsere weinmeister auf den herbst, wann die weintrauben beginnen reiff und weich zu werden, die berge mit allem fleiß hüten, daß kein mensch, noch viehe, oder thier hinein komme, und schaden darinne thue, auch die vogel, kreyen, elstern und dergleichen fleißig, und so viel immer müglich abwehren, sollen sich auch enthalten, jemands einige weintrauben zu geben, es geschehe dann mit sondern vorwissen und geheiß unserer amtleute und befehlhaber, doch krancken menschen und schwangern weibern, auf derselben anregen, mögen sie je zu zeiten ein paar trauben geben und verreichen.

XIX. Sollen die weinmeister auf der weinberge zäune und gehäge, daß dieselbe stets in würden seyn und gehalten werden, fleißig achtung geben, und wann die an einem oder mehr orten mangelbar befunden, solches unsern amtleuten oder befehlhabern, (die auch selbst mit darauf und darzu sehen sollen) berichten, welche solches wieder machen lassen, auch nach gelegenheit da es die nothdurfft erfordert, stacken, reiß und andere zuthat in vorrath und zur stete schaffen und solche zäune oder gehäge wiederum verfertigen, und in vorigen stand bringen, auch daneben aufsehen haben, und daran seyn sollen, was an alten und neuen stacken versatzt, daß derselben unterste enden, so weit die erde kommen, wie gebräuchlich gebrand, und dieselben sonst fein gleich und aufrecht gesetzet werden. Derowegen dann sich erwehnte unsere amtleute und befehlhaber, mit den setzern auf das gedinge nach schocken-zahl, aufs neheste als müglich vergleichen, und dasselbe also verlohnen sollen.

XX. Sollen unsere weinmeister die pressen mit allem was darin und dazu gehöret, in guter acht und verwahrung haben, und davon nichts verrucken lassen, vielweniger selbst entfremden, oder gebrauchen, und wann es auf den herbst kommet, alsdann vor und gegen der weinlese, die bödemen, wannen, pfemen, butten, zober, und alles anders

was

was vorhanden, fein zu rechte bringen, ausbrühen, auswaschen, und rein machen: da auch in einem oder dem andern etwas mangelbar oder zubrochen, in den ämtern anhalten, daß es in zeiten wiederum gebessert, und verfertiget werde, auch auf die pressen, sonderlich zu der zeit, wenn man presset, tag und nacht fleißig sehen, dieselben schmieren, und also in acht halten, damit kein schaden geschehen noch verursachet werden möge.

XXI. Sollen unsere weinmeister ein jeder jährlich zu besoldung und unterhaltung, eines für alles (ausserhalb was andere hierinnen specificirte verdienste sind) als nemlichen von einem morgen weinwachs vier thaler, drey scheffel rogken, und einen halben scheffel maltz haben, und ihnen solches aus unsern ämtern gegeben und gefolget werden.

XXII. Sollen sie auch ihre alte gerechtigkeit an hülsen, weinlaub und graß behalten, auch sonsten freye wohnungen haben, doch was in unsern ämtern an weinlaub für die schafe und lämmer zu behalten und zu gebrauchen vonnöthen, sollen sie dasselbe dahin unwegerlich folgen lassen, und ihnen unsere Amtleute dagegen an heu und stroh, dergleichen erstattung thun: welche auch in ihren diensten treulich und fleißig befunden, denen mögen unsere Amtleute und Befehlhaber an gelegenen orten ein örtlein wiesewachs, oder eine gelegenheit darzu auszuraden, und zu zurichten, davon sie etwa ein paar fuhder heu gewinnen können, anweisen und untergeben, auch ihnen etliche pferde streuungen und dergleichen für ihr viehe zukommen lassen, doch daß der mist uns bleibe, und in unsere weinberge komme.

XXIII. Sollen ihnen den weinmeistern von pressen, von einem jedern kuchen, neben der kost zween argent gegeben werden.

XXIV. Soll den weinmeistern von jeder tausend knotholtz, fechser daraus zu machen, aufzusammlen und einzuschlagen, zween argent und dann von jederm hundert fechser zu legen oder zu pfropffen, auch lebendigen holtze einzusencken oder einzulegen, sechs märckische groschen gegeben werden.

XXV. Sollen unsere weinmeister, wann sie zu stock misten, von einem jeden grossen fuhder auf vier starcke pferde acht gute pfennige, von einem bürgerfuhder mit zwey pferden einen halben silbergroschen, und von einem bauerfuhder mist vier gute pfennige haben und bekommen, und sollen unsere Amtleute und Befehlhaber, auch die Vögte jedesmahl, wenn ihnen zu den weinbergen mist geführet wird, fleißige achtung haben, die fuhder unterschiedlich zehlen, auch mit den weinmeistern kerbhöltzer halten, und die fuhder, wie viel derer unterschiedlich eingeführet, und unter gehacket worden, richtig anschneiden lassen.

XXVI. Sollen unsere weinmeister den zeug, als karsten, hauen, radehauen, schüppen, spaden, hepen, und alles andere werckzeug, so sie benöthiget, sich selbst verschaffen, und auf ihren unkosten halten, auch sonderlich die hauen und karsten in der höhe und länge machen lassen, wie ihnen die maaß angezeiget und gegeben werden soll: dagegen und für solchen werckzeug zu halten, soll ihnen aus unsern ämtern, zu und über obgemeldten unterhalt von jeden morgen weinwachs zu arbeiten und zu beschicken, sechs silbergroschen gereichet und gegeben werden: und sollen unsere Amtleute und Befehlhaber sonderlich darauf gute achtung geben, daß keine weibesperson mit den hauen und karsten arbeiten, denn sie nichts gutes machen.

XXVII. Soll den hütern der weinberge auf einen gantzen berg, welchen eine person hüten und bestellen kan, sechzig märckische groschen die gantze hütungs-zeit über zu lohn gegeben werden, und sollen dieselben anfangen zu hüten, wenn der wein beginnet reiff zu werden.

XXVIII. Da auch unsere Amtleute und Befehlhaber, so auch die weinmeistere in einem oder andern vorgesetzten puncten und artickeln mangel befünden, und mehres berichts und bescheids vonnöthen, sollen sie sich dessen bey unser amts-cammer erholen. An dem allen geschiehet unser zuverläßiger ernster will und meinung. Uhrkundlich mit unserm herunter aufgedruckten amts-cammer-secret besiegelt, und geben in unserm amt Fürstenwalde den 5 junii Anno 1617.

---

# Das VI buch.

# Der artzney-garte.

## Das I cap.

## Anlegung eines artzney-gartens.

BAld zum eingange gegenwärtigen letzten buchs möchte jemanden diese frage beyfallen, warum eben dem artzney-garten die letzte stelle bey austheilung dieses wercks zugeleget worden sey? Solches zwar ist nicht geschehen, als wäre dieses stück geringer, oder nicht so nothwendig, als eines der vorigen, sintemahl das gegentheil wird jetzt sofort bewiesen werden: aber dieses ist wol wahr, daß wir hierin dem lauff des gemeinen lebens gefolget haben. Wer ist doch, sonderlich unter gesunden leuten, der den anfang von der artzney mache, und nicht erst vorrath an essen und trincken schaffe? Der nicht zuvor küchen und keller versorge, ehe er seine hauß-apothecke füllen

füllen lasse? und dis ist die ursach, warum wir diese materie bis zu letzt versparet haben. Denn was anlanget eines artzney-gartens

### I. Würde und nothwendigkeit,

So ist kein zweiffel, er hätte die erste stelle vor allen andern verdienet. Was kan einem krancken das anschauen der blumen helffen? Küchen- und baumfrüchte gehören zwar zur speise, der wein zum tranck: aber diese dreyerley sind in vielen kranckheiten nicht einmal zuläßig. Muß also (mittelst göttlicher hülffe) die wiederbringung der gesundheit eigentlich zu reden aus dem artzney-garten gesuchet werden. Die einwohner der städte verlassen sich auf die öffentliche apothecken: aber die landsassen finden wol, was in fürfallender noth für ein mangel sey, weder einig artzney-kraut im garten, noch einig daraus zubereitetes wasser, öl, safft oder pulver zur hand zu haben. Hergegen wie viel kräfftige kräuter wachsen auf dem lande hin und her, deren gestalt, namen und wirckung ihren besitzern gantz unbekant? Beyderley sollen in folgenden capiteln nach vermögen, und den liebhabern zu gefallen erzehlet werden.

### II. Seine grösse und stelle.

Belangend eines artzneygartens grösse, darin ist nichts gewisses zu setzen, ob er den sechsten, achten oder zwölfften theil des gantzen gartens begreiffen soll; sintemal hierunter einem jeden die freyheit gelassen wird, ihn nach der grösse und enge seiner haußhaltung einzurichten. Und eben solches ist auch von der stelle zu verstehen, die man einem artzney-garten zuordnen kan. Denn nachdem der blumen-garten billich voran zu anfüllung des gesichts, und der baum-garten auf die seiten verleget wird: so nimmt dieser schon vorlieb mit einem platz neben dem küchen-garten: oder man giebet ihm sonst nach belieben eine andere, jedoch besondere stelle.

### III. Beschaffenheit des bodens.

Insgemein bleibet es bey dem, daß zu einem artzney-garten kein steinigter, gantz dürrer und sandiger, noch hergegen gantz sumpfiger oder leimiger ort muß erwehlet werden: sondern wie droben im II cap. des I buchs die zurüstung des gantzen garten-platzes zu gutem erdreich ist gelehret worden. Dieweil aber alle artzney-kräuter nicht einerley boden erfodern, wird dienlich seyn, daß man auch hiebey das I cap. des I. II. III. und IV buchs zu besserer nachricht wiederhole. Was ausser dem bey einem und anderm kraut wegen beschaffenheit des grunds zu wissen, soll in folgendem capitel insonderheit erinnert werden.

### IV. Eintheilung der artzney-kräuter.

Es stehet nicht zu leugnen, daß die in denen vorigen büchern erzehlte kräuter nicht solten eine von Gott ihnen eingedruckte medicinalische wirckung bey sich haben, und daß dannenhero der name artzney-kräuter auch ihnen zukomme. Aber in solchem weiten verstande nehmen wir das wort itzo nicht: sondern wir verstehen durch artzney-kräuter an diesem orte insonderheit herbas officinales, welche heutiges tages in unsern apothecken für andern im täglichen gebrauch sind. Und zwar sothane können füglich in zween hauffen abgetheilet werden: der erste begreiffet diejenigen apothecker-kräuter, welche des gartenbaus benöthiget: der ander die, so wild und ohne arbeit hier zu lande gefunden werden. Von jenen wird das II, von diesen aber das III cap. handeln.

## Das II cap.

## Artzney-kräuter, so bey uns im garten gezielet werden müssen.

Aldieweil von diesem ein theil schon droben im II und III buch aus gewissen respect berühret worden, also wird unnöthig seyn, selbige allhier zu wiederholen. Zum exempel, saffran und lilien sind medicinal-kräuter, aber wegen ihrer schönen blumen sind sie in den blumengarten versetzet: kohl und petersilge haben in der artzney auch ihren nutz, aber weil der koch sie in grosser menge brauchet, und weniger als der apothecker entrathen kan, sind sie in dem küchen-garten zurück blieben. Was sonst ausser dieser betrachtung, eigentlich und fürnemlich zur apothecken gehöret, und der begattung im garten bedürfftig ist: das soll itzo erzehlet werden.

Zuvorher aber von der wartung der artzney-kräuter mit graben, misten, verpflantzen, wässern, wieden und beschneiden etwas zu gedencken: so lebe ich der gewissen hoffnung, wer die ersten drey bücher dieses tractats wol eingenommen hat, werde einer neuen unterweisung an diesem orte nicht benöthiget seyn, sondern was dieses oder jenes für pflege erfodere, per analogiam oder durch eine vergleichung aus obigem leicht urtheilen können. Anders hält es sich mit der fortpflantzung oder vermehrung der gewächse, welche zwar auch, jedoch etwas schwerer durch die analogie gefunden werden kan: aber auch sothane schwerigkeit weg zu nehmen, wollen wir jedem kraute in diesem capitel wo nicht alle, dennoch die bräuchlichste arten seiner vermehrung insonderheit beyfügen.

Abrotanum mas angustifolium majus, C. B. Abrotanum mas, Dod. Matth. Lon. Tab. primum, Trag. Stabwurtz, eberraute, hoffraute, wird durch zertheilung der stöcke vermehret. Man kan sie an den rand der bete herum pflantzen, und unter der schere halten, so wächset sie fein dichte.

Abrotanum fœmina foliis teretibus, C. B. Abrotanum fœmina, Matth. Lob Dod. Clus. Eyst. Cupressus herba, Cord. Chamæcyparissus Plinii, Trag. Santolina altera, Dod. Cypresse, cypressenkraut. Ist von farben gantz grau,

zum

zum unterscheid der grünen und graulichen beyden arten aus Spanien, davon im 3 cap. des II buchs. Wird gleichfals durch zerreissung der stöcke, auch wol durch abgebrochene zweiglein fortgebracht.

Absinthium Ponticum tenuifolium incanum, C. B. Absinthium tenuifolium, Dod. Ponticum, Matth. Tab. Ponticum album, Eyst. Garten-wermuth, ist von blättern subtiler und am schmack etwas gelinder, als der wilde. Wird durch theilung der pflantzen fortgebracht.

Aconitum salutiferum, seu Anthora, C. B. Giftheil. Hievon besehet droben das V cap. im II buche.

Ageratum foliis serratis, C. B. Ageratum Matth. Tab. Eyst. Septentrionalium, Lob. Eupatorium Mesuæ, Trag. Balsamita minor, Dod. Leber-balsam kan durch den saamen, wie auch durch die neben-schößlinge, welche die wurtzel auf den frühling wieder ausstösset, vermehret werden, liebet eine gute gemeine erde, bleibet den winter im lande und dauret etliche jahr.

Angelica sativa, C. B. Matth. Trag. Lon. Angelica, Lob. Trag. major. Dod. Garten-angelicke, wird durch den saamen vermehret, wiewol auch die wurtzel wieder antreibet. Sie liebet einen guten doch trucknen grund, der sonnenschein ist ihr auch angenehm.

Anisum herbariis, C. B. & reliquis. Aniß, hat eine schwache wurtzel, die mit samt ihrer oberfläche den winter erstirbet: muß also der saame gesamlet, und zu erhaltung dieses gewächses jährlich im martio in gute fette erde von neuen gesäet werden, wiewol er von anderswo so häuffig und wolfeil zu uns gebracht wird, daß man ihn wenig in unsern gärten zu bauen pfleget.

Apium palustre, & Officinarum, C. B. Apium palustre, Matth. Paludapium, Tab. Eleoselinum, Dod. Lob. Wassermerck oder eppich, zeller, wird erstlich aus saamen gezielet: wenn er nachgehends zu guter reiffung kommet, pfleget der saame selbst auszufallen, und wachsen daraus neue pflantzlein: wiewol mans auch hier zu lande an feuchten und sumpfigten orten wild findet.

Arum vulgare non maculatum, C. B. Pfaffenpint ohne flecken, teutsch ingwer, zehrwurtz. Arum, Tab. latifolium, Eust. Fuchs. Ari primum genus, Trag.

Arum maculatum, maculis candidis vel nigris, C. B. Fleckig pfaffenpint. Arum, Matth. Eyst. maculatum, Tab. officinarum, Lob. nigricantibus lituris signatum, Dod. Beyderley wird am besten durch die knollige wurtzel fort gebracht.

Botrys ambrosioides vulgaris, C. B. Trauben-kraut. Botrys, Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. Patientia Italorum, Cam. Dieses wächset gerne an feuchten und schattichten orten, besaamet sich überflüssig, und wiewol es insgemein wenig gebrauchet wird, hat es doch zu gewissen kranckheiten sonderliche kräffte.

Buglossum latifolium sive Borrago, C. B. Borrase. Buglossum, Matth. Fuch. latifolium Lob. vulgare, Clus. Borrago, Dod. floribus albis, Tab. Diese säet man im frühling in einen guten und wol gedüngten grund, nachgehends säet sie sich selbst, auch bißweilen zum überfluß, also daß man sie zuweilen verziehen muß. Bekommt eine schöne blaue blume, die fast den gantzen sommer durch blühet.

Buglossum angustifolium majus, C. B. Buglossum angustifolium, Lob. vulgare, Matth. Tab. Italicum flore cæruleo, Eyst. Anchusa Alcibiadion, Dod. Grosse oder welsche ochsenzunge, hat viel länger und grössere blätter, als die gemeine wilde: wird aus dem saamen gezielet.

Chamædrys minor repens, C. B. Cæmædrys, Tab. Eyst. vera, Trag. major, Lob. repens minor, Dod. vulgaris, Clus. Klein gamander, hat eine dünne holtzigte wurtzel, welche seitwerts neue zasrige würtzlein zur vermehrung ausstösset. Wächst sonst gerne an dürren und rauhen orten, gegen mittag zugelegen.

Chamæmelum nobile seu odoratius, C. B. Römische camillen. Chamæmelum Romanum, Tab. Romanum flore simplici, Eyst. Anthemis seu Leucanthemis odorata, Lob. Leucanthemum odoratum, Dod. Die grosse stöcke werden durch die wurtzel gerissen, und aus einem etliche kleine gemachet.

Chamæpitys lutea vulgaris, sive folio trifido, C. B. Schlagkraut. Chamæpitys prima, Matth. Dod. major, Tab. Eyst. Ajuga sive Chamæpitys mas Dioscoridis, Lob. In Oestereich und Ungern wächset es wild auf äckern und graßfeldern, deßgleichen an der Tauber um Rotenburg: bey uns wird es erstlich durch saamen gezielet, besaamet sich darnach selbsten, liebet ein dürres und sandigtes erdreich, kriecht an der erden, bekommt lange schmale und grüne blätterlein, fast wie roßmarin, aber kleiner, weisser und rauchlicht, reucht starck fast wie der fichtenbaum, die blumen sind zart und goldgelb, bißweilen auch weiß, sein saame wächst in kleinen hülsen, so rund und etwas länglicht sind.

Cicer sativum, C. B. Cicer, Matth. Tab. sativum, Lob. arietinum, Dod. rubrum & album, Lon. Kichern, ziser-erbsen, cicern, müssen jährlich vom saamen wieder gezeuget werden. In Italien und Franckreich werden sie mit unter die feld-früchte gerechnet und davon gantze äcker besäet, weil man sie zur fasten-speise in der küchen mit gebrauchet.

Cnicus sativus, sive Carthamum officinarum, C. B. Wilder saffran. Cnicus, Matth. Dod. sativus, Eyst. Lob. vulgaris, Clus. Er

muß jährlich aus seinem weissen länglichten saamen von neuen gezielet werden. Um Straßburg und Speyer bauet man dessen in menge unter andern sommer-gewächsen, und treibet grosse kauffmanschafft damit: aber es habens auch wol unsers orts einige gelernet zu mißbrauchen, und seine blumen unter den rechten saffran zu vermischen.

Cnicus sylvestris hirsutior sive Carduus benedictus, C. B. Cardobenedicten, gesegnete distel. Carduus benedictus, Matth. Lob. Tab. Eyst. Trag. Carduus benedictus & Atractylis altera species, Dod. Aus dem saamen jährlich im frühling. Muß im wachsenden mond in einen guten grund gesäet werden. In weichen wintern findet er sich auch durch den abgefallenen saamen selbsten wieder. Wann die scharffe stacheln von dem saamen auf einen stein abgerieben werden, so soll das kraut nicht stachlicht werden.

Cochlearia folio subrotundo, C. B. Löffelkraut. Cochlearia, Dod. Matth. Batava, Lob. Dieses stetsgrünende kraut muß anfangs in den garten und zwar bald im frühling in etwas schatticht und feucht erdreich im wachsenden licht gesäet werden, nachgehends pfleget es sich wol vom ausgefallenen saamen zu mehren, oder man muß die aussaat, so offt es nöthig, wiederholen. Im andern jahr bringet es erstlich seinen saamen, darum muß man alle jahr etwas säen. Hieher gehöret auch Cochlearia minor erecta, C.B. welche in Dennemarck sehr gemein.

Coriandrum majus, C B. Coriander. Coriandrum, Matth. Lob. Tab. Dod. Fuch. Aus dem saamen jährlich, wiewol es zuweilen sich auch selber besaamet. Der alte saame ist dienlicher zur saat, als der junge; doch aber muß er nicht verlegen, schimlicht oder wurmstichig seyn. Leidet zwar allerley grund, hat dennoch besser lust zu wachsen in fetten als magern, in sonnigten als schattigten orten.

Cucumis sylvestris asininus dictus, C. B. Wilde cucumern, spring-gurcken. Cucumis asininus, Tab. Eyst. sylvestris, Matth. Dod. Cucumer Elaterii sylvestris, Lob. Zuerst müssen sie in den garten gesäet werden: im fall sie nun wol bekommen und reiffen, so springen die kernen hin und her, und wachsen folgendes jahrs neue pflänzlein draus. Die reiffen früchte spritzen den saamen von sich, wenn man ihnen den stiel abreisset, daher auch der namen gekommen: eben wie die Balsamina lutea, oder Noli me tangere, aus ihren schötlein.

Cuminum semine longiore, C. B. Kümmel, römischer kümmel. Cuminum sativum Matth. Lob. Cyminum, Tab. Kan zwar aus dem saamen gezielet werden, geschiehet doch bey uns selten, weil der in heissen ländern gewachsen, viel kräfftiger ist, und gnugsam zugeführet wird.

Cuminum pratense, C. B. Garve. Carvi officinarum Carum, Matth. Lob. Dod. Tab. Aus dem saamen jährlich, wiewol die wurtzel bey gelinden wintern nicht erfrieret, sondern wieder antreibet. In Francken und Thüringen säen sie dessen gantze felder, und bringen den saamen häuffig und guts kauffs in die Marck. Die frische garven-wurtzeln können auch in der küche angewendet werden, also daß man sie an fleisch koche, oder zum salat wie die zucker-wurtzeln zubereite.

Doronicum radice dulci, C. B. Süsse gemsen-wurtz. Davon sehet droben im V cap. des II buchs.

Doronicum plantaginis folio alterum, C. B. Wolverley. Doronicum quintum Germanicum, Clus. Alisma, Matth. Chrysanthemum latifolium, Dod. Caltha alpina, Tab. Nardus Celtica altera; Lob. Arnica, Jo. Schrœder. Lagea lupi, aliis. In Hollstein wächset es wild, und ist der bauern artzney wider das fieber und geronnen geblüth, weil es in bier gekocht schweiß treibet, und zuweilen auch brechen machet: mag auch wol allhier in der Chur-Marck an einigen orten wild zu finden seyn.

Fœnum græcum sativum, C. B. Bocksborn. Fœnum græcum, Matth. Lob. Dod. Lon. Fœnogræcum, Fuchs. Ist ein sommer gewächse, und muß jährlich aus dem saamen gezielet werden. Um Bamberg wird es um des saamens willen häuffig gebauet.

Fumaria bulbosa radice cava major, C. B. Hollwurtz, gemeine runde osterlucey, knollig erdrauch mit holer wurtzel. Fumaria altera, Matth. Aristolochia rotunda vulgaris, Trag. Radix cava major, Dod. Radix cava herbariorum, Lob. Clus. pann.

Fumaria bulbosa radice non cava major, C. B. Knollig erdrauch, an welchem die wurtzel nicht holl ist. Aristolochia rotunda vulgaris radice solida, Trag. rotunda flore albo, Eyst. An beyden geschlechten mehret sich die runde wurtzel in der erden, und können dadurch fort gepflantzet werden.

Glycyrrhiza siliquosa sive Germanica, C. B. Süßholtz, leckritze. Glycyrrhiza, Fuch. siliquosa, Lob. altera, Matth. vulgaris, Dod. Diese wuchert durch den garten bisweilen zum überfluß, wenn sie bequem erdreich antrifft, drum muß man von ihrer wurtzel nur ein paar stöck einlegen: es sey dann, daß man sie, wie um Bamberg geschiehet, häuffig zeugen, und nicht allein die wurtzel vor sich brauchen, sondern auch den safft daraus bereiten wolte.

Helleborus niger hortensis flore viridi, C. B. Schwartz nieswurtz mit grünen blumen. Helleboraster, Lob. Elleborus niger alter, Matth.

Matth. Veratrum nigrum ſecundum, Dod. Tab. Cluſ.

Helleborus niger flore roſeo, C. B. Schwartz nieſewurtz mit roſen-blumen. Helleborus niger, Lob. niger legitimus, Eyſt. Elleborum nigrum, Matth. Elleborus niger legitimus, Cluſ. Veratrum nigrum primum, Dod. Styriacum, Tab.

Helleborus albus flore ſubviridi, C. B. Weiſſe nieſewurtz. Helleborum album, Matth. Lob. Elleborus albus, Cluſ. floribus herbaceis, Eyſt. Sind alle drey winter-gewächſe, blühen auch noch bey wehrendem winter, und werden durch ihre wurtzeln vermehret.

Horminum Sclarea dictum, C. B. Scharley. Horminum hortenſe, Eyſt. ſylveſtre primum, Cluſ. Scarlea Lob. Sclarea, Matth. Orvala, Dod. Iſt ein winter-gewächs, kan beydes durch pflantzen und ſaamen fort gebracht werden.

Hyoſcyamus albus major, C. B. Weiß bilſenkraut. Hyoſcyamus tertius, Dioſc. quartus, Plin. albus, Matth. Dod. Lob. Eyſt. ſecundus, Tab. Durch ſaamen.

Hyſſopus officinarum cærulea, ſive ſpicata, C. B. Blauer iſop. Hyſſopus, Tab. flore cæruleo, Eyſt. vulgaris, Dod. Cluſ. Arabum, Lob. Hyſſopum, Matth. Ein winter-gewächs wird durch theilung der ſtöcke, auch wol durch ſchnittlinge oder durch ſeinen ſaamen ſelbſt, vermehret; will nicht wol auf einem gemiſteten und feſten boden wachſen, ſtehet gern in freyer lufft, da die ſonn wol beykommen kan, muß verpflantzet werden, wenn tag und nacht im frühling gleich ſeyn, und wird im auguſto beſchnitten.

Imperatoria major, C. B. Meiſterwurtz. Imperatoria, Matth. Lob. Tab. Aſtrantia, Dod. Cluſ. Oſtrutium, Lon. Wächſt gern im ſchwartzen erdreich und dunckeln orten; kan erſtlich durch ſaamen gezielet werden: nachmahls treibet die wurtzel jährlich neue neben-ſchoſſe und pflantzlein; in Oeſterreich, Steyermarck und Schweitz, findet man es viel in den hohen und feuchten gebürgen.

Lathyris major, C. B. Springkörner. Lathyris, Matth. Dod. Catapaucia minor, Lob. Tab. Catapautia minor ſecunda, Trag. vulgaris, Tartago Hiſpanorum, Eyſt. Wird durch den ſaamen gezielet, welcher wenn er reiffet, leichtlich ausſpringet, und alſo beſaamet ſichs auch wol ſelbſten.

Lavandula latifolia, C. B. Lavendel. Lavandula, Dod mas, vulgo: flore cæruleo, Eyſt. altera longiore folio & ſpica, Cluſ. Nardus Italica, Matth. Lob. Hieher gehöret die mit weiſſen blumen und noch breitern blättern, wiewol ſelbige den winter nicht wol ausdauren kan: deßwegen man ſich auf die mit blauen blumen bey uns mehr befleißiget.

Lavandula anguſtifolia, C. B. Spica, ſpica narde. Lavendula Matth. Lon. fœmina, vulgo: breviore folio & ſpica, Cluſ. Spica lavendula, Lob. Pſeudonardus fœmina, Matth. Spica vulgaris flore cæruleo, Eyſt. Dieſe hat viel ſtärcker und wolriechender blumen, als die vorige: auch wird das aus ihnen deſtillirte öl noch eins ſo theur verkaufft. Sind beyderſeits winter-gewächs, und werden durch theilung der ſtöcklein vermehret; verlangen einen ſandigten dennoch auch wol nach der ſonnen belegenen ort, wenn ſie offt beſchnitten werden, ſo tragen ſie mehr blumen.

Liguſticum vulgare, C. B. Liebſtöckel, lebſtock. Liguſticum, Tab. ſativum, Trag. Leviſticum, Lob. vulgare, Matth. Don. Laſerpitium Germanicum, quorundam. Iſt ein winter-gewächs, wird im lentzen geſäet, treibet ſtarcke ſtengel und wurtzeln, wird auch durch zertheilung leicht fortgebracht: wächſet gerne an feuchten und ſchattichten orten gegen abend.

Lingua cervina officinarum, C. B. Hirſchzung. Scolopendria vulgaris, Trag. Phyllitis, Matth. Dod. Lob. vulgaris, Cam. Cluſ. ſive Lingua cervina, Tab. Bleibet das gantze jahr grün, bringet weder blumen, noch rechten ſaamen: hat aber viel zaſerige wurtzeln, und kan alſo durch die theilung leicht vermehret werden. Die blätter ſind insgemein flach, man findet aber auch einige, an welchen der rand gekrauſet iſt.

Lotus hortenſis odora, C. B. Siebenzeit, wolriechender garten-klee. Lotus ſylveſtris, Matth. urbana, Eyſt. hortorum odora, Lob. Melilotus vera, Trifolium Dioſcoridis, Trag. odoratum alterum, Dod. Gehöret unter die ſommer-gewächſe, und wird durch ſaamen gezielet, beſaamet ſich darnach ſelbſt.

Majorana vulgaris, C. B. Majoran. Majorana, Dod. ſive Amaracus major, Tab. Amaracus, Matth. vulgatior, Eyſt. Sampſuchus, Lob. Ein ſommer-gewächs: und weil ſein ſaame bey uns nicht allemal vollkommen wird, bedienet man ſich öffters des ausländiſchen. Wenn der ſaame auffgangen, und die pflantzlein verſetzet werden ſollen, ſo ſtechet nicht mehr als eins in ein loch, denn ſie wachſen freudiger als bey paaren. Es liebet diß kräutlein insgemein den ſchatten, und ein gut lucker und wol gemiſtes land, und will dabey fleißig begoſſen ſeyn.

Majorana hyemalis. Winter-majoran. Majorana ſylveſtris, Trag. ſylveſtris perennis, C. B. Origano cognata Majorana major, Geſ. hor. Gleichwie der vorige jährlich vergehet, alſo dauret dieſer den winter über und bleibet grün. Seine vermehrung geſchiehet im frühling im wachſen des lichts, durch zertheilung der pflantzen, auch wol durch abgebrochene zweiglein, in ein gut lucker und mürb

erdreich. In sehr harten wintern pfleget er bißweilen zu vergehen: derowegen muß er auf solchen fall bedecket werden, oder man hebet dessen ein theil aus, und setzet es den winter über bey. Wird bißweilen an statt des vorigen an die speisen gethan.

Matricaria vulgaris, C. B. Mutter-kraut. Matricaria, Trag. Dod. nostras, Lob. flore simplici, Eyst. Parthenium, Matth. Artemisia tenuifolia, Tab. Ist ein winter-gewächs, und wird durch pflantzen leicht vermehret.

Melissa hortensis, C. B. Melisse, winter-melisse. Melissa, Dod. officinarum, Eyst. Melyssophyllum, Tab. Apiastrum, Matth. Lob. Ist gleichfalls ein winter-gewächs, welches wenn es einmahl gesäet, durch zerreissung der stauden fortgepflantzet wird.

Mentha hortensis corymbifera, C. B. Frauen-müntze, basmite & Balsamita, Brunfels. Mentha Sarracenica, Offic. & Eyst. Græca, Matth. Costus hortorum, Lob.

Mentha rotundifolia crispa spicata, C. B. Krause müntze. Mentha crispa, Offic. sativa altera, Matth. Dod. rotundifolia altera flore spicato, Lob.

Mentha angustifolia spicata, C. B. Spitze müntze. Mentha acuta, Off. & Tab. prima, Matth. sativa vel hortensis tertia, Dod. Romana sive præstantior angustifolia, Lob. Alle diese drey geschlecht der müntze sind winter-gewächs, und werden durch pflantzen vermehret, die krause auch wol durch abgebrochene zweiglein.

Nicotiana major latifolia, C. B. Grosser taback mit breiten blättern. Nicotiana major, Tab. mas, Jo. Neandr. Tabacum latifolium, Eyst. Petum latifolium, Clus. Hyoscyamus Peruvianus, Dod. Sana Sancta Indorum, Lob. In America, wie auch schon in Portugall, grünet dieses, und die zwey folgende geschlecht des tabacks das gantze jahr: bey uns aber verfrieren sie des winters in offenen garten, wiewol sie sich durch den ausfallenden saamen selbst wieder erneuren. Sonst ist diß erste geschlecht unter allen das fürtreflichste, dessen saame sonderlich verschrieben wird von einigen, die sich auf den tabacks-bau zu legen anfangen, alldieweil sothanes werck auch in hiesigen landen guten fortgang hat. Man thut aber die aussaat im anfang des mertzen mit zunehmenden mond auf ein mistbett, welches gegen mittag freye sonne und gegen norden eine maur hat, unten drey fuß hoch pferdemist, und drüber einen fuß hoch gesiebete erde. Säet darauf den saamen, welcher zuvor mit kreide-pulver vermischet, damit er desto besser im aussäen zu kennen, und nicht so dick noch zu dünne gestreuet werde. Schüttet alsdann zween zoll hoch erde drüber, und beleget das gantze mistbett dicht mit brettern thüren, damit keine kälte hinein schlage, sondern inwendig alles sich wol erwärme, so gehet der saame in neun oder zehn tagen auf. Die aufgehende pflantzlein beschirmet bey frostwetter mit gedachten brettern thüren, reiniget sie von unkraut, und nachdem sie das vierte oder fünffte blat erreichet, pflantzet sie kurtz nach einem regen drey fuß weit von einander ins verband oder verschoben auf wol getünchte lange rücken, welche doch über vier fuß nicht breit seyn müssen. Folgends in mangelung des regens begiesset die pflantzen wol, und umhacket sie den sommer über zum wenigsten drey mahl, um das unkraut zu vertilgen. Im fortwachsen brechet die untersten zwey saamblätter als unnütz hinweg, und heuffelt die pflantzen mit erde an, wie man den weissen kopff-kohl anzuerden pfleget.

Im may oder junio mit abnehmenden mond thut die erste abbladung, und brechet von unten die stärcksten drey blätter kurtz an dem haupt-stengel ab, welches man erdgut nennet, und wegen des angezogenen erd-dampffs nicht so wolschmeckend ist: die übrigen zehn oder zwölff blätter lasset fort wachsen. Belangend den obersten gipffel, solchen brechet ab, wie gleichfalls alle nebenschosse oder räuber auf den seiten, damit also die gantze nahrung den blättern allein zugewendet werde. Im julio und augusto bladet immer nach gerade die gröbsten blätter ab, und solches je eher je besser, also daß mit ausgang des augusti die gantze abbladung völlig verrichtet sey. Der stengel als untüchtig bleibet stehen, und erfrieret den winter über. Zum saamen sondert zwölff oder mehr der stärcksten pflantzen aus, bladet sie auch wie die andern, und brechet die nebenschosse weg: den mittelschoß aber lasset ihnen, daß er blühe und schiesse, als welcher den kräfftigsten saamen bringet.

Denen abgebrochenen blättern schneidet man die grosse rippe biß auf die helffte aus, lehnet sie darnach aufgerichtet an eine wand viel reihen auf einander, lasset sie also etliche tage stehen, so erhitzen sie sich, und fangen an zu schwitzen. Innerhalb 6, 7 oder 8 tage, nachdem das wetter warm oder frisch, haben sie gnug geschwitzet, und muß man offters zufühlen, und achtung geben, damit sie nicht zu viel schwitzen, gar zu schwartz werden, und verderben. Nachmahls stechet sie an haseln stöcke, oder reihet sie an faden, und henget sie auf die boden im schatten zur abtrocknung. Wann sie trucken worden, feuchtet man sie mit einem schwamm in rein wasser getuncket auf beyden seiten an, und spinnet sie zu stricken, so habet ihr natürlichen guten taback.

Wenn man aber einen gewürtzten oder gebeitzten taback zurichten will, so müssen die abgetrucknete blätter nicht mit schlechtem wasser, sonder mit einer conditura oder einbeitzung fermentiret werden, folgender gestalt. Nehmet die abgebrochene kleine blätter und knöpfflein, davon

kurtz

kurtz zuvor gemeldet, wie auch die stengel und ausgeschnittene rippen, presset daraus einen safft, vermischet ihn mit ein wenig malvasier, spanisch oder dergleichen starcken wein, thut hiezu ein gut theil saltz, aniß und ingwer: lasset es über gelindem feuer etwas einkochen und verschaumen, nachmahls still stehen, damit es sich setze: alsdann giesset das klare ab, und verwahret es in einem bequemen geschirr, so ist der syrup zur einbeitzung fertig. In sothanen syrup tuncket den schwamm, bestreichet damit die abgetruckneten blätter auf beyden seiten, leget etliche schichte über einander drucket sie zusammen, auch wofern das gemach an sich nicht warm, so bedecket sie mit wollenen decken, und lasset sie also liegen, biß sie mit dem syrup wol durchgähren, und schön braunroth werden: so dann allererst spinnet sie zu stricken.

Nicotiana major angustifolia, C. B. & Eyst. Grosser taback mit schmallen blättern. Tabacum angustifolium, Cam. Herba Sancta sive Tabacum minus, Lob. Hyoscyamus Peruvianus alter, Dod. Petum angustifolium, Clus. ad Monard. Nicotiana fœmina, Jo. Neandri.

Nicotiana minor, C.B. & Eyst. Kleiner taback. Hyoscyamus luteus, Dod. Peruvianus, Tab. dubius luteolus Solanifolius, Lob. niger vel tertius, Matth. Priapeja. Ges.

Nigella arvensis cornuta, C. B. Schwartzkümmel. Nigella sylvestris, Trag. Melanthium sylvestre, Dod. sylvestre alterum, Matth. capitulis reflexis aquilegiæ, Lob. agreste, Tab. arvense, Clus. Pseuthomelanthium, Eyst. Ist gleichfalls ein sommer-gewächs, und muß durch saamen erneuert werden.

Ocimum vulgatius, C. B. Basilge. Ocimum medium, Matth. magnum, Tab. sive Basilicum medium vulgatius, Lob. Hievon besehet auch das 3 cap. des III buchs.

Papaver hortense semine albo, C. B. Garten-mohn mit weissen saamen. Papaver album, Plin. Trag. Dod. sativum, Dioscor. Matth. Tab. album sativum, Lob.

Papaver hortense nigro semine, C. B. Garten-mohn mit schwartzen saamen. Papaver sylvestre, Dioscor. nigrum, Plin. nigrum sativum, Dod. flore malvæ hortensis aut pœoniæ, Lob.

Papaver hians semine incano, C. B. Auslauffender mohn. Papaver vulgare & primum, Trag. spontaneum sylvestre, Lob. patulum, Adv. tertium, Dod. Diese drey sorten werden für andern in den apothecken gebrauchet, wachsen jährlich vom saamen, und besaamen sich auch selbst.

Peucedanum majus Italicum, C. B. Haarstrang. Peucedanum, Matth. Italicum, Tab. majus Italicum, Lob foliis longioribus, Dod. Wird im frühling vom saamen, oder in ermangelung desselben von der wurtzel im herbst fortgepflantzet. Wächset an schattichten orten gegen norden zu.

Pœonia folio nigricante splendido, quæ mas, C. B. Pöonien männlein. Pœonia mas, Matth. Lob. Dod. Tab. Eyst. foliis nucis, Gesn. hort. Diese wird für kräfftiger gehalten, und ist auch nicht so gemein, als die folgende: ihre wurtzel wächset gerad unter sich, ist zwar etwas zertheilet, hat aber keine knollen, die blätter sind unzerschnitten, und gleichen den nußblättern. Sie kan durch theilung der wurtzel, auch wol durch saamen, welcher aber sehr lang im erdreich lieget, gezielet werden. Blühen im majo, um pfingsten, dahero sie auch den namen erhalten, daß sie pfingst-rosen genant werden: verlangen ein trucknes erdreich, und wollen von der sonnen wol bescheinet seyn.

Pœonia communis vel fœmina, C. B. Pöonien weiblein. Pœonia fœmina, Lob. fœmina altera, Dod. vulgaris fœmina, Clus. rubra flore simplici, Eyst. Diese ist die gemeinste, hat knollige wurtzeln, und zerspaltene blätter, fast wie schwartz nieswurtz. Sie mehret sich in der erden sehr, setzet jährlich neue knollen und stengel, wird also durch zerreissen leicht vermehret.

Pulegium latifolium, C. B. Poley. Pulegium, Trag. Matth. Dod. regium, Lob. Eyst. Wird erst gepflantzet, nachmahls durchkreucht sie mit ihren wurtzeln das land, und mehret sich gnugsam. Wann andere kräuter beginnen zu treugen, fängt dieses an zu blühen.

Rubia tinctorum sativa, C. B. Färber-röthe. Rubia sativa, Trag. Matth. Dod. major, Lob. Clus. Die vermehrung kan durch die wurtzel geschehen. In Schlesien, wie auch in Flandern, Italien um Ravenna, und um Speyer und Straßburg wird sie wegen ihres vielfältigen nutzens willen gar viel gebauet, auch von dannennen fuderweise in andere länder geführet, und eine grosse summa geldes jährlich daraus gelöset; es hat aber damit eine andere gelegenheit: denn daselbst sammlet man den saamen jährlich, besäet gantze felder damit, und brauchet die wurtzeln zur röthe, mit welcher die tücher gefärbet werden.

Ruta hortensis latifolia, C. B. Grosse raute. Ruta, Matth. domestica, Trag. hortensis, Lob. latifolia, Tab. graveolens hortensis, Dod. Sie wird so wol durch saamen, als durch zertheilung der stöcke, oder durch schnittlinge fortgebracht. Man kan sie durch beschneiden zu kleinen bäumlein erziehen.

Ruta hortensis altera, C. B. Kleine raute. Ruta tenuifolia, Tab. hortensis minor, Trag. hortensis nobilitate præstans, Gesn. Diese ist schwartzgrüner, zärter und kleiner von blättern, als die vorige. Sie pfleget bißweilen zu verdorren, wann sie mit eisen beschnitten wird: deswegen sicherer, daß ihr sie mit den fingern abbrechet.

Salvia major, C.B. Matth. Dod. Tab. Grosse salbey. Salvia latifolia, Clus. major scabrior Dioscoridis, Lob. major & latifolia flore cæruleo, Eyst.

Salvia minor aurita, & non aurita, C. B. Kleine creutz-salbey. Salvia minor, Matth. Lob. Tab. pinnata, Eyst. angustifolia, Clus. Beyderley gehören gleichfalls unter die stets-grünende, werden durch theilung, und auch durch zweiglein oder durch den saamen selbst vermehret, und geschicht deren vermehrung durch umsetzen im mertzen oder herbst. Lieben schattichte örter, und wachsen wol, wann man das dürre holtz und blätter fleißig davon nimmt, und die wurtzel mit laugen-aschen beschüttet. In Franckreich und etlichen orten Italien, wächst sie von sich selbst in grosser menge, und sonderlich in rauhem erdreich, daß man sie in grosse bündlein bindet, dörret und die backöfen darmit einheitzet.

Sedum majus vulgare, C. B. Grosse haußwurtz, haußlaub, haußlooch. Sedum majus, Tab. vulgare, Eyst. Sempervivum majus, Matth. Lob majus alterum sive Jovis barba, Dod Cotyledon altera prima sive Sedum majus vulgare, Clus. Diese wird von ihrem vielen safft das gantze jahr grünend erhalten: treibet unten an der erden absetzlinge, welche man von der mutter absondert, und anderweit verpflantzet.

Solanum vesicarium, C. B. & Dod. Judenkirschen, boborellen. Solanum halicacabum, Trag. Matth. Lob. Halicacabum vulgare, Eyst. Alkekengi, Lon. Ob sie wol durch den saamen gezielet werden können, so brauchet man doch lieber ihre lange wurtzeln, so weiß seyn, und hin und wieder, wie die quecken oder peden kriechen, leget sie in gut erdreich, so wachsen sie nicht allein herfür, sondern mehren sich auch nicht wenig, stehen gerne feucht ausser der sonnen an schattichten örtern, bringen weisse blumen und hernach rothe blasen, darin die kirschen verborgen liegen, und weil die blasen am geschmack bitter, wird die frucht oder kirschen, wenn man sie viel mit den händen angreiffet, auch dadurch am geschmack etwas bitter.

Symphytum maculosum, sive Pulmonaria latifolia, C.B. Fleckig lungen-kraut, hirschmangolt. Symphytum maculosum, Dod. Pulmonaria maculosa, Lob. Tab. Eyst. altera, Matth. vulgaris maculoso folio, Clus. Durch pflantzen und saamen wird es fortgepflantzet. Hat eine dicke feiste braune wurtzel, härichte blätter mit weissen flecken, blau und purpurfarbige, auch bißweilen weisse blumen, welche fast den schlüssel-blumen gleichen, und einen schwartzen saamen. Daher es etliche die purpurfarbene schlüssel-blumen nennen. Wächst sonst in schattichten wäldern und büschen.

Thymus vulgaris folio tenuiore, C.B. & Eyst. Thymian. Thymus, Trag. Fuch. Lon. Serpyllum hortense, Dod. ic. Ist ein wintergewächs: hat kleine schwartze grüne blättlein, lieblich und starck von geruch: wird im frühling so wol durch theilung der stöcklein, als durch den saamen gezielet, muß in einen guten grund gepflantzet, offt und vielmahl begossen, und beschnitten werden.

Valeriana hortensis, C. B. Garten-baldrian, katzenkraut. Valeriana vera, Trag. major, Lob. Eyst. hortensis, Dod. Phu magnum, Matth. ponticum, Tab. Ihre wurtzel, so fast fingersdick, läufft in der erde etwas schrat, mit vielen starckriechenden zasern, kan durch die theilung neue pflantzlein geben: in mangel dessen muß man den saamen brauchen. Wächst gern an feuchten orten, begehrt auch offt befeuchtet zu seyn.

Virga aurea latifolia serrata, C. B. Breitblättrig wundkraut. Virga aurea, Cam. ep. altera serrato folio, Lob. serratis foliis, Tab. margine crenato, Dod. Ihre wurtzel lauffet gleichfalls gantz schrat in dem lande fort, treibet auch nebenschosse zur vermehrung sattsam.

## Das III cap.

## Artzney-kräuter, welche von sich selbst hier zu lande wachsen.

NAch geendigter erzehlung der medicinal-kräuter, welche der begattung im garten bedürfftig sind, folgen nunmehr der andere hauffe derjenigen, welche in unsern wäldern, feldern, wiesen, morasten, bergen, und andern orten wild wachsen, daselbst jährlich gesamlet, und in die apothecken zum nützlichen gebrauch wider allerh. nd kranckheiten eingetragen werden.

Absinthium Dioscoridis, C. B. Wilde wermuth. Absinthium vulgare, Trag. Fuch Dod. Eyst. majus & vulgare, Clus. latifolium, Dod.

Acetosa pratensis, C. B. Wild saurampff. Acetosa, Lon. Oxalis, Trag. Matth. Fuch. Dod. Lob. Tab. An einigen sind die blätter krauß, welche art ist Oxalis crispa, Tab.

Acorus verus, sive Calamus aromaticus officinarum, C. B. Calmus. Acorum, Tab. Eyst. legitimum, Clus. hisp. Acorus, perperam Calamus aromaticus officinarum, Matth. Lob.

Acorus adulterinus, C. B. Falscher calmus, gelbe wasser-lilie, drachenwurtz. Acorum falsum, Matth. Acorus nostras palustris, Lob. Iris palustris lutea, Tab. Pseudoiris, Dod. Pseudoiris palustris, Eyst.

Alchimilla vulgaris, C. B. & Clus. Sinaw, sinn-dauw. Alchimilla, Trag. Lob. Tab. Eyst. Pes leonis, Fuch Lon. Stellaria, Matth.

Alsine media, C. B. & Tab. Meur, hünerbiß, myre. Alsine, Matth. Lob. Lon. minor, Dod. Morsus gallinæ primum genus, Trag.

Althæa

Althæa Dioscoridis & Plinii, C. B. Gemeiner ibisch, hemisch. Althæa, Matth. Trag. Fuch. Dod. Lob. Tab. vulgaris, Eyst. Bismalva, Ger. Heutiges tages pfleget man, sonderlich in Franckreich, die wurtzeln in stücke fingers-lang zu schneiden, und sie also zum gebrauch aufzuheben: nemlich nach der mahlzeit tuncket man das eine ende in wein mit saltz vermischet, und reibet damit die zähne wol ab, gleich als mit einem bürstlein, weil diese wurtzel sich in viel zasern spalten lässet: hierdurch behält man einen reinen mund, frisch zahnfleisch, und guten athem. Besehet auch Ambrosium Paræum l. 16 Chirurg. c. 28. Diß gewächs erlanget bißweilen die höhe von zwo biß drey ellen.

Anagalis phœniceo flore, C. B. Lichtrother gaucheil, zeisigkraut. Anagallis mas, Matth. Dod. Trag. Fuch. Lon. phœnicea, Tab. phœnicea mas, Lob. Corallina, Æginet. Anagallis & Corallium officin.

Anagallis cæruleo flore, C. B. Blauer gaucheil. Anagallis fœmina, Matth. Dod. Trag. Fuch. Lon. cærulea, Tab. cærulea fœmina, Lob. Clus.

Anagallis aquatica folio subrotundo major, C. B. Grosse bachbungen mit rundlichen blättern. Anagallis aquatica folio maximo, Thal. Berula, Tab.

Anagallis aquatica folio subrotundo minor, C. B. Kleine bachbungen mit rundlichen blättern. Anagallis aquatica sive Becabunga Germanorum, Lob. Dod. minor prima, Tab.

Anonis spinosa flore purpureo, C. B. Stachliche hauhechel, stallkraut. Anonis, Dod. Fuch. spinosa, Eyst. Ononis, Matth. Tab. hortensis, Lob. Resta bovis, Trag.

Apium montanum folio ampliore, C. B. Berg-petersilge. Oreoselinum, Lob. Clus. primum, Tab. sive Veelgutta, Dod.

Artemisia vulgaris major, C. B. Grosser beyfuß. Artemisia, Matth. vulgaris, Clus. latifolia, Dod. mater herbarum, Lob. rubra & alba, Tab. Sie ist an farben weiß, oder roth: diese nennet der gemeine mann, Rothe Bucke.

Artemisia vulgaris minor, C. B. Kleiner beyfuß. Artemisia minor, Matth.

Asarum, C. B. Haselwurtz. Asarum, Matth. Dod. Tab. Eyst. Asarum baccaris sive Baccatus, Lob. ic. & Adv. Vulgago, Perpensa quibusdam.

Asclepias flore albo, C. B. Schwalbenwurtz mit weissen blumen, giftwurtz. Asclepias, Fuch. Lob. Tab. Vincetoxicum, Matth. Dod. Hirundinaria, Trag. Lon.

Asparagus sylvestris tenuissimo folio, C. B. Wilde spargen. Asparagus sylvestris, Matth. Cast.

Asperula sive Rubeola montana odora, C. B. Meserich, waldmeister. Asperula, Lob. odorata, Dod. Clus. Hepatica stellata, Tab. Matrisylva, Trag.

Atriplex sylvestris folio sinuato candicante, C. B. Wald-melde mit weißglantzenden blättern. Atriplex sylvestris, Tab. sylvestris secunda, Matth. vulgatior, sinuata, Lob.

Barba capræ floribus oblongis, C. B. Geißbart mit flatternden blumen. Barba capri, Fuch. capræ, Eyst. caprina altera, Lon. Drymopogon primus, Tab. Ulmaria flore sparso, Hort. Patav.

Barba capræ floribus compactis, C. B. Geißbart mit geschlossenen blumen. Barba caprina prima, Lon. Barbicapra, Lob. Regina prati, Dod. Ulmaria, Clus. flore collecto, Hort. Patav.

Bellis sylvestris minor, C. B. Kleine wilde maßlieben, gensblumen. Bellis minor, Matth. minor sylvestris, Fuch. Tab. pratensis minor, Adv. Primula veris, Brunfels.

Betonica purpurea, C. B. Braune betonie. Betonica, Matth. Fuch. Lob. Tab. vulgaris, Clus. vulgaris purpurea, I. B.

Bistorta major radice minus intorta, C. B. Natterwurtz. Bistorta, Matth. Dod. major, Tab. Clus. rugosioribus foliis, I. B. Britannica, Lob. Serpentaria fœmina & Colubrina, Fuch.

Brunella major folio non dissecto, C. B. Gottheil, braunelle. Brunella, Dod. Lob. Prunella, Tab. officinarum, Eyst. flore minore vulgaris, I. B. Consolida minor, Matth.

Bryonia alba baccis nigris, C. B. Zaun-rübe. Bryonia nigra, Dod. Vitis alba baccis nigris, Cast. Giebet sommer-lauben, wenn man die wurtzel einleget: den winter aber fallen die blätter ab.

Buglossum sylvestre minus, C. B. Wilde ochsenzunge. Buglossum sylvestre, Dod. Echium, Fuch. Buglossa sylvestris altera, Lon. Borrago sylvestris, I. B.

Bursa pastoris major folio sinuato, C. B. Groß taschenkraut. Bursa pastoris, Matth. Lob. Pastoria bursa, Dod. major, Tab. foliis laciniatis, Morif. H. 2.

Calamintha vulgaris, vel officinarum Germaniæ, C. B. Ackermüntze, bergmüntze. Calamintha, Matth. montana, Dod. montana vulgaris, Tab. Lob. Eyst. flore magno vulgaris, I. B.

Carduus albis maculis notatus vulgaris, C. B. Mariendistel, frauendistel. Carduus Mariæ, Trag. Fuch. Lon. Marianus, Tab. leucographus, Dod. lacteus, Matth. lacteis maculis notatus, I. B. Silibum, Lob.

Caryophyllata vulgaris, C. B. Lob. Clus. Benedicten-wurtz, neglein-wurtz. Caryophyllata, Matth. vulgaris flore parvo luteo, I. B. Tab. Garyophyllata, Trag. Lon.

Centaurium minus, C. B. Klein tausendgülden-kraut, erdgalle. Centaureum minus, Matth. Dod. Tab. parvum, Lob. flore purpureo, I. B.

Chamædrys

Chamædrys major repens, C. B. & Dod. Groß gamander oder bathengel. Chamædrys, Lob. major prima & ſecunda, Tab. Triſſago ſeu Chamædrys, Matth. Chamædrys vulgo vera exiſtimata, I. B.

Chamæmelum vulgare, C.B. Gemeine camillen. Chamæmelum, Tab. vulgare, Dod. amarum, I. B. leucanthemum, Dioſc. Fuch. Anthemis, Matth. Anthemis vulgatior ſive Chamæmilla, Lob.

Chelidonium majus vulgare, C. B. Groß ſchellkraut. Chelidonium majus, Matth. Dod. Lob. Tab. vulgare, Cluſ. Chelidonia, I. B.

Chelidonia rotundifolia minor, C. B. Klein ſchellkraut, ſcharbockskraut. Chelidonium minus, Matth. Dod. Tab. Lob. Eyſt. Scrophularia minor, ſive Chelidonium minus vulgo dictum, I. B. Ranunculus, præcox rotundifolius granulata radice, Moriſ. Hiſt. 2.

Cichorium ſylveſtre ſive officinarum, C. B. Wild wegewart. Cichorium, Tab. ſylveſtre, Dod. Joh. B. Cichorea ſylveſtris, Matth. Seris ſylveſtris, Lob.

Cicuta major, C. B. Groſſer ſchirling. Cicuta, Matth. Dod. Lob. Tab. I. B. Cicutaria vulgaris, Cluſ.

Clematis daphnoides minor, C. B. Kleiner ſingrün. Clematis, Matth. daphnoides, Dod. Lob. Tab. minor flore cæruleo, I. B. Cluſ. Pervinca, Trag.

Conſolida media pratenſis cærulea, C. B. Gülden günſel mit blauen blumen. Conſolida media, Matth. Tab. Eyſt. Bugula, Dod. Cluſ. I. B. Bugula & Prunella, Lob.

Conſolida regalis arvenſis, C. B. & Tab. Wild ritterſpor, hornkümmel. Flos regius ſecundus vel ſylveſtris, Dod. Segetum conſolida regia ſtrigoſior tota, Tab. Delphinium vulgare, Cluſ. Conſolida regalis, flore minore, I. B.

Cuſcuta major, C. B. Filtzkraut, flachs-ſeide. Cuſcuta, Matth. Cluſ. I. B Caſſytha, Lob. Tab. Caſſutha, Dod. Sie wickelt ſich um den flachs, um den hopffen, brombeern, neſſeln, reinfarn und dergleichen.

Cyanus ſegetum, C. B. Wilde kornblume, roggeblume. Cyanus, I. B. Cyanus flos, Dod. major, Matth. vulgaris, Lob. cæruleus, Tab. arvenſis cæruleus, Eyſt.

Cynogloſſum majus vulgare, C. B. Groſſe hundszunge. Cynogloſſum, Dod. Tab. vulgare, Matth. Lob. Cluſ. Eyſt. I. B. Flore rubente.

Dens leonis latiore folio, C. B. Breit löwenzahn, pfaffen-röhrlein. Dens leonis, Matth. Lob. Dod. Tab. Hieracium majus, Trag. Caput monachi, quorundam. Hedypnois ſive dens leonis Fuchſii, I. B.

Dipſacus ſylveſtris, aut Virga paſtoris major, C. B. Kartendiſtel. Dipſacus, Tab. ſylveſtris, Dod. Labrum Veneris, Lob. I. B. alterum, Matth.

Dracunculus pratenſis ſerrato folio, C. B. Wieſen-dragune, wilder bertram. Ptarmica, Matth. Lob. Cluſ. vulgaris, Eyſt. folio longo ſerrato, flore albo, I. B. Draco ſylveſtris ſive Ptarmica, Dod. Pyrethrum ſylveſtre, Cord. Tanacetum album ſ. acutum, Trag. Tab.

Equiſetum pratenſe longiſſimis ſetis, C. B. Wieſen-roß-ſchwantz, ſchafft-heu, kannenkraut. Equiſetum alterum, Matth. paluſtre majus, Tab. minus terreſtre, I. B. Hippuris fontalis, Lob.

Eryngium vulgare, C. B Cluſ. & I. B. Mannstreu, brachdiſtel. Eryngium, Tab. campeſtre, Dod. campeſtre mediterraneum, Lob. montanum ſive campeſtre, Matth.

Eryſimum vulgare, C. B. Wege-ſenff, dotterkraut. Eryſimum Tragi floſculis luteis, juxta muros proveniens, I. B. Eryſimum primum, Tab. Irio, Matth. Irio ſive Eryſimum, Lob. Dod.

Eupatorium cannabinum, C. B. Waſſerdoſt. Eupatorium vulgare, Matth. Dod. adulterinum, I. B. Cannabina aquatica mas, Lob. Herba S. Kunigundis prima, Tab.

Eupatorium veterum ſive Agrimonia, C. B. Odermennige. Agrimonia inodora, ſeu minus odora, Moriſ. Hiſt. 2. Eupatorium, Matth. Tab. vulgare, Trag. Dioſcoridis & aliorum Græcorum, Lob. Agrimonia, Dod. Sed Eupatorium Meſue, eſt Ageratum.

Euphragia officinarum, C. B. Augentroſt. Euphraſia, I. B. Eufraſia, Matth ramoſa, & minus ramoſa, Eyſt. Euphragia & Eufragia, Dod. Lob. Tab.

Filipendula vulgaris, C. B. Rother ſteinbrech. Filipendula, Dod. Matth. Tab. I. B. vulgaris, Eyſt. Oenanthe, Lob. Fuch.

Filix non ramoſa dentata, C. B. Farenkraut ohne zweige. Filix mas, Matth. Dod. Lob. Tab. Filix vulgo mas dicta, ſive non ramoſa, I. B.

Filix ramoſa major pinnulis obtuſis non dentatis, C. B. Farenkraut mit zweigen. Felix fœmina, Matth. Lob. Tab. Filix major & prior Trago, ſive ramoſa repens, I. B. Die wurtzel zeiget die geſtalt eines adlers, wenn man ſie nicht quer-über, ſondern ſchrat durchſchneidet.

Fragaria vulgaris, C. B. Erdbeer, beſingkraut. Fragaria, Matth. Dod. Lob. ferens fraga rubra, I. B. Fragum & Trifolium fragiferum, Tab. Fraga fructu rubro, Eyſt.

Fumaria officinarum, C. B. Erdrauch, alpraute. Fumaria, Dioſc. Matth. Dod. vulgaris, I. B. latifolia, ſiliquis curtis non bivalvibus, Moriſ. Hiſt. 2. Capnos, Lob.

Fungorum

Fungorum vescorum variæ species. Eßbare schwämme, als morcheln, reizker, pülze, pfifferlinge, bocksbart, und dergleichen. Davon besehet droben im III buche das 4 cap. n. 13.

Fungus rotundus orbicularis, C. B. Pofist. Fungus orbicularis, Dod. ovatus & Crepitus lupi, Trag. Lon. glomeratæ rotunditatis, Lob. belg. Fungus maximus rotundus, pulverulentus, dictus Germanis Pofist, I. B. Lupicrepitus, Cast. Diesen brauchen die barbierer zur blutstillung.

Fungus membranaceus auriculam referens sive Sambucinus, C. B. Judas-ohr, fliederschwamm. Fungus ad sambucum, Trag. Fungorum pernicioforum primum genus, Clus. Fungus Auriculæ Judæ, coloris ex cineraceo nigricantis, pernicioſus, in Sambuci caudice nascens, I. B. Er dienet sonderlich den hitzigen augen, wann er in rosenwasser geweichet, und aufgeleget wird.

Galega vulgaris, C. B. I. B. Ziegenraute, geißraute. Galega, Lob. Dod. Ruta capraria, Tab. Galega sive Ruta capraria, Matth. floribus obsol. cæruleis.

Gallium luteum, C. B. Wallstroh mit gelben blumen. Gallium, Dod. Fuch. Lon. verum, I. B primum, Tab. Galium, Matth. luteum, Lob.

Genista angulosa & scoparia, C. B. Ginst, pfrimmenkraut, rehkraut. Genista, Trag Dod. Tab. angulosa trifolia, I. B. vulgaris, Clus. scoparia vulgi, Lob. Eyst. Die blumenknöpffe, ehe sie aufblühen, können wie cappern eingemachet werden, in Holland nennet man sie braamcapern.

Geranium Robertianum primum, C. B. Gemein storchschnabel, ruprechts-kraut. Geranium tertium, Matth. Lon. Fuch. Robertianum, Lob. Dod. Tab. Geranium Robertianum murale, I. B.

Gramen caninum arvense, C. B. Hundsgraß, quecken, graßwurtz. Gramen, Dioſc. Dod. Ruell. caninum, Tab. canarium medicatum, Lob. Gramen repens officinarum forte Triticeæ spicæ aliquatenus simile, I. B.

Gratiola centauroides, C. B. Wild aurin, grazede. Gratiola, Matth. Dod. Lob. Tab. Ioh. Bauh. Gratia Dei, quorundam.

Hedera arborea, C. B. Epheu, ilaub. Hedera, Dod. arborea, Matth corymbosa communis, Lob. Tab. communis major. Hievon pfleget man doch wol einige pflantzen in den garten an eine maur zu bringen.

Hedera terrestris, C. B. Matth. Dod. Lob. Gunderman, gundelrebe, hundedrage. Humilis hedera, & Corona terræ, Lob. Chamæcissos, Trag. Fuch. I. B.

Helenium vulgare, C. B Aland, alandwurtz. Helenium, Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. Inula, & Enula campana vulgi, I. B.

Helichrysum seu Stœchas citrina angustifolia, C. B. Rheinblume, winter-blume, gelbe katzen-poten. Stœchas citrina, Matth. Dod. tenuifolia Narbonensis I. B. Coma aurea, Lob. ic. Chrysocome prima vulgaris, Clus.

Hypericum vulgare, C. B. Johannes-kraut. Hypericum, Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. Herba perforata, Trag. Hypericum vulgare, sive Perforata caule rotundo, foliis glabris, I. B.

Iris vulgaris Germanica sive sylvestris, C. B. Blaue wald-iris. Iris sylvestris, Matth. Tab. cærulea, Dod. latifolia major vulgaris, Clus. nostras, Officin. Iris vulgaris violacea, sive purpurea sylvestris, I. B.

Lamium purpureum fœtidum, folio subrotundo, C. B. Taube nessel mit rundlichen blättern. Galeopis, Dioſc. secunda, Tab. Urtica non mordax, Lob. iners altera, Dod. Galeopsis sive Urtica iners, flore purpurascente majore, folio non maculato, I. B.

Lapathum folio acuto plano, C. B. Spitziger mangolt oder grindwurtz mit flachen blättern. Lapathum acutum, Lob. Dod. Oxylapathum, Matth. I. B.

Lappa major, C. B. Grosse kletten. Arcium, Dioſc. Persona, Lob. major, Matth. Bardana sive Lappa major, Dod. descr. I. B. Wie ihre starcke stengel in der küche zu nutzen, findet ihr droben lib. III cap. 3 num. 28.

Lappa minor, C. B. Kleine kletten. Xanthium, Dioſc. Matth. Dod. Tab. I. B. sive Strumaria, Lob.

Lichen petræus latifolius, sive Hepatica fontana, C. B. I. B. Breiter steinmoß, steinleberkraut. Lichen, Matth. Dod. primus, Lob. Hepatica prima, Tab.

Lilium convallium album, C. B. Weisse mayen-blümlein, lilien-convaljen. Lilium convallium, Trag. Matth. Dod. Tab. Clus. I. B. vel vernum Theophrasti, Lob.

Linaria vulgaris lutea flore majore, C. B. Gemein flachs-kraut, lein-kraut. Linaria vulgaris, Trag. Eyst. I. B. prima, Dod. Osyris, Matth. Fuch. Lob. major, Tab.

Lithospermum majus erectum, C. B. Steinhirs, perlkraut, ob formam seminis, Lithospermum legitimum, Clus. arvense, Tab. minus, Matth. Dod. Lob. Milium solis sativum, Trag. I. B.

Malva sylvestris, folio rotundo, C. B. Pappelkraut mit runden blättern, kesepappel, hasenpappel. Malva, Matth. sylvestris minor, Tab. sylvestris pumila, Dod. sylvestris repens pumila, Lob. Malva vulgaris, flore minore, folio rotundo, I. B.

Marrubium album vulgare, C. B. Weisser andorn, Gottshülff. Marrubium, Matth. Dod Lob.

Lob. Tab. vulgare, Cluſ. Eyſt. album. I. B.

Marrubium Cardiaca, C. B. Hertzgeſpan. Cardiaca, Matth. Lob. Tab. I. B.

Meliotus officinarum Germaniæ, C. B. Gelber ſteinklee. Melilotus Germanica, Lob. flore luteo, Eyſt. Lotus urbana, Matth. ſylveſtris, Tab. Trifolium odoratum, ſeu melilotos vulgaris, flore luteo, I. B. Man findet ihn auch zuweilen mit weiſſen blumen.

Mentha cataria vulgaris & major, C. B. Katzen-müntze. Nepeta, Offic. vulgaris, Trag. Mentha cataria, Lob. I. B. felina, Tab. Eyſt. Herba gattaria, Matth. Cattaria herba, Dod.

Mercurialis teſticulatata, C.B. Männlich bingelkraut. Merc. mas, Matth. Dod. Lob. Tab. I. B.

Mercurialis ſpicata, C.B. Weiblich bingelkraut. Mercurialis fœmina, Matth. Dod. Lob. Tab. I. B.

Millefolium vulgare album, C. B. Weiſſe ſchaf-garbe. Millef. vulgare, Trag. flore albo, Eyſt. terreſtre majus, Tab. ſive Achillea, Dod. Millefol. Stratiotes pennatum terreſtre, I. B.

Muſcus terreſtris clavatus, C. B. Gürtelkraut, bärlap. Muſcus terreſtris, Matth Dod. Trag. repens I.B. clavatus, Lob. clavatus procumbens, Eyſt. Lycopodium, Tab. Cingularia, quibusdam. Im julio und auguſt findet man einen gelben ſtaub in dieſem gewächs, welcher zu vielen dingen nütz iſt: die Moſcowiter aber brauchen ihn zu ihren freuden-feuern, weil er ſehr leicht und verbrennlich iſt, wie ein büchſenpulver: ſie nennen es plauen, wie Adam Olearius im II theil ſeiner perſianiſchen reiſe bezeuget. Man kan deſſen eine probe thun, wenn man ein wenig in ein röhrlein faſſet, und durch ein brennend wachslicht bläſet. Wenn man klein gepülvert weyrauch, maſtich, bernſtein, oder benzoe drunter miſchet, und alſo durch die flamme bläſet, ſo blitzet es nicht allein, ſondern giebet zugleich einen angenehmen geruch, wie ein ander gut rauchpulver. Und dieſen gebrauch habe ich nur allein hier anführen wollen, weil er noch nicht ſehr bekant.

Muſcus arboreus, Uſnea officinarum, C. B. Baum-moß. Muſcus arboreus, Trag. Matth. Dod. arborum, Tab quernus, Lob. villoſus, I. B.

Muſcus pulmonarius, C. B. & Lob. Lungen-moß. Pulmonaria, Trag. Matth Fuch. Dod. Lon. Tab. Lichen arboreus, ſive Pulmonaria arborea, I. B. Die ſchnitte ſind an ihm theils breit, theils ſchmal.

Naſturtium aquaticum ſupinum, C. B. Brunn-kreſſe. Naſturtium aquaticum, Trag. Dod. Lon. Siſymbrium aquaticum, Matth. primum, Tab. Sion Cratevæ erucæfolium, Lob. Siſymbrium Cardamine, ſive Naſtur. aqu. I. B.

Nummularia major lutea, C. B. Pfennigkraut, egelkraut. Nummularia, Matth. Trag. Dod. Lob. Eyſt. Hirudinaria minor, Tab. Nummularia ſive Centimorbia, I. B.

Nymphæa alba major, C B. Seeblume. Nymphæa alba, Matth. Dod. Lob. Tab. Cluſ. I.B. candida, Trag. major alba, Eyſt. Nenufar, Bi unf.

Origanum ſylveſtre, C. B. Dod. Tab. Fuch. Wohlgemuth, doſt. Origanum vulgare, Trag. Matth. Eyſt. ſpontaneum, I. B. Agrioriganum ſive Onitis major, Lob.

Papaver erraticum majus, C. B. Groſſer wilder mohn, klapper-roſen. Papaver erraticum, Matt. Dod. Tab erraticum rubrum Eyſt. campeſtre, I. B. rhœas, Dioſc. Theoph. Plin. Lob.

Parietaria officinarum & Dioſcoridis, C. B. Glaß-kraut, S. Peters-kraut tag und nacht. Parietaria, Dod. Tab. I. B. Helxine, Matth. Fuch Lob. Man kan die gläſer damit ſaubern, weil es ſcharff iſt.

Paſtinaca tenuifolia ſylveſtris Dioſcoridis, vel Daucus officinarum, C. B. Wilde mohr-rüben, vogelneſt. Paſtinaca ſylveſtris, Matth. erratica, Tab. ſylveſtris tenuifolia, Dod. ſylveſtris genuina Dioſcoridis, Lob Daucus vulgaris, Cluſ. Staphylinus Græcorum, I. B.

Perfoliata vulgatiſſima, ſive arvenſis C. B. Durchwachs. Perfoliata, Matth. Dod. Tab. Eyſt. Perfoliatum vulgatius flore luteo folio umbilicato, Lob. Perfoliata ſimpliciter dicta vulgaris annua, I. B.

Periclymenum non perfoliatum Germanicum, C.B. Speck-lilie, geiß-blad. Periclymenum, Trag. Fuch. Tab. Germanicum, Eyſt. vulgare Septentrionalium, Cluſ. Caprifolium, Off. & Germanicum, Dod. Caprifolium non perfoliatum, I. B.

Perſicaria urens, C. B. & Lob. Brennend flöhkraut. Perſicaria mas, Lon. Perſicariæ primum genus, Trag. Lob. Hydropiper, Dod. Matth. Fuch. Perſicaria acris, ſive Hydropiper, I. B.

Pimpinella ſaxifraga major umbella candida, C. B. Groſſe wilde pimpinelle. Pimpinella, Trag. Lob. ſaxifraga Matth. Saxifraga magna, Dod. Tragoſelinum majus, Tab. Saxifraga hircina major, I. B. Dieſe hat insgemein gelb-weiſſe wurtzeln: es iſt aber auch ein andere gattung, an welcher die auswendige haut der wurtzeln ſchwartzlicht iſt, und lieget darin ein ſonderliches geheimniß der Chymie verborgen, wovon bey anderer gelegenheit ein mehrers. Beſ. Elsholtzens Deſtillator curioſ. c. 13.

Pimpinella ſaxifraga minor, C. B. Kleine wilde pimpinelle. Pimpinella, Saxifraga hircina minor, Lob. Saxifraga parva, Dod. Saxifraga pimpinella Germanica minor, Cluſ. Tragoſelinum petræum, Tab. Saxifraga hircina minima, Pimpinella criſpa Tragi, I. B.

Plantago latifolia ſinuata, C. B. Wegebreit oder wegrich mit breiten buſem-blättern. Plantago

tago major, Matth. Dod. Tab. vulgaris latifolia, Lob. rubra, Trag. Plantago major, folio glabro non laciniato, ut plurimum, I. B.

Plantago latifolia incana, C. B. Wegerich mit breiten grauen blättern. Plantago media, Matth. Dod. minor Dioscoridis, Tab. major incana, Lob. Clus. Plantago major hirsuta, media a nonnullis cognominata, I. B.

Plantago angustifolia major, C. B. Spitz wegerich. Plant. minor, Dod. lanceolata, Trag. Tab. I. B. longa, Matth. quinquenervia, Lob.

Polygonatum latifolium vulgare, C. B. & Clus. Weißwurtz. Polygonatum, Matth. latifolium, Dod. Lob. Tab. vulgatius, Eyst. Sigillum Salomonis, Trag. I. B.

Polygonum latifolium, C. B. Breitblättrig wege-graß, tausend-knoten. Polygonum majus, Tab. mas, Matth. Dod. mas vulgare, Lob. Centumnodia, Brunf. Centinodia, I. B.

Polypodium vulgare, C. B. Engelsüß. Polypodium, Trag. Matth. Lob. Tab. I. B. majus, Dod.

Polytrichum aureum medium, C. B. Gülden wiedertod. Polytrichum nobile, Trag. Adianthum aureum, Off. aureum minus, Tab. Muscus capillaris, Dod.

Potentilla, C. B. & Matth. Gänserich, gensekraut. Anserina, Trag Tab Argentina, Dod Lob. I. B. Pentaphylloides minus supinum seu procumbens, foliis alatis argenteis & serratis, flore luteo, Moris. Hist. 2. Es wächset an einigen orten groß, an einigen gantz klein, also daß mans für zwo unterschiedene arten ansehen möchte.

Psyllium majus erectum, C. B. I. B. Psyllie. Psyllium, Trag Fuch. Matth. Dod. Lob. primum, Tab. Pulicaris herba, Lugd.

Pyrola rotundifolia major, C. B. Wintergrün mit runden blättern. Pyrola, Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. I. B. vulgatior, Clus.

Quinquefolium majus repens, C. B. Kriechend fünff-finger-kraut das grosse. Quinquefolium Matth. Lob. majus, Dod. luteum majus, vulgare repens, I. B. Fuch. Pentaphyllum vulgare, Trag. flore luteo.

Rapistrum flore albo siliqua articulata, C. B. Hederich mit weissen blumen. Rapistrum flore albo Erucæ foliis, Lob. ic. Armoracia, Tab. & Schrœderi. Sinapi agreste album Trago, I. B. Raphanistrum flore albo striato, siliqua articulata striata minore, Moris. Hist. 2.

Ros Solis folio rotundo, C. B. Sonnentau. Ros solis, Dod. I. B. Rorida sive Ros solis major, Lob. Rorella sive Ros Solis, Eyst.

Ros solis folio oblongo, C. B. Langblättriger sonnen-tau. Ros Solis alia, Dod. Rorida sive Solis ros, Lob. Rorella minor secunda, Tab.

Sanicula officinarum, C. B. Sanickel. Sa-



nicula, Trag. Dod. Tab. Eyst. Diapensia, Matth. Sanicula & Diapensia, Lob. Diapensia sive Sanicula mas Fuchsii, I. B.

Saxifraga rotundifolia alba, C. B. Weisser steinbrech. Saxifraga alba, Trag. Dod. Tab. radice granulosa, I. B. alba tuberosa radice, Clus. alba chelidonides, Lob. Saxifraga quarta, Matth. An dieser wurtzel, welche sehr scharff am geschmack, wachsen kleine runde körnlein, in der grösse wie hanffsaamen: wiewol es seinen rechten saamen oben an dem kraute träget.

Scabiosa pratensis hirsuta, C. B. Scabiose, apostemkraut. Scabiosa, Offic. arvensis, Tab. altera campestris seu segetum, Lob. ic. vulgaris, Eyst. Scabiosæ primum genus, Trag. Scabiosa major communior hirsuta, folio laciniato, I. B.

Scordium, C. B. Trag. Matth. Dod. Lob. Tab Eyst. I. B. Lachen-knoblauch.

Scrofularia nodosa fœtida. Knotenkraut, braunwurtz. Scrophularia, Matth. Dod. major, Lob. Tab. vulgaris & major, I. B.

Senecio minor vulgaris, C. B. Creutz-kraut, bald-greiß. Senecio, Matth. Lob. primus, Tab. vulgaris & primus, Trag. Erigeron, I. B. Erigerum, Dioscor. & Plin.

Serpyllum vulgare minus, C. B. Kleiner quendel. Serpyllum Trag. Lob. vulgare, Dod. I. B. sylvestre, Matth. minus flore albo, & flore purpureo, Tab. vulgare repens, Clus.

Sideritis vulgaris hirsuta erecta, C. B. I. B. Gliedkraut. Sideritis vulgaris, Cam. ep. vel secunda, Clus. quarta, Lon. sive ferruminatrix, Adv. Lob. ic.

Solanum Officinarum C. B. Nachtschatten. Solanum vulgare. Trag. sativum, Tab. hortense, Matth. Dod. Lob. I. B.

Solanum quadrifolium bacciferum, C. B. Einbeer, wolffs-beer. Solanum tetraphyllon, Lob. Herba Paris, Matth. Dod. Eyst. I. B. Aconitum salutiferum, Tab.

Solanum scandens seu Dulcamara, C. B. Alp-rancken, bitter-süß. Dulcamara Dod. Dulcis amara, Trag Amara dulcis, Tab. Vitis sylvestris, Matth. Circæa Monspelienſium, Lob. Glycypicros vel Amara dulcis, I. B. Hievon ist auch eine bunte art vorhanden, davon droben im 3 cap. des 2 buchs.

Sphondylium vulgare hirsutum, C. B. Teutsch bärenklau. Sphondylium, Matth. Tab. Spondylium, Lob. Dod. Branca ursina, Trag. & Offic. Acanthus vulgaris sive Germanica, Fuch. Sphondylium quibusdam sive Branca ursina Germanica, I. B.

Succisa glabra, Glatter abbis. Succisa, Matth. Dod. Morsus Diaboli, Trag. Lob. Tab. I. B.

Symphytum Consolida major, C. B. Wall-

wurtz, schwartzwurtz, beinwell. Symphytum majus, Matth. Tab. magnum, Dod. I. B. alum seu Alus, Lob. Consolida major, Trag. Die blume ist purpurroth, weiß oder blaßgelb.

Tanacetum vulgare luteum, C. B. Gemeine reinfarn. Tanacetum, Matth. Dod. vulgare, Trag Eyst. flore luteo, I. B. millefolii foliis, Lob. Artemisia Dioscoridis Tab.

Telephium vulgare, C. B. & Clus. Gemein knaben-kraut, fette henne. Telephium, Matth. Lob. Tab. alterum sive Crassula, Clus. Faba inversa, Lob. ic. Fabaria, Offic. Anacampseros, vulgo Faba crassa, I. B.

Thlaspi arvense siliquis latis, C. B. Wild bauer-senff mit breiten schoten, brillen-kraut. Thlaspi majus, Tab. secundum, Matth. Drabæ folio, Lob. Thlaspi cum siliquis latis, I. B.

Tithymalus foliis pini, C. B. Wolffs-milch mit fichten-blättern. Tithymalus cupressinus secundus, Tab. Esula, Off. minor, Dod. vulgaris major, & 5. Trag. Pityusa sive Pinea, Lob. Tithymalus cypariss iæ similis, Pityusa multis, I. B.

Tormentilla sylvestris, C. B. Tormentille. Tormentilla, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. Eyst. I B. Heptaphyllum, Fuch. flore aureo.

Trichomanes sive Polytrichum officinarum, C. B. I. B. Steinfeder, maurfarn. Trichomanes, Trag Matth. Fuch. Dod. Lob. Cam. mas, Tab. Es pfleget zuweilen auf den kirch-mauern zu wachsen: wenn es aber in ein geschirr verpflantzet wird, so vergrössert es sich, und bekommet ein schönes ansehen.

Trifolium hepaticum flore simplici, C. B. Leber-klee, edel leber-kraut. Trifolium aureum, Dod. Hepatica aurea, Tab. Hepaticum trifolium, Lob. Epatica nobilis, Off. Trinitas Matth. Trifolium hepaticum, seu Trinitatis herba, flore cœruleo, I. B. Die blume ist blau, bißweilen auch auf purpur ziehend.

Tubera cervina, C. B. Hirschbrunst, hirschschwämme. Fungus cervinus, sive Cerviboletus, Matth. germ. Lon. Boleti cervini orbiculati, Thal. Besehet die figur bey Joh. Bauhino im XL buch p. 831 & in Lobell. icon. Sie wachsen in wäldern, man findet sie öffters unter den fichten, und nach Thalii zeugniß, an denen orten, da die hirsche auf der brunst gehen, wie auch auf den stellen und plätzen der kohlen-brenner.

Tussillago vulgaris, C. B. Hufflattig. Tussilago, Matth. Dod. Lob. Fuch. Eyst. I. B. Ungula caballina, Trag. Farfara, Offic.

Valeriana sylvestris major, C. B. Grosser wald-baldrian. Valeriana vulgaris, Trag. sylvestris, Lob. magna aquatica, I. B. Dod. Eyst. prima, Clus. Phu parvum, Matth. vulgare Tab.

Valeriana palustris minor, C. B. Kleiner sumpff-baldrian. Valeriana minor sylvestris, Lob. minima, Dod. Phu minus, Tab. minimum, Matth. Valer. minor pratensis vel aquatica, I. B.

Verbascum mas latifolium luteum, C. B. Woll-kraut, königs-kertze, kertzen-kraut. Verbascum mas, Tab. primum, Matth. latius, Dod. latifolium mas, Eyst. mas & Candela regia, Lob. Verbascum vulgare, flore luteo magno, folio maximo, I. B.

Verbascum fœmina flore luteo magno, C. B. Wollkraut weiblein mit grossen gelben blumen. Verbascum sive Candela regia, Trag. Verb. maximum Meridionalium odoratum luteum, I. B.

Verbasculum pratense odoratum, C. B. Wolriechende schlüssel-blumen. Primula veris, Matth. Tab. flavo flore elatior, Clus. majoribus floribus luteis odoratis, Dod. flore luteo, Eyst. Primula pratensis, Lob. Herba paralysis vulgaris, Trag. Primula veris odorata, flore luteo simplici, I. B.

Verbena communis cæruleo flore, C. B. Eisenkraut, eiserhart. Verbena vulgaris, I. B. recta, Trag. communis & sacra recta, Lob. Verbenaca, Matth. recta, Tab. Dod. vulgaris Clus. Im garten wächset es viel höher, also daß es bißweilen vier fuß erreichet.

Veronica mas supina & vulgatissima, C. B. Ehrenpreiß. Veronica, Tab. mas serpens, Dod. vulgaris supina, Clus. major Septentrionalium, Lob. vulgatior, folio rotundiore, I. B. serratis foliis.

Viola Martia purpurea flore simplici odoro, C. B. Wolriechende mertz-violen. Viola purpurea, Matth. nigra, Dod. Clus. martia purpurea, Tab. I. B. præcox purpurea, Lob.

Virga aurea angustifolia minus serrata, C. B. Schmall-blättrig oder heidnisch wundkraut. Virga aurea, Matth. Dod. Eyst. vulgaris latifolia, I. B. foliis non serratis, Cam. ep. aurea Villanovani, Lob. Symphytum petræum tertium, Tab.

Viscum baccis albis, C. B. Mistel. Viscum, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. Clus. Bey uns findet man es auf eichen, äpffel- und vielleicht auch andern bäumen.

Vitis Idæa foliis oblongis crenatis fructu nigricante, C. B. Schwartze heydelbeer, schwartze besinge. Vitis Idæa prima, Tab. vulgaris baccis nigris, Clus. Myrtillus, Matth. Vaccinia nigra, Lob. Dod.

Urtica urens maxima, C. B. Grosse brennessel, brandnessel. Urtica major, Tab. vulgaris major, I. B. secunda Matth. urens altera, Dod. sylvestris asperior, Lob.

Urtica urens minor, C. B. Kleine brennessel. Urtica minor, Tab. tertia, Trag. Matth. urens minima, Dod. minor acrior, Lob. minor annua, I. B.

Das

## Das IV cap.

# Wilde kräuter, welche auf den apothecken insgemein nicht gebrauchet werden.

WEwol es scheinet, daß der sache ohne schaden diese gantze erzehlung füglich hätte können ausgelassen werden: so hoffe ich doch, es werde zum wenigsten etlichen dieser unser fleiß gefallen, damit sie die im gantzen tractat gleichsam hinterstellige und übrig gebliebene kräuter hier in einem kurtzen entwurff beysammen sehen können. Und dieweil sothane gewächs insgemein auf die apothecken, als welche mit mancherley Simplicibus allbereit gnugsam versehen, allerley verwirrung zu verhüten, nicht gebracht werden: so mangelt es ihnen dennoch an kräfften nicht, die dann ein jeder in denen dabey angezogenen scribenten nachschlagen kan.

Abrotanum campestre, C. B. Wilde stabwurtz, wilde åbraute. Ambrosia, Lon. altera, Matth. tertia, Tab. tenuifolia, Lob. Die mit den röthlichen stengeln ist am gemeinsten.

Acarna flore luteo patulo, C. B. Acarne. Acarnæ varietas, Lob. Carlina sylvestris, Tab. sylvestris, minor Hispanica, Clus.

Acetosa arvensis lanceolata, C. B. Wild saurampff mit lantz-formigen blättern. Ovalis minor, Matth. minima, Trag. ovina, Tab. tenuifolia sinuata vervecina, Lob.

Aconitum racemosum, C. B. Eisenhütlein mit traublicher frucht, christoffelkraut. Christophoriana, Dod. Lob Clus. Tab. Eyst. cui etiam Costus niger.

Alcea vulgaris minor, C. B. Alcea, sigmarskraut. Alcea, Matth. Tab. vulgaris, Dod. Lob. Clus. Eyst. Diese wird wegen ihrer hübschen blumen auch wol in die lust-gärten versetzet.

Alliaria, C. B. Matth. Dod. Lob. Tab. Knoblauchkraut, leuchel. Alliastrum Gesn. hort. Alliaria & Thaspidium cornutum, Trag.

Aloe palustris, C. B. Wasser-aloe, sichelkraut. Sedum aquatile, Dod. Stratiotes sive Militatis aizoides, Lob. Diese wächset in der Spree auf dem grunde häuffig.

Alsine hederulæ folio, C. B. Hünerbiß mit kleinen epheu-blättern. Alsine hederacea, Tab. spuria prior, Dod. Morsus gallinæ folio hederulæ, Lob.

Alsine chamædryfolia, flosculis pediculis oblongis insidentibus, C. B. Hünerbiß mit gamander-blättern. Alsine spuria altera, Dod. foliis trissaginis, Lob. ic. Tab.

Alsine triphyllos cærulea, C. B. Hendelkraut cæruleis floseulis, Trag. Alsine recta, Tab. parva recta, Lob. ic.

Alsine altissima nemorum, C. B. Sehr hoher hünerbiß. Alsine major, Dod. Tab. maxima, Lob. ic. Morsus gallinæ secundum genus, Trag.

Alsine minor multicaulis, C. B. Kleiner hünerbiß mit vielen stengeln. Alsine minor, Fuch. Tab. minima, Dod. Lob. Morsus, gallinæ quarta species, Trag.

Alsine Spergula dicta major, C. B. Hünerbiß spargula genant. Spargula, Dod. Saginæ spargula, Lob. ic.

Asine hirsuta minor, C. B. Rauher hünerbiß. Alsine hispida minuta, Thalii.

Anagallis aquatica folio oblongo major, C. B. Grosse bachbungen mit länglichen blättern. Betula major, Tab.

Anagallis aquatica folio oblongo minor, C. B. Kleine bachbungen mit länglichen blättern. Anagallis aquatica minor secunda. Tab.

Anemone sylvestris alba major, C. B. Wilde anemone. Anemone Pannonica, Dod. tertia, Matth. flore albo, Lob. Eyst major alba, Tab.

Anemone nemorosa flore majore, C. B. Wald-anemone mit grossen blumen. Anemone quinta, Dod. Ranunculus candidus, Trag. nemorosus albus, Eyst. sylvarum, Clus.

Angelica sylvestris major, C. B. Wilde angelicke die grosse. Angelica sylvestris, Lob Tab. Matth Dod. Trag. Fuch.

Angelica sylvestris minor sive erratica, C. B. Wilde angelicke die kleine. Podagraria, Lob. Herba Gerhardi, Dod. Ægopodium, Tab. Angelicæ vitium, Trag. Podagraria dicitur, quia per hortos repit, sicut podagra per articulos. Sunt qui in balneis ad dolores vagos scorbuticorum laudant.

Angelica aquatica, C. B. Wasser-angelica. Archangelica, Lob. Dod. Clus.

Anonis spinis carens purpurea, C. B. Hauhechel ohne stacheln. Anonis non spinosa. Eyst. purpuracea, Tab. mitior prima, Clus.

Antirrhinum arvense majus, C. B. Wild löwenmaul, orant. Antirrhinum primum, Matth. minus, Tab. minimum, Lob. sylvestre, Dod. Eyst.

Aparine vulgaris, C. B. Klebe-kraut. Aparine, Matth. Dod. Lob. Fuch. Trag. Lon.

Apium sylvestre lacteo succo turgens, C. B. Alßnack, olßnitz. Apium sylvestre, Dod. Thysselinum Plinii, Lob. Olsenichium, Cord. hist. Thalii, cui etiam Meum Silesiacum palustre, Alsnicium, Officin.

Aquilegia sylvestris, C. B. Wilde ackeley. Aquilegia, Dod. Aquilina, Matth. Lob. Tab.

Asphodelus albus ramosus, C. B. Aphodil mit åsten. Alphodelus primus, Clus. major albus, Eyst. major ramosus flore albo, I. B.

Arundo vulgaris, C. B. Gemein rohr. Arundo palustris, Matth. Tab. Harundo phragmitis, Dod. vallatoria, Lob.

Aſter luteus, anguſtifolius, C. B. Gelb ſtern-kraut. Aſter conyzoides, Geſn.

Atriplex ſylveſtris altera, C.B. Kleine wald-melde. Atriplex ſylveſtris, Fuch. Dod. Lon. ſylveſtris prima, Matth. agreſtis, Trag.

Atriplex ſylveſtris latifolia, C. B Breite wald-melde. Atriplex ſylveſtris tertia, Matth. ſylveſtris laceris laciniis, Lob. Chenopodium primum, Tab. Pes anſerinus, Fuch Dod Lon.

Atriplex fœtida, C. B. Stinckende melde. Atriplex olida & Futuaria, Lob. canina, Trag. Lon. Vulvaria, Tab. Garoſmum, Dod.

Balſamina lutea, C. B. Wild balſamkraut. Noli me tangere, Tab. Eyſt. Perſicaria ſiliquoſa, Lob. Impatiens herba, Dod.

Bellis ſylveſtris caule folioſo major, C. B. Wilde maßlieben die groſſen. Bellis major, Trag. Matth. Fuch. Dod. Lob. Eyſt. Bellium majus, Tab.

Bellis ſylveſtris media caule carens, C. B. Wilde maßliben ohne ſtengel. Bellis media, Matth. Tab. Cluſ. major ſylveſtris, Lob.

Bellis lutea foliis profunde inciſis major, C.B. Maßlieben mit gantz gelben blumen. Bellis major lutea, Trag. Chryſanthemum, Dod. ſegetum, Lob. arvenſe, Tab.

Blitum album majus, C. B. Weiſſer meyer der groſſe. Blitum album, Matth. majus, Dod. majus album, Lob. Dieſer, wie auch folgende drey arten meyer, werden von einigen mit unter die kohlkräuter gezehlet, geben aber geringe nahrung, und böß geblüt. Sie wachſen in gärten, und auch im felde.

Blitum album minus, C. B. Weiſſer meyer der kleine. Blitum, Fuch. Lon. minus, Dod. minus album, Adv.

Blitum rubrum majus, C. B Rother meyer der groſſe. Blitum, Tab. Lob. rubrum, Matth. rubens, Dod.

Blitum rubrum minus, C.B. Rother meyer der kleine. Blitum nigrum, Trag. rubrum minus, Adv. rubrum ſupinum, Lob. ic.

Braſſica ſylveſtris foliis integris & hiſpidis, C.B. Wilder kohl. Turritis, Lob. vulgatior, Cluſ. Vaccaria, Tab.

Braſſica campeſtris perfoliata flore albo, C. B. Feld-kohl mit weiſſen blumen. Braſſica campeſtris prima, Cluſ. ſylveſtris perfoliata, Dod. Perfoliata ſiliquoſa, Lob. Man findet ihn auch mit gelben blumen.

Brunella cæruleo magno flore, C.B. Gottheil mit groſſen blauen blumen. Brunella cæruleo magno flore, Eyſt. Prunella prima & major, Cluſ. An Prunella tertia, Tab.

Bugloſſum ſylveſtre caulibus procumbentibus, C.B. Wilde ochſenzunge mit liegenden ſtengeln. Alyſſum Germanicum echioides, Lob. Aparine major Plinii, Tab.

Burſa paſtoris media, C.B. Mittel taſchen-kraut. Burſa paſtoris minor, Tab.

Burſa paſtoris minor foliis inciſis, C.B. Klein taſchen-kraut. Paſtoris burſa minor, Dod. minima, Lob. ic.

Burſa paſtoris minor loculo oblongo, C.B. Taſchen-kraut mit länglichen ſchötlein. Paronychia vulgaris, Dod. alſinefolia, Lob. Alſine mnima, Tab.

Calamintha pulegii odore, ſive Nepeta, C. B. Poleyen-müntze, nepte. Calamintha altera, Matth. arvenſis ſecunda, Tab. Pulegium ſylveſtre, Dod.

Calamintha arvenſis verticillata, C.B. Gewirbelte acker-müntze. Calamintha arvenſis, Tab. aquatica, Matth. aquatica Belgarum, Lob. Nepeta agreſtis, Trag.

Caltha paluſtris flore ſimplici, C. B. Einfache dotter-blume. Caltha paluſtris, Dod. Lob. Populago, Tab. Tuſſilago altera, Matth. Die annoch zugeſchloſſene blumen ſehen den capern gleich, und können auch eben alſo eingebeitzet werden.

Campanula minor rotundifolia vulgaris, C. B. Wald-glöcklein. Campanula minor rotundifolia, Lob. ſylveſtris minima, Dod. minor ſylveſtris flore cæruleo, Eyſt. minor alpina rotundioribus imis foliis, Cluſ. Rapunculus ſylveſtris minor, Tab.

Campanula pratenſis flore conglomerato, C. B. Wieſen-glöcklein mit zuſammen gedrungenen blumen. Trachelium minus, Lob. Cluſ. Cervicaria minor, Tab. tertia ſive minor, Dod.

Cannabis erratica, C. B. Wilder hanff. Cannabis fœmina, Trag. ſterilis, Dod. erratica paludoſa ſylveſtris, Lob.

Carduus pratenſis latifolius, C. B. Breitblättrige wieſendiſtel. Carduus pratenſis, Trag. Lob. ic. Adv. Braſſica pratenſis, Lon.

Carduus pratenſis polycephalus, C. B. Vielköpffige wieſen-diſtel. Carduus ſextus, in Prodr.

Carduus in avena proveniens, C. B. Haber-diſtel. Carduus arvenſis, Tab. avenarius, Thal. ſylveſtris in avena, Trag.

Carduus lanceatus latifolius, C. B Speer-diſtel. Carduus lanceolatus, Tab.

Caryophyllata aquatica nutante flore, C. B. Waſſer benedicten-wurtz. Caryophyllata paluſtris, Tab. montana, Eyſt. montana prima, Cluſ. Septentrionalium rotundifolia pappoſo flore, Lob.

Caryophyllus ſylveſtris prolifer, C.B. & Eyſt. Feldneglein mit neben-blumen. Caryophyllus ſylveſtris minimus, Tab. Armeria prolifera, Lob.

Caryophyllus ſylveſtris vulgaris latifolius, C.B. Feld-neglein mit breiten blattern. Caryophyllus

phyllus montanus primus, Tab. minor sylv. fl. simplici, & fl. pleno, Eyst. Armerius flos primus, Dod.

Caryophyllus sylvestris vulgaris angustifolius, C. B. Feld-neglein mit schmallen blättern. Caryophyllus montanus albus, Tab.

Caryophyllus sylvestris humilis flore unico, C. B. Feld-neglein mit einer einzeln blume. Caryophyllus repens humilis minimus vulgatissimus rubellus, Lob. ic. sylvestris primus, Clus. Armerius flos tertius, Dod.

Caryophyllos flore tenuissime dissecto, C. B. Feder-neglein. Caryophyllus plumarius albus, Tab. sylvestris flore albo picto, Eyst. Superba, Trag. Caryophyllæus minor, Dod. Von farben weiß, leibfarb oder purpur.

Caryophyllus sylvestris alter flore laciniato, odoratissimo, C. B. Wolriechende feder-neglein. Caryophyllus sextus, Clus. minor alter, Dod. sylvestris flore laciniato carneo, Eyst. Superba Austriaca, Lob. ic.

Caryophyllus pratensis flore laciniato simplici, C. B. Kuckucks-neglein. Caryophyllus pratensis, Tab. Armerius sylvestris, Dod. Flos cuculi, Lon.

Caryophyllus arvensis hirsutus flore majore, C. B. Rauhe hart-neglein. Caryophyllus holosteus, Lob. ic. Holosteum caryophyllæum, Tab.

Caryophyllus arvensis glaber flore majore, C. B. Glatte hart-neglein mit grossen blumen. Holosteum Ruellii, Lob. Gramen leucanthemon, Dod. floridum majus, Dod.

Caryophyllus arvensis glaber flore minore, C. B. Glatte hart-neglein mit kleinen blumen. Holostii Ruellii diversitas, Lob. ic. Gramen floridum minus, Tab.

Caryophyllus montanus major flore globoso, C. B. Grosse berg-neglein mit kuglicher blume. Caryophyllus montanus, Lob. Armerius montanus tenuifolius major, Clus. Gramen polyanthemum majus, Dod. marinum majus, Tab.

Caryophyllus montanus minor, C. B Kleine berg-neglein. Caryophyllus marinus minimus, Lob. Armerius montanus tenuifolius minor, Clus. Gramen polyanthemum minus, Dod. marinum majus, Tab.

Caucalis arvensis echinata parvo flore & fructu, C. B. Ackerklette. Caucalis flore minuto, Cam.

Caucalis semine aspero flosculis rubentibus, C. B. Acker-klette mit rothen blumen. Figura exhibetur in Prodr. Daucoides minor, Thal.

Chærophyllum sylvestre, C. B. Wild kerffel. Cerefolium sylvestre, Tab. Daucus sepiarius, Gesn. de coll.

Chamædrys spuria major, angustifolia, C. B. Falsch gamander dergrosse. Chamædrys sylvestris, Dod. Teucrium primum, Matth. Teucrii quarti species tertia, Clus. Veronica supina facie Teucrii pratensis, Lob. ic.

Chamædrys spuria minor rotundifolia, C. B. Falsch gamander der kleine. Chamædrys sylvestris, Clus. Teucrium pratense, Adv. tertium minus, Tab. spurium chamædryoides, Lob. ic.

Chamæmelum inodorum, C. B. Kamillen ohne geruch. Camomilla fatua & quarta, Trag. cotula, Tab. non fœtida, Gesn. ap. inodora, Adv.

Chamæmelum fœtidum, C. B. Stinckende kamillen. Chamomilla secunda, Trag. Cotula fœtida, Lob. ic. Eyst. Lon. alba, Dod. Parthenium, Tab. Fuch.

Chondrilla juncea viscosa arvensis, C. B. Acker-chondrille. Chondrilla juncea, Tab. viminalibus virgis, Clus. viminea viscosa vinearum, Lob. ic. Cichorium sylvestre luteum, Dod.

Cicuta minor, petroselino similis, C. B. Hunds-petersilge, petersilgen-schirling. Cicuta minor, Cam. Cicutaria fatua, Lob. Petroselinum caninum, Tab. Petroselini vitium, Trag.

Cicutaria latifolia fœtida, C. B. Schirling-kraut mit breiten blättern. Cicutaria fœtida, Tab. latifolia fœtidissima, Lob. Seseli Peloponnense, Matth.

Cicutaria palustris tenuifolia, C. B. Schirling-kraut mit kleinen blättern. Cicutaria palustris, Lob. Tab. Phellandrium, Dod. Ligusticum sylvestre, Trag.

Chamæcistus flore luteo vulgaris, C. B. Zwerg-cistus. Chamæcistus primus, Clus. Flos solis, Dod. Helianthemum, Lob. Eyst. Germanicum secundum, Tab. Panax chironium sive Flos solis, Matth.

Cistus ledon foliis rorismarini ferrugineis, C. B. Post. Ledum Silesiacum, Clus. rorismarini folio, Tab. foliis rorismarini alterum, Lob. Rosmarinum sylvestre, Matth. Chamæpeuce, Cordi. Dieses wird von betrüglichen bierbauern, weil es eine krafft hat truncken zu machen, mißbrauchet.

Clinopodium Origano simile, C. B. Wirbel-dost, bettfuß. Clinopodium, Tab. vulgare, Matth. Acinos, Lob. Origanum quartum, Trag.

Clinopodium arvense Ocimi facie, C. B. Falscher bettfuß. Clinopodium vulgare, Lob. Clus. alterum Matthioli, Tab. Pseudoclinopodium, Matth. Ocimum sylvestre sive Acinos, Dod.

Consolida media pratensis purpurea, C. B.

Gülden

Gülden günsel mit purpur-blumen. Consolida media purpurea, Fuch. media secunda, Tab. Bugula cyanei coloris flore, Clus.

Convolvulus major albus, C. B. Grosse winde. Convolvulus major flore albo, Eyst. Volubilis major, Tab. Smilax lævis, Matth. Smilax levis major, Dod. Lob.

Convolvulus minor arvensis, C. B. Kleine winde. Convolvulus minor, Clus. minor purpureus, Lob. Volubilis arvensis, Tab. Smilax lævis minor, Dod. Helxine cissampelos, Matth. Die blume ist weiß, oder rosenbarbe.

Convolvulus minor semine triangulo, C. B. Kleine winde mit dreyeckigen saamen. Convolvulus niger, Dod. Volubilis nigra, Tab. Helxine cissampelos altera atriplicis effigie, Lob.

Conyza major Dioscoridis, C. B. Grosse dürrwurtz. Conyza major, Dod. Cam. major vera, Lob. ic. Conyza mas, Theophr.

Conyza minor Dioscoridis, C. B. Kleine dür-wurtz, beruff-kraut. Conyza minor, Clus. minor vera, Lob. ic. minor altera, Dod. Conyza fœmina, Theophr.

Conyza media Asteris flore luteo, C. B. Mittel dürrwurtz. Conyza, Tab. tertia, Dios. media, Matth. Dod. Lob. Eyst. media vulgaris, Clus.

Coronopus repens, C. B. Kriechend krähenfuß, stein-kresse. Coronopus repens aut arvensis, Tab. Coronopus Ruellii & Cornu cervi alterum, Lob. ic.

Cruciata hirsuta, C. B. Krusette. Cruciata, Dod. minor, Lob. Gallii secundum genus, Trag.

Cyanus repens latifolius, C. B. Kriechende korn-blume mit breiten blättern. Cyanus repens, Lob. minor altera, Tab. peramarus supinus capitulis squamosis, Adv.

Cyanus repens angustifolius, C. B. Kriechende korn-blume mit schmallen blättern. Cyanus minimus repens, Lob. ic. Cyanoides minor, Tab.

Dens leonis angustiore folio, C. B. Schmall löwen-zahn. Aphaca angustioris foliis, Cæs.

Dipsacus folio laciniato, C. B. Karten-distel mit ausgeschweifften blättern. Dipsacus secundus, Tab.

Dracunculus palustris, sive radice arundinacea Plinii, C. B. Wasserschlangen-kraut. Dracunculus aquaticus, Matth. Dod. Eyst. Anguina aquatica sive Dracunculus, Lob.

Echium vulgare, C. B. & Clus. Echium, das gemeine, wilde ochsenzunge. Echium, Matth. Dod. floribus purpurantibus rubellis, Lob. An unsern sind die blumen himmel-blau.

Echium scorpioides arvense, C. B. Scorpion-echium, so auf den äckern wächset. Scorpioides tertium, Dod. tertium, minus Dodonæi, Eyst. Auricula muris cærulea, Tab. Myosotis hirsuta reptans, Lob.

Echium scorpioides palustre, C. B. Scorpion-echium, so in sumpffen wächset. Scorpioides fœmina, Dod. tertium majus Dodonæi, Eyst. Euphrasia cærulea, Tab. Die blume ist blau, oder auch schneeweiß.

Equisetum palustre longioribus setis, C. B. Sumpffiger roßschwantz mit langen borsten. Equisetum primum, Matth. majus, Lob. secundum, Tab. Hippuris major, Dod.

Equisetum palustre brevioribus setis, C. B. Sumpffiger roßschwantz mit kurtzen borsten. Equisetum palustre. Lob. ic.

Equisetum palustre brevioribus foliis polyspermon, C. B. Roßschwantz so viel saamen träget. Polygonum fœmina, Matth. Dod. Tab. semine vidua, Lob. ic.

Equisetum arvense, longioribus setis, C. B. Acker-roß-schwantz. Equisetum alterum, Lob. Hippuris minor, Dod. arvensis major, Tab.

Equisetum foliis nudum non ramosum, sive junceum, C. B. Roßschwantz ohne blätter. Equisetum junceum, Trag. Hippuris sine foliis & nuda, Tab.

Equisetum fœtidum sub aqua repens, C. B. Stinckend wasser-roß-schwantz. Equisetum quintum in Prodromo, cum icone.

Erica vulgaris glabra, C. B. Heydekraut. Erica, Tab. prima, Matth. Dod. Myricæ folio, Lob. Clus. Die blume ist purpur oder weißlicht.

Eruca sylvestris minor luteo parvoque flore, C. B. Kleine wilde raucke. Eruca palustris minor, Tab. Sinapi primum genus sylvestre, Fuch.

Eryngium arvense foliis serræ similibus, C. B. Manns-treu mit sägen-formigen blättern. Eryngium quartum, Dod. montanum recentiorum, Lob. Crithmum quartum, Matth. Tab.

Eupatorium seu Cannabina aquatica folio non diviso, C. B. Wasser-dost mit unzerschnittenen blättern. Eupatorium cannabinum chrysanthemum, Tab. cannabinum fœmina Septentrionalium, Lob. ic. Conyza palustris, Eyst.

Euphragia pratensis rubra, C. B. Rother augentrost. Eufrasia altera, Dod. Lob. Odontites. Tab.

Festuca graminea glumis hirsutis, C. B. Grase-lulch, draspe. Festuca altera, Dod. Lolium, Lon. Bromos sterilis altera, Lob. Bromos herba, Tab.

Festuca avenacea sterilis elatior, C. B. Haber-lulch. Ægilops prima, Matth. prima & Avena fatua, Tab. Bromos sterilis, Lob. ic. Bromos herba, Dod.

Festuca

Festuca longisimis aristis, glumis vacuis spadicei coloris, C. B. Haber-thwalch. Ægilops quarta, & Bromoides prima, Tab. Hydrometra Anglorum, oder wetter-hahn, weil seine subtile faden (mit ihrer ausdehnung im wasser, und mit ihrer einziehung ausser dem wasser) die veränderung der lufft durch hitze und regen anzeigen.

Filix querna, C. B. Eichfaren. Dryopteris, Matth. Lob. Cam. ep. Filicula petræa fœmina secunda, Tab. Osmundula, Lon.

Fragaria sterilis, C. B. & Gesn. Erdbeerkraut ohne frucht. Fragaria sylvestris minime vesca sive sterilis, Lob. ic.

Fungorum non vescorum variæ species. Unter andern auch Fungus fœtidus penis imaginem referens, C. B. Pint-schwamm. Fungus virilis penis arrecti facie, Lob. Fungi pernicioſi 23. generis species quinta, Clus. Fungus marinus, Dod. belg. Phallus, Hadr. Junii, & Jo. Bauhini, welcher ihn lib. 40 Histor. plantar. weitläufftig beschrieben.

Galium album minus, C. B. & Tab. Wallstroh mit weissen blumen.

Gallium palustre album, C. B. Sumpffig wallstroh. Gallium palustre, Dod. album, Tab. Lon.

Genista tinctoria Germanica, C. B. Färberpfrimmen. Genista tinctoria, Dod. tinctoria vulgaris, Clus. Genistella tinctoria, Tab. Eyst.

Gentiana cruciata, C. B. Creutz-enzian. Gentiana minor, Matth. Lob. Tab. Cruciata, Trag. Fuch. Dod. Lon. Eyst.

Geranium batrachoides, Gratia Dei Germanorum Lobelii, C. B. Storchschnabel, grazede genant. Geranium batrachoides, Dod. sanguinarium, Tab. quartum, Matth.

Geranium folio Malvæ rotundo, C. B. Storchschnabel mit pappelblättern. Geranium alterum, Trag. Matth. columbinum, Tab. Pes columbinus, Dod. Lob.

Geranium cicutæ folio moschatum, & inodorum, C. B. Storchschnabel mit schirlingsblättern, diesamkraut, weil es nach diesam reucht, wiewol man es auch ohne geruch findet. Geranium supinum, Dod. moschatum, Eyst. myrrhinum, Tab. Myrrhida Plinii, Lob. ic. & Rostrum ciconiæ, Adv. Wegen seines geruchs pfleget man es auch wol in die gärten zu setzen.

Geranium cicutæ folio minus & supinum, C. B. Kleiner storchschnabel mit schirlings-blättern. Geranium 7 sive gruinum, Dod. minus vel arvense, Tab. moschatum inodorum, Eyst. Myrrhida Plinii vulgatum, Lob. ic.

Glycyrrhiza sylvestris floribus luteo pallescentibus, C. B. Wild süssholtz oder leckritze. Glycyrrhiza, Fuch. siliquosa, Lob. altera, Matth. vulgaris, Dod.

Gnaphalium vulgare majus, C. B. Groß ruhrkraut. Gnaphalium vulgare, Matth. Lob. Tab. Filago, Dod.

Gnaphalium medium, C. B. Tab. Mittel ruhrkraut. Filago minor, Dod. Lob.

Gramen caninum supinum minus, C. B. Liegend hunde-graß. Gramen caninum supinum, Lob. ic. caninum supinum secundum, Tab.

Gramen pratense paniculatum molle, C. B. Weich wiesen-strauch-graß. Gramen paniculatum molle, Lob. adv. part. alt.

Gramen pratense paniculatum majus, latiore folio, C. B. Groß wiesen-strauß-graß. Gramen pratense primum, Dod. pratense vulgatius, Lob. alterum vulgare, Tab.

Gramen panicula multiplici, C. B. Wiesengraß mit vielfachem strausse. Gramen minus duriusculum, Tab. describitur etiam in Prodr.

Gramen segetum altissimum panicula sparsa, C. B. Hoch acker-graß mit flattrigem strausse. Gramen segetum panicula speciosa latiore, Lob. ic. Gramen segetale, Tab.

Gramen segetum panicula arundinacea, C. B. Acker-graß mit einem rohr-strausse. Gramen pratense tertium, Dod. harundinaceum arvense, Tab. Agrorum venti spica, Lob. ic.

Gramen aquaticum fluitans multiplici spica, C. B. Schwimmend wasser-graß. Gramen fluviatile, Tab. aquis innatans, Lob. ic.

Gramen typhoides molle, C. B. Kolbengraß. Gramen alopecuroides, Lob. ic. alopecurinum primum, Tab.

Gramen phalaroides spica molli, sive Germanicum, C. B. Graß mit weichen canarienähren. Est vigesimum septimum in Prodr.

Gramen alopecuros minor spica longiore, C. B Fuchsschwantz. Alopecuros, Tab. Cauda vulpina Monspeliensium, Lob. ic.

Gramen pratense tomentosum paniculæ sparsa, C. B. Flachs-graß. Gramen tomentosum & Linagrostis, Tab. eriophorum, Dod. Juncus bombycinus, Lob. ic.

Gramen sparteum pennatum, C. B. Federgraß. Gramen nonum vel junceum, Dod. plumeum, vulgi. Spartum Austriacum pennatum, Clus. Dieses wird wegen seiner zierlichkeit in die gärten gepflantzet: sehet droben lib. 2 c. 5.

Gramen junceum folio articulato sylvaticum, C. B. Wald-binsen-graß. Gramen junceum primum vel sylvaticum nemorosum, Tab.

Gramen junceum folio articulato aquaticum, C. B Wasser-binsen-graß. Gramen aquaticum, Tab. aquaticum alterum, Lob. ic.

Gramen junceum foliis & spica junci minus, C. B. Klein binsen-graß. Gramen junceum quintum, Tab. junceum marinum densè stipatum, Lob. ic.

Gramen cyperoides latifolium ſpica rufa, ſive caule triangulo C. B. Breit cyper-graß. Gramen cyperoides, Lob. Tab. Graminis quartum genus, Trag.

Gramen cyperoides anguſtifolium ſpicis longis erectis, C. B. Schmall cyper-graß. Gramen paluſtre majus, Lob. ic.

Gramen cyperoides paluſtre majus ſpica diviſa, C. B. Sumpffig cyper-graß. Gramen cyperinum paluſtre minus, Tab. cyperinum parvum aquaticum, Lob. ic.

Gramen cyperoides miliaceum, C. B. Hirſich cyper-graß. Cyperus graminea, Lob. ic.

Gramen arundinaceum ſpica multiplici, C. B. Rohr-graß. Gramen arundinaceum majus, Tab. Calamagroſtis, Lob.

Gramen hirſutum latifolium majus, C. B. Haaricht graß. Gramen hirſutum nemoroſum, Lob. ic. ſylvaticum quartum ſive piloſum, Tab.

Gramen dactylon folio latiore, C. B. Falſch ſchwaden-graß. Iſchæmon primum, Tab. vulgare, Lob. Plinii, Cluſ. Sanguinaria Nevenaræ, Trag.

Gramen paniceum ſpica ariſtis longis armata, C. B. Fenich-graß. Gramen paniceum ſecundum, Tab. Panici effigie gramen ariſtis circumvallatum, Lob. ic.

Gramen ſylvaticum panicula miliacea ſparſa, C. B. Wald-graß mit flattrigem hirſen-ſtrauſſe. Gramen miliaceum, Lob. ic. Tab. pratenſe quartum, Dod.

Gramen Sorgi panicula erectum, C. B. Sorgen-graß. Gramen ſorghinum, Tab. ſorghi effigie, Lob. ic. pratenſe quintum, Dod.

Gramen hordeaceum minus & vulgare, C. B. Gerſtengraß. Hordeum ſpurium, Tab. ſpontaneum ſpurium, Lob. ſive Triticum murinum, Dod.

Gramen loliaceum ſpica longiore, C. B. Lulchgraß. Lolium, Matth. Dod. Tab. Lolium & Triticum tremulum, Lob. Zizanium, Conſtant.

Gramen Parnaſſi albo ſimplici flore, C. B. Leber-blümlein. Gramen Parnaſſi, Dod. Eyſt. hederaceum, Tab. Gramen Parnaſſi hederaceum recentiorum, Lob.

Helleborine latifolia montana, C. B. Wilde nieſewurtz mit breiten blättern. Helleborine, Dod. Lob. prima, Tab. recentiorum 2 Cluſ. Epipactis latifolia, Eyſt.

Helleborine flore rotundo, ſive Calceolus, C. B. Wilde nieſewurtz oder frauenſchuch. Elleborine recentiorum prima, Cluſ. Calceolus Mariæ, Lob. Eyſt. Marianus, Dod. Weil dieſe nicht häuffig hierum wächſet, ſo pfleget man etwas davon auch in die gärten zu pflantzen.

Helleborus niger tenuifolius Buphthalmi flore, C. B. Schmall-blättrig nieſewurtz. Helleborus Hippocratis, Tab. niger ferulaceus Theophraſti, Lob. Pſeudohelleborus niger, Eyſt. Pſeudoelleborum, Matth. Buphthalmum, Dod. Cluſ. Man findet ſie bey uns an vielen orten.

Hieracium majus folio Sonchi vel Sonchites, C. B. Habich-kraut mit haſen-kohl blättern. Hieracium majus, Matth. Lob. Taraxacon, majus, Lon.

Hieracium dentis leonis folio obtuſo majus, C. B. Habich-kraut mit pfaffen-blads blättern. Hieracium macrorrhizon. Tab. longius radicatum, Lob.

Hieracium Chondrillæ folio glabro radice ſucciſa majus, C. B. Habich-kraut mit chondrillen-blättern. Hieracium minus, Matth. Tab. minus præmorſa radice, Lob. quartum, Dod.

Hieracium murorum folio piloſiſſimo, C. B. Harichtes habich-kraut, koſt-kraut. Auricula muris major, Trag. Pulmonaria Gallorum flore Hieracii, Lob. Cluſ. Pulmonaria Gallica mas aut aurea, Tab.

Holoſteo affinis, cauda muris, C. B. Meuſeſchwantz. Cauda muris, Dod. Lob. Tab. Myoſurus, quorundam. Coronopus ſylveſtris, Trag.

Horminum pratenſe foliis ſerratis, C. B. Wieſen-ſcharley, feldſcharlach. Horminum ſylveſtre, Lob. Hormini quarti ſpecies prima, Cluſ. Sclarea ſylveſtris, Tab. Orvalæ ſylveſtris ſpecies quarta, Dod. Salvia agreſtis flore purpureo, & Colus Jovis, Eyſt.

Hyoſcyamus vulgaris vel niger, C. B. Bilſenkraut. Hyoſcyamus, Matth. vulgaris, Eyſt. niger, Dod. Lob. niger vulgaris, Cluſ. primus, Tab.

Hypericum bifolium glabrum non perforatum, C. B. Harthew. Hypericum in dumetis, naſcens, Trag. Aſcyrum, Matth. ep. Androſæmum, Fuch.

Hyſſopifolia, C. B. Graß-iſop, graß-poley. Cord. ob. Hyſſopoides, Cam. Gratiola minor, Geſ. col. An unſerm ſind die blumen blau.

Jacea nigra pratenſis latifolia, C. B. Schwärtzliche flock-blume mit breiten blättern. Jacea nigra flore purpureo, Eyſt.

Jacea nigra laciniata, C. B. Schwärtzliche flock-blume mit ausgeſchweifften blättern. Jacea nigra, Dod. vulgaris, Lob. Auſtriaca ſexta, Cluſ.

Jacobæa vulgaris laciniata, C. B. Jacobskraut. Jacobæa, Dod. vulgaris, Cluſ. Jacobæa Senecio, Lob. Herba Jacobæa, Tab. Senecio major, ſive Flos S. Jacobi, Matth.

Juncus acutus panicula ſparſa, C. B. Scharffe binſen. Juncus acutus, Dod. acutus vulgatus, Lob. ic.

Juncus

Juncus maximus sive Scirpus major, C. B. Grosse glatte binsen. Juncus palustris major, Trag. Tab. grandis Holoschœnos, Dod. aquaticus maximus, Lob. ic.

Juncus lævis panicula sparsa major, C. B. Glatte binsen mit flattrigem strausse. Juncus lævis, Dod. lævis vulgaris panicula sparia, Lob. ic.

Juncus lævis panicula non sparsa, C. B. Glatte binsen mit gedrungenem strausse. Juncus, Matth. lævis glomerato flore, Lob. ic. palustris minor, Tab.

Juncus floridus major, C. B. Blumen-binsen. Juncus floridus, Matt. cyperinus floridus, Tab. cyperoides paludosus, Eyst. cyperoides floridus paludosus, Lob. Gladiolus aquaticus, Dod.

Lactuca sylvestris costa spinosa, C. B. Wilde Lactucke. Lactuca sylvestris, Matth. Dod. Seris domestica, Lob.

Lamium purpureum vel album non fœtens folio oblongo, C. B. Taube nessel mit länglichen blättern. Lamium purpureum & album, Tab. Galeopsis, Matth. vera Dioscoridis, Clus. Urtica iners sive Lamium primum, Dod.

Lamium folio oblongo luteum, C. B. Taube nessel mit gelben blumen. Lamium luteum, Tab. Lob. ic. Galeopsis flore croceo, Trag. Urtica iners tertia, Dod.

Lamium maximum sylvaticum fœtidum, C. B. Grosse stinckende taube nessel. Urtica herculea, Tab. sylvana, Lon. Galeopsis legitima, vel vera Dioscoridis, Clus.

Lapathum folio acuto crispo, C. B. Spitzer mangolt mit krausen blättern. Lapathum acutum crispum, Tab.

Lapathum folio acuto rubente, C. B. Spitz mangolt mit rothen blättern. Lapathum sanguineum, Lob. rubens, Dod. sanguis draconis herba, Lob.

Lapathum minimum, C. B. & Tab. Gar kleiner mangolt. Lapathum acutum minimum, Lob. ic.

Lapathum unctuosum, C. B. Smierich mangolt, guter Henrich. Bonus Henricus, Matth. Tab. Trag. Tota bona, Lob. Dod.

Lapathum folio subrotundo, C. B. Mangolt mit rundlichen blättern. Lapathum folio minus acuto, Lob. ic. Hippolapathum sylvestre, Tab.

Lapathum aquaticum folio cubitali, C. B. Groß wasser-mangolt. Lapathum palustre prius, Tab. Hydrolapathum majus, Lob. Rumex palustris, Trag.

Lapathum aquaticum minus, C. B. Klein wasser-mangolt. Hydrolapathum minus, Lob. Tab.

Lathyrus sylvestris major, C. B. Grosse wilde platt-erbsen. Lathyrus sylvestris, Dod. Clus. Lathyris sylvestris, Eyst.

Lathyrus sylvestris luteus foliis Viciæ, C. B. Wilde platt-erbsen mit wicken-blättern und gelben blumen. Vicia, Tab. Legumen terræ glandibus simile, Dod.

Lathyrus arvensis repens tuberosus, C. B. Knollichte platt-erbsen, erd-eicheln. Glandes terrestres, Clus. Terræ glandes, Dod. Lob. Chamæbalanus, Tab. Apios, Trag. Pseudapios, Matth. Glans terræ & Pseudapios, Eyst. Cicercula subterranea, quorundam.

Lenticula palustris vulgaris, C. B. Wasserlinsen. Lenticula palustris, Tab. Trag. Lens palustris, Dod. Matth. Lob.

Lenticula aquatica trisulca, C. B. Wasserlinsen mit drey-spitzigen blättern. Hederula palustris, Tab. aquatica, Lob. ic.

Lichen petræus stellatus, C. B. Gestirnter steinmoß. Lichen secundus, Tab. Hepatica secunda, Tab.

Lichen petræus umbellatus, C. B. Steinmoß mit dolden. Lichen tertius. Lob. Hepatica tertia, Tab.

Lilium convallium minus, C. B. Kleine meyen-blümlein, einblad. Unifolium, Trag. Dod. Tab. Eyst. Monophyllon. Lob. Gramen Parnassi, Matth.

Linum sylvestre minus, C. B. Wilder flachs. Linum sylvestre octavum, Clus. Chamælinum, Tab. Chamælinum cæruleum, Tab.

Lithospermum arvense radice rubra, C. B. Perlkraut mit rother wurtzel. Lithospermum sylvestre, Trag. tertium, Dod. Anchusa arvensis minor facie Milii Solis, Tab. Anchusa degener facie Milii Solis, Lob. ic.

Lotus pentaphyllos minor glabra, C. B. Fünff-blättriger lotus der glatte. Melilotus coronata, Lob. Trifolium corniculatum primum, Dod. siliquosum minus, Tab.

Lotus pentaphyllos minor hirsutus siliqua angustissima, C. B. Fünff-blättriger lotus der rauche.

Loto affinis Vulneraria pratensis, C. B. Wundkraut dem loto verwandt, wundklee. Anthyllis leguminosa, Tab. Clus. lenti similis, Dod. Lagopodium tertium, Tab.

Lunaria racemosa minor vel vulgaris, C. B. Mond-kraut, mond-raute. Lunaria, Trag. Dod. minor, Matth. Lon racemosa, Lob. botryitis, Cam Thal. Eyst. botryitis minor, Clus. Ruta lunaria vel jecoraria, Tab.

Lupulus fœmina, C. B. Cam. ep. & hort. Wilder-hopffe.

Lychnis segetum major, C. B. Rade. Lychnis arvensis, Tab. Nigellastrum, Dod. Pseudomelanthium, Matth. Lob.

Lychnis sylvestris, quæ Been album vulgo, C. B. Wald-lychnis mit pausenden kelchen, splysplettel & herba articularis, Tab. Lychnis

ſylveſtris, Lon. Eyſt. Papaver ſpumeum, Lob. Melandrium Plinii quorundam, Cluſ.

Lychnis ſylveſtris latifolia caliculis turgidis ſtriatis, C. B. Breit-blättrige wald-lychnis mit geſtreifften pauſenden kelchen. Lychnis ſylveſtris ſecunda, Cluſ. ſylveſtris tertia caliculis ſtriatis, Lob. Tab.

Lychnis ſylveſtris anguſtifolia caliculis turgidis ſtriatis, C. B. Schmall-blättriche wald-lychnis mit geſtreifften pauſenden kelchen. Lychnis ſylveſtris altera incana caliculis ſtriatis, Lob.

Lychnis viſcoſa rubra anguſtifolia, C. B. Schmalle kleb-lychniß. Lychnis ſylveſtris purpurea, Tab. viſcoſa ſylveſtris flore incarnato, Eyſt.

Lychnis viſcoſa purpurea latifolia lævis, C. B. Breite kleblychnis. Lychnis ſylveſtris prima, Cluſ. Viſcaria ſativa, Tab. muſcipula flore rubro, Eyſt. ſive Armoraria altera, Lob.

Lychnis viſcoſa flore muſcoſo, C. B. Kleblychnis mit moß-blumen. Muſcipula altera flore muſcoſo, Lob. Seſamoides magnum Salmanticum, Cluſ. Otites, Tab. Decoctum ejus ad dentium dolores valet.

Lyſimachia lutea major, C. B. Gelber weyderich der groſſe. Lyſimachia, Matth. lutea, Trag. Lob. Tab. Eyſt. lutea communis, Cluſ.

Lyſimachia ſili quoſa hirſuta parvo flore, C. B. Schoten-weyderich. Lyſimachia ſiliquoſa ſecunda, Tab. Deſcribitur etiam in Prodr.

Lyſimachia Chamænerion dicta latifolia, C. B. Chamänerion. Lyſimachia vulgo altera, Cam. Chamænerion, Eyſt. Filius ante patrem maximus, Geſ. hor.

Lyſimachia ſpicata purpurea, C. B. Aehren-weyderich mit purpur-blumen. Lyſimachia altera, Matth. Eyſt. purpurea, Lob. Tab. purpurea communis major, Cluſ. Pſeudolyſimachium purpureum alterum, Dod.

Lyſimachia ſpicata cærulea, C. B. Aehren-weyderich mit blauen blumen. Lyſimachia cærulea hortenſis, Lob. cæruleo flore, Cluſ. Veronica recta cærulea, Eyſt.

Lyſimachia cærulea galericulata, vel Gratiola cærulea, C. B. Helm-weyderich mit blauen blumen, fieberkraut. Lyſimachia galericulata, Lob. Cluſ. Tertianaria, Tab.

Malva ſylveſtris folio ſinuato, C. B. Pappel-kraut mit gebuſemten blättern. Malva ſylveſtris major, Tab. ſylveſtris procerior, Dod. vulgaris procerior, Lob.

Marrubium paluſtre glabrum, C. B. Glatt waſſer-andorn. Marubium aquaticum, Trag. Dod. Lob. Sideridis prima, Matth. Lancea Chriſti, Geſ. hor.

Marrbium paluſtre hirſutum, C. B. Rauch waſſer-andorn. Primum eſt in Prodromo.

Marrubium nigrum fœtidum, C. B. & Adv. Schwartz ſtinckend andorn. Marrubium majus vel primum, Trag. Marrubiaſtrum, Tab. Ballote, Dioſc. Matth. Fuch. Dod. Lob.

Melampyrum purpuraſcente coma, C. B. Kůh-weitze mit purpurfarbenen gipffel. Melampyrum, Lob. Tab. Triticum vaccinum, Trag. Dod. Lon. Parietaria ſylveſtris tertia, Cluſ.

Melampyrum cærulea coma, C. B. Kůh-weitze mit blauen gipffel. Parietaria ſylveſtris, Cam. ſylveſtris prima, Cluſ. Lipſenſium, Trag.

Melampyrum luteum latifolium, C. B. Gelber kůh-weitze. Parietaria ſylveſtris, Eyſt. ſecunda, Cluſ. Milium ſylvaticum, 1 & 2 Tab. Cratæogonon, Lob.

Mentha ſylveſtris longiore folio, C. B. Pferde-müntze. Menthaſtrum, Trag. Matth. Dod. Lob. Offic. ſylveſtre, Eyſt.

Mentha rotundifolia paluſtris, ſeu aquatica major, C. B. Waſſer-müntze. Calamintha aquatica, Tab. Siſymbrium, Dod. ſylveſtre, Matth. Aquatica ſive Siſymbria mentha, Lob. Balſamita officinarum, Eyſt.

Mercurialis montana ſpicata, C. B. Berg-bingel-kraut. Mercurialis ſylveſtris fœmina, Cord. hiſt. canina fœmina, Colum. Cynocrambe fœmina, Matth. Cam. ep.

Millefolium aquaticum caule nudo, C. B. Waſſer-ſchaf-garbe mit bloſſem ſtengel. Myriophyllum alterum, Matth. equiſetifolium fluviatile, Lob Viola aquatilis, Dod. Fœniculum aquaticum ſecundum, Tab.

Millefolium aquaticum foliis fœniculi, ranunculi flore & capitulo, C. B. Waſſer-ſchaf-garbe mit fenchel-blättern. Peucedanum aquaticum, Tab. Myriophyllon maratriphyllon paluſtre alterum, Lob. ic.

Mollugo montana latifolia ramoſa, C. B. Breit meger-kraut. Mollugo, Cluſ. montana, Dod. Tab. Belgarum, Lob.

Mollugo montana anguſtifolia, C. B. Schmall meger-kraut. Mollugo prima, Dod. Tab. vulgatior herbariorum, Lob. Gallion tertium, Trag. album, Cam.

Muſcus vulgatiſſimus, C. B. Gemeiner erd-moß. Muſcus terreſtris vulgaris, Dod. Lob. ic. hortenſis, Trag.

Muſcus filicinus major, C. B. Faren-moß. Muſcus filicinus, Tab.

Muſcus denticulato ſimilis, C. B. Zahn-moß. Muſcus montanus, Tab.

Muſcus clavatus foliis cupreſſi, C. B. Cupreſſen-moß. Chamæcypariſſus, Tab. ſylveſtris, Trag. Sabina Tragi ſylveſtris ſeu Selaginis Plinianæ prima ſpecies, Thal. Der bey uns im walde nechſt bey dem Churfürſtl. jagthauſe Grünenwald wächſet, hat einen lieblichen moſch-

geruch,

geruch, welchen er auch im auftrucknen behält: dergleichen jetzterwehnte autores ihrem cupreſſen-moß zuſchreiben.

Muſcus ramoſus erectus, major, C. B. aut ei ſimilis. Aufrechter moß mit äſten. Dieſer wächſet eben in ſelbigem eichwalde.

Muſcus pyxoides terreſtris, C. B. Erdmoß mit kleinen büchslein. Muſcus terreſtris pyxidiatas alabaſtriculos imitatus, Lob. belg.

Muſcus terreſtris coralloides ſive cornutus montanus, C. B. Erd-corallen-moß. Muſcus corallinus ſive Corallina montana, Tab.

Muſcus arboreus denticulato ſimilis longiſſimus. Langer baum-moß dem zahnmoß ähnlich. Er wird auf den fichten mehrentheils gefunden.

Muſcus arboreus cum orbiculis, C. B. Baum-moß mit runden ſcheiblein. Muſcus ramoſus, & ramoſus floridus, Tab. Er wächſet auf eichen und büchen gröſten theils. Die ſcheiblein ſind an einem groß, am andern klein.

Napus ſylveſtris, C. B. & Dod. Wilde steckrüben. Napus ſecunda, Lon. Bunias ſylveſtris, Lob. ic. Bunium & Napus ſylveſtris, Matth. Napus bunias ſylveſtris, Fuch. Rapum ſylveſtre, Trag.

Naſturtium pratenſe magno flore, C. B. Wieſen-kreſſe mit groſſen blumen. Naſturtium pratenſe, Trag. aquaticum ſimplici flore, Eyſt. Cardamine altera, Lob. altera ſimplici flore, Cluſ. prima & Siſymbrium alterum Dioſcoridis, Tab.

Naſturtium aquaticum minus, C. B. Kleine brunn-kreſſe. Siſymbrium aquaticum alterum vel minus, Cam. epit.

Naſturtium ſylveſtre tenuiſſime diviſum, C. B. Wellſaamen. Seriphium Germanicum, Trag. Sophia Chirurgorum, Lob. Dod. Thalictrum, Tab.

Nymphæa alba minor, C. B. & Tab. Weiſſe ſeeblume die kleine. Nymphæa parva, Matth.

Nymphæa alba minima, C. B. Weiſſe ſeeblume die kleinſte. Morſus ranæ, Dod. Tab. Lob. ic.

Nymphæa lutea major, C. B. & Cluſ. Groſſe gelbe ſeeblume. Nymphæa lutea, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. Eyſt.

Nymphæa lutea minor magno flore, C. B. Kleine gelbe ſeeblume mit groſſen blumen. Nymphæa lutea ſecunda, Tab.

Nymphæa lutea minor parvo flore, C. B. Kleine gelbe ſeeblume mit kleinen blumen. Nymphea lutea prima, Tab. lutea minor ſeptentrionalium, Lob. ic.

Ophioglosſum vulgatum, C. B. Schlangenzünglein. Ophioglosſum, Matth. Trag. Dod. Eyſt. ſeu Enophyllum, Lob.

Ophris bifolia, C. B. Zweyblat. Ophris Matth. Tab. Bifolium, Lob. Pſeudorchis ſeu Bifolium, Dod.

Orchidis radice palmata, & teſticulata tam ſimplici, quam gemina, variæ ſpecies. Orchis, mancherley ſorten.

Ornithogalum luteum, C. B. Lob. Tab. Acker-zwiebel. Bulbus, Trag. ſylveſtris, Fuch. Ruell. Dod. Eyſt. eſculentus, Lon.

Ornithopodium majus, C. B. Groß vogelfuß. Ornithopodium, Dod. Lob.

Ornithopodium minus, C. B. Klein vogelfuß. Ornithopodium perpuſillum, Lob.

Orobanche radice dentata major, C. B. Zahnkraut, zahnwurtz. Dentaria major, Matth. Lob. Cluſ. Crocodilia, Tab. Squamatia, Lon. Anblatum, Dod. Squammata ſeu Dentaria major, Eyſt.

Papaver erraticum minus, C. B. & Tab. Wilder mohn der kleine. Papaver erraticum alterum, Fuch. Dod. Argemone exigua, Trag.

Paſtinaca ſylveſtris latifolia, C. B. Wilde paſtinack. Paſtinaca ſylveſtris, Trag. latifolia ſylveſtris, Dod. Elaphoboſcum, Matth. erraticum, Tab.

Pedicularis pratenſis purpurea, C. B. Wieſen-rodel mit purpur-blumen. Pedicularis, Lob. Tab. Fiſtularia, Dod. Alectorolophi tertium genus, Cluſ.

Pedicularis pratenſis lutea, C. B. Wieſen-rodel mit gelben blumen. Pedicularia lutea, Tab. Criſta galli, Lob. Dod. Criſta gallinacea, Cluſ.

Pedicularis aquatica flore viridi. Waſſerrodel mit grünen blumen. Dieſe findet man zuweilen an den ufern der ſtröme.

Perſicaria mitis maculoſa & non maculoſa, C. B. Gelinde flehkraut. Perſicaria, Dod. altera, Trag. Matth. Tab. mitis maculoſa, Lob. fœmina, Lon.

Piloſella major repens hirſuta, C. B. Kriechende piloſelle, nagel-kraut, mäußöhrlein. Piloſella, Matth. Lob. Tab. major, Dod. Auricula muris major, Lon. Trag.

Plantago anguſtifolia minor, C. B. & Tab. Schmall-blättriger wegerich der kleine. Plantago pentaneuros minor, Thal. Lanceola minor, Cæſ.

Plantago aquatica latifolia, C. B. Waſſer-wegerich der breite. Plantago aquatica, Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. Fuch.

Plantago aquatica anguſtifolia, C. B. Waſſer-wegerich der ſchmalle. Plantago aquatica humilis anguſtifolia & longifolia, Lob.

Polygala vulgaris, C. B. Creutzblume. Polygala, Lon. Tab. vulgaris minor, Cluſ. recentiorum, Lob. Flos ambarvalis, Dod. Polygalon flore rubro purpuraſcente, & flore cæruleo, Eyſt.

Polygonum brevi anguſtoque folio, C. B.

Schmall-blättrig wege-graß. Polygonum secundum, Tab.

Polygonum cocciferum, C. B. & Cam. ep. Coccinellen-wege-graß. Dieses wächset an unsern sandhügeln fast überall: an seinen wurtzeln aber hängen im sommer um den längsten tag rothe beerlein, deren inwendiger safft zierlich färbet. Wenn man diese beer an einem trucknen ort verwahret, werden sie hart, bekommen runtzeln, und gleichen alsdann sehr der rechten coccinelle auf den apothecken. Der pöbel nennet es S. Johannis-blut, und bildet ihm fälschlich ein, es würden diese rothe körnlein im gantzen jahr nicht gefunden, als nur am Johannis-tage, nemlich den 24 junii in der mittags-stunde: so bald dieselbe vorbey, soll es verschwinden: welches doch die erfahrung anders lehret, sintemahl es denselben gantzen monat durch anzutreffen ist. Dergleichen abergläubische meynung haben sie auch von der Osteocolla oder beinbruch, welcher unten an den weinbergen um Berlin gefunden wird.

Polygonum angustissimo & acuto vel gramineo folio minus repens, C.B. Knawel. Trag. Polygonum minus polycarpon, Tab. minus seu fœmina, Lon. Saxifraga Anglica, Lob. ic.

Polygonum minus seu Millegrana major, C. B. Tausendkorn. Polygonum minus, Matth. Polygoni genus Herniaria appellata, Clus. Herniaria, Dod. Tab. Herba Turca, Lob.

Polytrichum aureum minus, C. B. Klein wiedertod. Polytrichum nobile, Trag Adianthum aureum, Off. aureum minus, Tab. Muscus capillaris, Dod.

Potamogeton rotundifolium, C. B. Rundblättrig saamkraut. Potamogeton, Trag. Matth. Tab. Fuch. Lon.

Potamogeton foliis latis splendentibus, C. B. Saam-kraut mit breiten gläntzenden blättern. Potamogeton altera, Dod.

Potamogeton Salicis folio, C. B. Saamkraut mit weyden-blättern. Potamogeton angustifolium, Tab. sive fontalis & spicata, Lob. Potamogeiton, Dod. An diesen sind die blätter steiff und nicht so welck oder dünne, als an den beyden vorigen.

Pulsatilla folio crassiore & majore flore, C.B. Küchen-schelle. Pulsatilla, Matth. Dod. Tab. vulgaris dilutior, Clus.

Pyrola rotundifolia minor, C. B. Klein winter-grün mit runden blättern Pyrola minima, Eyst. minima quarta, Clus.

Pyrola folio mucronato serrato, C.B. Winter-grün mit gespitzten blättern. Pyrola secunda & tenerior, Clus. minor, Thal.

Pyrola fruteſcens arbuti folio, C.B. Staudig winter-grün. Pyrola tertia vel fruteſcens, Clus.

Quinquefolium minus repens luteum, C. B. Kriechend fünff-finger-kraut das kleine. Quinquefolii minimum genus, Trag. Pentaphyllum minus luteum, Adv.

Quinquefolium rectum luteum, C. B. Aufrecht fünff-finger-kraut. Quinquefolium vulgare, Lob. ic. alterum vulgare, Dod. Theophrasti majus, Tab. Pentaphyllon majus, Lob. Eyst. Die zahl der blätter ist an diesem unterschiedlich, zuweilen stehen je drey oder vier, zuweilen fünff oder sechs, meistentheils aber sieben bey einander.

Quinquefolium folio argenteo, C. B. Aufrecht fünff-finger-kraut mit silberfarben blättern. Quinquefolium petræum majus, Tab. erectum incanum, Matth. luteum minus, Fuch. Dieses gleichet der weissen tormentille so sehr, daß ein unvorsichtiger leichtlich eines für das ander ansehen soll.

Quinquefolium palustre rubrum, C. B. Sumpffig fünff-finger-kraut mit rothen blumen. Quinquefolium palustre, Tab. Eyst. Cam. ep. quartum, Dod. Pentaphyllon rubrum palustre, Lob. ic.

Ranunculus nemorosus Muscatellina dictus, C. B. Wald-hane-fuß. Ranunculus minimus Septentrionalium herbido muscoso flore, Lob. ic. Moschatella, Cam. Aristolochiæ rotundæ concavæ similis herbula, Trag. Fumaria bulbosa seu tuberosa minima, Trag.

Ranunculus pratensis erectus acris, C. B. Aufrecht wiesen-hanefuß der scharffe. Ranunculus pratensis surrectis cauliculis, Lob. hortensis secundus, Dod. sylvestris & secundus, Tab. Hieher kan gezogen werden

Ranunculus pratensis multiflorus, latoque caule Ein mißrath von hanefuß, mit einem sehr breiten flachen stengel und vielen gelben blumen. Selbiger wuchs auf einer wiese nahe bey Berlin im jahr 1667 und hat einen dergleichen Herr Nicolaus Oelhaven in Elencho plantarum Gedanensium, welcher 1656 heraus kommen, auch abbilden lassen. Wiewol nun zwar gemeldter autor dieses gewächs für eine sonderbare gattunge der hanefüsse hält, so irret er doch darin, sintemahl es nur ein spiel der natur ist. Lusus Naturæ luxuriantis est, non autem certa species: quemadmodum similis monstrositas interdum observatur etiam in Coronis imperialibus, unde orta fuit Corona imperialis multiflora, latoque caule, C. B. Davon besehet droben das IV cap. des II buchs.

Ranunculus pratensis erectus dulcis, C. B. Aufrecht wiesen-hanefuß der gelinde. Ranunculus pratensis vel primus, Trag. dulcis, Tab. hortensis erectus flore simplici luteo, Eyst.

Ranunculus pratensis repens hirsutus, C. B. Kriechender wiesen-hanefuß. Ranunculus pratensis

pratensis reptante cauliculo, Lob. vinealis, Tab. hortensis primus, Dod.

Ranunculus pratensis radice verticilli modo rotunda, C. B. Wiesen-hanefuß mit wirblicher wurtzel. Ranunculus exiguus & primus, Trag. minor, Tab. quintus, Matth. bulbosus, Lob. tuberosus, Dod.

Ranunculus arvensis echinatus, C. B. Acker-hanefuß mit igel-formigen saamen. Ranunculus arvensis, Tab. sylvestris tertius, Dod. Lob.

Ranunculus palustris apii folio lævis, C. B. Sumpff-hanefuß mit wassermerck-blättern. Ranunculus palustris, Dod. Tab. palustris rotundiore folio, Lob. primus, Matth. Apium aquaticum, Trag. Apium risus, quorundam. Herba Sardoa, Guiland.

Ranunculus aquaticus Cotyledonis folio, C. B. Wasser-hanefuß mit nabel-kraut-blättern. Ranunculus aquaticus umbilicato folio, Column. Cotyledon palustris, Dod. aquatica acris Septentrionalium, Lob.

Ranunculus aquaticus folio rotundo & capillaceo, C. B. Wasser-hanfuß zugleich mit runden und zaserichen blättern. Ranunculus aquatilis, Dod. aquatilis hepaticæ facie, Lob. fluviatilis, Tab.

Ranunculus longifolius palustris major, C. B. Lang-blättriger sumpff-hanefuß der grosse. Ranunculus lanceatus major, Tab. Die erste blätter an diesem sind zuweilen rundlich, fast nach art des löffelkrauts.

Ranunculus longifolius palustris minor, C. B. Lang-blättriger sumpff-hanefuß der kleine. Ranunculus lanceatus minor, Tab. flammeus aquatilis angustifolius, Lob. Flammula ranunculus, Dod.

Ranunculus longifolius palustris serratus, C. B. Sumpff-hanefuß mit langen sägen-formigen blättern. Ranunculus lanceatus serratus, Tab. aquatilis angustifolius serratus, Lob. Flammula ranunculus folio serrato, Dod.

Rapa sylvestris, C. B. Wilde rüben. Rapum sylvestre, Matth. Tab. sylvestre non bulbosum, Lob.

Raphanus aquaticus foliis in profundas lacinias divisis, C. B. Wasser-rettig. Raphanus aquaticus, Tab. sylvestris Officinarum aquaticus, Lob. ic. Radicula sylvestris, Dod.

Rapistrum flore luteo, C. B. Hederich mit gelben blumen. Rapistrum Dod. arvorum, Lob. Lampsana, Matth. flore melino, Tab. Wächset gemeiniglich unter der gerste, seine schötlein sind voll geleneke.

Sagitta aquatica minor latifolia, C. B. Pfeilkraut mit breiten blättern. Sagitta minor, Matth. Dod. Lob. Tab. Sagittalis & Sagittaria, quorundam.

Sagitta aquatica minor angustifolia, C. B. Pfeilkraut mit schmalen blättern. Sagitta minor angustifolia, Tab.

Saxifraga rotundifolia aurea, C. B. Gülden steinbrech. Saxifraga aurea, Dod. Eyst. aurea Lichenis facie & natalitiis, Lob. Chrysosplenium, Tab.

Scabiosa latifolia non laciniata flore purpureo moschato. Mosch-riechende scabiose. An Scabiosa latifolia rubra non laciniata secunda, vel Scabiosa minor capitulo globoso odoro, C. B. Diese wächset häuffig im walde bey dem amt Müllenbeck.

Scabiosa capitulo globoso major, C. B. Rund-köpffige scabiose die grosse. Scabiosa minor, Matth. Lob. media, Dod. quinta sive montana, Clus. vigesima fœmina Herbariorum, Tab.

Scabiosa capitulo globoso minor, C. B. Rund-köpffige scabiose die kleine. Scabiosa minor secunda, & quinta, Tab. angustifolia flore subcæruleo, Eyst.

Scordium alterum seu Salvia sylvestris, C. B. Salbey-scordium. Scordium alterum Plinii, Lob. Cam. Salvia sylvestris, Trag. agrestis sive Sphacelus, Dod. Scorodonia, Cord. Thal.

Scrophularia aquatica major, C. B. Wasserknoten-kraut das grosse. Betonica aquatica, Dod. Lob. Ocimastrum majus, Trag.

Scrophularia aquatica minor sive palustris non fœtida, C. B. Wasser-knotenkraut das kleine. Scrophularia fœmina, Cam. ep. Betonicæ aquaticæ Septentrionalium species minor, Lob.

Sedum minus vermiculatum acre, C. B. Scharffer maur-pfeffer. Sedum minimum, Tab. minimum causticum, Eyst. minus octavum causticum, Clus. minus tertium & Vermicularis, Trag. parvum acre flore luteo, I. B. Sempervivum minimum sive tertium, Matth. minimum sive Illecebra, Lob. Illecebra, sive Sempervivum tertium, Dod.

Sedum minus vermiculatum insipidum, C. B. Maur-pfeffer ohne geschmack. Sedum minus seu vermicularis insipida, Eyst. Aizoon minus & Vermicularis insipida, Thal.

Serratula, C. B. Matth. Dod. Lob. Clus. Scharten-kraut. Setula tinctoria, Tab. tinctoris, Eyst. Es ist von unterschiedener grösse, auch die blätter seynd wol auf viererley art eingeschnitten.

Sinapi Erucæ folio, C. B. Wilder senff. Sinapi tertium, Matth. sylvestre, Dod. sylvestre minus bursæ pastoris folio, Lob. Einige schneiden hievon die blätter klein, und essen sie des morgens zum gesunden frühstück, wie die raute.

Sion sive Apium palustre foliis oblongis, C. B. Wassermerck mit länglichen blättern. Sium verum

verum, Matth. odoratum, Trag. primum minus, Tab. ſive Laver, Lob.

Solanum melanoceraſos, C. B. Nachtſchatten mit ſchwartzen kirſchen, weil ſeine beere den kirſchen gantz gleich. Solanum majus, Matth. ſomniferum, Lob. hortenſe nigrum, Trag. lethale, Dod. Cluſ Belladonna, Eid. pan. Hievon handelt Jo. Matthias Faber in ſeiner neuen Strychnomania weitläufftig.

Solanifolia Circæa dicta major, C. B. Zirzäa. Circæa, Eyſt. Circeæa Lutetiana, Lob. Herba D. Stephani, Tab. Lappa ſylveſtris, Trag.

Sonchus aſper laciniatus & non laciniatus, C. B. Raucher haſen-kohl. Sonchus aſper, Matth. levis tenerior latifolia, Lob.

Sonchus lævis laciniatus latifolius, C. B. Glatter haſen-kohl. Sonchus lævis, Matth. Dod. lævis vulgaris foliis laciniatis Dentis leonis, Lob. lævis alter flore luteo, & tertius flore niveo, Tab.

Soncho affinis Lampſana domeſtica, C. B. Haſen-kohl, lampſana genant. Sonchus ſylveſtris primus, Tab. Lampſana, Lob. Dod. Tab.

Sparganium ramoſum, C. B. Igels-knoſpen mit äſten. Sparganium, Trag. Matth. Tab. Eyſt. & Butomos Theophraſti, Lob. Platanaria, Dod.

Sparganium non ramoſum, C. B. Igels-knoſpen ohne äſte. Sparganium alterum, Lob. Tab. Platanaria altera, Dod.

Spina alba tomentoſa latifolia ſylveſtris, C. B. Webediſtel. Acanthium, Matth. Dod. Lob. vulgare, Tab.

Spongia ramoſa, C. B. aut ei ſimilis. Ein ſchwam-gewächs mit äſten. Dergleichen findet man zuweilen an groſſen fichten-bäumen, welche lang im waſſer gelegen. Dem euſſerlichen anſehen nach gleichet es Confervæ marinæ generi, welches von Lobelio Obſervat. pag. 654 fürgeſtellet wird. Wer es lieber für ein geſchlecht von baum-moß halten wolte, mit demſelben will ich nicht ſtreiten.

Stœbe incana tenuifolia, C. B. Grawe ſtöbe mit kleinen blättern. An Stœbe incana Cyano ſimilis tenuifolia, C. B.

Succiſa hirſuta, C. B. Raucher abbiß. Morſus diaboli hirſuta rarior, Geſ. hor. Man findet auch zuweilen an dieſem gewächs, daß die blätter und der unterſte theil des ſtengels rauch, der oberſte theil aber glat iſt.

Symphytum minus Borraginis facie, C. B. Borragen, wallwurtz. Symphytum pumilum repens Borraginis facie, Lob. Borraginis altera ſpecies, Dod. Borrago minima, Eyſt.

Thalictrum majus ſiliqua anguloſa aut ſtriata, C. B. Groſſe wieſen-raute mit eckigen ſchoten. Thalictrum flore albo aut incarnato, Eyſt. Thalietrum pratenſe primum vel quintum, Cluſ. magnum, nonnullis Pſeudorhabarbarum ob radicis luteum colorem, Dod. Ruta pratenſis herbariorum, Lob.

Thalictrum majus flavum ſtaminibus luteis, vel glauco folio, C. B. Groſſe wieſenraute mit gelben zaſern an den blumen. Thalictrum majus tertium, Dod. primum vel Hiſpanicum, Cluſ. Ruta pratenſis major quarta, Tab.

Thalictrum minus, C. B. Kleine wieſen-raute. Thalictrum tenuifolium, Lob. Thalietrum minus, Dod. ſeptimum, Cluſ. Ruta pratenſis minor. Tab.

Thlaſpi arvenſe Vaccariæ incano folio majus, C. B. Wilder bauer-ſenff mit grauen blättern. Thlaſpi primum, Matth. alterum, Dod. vulgatiſſimum Vaccariæ folio, Lob.

Thlaſpi montanum incanum luteum Serpylli folio majus, C. B. Berg bauer-ſenff mit gelben blumen. Thlaſpi ſupinum luteum, Lob. ic.

Thlaſpi fruticoſum incanum, C. B. Grauer ſtaudiger baurſenff. Thlaſpi incanum Mechlinienſe, Lob. Cluſ.

Tithymalus Characias amygdaloides, C. B. & Lob. Wolffs-milch mit mandel-blättern. Tithymalus characias primus ſive mas, Dod. amygdaloides latifolius, Tab.

Tithymalus helioſcopius, C. B Matth. Lob. Dod. Tab. Sonnen-wendige wolffs-milch. Eſula vulgaris & tertia, Trag. An unſer ſind die blätter gekerbet, aber nicht biß an den ſtengel.

Tithymalus cyparisſias, C. B. Matth. Dod. Lob. Tab. Cupreſſen wolffs-milch. Tithymalus cupresſinus, ſive humipinus, Lob. ic.

Tithymalus paluſtris fruticoſus, C. B. Staudige wolffs-milch. Eſula major, Dod. major Germanica, Lob. major & ſecunda, Trag.

Tragopogon pratenſe luteum majus, C. B. Groſſer bocksbart oder wilde haberwurtz mit gelben blumen. Tragopogon, Matth. Dod. luteum, Lob. Tab. flore luteo, Eyſt. Barbula hirci, Trag.

Tragopogon gramineo folio radice villoſa, C. B. Bocks-bart mit graß-blättern. Barbula hirci minor, Tab.

Tribulus aquaticus, C. B. Trag. Matth. Dod. Lon. Lob. Waſſer-nüſſe. Tribulus aquaticus major, Cluſ. pan. lacuſtris, Cord. Wenn man dieſe in einen ſee oder teich anbauen will, ſo darff man nur etliche handvoll reiffer waſſer-nüſſe hineinwerffen: die werden alſobald ſich im grunde einwurtzeln.

Trifolium paluſtre, C. B. Dod. Eyſt. Sumpff- oder biber-klee, dreykohl, dreyblat. Trifolium paludoſum, Lob. majus & fibrinum, Tab. Limonium pratenſe, Trag.

Trifolium pratenſe purpureum, C. B. & Trag.

Trag. Brauner wiesen-klee. Trifolium pratense, Matth. Dod. Lob. Tab. Bißweilen ist an diesem die blume blaßlicht.

Trifolium pratense album, C. B. & Fuch. Weisser wiesen-klee. Trifolium pratense alterum, Trag. Matth. majus primum, Clus.

Trifolium pratense luteum capitulo breviore, C. B. Gelber wiesen-klee. Trifolium pratense luteum, Fuch. Cam. arvense, Tab. Lotus sylvestris, Lon. Meliloti exigua species prima vel sexta, Trag.

Trifolium pratense luteum capitulo lupuli, C. B. Hopffen-klee. Trifolium agrarium, Dod. luteum minimum, Lob. lupulinum, quibusdam.

Trifolium pratense minus flosculis purpureis, C. B. Klein brauner wiesen-klee. Lotus pratensis purpurea, Lugd. Dieser hat drey blätter, zuweilen auch vier, und wird alsdann vierblättrig klee genennet, und vom pöbel zu abergläubischen künsten mißbrauchet.

Trifolium arvense humile spicatum, C. B. Hasen-klee, hasen-pfötlein. Lagopus, Off. sive Pes leporinus, Matth. Dod. Lob. Lagopodium primum, Tab.

Typha palustris major, C. B. Grosse wasser-oder moß-kolben. Typha, Matth. Lob. Tab. aquatica, Trag. aquatica seu Cestrum morionis, Dod. Die wollige blume wird von den bauersleuten schwackedunen genant, und geringe betten damit auszustopffen gebraucht.

Typha palustris minor, C. B. Kleine wasserkolben. Typha minor, Lob. ic. minima, Clus. pan. minor sive Typhula, Tab.

Verbasculum pratense vel sylvaticum inodorum, C. B. Schlüsselblumen ohne geruch. Primula veris altera, Matth. pallido flore elatior, Clus. major, Dod. sylvestris tertia, Tab. pratensis inodora luteo pallida.

Veronica spicata angustifolia, C. B. Aufrecht ehren-preiß. Veronica erecta prima, Tab. recta herbariorum, Lob. recta vulgaris major, Clus.

Vicia sepium folio rotundiore acuto, C. B. Zaun-wicken. Vicia, Dod. Lob. Clus. sylvestris, Lon. Aphaca, Matth.

Vicia multiflora, C. B. Wilde wicken mit vielen blauen blumen. Vogelwicken. Aracus, Tab. Galega altera vel sylvestris, Dod.

Vicia segetum cum siliquis plurimis hirsutis, C. B. Wilde wicken mit vielen rauhen schoten, krock. Vicia minima, Trag. Cracca minor, Tab. Aracus sive Cracca minima, Lob. Craccæ alterum genus, Dod. Es wächset unter dem roggen und gersten, als ein unkraut.

Viola Martia inodora sylvestris, C. B. Mertz-violen ohne geruch. Viola canina, Lon. Trag. Tab. martia canina, Eyst. sylvestris inodora, Dod. canina cærulea inodora sylvestris serotina, Lob. ic.

Viola tricolor erecta, C. B. Aufrechte viole mit drey farben. Viola assurgens tricolor, Dod. martia surrectis cauliculis, Lob.

Viola bicolor arvensis, C. B. Acker-violen mit zwo farben. Viola trinitatis minor petræa, Tab. sylvestris, Lob. ic. Herba trinitatis sylvestris, Trag. Jacea altera, Matth.

Vitis Idæa foliis subrotundis non crenatis baccis rubris. C. B. Rothe heydelbeer. Vitis Idæa rubra, Dod. Cam. ep buxeis foliis, Clus. Vaccinia rubra, Lob. Myrtillus exiguus, Trag.

Urtica aculeata foliis serratis, C. B. Hanff-nessel. Cannabis sylvestris, Trag. sylvestris spuria altera, Lob. ic. Cannabina alba, Tab.

Urtica aculeata foliis serratis altera, C. B. Hanff-nessel eine andere art. Urtica mortua quarta, Dod poster. Cannabis sylvestris spuria tertia, Lob. ic. Alyssum arvense album, Tab.

Ustilago secalis, C. B. Roggebrand. Ustilago, Trag. Dod. Lon. Lob. secalina, Tab.

Ustilago hordei, C. B. Gerstebrand. Ustilago hordeacea, Tab. polystichi, & hordei distichi, Lob. ic.

Ustilago avenæ, C. B. & Lob. ic. Haberbrand. Ustilago avenacea, Tab.

## Das V cap.

## Feldfrüchte, und derselben unkraut.

AVer auch diese materie hätte man wol übergehen können, wenn sie nicht die einige gewesen, welche übrig zu seyn schiene an der völligen erzehlung der märckischen gewächse. Lasset uns derowegen sothane auch noch hinzufügen: die bestellung aber dem bauersmann befehlen, dessen garten der acker ist, welchen er gleichfalls in gewisse bette abtheilet, dieselben mistet, mit dem pflug in lange furchen durchschneidet, sorgfältig besäet, und dem wachsthum der gütigkeit des himmlischen Vaters in guter zuversicht anvertrauet. Vom ackerbau hat sonst in Teutschland und auch in teutscher sprache sehr wol geschrieben Melchior Sebizius der artzney Doctor und Professor zu Straßburg: unserer landes-art aber kömmet noch näher, was hievon in seinem Opere Oeconomico der märckische Theologus Johannes Colerus aufgezeichnet. Nun insonderheit betreffend diejenige feldfrüchte, welche auf unsern äckern vom landmann gebauet werden, so sind es nachfolgende.

Avena vulgaris sive alba, C. B. Haber, weisser haber. Avena, Matth. Fuch. Lon. Tab. vesca, Lob.

Avena nigra, C. B. Schwartzer haber, von wegen seiner farbe, weil er auswendig etwas schwartz ist. Avena altera Anguill. sylvestris nigra, Cæsalp. Bromos, Amati.

Avena nuda, C. B. Nackender haber, weil seine körner nicht in hülsen oder häutlein verschlossen liegen, sondern bloß sind, und sich der nackenden gersten vergleichen. Avena nuda, Lob. Dod. Tab. Er wächst in Engelland, aus welchem man allda ein bier bereitet, auch brodt und kuchen daraus backet, Henr. Mund. *Oper. Med. Physic. p. m. 115 & 343.*

Cannabis sativa, C.B. Zahmer hanff. Cannabis, Matth. Lob. Tab. major, Trag. fœcunda, Dod. mas quorundam.

Erysimum cereale, C.B. Buchweitze oder heydekorn. Erysimum Theophrasti, Lob. Fagopyrum, Dod. Ocymum cereale, Tab. Clus. pan. Frumentum Sarracenicum, Matth. Fagotriticum, quorundam.

Gramen dactylon esculentum, C. B. Schwadengraß. Gramen mannæ, Matth. mannæ primum, Dod. Tab. mannæ esculentum, Lob. Wiewol dieses graß keines baus bey uns bedürfftig, sondern um Cüstrin und Spandau in den brüchen und sumpffichen orten von sich selbst häuffig herfür kommet: so ist es doch mit hieher gezogen worden, weil man die schwaden (welche nichts anders sind als der saame dieses grases) in der küche gleich dem hirsen, buchweitzen und anderer milchspeise zu brauchen pfleget, und ebenfalls gute müßlein und breylein mit milch daraus bereitet, welche anmuthig zu essen und dabey ziemlich nehren. Unsere wilde schwaden sind an farben etwas gelblich: weiß aber sind diejenigen, welche man in Meissen und anderwärts aus mangel der wilden, in gärten zielet.

Hordeum distichon, C. B. Grosse gerste. Hordeum trimestre minus, Tab. binis versibus, Matth. An dieser art hat jede ähre nur zwo reihen körner, aber die körner sind viel grösser, als an der folgenden.

Hordeum polystichum vernum, C. B. Lob. ic. Kleine gerste. Hordeum polystichum æstivum, & trimestre polystichum, Tab. An dieser hat jede ähre vier, fünff oder sechs reihen: die körner sind zwar kleiner, geben aber der vorigen an gütigkeit wenig nach. Frühe und späte gerste sind nicht unterschieden, als nur an der saatzeit, nemlich Marien Verkündigung und Urbani. Winter-gerste, welche nemlich vor winters gesäet wird, ist an etlichen orten des benachbarten Königreichs Polen, bey uns aber nicht sehr bräuchlich. Mang-gerste entstehet daraus, wann grosse und kleine gerste unter einander gemenget werden.

Lens vulgaris, C. B. Linsen. Lens, Tab. minor, Lob. Dod. vulgaris sive agrestis, Trag. Ausser diesen hat man eine grössere art, welche droben im IV cap. des III buchs berühret worden.

Linum sativum, C. B. Dod. Trag. Flachs. Linum, Matth. Fuch. Lon. vulgare cæruleum, Lob.

Milium semine luteo, vel albo. C. B. Hirse, gelber hirse. Milium Trag. Matth. Dod. Lob. Tab. Fuch. Bißweilen ist er an farben weißlich: der schwartze aber ist zur speise bey uns nicht bräuchlich, und mag dessen ein wenig etwan zur lust im garten gezielet werden. Im Argow hingegen bey Bern in der Schweitz, wird er häuffig gebauet, dann er geräth fast allezeit wol. Heisset sonst

Milium semine nigro, C.B. Schwartzer hirse. Milium nigrum, Tab. juba subinde coloris nigricantis, Dod. semine nigro, & latiore juba, Lob.

Onobrychis foliis Viciæ, fructu echinato major, C. B. Hanekam. Onobrychis, Dod. Clus. Tab. Dodonæi flore rubro, Eyst. Caput gallinaceum Belgarum, Lob. Upuparia di Maghi, Italorum. Im Griechischen hat es den namen a ruditu asinorum. Die blumen sind in gestalt eines hanekams oder federpusches von einem wiedehopff zusammen gefüget, an farben roth: aber es ist auch ein geschlecht mit weissen blumen. Die Frantzosen nennen es Saint-Foin, heiliges heu, und brauchen es als ein sonderbares und kräfftiges futter vor ihr vieh, davon selbiges viel milch giebet: insonderheit füttern sie damit die maul-esel, welche schwere last tragen. Es bekommet hier zu lande gar wol, nicht allein im garten, sondern auch auf dem acker, wann schon ein gantzes feld damit besäet wird. In Engeland ist für wenig jahren ein absonderlicher tractat gedruckt, darin der nutz, welchen Engeland aus diesem grase Saint-Foin ziehet, erkläret wird. Man hat es aber allhier unter die feldfrüchte mit gezehlet, weil es bey uns nicht wild oder von sich selbst wie der klee wächset, sondern durch saamen auf den feldern muß gebauet werden.

Panicum Germanicum, sive panicula minore, C. B. Fench, fenich, fuchsschwantz. Panicum, Fuch. Dod. Lob. Tab. Cam. minore panicula, Matth. Milium agreste sive exiguum, Trag.

Panicum Italicum, sive panicula majore, C. B. Grosser fench, weil seine kolben grösser und an saamen viel dichter sind, als des vorigen gemeinen. Panicum domesticum, Matth. vulgare, Clus. Indicum, Tab. Dod. Indicum panicula villosa, Lob. Beyderley saamen ist dem hirsen gleich, aber etwas kleiner, auch viel geringer und zugleich noch unverdaulicher und unangenehmer als der hirse: die ähren seyn auch nicht zertheilt, wie am hirse, sondern gantz rund anzusehen wie die weyher- oder wasser-kolben in den gesumpen, mit vielen kleinen saamen angefüllet. Die ackersleute bauen es zu ihrer speise auf sandigen orten, aber auf der reichen tafel kömmet es nicht.

Pisum arvense, C. B. Feld-erbsen. Pisum minus,

minus, Matth. Dod. minus primum & secundum. Tab. Die erbsen werden bey uns im mertzen im abnehmenden monden oder letzten viertel gesäet; man säet sie schlecht auf die brache, ackert sie darnach unter, und eget sie, da wachsen gute erbsen hernach. Wenn man sie in ein gar fett land und im zunehmenden monden säet, so pflegen sie iñer zu blühen, werden langsam reiff, und ehe sie oben reiff werden, so lauffen die unten aus, und faulet das stroh. Einige halten viel auf den 100 tag, von dem Christtag an gerechnet. An etlichen orten halten sie die gewohnheit und säen die feld-erbsen allezeit auf den ersten april. Viel ackerleute nehmen auch fleißig den wind in acht, und säen die erbsen nicht gerne, wenn der nordwind wehet, da sie gemeiniglich grau und wurmstichig werden sollen. Etliche schreiben von den erbsen, daß die, so von den würmen und maden ausgehölet und zerfressen sind, zum säen so gut, und noch besser seyn sollen, dann die gantzen. Die truckne frucht ist weißgelb insgemein: man findet aber auch aschfarbene, blauliche und grüne, welche diese ihre farben beständig behalten: Gesnerus und Tabernæmontanus schreiben auch von schwartzen, welche doch eben so gut von schmack seyn sollen. Jedoch sind die beständig grünen die angenehmsten zur winters-zeit, dieweil sie zur zier an einigen speisen bey mangel der frischen dienen.

Rapa sativa rotunda, sive mas, C. B. Runte rüben. Rapum sativum, Fuch. Ruell. vulgare, Trag. Dod. rotundum, Matth. orbiculatum, Tab. majus orbiculatum seu turbinatum, Lob.

Rapa sativa oblonga, seu fœmina, C. B. Lange rüben. Rapum oblongum, Trag. oblongius, Dod. longum, Matth. Tab. tereti rotunda oblongaque radice, Lob. Unter unsern feld-rüben hält man die Teltowischen und Frisackischen für die besten, welche zwar klein, aber von lieblichen geschmack sind.

Secale hybernum, C. B. Winter-rogge, weil er noch vor winters gesäet wird, und aufgehet: folgenden frühling aber gehet er erstlich in dem halm, und im sommer wird er reiff. Secale, Matth. Lob. Tab. Siligo veterum & Secale, Trag. Rogga sive Secale Plinii, Dod. Dessen ist noch eine besondere art verhanden, welche man wegen vieler halme, die aus einem korn wachsen,

Secale hybernum fertilius, stauden-roggen nennet. Seine ähren sind sechs bis acht zoll lang, und stecken voller körner. Er erfordert einen starcken tragbaren acker, und eine sehr dünne aussaat: wenn er reiffet, muß er geschwind eingebracht werden, sonst fället er in drey tagen gantz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor winters, wie den gemeinen winter-roggen: wenn er sonst im frühling zugleich mit der gerste auf ein stück gesäet wird, so wird die gerste im sommer reiff, und kan eingeerndet werden: der stauden-rogge aber bleibet noch den winter durch, jedoch folgenden sommer gar zeitig reiffet er auch, und kan man also den einen acker zwiefach nutzen. In Norwegen ist sothaner stauden-rogge sehr gemein, von dannen ist er in Pommern bracht, und auch bey uns bekant worden: wiewol ihn unsere ackerleute wenig bauen.

Secale vernum, C. B. Sommer-rogge, welcher mit anfang des frühlings gesäet wird, und bald darauf folgenden sommer zeitiget. Siligo æstiva, Trag. Rogga sive Secale æstivum, Dod. Man findet örter, an welchen dieser art rogge gar nicht bräuchlich, sondern da nur eitel winter-rogge gebauet wird.

Secalis flos. Die blüth unsers roggens, der doch so viel millionen leute nähret, haben wol ihrer wenig eigentlich betrachtet, vielweniger entwerffen lassen, wiewol die natur auch hierin sehr verwunderlich.




Latet autem, dum Secale floret, in festucis singulis granum tenellum corculi instar, sicuti apposita icon adumbrat, colore ex viridi album, sapore dulce, & trifidum aut quadrifidum. De basi ipsius nascuntur duo cornicula *b*. recurva, & adspectu hirsuta. Ex cuspide *a*. porriguntur stamina *c*. bina, terna aut quaterna tenuissima, albicantia, lævia, quibus totidem insistunt apices hastæ cuspidi similes, quæ quidem solæ apparent tempore floris, non tamen omnes simul, sed successive. Unde si primas demis, intra quadrantem horæ aliæ prominent ex festucis, quas si denuo auferas, succedunt tertia & quarta vice aliæ. Vulgus hujus rei ignarum, ex aëre novos flores spicis afflari putat, & nescio quæ superstitiosa sibi de vitæ longævitate inde ominatur.

Triticum hybernum aristis carens, C. B. Weitze. Triticum, Dod. Tab. Tritici primum genus, Trag. Siligo spica mutica, Lob. weil die ähren glatt, und keine stacheln haben. Bey uns wird der weitze nicht vor winters, sondern nur im frühling gesäet, und wird dennoch mit ausgehendem sommer reiff.

Triticum spica multiplici, C. B. Traubelweitze. Triticum ramosum, Plin. racemosum, Portæ: multiplici spica, Lob. ic. typhinum multiplici spica, Tab. An diesem sitzen sechs, acht und mehr ähren an einem halm: wird doch bey uns nur zur lust in gärten gezielet.

Vicia sativa vulgaris semine nigro, C. B. Wicken, saat-wicken. Vicia, Lon. Orobus sativus, & Vicia major, Trag. Der saame ist schwärtzlich, aber auch wol aschfarbig.

Zea dicoccos vel major, C. B. Grosser spelt. Zea, Lon. altera, Matth. ador, Tab. vulgo Spelta, Dod. Dieser ist noch nicht im lande gemein, dienet aber wol, daß er mehr gebauet, und gemein

gemachet würde. Es sitzen je zwey und zwey körner beysammen, und zwar in einer doppelten hülse verschlossen, als zween zwilling.

Zeopyron seu Triticospeltum, C B. Speltweitzen, nackende gerste. Zeopyron, Dod Lob. Tab. Speltæ species tertia, Trag. Hordeum glabrum, Cord. nudum, Ges. gymnocrithon, Cam. Dieses getreyde ist zu allerhand gebrauch eben so nützlich, oder noch nützlicher, als der weitze, wie es denn oben im Reich häuffig gebauet wird. Man säet es im frühling, so ists im julio schon reiff. Die hülsen sind so loß, daß sie von den körnern mit den fingern abgerieben werden können: sonst aber sind die ähren stachlich, wie an der gemeinen gerste. Und ob es zwar bey uns annoch fremde, ausser daß etwas weniges davon in garten gesäet worden: so wäre es doch der mühe wol werth, daß man das verhandene jährlich vermehrete, und dem vaterland bekant machte.

### Unkraut.

Unter denen bißher erzehlten feld-früchten sind fürnemlich rogge, gerste, weitzen und haber, welche viererley man insonderheit getreyde nennet. Und wiewol kein geträyde ohne unkraut wächset, so wächset doch nicht allerley unkraut unter allerley getreyde, auch nicht an allen orten einerley, ja auch ein jahr weniger als das ander. Damit aber der begierige leser auch hievon einige nachricht erlangen möge, so wollen wir die namen der unkräuter, welche nicht allein unter unserm getreyde mit aufwachsen, sondern auch im dreschen ihren saamen zum grossen nachtheil der landleute unter das reine korn untermischen, hier nach einander hersetzen: die zunamen aber können droben im fünfften cap. gefunden werden.

Unter dem roggen und weitzen wachsen gern: Lychnis segetum major, rade oder rothe rade: Lychnis caliculis striatis flore albo, weisse rade: Vicia segetum, wilde wicken oder krock: und endlich gehöret auch dahin Ustilago secalis, roggebrand, welcher nicht ist ein besonder gewächse, sondern ein verderben des roggens (gersten und habers) vom mehlthau, oder vielmehr von dem meteoro, welches insonderheit der brand genennet wird, wie droben l. 1 c. 7 gemeldet worden: wiewol einige die ursach legen auf den schnellen wechsel des gewitters im april, wann die ähren annoch in den graß-scheiden tieff liegen, und alsdann auf heissen sonnenschein ein geschwinder regen, bald darauf wieder grosse sonnen-hitze folget: davon sollen die ähren anfangen zu verbrennen und schwartz zu werden.

Unter der gerste wachsen gern, ausser etlichen der vorigen: Festuca graminea glumis hirsutis, Draspe: Ustilago hordei, gerste-brand.

Unter dem haber, ausser etlichen der ersten: Festuca avenacea sterilis elatior, haber-lulch: Ustilago avanæ, haber-brand.

## Das VI cap.

## Garten-memorial, was für arbeit jeden monat geschehen soll.

WIr sind nunmehr, mittelst göttlicher hülffe, zum beschluß nicht allein dieses letzten buchs, sondern auch des gantzen wercks gelanget, und haben darin wo nicht alles, dennoch ohne zweifel das fürnehmste und nothwendigste fürgetragen, was vom garten-bau nach der hiesigen landesart geschrieben werden kan. Dieweil aber ihrer viel gefunden werden, die von langen tractaten wenig, hergegen von kurtzen auszügen viel halten: als habe ich denenselben zu gefallen noch dieses capitel anhefften wollen, in welchem zu befinden ein garten-memorial, oder monat-register derer arbeiten, so das gantze jahr durch von einem monat zum andern, beydes im blumen-baum- und küchen- als auch im wein- und artzney-garten verrichtet werden müssen: welches ihnen dann an statt einer kurtzen wiederholung dessen, was bißher weitläufftig gelehret worden, dienen kan.

### I. Der Januarius.

**Im blumen-garten.** Im november und december, welches die erst-frierende monaten sind, wird befohlen, die abgenommene saamen auszumachen, und einzufassen: gleichfalls haselne stöcke zum bindwerck auszuschneiden, die portale, bogengänge und pyramiden auszubessern: welches alles auch in diesem monat statt findet, ebener massen im pomerantzen-hause oder dergleichen stuben, da fremde gewächs beygesetzet werden, gebet achtung, daß das feuer nach abwechselung des frosts regieret, und weder durch allzu wenig, noch durch allzu grosse hitze schaden geschehe. Wenn ihr deren erde allzutrocken findet, könnet ihr ein wenig schnee, so er verhanden, zu etlichen legen, sonsten mit laulichten wasser befeuchten, doch zusehen, daß der schnee oder wasser den stämmen nicht zu nahe kommet. Die citronen- und pomerantzen-bäume begiesset bißweilen mit wasser, so mit wein vermischt oder mit süsser milch, welches gut für das abfallen der blätter, und werden auch die wurtzel-äderlein dadurch gestärckt und genähret. Die dahin gebrachte nägelein könnet ihr auch auf solchen fall mit laulichten wasser, darin etwas tauben- und hüner-mist geweichet, begiessen, von welchem sie trefflich groß und vollkommen werden.

**Im küchengarten.** Dieser reichet noch dar zur küche spinat, kerffel, winter-rapuntzel, winterbeisse, winter-kresse, grün-kohl oder dessen sprotten: aus dem keller aber nehmet winter-endivien, cichorien, pastinac, blumen-kohl, und was ihr sonst eingebracht. Im garten bereitet ein mistbett, und säet darauf kresse, lactucke, und dergleichen. Man kan auch etwas von kresse, lactucke und radisen, im pomerantzen-hause säen, nicht

auf

auf ein mistbett, sondern nur in gut erdreich).

**Im baumgarten.** Mist führen: die obstbäume mit mist belegen, dieselbe behauen und von ästen säubern, sonderlich wann der mond im abnehmen ist. Wildfänge anschaffen, und zum künfftigen pfropffen einsetzen: kernen von allerhand guten kern-obst stechen: wurm- und raupennester abnehmen: pfropffwachs bereiten: der beygesetzten ausländischen bäumlein mit einheitzen bey grossem frost, und zuweilen mit nöthigem befeuchten abwarten. Der kellerhalß, Laureola folio deciduo, pfleget seine purpur-farbene blumen im offnen garten: Laureola semper virens aber seine grünliche blumen im winter-gemache um diese zeit heraus zu treiben.

**Im weingarten.** Bey offenem wetter misten, und sencken: bey frostwetter aber, da man sonst nichts verrichten kan, die pfäle schärffen.

**Im artzneygarten.** Hier liegt alles in seiner ruhe, mit erwarten der frölichen lentzen-zeit: ausser der schwartzen nieß- oder Christwurtz, welche um den Christtag oder januario zu erscheinen pfleget, wiewol wir dieses gewächse nur zur lust zielen, und in den apothecken der fremden nieswurtz aus der Steyermarck uns gebrauchen.

## II. Der Februarius.

**Im blumengarten.** Was im januario gemeldet, findet hier auch statt, sintemahl diese beyde monat in unserm lande fast die härtesten. Ist aber der hornung linde, so pflegen zu zeiten das Leucoium bulbosum, Cyclamen vernum, und Anonitum hyemale ihre blumen herfür zu treiben. Indessen hat man zeit den gantzen garten rein zu machen, und hinweg zu räumen, was am künfftigen beschicken hindern könte.

**Im küchengarten.** Weil der offene garten von der strenge des winters gemeiniglich noch beschlossen, oder doch viel frost folgends annoch zu besorgen, so ist die aussaat nicht sicher: auf einen versuch aber kan man kresse, lactucke, radieß, zwiebeln, petersilge säen, auch wol früh-zeitige erbsen stechen. Das sicherste mittel ist auch allhier ein mistbett. Zur küche könnet ihr nutzen, was noch an gewächsen theils im garten, theils im keller übrig, nach anleitung im vorigen monat.

**Im baumgarten.** Was im jenner versäumet, kan ietzund nachgeholet werden. Uberdem aber, und im fall das erdreich offen, so versetzet um das volle licht (2 oder 3 tage zuvor, ehe der mond gar voll wird oder 2 tage hernach) allerley obst-stämme: imgleichen rosen-stauden, johannesbeer, stachelbeer, und andere bruth. Am ende dieses monats kan man die bäume schneiden, schaben, umhacken: vor dem vollen mond brechet encken, sonderlich von stein-obst, pfropffet sie auch, wofern ihr die zeit habet. Die encken nehmet von mittelmäßigen, gesunden und nicht gar alten bäumen, so schon wol getragen, aber nicht von jungen, so weder blumen noch früchte gebracht, denn solcher gestalt würde der gepfropffte baum keine früchte bringen, auch nur von eines jahres schoß, aus denselben, feine kurtze und dicke zweige, so die augen nahe beysammen haben, und von denjenigen ästen, die gegen aufgang der sonnen oder gegen mittag fein hoch stehen. Der beygesetzten bäumlein in den gemächern vergesset mit einheitzen und begiessen nicht. Im walde fangen nunmehr die hasel-stauden, die aspen, die erlen an zu blühen.

**Im weingarten.** Wofern das wetter offen, so nehmet im abnehmenden mond den schnitt zur hand: bey frostwetter aber thut, wie im januario gemeldet.

**Im artzneygarten.** Daselbst ist annoch wie im jenner, alles stille: im felde aber kommen herfür Tussilago, Saxifraga aurea, Bellis minor.

## III. Der Martius.

**Im blumengarten.** Wofern man sich keines frostes mehr zu befahren, kan man mist, stroh, mooß, oder was sonst zum bedecken gebrauchet worden, wegräumen. Crocus vernus, Narcissus luteus præcox, Symphytum minus Borraginis facie, Viola martia flore pleno, und Viola lunaria fangen ietzund an zu blühen: die tulipen, narcissen, hyacinthen, theils lilien stossen aus der erden herfür. Im felde zeigen sich Viola bicolor arvensis, Ornithogalum luteum, Bursa pastoris loculo oblongo, Orobanche seu Dentaria, Alsine media, Alsine hirsuta, Alsine hederacea, Ranunculus Muscatellina dictus, Primula veris. Man gräbet nunmehr um zur aussaat, säet auch, was nicht gar zart ist: das zarte aber auf ein mistbett, oder auf gefässe und töpffe.

**Im küchengarten.** Bey gelindem mertzwetter auch ausser dem mistbett im offenen garten kan man stracks anfangs zwiebeln, kohl, blumen- und kopff-kohl, beisse, steckrüben, portulac, spinat, kresse, lactucke, kerffel, petersilge, erbsen, bonen und dergleichen küchenwerck säen und stechen: verhinderts aber im anfang ein langer nachfrost, so gedultet euch biß zum ausgang des monats, sonderlich mit dem, das etwas zart ist.

**Im baumgarten.** Es ist noch zeit die bäume abwurmen, abmossen, schaben, dürre äste und wasserschosse abschneiden, umsetzen, drey tage nach dem neuen biß zum vollen mond pfropffen was noch hinterstellig ist, sintemahl hernach, wenn der safft vollkommen in die rinde getreten, wenig fruchtbarliches mehr damit zu verrichten. Wofern einige bäume mit stoh verbunden, solches kan nunmehr weggethan werden, jedoch sofern man sich keines frostes mehr zu besorgen. In die kleine baum-schule soll man birnen- äpffel- kirsch- quitten-kernen und dergleichen im wachsenden licht stechen. Die mandel-bäume, apricosen und cornel-kirschen fangen an zu blühen: die stachel- und

johannes-beer gewinnen blätter, ingleichen drauſſen der weiſſe und ſchwartze pappelbaum, die weiden, die rüſtern und ſchlehen.

**Im weingarten.** Gleichfalls wie im februario, wo das wetter offen, ſo verfahret mit dem ſchnitte. Decket auch auf, was an jungen reben oder an weinlauben, gegen den winter bedecket worden.

**Im artzneygarten.** Nunmehr pflantzet und ſäet diejenigen artzney-kräuter, welche droben im 2 cap. dieſes VI buchs ſind benennet worden: woſelbſt auch zugleich bericht verhanden, was durch pflantzen, und was durch ſäen fortgebracht werden muß. Im fall aber ein langer winter das erdreich annoch mit froſt gebunden hielte, müſſet ihr ſothane arbeit biß in den folgenden monat verſparen. Sonſt kömmet nun herfür Arum, Fumaria bulboſa radice cava, & non cava, Symphytum maculoſum: im felde klein ſchellkraut, ſingrün, ſchlüſſelblumen, mertz-violen, taſchenkraut, gunderman, creutzkraut.

## IV. Der Aprilis.

**Im blumengarten.** Die kälte hält in einigen jahren ſo lange an, daß die arbeit, welche im mertz zu verrichten war, allererſt im april zur hand genommen werden kan: oder auch man holet nach mit graben und ſäen, was damahls verſäumet worden. Das blumwerck an zwiebel-gewächs nimmet ſehr zu, kömmt theils auch zur blüth, ſonderlich die frützeitigen tulipen. Im felde zeigen ſich: Alſine chamædryfolia, Alſine Spergula, Bellis, Buphthalmum, Caltha paluſtris, Cauda muris, Lamium, Naſturtium pratenſe, Ornithopodium, Tithymalus cypariſſias, helioſcopius, & paluſtris fruticoſus, Trifolium paluſtre.

**Im küchengarten.** Was im vorigen monat zu thun befohlen, findet auch noch ietzo ſtatt, und könnet ihr mit ſäen, ſtechen und pflantzen fortfahren. Die hopffen-ſpargen ſind nunmehr ſo groß, daß ſie zum ſalat können genutzet werden: auch beginnen die rechte ſpargen herfür zu kriechen.

**Im baumgarten.** Nunmehr fangen die kirſchen, pfirſichen, meſpeln, birnen, äpffel und nußbäume an ihre blüthe zu zeigen, welche aber offters durch die nachfröſte beſchädiget wird. Jetzo könnet ihr vom erſten biß letzten viertel das ſchröpffen oder baum-laſſen wider den brand zur hand nehmen, wie ſolches l. 4 c. 6 n. 1 gelehret worden. Wofern die mertzlufft das erdreich ſehr ausgetrucknet hat, ſo begieſſet die neu-verſetzte pfropff-ſtämme mit miſtwaſſer, ſonderlich von kühmiſt, das rind-blut iſt auch gar nützlich dazu. Im fall am ſtamme unter der pfropffung ſchößlinge ausſchlagen, ſelbige ſchneidet hinweg und verſtreichet den ſchnitt mit baumwachs: auch den gepfropfften reiſern, welche noch ſchwach ſind, muß man das erſte jahr die blüthe nehmen. Imgleichen fanget an die auskriechende raupen und neue wurm-neſter morgens und abends zu vertilgen. Im walde ſchlagen die bircken, eichen, büchen und dergleichen bäume völlig aus.

**Im weingarten.** Man ſoll räumen um die ſtöcke, und zugleich aufreiſſen über und über, ſo gilt es vor eine hacke, und iſt von neuen die erſte arbeit: ſtracks darauf, und zwar noch vor dem may folget das pfahl-ſtechen.

**Im artzneygarten.** Was im vorigen monat nicht hat können, entweder wegen noch anhaltenden froſt oder vielfältigkeit der geſchäffte, gepflantzet und geſäet werden, das müſſet ihr ietzund nachholen. Im garten blühet Helleborus albus, drauſſen aber zeiget ſich Aſarum, Brunella, Fragaria, Pimpinella, Polygonum, Symphytum majus, Taraxacon, Trifolium acetoſum.

## V. Der Majus.

**Im blumengarten.** Jetzo ſtehen tulipen, narciſſen, iris, hyacinthen, aphodil, martagon, und allerley zwiebel-blumen in voller blüth, zur höchſten zierde der gärten, und fänget man an in dieſem ſtück ſeiner gehabten mühe zu genieſſen. Indeſſen wiedet das unkraut ſo wol aus den betten, als aus den ſteigen, wo es aufſchläget, und zwar mit ſamt der wurtzel. Auch findet ſich nunmehr im garten, Aquilegia pleniflora, Caltha flore pleno, Dictamnus albus, Hippolapathum, Leucoium, Lupinus: drauſſen aber Aparine, Cariophyllus arvenſis holoſteus, Chondrilla juncea, convolvulus minor, Geranium ſupinum, Lunaria racemoſa, Millefolium aquaticum, Ophiogloſſum, Ophris, Orchides, Plantago aquatica, Quinquefolium folio argenteo, Ranunculus aquaticus, Sedum minus, Solanum quadrifolium, Trifolium montanum ſeu Lagopus.

**Im küchengarten.** Verpflantzet was zu verpflantzen dienet: im wachſenden licht verpflantzet die ſeleri in einen wolgemiſteten grund: im abnehmenden den kopff-blumen- und ſaphoer-kohl. Säet lactucke, radieß, rettig, türckiſche bonen, und was man offt jung wieder haben will, von neuen: ſtecket cucumern und kürbiſſe in gute erde, wenn es etwan die geweſene kälte bißhero nicht hat zulaſſen wollen: ſchneidet ſpargen, aſchlauch, kreſſe, kerfel: ziehet auf jungen radieß, junge mohrrüben und zwiebeln, welche vor winters geſäet, und was ihr ſonſt zur küche nutzen könnet: vergeſſet aber des wiedens nicht.

**Im baumgarten.** Was im april befohlen, kan auch guten theils hier ſtatt haben: als das baumlaſſen, ſchößlinge an den pfropff-ſtämmen und die waſſerzweige an den alten bäumen abſchneiden, bey dürrer zeit die pfropff-ſtämme begieſſen, abraupen, ſchwachen jungen pfropffreiſern die blüth abnehmen: und überdem im wachſenden

wachsenden mond anfangen umzusetzen die jungen bäumlein, welche aus denen im jenner und hornung gestochenen kernen aufgangen sind, also daß die mutter-erde daran bleibe, und am begiessen nichts ermangele. Wegen der may-fröste, welche im anfang dieses monats des nachts bißweilen einfallen, und die baumblüth verderben, träget man billig sorgfalt, aber es ist wenig rath dawider. Einige machen gegen den morgen, da man sich etwas befahret,, einen rauch von spänen um die zartesten, welche der frost etlicher massen brechen kan. Einige erwehlen hierzu die blätter von ilaub, aber hieran ist wol eben nicht gelegen, wann es nur gute holtzspäne sind. Jetzund zeitigen die may-kirschen, es blühet im garten der rosen-strauch, die berbersbeeren, pimpernüsse, castanien, Colutea scorpioides und dergleichen: draussen in wäldern Alnus nigra seu Frangula, Rubus vulgaris, Rubus Idæus, Sambucus aquatica, Tilia.

**Im weingarten.** Machet die bögen, und bindet sie mit stroh an: auch fanget die erste hacke an.

**Im artzneygarten.** Wiedet, begiesset, fanget an einige wurtzeln, kräuter und blumen, sonderlich von pöonien, einzusamlen. Ausser dem garten sind zu finden: Acetosa pratensis, Acorus adulterinus, Anagallis aquatica, Anagallis flore phœniceo, & flore cæruleo, Betonica, Bistorta, Caryophyllata, Eryngium, Fumaria, Lapathum acutum, Lilium convallium, Nymphæa, Pilosella major, Polygonatum, Plantago, Satyrium, Thlaspi arvense, Vitis Idæa.

## VI. Der Junius.

**Im blumengarten.** Wieden, und begiessen hat seinen fortgang: beneben leget man nunmehr ein die zeuglinge von topff-neglein bald nach dem neuen mond, er falle gleich kurtz vor oder nach Johannis. Man nimt die Iris Susiana, wie auch die früh-tulipen und theils hyacinthen aus der erde, damit sie zu rechter zeit wieder verpflantzet werden können. Auch stehen in voller blüth oder bester krafft Aconytum lycoctonum luteum, Antirrhinum, Blattaria, Campanula hortensis seu Viola Mariana, Consolida regalis, Lilium album, Papaver corniculatum, Pœonia flore pleno, Pimpinella Sanguisorba major, Securidaca. Ausserhalb des gartens aber: Alliaria, Antirrhinum, Bellis sylvestris major, Brassica sylvestris, Echium scorpioides palustre, Gentiana cruciata, Geranium batrachoides, Horminum pratense, Lysimachia cœrulea galericulata, Marrubium nigrum fœtidum, Nymphea alba minima seu Morsus ranæ, Pedicularis pratensis lutea, Polygala, Rapistrum, Ranunculus pratensis, & palustris apii folio, Sedum vermiculatum, Sonchus, Valeriana palustris minor, Veronica spicata angustifolia.

**Im küchengarten.** Um Johannis stechet türckische bonen, die könnet ihr gegen den herbst grün essen: säet winter-endivien, und peterssilge: wiederholet die aussaat der lactucke und radieß: säet nochmahls braunkohl, und verpflantzet ihn auf Jacobi, denselben fressen die raupen, weil er alsdann beginnet frisch zu werden, nicht so sehr: auf Petri Pauli, oder wie etliche wollen auf St. Johannis abend, bindet zusammen oder knöpffet den knoblauch. Nutzet nun was im vorigen monat gemeldet, wie auch erbsen, bonen, wurtzel-rapuntzel, spinat, portulac, dille, breit pfefferkraut, pimpinelle, melisse, endivien.

**Im baumgarten.** Wenn an einem baum viel wurmstichig obst ist, das brechet ab, so kan das gute desto besser wachsen. Wann die rinde an den jungen bäumen von der hitze aufreisset, so verstreichet die risse mit baumwachs. Ihr könnet auch in diesem monat den bäumen zur ader lassen. Fahret fort die raupen, ameisen, und ander ungezieffer zu vertilgen: die raupen vertilget durch ansteckung eines strohwisches: wegen der ameisen schüttet so bald ihr einen starcken regen vermercket, sägespäne von eichenholtz um des baums stamm, oder beschmieret den stamm zum öfftern mit wagenschmiere, so können sie nicht hinauf kriechen: auch vergesset bey truckner zeit des begiessens nicht, noch die schößlinge an den pfropffstämmen und die wasserzweige wegzuschneiden. Imgleichen machet den anfang mit samlung der steine und kernen von allerhand guten obst zu künfftiger stupffung. Es ist auch nun 14 tage vor und 14 tage nach Johannis gut oculiren. Jetzund zeitigen vielerley art kirschen, buxbirnen, jungfer-äpffel, johannesbeer und ander frühzeitig obst: es blühet im garten Ligustrum, Colutea vesicaria, draussen Sambucus vulgaris, Cornus fœmina, und dergleichen.

**Im weingarten.** Vollendet das übrige von der ersten hacke, wie auch das binden oder anhefften mit stroh, damit das weinholtz um die stäbel fein glatt aufstehe.

**Im artzneygarten.** Nunmehr sind in ihrer vollen krafft: Absinthium Ponticum, Chamædrys minor, Chamæmelum nobile, Chamæpitys, Cichorium sativum, Fœniculum, Hormium Sclarea, Imperatoria, Lavendula latifolia, & angustifolia, Nigella, Ruta, Thymus: draussen aber Absinthium vulgare, Alchimilla, Althæa, Bryonia, Carduus Mariæ, Chamæmelum vulgare, Chelidonium majus, Consolida regalis arvensis, Cuscuta, Dipsacus, Filipendula, Genista, Hyoscyamus, Lichen, Malva sylvestris, Millefolium, Pastinaca tenuifolia sylvestris, Perfoliata vulgatissima, Periclymenum, Pyrola, Sanicula, Scabiosa, Scordium, Solanum scandens, Tormentilla, Veronica, Urtica urens.

VII. Der

## VII. Der Julius.

**Im blumengarten.** Säet den saamen zwey tage vor dem vollen mond von tulipen, anemonen, keyser-cronen und dergleichen zwiebelwerck, so bald nur sothane saamen reiff worden, dieweil sie also am besten fortkommen. Unterlasset auch nicht das wieden und begiessen, dieweil nun meistentheils trockne zeit pflegt einzufallen. Im garten bringen theils ihre blumen, theils ihre saamen: Aconitum cæruleum, Aster luteus, Caryophyllus hortensis, Clematitis sive Flammula repens, Eruca maritima Cakile, Eryngium amethystinum, Ferrum equinum, Jucca gloriosa, Lathyrus, Matricaria flore pleno, Meum, Piper Indicum, Symphytum minus Borraginis facie. Draussen aber stehen in voller krafft: Alcea vulgaris, Aparine, Calamintha arvensis verticillata, Cruciata, Euphragia pratensis rubra, Equisetum palustre, Gallium, Gnaphalium vulgare, & medium, Hypericum ascyrum, Jacea nigra, Lithospermum arvense, Lotus pentaphyllos minor glabra, Loto affinis Vulneraria pratensis, Potamogeton.

**Im küchengarten.** Man säet von neuen spinat, rüben, kerffel, winter-endivien, lactucke, radieß, jüste-kohl, der erst im dritten jahr schiesset: auch fänget man an diejenige saamen, so reiff sind, einzusamlen. Auf Jacobi hebet die winter-zwiebeln ohne saamen aus, und leget sie hin zum abtrucknen biß gegen Michaelis. Ihr könnet nun ferner nutzen pastinack, gurcken, melonen, phaselen, spargen, lactucke, beisse, ruckette, zwiebeln, knoblauch, basilge, saturey, artschocken, und dergleichen.

**Im baumgarten.** Weil die hitze nunmehr groß, so habet ihr des begiessens desto nöthiger, gebrauchet dazu faul oder mistwasser, ja wenn ein baum gantz verdorren will, so leget dicke grüne kräuter an die wurtzel, und beschlagt den stamm mit leim und kühmist. Die nebenschosse und wasser-zweige müssen nach wie vor weggethan, kernen und steine gesamlet, auch das oculiren nach anleitung des 5 cap. im IV buch zur hand genommen werden. Es werden nun nach und nach birnen, äpffel, und allerhand baumfrüchte zeitig: ausserhalb fänget der hollunder, der attig, der spilbaum und andere ihre beerlein zu zeigen.

**Im weingarten.** Die fürnehmste arbeit um diese zeit des jahres ist, daß ihr die andere hacke verrichtet.

**Im artzneygarten.** Nunmehr stehen in ihrer vollen krafft: Anisum, Apium, Buglossum angustifolium majus, Carduus benedictus, Cicer, Fœnum græcum, Glycyrrhiza, Hyssopus, Matricaria, Pulegium, Salvia: draussen aber: Anonis, Artemisia, Buglossum sylvestre minus, Calamintha, Centaurium minus, Cicuta, Eupatorium cannabinum, Eupatorium veterum seu Agrimonia, Euphragia, Helenium, Helichrysum seu Stœchas citrina, Hypericum, Lappa major, Marrubium, Cardiaca, Millefolium, Nummularia, Origanum, Parietaria, Persicaria, Potentilla, Psyllium, Serpyllum, Tanacetum, Telephium, Verbena.

## VIII. Der Augustus.

**Im blumengarten.** Unter den andern arbeiten ist ietzo die fürnehmste, daß ihr zween tage für dem vollen mond die zeuglinge der topff-negelein, welche im junio eingeleget worden, verpflantzet. Im garten blühen, theils gehen auch zum saamen: Aster atticus, Balsamina momordica, Digitalis, Gladiolus fœtidus, Ricinus, Tanacetum crispum, Verbascum nigrum: ausserhalb aber Brunella cæruleo magno flore, Carduus pratensis, & lanceatus, Convolvulus major, Erica, Hieracium, Pilosella major, Polygonum minus seu Herniaria, Sonchus, Soncho affinis Lampsana, Trifolium pratense album & luteum, & purpureum, Tribulus aquaticus.

**Im küchengarten.** Man säet stechrüben zum andern mahl: imgleichen winter-rapuntzel, kerffel, zum gebrauch gegen winters: gleichfalls mohrrüben, welche vor winters aufgehen, und so fort im may jung zu essen dienen. Was im vorigen monat gemeldet worden, könnet ihr zu der küche auch ietzund nutzen: imgleichen reiffet der türckische weitze, der senff, die kürbisse, allerhand kohl, und dergleichen. Auf Laurentii tag ziehet man den knoblauch aus der erden.

**Im baumgarten.** Was im vorigen monat angedeutet worden, soll auch in diesem verichtet werden. Es zeitigen nun mehr und mehr arten äpffel und birnen, wie auch feigen, maulbeern und nüsse. Weiln auch fast alles stein-obst reiff wird, könnet ihr deren steine samlen und folgenden monat oder aufs vor-jahr in die erde setzen.

**Im weingarten.** Wofern im april nur um die stöcke geräumet worden, muß anietzo noch eine dritte hacke geschehen. Imgleichen gehet um Laurentii das verbladen oder verhauen an, daß man nemlich das laub, welches zu sehr überhängt und den wein bedeckt, wegschneidet.

**Im artzneygarten.** Nunmehr sind in ihrer vollen krafft: Abrotanum mas, & fœmina, Angelica sativa, Botrys, Cnicus sativus, Cucumis asininus, Lathyris, Majorana, Mentha crispa, Mentha hortensis corymbifera, Solanum vesicarium, Virga aurea latifolia. Draussen aber: Angelica sylvestris, Asclepias, Barba capræ, Filix, Gratiola, Linaria, Mentha aquatica major, Mercurialis mas, & fœmina, Pimpinella saxifraga major, Polypodium, Solanum officinarum, Succisa, Virga aurea angustifolia.

IX. Der

## IX. Der September.

**Im blumengarten.** Wofern allbereit rauhes herbstwetter einfället, so werden die ausländische gewächse allgemach beygesetzet, doch ohne einheitzen. Sonst blühen im garten, theils kommen zur frucht: Alcea cannabina, Bellis Indica fruticescens, Colchicum autumnale, Convolvulus cæruleus, Crocus autumnalis, Cyclamen autumnale, Linaria purpurea major odorata, Melissa moluccana, Narcissus autumnalis, Solanum pomiferum, Solanum pomo spinoso seu Stramonia. Draussen aber: Acarna flore luteo seu Carlina sylvestris, Carduus in avena proveniens, Caryophyllus sylvestris, Hyssopifolia, Lapathum unctuosum seu Bonus Henricus, Musci aliquot species, Typha palustris.

**Im küchengarten.** Säet kerffel, spinat, winter-bete, winter-rapüntzel, winter-zwiebeln, so habet ihr sie allerseits folgenden frühling gar zeitig: auch setzet die winter-zwiebeln ohn saamen wieder ins erdreich, welche ihr auf Jacobi ausgehoben. Bringet in den keller winter-endivien, cichorien, pastinack, zucker-wurtzeln, beißrüben, mohrrüben, feldrüben, peterfilge mit den wurtzeln, blumenkohl.

**Im baumgarten.** Die samlung der früchte, sonderlich von spetem obst, ist in diesem monat die fürnehmste arbeit, und zwar wie dieselbe behörlich geschehen soll, findet ihr im 3 cap. des IV buchs n. 8. Hebet anietzo insonderheit fleißig auf die pfirsichen, äpffel- und birnen-kernen zur stupffung im folgenden mertzen. Auf St. Lamperts-tag, als den 17 Sept. und folgends, wenn das laub beginnet zu fallen, massen alsdann der safft in die wurtzel gehet, verpflantzet die haselnuß-stauden, und andere bäume, und ist diese zeit besser hierzu, als der mertz, die kälte kan ihm so leichtlich nicht schaden, man muß aber den baum zeichnen, daß die seite, die nach den suden gestanden, wiederum dahin gesetzet werde. Setzet auch wilde stämme zum propffen. Um Michaelis fänget man an einige ausländische bäumlein beyzusetzen. Man kan den buxbaum, die hecken und gelender nochmahls stutzen.

**Im weingarten.** Nunmehr ist die arbeit meist verrichtet, und gehet das hüten an. Räumet auch von der erden auf, und machet die pfäle, so da wackeln, veste.

**Im artzneygarten.** Ein gut theil der kräuter, welche im vorigen monat erzehlet worden, stehen noch in ihrer krafft, theils mit der blüth, theils mit dem saamen.

## IX. Der October.

**Im blumengarten.** Nehmet zuförderst die beygesetzte gewächse wol in acht, des tags die fenster zu öffnen, des nachts zu schliessen. Im garten und ausserhalb blühen etliche derselben, die im september erzehlet worden: gleichfals zeiget nunmehr der Hyacinthus Indicus tuberosus seine weisse wolriechende blumen.

**Im küchengarten.** Um Galli ist es zeit den weissen kopff-kohl abzuschneiden, etliche köpffe könnet ihr mit samt der wurtzel ausgraben und im keller in den sand setzen. Hebet aus die holländische tartuffeln, die gröstен verbrauchet, die kleinen verwahret gegen den frühling wieder zu setzen: auch bringet ein theil artschocken in den keller, imgleichen was noch etwan an winter-endivien, cichorien, und andern im september benanten keller-gewächsen, hinterstellig blieben seyn möchte. Hiebey ist zu mercken, was über winters in keller soll versetzet werden, als da seynd obgedachte artschocken, endivien ꝛc. so ists besser, man gräbt es in den sand, als in die erden, es verfaulet weniger, bleibet dauerhaffter und geschmackter. Man muß aber nichts naß, sondern alles wol abgetrocknet in den keller thun.

**Im baumgarten.** In diesem monat ist nichts sonderlichs bey den bäumen zu verrichten: jedoch wo alte bäume im wasen stehen, kan man den wasen über den wurtzeln um und um aufheben, das erdreich mit kühmist vermengen, und also offen liegen lassen biß in den winter: alsdann bey angehender kälte decket es mit demselbigen wasen wieder zu. Fahret mit samlung der kernen, so wol diesen, als folgende winter-monate fort. Ausländische bäumlein müssen in die winter-stuben, wo es nicht schon um Michaelis geschehen, beygesetzet werden, die fenster des nachts zu, bey schönen tagen offen.

**Im weingarten.** Nach überstandener vielen mühe, nach so viel hacken und hüten, fänget man anietzo die fröliche weinlese an, welche sich biß an Martini hinan erstrecket: davon besehet droben das V cap. des V buchs.

**Im artzneygarten.** Bey gutem herbstwetter möchten sich noch einige deren im august benanten und im september wiederholten kräuter finden: Hedera arborea aber blühet nun, oder zeiget zuweilen auch schon ihre beerlein.

## X. Der November.

**Im blumengarten.** Nunmehr kommet bey uns leicht kein neues blumwerck herfür: man findet jedoch noch wol einige späte blumen an topff-neglein, an Cyclamine autumnali, wie auch am Hyacintho Indico tuberoso, dessen im october meldung geschehen. Indessen habet ihr nun gute weile die gesamlete saamen auszumachen, und gegen künfftige aussaat ordentlich einzufassen. Schaffet auch haselne stöcke an fingers dicke, und schneidet sie aus zu patronen von allerhand heck-figuren und bindwerck, gleichfalls die schon verhandene portale, bogengänge und pyramiden damit auszubessern. Die winter-stuben für die beygesetzte gewächse wollen, bey frühzeitiger kälte, etwas angefeuert seyn.

**Im küchengarten.** Anietzo ist nicht viel mehr aus dem garten zu holen ausser dem bladekohl, winter-kresse, winterbeisse, winter-rapüntzel, spinat und kerffel: derentwegen müsset ihr zu denen in die keller gebrachte gewächsen zugreiffen.

**Im baumgarten.** Vor allen dingen nehmet die beygesetzte bäumlein in acht. Draussen aber, weil nunmehr das meiste laub abgefallen, so versetzet kurtz für dem vollmond äpffel, birnen, quitten und dergleichen obstbäume, hütet euch aber dabey, wann ihr sie aus der erde nehmet, daß ihr deren hertz-wurtzeln nicht verletzet, und falls es ja geschehen, so beschneidet sie, auf daß sie in der erde nicht verfaulen; last auch einen solchen ausgenommenen stamm nicht zu lang bloß und in der lufft liegen, damit der safft nicht ausgetrocknet werde: lasset feine glatte, mittelmäßige und nicht zu starcke wilde stämme oder wild-fänge zum künfftigen pfropffen graben und einsetzen: versetzet allerhand bruth: stutzet die pfropff-reiser, welche zu viel oder gar zu hohe äste haben, und verstreichts mit pfropfwachs. Um die alten bäume könnet ihr den wasen wegnehmen und sie tünchen, wie im october gemeldet. Wenn ihr den sommer über vermercket, daß einige alte bäume wegen geringen oder salpeterischen grund abgenommen und an den blättern gelb worden, so ist es zeit zu den wurtzeln zu räumen, teich- und bach-schleim oder kühle walderde hinan zu schütten, damit durch solche vermischung die geringheit des grundes verbessert oder dessen hitze temperiret werde. Es ist auch bequeme zeit, im abnehmenden licht, die bäume von unnützen überflüßigen zweigen zu säubern, die beschädigte und löchrige bäume zu verstreichen, einige zarte junge bäume aber wider den frost mit stroh zu verbinden.

**Im weingarten.** Nach verrichteter weinlese ziehet die pfäle aus, und bringet sie zusammen.

**Im artzneygarten.** Wegen strenge des winters unter unserm climate kommen vor jetzo ferner keine neue artzney-kräuter herfür, biß auf den frühling: deswegen man jetzo vielmehr bedacht seyn muß auf den nützlichen gebrauch derjenigen, die das jahr über eingesamlet worden. Auch habet ihr nun übrige zeit, die abgenommene saamen auszumachen, und in eine ordnung zu bringen.

## XII. Der December.

**Im blumengarten.** Was im vorigen monat zu thun befohlen, soll alles von dem december auch verstanden werden.

**Im küchengarten.** Auch ist jetzund nichts aus dem garten zu nutzen, als diejenigen wenige gewächse, so im november benennet worden: deswegen muß man gleichfals allhier die in den keller eingebrachte dinge zu hülffe nehmen. Machet aber indessen eure küchen-saamen aus.

**Im baumgarten.** Wartet der beygesetzten bäumlein mit einheitzen und begiessen, nach erfordernder nothdurfft, ferner ab: fahret fort mit samlung der kernen: nehmet die raupen-nester ab: verhütet, daß das wild den gepfropfften bäumlein nicht schaden thue: lasset euer pfropff-zeug verbessern. Im pomerantzen-hause findet ihr die pomerantzen, citronen, und myrten zum theil blühend: gleichfals pflegen an dem jasmin, topffneglein, leucojen annoch einige späte blumen zu erscheinen.

**Im weingarten.** Bey offenem wetter mistet und sencket: bey frost-wetter schärffet die pfäle.

**Im artzneygarten.** Was im november zu verrichten befohlen, findet auch hier statt: und wird also hiemit dieses monat-register, und zugleich das gantze werck vom garten-bau, Gott sey danck, beschlossen.

---

# Das erste register.


*Abies* alba sive fœmina pag. 203. col. b
*Abrotan.* mas angustif. majus 224. b
campestre 237. a
fœmina foliis teretib. 224. b
foliis minus incanis 31. a
viridis 31. a
*Absinthium* Dioscoridis 230. b
Ponticum tenuif. incanum 225. a
*Acacia* foliis Scorpioidis legum. 153. b
foliis Glycyrrhizæ 172. b
Sinensis 154. a
*Acanthus* sativus vel mollis 31. a
*Acarna* flore luteo patulo 237. a
*Acer* montanum candidum 203. b
campestre & minus 204. a
*Acetosa* pratensis 230. b
arvensis lanceolata 237. a
hortensis, & Hispanica III. a
Americana 82. a
*Aconitum*, ejusque species 67. a
unifol. luteum bulbos. 64. a
racemosum 237. a
salutiferum seu Anthora 225. a
*Acorus* verus, & adulterinus 230. b
*Adonis* hortensis 82. b
*Æthiopis* foliis sinuosis 82. b
*Ageratum* foliis serratis 225. a
*Alcea* vulgaris minor 237. a
cannabina 68. a
arboresœns Syriaca 154. a
vesicaria, Bamia & Abelm. 82. b
*Alchimilla* vulgaris 230. b
*Alliaria* 237. a
*Allium* sativum, & serpentin. 109. b
*Alnus*, ejusque species 204. a
fructu Mespili 172. b
*Aloë* vulgaris & Americana 31. b
palustris 237. a
*Alsine*, ejusque species 237. a
media 230. b
Androsace 83. a
*Althæa* vulgaris 231. a
flore luteo 83. a
*Amaranthus*, ejusque species 83. a
*Ambrosia* maritima 83. b
*Amygdalus*, ejusque species 173. a
*Anagallis*, ejusque species 231. a
aquatica, ejusque spec. 231. a. 237. b
*Anagyris*, ejusque spec. 173. b
*Androsæmon*, ejusque spec. 68. a


*Anemone*,

*Anemone*, ejusque ſpecies 33. a
ſylv. & nemoroſa 237. b
*Anethum* 117. a
*Angelica* ſativa 225. a
ſylveſt. & aquatica 237. b
Americana 68. a
folio lucido 68. b
*Anguria* Citrullus 125. a
*Aniſum* 225. a
*Anonis* ſpinoſa 231. a
non ſpinoſa purpurea 237. b
lutea 83. b
*Anthyllis* maritima 83. b
*Antirrhin*, majus folio longiore 68. b
arvenſe 237. b
*Aparine* vulgaris 237. b
*Apium* hortenſe, ejusque ſpec. 115. b. ſq.
montanum 231. a
ſylveſtre 237. b
paluſtre 225. a
*Apocynum* 68. b
*Aquilegia*, ejusque ſpecies 68. b
ſylveſtris 237. b
*Ariſtolochia*, ejusque ſpecies 69. a
*Artemiſia* vulg. major, & minor 231. a
folio maculato 69. a
*Arum* maculat. & non maculat. 225. a
Ægyptiac. ſive Colocaſia 34. b
*Arundo* vulgaris 237. b
ſativa & Indica 34. b
*Aſarum* 231. a
*Aſclepias* flore albo 231. a
nigro 69. a
*Aſparagus* ſativa 113. b
ſylveſtris 231. a
*Aſperula* ſ. Rubeola mont. odora 231. a
*Aſphodelus* albus ramoſus 237. b
non ramoſus 66. a
luteus 66. a
foliis fiſtuloſis 83. a
*Aſter luteus* anguſtifolius 238. a
atticus cærul. ejusque ſpec. 69. a
*Aſtragalus* villoſus 84. a
*Atriplex* hortenſ. ejusque ſpecies 121. a
ſylveſt. ejusque ſpec. 231. b. 238. a
mori fruct. ſ. Spinach. frag. 84. a
*Aubergines* alba, & nigra 249. b
*Azedaracus* 154. a

B*Alſamina* mas, & fœmina 84. a
lutea 238. a
*Barba* capræ, ejusque ſpecies 231. b
Iovis 154. b
*Bellis* ſylveſtris, ejusque ſpecies 238. a
minor 231. b
lutea foliis profunde inciſ. 238. a
hortenſis, & Indica 69. a
ſpinoſa fol. Agerati 35. a
*Berberis*, ejusque ſpec. 173. b
*Beta*, ejusque ſpecies 119. b
rubra radice rapæ 104. a
*Betonica* purpurea 231. b
alba 69. b
*Betula* 204. a
*Biſtorta* maj. radice minus intorta 231. b
magis intorta 69. b
*Blattaria*, ejusque ſpecies 69. b
*Blitum*, ejusque ſpecies 238. a
*Botrys* ambroſioides vulgaris 225. a
ambroſioid. Mexicana 84. a
chamædryoides 84. b
*Braſſica* ejusque ſpecies 118. b.
maritima 69. b
ſylveſtris & campeſt. 238. a
*Brunella* major fol. non diſſecto 231. b
cæruleo magno flore 238. a
*Bryonia* alba baccis nigris 231. b
*Bugloſſum* latifolium, Borrago 225. b
auguſtifol. majus 225. b
ſylveſt. ejusq; ſpec. 231. b. 238. a
*Buphthalmum* 69. b.
*Burſa* paſtoris, ejusque ſpec. 231. b. 238. b

*Buxus*, ejusque ſpecies 154. b. 173. b

C*Alamintha*, ejusq; ſpec. 231. b. 238. b
magno flore 70. a
*Caltha*, ejusque ſpecies 84. b
paluſtris flore ſimplici 238. b
flore pleno 70. a
*Campanula* minor, & pratenſis 238. b
hortenſ. ſ. Mariana 70. a
foliis urticæ ſ. Cervic. 70. a
ſ. Rapunc. pyramid. 44. b
*Cannabis* ſativa 250. a
erratica 238. b
*Capparis*, ejusque ſpecies 154. b
*Carduus* ejusque ſpecies 238. b
albis maculis notatus 231. b
ſphærocephalus 84. b
*Carlina* acaulos magno flore 84. b
*Cariophyllata* vulgaris 231. b
aquatica 238. b
*Caryophyll.* hort. ejusque ſpec. 38. b. 70. a
barbatus ejusque ſpec. 70. a
ſylv. ejusque ſpec. 238. b
*Caſtanea* ſativa 174. a
equina 174. b
*Caucalis*, ejusque ſpecies 239. a
*Centaurium* minus 231. b
*Cepa*, ejusque ſpecies 107. b
*Cepæa* 85. a
*Ceraſus*, ejusque ſpecies 174. b
ſylveſtris 204. a
folio laurino 155. a
*Cerinthe* 85. a
*Chærophyllum* ſativum 116. b
ſylveſtre 239. a
*Chamæceraſus* dumetorum 155. a
*Chamædrys* major repens 232. a
minor repens 225. b
ſpuria, ejusque ſpec. 239. b
*Chamæmelum* vulgare 232. a
nobile ſ. odorat. 225. b
nobile fl. multipl. 70. b
inodor. & fœtid. 239. b
*Chamæpitys* lutea vulgaris 225. b
*Chamelæa* tricoccos 155. a
*Chelidonium* majus, & minus 232. a
*Chondrilla*, ejusque ſpecies 85. a
juncea viſcoſa arvenſ. 239. b
*Chryſanthemum* ejusque ſpec. 85. a
*Cicer* ſativum 225. b
*Cichorium* ſativum 106. a
ſylveſtre 232. a
*Cicuta* major, & minor 232. a
*Cicutaria*, ejusque ſpecies 239. b
bulboſa 105. b
*Cinara*, ejusque ſpecies 128. a
ſpinoſa, cujus pediculi eſit. 121. a
*Ciſtus*, ejusque ſpecies 155. a
*Ciſtus* ledon, & Chamæciſt. 155. b. 239. b
*Citrullus* Anguria 125. a
*Clematis* daphn. ejusque ſpec. 70. b
minor 232. a
*Clematitis*, ejusque ſpecies 70. b
trifolia, & Indica 38. b. 39. a
*Clinopodium*, ejusque ſpec. 239. b
*Cneoron*, ejusque ſpec. 155. b
*Cnicus* ſativus ſ. Carthamum 225. b
hirſutus ſ. Card. bened. 226. a
*Cochlearia*, ejusque ſpecies 226. a
*Colchicum*, ejusque ſpecies 50. b
*Colutea* ſiliquoſa 155. b
veſicaria 176. a
*Conſolida* media pratenſis cærul. 232. a
purpurea 239. b
*Conſolida* regal. hort. ejusque ſpec. 85. a
arvenſis 232. a
*Convolvulus* arvenſ. ejusque ſpec. 240. a
hortenſ. ejusque ſpec. 85. b
linariæ folio 70. b
*Conyza* major vulgaris 71. a
Dioſc. major, min. med. 240. a
*Corchorus* ſ. Melochia 85. b

*Coriandrum* majus 226. a
*Cornus* mas 176. a
fœmina 204. a
*Coronopus* hortenſis 113. b
repens 240. a
*Corylus* ſativa, ejusque ſpec. 176. b
ſylveſtris 204. a
*Cotinus* 156. a
*Cotyledon*, ejusque ſpec. 71. a
*Crithmum* ſ. Fœnic. maritim. 39. b
*Crocus*, ejusque ſpec. 50. b
*Cruciata* hirſuta 240. a
*Cucumis* ſativus, ejusque ſpec. 123. a
ſylveſtris aſininus 226. a
*Cucurbita*, ejusque ſpec. 124. b
*Cuminum*, ejusque ſpec. 226. a
*Cupreſſus* 156. a
*Cuſcuta* major 232. a
*Cyanus* hortenſis, ejusque ſpec. 85. b
ſegetum 232. a
repens, ejusque ſpec. 240. a
*Cyclamen*, ejusque ſpec. 39. b
*Cymbalaria* 71. b
*Cynogloſſum* majus vulgare 232. a
medium 71. b
*Cytiſus*, ejusque ſpec. 156. b

D*Ens* canis, ejusque ſpec. 51. a
leonis, ejusque ſpec. 232. a. 240. b
*Dictamnus* verticillatus inodor. 40. b
albus ſ. Fraxinella 71. b
*Digitalis*, ejusque ſpecies 71. b
*Dipſacus* ſylveſtris 232. b
folio laciniato 240. a
*Doronicum*, ejusque ſpecies 71. b
plantaginis fol. alterum 226. b
*Draba* ſiliquoſa cærulea 86. a
*Dracunculus* hortenſis 117. b
patenſ. ferrato folio 232. b
flore pleno 72. a
polyphyllus 40. b
paluſtris 240. a

E*Bulus* ſeu Sambucus humilis 206. b
*Echium* vulgare, & ſcorpioid. 240. a
*Elatine* folio ſubrotundo 72. a
*Epimedium* 72. a
*Equiſetum*, ejusque ſpecies 240. b
pratenſe longiſſ. ſetis 232. b
*Erica* vulgaris glabra 241. a
*Eruca* latifolia alba & lutea 115. a
maritima ſeu Kakile 86. a
ſylveſtris minor 240. b
*Eringium*, ejusque ſpecies 72. a
vulgare 232. b
arvenſe ſerratum 240. b
*Eryſimum* vulgare 232. b
cereale 250. a
*Evonymus* vulg. granis rubent. 204. a
*Eupator.* cannabinum 232. b
odoratum 72. a
veterum ſ. Agrimonia 232. b
ſeu Cam. aq. fol. non div. 240. b
*Euphragia* officinarum 232. b
pratenſis rubra 240. b

F*Aba* 125. b
*Fagus* 204. a
*Ferrum* equin. ſiliqua ſingulari 86. a
*Ferulago*, ejusque ſpec. 72. a
*Feſtuca*, ejusque ſpec. 240. b. 252. a
*Ficus* communis, ejusque ſpec. 156. b
Indica, ejusque ſpecies 157. a
*Filipendula* vulgaris 232. b
*Filix* ramoſa, & non ramoſa 232. b
querna 241. a
Americana 72. a
*Fœniculum*, ejusque ſpec. 117. a
*Fœnum* græcum ſativum 226. b
*Fragaria* vulgaris 232. b
fructu albo 127. b
ſterilis 241. a
*Fraxinus* excelſior 204. a
*Fritillaria* ejusque ſpec, 51. b

*Frumentum* Indicum Mays 129.a
*Frutex* senſibilis, ejusque ſpec. 157.b
*Fumaria* bulb. major, ejusque ſpec. 226.b
officinarum 232. b
ſiliquoſa ſemper virens 40.b
lutea 86. a
*Fungi* veſci, & arte producti 129.b
non veſci 241. a
*Fungus* rotund. & membranac. 233.a
*Galega* vulgaris 233.a
Ægyptiaca ſeu Sesban. 86.b
*Galegæ* affinis Sophera dicta 86.b
*Gallium* luteum 233. a
album minus & paluſtre 241 a
*Geniſta* anguloſa & ſcoparia 233. a
Hiſpanica 167 a
tinctoria 241. a
humilis ſeu ſagitalis 158.a
Scorpius 158 a
*Gentiana* cruciata 241. a
*Gentianella* alpina verna major 72.a
*Geranium* batrach. fol. Aconiti 72. b
flore variegato 72.b
ſanguineum maximo flore 72.b
montanum fuſcum 72.b
folio Althææ 72. b
tuberoſum majus 64.b
latifolium longiſſima acu 86 b
Robertianum primum 233 a
batrachoides ſ. Gratia Dei 241. a
folio Malvæ rotundo 241.a
cicutæ fol. moſch. & inodor. 241.a
minus & ſupin. 241 a
*Gingidium* 86. b
*Gladiolus* flor. uno verſu diſpos. 52.a
fœtidus 64. b
*Glyzyrrhiza* ſiliquoſa 226. b
ſylveſtris 241. a
*Gnaphalium* vulg. majus, & men. 241. b
latifol. American. 41. a
maritimum 41. a
*Goſſypium* fruteſcens 158.b
*Gramen*, ejusque ſpecies 241.b
tremulum majus 72.b
paniculat. fol. variegat. 72. b
ſparteum pennatum 72.b
caninum arvenſe 233.a
dactylon eſculentum 250.a
Parnaſſi 242.a
*Gratiola* centauroides 233 a
*Groſſularia* ſpinoſa, ejusque ſpec. 176.b
non ſpin. ejusque ſpec. 177.a
*Halimus* ſeu portulaca marina 41.a
*Hedera* terreſtris, & arborea 233 a
*Helenium* vulgare 233. a
Indicum ejusque ſpec. 86. b
flore parvo 72. b
tuberoſum 109.b
*Helianthemum* Indic. non tuberoſ. 72. b
*Helichryſum* ſ. Stœch. citrina ang. 233.b
foliis oblongis 41. a
*Helleborine*, ejusque ſpec. 242.a
*Helleborus*, ejusque ſpec. 226.b
niger tenuifolius 242.a
*Herba* ſenſibilis ſeu viva 87.a.b
*Heſperis*, ejusque ſpec. 72 b
*Hieracium* ſativum, ejusque ſpec. 89. a
ſpontan. ejusque ſpec. 242.b
*Holoſteo* affinis, Cauda muris 242.b
*Hordeum*, ejusque ſpecies 250.a
*Horminum* ſativum 89.b
luteum glutinoſum 73.a
purpur fol. totundo 73.a
pratenſe fol. ſerratis 242 b
Sclarea dictum 127.a
*Hyacinthus*, ejusque ſpec. 52. a
Indicus tuberoſus 41. a
*Hyoſcyamus* Creticus luteus 89.b
albus major 227.a
vulgaris vel niger 242 b
*Hypericum* vulgare 238.b
bifolium glabrum 242 b
*Hyſſopus* officin. cærulea 127.a
alba, rubra, maculata 73. a
umbellata 41 b
*Hyſſopifolia* 242.b
*Acea* nigra, ejusque ſpec. 242.b
incana cyani capitulis 73.a
oleæ folio capitulis ſimpl. 89.b
cynaoides echinato cap. 89. b
*Iacobæa* vulgaris laciniata 242. b
maritima ſ. Cineraria 41. b
*Iaſminum*, ejusque ſpecies 158. a
*Ilex* aculeat cocciglandifera 159.b
aculeata baccifera 204. b
*Imperatoria* major 227. a
*Intybus*, ejusque ſpecies 111.b
*Iris* hortenſis, ejusque ſpecies 65.a
ſylveſt. ſ. vulg. Germanica 233. b
*Iujubæ* 160.a
*Iuncus*, ejusque ſpecies 242. b
*Iuniperus*, ejusque ſpecies 204.b
*Ali* ſpinoſum cochleatum 73. a
ſpinoſo affinis 73.a
*Alluca*, ejusque ſpecies 112.a
ſylveſt. coſta ſpinoſa 243.a
*Lamium*, ejusque ſpecies 243.a
purpur. fœtid. fol. ſubrot. 233.b
montanum meliſſæ folio 73. b
peregrinum ſ. Scutellaria 73.b
*Lapathum* hortenſe ſ. Spinach. 118.a
ſpontan. ejusque ſpec. 233. b. 243.a
Ægyptiac. ejusque ſpec. 73.b
*Hippolapat.* ſ. Rhabarb. Monach. 73.b
*Lappa* major, & minor 233.b
*Lathyris* major 227.a
*Lathyrus* ſativus, ejusque ſpec. 90.a
anguſtif. ſem. maculoſo 90.a
latifolius 74. a
ſylveſtris & arvenſis 243.a
*Lauanduła* latifolia, & anguſtif. 227.a.b
fruteſcens ſine flore 42.a
folio diſſecto 90,a
*Laureola* ſemper virens 160.a
folio deciduo 177.b
*Laurus*, ejusque ſpec. 160.a
Alexandrina, ejusque ſpec. 74.a
*Lens* major 127, a
vulgaris 250. a
*Lenticula* paluſtris, & aquatica 243.b
*Lentiſcus* vulgaris 160. b
*Lepidium* latifolium 118. a
Dentellaria dictum 42.a
*Leucoium* bulboſ. ejusque ſpec. 53.b
luteum vulgare 74 b
flore pleno ejusque ſpec. 42.a
maritimum anguſtif. 90.a
*Libanotis* latifolia altera 74.b
*Lichen* petræus, ejusq; ſpec. 233.b. 243.b
*Liguſticum* vulgare 227.b
*Liguſtrum* Germanicum 177.b
*Lilium* alb. purpurocroc. bulbif. 54 b
florib. reflexis, ejusque ſpec. 56.a
ſive Corona imp. & Perſic. 56.b. 57.b
aſphodeli rad. ejusque ſpec. 66 a
convallium flore rubente 75.a
*Lilium* convallium album 233.b
minus 243.b
*Limonium*, ejusque ſpecies 42.b
*Linaria* ejusque ſpecies 75.a
ſcoparia 90. a
triphylla minor lutea 90 a
vulgaris lutea 233.b
*Lingua* cervina officinarum 227.b
multifido folio 75.a
*Linum* ſativum 250. a
ſylveſtre minus 243 b
*Lithoſpermum* majus erectum 233.b
arv. rad. rubra 243. b
arundinaceum 90.a
*Lotus* fructu Ceraſi 161.a
Africana latif. Guaj. Pat. 161.a
hortenſis odora 227. b
ſiliquoſ. glaber fol. rotundo 90 a
ruber ſiliqua anguloſa 90.a
pentaphyllos veſicaria 90. b
glabra & hirſ. 243 b
*Loto* affinis Vulnerar. pratenſ. 243.b
*Lunaria* racemoſa minor 243.b
*Lupinus*, ejusque ſpecies 90 b
*Lupulus* mas 114. b
fœmina 243.b
*Luteola* ſalicis folio 75.a
*Lychnis* hirſuta flore cocc. major 75.b
maritima repens 75.b
coronaria ſativa 75.b
ſativa multiplex 75.b
ſylveſt. multipl. alba, & purp. 42.b
ſegetum major 243.b
ſylveſt. quæ Been album vulg. 243.b
calic. turg. ſtriatis 244.a. 252. a
viſcoſa montana alba latif. 42.b
rubra anguſtifolia 244.a
purpurea latif. lævis 244.a
flore muſcoſo 244.a
*Lyſimachia*, ejusque ſpec. 244.a
lutea cornic. ſ. Virgin. 90.b
minor fol. punct. 75.b
*Majorana* vulgaris, & hyemal. 227.b
peregrina, ejusque ſpec. 43.a
*Malus* hortenſis, ejusque ſpec. 178.a
ſylveſtris 204.b
armeniaca, ejusque ſpec. 180.a
cotonea, ejusque ſpec. 180 b
*Malus* aurantia, ejusque ſpec. 162.a
limonia, ejusque ſpec. 161.b
medica, ejusque ſpec. 161.a
punica, ejusque ſpecies 162 b
*Malva* ſylveſt. folio rotundo 233.b
fol. ſinuato 244 a
foliis criſpis, & folio vario 90.b
roſea, ejusque ſpecies 76.a
*Mandragora* fructu Pyri 76.a
*Marrubium*, ejusque ſpecies 244.a
album vulgare 233.b
Cardiaca 234.a
*Marum* maſtichen redolens 43.a
*Matricaria* vulgaris 228.a
flore pleno 76.b
*Mays* Frumentum Indicum 129.a
*Melampyrum*, ejusque ſpecies 244.b
*Melilotus* ejusque ſpec. 90.b
officinar. Germaniæ 234.a
*Meliſſa*, ejusque ſpecies 91.a
hortenſis 228 a
*Melo* ejusque ſpecies 121. ſq.
*Mentha* hortenſ. corymbifera 228.a
ſpicata rot. criſpa & ang. 228.a
folio variegato 76.b
verticillata Ocimi odore 76 b
cataria vulgaris 234 a
ſylveſtris & paluſtris 244 b
*Mercurialis* teſticulata, & ſpicata 234.a
montana ſpicata 244 b
*Meſpilus*, ejusque ſpecies 181 a
apii fol. ſ. Oxyacantha 204.b
*Meum* foliis anethi 76. b
*Milium* ſemine luteo, & nigro 250.b
Sorgo dictum 91.a
*Millefolium* vulgare album 234.a
purp. majus, & min. 77.a
tomentoſum luteum 77 a
aquatic. ejusque ſpec. 244 b
*Mollugo* montana, ejusque ſpec. 244. b
*Moly*, ejusque ſpec. 57.b
*Morus* fructu nigro, & albo 181. b
*Muſcus*, ejusque ſpecies 244 b
arboreus, ejusque ſpec. 234.a
pulmonarius 234.a
terreſtris clavatus 234 a


*Myagrum*

*Myagrum* monospermon latifol. 91.a
*Myrrhis* major 116. b
*Myrtus*, ejusque spec. 163.b
*Napus* sativa 104.b
sylvestris 245.a
*Narcissus*, ejusque species 58. a
*Nasturtium* hortense vulgatum 115.a
aquaticum supin. 234.a
minus 245.a
pratense flore pleno 77.a
magno flore 245.a
sylvest. tenuiss. div. 245.a
Indicum majus 91.a
*Nerion*, ejusque species 163.b
*Nicotiana*, ejusque species 228.a
*Nigella*, ejusque species 91. b
arvensis cornuta 229.a
*Nummularia* major lutea 234.a
*Nux* juglans, ejusque spec. 182.b
*Nymphæa*, ejusque spec. 234.b. 245.a

*Ocimum* vulgatius 117.b. 229.a
caryophyllat. majus 91. b
fol. fimbriatis viridib. 91.b
*Olea* sativa 164.a
sylvestris seu Boëmica 183.b
*Onobrychis*, ejusque spec. 43.a
arvens. s. Viola pent. 92.a
five Saint-Foin 250. b
*Ophioglossum* vulgatum 245.a
*Ophrys* bifolia 245.a
*Orchis*, ejusque spec. 245.b
*Origanum* sylvestre 234.b
Heracleoticum 77.a
flore fistuloso 77.a
*Ornithogalum*, ejusque species 59.b
luteum 245.b
*Ornithopodium* majus, & min. 245.b
*Ornithop.* affinis hirsuta scorp. 92.a
*Orobranche* radice dentata major 245.b
*Orobus*, ejusque spec. 92. a
*Ostrya* ulmo similis 205.a
*Oxyacantha* 183.b

*Palma* major, & minor 164.a
*Panax* racemosum Canadense 77.a
*Panicum*, ejusque species 250.b
*Papaver* hort. sem. albo, & nigro 229.a
hians semine incano 229.a
cristat. flor. albis, & rubr. 92.a
pleno flore album 92.b
erraticum maj. & min. 234.b 245.b
flore pleno 92.b
corniculat. ejusque spec. 92.b
spinosum 92. b
*Parietaria* officinarum 234.b
*Pastinaca* sativa latif. & tenuifol. 103.a.b
sylv. tenuif. & latifol. 234. b. 245.b
*Pedicularis* prat. purpur. & lutea 245.b
aquatica flore viridi 245.b
*Pepo* ejusque species 92.b
*Perfoliata* vulgatissima 234.b
*Periclymenum* perfoliatum 77.a
non perfoliatum 234.b
*Perficaria* urens & mitis 234.b. 245.b
*Persicus*, ejusque species 184.b
*Peucedanum* majus Italicum 229. a
*Phalangium*, ejusque species 66.a
*Phalaris* major semine albo 92.b
*Phaseolus*, ejusque spec. 92.b
major s. Smilax hort. 126.a
*Philyca* elatior, & humilior 165.a
*Phillyrea*, ejusque spec. 165.a
*Picea* major prima s. Abies rubra 205.a
*Pilosella* erecta flore flammeo 77.a
major repens hirsuta 245.b
*Pimpinella* sanguisorba major 77.a
minor 117. a
saxifrag. maj. & min. 234. b
*Pinus* sativa 165. b
sylvestris 205. a
*Piper* Indicum, ejusque spec. 93.a

*Pistacia* peregrina fructu racem. 165.b
sylvestris 185. b
*Pisum*, ejusque species 126.b
catharticum, & vesicar. 93. b
Indicum, & Chinense 93.b
arvense 250. b
*Plantago*, ejusque species 234.b. 245.b
latifolia rosea 77.b
*Pæonia* mas, & fœmina 229. b
fœm. fl. pl. rubro, & exalb. 77. b
*Polium* maritimum sup. Venet. 43.b
*Polygala* vulgaris 245.b
*Polygonatum*, ejusque species 78.a
latifolium vulg. 235.a
*Polygonum*, ejusque species 235 a. 245.b
minus candicans 93.b
*Polypodium* vulgare 235.a
*Polytrichum* aureum medium 235.a
minus 246.a
*Populus*, ejusque species 205. a
*Porrum*, ejusque species 109.a
*Portulaca*, ejusque spec. 113.a
*Potamogeton*, ejusque spec. 246.a
*Potentilla* 235. a
*Prunus* sativa, ejusque spec. 186.a
sylvestris, & præcox 205.a
*Psyllium* majus supinum 78.a
erectum 235.a
*Pulegium* angustifolium 78.a
latifolium 229. b
*Pulsatilla* folio crassiore 246.a
*Pyrola*, ejusque species 235.a. 246.a
*Pyrus* sativa, ejusque spec. 187.b
sylvestris 204.a

*Quadrifolium* hort. album 78.a
*Quamoclit*, Iasmini species 159.b
*Quercus*, ejusque species 205.b
*Quinquefolium*, ejusque spec. 246.a
majus repens 235.a
alb. mas. alter. 78.a

*Radix rhodia*, ejusque spec. 78.a
*Ranunc.* asiaticus, ejusque spec. 43.s.
hort. erect. flore pleno 78.b
fol. acon. fl. albo mult. 78.b
stellat. echinat. Cretic. 93.b
nemor. prat. arvens. 240.b.
palust. aquat. longif. 247.a
*Rapa* sativa rotunda, & oblonga 251. a
sylvestris 247.a
*Raphanus*, ejusque species 106. a. s.
aquaticus 247.b
*Rapistrum* flore albo 235.a
luteo 247.a
*Rapunculus* esculentus 105.b
hort. s. Pyramidalis 44.b
s. Campanula Americ. 44.b
Creticus s. Petromar. 93.b
*Reseda* vulgaris 78. b
*Rhamnus* fol. subrot. s. Paliurus 165.b
salicis folio 192.b
catharticus 205.b
*Rhus* folio Ulmi seu Sumach 192.b
myrtifolia Monspeliaca 166.a
*Ricinus* vulgaris, & Americanus 93.b
*Rosa*, ejusque species 193.b
moschata fl. simplici, & pl. 166.a
hierichuntea 166.b
sylvestris vulgaris 205.b
*Rosmarinus*, ejusque species 45.a
*Ros solis*, ejusque species 235.a
*Rubia* tinctorum sativa 229.b
*Rubus* vulgaris, ejusque spec. 205.b
odoratus Americanus 194.a
Idæus spinosus 205. b
*Ruscus* 194.b
*Ruta* hortensis, ejusque spec. 229.b
tenuifolia minor 78.b
sylvestris flore magno albo 45.b

*Sabina* fol. Tamar. & Cupressi 194.b
*Sagitta* aquat. min. ejusque spec. 247.a
*Salix*, ejusque spec. 206.a
*Salvia* major, & minor 230.a
folio maculato 78.b
serrata 45.b
*Sambucus*, ejusque species 206.b
peregrina, ejusque spec. 194.b
*Sanicula* officinarum 235.a
Cortusa Matth. & Americ. 46.a
montana, & alpina 78.b
*Saponaria*, ejusque species 79.a
*Satureja* hortensis, & montana 117.b
*Saxifragia* rotundif. alba 235.b
aurea 247.b
*Scabiosa* stellata, ejusque spec. 46.a
multifido folio 94.a
flore globoso niveo 94.a
prolifera folio latiore 94.a
pratensis hirsuta 235.b
latif. non lacin. fl. mosch. 247.b
capit. glob. maj. & min. 247.b
*Scammonia* 79.b
*Scilla* vulgaris radice rubra 46.a
*Scolymus* chrysanthemos 94.a
aculeatus 121.a
*Scordium* vulgare 235.b
alterum s. Salvia sylv. 247.b
*Scorpioides*, ejusque spec. 94.b
*Scorzonera* latifolia sinuata 107.b
altera 79. b
*Scrophularia*, ejusque spec. 235.b
*Secale*, ejusque species 251.a
*Securidaca*, ejusque spec. 94.b
*Sedum*, ejusque spec. 46.b
*Sedum* minus lut. teretifolium 79.b
folio acuto 79.b
majus vulgare 230.a
min. verm. acre, & insip. 247.b
*Senecio* minor vulgaris 235. b
*Serpyllum* vulgare majus 47.a
minus 235.b
*Serratula* 247.b
*Sesamum* veterum 94.b
*Sideritis* fol. hirsutis 47.a
vulgaris hirsuta erecta 235.b
*Siliqua* edulis 166.b
sylvest. seu Arbor Iudæ 195.a
*Sinapi* folio rapi, & apii 129.a
erucæ 247.b
*Sion* s. Apium palust. fol. oblong. 247.b
*Sisarum* Germanorum 105. a
*Smilax* aspera fructu rubente 79.b
*Solanum*, ejusque spec. 94.b
fruticosum bacciferum 47.a
racemosum maximum 80. a
scandens fol. maculatis 235 b
tuberosum esculentum 110. a
vesicarium 230. a
Officinarum 235. b
quadrifol. & scandens 235.b
melanocerasos 248. a
*Solanifolia* Circea dicta major 248.a
*Soldanella* 47.a
*Senchus* asper, & levis 248.a
Africanus 95. b
*Soncho* affinis Lampsana dom. 248.a
*Sorbus* sativa 195.b
sylvestris 206.b
*Sparganium*, ejusque spec. 248.a
*Spartium* arborescens 167.a
*Sphondylium* vulgare hirsut. 235.b
*Spina* alba tomentosa latif. sylv. 248 a
*Spiræa* Theophrasti credita 195.b
*Spongia* ramosa 248.a
*Stachys* spuria, s. Pseud. alpina 80. a
*Staphisagria* 96. a
*Stæbe* major fol. cichorac. mollib. 96.a
incana tenuifolia 248.a
*Stœchas* purpurea 96.a
*Styrax* folio mali cotonæi 167.a
*Succisa* glabra. & hirsuta 235.b. 248.a
*Symphyt.* macul. latif. fl. cæruleo 80.a
macul. s. Pulm. latif. 230.a

# Das andere register.


Conſolida major 235. b
minus. Borrag. facie 248. a
*Syringa*, ejusque ſpecies 195. b
T *Amarix* fruticoſa fol. craſſiore 167. b
*Tanacetum* vulgare luteum 236. a
foliis criſpis 80. a
Afric. ejusque ſpec. 96. b
*Taxus* 206. b
*Telephium* vulgare 236. a
purpureum majus 80. a
repens fol. non decid. 96. b
*Terebinthus* vulgaris 167. b
*Teucrium*, ejusque ſpecies 47. a
*Thalictrum*, ejusque ſpecies 248. a
*Thlaſpi*, ejusque ſpecies 47. b. 96 b
arvenſe ſiliquis latis 236. a
Vaccar. incan. fol. 248. b
montan. incan. luteum 248. b
fruticoſum incanum 248 b
*Thya* Theophraſti 196. a
*Thymus* vulgaris folio tenuiore 630. a
capitatus 47. b
*Tilia* fœmina, ejusque ſpecies 207. a
*Tithymalus*, ejusque ſpecies 248. b
fol. pini ſ. Eſula Off. 236. a
*Tormentilla* alpina 80. a
ſylveſtris 236. a
*Trachel.* American. ſ. Flos Cardin. 47. b
*Tragacantha* 167. b
*Tragopog.* pratenſe & gram. fol. 248 b
purpurocær. ſ. Salſifix 107. a
*Tribulus* aquaticus 248. b
terreſtris 97. a
*Trichomanes* ſ. Polytrichum Offic. 236. a
*Trifolium* hortenſe, ejusque ſpec. 80. a
acetoſum vulgare 111. a
hepaticum fl. ſimplici 236. a
paluſtre, pratenſe, arv. 248. b
*Triticum*, ejusque ſpecies 251. b
*Tubera* cervina 236. a
*Tulipa*, ejusque ſpecies 60. ſq.
*Tuſſilago* vulgaris 236. a
*Typha* paluſtris, ejusque ſpec. 249. a
V *Aleriana* rubra 48. a
cærulea 80. b
campeſtris in odora 112. b
hortenſis 230 b
ſylveſtris, & paluſtris 236. a
*Verbaſcum* mas, & fœmina 236. b
nigrum 80. b
Salviæ foliis 48. a
*Verbaſcul* hort. prolifer. umbellat 48. a
prat. odor. & inodor. 236. b. 249. a
*Verbena* communis cærul. flor. 236. b
*Veronica* mas ſupina 236 b
ſpicata anguſtifolia 249. a
*Vicia*, ejusque ſpec. 249. a. 252. a
lutea fol. Convolv. minor. 97. a
ſativa vulg. ſemine nigro 251 b
*Viola* lunaria, ejusque ſpec. 80. b
*Viola* mart. purp. fl. ſimp. odor. 236. b
inodora ſylveſtris 249. a
multiplici flore 80. b
erecta purpurea 81. a
tricolor hortenſis repens 81. a
erecta 249. a
bicolor arvenſis 249. b
*Virga* aurea ſerrata latifolia 230. b
anguſtif. minus ſerr. 236 b
major, vel Doria 81. b
Mexicana 81. b
*Viſcum* baccis albis 236. b
*Vitex* fol. anguſt. ſ. Agnus caſtus 168. a
*Vitis* Idæa fructu nigricante 236. b
baccis rubris 249. b
vinifera, ejusque ſpec. 214 b
Americana quinquefolia 81 b
folio juglandis 81. b
*Ulmus* campeſtris 207. a
*Urtica* urens maxima, & minor 236. b
pilulas ferens 81. b
acul. fol. ſerratis, & altera 249. b
*Uſtilago* ſecalis, hordei, avenæ 249. b.
Y *Ucca* foliis Aloes 252. a
48. b
Z *Ea* dicoccos vel major 251. b
*Zeopyron* ſeu Triticoſpeltum 252. a


# Das andere register.


Abbis. Succiſa glabra 235. b
der rauche. Succ. hirſuta 248. a
Abelmoſch. Alcea Ægyptiaca villoſa 83. a
Abend-violen. Heſperis, ejusque ſpec. 72. b
Abrus. Piſum Indicum minus cocc. 93. b
Abſatz oder rabat 26. a
Abutilon. Althæa Theophr. fl. luteo 83. a
Abzüge der weinreben 217. a
Acacia aus Egypten. Acacia Ægypt. 153. b
aus China 154. a
Robini. Acacia foliis Glycyrrh. 172. b
Acarne. Acarna flore luteo patulo 237. a
Ackeley. Aquilegia, ejusque ſpec. 68. b
die wilde. Aquilegia ſylveſtr. 237. b
Ackerklette. Caucalis, ejusque ſpec. 239. a
Ackermuntze. Calamintha vulgaris 231. b
die gewirbelte. Calamintha arvenſis verticillata 238. b
mit groſſen blumen. Calamintha magno flore 70. a
Acker-zwiebel. Ornithogalum lut. 245. b
Aconitum (winter) 64. a
Adams-äpffel. Mali Limoniæ ſpec. 161. b
Adulteria inter arbores 143. b
Aebraute. Abrotanum mas 224. b
die wilde. Abrotan. camp. 237. a
Aegyptiſch mußkraut, oder melochia. Corchorus 85. b
Agnus caſtus. Vitex fol. anguſtiorib. 168. a
Ahorn. Acer montanum candidum 203. a
Aland, alandwurtz. Helenium vulg. 233. a
Alandbeer, albeſinge. Groſſularia non ſpinoſa fructu nigro 177. a
Alatern. Philyca, ejusque ſpec. 165. a
Alcea. Alcea vulgaris minor 237. a
mit hanff-blättern. Alcea cannabina 68. a
mit blaſen. Alcea veſicaria 82. b
Moſch-alcea. Alcea Ægypt. villoſa ſeu Abelmoſch. 83. a
Aloe die griechiſche. Aloe vulgaris 31 b
die americaniſche. Aloe aculeata 31. b
Waſſer-aloe. Aloe paluſtris 237. a
Alpen-ſalbey, alpen-kraut. Stachys ſpuria 80. a
Alprancken. Solanus ſcandens ſeu Dulcamara 235. b
Alp-raute. Fumaria officinarum 232. b
Alraun. Mandragora fructu Pyri 76. a
Alſnack. Apium ſylv. lact. ſucc. turg. 237. b
Amaranth. Amaranthus, ejusque ſpec. 83. b
Ambroſine. Ambroſia maritima 83. b
Ameiſen zu vertilgen 24. a
Americaniſch rühr-kraut. Gnaphalium Americanum 41. a
Amomum Plinii, Solanum fruticoſum bacciferum 47. a
Anbinden der bäume 136. b
Andorn der weiſſe. Marubium alb. 233. b
der ſchwartze. Marrub. nigrum fœtidum 244. b
Waſſer-andorn. Marrub. paluſtre ejusque ſpec. 244. a
Androſace. Alſine affinis Androſace 83. a
Anemone. Anemone, ejusque ſpec. 33. a
die wilde 237. b
Angelicke. Angelica, ejusque ſpecies 237. b
die americaniſche. Angelica Americana baccifera 68. a
die glantzende. Ang. fol. luc. 68. b
Garten-angelicka. Angelica ſativa 225. a
Aniß. Aniſum herbariis 225. a
Anſetzen oder anſatz 13. a
Anſtrich ſpaniſcher. Solanum Mexic. 95. b
Anthyllis. Anthyllis maritima 83. b
Apffel-baum. Malus hort. ejusque ſpec. 178. a
der wilde. Malus ſylv. 204. b
Apffel-ſtaude. 179. b
Aphodill. Aſphodelus, ejusque ſpec. 64. b. 237. b
mit holen blättern. Aſphod. foliis fiſtuloſis 83. b
Aphodill-lilie. Lilium rad. Aſphod. ejusque ſpec. 66. a
Apoſtem-kraut. Scabioſa pratenſis 235. b
Apricoſen. Malus Armeniaca 180.
Aprilis, was darinnen zu verrichten 254. a
Artſchocken. Cinara, ejusque ſpec. 128. a
Artzney-gartens anlegung, 223 würde, nothwendigkeit, gröſſe, ſtelle, boden 224
Artzney-kräuter eintheilung 224. b
im garten 224. b
die wilde 230. b
Aſche, wie dadurch gewächſe zu zielen 11. b
Aſch-kraut Iacobæa marit. ſ. Ciner. 41. b
Aſchlauch. Porrum, ejusque ſpec. 109. a
Aſpe. Populus tremula 205. a
Attig. Sambucus humilis ſ. Ebulus 206. b
Augentroſt. Eufragia officinarum 232. b
der rothe. Euphragia pratenſis rubra 240. b
Auguſtus, was darinnen zu verrichten 256. b
Aurin das wilde. Gratiola centaur. 233. a
Ausländiſche bäumlein zielen 135. a
Ausländiſcher bäumlein cure 153. a
Azedarach. Arbor fraxini fol. fl. cær. 154. a
Bachbungen. Anagallis aquat. ejusque ſpec. 231. a. 237. b
Balauſtien. Malus Pun. fl. pleno maj. 163. a
Baldgreiß. Senecio minor vulgaris 235. b
Baldrian der wilde. Valeriana ſylveſt. 236. a
der ſumpffichte. Valeriana paluſtris minor 236. a
der rothe. Valeriana rubra 48. a


der

der blaue. Valeriana cærul. 80.b
Garten-baldrian. Valeriana hort. 230. b
Ballen-diſtel. Carduus ſphæroceph. 84.b
Balſam-kraut. Balſamina, ejusque ſpec. 84. a
das wilde. Balſam. lutea 238.a
Balſmite. Mentha hortenſ. corymb. 228.a
Bammia. Alcea Ægyptiaca villoſa 82. b
Bär-dille. Meum foliis anethi 76. b
Bären-klau, die welſche. Acanthus ſativ. 31. a
die teutſche. Sphondylium vulgare hirſutum 235.b
Bärlap. Muſcus terreſtr. clavatus 234.a
Bär-ohren. Sanicula alp. ejusque ſpec. 79.a
Baſilge. Ocimum vulgatius 117.b. 229.a
die krauſe. Ocimum fol. fimbriatis viridibus 91. b
die kleineſte. Ocimum minim. 92.a
mit blaßichten blättern 91.b
Nelcken-baſilge. Ocimum caryoph. 91. b
Bathengel. Chamædrys maj. repens 232. a
Bäume eintheilung 132. b
Bäume, ſo den winter dulden 172.b
welche winters beyzuſetzen 153.a
ſo wild hier zu lande wachſen 203.b
ausländiſche bäumlein zielen 135. a
fremder bäumlein cure 153.a
erwachſener bäume wartung 135. b
obſt-bäume nach ihren vier figuren 196.b
Baum des lebens. Thya 196
Baumbonen Anagyris, ejusque ſpec. 173. b
Baum-gartens gelegenheit, form, gröſſe, boden, luſt und nutz 130. ſq.
Baum-kranckheiten heilen 150. a
Baum-künſte 207. a
Baum-ordnung 131. b
Baum-pappel Malva arbor. parvo fl. 76. a
Baum-ſchröpffen, baum-laſſen 150. a
Baum-ſchule 133.a
Baumwolle. Gossypium fruteſc. 158 b
Baur-ſenff. Thlaſpi hortenſe, ejusque ſpecies 196. b
der wilde. Thlaſpi ſpontaneum, ejusque ſpecies 236. a. 248. b
mit breiten ſchoten 96. b
der geſchirmte 96. b
Begieſſen insgemein 19 a
der bäume 136. b
Beinholtz. Liguſtrum German. 177.b
Beinwel. Symphytum Conſol. maj. 236. a
Beiſſe, beißkohl. Beta, ejusque ſpec. 119.b
Beiß-rüben. Beta rubra radice rapæ 104. a
Benedicten-wurtz. Cariophyllata 231.b
Waſſer-benedicten-wurtz. Caryophyllata aquatica 238.b
Berbers-ſtaude. Berberis, ejusque ſpecies 173. b
Bergamotten. Pyri ſpecies 188. a
Bergklee. Trifolium montanum 97. a
Berg-müntze. Calamintha vulg. 231. b
Berg-ſanickel. Sanicula montana 78. b
Bertram wilder. Dracunculus prat. ſerrato fol. 232. b
Beruff-kraut. Conyca minor Dioſc. 240 a
Beſchneiden insgemein 20. b
der bäume 137.a
Beſem-flachs. Linaria ſcoparia 90. a
Beſinge die ſchwartzen. Vitis Idæa fructu nigricante 236. b
Beſingkraut. Fragaria vulgaris 232.b
Betonie. Betonica purpurea 231.b
die weiſſe. Betonica alba 69.b
Bettekarde. Beta major 120. a
Bette zurüſten 27.a
Bettfuß. Clinopodium, ejusque ſpec. 239. b
Beyfuß. Artemiſia. ejusque ſpec. 231. a
der vergüldete. Artemiſia folio maculato 69. a
Beylkraut. Securidaca, ejusque ſpec. 94.b
Biber-klee. Trifolium paluſtre 248.b.
Bilſenkraut. Hioſcyamus vulg. 242.b
das weiſſe. Hyoſcyamus albus major 227.a
aus Creta. Hyoſcyamus Creticus luteus 89. b
Bingelkraut. Mercurialis, ejusque ſpec. 234. a
Berg-bingelkraut. Mercurialis montana ſpicata 244.b
Binſen. Iuncus, ejusque ſpecies 242.b
Bircke. Betula 204. a
Birnbaum. Pyrus ſativus, ejusque ſpec. 187
der wilde. Pyrus ſylveſtr. 205.a
Birnen-dorn. Oxyacantha Dioſcor. 183. b
Biſam-blume. Cyanus odore Zibethi 86. a
Biſchoffs-hut. Epimedium 72.a
Bitterſüß. Solanum ſcandens ſeu Dulc. 235. b
Bladen der weinreben 216.b
Blaſen-erbſen. Piſum veſicarium 93. b
Blat, wie dadurch gewächſe zu zielen 13. a
Blaue diſtel. Eryngium vulgare 232.b
Bley-kraut. Lepidium Dentellaria 42. a
Bley-ſtäblein 30. a
Blind-ſchleichen 23. b
Blume, wie dadurch gewächſe zu zielen 11. a
Blumen zu füllen und zu verdoppeln 89.b
lang verwahren 99. b
auf mancherley art abbilden 100.b
mit güldenen buchſtaben 100.b
ihre blühzeit ändern 99. a
Blumen-künſte 97. b
Blumenrohr. Arundo Indica ejusque ſpec. 34.b
Blum-gartens anlegung 25
form und erdreich 25. a.b
Blumwerck, deſſen miſtbett 30. a
regiſter darüber 30. a
Blumen-binſen 243.a
Boborellen. Solanum veſicarium 230 a
Bocks-bart. Tragopog. purpurocær. 107. a
der wilde. Tragopogon pratenſe, ejusque ſpec. 248.b
Bocksbirn. Rubicidæus levis 206. a
Bocksborn. Fœnum græcum ſativ. 226.b
Bogen-gänge 27.a
Bone. Faba. 125.b
Bonen die türckiſche. Phaſeolus maj. 92.b
ägyptiſche 34. b
Bonen-bgum. Anagyris, ejusque ſpec. 173.b
Bonen-erbſen. Phaſeolus minor 93.a
Borck-wurm an den bäumen 151. a
Borragen. Bugloſſum latif. ſ. Borrago 225.b
Wallwurtz. Symphytum minus Borraginis facie 248.a
Brach-diſtel. Eringium 232.b
Brand oder brenner 22. a
Brand der bäume 150. a
Brand. Uſtilago, ejusque ſpecies 219. b. 252. a
Brand-oder bren-neſſel. Urtica urens, ejusque ſpec. 236.b
Braunelle. Brunella maj. fol. non diſſecto 231.b
Braun-wurtz. Scrofularia nodoſa 235.b
Brillen-kraut. Thlaſpi arv. ſiliq. latis 236.a
Brombeer-ſtaude. Rubus, ejusque ſpec. 205.b
Brunette. Adonis hortenſis 82.b
Brunnkreſſe. Naſturt. aquatic. ſupin. 234.a
Bruſt-beeren. Iujubæ maj. oblongæ 160 a
Büche. Fagus 204.a
Buchweitze. Eryſimum cereale 250. a
Bucke. Artemiſia vulgaris 231.a
Buiſſons, büſche oder buſchbäume 29.a
Burtzeldorn. Tribulus terreſtris 97.a
Burtzelkraut. Portulaca ejusque ſpec. 113.a
Büſche von obſt-bäumen. 203.a
Buxbaum. Buxus, ejusque ſpec. 173 b
vergüldet. Buxus fol. mac. 154. b.

Calmus. Acorus, ejusque ſpec. 230.b
Camillen. Chamæmelum vulg. 232.a
die römiſche. Chamæmelum nobile 225.b
Canarien-kraut. Phalaris major 92 b
Canel-baum. Laurus Americana 160 b
Cappern. Capparis ejusque ſpec. 154.b
Carden, cardonen. Cinara ſpinoſa 121.a
Cardinals-blume. Trachel. Americ. 47.b
Cardobenedicten. Cnicus ſylv. hirſut. 226.a
Caſtanie. Caſtanea ſativa 174.a
Roß-caſtanie. Caſtan. fol. multifido 174 b
Centifolie. Roſa purpurea 193.b
die holländiſche. Roſa maxima multiplex 193. b
Cepee. Cepæa 85.a
Cerinthe. Cerinthe ſive Cynogloſſum montanum majus 85 a
Chamänerion. Lyſimachia Chamæn. 244.a
Chermersbaum. Ilex aculeata coccigl. 159 b
Chriſtophel-kraut. Aconitum racemoſum 237.a
Chondrille. Chondrilla, ejusque ſpec. 85 a

Acker-chondrille. Chondrilla juncea viſcoſa arvenſis 239.b
Eichorien. Cichorium ſativum 106.a
die wilde. 232.a
Cineraria, aſchkraut. Iacobæa marit. 41.b
Circæa. Solanifolia Circæa dicta 248.a
Ciſten-rößlein. Ciſtus, ejusque ſpec. 155.a
Ciſtus-ledon 155.b
Zwerg-ciſtus. Chamæciſtus flore luteo vulgaris 239.b
Citronen. Malus medica, ejusque ſpec. 161.a
Citronen-regiſter 162.b
Citronen anbau und wartung 168
Citrullen. Anguria Citrullus dicta 125.a
Coccinellen wegegraß. Polygon. cocc. 246.a
Colocaſia. Arum Ægyptiacum 34.b
Comaru. Solanum veſicarium folio atriplicis 94.b
Conſtantinopelen. Lychnis hirſuta fl. coccineo major 75.b
Coriander. Coriandrum majus 226.a
Cornelbaum. Cornus mas 176.a
Cortuſa. Sanicula mont. latif. laciniata 46.a
aus America. Cortuſa Americ. 46.a
Cretiſche ſalbey. Salvia ſerrata 45.b
thymian. Thymus capitat. 47.b
Creutz-blume. Polygala vulgaris 245.b
Creutz-entzian. Gentiana cruciata 241.a
Creutz-kraut. Senecio minor vulgaris 235.b
Creutz-ſalbey. Salvia minor aurita 230.a
Cucumern wilde. Cucumis ſylveſtris aſininus 226.a
Cupreſſen-baum. Cupreſſus 156.a
Cuprine. Chondrilla fol. laciniatis 25.a
Cypreſſen-kraut. Abrotanum fœmina foliis teretibus 224.b
das ſpaniſche. Abrotanum fœmina vir 31.a
Dattelbaum. Palma, ejusque ſpec. 164.a
Datura. Solanum fœtidum pomo ſpinoſo oblongo 95.b
December, was darinnen zu verrichten 258.b
Dentellaria. Lepidium Dentellaria 42.a
Diebe, der gärten feinde 22.b
Dieſam-kraut. Geran. cicut. fol. moſc. 241.a
Dille. Anethum hortenſe 117.a
Diptam der falſche. Pſeudodictamnus 40.b
der weiſſe. Dictamnus albus 71.b
Diſtel. Carduus, ejusque ſpec. 238.b
geſegnete. Cnicus ſylveſtr. hirſut. 226.a
Gold-diſtel. Scolymus cryſanth. 94.a
Ballen-diſtel. Carduus ſphæroceph. 84.b
Doſt, doſten. Origanum ſylveſtre 234.b
Dotter-blume. Caltha paluſtris fl. ſimp. 238.b
die volle. Caltha pal. fl. pl. 70.a
Dotterkraut. Eryſimum vulgare 232.b
Draba. Draba ſiliquoſa cærulea 86.a
Drachenwurtz. Acorus adulterinus 230.b
Dragant. Tragacantha 167.b
Dragun. Dracunculus hortenſis 117.b
Wieſen-dragun. Dracunculus prat. ſerrato folio 232.b
Wieſen-dragun mit gefüllten blumen. Dracunculus pratenſis fl. pleno 72.a
Draſpe. Feſtuca graminea 240.b. 252.a
Dreykohl, dreyblatt. Trifolium paluſtre 248.b
Durchwachs. Perfoliata vulgatiſſima 234.b
Dürr-wurtz. Conyza, ejusque ſpec. 240.a
die gemeine. Conyza major vulgaris 71.a
Duynen-beſinge. Rhamni fructus 192.b
Breſchen. Sorbus ſylveſtris 206.b
Eberraute. Abrotanum mas 224.b
Eberwurtz. Carlina acaulos 84.b
Echium. Echium, ejusque ſpec. 240.a
Edel leberkraut. Tripholium hepaticum flore ſimplici 236.a
Egel-kraut. Nummularia major lutea 234.a
Ehren-preiß. Veronica mas ſupina 236.b
der aufrechte. Veronica ſpicata anguſtifolia 249.a
Eibenbaum. Taxus 206.b
Eiche. Quercus, ejusque ſpec. 205.b
Eichfaren. Filix querna 241.a
Einbeer. Solanum quadrifol. baccif. 235.b
Einheimiſche bäume und ſtauden 203.b
Einbohren, wie dadurch gewächſe zu zielen 12.b
Einblad. Lilium convallium minus 243.b
Eiſenhütlein. Aconitum, ejusque ſpec. 67.a
mit traublicher frucht. Aconitum racemoſum 237.a
Eiſenkraut, eiſerhart. Verbena comm. 236.b
Elatine. Elatine folio ſubrotundo 72.a
Elſe, erle. Alnus ejusque ſpec. 204.a
Encken von weinſtöcken 217.b
Endivien. Intybus, ejusque ſpecies 111.b
Engel-ſüß. Polypodium vulgare 235.a
Enzian (creutz-) Gentiana cruciata 241.a
Epheu. Hedera arborea 233.a
Eppich. Apium paluſtre 225.a
Erbſen. Piſum hortenſe, ejusque ſpec. 126.b
Feld-erbſen. Piſum arvenſe 250.b
Fremde erbſen. Piſum pereg. ejusque ſpec 93.b
Erde tieff ausgegraben, bringet freywillige kräuter, 10.b
erbreichs probe 26.a
Erd-artſchocken, erdäpffel. Helenium Ind. tuber. 109.a
Erdbeer. Fragia vulgaris 232.b
Garten-erdbeer. Fragaria hortenſ. 127.b
Erdbeer-kraut ohne frucht. Frag. ſter. 241.a
ſpinat. Atriplex mori fruct. 84.a
Erdeicheln. Lathyrus arvenſis 243.b
Erdflöhe vertilgen 25.a
Erd-galle. Centaurium minus 231.b
Erd-pfrimmen. Geniſta humilis 158.b
Erdrauch. Fumaria officinarum 232.b
ſtets grünend. Fumaria ſiliqu. 40.b
mit gelben blumen. Fum. lut. 86.a
der knollige. Fumaria bulboſa ejusque ſpec. 226.b
Eſche. Fraxinus excelſior 204.a
Eſula Indica. Lapathum Ægyptiacum lacteſcens ejusque ſpecies 73.b
Farbe an den blumen ändern 98.b
Färber-baum. Cotinus 156.a
Färber-röthe. Rubia tinctorum ſativa 229.b
Färber-pfrimmen. Geniſta tinct. Germ. 241.a
Farren-kraut. Felix ejusque ſpec. 232.b
das americaniſche. Fil. Americ. 72.a
Faſelen. Phaſeolus, ejusque ſpec. 92.b. 126.a
Faſſen den wein 220.a
Faulbaum. Alnus nigra 204.a
Februarius, was darinnen zu verrichten 253.a
Fechſer oder würzlinge von weinreben 210.a
Feder-graß. Gramen ſpart. pennat. 72.b
Feigbonen. Lupinus, ejusque ſpec. 90.b
Feigenbaum. Ficus, ejusque ſpec. 156.b
Feld-früchte und derſelben unkraut 252.a
Feld-rapüntzel, feld-kroppen. Valeriana campeſtris 112.b
Fenchel. Fœniculum ejusque ſpec. 117.a
Meer-fenchel. Crithm. ejusque ſpec. 39.b
Fenich, fennich. Panicum ejusque ſpec. 250.b
Fette henne. Telephium vulgare 236.a
Fichte. Pinus ſylveſtris 205.a
Fieber-kraut. Lyſimach. ſ. Grat. cærul. 244.a
Figuren der obſt-bäume viererley 196.b
Filzkraut. Cuſcuta major 222.a
Fingerhut. Digitalis, ejusque ſpec. 71.b
Flachs. Linum ſativum 250.a
der wilde. Linum ſylv. minus 243.b
Beſem-flachs. Linaria ſcoparia 90.a
Flachs-kraut. Linaria hort. ejusque ſpec. 75.a
das dreyblättrige. Linaria triph. 90.a
das gemeine. Linar. vulg. 233.b
Flachs-dotter. Seſamum 94.b
Flachs-ſeide. Cuſcuta major 232.a
Flachs-winde. 70.b
Fleckigte blätter an etlichen gewächſen 45.b
Flieder. Sambucus, ejusque ſpec. 206.b
der fremde. Sambucus peregrina, ejusque ſpecies 194.b
Spaniſch flieder. Syringa cærulea 196.a
Flieder-ſchwamm. Fung. auricul. refer. 233.a
Flock-blume. Iacea, ejusque ſpec. 89.b
die graue. Iacea incana 73.a
die ſchwärtzliche. Iacea nigra, ejusque ſpecies 242.b
Flöh-kraut. Perſicaria urens 234.b
das gelinde. Perſic. mitis 245.b
Frantzoſen-holtz. Lotus Africana latif. 161.a
Frauendiſtel. Carduus alb. mac. not. 231.b
Frauen-müntze. Mentha hort. cory. 228.a
Frauen-ſchue. Helleborine flore rotundo ſive Calceolus 242.a
Frauen-ſpiegel. Onobrychis arvenſis 92.a
Fritillarie. Fritillaria, ejusque ſpec. 51.b


Froſt,

Froſt, wie er abzuwenden 21.b
Fuchs-ſchwantz Panicum, ejusque ſpec. 241. b. 250.b
Fühlend kraut. Herba ſenſ. ejusqne ſpec. 87.
Fühlende ſtaude. Frutex ſenſibilis, ejusque ſpec. 157.b
Fünff-finger-kraut. Quinquef. ejusque ſpec. 246.b
das kriechende groſſe. Quinquef. majus repens 235.a
mit weiſſen blumen. Quinquefolium album majus 78.a
Gamander. Chamædrys maj. rep. 232.a
Klein gamander. Chamædrys minor repens 225.b
Falſch gamander. Chamædrys ſpuria, ejusque ſpec. 239 b
Gänge und ſteige im garten 28.b
Gänſe-blumen. Bellis ſylv. minor. 231.b
Gänſerich, gänſekraut. Potentilla 235.a
Gartens anlegung, und gelegenheit 4.a
erdreich 5.a
form und bezäunung 5.b
eintheilung 5.b
Garten-gebäude zur noth 6.b
zur luſt 8.a
Garten-zeug oder inſtrument 8.a
memorial nach den 12 monaten 252 b
Gärten, die berühmteſten 1.b
Gärtnerey ihr lob 1.a
ihre ſcribenten 3.b
Gärtner ein König zu Sidon 1.a
Gärtners wohnung 7.b
Garten-kerffel. Chærophyllum ſativ. 116.b
Garten-klee. Lotus hortenſis odora 227.b
Garten-ſchwämme. Fungi hortenſ. 129.b
Garbe. Cuminum pratenſe 226.b
Gaucheil. Anagallis ejusque ſpec. 231.a
Geißbart. Barba capræ, ejusque ſpecies 231.b
Geiß-blat. Periclymenum non perf. 234.b
klee. Cytiſus, ejusque ſpecies 156.b
raute. Galega vulgaris 233.a
Gelb-ſucht der bäume 151.b
Gelbe violen. Leucoium lut. vulg. 74.b
Gelbe katzen-poten. Helichryſum ſeu Stœchas citrina anguſtifolia 233.b
Gelender oder ſpalier 26.a
von obſt-bäumen 197.a
Gegen-gelender von obſt-bäumen 202 a
Gemſen-wurtz. Doronic. ejusque ſpecies 71.b
die ſüſſe. Doronic. rad. dulci 226.b
Gentianelle. Gentianella alpina verna 72.a
Gerberbaum. Rhus folio Ulmi 192.b
von Mompelier. Rhus myrtifolia Monſpeliaca 166.a
Gerſte. Hordeum, ejusque ſpecies 250.a
die nackende. Zeopyron 252.a
Gerſtebrand. Uſtilago hordei 249.b
Geruch an den blumen ändern 98.a
Geſchmeiß, ſo den gewächſen ſchädlich 23.a
Gewächſe vermehrung eilff arten 10.b
verbeſſerung ſechs arten 16.b
zufälle 21.b
Gifftheil. Aconit. ſalutif. ſeu Anth. 68. a. 225.a
Gifftwurtz. Aſclepias flore albo 231.a
Gingide. Gingidium fol. Chæref. 86.b
Ginſt. Geniſta anguloſa & ſcoparia 233.a
Gladiolus. Zwiebel-ſchwertel 52.a
Glaß-kraut. Parietaria officinarum 234.b
Gliedkraut. Sideritis vulg. hirſ. erecta 235.b
das fremde 47.a
Glöcklein. Campanula, ejusque ſpecies 70.a
die wilde. Campanula pratenſis, ejusque ſpecies 238.b
Goldblum. Chryſanthem. ejusque ſpecies 85 a
Golddiſtel. Scolymus chryſanthemos 94.a
Gottheil. Brunella maj. fol. non diſſect. 231.b
mit groſſen blauen blumen. Brunella cæruleo magno fl. 238.a
Gotteshülff. Marrubium album vulg. 233.b
Graben insgemein 17.a
Granaten. Malus Punica, ejusque ſpecies 162.b
Graß. Gramen, ejusque ſpecies 241.b
Zitter-graß. Gramen tremul. maj. 72.b
Feder-graß. Gramen ſpart. pennat. 72.b
Spaniſch-graß. Gramen paniculatum folio variegato 72.b
Graß-iſſop, graſe-poley. Hyſſopifol. 242.b
Graſelulch. Feſtuca graminea 240.b
Graß-wurtz. Gramen canin. arvenſe 233.a
Gratia Dei. Geranium batrachoid. 241.a
Grazede. Gratiola centauroides 241.a
Grevinne. Coronopus hortenſis 113.b
Grind-wurtz. Lapathum fol. acuto pla. 233.b
Guajacum patavinum. Lotus Afric. 161.a
Gülden günſel. Conſolida media pratenſis, ejusque ſpecies 232. a. 239. b
Gülden-lacken. Leucoium luteum pleno flore major 42.a
Gülden wiedertod. Polytrichum aureum medium 235.a
Gunderman, gundelrebe. Hed. terreſt. 233.a
Gurcken. Cucumis, ejusque ſpec. 123.b
Spring-gurcken. Cucumis ſylv. aſin. 226.a
Gürtelkraut. Muſcus terreſt. clavat. 234.a
Guter Henrich. Lapathum unctuoſ. 243.a
Haarſtrang. Peucedanum maj. Ital. 229.a
Haber. Avena, ejusque ſpecies 249.b
Haber-brand. Uſtilago avenæ 249. b. 252.a
Haberlulch. Feſtuca avenacea 240. b. 252.a
Haber-ſchlehen. Prunus ſylv. præcox 205.a
Haber-thwalch. Feſtuca long. ariſtis 241.a
Haberwurtz. Tragopog. purpuroc. 107.a
die ſpaniſche. Scorzonera latif. ſinuata 107.b
die wilde. Tragopogon pratenſe luteum majus 248.b
Habich-kraut. Hieracium, ejusque ſpec. 89.a
das wilde. Hieracium ſylveſtre, ejusque ſpec. 242.b
Hacken der weinreben 216 b
Hagebüche. Oſtrya Ulmo ſimilis 205.a
Hagebutten. Meſpili ſylv. fructus 204.b
Hagedorn. Meſpilus apii folio 204.b
Häge legen 209.a
Hagel den gewächſen ſchädlich 22.a
Hanefuß. Ranuncul. ſpont. ejusque ſpec. 246.b
der aſiatiſche. Ranunculus Aſiaticus, ejusque ſpec. 43.b
mit gefüllten gelben blumen. Ranunc. hort. erect. fl. pl. 78.b
mit gefüllten weiſſen blumen. Ranunc. fol. Acon. fl. albo multiplici 78.b
aus Creta. Ranunc. ſtellatus echinat. Creticus 93.b
Hanekam oder Saint-foin. Onobrychis fol. viciæ 250.b
Hanff. Cannabis, ſativa 250.a
der wilde. Cannabis erratica 238.b
Hanf-neſſel. Urtica aculeata, ejusque ſpecies 249.b
Harmel-raute. Ruta ſylv. fl. magno alb. 45.b
Hartheu. Hypericum bifolium plabr. 242.b
Hartriegel. Cornus fœmina 204.a
Hartzklee. Trifol. bitumen redolens 80.a
Harzſafft, wie dadurch gewächs zu zielen 11. b
Haſel-ſtaude. Corylus ſativa, ejusque ſpec. 176.a
die wilde. Corylus ſylv. 204.a
Haſelwurtz. Aſarum. 231.a
Haſen der gärten feinde 22.b
Haſen-klee, haſen-pfötlein. Trifolium arvenſe humile ſpicatum 249.a
Haſenkohl. Sonchus, ejusque ſpecies 248.a
aus Africa. Sonch. Afric. 95.b
Haſenpappeln. Malva ſylv. rot. 233.b
Hauhechel. Anonis ſpinoſa fl. purpur. 231.a
ohne ſtacheln. Anonis non ſpinoſa, ejusque ſpecies 83. b. 237.b
Hautzlaub, haußwurtz die groſſe. Sedum majus vulgare 230.a
die kleine. Sedum minus. 79. b.
das fremde. Sedum peregrinum, ejusque ſpecies 46.b
Heck-kirſchen. Chamæceraſus dumet. 155.a
Hecken und Heck-figuren 26.b
Hecken von obſt-bäumen 203.
Hederich der weiſſe. Rapiſtrum fl. albo 235.a
der gelbe. Rapiſtrum fl. luteo 247.a
Hefften der weinreben 216. a
Hemiſch. Althæa Dioſcoridis 231.a
Hendelkraut. Alſine triphyllos cærul. 237.a
Guter henrich Lapath. unctuoſ. 243.a
Herbſt-roſen. Malva roſea, ejusque ſpecies 76.a
Hertzgeſpan. Marrubium Cardiaca 234.a
Heydniſch wundkraut. Virga aurea anguſtif. minus ſerrata 236 b
Heydekraut. Erica vulgaris glabra 240.b

Heydekorn. Eryſimum cereale 250.a
Heydelbeer. Vitis Idæa fructu nigric. 236.b
die rothen. Vitis Id. bacc. rubr. 249.b
Hindbeern. Rubus Idæus 205.b
aus America. Rub. odor. Amer. 194.a
Hindleufft. Cichorium ſylveſtre 232.a
Garten-hindleufft. Cichor. ſativum 106.a
Hirſch-brunſt. Tubera cervina 236.a
Hirſchkraut, hirſchwurtz. Libanotis latifolia altera 74.b
Hirſch-mangolt. Symphytum maculoſum ſeu Pulmonaria latifolia 230.a
Hirſchzunge. Lingua cervina officin. 227.b
die geſpaltene. Lingua cervina multifido folio 75.a
Hirſe. Milium, ejusque ſpecies 250.b
Hitze der ſonnen abwenden 21.b
Hochſtämmige obſt-bäume 196.b
Hoffraute. Abrotanum mas anguſtifolium majus 224.b
Holländiſche tartuffeln. Solanum tuberoſum eſculentum 110.a
Hollauch. Porrum juncifolium 109.a
Hollwurtz. Fumaria bulboſa, ejusque ſpecies 226.b
Holunder. Sambucus, ejusque ſpecies 206.b
der fremde. Sambucus peregrina, ejusque ſpecies 194.b
Holtz-birnen. Pyrus ſylveſtris 205.a
Hopffe, hopff-ſpargen. Lupulus mas 114.b
der wilde. Lupulus fœmina 243.b
Hopffen-klee. Trifol. prat. capit. lup. 249.a
Hornkümmel. Conſolida regalis arvenſis 232.a
Huff-eiſenkraut. Ferrum equinum 86.a
Huff-lattig. Tuſſilago vulgaris 236.a
Hülſt. Ilex aculeata baccifera 204.b
Hunde den gärten ſchädlich 22.b
Hunds-graß. Gramen canin. arvenſe 233.a. 241.b
Hunds-peterſilge. Cicuta minor petroſelino ſimilis 239.b
Hundszahn. Dens canis, ejusque ſpec. 51.a
Hundszunge. Cynogloſſum maj. vulg. 232.a
die mittlere. Cynogloſſ. med. 71.b
Hundedrage. Hedera terreſtris 233.a
Hunde-milch. Apocynum, ejusque ſpecies 68.b
Hünerbiß. Alſine, ejusque ſpec. 237.a
die mittelſte. Alſine media 230.b
androſace. Alſine aff. And. 83.a
Hyacinth. Hyacinthus, ejusque ſpec. 52.a
der knollige. Hyacinthus Indicus tuberoſus 41.a. 53.b

Jacobs-kraut. Jacobæa vulgar. lacin. 242.b
Januarius, was darin zu verrichten 252.b
Jaßmin. Jaſminum, ejusque ſpec. 158.b
Jäten oder wieden 20.a
Ibiſch. Althæa Dioſcoridis 231.a
mit gelben blumen. Althæa flore luteo ſeu Abutilon 83.a
Je länger, je lieber Lupin. ſylv. fl. cær. 90.b
Jeruſalems-blume. Lych. hirſ. fl. cocc. 75.b
Igels-klee. Triphol. echin. arv. 97.a
Igels-knoſpen. Sparganium, ejusque ſpecies 248.a
Jlaub. Hedera arborea 233.a
Indianiſche feigen. Ficus Ind. ejusque ſpec. 157.a
kreſſe. Naſturtium Indic. 91.a
waldrebe. Clematis Indica flore phœniceo 39.a
Indianiſcher pfeffer. Piper Indicum, ejusque ſpecies 93.a
Ingwer teutſch. Arum vulgare non maculatum 225.a
Inſtrument zum erdreich 8.a
zu den gewächſen 9.a
Johannes-äpffel. Malus frutex alba 179.b
Johannes-beer. Groſſularia non ſpinoſa, ejusque ſpecies 177.a
Johannesblut. Polygoni coccif. grana 246.a
Johannesbrodt. Siliqua edulis 166.b
Johannes-kraut. Hypericum vulgare 233.b
Jovis-bart. Barba Iovis 154.b
Iris mit zwiebel-wurtzeln. Iris bulboſa 53.b
mit knolligen und gelenck-hafften wurtzeln. Iris tuberoſa & geniculata 65.a
Walb-iris die blaue. Iris ſylveſtris 233.b
Iſop. Hyſſopus, ejusque ſpecies 73.a
mit dolden. Hyſſop. umbellata 41.b
mit breiten ſtengeln. 41.b
der blaue. Hyſſopus offic. cærul. 227.a
Graß-iſop. Hyſſopifolia 242.b

Jucca glorioſa. Tucca 48.b
Judas-baum. Siliqua ſylv. rotundifol. 195.a
Judas-ohr. Fungus ſambucinus 233.a
Judendorn. Rhamnus folio ſubrot. 165.b
Juden-kirſchen. Solanum veſicarium 230.a
aus Jndien. Solanum veſicarium Indicum, ejusque ſpecies 94.b
Jujubinen, bruſtbeer. 160.a
Julius, was darin zu verrichten 256.a
Junius, was darin zu verrichten 255.a

Käfer den gewächſen ſchädlich 23.a
Kalbsnaſe 68.b
Kali. Kali, ejusque ſpecies 73.a
Kallinen 206.b
Kälte, wie ſie abzuwenden 21.b
Kamillen. Chamæm. vulg. ejusque ſpecies 232.a. 239.b
die römiſche. Chamæmelum nobile, ejusque ſpecies 70.b. 225.b
Kannen-kraut. Equiſetum pratenſe longiſſimis ſetis 232.b
Kappen oder knotholtz der weinreben 217.a
Karten-diſtel. Dipſacus ſylveſtris 232.b
mit ausgeſchweifften blättern. Dipſacus fol. laciniato 240.a
Käſe-pappeln. Malva ſylv. fol. rotund. 233.b
Kaſtanien-baum. Caſtanea ſativa 174.a
Roß-caſtanien. Caſtan. fol. multifid. 174.b
Katzen den garten ſchädlich 22.b
Katzen-kraut. Valeriana hortenſis 230.b
Katzenmüntze. Menth. catar. 234.a
Katzenpoten, gelbe. Helichryſum ſ. Stœchas citrina ang. 233.b
Kegen-gelender, kegen-ſpalier 26.b
Kellers-halß der ſtets-grünende. Laureola ſemper virens 160.a
der blad-fällige. Laur. fol. decid. 177.b
Kerffel. Chærophyllum ſylveſtre 239.a
Garten-kerffel. Chærophyllum ſativ. 116.b
Spaniſcher kerffel. Myrrhis major 116.b
Syriſcher kerffel. Gingidium 86.b
Ketmia. Alcea arboreſcens 154.a
Kertzen-kraut. Verbaſcum, ejusque ſpec. 236.b
Keuſchbaum. Vitex foliis anguſtiorib. 168.a
Keyſerkron. Lilium ſive Corona imperialis, ejusque ſpec. 56.b
Kichern. Cicer ſativum 225.b
Kien-baum. Pinus ſylveſtris 205.a
Kirſchen. Ceraſus, ejusque ſpecies 174.b
Traubel-kirſchen die wilde 204.a
Klapper-roſen. Papaver erraticum 234.b
Klebekraut. Aparine vulgaris 237.b
Klee. Trifolium, ejusque ſpec. 97.a
der americaniſche. Trifolium Americanum fl. oblongo 80.b
der hartzige. Trifolium bitumen redolens 80.a
der vierblättige. Quadrifolium hortenſe album 78.a
der vierblättrige wilde. Trifolium pratenſe minus 249.a
Leber-klee. Trifol. hepatic. fl. pleno 80.b
Kletten. Lappa, ejusque ſpec. 233.b
Knaben-kraut. Telephium vulgare 236.a
das groſſe. Telephium purpureum majus 80.a
das kriechende. Telephium repens 96.b
Knawel. Polygonum anguſtiſſ. fol. 246.a
Knoblauch. Allium, ejusque ſpec. 109.b
Lachen-knoblauch. Scordium 235.b
Knoblauch-kraut. Alliaria 237.a
Knödeln 205.a
Knollen-gewächſe 48.b. 64.b
Knoten-kraut. Scrophularia nod. fœt. 235.b
Waſſer-knoten-kraut. Scrophularia aquatica, ejusque ſpecies 247.b
Kohl. Braſſica, ejusque ſpec. 118.b
der wilde. Braſſica ſylv. & camp. 238.a
Kohl-ſtrunck, wie darauf zu pfropffen 208.a
Kölle. Satureja hortenſis 117.b
Königskertz. Verbaſcum, ejusque ſpec. 236.b
Kornblume. Cyanus, ejusque ſpec. 85.b
die wilde. Cyanus ſeget. 232.a
die kriechende. Cyanus repens, ejusque ſpec. 240.a
Koſtkraut. Hieracium murorum folio piloſiſſimo 242.b
Kräen. Raphanus ruſticanus 107.a
Kräen-fuß. Coronopus hortenſis. 113.b


der

der kriechende. Coron. repens 240.a
Krebs an den bäumen 150.b
Kresse. Nasturtium hortense 115.a
Brunn-kresse. Nastur. aquat. sup. 234.a
die kleine. Nasturtium aquaticum minus 245.a
Winter-kresse. Eruca lutea latifolia seu Barbarea 115.a
Wiesen-kresse. Nastur. prat. magno flore 245.a
gefüllete 77.a
Kriecken 186.b
Krock. Vitia segetum 252.a
Feld-kroppen. Valeriana campestris 112.b
Kröten zu vertilgen 23.b
Krusette. Cruciata hirsuta 240.a
Küchen-gartens gelegenheit, form 101.a
gröss, boden, nutz 102.
Küchen-gewächse 103.a
Küchen-wurtzeln 103.a
Küchen-kräuter 110.b
Küchen-früchte 121.b
Küchen-schelle. Pulsatilla fol. crassiore 246.a
Kucumern. Cucumis, ejusque spec. 123.b
wilde 226.a
Küh-weitzen. Melampyrum, ejusque spec. 244.b
Kümmel. Cuminum semine longiore 226.a
Schwartz-kümmel. Nigella arv. corn. 229.a
Kürbis. Cucurbita ejusque species 124.b
Lablab. Phaeol. Ægypt. nigro sem. 93.a
Lachen-knoblauch. Scordium 235.b
Lactucke. Lactuca, ejusque spec. 112.a
die wilde. Lact. sylv. costa spin. 243.a
Lampsane. Soncho affinis Lampsana 248.a
Lattich. Lactuca sativa 112.a
Laubhütten im garten 27.a
Lauch, aschlauch, schnittlauch, hollauch. Porrum, ejusque species 109.a
Lavendel. Lavandula, ejusque spec. 227.a
mit zerschnittenen blättern. Lavandula fol. dis. 90.a
Lavendel ohne blüth. Lavandula frutescens sine flore 42.a
Leber-balsam. Ageratum fol. serratis 225.a
blümlein. Gramen Parnassi 242.a
klee. Trifolium hepatic. fl. sim. 236.a
der gefüllete. Trifol. hepaticum flore pleno 80.b
Leckritze. Glycyrrh. siliquosa s. Germ. 226.b
die wilde. Glycyrrhiza sylv. 241.a
Leindotter. Myagrum monspermon. 91.a
Lein-kraut. Linaria vulgaris lutea 233.b
Leuchel. Alliaria 237.a
Leucoje. Leucoium luteum vulgare 74.b
die gefüllte. Leucoium fl. pleno 42.a
Meer-leucojen. Leucoium maritim. 90.a
Leusekraut. Staphisagria 96.a
Lieb-äugelein. Lupinus sylv. 90.b
Liebstöchel, lebstock. Ligusticum vulg. 227.b
Liebs-äpffel. Solanum pomif. fr. rotundo striato molli 94.b
Lilien convalljen. Lilium convallium alb. 233.b
die röthlichen. Lilium convall. fl. rubente 75.a
Lilie, die weisse. Lilium alb. ejusque spec. 54.b
die persianische. Lilium Persic. 57.b
Feuer-lilje. Lilium purpurocroceum 55.b
Limonen. Malus limonia, ejusque spec. 161.b
anbau und wartung 168.
register 161.
Limonium das grosse. Limonium maj. 42.b
das syrische. Lim. peregr. 42.b
Linde. Tilia, ejusque spec. 207.a
Garten-linsen. Lens major 127.a
Acker-linsen. Lens vulgaris 250.a
Wasser-linsen. Lentic. aquat. & pal. 243.b
Linsen-baum. Colutea siliquosa 155.b
Löffel-futteral. Ferrum equinum 86.a
Löffel-kraut. Cochlearia, ejusque species 226.a
Lorbeer-baum. Laurus ejusque spec. 160.a
Lorbeer-kirschen. Cerasus folio laurino 155.a
Lotus. Lotus, ejusque species 90.a.b
der fünff-blättrige. Lotus pentaphyllos, ejusque species 243.b
Lotus-baum. Lotus arbor, ejusque species 90.a.b
Löwen-maul. Antirrhinum majus 68.b
das wilde. Antirrhinum arvense majus 237.b
Löwenzahn. Dens leonis latiore folio 232.a
der schmale. Dens leonis angustiore folio 240.a
Lulch. Festuca, ejusque spec. 240.b
Lulch-graß. Gramen lolilaceum 242.a
Lungen-kraut. Symphytum maculos. s. Pulmonaria latif. 230.a
das breite mit blauen blumen. Symph. maculosum latif. fl. cærul. 80.a
Lungen-mooß. Muscus pulmonarius 234.a
Lust-gebäu eines gartens 8.a
Lychnis. Lychnis, ejusque species 75.b
die scharlachene. Lychnis hirsuta fl. coccineo major 75.b
die breite klebende. Lychnis viscosa, mont. alba latifol. 42.b
Wald-lychnis. Lychn. sylv. ejusque species 243.b
Kleb-lychnis. Lych. viscosa, ejusque species 244.a
Macedonische petersilge. Apium Macedonicum 116.a
Majoran. Majorana, ejusque species 227.b
der fremde. Majorana peregrina, ejusque spec. 43.a
Majus, was darinnen zu verrichten 254.b
Mandel-baum. Amygdalus, ejusque spec. 173.a
Mangolt. Lapathum, ejusque spec. 243.a
der spitzige. Lap. fol. acuto 233.b
Mannsblut. Androsæmon, ejusque spec. 68.a
Mannstreu. Eryngium, ejusque spec. 72.a
die wilde. Eryngium vulg. 232.b
mit sägen-form. blättern. Eryng. arvense fol. serræ sim. 240.b
Marellen. Malus armen. ejusque spec. 179.b
Margreten-neglein. Caryophyllus pratensis flore pleno 38.b
Marien-distel. Carduus alb. maç. not. 231.b
Marietten, die gefüllten 70.a
Martius, was darin zu verrichten 253.b
Maßholder. Acer campestre 204.a
Maßlieben. Bellis, ejusque spec. 69.a
die wilde. Bellis sylv. ejusque species 231.b. 238.a
die kleine wilde. Bellis sylv. min. 231.b
mit gantz gelben blumen. Bellis lutea major 238.a
die stachlichte. Bellis spinosa 35.a
Mastichbaum. Lentiscus vulgaris 160.b
Mastich-kraut. Marum mastichen red. 43.a
Matrimonia inter arbores 143.b
Maulbeer-baum. Morus, ejusque species 181.b
Maulwürffe der gärten feinde 22.b
Maur-faren. Trichoman. s. Pol. Offic. 236.a
Mauer-pfeffer. Sedum minus vermiculatum, ejusque species 247.b
Maußöhrlein. Pilosella major repens hirsuta 245.b
Mäuse der gärten feinde 22.b
Mäusedorn. Ruscus 194.b
Mäuse-pfeffer. Staphisagria 96.a
Mäuseschwantz. Holosteo affinis, Cauda muris 242.b
Mayen-blümlein. Lilium convall. alb. 233.b
die röthlichen. Lilium convallium fl. rubente 75.a
die kleinen. Lilium convallium minus 243.b
Meer-fenchel. Crithmum, ejusque spec. 39.b
Meer-kohl. Brassica maritima 69.b
Meer-polium. Polium maritimum 43.b
Meer-portulac. Halimus, ejusque spec. 41.a
Meer-raucke. Eruca maritima Kakile 86.a
Meer-rettig. Raphanus Rusticanus 107.a
Meer-winde. Soldanella 47.a
Meer-zwiebel. Scilla vulg. rad. rubra 46.a
Meger-kraut. Mollug. mont. ejusque spec. 244.b
Mehl-thau den gewächsen schädlich 22.a
Meisterwurtz. Imperatoria major 227.a
Melanzanen. Solanum pomiferum fructu oblongo 95.a
Melbeer-baum. Alnus fructu Mespili 172.b
Melcotons. Persica dura, carne bux. 185.a
Melde, Atriplex, ejusque spec. 121.a. 231.b
die stinckende. Atriplex fœtida 238.a
Wald-melde. Atriplex sylvestris, ejusque spec. 231.b. 238.a
Erdbeer-melde. Atrip. mori fructu 84.a
Melisse, winter-melisse. Melissa hort. 228.a
die fremde, sommer-melisse Melissa peregrina 91.a
von Molucco. Melissa Moluccana ejusque spec. 91.a
Melone. Melo, ejusque spec. 121.b
Melochia. Corchorus 85.b
Memorial nach den zwölff monaten 252.b
Mertz-viole. Viola Martia, ejusque spec. 80.b sq.

die wilde. Viola Martia ſpontanea, ejusque ſpecies 236. b 249. a
Meſerich. Aſperula ſeu Rubeola montana odora 231. a
Meſpelbaum. Meſpilus, ejusque ſpecies 181. a
Meteoren den gewächſen ſchädlich 21. b
Meur. Alſine media 230. b
Mexicaniſcher nacht-ſchatten Solanum Mexicanum 95. b
Meyer. Blitum, ejusque ſpecies 238. a
der weiſſe. Blitum album 121. a
Milch-glöcklein. Campanula Americ. 44. b
Miſtel. Viſcum baccis albis 236. b
Miſten insgemein 17. b
Miſtbett zum blum-werck 30. a
Miſtung der bäume 136. a
der weinſtöcke 215. a
Mohn. Papaver, ejusque ſpecies 92. a
Garten-mohn. Papaver hortenſe, ejusque ſpecies 229. a
Wilder mohn. Papaver erraticum, ejusque ſpecies 234. b. 245. b
Mohren-kraut. Æthiopis 82. b
Mohrrüben. Paſtinaca tenuifolia 103. b. 234. b
Moly. Moly 57. b
Momordica. Balſamina rotundifolia repens ſive mas 84. a
Monat-roſe. Roſa menſtrua 194. a
Mond-viole. Viola lunaria, ejusque ſpec. 80. b
Mondkraut, mond-raute. Lunaria racemoſa minor 243. b
Mond-wechſel beym blumwerck 29. a
Morcheln. Fungorum veſcor. ſp. 129. b. 241. a
Moß. Muſcus, ejusque ſpec. 244. b
Baum-moß. Muſcus arbor. ſ. Uſnea 234. a
Lungen-moß. Muſcus pulmonar. 234. a
Cupreſſen-moß. Muſc. clav. fol. cupr. 244. b
Mooß-kranckheit der bäume 151. b
Moſch-roſen. Roſa Moſcata, ejusque ſpec. 166. a
Mottenkraut. Blattaria, ejusque ſpec. 69. b
Münch-rhabarbar. Hippolopathum latifolium 73. b
Müntze, als baſilgen riechend. Mentha hort. vertic. Ocimi odore 76. b
die krauſe. Mentha rotundifolia criſpa ſpicata 228. a
die ſpitze. Mentha anguſtif. ſpic. 228. a
die ſpitze mit runden blättern. Mentha ſpicata fol. variegato 76. b
Pferde-müntze. Ment. ſylv. long. fol. 244. b
Frauen-müntze. Mentha hort. cor. 228. a
Katzen-müntze. Mentha catar. vulg. 234. a
Waſſer-müntze. Mentha paluſtris rotundifolia 244. b
Berg-müntze. Calamintha vulgaris 231. b
Poleyen-müntze. Calamintha pulegii odore ſeu Nepeta 238. b
Mueßkraut. Corchorus 85. b
Muſter oder modellen abſtechen 27. a
Muſter-ordnung des blumwercks 29. b
Muſter-bäume 29. a
Mutterkraut. Matricaria vulgaris 228. a
das gefüllte. Matric. fl. pleno 76. b
Mutterwurtz. Meum foliis anethi 76. b
Myre. Alſine media 230. b
Myrrhis. Myrrhis major 116 b
Myrtenbaum. Myrtus, ejusque ſpecies 163. a
Myrtendorn. Ruſcus 194. b
Nabelkraut. Cotyledon, ejusque ſpec. 71. a
Nachtſchatten. Solanum officin. 235. b
der ſtaudichte. Solanum fruticoſum baccifer-rum 47. a
der gröſte. Solanum racemoſum maximum 80. a
mit bunten blättern. Solanum ſcandens fol. ma-culatis 80. a
aus Mexico. Solan. Mexic. 95. b
mit ſchwartzen kirſchen 248. a
mit rothen kirſchen 95. a
Nackende gerſte. Zeopyron 252. a
Nagelkraut. Piloſella major repens hirſ. 245. b
Napellenkraut. Aconitum cæruleum 67. a
Narciſſe. Narciſſus, ejusque ſpec. 57. b
Natterwurtz. Biſtorta, ejusque ſpecies 69. b. 231. b
Neglein die wilden. Caryophyllus ſylv. ejusque ſpec. 238. b
Garten-neglein. Car. hort. ejusque ſpecies 70. a
Bart-neglein. Car. barbat. ejusque ſpecies 70. a
Topff-neglein. Caryophyll. maxim. 35. b
Neglein-wurtz. Caryophyllata vulg. 231. b
maaß oder compaß 35. b
Nepte. Calamintha pul. odore ſ. Nept. 238. b
Neſſel. Urtica urens, ejusque ſpecies 236 b
die welſche. Urt. urens pilul. fer. 81. b
Taube neſſel. Lamium, ejusque ſpec. 73. b. 233. b. 243. a
Hanff-neſſel. Urtica acut. ejusque ſpecies 249. b
Nieſewurtz. Helleborus, ejusque ſpecies 226. b
die ſchmalblättrige. Hellebor. niger tenuifol. Bu-phthalmi fl. 242. b
die wilde. Helleborine, ejusque ſpec. 242. a
Nigelle. Nigella, ejusque ſpec. 91. b
Noli-me-tangere. Balſamina lutea 238. a
November, was darin zu verrichten 258. a
Nußbaum. Nux juglans, ejusque ſpec. 182. b
Obſt an farben ändern 207. a
vergröſſern 207. b.
vielerley auf einen baum 207. b
Obſt-brechen 139. b
Obſt-bäume nach ihren vier figuren 196. b
auf hohem ſtamme 196. b
an gelendern 197. a
an gegen-gelendern 202. a
buſch-weiſe gepflantzet 203. a
October, was darin zu verrichten 257. a
Ochſen-auge. Buphthalmum, Dioſc. 69. b
Ochſen-zunge, ſtets-grünend 35. a
aus Creta 35. b
die wilde 231. b. 238. a. 240. a
die groſſe 225
Oculiren 146. 169 b
Ocymaſtrum das gefüllte. Lychnis purpurea multiplex 42. b
Odermennige. Eupatorium veterum ſeu Agrimonia 232. b
die wolriechende 72. a
Oelbaum. Olea ſativa 164. a
der wilde. Olea ſylv. ſ. Boëm. 183. b
Oleander. Nerion, ejusque ſpec. 163. b
Ohrwürme, öhrlinge zu vertilgen 24. b
Olsnitz Apium ſylveſtre lacteo ſucco turgens 237. b
Orangerie, derſelben anbau und wartung 168.
zu tünchen 136. b. 168. b
Orant. Antirrhinum arvenſe majus 68. b. 237. b
Orchis. Orchis, ejusque ſpec. 245. b
Ornithogallum, vogelmilch 59. b
Orobus. Orobus, ejusque ſpec. 92. a
Oſterlutzie. Ariſtolochia, ejusque ſpec. 69 a
Palmbaum. Palma, ejusque ſpec. 164. a
Panax. Panax racemoſ. Canad. 77. a
Papagey-federn. Amaranthus fol. var. 83. b
Papier-blume. Iacea oleæ folio 89. b
Pappel-baum. Populus, ejusque ſpec. 205. a
Pappelkraut. Malva ſylv. ejusque ſpec. 233. b. 244 a
mit krauſen blättern. Malva foliis criſpis 90. b
mit mancherley blättern. Malva fol. vario 90. b
Paradieß-äpffel. Malus frutex rubra 179. b
Parterren abſtechen 27.
Paßion-blume. Clematitis trifolia 38. b
Paſtinack. Paſtinaca latifolia 103. a
die wilde. Paſtinaca ſylv. latif. 245. b
Pavien. Perſicorum ſpec. 184. b
Pavo. Anemonæ ſpecies 33. a
Pechtanne. Picea major ſ. Abies rubra 205. a
Peponen. Pepo, ejusque ſpec. 92 b
Perl-kraut. Lithoſpermum maj. erect. 233 b
das rohrige. Lith. arund. 90. a
mit rother wurtzel. Lith. arvenſe radice rubra 243. b
Peterſilge. Apium, ejusque ſpec. 115. b
Berg-peterſilge. Apium montanum folio ampliore 231. a
Peterſilgen-ſchirling. Cicuta minor, petroſelino ſimilis 239. b
Peters-kraut. Parietaria officinarum 234. b
Petromarula. Rapunculus Cretieus 93. b
Pfaffen-röhrlein. Dens leonis lat. fol. 232. a
Pfaffen-pint. Arum vulg. ejusque ſpec. 225. a
Pfeben. Pepo, ejusque ſpec. 92. b
Pfefferkraut. Satureja hortenſis 117. b
Winter-pfefferkraut. Satureja mont. 118. a
Breit pfefferkraut. Lepidium latifol. 118. a
Pfeil-kraut. Sagitta aquat, ejusque ſpec. 247. a
Pfenning-kraut. Numularia major 234. a
Pfifferling. Fungorum veſcor. ſpec. 129. b
Pfirſichbaum. Perſicus, ejusque ſpec. 183. b

Pflantzen,

Pflantzen und derselben unterscheid 66.b
Pflaumen-baum. Prunus, ejusque spec. 185.
Pfriemenkraut spanisch. Spartium arborescens 167. a
Pfrimmen. Genista angulosa 233. a
Färber-pfrimmen. Genista tinct. 241. a
Erd-pfrimmen 158. b
Pfropff-kunst 140. a
reiser brechen und verwahren 140. b. 141.
stämme 142. a
wachs 145. a
Pfropffens rechte zeit 141. b
Pfropffen auf die zweige 142. b
in der stube 143. a
im spalt 144. a
zwischen die rinde 145. b
in den kerb 146. a
mit dem auge 146. a
mit dem röhrlein 148. a
durch abseugeln 148. b
auf einen kohlstrunck 208. a
Pfropffunge verdoppelt 143. b
Gepfropffter-bäume wartung 149. a
Phaselen. Phaseolus, ejusque spec. 92. b. 126. a
aus Egypten und Indien 92. b
Phillyree. Phillyrea, ejusque spec. 165 a
Piloselle die aufrechte Pilosella erecta flore flammeo 77. a
die kriechende. Pil. major repens 245. b
Pimpernüsse. Pistacia sylvestris 185.
Pimpinelle die wilde. Pimpinella Saxifraga, ejusque species 234. b
Welsche pimpinelle die grosse. Pimpin. sanguis. major 77. a
die kleine. Pimp. Sang. minor 117. a
Pinien-baum. Pinus sativa 165. b
Pint-schwamm. Fung. penem referens. 241. a
Pistacien. Pistacia peregrina 165. b
Planta spirit. inter Non-entia Chym. 11. b
Platt-erbsen. Lathyrus, ejusque spec. 90. a
die breitblättrige. Lath. latif. 74. a
die wilde. Lath. sylv. & arv. 243. a
Platz-regen schädlich 22. a
Pöonie. Pœonia, ejusque spec. 77. b
zur artzney. Pœon. mas, & fœm. 229 b
Posist. Fungus rotundus orbicularis 233. a
Poley. Pulegium latifolium 229. b
die schmalle. Angustifolium 78. a
Poleyen-müntze. Calamintha Nepeta 238. b
Polium am meer. Polium maritim. 43. b
Pomerantzen. Mal. aurantia, ejusque spec. 162. a
hauß 6. b
register 162
anbau und wartung 168. a
tünchung 136. a. 168. b
Portale im garten 27. a
Portulac. Portulaca, ejusque spec. 113. a
Meer-portulac. Halimus, ejusque species 41. a
Post. Cistus ledon foliis rorismarini 239. b
Pressen den wein 219. b
Psyllie. Psyllium majus erectum 235. a
die liegende. Psyll. maj. supin. 78. a
Pültze. Fungorum vescorum spec. 129. b
Pyramidal. Rapunculus pyramidalis 44. b
Pyramiden im garten 27. a
Qllamoclit. Iasminum millefol. fol. 159. b
Quecken. Gramen caninum arv. 133. a
Quendel. Serpyllum vulgare minus 235. b
der grosse. Serp. vulg. majus 47.
Quittenbaum. Mal. coton. ejusque spec. 180. b
Quitzenbaum. Sorbus sylvestris 206. b
Rabat oder absatz 26. a
Rabella. Solan. Mexic. fl. magno 95. b
Rade. Lychnis segetum major 243. b. 252. a
Radieß. Raphanus minor 106. b
Rapüntzel. Rapunculus esculentus 105. b
Winter-oder feld-rapüntzel. Valer. camp. inodora maj. 112. b
Raucke. Eruca latifolia alba 115. b
die wilde. Eruca sylv. minor 240. b
Meer-raucke. Eruca marit. Kakile 86. a
Rauhbeer. Grossularia acinis hirsutis 176. b.
Räumung der bäume 135. b
der weinstöcke 216.
Raupen zu vertilgen 24. b
Raute. Ruta hortensis, ejusque species 229. b
die schmalblättrige. Ruta tenuifol. min. 78. b
Harmel-raute. Ruta sylv. fl. mag. alb. 45. b
Reben-arbeit nach der weinlese 220. a
Register, wie viel jahr die saamen dauren 14. b
über das blumwerck 30. a
über die monate 252. sq.
Regenwürme zu vertreiben 23. b
Rehkraut. Genista angulosa & scoparia 233. a
Reiff, den gewächsen schädlich 22. a
Reitscher. Fungorum vescorum spec. 129. b
Resede. Reseda vulgaris 78. b
Rettig. Raphanus, ejusque species 106. a
Wasser-rettig. Raphanus aquatic. 247. a
Rhein-blume. Helichrysum seu Stœchas citrina angustifolia 233. b
die fremde. Hel. fol. oblongis 41. a
Rheinfaren. Tanacetum vulg. lut. 236
die krause. Tanac. fol. crispis 80. a
aus Africa. Tan. Afr. ejusque spec. 96. b
Rhein-weide. Ligustr. Germanicum 177. b
Ringelblume. Caltha, ejusque species 84 b
Rittersporn. Consolida reg. ejusque spec. 85. a
der wilde. Cons. reg. arv. 232. a
Rodel. Pedicularis, ejusque spec. 245. b
Rogge. Secale, ejusque species 251. a
Rogge-blüth. Secalis flos 251 b
blume. Cyanus segetum 232. a
brand. Ust. lago secalis 249. b 252. a
Rohr. Arundo vulgaris 237. b
das indianische. Arundo Indica variegata 34. b
das spanische. Ar. sativa, ejusque spec. 34. b
Rose. Rosa, ejusque spec. 193 sq.
die wilde. Rosa sylvestris 205 b
Rose von Jericho. Rosa hierichuntea 166. b
die falsche. Periclym. perf. 77. a
Mosch-rosche. Rosa mosch ejusque spec. 166. a
Monat-Rose. Rosa menstrua 194 a
Rosen an farben verändern 208 a
vergrössern 208. b
ausser der zeit 208. b
Rosen-wurtz. Radix rhod. ejusque spec. 78. a
Rosen-pappel. Malva ros. ejusque spec. 76 a
Rosen-wegerich. Plantago latif. rosea 77. b
Rosinen. Gross. non spin fruct. dulci 177. b
Roß-castanie. Castanea fol. multifid. 174. b
Roß-marin. Rosmarinus hortensis 45. a
der vergülte. Rosm. fol. mac. 45. b
Roß-schwantz. Equisetum, ejusque spec. 240. b
Weisen Roß-schwantz. Equis. pratense longissimis setis 232. b
Röthe, färber-röthe. Rubia tinct. sativ. 259. b
Rothe rüben. Beta rubra radice rapæ 104. a
Rother steinbrech. Filipendula vulg. 232. b
Rüben. Rapa sativa, ejusque spec. 251. a
die wilde. Rapa sylvestris 247. a
Rüben-kerffel. Cicutaria bulbosa 105. b
Rüben-rapüntzel. Rapunculus escul. 105. b
Rüberettig. Raphanus, ejusque spec. 106. a. sq.
Ruckette. Eruca latifolia alba 115. b
Ruhrkraut. Gnaphal, ejusque spec. 241. b
das americanische. Gnaph. Amer. 41. a
am meer. Gnaph. maritim. 41. a
Ruhten-kraut. Ferulago, ejusque spec. 72. a
Ruprechts-kraut. Geran. Rob. prim. 233. a
Rüster. Ulmus campestris 207. a
Saffran. Crocus, ejusque spec. 50. b
der wilde. Cnicus sativus 225
Safft oder hartz, wie dadurch gewächs zu zielen 11. a
Saint-foin. Onobrychis fol. Viciæ 250. b
Salat. Lactuca sativa 112. a
Salbey. Salvia major, & minor 230. a
die cretische. Salv. serr. ejusque spec. 45. b
mit bunten blättern. Sal. fol. mac. 78 b
Salbey-scordium. Scodium alter. seu Salviæ sylvestris 247. b
Salvioerbascum. Verbascum salviæ foliis, ejusque spec. 48. a
Samen in der erden nicht zu früh umzurühren 13. b
wie dadurch gewächse zu zielen 13. b
unterscheid und tüchtigkeit 13. b

die kleineſten geben die höchſten bäume 13.b.
die kleinſten ſind die vermehrlichſten 13.b
verwahrung und daurhafftigkeit 14.a
übrige qualitäten 14.ſq.
Samkraut. Poſamopeton, ejusque ſpec. 246.a
Sammet-blume. Tanacet. Afr. fl. pl. 96.b
Saad-dorn. Rhamnus ſalicis folio 192.b
Sanguiſorbe Pimpinellæ ſpec. 77.a. 117.a
Sanickel. Sanicula officinarum 235.a
Berg-ſanickel. San. mont. ejusque ſpec. 78.b
Saturey. Satureia, ejusque ſpecies 117.b
Saurampff. Acetoſa, ejusque ſpec. 110.b
der americaniſche. Acet. Americ. 82.b
der wilde. Acet. pratenſ. 230.b. 237.a
Saurklee. Trifolium acetoſum 111.a
Scabioſe. Scabioſa ſpont. ejusque ſpec. 235.b. 247.b
die fremde. Scab. peregr. ejusque ſpec. 94.a
die geſternte. Scabioſa ſtellata 46.a
Scammonie von Mompelier 79.b
Schädliche zufälle der gewächſe 21.b
Schafffhew. Equiſet. prat. long. ſetis 232.b
Schaffgarbe. Millefolium, ejusque ſpec. 77.a
die weiſſe. Mil. vulg. alb. 234.a
Waſſer-ſchaffgarbe. Millef. aquatic. ejusque ſpec. 244.b
Schalotten. Cepæ ſpec. 108.b
Scharbocks-kraut. Chelidonia minor 232.a
Scharley. Hormin. Sclarea dictum 227.a
die klebriche. Horm. lut. glut. 73.a
die rund-blättrige. Horm. purpureum fol. rotundo 73.a
Garten-ſcharley. Hormin. ſativ. 89.b
Wieſen-ſcharley. Horm. prat. fol. ſerr. 242.b
Scharlach-baum. Ilex cocciglandif. 159.b
Scharten-kraut. Serratula 247.b
Schelkraut. Chelidonium, ejusque ſpec. 232.a
Schildkraut. Onobrychis, ejusque ſpec. 43.a
Schirling. Cicuta major 232.a
Peterſilgen-ſchirling. Cicuta minor petroſelino ſimilis 239.b
Schirling-kraut. Cicutaria, ejusque ſpec. 239.b
Schirm-gewächs an blumwerck 31.a
an bäumen und ſtauden 153.b
Schlag-kraut. Chamæpitys lut. vulg. 225.b
Schlangen vertilgen 23.b
Schlangen-kraut. Dracunc. polyphy. 40.b
Waſſer-ſchlangenkraut. Drac. paluſtr. 340.a
Spaniſch ſchlangenkraut, ſchlangenmord. Scorzonera latifolia ſinuata 107.b
Schlangen-zünglein. Ophioglos. vulg. 245.a
Schlehen. Prunus ſylveſtris 205.a
Haber-ſchlehen 205.a
Schling-baum. Rhus folio Ulmi 192.b
Schlüſſel-blumen. Verbaſculum pratenſe, ejusque ſpecies 236.b. 249.a
die fremde. Verb. hort. proliferum umbellatum 48.a
Schneeballen. Sambuc. aquat. fl. glob. pl. 195.a
Schnee-tropffen. Leuc. bulb. ejusque ſpec. 53.b
Schneckenklee. Trifol. cochl. ejusque ſpec. 97.a
Schnecken vertilgen 23.b
Schneiden der weinſtöcke 215.b
Schnittlauch. Porrum, ejusque ſpec. 109.a
Schnittlinge, wie dadurch gewächſe zu zielen 12.b
oder knotholtz der weinreben 217.a
Schößlinge, wie dadurch gewächſe zu zielen 12.a
Schröpffen der bäume 150.a
Schurff an den bäumen 151.a
Schwaden. Gramen dact. eſculent. 250.a
Schwalbenwurtz. Aſclepias fl. albo 231.a
mit ſchwartzen blumen Aſclepias flore nigro 69.a
Schwämme zur ſpeiſe dienlich. Fungi veſci 129 b. 233.a
zur ſpeiſe undienlich Fungi non veſci 241.a
Pint-ſchwamm. Fungus penem refer. 241.a
Schwamm-gewächs. Spongia ramoſa 248.a
Schwartz-kümmel. Nigella arv. cornuta 229.a
Schwartzwurtz. Symphyt. Conſ. maj. 236.a
Schweinbrod. Cyclamen, ejusque ſpec. 39.b
Schweitzer-hoſen. Solanum Mexican. 95.b
Schwertel. Gladiolus, ejusque ſpec. 52.a
der ſtinckende. Glad. fœtid. 64.b.
Schwindelwurtz. Doronicum radice dulci 71.b
Scorpion-kraut. Scorpioid, ejusque ſpec. 94.b
Scorpion-pfrimmen. Geniſta Scorpius 158.a
Scorzonere die teutſche. Scorzonera latif. altera 79.b. 107.b
die ſpaniſche. Scorzonera lat. ſinuat. 107.b
Scutellaria. Lamium peregr. ſ. Scutell. 73.b
Seeblume. Nymphea, ejusque ſpec. 234.b. 245.a
Sedum das fremde. Sedum, ejusque ſpec. 46.b
das kleine. Sedum min. ejusque ſpec. 79.b
Seidelbaſt. Chamelæa tricoccos 155.a
Seifkraut. Saponaria, ejusque ſpec. 79.a
Seleri. Apium hortenſe latifolium 116.a
Sencken, wie dadurch gewächſe zu zielen 12.a
der weinreben 216.b
Senff. Sinapi, ejusque ſpec. 129.a
der wilde. Sinapi erucæ folio 247.b
Senßblätter die teutſchen. Colut. veſic. 176.a
September, was darin zu verrichten 257.a
Seßban. Galega Ægyptiaca 86.b
Sevenbaum. Sabina ejusque ſpec. 194.b
Seylweide. Salix latifolia rotunda 206.b
Siebenzeit. Lotus hortenſis odora 227.b
Sichelkraut. Aloë paluſtris 237.a
Sigmarskraut. Alcea vulg. minor 237.a
Sinaw. Alchimilla vulgaris 230.b
Singrün. Clematis, ejusque ſpec. 70.b. 232.a
Sinn-kraut. Herba ſenſib. ejusque ſpec. 87.a,b
Sinn-ſtaude. Frutex ſenſib. ejusque ſpec. 157.b
Solan-äpffel. Solan. pomif. ejusque ſpec. 92.b
Sonnen-blume. Helen. Ind. ejusque ſpec. 86.b
die kleineſte art. Helianthem. Indic. non tuberoſ. 72.b
Sounen-hitze, wie ſie abzuwenden 21.b
Sonnen-tau. Ros ſolis, ejusque ſpec. 235.a
Sophera. Galegæ affinis 86.b
Sorgo. Milium arundinaceum 91.a
Spaniſche fliegen vertilgen 23.a
Spaniſcher anſtrich 95.b. flieder. Siringa cærulæa 169.a
hopffe. Origan. Heracl. 77.a
kerffel. Myrrhis major 116.b
Spaniſch graß. Gramen paniculatum folio variegato. 72.b
majoran. Urtica urens pilulas ferens 81.b
rohr. Arundo ſat. ejusque ſpec. 34.b
thymian. Satureja mont. 118.a
Spargen. Aſparagus, ejusque ſpec. 113.b. 231.a
Spartium. Spartium arboreſcens 167.a
Speck-lilie. Periclymen. non perfol. 234.b
die durchwachſende. Periclymenum perfoliatum 77.a
Spelt. Zea dicoccos vel major 251.b
Spelt-weitzen. Zeopyron ſ. Triticoſp. 252.a
Sperberbaum. Sorbus ſativa 195.b
Spergula. Aſine Spergula major 237.b
Speyerlinge. Sorbi ſativæ fructus 195.b
Spica, ſpicanarde. Lavand. anguſtif. 227.b
Spillbaum. Evonymus vulgaris 204.a
Spillinge. Pruna colore ceræ 186.b
Spinat. Lapath. hort. ejusque ſpec. 118.a
Spinnen-kraut. Phalang. ejusque ſpec. 66.a
Spinngeweb. Sadum maj. montan. 46.b
Spiræa. Spiræa Theophraſti credita 195.b
Spor-äpffel. Sorbi ſativæ fructus 195.b
Spring-gurcken. Cucumis ſylv. aſin. 226.a
Spring-körner. Lathyris major 227.a
Stäbeln der weinſtöcke 216.a
Stäblein aus bley 30.a
Stabwurtz. Abrotan. ejusque ſpec. 224.b
die wilde. Abrotan. campeſt. 237.a
Stachelbeer. Groſſularia, ejusque ſpec. 176.b
Stallkraut. Anonis ſpinoſa fl. purp. 231.a
Stauden, ſo einheimiſch, und wild hier im lande wachſen 203
Stauden-gewächs ſo den winter dulden 172.b
Stechende winde. Smilax aſpera 79.b
Stech-palmen. Ilex acul. baccifera 204.b
Stechrüben. Napus ſativa 104.b
die wilde. Napus ſylv. 245.a
Steigbonen. Phaſ. maj. ſ. Smilax hort. 92.b. 126.a
Steige und gänge im garten 28.b
Steinbrech der weiſſe. Saxifraga rotundifolia alba 235.b
der güldene. Sax. rot. aurea 247.b
der rothe. Filipend. vulg. 232.b
Steinfeder. Trichomanes ſ. Polytrichum Officinarum 236.a
Steinhirs. Lithoſpermum majus erectum 233.b

Steinklee. Melilotus, ejusque spec. 90.b
der gelbe. Melilotus Offic. 234.a
Stein-kresse. Coronopus repens 240.a
Stein-moß. Lichen. petr. ejusque spec. 233.b. 243.b
Stein-rößlein. Cneoron, ejusque spec. 155.b
Stephans-körner. Staphisagria 96.a
Stern-kraut. After, ejusque spec. 69.a. 84.a
das gelbe. After luteus angustif. 238.a
Stern-scabiose. Scabiosa stellata 46.a
Stets-grünende pflantzen 66.b
Stinckend schwertel. Gladiolus fœt. 64.b
Stöbe. Stœbe major 96.a
die graue. Stœbe incana tenuif. 248.a
Stöchas-kraut. Stœchas purpurea 96.a
Storchschnabel. Geran. ejusque spec. 72.b. 241.a
der gemeine. Geranium Robertianum primum 233.a
der knollige. Geran. tuberos. 64.b
der cretische. Ger. latifolium longissima acu 86.b
Stramonie. Solan. Stram. ejusque spec. 95.a.b
Sträuche. Des Buissons 29.a
Straußgraß. Gramen paniculatum folio varieg. 72.b
Streich-kraut. Luteola salicis folio 75.a
Streissige bunte blätter an einigen gewächsen 45.b
Stuben-pfropffen. 143.a
Stumme weine 213.b
Sturmwinde den gewächsen schädlich 22.a
Styrax-baum. Styrax fol. mali coton. 167.a
Süßholtz. Glycyrrhiza siliquosa 226.b
das wilde. Glyzyrrh. sylv. 241.a
Syringe. Syringa, ejusque spec. 195.b
Syrischer pappel-baum. Alcea arborescens Syriaca 154.a
Taback. Nicotiana, ejusque spec. 228.a
Tabelle von der eintheilung des gantzen wercks über der gewächse vermehrung und verbesserung 6.a 11.a
Tamarisken. Tamarix frutic. Germ. 167.b
Tag und nacht. Parietaria Officin. 234.b
Tanne, die weisse. Abies. 203.b
die rothe. Picea 205.a
Tartuffeln aus Holland. Solanum tuberosum escul. 110.a
Taschenkraut. Bursa pastoris, ejusque spec. 238.b
das grosse. Bursa past. maj. 231.b
Taube nessel. Lamium, ejusque spec. 73.b
Tauerbaum. Rhus folio Ulmi 192.b
Tausend-güldenkraut. Centaur. min. 221.b
Tausend-knoten. Polygonum latifol. 235.a
Tausend-korn. Polyg. angustiss. folio 246.a
Tausend-schön. Amaranth. ejusque spec. 83.a.b
Terpenthin-baum. Terebinthus vulg. 167.b
Teucrium. Teucrium 47.a
Teutsch ingwer. Arum vulg. ejusque spec. 225.a
Thiere den gewächsen schädlich 22.b
Thlaspi. Thlaspi, ejusque spec. 96.b
das fremde 47.b
Thymian. Thymus vulg. fol. ten. 230.b
der cretische. Thym. capitatus 47.b
spanischer. Satureja montana 118.a
Topffneglein. Caryophyllus mas 35.b
Tormentille. Tormentilla sylvestris 236.a
aus den alpen. Tormentilla alpina folio sericeo 80.a
Tragant. Tragacantha 167.b
Traubel-weitze. Triticum spica mult. 251
Traubenkraut. Botrys ambrosi. vulg. 225.a
aus Mexico. Botrys ambrosioides Mexicana 84.a
als gamander. Botrys chamædryoides 84.b
Tretten den wein 219.b
Tuberose. Hyacinthus tuberosus 41.a
Tulipe. Tulipa, ejusque spec. 60.sq.
Türckische bonen. Phaselus major seu Smilax hortensis 92.b
Türckischer bund. Lilium floribus reflexis, ejusque species 56.a
Türckischer weitze. Frumentum Ind. 129.a
Verbesserung der gewächs sind sechs 16.sq.
Verpflantzen insgemein 18.b
Verpflantzung oder versetzung der bäume 138.a
Verwandniß der stämme und bäume 143.a
Verwundung der bäume 153.a
Violen. Viola tricolor, ejusque spec. 249.a
die kriechende. Viola tricolor hortensis repens 81.a
die gelbe einfache. Leucoium luteum vulgare 74.b
Unfruchtbarkeit der bäume 152.a
Ungezieffer den gewächsen schädlich 23.a
Unkraut der feld-früchte 252.a
Unterstützung der obst-bäume 138.b.
Vogel den gewächsen schädlich 22.b
Vogelfuß. Ornithopod. ejusque spec. 245.b
der rauhe. Ornithopodio affinis hirsuta Scorpioides 92.a
Vogelmilch. Ornithogal. ejusque species 59.b
Vogel-nest. Pastinaca tenuifolia sylv. 234.b
Wacholder. Iuniperus, ejusque spec. 204.b
Waldmeister. Asperula seu Rubeola montana odora 231.a
Wald-rebe. Clematitis, ejusque spec. 38.b. 39.a. 70.b
Wall-nüsse. Nux juglans fructu max. 182.b
Wallstroh. Gallium, ejusque spec. 241.a
das gelbe. Gallium luteum 233.a
Wall-wurtz. Symphyt. Consol. maj. 235.b
der borragen ähnlich. Symph. minus Borrag. facie 248.a
Wartung der erwachsenen bäume 135.b
gepfropfften bäume 149.a
Wasser-dost. Eupator. cannabinum 232.b
mit unzerschnittenen blättern. Eup. s. Cann. aquat. fol. non div. 240.b
aus America 72.a
Wasserkolbe. Typha paluft. ejusque spec. 249.a
Wasserlilie gelb. Acorus adulterinus 230.b
Wasser-merck. Apium paluftre 225.a
mit länglichen blättern. Sion sive Apium pal. fol. oblon. 247.b
Wasser-nüsse. Tribulus aquaticus 248.b
Wässerung der gewächse 19.b
Webe-distel. Spina alba tomentosa 248.a
Wegedorn. Rhamnus catharticus 205.b
Wegegraß. Polygon. ejusque species 246.a
das spanische. Polyg. minus candicans 93.b
mit coccinellen. Pol. cocc. 246.a
das breit-blättrige. Pol. latif. 235.a
Wegerich, wegebreit. Plantago ejusque species 234.b
Rosen-wegerich. Plantago latif. ros. 77.b.
Wasser-wegerich. Plant. aq. ejusque spec. 245.b
Wegeschnecken, den gewächsen schädlich. 23.b
Wegesenff. Eryfimum vulgare 232.b.
Wegewart. Cichorium fativum 106.a
das wilde. Cichorium sylv. 232.a
Weide. Salix, ejusque spec. 206.a
Weidendorn. Rhamnus salicis folio 192.b
Weinstock. Vitis vinifera, ejusque spec. 210.sq.
aus America. Vitis Americana, ejusque spec. 81.b
Weinstöcke vermehrung und verbesserung 216.b
Wein, welche die berühmtesten in Europa 212.sq.
Weingartens anlegung 210.a
boden 211.b
sonne, lufft, gelegenheit 211.b
Weinreben, derselben mancherley pflantzen 210.a
so in der Marck-Brandenburg gebauet werden 213.b
welche nur als sonderbar unterhalten werden 214.b
in Franckreich 215.a
wartung durch misten 215.a
schädliche zufälle 218.a
Weintrauben auf einem kirschbaum 207.b
Weinlese und weinleser 219
Wein-gefässe 219.b
Weinmeister-ordnung 220.a
Weissdorn. Mespili sylvestris spec. 205.a
Weißwurtz. Polygonat. ejusque species 78.a
die wilde. Polyg. latif. vulg. 235.a
Weitze. Triticum, ejusque spec. 251.b
Türckischer weitze. Frument. Ind. 129
Welsamen. Nasturt. sylv. tenuiss. div. 245.a
Welsche bonen. Phaseoli species 92.b
nessel. Urtica urens pilul. fer. 81.b
Wermuth die wilde. Absinth. Dioscor. 230.b
mit dolden 67.a
ohn bittrigkeit 67.a
Garten-wermuth. Absinth. Pontic. 225.a
Werckzeug eines gärtners 8.a
Weyderich. Lysimach. ejusque spec. 244.a
der gelbe kleine. Lysimachia lutea minor 75.b


der

der gelbe mit hörnern. Lysim. lutea cornic. lata 90.b
Wicken. Vicia, ejusque spec. 249.a. 125.b
Saat-wicken. Vicia sativa 251.b
Gelbe wicken. Vicia lutea 97.a
Wiederstoß. Lichnidis species 75.b
Gülden wiedertod. Polytrichum aureum medium 235.a
das kleine. Polytr. aur. minus 246.a
Wieden das unkraut 20.a
Wiepen. Rosæ sylvestris fructus 205.b
Wiesen-klee. Trifol. prat. ejusque spec. 249.a
Wiesen-raute. Thalictr. ejusque spec. 248.a
Wild aurin. Graciola centauroides 233.a
Wilder saffran. Cnicus sativus 225.b
Winde. Convolvulus, ejusque spec. 85.b
die wilde. Conv. sylv. ejusque spec. 240.a
die stechende. Smilax aspera 79.b
Wind-rößlein. Anemone, ejusque spec. 33.a
Winter-aconitum. Aconitum unifol. 64.a
Winter-majoran. Majorana hyemal. 227.b
Winter-blumen. Helichrysum s. Stœchas citrina angustifolia 233.b
Wintergrün. Pyrola, ejusque spec. 246.a
mit runten blättern. Pyrola rotundifolia major 235.a
Winter-kresse. Eruca lutea latifolia 115.a
pfefferkraut. Satureja mont. 118.a
rapüntzel. Valeriana camp. 112.b
Wirbeldost. Clinopod. Orig. simile 239.b
Wirbel-kraut. Astralagus villosus 84.a
Wirbel-diptam. Pseudodictamnus 40.b
Wolffsbeer. Solanum quadrifol. bacc. 235.b
Wolffsmilch. Tithymalus, ejusque spec. 248.b
mit fichten-blättern. Tithymalus foliis pini 236.a
aus Indien. Lapath. Ægypt. ejusque spec. 73.b
Wolffswurtz. Aconitum lycoctonum luteum 67.b
Wolgemuth. Origanum sylvestre 234.b
das griechische. Orig. Heracl. 77.a
mit hohen stengeln. Orig. flore fistuloso 77.a
Woll-kraut. Verbascum, ejusque spec. 236.b
das schwärtzliche. Verbascum nigrum 80.b
Wunden der bäume zu heilen 153.a
Wolverley. Doronicum plant. fol. alt. 226.b
Wunderbaum. Ricinus, ejusque spec. 93.b
Wundklee. Loto affinis Vulneraria pratensis 243.b
Wundkraut das breit-blättrige. Virga aurea serrata latifolia 230.b
das schmalle. Virga aurea angustif. minus serrata 236.b
das grosse. Virga aurea major vel Doria 81.b
das mexicanische. Virga aurea Mexicana 81.b
Wundkraut dem loto verwandt. Loto affinis Vulneraria prat. 243.b
Wurtzel, wie dadurch gewächse zu zielen 12.a
Wurtzel-pflantzen, welche die sind 66.b
Wurtzel-rapüntzel. Rapunc. escul. 105.b
Zahnkraut, zahnwurtz. Orabranche radice dentata major 245.b
Zapffenkraut. Laurus Alexandrina, ejusque spec. 74.a
Zaserich gewächse insgemein 66.b
Zaserich winter-gewächs 66.b
dessen begatt-und erzehlung 67.a
Zaserich sommer-gewächs 82.a
dessen aussaat und erzehlung 82.a
Zaun-rübe. Bryonia alba baccis nigris 231.b
Zehrwurtz. Arum vulgare, ejusque spec. 225.a
Ziesigkraut. Anagallis phœniceo flore 231.a
Zeitlosen. Colchicum, ejusque spec. 50.b
Zeller 225.a
Zemel oder schnittlinge 210.a
Ziegen den gärten schädlich 22.b
Ziegen-raute. Galega vulgaris 233.a
Ziland. Chamælea tricoccos 155.a
Zimmet-baum. Laurus Americana 160.b
Zinober-lychnis. Lichnis hirs. fl. cocc. 75.b
Zircäa. Solanifolia Circæa dicta 248.a
Ziser-erbsen 225.b
Zitter-graß. Gramen tremulum 72.b
Zucker-schoten. Pisum leptolobum 126.b
Zucker-wurtz, zuckerrüben. Sisarum Germanorum 105.a
Zufälle der gewächse, und derselben abwendung 21.b
Zungen-blad. Laurus Alexandrina fructu pediculo insidente 74.a
Zurgelbaum. Lotus fructu cerasi 161.a
Zwerg-ringel-blume. Caltha pumila 84.b
Zwerg-pomerantzen. Malus aurantia hum. 162.a
Zwerg-weide. Salix pumila linifolia 206.b
Zwerglein von obst-bäumen 203.a
Zweig-pfropffen 142.b
Zweyblad. Ophris bifolia 245.a
Zwiebel. Cepa, ejusque spec. 107.b
Zwiebel-gewächse, derselben erdreich, vermehrung und erzehlung 48.b
Zymbel-kraut. Cymbalaria 71.b

# EXPLICATIO NOTARVM,
## quibus integra citatorum Auctorum nomina designantur.

ADv. Adversaria Penæ.
Alpin. Prosper Alpinus.
Bremb. Octavius Brembatus.
Brunf. Otho Brunfelsius.
Bry. Florilegium de Bry.
C. B. Caspar. Bauhinus.
I. B. Ioan. Bauhin. Hist. univers. Plantarum.
Cæsalp. Andr. Cæsalpinus.
Cam. Camerarii Hortus.
Cam. ep. Camerarii Epitome.
Cast. Castor Durantes.
Clus. Clusii Historia rariorum.
Clus. pann. Clusii Historia Pannonica.
Clus. hisp. Clusii Historia Hispanica.
Clus. cur. post. Clusii Curæ posteriores.
Colum. Fabius Columna.
Cord. Valerius Cordus.
Dios. Dioscorides.
Dod. Dodonæi editio Latina.
Eyst. Hortus Eystetensis.
Ferrar. Io. B. Ferrarius.
Fuch. Fuchsii Historia Latina.
Ges. Conradus Gesnerus.
Herm. H. Paul. Hermanni Hortus Academ. Lugd. Bat.
Hort. Reg. Hortus Regius Parisiensis.
Hort. Pat. Hortus Patavinus.
Lob. Lobelii Observationes.
Lob. ic. Lobelii Icones seorsim cusæ.
Lon. Adamus Lonicerus.
Lugd. Histor. gener. Lugduni impressa.
Matth. Matthioli Latini editio Bauhin.
Monar. Nicolaus Monardes.
Morif. Roberti Morisonii Histor. Plantar.
Plin. Plinii Historia naturalis.
Prodr. Caspari Bauhini Prodromus.
Rauv. Leonhardus Rauvolfius.
Rivin. August. Quirini Rivini Ordo Plantarum &c.
Ruell. Johannes Ruellius.
Suert. Emanuel Suertius.
Tab. Tabernæmontani editio Bauhin.
Thal. Joannes Thalius.
Trag. Hieronymus Tragus.
Vesl. Jo. Vesslingius.
Volckam. Joh. Georg. Volckameri Flora Noribergens.

IOAN. SIG. ELSHOLTII
Doct. & Sereniſs. Elector. Brandeburgenſis
Medici Ordinar.

# DIÆTETICON

Das iſt

# Neues Tiſch-Buch

Oder

## Unterricht von erhaltung guter geſundheit durch eine ordentliche diät, und inſonderheit durch rechtmäßigen gebrauch der ſpeiſen, und des geträncks

## In ſechs Bücher

Auf eine ſehr bequeme weiſe, und in richtiger ordnung abgefaßt

Auch mit nöthigen figuren gezieret, und mit vollkommenen regiſtern verſehen.



Leipzig,
bey Thomas Fritſchen,
1715.

IOAN. SIG. ELSHOLTII
Dod. & Serenis. Elector. Brandeb. a Consiliis
Medici Ordinar.
DIÆTETICON
Das ist
Kurtze
Gesund- und Artzney-Kunst
Oder
Unterricht von Erhaltung guter gesundheit
durch eine ordentliche Diæt, und unterschiedene
durch nehmlichen Gebrauch der Speisen und
Artzney
Auf eine sehr deutliche, und in richtiger
Ordnung abgefaste
Auch mit nöthigen Figuren gezieret, und mit vollkommenen
Registern versehen.



Gedruckt
In Verlegung des Autoris.

# Vorrede

## Von der ursach, und gelegenheit zu schreiben.

DJeweil ich wahrgenommen, wertheſter leſer, daß die bißher in teutſcher ſprache heraus gegebene LIBRI DIÆTETICI theils gar zu kurtz eingezogen, theils hingegen viel überflüßige, und dahin nicht zielende dinge in ſich halten: ſo bin ich dannenhero bewogen worden, gleichwie vor einigen jahren über den garten-bau, alſo gegenwärtig über dieſe materie etwas vollkommeners, dem gemeinen vaterlande zum beſten, in den druck zu geben.

Ob nun zwar zur diæt auch die lufft, das ſchlaffen und wachen, die exercitia des leibes, die bewegungen des gemüths, und dergleichen dinge mehr gehören: ſo habe ich doch alles dasjenige biß zu einer andern gelegenheit zu verſparen, und vor dieſes mahl nur von eſſen und trincken, oder von alle dem, was bey uns an ſpeiſe und tranck auf die tafel kömmet, mir zu handeln vorgenommen. Ich bin auch der meinung, daß dieſe alſo kurtz beſchrenckte wiſſenſchafft gnug ſey: ſintemahl alle ſpeiſen und alles getränck auf der gantzen welt zu kennen, iſt einem diætetico eben ſo wenig vonnöthen, als einem apothecker alle kräuter.

Was demnach die diſpoſition gegenwärtiges neuen tiſch-buchs oder die abtheilung in bücher und capitel anlanget, ſo wird daran wol nicht viel zu verbeſſern ſeyn. Von der elaboration aber, und inſonderheit von denen erörterten fragen, ziemet mir nicht ſelbſt zu urtheilen: jedoch habe ich, unter ſtreitenden meinungen die vernunfftmäßigſte zu erwehlen, allewege geſuchet: einem jedweden dabey frey ſtellende, daß er ſeinen ſinn oder eignem gutdüncken folge.

Betreffend ferner die lateiniſche allegata, davon habe ich die nothwendigſten überſetzet: die andern, wie auch die aus dem Bapt. Fiera, Oth. Cremonenſi, Æmilio Macro, und dergleichen kleinen poeten angezogene verſe, ſind ſo geblieben, damit das werck nicht zu weitläufftig würde. Die Schola Salernitana iſt vormahls, da man ſich mit den reim-verſen mehr ergetzte, in groſſem anſehen geweſen: und ob ſelbiges ſchon heut zu tage etwas gefallen, ſo iſt dennoch nicht zu leugnen, daß viel gutes in ſothanem büchlein enthalten: deßwegen ich rathſam befunden, gleichfalls einige verſe daraus an behörigen orten anzuführen. Im übrigen bleibet geneigt, vielgeehrter leſer, und Gott befohlen!

---

## Regiſter über die bücher und capitel.

### Das I buch.

Von den ſpeiſen aus erdgewächſen.


Das I cap. Der eingang.
Das II cap. Von den ſpeiſen insgemein.
Das III cap. Von den ſpeiſen aus getreyd und hülſen-früchten: als,

1 Weitze.
2 Rogge.
3 Gerſte.
4 Haber.
5 Reiß.
6 Hirſe.
7 Schwaden.
8 Türckiſch weitze.
9 Erbſen.
10 Bonen.
11 Faſelen.
12 Linſen.
13 Buchweitze.
14 Mohn- und hanff-ſame.

Das IV cap. Von küchen-wurtzeln: als,

1 Paſtinack.
2 Mohr-rüben.
3 Beiß-rüben.
4 Weiſſe rüben.
5 Stech-rüben.
6 Zucker-wurtzel.
7 Rüben-kerffel.
8 Rüben-rapuntzel.
9 Cichorien.
10 Rettig.
11 Radieß.
12 Meer-rettig.
13 Haberwurtz.
14 Scorzonere.
15 Zwiebeln.
16 Lauch.
17 Hollauch.
18 Knoblauch.
19 Erdartſchocken.
20 Tartuffeln.
21 Morcheln.
22 Reitzker.
23 Pültze.
24 Pfifferlinge.
25 Bocksbart.

Das V cap. Von küchen-kräutern:

1 Sauerampff.
2 Sauer-klee.
3 Endivien.
4 Lactucke.
5 Winter-rapuntzel.
6 Portulac.
7 Grevinne.
8 Ochſenzunge.
9 Borrage.
10 Spargen.
11 Hopff-ſpargen.
12 Flieder-ſpargen.
13 Kreſſe.
14 Indianiſche kreſſe.
15 Winter-kreſſe.
16 Ruckette.
17 Peterſilge.
18 Seleri.
19 Kerffel.
20 Spaniſcher kerffel.
21 Meliſſe.
22 Pimpinelle.
23 Fenchel.
24 Dille.
25 Salbey.
26 Majoran.
27 Thymian.
28 Saturey.
29 Dragun.
30 Spinat.
31 Kohl.
32 Beiſſe.
33 Bettekarde.
34 Melde.
35 Meyer.
36 Cardonen.

Das VI cap. Von kräuter-früchten: als,

1 Melonen.
2 Gurcken.
3 Kürbis.
4 Erdbeer.
5 Weintrauben.
6 Waſſer-nüſſe.
7 Artſchocken.

Das VII cap. Von baumfrüchten: als,

An ſommer-obſt.

1 Kirſchen.
2 Cornel-kirſchen.
3 Pflaumen.
4 Pfirſichen.
5 Apricoſen.
6 Feigen.
7 Maulbeer.
8 Brombeer.
9 Himbeer.
10 Stachelbeer.
11 Rauhbeer.
12 Johannis-beer.
13 Berberis.
14 Wiepen.

An winter-obst.

1 Aepffel.
2 Birnen.
3 Quitten.
4 Mespeln.
5 Mandeln.
6 Wallnüsse.
7 Haselnüsse.
8 Castanien.

An fremden früchten.

1 Limonen.
2 Citronen.
3 Pomerantzen.
4 Pomesinen.
5 Adams-äpffel.
6 Granaten.
7 Pistacien.
8 Pineen.
9 Datteln.
10 Oliven.
11 Capern.
12 Johannis-brod.

Das VIIII cap. Vom brodt.

## Das II buch.

### Von den speisen aus vierfüßigen thieren.

Das I cap. Vom fleisch insgemein.

Das II cap. Vom fleisch der vierfüßigen thiere: als,

1 Ochsen.
2 Schafe.
3 Ziegen.
4 Schweine.
5 Wilde schweine.
6 Hirsche.
7 Dam-hirsche.
8 Rehe.
9 Hase.
10 Kaninichen.
11 Bieber.
12 Schildpadden.
13 Frösche.

Das III cap. Von den andern theilen der vierfüßigen thiere.

Das IV cap. Von der milch, und derselben stücken.

## Das III buch.

### Von den speisen aus vögeln.

Das I cap. Vom fleisch der erd-vögel: als,

1 Hüner.
2 Kalckunen.
3 Pfauen.
4 Trappen.
5 Aurhahn.
6 Birckhahn.
7 Phasan.
8 Haselhun.
9 Rebhun.
10 Holtz-schnepffe.
11 Brachvogel.
12 Wachtel.
13 Schnarrichen.
14 Zahme tauben.
15 Ringel-taube.
16 Holtz-taube.
17 Turtel-taube.
18 Kramsvögel.
19 Amsel.
20 Holtzscheer.
21 Bierhold.
22 Stahr.
23 Krynitz.
24 Thumpfaff.
25 Eyßvogel.
26 Specht.
27 Lerche.
28 Nachtigal.
29 Bachsteltze.
30 Schwalbe.
31 Buchfincke.
32 Kirschbeisser.
33 Stieglitz.
34 Hänffling.
35 Gräntzling.
36 Zeisig.
37 Meise.
38 Rothkälichen.
39 Rothschwantz.
40 Graßmücke.
41 Sperling.

Das II cap. Vom fleisch der wasser-vögel: als,

1 Schwan.
2. Zahme gantz.
3 Wilde gantz.
4 Zahme ente.
5 Wilde ente.
6 Teucher.
7 Wasserhuhn.
8 Wasser-schnepffe.
9 Kybitz.
10 Mewe.

Das III cap. Von andern theilen der vögel.

Das IV cap. Von den eyern der vögel.

## Das IV buch.

### Von den speisen aus fischen.

Das I cap. Von fischen insgemein.

Das II cap. Von meer fischen: als,

1 Lachs.
2 Stöhr.
3 Stockfisch.
4 Schelfisch.
5 Dorsch.
6 Rochen.
7 Schollen.
8 Butten.
9 Jungen.
10 Hering.
11 Goldfisch.
12 Sardullen.
13 Sprott.

Das III cap. Von fluß-fischen, und zwar mit schupen: als,

1 Hecht.
2 Karpe.
3 Brassen.
4 Bley.
5 Rape.
6 Barme.
7 Gebse.
8 Zerte.
9 Döbel.
10 Häseling.
11 Lachs-morehnen
12 Kleine mohrenē
13 Karautzen.
14 Gibeln.
15 Forellen.
16 Lachsfohren.
17 Asch.
18 Schnepel.
19 Zander.
20 Stockbarsch.
21 Kaulbarsch.
22 Sticherling.
23 Gründling.
24 Stint.
25 Grüh.
26 Weißfische.

Das IV cap. Von fluß-fischen ohne schupen: als

1 Welß.
2 Agl.
3 Quappe.
4 Lampret.
5 Neun-auge.
6 Peißker.
7 Schley.
8 Schmerlen.

Das V cap. Von den andern theilen der fische.

Das VI cap. Vom fischwerck mit schalen: als,

1 Krebse.
2 Hummern
3 Taschen-krebse.
4 Garnelen.
5 Oestern.
6 Muscheln.
7 Schnecken.

## Das V Buch.

### Von condimenten und dergleichen.

Das I cap. Von einfachen condimenten: als,

1 Pfeffer.
2 Muscaten.
3 Zimmet.
4 Neglein.
5 Cardamome.
6 Saffran.
7 Ingwer.
8 Saltz.
9 Zucker.
10 Honig.
11 Baumöl.
12 Eßig.
13 Agrest und dergleichen säffte.

Das II cap. Von vermischten condimenten.

Das III cap. Etliche sonderbare gerichte.

1 Aus fleisch.
2 Aus fischen.
3 Einige exotica, als vogelnester, battaden, aßja, ꝛc.

Das IV cap. Von gewürtztem brod, und allerley gebackens.

Das V cap. Von confect, und dergleichen.

## Das VI buch.

### Vom getränckе.

Das I cap. Vom getränck insgemein: neben V fragen.

Das II cap. Vom wasser: neben IV fragen.

Das III cap. Vom bier: neben VI fragen.

Das IV cap. Vom meth: neben IV fragen.

Das V cap. Vom wein: neben IX fragen.

Das VI cap. Von einigen andern getränckеn: als,

1 Thee tranck.
2 Coffie.
3 Succolade.
4 Tisane.
5 Limonade.
6 Scherbet.
7 Lactade.

Das VII cap. Der beschluß von einigen tisch-fragen: als,

1 Wie der appetit entstehe?
2 Wie die dauung geschehe?
3 Wie viel stunden zur dauung gehören?
4 Durch welchen weg die dünste aus dem magen nach dem haupte steigen?
5 Was man für speise erwählen soll?
6 Ob einfache oder mancherley speise gesunder sey?
7 Was bey der quantität der speise wahrzunehmen?
8 Woraus zu schliessen, daß man bey der mahlzeit die rechte quantität getroffen?
9 Wie man einen in der speise begangenen irrthum verbessern soll?
10 Wenn man essen soll?
11 Ob es gesunder sey des tages nur einmahl oder öffters essen?
12 Wie vielmal man täglich essen soll?
13 Welche stunden man zur mahlzeit wiedmen soll?
14 Zu welcher jahrzeit man am meisten essen darff?
15 Ob das mittagmahl oder das abend essen stärcker seyn soll?
16 Ob es nöthig sey, in der speise einige ordnung zu halten?
17 Was von dem gemeinen frühstücken zu halten?
18 Warum einige nach der mahlzeit einen kleinen schauder empfinden?
19 Warum man heisse speise mit geschlossenem munde leichter, als mit offenen erdulden kan?
20 Ob die speise uñ der tranck durch verschiedene röhren geleitet werden?
21 Ob die speise oder der tranck geschwinder nähre?
22 Ob der hunger oder der durst leichter und länger zu dulden?
23 Warum die lust gröſſer, wenn man den durst durchs trincken, als wenn man den hunger durchs essen stillet?
24 Was bey der quantität des getränckѕ in acht zu nehmen?
25 Ob man das trincken bis nach der mahlzeit sparen soll?
26 Wenn soll man denn trincken?
27 Ob man zwischen beyden mahlzeiten trincken möge?
28 Ob man das abend-essen vom trincken anfangen sol?
29 Ob man das abend-essen von wein, oder vielmehr von bier anfangen soll?
30 Was starcke und gesunde leute für einen diät halten sollen?

Das

Das I buch.

# Von den speisen aus erd-gewächsen.

## Das I cap.

## Der Eingang.

DVbgleich heut zu tage das theil der artzney-kunst, HTGIENE oder medicina hygiastica genannt (von dessen einigem stücke vor diesesmal zu schreiben ich mir vorgenommen) bey den meisten theils aus unbedachtsamkeit, theils aus einer wüsten und halb barbarischen frechheit verächtlich gehalten wird: ja obgleich die menschen die würde der gesundheit ehe nicht, biß sie kranck worden, erkennen, und biß sie das herrliche gut, welches sie besessen, verlohren haben: jedennoch stehet es einem verständigen besser an, daß er den theuren schatz der gesundheit (welche der weltweise Pythagoras Samius als den rechten eingang vor alle send-schreiben eintzig und allein zu setzen befohlen) vielmehr sorgfältig bewahre, als denselben, nachdem er verlohren, mit mühe und gefahr wiedersuche. Es ist bekant des Ovidii vers, da er schreibet:

Turpius ejicitur, quam non admittitur hospes.

So möchte man sagen: Es ist besser, die kranckheit nicht einlassen, als nachdem sie eingelassen worden, wieder vertreiben. Derowegen ist die pflicht eines rechtschaffenen medici in alle wege, daß er nicht geringern fleiß auf sothane medicinam hygiasticam, von erhaltung der gesundheit, als auf therapeuticam, von genesung der kranckheiten wende. Wie man denn in des grossen Hippocratis schrifften warnimmt, daß er auf die diæt mehr, als auf die artzneyen treibet: und was will anders der sinnreichen Italiäner sprichwort, Viva la Dieta! weil sie nemlich dafür halten, daß durch kein mittel besser, als per vitam sobriam, durch ein nüchtern und mäßiges leben denen kranckheiten vorzubeugen sey. Daher es kommen, daß einige unter ihnen sich entschlossen, eine sonderbahre art zu leben anzufangen, um dadurch das vorgesteckte ziel, wo nicht zu verlängern, dennoch ohn beschwerniß zu erreichen: und wiewol Sanctorius Sanctorius in seiner Medicina statica die sache etwas gar zu subtil gehandelt, so hat es doch hingegen der venetianische Edelmann Ludovicus Cornarus in seinem buch De vita sobria besser getroffen, als welches hievon neben des Jesuiten Leonardi Lessii Hygiastico, zu lesen wol würdig ist.

Es kan aber die gantze Hygiastica, oder die lehre von erhaltung guter gesundheit, in zwey stück eingetheilet werden. Denn erstlich ist vor allen dingen nöthig, daß man wisse gleichsam die materie der gesundheit, oder daß man habe eine genaue wissenschafft derer dinge, durch welche die gesundheit erhalten wird: die dann causæ salubres sive sex res non-naturales, ursachen zur gesundheit, oder die sechs nicht-natürliche dinge insgemein genennet werden. Sothane res non-naturales aber stehen in der mitten inter septem *res naturales*, quæ sunt elementa, temperamentum, humores, membra sive partes, facultates sive virtutes, actiones sive operationes, atque spiritus: & inter res *præter naturales*, quæ sunt morbus, causa morbi, & symptomata. Sie stehen aber also zwischen beyden, daß ihr mäßiger brauch die gesundheit erhalten, hingegen ihr unmäßiger brauch den menschen in kranckheit zu stürtzen vermag: und kan dieses theil DIÆTETICA genennet werden.

**Zum andern**, weil itzt-gemeldte res non-naturales den menschlichen leib auf mancherley art verändern können, auch ausser dem unter den menschen selbst nach ihrem temperament, alter, geschlecht und andern umständen ein grosser unterscheid, zugeschweigen daß einem jeden nicht alles nützlich und bequem fället: als wird hiebeneben erfordert eine gewisse *methode* oder unterricht, wie man derselben sechs nicht-natürliche dinge sich bedienen solle, damit die gesundheit bewahret, und der mensch, so viel müglich, zum höchsten alter, ohn sonderbahre kranckheiten und zufälle gebracht werden möge: welches theil daher METHODICA genennet werden kan.

Was aber ferner Partem Diæteticam oder das erste theil betrifft: so ist zu bedencken, daß unser humidum radicale, oder die angebohrne feuchte des menschlichen leibes, kein beständiges oder stets-währendes wesen sey: sondern daß es vielmehr in gegentheil, wie eine brennende lampe, ohn aufhören verzehret werde. Damit nun sothaner stets-währender abgang auch stetig ersetzet, und der sonst nothwendig darauf erfolgende tod verhütet werden möge: als hat der mensch hiezu des essens, trinckens und anziehens der lufft höchst von nöthen: wie dieses alles Eobanus Hessus *l. de tuend. valet.* in nachfolgenden versen gar zierlich verfasset hat:

Sicut edax ignis præpinguem lampada pascit,
Donec stuppa calens, quo foveatur, habet.
Postquam deinde sequax flammam defecerit humor,
Ipsa perexiguo tempore tota perit.
Sic calor in nostro bibit humida corpore, donec
Naturæ faciles sint alimenta cibi.
Quæ si deficiant rimantem cuncta calorem,
Certum est, hoc animam depereunte sequi.
Namq; ubi jam, quod agat, non invenit, efflat in auras.
Materia vires destituente suas.

Illa igitur ratio est, quæ corpora nostra foveri
Præcipit, & vires sustinuisse cibo.
Nam quia dissolvunt calor & qui circuit, aër:
In loca, qui subeant, est opus esse cibos.

Alldieweil aber die **speise** und der **tranck** zur nahrung unsers leibes nicht können verwandelt werden, wo nicht die **dauung** darzu kommet: hingegen die dauung absque calido innato & spiritibus, ohn die **natürliche wärme** und **geister** keines weges verrichtet werden kan: so folget, daß alles dasjenige, was sothane natürliche wärme und geister bewahren oder vermehren kan, auch das leben zu verlängern, und die gesundheit in einem guten stande zu halten, vermöge: dergleichen dinge aber sind die **ruhe** und die **bewegungen** so wol des **leibes**, als des **gemüths**, wi eimgleichen das **schlaffen** und das **wachen**. Endlich, dieweil die speise, so wir geniessen, in die substantz oder wesen unsers leibes nicht gäntzlich verwandelt werden kan: so folget, daß in der dauung einige excrementa oder **unflath** nothwendig übrig bleibe, und abgesondert werde: derselbe unflath, weil er unnützlich, muß zur rechter zeit abgeführet oder ausgeworffen werden: bleibet er aber stecken, so bringet er dem menschlichen leibe viel ungelegenheit.

Alle diese res non-naturales nun können bequem in vier classen eingetheilet werden. Die **erste** classe hält in sich ea, quæ assumuntur, was wir zu uns nehmen: als die speise, den tranck, und die lufft. Die **andre** classe begreifft ea, quæ geruntur, was wir verrichten: als bewegung und ruhe, schlaffen und wachen, samt den paßionen des gemüths. In der **dritten** classe stehen ea, quæ excernuntur & retinentur, was ausgeworffen wird, oder stecken bleibet. Die **vierte** classe hält in sich ea, quæ extrinsecus adhibentur, was von aussenwerts an unserm leibe gebrauchet wird: als baden, reiben, salben, die kleidung und dergleichen.

Wiewol nun alle diese erzählte dinge den menschlichen leib sehr bewegen, und verändern können: so scheinet doch, daß die erste classe hierin für den drey andern den vorzug habe. Und dieweil ohn dem die materie de re cibaria, von den speisen, unter allen andern die weitläufftigste ist, ja ein eigen volumen allein geben könte: so sind wir gesonnen vor dieses mal nur bey gedachter ersten classe zu verbleiben, und zwar also, daß wir in diesem tractat erzählen wollen alles dasjenige, was nach unser landes art auf die taffel gestellet, oder zu tisch getragen wird. Dieweil aber dasselbe, summarisch davon zu reden, auf dreyerley ankommet: als werden die ersten IV bücher von den **speisen**: das V von den **condimenten**: und das VI von dem **getränck** handeln: wie sothane eintheilung, in dem vorangesetzten register über die bücher und capitel, deutlich fürgestellet wird.

## Das II cap.

# Von den speisen insgemein.

Wir machen also den anfang von den speisen. Ehe wir aber zur erzählung derselben von stück zu stück schreiten, achte ich nöthig zu seyn, vorher etwas de cibo generatim, von den speisen insgemein abzuhandlen: und soll dasselbe in diesen dreyen puncten bestehen, daß wir anführen 1. Ciborum sive alimentorum conditiones, die beschaffenheit der speisen. 2. Ciborum differentias, den unterscheid der speisen. 3. Victus humani quatuor gradus, vier grad oder staffeln, wie der menschen unterhalt gestiegen.

## Von beschaffenheit der speisen.

I. Weil alle uns nährende speisen aus zwey stücken, als einer materie und einer form, bestehen: so ist leicht zu begreiffen, daß zwischen den beyden stücken, und unser natur keine gar zu grosse ungleichheit oder widerspenstigkeit, sondern vielmehr einige analogie, und insonderheit in der materie eine solche substantz, welche zur verwandelung bequem: und in der form etwas, das unser natur familiar oder gemein ist, erfordert werde. Die krafft aber sothaner familiarität oder verborgenen gemeinschafft und gleichheit, leuchtet am meisten herfür aus dem, daß auch wol undauliche und schädliche dinge einigen thieren nicht schaden: wie sich denn die wachteln an der niesewurtz, die staare an dem schirling, und der esel an den disteln ergötzen: welche dinge aber der menschliche Archæus, nach Paracelsi und Helmontii redens-art, nicht zwingen kan.

II. Bey der speise soll theils die beschaffenheit des magens, die zubereitung, die ordnung und weise zu nehmen: theils auch die menge, die übung des leibes, die idiosyncralie, dadurch jemanden eine speise sehr angenehm oder höchst widerlich ist, in acht genommen werden. Dannenhero kommet es, daß ob schon zum exempel ihrer zehen bey einer mahlzeit einerley speisen essen, dennoch unterschiedene wirckungen des magens drauf erfolgen: daß etwa der kohl und die linsen den leib in einigen stopffen, in andern lösen: daß der honig den schleimhafften nützlich, bey den cholerischen aber leicht zu galle wird: daß die quitten und saure birnen im anfang der mahlzeit stopffen, zum beschluß aber laxiren: daß einige vor käse, butter, äpffel oder einen kalbs-kopff so grossen abscheu tragen: wie dergleichen mehr von Galeno *lib. I De aliment. facult. c. 1* & *lib. II c. 22* angeführet wird.

III. Diejenige speise ist am besten beschaffen, welche keinen zähen oder dicken safft, noch widerwärtige eigenschafften in sich hat: welche leicht zu verdauen, viel und gute nahrung giebet: welche nicht leicht verdirbt, oder eine schädliche qualität annimmt: welche nicht lange liegen bleibet,

sondern

sondern leicht vertheilet wird, und wenig unrath hinter sich lässet.

IV. Eine wahl unter den speisen muß man nothwendig anstellen, sintemal offenbar, daß einem jeglichen nicht alles ohn unterscheid gesund sey: wer aber ohne behörige wahl fort lebet, wird ohne kranckheit nicht bleiben. Ja der unterhalt der menschen oder die art zu leben hat so viel krafft, daß in gewissen landschafften morbi endemii daraus entstehen können: wie denn ehemals Egypten, und insonderheit die einwohner der stadt Alexandria, weil sie viel gekocht mehl, linsen, schnecken, gesaltzen fischwerck, esels-fleisch und dergleichen dicksafftige speisen übermäßig genossen, der elephantiasi oder aussatz sehr unterworffen gewesen: ja Joan. Bruyerinus *lib. I. De re cibar. c. 19* saget eben dasselbe zu seiner zeit von denen Frantzosen, welche in Langvedoc, und andern am meer belegenen orten wohneten. Was den scharbock betrifft, der regieret wegen vielen brauch der geräucherten und gesaltzenen speisen fast in allen nord-ländern, insonderheit unter den seefahrenden schiffleuten. In den Alpen graßiren die kröpffe, wegen der schädlichen wasser, und so weiter.

V. Die gewohnheit vermag in den speisen sehr viel: also daß etwas gewöhnliches, ob es schon an sich ungesund, nicht schadet, hingegen etwas ungewohntes, ob es schon gesund, schaden kan: wie solches allbereit Hippocrates *Sect. II Aphor. 50* und *Sect. I Aphor. 17* angemercket. Deßwegen befinden sich diejenigen, welche das erstemal nach Indien reisen, nicht zum besten bey den speisen selbiger provintzien, ob schon dieselben denen einwohnern gar wol bekommen: hingegen bezeugen auch die scribenten der indianischen schiffarten, daß die Americaner, als sie von dem geträide und früchten unserer alten welt gegessen, anfangs sich sehr übel darbey befunden. Gleicher gestalt hat des grossen Alexandri heer in Indien durch die neue speisen so viel verlust erlitten, daß er ein scharffes verbot, wegen einiger derselben, ergehen zu lassen, genöthiget ward. Hingegen hat die gewohnheit bey etlichen so viel vermocht, daß ihnen auch gifft nicht geschadet, wie solches Martiales *lib. V Epigramm.* von dem Könige Mithridates bezeuget, da er schreibet:

Profecit poto Mithridates sæpe veneno,
Toxica ne possent sæva nocere sibi.

Und Theophrastus Eresius in seinen büchern *De causs. plantar.* bezeuget, es haben einige gantze hände voll nieswurtz gegessen, und hat ihnen nichts geschadet.

VI. Die art zu leben in essen, ist bey allen völckern nicht einerley. Wie die alten Teutschen, Frantzosen, Spanier, Persianer, Griechen und Römer gelebet, solches hat Jo. Bruyerinus *lib. cit. c. 3* weitläufftig und artig beschrieben. Heut zu tage hält man dafür, daß die Teutschen und Engelländer grosse liebhaber sind von fleisch, die Holländer von butter und käse, die Schweitzer von milch, die Welschen von salat und kräuter, die Frantzosen von baumfrüchten, die Spanier von rettig, die Moscowiter und Polen von knoblauch und zwiebeln, die Tartern von pferde-fleisch, und die Tapujer von menschen-fleisch.

## Vom unterscheid der speisen.

Der I unterscheid wird genommen a modo substantiæ, wie die substantz oder das wesen einer jeden speise beschaffen. Hieher gehöret 1. Cibus simplex, **einfache** speise ohne viel zuthat, welche nach Plinii meinung den menschen am gesundesten, theils weil sie von einerley substantz, theils weil man auch davon nur zur nothdurfft isset, und also daher wenig rohe feuchtigkeit samlet. 2. Varius, **mancherley**: welches aber zu verstehen **entweder**, daß die speisen ein gantz unterschiedenes und ungleiches wesen haben,

Si misces assa elixis, conchylia turdis.

Wenn man nemlich gesottenes und gebratenes, kramßvogel und muscheln, gebackenes und sardellen, obst und pasteten, confect und buttermilch, ja so mancherley speisen, die zu ihrer verdauung gantz ungleiche zeit erfodern, durch einander isset, welche durch sothane schädliche ungleichheit grosse ursach ad cruditates, zu rohen feuchtigkeiten im geblüt geben: **Oder** es ist zu verstehen von mancherley speisen, die aber eine gleiche substantz haben: welche varietät dann nicht schadet, weil wir sehen, daß auch die ochsen auf einer wiese vielerley kräuter, und die hühner nicht allein gerste, sondern auch weitzen, roggen und ander korn zugleich ohne schaden fressen. Sothane gleichheit der speisen wird von einigen der gesundheit-beflissenen so genau beybehalten, daß sie in einer mahlzeit niemals fleisch und fisch zugleich, sondern entweder fleisch allein oder fisch allein geniessen: jedoch mögen es wol unterschiedene gattungen von fleisch, und unterschiedene sorten von fisch seyn. Wie dann die römische kirche, als sie den unterscheid der fleisch- und fisch-tage in der woche geordnet, ohne zweiffel unter andern ursachen ihr absehen auch auf diese gesundheit-regel, den menschen zum besten, gehabt hat. 3. Euchymus sive boni succi, **gut-safftige** speisen, welche weil sie in allen stücken mittelmäßig, gut geblüt machen: als da ist, zum exempel, brodt, eyer und wein. Hingegen cacochymus sive mali succi, **böß-safftige** speisen, welche schädliche, dicke, zähe, schleimige und melancholische feuchtigkeiten ins geblüt bringen, als enten, gänse, schweine und hirsche. 4. Polytrophus, **wol-nährende** speisen, welche viel rein blut machen, als hühner und kalbfleisch: oder oligotrophus, wenig nahrung gebende, als stockfisch und schollen, welche wol füllen, aber wenig blut geben. 5. Eupeptus, sive cibus facilis coctionis,

coctionis, **verdauliche**, und dem magen annehmliche speisen, welche auch nachgehends durch den gantzen leib leicht vertheilet werden: als rebhüner und dergleichen geflügel: hingegen dyspeptus, difficilis coctionis, speisen von harter, schwerer und undaulicher substantz, als alt ochsen- und hammel-fleisch, rohe schincken und gedörrter lachs. 6. Corrumpi facilis, speisen, die zwar weich und vollsafftig, aber dabey **rohe**, wie das sommer-obst, welches im magen leicht eine fäulniß fasset und verdirbet.

Der II unterscheid rühret a quantitate her, und nach derselben ist 1. Cibus nimius, wenn man mit der speise sich überfüllet: und alsdann wird selbige **entweder** wol verdauet, aber das überflüßige geblüt drauet dem menschen stickflüsse, und andere schwere zufälle: **oder** sie wird übel verdauet und lässet alsdann viel rohe feuchtigkeiten nach sich. 2. Cibus paucus, wenn man entweder gar wenig, oder wenig-nährende speisen geniesset, oder etliche mahlzeiten überschläget: durch welche lebens-art dann die kräffte nothwendig abnehmen. 3. Cibus moderatus, wenn man durch mäßigen brauch der speisen die natürliche wärme und die symmetrie des geblüts erhält, und keinen übrigen unrath samlet: worzu die regel viel hilfft, Cum reliquiis famis, sive cum nondum satietas cœpit, de mensa surgendum, man soll bey tisch nur so viel zu sich nehmen, daß man beym aufstehen noch etwas appetit übrig behalte.

Der III unterscheid entstehet à qualitate (facta scilicet relatione ad corpus temperatum, exemplo Galeni *l. III Aliment. c. 16.*) nach welcher die speisen sind 1. **hitzig**, welche die dicke feuchtigkeiten dünn machen, die zähen theilen, die winde vertreiben, aber in den cholerischen auch die galle vermehren: oder **kalt**, welche die hitze des magens und des geblüts zwar mäßigen, aber auch anlaß zu blehungen geben: **feucht**, dadurch die truckne theile befeuchtet, und der leib laxiret wird: **trucken**, die zwar feste nahrung darreichen, aber schwer zu verdauen sind, und melancholische feuchtigkeiten nachlassen. 2. Dem schmack nach, nähren zwar die **süssen** speisen wol, aber sie verursachen in der leber und miltz verstopffungen. Die **saltzigen** widerstehen der fäulniß: aber wenn man derselben zu viel geneust, so verbrennen sie das geblüt, und erwecken ein jucken in der haut. Die **bittern** spühlen ab, und zertheilen. Die **scharffen** öffnen, was verstopfft ist, aber sie mehren auch die galle, und erwecken scharffe dünste. Die **sauren** führen die groben feuchtigkeiten unterwärts ab: hingegen wann sie zugleich etwas auf süß sich ziehen, lindern sie den bauch: und wann sie zur herbe sich neigen, so halten sie an. Die **herben**, wann sie vor andern speisen genossen werden, stopffen: zuletzt aber laxiren sie durch ihr drücken. 3. Gehöret hieher cibus medicamentosus. Denn gleichwie was bißher gesaget, von solchen speisen zu verstehen, welche pure alimentosi, oder nichts artzneysches in sich haben: also ist auch eine art speisen, welche aus nährenden und medicinalischen theilen zugleich bestehen. Solches erscheinet aus der wirckung der süssen pflaumen und prunellen, des zuckers, und dergleichen, welche dinge zugleich nähren und zum wenigsten bey etlichen als ein laxativ auch den leib erweichen. Also nähret der weisse mohnsaamen, befordert aber auch zugleich den schlaff.

Den IV unterscheid zeiget uns præparatio, die zubereitung, als nach welcher ist 1. cibus crudus, wie dann etliche Africaner bey dem vorgebirge Bonæ spei, und die Abyßiner das fleisch rohe fressen: auch ist von den Tartern bekant, daß sie das rohe pferde-fleisch im reiten nur unter den sattel legen, und alsdann für ein gut gericht halten: welches wir ihnen gerne lassen wollen, sonderlich weil auf solch unordentlich essen einige kranckheiten nicht ausbleiben, wie dann von den Abyßinern die historien bezeugen, daß sie deßwegen von würmen sowol in dem gedärm, als in den andern theilen des leibes sehr geplaget werden. So ist auch der seltzame Diogenes Cynicus, weil er einen meerfisch, Polypum, rohe aufgegessen, gestorben. 2. Cibus assus, atque tostus: am spieß, oder auch auf den rost, lind-gebratene speisen, so wol fleisch als fisch, sind gesund, wiewol sie etwas truckne nahrung geben: aber wann sie zu sehr gebraten oder verbrandt sind, so machen sie schwartze galle. 3. Cibus frixus, im tiegel gebratene speisen sind zwar von schmack angenehm, aber hart zu verdauen, machen leicht verstopffungen, einen sodhafften schmack aus dem magen, und verbrandtes geblüt. 4. Cibus elixus & suffocatus: gesottene speisen sind gesund, und dienen sonderlich zur befeuchtung: aber die gestoffte sind noch besser, weil sie durch und durch gleich gekochet werden: daher sie auch gute, und leicht durchgehende nahrung geben.

Der V unterscheid kan genommen werden à tempore sumendi, von der zeit zu speisen, welche dann sehr ungleich. Cibus meridianus & vespertinus, das mittag-mahl und das abend-essen sind die bräuchlichsten: wiewol einige in 24 stunden nur einmal essen, andere hergegen jentaculum, das frühstück, und andere annoch merendam, das vesper-brodt hinzu thun. Aber hievon ein mehres zu schreiben, wird sich anderwärts schon gelegenheit eräugnen.

## Vier lebens-arten der menschen.

Der unterhalt und die weise zu leben, ist in der welt nicht allezeit einerley unter den menschen gewesen: sondern man ist darin per gradus, staffelweise gestiegen.

Der I grad war vita sylvestris, da die menschen

vor

vor erbauung der dörffer und städte (ich schreibe allhier nach der meinung M. Ter. Varronis *lib. 2 c. 1* und Ioan. Bruyerini, Francisci I Regis Galliarum Medici, *libr. II De re cibar. c. 1*) in den wildnissen, wie die thiere sich enthalten:

\- - - Ubi frigida parvas
Præbebat spelunca domos.

Da die kalte hölen ihre häuser waren, und sie ihre kost bloß von den gewächsen, wie das erdreich selbige freywillig herfür brachte, sucheten. Insonderheit sind die eicheln deßwegen berühmet, daß sie vor dem ackerbau den menschen an stat des brodts gedienet: dahin man denn auch äpffel, birnen, und andere baum-früchte, wie imgleichen rüben, und dergleichen kraut-wurtzeln rechnen kan.

II. Hierauf ist gefolget vita pastoralis, die viehzucht, oder das hirten-leben: da die menschen einige arten der thiere in den wäldern gefangen, eingesperret, und zu ihrem nutzen gezähmet. Unter denselben sind die schaaffe die ersten gewesen, und hiezu am meisten bequem geachtet worden: theils weil sie an sich selbst nicht sehr wild, sondern sanfftmüthig: theils weil sie zur speise ihre milch, käse und butter, zur kleidung aber ihre wolle darreichen.

III. Der dritte grad ist vita agrestis sive agricultura, der ackerbau: bey welchem dennoch die menschen die vorigen beyden arten zu leben nicht abgeschafft, sondern was ihnen aus denselben dienlich, beybehalten. Jedoch hat der ackerbau den vorzug erlanget, und ist auf denselben nicht allein vom pöbel, sondern auch von den Fürsten und Königen grosser fleiß gewendet worden, so gar daß der Regenten einnahme und vermögen fast allein im ackerbau und wiesewachs bestund. Ja wenn man einen loben wolte, so war es gnug, daß man von ihm sagen konte, er sey bonus colonus, ein guter ackermann. Aus diesem sonderbahren fleiß den ackerbau fort zutreiben, entstund eine solche wolfeile, daß man selbige zeit seculum aureum, die güldene zeit genennet.

IV. Nachdem ist aufkommen vita civilis sive urbana & mitior, da die menschen nach abgeschafften wildnissen und wilden früchten, angefangen durch die bau-kunst ihnen schöne häuser, und durch die gärtnerey mancherley schmackhafte früchte zu verschaffen: die viehzucht, den ackerbau, die jägerey, den vogelfang, die fischerey, und den weinbau über die masse zu verbessern, und ihr haußwesen also einzurichten, damit in küche und keller alles sauber, und an der tafel alles ordentlich zugienge. Welche art zu leben, wann sie in ihren gräntzen bleibet, ohne zweiffel die beste, ungeachtet selbige von einigen Stoicis getadelt, und pro luxuriosa ausgeruffen wird: sintemal die verschwendung bestehet nicht in varietate, sondern in superfluitate ciborum. Obgleich nun des Luculli, Apicii, und anderer nepoten, unerhörter überfluß in tractamenten billich zu verwerffen: so ist dennoch zuläßig, daß die menschen ihre speisen nach der geschicklichkeit, die ihnen Gott verliehen, ändern. Warum hätte sonst derselbe gütige vater so mancherley geträyde, weinstöcke, ölbäume und obst, ja die thiere, fische und vögel selbst erschaffen, wenn sie der mensch zu seiner bequemlichkeit nicht brauchen solte? Denn daß man zu rechter zeit säet, mähet und einbringet, ist keine wissenschafft des viehes, sondern es gehöret zu des menschen unterhalt: und zwar nicht ohn unterscheid vor alle, sondern nur für diejenige, die den acker-garten und wein-bau verstehen: denen aber diese wissenschafften mangeln, die nennet man noch heut zu tage billich wilde leute, und barbaren.

## Das III cap.

# Von speisen aus geträide und hülsen-früchten.

NAchdem wir von den speisen etwas insgemein geredet haben, so wollen wir nun zur eintheilung derselben schreiten: welche dann füglich in vier classen geschehen kan. Sintemal alle und jede speisen, welche auf unsere taffel kommen, sind genommen 1. Ex vegetabilibus sive plantis, von erd-gewächsen. 3. Ex quadrupedibus, von vierfüßigen thieren. 3. Ex avibus, von vögeln. 4. Ex piscibus, von fischen: wie dann hievon in denen vier ersten büchern nach der ordnung gehandelt werden wird.

Was nun die erste classe oder die **erdgewächse** betrifft, selbige geben wieder sechs gattungen: als da sind 1. Frumenta & legumina, geträide und hülsen-früchte. 3. Radices culinariæ, küchenwurtzeln. 3. Herbæ culinares, küchen-kräuter. 4. Fructus herbacei, kräuter-früchte. 5. Fructus arborei, baum-früchte. Fructus exotici, fremde früchte: wie diß alles in nachfolgenden capiteln nunmehr beschrieben werden soll.

Den anfang machen wir also in diesem dritten capitel à frumentis & leguminibus zusammen. Das wort FRUMENTA aber, oder herbæ cereales, begreiffet in sich allerley geträide, davon zwar in der welt sehr viel gattungen gefunden werden: jedoch sind bey uns voraus diese achte am gebräuchlichsten: weitze, rogge, gerste, haber, reiß, hirse, schwaden und türckischer weitze. Durch LEGUMINA werden verstanden diejenige früchte, welche in schoten und hülsen wachsen, davon bey uns die nutzbarsten sind: erbsen, bonen, faselen und linsen, denen man annoch den buchweitzen, wie auch den mohn- und hanff-saamen beyfügen kan.

### I. Von dem weitzen.

Auf unsern äckern wird mehr nicht, als eine art weitzen gebauet, und ist triticum hybernum aristis

aristis carens, Casp. Bauhini, sive Siligo spica mutica, Lob. weil die ähren glatt, und keine hacheln haben. Hievon handelt Ped. Dioscorides *lib. 2 c. 77* und Theophrastus Eresius *lib. 8 Histor. plant. c. 2 & 8.* Die aussaat geschiehet bey uns nicht vor winters, sondern im frühling: nichts destoweniger wird er mit ausgehendem sommer reiff.

Seinem temperament nach ist er mäßig warm und feucht: wiewol ihm andere mit besserm fuge den 1 grad der wärme, in passivis aber eine mittelmäßigkeit zueignen. Er giebet dem menschlichen leibe die stärckste nahrung unter den andern korn-früchten oder geträide: wann die klebrige und zähe fettigkeit, welche er bey sich hat, durch die bereitung verbessert wird. Sothane verbesserung aber bestehet nicht im kochen: sintemal die müser und breye aus weitzen-mehl bereitet, schleimich bleiben, und daher verstopffungen in den engen adern des gekröses und der leber, sonderlich bey denen, die wenig bewegungen haben, leicht verursachen. Nicht viel gesunder sind die aus weitzen-mehl mit anderer zuthat gebackene kuchen, plintzen, pasteten-rinden, und dergleichen. Aber seine rechte verbesserung bestehet in dem, daß man brodt daraus backe: nach des Eobani Hessi vers *l. de Bon. Valet.*

Pabula triticeæ frugis male cruda coquuntur:
Robur ab artocopo condita majus habent.

Sintemahl die zähe klebrigkeit des mehls durch den sauerteig oder heffen verdünnert, und die übrige feuchtigkeit theils durch die hitze des back-ofens, theils durch zuthun des saltzes verzehret wird: wie dann Aristoteles *Sect. 21 problem 2* eben aus diesem grund die ursach suchet, Cur panes non saliti plus ponderent, quam saliti, warum das ungesaltzene brodt schwerer, als das gesaltzene sey? welches meines erachtens daher fürnehmlich kommet, wenn nicht allein sauerteig oder hefen, sondern zugleich auch saltz hinzu gethan wird: weil durch beyderley zusammen die fermentation stärcker gehen, und die bemeldte schwere zähigkeit mehr als durch einerley allein, verdünnert werden kan, darauf dann auch eine grössere leichtigkeit nothwendig folget. Macrobius handelt von dieser frage *l. 7 Saturnal. c. 12.*

Weil aber vom weitzen-brodt, und dessen beschaffenheit, drunten im VIII cap. und vom weitzen-bier lib. II c. 3 insonderheit gehandelt werden soll, so wollen wir allhier abbrechen: und nur gedencken einer andern art weitzens, welche triticum spica multiplici, C. B. **traubel-weitze** heisset, weil auf einem halm sechs, acht oder mehr ähren zusammen stehen: wie imgleichen des **spelts**, und des **spelt-weitzens**, zea & zeopyron, welche alle drey zwar allhier zum versuch gesäet, und zum guten wachsthum gebracht werden: jedoch werden sie sonst in hiesigen landen nicht gebauet.

## II. Vom roggen.

Des roggens, den man auch insonderheit **korn** nennet, haben wir drey arten. Die gemeinste ist secale hybernum, C. B. **winter-rogge**, weil er noch vor winters gesäet wird, und aufgehet: folgenden frühling aber gehet er erstlich in den halm, und im sommer wird er reiff.

Von diesem winter-roggen ist noch eine besondere gattung verhanden, welche man wegen vieler halme, die aus einem korn wachsen, secale hybernum fertilius, **stauden-roggen** nennet. Seine ähren sind sechs bis acht zoll lang, und stecken voller körner. Er erfodert einen starcken tragbahren acker, und eine sehr dünne aussaat: wenn er reiffet, muß er geschwind eingebracht werden, sonst fället er in drey tagen gantz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor winters, wie den gemeinen roggen. Wenn er sonst im frühling zugleich mit der gerste auf ein stück gesäet wird, so wird die gerste im sommer reiff, und kan eingeerndtet werden: der stauden-rogge aber bleibet noch den winter durch, jedoch folgenden sommer gar zeitig reiffet er auch, und kan man also den einen acker zwiefach nutzen. In Norwegen ist sothaner stauden-rogge sehr gemein, von dannen ist er in Pommern bracht, und auch bey uns bekant worden: wiewol ihn unsere ackers-leute wenig bauen.

Die dritte sorte ist secale vernum, C. B. **sommer-roggen**, welcher mit anfang des frühlings gesäet wird, und bald drauf folgenden sommer zeitiget. Wiewol nun dieser sommer-rogge bey uns hin und her zu finden: so sind doch einige und wol die meisten örter, an welchen er gar nicht bräuchlich, sondern da nur eitel winter-rogge gebauet wird.

Der roggen ist in seinem temperament mäßig warm 1, zwar etwas weniger, als der weitze, jedoch mehr, als die gerste. Und eben also ist es auch mit der nahrung, die der rogge dem menschlichen leibe giebet, beschaffen: nemlich er nähret weniger als der weitzen, und mehr als die gerste. Und dieweil der roggen gleichfalls einige verstopffende zähigkeit an sich hat, so ist bey ihm auch alles wahr, was droben von dem weitzen gesaget worden: insonderheit daß sein mehl durch geschickliches säuren, saltzen und backen zu verbessern, damit ein gutes und gesundes brodt, davon drunten im VIII cap. ein mehres, daraus gemachet werden möge: sintemahl die mehl-breye davon sehr blehafftig, und undienlich: auch das bier, so aus rogge zuweilen in der theurung gebrauet werden muß, nicht allein unangenehm vom schmack, sondern auch ungesund befunden worden.

## III. Von der gerste.

Wir haben hier zu lande zwo arten gerste. Die erste heisset hordeum distichon, C. B. **grosse gerste**, und hat an derselben jedwede ähre nur zwo reihen körner: aber die körner sind viel grösser,

gröſſer, als der andern gattung, die man nennet hordeum polyſtichum vernum, C. B. **kleine gerſte**, an welcher jede ähre vier, fünff oder ſechs reihen hat, aber die körner, wie geſaget, ſind ein gut theil kleiner.

Sonſt iſt auch ein unterſcheid unter der **früh-** und **ſpat-gerſte**, aber es ſind keine beſondere gattungen: ſondern ſie ſind nur unterſchieden an der ſaat-zeit, nemlich Mariä verkündigung, und Urbani: ſintemal bey uns keine **winter-gerſte**, wie wol an etlichen orten des benachbarten königreichs Polen, bräuchlich iſt. Auch bedeutet das wort **mang-gerſte** keine abſonderliche ſorte, ſondern ſelbige entſtehet daraus, wann groſſe und kleine gerſte unter einander gemenget werden.

Das temperament der gerſte ſetzet Galenus *lib. 8 De medic. facult.* in den 1 grad der kälte und der truckene: jedoch muß dieſes von der rohen gerſte, nicht aber von dem maltz verſtanden werden, ſintemal die gerſte durch die fermentation und durch das darren eine gantz widrige eigenſchafft überkömmet, alſo daß das maltz unter die wärmende dinge billich zu rechnen iſt, wie drunten das 3 cap. des VI buchs mit mehren zeugen wird.

Was aber die **gerſten-graupen**, wie auch die zierlichen alſo genante **perl-graupen** betrifft, ſelbige behalten ihr temperament, und geben ſo wol für geſunde, als krancke eine bequeme und erfriſchende nahrung: die **breye** aber aus gerſten-mehl ſind etwas blehafftig, und nicht ſo geſund. Das **gerſten-brodt** iſt bey uns nicht bräuchlich, als nur auf den nothfall: und was davon zu halten, ſoll drunten im VIII cap. ferner gemeldet werden.

Endlich wenn man eine vergleichung anſtellen wolte, ſo giebet der weitzen viel ſtärcker nahrung, als die gerſte: hergegen iſt die nahrung von gerſte viel leichter, und gehet mehr ab: faſt nach des Eob. Heſſi vers:

Hordea deſiccant bene fricta, ſed humida coctis
Vis erit: exiguum roboris inde venit.

Dannenhero unterſuchet Ariſtoteles *Sect. 21 problem. 2* dieſe frage: warum die ſpeiſen aus weitzen bereitet, unſerm leibe bequemer und beſſer zu genieſſen ſind, als die aus gerſten? Er antwortet aber darauf: weil der weitze eine mittelmäßige zähe bey ſich hat, dergleichen eine ſpeiſe, die an den leib ankleben ſoll, haben muß, ſintemal ſolch ankleben nicht ohne zähe geſchehen kan. Die gerſte aber iſt nicht zähe, ſondern ſteiff, oder hart: daher kömmet es, daß der gerſten-teig mehr nähret, wann er ſehr, als wann er wenig geknetet wird.

## IV. Vom haber.

Dioſcorides *lib. 2 c. 136* nennet nur eine ſorte des habers, aber es ſind in der that drey. Die erſte iſt avena vulgaris ſive alba, C. B. Weiſſer haber, nach ſeiner farbe. Die ander avena nigra, C. B. Schwartzer haber, weil er auswendig ſchwartz iſt. Die dritte avena nuda, C. B. Nackender haber, weil ſeine körner nicht in hülſen oder häutlein verſchloſſen liegen, ſondern bloß ſind. Unter dieſen allen aber iſt bey uns nur die erſte art bräuchlich, welche deswegen ſchlechter dinge **haber** genennet wird.

Galenus *lib. I De aliment. facult. c. 14* ſetzet den haber inter calida, & quod digerat *lib. 6 De ſimplic. medic. facult.* würde alſo nach ſeiner meinung der haber warm und trucken ohngefehr im 1 grad ſeyn. Aber was dieſen rohen haber betrifft, der iſt bey uns nicht mehr, als eine ſpeiſe der pferde, und der gänſe: hingegen die daraus gemachte **haber-grütz** giebet bequeme ſuppen, ſo wol für geſunde, als für diejenige, welche einen rauhen hals oder ſcharffe bruſt haben: ſintemal dergleichen ſuppen mit zucker-kand oder violen-ſafft abgeſüſſet die heiſerkeit und den huſten ſehr lindern. Und wiewol Dioſcorides an bemeldtem ort ſetzet, daß der haber-brey den leib anhalten könne, und Caſp. Hofmannus *lib. 2 de medic. officin. c. 230* der meinung iſt, daß der haber etwas adſtringire: ſo iſt daſſelbe doch von dünnen haberſuppen, ſonderlich mit corinthen abgemachet, nicht zu verſtehen, als welche zur erweichung des leibes im anfang der mahlzeit nützlich gebraucht werden können: ſintemal des habers natürliches temperament, durch die zuthat ſo vieles waſſers, und anderer dinge, ſehr verändert wird.

Die nahrung, welche der haber dem menſchlichen leibe giebet, iſt gering, und dienen daher dergleichen **tiſanen** denen febricitanten, welche man nicht ſtarck nähren will: als dann auch das **haber-brodt** denen gar fetten leuten, die gern abnehmen wolten: wie drunten im VIII cap. mit mehren zu erſehen.

## V. Von dem reiß.

Reiß hat den namen vom griechiſchen oryza: wächſet bey uns nicht, ſondern wird alles aus der fremde gebracht. Es gedencken ſeiner, wiewol gar kurtz, Dioſcorides *l. 2 c. 87* und Galenus *l. 1 Aliment. facult. c. 17.* C. Bauhinus ſetzet deſſen zwey ſorten, davon die erſte iſt oryza Italica, **welſcher** reiß, weil er zuförderſt üm Florentz und Meyland, aber auch in Franckreich bey Narbona, und andern orten gebauet wird. Die andere gattung iſt oryza Indiæ orientalis, C. B. **indianiſcher** reiß, deſſen gantz Oſt-Indien, Japan, und andere inſeln voll ſind, ja von da es ſcheinet, daß die gantze welt erfüllet ſey: ſintemahl nunmehr auch Weſt-Indien, und gantz Africa mit ihren inſeln den reiß ſo gemein, wie wir unſer geträyde, brauchen. Sie backen brodt, und allerhand kuchen daraus: in China bereiten ſie davon einen tranck, welchen man in Peru nachmachet, und acua nennet: in Japan einen wein, aracle genant: und in Pegu ein ſtarckes waſſer,

welches unserm aquavit kaum nachgiebet. Joan. Neuhofius in seiner sinesischen reise-beschreibung *pag. 133* erzehlet die art und weise, wie der reiß in China gebauet werde: und in der beschreibung des Reichs Sina *cap. 15 pag. 349* saget er, daß bey der stadt Kienchang in der provintz Kiangsi der allerbeste reiß in gantz Sina, davon auch der Käyser selbst holen lässet, wachse: ja, daß derselbe reiß, wegen seiner fürtrefflichkeit, silber-korn genennet werde.

Was des reises temperament betrifft, darin sind die scribenten nicht einig; indem etliche denselben vor mittelmäßig in der wärme und truckene halten, andere ihn in den 1 grad der wärme und truckene setzen, welches dennoch von dem rohen zu verstehen. Weil wir Europeer aber den reiß nicht zum brodtbacken, sondern nur als eine zukost mit wasser, milch, oder fleisch-brühen gekochet brauchen: so wird er durch das zurichten ohne zweiffel temperirt. Er giebet sonst einen mittelmäßigen, doch etwas groben nahrungs-safft: und wann er offters genossen wird, machet er verstopffung so wol der kröß-adern, als des leibes. Im gegentheil ist merckwürdig, daß eine gewisse art reiß, wie Neuhoff *l. c.* meldet, bey der stadt Kingyang in der sinesischen landschafft Xensi wächset, welcher den leib reiniget, indem er den stuhlgang, und den urin befordert.

Die Indianer haben auch im brauch, daß sie den reiß nur halb gar kochen, und hernach truckenen: mit sothaner kost proviantiren sie, wie die Europeer mit zwey-back, ihre schiffe, welche eine weite reise zu thun haben: sintemal der so bereitete reiß drey biß vier jahr dauren kan. Ebenmäßig brauchen sie viel das reiß-mehl, breye daraus zu machen: und die Türcken kochen ihr hammelfleisch mit reiß, auf mancherley art gefärbet, welches bey ihnen die gemeineste speise ist.

## VI. Vom hirse.

Hievon handelt Dioscorides *lib. 2 c. 89* und Theophrastus *lib. 8 Hist. plant. c. 3*, sie wissen aber nur von einer gattung, nemlich dessen saamen gelb oder weißlich ist, dahero ihn C. B. nennet milium semine luteo vel albo. Was die andere sorte betrifft, welche ist milium semine nigro, oder schwartzer hirse, selbige wird auf unsern äckern nicht, aber im Argau bey Bern in der Schweitz häuffig gebauet: wie gleichfalls auch nicht die dritte gattung, welche heisset milium arundinaceum sive sorgo, C. B. Indianischer hirse, als nur etwan zur lust im garten.

Was dann unsern bekanten gelb-weissen hirsen anlanget, so ist sein temperament kalt im 1 und trucken im 2 grad: wiewol hierüber einige mißhelligkeit, davon C. Hoffmannus *l. 2 Med. offic. c. 150* nach zu schlagen. Er giebet nicht böse, doch wenig nahrung: ist schwer zu verdauen, wenn er nicht mit milch zu einem brey abgekochet wird: derowegen ist er bey vornehmen tafeln selten zu finden, es wäre dann, daß er im durchlauff als eine anhaltende artzney, gleich dem reiß, genossen werden solte. Hingegen eine schüssel mit hirse aus milch gekocht, und mit rothen zucker bestreuet, ist der bauren speise bey ihrem wolleben. Und zwar ist diese färbung weit besser, als der Sarmater, welche nach dem zeugniß Plinii *lib. 18 c. 10* ihren hirsen mit pferde-milch kochten, aber zugleich den pferden eine ader öffneten, und das blut mit darunter mischten. Sonst hat der hirse im kochen die art, daß er sehr quillet, oder sich vermehret: und was das hirsen-brodt betrifft, davon wird drunten im VIII cap. etwas geredet werden. Bapt. Fiera schreibet von des hirsen wirckungen also:

Sunt jejuna, alvum durantia, grata dolori,
Si *Miliá* ignitis sint prius usta focis.
Lacte incocta fovent, molli vel inusta liquore
Plenius: at cœnæ tarda tenacis erunt.

Zum beschluß muß ich erwehnen, daß bey uns eine annoch viel geringere kost gebauet werde, nemlich Panicum Germanicum, C. B. Fench, fenich oder fuchsschwantz genant, dessen saamen dem hirsen zwar gleichet, aber noch kleiner, und zugleich noch unverdaulicher, und unangenehmer ist: derowegen man ihn billich denen überlässet, die ihn bauen. Eben also schlecht gedencket seiner Galenus *l. 6 de Simpl. fac. & De Vict. attent. c. 7* und Bapt. Fiera setzet davon diesen vers:

Uberior Panici levioris mensa superbit:
Sæpius exiguis cedere magna solent.

## VII. Schwaden.

Unter unsere milch-speisen zehle ich billig die also genante Schwaden, welche nichts anders sind, als der saame eines gewisses grases, so von C. B. dactylon esculentum, oder schwaden-graß, genennet wird. Heisset sonst auch Gramen mannæ, Matth. mannæ primum, Dod. mannæ esculentum, Lob. und dieses darum, weil der pöbel fabuliret, daß dieser saame mit dem morgenthau, wie das israelitische manna in der wüsten, herunter falle. Sothaner irrthum aber rühret daher, weil man den saamen niemahls, als des morgens gar frühe antrifft: derowegen klopffen die bauren in der frühstunde an das schwaden-graß, und halten ein gefäß unter: so fället der alsdann reiffe saamen hinein. Im fall sie aber verziehen, biß die sonne herauf kommen, so fället der saame von sich selbst aus, und kan alsdann unmüglich gesamlet werden.

Der ort, da diß schwaden-graß hie zu lande am meisten wächset, ist die morastige gegend um die beyden haupt-festungen, Cüstrin und Spandow: wiewohl es auch an mehrern orten dieser landschafft zu finden seyn mag: angesehen es gleichfalls in Polen, Böhmen, Welschland, und andern provintzen Europä von sich selbst wächset: ja diejenigen

diejenigen länder, da es nicht von sich selbst herfür kömmet, können es in bequemen erdreich bauen.

So viel der schwaden temperament belanget, dasselbe vergleichet Remb. Dodoneus *Pempt. IV Hist. Stirp. l. 4 c. 2* mit dem temperament des hirsen, und würden sie also nach seinem gutachten kalt im 1 und trucken im 2 grad seyn. Sie quellen im kochen über die maaß, ja mehr als einiges von denen bißher erzehlten frumentis oder getreyden. Das abkochen mit wasser hat kein geschick, aber milch ist das rechte mittel, dadurch ihre truckenheit verbessert werden kan: und alsdann geben sie eine ziemliche nahrung, jedoch bleibet das stopffen eben wie bey den hirsen, nicht aussen, wenn man sie offt oder viel geniesset.

### VIII. Türckischer weitze.

Oder vielmehr Indianischer, weil er nicht aus der Türckey, sondern aus dem mitternächtigen theil Americæ anfänglich in Europa ankommen: und zwar allererst nach erfindung selbiger neuen welt, daher die alten scribenten dessen keine meldung thun. Die Indianer nennen ihn Mehiz oder Mays: daher ist der name Frumentum Indicum Mays dictum, C. B.

Es ist ein sehr fruchtbar gewächs, also daß in Indien aus einem korn tausend, und drüber wachsen. Gleichwie auch der reiß gleichsam seinen sitz in den orientalischen Indien gehabt, und von dannen bey nahe in der gantzen welt fortgepflantzet worden: also hat dieser weitze von West-Indien aus, fast in alle welt sich ausgebreitet.

Was sein temperament betrifft, da ist er bey nahe in allen vier qualitäten mittelmäßig: daher kochen die americanische Medici mit wasser eine tisane daraus für die krancken, welche sie Atole nennen. Es kan auch brodt daraus gebacken werden: aber wir brauchen es nur, einen brey mit milch und butter daraus zu kochen: wiewol diß gericht selten auf fürnehme tafeln kömmet, weil es zwar süßlich, aber nicht ohne zähe und stopffende schleimigkeit ist.

### IX. Von erbsen.

Demnach die frumenta oder zur speise dienliche getreyde abgehandelt, so folgen nun legumina, die hülsen-früchte: und unter denselben anfänglich die erbsen, davon bey uns nachfolgende sorten am gebräuchlichsten. 1. Pisum hortense majus, C. B. Runte stabel-erbsen, dahin gehöret pisum præcox, früh-erbsen, welche wegen früher aussat zeitiger reiffen. 2. Pisum quadratum majus, C.B. Eckige stabel-erbsen. 3. Pisum leptolobum, dünnschälige erbsen, erbsen ohne schalen, oder zucker-schoten. 4. Pisum umbellatum, C. B. Traubel-erbsen, weil die schoten an denselben klumpen-weise hangen. 5. Pisum arvense, C. B. Feld-erbsen: welche von farben gemeiniglich gelb oder weißlich, zuweilen auch graulich, blaulich, oder schwartz sind: insonderheit aber ist angenehm diejenige art, welche ihre grünliche farbe behalten, wann sie schon trucken worden, weil sie zur zier an einige speisen im winter, und bey mangel der frischen dienen.

Das temperament der abgetruckneten erbsen ist kalt, und trucken: der grünen oder frischen aber, mittelmäßig feucht. Ihre eigenschafften betreffend, so sind sie (gleich andern hülsen-früchten) schwerer dann die speisen aus getreyde zu verdauen, geben auch nicht einen so guten nahrungs-safft, als jene: machen überdem winde, und zwar die frischen schoten mehr, als die trucknen erbsen: jedoch sind sie nach dem zeugniß Galeni *lib 1 Aliment. facult. c. 21* nicht so blehafftig, als die bonen: ja *De atten. vict. rat. c. 7* saget er: Satius fuerit pisis vesci, fabis enim ad omnia sunt præstantiora: Man soll lieber erbsen essen, weil sie durchgehens besser, als die bonen. Solche blehung oder windhafftigkeit bestehet guten theils in ihren häutlein, nach derer absonderung die inwendige substantz weniger aufblehet, wie davon die Salernitanische schule *c. 33* schreibet:

Pisum laudandum nunc sumimus, ac reprobandum,
Est inflativum cum pellibus, atque nocivum:
Pellibus ablatis, sunt bona Pisa satis.

Und der mantuanische Poet in seiner Cœna setzet davon diese verse:

Sub cane sicca parum, frigentia pisa parabunt,
Cortice depositio pabula sana tibi.
Sed melius sapient, si dulcis amygdala succum,
Præstiterit, mira sic jubet arte gula.

Eben dieselbe häutlein aber haben zugleich eine abspühlende krafft in sich: daher man die tisane von halb gesottenen erbsen nach alter gewohnheit bißweilen denen trincken lässet, die eine purgantz eingenommen. Würden derohalben die also genante **kroll-erbsen**, wegen annoch bey sich habender häutlein, die ungesundesten seyn: die **durchgeschlagene** aber, wie auch die **erbs-suppen**, könten noch paßiren.

Die zubereitung in der küchen (so wol was die frischen, als was die trucknen erbsen belanget) ist im tractätlein, **der frantzösische koch** genant, gar weitläufftig, und nach der heutigen mode beschrieben. Deswegen ich gut befunden, so wol an diesem ort, als auch in den folgenden büchern, da es sich schicken wird, dasselbe tractätlein, welches nunmehr ins hoch-teutsche versetzet, anzuführen: und dieweil selbiges nicht jederman bekant, so habe ich es als einen **anhang** hinten an drucken lassen, damit man darin den küchenbrauch so fort ersehen könne.

### X. Von Bonen.

Faba, C. B. & Matth. Faba major recentiorum, Lob. Boona major, Dod. Bonen, oder grosse bonen, zum unterscheid der kleinen art: sie heissen auch garten-bonen zum unterscheid deren,

die auf dem acker gebauet werden. Wir wollen aber nur von den gemeinen grossen garten-bonen allhier handeln, welche Dioscorides *lib. 2 c. 97* und Galenus *lib. 1 Aliment. facult. c. 19* beschreiben.

Ihren anbau betreffende, was sie nemlich für erdreich erfordern, und wann ihre aussaat geschehen soll: davon habe ich im 4 cap. des III buchs vom gartenbau bericht gethan. Von ihrem temperament aber findet sich unter den scribenten eine ziemliche ungleichheit, indem einige sie für temperat zwischen warm und kalt, andere für kalt und feucht, andere für kalt und trucken halten. Es lassen sich aber diese meinungen wol vergleichen, weil unter den grünen, und unter den abgetruckneten bonen ohn zweiffel ein unterscheid ist: und wird man also nicht irren, wenn man saget, daß die abgetruckne bonen kalt und trucken im 1 grad, die grünen aber einiger feuchte theilhafftig seyn.

Ihre andere qualitäten innerhalb leibes belangend, so haben sie zwar auch einige abspühlende krafft, und wann sie wol verdauet werden, geben sie viel nahrung: aber weil sie doch an sich hart zu verdauen, viel blehungen und unruhige träume verursachen: so führet man allenthalben klagen über sie. Ja Pythagoras hat seinen zuhörern unter andern diß gebot gegeben: A fabis esse abstinendum, sie solten sich von bonen enthalten, wiewol A Gellius *lib. 4 Noct. Att. c. 11* solches nicht von den gemeinen bonen, sed de virilis corporis parte quadam verstehen will: wie man dann über dieses gebot mancherley auslegungen gemachet, theils weil die weisse bonenblüth mit schwartzen und also traurigen strichen als buchstaben gezeichnet, partim quod ob flatulentiam fabæ Venerem excitent. Unter sothane auslegungen scheinet doch diese wol die beste, daß, gleichwie Galenus l. c. die bonen denen römischen Gladiatoribus oder starcken fechtern zu seiner zeit zugeleget, also hat Pythagoras seine schüler, die mit dem geist arbeiten solten, für solcher speise gewarnet: als welche nach Ciceronis ausspruch *lib. de Divinat.* denen zuwider ist, qui tranquillitatem mentis quærunt, die da eine stilligkeit des gemüths suchen. Baptistæ Fieræ Epigramma über die bonen lautet also:

Uda prius, faba mox fit terrea: turgida semper
Est tamen, & poterit somnia ferre mala.
Fresa minus nocua est, crassos parit illa liquores:
Albentem intactam gurgulione legas.
Pectoribus, fluidæque alvo vix commoda, ventri
Et capiti est morbus, dedita testiculis.
Hanc pipere & celebri poteram condire culinæ,
Vendicat hanc vilis sed sibi rusticitas.

Wiewol nun diese beschwerungen gegen die bonen nicht unbillig geführet werden, so ist doch hingegen kein zweiffel, daß selbige durch die zubereitung zum theil verbessert werden können. Dioscorides befiehlt, man solle die erste brühe weggiessen: Galenus, man solle zwiebeln daran thun: aber diß sind nur geringe mittel gegen denen, welche der hinten an gedruckte frantzösische koch *cap. 34* vorschläget, wie 1 die gar jungen bonen mit ihren schelffen: 2 die halb erwachsene, und 3 die fast reiffen, eine jedwede gattung nach ihrem alter, wolschmäckender und verdaulicher zu zurichten sey: woselbst man sothanen küchen-brauch nachlesen kan. Sintemahl was 4 die gantz reiffe und abgetrucknete bonen betrifft, selbige lassen wir den bauren: wie dann auch 5 das bonenmehl, Lomentum Plinii *l. 22 c. 25* zum brodtbacken niemahl, als in hungers-noth gebrauchet wird.

## XI. Faselen.

Phaseolus major seu Smilax hortensis, C. B. Dolichus, Dod. Phaselen oder steig-bonen, sind von farben mancherley: in der küche aber hält man am meisten auf die weissen, welche sonst türckische, oder welsche, oder schminck-bonen genennet werden.

Dioscorides *lib. 2 c. 100* kan sie nicht mehr, als die bonen loben, sondern hält sie auch vor hartdaulich, und blehafftig. Galenus *lib. 1 Aliment. facult. c. 25* saget von seinen Dolichis, daß sie nicht weniger nahrung, als die erbsen geben. Und Hippocrates *lib. De rat. vict.* bezeuget, daß sie leichter als die erbsen abgehen, auch weniger windhafft seyn. In summa: gleichwie das temperament der vorhergehenden gemeinen bonen mit diesen steig-bonen sich vergleichet, also werden auch ihre eigenschafften nicht viel schelen: sondern sie gehören beyderseits unter die hartdauliche und blehafftige speisen. Und obgleich heut zu tage einige die gemeine bonen vor gesunder und verdaulicher, als die faselen halten: so kan dasselbe dennoch von den abgetruckneten nicht verstanden werden. Dannenhero jene bey uns auf vornehme tafeln gar nicht kommen, diese aber, wann sie wol zugerichtet, davon nicht ausgeschlossen seyn.

Sothane zurichtung zeiget der frantzösische koch *cap. 35.* in vier stücken. 1. Wie die jungen faseln mit den schelffen. 2. Die grüne ausgeschälte. 3. Die eingesaltzene und 4. Die abgetrucknete, in der küche bereitet werden sollen: dahin ich mich beziehe, und schliesse indessen mit des Bapt. Fieræ versen:

Dum calet arenti & tibi manditur ore phaselus,
Mox facit infirmo turgida membra cibo.
Si rubet, est melior: muliebria fortius effert:
Hanc fuge, si placidæ somnia noctis amas.
Si piper & mulso faciet coquus arte salubrem,
Dic mihi naturæ servit, an iste gulæ?

## XII. Von linsen.

Hievon sind zwey gattungen, nemlich Lens major, C. B. grosse welsche linsen: und Lens vulgaris,

garis, C. B. kleine linsen, wie dieselben in Teutschland wachsen, und bey uns gemein sind.

Wegen ihres temperaments ist unter den fürnehmsten scribenten eine grosse mißhelligkeit, welche zu vergleichen, Casp. Hofmannus *lib. 2 Medic. Offic. c. 124* sehr bemühet ist. Die meisten stimmen doch dahin, daß die linsen unter die kalte und truckene speisen zu rechnen: welches dann insonderheit, wie solches Galenus *l. 1 Aliment. facult. c. 18* ausdrücklich lehret, von ihrer substantz zu verstehen, als welche ohn zweiffel die eigenschafft, den leib anzuhalten, in sich hat. Was aber ihre erste brühe, welche den leib, nach dem zeugniß Dioscoridis *l. 2 c. 99* erweichet, anlanget: so kan diese wirckung von einem in den linsen steckenden saltze herrühren, wie gleicher weise die brühe vom kohl den leib erreget, da hergegen seine substantz denselben stopffet. Hätten also die linsen in sich qualitates mistas, vermischte eigenschafften, theils zu laxiren, theils zu stopffen: nachdem dieses oder jenes von ihnen genossen wird.

Ihr ruhm ist sonst gar schlecht, welcher ihnen von Discoride und Galeno an obgemeldten orten, wie auch von Plinio *l. 22 c. 25* zugeleget wird: als nemlich wenn linsen gar zu offt in der speise genossen würden, so beschwerten sie nicht allein den magen, und bleheten die gedärme auf: sondern verursachten auch melancholisch geblüt, und die darauf folgende kranckheiten, als da sind Cancer & Elephantiasis: ja sie schadeten dem gesicht, und so weiter.

Wiewol nun diß alles nur vom überflüßigen brauch zu verstehen, so bleibet es doch bey dem, daß linsen unter die ungesunden speisen zu rechnen, und vor zarte leute nicht dienen: sondern nur zur veränderung, und zwar selten ihnen zu vergönnen. Von der zubereitung in der küche, besehet den frantzösischen koch im 33 cap. und die Cœnam Bapt. Fieræ, da er von den linsen also singet:

Alvus ab igne levi lentis siccata tumescit,
Hordea si reddant, dic Medice innocuam.
Illa melancholicos, nervis inimica & ocellis:
Nec satis est, morbos, somnia dura movet.
Scilicet extollat Pelusia munera Nilus,
Dulcia si addideris, toxica dira facis.

Der letzte vers ist halb aus dem Martiale *l. 13 Epigramm.* entlehnet, da er also lautet:

Accipe Niliacam Pelusia munera lentem:
Vilior est alica, carior illa faba.

Und Eob. Hessus hat dieses distichon:

Laxior exiguas lentes potes esse: sed illis
Ater in exiguo corpore succus inest.

Unter die kleinen hülsen-früchte, als die linsen sind, zehlet man sonst auch Ciceres, die kichern, wie gleichfalls Lupinos, die feigbonen, und Vicias die wicken, wie dann die kichern in Welschland zur fasten-zeit viele verspeiset werden: bey uns aber futtert man mit dergleichen dingen das vieh. Jedoch ist nicht zu leugnen, daß in hungers-noth sothane früchte auch hervor gesuchet, und zu mehl gemahlet werden.

## XIII. Buchweitze.

Wiewol man den buchweitzen oder heydekorn, droben unter das getreyde hätte bringen können: so wird es doch kein sonderbarer irrthum seyn, daß er allhier hinter die kleinen legumina oder pflück-früchte folget. Es ist aber dessen nur eine gattung bekant, welche heisset Erysimum cereale, C. B. Fagopyrum, Dod Fagotriticum, quorundam. Frumentum Sarracenicum, Matth. nach dem in Welschland gebräuchlichen namen Saracino, weil sie meinen, es sey dieses gewächs aus Africa, darinnen die Saracenen regieret, zu ihnen übergebracht worden: sonderlich weil es bey den alten keinen namen hat, und entweder bey ihnen gantz unbekant, oder nicht bräuchlich gewesen, wie Rembert. Dodonæus *Pempt. 4 l. 1 c. 32* muthmasset.

Petr. Andr. Matthiolus *lib. 2 in Dioſc. c. 78* setzet des buchweitzens temperament warm und feucht, jedoch daß er fast mittelmäßig oder temperiret sey. Er giebet nicht so veste nahrung, als weitze oder roggen, aber doch mehr, als hirse: und wiewol seine nahrung leicht, so ist sie doch nicht sehr böse, noch so blehend, als der bonen.

Was den küchen-nutz anbelanget, da ist bey uns fast nichts bräuchlich, als die daraus bereitete grütze. Selbige buchweitzen-grütze wird mit milch und butter zu einem brey abgekochet, welcher, ob er gleich gut von schmack, auch den magen nicht beschweret, noch gar ungesund ist: dennoch auf die herren-tische nicht offt gestellet wird. Aber der gemeine mann machet sichs wol zu nutze, solte der brey auch nur aus wasser gekochet seyn: wie sie dann ebenmäßig aus dem mehl kuchen, und im fall der noth, brodt zu backen wissen. Von den bauren auf den grentzen zwischen Teutschland und Italien setzet Matthiolus an bemeldtem ort, daß sie aus dieser grütze einen steiffen brey kochen: wann derselbe erkaltet, schneiden sie daraus breite schnitten, bestreuen selbige mit käse und butter, und halten es für ein gutes gericht. Wiewol es an dem, daß bey grosser arbeit allen denen, welche buchweitzene kost essen, geschwind wieder hungert: dahero das sprichwort entstanden: buchweitzen-brey, ist betriegerey.

## XIV. Mohn-saamen.

Obwol des mohn-saamens hülse rund, wie ein kopff, nicht aber länglicht, wie die schoten gebildet: so kan er doch nirgend füglicher, als hieher unter die hülsen-früchte gebracht werden.

Unter den achtzehen gattungen des mohns, welche von Casp. Bauhino erzehlet werden, ist nur die erste in der küchen bräuchlich, welche heisset Papaver hortense semine albo, weisser mohn. Dioscorides *lib. 4 c. 55* und Plinius *lib. 20 c. 18*

*20 c. 18* beschreiben ihn also, daß er, seinem temperament nach, unter die kalte und feuchte gewächs einstimmig zu rechnen: und daß dannenhero die daraus bereitete speisen bequem seyn, die hitzigen naturen zu verkühlen, und zugleich den mangelnden schlaff zu befordern.

Woraus dann erscheinet, daß der mohnsaamen nicht sey cibus pure alimentosus, sondern vielmehr alimentum medicamentosum, eine solche speise, die zugleich etwas von artzney in sich hält. Und diß ist die ursach, warum die speisen aus mohnsaamen von vornehmen und geschäfftigen leuten nicht sehr verlanget werden: der pöbel aber siehet mehr auf die nahrung, die darin stecket, als auf den schlaff, und bereitet sich mohn-suppen, und mohn-fladen daraus, wiewol dergleichen leute nach der arbeit ohn dem wol schlaffen können, und sothaner wirckung des mohnsaamens nicht bedürffen. Wie dann unsere bauren den hanffsaamen, welcher zum theil auch mit einer schlaffmachenden krafft von der natur begabet ist, fast auf gleiche weise tractiren und anwenden.

Æmilius Macer handelt von den tugenden des mohns in seinem gantzen 31 cap. versweise, und Strabus Gallus in seinem hortulo hat davon folgendes gedicht hinterlassen.

Et cereale quidem nugarum in parte Papaver,
Hic memorare placet, quod raptæ mœsta puellæ
Mater, ut immensis optata oblivia mentem
Exuerent curis fertur Latona vorasse.
Hoc simul auxilio carbunculus ater ab imo
Pectore, qui ructus nimium convolvit amaros
Oris ad usque fores reprimi persæpe videtur.
Hujus ad alta caput, granorum semine fœtum
Portento, fragilique solet se tollere collo.
Inque modum mali, regio cui Punica nomen
Indidit, unius patulo sub pellis amictu,
Grana celebrandæ virtutis plurima claudit,
Deque sono mandentis habet formabile nomen.

## Das IV cap.
# Von küchen-wurtzeln.

DJe bey uns bräuchliche radices culinariæ, oder küchen-wurtzeln, können in drey sorten vertheilet werden. Die 1 begreiffet in sich diejenige, welche man loco alimenti, zur speise nutzet: als mohr-rüben. 2. Die man brauchet tanquam condimentum, zur abwürtzung: als zwiebeln. 3. Die per analogiam, durch eine gleichheit hieher gehören: als morcheln. Alle diese drey sorten machen zusammen fünff und zwantzig an der zahl, in folgender ordnung: Pastinac, mohr-rüben, beiß-rüben, weisse rüben, stech-rüben, zucker-rüben, rüben-kerffel, rüben-rapüntzel, cichorien, rettig, radieß, meer-rettig, haberwurtz, scorzonere, zwiebeln, lauch, hollauch, knoblauch, erd-artschocken, tartuffeln, morcheln, reitzker, pültze, pfifferlinge, bocks-bart.

### I. Pastinack.

Pastinaca latifolia sativa, C. B. domestica, Matth. Lob. *Des Panéz ou Panets.* Garten-pastinack, zum unterscheid der wilden, als welche in der küchen nicht gebrauchet wird. Dioscorides *lib. 3 c. 64* und Plinius *lib. 22 c. 22* nennen es elaphoboscum sive cervi pabulum, hirsch-futter, weil man dafür hält, daß die hirsche durch genieſſung dieses krauts das gifft der schlangen-bisse dämpffen.

Joan. Ruellius, in seinen anmerckungen über Dioscoridem, schreibet, diß gewächs sey hitzig, und in dem 2 grad trucken: dahin ziehlet auch lib. Galeno adscriptus *De simplic. medicam.* tit. pastinaca. Aber es scheinet, daß sothane hitze und truckene mehr von dem kraut oder saamen zu verstehen sey, als von der wurtzel: sintemal der schmack lehret, daß die frischen und safftigen pastinack-wurtzeln ziemlich temperat seyn, wiewol nicht zu leugnen, daß sie einen würtzhafften etwas bitterlichen, doch sehr lieblichen beyschmack haben. Daher dann selbige so vielfältig an fleisch, fisch, und allerhand speisen gekocht werden: denen sie nicht allein sothanen ihren guten geruch und schmack mittheilen, sondern die dauung in etwas, und den urin zugleich befodern. Obgleich auch einige blehafftigkeit, wie bey andern küchen-wurtzeln, also bey den pastinacken verhanden: so lässet sich doch selbige durch das kochen, und andere zuthat leicht verbessern, also daß es diese wurtzeln andern ihres gleichen in etlichen stücken zuvor thun. Sehet im 2 capitel des frantzösischen kochs ein mehres.

### II. Mohr-rüben.

Pastinaca tenuifolia sativa, C. B. Carotta Italorum, *Des Carottes.* Æmilius Macer meinet, das wort pastinaca käme (welches doch kaum glaublich) à pastu her, weil die mohr-rüben gute nahrung geben, wie er dann *cap. 37* also tichtet:

Quod pastum tribuat, est Pastinaca vocata:
Namque cibum nullæ radices dant meliorem.

Man möchte vielmehr diß wort à pastinando, vom hacken oder graben herführen, weil diese wurtzeln dasselbe lieben. Mohr-rüben haben nicht so breite blätter, wie pastinack, sondern klein zerschnitten oder fenchel-formiges kraut. Der farbe nach sind die mohr-rüben entweder gelb, oder weiß, oder roth, und unter diesen sind etliche gar schwartz-roth. Die gelben sind die zartesten in der speise, und bey uns gantz gemein: die weissen sind geringer, und nicht sehr geacht: die rothen sind in Welschland, Franckreich, Braband und Holland mehr, als bey uns gebräuchlich, jedoch muß man diese rothe mohr-rüben mit den folgenden beiß-rüben nicht vermengen.

In der küchen brauchet man von diesem gewächse nichts, als die frischen wurtzeln: derselben temperament ist, nach C. Hoffmanni meinung *l. 2 Medic. Offic. c. 81* mittelmäßig in der wärme und feuchte: jedoch ist dabey einige kleine bitterkeit

und

und abspühlende krafft. Hingegen sind sie windhafftig, und geben einen groben nahrungs-safft: derohalben sie nur sparsam zu geniessen. Die jungen, im maymonat, wann sie nur so groß als radiese, sind am delicatesten. Wie sie aber zu fricaßiren, in fleisch-brühen zu sieden, zu confitiren, oder sonst zu bereiten: davon leset hinten das 2 cap. des frantzösischen kochs. Eobanus Hessus *De tuend. valet.* hat von den mohr-rüben diesen vers verzeichnet:

Sunt etiam calidi mensis sua munera Dauci:
At vitio, cocti non satis, esse solent.

Welches Bapt. Fiera etwas also erweitert:

Si venit humescens culto Staphylinus ab horto,
Ferventi & sapido plena rubore sapit.
Ista licet stomachum vel bis decocta lacessat,
Et coitum inflato rore superba ciat:
Si coquus & pipere & nelliti munere mulsi
Condiat, & stomacho grata erit & Veneri.

### III. Beiß-rüben.

Von der beisse wird drunten unter den küchenkräutern gehandelt werden: hier aber wollen wir etwas von der sonderbaren art beisse mit den rothen wurtzeln, die man **beiß-rüben** nennet, vermelden. Das gewächs selbst heisset sonst Beta rubra radice rapæ, C. B. Beta rubra, Matth. Lob. rubra romana, Dod. *Beterave*, Gallor. **rothe rüben** ist bey uns zwar der gemeineste name, wegen der wurtzeln rothe farbe: jedoch müssen sie mit der dritten art mohr-rüben, welche auch rothe wurtzeln haben, nicht verwechselt werden.

Die bekante streitigkeit von dem temperament der beisse, soll im folgenden cap. berührt werden: was aber die frischen beiß-wurtzeln anlanget, die können wol nicht anders, als für mäßig warm und feucht gehalten werden. Nachdem selbige aber mit meer-rettig, garve und dergleichen eingemachet werden: so muß die wärme nach des condiments eigenschafft, auch einen höhern grad der hitze erlangen.

Was sonst die andere qualitäten der beiß-wurtzeln betrifft, so kan man sie unter die gesunde speisen nicht rechnen: sondern sie sind ebenmäßig blehafft, geben wenig und grobe nahrung, ja stopfen den leib, wie Dioscorides *l. 2 c. 116* ausdrücklich setzet. Das einmachen derselben ist bey uns am gebräuchlichsten, damit man sie zur tuncke aufstellen möge: die andere bereitungen sind im 1 cap. des Frantzen kochs zu finden.

### IV. Weisse rüben.

Diese bauet man bey uns auf dem acker, und können selbige füglich getheilet werden 1. Ihrer **gestalt** nach: in runte, welche rapa sativa rotunda, sive mas, C. B. und in lange, welche rapa sativa oblonga, seu fœmina, C B. heissen. 2. Ihrer **farbe** nach: da dann ihre inwendige substantz hier zu lande allein weiß, wiewol nach bemeldten Casp. Bauhini zeugniß, eine art derselben im Elsaß gefunden wird, welche in- und auswendig gelb sind. 3. Ihrer **grösse** nach: in die allergrösten, wie die von 40 pfunden beym Plinio *l. 18 c. 13* darnach in die mittelmäßigen, wie die **knollen**, und unsere also genante **wasser-rüben**, weil ihr schmack wässerig oder stumpff: und in die kleinen, welche einen lieblichen und wurtzhaftigen schmack haben, darunter dann die **teltowischen** und neben ihnen die **frisackischen** den ruhm behalten, welche deßwegen aus der Marck Brandenburg weit und breit verführet werden.

Was das temperament der rüben betrifft, so ist zwar ihr saamen hitzig und trucken, jedoch die rohe wurtzeln, sonderlich der benanten wasser-rüben, sind ohne zweiffel kalt und feucht: die kleinen teltowischen aber und ihres gleichen, scheinen etwas wärme zu haben oder moderat darin zu seyn. Im übrigen leget Galenus *lib. 2 Aliment. facult. c. 62* den rüben gar schlechten ruhm bey, indem er schreibet, sie seyen hart zu verdauen, geben dickes und rohsafftiges blut, bleheten, und beschwerten den magen: aber er setzet selbst hinzu, wann sie nicht wol gekochet werden. Weil dann bey uns leicht niemand die rüben roh isset, auch jeder der kleinen am meisten sich befleißiget: so hat man sich so grosses schadens daher nicht zu befahren. Jedoch bleibet das blehen, auch bey guter zubereitung, kaum aus: wie dann unter vielen andern scribenten die Schola Salernitana hierüber ihre klage also mit anstimmet:

Rapa juvat stomachum, novit producere ventum:
Provocat urinam, præstatque in dente ruinam:
Si male cocta datur, tibi torsio sic generatur.

Hingegen muß der grosse Romulus von den rüben sehr viel gehalten haben, weil Martialis *l. Epigr. 13* also von ihm schreibet:

Hæc tibi brumali gaudentia frigore rapa
Quæ damus, in cœlo Romulus esse solet.

Bey uns werden sie theils frisch verbraucht, theils im keller den winter über vergraben: das einmachen aber mit saltz und eßig, dessen doch auch schon Galenus an bemeldtem ort gedencket, ist hier im lande nicht sehr geachtet. Wie sie aber zu fricassiren, an fleisch und fisch zu kochen, auch sonst zu verändern: davon leset den Frantzen koch hin und wieder, insonderheit aber im 8 cap.

### V. Stech-rüben.

Napus sativa, C. B. Bunias, Dioscor. *l. 2. c. 104.* *Des Navets.* Ist eine art länglicher rüben, an welchen der stengel, blumen und saamen sich mit den rüben: die blätter und wurtzeln aber mit den rettichen mehr vergleichen.

In den apothecken brauchet man ihren saamen, welcher hitzig und trucken: aber in der küchen die wurtzeln, und zwar die kleinesten unter ihnen, weil die grossen gemeinlich fohß seyn. Die kleinen sind sehr lieblich von geschmack, also daß sie von einigen auch roh mit saltz gegessen werden: und gleichwie selbige die vorgemeldete teltowische rüblein am wurtzhafftigkeit in etwas übertreffen, also haben sie ohn zweiffel auch etwas mehr von

wärme in sich, und sind um so viel weniger windhafftig und ungesund. Ihre zubereitung ist einerley, und wird zum theil im 8 cap. des Frantzen kochs mit begriffen. Martialis *l. Epigr. 13* lobet die stechrüben, welche zu Amitern einer stadt in Campania zu seiner zeit gezielet worden, mit nachfolgendem verse:

Nos Amiternus ager felicibus educat hortis:
Nursinas poteris parcius esse pilas.

## VI. Zucker-wurtzel.

Sisarum Germanorum, C. B. Siser, Matth. *Du Chervis*. Sie heissen auch gierlein, oder zucker-rüben. Dioscorides handelt davon *lib. 2 c. 106* bezeugende, daß die gekochte wurtzeln dem munde angenehm, und dem magen nützlich sind, daß sie die urin befordern, und appetit machen. Joa. Ruelius thut noch hinzu, daß diese unter allen eßbaren wurtzeln die gesundeste sey.

Solche tugend fliesset her aus ihrem temperament, welches Galenus *lib. 8 Simplic.* in dem 2 grad (ja Paulus Aegineta gar in den 3 grad) der hitze setzet: daher sie dann leichter zu verdauen, und weniger windhafftig. Der schmack an ihnen ist sonderbar, und die substantz so zart, daß sie ihre haut, so bald sie ins warme wasser kommen, fahren lassen. Plinius *l. 19 c. 5* erzehlet vom Käyser Tiberio, daß er diese zucker-wurtzeln sehr berühmt gemacht, weil er derselben einen guten vorrath jährlich aus Teutschland, und insonderheit von dem am Rhein gelegenen schlosse Galduba, als woselbst die vortrefflichsten gewachsen, habe nach Rom bringen lassen, vermuthlich tanquam cibum aphrodisium.

Man kochet sie an fleisch oder fisch, man bereitet daraus einen salat, man weltzet sie in weitzenmehl und bratet sie hernach in butter, wie ihr von dergleichen weitere nachricht im 10 cap. des Frantzen koches finden könnet.

## VII. Von rüben-kerffel.

Von diesem gewächs findet man bey den alten Botanicis keine nachricht: bey den neuen heisset es cicutaria bulbosa, C. B. Cicutaria pannonica, Clus. Bulbocastanum coniophyllon, Cam. Myrrhis cicutaria, Tab. der es auch napen-kerffel nennet.

Die wurtzel des rüben-kerffels gleichet den stech-rüben, das kraut dem kerffel oder vielmehr dem schirling. Im frühling, wann die blätter erst herfür kommen, sind die wurtzeln rund wie kleine küglein, inwendig gantz weiß, auswendig mit einem schwärtzlichen häutlein bezogen. Selbige dienen zu salaten, und sind am schmack, wann sie verwellet werden, fast lieblicher, als die folgende rüben-rapüntzel. Nachdem aber mit fortgehendem sommer das kraut zunimt, werden die wurtzeln länglicht, und dienen alsdann nicht mehr zum salat.

Dem geschmack nach scheinen diese runde würtzlein nicht über zu schreiten, weder in der hitze, noch in der kälte: sondern ziemlich temperirt zu seyn: und wiewol es hie zu lande an einigen orten wild wächset, so ist es doch unsern leuten nicht sehr bekant, noch bräuchlich: hingegen in Pommern, sonderlich im Colbergischen, nennet man es kopcken-salat, und bedienet sich dessen vielfältig.

## VIII. Rüben-rapüntzel.

Es ist annoch streitig, ob dieses gewächs von den alten herbaristen verzeichnet worden: bey den neuen heisset es rapunculus esculentus, C. B. Rapunculus, Matth. Dod. Tab. Rapunculum parvum, Lob.

Die wurtzeln sind eines sehr lieblichen geschmacks, und entweder gantz temperat, oder gehen doch über den 1 grad der wärme nicht. Man kochet sie an fleisch und fisch, oder in gesund-suppen, oder bereitet sie zum salat. Die untersten blätter können gleichfalls genutzet werden: oder auch beyderley zusammen, also daß man die wurtzel schabet, und sie hernach samt den blättern mit einer erbs-brühe abkochet.

## IX. Cichorien.

Cichorium sativum, C. B. domesticum, Matth. Seris sativa, Lob. *De la Cichorée*. Garten-cichorien, hindlaufft, wegwart. Das ander geschlecht ist die wilde, cichorium sylvestre sive officinarum C. B. Cichorium, Tab. sylvestre, Dod. Cichorea sylvestris, Matth. Seris sylvestris, Lob. Unter beyden ist eine sorte mit weissen, und eine mit blauen blumen: die aber mit weissen blumen hält man durchgehends vor delicater zur speise.

Von der krafft der cichorien und endivien handelt Dioscorides *lib. 2 c. 125* und *c. 126*. Galenus *lib. 2 Aliment. facult. c. 41* und *lib. 8 Simplic. facult.* Plinius *lib. 20 c. 8*. aber sie sind wegen des temperaments nicht einig: sintemal es mit den cichorien, eben als mit einigen andern kräutern, die ex partibus heterogeneis, aus fast wiedrwärtigen theilen zusammen gesetzet sind, beschaffen. Dann obschon die meisten darin überein kommen, daß die cichorien kühlend: so stehet ihnen doch die bitterkeit, als ein zeichen der wärme entgegen. Deswegen giebet Avicenna den ausschlag also: daß die cichorien sich zwar zur wärme nahen, aber dieselbe sey so beschaffen, ut non faciat impressionem, daß sie keinen nachdruck habe, sondern der kälte doch weichen müsse.

Gleichwie nun dieser streit am meisten die apoteck angehet, da man sothane bitterkeit der cichorien, als darin eigentlich die tugend zur eröffnung der verstopfften leber bestehet, beyzubehalten suchet: also berühret derselbe die küche nicht so sehr, sintemal man daselbst zu verbesserung des geschmacks, itzt-gemeldte bitterkeit, durch einweichen oder abkochen, wo nicht gantz weg zu nehmen, doch

doch zu mindern bemühet ist. Und ist kein zweiffel, nachdem dieselbe gantz, oder zum grösten theil weggenommen, daß alsdann die cichorien unter die kühlende speisen schlechter dinge gehören.

Man brauchet aber in der küche zuweilen die wurtzeln, zuweilen die blätter, ja auch wol beyderley zugleich: und daß zu gesund-suppen, an fleisch, zu salaten und andern behuff: wie davon das 22 und 23 cap. des Frantzen kochs anweiset. Der Poet Horatius, da er sein mäßiges leben und seinen geringen unterhalt beweisen will, zählet er auch die cichorien mit darunter, wenn er also schreibet:

- - - Me pascunt Olivæ,
Me Cichoria, leve-que Malvæ.

## X. Rettig.

Raphanus major orbicularis vel rotundus, C.B. Radicula prima, Dod. *Rave*, *Raifort*. Dieser rettig oder rübe-rettig hat gantz weisse wurtzeln: es ist aber noch eine andre sorte, dessen wurtzeln mit einer schwartzen haut überzogen: jedoch ist jener bey uns am gemeinsten.

Des rettigs temperament ist hitzig im 3 und trucken im 2 grad: welches dennoch von den schärffesten zu verstehen, die nemlich sehr rauhe blätter haben: sintemal an denen die blätter glat oder weniger scharff, die sind auch so wol am geschmack, als in ihrem temperament etwas gelinder.

Es ist mehr eine bauren-kost, die ihn mit saltz und brodt, oder hering dabey frölich geniessen, wiewol es ohn veränderung wind und wetters selten abgehet. Galenus *l. 2 Aliment. c. 70* erzählet, daß man den rohen rettig damahls cum garo (was dieses für eine saltz-lacke oder peckel gewesen sey, wird drunten *l. 5 c. 2* gemeldet) vor andern speisen, um den leib damit zu erweichen, gegessen: welche wirckung dann dem saltze gröstentheils zu zu schreiben.

Ferner eignet Dioscorides *l. 2 c. 5* dem rettig die krafft zu, daß er zuletzt genossen, die vertheilung der speise befordere: welches doch Galenus an bemeldtem ort zu verneinen scheinet. Sie können aber beyde leicht verglichen werden, weil dieser de coctione, von der verdauung: jener aber de distributione, von der vertheilung redet. Ausser dem ist der vernunfft gemäß, ob schon der rettig, wann er gegessen wird, anfangs den magen eine beschwer verursache: daß dennoch, so bald der magen diese beschwer überwunden, und die groben dünste ausgestossen, alsdann die scharffe hitze des rettigs erst zu wircken beginne, und so wol den rest der dauung, als die vertheilung selbst mit befordern helffe. Gleichwie man an denen ingwerwurtzeln warnimt, welche an sich zwar nicht verdaulich scheinen: indessen aber dennoch der dauung helffen können. Jedoch will ich niemand deßwegen zum rettig-essen rathen, weil er an sich wenig nahrung giebet, und man die menge von viel gesundern speisen hat.

Das wenige, was von des rettigs bereitung zu erinnern, findet ihr bey dem Frantzen koch im 6 cap. und was Eobanus Hessus an ihm lobet, oder tadelt, stehet in diesen versen:

Ipse replet vacuam ventosis flatibus alvum:
Ante cibos noli sumere, crimen habet.
Attamen & laudem, sensus quia reddit acutos:
Et sunt ante cibum, qui magis esse probent.
Fabula narratur, sacros ab Apolline Delphos
Omnibus hunc aliis præposuisse cibis.
Ex auro ut Raphanum sacrarent, pondere Betam
Argenti, plumbum Rapa fuisse ferunt.

## XIV. Radies.

Raphanus minor oblongus, C.B. Raphanus minor purpureus, Lob. Radicula sativa minor, Dod. *Petit Raifort*. Er heisset auch monat-radies, weil ihn die gärtner, den frühling und sommer durch, alle monat von neuem säen, damit man allezeit junge radiese zu tisch bringen könne, weil die alten nicht taugen.

Sothane junge radiese, ob sie zwar zu dem geschlecht des vorhergehenden rettigs gehören, stehen dennoch nicht mit ihm in gleichem grad des temperaments: sondern, gleichwie sie gelinder am schmack, also überschreiten sie kaum den 2 grad der hitze und den ersten grad der truckene.

Ihren andern qualitäten nach sind sie weniger schädlich, als der rettich: werden dannenhero auf vornehme tafeln öffters gestellet, und nach alter gewohnheit zum beschluß der mahlzeit mit saltz gegessen.

## XII. Meer-rettig.

Raphanus rusticanus, C.B. & Lob. Raphanus marinus, Tab. Ist auch ein geschlecht des rettigs, und hat seinen namen nicht so wol vom meer, als von den feuchten mören oder morasten, da er gern wächset. In ober-Teutschland nennet man ihn kreen.

Sein temperament ist so wol hitzig, als trucken im 3 grad; in andern eigenschafften kommet er mit dem rettich zwar überein, aber er ist durchdringender, machet mehr lust zum essen, treibet den urin und stein, widerstehet dem scharbock: dämpffet aber hergegen ins haupt, und also wo flüßige augen sind, schadet er denselben.

Aus dem geriebenen meer-rettig machet man mit eßig und zucker eine hier zu lande sehr gebräuchliche tuncken: er wird aber vorher eine weile gegen das feuer gestellet, damit seine gröste schärffe ausziehe. So machet man gekocht rindfleisch, oder fische damit ab, denen er einen angenehmen schmack giebet: wie er dann des landmanns gemeinste würtze ist.

## XIII. Haberwurtz.

Tragopogon purpurocæruleum porri folio, quod Artifi vulgo, C.B. Tragopogon, Lob. alterum, Matth. hortense, Dod. Bocks-bart

mit braunen blumen, welcher im garten muß gebauet werden: sonst wächset ein ander geschlecht mit gelben blumen wild, welches ist Tragopogon Dioscoridis *lib. 2 c. 137.*

Man brauchet hievon nichts, als die wurtzel, welche die Frantzen Salsifix, und wir haberwurtz nennen. Sie ist nach Matthioli meinung, warm und feucht im 1 grad: ist süß von geschmack, mehret die milch, dienet der leber, und lindert die hitzige urin.

Man isset sie verwellet und geschälet im salat, man kochet sie an fleisch und fisch, man richtet sie auch auf noch mehr arten zu, wie ihr im 3 cap. des Frantzen kochs sehen könnet.

## XIV. Scorzonere.

Bey den alten ist dieser name nicht zu finden, sondern er stammet her von dem wort Escurzo, welches auf Catalonisch eine schlange bedeutet, weil diß gewächs daselbst wieder den schlangenbiß glücklich gebrauchet wird, und hat Petrus Cannizerus, Ferdinandi Königs in Böhmen Medicus, dasselbe zum ersten von da heraus in Teutschland gebracht. Scorzonera latifolia sinuata, C. B. major Hispanica, Clus. *Salsifix d' Espagne.*

Wann diese nicht verhanden, so kan an ihrer statt gebrauchet werden Scorzonera latifolia altera, C. B. Germanica, Tab. Boëmica, Matth. & Lob. Teutsche scorzonera, welche an gütigkeit der spanischen wenig nachgiebet.

Das temperament der scorzoneren kommet mit der vorhergehenden haberwurtz überein: aber sonst hat die scorzonere vielmehr kräfftige wirckungen, sonderlich das hertz zu stärcken, und die verstopffungen der leber und miltz zu öffnen, bey sich: ist auch an substantz viel zarter, als die haberwurtz. Jedoch muß ihr im zurichten vor allen dingen la Scorza negra (davon einige auch meinen, daß sie benamt sey) die schwartze haut erst geschabet, und sie hernach in rein wasser ein wenig geweichet werden, damit sie die kleine bitterkeit, welche sie bey sich hat, ablege. Leset ein mehres von ihrem küchen-brauch im 4 cap. des Frantzen kochs.

## XV. Zwiebeln.

Cepa vulgaris, C. B. *Des Oignons, ou Ciboulles.* Zibollen, a Cepula, oder sommer-zwiebeln. Diese sind rund, oder auch lang, roth oder auch weiß, klein oder groß. Die wurtzel machet keine absetzlinge, deswegen sie allein durch saamen vermehret werden.

Cepa fistilis, C. B. Winter-zwiebeln, weil man sie gegen den winter säet, damit man im frühling zeitig junge zwiebeln habe. Sie heissen auch schleiß-oder spalt-zwiebeln, weil die bolle an dem obersten theil sich zu spalten pfleget.

Cepa sterilis, C. B. Schalotten. Cepa ascalonica, Matth. Lob. *Des Eschalottes.* Diese kommen bey uns niemahls zum saamen, sondern müssen bloß durch ihre bollen fortgebracht werden.

Das temperament der zwiebeln ist nach ihrer schärffe so unterschieden, daß Galenus *lib. 7 Simplic.* die schärffsten in den 4 grad der hitze setzet. Avicenna nennet den 3 grad, welches von denen etwas gelindern zu verstehen. Aëtius ordnet sie in den 2 grad, welcher dann ohn zweifel auf die gelindesten passet. Was nun die ietzt benante drey bey uns bräuchliche sorten betrifft, so sind unter denselben die beyden ersten sehr scharff: die schalotten aber am gelindesten.

Es fraget sich nun hiebey, ob die zwiebeln unter die truckene, oder feuchte dinge zu rechnen? Abub. Rhazes *l. 3 c. 18* saget, sie seyn trucken: hingegen Isaac Israelita *lib. De diæt.* und Casp. Hofmannus *l. 2 Medic. Offic. c. 56* setzen sie unter die feuchten sachen, und zwar darum, weil theils die ausgedruckte frische zwiebeln viel safft geben, theils weil sie, welches sonst truckene dinge nicht thun, blehungen verursachen.

Schließlich ist zu beobachten 1 daß die zwiebeln für sich keine nahrung geben, ja daß sie keine speise, sondern nur ein condiment seyn. 2 daß sie denen kalten und pflegmatischen leuten, weil sie mit ihrer subtilen schärffe den kalten schleim durchdringen und erwärmen, einiger massen dienlich seyn können. 3 daß sie hingegen denen hitzigen und cholerischen naturen, indem ihre scharffe dämpfe zu kopff steigen, unruhigen schlaff, und flüßige augen verursachen, höchst schädlich sind: wie dann Galenus *lib. 2 Aliment. c. 71* die Cholericos ausdrücklich dafür warnet. Die Schola Salernitana *c. 62* und Æmilius Macer. *c. 33* schreiben von ihnen also:

De cepis Medici non consentire videntur.
Fellitis non esse bonas, ait ipse Galenus:
Phlegmaticis vero multum putat esse salubres.
Non modicum sanas, Asclepias asserit illas:
Præsertim stomacho, pulchrumque creare colorem.

Und Eobanus Hessus im offtgenanten büchlein:

Vilia mordaces quamvis sint prandia cepæ,
Cruda tamen stomachi dissoluisse solent.
Plura malis coctæ (crudas notat esse) medentur;
Esse tamen noli, qui memor esse voles.

Dem sey aber wie ihm wolle, so kehren sich einige völcker hieran gantz nicht, und schreibet Adam. Olearius in seiner persianischen reise, insonderheit von den Moscowitern, daß nicht allein der privaten, sondern auch der Zarn gemächer selbst, nach zwiebeln und knoblauch stincken, weil sie alle ihre speisen damit abzumachen, gewohnt sind.

## XVI. Lauch.

Porrum commune capitatum, C. B. *Des Porreaux.* Heisset insonderheit aschlauch, und träget saam-köpffe: wenn er aber zur speise abgeschnitten wird, träget er keine köpffe, und wird alsdann

alsdann genennet schnittlauch, Porrum sectivum latifolium, C. B. Von beyderley hat Martialis *l. 13 Epigr.* diese verse hinterlassen:

PORRVM CAPITATVM

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros:
In niveo virides stipite cerne comas.

PORRVM SECTIVVM

Fila Tarentini graviter redolentia porri
Edisti quoties, oscula clausa dato.

## XVII. Hollauch.

Er hat den namen von seinen holen binsen-stengeln, und ist zweyerley. Porrum juncifolium minus, oder Porrum sectivum juncifolium, C. B. Schœnoprasum, Dod. Kleiner hollauch. Der ander Porrum juncifolium majus, oder Porrum Gethicum, Gesn. Grosser hollauch. Beyderley ist am schmack und geruch gelinder, als die andern arten von lauch und knoblauch: deswegen die blätter derselben sehr bräuchlich, die speisen damit schmackhafftig zu machen: wie ihr dann von schnitt und andern lauchen den küchenbrauch im 24 cap. des Frantzen kochs ersehen könnet. Der ruhm, der den Porris von Æmilio Macro *c. 13* zugeleget wird, ist weitläufftig: aber der von Eob. Hesso, ist sehr schlecht, da er also singet:

Officiunt oculis capitati segmina porri:
Interiora gravi viscera mole premunt.
Hinc vario surgunt insomnia plena tumultu:
At venerem, sicut talia cuncta, movent.

## XVIII. Knoblauch.

Allium sativum, C. B. *Des Ails.* Gartenknoblauch ist der schärffeste unter den vorigen lauchen; dahero ihn Galenus *l. 5 Simplic.* und Æmilius Macer *c. 5* in den 4 grad der hitze und der truckne setzet, wiewol Averrhoes es miltert, und ihn nur in den 3, Avicenna aber gleichsam zweiffelend in den 3 biß zum 4 grad stellet. Aber Galeni meinung scheinet die beste, angesehen der knoblauch auf der haut blasen ziehen kan.

Er kömmet bey uns nicht auf fürnehme tafeln, wie wol in Polen und Moscau geschiehet: sondern er wird mehr für eine bauren-artzney gehalten, die ihn wider den stein, und wider gifft brauchen. Wie dann die Schola Salernitana *c. 13* also von ihm reimet.

Alia, Ruta, Pyra & Raphanus, cum Theriaca Nux:
Hæc sunt antidotum contra mortale venenum.

## XIX. Erd-artschocken.

Helianthemum vel Helenium Indicum tuberosum, C. B. *Des Taupinambous.* Artschocken unter der erden, weil ihr schmack den rechten artschocken, wann sie eben so zugericht, fast gleichet. Hievon wird nichts, als die knollige wurtzeln genutzet.

Die alten gedencken von diesem gewächs nichts, sintemahl es durch die americanische schiffarten allererst aus Brasilien und Canada in Europam gebracht worden. Es scheinet in seinen qualitäten ziemlich temperirt, und ob es schon etwas blehafftig, so hat es doch sonst keine andere schädliche eigenschafften bey sich: sondern es giebt, nach Petri Laurembergii zeugniß *l. 2 Appar. plant. c. 3* dem menschlichen leibe eine gute und geschwinde nahrung. Derhalben es offters bey uns gessen, und also, wie Lauremberg an bemeldtem ort, oder wie der Frantzen koch im XI cap. unterricht giebt, oder auch wie die nachfolgende tartuffeln zubereitet wird.

## XX. Tartuffeln.

Dieses ist gleichfalls in den alten kräuterbüchern nicht zu finden, sondern ein neues gewächs aus Peru. Man muß aber allhier nicht verstehen die erdmorcheln, welche sind Tubera terræ ohne stengel und blätter, als welche von den Welschen auch tartuffelen genennet werden: sondern diejenigen, so ein vollkommen gewächs sind, und unter das geschlecht der nachtschatten gehören. Casp. Bauhinus nennet sie gar bequem Solanum tuberosum esculentum: der Eichstätische garten Papas Peruanorum, und Petrus Lauremberg *l. 2 Appar. plant. c. 4* erd-birnen.

Hievon ist noch eine andere art verhanden, nemlich Solanum tuberosum esculentum flore albo, tartuffeln mit weissen blumen und gelben wurtzeln: da an der ersten die blumen purpur, und die wurtzeln roth sind.

Was sonst von den vorhergehenden erd-artschocken, ihrem temperament, und andern qualitäten gemeldet worden: das findet allhier auch platz. Man isset aber diese tartuffeln theils zur lust und veränderung, theils als eine nährende speise, weil sie nunmehr ziemlich gemein bey uns worden.

Ihre **zubereitung** geschiehet fürnehmlich also, daß man sie erstlich in wasser mürbe siedet, und wann sie erkaltet, so ziehet ihnen die auswendige haut ab: alsdann giesset wein drüber, und lasset sie mit butter, saltz, muscatenblumen und dergleichen gewürtz von neuen kochen: so sind sie bereit. Darnach kan man sie mit hüner-rind-oder kalbfleisch brühe kochen, und abwürtzen: oder sie auch an rind- und hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochte tartuffeln in runde scheiben, und bratet sie in der pfanne. Oder man schneidet zwiebeln und eßig daran, und lässet es also durchbraten.

## XXI. Morcheln.

Unter den Fungis vescis, oder eß-schwämmen, welche zu essen dienen, benennet Casp. Bauhinus zu erst Fungum porosum, welchen wir hie zu lande morcheln, und die Frantzosen Morilles heissen. Nach ihrer form sind derselben mehr arten, unter welchen die ordinar morcheln oben rundlich: die spitz-morcheln aber wie eine pyramide zugespitzet, und besser als die andern geachtet werden. Ihre haut ist schwartz-grau und

löchericht wie bien-rohß gestalt: an welchen kennzeichen sie von andern schwämmen leicht zu unterscheiden. Sie wachsen bey uns zweymahl des jahrs, nemlich im frühling, und im herbst: und zwar um die äcker, und fetten wiesen.

Von den Fungis, oder schwämmen insgemein, handelt Galenus *l. 2 Aliment. c. 69* und zehlet sie inter cibos insipidos, unter die ungeschmackte speisen, und die dem leibe eine kalte, pflegmatische, und böß-safftige nahrung geben: erzehlend dabey, daß einer nach etwas milden genieſſung auch der gesundesten schwämme dennoch fast daran erstícket sey, wann er sie durch erbrechen nicht wieder loß worden wäre. Deßwegen beschreibet Paulus Aegineta *l. 5 c. 55* eine ausführliche cur, was zugebrauchen sey, wann das essen der schwämme jemanden übel bekömmet. Dioscorides *l. 4 c. 71* saget gleichfalls, daß sie bey schwacher dauung entweder erstícken, oder ein brechen mit durchlauff verursachen: ja daß sie, wegen ihrer zähigkeit, fast gantz und unverdaut bey den meisten wieder weggehen.

Gleichwie nun der alten heilsame warnung hierunter nicht zu verachten, so ist doch 1 dieses alles nur von der menge zu verstehen: sintemahl der mäßige brauch dergleichen schwere zufälle in sonst gesunden leuten nicht stifftet. 2. So sind unsere morcheln, rietzcher und pfifferlinge nicht gantz ungeschmackt, sondern haben vielmehr einen würtzhafften geruch und schmack bey sich: und wiewol derselbe etwas flüchtig und ohne zweiffel in den frischen am stärcksten ist, so bleibet doch in den abgetruckneten etwas davon übrig: daher es kommet, daß man das pulver derselben den winter über zu den fleisch-suppen anwendet: 3. Diese schmackhafftigkeit wird durch die hitze sehr befodert, daher sind die Fungi in Welschland, sonderlich im Florentinischen, viel vortrefflicher, als in Teutschland: ja bey uns im heissen sommer besser, als in kalten. Wie dann auch bekant, daß sie, wann es donnern und regnen will, häuffiger herfür kriechen, nach des Juvenalis vers:

Et facient lautas optata tonitrua cœnas.

## XXII. Reitzcher.

Neben diesen ietzt-benanten morcheln stellen wir billich Fungos pileolo lato & rotundo, C. B. die reitzcher, welche einen mittelmäßigen stiel, einen runten breiten hut, oben röthlich und glat, unten gestrieffet haben. Sie sind lieblicher von geruch, auch etwas truckner, als die folgende bültze: daher im austrucken nicht so viel rohes saffts von ihnen gehet.

Man kan hieher ebenmäßig ziehen die in Franckreich so beruffene Champignons, welche bey C. B. heissen Fungi pileolo lato orbiculari candicante, und beym Car. Clusio Fungi esculenti octavum genus. Sie sind obenher weiß und glat, unten röthlich und gestreifft: auch dabey härtlich, und von gutem geruch. Und wiewol die Frantzosen fast alle Fungos nennen Des Champignons, so legen sie doch diesen schwämmen insonderheit sothanen namen zu, oder sagen mit einem zusatz *Champignons de Jardin*, gartenschwämme, weil diese art allein, oder doch gemeiniglich, auf denen ordinaren mist-betten in den küchen-gärten aufzuschlagen pflegen. Ja man befleißiget sich in Franckreich auch im winter dergleichen Champignons zu haben, und bereitet dazu lange gantz zugespitzte bette sechs oder mehr fuß hoch, von dicht geschlagenem mist, an welchen diese schwämme zu beyden seiten auswachsen. Im winter bewirfft man wider den frost, diese spitze bette mit frischen luckern mist, so wachsen die schwämme darunter hervor, und werden aus dem angeworffenen mist, behende heraus geklaubet.

So gehören auch hieher ihre *Mousserons* oder mooß-schwämme, weil sie unter dem mooß verborgen wachsen, und zwar nur im may-monat: sie sind gar klein, und von farben weiß.

## XXIII. Bültze.

Carolus Clusius in App. de Fungis ist der meinung, das wort **bültz** komme von boltz, weil der stiel an den bültzen einem puff-boltzen gleichet. So könte man auch muthmassen, der name bültze oder pültze, sey aus dem wort Boletus gebrochen: aber der alten Boleti, und unsere bültze seynd sehr weit von einander: sintemahl die unsrige zwar die grössesten unter allen schwämmen, die man bey uns zu marckt bringet, aber weil sie voll rohen und zähen saffts stecken, auch fast ohne geruch und geschmack seyn: so werden sie für die geringsten geachtet, und nur vom pöbel gegessen. Hingegen ist des lobens der Boletorum, welche sonst C. Clusius *in App. Num. 17* sehr wol beschrieben, bey den alten scribenten kein ende: also, daß Martialis lieber gold, silber und kleider, als Boletos wegschencken wolte, wie aus seinem XIII buche erscheinet:

Argentum, atq; aurum facile est, lænamque, togamque
Mittere: boletos mittere, difficile est.

Diese Boletos hat Käyser Tiberius Claudius so sehr geliebet, daß dannenhero sein gemahl Agrippina gelegenheit genommen, ihm einige mit gifft zu bereiten, wie Plinius *lib. 22 c. 22* erzehlet, damit ihr sohn Nero das Käyserthum erlangen möchte: darüber jener Poet den Claudium also klagende einführet:

Boleti lethi cauſſa fuere mei.

Und Iuvenalis *Satyr. 5* schertzet also:

Vilibus ancipites fungi ponentur amicis,
Boletus domino: sed qualem Claudius edit
Ante illum uxoris, post quem nil amplius edit.

## XXIV. Pfifferlinge.

Fungus Piperites, weil sie etwas nach pfeffer schmecken: sind klein, länglicht, röthlich, fast wie die reitzker: werden aber vielweniger geachtet:

wachsen

wachsen im sommer und herbst häuffig, werden auch gedörret, und vors gesinde den winter verspeiset.

### XXV. Bocksbart.

Fungus ramosus, C. B. ist von gestalt den andern schwämmen gantz ungleich: weil er wie eitel hörner, oder wie dick an einander gesetzte zweige eines bäumleins anzusehen: jedoch muß man ihn nicht mit der haberwurtz droben tit. 13. als welche auch bocksbart von einigen genant wird, verwechseln. Der geruch und schmack ist fast wie der reitzcher, und ihre ankunfft gegen den herbst. Der farbe nach sind sie entweder dunckel-grau, oder röthlich, oder blaß-weiß: unter welchen die letzten bey uns am gemeinsten.

Was nun sowol dieser pfifferlinge und bocksbartes, als der andern schon erzehlten schwämme natur und eigenschafft anlanget: davon habe ich droben bey den morcheln insgemein meldung gethan. Was aber die mannigfaltige zubereitung in der küche so wol der morcheln, als der Champignons, mooß- und anderer erd-schwämme betrifft: davon hat der Frantze koch im 12, 13 und 14 cap. weitläufftig geschrieben. Ich endige mit des Eobani Hessi aufschrifft de Boletis, welche also lautet:

Lauta decent nitidæ boleti fercula cœnæ,
Sed nisi percoctis virus inesse puta.
Nam neque desipuit, qui qualem Claudius edit,
Boletum (lepido carmine dixit) edas.
Cui pituita placet, vel inani frigida succo
Pectora, fungorum millia multa voret.

## Das V cap.

# Von küchen-kräutern.

UNter den Herbis culinariis oder küchenkräutern, werden einige in cibum, zur speise, als kohl und spinat, gebrauchet: andere, und zwar der gröste theil, in condimentum, zur würtzung, salaten, und tuncken, als dille, lactucke, kresse. Von den meisten nutzet man nichts, als die blätter: an einigen aber die ersten schosse, als von spargen: an einigen auch die blumen, als von borrage. Aber alle diese zusammen gerechnet, belauffen sich auf 36 an der zahl: als sauerampff, saurklee, endivien, lactucke, winter-rapuntzel, portulac, grevinne, borrage, ochsenzunge, spargen, hopff-spargen, flieder-spargen, kresse, indianische kresse, winterkresse, ruckette, petersilge, seleri, kerffel, spanischer kerffel, melisse, pimpinelle, fenchel, dille, salbey, majoran, thymian, saturey, dragun, spinat, kohl, beisse, bettekarden, melde, meyer, cardonen.

### I. Saurampff.

Unter den vielen sorten des saurampffs wird zu den speisen am meisten gebrauchet: Acetosa rotundifolia hortensis, C. B. Oxalis rotunda, Tab. rotundifolia, Dod. Franca seu Romana, Ger. sativa franca rotundifolia repens, Lob. *De l'Ozeille.* Garten saurampff mit runden blättern. Wie dann auch Acetosa Hispanica maxima, sive Acetosa Hispanica grandissimis foliis, Cam. welche beyde arten für die besten und zartesten billich zu halten.

Weil aber jedennoch beyderley bey uns den winter vergehet, so muß alsdann auf dem felde und hohen wiesen gesamlet werden Acetosa pratensis, C. B. sive Oxalis Dioscoridis *l. 2 c. 107.* der gemeine wilde saurampff: wiewol es viel bequemer, daß man die nothdurfft davon, um stets bey der hand zu haben, in die gärten pflantzet.

Sein temperament ist kalt und trucken im 2 grad: sein schmack saur, aber dabey nicht herbe, wie die unreiffen früchte der bäume, welches Galenus *l. 4 Simplic. c. 15* gar eben wahr genommen. C. Hofmannus *l. 2 Med. Off. c. 121* will, es sey im saurampff zwar keine herrschende hitze, jedoch sey etwas bey seiner säure, gleichwie beym eßig. Es giebet in hitzigen zufällen eine gute abkühlung des hertzens und der leber, wiederstehet der fäulniß, erwecket den appetit, stillet den durst, und steuert der gallen.

Dannenhero die blätter des saurampffs (wie auch der nechst-folgenden acht salat-kräuter) so vielfältig theils in salaten, uñ tuncken: theils an hüner, lamm- und kalb-fleisch, und zu denen hieraus gekochten bullions oder gesundsuppen genutzet werden. Wie man den saurampff zum fülsel brauchen, oder eine grüne brühe, und noch mehrerley zierlichkeiten draus bereiten soll: das lehret der Frantze koch im 28 und 46 cap. mit mehren.

### II. Saur-klee.

Trifolium acetosum vulgare, C. B. Trifolium acetosum, Matth. Dod. Acetosella & Alleluja, Off. Lujula, Fracast. Oxys alba, Tab. Ist zwar eine art von klee wegen seiner drey und drey blätter: aber von schmack, von temperament, und andern qualitäten gleichet er dem vorhergehenden saurampff, wiewol diesen der saurklee an zartheit weit übertrifft.

Er wächset bey uns gnug im felde: damit er aber bald zur hand sey, ist es gut, ihn auch im garten zielen. Was den küchen-brauch betrifft, bleibet es gleichfalls bey dem vorigen.

### III. Endivien.

Galenus *l. 2 Aliment. c. 41* handelt de Seri sive Intybo gar kurtz: Dioscorides *l. 2 c. 125* etwas weitläufftiger: bey uns sind davon drey arten verhanden.

Die erste ist Intybus sativa latifolia sive Entivia vulgaris, C. B. Intybus major, Matth. Intybum sativum, Dod. sativum latifolium, Lob. Intybus major sativa, sive Cichorium domesticum, Tab. Endivien mit breiten blättern oder winter-endivien.

Die

Die andre sorte ist intybus sativa angustifolia, C. B. Intybus sive Endivia minor, Matth. Intybus minor prima, Tab. Seriola aut endiviola, Lob Scariola, Off. Schmalle endivien.

Die dritte ist intybus crispa, C. B. Matth. Tab. Seris sive intybus crispa, Lob. endivia romana crispa, Cam. Krause endivien, welche, weil sie die bitterste, wird sie weniger: die beyde andern aber, weil sie nicht so bitter, häuffiger gezielet.

Ihrem temperament nach sind sie kalt und trucken im 2 grad: dabey aber wegen ihrer angenehmen bitterkeit der leber sehr zuträglich, befordern auch den urin, und werden in fiebern von der galle herrührend sehr viel gebrauchet.

Die abweissung ist den endivien höchst nöthig, damit sie hiedurch zarter und gelinder werden: die weise solches mit binden, anhäufflen, oder mit töpffen zu verrichten, findet ihr *lib. 3 Horticult. c. 3* auch zugleich, wie sie den winter über im keller zum küchen-brauch, gleich einigen andern salatkräutern eingegraben werden müssen.

Eoban. Hessus *lib. Bon. Valet.* hat die endivien und pappeln in einen vers zusammen gesetzet, welcher also lautet:

Rara cibos ineunt cum dulcibus Intyba Malvis:
Recte utrumque tamen, si liber, esse potes.

Und zwar was die pappeln anlanget, so ist es an dem, daß sie selten bey uns zu tische kommen: an endivien aber muß es nicht gebrechen.

## IV. Lactucke.

Hievon sind bey uns acht arten bräuchlich. 1. Lactuca sativa, C. B. die gemeine lactucke, so nicht in köpffe schiesset. 2. Lactuca crispa, C.B. Krause lactucke. 3. Lactuca folio oblongo, caputzin oder chavonische lactucke. 4. Lactuca foliis endiviæ, C. B. Weiß sommer-endivien. 5. Lactuca folio obscurius virente, semine nigro, C. B. Braun sommer-endivien. 6. Lactuca capitata, C. B. Kopff-lactucke. 7. Lactuca capitata spadicea, braune oder spanische kopflactucke. 8. Lactuca prolifera, vielköpffige lactucke, weil auf einem stiel zween, drey oder vier köpffe wachsen.

Ihrem temperament nach, setzet sie Galenus *lib. 2 Aliment. c. 40* unter die kalte und feuchte dinge: welches nach C. Hofmanni meinung *l. 2 Med. Off. c. 66* also zu unterscheiden, daß die junge lactucke kalt und feucht am ende des 2 grades, die in den stengel geschossene aber biß an den 3 grad kalt sey. Daher schreibet Æmilius Macer *c. 20.*

Frigida Lactucæ vis constat, & humida valde:
Unde potest nimios hæc mansa levare calores.

Ob nun wol die lactucke keine böß-safftige nahrung, sondern vielmehr den gall-süchtigen eine gute erfrischung giebet: so kan sie doch hingegen einem kalten und schwachen magen schaden bringen. Ja Dioscorides *l. 2 c. 129* hält dafür, daß ihr offtmahliger brauch dunckle augen, und, nach dem zeugniß Galeni *l. 3 Loc. aff. c. 5* schweren schlaff verursache: sonderlich weil der lactuckensafft dem weissen safft des mohns sich gleichet. Daher gleichwie wir den salat aus lactucke im anfang zu erweckung des appetits geniessen: also beschlossen die alten damit, und zwar zu beforderung des schlaffs, das abend-essen, nach dem bekanten vers des Martialis *lib. 13 Epigramm.*

Claudere quæ quondam Lactuca solebat avorum,
Dic mihi, cur nostras incipit illa dapes?

Und Eob. Hessus *l. de bon. valet.*

Hortorum Lactuca decus: quia friget & humet,
Sæpe leves somnos conciliare solet.
Atque, ut corporibus olera omnia vincit alendis:
Sic vivi succus sanguinis inde venit.

Es kan aber die lactucke nicht allein zum salat, sondern auch auf viel andere arten zur speise genutzet werden: wie dann auch kein zweiffel, wann sie gekocht und wie andere kohl-kräuter abgemachet wird, daß sie den leib einiger massen erweichen könne. Man lässet sie gleichfalls durch die bratpfanne lauffen, man bereitet die starcken stengel absonderlich, und machet sie auch ein: wie davon der Frantze koch *c. 19* und der Frantz constitirer *Sect. 6 c. 10* nach zu lesen.

## V. Winter-rapüntzel.

Valeriana campestris inodora, C.B. Olus album, Dod. Lactuca agnina, Tab. Phu minimum alterum, Lob. *Salade champestre.* Diese wachsen zwar wild, und heissen daher feld-rapüntzel oder feld-kroppen: man bauet sie aber auch in gärten, da sie etwas frecher wachsen, und alsdann werden sie winter- oder garten-rapüntzel genennet.

Man brauchet von ihnen nur die untersten jungen blätter, und zwar mehrentheils im winter, da an andern gewächsen mangel ist. Ihr temperament gleichet der lactucke, wiewol diese dabey einige krafft haben, die urin zu befördern. So ist auch der küchen-brauch gleich andern kühlenden salat-kräutern.

## VI. Portulac.

Hievon sind drey arten bräuchlich. 1. Portulaca angustifolia sive sylvestris, C. B *La Pourcelaine:* welche die sauerste. 2. Portulaca latifolia seu sativa, C. B. Garten-portulac die grüne, welche etwas gelinder. *Du Pourpier.* 3. Portulaca latifolia seu sativa flavescens, C. B. Gelbe garten-portulac, so die gelindeste. *Pourpier doré.*

Zur artzney wird zwar der saame, als kalt und trucken, wider den durchlauff gebrauchet: in der küche aber nur die blätter und stengel, welche so wol von Dioscoride *l. 2 c. 117* als von Galeno *l. 2 Aliment. c. 46* für kalt und feucht, zum wenigsten im 2 grad, gehalten werden. Da beneben hat der portulac, insonderheit der wilde, eine kleine herbe, und also eine zusammenziehung bey sich: wird auch absonderlich wider den scharbock, und wider die spulwürme gerühmet: wegen seiner kühlenden

kühlenden krafft aber, in fiebern und schneidendem wasser. Wie dann Æmil. Macer *c. 19* die tugenden des portulacs in versen weitläufftig fürstellet, da hergegen Bapt. Fiera für desselben öfftern brauch also warnet:

Portulaca tuas norit rarissima mensas:
Lumina cum stomacho contemerasse potest.

In der küchen bereitet man aus den jungen blättern einen salat: einige sieden die kölblein ab, schütten das wasser davon, giessen alsdann baumöl und eßig daran, und stellen es an stat der capern auf. Wie die blätter sonst in suppen und fülseln zu nutzen, auch wie die stengel zum winter-salat mit saltz ein zu machen: solches findet ihr im Frantzen koch am 29 cap.

## VII. Grevinne.

Coronopus hortensis, C. B. Cornu cervinum, Lob. Dod. Herba stella, Italor. *Corne de Cerf.* Kraen-fuß, hirschhorn, grevinne. Sie wächset in Welschland und Franckreich wild, bey uns aber muß sie im garten gezielet werden. Dioscorides handelt von der wilden *l. 2 c. 123* und saget, sie werde zum gemüß gekochet: bey uns aber gehöret grevinne mit unter die kleinen salatkräuter, gleichende am temperament und schmack bey nahe dem saurampff. Der Frantze koch gedencket ihrer im 27 cap.

## VIII. Ochsenzunge.

Buglossum angustifolium majus, C. B. Buglossum vulgare, Matth. Tab. Italicum flore cæruleo, Eyst. Grosse oder welsche ochsen-zunge, hat viel länger und breiter blätter, als die wilde. Galenus *lib. 6 Simplic.* hält sie für warm und feucht: C. Hofmannus *l. 2 c. 42* für warm im 1 und für feucht im 2 grad: wiewol sie von einigen unter die kühlende dinge gezählet werden will.

Was ihre andere tugenden betrifft, da stimmen Galenus an bemeldten ort, und Dioscorides *lib. 4 c. 112* überein, daß ochsen-zunge in wein geleget, und davon getruncken, das hertz erfreue: und dieweil sie einige süßigkeit bey sich habe, so diene sie zu scharffen hälsen. Im übrigen beziehe ich mich auf die nechstfolgende borrage, als mit welcher die ochsen-zunge gantz nahe verwandt ist, und eine für die andere im nothfall gebrauchet werden kan.

## IX. Borrage.

Buglossum latifolium sive Borrago, C. B. Buglossum, Matth. vulgare, Clus. Borrago, Dod. Der borrage wird in der alten schrifften nicht gedacht: es ist aber eine art der vorhergehenden ochsen-zunge, und soll derhalben alles, was von jener temperament und tugend gemeldet worden, auch von dieser verstanden werden.

In der küche nutzet man zwar nur die blätter wegen ihrer hertzstärckenden krafft, aber sie verderben die farbe der suppen, und machen sie schwartz: weil sie noch zart sind, mischet man sie mit unter die salat-kräuter. Die blumen aber sind sehr angenehm, wenn man die speisen, potagen und salate damit auszieret: und diß nicht allein wegen der schönen farbe, sondern auch wegen ihres lieblichen geschmacks, welcher keinem menschen zuwider ist: daher sie dann auf den apothecken unter die vier berühmte flores cordiales mit gezählet werden.

## X. Spargen.

Asparagus sylvestris folio tenuissimo, C. B. Asparagus sylvestris, Matth. *Des asperges.* Wilde spargen, sind klein, und werden bey uns nicht sehr geachtet: hergegen Asparagus sativa C. B. altilis, Tab. Hortensis, Dod. die dicke garten-spargen, sind bey männiglich angenehm: wiewol es scheinet, daß Martialis beyderley gleich geschätzet, weil er *l. 13 Epigramm.* also schreibet:

Mollis in æquorea quæ crevit Spina Ravenna,
Non erit incultis gratior Asparagis.

Der spargen temperament betreffend, so sind zwar die wurtzeln heiß und trucken: aber die in der küche bräuchliche kiest oder zarte schößlinge, können für temperirt paßiren. Sie sind beneben dem magen, sonderlich im anfang der mahlzeit angenehm, öffnen und befördern den urin: und ob sie schon nicht viel nahrung geben, so geben sie doch mehr, als einige andere muß-kräuter, sonderlich wann sie wol verdauet werden, wie Galenus *l. 2 Aliment. c. 59* erinnert.

Den küchen-brauch findet ihr ausführlich im 21 cap. des Frantzen kochs, und wie sie gegen den winter einzupeckeln, beym frantzösischen confitirer *Sect. 3 c. 3.*

## XI. Hopff-spargen.

Bey den alten wird hievon nichts gedacht, wo man nicht dahin ziehen wolte, was Plinius *l. 21 c. 15* de Lupo salictario meldet, sonderlich weil er hinzu thut, esse verius oblectamentum, quam cibum, er diene mehr zur lust, als zur speise: welches von den keisten, so der hopffe im frühling ausstösset, und die, durch eine gleichheit der rechten spargen turiones Lupuli, hopff-spargen heissen, wahr ist.

Vom temperament der hopff-blumen, so fern selbige ein stück des bier-brauens sind, soll drunten *lib. 6 c. 3* geredet werden, sintemal dieselbe hitzig und trucken: diese junge keiste aber sind mittelmäßig, und den rechten spargen am temperament nicht sehr ungleich: wiewol sie denselben an der zartheit viel nachgeben.

In der küchen bereitet man sie wie die rechten spargen, sonderlich isset man dieselbe abgesotten zum salat, und hält es für eine blut-reinigung: doch haben einige wahr genommen, wenn man diese hopff-spargen überflüßig geneust, daß sie das haupt beschweren. Bapt. Fiera, nachdem er die tugenden des hopffens sehr gelobet, so endiget er mit diesem vers:

Gratia ſi magna eſt Lupulo, tua noxia major
Eſt, Medice: hoc ſanctum qui male noris olus.

## XII. Flieder-ſpargen.

Sambucus fructu in umbella nigro, C. B. Gemeiner flieder oder holunder wächſet bey uns häuffig, und werden davon vor die apothecken waſſer, ſpiritus, muß und dergleichen bereitet. Die turiones und junge ſchößlinge aber im frühling, und die friſche blüth brauchen einige auch in der küche nicht zwar als eine ſpeiſe, ſondern tanquam alimentum medicamentoſum, als eine halbe artzney, und nennen ſie flieder-ſpargen: wie dann derſelben Dioſcorides *l. 4 c. 155* ſchon gedencket, und ſie caules teneros in patinis coctos nennet.

Wiewol nun das temperament des gantzen flieders für hitzig und trucken zum wenigſten im 2 grad gehalten wird: ſo ſcheinen doch die flieder-ſpargen etwas zarter und gelinder. Man pfleget ſie aber unter andere ſalat-kräuter zu miſchen, oder nachdem ſie abgeſotten, wie einen ſalat abſonderlich zu bereiten, welcher den leib laxiret: wenn ſie aber in waddicke geweichet werden, ſo purgiret dieſelbe, und pflegen einige dergleichen **flieder-waddicke** als eine frühlings-cure zu reinigung des leibes und des geblüts, etliche tage an einander zu trincken. Auch bäcket man mit friſcher flieder-blüth eyer-kuchen: davon doch nicht gar viel zu eſſen dienlich iſt, weil ſie ſonſt unten und oben zu würcken pflegen. Bapt. Fiera ſinget davon alſo:

Flos venit hortenſi candens ab olente Sabuco:
Hic odor, hic cibus eſt, menſa decorque tibi.
Non levis eſt ſtomacho, capiti ſed amicior: hepar
Hunc amat, & frigens lumbus in obſoniis.

## XIII. Kreſſe.

Naſturtium hortenſe vulgatum, C. B. Naſturtium, Matth. Tab. hortenſe. Lob. Dod. *Du Creſſon.* Garten-kreſſe iſt im frühling faſt das erſte kleine ſalat-kraut, und war vorzeiten der Perſer zugemüß, als welche, nach dem zeugniß Platonis *l. 3 de Legib.* und Xenophontis *l. 8 Cyropæd.* bey brodt und kreſſe, als damals tapffere ſoldaten, gelebet haben. Auf ſothane geringe diät folgete eine truckenheit und völlige geſundheit des leibes, alſo daß ſie weder ſpucketen noch ausſchnaubeten, noch dick-leibich wurden. Daher geſchahe es, wie Ammian. Marcellinus *l. 19* erzählet, daß die leichnam der erſchlagenen Römer ſo fort fauleten und in vier tagen unkäntlich wurden: hingegen der Perſer vertruckneten wie ſtöcke, und blieben lange käntlich.

Das temperament des kreſſen-ſaamens, wie auch des truckenen krauts hält Galenus *l. 7 ſimplic.* dem ſenffe gleich, und alſo hitzig und trucken im 4 grad: aber die friſche kreſſe iſt wegen ihres annoch habenden ſaffts viel gelinder. Die vermiſchung der friſchen kreſſe mit der jungen lactucke iſt die beſte, weil die kälte der lactucke durch die hitze der kreſſe verbeſſert wird. So iſt auch ſehr bräuchlich, daß man ſo wol aus dieſer, als aus dem bey uns wild wachſenden naſturtio aquatico ſupino, C. B. **brunnkreſſe** genant, grüne tuncken bereitet, die inſonderheit wider den ſchaarbock dienlich ſind. Beſehet den fr. koch im 27 cap. Von der brunnkreſſe hat Eob. Heſſus dieſen vers:

Hinc nigra quæ gelidis gaudent Naſturtia rivis,
Offendunt ſtomachum, ſed Venerem ſtimulant.

## XIV. Indianiſche kreſſe.

Naſturtium indicum majus, C. B. Naſturtium indicum, Dod. Lob. Iſt ein bey den alten gantz unbekant gewächs, welches aus Peru anfangs zu uns gebracht, und nunmehr ziemlich gemein worden: über dem gleichet ſeine geſtalt unſern kreß-kräutern durch aus nicht, aber dem geſchmack nach hat man ihm ſothanen namen beygeleget.

Das temperament ſeiner friſchen blätter und blumen iſt etwas gelinder, als der garten- und brunn-kreſſe; ſonderlich weil ſie beyderſeits ſehr ſafftig. Der küchen-brauch iſt, wie der andern ſalat-kräuter, jedoch dienen die blumen abſonderlich zum zierath, wann ſie über die ſalate geſtreuet werden.

## XV. Winter-kreſſe.

Eruca lutea latifolia, ſive barbarea, C. B. Barbarea, Dod. Lob. Tab. Herba S. Barbaræ, Trag. Diß gewächs, welches ſonſt unter das geſchlecht der folgenden raucke oder ruckette gehöret, ſoll hier bey die kreſſen-kräuter wegen ſeines gewöhnlichen namens gefüget werden: da es ſonſt billicher winter-ruckette hieſſe, weil, wann ruckette mit dem ſommer vergehet, dieſe den gantzen winter ihre ſtelle vertritt, und zu ſalaten gebrauchet wird: welches eine gute bequemlichkeit iſt.

Ihr temperament iſt von der kreſſe und ruckette nicht viel unterſchieden. Ihr brauch iſt entweder für ſich allein, wiewol ſie alsdann etwas ſcharff ſchmäcket: oder mit rapüntzel und andern kräutern vermiſchet zu ſalaten: auch werden aus den geriebenen blättern ebenmäßig grüne tuncken bereitet.

## XVI. Ruckette.

Eruca latifolia alba, C. B. Eruca ſativa, Matth. Lob. Dod. Ruchetta, Italorum. Raucke, garten-raucke, ruckette. Einige nennen den ſaamen davon **weiſſen ſenff**, weil er dem gemeinen **ſenff-ſaamen** gleichet, wiewol dieſer jenen viel weichet, und auch zwiſchen ruckette und ſenff, was die geſtalt der gewächſe betrifft, ein merklicher unterſchied iſt.

Dieweil aber von ſenff und ſeinen ſorten nachgehends *l. 5 c. 2* unter den tuncken gehandelt werden ſoll: ſo will ich nur allhier des friſchen krauts gedencken, über deſſen temperament man nicht einig iſt. Die arabiſchen medici, als Avicenna, Serapio

Serapio und Isaac gestehen wol, daß es hitzig sey: aber sie setzen ihm eine feuchte bey im 1 grad. Weil aber diese feuchte nur ein humor excrementitius, der eigentlich zu dem temperament nicht gehöret: so ist des R. Dodonæi und C. Hofmanni meinung die beste, welche die ruckette in den 3 grad der hitze und der truckne setzen.

Darum erinnert Galenus *l. 2 Aliment. c. 53* gar wol, daß man sie mit lactucke mischen solle, weil man sie allein schwerlich geniessen könte, ut scilicet nimio frigori fervor immixtus temperamentum æquet, wie Plinius *l. 19 c. 8* gar zierlich redet. Sothane mischung aber kan auch mit endivien, portulac, und andern kühlenden kräutern geschehen: sonderlich bey gallsüchtigen, als denen ruckette ausser dem viel zu hitzig. Für die phlegmatischen aber dienet sie, ihre schläffrige natur aufzuwecken: wie solches denen Poeten nicht unbewust. Unter vielen andern setzet Eob. Hessus diß Epigramma davon:

Herba salax Eruca, deæ gratissima amorum:
Sæpe velim nostras condiat illa dapes.
Ipsa levi flamma frigentes calfacit artus:
Ipsa levat fessi tædia longa thori.

Der küchen-brauch ist zum salat, wie gemeldet, und zwar den sommer durch: hernach vertritt ihre stelle den winter über die winter-kresse. Einige schneiden sie auch klein, und essen sie des morgens mit brodt und butter.

## XVII. Petersilge.

Apium hortense seu Petroselinum vulgo, C. B. Apium hortense, Matth. Dod. Lob. sativum, Tab. *Du Persil.* Glatte oder gemeine petersilge. Neben dieser ist Apium vel Petroselinum crispum, C. B. Apium crispum vel multifolium, Lob. hortense crispatum, Lugd. Krause petersilge, davon das kraut auf den speisen zierlich stehet.

Dioscorides handelt hievon *l. 3 c. 62*, setzet aber kein gewisses temperament. Man hält sie hitzig und trucken im 2 grad, wiewol C. Hofmannus *l. 2 c. 19* fast biß an den 3 steiget. Ihre tugenden sind die dauung befordern, öffnen, den urin, sand und stein treiben: und was davon mehr beym Æmil. Macro *cap. 8* zu befinden. Strabus Gallus tichtet davon also:

Quamvis in nostris Apium vilesceret hortis,
Et solido id multi prodesse sapore notarent:
Plura tamen propriis medicamina viribus, acri
Exhibet auxilio. Cujus si trita capessas
Semina, torquentes urinæ frangere tricas,
Dicitur: ipsum etiam tenero cum germine mansum
Concoquit, errantes stomachi penetralibus escas.
Corporis hunc regem turbans si nausea vexat,
Mox Apium lympha tristi libatur aceto,
Passio tum celeri cedet devicta medelæ.

Beydes die wurtzeln, und das kraut sind in der küchen bräuchlich, aber das kraut noch mehr, und zwar als ein gemeines gewürtz, so wol zum schmack, als zur zierde. Plinius saget, *l. 20 c. 11*, daß schon zu seiner zeit die petersilge ein angenehmes condiment bey allen gewesen, & quod rami largis portionibus per jura innatarint, und daß seine kraut-stengel mit grossen stücken in den suppen geschwommen. Der Fr. koch handelt vom nutzen der petersilge ausführlich im 9 und von dem hieher gehörenden Apio Macedonico, oder macedonischen petersilgen, welche vor ihrem brauch allererst im garten abgeweisset werden muß, im 26 cap.

## XVIII. Seleri.

Apium hortense latifolium, C. B. *Seleri, Sceleri.* Ist eine art grosser petersilge, welche aus Welschland zu uns kommen, und in hiesigen landen noch nicht so gar lange bekant gewesen.

Sein temperament, und kräffte gleichen der petersilge (nisi quod magis aphrodisium Seleri credatur) gröstentheils: jedoch wird davon nur das kraut samt dem hertzschoß, nach vorher gegangener abweissung im garten, genutzet. Die wurtzel ist viel schärffer, als daß man sie roh geniessen solte: aber an hüner oder dergleichen kan sie, einen beyschmack zugeben, gekochet werden.

Ist also der küchen-brauch zweyerley: roh und gekocht. Anfänglich nehmet so viel stück durchweissete seleri, als euch gnug deuchten, schneidet die untüchtigen stengel und zasern hinweg, waschet sie rein mit wasser, und leget sie in eine schüssel: setzet aber absonderlich dabey eine tuncke aus pfeffer, saltz und baumöl bereitet. Das beste daran ist der benante hertzschoß oder hertzkoll, wegen seiner sonderlichen weiche und zärtigkeit.

Darnach nimmt man die seleri auch also gantz mit dem hertzschoß, saubert sie ein wenig, und siedet sie in einem kessel mit reinen wasser, wie die spargen: wann sie weich gnug, so giesset baumöl und eßig drüber, auch bestreuet sie mit saltz und pfeffer. Der Fr. koch gedencket, wiewol gar kurtz, des seleri im 26 cap.

## XIX. Kerffel.

Bey den alten Classicis findet sich das wort Chærophyllum nicht: Columella aber hat es *l. 11 Rei rust. c. 3*, ja bey allen neuen scribenten ist es sehr gemein, und heisset Chærophyllum sativum, C. B. Cherefolium, Dod. sativum, Trag. Cerefolium, Matth. Lob. Tab. *Cerfueil.* Gemeiner oder garten-kerffel: und wiewol Casp. Hofmannus *l. 2 c. 58* keine andere sorte erkennen will, so ist doch ohne zweiffel Chærophyllum sylvestre, C. B. eine wilde art kerffel, rauher und härter anzufühlen, auch verhanden.

Sein temperament ist nach Arnold. Villanovani meinung *in c. 67 Schol. Salern.* hitzig im 3 und trucken im 2 grad: nach Casp. Hofmanni sinn aber, und zwar besser, hitzig und trucken im 1 grad und etwas drüber: jedoch daß es den 2 grad kaum erreichet. Uber dem ist es dabey subtil, durchdringend, eines guten geruchs, und kömmet

der petersilge an kräfften fast gleich: insonderheit aber treibet es den urin, malmet den stein, befodert die zeit, zertheilet das geronnen geblüth, bringet gar gelinde den schlaff, und hat viel andere fürtreffliche tugenden. Strabus Gallus nennet es in seinem Hortulo Macedoniam, und schreibet davon also:

Infirmis divisa licet Macedonia ramis,
Spargitur & crebris ignobile semen aristis
Sufficit: illa tamen toto reparabilis anno,
Pauperiem largo solatur munere plebis
Indignæ: nec non restringere sanguinis undas
Corpore diffusas facili solet obvia gustu.
Illa quoque infesto venter dum forte dolore
Turbatur, fomenta super non irrita ducit,
Pulegium sibimet, frondesque papaveris addens.

In der küche brauchet man den jungen kerffel unter andere, sonderlich kühlende salat-kräuter, sie damit zu temperiren: den alten kochet man unter andere kohl-kräuter zum gemüß: man bereitet auch kerffel-torten und kerffel-kuchen daraus: imgleichen giebet der kerffel denen fleisch-brühen einen lieblichen schmack. Der Frantze koch gedencket des kerffels im 25 cap.

## XX. Spanisch kerffel.

Myrrhis major, C. B. Matth. Lob. Dod. sativa, Cam. Cerefolium Hispanicum, Tab. *Cerfueil d'Espange.* Wegen seines anmuthigen geruchs heisset dieser spanische kerffel auch Cicutaria odorata, und ist in Franckreich sehr bräuchlich. In seinem temperament ist er etwas stärcker, als der gemine kerffel.

In der küche hacket man das junge, und annoch zarte kraut unter lactucke, und dergleichen salat. Den erwachsenen stubet man untern mist, so wird er weiß, gelinde, und zum salat gleichfalls bequem. Der Frantze koch handelt hievon im 26 cap.

## XXI. Melisse.

In den lustgärten zielet man einige fremde arten von melisse, als da ist Melissa peregrina folio oblongo, C. B. wie imgleichen Melissa Moluccana odorata, C. B. und so weiter. Aber ich verstehe alhier Melissam hortensem sive Melissophyllon, C. B. Die gemeine oder winter-melisse, weil sie den winter über zwar die blätter verlieret, aber dennoch im frühling wieder ausschläget. Nach dem griechischen heisset sie Apiastrum, bienen-kraut, weil die bienen es sehr lieben.

Galenus *l. 7 Simplic.* schreibet wenig davon, ja vielleicht gar etwas irriges, indem er die melisse geringer hält, als das Marrubium: da doch keine sorte vom andorn bey uns zu finden, der die melisse weichen solte. Die Araber haben besser kentniß von der melisse gehabt, insonderheit Avicenna, welcher sie für hitzig und trucken im 2 grad hält, und dabey sehr rühmet, daß sie eine sonderbare krafft das hertz zu stärcken, den geist zu erfreuen, und die schwehrmüthigkeit zu vertreiben habe: wie solches aus ihrem citronen-geruch, den sie den wein so geschwind mittheilet, leicht abzunehmen. Selbiger citronen-geruch ist im frühling, und ehe sie zur blüth kömmet, am lieblichsten: nach der blüth aber, und gegen den herbst, wird er etwas wiederlich. Auch ist die frische melisse hiezu viel kräfftiger, dann die truckene, als in welcher das flüchtige saltz noch verhanden, samt einer feuchtigkeit, welche verursachet, daß die frische melisse nicht im 2 wie Avicenna meinet, sondern im 1 grad trucken zu halten.

In der küche hat sie fast keinen andern nutzen, als daß die zarten blätter mit unter andere salat-kräuter vermenget werden: dem getränck aber giebet sie beydes eine anmutigkeit, und zugleich eine blut-reinigende krafft.

## XXII. Pimpinelle.

Pimpinella Sanguisorba minor hirsuta, C. B. Pimpinella, Lob. sanguisorba, Dod. Minor, Matth. Italica, Trag. Kleine welsche pimpinel, zum unterscheid der einheimischen, welche hitzig und trucken im 3 grad: da hingegen diese sonderlich das kraut, mäßig kühlend und truckend, mit einer zusammen ziehenden und blut-stillenden krafft. In der küche hat sie zwar keinen nutz, als daß man die blätter mit zu den salaten brauchet: über der tafel aber wird das frische kraut, wie die melisse, in wein geleget, dem es einen sonderbahren geruch, und blut-reinigende tugend in geschwinder eyl mittheilet.

## XXIII. Fenchel.

Fœniculum vulgare Germanicum, C. B. Fœniculum, Tab. Trag. commune, Gesn. *Du Fenouil.* Teutscher Fenchel. Neben demselben wird bey uns auch gebauet Fœniculum dulce, C. B. Fœniculum Romanum, Tab. vulgatius dulce, Lob. Süsser fenchel aus Welschland, dessen saamen grösser, als des gemeinen: er pfleget aber hier zu lande nach zwey jahren aus zu arten, und dem gemeinen gleich zu werden.

Die wurtzeln des fenchels gehören in die apotheck: der überzogene saamen kömmet unter den kleinen confect mit auf die taffel: das frische kraut, welches seinem temperament nach hitzig im 2 und trucken im 1 grad, wird zuweilen in der küche gebraucht. Und zwar anfänglich roh: wie dann der süsse fenchel hierin den gemeinen an gütigkeit weit übertrifft, also daß die Italiäner die rohe stengel mit anmuth essen, und zwar entweder so für sich, oder mit saltz und pfeffer nach der mahlzeit. Einige schneiden die blätter mit unter die lactucke, derselben kälte damit zu mäßigen: andere machen die stengel mit eßig ein, und stellen sie auf bey gebratens. Bey uns ist am gemeinsten, die gurcken und saur-kohl damit, eben wie mit der dille, einzumachen.

Die

Die fürnehmste tugenden des fenchels sind das gesicht stärcken, die dauung befordern, die milch vermehren, die urin treiben, sonderlich aber die blehungen zertheilen, nach dem bekanten vers der salernischen schule im 49 cap.

Semen Fœniculi pellit spiracula culi.

Oder wie davon Strabus Gallus in hortulo etwas weitläufftiger schreibet:

Nec Marathri taceatur honor, quod stipite forti
Tollitur & late ramorum brachia tendit.
Dulce satis gustu, dulcem satis addit odorem,
Hoc oculis, quos umbra premit, prodesse loquuntur:
Hujus item semen fœtæ cum lacte capellæ
Absumptum, ventris fertur mollire tumorem,
Cunctatisque moras dissolvere protinus alvi.
Præterea radix Marathri commixta liquori
Lenæo, tussim percepta repellit anhelam.

## XXIV. Dille.

Anethum hortense, C. B. Garten-dille ist dem vorhergehenden fenchel verwandt. Seine oberste dolden mit der blüth, so lang sie grün oder frisch, sind hitzig und trucken im 2 grad: wann sie aber gedörret, erreichen sie in beyden fast den 3 grad: wiewol Galenus *lib. 6 Simplic.* der truckenheit etwas weniger zuschreibet.

Das frische kraut giebet den karautzen und giebeln einen sehr angenehmen schmack, und ist ihr eigentliches gewürtz, wann sie damit gesotten werden. Die blühende dolden wendet man an, den saur-kohl und die gurcken damit einzumachen. Seinen tugenden nach kömmet es guten theils mit dem fenchel über ein: aber es dämpffet nach dem haupt, und befodert zwar einiger massen den schlaff, schadet aber hingegen den augen. Daher schreibet Bapt. Fiera:

Ne tua odoratum convivia fallat Anethum,
Igne tuis nervis, torminibusque potens.
Invisum est, moneo, stomacho: nec parcit ocellis:
Ubera ab hoc pleni munera lactis habent.

## XXV. Salbey.

Salvia major, C. B. Matth. Dod. Tab. latifolia, Clus. major scabrior, Lob. Grosse salbey. Neben dieser wird auch gepflantzet Salvia minor aurita, & non aurita, C. B. Edle salbey, und die pinnas oder öhrlein hat, nennet man creutz-salbey.

Dioscorides handelt von der salbey *l. 3 c. 32*, setzet aber, wie auch Galenus *l. 6 Simplic.* keinen gewissen grad ihres temperaments. Wenn man aber den schmack und geruch untersuchet, so wird sie so wol vom 3 grad der hitze und truckne nicht weit ab seyn.

Der küchen-brauch ist, mit den frischen blättern die hammel-braten zu spicken, welche davon einen guten schmack bekommen: oder auch dieselben mit eyern in der pfanne zu backen. Ihre krafft in der artzney rühmet die Schola Salerni im 60 cap.

Cur moriatur homo, cui Salvia crescit in horto,
Contra vim mortis non est medicamen in hortis.
Salvia confortat nervos, manumque tremorem
Tollit, & ejus ope febris acuta fugit.
Salvia salvatrix, naturæ conciliatrix.

## XXVI. Majoran.

Majorana vulgaris, C. B. Amaracus, Matth. Sampsuchus, Lob. Dieser vergehet den winter: hergegen Majorana hyemalis, sive sylvestris perennis, C. B. Winter majoran bleibet stets grün. Dioscorides beschreibet ihn *l. 3 c. 38*. Sein temperament ist hitzig und trucken im 2 biß zum anfang des 3 grads, hat zugleich eine subtile krafft, insonderheit das haupt zu stärcken.

In der küche wird er als eines der teutschen gewürtz gebrauchet, dem fleisch und den fischen einen guten schmack damit zu geben: auch ist er ein gemein ingrediens zu den leber-würsten.

## XXVII. Thymian.

Thymus vulgaris folio tenuiore, C. B. Thymus, Trag. Serpyllum hortense, Dod. Thymian ist ein winter-gewächs, und wird billich auch mit unter die teutsche gewürtz gerechnet. Es ist hitzig und trucken im 3 grad: kömmet seinen tugenden und küchen-brauch nach, mit dem majoran fast überein. Dioscorides handelt davon *l. 3 c. 35*.

## XXVIII. Saturey.

Satureja hortensis, C. B. Satureja, Dod. Lob. Tab. altera, Matth. Kölle von dem lateinischen Cunila, insgemein pfeffer-kraut. Dioscorides nennet es Thymbram, und beschreibet es *l. 3 c. 36*. Gleichwie nun dieses ein sommer-gewächs, also ist auch verhanden eine andere sorte, nemlich Satureja montana, C. B. Winter-pfefferkraut, mit den zunamen spanisch thymian.

Saturey ist hitzig und trucken im 3 grad: machet die zähe feuchtigkeiten dünn, öffnet, und zertheilet: Wie dann Æmilius Macer im 23 cap. mehr tugenden derselben erzehlet, und unter andern, daß sie ihren namen von den Satyris bekommen habe, mit diesen versen anzeiget:

Hinc est a Satyris merito Satyrega vocata,
Quod sint in Venerem nimis hæc animalia prona.

In der küche wird es ebenfalls wie ein condiment an fleisch, fische, pasteten und würste gebrauchet, denen es einen auf pfeffer ziehenden geschmack mittheilet: auch findet man einige, welche den schmack von pfeffer-kraut mehr, als den von majoran oder thymian an den speisen lieben.

## XXIX. Dragun.

Dracunculus hortensis, C. B. Matth. Tab. Draco, Lob. Draco herba Dod. Tragum vulgare, Clus. Dragun oder dragoncelle ist in den schrifften der Griechen unbekant: unter den Arabern gedencket seiner Avicenna, und Simeon Sethi *lib. de aliment. facult.* unter dem namen Tharchon.

So viel der schmack der frischen blätter nachricht giebet, ist der dragun hitzig und trucken im 2

grad, bey sich führend eine sonderbare krafft das blut zu reinigen, und dem scharbock zu widerstehen, fürnehmlich in phlegmatischen leuten. Sothane frische blätter unter andere kalte salat-kräuter gemenget, temperiren nicht allein dieselben, sondern geben dem gantzen salat eine besondere anmuthigkeit. Auch kan er mit unter andre kräuter zu den schmackhafften fleisch-brühen gebraucht werden.

## XXX. Spinat.

Lapathum hortense seu Spinachia semine spinosa, C. B. Spinacia, Matth. Lob. Spinachia, Dod. Tab. *Des Espinards.* Gemeiner spinat. Neben dem ist Lapathum hortense seu Spinachia semine non spinoso, C. B. Spinachia nobilis & prima, Trag. Edler spinat, dessen saame glat, und wenn er noch am kraut in der blüth, den rothen erdbeern ähnlich.

Wegen seines temperaments sind die arabischen Medici nicht einstimmig, ich achte aber nicht nöthig, ihren streit hier zu wiederholen: sondern billige vielmehr des Remb. Dodonæi ausspruch, da er setzet, daß spinat kalt und feucht im 2 grad, jedoch etwas mehr feuchte sey. Welche feuchte dann im kochen gnugsam erscheinet, weil man ihn fast ohne wasser kochen kan, dieweil er sein eignes bey sich hat.

Er ist sonst beynahe das zarteste unter allen mueß-kräutern, und welches den gröbsten theil des jahrs genutzet werden kan. Hüner, lammfleisch, und dergleichen können mit keinem kraut bequemer, als mit spinat gekochet werden: welche brühen alsdann nicht allein den leib erweichen, sondern auch mit zuthun etwas saurampffs, denen febricitanten eine erquickende kühlung geben. Von solchem küchen-brauch besehet ferner den Fr. koch im 30 cap.

## XXXI. Kohl.

Kohl hat den namen vom lateinischen Caulis, *Des Choux:* und werden dessen in unsern gärten mancherley arten gebauet. Sie lassen sich aber füglich in zwey classen theilen: nemlich in kopff-kohl, und blätter- oder blade-kohl.

Zum blade-kohl, dessen blätter nicht schliessen, gehören diese drey sorten: Brassica alba vel viridis, C. B. Gemeiner grün-kohl. Brassica rubra, C. B. Gemeiner braun- oder roth-kohl. Brassica fimbriata, C. B. Krauser braun-kohl.

Zum kopff-kohl, dessen blätter in köpffe schliessen, werden diese fünff arten gezehlet: Brassica capitata alba, C. B. Weisser kopff-kohl. Brassica alba capite oblongo non penitus clauso, C. B. Wersich- oder savoyen-kohl Brassica capitata rucra, C. B. Rother oder brauner kopff-kohl. Brassica gongylodes, C. B. Rüben-kohl. Brassica cauliflora, C. B. Blumen-kohl.

Der kohl ist auch eines von denen küchen-kräutern, welche gleich den linsen, davon droben im 3 cap. gehandelt worden, partes heterogeneas & qualitates mistas, widerwärtige theile und vermischte eigenschafften in sich haben. Sintemahl was seine substantz oder fleisch anlanget, selbiges ist seinem temperament nach kalt und trucken: hingegen in seiner haut oder eusserlichen fläche stecket etwas salpeterisches mit einer bitterkeit und schärffe, in dessen betrachtung der kohl von einigen vor hitzig und trucken gehalten wird. Daher schreibet Galenus *l. 2 Aliment. c. 44.* Wenn man den kohl koche, so laxire seine erste brühe, und er selbst: weil nemlich die saltzige bitterkeit noch in beyden. Wann aber die erste brühe weggegossen, und er zum andern mahl mit warmen wasser gekochet werde: so stopffe er: ja er stopffe noch mehr, wann man ihn das drittemahl koche: weil alsdann der salpeter davon, und seine kalte irdische theile nur übrig. Dahin dann auch zielet der vers in der salernischen schule am 55 cap.

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit:
Utraque quando datur, venter laxare paratur.

Und Eobanus Hessus saget:

Brassica ventris onus bis cocta, comestaque sistit:
Sed semel & modice cocta, resolvit idem.

Dergleichen nitrosität ist bey dem rothen kohl häuffiger, als bey dem weissen zu finden: ja, wie Casp. Hofmannus *l. 2 c. 41* meinet, je röther der kohl, je mehr salpeter.

Kohl giebt wenig, und nicht gute nahrung, machet hingegen viel blehungen: ja er ist den augen schädlich, so fern man L. Jun. Columellæ glauben zustellen will, welcher *l. 10 de Re rust.* also schreibet:

Nunc veniat quamvis oculis inimica (*Crambe*) Coramble.

Er ist kein præservativ contra temulentiam, wider die trunckenheit, wie einige dafür halten: sondern wie Aristoteles *Sect. 3 problem. 17.* diesen unterscheid ausdrücklich setzet, er miltert crapulam, die kopff-wehe nach einem rausche: indem er die überbliebene rohe feuchtigkeit des weins an sich ziehet, und unterwärts abführet: er selbst aber bleibet im magen, und kühlet den erhitzten leib, also, daß der unlust desto eher verschwindet. Dahero sagen die zech-brüder: auf einen rausch gehöret ein sauer-kohl zum frühstück.

Die blehafftigkeit des kohls kan durch gute bereitung verbessert werden: auch ist eine sorte kohl an sich zärter, als die andere. Der gemeine blade-kohl ist fast der geringste: aber die Broccoli oder jungen sprossen, welche an den stengeln desselben im mertz wieder ausschlagen, werden von den Italiänern in sonderbarem werth gehalten. Dem bladekohl gleichet der gemeine kopff-kohl: zärter aber ist der wersich, und der blumen-kohl übertrifft sie alle. Der stiel des rüben-kohls wird in scheiben geschnitten, und also verbrauchet.

Im übrigen, wie der bladekohl für sich zu zurichten,

richten, oder der kopffkohl einzumachen, oder der wersich und blumenkohl an fleisch zu kochen, oder zu braten, und was dergleichen veränderungen mehr sind: solches ist theils sehr gemein und bekant, theils findet ihr die nachricht beym Fr. koch im 18 cap.

## XXXII. Beisse.

Beisse, bete, oder beiß-kohl muß in zwey classen getheilet werden. In der ersten stehen die grossen, und zwar zwey arten: als, Beta major viridis costa alba latissima, von welcher kurtz hernach absonderlich: und dann Beta major foliis latissimis, C. B. Grosse beisse. In der andern befinden sich die kleinen: als Beta alba, C. B. Weisse bete, dazu die blässe, und die grüne, als die geringeste gezogen wird: und Beta rubra vulgaris, C. B. Rothe beisse. *Des Bétes ou Bettes.*

Die kleinen sind gemein, deswegen man sich der grossen befleißigen soll: wiewol durch emsige wartung etliche jahr an einander die kleinen sich auch vergrössern. Die grosse, wie auch die kleine weisse dauren den winter, und werden daher winterbeisse bey uns genennet: die kleine grüne und rothe aber vergehen den winter, und heissen also sommer-beisse. Was endlich Betam rubram radice rapæ, die beiß-rüben betrifft, selbe gehören unter die küchen-wurtzeln, wie dann davon allbereit droben im 4 cap. n. 3 erwehnet worden.

Mit dem temperament des beiß-kohls hat es, nach dem zeugniß Galeni *l. 3 Simplic. c. 15* und *l. 8 c. propr.* eben eine solche bewandniß, wie mit dem vorhergehenden kohl. Es hat nemlich die rohe beisse ein bitter saltz oder nitrosität bey sich, in dessen betrachtung man sie billich für hitzig im 2 grad, und vielleicht drüber schätzen kan: wenn aber sothaner salpeter durchs kochen und weggiessen des wassers, davon abgesondert worden, so bleibet etwas wässeriges, kaltes, und erdhafftes zurück, welches, wie er abermahl *l. 2 Aliment. c. 43* schreibet, dem leibe gar wenig nahrung giebet, den magen beschweret, und den bauch stopffet. Darum hat Eob. Hessus *lib. de Bon. valetud.* von der bete diesen vers billich gesetzet:

Cruda est Beta, nocet: coctam sumsisse juvabit:
Sumta frequens stomachum vellicat, atque jecur.

Und Martialis *lib. 13* leget sie gar den schmieden zu, da er schreibet:

Ut sapiant fatuæ fabrorum prandia Betæ,
O quam sæpe petet vina, piperque cocus.

Jedoch kan die zubereitung etwas hiebey verbessern, welche bekant, und das übrige kan bey dem folgenden bett-karden ersehen werden.

## XXXIII. Bettekarden.

Beta major viridis costa alba latissima, grosser beißkohl mit sehr breiten weissen rippen, scheinet von Casp. Bauhino ausgelassen, und wird selbige sorte von den Frantzosen insonderheit *Bette-carde* geneñet, nicht als wann es ein geschlecht der disteln wäre: sondern quasi Beta Picarda, picardische bete, weil die beste in der Picardie wächset. Das unterste theil der haupt-rippe ist zuweilen vier zoll breit, und giebet denen cardonen n. 36 weder an zärtigkeit, noch geschmack etwas nach.

In der küche kan gebraucht werden 1 die junge bettekarde, wie auch alle arten von beiß-kohl, weil sie zart seyn, in kräuter-suppen, und fülsel. 2. Das kraut der erwachsenen bettekarde besonders von den rippen abgeschnitten, gebrühet, alsdann saltz, gewürtz, fleisch-fett oder heisse butter daran gethan, und eine weile kochen lassen. 3. Die rippen allein: solche werden geschälet, darnach gebrühet, in einem siebe abgetrucknet, in eine schüssel geleget, ein wenig fleisch-brühe, saltz, muscaten-blumen und pfeffer darzu gethan, alles über einen kohlfeuer mit einander kochen lassen, und zuletzt ein gut theil frische butter (welche, jedoch nicht damit kochen, sondern nur darin zergehen muß) hinzu geleget: so ist es ein köstlich gericht. 4. Gefüllte bettekarde machet man also. Nachdem sie gebrühet, so bereitet ein fülsel von eyern, allerhand grünen kräutern, saltz und gewürtz, füllet ein blad nach dem andern an, und wickelt jedes besonders also ablang zusammen, leget sie darnach sämtlich in eine schüssel, giesset ein wenig fleisch-brühe drüber, stellet es auf eine kohlpfanne, thut dazu frische butter, und lasset es etwas kochen. 5. Es können die ausgeschnittene rippen mit zucker eingemachet, auch sonst eben wie kurtz hernach die cardon-stengel, tractiret werden. Besehet hiebeneben den Fr. koch im 31 cap.

## XXXIV Melde.

Atriplex hortensis alba, & rubra, C.B. Weisse und rothe garten-melde, scheinet fast eine kleine sorte zu seyn des vorhergehenden beißkohls. Ihr temperament ist kühlend im 1 und feucht im 2 grad: welche feuchtigkeit auch zugleich erweichend ist, sintemahl die fleisch-brühen, darinnen junge melde gekochet wird, den leib etwas laxiren.

Sie wird unter andere kohl-kräuter mit zum gemüß gekocht, mehr vor das arme volck, als vor die reichen: was aber einige wilde arten der melde betrifft, die sind zu hart, und zur speise undienlich, oder gar schädlich. Daher schreibet Eob. Hessus also:

Frigidus Atriplicum choleræ vim discutit humor
Coctarum: crudis virus inesse puta.

## XXXV. Meyer.

Blitum album majus, C. B. Weisser meyer der grosse. Blitum album, Matth. majus, Dod. majus album, Lob. Seinem temperament nach ist er kalt und feucht im 2 grad: wie solches beym Galeno *l. 6 Simplic.* zu finden: giebet aber noch schlimmer nahrung als die vorhergehende melde. Derowegen man es billich dem bauer-volck lässet, denen es noch zuweilen den leib reinigen kan, wenn

wenn es häuffig genossen wird: welche krafft dann Plinio nicht unbewust gewesen, weil er *l. 20 c. 22* saget: Blitum iners videtur ac sine sapore, aut acrimonia ulla. Unde convicium fœminis apud Menandrum faciunt mariti. Stomacho inutile est. Ventrem adeo turbat, ut choleram faciat aliquibus. Diß letzte hat Eob. Hessus in einen vers verfaßt, der also lautet:

Ignavum sine honore Blitum, sine viribus, estur
Hoc solo: ventrem quod bene dejiciat.

Weil nun Blitum ein so ungeschmackt kohl-kraut ist, so haben die alten Comici schimpffs-weise einen dummen und abgeschmackten menschen, bliteum genant: daher dann auch die stachel-rede der männer gegen die weiber beym Menandro ihren ursprung hat.

### XXXVI. Cardonen.

Von der blume oder frucht der artschocken wird drunten im VI cap. n. 7 geredet werden: was aber derselben abgeweiste stengel betrifft, davon soll allhier unter den küchen-kräutern meldung geschehen.

Wiewol nun zu solcher abweissung die ordinar artschocken allerseits dienlich: so wird doch zu solchem behuff auch gebrauchet Cinara spinosa, cujus pediculi esitantur, C. B. Carduus aculeatus, Matth. Scolymus aculeatus, Tab. *Des Cardons, ou Cardons d'Espagne.* Spanische carden, oder cardonen: welche gantz stachlich und lang von blättern, die frucht klein, und zum essen nicht dienlich. Die stengel aber dieser cardonen, kan man eben wie der ordinar artschocken abweissen, und zur speise brauchen, wie dann die manier sothaner abweissung *lib. 3 Horticult. c. 3 n. 28* allbereit gezeiget worden.

Man kan aber von diesen cardonen zweyerley in der küchen brauchen: den hertz-kohl, und die besten stengel um den hertz-kohl. Jenen schälet rein ab, werffet ihn in frisch wasser, biß zur mahlzeit: alsdann leget ihn roh in eine schüssel, und auf den rand saltz mit ingwer und pfeffer vermischt, so isset mans zum gebratens. Die besten stengel aber schneidet fingerslang von einander, schälet die auswendige haut weg, kochet sie mit wasser, biß sie mürbe werden: alsdann machet sie ab mit fleisch-brühe, wie man den artschocken selbst zu thun pfleget. Diese zarte stengel können ebenmäßig mit zucker condiret werden. Ja fast auf selbige art lassen sich auch die breite rippen der bettekarde, und die starcken stengel der grossen kletten, Lappæ majoris, welche bey uns wild wächset, zurichten, und schmecken den cardonen nicht sehr ungleich.

## Das VI cap.

## Von kräuter-früchten.

OBschon eigentlich zu reden, die bäume nur früchte tragen: so findet man doch auch unter den kräutern einige, welche ihren saamen nicht schlecht in hülsen, sondern in fleischigen capseln bringen: als da sind, die melonen, gurcken, kürbisse, citrullen, erdbeer, und weintrauben: denen wir die wassernüsse, und artschocken-blume, weil sie ihren platz nirgend bequemer, als in dieser gesellschafft finden, beyfügen müssen.

### I. Melonen.

Melo vulgaris, C. B. Die gemeine melonen, und neben denselben mancherley andere arten. Als 1. nach der **form**: längliche, rundliche, platte, wie äpffel oder birnen gestalt. 2. Nach der **grösse**: gar grosse, mittelmäßige, kleine. 3. Der **rinde** nach: glatte, rauhe, streiffichte, knobriche. 4. Der **farbe** nach: grüne, gelbe, aschfarbe, bunte. 5. Dem **fleische** nach: weisse, gelbe, röthliche, wie auch süsse, mosch-riechende, wässerige. 6. Der **jahrzeit** nach: frühe oder späte. 7. Dem **vaterland** nach: welsche, spanische, frantzösische, hungarsche, moscowitische, welche letzten bey uns im jahr 1676 so groß gewachsen, daß eine 17 pfund gewogen, aber der geschmack war schlecht.

Das temperament der melonen ist kalt und feucht im 2 grad: deswegen ihr fleisch für hitzige magen und lebern, eine kühlung und durst-stillung giebet, auch die urin mäßig befodert: bey phlegmatischen naturen aber, da es nicht wol verdauet wird, kan es fieber und bauch-wehe verursachen. Besehet Dioscoridem *l. 2 c. 128.*

Die zeichen, daraus man eine vollkommene melone erkennen kan, sind diese. 1. Sie muß volle nahrung gehabt haben, und an einer lebhafften starcken pflantze gewachsen seyn. 2. Sie soll zwar nicht unreiff, aber dennoch auch nicht durch hefftige hitze zu einer allzu schnellen reiffung getrieben seyn. 3. Sie muß haben einen kurtzen dicken stiel. 4. Sie muß seyn schwer in der hand. 5. Nicht weich, sondern härtlich im drucken. 6. Inwendig aber trucken und röthlich.

Die so beschaffen, können ohne zubereitung auf die tafel gestellet, und ihr fleisch mit saltz oder zucker, nach eines jedweden belieben, roh gegessen werden: wiewol wann sie an sich gar süsse sind, das tuncken ins saltz sie angenehmer und gesunder, als der zucker machet. Im fall ihr aber ausser dieser einfachen würtzung wissen wollet, wie man die melonen backen, prägeln, und mit zucker einmachen soll: so leset davon den Fr. koch im 15 cap. und den confitirer Sect. 6 c. 10. Der melonen-saame wird mit unter die vier grosse kühlende saamen auf den apothecken gezehlet, und zu denen lactaden, davon drunten l. 6 c. 6 gehandelt werden soll, vielfältig gebrauchet.

### II. Gurcken.

Das wort gurcken ist gebrochen aus Anguria: wiewol heute zu tage Anguria nicht eine gurcke, sondern eine citrulle bedeutet. Es sind aber der gurcken etliche arten: als

Cucumis

Cucumis sativus vulgaris, C. B. *des Concombres.* Die ordinare gurcken, welche entweder gerade, oder krum: grün, oder weißlich: glatt, oder rauch: und wann die frucht reiffet, so wird sie gelb. Die weissen sind etwas truckner, und haben dahero den vorzug.

Cucumis sativus major, C.B. Cucumis Turcicus, & ex Hispanico semine natus, Tab. große lange gurcken. Diese sind nicht krum, sondern gerade: bißweilen eine halbe elle lang: von farben grün, oder gantz durch und durch weiß: von schmack besser, oder doch nicht geringer, als die gemeinen.

Cucumis flexuosus, C.B. sive anguinus, Lob. schlangen-gurcken. Diese werden auch ziemlich lang, aber allzeit krum gebogen, wie eine schlange: wiewol sie bey uns rar sind. Ihren bauch oder dicke haben sie am ende, also daß sie bey der rancke am spitzesten erscheinen. Auf diese ihre krümme könte wol passen des Virgilii vers, da er *l. IV. Georgic.* also schreibet:

Tortusq; per herbam cresceret in ventrem cucumis.

Von ihrem temperament handelt Galenus *l. VIII. Simplic.* und setzet es kalt und feucht, im 2 grad, leget ihnen auch eine abspülende, und harntreibende eigenschafft zu: sagt aber dabey, daß solches von den reiffen zu verstehen, sintemahl die unreiffen, (welche doch insgemein gegessen werden) hätten eine dicke substantz. Gehöret also zur verdauung der gurcken, theils eine gute abwürtzung und bereitung, theils ein starcker gesunder magen: ausser dem sind sie nicht sicher zu geniessen. Sehet ein mehres bey Baccio Baldinio, welcher einen absonderlichen Tractat von den gurcken zu Florentz im Jahr 1586 drucken lassen. Eob. Hessus hat diesen vers von den gurcken aufgezeichnet:

Humectat tortus cucumis, frigetque: sed idem
Et succo malus est, & male digeritur.

Wie die fast reiffe gurcken mit saltz-wasser, dill oder fenchel einzumachen, ist genugsam bekandt: es ist aber eine andere zierliche manier, welche sich also verhält: Nehmet die gurcken ab, wann sie noch klein, und nur einen halben fingers lang sind, waschet sie rein, und leget sie in ein sieb, damit sie wol trucken werden. Darnach menget saltz und grob gestossen pfeffer unter einander, thut hinzu muscaten-blumen, neglein, gantzen pfeffer, lorbeer-blätter, merrettigscheiben und dille: leget eine lage von dieser materie unten, darauf eine lage gurcken, und wechselt damit ab, biß das glaß oder gefäß voll ist. Darnach giesset scharffen und etwas abgesottenen wein-eßig darauf, und beschweret den deckel: so werden sie nicht allein gut von schmack, sondern behalten auch ihre grüne, und dauren ein gantzes jahr.

Wie sonst die frischen gurcken zu einem guten salat zu bereiten, wie sie zu fricaßiren, wie sie in suppen zu brauchen, wie sie zu füllen, und so weiter: davon kan man den Frantz-koch im 16 cap. und den confitirer sect. III. c. 1. und sect. VI. c. 10. nachlesen.



## III. Kürbiß.

Die natur spielet sehr in der gestalt der kürbiße, derer einige einem stern, andere einer melonen, oder citronen, oder pomerantzen, oder limonen, oder quitten, oder birne, oder einem käse, und dergleichen dinge mehr, ähnlich sehen: wie denn ein und die andere sorte hievon zur lust geziehlet werden. Die man aber bey uns zur küche bauet, sind nachfolgende:

Cucurbita major sessilis flore albo. C. B. große platt-rundte kürbisse mit weissen blumen. Cucurbita latior, Dod. sessilis, Matth. Zuccha rotunda, Anguill. *Des Courges, ou Callebasses.*

Cucurbita major rotunda flore luteo, folio aspero C.B. große rundte kürbisse mit gelben blumen und rauchen blättern. Cucurbita Indica, Matth. Indica major, & minor, Tab.

Concurbita oblonga flore albo, folio molli, C. B. lange oder trompeten-kürbisse. Cucurbita longior, Dod. longa, Tab. tubaria, quorundam.

Cucurbita lagenaria flore albo, folio molli, C B. flaschen-kürbisse mit weissen blättern. Cucurbita lagenaria, Lob. Tab. Hievon sind einige gantz grün, andere gantz weiß, andere halb grün und halb weiß.

Dioscorides handelt von den kürbissen *l. 2. c. 127.* setzet jedoch kein gewiß temperament: Galenus aber *l. 7. Simplic.* stellet es in den 2 grad der kälte und feuchte, eben wie die gurcken und melonen: wiewol es der vernunfft gemäß, daß die melonen wegen ihres würtzhafften geruchs, und weil man sie roh geniessen kan, einen grad in der kälte weniger haben solten. Hiebeneben ist die nahrung, welche die kürbisse dem leibe geben, nicht allein gering: sondern zugleich wässerich, und untüchtig. Daher Eoban. Hessus von ihnen also schreibet:

Humida frigoribus cognata cucurbita: parvo,
Quod vires faciat, pondere corpus alit.

Und Bapt. Fiera:

Succi aquei, cursus rapidique cucurbita bilem
Vincit, & iliacum non bene cocta ciet.
Quam bene grata tamen cuicunque admixta secundat,
Huic externa magis, quam sua forma placet.

Der gemeine küchen-brauch, daß das fleisch der kürbisse mit milch und butter gekochet wird, ist bekandt. Wie es aber zu fricaßiren, in suppen zu gebrauchen, in klöße zu hacken, und zu candiren: solches findet ihr bey dem Fr. koch im 17 cap. und beym Confitirer sect. 6 c. 10. Hingegen den samen nutzen die apotheker sehr offt unter die emulsiones oder milch-wasser, weil er einer von den vier großen kühlenden samen, und der bauch der kürbisse damit häuffig angefüllet ist, nach des Columellæ vers *lib. 10.*

Intortus cucumis, prægnansque cucurbita serpit.

Es werden bey uns auch in lust-gärten gezihelet Anguria citrullus dicta, C.B. oder **Citrullen**: wie ingleichen Pego oblongus, C. B. oder **Pfeben**, mit etlichen seltzamen arten: welche denn alle zusammen kalte und feuchte kräuterfrüchte, denen vorigen gleich, oder noch kälter seyn. Wiewol nun dieselbe in hitzigen ländern zur abkühlung, auch wol in fiebern, daß die krancken den rohen safft aus ihrem fleisch saugen, gebrauchet werden: so ist doch unser climat zu solchem brauch schon zu kalt, und werden weder angurien, noch pfeben bey uns zur speise genossen: jedoch was den citrullensamen betrifft, den zählen die apotheker auch mit unter die vier große kühlende samen zu den lactaden.

## IV. Erdbeer.

Casp. Hofmannus *l. 2 Medic. Offic. c. 95.* zweifelt, ob diß gewächs denen griechischen scribenten bekannt gewesen sey: und den ort beym Plinio *l. 21. c. 15.* da das wort fraga stehet, hält er ebenfals für unklar. Daß aber Virgilius, da er Eclog. 3 schreibet: qui legitis flores, & humi nascentia fraga, unsere erdbeer verstanden, ist vergeblich zu zweiffeln. Sie werden auch ihren teutschen namen vermuthlich davon, daß sie an der erden wachsen, überkommen haben.

Fragaria vulgaris, C. B. *Des Fraises.* gemeine erdbeer, welche zwar in unsern wäldern häuffig wachsen: sind aber klein, und vergrößern sehr, wenn sie in den garten gebracht, und besser gewartet werden. Neben diesen rothen ist auch bey uns vorhanden fragaria fructu albo, C. B. weisse erdbeer, welche aber nicht anders, als in gärten wachsen.

Es kömmet von diesem gewächs nichts zu tisch, als die frucht, oder die also genandte erdbeern: die dann ihrem temperament nach, zwar kalt und feucht seyn, jedoch wegen ihres lieblichen und weinhafften geruchs, scheinen zugleich eine flüchtige wärme, nach art der besten melonen, bey sich zu haben. Derohalben auch, wofern sie denselben tag, da sie völlig reiff sind, nicht gegessen werden: so vergehet ihnen sothaner flüchtige geruch, und sie selbst verfaulen.

Ihre gesundeste bereitung stehet darin, daß man sie mit zucker bestreue, und ein wenig wein daran giesse: damit ihre kälte und feuchte etwas verbessert werde. Darnach, daß man sie lieber vor, als nach andern speisen, wie alle dergleichen fugaces oder vergängliche früchte, geniessen solle. Endlich, daß man sie vielmehr von natur hitzigen leuten, oder die sich sonst durch eine äuserliche bewegung erhitzet haben: als kalten und pflegmatischen personen vergönnen möge.

## V. Weintrauben.

Wir haben dieses orts nicht zu reden von den unreiffen weintrauben, aus welchen der agrest gepresset wird, weil davon drunten l. 5. c. 1. n. 13 gehandelt werden sol: sondern von den **reiffen**, und zwar beydes von denen, die noch frisch, und von denen die schon abgetrucknet sind.

Was uvas maturas recentes, die frische reiffe weintrauben betrifft: so ist ihr temperament ins gemein warm und feucht im 1 grad, jedoch muß man diß mit einer ziemlichen breite, und nachdem die trauben auf einem edlen oder schlechten weinstocke gewachsen, verstehen. Ihre andere qualitäten sind, daß sie leicht rohe feuchtigkeit im magen, blehungen im leibe, durchlauff und dergleichen verursachen: es sey dann, daß sie wol verdauet werden, und abgehen: auch thun es die blancken mehr, als die rothen.

Das verzeichniß über die gattungen der weinreben, welche gegenwärtig in diesem lande gebauet werden, ist in meinem tractat vom gartenbau l. 5 c. 2 zu finden, und wil ich also nur die namen derjenigen weintrauben, welche für die besten gehalten werden, alhier wiederhohlen. Unter den **blancken** sind: schön-edel, muscateller, blanck-welsch, rehfal, mittel-fränckisch und groß-fränckisch. Unter den **rothen**: roth muscateller, roth welsch, gänser oder roth schön-edel, roth traminer, schiel traminer, wiener, klebroth und ungrisch leibfarbe. Noch sind über dem vorhanden einige sonderbare trauben: als, weintrauben ohne körner klein wie corinthen, petersilgen-wein, tinten-wein, schweitzer oder gescheckter wein, blanck muscateller mit rothen strichen, malvasier-trauben, bourdelasser, und große rosin-trauben. Des Bapt. Fieræ lob-spruch von den frischen trauben lautet also:

Dulcis, & apricis delecta in collibus uva:
Terreus huic cortex, fervidus humor inest.
Excipe de nigris, quæ sit tibi gratior, albam:
Neve inflet, soles sit remorata duos.
Bacche, quid hoc majus potuisti munere? nutrit
Hæc bene: vesicæ sed malesana nocet.

Diese frische weintrauben werden entweder für sich gegessen, oder der safft an fleisch und fische gethan, oder sie werden in zucker eingemacht: wie davon der Fr. Confitiver sect. 2. c. 7. sect. 5. c 12 und sect. 6. c. 8 nachzuschlagen.

Was denn ferner uvas passas anlanget: so kommet der name rosinen, *des Raisins*, ohn zweiffel à racemo her, weil sie doch nichts anders, als abgetrucknete weintrauben sind. Wiewol wir nun unsere muscateller, traminer, und andere der edelsten trauben auch abtrocknen, und zu rosinen machen könten: so würde ihnen doch die fleischigkeit und die süße mangeln. Müssen also diese gedancken fahren lassen, und verschreiben uns hingegen die nothdurfft aus der fremde.

Es werden aber aus der fremde, sonderlich aus der Levante, wie auch aus Spanien und Franckreich, fünferley sorten von rosinen insgemein zu uns gebracht. 1. Passulæ Damascenæ, von Damasco

masco aus Syrien. 2. Passulæ Cybebæ, lange blaue rosinen, welche man auch zybeben nennet. 3. Passulæ majores, die ordinar- oder korb-rosinen, beyderseits aus Spanien. 4. Massilioticæ, sind schwartz-blau, kommen aus Marsilien an trauben: sind wolgeschmackter, als die korb-rosinen. 5. Passulæ minores, kleine rosinen, welche man Corinthen heisset, weil sie aus Peloponneso oder Morea, darin vor zeiten Corinthus gelegen, gebracht werden.

Rosinen sind mäßig warm, oder vielmehr gantz temperirt: lindern darneben, und laxiren den leib, sind der lunge, dem magen, und der leber angenehm, sänfftigen den husten: den miltzsüchtigen aber kan ihre süßigkeit schädlich fallen, nach dem vers der Salernischen schule im 42 cap.

Sumere sic est mos, nucibus sociando racemos:
Passula non spleni, tussi valet, est bona reni.

und Bapt. Fiera lobet die tugenden der rosinen also:

Passa jecur, stomachumque juvat, mihi prima Corinthi est:
Ilia cum tepido grata liquore levat.

Diß alles nun ist von der pulpa oder vom fleisch der rosinen, nicht aber von den arillis oder steinlein, noch von der haut zu verstehen: sintemahl dieselbe keinesweges laxiren, sondern stopffen. Uber dem sind die corinthen denen großen, und unter den großen die süßen, denen dulcacidis oder saur-süßen fürzuziehen, angesehen jene in der sonne, diese nur im back-ofen gedörret.

Sie werden nicht allein unter das confect aufgestellet: sondern sie müssen in der küche so mancherley ausstehen, und sich zu fleisch, zu fisch, zu gemüß, zu pasteten, zu torten, und zu allerley, welches hier kurtz zu fassen nicht müglich, gebrauchen lassen.

## VI. Wasser-nüsse.

Tribulus aquaticus. C. B. Trag. Matth. Dod. Tribulus lacustris Cord. *des Saligots.* Wassernüsse sind also genennet, weil sie in seen und teichen wachsen: ihre frucht aber einer mit spitzen oder hörnern besatzten nuß gleichen, daher ihnen der griechische name tribolos, dreyspitzig, zugeleget. In solchen nüssen stecket ein weisser kern, welcher zu essen dienlich). Theophrastus hat dis gewächs *l. 4. Histor. c. 10* gar umständlich beschrieben: Dioscorides *l. 4. c. 13.* und aus ihm Plinius *l. 22. c. 10* erwehnen, daß die Thracer, welche an dem fluß Strymon gewohnet, mit den frischen blättern ihre pferde gefuttert, aus dem nuß-kern aber für sich selbst brodt gebacken.

Von ihrem temperament saget Dioscorides an bemeldtem ort, daß sie kalt und dick-machend sind: und wiewol es den frischen an feuchtigkeit nicht mangelt, so überkommen sie doch, wie andere nüsse, mit der zeit, oder auch durch das braten, eine erdhaffte truckenheit. Sie sind zwar von schmack süßlich, machen aber winde, und können für keine gesunde speise paßiren. Roh sind sie nicht zu genies-



niessen: sondern müssen in wasser gar gesotten, oder wie castanien gebraten werden. Es ist ein gericht, welches bey uns selten zu tische kommet. Bapt. Fiera hat den wasser-nüssen zu ehren diese aufschrifft in frage und antwort verfertiget:

Tribule in undosis si nate paludibus alges,
Cur tamen iratæ cornua frontis habes?
Secretas tutamur opes: sub cortice dulcis
Esca latet: dulce hoc non nisi ab igne datur.
Et mihi ab æthereo numerosa potentia rore:
Me maris, & cœli provida cura fovet.

## VII. Artschocken.

Man hält insgemein dafür, daß Dioscorides *l. 3. c. 14.* unter dem namen Scolymus, und Theophrastus *l. 6. histor. 4* unter dem wort Cactus unsere artschocken verstanden. Was sonst Plinium betrifft, der beschreibet *l. 19. c. 8* seinen carduum so, daß alle umstände wol zutreffen: straffend dabey sehr hefftig, quod portenta terrarum in ganeam vertimus, etiam ea quæ refugiunt quadrupedes conscia, daß wir die disteln, als monster oder ungeheuer unter den erd-gewächsen, ja solche dinge, für welche die thiere selbst wol wissend einen abscheu tragen, zur schleckerey anwenden.

Es sind derselben bey uns dreyerley sorten zu finden: als, Cinara maxima anglica, C. B. & Lob. Scolymus major, Tab. *des Artichaux.* große Englische artschocken. Darnach Cinara hortensis foliis non aculeatis, C. B. Scolymus non aculeatus, Tab. Carduus non aculeatus, Matth. Die gemeine glatte artschocken. Drittens Cinara hortensis aculeata, C. B. Scolymus, Lob. die gemeine stachliche artschocken, welche unter den andern die geringsten.

Joan. Ruellius *not. ad Dioscor. l. 3. c. 14* setzet scolymum in den 2 grad der hitze und truckne: aber der boden, samt den fleischigen spitzen der daran sitzenden blätter, welche nur allein gegessen werden, scheinen keine so große abweichung von dem mittel zu haben: sondern vielmehr temperirt, oder doch nur im 1 grad warm und trucken zu seyn. Dem magen sind sie eine angenehme speise, sie befördern auch die urin: sind doch dabey etwas blehafftig, geben wenig, und nicht die beste nahrung. Welche ihre eigenschafften Bapt. Fiera in dieses epigramma gröstentheils verfasset.

Carduus hortensis, cui spina est mollior arte,
Cui calor est modicus, cui tumidusque liquor:
Et stomacho, & lumbis sapidus. Si duxit olentem
Urinam, os redolet, si sapit ala caprum:
Hunc tibi jus præpingue coquat, præstantior inde,
Ibit & in numeros sic venus apta suos.

In der küche brauchet man diese artschockenblume oder frucht gemeinlich also, daß sie in wasser mürbe gesotten, und mit rindfleisch- oder erbsbrühe, neben butter, saltz und gewürtz abgemachet werde. Wo man aber der artschocken die menge hat, schneidet man nur die böden, als das beste theil heraus, und richtet sie zu, entweder wie itzund gemeldet, oder man bratet sie in butter, ingwer

und saltz drüber streuend. Von einigen werden diese böden auch roh, mit saltz und pfeffer genossen.

Pasteten davon zu machen, geschiehet also: man siedet vorher etliche stück artschocken mürbe, und lässet sie erkalten. Darnach nehmet die gröste und ansehnlichste, beuget die schelffen von einander, hebet behende die unzeitige blume biß auf den boden heraus, und werffet sie weg: die artschocke aber selbst setzet in eine pastet, und von den übrigen leget nichts als die böden mit hinein: ferner thut hinzu butter, gewürtz, und eine zubereitete gute brühe, und lasset es backen.

Mehrerley veränderungen mit den artschocken findet ihr bey dem Frantz-koch im 20 cap. und was die cardonen oder abgeweiste artschocken-stengel betrifft, davon ist schon droben im 5 cap. n. 36 und von denen erd-artschocken im 4 cap. n. 19 bericht geschehen.

## Das VII cap.
## Von baum-früchten.

UNsere baum-früchte sind so beschaffen, daß sie entweder zeitig im sommer reiffen, und werden daher **sommer-obst** genandt: oder sie kommen im herbst, oder theils gar gegen den winter allererst zur reiffung, und heissen deßwegen **winter-obst**. Dazu kommen annoch einige baumfrüchte, welche zu uns aus **der frembde** gebracht werden: und entstehen dannenhero drey classen. Die 1 handelt vom sommer-obst. Die 2 vom winter-obst. Die 3 von frembden früchten.

### Das sommer-obst.

Fructus horæi sive fugaces haben bey den Lateinern den namen davon, weil sie gleichsam flüchtig sind, und (nemlich ihnen selbst gelassen, ohne abtrucknen oder einmachen) wegen ihrer feuchtigkeit bald anfaulen, und vergehen. Uberdem weil ihr safft nicht der beste, auch sie an sich selbst wenig nahrung geben: als können sie unter den gesunden speisen nicht platz finden. Doch mögen sie in großer hitze zur kühlung, und zwar lieber im anfang, als zum beschluß der mahlzeit genossen werden, weil sie also den leib erweichen. Derer, so bey uns wachsen, sind an der zahl 14: als, kirschen, cornel-kirschen, pflaumen, pfirsichen, apricosen, feigen, maulbeer, himbeer, brombeer, stachelbeer, rauhbeer, johannisbeer, berberis und hagebutten.

### 1. Von kirschen.

Der name Cerasus sol entlehnet seyn von einer in Ponto gelegenen stadt Cerasunte, von da der Römische Feldherr Lucullus, nachdem er den König Mithridatem überwunden, die ersten kirschbäume mit nach Italien gebracht: wie davon einige nachricht bey dem Plinio *l. 20. c. 25.* und beym Athenæo *l. 2. c. 9* zu finden. Und wiewol jener an bemeldtem ort nur acht sorten der dazumahl zu Rom bekandten kirschen benamet: so haben sich doch dieselben nunmehr so vermehret, daß sie mühsam zu erzehlen sind. Ich wil die wilden alhier bey seite setzen, und von denen bey uns bekandten garten-kirschen nur die fürnehmsten anführen, welche folgende sind:

Cerasa acida rubra. Gemeine rothe saure kirschen. Cerasa sativa rotunda rubra & acida, C. B. Cerasus acida, Matth. Tab. *des Cerises.*

Cerasa acida nigricantia. Schwartze saure kirschen. Cerasa acidissima sanguineo succo, C. B. austera, Matth. *Des Griottes.*

Cerasa præcocia. May-kirschen, weil sie unter allen zuerst im may-monat reiff werden. Sind von farben roth, und hat man hievon noch eine sehr große art, welche dahero doppelte may-kirschen genennet werden.

Cerasa rhenana. Rheinische kirschen, und zwar an farben dreyerley: gantz roth, gantz gelb, halb roth halb gelb.

Cerasa fertilia Batava. Woltragende kirschen aus Holland. Diese wachsen auf niedrigen bäumlein, welche aber jährlich wol tragen: die frucht ist lichtroth, und ziemlich groß.

Cerasa vitrea. Glaß-kirschen. Cerasa carne tenera & aquosa, C. B. aquea, Matth. Diese sind lichtroth und weiß durch einander, am geschmack etwas wässerich.

Cerasa albicantia. Eyer-kirschen, weil sie gantz weiß sind, wie ein ey. Cerasa alba dulcia, C. B. Cerasia dulcia, Trag.

Cerasa Hispanica. Spanische kirschen. Cerasa sativa majora, C. B. Cerasia Hispanica, Lob. Tab. *Des Bigarraux.* Von diesen sind zwo arten vorhanden. Rundte Spanische kirschen, welche dunckel-roth oder schwartzlich sind: und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind. Etliche dieser spanischen kirschen werden so groß, daß sie ohn den stiel über 2 quintlein wiegen.

Cerasa palliata. Mantel-kirschen: sind also genennet, weil sie gröstentheils unter ihren blättern als mänteln bedecket hangen. Sie sind von farben braun-roth, von schmack lieblich, und haben sehr kleine steine.

Cerasa racemosa. Traubel-kirschen, viel an einem stiel. Cerasus hortensis racemosa, C. B. racemosa, Matth. uno pediculo plura, Lob. Tab. Cerasi quintum genus, Dod.

Cerasa cordata. Hertz-kirschen: weil sie in form eines hertzens zugespitzet. Cerasia crassa carne dura, C. B. Cerasus altera, Dod. Cerasa maroba & duracina, Matth. Cerasia Pliniana, Tab. *Des Guisnes.* Hievon ist die eine art schwartz: die andre roth mit gelb durchmenget. Die gröstentheils wiegen ein halb loth.

Cerasa volucrum. Vogel-kirschen. Cerasus major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente, C. B. prior, Dod. Cerasia nigra, Tab. *Des Merizes.* Die frucht ist klein, süß, und an

an farben roth, oder schwartz: und aus diesen letzten wird in den apothecken das schwartze kirschwasser bereitet. Wachsen auch bey uns wild.

Cerasa biflora. Zweyträchtige kirschen: weil nemlich, wann die ersten früchte im junio reiff sind, sie noch eines zu blühen anheben. Die Holländer nennen sie, Vroye Folgers.

Cerasa flore pleno. Kirschen mit gefüllter blüth. Cerasus hortensis pleno flore, C.B. vulgaris duplici flore, Lob. multiflora prima, Tab. flore pleno, Eyst.

Cerasa folio ligustri. Purgier-kirschen. Die blätter sind schmal, wie am Ligustro: die frucht ist nicht angenehm von schmack, laxiret doch mehr den leib, als andere kirschen.

Was das temperament der kirschen anlanget, so sind die wässerigen und ungeschmackten ohne zweiffel kalt und feucht: die saur-süsse haben zwar etwas wärme, aber sehr gelinde, oder temperirt. Dioscorides *l. 1 c. 128* schreibet: Die frische kirschen sind dem leibe dienlich, oder wie es Casp. Hofmannus *l. 2 c. 57* ausleget, sie laxiren: aber die trucknen halten an. Jedoch ist dieses nicht ohne unterscheid zu verstehen, sintemahl auch wol die frischen, wann sie sehr saur, oder gar herbe sind, den leib verstopffen können. Die wässerige und ungeschmackte sind dem magen zuwider, und bewegen zwar auch, aber nur durch ihre schlüpffrigkeit, darum sie vor andern speisen zu essen: was hingegen die säuerliche betrifft, selbige säuerligkeit ist gleichsam ein stachel oder anreitzung der schlüpffrigkeit: und sollen selbige nach andern speisen zu schliessung des magens genossen werden. Galenus *l. 2 Alim. c. 12* vergleichet die erweichende nicht uneben mit den maul-beern, die anhaltende aber mit den brombeern.

Die säurliche, als am meisten temperirt, sind billich den ungeschmackten wie auch den gantz sauern und herben fürzuziehen: und dienen selbige nicht allein zur kühlung der erhitzten leber, sondern sind auch dem magen und hertzen angenehm. Ja das wasser, welches aus den schwartzen vogel-kirschen gezogen wird, ist eine sehr berühmte haupt-artzney. Die Schola Salernitana *c. 40* streicht die tugenden der kirschen also aus:

Si cerasum comedas, tibi confert grandia dona:
Expurgat stomachum, nucleus lapidem tibi tollit:
Hinc melior toto corpore sanguis inest.

Arnold. Villanovanus setzet hinzu aus der erfahrung, daß die lebern der sperlinge um die zeit der reiffen kirschen viel grösser, als zu andern zeiten des jahres befunden werden: daher schliesset er, weil die sperlinge alsdann die kirschen häuffig fressen, daß derselben safft die leber stärcken, und gut geblüt machen können.

Man isset die kirschen entweder frisch, oder man kochet daraus frische kirsch-suppen, oder man trucknet sie ab, oder machet sie mit zucker ein: einige art brauchet man zum kirsch-wein, auch wird daraus ein syrup bereitet: wie ihr davon in Fr. confitirer Sect. 2 c. 1 und Sect. 5 c. 7 und von einem guten **kirsch-brandtwein** c. 8 mehr nachricht finden könnet.

## II. Cornel-kirschen.

C. Hofmannus *l. 2 c. 57* ist der meinung, daß vor des Luculli zeiten alle kirschen zu Rom Corna, und nachmahls vermenget Corna Cerasa genennet worden: woher es vielleicht rühret, daß die cornellen in ober-Teutschland annoch **welsche kirschen** heissen. Der baum ist von sehr harten holtze, ja gar ohne marck: die blüth kömmet im mertz, aber noch vor den blättern: die früchte sind länglicht, wie jujuben, von farben, wann sie reiff, gemeiniglich roth: bißweilen wachsgelb, gar selten weiß. Der baum heisset Cornus hortensis mas, C. B. Cornus, Matth. Dod. Lob. mas, Tab. vulgaris mas, Clus. *Des Cornoilles.*

Das temperament der cornel-kirschen ist kalt und trucken, auch dabey zusammen-ziehend und stopffend: dannenhero sie im durchlauff sehr dienen, wiewol sie den magen leicht beschweren. Deswegen schreibet Bapt. Fiera von ihnen also:

Corna nocent stomacho bruma male grata rigente:
Si tuus illa voret venter, avarus erit.

Die reiffen isset man so für sich, oder man candirt sie mit zucker: die unreiffen leget man, wie solches Dioscoridi *l. 1 c. 134* schon bewust gewesen, in saltz-wasser wie die oliven: davon der Fr. confitirer Sect. 3 c. 4 sich rühmet, daß er sie vor veronesische oliven ausgegeben, und vielen leuten, wegen gleicher farbe und schmack, es glauben gemacht.

## III. Pflaumen.

Plinius fänget das XIII cap. seines XV buchs also an: Ingens turba prunorum: er kan aber nur eilff arten erzehlen. Heut zu tage muß man lange register drüber halten, wie dann eins beym Benedicto Curtio *l. 25 Hortor. c. 1* und etwas beym Jo. Bruyerino *l. 11 De re cibar. c. 14.* Das weitläufftigste aber, nach denen ietzund in Franckreich gebräuchlichen namen, *l. 4 Horticult. nostr. c. 9* zu finden. Ich will dennoch allhier nur die in unsern gärten befindliche sorten beybringen, welche folgende sind:

Pruna vulgaria. Gemeine runde pflaumen, an farben roth und gelb vermenget. Prunus, C. B. Trag. Matth. Dod. domestica, Lob.

Pruna nigra acida. Kriecken. Sie sind von farben schwärtzlich, von schmack gering, und also nicht sehr geachtet. Es ist derer eine grosse, und eine kleine sorte verhanden.

Pruna Damascena majora. Grosse damascener pflaumen. Sie sind fleischig, süsse und rund: haben einen kleinen stein, und den vorzug

fast für allen. Pruna magna dulcia atrocærulea, C. B.

Pruna Damascena minora. Kleine damascener pflaumen. Diese sind den vorigen gleich, nur daß sie kleiner. Pruna parva atrocærulea, C. B. quæ Damascenula quibusdam.

Pruna Hungarica majora. Grosse ungrische pflaumen. Sie sind länglicht von gestalt, saur-süß von schmack, der stein lang und plat. Pruna magna crassa subacida, C. B.

Pruna Hungarica minora. Kleine ungrische pfläumen. Sind von jenen nur an der gröse unterschieden.

Pruna magna rubra rotunda, C. B. Rothe roß-pflaumen. Pruna asinina, Trag. asinaria, Cæsalp.

Pruna magna flava rotunda. Gelbe roßpflaumen. An der grösse übertreffen diese beyderley roß-pflaumen alle vorhergehende.

Pruna Mali amplitudine flava. Maloncken oder maroncken. An Pruna rotunda flava dulcia, mali amplitudine, C. B. Pruna a Malis denominata, Cæsalp.

Pruna Mali amplitudine rubra. Rothe maloncken oder maroncken. Sind beyderseits rund, süß, und noch grösser, als die roß-pflaumen.

Pruna colore ceræ, ex candido in luteum pallescente, C. B. Gemeine gelbe oder wachsgelbe spillinge. Pruna cerea & Ceriola, Trag. Tab. Die frühzeitige sind etwas grösser, die späten kleiner.

Pruna cerea, ex parte rubra. Spillinge halb gelb, halb roth.

Pruna parva albicantia. Kleine weisse spillinge, wie tauben-eyer.

Das temperament der frischen und dabey reifsen pflaumen belangend, so sind dieselben zwar insgemein kalt und feucht: jedoch je süsser, je näher sie der wärme kommen, und jemehr sie auch laxiren. Ein laxiren aber durch geniessung frischer pflaumen sich zu verschaffen, ist nicht gar sicher: sintemahl, weil sie gleich andern sommerfrüchten der fäulniß unterworffen, so können sie leicht zu viel weichen, und gar einen durchlauff verursachen.

Ist also sicherer bey denen abgetruckneten, als in welchen die rohe feuchte geringert, zu verbleiben. Es fraget sich aber, welche unter diesen die besten? Ich antworte: Nachdem der zweck des gebrauchs ist. Zu erweichung des leibes sind die süssen mit ihrem lentore lubrico, oder schlüpffrigen schleim die bequemsten: weil sie aber zugleich dem magen widerlich, wie Dioscorides *l. 1 c. 136* ausdrücklich setzet, und dessen tonum oder natürliche vestigkeit schlapff machen, so dienen die saur-süssen zur speise besser. Und zwar unter denselben sind schon zu Galeni zeiten *l. 2 Aliment. c. 31* die in Syrien um die stadt Damascus, wie auch die in Spanien wachsende, die berühmteste gewesen: welchen zu unser zeit die grossen ungrischen am näheften kommen.

Unter den trucknen, so aus der fremde zu uns gebracht werden, sind wol die zierlichsten, welche man prunellen nennet, weil sie abgeschälet, und die steine daraus genommen. Man hat sie auch bey uns aus ungrischen pflaumen, und apricosen nachzumachen angefangen: welches ziemlich angehet. Sie sind in fiebern und andern hitzigen zufällen ein gut essen zu kühlen, und zu befeuchten: aber sie laxiren weniger, oder gar nicht. Heissen, Pruna ex flavo rufescentia mixti saporis gratissima, C. B. *Des Brignolles*, quasi Pruneola, und hat man in Franckreich derselben mehr, als eine art: nemlich, Brignolles ordinaires, Petites Brignolles, Brignolles blanches, Brign. citronées, Brign. violettes, und Brignolles de Provence.

Von den tugenden der pflaumen hat die salernische schule *c. 41* nur diesen einigen vers:

Frigida sunt, laxant, multum prosunt tibi Pruna,

Diß hat Bapt. Fiera also erweitert:

Pruna, licet vario decorata colore nitescant,
Frigent: & multo grassa liquore fluunt.
Solvunt, corda fovent ardentia: prima reposcunt
Prandia: sunt Syrii nobiliora soli.

auch kan ich allhier des Martialis zierliches distichon *l. 13* nicht übergehen, da er zu den damascener pflaumen insonderheit also rathet:

Pruna peregrinæ carie rugosa senectæ
Sume: solent duri solvere ventris onus

Oder wie es Eob. Hessus *l. de bon. valet.* gegeben:

Barbara longinquis quæ misit Pruna Damascus,
Ante cibos alvum sumta movere solent.

Die pflaumen isset man entweder frisch, oder getrucknet, oder in zucker condirt, und diß entweder feucht oder trucken: wie ihr den unterricht dessen nachlesen möget bey dem Fr. confitirer Sect. 2 c. 2 Sect. 4 c. 3 und Sect. 6 c. 3.

## IV. Pfirsichen.

Pfirsichen haben, nach dem zeugniß Plinii *l. 15 c. 13* ihren namen von der landschafft Persien, weil sie von da zuerst in Griechenland, und so weiter fortgepflantzet sind. Nach ihren geschlechten werden sie in zwo classen eingetheilet. In der einen stehen die eigentlich also genante peschen oder pfirsichen, welche ihren stein leicht lösen oder fallen lassen, und werden für weiblein gehalten: DES PESCHES, qui tiennent le rang des femelles. Sie werden eher reiff, und vertragen auch die kälte etwas besser. Als da sind:

Persica molli carne & vulgaris, viridis & alba, C. B. Gemeine weiche pfirsichen, so wol die grünen als die weissen. Persica malus, Lob. Tab. Malus Persica, Dod. Persica viridia & alba, Matth. *Pesches de montagne.*

Persica succo quasi sanguineo, C. B. Blutpfirsichen. Persica rubra, Lon. Tab. sive sanguinea,

sanguinea, Cam. ep. sanguineo succo madentia, Matth. in totum saturato colore rubentia, Dod. Ungarica sanguineo succo, Gesn.

Persica flore pleno. Pfirsichen mit gefüllter blüt: welche sorte noch zur zeit nicht sehr gemein ist.

In die andere classe gehören diejenigen, welche ihren stein nicht lösen, noch fallen lassen, und werden für männlein gerechnet: *des Pavies*, qui sont les males. Ja es sind einige der meinung, daß die natur bey den pfirsichen alles paar-weise, oder nach beyden geschlechten, ausgetheilet habe, also daß keine Pesche zu finden, welche nicht zugleich ihre Pavie: und keine Pavie, welche nicht auch ihre Pesche hätte. Dergleichen sind folgende:

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente, C.B. harte oder hertz-pfirschen. Persica duracina, Matth. Lob. Gesn Duracina alba, Tab. Rhodacina, Ægin. & Ætii.

Persica dura, carne buxea, C. B. quitten-pfirsichen, melcotons. Mircotons ou Mirlicottons, quasi gossypio obducta. Persica cotonea, Matth. cydoniata, Tab. lutea, Gerh. Ungarica colore aureo, Gesn. buxea à Cotoneis denominata, Cæsalp His Matthiolus primas tribuit.

Persica æstiva Armeniacis similia, C B. frühe- oder johannes-pfirsichen. Persica præcocia, Tab. pumila, Cam. Persicæ quartum genus, Trag.

Persica juglandina. nuß-pfirsichen, glatte pfirsichen. Nuciperſica, C. B. Matth. quod nucum juglandium faciem repræsentent, & nulla lanugine pubescant. Persica nux, anguillaræ.

Persica amygdalina. Mandel-pfirsichen. Persica amygdaloides, C. B. Persica amygdala, Matth. Amygdalo-persicus, Cam. Amygdalus persico insitus, Gesn. hort. Das fleisch schmäcket wie eine pfirsiche, und der kern wie eine süße mandel.

Uber diese itzt erzehlte befleißiget man sich in Franckreich auf noch viel mehr arten, wie dann ein verzeichniß von hundert frantzösischen namen *l. 4. Horticult. nostr. c. 9.* zu lesen.

Es ist eine kalte und feuchte frucht im 2 grad: und wiewol Plinius an bemeldtem ort schreibet: pomum innocuum expetitur ægris, die pfirsichen würden von den patienten ohne schaden gefodert: ob auch gleich Dioscorides *l. 1. c. 30* selbige als dem magen dienlich rühmet: so ist doch hierunter dem urtheil Galeni mehr zutrauen, welcher *l. 2. Aliment. c. 19* lehret, daß ihr fleisch und safft leicht faule, und gantz ungesund sey. Wenn man sie aber ja genieſſen wolte, daß es für andern speisen geschehen müste, damit sie denselben einen leichten abgang bereiteten: wiedriges falls, und da man sie hinten nach isset, so schwimmen sie oben, und verderben die andern speisen mit: welche erinnerung er daselbst als eine algemeine regel von allen feuchten und schlipfrigen früchten, fürstellet. Sothane lehre hat Eobanus Hessus in diesen vers verfasset:

Persica quisquis edes, cœnæ sint prima videto:
Ne noceant alio non cito pulsa cibo.

Die Schola Salerni, als sie im 7 cap. Decem cibos vitandos, die zehn ungesunde speisen namhafftig machen wil, da setzet sie die pfirsichen oben an: aber hernach cap. 42 gedencket sie derselben schädlichkeit zu verbessern, und saget also:

Persica cum musto nobis datur ordine justo.

Es ist die rechte ordnung oder weise, daß man die pfirsichen mit most genieſſe, damit jener kälte durch dieses hitze getemperiret werde. Ich halte aber sothane verbesserung nicht so gar sicher, sintemahl durch diese vermengung leicht eine fermentation oder gure, und folglich ein durchlauff entstehen könte.

Die meisten pfirsichen werden fast roh gegessen, man kan sie aber auch frisch kochen, oder braten, wie der Fr. koch c. 40 anweiset. Noch gesunder aber sind sie getrucknet, oder eingemacht: und zwar die trucknen halten etwas an. Wie sie aber im ofen reinlich zu trucknen, wie sie beydes nach feuchter und truckner art mit zucker einzumachen, dazu wird euch der Fr. confitirer sect. 2. c. 3. sect. 5. c. 4. und sect. 6. c. 4 anleitung geben. Ich endige mit des Bapt. Fieræ aufschrifft, in welcher er die pfirsichen also redend einführet:

Rore sumus pluvio mox putrescentia, ventri
Fida calescendi, si modo prima damur.
Mollia laxamus ventrem, siccata tenemus:
Nos timuit Persis, sed tibi grata sumus.

## V. Apricosen.

Ob schon Galenus *l. 2. Aliment. c. 20* dafür hält, daß die apricosen eine art der pfirsichen sind, auch die frucht, wo nicht der gröſse, dennoch der gestalt nach, an beyden sich gleichet: so ist jedoch ein sehr mercklicher unterscheid so wol in den blättern, welche an den pfirsichen lang und schmal, an den apricosen rundlich: als an den steinen, welche in jenen grublicht, in diesen glatt erscheinen. Auch ist die farbe der apricosen goldgelb, und der schmack und geruch weit besser, als der pfirsichen. Daher saget Bapt. Fiera:

Poma eadem dices, quæ Persica: sit licet amplum
His corpus, nobis aurea forma datur.

Mala armeniaca minora, C. B. sind die gemeine kleine marellen, welcher name marellen aus dem wort armeniaca gebrochen: Armeniaca aber heissen sie, weil die landschafft Armenia gleichsam ihr vaterland, aus welcher sie in andere provintzen verpflantzet worden.

Mala armeniaca majora, C. B. groſse marellen oder apricosen, quasi Præcocia, vel Baracocca Cæsalp.

Mala armeniaca majora, ex parte rubra. Apricosen halb gelb und halb roth.

Mala armeniaca majora, nucleo dulci, C. B.

apricosen

apricosen mit süßen kernen. Mala armeniaca candicantia nucleo oblongo dulci ut in amygdalis, Gesn.

Ihr temperament gleichet in der feuchte den pfirsichen: die süßesten aber unter ihnen werden den 1 grad der kälte kaum überschreiten. Dioscor. *l. 1. c. 130* lehret, daß sie dem magen nützlicher sind, als die pfirsichen. Galenus *l. 2. Aliment. c. 20* giebet ihnen das zeugniß, daß sie an gütigkeit die pfirsichen übertreffen: sintemahl die apricosen nicht so leicht, wie die pfirsichen, im magen verderben, noch versauern.

Was die genieſſung so wol der rohen, als der getruckneten, und eingemachten apricosen betrifft: so beziehe ich mich auf dasjenige, was von den vorhergehenden pfirsichen gesaget, und bey dem Fr. confitirer nach den obgenandten sect. und capitteln angewiesen worden, weil hierunter in beyderley frucht eine ziemliche gleichheit.

## VI. Feigen.

Plinius *l. 15. c. 18* erzehlet neun und zwantzig sorten der feigen, welche zu Rom damals bekandt waren: und Athenæus *l. 3. c. 3* nicht weniger. Die in Franckreich heut zu tage gebräuchliche namen sind: Figues blanches, Naines blanches, Violettes, Naines violettes, Bourjassottes, Bourno Saintes, Figues Fleur, Figues de Marseille, Gourravau de Languedoc. Bey uns sind nur vorhanden Ficus communis C. B. hoher feigen-baum: und Ficus humilis, C. B. niedriger feigen-baum.

Es ist an diesen bäumen etwas sonderliches, daß sie nemlich gar nicht blühen, sondern ihre früchte so fort, als kleine wartzen, heraus stossen. J. C. Scaliger in Theophr. *l. 5. Cauſſ. plant. c. 1* erinnert, daß die feigen dreyerley früchte tragen. 1 Ficus præcoces, *des Fleurons*, frühzeitige, welche die besten. 2 Ficus ordinarios, gemeine feigen, welche zwar später kommen, aber noch reiff werden. 3 Ficus abortivos sive Grossos, unzeitige spätlinge, die zwar nach denen gemeinen ausschlagen, aber wegen antretender kälte nicht reiff werden können.

Was die frische reiffe feigen anlanget, die scheinen warm im 1 und feucht im 2 grad zu seyn. Und ob sie schon den leib laxiren, die urin durch ihre kleine saam-körnlein befordern, und sonst ihren ruhm verdienen: so zehlet sie doch Galenus *l. 2. Aliment. c. 8* mit unter die früchte, welche nicht von gar guter substantz, noch die beste nahrung geben. Ja Joan. Bruyerinus *l. 11. de re cibar. c. 37* führet aus eigner erfahrung an, daß zu Pariß, Orleans, und andern kalten provintzen von Franckreich viel leute aus genieſſung frischer feigen an ihrer gesundheit schaden genommen. Weil man nun diesem Bruyerino hierin billig glauben zustellen muß: so werden wir die unter unserm viel kältern climat wachsende frische feigen, noch mehr meiden müssen. Im fall man aber seine lust daran ja büßen wolte, so müste man die frühzeitigen, wann sie völlig reiff worden, und zwar vor dem mittags-mahl genieſſen. Martialis rühmet die feigen aus der insul Chios, weil sie ihren wein und saltz mit sich bringen, auf folgende weise:

Chia seni similis Baccho, quem Setia misit:
Ipsa merum secum portat, & ipsa salem.

Was dann die caricas oder **truckne feigen** betrifft, selbige kommen biß an den 2 grad der wärme, ihre feuchte aber ist so viel geringer. Sie werden in kisten und körben zu uns gebracht, und haben die Maßilische den vorzug unter allen. Weil aber heut zu tage niemand bey uns zu finden, der mit dem Platone Philosyco truckne feigen zu essen, sonderbares belieben trüge: so wollen wir selbige von der tafel in die apothecke verweisen, und mit des Bapt. Fieræ versen, über die eigenschafften der feigen, endigen:

Igne tepet modico, primoque est tempore Ficus
Mollior: urenti mox sitit igne magis.
Candida purpureis, nigrisque est gratior: omni
Pinguior hæc fructu est, uberiusque fovet.
Si nova sit, nocua est stomacho, & descensibus apta
Effluet, ardenti ni sociata nuci est.
At siccata aperit, sordesque potentius auffert:
Nec minus ista mali sanguinis esse solet.

## VII. Maulbeer.

Morus fructu nigro, C. B. Morus, Matth. Dod. Tab. celsa Officinis, Lob. Schwartze maulbeer, sind die besten und schmackhafftesten. Morus fructu albo, C. B. Morus alba, Matth. Tab. candida, Dod. Lob. Weisse maulbeer, davon die frucht weniger geachtet wird, die blätter aber sind die rechte speise vor die seiden-würme.

Das **temperament** der maulbeern ändert nach der reiffung. Die unzeitige sauern, herben, und zusammenziehende, sind ohn zweiffel kalt und trucken im 2 grad, ja nach R. Dodonæi meinung im 3. Die nunmehr schon roth gefärbete und sauer-süße, etwas weniger. Von denen aber, welche ihre schwartz-rothe farbe, und völlige süssigkeit durch die reiffung erlanget, saget Hippocrates *l. 2 de Diæt.* Mora calefaciunt, & humectant. Die maulbeern wärmen und befeuchten: welches doch also zu verstehen, daß die wärme nur temperirt sey, und den 1 grad kaum erreiche.

Dioscorides *l. 1. c. 142* schreibet den reiffen maulbeern zu, daß sie zwar den leib erweichen, aber dem magen undienlich sind, und leicht anfaulen. Galenus *l. 2. Aliment. c. 11* wie auch *l. de Succ. c. 8* lehret, daß sie zwar nicht schädlicher, als die pfirsichen und pflaumen seyn: jedennoch nicht weniger, als dieselben, leicht verderben, und unter andere speisen vermenget, eine sonderbare böse qualität an sich nehmen könten.

Müssen also die reiffe maulbeern mit diesen bedingungen gegessen werden: 1 Vor andern speisen, oder nüchtern. 2 Von denen, die einen hitzigen

hitzigen magen und leber haben. 3 Nicht so fort, wann sie bey heissen sonnenschein von baum gebrochen: sondern wann sie vorher mit frischem wasser, oder im keller abgekühlet worden. Sintemahl alsdann können sie solchen personen nicht allein den leib weichen, und zur abkühlung dienen: sondern auch mit ihrem succo vinoso oder weinsaffte, wie Plinius *l. 16 c. 24* davon redet, den durst stillen, und den harn fördern. Versweise hat Bapt. Fiera die eigenschafften der maulbeern also fürgestellet:

Acribus est gelidus, ferveſcens dulcibus humor:
Dulcia mox putrent Mora vorata tibi.
Acria ſi ventres choleram ſubigentia durant,
Veſicæ fluxus plenior inde venit.

Die poeten tichten, daß alle maulbeern anfangs weiß gewesen: aber sie wären durch das vergossene blut Pyrami und Thisbes roth gefärbet worden. Dahin gehöret des Eob. Hessi folgende auffschrifft:

Alba prius, nunc rubra tuo de ſanguine Thisbe,
Humida ſunt multum, frigida Mora minus.
Ante cibos guſtata alios, ſunt mollia ventri
Et ſtomacho: quamvis parva alimenta ferant.

## VIII. Brombeer.

Gleichwie die maulbeer auf einem baum, also wachsen die brombeer an einer niedrigen staude: daher saget Plinius *l. 15 c. 24:* Mora naſcuntur & in Rubis, multum differente callo. Ob es nun wohl an dem, daß beyderley früchte an gestalt, farbe und schmack einander gleichen: so bleiben doch (anders zu geschweigen) diese viel kleiner, dann jene. Es wachsen aber zweyerley brombeer hier zu lande: als nemlich,

Rubus vulgaris ſive fructu nigro, C. B. Rubus, Matth. Dod. Lob. arvenſis, Tab. Schwartze brombeer, welche die gemeinesten, und etwas höher wachsen, als die andre sorte, welche glatt an der erden fort kreucht, und heisset Rubus repens fructu cæſio, C. B. Rubus minor, Dod. humilis, Trag. Cluſ. Blauschwartze brombeern.

Das **temperament** der vollkommen reiffen ist auch, wie der maulbeern, mäßig warm: aber die dabey befindliche feuchte hat etwas gelind zusammenziehendes. Dahero bezeuget Galenus *l. 2 Aliment. c. 13* von ihnen, daß sie den leib nicht laxiren, sondern vielmehr anhalten: ja wann jemand dieselben häuffig zu sich nehme, so würde er magen-drücken oder haupt-pein davon empfinden. Sind also die brombeern nur ein tractament vor diejenige, welche etwa einiger anhaltung oder stopffung bedürffen: ausser dem sol man sie auf die apothecke, einen gesunden syrup, Diamoron oder maulbeer-safft genandt, daraus zu verfertigen, fortsenden.

## IX. Himbeer.

Oder Hindbeer, quaſi Cervarum baccæ, der hinden beer: aber Rubus Idæus, weil sie auf dem berge Ida, wie Dioscorides *l. 4 c. 30* anführet, sehr häuffig: oder wie Plinius *l. 24 c. 14* fälschlich meinet, nur allein gewachsen. Es sind aber derselben bey uns diese drey folgende arten bekant:

Rubus Idæus ſpinoſus, C. B. Rubus Idæus, Matth. Dod. Lob. Idæus vulgaris, Cluſ. *Des Framboiſes.* Die gemeine stachliche himbeer. Selbige ob sie schon hier zu lande wild wachsen, so kan man sie doch auch in die gärten bringen, und in hecken pflantzen, oder einen gantzen platz damit belegen, und nachmals wie die reben stäbeln: so tragen sie viel größere früchte, und der bepflantzte ort siehet einem kleinen weinberge ähnlich.

Rubus Idæus fructu albo, C. B. Weisse himbeern. Rubus Idæus leucocarpos, Cam. fructu candido, Cluſ. Diese haben auch stacheln, wie die gemeine, wachsen aber nicht wild: sondern werden nur im garten geziehlet.

Rubus Idæus lævis, C. B. Rubus Idæus alter, Trag. non ſpinoſus, Lugd. Rubus hircinus, Tab. Bocksbeer, Lonic. Ist eine dritte art himbeern, aber glatt und ohne stacheln, welche an etlichen orten in hecken, und auf feuchten bergen wild wachsen.

Das **temperament** der reiffen himbeern, ist von den vorhergehenden brombeern, weil sie doch mit denselben ein geschlecht machen, nicht viel unterschieden: aber, gleichwie das gantze gewächs der himbeern an rancken und blättern kleiner und geschlachter, als der brombeeren: also werden diese auch von jenen an lieblichen geruch, uñ einer subtilen hertz-stärckenden krafft weit übertroffen. Deßwegen bereitet man auf den apothecken aus den himbeern ein wasser, einen safft, einen eßig, den krancken zum großen labsal.

Auf die tafel kommen zuweilen die rohe früchte: aber die in zucker eingelegte, wie auch die himbeer-pasten oder teige sind viel angenehmer: von deren bereitung leset den Fr. conſitirer Sect. 5. c. 10 und Sect. 6. c. 8.

## X. Stachelbeer.

Theophraſtus *l. 3 Hiſt. plant. c. 17* gedencket nach den Rhamnis eines gewächses, welches er Iſos oder Oeſos nennet: und ob schon einige der meinung sind, er habe dadurch Groſſulariam oder Uvam criſpam verstanden, so bleibet es doch ungewiß, und scheinet vielmehr, daß die stachel- und johannis-beer den alten griechischen medicis unbekandt gewesen, nach der zeit aber denen arabischen allererst bekandt worden. Heut zu tage begreifft man alle diese beeren zusammen unter dem wort Groſſularia, oder Grossehlen, deren unterschiedene sorten in zwey classen getheilet werden können: als nemlich in die glatten, welche insonderheit johannis-beer heissen, und davon bald hernach sol geredet werden: und in die stachliche, welche man deßwegen stachel-beer, *Des Groſſes* nennet.

Es sind aber der stachelbeer bey uns drey arten. Die erste ist, Grossularia spinosa sylvestris, C.B. Grossularia vulgaris, Clus. Uva crispa, Dod. Lob. Tab. Uva spina, Matth. Kleine stachelbeer. Die andre, Grossularia spinosa sativa, C. B. Grossularia majore fructu, Clus. Grosse oder spanische stachelbeer, welche ungleich gröſer und anmuthiger. Die dritte, Grossularia spinosa sativa altera foliis latioribus, C. B. Grossularia fructu obscure purpurascente, Clus. Braune stachelbeer, welche an gröſe den spanischen gleich, aber an der farbe unterschieden.

Vor ihrer reiffung sind sie so herbe und zusammenziehend, daß man ihr **temperament** ohn bedencken in den 2 grad der kälte und truckne setzen kan: wann sie aber ihre völlige reiffe und süße erlanget, muß man daran so viel nach proportion herunter lassen. Und dieweil sie doch allezeit, auch bey der vollen reiffe, eine kleine säurlichkeit behalten: so ist leicht zu urtheilen, daß sie dienen da, wo man des anhaltens benöthiget.

Ausser dem daß man sie roh, oder an fleisch und fische gekocht, sehr wohl nutzen kan: so werden sie auch mit zucker, oder zu einer composte, oder auch trucken eingemacht, wie davon der Fr. confitirer Sect. 5. c. 9 und Sect. 6. c. 8 unterricht mittheilet.

## XI. Rauhbeer.

Grossularia acinis hirsutis. Rauhbeer, also genandt, weil ihre frucht gantz rauh, oder wie mit wolle besetzet ist: da doch die drey vorerzehlte arten stachelbeer glatte, oder ja nicht so sehr rauhe früchte tragen. Sie sind sonst bey ihrer reiffung eines gelinden geschmacks, und werden deßwegen von einigen mehr, als die stachelbeer gesuchet. Ihre farbe ist purpur-braun, oder auch blauschwartz. Und dieweil sie mit den stachelbeern ein geschlecht machen, so haben sie mit denselbigen auch ein temperament, und einerley nutzen.

## XII. Johannis-beer.

Diese haben ihren teutschen namen daher erlanget, weil sie um das fest Johannis des täuffers reiff werden. Auf den apothecken brauchet man den arabischen namen Ribes: sie gehören aber unter die glatte Grossularias, und haben wir davon bey uns folgende arten:

Grossularia non spinosa hortensis rubra, C. Gemeine rothe johannis-beer. Ribes Officin. vulgaris domestica, Matth. Arabum, Lob. Ribesium fructu rubro, Dod. *Des Grosseilles*. Diese sind klein, und gering geachtet.

Grossularia non spinosa fructu rubro majore, C.B. Groſe rothe johannis-beern. Ribes rubro flore, foliis & fructu majoribus, Clus. Diese haben den vorzug.

Grossularia non spinosa fructu margaritis simili, C.B. Weisse johannis-beer. Ribes vulgaris fructu albo, Clus. *Des Gadelles*. Diese übertreffen die rothen an lieblichkeit.

Grossularia non spinosa fructu dulci, C.B. & Clus. Ribes minor fructu dulci, Eyst. candidioribus foliis, Lob. Süsse johannis-beer, oder kleine rosinen, dafür sie der gemeine mann fälschlich hält, weil sie am geschmack so gantz süße sind: aber eben wegen sothaner allzugroßen süßigkeit werden sie nicht geachtet, noch zu tische gebracht.

Das **temperament** der rothen bey ihrer reiffung, ist kalt und trucken im 2 grad: der weissen aber, weil sie mehr süßigkeit erlangen, etwas weniger. Ausser dem kühlen sie, stillen den durst, widerstehen der fäulniß, halten zwar etwas an, aber haben doch zugleich einige subtile theile bey sich, mit welchen sie verdünnern und öffnen köñen.

Die rohen isset man für sich, oder mit zucker bestreuet: man leget sie feucht in zucker: man macht einen syrup daraus, welcher eine zuflucht ist der febricitanten: wie ingleichen einen dicken schachtel-safft. Bes. den Fr. confit. S. 5 c. 10 und S. 6 c. 8.

## XIII. Berberis.

Das Wort Berberis ist weder griechisch noch lateinisch: sondern weil diß gewächs allererst zu den zeiten der Araber bekandt worden, so ist auch sein name von ihnen auf uns versetzet. Von denen neuen herbaristen wird es genennet Berberis dumetorum, C.B. Berberis, Lob. vulgaris, Clus. Spina acida quarta, Dod. Oxyacantha, Ruell. Trag. Crespinus, Matth.

Ausser dieser gemeinen ist: Berberis sine nucleo, C.B. Berberis aspera, Clus. Berberis ohn kernen, welche zum einmachen sehr bequem, weil man nicht nöthig hat, die steinlein heraus zu klawen: aber diese art ist nicht so gemein.

Das **temperament** der berberissen oder bers-beern setzet Mesues und Serapio in den 2 grad der kälte und truckne, Avicenna aber gar biß in den 3. Und ob wohl die berbers-beer ohn zweifel starck kühlen: so haben sie dennoch zugleich etwas subtiles und scharffes bey sich, damit sie dünne machen und öffnen können. Dahero dienen sie in hitzigen fiebern, da sie nicht allein verkühlen und den durst stillen, sondern auch die nach dem haupt steigende dünste zurück halten, der fäulniß wiederstehen, und dem durchlauff wehren.

Alle diese würckungen aber sind nicht so wohl von den rohen beeren, als welche so zu essen nicht bequem: sondern von denen in zucker eingelegten, wie auch von dem daraus bereiteten syrup, zu verstehen.

## XIV. Wiepen.

Es ist dieselbe rothe frucht voller steinlein, welche auf den wilden rosen-strauch, Rosa sylvestris vulgaris flore odorato incarnato, C. B. Rosa sylvestris, Matth. Dod. Tab. canina odorata, Lob. Cynorrhodos Plinii *l. 8 c. 41* genandt, wächset. Man heisset sie auch hagebutten: aber aber auf dem hagedorn, welcher ist Mespilus apii folio sylvestri spinosa, C. B. oder Oxyacantha, Matth. wachsen etwas dergleichen kleine rothe beeren,

beeren, die von einigen auch hagebutten benahmet werden.

Hievon ziehet man in gärten noch eine andere art: Rosa sylvestris fructu maximo, garten wiepen, an welchen die früchte fast so groß, als castanien sind. Es scheinet, als wann C.B. diese Rosam sylvestrem flore majore & rubente genennet.

Das **temperament** der wiepen ist kalt und trucken im 1 grad: und wiewol sie zusammen ziehen, so haben sie doch zugleich eine durchdringende krafft bey sich: daher selbige, als eine stein-treibende artzney, sehr berühmt sind. Und ob sothane krafft schon in denen steinlein am meisten stecket, so hat doch das fleisch auch etwas davon.

Rohe können sie nicht wohl genossen werden: sondern nachdem der saamen oder die kernen heraus geklaubet, wird das fleisch an der lufft abgetrucknet, gekochet, abgezuckert, und als ein neben-essen aufgestellet. Wiewol Galenus *l.2 Alim. c.14* da er de Cynosbato handelt, die wiepen für ein bauer-essen hält, und das dem leibe sehr wenig nahrung giebet. Gleichfalls machet man die wiepen mit zucker ein, sonderlich die grosse garten-wiepen, welche alsdann zierlich von ansehen, und zuweilen ein labsal der krancken sind.

## Vom winter-obst.

Fructus oporini sive autumnales, weil sie im herbst, oder einige derselben fast gegen den winter allererst zeitig werden. Sie sind zwar nicht so feucht, als das vorhergehende sommer-obst, sondern härtlicher, faulen auch deswegen nicht so geschwind, sondern dauren eine zeitlang auch ohne abtrucknen, backen, oder einmachen: jedennoch kan ihre rohe und bey etlichen überflüßige feuchte dem menschlichen leibe keine untadliche nahrung geben, sondern ihn vielmehr, durch mißbrauch, in eine cacochymiam oder ungesunden zustand setzen. Mäßiger brauch wird jedoch nicht gantz verboten, sondern nur beygefüget, daß gleichwie das sommer-obst im anfang, also das winter-obst zum beschluß der mahlzeit gegessen werden solle: welche regel doch nicht so allgemein, daß nicht eins oder das ander davon ausgenommen werden müste. Die sorten davon, welche bey uns bräuchlich, sind IX an der zahl: als äpffel, birnen, quitten, mispeln, mandeln, wallnüß, haselnüsse castanien, und pimpernüsse.

### I. Aepffel.

Plinius *l.15 c.14* erzehlet 29 arten äpffel, die dazumahl in Italien berühmet waren: Ioan. Bauhinus aber *l.1 Hist. plant. c.1* ist schon biß auf 60 arten gestiegen. Ja das frantzösische tractätlein, Instruction pour connoistre les Bons Fruits genant, welches zu Paris im jahr 1670 ausgangen, hält 163 namen ietzund in Franckreich bekanter äpffel in sich, wie selbiges register *l.4 Horticult. nost. c.9* zu finden. Die aber bey uns gegenwärtig theils gangbare, theils ungemeine, sind folgende:

Adams-äpffel.
Pommes d' Apis.
Appies-äpffel einfach.
Appies-äpffel doppelt.
Frühe borstorffer.
Späte borgstorffer.
Calvillen roth.
Calvillen weiß.
Sommer-calvillen.
Cyrus-äpffel.
Englische-äpffel.
Fenouiller. Fenchel-äpffel.
Glaß äpffel.
Sommer glocken-äpffel.
Winter glocken-äpffel.
Gold-äpffel.
Grappe-cul.
Grüninger.
Gülderlinge einfach.
Gülderlinge doppelt.
Grittelinge von Reims.
Halb saur halb süsse.
Härtlinge.
Hennegauer.
Herren-äpffel.
Hollarssen aus Flandern.
Hundert-marck.
Jungfer-äpffel.
Kant-äpffel.
Käyser-äpffel roth.
Käyser-äpffel grün.
Kirschen-äpffel.
Klapffer-äpffel.
Kreid-äpffel.
Kurtzstengliche, Courpendu.
Sommer pallier.
Winter pallier.
Pappelinge aus Engeland.
Pariser-äpffel.
Passepomme roth.
Passepomme weiß.
Passepomme helleweiß.
Passe Calville.
Paternoster-äpffel.
Pigeons.
Post-äpffel.
Präsent-äpffel.
Rabauen.
Ramburen roth.
Ramburen grün.
Frühe reinetten.
Späte reinetten.
Gelbe reinetten.
Graue reinetten.
Weisse reinetten.
Rosenhägener.
Weisse rosenhägener.
Rostocker.
Weisse rostocker.
Rousseau d'hyver.
Sag-äpffel.
Scheib-äpffel.
Striem-äpffel.
Süß-äpffel.
Vatter-äpffel.
Violetten, P. Violet.
Weinäpffel.
Wienische-äpffel.
Weyden-äpffel.
Wuterlinge.
Zipffel-äpffel.
Grosse zucker-äpffel.
Kleine zucker-äpffel.
Zwerg-äpffel.

Das **temperament** der reiffen garten-äpffel (sintemahl mit den wilden oder holtz-äpffeln, haben wir allhier nichts zu thun) weichet zwar nicht so gar sehr von dem mittel ab: jedoch, wegen ihrer vielfältigkeit, kan man insgemein nichts gewisses setzen. Müssen also die gantze anzahl in saure, in süsse, und in säurliche, weinsaure oder saur-süsse eintheilen. Die ersten sind kalt und zusammen ziehend: die andern warm und laxirend: die dritten haben eine vermengte natur, welche aber dem magen und dem hertzen mehr angenehm, als die andere beyde sorten. Uber dem sind annoch die ungeschmackte oder wässerige, welche aber gar nicht geachtet, sondern vielmehr den schweinen vorgeschüttet werden.

Viel **rohe** äpffel zu essen, will Galenus nicht rathen: sintemahl er hält sie *l. de Suce. c.8* mehr für eine artzney, als für eine nahrung. Ja *l.7 Simplic.* führet er an, daß ihr ausgeprester safft durchaus nicht dauren könte, sondern so fort sauerte und verdürbe: wenn er aber nicht verdirbet,

sondern vergieret, so würde er doch eben so ungesund seyn, als der most von weintrauben, *l. 4 Simpl. c. 11.* Wobey dann merckwürdig ist die geschicht, welche Casp. Hofmannus *l. 2 Medic. Offic. c. 181* von dem welt-berühmten juristen Scipione Gentili erzehlet, daß nemlich derselbe mit einem schwindel im haupt eine geraume zeit geplaget worden, auch davon durch ordentliche mittel nicht hätte genesen können. Er war aber gewohnt, nach der mittags- und abend-mahlzeit rohe äpffel zu essen: welche gewohnheit als er auf einrathen unterlassen, hat der schwindel aufgehöret.

Müssen also keine rohe gegessen werden, als 1 die von guter art. 2. Die entweder am baum reiff, oder nachgehends in der frucht-kammer etwas mürbe worden. 3. Nicht zu viel. 4. Ein borstorffer etwas für der mahlzeit genossen, laxiret bey etlichen, bey andern machet er blehungen: und auf den letzten fall, würde für solche personen das apffel-essen nach der mahlzeit besser seyn.

Sonst bleibet es dennoch bey dem ausspruch Galeni *l. de attent. vict. c. 2.* Cocta minus nocent, die gekochte schaden weniger, als die rohen. Wie aber solch kochen, und braten auf mancherley weise geschehen soll, lehret der Fr. koch c. 38. Wie sie zu trucknen, der confitirer Sect. 2 c. 6. Wie sie in zucker zu legen, oder eine composte davon zu machen, Sect. 5 c. 2 und wie die äpffel-pasten zu bereiten, Sect. 6 c. 2. Ich schliesse mit diesem vers:

Mala cave: mala sunt, possuntque inducere febres:
Forma placet nitidi corticis, esca nocet.

## II. Birnen.

Die natur und die kunst spielet in den äpffeln sehr, wie ietzund gemeldet: aber in den birnen mehr, als in allen andern gewächsen. Die Plinius *l. 15 c. 15* nahmhafftig machet, sind wenig: Ioan. Bauhinus *l. 1 Histor. plant. c. 4* kommet biß auf 50 arten: aber das register der frantzösischen namen, welches *l. 4 Horticult. nostr. c. 9* beygedruckt, begreifft auf 800. Und wiewol unter denselben viel Synonyma, also daß eine eintzige gattung birnen zuweilen zween, biß drey zunamen hat: so würden dennoch, nach abzug derselben synonymen, auf drey hundert arten, und drüber bleiben: unter welcher grossen menge doch auch viel geringe sorten begriffen.

Der farbe nach sind die birnen **aussenher** entweder weißlich, oder grau, grün, gelb, fahl, leibfarbe, roth, braun, gestreifft oder bund. Der jahrzeit nach werden sie endweder früh im sommer, oder spät im herbst reiff. Die form ist pyramidal, plat, rund, oder hubberich. Etliche sind groß, etliche klein, andere mittelmäßig: einige wachsen eintzeln, andere bund-weise oder viel beysammen. Was die **inwendige** substantz oder das fleisch betrifft, da entstehen drey haupt-classen. In der 1 sind Pyra butyracea, *Poires beurez & fondantes*, butter-birnen, welche nemlich so mürbe, daß sie gleichsam wie butter im munde zerschmeltzen. In der 2 Pyra aquosa, *Poires d' eau sans estre beurez*, wasser-birnen, welche zwar voll wässeriges saffts, aber das fleisch schmeltzet nicht, sondern ist derbe oder hart. In der 3 Pyra aromatica, *Secs & odorantes*, würtz-birnen, die trucken und aromatisch, riechende nach mosch, zimmet, fenchel, und dergleichen gewürtz.

Und zwar aus vermischung so vielerley qualitäten an unterschiedener zeitigung, farbe, forme, grösse, art zu wachsen, schmack und geruch, entspringen nachmahls auch so viel und mancherley gattungen der birnen, daß es schwer fället, sie insgesamt zu beschreiben. Wir wollen uns allhier vergnügen mit denen, die theils hier zu lande längst gangbar gewesen, theils aber neue einkömmlinge aus der fremde sind, und heissen ihre namen, wie folget:

Amadotten.
Aepffel-birnen.
Augst-birnen.
Sommer bergamotten.
Herbst bergamotten.
Winter bergamotten.
Bergamotte Bugy.
Bezyderi.
Blut-birnen.
Soñer bonchretinen oder malvasier-birnen.
Winter bonchretinen.
Brederodische birnen.
Brixer-birnen roth.
Brixer-birnen weiß.
Brixer-birnen grau.
Brutte-bonne.
Bunte birnen.
Butter-birnen.
Buxbirnen oder kleine mascateller.
Cadillac.
De la Champagne.
Citronen-birnen.
Comadyc.
Couille-soif.
Doppelte blüth.
Espine Rose.
Espine d'hyver.
Gänse-köpffe.
Gold-birnen.
Görlitzer.
Graulinge.
Günters-birnen.
Haber-birnen.
Hangel-birnen.
Hamburger.
Holländische.
Ißbauten.
Isembert.
Jungfer-birnen.
Kant-oder würge-birnen.
Kaul-birnen.
Käyserin, Imperatrice.
Doppelte Käyserin.
Clairville.
Königs-birnen.
Krawel-birnen.
Margreten-birnen.
Martin-sec.
Mehl-birnen.
Meilleur que Dieu a fait.
Mesir Jean gris.
Mont-Dieu.
Moschus birnen.
Moulle-bouche.
Muscat a la tout fait.
Muscateller.
Späte muscateller.
Obristen birnen.
Oignette rouge.
Paradieß-birnen.
Pariß-birnen.
Persingy.
Pfaltzgraffer.
Pfeiff-birnen.
Pfund-birnen.
Soñer pomerantz-birnen.
Winter pomerantz-birnen.
Portail.
Pragische birnen.
Preußische birnen.
Rosen-birnen.
Rousselet d'esté.
Rousselet d'hyver.
Saffran-birnen.
Sommer safftige.
Winter safftige.
Saint Michel.
Scheibel-birnen.
Schmaltz-birnen.
Schwartzburger.
Steck-birnen.
Stein-birnen.
Stockmeß-birnen.
Succrin noir.

Traubel-

Traubel-birnen.
Trauten-birnen.
Virgine musquè.
Virgouleuſe.
Waſſer-birnen.
Wein-birnen.
Winter-birnen groß.
Winter-birnen klein.
Zeit-birnen.
Frühe Zucker-birnen.
Spåte Zucker-birnen.
Groſſe Holländiſche zucker-birnen.
Zwey-trächtige birnen.

Was das **temperament** der birnen betrifft, da muß unter den ſüſſen, ſauren, ſaur-ſüſſen und wäſſrigen eben ein ſolcher unterſcheid gemachet, und davon geurtheilet werden, wie ietzund von den äpffeln gemeldet: welches dann auch von ihren andern ſo wol guten als böſen eigenſchafften zu verſtehen iſt. Daß rohe und herbe birnen vor der mahlzeit genoſſen, den ſtulgang verhindern, nach andern ſpeiſen aber befodern, ſolches beweiſet Galenus *l. 2 Aliment. c. 22* mit dem exempel Protæ Rhetoris, welches experiment wol zu leſen. Daß die rohe birnen den magen beſchweren, die gekochte aber denſelben erleichtern, und daß auf die birnen ein trunck wein gehöre: ſolches bezeuget die ſalerniſche ſchule im 33 cap. mit dieſen verſen:

Si coquis, antidotum Pyra ſunt, ſed cruda venenum:
Cruda gravant ſtomachum, relevant Pyra cocta gravatum.
Fert Pyra noſtra pyrus, ſine vino ſunt Pyra virus:
Si Pyra ſunt virus, ſit maledicta pyrus.

Wie nun die birnen zu kochen und zu braten, zeuget der Fr. koch im 39 cap. Wie ſie zu trucknen, der confitirer Sect. 2 c 5. Wie ſie in zucker gelegt, und zu compoſten gemachet werden, Sect. 5 c. 1. Wie ſie trucken zu condiren, und in paſten zu bringen, Sect. 6 c. 1 und wie in ſider oder birnen-moſt andere früchte einzumachen, Sect. 4 c. 3. ſintemahl ſie geben, eben wie die weintrauben, einen moſt, der durch die gure zu wein, und endlich zu eßig wird: wie davon drunten lib. 5 c. 1 n. 12. ein mehres angeführet werden ſoll.

## III. Quitten.

Mala cydonia ſollen den namen von ihrem vaterlande, das iſt, von der auf der inſul Creta gelegenen ſtadt Canea, welche vor zeiten Cydon geheiſſen, erlanget haben: wie ſolches zum theil aus dem Plinio *l. 15 c. 11* abzunehmen, zum theil aus des Quinti Sereni verſe:

Aut quæ poma Cydon Cretæis miſit ab oris.

Es haben auch die quitten ſothanen namen behalten biß auf M. Catonem, welcher ſie a Cotone, weil ſie rau oder mit wolle bezogen, Cotonea zu erſt genennet hat. Es ſind ihrer aber bey uns zwey gattungen: als,

Mala cotonea minora, C. B. Malus Cydonia, Tab. Mala rotunda minora, nonnullis chryſomela, Dod. *Coignier ou Pommier de Coing.* Kleine quitten, oder quitten-äpffel.

Mala cotonea majora, C. B. Mala cotonea oblongiora, Dod. Struthia & Pyra cotonea, Caſt. *Coignaſſier ou Poirier de Coing.* Groſſe quitten, oder quitten-birnen, welche nicht ſo ſteinigt, als die kleinen, und deswegen höher geachtet ſind: wiewol Dioſcorides *l. 1 c. 103* diejenigen vorzeucht, welche klein, rund, und wolriechend.

Der ein gantz gemach ſtarck anfüllende geruch der quitten könte uns auf die gedancken einer in ihnen ſteckenden wärme bringen: weil aber derſelbe ſo flüchtig, daß in ihrem ſafft faſt keine ſpur davon nachbleibet, ſo hat R. Dodonæus *Pempt. 6 l. 3 c. 5* nicht ſehr geirret, daß er ſie unter die kalte und trucknende dinge geſetzet: ob ſie aber, wie er hinzu thut, den 2 grad darinn erreichen, ſolches ſtehet dahin. An der zuſammen-ziehenden krafft mangelt es ihnen ſonſt nicht, und werden ſie theils in ſchwachheit, theils in erbrechen des magens, und in allerley durchlauff vielfältig genutzet. Dahin gehöret des Eob. Heſſi vers:

Ventriculum firmant, alvumque auſtera coërcent,
Præcipue arboribus quæ legit alta Cydon.

Galenus *l. 2 Aliment. c. 23* ſchreibet: Es iſt in den quitten aliquid eximii, etwas fürtrefflichs oder ſonderbares, welches man in andern äpffel-früchten nicht findet. Sintemahl auſſer dem, daß ſie ſtärcker zuſammen ziehen, ſo haben ſie auch einen ſafft, der lange dauren kan, da der andere bald verſauret.

Mit den rohen quitten iſt wegen ihrer herbe gantz nichts anzufangen, ſondern ſie müſſen gekocht ſeyn, ſollen ſie zur ſpeiſe dienen. Die bewahrung geſchiehet durchs auftrucknen, und durch das condiren, entweder nach der alten weiſe, in honig, die ſie alsdann Melimela nenneten, nach des Martialis vers:

Si tibi Cecoprico ſaturata Cydonia melle
Ponentur, dicas hæc Melimela licet.

Oder nach der **heutigen** weiſe in zucker, ſo wol feucht als trucken: wie dieſes von dem Fr. confitirer Sect. 5 c. 5 und Sect. 6 c. 5 angewieſen wird: woſelbſt dann zugleich befindlich, wie ſo wol der quittenſyrup, als die quitten-paſte zierlich zu verfertigen ſind.

## IV. Miſpeln.

Meſpilus folio laurino non ſerrato, C. B. Meſpilus, Lob. Dod. vulgaris, Cluſ. Gemeiner meſpel-baum. Neben dem iſt eine andere gattung, Meſpilus folio laurino major, C. B. Meſpilus fructu præſtantiore, Trag. domeſtica, Lob. oxyacantho inſita, Dod. Groſſer meſpel-baum, deſſen früchte die gemeinen ſo wol an mildigkeit, als gröſſe übertreffen. Was aber Meſpilum Aroniam Dioſcorid. *l. 1 c. 132* ſive Meſpilum Apii folio laciniatum, C. B. Die welſche azarolen betrifft, derſelben baum will unter unſerm climat kaum früchte bringen.

Das **temperament** der meſpeln iſt kalt und trucken, und zwar (wie Ant. M. Braſſavolus *in Exam. Simpl.* den unterſcheid machet) die unreiffen im 3, die reiffen im 2 grad. Ihre zuſammenziehende krafft iſt, ſonderlich in denen unzeitigen ſo groß, daß ſie mehr vor eine artzney, als vor eine

nahrung zu halten: wie Galenus *l. de Succ. c. 9* von ihnen urtheilet. Jedoch im durchlauff hält er sie *l. 2 Aliment. c. 25* für eine nützliche speise, sonderlich im anfang der mahlzeit: welches aber von denen mürben zu verstehen. Sothane ermürbung geschiehet niemahls am baum, sondern auf dem stroh, nach dem italiänischen sprichwort: Col tempo, è colla paglia si maturano le Nespole. Jngleichen können hiezu diejenige reiffe dienen, welche man einmacht, ehe sie ermürben: dahin dann auch gehöret eine solche composte, wie der Fr. confitirer Sect. 5 c. 13 zubereitet. Auch kan man den Fr. koch im 44 cap. nachschlagen.

Sonst giebet die Schola Salerni im 44 cap. vor, daß die mispeln den urin treiben, davon ihr vers also lautet:

Multiplicant mictum, ventrem dant Æscula strictum:
Æscula dura placent, sed mollia sunt meliora.

Sothane krafft den urin zu befordern, stecket mehr in den steinen, als in dem fleisch der mispeln: dannenhero lässet vorgedachter Brassavolus dieselbe pülvern, und giebet etwas davon in wein, darin petersilge gesotten, denen calculosis ein. Bapt. Fiera hat die mispeln, spor-äpffel, und arbusen, als alle drey zusammen ziehende früchte in ein epigramma geschlossen:

Arbuta, Sorba, tenent fluidos & Mespila ventres:
Parvo ficcescunt hæc tria poma gelu.
Ipsa cave, nitido dum cortice poma rubescunt:
Vix simul eveniunt & decor, & bonitas.

## V. Mandeln.

Amygdalus sativa, C. B. Amygdalus, Dod. Tab. Amygdala, Lob. Der gemeine hohe und die weinberge sehr liebende mandel-baum. Ausser welchen bey uns noch verhanden, Amygdalus nana sive pumila, zwerg-mandeln, weil es nur niedrige bäumlein bleiben, wiewol die früchte fast so groß, wie die an dem hohen mandelbaum, und pfleget man sie nur zur lust in die gärten zu pflantzen. Gleichwie aber die hohen mandel-bäume grösten theils süsse, zum theil auch bittere mandeln tragen: also findet man an den zwergen nichts als bittere.

Was dann die aus der fremde zu uns kommende **truckene** mandeln betrifft, die kan man in zwo classen theilen. Jn der **ersten** stehen, die in schalen gebracht werden, und sind derselben zwo gattungen: als nemlich 1 Amygdalæ molli putamine, krack-mandeln, an welchen die schalen so dünne, daß man sie mit den fingern aufdrücken kan. 2. Amygdalæ duro putamine, hartschalige mandeln, welche vielleicht von den gemeinen wenig unterschieden. Zu der **andern** classe kan man rechnen diejenigen, welche aus den schalen allbereit gezogen, und werden davon in unsern apothecken nachfolgende sorten gezehlet. 1. Sind die Barbadische, welche in geflochtenen länglichen körben gesandt werden: fallen aber sehr klein. 2. Die von Valenza, sind besser, als die ersten. 3. Die aus Provence, sind besser als beyde vorigen. 4. Die Ambrosinen, welche dick und rund von gestalt, aber die delicatesten unter allen. 5. Die lange mandeln, welche die ansehnlichsten. 6. Die bittern: bey welchen sonderlich zu mercken, daß die süssen mandel-bäume, wann sie nicht recht gewartet, oder in ein untüchtig erdreich versetzet werden, aus der art schlagen, und bittere früchte bringen: wie aber selbige ausgeartete hinwieder zu versüssen, weiset Plinius *l. 17 c. 27*.

Die bittern sind ihrem **temperament** nach hitzig und trucken zum wenigsten im 2 grad: welche aber mehr in die apotheck, als küche gehören. Unter denen süssen sind die grünen, wie man sie frisch vom baum isset, in der wärme temperiret: aber, wegen ihres annoch bey sich führenden frischen saffts, feucht im 1 grad. Wen selbiger wasserfafft vergangen, und sie trucken worden, sind sie in beyderley getempert. Die alten aber fangen an, warm im 1 grad, sonder feuchte, zu werden. Die rantzige kommen auch höher, dienen aber alsdann zu tische gantz nicht mehr.

Galenus *l. 2 Aliment. c. 29* ist der meinung, daß die mandeln nichts zusammenziehendes in sich halten, sondern vielmehr eine krafft zu verdünnern, und abzuspülen. Sie mildern die scharffe feuchtigkeiten, und die davon entstehende schlaffloßigkeit: sie nähren die abgezehrte, und haben sonst viel andere nutzbarkeiten, die hie nicht alle zu erzehlen nöthig.

Der küchen-brauch ist sehr weitläufftig, wie bekant. Von den rohen besehet den Fr. koch im 42 cap. Wie die noch zarte mandeln mit den schalen einzumachen, beydes feucht und trocknen, davon schreibet der confitirer Sect. 5 c. 4 und Sect. 6 c. 4. Wie marcipan daraus zu bereiten, Sect. 7 c. 11 und 13. Die mandel-müser sind ein gemein gericht, sonderlich wann der leib anzuhalten. Das frisch ausgepreste mandelöl ist fürtrefflich zu salaten, an statt des baumöls: sonderlich wann auch an statt des eßigs, frischer citronen-safft gebrauchet wird. Von der lactade oder mandel-milch wird drunten l. 6 c. 6 n. 7 meldung geschehen, und Eob. Hessus lobet dieselbe mit folgendem verse:

Dives amygdalino mensam sine lacte caveto:
Pauperibus medicam non tulit ullus opem.

Plutarchus *l. 1 Symp. quæst. 6* und aus ihm Athenæus *l. 2 c. 11* erzehlen, daß bey des Käysers Tiberii sohn Druso ein Medicus gewesen, welcher alle im trincken überwunden, wann er vorher nur fünff oder sechs bittere mandeln gegessen: wenn man ihm aber dasselbe verwehret, so hat er nicht den geringsten weg trincken können. Sothane alte geschicht lasse ich zwar in ihrem werth: jedoch will diß præservativ bey uns den stich nicht halten.

VI. Wall-

## VI. Wall-nüsse.

Nux juglans sive regia vulgaris C.B. Nux juglans, Matth. Dod. Lob. Tab. Gemeine wallnüsse. Dahin dann auch gehöret Nux juglans putamine durissimo, die kleine harte steinnüsse, welche Cæsalpinus Nuces surdas nennet.

Nux juglans fructu tenero, C. B. Nuces juglandes cortice tenuissimo, Gesn. Dünnschälige nüsse. Diese sind den gemeinen an gröse gleich, aber an gütigkeit allen überlegen: die schalen lassen sich zwischen den fingern zerdrücken, ja an etlichen sind die schalen so weich wie ein dünnes leder, daß man sie mit den nägeln herab ziehen kan.

Nux juglans fructu maximo, C. B. Nuces caballinæ, Lugd. Groſe wall-nüsse, welche die vorigen zwar nicht an gütigkeit, aber an gröse doppelt übertreffen.

Was von den wall-nüssen zu tische kommet, ist fürnemlich der kern: dessen temperament nach dem alter sehr unterschieden. Die alte rantzige nuß-kernen sind hitzig und trucken im 2 grad, und drüber: dienen also zwar nuß-öl daraus zu pressen, aber zur speise gar nicht mehr. Die frisch ausgeschnittene (so wohl weil die grüne polster noch feste sitzen, als wann selbige abfallen) sind ziemlich temperirt in der wärme, jedoch mit so viel frischer feuchte, daß Galenus *l. 2 Aliment. c. 28* setzet, sie könten den leib erweichen, wenn sie cum garo oder, wie Jo. Prævotius *l. de Medic. paup. p. 24* wil, in saltz-wasser gebeitzet, vor der mahlzeit gegessen würden. Die frisch-truckene aber (oder diejenigen, welche so weit trucken, daß sich die haut nicht mehr wil abschälen lassen) kan man für warm im 1 grad sonder feuchte halten, und können selbige durch eine wässerung wieder erfrischet oder verjüngert werden: wiewol sie den frischen vom baum, niemals völlig gleichen.

Derowegen die böse eigenschafften, welche von einigen scribenten den wall-nüssen (als daß sie dem magen zuwider, schwer zu verdauen, die galle mehreten, husten und kopff-pein verursachten) zugeleget werden: solches ist nicht so eben von den frischen, als von den trucknen, und am meisten von den rantzigen, zu verstehen. Ob gleich auch die frischen, wie man von ihnen urtheilet, dem leibe nicht gar viel nahrung geben möchten: so kan doch von ihnen, weil sie nur inter bellaria, unter das obst gehören, nicht mehr gefordert werden. Bapt. Fiera ist ihnen auch sehr auffetzig, wie diß sein epigramma zeiget:

Mille nuces poteras dixisse: sed unica juglans
Nux dicta est, linguæ jam nocitura tuæ.
Siccior arescit, stomachum & caput improba vexat:
Mirum, si nocuæ sit bene juncta viæ!

Zum ruhm der nüsse gehöret auch das alte Antidotum, dessen Galenus *l. 2 Antidot. c. 8* und an andern orten mehr gedencket. Plinius aber *l. 23. c. 8* erzehlet es also: nachdem der groſmächtige König Mithridates überwunden, hat Pompejus in desselben eigenhändigen schrifften diß widergifft verzeichnet gefunden, welches bestund aus zwo trucknen nüssen, zwo trucknen feigen, und zwantzig frischen rauten-blättern, mit ein wenig saltz durch einander gestossen: und wer dieses nüchtern geneußt, dem sol denselben tag kein gifft schaden. Die Salernitani bekräfftigen solches im 13 cap. und im 39 setzen sie: Nux est medicina veneno.

Auch erfordern eben dieselben Academici, daß man eine gewisse ordnung mit den nüssen halte, also daß selbige nicht nach fleisch, sondern nach fischen, aber zugleich mit rosinen genossen werden: wie sie dann im 38 und 42 cap. diese regeln hierüber verzeichnet:

Post pisces Nuces, post carnes Caseus adsit:
Unica Nux prodest, nocet altera, tertia mors est.
Sumere sic est mos, Nucibus sociando Racemos.

Endlich, wie man die frische nüsse zu tische geben sol, davon leset den Fr. koch im 41 cap. Wie aber selbige in zucker beydes feucht, und trocken einzulegen, weiset der confitirer Sect. 5 c. 6 und Sect. 6 c. 6. Von welchen candirten leicht zu ermessen, daß ihr temperament wegen zusatz des zuckers und gewürtzes sehr verändert, und daß selbige nicht zu gebrauchen, als wo einer stärckung und erwärmung von nöthen.

## VII. Hasel-nüsse.

Nux avellana hat ihren namen, wie aus dem Plinio *l. 15 c. 22* erhellet, von der stadt Avella oder Abella in Campanien gelegen, weil sie daselbst häuffig und schön gewachsen. Heut zu tage möchten sie wohl nach der dänischen und wegen des Tycho Brahe stern-kunst sehr berühmten insul Huena oder Ween benamet werden, im fall daselbst, wie Abraham Golniz *l. 2 Compend. Geograph.* schreibet, ein Coryletum vorhanden, welches hasel-nüsse in grosser menge träget, unter welchen man doch niemals eine einige wurmstichige gefunden.

Die kleine weisse art wächset bey uns wild, welche aber durch versetzung in die gärten sich verbessern, und heisset alsdann ihre staude Corylus sativa fructo albo minore, sive vulgaris, C. B. Corylus domestica, Clus. persimilis alno, Lob. Nux avellana fructu rotundo, Matth. Gemeine garten-haselnüsse. Neben denen ist Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. Avellana major Lugdunensis, Cam. urbana rotunda circa Lugdunum, Gesn. Groſe rundte oder lyonische hasel-nüsse. Drittens Corylus sativa fructu oblongo rubente, C. B. Lange rothe hasel-nüsse, welche man auch von der Lombardie, lombardische, oder weil sie um Lamperti reiffen, lampertische, oder von ihrem langen bart, bart-nüsse heisset. An diesen ist die auswendige harte schale roth:

das

das inwendige häutlein aber um den kern ist an etlichen weiß, an etlichen roth, und diese roth-häutige werden besonders ruhr-nüsse, als wider die ruhr dienlich genennet.

Ihr **temperament** reguliret sich, eben wie bey den wall-nüssen gemeldet, nach ihrem alter. Wann sie schon ölich und ranzig worden, sind sie hitzig und trucken im 2 grad, ja zur speise untüchtig, und schädlich. Die frische, aber noch nicht vollkommen reiffe, sind warm und feucht im 1 grad, jedoch übertrifft die feuchte: welche dann auch, wegen ihrer roheit, einen durchlauff verursachen kan, wann jemand dergleichen unreiffe hasel-nüsse häuffig isset. Die frische und vollkommen reiffe, neigen sich zur wärme und truckne im 1 grad, jedoch übertrifft die wärme. Diese, wann sie von ihren häutlein gereiniget worden, sind am wenigsten schädlich: jedoch soll man sich nicht gantz satt darin essen.

Sie kommen sonst in vielen eigenschafften mit den wall-nüssen überein: und wiewol Dioscorides *l. 1. c. 161* schreibet, die haselnüsse seyn dem magen zuwider, so mildert es doch Galenus *l. 2 Aliment. c. 28* und saget, sie würden nur schwerer, als die wall-nüsse verdauet: ohne zweiffel haben die hasel-nüsse eine härtere substantz, als pistacien oder mandeln, wie er *l. Attent. vict. c. 10* hinzu thut. Hippocrates *l. 2 de diæt.* bezeuget, daß die mandeln nähren, weil sie carnosæ oder fleischig sind: und eben also, saget er dabey, ist es auch mit den hasel-nüssen beschaffen. Dahin gehet des Eob. Hessi vers:

Juglandes prodesse ferunt, nec pascere multum:
Pascere Avellanas plus, valuisse minus.

Roh zu essen hält man auf die grosse runte oder Iyonische, wie auch auf die lampertische am meisten. Einige brauchen sie auch zur lactade, wie die mandeln: sonderlich soll eine solche milch aus denen lampertischen im durchlauff kräfftiger anhalten. Der Fr. confitirer weiset auch Sect. 7 c. 12 wie aus hasel-nüssen ein marcipan, und daraus wieder hasel-nüsse zu formiren. Was Bapt. Fiera von ihnen hinterlassen, lautet also:

Primus Abellinam Campano a nomine cultor
Dixerat: aridula est, sed minus illa tepet.
Infesta est capiti, & stomacho: tardissima lapsu
Inflat, & umbrosis nascitur in Corylis.

## VIII. Castanien.

Castanum war eine stadt in Macedonien belegen, von welcher die castanien, weil sie daselbst zum ersten in beruff kommen, ihren namen erlanget. Wir wollen uns aber anfangs allhie mit den fremden gattungen nicht aufhalten, wie unter andern sind Castaneæ folio multifido, C. B. sive Castaneæ equinæ, Matth. Dod. Lob. Die ross-castanien, welche also heissen, weil die Türcken selbige für ihre pferde brauchen, wann sie keichend werden: wie dann diß gewächs anfangs von Constantinopel nach Wien, und so ferner in unsere lust-gärten gebracht worden.

Was aber die ordinar castanien betrifft, unter denen ist anfangs Castanea Sylvestris, C. B. popularis & coctiva, Plinio *l. 15 c. 23* Kleine wilde castanien: wie die in den heissen ländern ungebauet wachsen. Darnach Castanea sativa, C. B. Castaneæ domesticæ, Matth. Garten-castanien: an welchen die früchte unterschiedener grösse, auch an einem baume. Derowegen sortiret man selbige und verkaufft die grösten theurer unter dem titul, maronen: die kleinen giebet man desto wohlfeiler.

Averrhoes, Serapio, Sethi und Isaac haben über das **temperament** der castanien ungleiche meinungen, welche alle hier zu erzehlen unnöthig: weil einige ihr absehen auf die blätter, rinde oder auch auf das inwendige rothe häutlein, welche theile alle ohne zweiffel kalt und trucken sind, gehabt haben. Uns ist es allhier nur um den von den schalen und häutlein gereinigten kern zu thun, welcher also frisch von baum gebrochen, nach dem urtheil R. Dodonæi *Pempt. 6 l. 3 c. 22* nicht unbillich zwischen warm und kalt getempert: was die passivas anlanget, so verschwindet die angebohrne feuchtigkeit mit der zeit, oder durch das rösten und braten, also daß sie mehr vor trucken, als feucht zu halten sind: zu geschweigen, daß ihre substantz irdisch und etwas zusammen ziehend.

Galenus *l. de Succ. c. 8* tadelt alle baum-früchte als böß-säfftige, ausgenommen die castanien, von welchen er bezeuget, wann sie wol verdauet werden, daß sie alsdann nahrhafftig, und daß sie zwar dicke, jedoch nicht böß geblüt geben. Welches er auch *l. 2 Aliment. c. 38* bestätiget: daß er aber *l. Vict. atten. c. 10* anders redet, geschiehet darum, weil er in selbigem buch nur victum attenuantem, eine dünn-machende diæt vorschreibet, in welcher aber die castanien, als dickhafftig, keine statt finden.

Die ungelegenheit, welche castanien nach sich ziehen, bestehet zuförderst in der blehafftigkeit, welche ob sie wol bey den rohen gröber, dennoch auch durch das kochen und rösten ihnen nicht gäntzlich benommen wird. So dienen sie auch nicht vor leute, welche den verstopffungen, colick oder stein zugethan, oder die einen trucknen schwindsüchtigen husten haben. Hingegen in erbrechen des magens, in bauchflüssen, und wo man des anhaltens benöthiget, können sie genutzet werden. Von den eigenschafften der castanien schreibet Bapt. Fiera also:

Quæ tibi grata licet posito mollescat echino,
Sicca est & nimio Castanea igne calet.
In caput, & ventres inflata asperrima sævit:
Ni spolia apportet mellis arundinei.

Wie sie zu sieden, zu braten, und mit einiger schmackhafften zuthat abzumachen, das beichtet

der


Limone
Citrone
Pomeranze
Pomesine

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

der Fr. koch im 41 cap. Wie die gänse, hüner und spanferckel damit zu füllen, ist bekandt. Wie man an etlichen orten in Franckreich mehl und brodt draus backe, lehret Jo. Bruyerinus *l. 11 c. 25.* und wie weit sie an gütigkeit die ehmals unter den menschen gebräuchliche eicheln übertreffen, zeiget Eob. Hessus in nachgesetzter aufschrifft an:

Siquem sacra tui victus Dodona juvabunt,
Setigeri stomachum vellet habere suis.
Castaneas molles, patulæ sub tegmine fagi,
Ipse ego pro duris glandibus esse velim.

## Von fremden früchten.

Fructus exotici, oder ausländische früchte, werden also genandt entweder, weil sie hier zu lande gar nicht wachsen: oder weil sie bey uns zwar wachsen, aber nicht in gnugsamer menge, daher sie dennoch gröstentheils aus der fremde ins land geführet werden müssen. Es sind ihrer aber an der zahl zwölffe: als nemlich, limonen, citronen, pomerantzen, sinesische äpffel, adams-äpffel, granaten, pistacien, pineen, datteln, oliven, capern, johannis-brodt.

### I. Limonen.

Der gemeine mann bey uns verstehet durch das wort limonen nichts anders, als die auf der apothecke in saltz-wasser eingemachte limonen: alle frische früchte aber, beydes an citronen und limonen, nennen sie ohne unterscheid citronen. Jedennoch dieweil es zwey unterschiedene gewächse sind, so ist billig, daß man sie mit einander nicht vermenge. Ich wil alhier nicht wiederhohlen, wie die natur so wol in den vielen gattungen der limonen, sondern auch der citronen, und der pomerantzen spiele: weil die register hierüber aus Joan. Bapt. Ferrarii lib. Hesperid. und Augustino Mandirola, sich auf 83 arten albereit erstrecken, und von mir *l. 4 Horticult. c. 6* erzehlet worden: sondern ich wil nur bey dem eintzigen baum, auf welchen die ordinare saure limonen wachsen, verbleiben.

Selbiger ist mittelmäßiger höhe, grünet stets, hat starcke lorbeer-formige blätter, die am rande etwas gekerbet, und voll kleiner löcher seyn, gleich dem Hyperico vulgari oder johannis-kraut, welches deßwegen perforata genennet wird. An den zweigen sitzen hin und her stacheln oder dornen, die blüthe ist wohlriechend und gantz weiß: die früchte sind rundlich, weiß-gelb, lieblich von geruch, haben glatte schalen, wenig fleisch, aber viel marck oder sauren safft, darin einige bittere saam-kernen stecken. Dabey zu mercken, daß das wort Malus limonia bey den alten nicht zu finden, als welche die limonen vermuthlich für ein geschlecht der citronen gerechnet: weil aber in den folgenden seculis theils durch ferne reisen, theils durch die pfropf-kunst, mehr und mehr arten aufkommen: so hat man deßwegen angefangen, einen unterscheid unter citronen und limonen zu machen.

Das **temperament** der ordinar limonen betreffend, so kömmet selbiges mit dem **temperament** der ordinar citronen überein: deßwegen ich mich dahin beziehe. Jedoch hält man dafür, daß der limonen-safft noch kühlender sey, als der citronen-safft: daher auch aus ihnen auf den apothecken ein absonderlicher Syrupus de Limonibus oder limonen-syrup bereitet wird.

Wir wollen aber alhier nicht reden von den tugenden der limonen, welche sie in stärckung des hertzens und der lebens-geister erweisen, noch wie ihr safft die inwendige hitze in den fiebern dämpffe, noch wie er den stein abführe, oder dem scharbock wiederstehe, und sonst viel andere gute wirckungen in der medicin verrichte: sondern nur erwehnen, daß man die limonen in der küche und zu tische, auf tausenderley arten brauchen könne. Man stellet sie entweder gantz auf die tafel, damit ein jedweder selbst ihren safft über das gebratens auf seinen teller drücken möge: oder man schneidet sie in scheiben, das gebratens damit zu belegen, oder an gekocht fleisch, fisch und pasteten, dazu dann auch die eingesaltzene limonen dienen. Man drücket den safft in die bullions und gesund-suppen: man machet daraus geleen oder galreten, müser und limonaden, daron drunten *l. 2 c. 5.* Die blumen streuet man über die salate, und was dergleichen veränderungen mehr sind, welche in dem angehengten Frantzösischen koch, confitirer und becker hin und her zu finden. Aber rohen safft aus den sauren limonen häuffig und unvermischt zu geniessen, kan den magen verletzen, weil er eine solche schärffe bey sich hat, daß er perlen, corallen und dergleichen aufzulösen vermag.

### II. Citronen.

Ich wil hier gleichfals von den mancherley arten der citronen nicht schreiben, sondern es nur bey dem ordinaren citronen-baum bewenden lassen. Derselbe gleichet in vielen stücken dem gemeinen limonen-baum: sintemahl er auch ist mittelmäßiger größe, stets grünend, starck und größer von blättern, die durchlöchert, und am rande ein wenig gekerbet sind. Dornen hat er ebenmäßig an den zweigen, aber etwas mehr und stärcker, als der limonen-baum. Die blüthe ist zwar inwendig weiß, aber auswendig purpur-roth, von fürtrefflichem geruch. Die frucht ist länglicht, bißweilen auch rundlich, an der größe, wie die ordinar limonen: von farben auch weiß-gelb, wolriechend, glatt und dünne von schalen und fleisch, aber voll sauerlichen marcks oder saffts: inwendig mit etlichen bittern saam-kernen versehen.

Das **temperament** der citronen kan nicht gleichförmig gesetzet werden, weil sie nach Galeni meinung *l. 2 Aliment. facult. c. 37* aus dreyen stücken bestehen. Das erste ist Cortex, die äusserliche gelbe schale, welche hitzig und trocken im 2 grad. Das ander stück ist Pulpa, das fleisch oder

die weisse haut, welche zwar einige kalte und pflegmatische nahrung geben kan, aber hart zu verdauen ist, und deßwegen wenig genutzet wird. Das dritte ist Medulla, das marck, in welchen der safft, kalt und trucken (C. Hofmanno *lib. 2. Med. Offic. c. 181.*) im 3 grad, enthalten. Diesen könte das vierdte stück, nemlich Semen, die kernen zugefüget werden, welche im 2 grad hitzig und trucken zu achten.

Die ordinar säuerliche citronen kommen mit den limonen, so wohl was die medicinal-kräffte, als was den küchen- und tisch-brauch betrifft, ziemlich überein: und weil davon kurtz zuvor bey den limonen etwas angeführet worden, so lasse ich es dabey bewenden. Bapt. Fierae verse, da er in seiner cœna von den citronen schreibet, lauten also:

*Medica mala sumus*, pelli vis ignea nostræ est,
Humentis Brumæ nec bene cocta caro.
Terreus est humor, sectantur semina pellem:
Flos calet & folium, sic voluere Dei.
Tarda caro est, succus choleram, fluxusque moratur:
Cor tepet hinc ardens, hinc tua membra nitent.
Semina, flos, folium, & cortex frigentia mulcent
Corpora, & epurant aëra pestiferum.
Sola tamen volumus mandi, sic gratus olescens
Nos, bona dic, Veneri, *non mala, nec medica.*

Aber Martialis *l. Epigr. 13* zeiget nach seiner gewohnheit gar kurtz und sinnreich an, daß des Königes Alcinoi und der Hesperidum gärten ehmals wegen des citronen-baues in der welt die berühmtesten gewesen, da er schreibet:

Aut Corcyræi sunt hæc de frondibus horti:
Aut hæc Massyli poma Draconis erant.

## III. Pomerantzen.

Der ordinar pomerantzen-baum gleichet den beyden vorigen an größe, und stets-währender grüne. Seine blätter sind gleichfals starck, aber schmäler zugespitzet, und am stiel mit einem kleinen hertz-blade, als mit einem kennzeichen untersetzt: auch sind dieselbe zwar durchlöchert, aber am rande gar nicht, oder doch sehr wenig gekerbet. Die wilden pomerantzen-bäume haben ebenmässig dornen, welche ihnen aber durch das pfropffen fast gantz vergehen. Die blüth ist weiß, und von sehr anmuthigen geruch: die früchte rund, aber etwas gesetzet, gold-gelb, grob punctiret auf den schalen, nicht gar dick vom fleisch, voll saffti-ges marcks, darin die saam-kernen stecken. Die früchte, welche den winter über an den bäumen zwar sitzen bleiben, und gelb, aber nicht völlig reiff werden, die ändern im frühling ihre gelbe farbe, werden wieder grün, und im sommer bey ihrer vollkommenheit nochmals gold-gelbe.

Unter diesen ordinar pomerantzen findet sich dennoch, was den inwendigen safft betrifft, ein solcher unterscheid, daß etliche sind gar sauer, andere gantz süß, die dritten mittelmäßig, die man wein-sauer, oder halb süß halb sauer nennet. Und diese letzte haben für den andern den vorzug, nicht so sehr wegen der auswendigen schale, als welche zwar in der hitze und truckne die citronen übertrifft, aber in der küche wenig gebrauchet wird: als wegen ihres hertz-stärckenden saffts, welcher etwas weniger kältet und trucknet, als der von citronen. Sonst aber wird er fast eben also, wie kurtz zuvor von den limonen gemeldet, auf mancherley weise so wol in der küche, als bey der tafel angewendet: weßwegen wir uns dahin beziehen. Indessen singet Bapt. Fiera von den pomerantzen also:

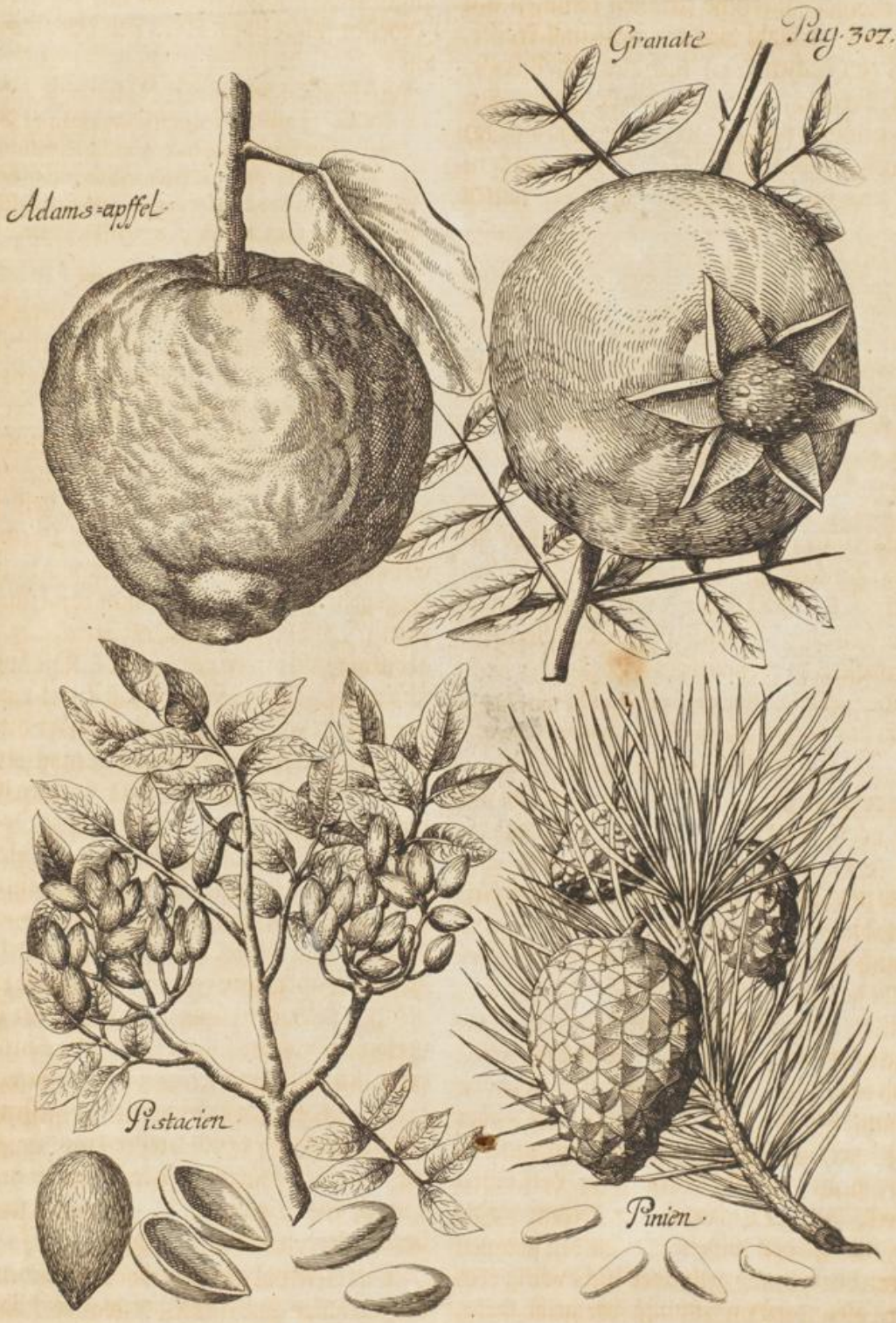
Proxima sunt, Itali dixere Nerantia, primis:
Vincunt pelle, parum frigidus humor inest.
Verticibus miro sunt hæc gratissima odore:
Dulce sapit melius, pectoribusque savet.
Sint folia arboribus servata virentibus ipsis:
Cætera sunt mensæ commodiora tuæ.

## IV. Pomesinen.

Aber die lieblichkeit der bißher gewöhnlichen wein-sauern pomerantzen wird übertroffen von den nicht lang bekandt gewordenen Pomis Sinensibus, *Pommes de Chine*, pomesinen, oder sinesischen äpffeln. Sie haben den namen von ihrem vaterland Sina, von dannen sie anfangs nach Lissabon gebracht, und mit solchem fleiß gebauet worden, daß sie nunmehr in gantz Portugal und Spanien wachsen. Die bäume sind so groß, wie die gemeine pomerantzen-bäume: die blätter aber, saget Jo. B. Ferrarius *l. 4. Hesperid. c. 13*, riechen lieblicher, als an den gemeinen. Die äpffel selbst sind nicht gesetzt, sondern fast kugel-rund, und dunsen von safft. Die schale ist über die maßen hoch gold-farben, und dünne, daß man sie von dem fleisch kaum unterscheiden kan: sondern isset vielmehr alles zusammen mit lust auf. Das marck hat gemeinlich neun fächlein, darin die kernen stecken: und sein safft hat eine sonderbahre anmuthigkeit, welche den safft der gemeinen weit hinter sich lässet, wie solches die durch kranckheit abgemattete am meisten empfinden, welche nach dergleichen sinesischen äpffeln offtmals ein hefftiges verlangen tragen. Martinus Martinius in Atlant. Sinens. erzehlet von denen sinesischen pomerantzen, welche er da zur stelle gegessen, daß sie am schmack einer muscateller-trauben gleich gewesen: welche fürtrefflichkeit dennoch in denjenigen, so aus Spanien und Portugal zu uns gebracht werden, sich nicht findet.

Das **temperament** dieser sinesischen pomerantzen anlangend, so bleibet zwar die schale hitzig, und das marck kalt: wenn man aber, wie wol geschiehet, den gantzen apffel auf isset, so ist vermuthlich, daß eines mit dem andern temperiret werde. Und gleich wie dieses marck in hitzigen kranckheiten sehr wohl thut, so muß es doch nur mäßig genossen werden von denen, die einen kalten und schwachen magen haben: sonst werden sie davon

schaden


Granate
Pag. 307.
Adams-apffel
Pistacien
Pinien



schaden empfinden. Der tisch- und küchen-brauch ist ihnen mit den andern pomerantzen gemein.

## V. Adams-äpffel.

Noch ist bey uns ziemlich bekandt eine sonderbahre gattung, die man adams-äpffel nennet. Malus Adami, C. B. Malus Assyria, Dod. Tab. Pomum Adami, Matth. Gallis Ponzires, Clus. Es ist ein gemischtes gewächs: weil seine blätter den limonen, seine blüth den citronen, und seine früchte den großen pomerantzen gleichen. Die auswendige schale ist nicht glatt, sondern schrubbich, oder voll ritzen: insonderheit haben sie nahe bey der spitze eine tieffe grube, fast also anzusehen, als wann jemand mit den zähnen darin gebissen hätte. Casp. Hofmann. *l. 2 Medic. Offic. c. 181* nennet es Aurantium majus, und bekennet, er wisse nicht den ursprung des namens, Pomum Adami. Er sol aber daher entstanden seyn, weil der pöbel in Italien dafür hält, diß sey der apffel des paradises, von welchem der erste mensch wider Gottes verbot gegessen habe.

Jo. Bapt. Ferrarius *l. 3 Hesperid. c. 24* hat diesen adams-apffel mit unter die limonen geordnet, dahin er auch am besten sich passet, so wol was sein **temperament**, als seinen gebrauch betrifft: deßwegen wir uns alhier mit wiederhohlung eines oder des andern nicht aufhalten wollen, sondern den leser dahin zurück weisen.

## VI. Granaten.

Granat-äpffel haben den namen à granis, von ihren saam-kernen, welche darin so hauffig verschlossen, daß die reiffen äpffel davon aufbersten. Der baum heisset bey den lateinischen scribenten Malus Punica, weil er um Carthago, welche stadt ehmals von den Pœnis beherrschet worden, häuffig gewachsen: davon Plinius *l. 13 c. 19.*

Es sind desselben etliche gattungen, unter welchen die vollblüthige unfruchtbar sind: die aber mit einfacher blüthe, bringen früchte. Haben wir also nur zu handeln von dieser letzten sorte, welche heisset Malus punica sativa, C. B. fruchtbarer granaten-baum, der nunmehr bey uns in fürnehmen gärten sattsam zu finden. Seine blätter gleichen den myrten, sind schmal, gläntzend, sattgrün, ohngekerbet, mit rothen äderlein durchzogen, hangen an rothen stengeln, und fallen gegen winters ab. Gleichfals sind die zweige röthlich, und leicht zu biegen: die blumen lang, licht-roth, und fünf-blätterich: auf welche die früchte folgen, nemlich die granat-äpffel, auswendig mit einer harten rinde, und an der spitze gleichsam mit einer sechs-blättrichen harten blume versehen, inwendig voll saffts und eckiger kernen. Dabey auch zu wissen, daß unter unserm kalten climat diese früchte in sehr heissen sommern sich zwar zeigen, und wie eine ordinar pomerantze groß werden, zu ihrer vollkommenen größe und reiffe aber selten gelangen: sondern was wir haben, muß aus der fremde gebracht werden.

Ferner alle granaten, so man aus Spanien, Portugal oder Italien zu uns sendet, sind am geschmack des saffts dreyerley: süße, saure und wein-saure oder mittelmäßige. Dioscorides *l. 1 c. 126* urtheilet von den **süßen**, daß sie dem magen nützlicher sind, aber einige hitze in demselben, wie auch blehungen verursachen: derowegen würden sie in fiebern verworffen. Die **sauren**, saget er, ziehen zusammen, kühlen den erhitzten magen, treiben die urin, und verletzen das zahnfleisch. Die **wein-sauren** aber sind in allen gemäßiget. Woraus dann folgen würde: daß das **temperament** der ersten warm, der andern kalt, und der dritten zwischen beyden oder moderat sey.

Galenus *l. 2 Aliment. facult. c. 24* saget von den granaten, daß sie zwar dem leibe einige, aber sehr wenige nahrung geben: zum wenigsten ist vermuthlich, daß sie so viel geben, als pomerantzen, citronen, oder limonen: sintemal der safft von dergleichen äpffeln nicht eben als eine nährende speise, sondern vielmehr als ein condiment zum abmachen anderer speisen, gebrauchet wird. Es ist aber an dem, was den küchen-brauch betrifft, daß unter sothanen fremden äpffeln die granaten bey uns am allerwenigsten gebrauchet werden. Man hält sie vielmehr für ein labsal der patienten, den frischen safft, sonderlich aus den wein-sauren zu saugen: von dem safft aber der beyden andern wird auf den apothecken Syrupus granatorum dulcium, süßer granaten-syrup, und absonderlich Syr. granat. acidorum, saurer granaten-syrup verfertiget. Was Bapt. Fiera von den granaten halte, hat er in diesen versen verfasset:

*Dulcia* sunt madidi roris, ficci *Acria* poma
Punica: pulmoni hæc sunt mala, at illa bona.
Cuncta nocent stomacho: ferventes acria flammas
Extinguunt: cunctis mensa secunda datur.
Sæpe remorbescit, dulci si vescitur æger;
Utraque, cum distent, mejere cur faciunt?

## VII. Pistacien.

Der baum heisset Pistacia peregrina fructu racemoso, C. B. Pistacia, Matth. Dod. Tab. Lob. Diß gantze gewächs gleichet dem terebinthen-baum sehr, deßwegen es Terebinthus Indica von Theophrasto *lib. 4 Hist. plantar. c. 4* genennet wird: gleichwol sind die pistacien-blätter etwas größer, theils rundlich, theils spitzig: und ob zwar je zwey und zwey zusammen stehen, so fehlet doch diese ordnung zuweilen. Sie fallen den winter ab, und aufs früh-jahr schlagen neue herfür. Wenn man rechte frische pistacien in gut erdreich leget, so wachsen bey uns leicht junge bäumlein draus, welche aber groß zu ziehen, viel fleiß erfordern: und ob gleich sothane bäume endlich erwachsen, und zur blüthe kommen, so folgen doch keine früchte drauf. Hergegen in Persien,

Arabien, Egypten, Syrien und Africa wachsen gantze pistacien-wälder, und werden die gesammlete früchte gutes theils nach Tripoli gebracht, wie Rauwolffius in seiner reise bezeuget, und alda den seefahrenden Engel- und Holländern verkaufft, welche sie dann ferner zu uns senden.

Die pistacien sind länglich, und haben zwey schalen, fast wie die mandeln: die erste ist zähe oder ledern, die ander hart oder steinicht, von farben weiß. Der kern ist lieblich von schmack, an farben grünlich, und mit einem rothen häutlein überzogen.

Das **temperament** dieser kernen scheinet streitig, indem Avicenna, Rhases und Serapio sie hitziger, als mandeln und hasel-nüsse achten, Simeon Sethi aber dieselben gar in den 2 grad der hitze und truckne stellet: da hergegen Averroes *Sect. 5 collect. c. 40.* und unter den neuen R. Dodonæus Pempt. VI *l. 3 c. 25* sie für mittelmäßig warm und feucht halten. Die vergleichung stehet darin, daß die recht frische und wolgeschmackte billig können für temperat: die alten und galstrigen aber für hitzig und trucken im 1 oder 2 grad, nachdem sie mehr oder weniger alt sind, geschätzet werden.

Dioscorides *l. 1. c. 139* bezeuget, daß sie dem magen angenehm: Avicenna thut noch hinzu, daß sie den eckel und brechen benehmen, den magen-mund stärcken, gute nahrung geben, und viel leichter als nüsse zu verdauen sind. Auch schreibet man ihnen noch viel andere gute würckungen zu, die ich nicht alle nöthig achte, hier anzuführen: zum wenigsten wird für abgezehrte personen kaum ein confortativ bereitet, da nicht pistacien zu kommen. Und wie dieselben für gesunde leute an hüner, kalbfleisch, fische, pasteten, und unzähliche andere gerichte zu brauchen: dasselbe weiset der Fr. koch hin und wieder. Bapt. Fiera hat davon diesen vers hinterlassen:

Igne nuces superat, renes juvat, & jecur humens
Pistacium: hoc stomachi Cœna senilis amat.

## VIII. Pineen.

Pinus sylvestris, C. B. ist die bekandte stets-grünende fichte, oder kien-baum, davon bey uns gantze wälder voll, und die auch kleine zapffen tragen, in welchen längliche, wiewol zur speise unnütze saam-kernen verborgen liegen.

Pinus sativa, C. B. aber ist der rechte pinien-baum, den man in unsern lust-gärten zwar auch ziehlet, aber zum frucht-tragen hat man ihn bißher nicht bringen können. Er ist ebenmäßig ein stets-grünender baum, und gleichet mit seinen stachlichen blättern der fichte, nur daß die stacheln ein gut theil länger. Gleicher gestalt sind seine Strobili oder zapffen sehr lang und dick, auch so hart, daß man die darin steckende pineen mit gewalt nicht heraus bringen kan: sondern man muß warten, biß die zapffen entweder durch die volle reiffung, oder durch legung ans feuer sich öffnen, so kan man sie alsdann gar leicht heraus schütteln.

Diese reiffe zapffen werden selten zu uns gebracht, sondern gemeinlich nur die ausgemachte kernen, welche lang-rund, weißlich, gantz und frisch seyn müssen: auf solchen fall hat Galenus *l. 7. Simplic.* recht, daß er sie für temperirt hält zwischen hitze und kälte, und beneben etwas feucht achtet. Was aber die alten galstrigen und gelben, wie dann diese frucht nicht viel über ein halb jahr gut bleiben kan, anlanget: die muß man billig unter die hitzige und truckene dinge ordnen.

Ausser dem werden ihnen, eben als den pistacien, viel gute wirckungen in dem menschlichen leibe von Dioscoride *l. 1 c. 73* und andern zugeschrieben: als die scharffe urin miltern, den nieren wohl thun, die schwindsüchtigen nähren, wie man denn deßwegen auf den apothecken einige pignaten oder pignocaten bereitet. Und ist dieser nutz auch wol der für nehmste, sintemahl ob sie schon etwas schwer zu verdauen, so ist doch ihre nahrung starck und dauerhafftig: daher sie vor gesunde an allerhand fleisch, fische, pasteten und gebackens gethan, auch mit zucker überzogen werden, wie der Frantzös. koch und confitirer drunten mit mehrem lehren.

Und damit wir abermahl mit einem poeten schliessen, so führet M. V. Martialis *l. 13. epigram.* die schweren und noch am baum hangende pien-äpffel redend ein, indem selbige den wandersmann warnen zu weichen, damit sie ihm nicht auf den kopff fallen, und verwunden:

Poma sumus Cybeles: procul hinc discede, viator:
Ne cadat in miserum nostra ruina caput.

Und der unter den teutschen berühmte Eobanus Hessus *tit. de Pini nucleis* schreibet also:

Ut juvat utilibus ventrem nux Pinea succis,
Sic ægre vires exuit ipsa suas.

## IX. Datteln.

Palma minor, C. B. Palma humilis, Matth. Palmites, Lob. ist der kleine oder niedrige palm-baum, welcher in unsern lust-gärten wohl fortkömmet, und blühet, aber ohne früchte. Der stamm ist schupfficht, drey oder vier fuß hoch, die stiele stachlicht, und stehen die blätter daran als finger an der hand ausgebreitet.

Palma major, C. B. Palma, Matth. Dod. Lob. dactylifera, Linscot. Rechter palm- oder dattel-baum, welcher bey uns zwar aus seinen stein-harten und ablangen kernen gezieht, und etliche jahr erhalten werden kan, aber endlich nimmt er doch abscheid, und vergehet. Sein rechtes vaterland sind Syrien, Arabien, Egypten, beyderseits Indien und Palästina, in welcher die stadt Jericho wegen vieler daherum wachsender palmen den namen erlanget, daß sie auch in der H. Schrifft die palmen-stadt genennet wird: nemlich Deut.

XXXIV,

xxxiv, 3 und Judic. 1, 16. Sein stamm ist gleichfalls schuppicht, aber dabey viel ellen hoch, und oben aus stehen die blätter nicht wie finger, sondern wie flügel formiret. Zwischen sothanen blättern kömmet im frühling eine Spatha, Theca oder scheide herfür, welche ziemlich groß wird, und endlich sich aufthut, also daß erstlich die blüth, darnach die früchte selbst, wie in der figur zu sehen, heraus hangen.

Diese früchte heissen Palmulæ oder Dactyli, weil sie lang-rund seyn, wie ein finger: daher schreibet Bapt. Fiera von ihren namen also:

Ardua dat dulci pomum tibi Palma tepore:
Cui dedit apta nimis nomina, forma teres.

Sie werden allein zu uns gebracht: sintemahl was das Cerebrum oder weisse marck betrifft, welches in den heissen ländern nach abgehauenen gipffel aus den palm-bäumen ausgeschnitten wird, und einen sonderbaren angenehmen schmack fast wie artschocken hat, selbiges kömmet nicht in unsere küche. Galenus *lib. 2 Aliment. facult. c. 26* erzehlet mehr arten der datteln, sagende: daß etliche ihrem **temperament** nach trucken und zusammen-ziehend sind, als die ägyptischen. Etliche feuchte, weich und süsse, als die so genante Caryotæ, davon die vortrefflichsten um Jericho wüchsen. Alle andere datteln wären zwischen diesen beyden arten gleichsam in der mitten: wie dann auch alle vollkommen reiffe datteln temperirt, oder doch im 1 grad warm sind.

Ihre andere **eigenschafften** belangend, so sind sie zwar dem munde angenehm, aber schwer zu verdauen, geben eine dick-safftige und etwas zähe nahrung, ja wenn man sie in menge geneusst, bringen sie verstopffung der leber, und andere ungelegenheit: über dem sind die frischen zugleich blehafftig, und also schädlicher, als die bey uns allein bräuchliche truckene. Von welchen aber doch auch, weil sie hier zu lande nicht sehr gemein, sondern nur zuweilen unter das confect mit aufgestellet werden, nicht grosser schade zu befahren ist. Sie lindern im gegentheil die rauhigkeit des halses, thun den nieren wol, und können den bauchfluß anhalten.

Zu Rom ist vor zeiten die gewohnheit gewesen, daß man zum neujahr, Spathalion caryotarum, eine palm-scheide mit heraus-hangenden datteln schenckte: aber es war nur ein geschenck vor die armen, wie solches erscheinet aus dem XIII buch Martialis, da er also schreibet:

Aurea porrigitur Jani caryota calendis:
Sed tamen hoc munus pauperis esse solet.

## X. Oliven.

Ich will allhier Oleam sylvestrem folio duro subtus incano, C. B. den wilden ölbaum mit den steiffen blättern, noch Oleam sylvestrem folio molli incano, C. B. den wilden ölbaum mit den weichen blätter, welchen Matthiolus Oleam Bohemicam nennet, und bey uns gnugsam wächset, nicht beschreiben: sondern nur von dem rechten ölbaum, welcher Olea sativa, C. B. heisset, meldung thun.

Sein **stamm** wird, auch in den heissen ländern, gemeiniglich nicht dicker, als eines mannes hüffte: ist aber voller knoten, welche die florentinische bauern oliven-eyer nennen. Die **blätter** sind länglicht wie die weiden-blätter, doch ungekerbet, dick, hart, oben schwartz-grün, unten grau, fast ohne stiel, und fallen den winter nicht ab. Die **blüth** hänget klump-weise, ist weißlich, bestehet aus vier blättlein, kömet im julio herfür, und folgen darauf die bekante ovale früchte **oliven** genant.

Und ob nun zwar dergleichen bäumlein in unsern lust-gärten zu finden, so geschiehet es doch gar selten, daß selbige zur blüth kommen: zur frucht aber niemahls, sondern es müssen alle oliven aus der fremde eingepeckelt zu uns gebracht werden. Das spanische und portugisische gut ist hier das gemeinste: die genuesische und aus Proventze sind kleiner, aber angenehmer. Die am Comer-see sind geringer, und im florentinischen machet man vier sorten. 1. Olivellæ, sind klein und rund. 2. Raggiariæ, etwas grösser und länglich. 3. Regiæ, gar groß und sehr fleischlich. 4. Colymbades, deren fleisch von dem kern sich ablöset, und deswegen zum einmachen für die besten gehalten werden.

Es werden aber alle oliven, welche man einpeckeln will, unreiff und ehe sie noch schwärtzlich werden, abgebrochen: sintemahl wann sie völlig reiff worden, dienen sie hierzu nicht, sondern gehören alsdann unter die presse, das baumöl daraus zu drücken, davon drunten lib. 5 c. 1 gehandelt wird.

Galenus *lib. 2 Aliment. facult. c. 27* und Plinius *lib. 15 c. 3* gedencken, daß man damahls die oliven auch in ihr eigen öl eingeleget: wie ingleichen, daß man fenchel, oder dergleichen frische kräuter hinzu gethan: aber die zu uns heut zu tage verführet werden, heissen billich Halmades, weil sie im peckel oder schlechten saltz liegen. Derowegen was das **temperament** dieser schlecht eingepeckelten oliven anlanget, da muß ein unterscheid gemachet werden inter albicantes & nigricantes. Die **weißlichen**, weil sie unreiff, und würcklich noch kein öl, sondern nur eine herbe wäßrigkeit in sich haben, sind ohne zweiffel kalt und trucken: die **schwärtzlichen** aber, weil sie am baum zu reiff worden und öl zu setzen angefangen, sind warm und feucht, und zwar mehr oder weniger, nachdem sie viel oder wenig öl gesetzet.

Ihre andere qualitäten betreffend, so sind die **weißlichen** zwar wegen ihrer irdischen substantz hart, und schwer zu verdauen, gebende weniger nahrung, als die andern, aber sie stärcken hergegen durch ihre zusamen-ziehende krafft den magen,

erwecken den appetit, und können wegen des saltzes auch wol den leib bewegen. Die schwärtzlichen aber, nach dem zeugniß Dioscoridis *l. 1 c. 17* sind der fäulniß sehr unterworffen, dem magen schädlich, den augen zuwider, ja sie können gar wehtage des haupts verursachen: welche vielfältige mängel dann einen jedweden gnug erinnern, daß er dieselbe in alle wege meiden solle. Was also die guten weißlichen betrifft, die kan man (doch nicht zu viel) entweder für sich, oder zu gebratens, oder an gestofft fleisch, oder in pasteten, ohn bedencken und sicher genieſſen: wie ich mich dann wegen sothaner veränderungen auf den Frantzösischen koch beziehe.

Sonst ist es wol an dem, daß die meisten oliven in der welt für sich, und nur aus dem peckel gegessen werden: sonderlich in den heissen ländern, da sie eine fasten-speise für reiche und arme sind. Ja Martialis *lib. 13 Epigramm.* schreibet von den picenischen oliven, daß man zu seiner zeit mit denselben die mahlzeit angefangen, und auch beschlossen habe. Sein vers lautet also:

Hæc quæ Picenis venit subducta trapetis,
Inchoat, atque eadem finit Oliva dapes.

Und Baptista Fiera setzet von der oliven qualität diese verse:

Torpescens oleo exacuit, sed avara palatum
Vix alet: arentem mollior alvus amat.
Igne levi (nisi salsa) tepens, imitata Smaragdos
Fœniculo atque acido rore refecta sapit.

## XI. Capern.

Unter mehr arten der caper-stauden, will ich nur diejenige beschreiben, an welcher die rechte capern wachsen, und die Capparis spinosa fructu minore, folio rotundo, C. B. genennet wird. Die staude hat ihre **zweige** mit krummen hacken oder stacheln sehr besetzet, und breiten sich selbige auf der erden weit herum, wann ihnen keine pfähle beygestecket werden. Die **blätter** daran sind breit, wie am quittenbaum, aber noch runder: die **blüth** weiß, und die **frucht** länglicht, wie oliven.

Theophrastus *l. 1 H. Pl. c. 6* rechtnet die caper-staude unter diejenige, welche den anbau nicht vertragen können, sondern dadurch verschlimmert werden. Und zwar in Spanien und Welschland bedürffen sie keiner wartung, sondern sie wachsen in dürren und steinigten erdreich, ja gar in den ritzen der mauern leichtlich: aber bey uns, ob schon so wol diese fürnemste art, als auch die andere folio acuto, mit den spitzigen blättern, und die dritte Fabago genant, wol fortkommen: so mangelt es doch an den cappern. Es sind aber die cappern nicht die früchte dieser staude, sondern nur die annoch zugeschlossene blumen: welche in den mittagischen provintzen abgebrochen, eingesaltzen, und zu uns versandt werden.

Das **temperament** dieses gewächses, und insonderheit der dicken rinde an den wurtzeln, welche in den apothecken sehr bräuchlich, ist nach Avicennæ und Averrhoës meinung, heiß im 2 und trucken im 3 grad: welches sie aus ihrer grossen bitterkeit, schärffe, und herbigkeit behaupten, und werden diese drey eigenschafften von Galeno *lib. 7 Simplic. Med.* weitläufftiger ausgeführet: auch dabey erwehnet, daß die caper-frucht in ihren kräfften einige gleichheit mit gedachter wurtzelrinde hätte, wiewol an der frucht alles schwächer wäre. Alldieweil aber an bemeldten ort es sich ansehen lässet, als redete Galenus von denen reiffen früchten der caper-staude: so würde doch die annoch verschlossene und mit saltz eingepeckelte blüch, wie wir selbige in der küche brauchen, in einen viel geringern grad der hitze und truckne gestellet werden müssen: sintemahl theils wegen der unreiffigkeit, theils wegen des einmachens, etwas an beyderley nachzulassen.

Im übrigen sind die capern eigentlich nur ein condiment der speisen, und können zwar wenig nahrung geben, dennoch als eine halbe artzney den appetit zum essen erwecken, und die verstopffungen der leber, zuförderst aber der miltz eröffnen, nach des Bapt. Fieræ vers:

Solvitur ardenti torpescens flore palatum
Capparis, & folio: cumque liene jecur.

Man geniesset sie roh, jedoch daß zuvor die peckel davon gewaschen: man kochet sie an fleisch, und fisch, auf mancherley art: wie dann Dioscorides *l. 2 c. 166* die gekochte den rohen vorzeucht, und diese hingegen beschuldiget, daß sie den leib verunruhigen, dem magen wiederlich seyn, und durst erregen.

Was sonst die also genante **bram-capern** anlanget, selbige wachsen hier zu lande wild, und sind nichts anders, als die blumen von ginst oder pfriemen-kraut, welches Genista anguloſa & scoparia, C. B. heisset. Dieses gewächs zeuget im frühling gar zeitig seine gelbe blumen, welche aber vorher, und ehe sie sich öffnen, abgebrochen, und eben wie die capern eingesaltzen werden müssen: davon ihr drunten den Frantzösischen confitirer Sect. 3 c. 1 nachschlagen könnet. Sie sind sehr schwer zu verdauen: deswegen sie auch bey uns wenig genutzet werden: aber in Holland machet man sie in menge ein.

## XII. Johannis-brodt.

Dieser name ist daher entstanden, dieweil von alten zeiten her man der meinung gewesen, als wann Johannes der täuffer in der wüsten von dieser frucht seine nahrung gehabt hätte. Siliqua edulis, C. B. Siliqua, Matth. ceronia, Clus. ceratonia, Dod. Ceratia vel Siliqua, Tab. Lob.

Die beygefügte figur weiset, daß die blätter dieses baums gemeiniglich paar und paar beysamen stehen: sie sind anzufühlen hart und dick, fallen des winters ab: auf den frühling erscheinet anfänglich eine schöne purpur-farbene blüth, und

nach



Datteln



Oliven



Capern



Johannes-brod

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nach derselben kommen allererst neue blätter herfür. Zur frucht aber, welches lange schoten mit harten steinen sind, kan es unter unserm climat nicht gebracht werden.

In Aegypten und andern hitzigen ländern, da diese schoten wild wachsen, bereitet man aus ihnen, weil sie frisch sind, einen honig zu allerhand brauch, wie den rechten honig: aber zu uns wird derselbe nicht gebracht, sondern nur die getrucknete hörner oder schoten: derer **temperament** in der wärme mittelmäßig und nach der meinung Galeni *lib. Simplic. 7* trucken ist: eben, saget er, wie die frische kirschen den leib erweichen, und die trucknen, weil ihre feuchtigkeit verrauchet ist, denselben anhalten. Fast auf diese weise setzet auch von dem frischen johannis-brodt Dioscorides *l. 1 c. 129*, daß es dem magen zuwider, das truckene aber angenehm sey.

Von dem verlohrnen sohn Lucæ xv, 16. wird gesaget, daß er begehret seinen bauch zu füllen mit trebern, welche die säue assen. Weil dann im griechischen text das wort Ceratia stehet, so muß daselbst nichts anders, als diese schoten verstanden werden; sintemahl selbige in Orient so überflüßig, daß sie zur schweine-mast, wie hier zu lande die eicheln gebrauchet werden. Gestalt man sie denn auch bey uns mehr, wie ein fremdes gewächs ansiehet, als daß man sie zur speise verlangen solte. Dannenhero es auch geschehen, daß man ihnen diese letzte stelle unter den ausländischen früchten gewiedmet hat.

## Das VIII cap.

# Vom brodt.

DJe erd-gewächse, welche auf unsere tafel kommen, sind nunmehr in diesem ersten buche abgehandelt, und könten wir selbiges hiermit beschliessen. Weil aber einige unter sothanen erdgewächsen, fürnemlich frumenta oder allerley gattung des getreydes, zum **brodt-backen** genutzet werden: so wird es der mühe werth seyn, daß dieser vortrag in einem besondern capitel ausgeführet werde. Sintemahl es ist das brodt eine solche speise, welche jungen und alten dienlich: welche allein, oder zu andern dingen gegessen werden kan: und welche gleichsam als eine materie aller speisen, sich mit fleisch, fische, obst, und kohlkräutern mischen lässet: ja sonder welches andere speisen (ohne abbruch der gesundheit) nicht wol können genossen werden. Uber dem ist das brodt dem magen angenehm, und da wir vor andern offt genossenen speisen leicht einen eckel empfinden, so werden gesunde leute des brodts nie überdrüßig: und die krancken, gleichwie sie den appetit des brodts zum allerletzten verlieren: also erlangen sie denselben bey ihrer genesung auch zum ersten wieder.

Ob man nun wol das brodt vor die erste speise auf der welt nicht halten kan, angesehen unsere erste eltern von baum-früchten für dem fall gelebet: so ist es doch eine der ältesten speisen, und kan seyn, daß sie bald mit des Adams acker-bau, ihren anfang genommen, wiewol die heil. Schrifft nur von den garben Cains, nicht aber vom brodtbacken zugleich meldung thut. Auch ist das brodt kein solch nothwendig stück, daß das menschliche leben ohne dasselbige nicht bestehen könte: sintemahl nach der sündfluth nicht so fort alle nationen von brodt gelebet, sondern wofern wir Herodoto, Diod. Siculo und dergleichen alten geschicht-schreibern trauen wollen, so haben die Argivi sich mit birnen, die Meder mit mandeln, die Athenienser mit feigen, die Babylonier mit datteln beholffen: ja noch heut zu tage brauchen die Grön- und Jßländer gedörreten stockfisch, und ein theil der Americaner allerhand wurtzeln an statt des brodts, wie selbige von C. Bauhino *l. 3 Pinac. botan. Sect. 1* namkündig gemachet werden.

Die ingredientia oder **wesentliche stücke**, daraus das brodt bestehet, sind vier: als nemlich, **mehl, wasser, sauerteig,** und **saltz**. Das **mehl** aber ist gleichsam der grund zum gantzen wercke, und bestehet 1. Ex flore, aus der blume, welche ist das subtileste und weisseste mehl. 2. Ex polline, welches ist das ordinare griese mehl. 3. Ex furfure, oder kleyen.

Uberdem sind einige umstände, welche die beschaffenheit des mehls sehr ändern. Als 1 das **getreyde**, daraus es gemahlen wird: sintemahl, wann dasselbe gar sehr ausgedörret und mager, so giebet es wenig mehl. Ist es zu safftig und fett, so giebet es viel kleye. Was so fort frisch von der tenne gemahlen wird, giebet farinam excrementitiam, nicht so gesundes mehl, als welches vorher etwas gelegen und gelind abgetrucknet worden. 2. Die **mühlen**. Also hält man das mehl, welches auf wind-mühlen gemahlen, wegen der ungleichen bewegung schlimmer, als das auf den wasser-mühlen, weil diese in ihren lauff eine mehre gleichheit halten. 3. Die **mühlsteine**, unter welchen die harten gut, die weichen aber steiniges, und den zähnen wiederliches mehl mahlen. 4. Die **beutel**, welche nachdem sie weit oder tichte, auch verschieden mehl geben.

Die **theile** des brodts sind drey. 1. Medulla, die krume, oder das inwendige weiche, und mit beyden kürsten umgebenes theil: von welchem auch eigentlich dasjenige, was vom brodt geschrieben wird, zu verstehen. 2. Hetta seu Crusta superior, die ober-kürste oder rinde, welche wegen verzehrter feuchtigkeit hitziger ist, als die krume: ja wann sie gar zu sehr verbrant, auch verbrantes geblüt machet: daher lassen einige ihr brodt oben und unten beraspeln. Aber wann die ober-rinde wol gebacken ist, kan sie, wie Arn. Villanovanus in *c. 29 Schol. Salern.* schreibet,

für

für gesunde leute, die einen kalten magen haben, und gern mager seyn wolten, dienen, sonderlich nach andern speisen: weil sie alsdann den magenmund stärcket, und das abgehen der speisen befodert. Crusta inferior, die unter-kürste, welche von der vorigen an truckenheit nicht unterschieden: ja wann sie mit aschen besudelt, soll man sie zur speise gar nicht gebrauchen.

Belangend die **art und weise**, gut brodt zu backen, so sind dabey sehr viel regeln in acht zu nehmen. Dieweil aber der hinten angeführte **Frantze Becker** dieselbe sämtlich in guter ordnung, und sehr deutlich fürgestellet: so will ich mich deswegen auf sein 1 cap. hiemit bezogen haben.

Und dieses sey vom brodt insgemein gesaget: nun wollen wir ad differentias Panis schreiten, und beybringen, daß der unterscheid des brodts von viererley genommen werden müsse. 1. A materia necessaria, das ist, von dem mehle selbst. 2. A materia condimentaria, damit das brodt gleichsam gewürtzet wird. 3. A præparatione, von der zubereitung. 4 Ab accidentibus aliis, von einigen andern zufällen.

## Unterscheid nach dem mehl.

I. **Weitzen-brodt.** Vom **temperament** des weitzens ist droben im 3 cap. gehandelt, und dabey erinnert worden, ob man gleich aus dem weitzenmehl brey, und allerley gebackens bereite, daß dennoch, die im weitzen steckende schleimhafftigkeit durch nichts so wol, als durch das säuren, kneten und backen verzehret werden könne. Wann aber hiebey alle umstände wol beobachtet werden, so entstehet daraus ein so fürtreffliches brodt, das alle andere gattungen, wie die namen haben, weit hinter sich lässet. Weil aber das weitzenmehl, eben wie andere, aus zarten und groben theilen bestehet, so können nach einiger meinung drey, oder viererley, nach Joa. Jonstoni urtheil aber *l. de Hygien. pag. 107* fünfferley sorten brodt daraus gebacken werden.

Das 1 ist Panis siligineus ex flore farinæ, herren-brodt, aus eitel weitzen-mehl-blumen: von welchem Galenus bezeuget, daß man es zu Rom panem primarium genennet, und auf gastmahlen nur denen fürnehmsten vorgeleget. Das Picentinische brodt wird wol dergleichen gewesen seyn, davon Martialis *l. 13* schreibet.

Picentina Ceres niveo sic nectare crescit,
Ut levis accepta spongia turget aqua.

Das 2 ist Panis similaceus aut similagineus, semel, aus dem reinesten mehle, das nechst der blume kömmet: und ist also etwas geringer, als das vorige. Von diesen beyden sorten ist zu erinnern: ob sie gleich die beste und reineste nahrung geben, daß sie dennoch bey denen, die keine starcke bewegungen des leibes haben, durch steten gebrauch verstopffungen der leber und der höß-adern verursachen können: und wollen einige hierin den grund suchen, warum grosse herren und semmel-esser dem stein und der gicht mehr, denn andere unterworffen sind. Der berühmte käyserliche Medicus Joan. Crato, muß dieser meinung auch gewesen seyn, sintemahl derselbe, wie Casp. Hofmannus *l. 2 Med. Offic. c. 230* erzehlet, zwar die gantze woche weißbrodt, aber den freytag mit den fischen hauß-backens propter absterſionem, gegessen. Vorgedachter Martialis hat der semmel zu ehren diesen vers hinterlassen:

Nec poteris Similæ dotes numerare, nec usus:
Pistori toties cum sit & apta coquo.

Das 3 ist Panis cibarius, speise- oder gesindebrodt aus mehl und aus dem reinsten theil der kleye. Dieses nähret weniger, aber es gehet geschwinder unten ab, und hält also den leib weicher, als die vorigen. Das 4 P. furfuraceus, kleyen-brodt, aus eitel kleye: welches die wenigste nahrung giebet, aber am leichtesten abgehet. Das 5 ist Panis confusaneus, mang-brodt, aus weitzen-mehl, da blume und kleye nicht abgeschieden, sondern alles durch einander gemenget. Dieses nähret mittelmäßig, und gehet auch mittelmäßig ab. Unter sothanen fünff arten ist die erste zwar bey uns bräuchlich, aber nicht so gemein, als die semmel, welche allenthalben zu kauff ist, wiewol selbige aus eigennutz der becker, bißweilen an statt der weisse eine graue farbe zeiget, und für die dritte gattung paßiren kan. Die vierdte gehöret nicht für die menschen, als nur in hungers-noth: die letzte ist bey uns nicht bräuchlich.

II. **Roggen-brodt.** Wiewol aus dem roggen ebenmäßig fünfferley mehl zubereitet werden kan: so ist doch nur bey uns dreyerley roggenbrodt im gemeinen brauch. 1. Panis candidus, **herren-brodt**, aus dem zärtesten und weissesten mehle: welches ob es gleich etwas weniger als herren-brodt aus weitzen nähret, so ist es dennoch ein gesundes brodt, und das mehr, dann jenes, abgehet. 2. Panis domesticus, **haußbacken** brodt, aus griesen oder groben mehl, welches auch noch gut, wann es wol gebacken, lucker, und frisch ist: sintemahl das alte saurentzet. Im fall es aber teigicht und schwer, so setzet es schleim um die zähne, beschweret den magen, machet dick und melancholisch geblüth, sonderlich bey denen müßigen, ja bey etlichen gar den lenden-stein. 3. Panis furfuraceus, **kleyen-** oder hunde-brodt, aus groben mehl und kleye durch einander, welches ungesund, und nicht viel geachtet wird. Was sonst die **farbe** betrifft, so bestehet die schmackhafftigkeit des roggen-brodts nicht eben in der weisse: sintemahl man in Norwegen, Westphalen und vielleicht an andern orten mehr, brodt findet, welches aus der natur desselben land-roggens schwartz von farben, aber nichts destoweniger fein und wolschmäckend ist.

III. **Gersten-brodt.** Dieses ist im jüdischen lande

lande sehr bräuchlich gewesen, wie aus der heiligen Schrifft an unterschiedenen orten erhellet: bey uns aber wird die gerste zum brodtbacken niemahls gebraucht, als nur im mangel weitzens und roggens. Wann es jedoch aus noth geschehen muß, so finden sich bey dem gersten-brodt diejenige eigenschafften, welche ihm Galenus *l. 1 Aliment. facult. c. 10* zuschreibet. Nehmlich, es ist etwas kälter als weitzen-brodt, und giebet keine daurhaffte noch veste nahrung: jedoch was aus der besten gersten gebacken, kömmet dem weitzenbrodt so viel näher. Hingegen was aus leichter und geringer gerste gemachet ist, gleichet fast dem kleyen-brodt. Diß hat das gersten-brodt voraus, daß es mehr, als das weitzene abstergiret, und geschwinder von unten abgehet: Plinius aber mustert es gar aus, indem er *l. 18 c. 7* saget: Panem ex hordeo antiquis usitatum vita damnavit, quadrupedumque tradidit refectibus: die heutige art zu leben, hat das bey den alten bräuchliche gersten-brodt verworffen, und dem vieh zum futter hingegeben.

IV. **Haber-brodt.** Ist bey uns gleichfalls nicht gangbar: wiewol es in hungers-noth zuweilen gebacken werden muß. Galenus *lib. 1 Aliment. c. 14* bezeuget, es sey unangenehm von schmack, nähre gar wenig: den leib aber stopffe, noch erweiche es nicht, sondern halte in diesem stücke die mittel-strasse.

V. **Reiß-brodt.** Ist bey den Indianern sehr gemein, wie solches droben im 3. cap. n. 5 schon erwehnet worden: es kan ohne zweiffel gnugsame, aber dabey dickhafftige und stopffende nahrung geben.

VI. **Hirse-brodt.** Dessen gedencket Plinius *lib. 18 c. 7* und setzet hinzu, es sey kein getreyde schwerer, gebe auch keines mehr mehl, als der hirse. Galenus *lib. 1 Aliment.* bezeuget, daß hirsen-brodt sehr wenig nähre, es sey kalt, dürre, und brüchlich wie sand oder asche, weil es gar keinen schleim, noch fettigkeit bey sich hat, und könte also einen feuchten leib wol austrucknen. So lange es frisch gebacken und warm aus dem ofen kömmet, ist es süßlich: nachdem es aber alt worden, kan man es ohne verdruß genieſſen: wie dieser unterscheid dem Columellæ *lib. 2 R. R. c. 9* schon bewust gewesen. Die Gasconier bereiten das hirse-brodt auf dreyerley weise, davon Joseph. Quercetanus *Dietet. Polybist.* nachzuschlagen. Hieher gehöret auch Panis ex Panico, brodt aus fench oder fenich gebacken, davon Plinius l. c. meldet, quod rarius fiat, quam ex milio, daß es noch seltener, als hirsen-brodt gebacken werde: die ursach ist leicht zu treffen, weil nemlich der fench noch viel geringer, als der hirse ist.

VII. **Brodt aus mancherley andern gewächsen.** Joan. Bruyerinus *l. 11 Re cibar. c. 25* erzehlet, wie in Franckreich die einwohner des Cenomanischen gebürges, und die in Perigord, die castanien auf horten dörren, nachgehends mahlen, und brodt daraus backen. In Syrien soll dergleichen aus gedörreten mandeln geschehen. An etlichen orten werden auch buchweitzen bonen und erbsen, in Jßland gedörrete fische, in Westindien die wurtzel Hiucca zu brodt-mehl bereitet. Ja in hungers-noth aus türckischen weitzen, aus kichern, wicken, draspe, und so dergleichen noch etwas geringers, wie in Joach. Struppii *Antidot. antitrim.* zu finden: sintemahl Fames multa docet, der hunger ist ein böser lehr-meister, und hungers-sterben ist nach dem urtheil des Homeri *l. Odyss. 7* der erbärmlichste tod, dessen vers in latein ohngefehr also lautet:

Dura quidem miseris mors est moralibus omnis:
Sed periisse fame, res una miserrima longe est.

## Nach der abwürtzung.

Den unterscheid des brodts nach vielerley gattungen des mehls haben wir bißher vernommen: was dann ferner belanget diejenige dinge, die dem brodt an statt der würtze dienen, so ist das I. **der sauerteig**, ohne welchen der teig nicht wol aufgehet, und folglich nicht zu leichten und verdaulichen brodt gebacken werden kan. Es muß aber auch darin ein maaß gehalten werden: sintemahl wann des saurteigs zu wenig, so giebet es ein rohes brodt, welches nicht wol durch den leib vertheilet wird, und langsam unten abgehet. Ist aber desselben zu viel, so giebet das brodt, weil es gar zu dißipabel oder lucker, wenig nahrung. **Ungeseuertes brodt** müssen die Juden zur gewissen jahrs-zeit, nach dem gesetz Mosis essen: sonst aber beschweret es den magen, verstopffet die krösadern, und ist fast niemand bequem, oder gesund.

II. **Das saltz.** Wenn das brodt gar nicht, oder doch gar zu wenig gesaltzen, so giebet es ursach zum stein, und andern kranckheiten: allzuviel, so dörret es, und machet trucken geblüt: aber mittelmäßig, so ist es dem munde angenehm, wird leicht verdauet, und vertheilet.

III. **Das wasser.** Wann das mehl mit gehöriger maaß des wassers geknetet wird, so giebt es lucker und leichtes brodt, welches zwar bald zu verdauen, aber weniger nahrung giebet. Ist des wassers zu wenig, so wird das brodt derbe, und giebet mehr, aber langsame nahrung. Ist des wassers zu viel, so wird das brodt wässerig: und noch mehr, wofern es mit kaltem wasser eingeseuert wird, sintemahl alsdann die krume zusammen backet, und gleichsam mit wasserstrichen durchzogen scheinet.

## Nach der zubereitung.

Daher entstehen neunerley sorten von brodt. I. Was das **kneten** betrifft, wenn dasselbe mit saltz und wasser, und zwar behöriger massen durchgearbeitet wird, so wird die schleimigkeit des mehls dadurch gedämpffet, und erfolget löblich brodt.

Wird es aber nicht gnugsam durch gearbeitet, sondern es erscheinen nach dem backen annoch klümplein mehl darin: solch brodt beschweret, blehet auf, und machet verstopffungen.

II. Das kneten mit **milch** giebet solch brodt, welches mehr, als das mit wasser, das kleine geäder verstopffet. III. Was das **backen** anlanget, wann selbiges mäßig und gebührlich in einem von truckenen nicht wurmstichigen, noch dampffigen holtz erhitzten ofen geschiehet, so wird daraus ein leichtes, natürlich feuchtes, dem munde angenehmes, und verdauliches brodt. Mangelt etwas an dem backen, so bleibet es im munde zähe und schleimet. Wirds zu viel gebacken, so verliert es durch die hefftige hitze den nährenden safft.

IV. Panis clibanites, das in einem doppelten oder zwey-bodigen kupffern ofen, da unten das feuer, oben das brodt lieget, gebacken wird: solches ward von den alten für das beste gehalten. Dergleichen ofen wird von Catone testum genant. V. Panis furnarius, welches in einem gemeinen ofen gebacken wird, würde nechst jenem folgen. VI. Tostus, auf der röste, oder auf dem heissen herd, oder auf heisser asche gebacken brodt ist schädlich, alldieweil das auswendige verbrant wird, und das inwendige roh bleibet. VII. Subcinericius, welches mit heisser asche beschüttet, und also darunter, wie die asch-kuchen, gebacken wird: selbiges ist unter allen das ärgste, weil es die asche an sich selbst verschlimmert. VIII. Biscoctus, biscuit oder zweyback, hat eine krafft auszutrucknen, und das weitzene lässet wenig unrath nach. Es kömmet wegen seiner härte fast überein mit den Coptis der alten, davon Martialis *lib. 14 Epigr.* saget:

Peccantis famuli pugno ne percute dentes:
Clara Rhodes *Coptam* quam tibi misit, edat.

IX. Lotus, das gegösselte (welches nemlich, wann es halb gahr, aus dem ofen gezogen, mit wasser bestrichen, und umgekehrt wieder herein geschoben: nachgehends wenn es gantz gahr, abermahl bestrichen oder gegösselt wird, damit beyde seiten gleich werden) ist leicht und schwammig, nähret aber weniger.

## Nach andern zufällen.

I. Dem alter nach ist das **frische** oder **neu-gebackene** brodt entweder noch warm, und zur gesundheit nicht dienlich: oder erkaltet, und alsdann gesund: oder von gestern, welches diesem zwar am nähesten, jedoch gilt davon der ausspruch Hippocratis, welcher *l. de Affection.* saget: Panis purus ex farinis ad robur & virium refectionem magis confert, quam qui non est incerniculo perpurgatus, & recens quam hesternus, & ex farinis recentibus, quam ex vetustissimis. Ist also das heut gebackene besser, als das von gestern: und das von dreyen tagen schon drucken, und hart zu verdauen. **Alt-backen** brodt machet melancholisch geblüt, und verhärtet den leib: wird auch leicht schimlich, sonderlich an einem feuchten orte.

II. Der farbe nach, ist hie zu lande das **weisse** besser, giebet auch reiner blut und geister, als das **schwartze**; wiewol schon droben erwehnet, daß man in einigen provintzen auch natürlich schwartzes brodt habe, ob es gleich von dem feinsten mehl gebacken. Athenæus erzehlet *l. 6 c. 5* von dem parasito Philoxeno, als einsmahls schwartz brodt aufgeleget ward, daß er zu dem, der ihn eingeladen hatte, hönisch gesprochen: lege nicht viel auf, ne noctem inducas, damit es nicht finster werde.

III. Der grösse nach, so giebet das **grosse** brodt, weil seine feuchte von dem feur nicht sehr ausgekocht, starcke nahrung: aber es beschweret den magen, und dieweil es ungleich ausgebacken, machet es blehungen. Das **kleine**, weil es durch die gewalt des feuers eine gar zu dicke krüste überkommen, machet es verbrant geblüt: es sey dann, daß man die krüste weg thue. Das mittelmäßige ist besser, als diese beyden.

IV. Der substantz nach, so dienet P. solidus, das **veste** oder **derbe** brodt für arbeitsame leute, welche vester nahrung benöthiget: für die zarten aber gehöret **leicht** und **luckers**, Panis habens oculos, wie es Otto Cremonensis in rhytmis *de Elect. Simplic.* beschreibet: oder Oculatus, wie die Salernitaner im 29 cap. reden, da sie die eigenschafften des gesunden brodts also bereimen:

Panis non calidus, nec sit nimis inveteratus:
Sed fermentatus, oculatus, ac bene coctus:
Et salsus modice, & frugibus validis electus.
Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam.

V. Brodt **ohne andere speise** gegessen, wenn es einen schleimhafften oder mit bösen feuchtigkeiten erfülleten magen antrifft, versauert darin: entweder, weil es nicht kan verdauet werden, oder weil es das acidum ventriculi, die natürliche säure im magen, erhöhet oder vermehret: daher ein saurer schmack im munde entstehet.

VI. Brodt **zu viel gegessen**, wann es im magen lange lieget, drücket denselben, und die brust mit. Wann es unverdaut herab gehet, so verstopfft es die venas lacteas oder chyl-adern, samt der leber. Wird es aber wol verdauet, so verursachet es Plethoram, einen zu grossen überfluß des geblüths.

VII. Das **geschnittene** oder **gebrochene** brodt ist gesunder, als das **zerriebene**: dahero verbietet man, daß den krancken kein gerieben brodt ins bier gethan werde, sondern gantze stücken: weil man fürchtet, das geriebene möchte am boden des vorhin schwachen magens hangen bleiben. Aber in hüner- und kalbfleisch-brühen dienet das geriebene recht wol, und giebet gute nahrung. Bey dem gebrochenen brodt fället mir ein des

Pythagoræ

Pythagoræ bekante Symbolum : Panem ne frangito, man soll das brodt nicht brechen, welches dennoch nicht dem buchstaben nach zu verstehen, als wenn man gar kein brodt anbrechen solte: sondern vielmehr, von der freundschafft, die vor alters durch brodt bedeutet worden, welche man heilig halten, und keinesweges zerreissen soll: wie es Erasmus *Chil. 1 Adag. cent. 1* ausleget, und noch diese nachdenckliche worte hinzufüget: Unde & Christus princeps noster distributo pane, perpetuam inter suos amicitiam consecrabat: proinde non convenit frangi id, per quod amici conglutinarentur.

Ich lendige allhier mit demselben lobgedicht, welches Bapt. Fiera in seiner offt angeführten Cœna, beydes dem brodt, und der becker-kunst zu ehren verzeichnet, und also klinget:

Vivimus Arte: fovet nos omni tempore Panis:
Nec sapiunt lautæ, si sine pane, dapes.
Fervet & artificis cura conditus amica,
Fœcundo vincet salgama quæque cibo.
Pituitam fermenta adimunt huic mixta tenacem:
Sed faciles aditus membra ad alenda dabit.
Ars bona! sic geniti sumus, ut moriamur: amica
Nos tamen æternum vivere quæris ope.

---

Das II buch.

# Von den speisen aus vierfüßigen thieren.

## Das I cap.

## Vom fleisch insgemein.

DJe erd-gewächse, welche zur küche, und auf die tafel dienlich, sind im ersten buche abgehandelt worden: es ist nunmehr an dem, daß wir auch diejenigen speisen, so aus fleisch bereitet werden, besehen sollen. Es wird aber das wort fleisch in einem weiten verstande allhie genommen, nemlich vor ein jedwedes alimentum oder speise, die so wol von vierfüßigen thieren und vögeln, als von fischen und fischwerck mit schalen genommen wird. In sothanen verstande kan man füglich eine vergleichung anstellen, und urtheilen, welches unter diesen gattungen von fleisch des menschen **temperament** näher kömmet, oder schädlich ist. Und zwar können solche zeichen von zweyerley genommen werden: als 1 von der natur der thiere. 2. Von der zubereitung.

### Die natur.

Diese zeiget sich I. ex genere. Sintemahl das geflügel hat das gesundeste, und verdaulichste fleisch. Die vierfüßige thiere nehren mehr, weil sie grob-safftig: sind aber schwerer zu verdauen. Die fische nähren nicht so wol, weil sie ihres elements theilhafftig, und also von unser natur mehr entfernet. Hieher gehöret Simon. Güntheri vers *in Hortul. sanit. n. 181.*

Carne nihil melius nutrit: caro carne fovetur:
Carior est, si non cœnula carne caret.

Sanguinea, blutführende thiere, weil sie des menschen **temperament** mehr verwandt, auch mässig warm und feuchte sind: so bedürffen sie demselben zu nähren, einer so gar grossen verwandelung nicht, und die nahrung, welche sie darreichen, ist viel kräfftiger. Hingegen Exanguia, was kein blut hat, ist kalt, hartdaulich, und kömmet mit unser natur nicht so wol überein.

II. Ex moribus. Die Ferocia, als bären, büffel, und dergleichen ungeheure thiere, haben in ihrem fleische sehr harte fibras, fasern oder sehnlein: und also ist selbiges für das truckneste und härteste billich zu schätzen. Fera aber, als hirsche, rehe, und ihres gleichen wildpret: wie dann auch Mansueta, als schafe, ziegen und ander zahm vieh, sind ungleich milder und gelinder. Hiebey muß ich nothwendig, und einmahl für alle, dasjenige, was Galenus *l. 3 Aliment. facult. c. 42* de Eduliis mediis erinnert hat, wiederholen: In singulis differentiis, saget er, quas alimentis inesse diximus, quædam sunt *Media*. Etenim inter ea, quæ molli sunt carne, & quæ durâ, medium quiddam reperias, quod nec molli, nec dura sit carne: similiter inter tenuantia & incrassantia: calfacientia & refrigerantia: siccantia & humectantia. Bey einem jedweden unterscheid der speisen finden sich **mittel-dinge**. Solcher gestalt zwischen hitzenden und kühlenden, zwischen truckenden und feuchtenden, zwischen dünn- und dickmachenden dingen: ja zwischen dem was hart, und was weich fleisch hat, findet sich etwas, das weder das härteste noch das weicheste hat, sondern eine mittelspeise ist. Jedoch haben auch diese mittel-speisen ihre gradus oder staffeln, wie leicht erscheinet, wenn man nur eine vergleichung, zum exempel zwischen den vierfüßigen thieren anstellet, und das fleisch vom ochsen, vom hirschen, vom rehe, von schweinen, schafen, ziegen, hasen und kaninichen gegen einander hält: so werden sich duo Extrema & plura Media, nach der härte und weiche, bald einfinden.

III. Ex ætate. Das fleisch von jungen thieren ist zarter, als der alten: jedoch hat es, sonderlich das von neu-gebohrnen, viel unreine feuchtigkeit bey sich: die aber mittelmäßiges alters sind, geben die beste nahrung. Eobanus Hessus *l. de Bon. valetud.* hat diesen unterscheid in folgendem vers entworffen:

Summatim: nova sunt semper meliora vetustis,
Et stomacho possunt commodiore coqui.

IV. Ex sexu. Das fleisch der männlein ist hitziger, lieblicher und fetter, sonderlich der gekapten oder verschnittenen: sintemahl das ad sperma sonst fliessende theil der nahrung in denselben alles zu blut und fett wird. Hingegen ist das fleisch der weiblein kälter, und welcker: ausgenommen, wann selbige unter die zahl der hitzigen und trucknen gehören, als welche denen männlein unter den kalten und feuchten fürzuziehen.

V. Ex habitu. Das magere fleisch ist nicht safftig, sondern trucken und dürre. Das gar feiste hergegen ist etwas zu feucht, und machet dem magen, weil es schlüpffrig, und über andere speisen oben schwimmet, leicht einen eckel. Das zwischen beyden, hat die beste substantz, und den angenehmsten schmack. Eob. Hessus schreibet hiervon an bemeldtem orte also:

Sic maribus *castrata*, præibunt *pinguia* siccis
Quadrupum: nec nos cætera turba movet.

VI. Ex situ. Man hält dafür, daß das fleisch der thiere an der rechten seite, lieblicher und verdaulicher sey, als an der lincke: wie ingleichen, daß das fleisch nechst an den knochen am schmackhafftigsten, und am leichtesten zu verdauen sey.

VII. Ex pabulo. Bey vollem futter werden die thiere fleischig, glatt und fest: bey wenigem, dürr und mager: bey unbequemen ändert sich ihr fleisch. Dannenhero wenn die schweine buchmast essen, so wird das speck weich: von eicheln wird es härtlich: wenn sie aber mit korn gemästet werden, so setzen sie viel schmaltz, aber sie sind doch zum verspeisen nicht so nützlich, als die eichelschweine. Ja die schweine auf der insul S. Thomas, weil sie mit zucker-rohr gemästet werden, gleichen an lieblichkeit dem hüner-fleische.

VIII. Ex loco, seu habitatione. Das fleisch der **wilden thiere**, weil durch die bewegung, und durch die lufft ihre übrige feuchtigkeit verzehret wird, ist truckner als der **zahmen**, welche zu felde getrieben werden: die aber zu hause gemästet werden, ob sie schon mehr fett setzen, so ist doch ihr fleisch, aus mangel der bewegung süchtiger oder unreiner, als der andern. Das fleisch der **wasserthiere** ist feucht, schleimhafftig, und nicht so verdaulich, als der feld-thiere: was aber auf bergen wohnet, hat das truckneste fleisch.

IX. Ex regione. Alle thiere fallen in allen provintzen nicht gleiche gut: sondern es haben einige länder, oder große städte gewisser thiere wegen den vorzug. Unter den ochsen werden die Engländische, die Friesische, die Reußische, und bey uns die Podolische am meisten gerühmet. In Welschland hält man viel auf die jungen kühe von Rom, auf die kälber von Surrent, auf die widder von Pistoria, auf die wilde schweine aus dem Toscanischen, auf die ziegen-böcklein von Spoleto und Padua. In Franckreich lobet man die kaninichen von Bois de Vincences, wie auch die Lemovische und Biturische widder. Die hammel aus Schottland, wegen ihres kurtzen und zarten fleisches: wie auch die caphanen von Lüttig haben großen ruhm für den andern. Unter den fischen seynd fürtrefflich die Moscowitische störe, die hausen aus der Donau: die läckse aus der Elbe, Weser und Rhein: die schnepel aus der Havel: die Spree-hechte, die Oder-krebse, die Rügische bütte, und so weiter.

## Die zubereitung.

I. Caro recens. Wann das fleisch der vierfüßigen thiere **alsofort nach dem schlachten**, & antequam fracescat, gekocht oder gebraten wird, so erlangt es seine behörige zärtigkeit nicht: sondern bleibet zähe, bevorab das von ochsen, hirschen, hammeln und dergleichen starcken thieren. Denn weil derselben fleisch starcke fibras oder fasern hat, welche nicht so fort nach dem tode schlapff werden: so muß man es einige stunden, oder auch wol gantze tage weg hangen, und vorher mortificiren oder **ersterben** lassen, ehe man es zubereitet. Auch gilt diese regel bey hünern, kalkaunen, trappen, und dergleichen großen gevögel: aber bey den kleinen hat man dieser mortification nicht von nöthen: ja bey den fischen ist selbige schädlich, sintemahl je frischer die fische gessen werden, je besser sie schmecken. Jedoch muß die mortification nicht zu lang dauren, sonst wird eine fäulniß daraus: welches Ul. Aldrovandus *l. 2 de piscib. c. 43* mit diesen worten ausdrücket: Caro omnis externo calore primum teneracscit, tandem vero putrescit. Evenit inde, ut sapor, qui prius erat quodammodo insipidus, primo lævem ac gratissimam, postmodum molestam acquirat acrimoniam. Hieher gehöret auch das klopffen mit einem höltzernen hammer oder schlegel, dieweil dadurch die benandte fasern in den musteln kurtz gemachet, und eine sonst harte hammel-keule in einen mürben braten verwandelt werden kan. Was aber die alten von aufhencken an einen feigenbaum, von einschlagen eines meßingen nagels, und vom verscharren in einen weitzen-hauffen schreiben: solches gehet nur auf die zeit der mortification, welche indessen geschiehet: der feigenbaum aber, und der nagel kan nichts zur sache thun.

II. Caro salita. Allerley fleisch ist zum **einsaltzen** nicht bequem: das beste ist, welches viel unreine feuchtigkeit in sich hat, als das von schweinen: sintemahl sothane feuchtigkeit zerfliesset leicht, und vermischet sich mit dem saltz: das saltz aber dringet mit seiner schärffe ein, ziehet das fleisch zusammen, und verzehret desselben überflüßige unreinigkeit, also daß es eine zeitlang dauern kan. Es wird aber vom einsaltzen das rind- und hammel-fleisch, noch das hirsch-wildpret nicht ausgeschlossen: nur daß es alles fett sey, sonst wird wenig gutes daraus: sintemahl

gar

gar trucken und mager fleisch wird durch das einsaltzen zähe, und ziehet sich zusamen wie ein leder. Darum ist der billig auszulachen, welcher beym Galeno *l. 3 Alim. c. 41* einen hasen eingesaltzen, der dann einer getruckneten wiesel nicht ungleich worden. Ob nun wol durch das saltz einige unreinigkeit verzehret, auch das fleisch an sich dauerhaffter worden: so giebet es doch weniger nahrung, ja trucknet und verschlimmert das geblüt also, daß man in geniessung desselben billige maaß halten muß. Sim. Güntherus *Hort. sanit. n. 183* hat davon diesen vers:

Salsa minus dulci pascit caro carne: malosque
Procreat humores sæpe, facitque sitim.

III. Aceto servata. **Der eßig** ist auch ein mittel, fleisch und fisch darin zu legen, theils daß sie ermürben, theils daß sie eine zeitlang dauren mögen. Galenus *l. Vict. attent. c. 11* erinnert gar wohl von denen in eßig eingemachten dingen, daß sie an ihren vorigen kräfften so viel verwandelt werden, als ihre beitze sie verändert. Derowegen folget, daß man ihre eigenschafften nicht allein nach ihrem natürlichen zustand, sondern zugleich nach der einbeitzung urtheilen müsse.

IV. Infumata. **Geräuchert fleisch** ist hart, und dieweil das flüchtige saltz, welches im frischen gewesen, verflogen, so findet sich in der dauung dieser mangel, daß die pnevmatosis oder verdünnerung des geblüts gehindert, hingegen das tartarische oder grobe theil in primis viis zurück gelassen wird. Sothane grobe theile aber auch zu verdünnern, ist die dabey gebräuchliche mustarde ein bequemes mittel. Beym Günthero *n. 184* stehet hievon dieses distichon:

Quam durat fumus, melius te, rustice, pascit:
Sicca caro, sanguis nascitur inde niger.

V. Caro gelata. **Sültze** oder gepreßt fleisch, da nemlich fettes und magers durch einander gehackt, das gehackte nachmals in ein leinen tuch gebunden, zwischen bretter geleget, starck zusammen gepresset, und also etliche monat bewahret wird. In Moscovien sol es viel im brauch seyn: bey uns wenig, sintemahl der beste safft in solchem fleische durch das pressen gleichsam ersticket, und also eine speise daraus gemachet wird, welche vor gar gesund nicht paßiren kan.

VI. Elixa, atque Assa. **Gekochtes** giebet eine feuchte nahrung, und ist zum sieden das magere fleisch am bequemsten. **Gebratenes** giebet truckene nahrung, und schicket sich das fette am besten hierzu. Jo. Bruyerinus *l. 12 c. 5* gedencket, daß zu seiner zeit in Franckreich durch ein königlich edict den unterthanen verboten worden, auf einer mahlzeit zugleich gesottenes und gebratens aufzustellen: aber heut zu tage hat die verschwendung kein ende, und ist dieselbe bey den Christen weit gröser, als bey den Türcken. S. Güntherus *n. 182* hat das gesottene fleisch mit diesem vers gepriesen:

Lixa magis, quam frixa placet caro, tosta vel assa:
Quam crocus, aut piper, aut jus facit esse bonam.

VII. Frixa, & Carbonaria. **In der pfanne gebraten** fleisch giebet truckne nahrung: und ist selbiges auch daher nicht sehr zu loben, weil es vorher schon gesotten und weg gesetzet gewesen. **Das auf kohlen geröstete** fleisch, welches bißweilen auf der eyle geschehen muß, ist nicht gantz zu verachten, wann im braten nur ein recht maß gehalten, und das fleisch nicht halb roh gelassen, noch gar zu sehr verbrandt wird. Bruyerinus ist an gedachtem ort der meinung, daß die charbonnaden von den falckeniern herrühren, welche die frisch gefangene enten zerstücken, und auf kohlen zu braten pflegen: nachmals habe man es mit andern, sonderlich mit hammel- und kalb-fleisch auch versuchet, und dünne stücklein, welche die Welschen Braggiolle, kohlen-brädlein heissen, daraus geschnitten.

## Das II cap.
## Vom fleisch der vierfüßigen thiere.

OB gleich die künstliche eintheilung der natürlichen dinge, und also auch der vierfüßigen thiere, nur ein philosophisch werck zu seyn scheinet, und üm welches sich der appetit eines hungrigen magens wenig bekümmert: so stehet dennoch einem, der seinen verstand etwas über den pöbel zu schwingen gedencket, wol an, hievon einige wissenschafft zu haben: worzu ihm dann nachgesetzte tabelle, an statt einer kurtzen anweisung, dienen kan.

- QUADRUPEDES sunt vel
  - Solipedi: Equus, Asinus, Elephas.
  - Bisulci
    - ruminantes
      - domestici: *Bos, Ovis, Capra.*
      - qui spectant ad
        - Boves: Urus, Bison, Buffelus.
        - Capras: Rupicapra, Caprea Plinii.
        - Proprium genus: *Cervus*, Rangifer, Alce, Camelus.
    - non-ruminantes: *Sus.*
  - Digitati
    - vivipari
      - feri: Leo, Partus, Tigris, Ursus.
      - semiferi: Vulpes, Taxus, *Castor*, Lutra, *Lepus*, *Cuniculus*, Sciurus, Glis, Mus alpinus, Erinaceus, Hystrix.
      - domestici: Canis, Felis.
    - ovipari: *Rana* aquatica, Testudo terrestris, *Testudo* aquatica.

Es bezeugens die historien, daß die Troglodyten das elephanten-fleisch, die Römer vor zeiten das esel-fleisch, auch noch heut zu tage die Tartarn das pferde-fleisch, und einige ihrer nachbarn das fleisch von aur-ochsen, büffeln, elend und bären zur speise gebrauchen: wie dann Eob. Hessus *l. Bon. valet.* hiervon diß schöne Carmen hinterlassen:

Vidi ego in arctois impexum Tartaron oris,
Immanes avidas dentibus esse feras.
Vidi & equina fero laniare cadavera morsu,
Crudaque Sauromatis frusta fuisse cibum.

Quas ego non Alces immania monstra comedi?
Quos ego non Uros, semiferasque Boves?
Dii melius! tali vitam quam degere cultu,
Qui nihil humani, nomina præter, habet.
Nos cœlo meliore sati, meliora sequemur:
Corporis atque animi quo tueamur opes.
Quæ quibus adfuerint, non illis aurea deerit
Copia, nec regnum divitis omne Midæ.
Tam bene si valeas animoque & corpore, vinces
Quæ bona cunque homini maximus orbis habet.

Von dem büffel-fleisch ist insonderheit denckwürdig, was Tavernier in seinen Observ. *Commerc. Ind. Orient. p. 106* erzehlet, daß die Engländer und Holländer in der landschafft Surate unter dem gebiet des großen Mogols, selbiges brauchen ihre leute damit zu speisen: aber die erfahrung habe bezeuget, daß solch büffel-fleisch offters eine dysenteriam oder rothe ruhr, zum schaden ihres volcks verursachet. Ob schon auch zuweilen in langwierigen belagerungen, aus hungers-noth hunde und katzen, und dergleichen ungewöhnliche thiere herhalten müssen: so lassen wir uns doch allhier in solche weitläufftige historien nicht ein, sondern suchen aus der vorstehenden gantzen tabelle nur diejenigen heraus, derer wir uns heut zu tage an unserm ort zur ordentlichen speise gebrauchen. Ihre anzahl erstrecket sich auf 13 stücke: als da sind **ochsen, schafe, ziegen, schweine, wilde schweine, hirsche, dam-hirsche, rehe, hasen, kaninichen, bieber, schild-padden und frösche.**

Weil dann unter dieser anzahl zweyerley gattungen sind, so fraget man gemeiniglich: ob das fleisch des zahmen viehes, oder das wildpret gesunder sey? Auf diese frage kan, meines erachtens, so gar genau nicht geantwortet werden: sintemahl eine jedwede dieser beyden classen etliche thiere, und zwar von ungleicher qualität in sich begreiffet. Man kan aber die antwort einiger maßen aus dem nehmen, was in vorhergehendem capitel n. 8. de loco gemeldet worden: daß nemlich nur insgemein davon zu reden, das wildpret wegen vielfältiger bewegung truckner sey, das zahme vieh aber mehr feuchte bey sich führe. Würde also dieses zwar mehr nähren, und zur gesundheit dienlicher seyn: jenes aber (sonderlich das berg-wildpret, davon Galenus *l. 3 Aliment. c. 14*) den menschlichen leib stärcker und fester machen können. Wie solches auch das nachgesetzte epigramma Eob. Hessi ausdrücket.

Bruta feris video prælata domestica, quorum
Plus alimentorum carnibus esse putant.
Illa tamen durant, & fortia corpora reddunt:
Hæc, ut sana magis constituantur, agunt.

Alldieweil aber schon im vorigen capitel angeführet worden, was für eine wahl bey dem fleisch der thiere insgemein, so wohl ihres alters, geschlechts, und anderer umstände wegen, anzustellen sey: so wird ein jedweder dasselbe auf die vierfüßige thiere insonderheit leicht passen können. Bapt. Fiera hat etwas davon versweise also abgefasset:

Quadrupedum humidior cibus est: tua portio dextrum
Sit latus: uda (decet si tamen) ossa petas.
Dulcius hæc gustum alliciunt: tuus ista tepescens,
Semanimisque calor concoquit igne levi.
Selige parva tibi, vel adhuc lactantia: cedant
Testiculi teneris carnibus ista licet.
Masculus oblectet: fastidit fœmina, pingui
Ferventes nimio sublevat illa cibos.
Externum incoctæ carni dabit olla liquorem:
Innatum retinent assa tepente foco.

## I. Von ochsen.

M. Varro *l. 2 R. R. c. 5* nennet den ochsen einen gesellen des menschen im ackerbau, & Cereris ministrum: ja wann bey den alten jemand einen ochsen freventlich erschlug, so ward er eben so am leben gestrafft, als wann er den hauß-wirth selbst ermordet hätte. In ansehen solcher seiner großen nutzbarkeit und uralten würde, sol er den ersten platz unter den vierfüßigen thieren bekleiden: und zwar wollen wir Pecus bubulum, das rind-vieh, auf viererley weise betrachten, als nemlich ratione Ætatis, Sexus, Temporis & Præparationis.

**Nach dem alter.** I. Vituli, & Vitulæ. Die neugebohrne, so wohl stier- als ferse-kälber, haben viel schleimige und zähe feuchtigkeit bey sich: daß also Eob. Hessus nicht ursach gehabt, also zu schreiben:

Laudatur vitulina magis, sed ab ubere matris
Rapta modo: est veteri gratia nempe minor.

Wann sie aber vierzehen tage gesogen haben, sol man selbige nach Petr. Crescentii meinung *l. 9 c. 51* den funfzehenden tag schlachten. Aber andere setzen dreyßig tage: ja wenn man sie mit eitel milch sechs oder acht wochen, nach dem gutfinden Galeni *l. 3 Aliment. facult.* ernähret, so werden sie, sonderlich die verschnittene, sehr zart. Joan. Bruyerinus *l. 13 c. 5* bezeuget von Francisco I, Könige in Franckreich, dessen leib-medicus er gewesen, daß derselbe mit großer lust von solchen kälbern gegessen, welche ein halbes, oder auch wol gantzes jahr von allem grase abgehalten, und allein mit milch gemästet worden: wie man dergleichen zu Rom auf des Pabsts und der Cardinälen tafeln auch verspeiset. Unstreitig ist das kalbfleisch durchgehends wol temperirt, wolschmäckend, leicht-daulich und nährend: so wol nach dem urtheil Abensinæ *3. 1 doctr. 2 c. 7* und des Averrhois, welcher es auch dem hüner-fleisch vorziehet: als nach dem salernischen vers: Sunt nutritivæ multum carnes vitulinæ. Jo. Bapt. Fiera rathet gar, man solle alle mittage kalbfleisch essen, mit diesen worten:

Assiduos habeant vitulum tua prandia in usus:
Cui madida, & sapido juncta tepore caro est.

II. Juvenci, & Juvencæ. Das fleisch der jungen stiere, und der fersen, nemlich biß sie ein jahr

jahr alt worden, und ehe sie hörner bekommen, ist etwas geringer und truckner, als der kälber: aber doch bequemer und feuchter, als der ochsen. Ehe sie lauffen, ist selbiges nicht zu tadeln, aber hernach schläget es aus der art.

III. Boves. Ochsen, sind verschnittene stiere: ihr fleisch, weil sie noch jung, und durch die arbeit noch nicht geschwächet sind, ist gut zu essen, und giebet nach dem zeugniß Corn. Celsi und Hippocratis *l. 2 de rat. vict.* viel und starcke nahrung. In den alten aber ist das fleisch zwar nicht schleimig, aber dennoch dicke, hart-daulich, und paßirt nicht leicht durch die adern: ja Galenus *l. 3 Aliment. c. 1* hält dafür, daß alles ochsen-fleisch insgemein zu trucknem und melancholischem geblüt ursach gebe. Welchem dennoch der lustige Engländer Ludovicus Ruzæus *in præf. ad Problem. Antaristot.* keinen glauben zustellen wil, sondern saget vielmehr: O quam gratus & suavis odor, imo suffitus ex pinguicarne bubula bene adhuc calente & fumante sustollitur eorum naribus, qui bonum habent appetitum. Adeo exhilaror, cum eam video, ut inde etiam fere hæreticus in medicina factus sim. Vix enim adduci possum, ut credam, carnem bubulam melancholicum sanguinem gignere. Denn, saget er, wo findet man auf der welt ein volck, daß hurtiger, frölicher, und von farben lebhaffter sey, als die Engländer? und dennoch isset keine nation mehr rind-fleisch, als sie: ja ich würde nicht liegen, wann ich sagte, daß allein in der stadt Londen in einem monat mehr ochsen-fleisch verzehret werde, als in einem jahr durchs gantze königreich Spanien. Sintemahl sie brauchen fast keine andere speise (ausgenommen das hammel-fleisch) zu ihrer nahrung: und ob sie schon viel andere gerichte bereiten, so mißbrauchen sie selbige nur zur leckerey, das rind-fleisch aber bleibet bey ihnen allzeit die basis oder der grund. Und dieses ist nicht nur von den bauern, oder vom pöbel: sondern auch von den edelleuten und großen herren wahr: quin & de tenellulis, & delicatulis nobilibus mulierculis: quæ tamen tam molliculæ, tam jucundulæ, tam roscidulæ, tam denique roseo vultu festivulæ existunt, ut Nymphas seu Semideas verius eas diceres, quam fœminas. Bißher gedachter Ruzæus, dessen beweiß aber mehr schertzhafftig, als durchdringend ist, alldieweil man in England so wol, als anderswo nicht eitel lustige, sondern auch melancholische mit drunter findet, welche doch schwerlich durch stetigen brauch des rindfleisches lustiger werden können. Eob. Hessus beantwortet diese frage also:

De bove semper edat, qui bilem despicit atram:
Quo senior bos est, hoc caro pejor erit.

**Nach dem geschlecht.** Taurus ist der **mann**, Vacca das **weib**. Derowegen wenn man einen jungen stier castiriret, so wird ein **ochse** draus, davon bißher geredet: lässet man ihn aber gantz, so wird ein **bull** oder brummer draus, dessen fleisch untüchtig, ja nicht allein vorzeiten von den Römern, unter der regierung Tarquinii Superbi, sondern auch noch heut zu tage in wolbestalten republicken zum öffentlichen kauff verboten. Was die kühe betrifft, wann dieselbe jung und fett sind, so ist ihr fleisch nicht zu verwerffen: aber es kan dennoch den ochsen an güte nicht verglichen werden. Sind sie aber alt, so taugen sie gar nicht, und werden von zarten leuten ohn schaden kaum gegessen. Daher schreibet Eob. Hessus:

Viscera si quis edat vetulæ prærancida vaccæ,
Implicitus duris febribus esse volet.

Felix Platerus *l. 1 Observat. p. 244* erzehlet, als er an des Grafen von Zollern hofe gelebet, daß er daselbst sehr fette kühe wahrgenommen, welche man, weil sie in der jugend castriret worden, **nonnen** geheissen: ihr fleisch hätte man hoch gehalten, und hätte er selbiges sehr delicat befunden.

**Nach der jahr-zeit.** Es wird dafür gehalten, weil die ochsen im frühling, wegen des alsdann noch geringen grases schlang sind, oder noch nicht viel fett gesetzet haben, daß ihr fleisch um selbige jahrs-zeit nicht so gute nahrung gebe: weit bessere aber, wann das graß und die kräuter starck werden, und bald saamen setzen wollen. Darum sind die vieh-märckte, welche auf den herbst fallen, am besten angeleget.

**Nach der zubereitung.** Was von der zubereitung insgemein zu halten, kan man aus dem vorhergehenden capitel abnehmen. Insonderheit kan das **gepeckelte** rind-fleisch, wann es mäßig genossen wird, den zähen schleim im magen durch sein saltz abstergiren oder abspühlen: brauchet man dessen viel, so kan es mehr, als das frische, melancholisch und scorbutisch geblüt machen. Eben dergleichen ist von dem **geräucherten** zu erwarten, ja noch ein mehres, weil sein Sal volatile, wie droben gemeldet, schon verflogen.

Was aber die sonderbare zubereitung, so wol des kalb-fleisches, der kalbs-milch, und der galreten: als des ochsen nach allen seinen theilen anlanget: davon findet ihr einen ausführlichen bericht bey dem Frantzen-koch im 66 und 67 cap. dahin ich mich beziehe.

## II. Von schafen.

M. Varro *l. 2 de re rust. c. 1* muthmaßet, daß die menschen, da sie ihr vitam pastoritiam oder schäfer-leben angefangen, unter den annoch wild herum lauffenden thieren, die schaffe am allerersten gefangen, und eingesperret: theils weil das schaf von natur sanfftmüthig oder vielmehr, wie Aristoteles *l. 6 Animal.* setzet, das einfältigste unter allen thieren ist: theils, weil sie von ihnen den meisten nutzen an wolle und milch-speise haben konten, wie Virgilius *l. 3 Georgic.* schreibet.

Densior

Denſior hinc ſoboles, hinc largi copia lactis:
Quam magis exhauſto ſpumaverit ubere mulctra,
Læta magis preſſis manabunt flumina mammis.

Wir wollen aber die ſchafe nach ihrem alter, geſchlecht und zubereitung erwegen.

I. Caro agnina. **Lamm-fleiſch** iſt mäßig warm, aber dabey, nach dem zeugniß Galeni *l. 3 Alim. c. 1* ſehr feucht und ſchleimhafftig. Und zwar je jünger das lamm, je gröſſer iſt ſothane feuchtigkeit: alſo daß, dem vermuthen nach, aus dieſer urſach, wie Athenæus bezeuget, bey den Athenienſern ein verbot entſtanden, daß niemand ein lamm, welches noch nicht geſchoren, eſſen ſolte. Würde alſo folgen, daß das lamm-fleiſch in denen, welche ohne dem einen ſchleimhafften und ſchwachen magen haben, noch mehr ſchleim anſetzen, und daher nöthig ſeyn würde, daß dergleichen perſonen das lammfleiſch nicht gekocht, ſondern gebraten eſſen. Columella hält die ſpätlinge oder die herbſt-lämmer höher, als die frühlinge: Petr. Creſcentius aber Agnos anniculos, die ein jahr alt ſeyn, wiewol ſie alsdann kaum mehr unter die zahl der lämmer platz finden. Dahin ziehlet auch Bapt. Fiera mit dieſem vers:

Anniculus placeat, vel ſi ſine teſtibus agnus:
Pinguior eſt hædo: quum calet olla, vores.

II. Caro ovilla. **Schaf-fleiſch** hat keinen angenehmen ſchmack, und ob es wol nicht ſo ſehr feucht und ſchleimig, als das lamfleiſch, ſo ſaget doch Galenus, es ſey excrementoſior & ſucci deterioris: daher es auf fürnehme tafeln ſelten kömmet. Im frühling, wann die ſchafe das kurtze graß noch freſſen, iſt es etwas beſſer: nachgehends im ſommer verſchlimmert es, alſo daß man an etlichen orten, durch verbot der obrigkeit, nach Jacobi keine ſchafe mehr ſchlachten darff. Eob. Heſſus bekräfftiget dieſes mit folgendem diſticho:

Lanigerarum ovium ſucco peccante redundat:
Hircus olens itidem, capraque crimen habet.

III. Aries. **Der wider oder ſchaf-bock** iſt etwas truckner, hat aber ein ſtinckend und böß-hafftiges fleiſch: deswegen er von der herren-tafel (teſtibus exceptis) ausgeſchloſſen. Vervex aber, der **hammel** oder caſtrirte wider, hat ein geſundes fleiſch, welches, wann es wol verdauet wird, gut geblüt geben kan: inſonderheit wann die hammel zwey-jährig, nicht zu mager, noch gar zu fett, nicht in naſſen orten, ſondern auf der höhe geweydet ſind. Petr. Bellonius *l. 1 Obſervat. c. 60* erzehlet, daß er auf ſeiner reiſe durch Thracien wahrgenommen, wie die ſchäfer daſelbſt gantze hammel, jedoch ohne eingeweide und kopff, braten, und den reiſenden verkauffen: er bezeuget aber dabey, daß auf die weiſe das hammel-fleiſch viel ſchmackhaffter ſey, als wann es in ſtücken zerhauen wird. Wie er dann gleichfalls in Natolia oder klein Aſia geſehen, daß die fürnehme Türcken bey beſchneidung ihrer ſöhne einen gantzen ochſen, in welchem ein hammel und in demſelben eine henne, und in derſelben ein ey, ſo lange biß alles biß aufs ey gar iſt, braten, und nachmahl alles denen nechſten bluts-verwandten des beſchnittenen zu verzehren hingeben. Bapt. Fiera rühmet auch die berg-hammel, da er alſo ſchreibet:

Hunc amo, ſi duri per paſcua montis anhelat:
Maluero, ſi auri vellere dives erit.

Das ſchaf- und hammel-fleiſch kan ebenfalls **eingepeckelt**, und **geräuchert** werden: aber ſothane **zubereitung** kan ihm keine verbeſſerung bringen, ſondern dienet nur zur längern bewahrung, damit in der haußhaltung vorrath vor das geſinde verhanden ſey: der öfftere gebrauch aber machet, wie das geſaltzene und geräucherte rind-fleiſch, ſcharff geblüt und ſcharbock.

Wie **das friſche** lamm- und hammel-fleiſch, nach allen ſtücken, zierlich und wol ſchmäckend zu zurichten, das weiſet der Fr. koch im 68 cap. weitläufftig: ausgenomen, daß er die auf dem roſt gebratene lams-köpffe, welche bey uns für locker gehalten werden, überſehen. Ich finde auch nicht, daß derſelbe die weiſe einiger Frantzoſen lobet, welche das hammel-fleiſch anders nicht eſſen mögen, als wann es noch faſt roh iſt. Aber Jo. Bruyerinus ſchilt dieſe ſeine landes-leute gar vor Cyclopen, indem er *l. 12 c. 5* alſo ſchreibet: Gulæ proceres bubulam exacte decoqui volunt, nonnulli tamen Cyclopum inſtar ſanguinolentam, vorant. Vervecinam pene crudam commendant: ſuillam coctura tabefactam. Quin & in avito genere palumbas cruore adhuc perfuſas, & ignem vix expertas ſumma cum voluptate edunt. Das ſicherſte iſt, die ſpeiſen durch mäßiges ſieden und braten gahr zu machen: ſonſt wird bey dergleichen roh-freſſern die ſtraffe, ob ſie ſchon ſpät kömmet, endlich nicht ausbleiben.

## III. Von ziegen.

Denen ſchafen ſollen die ziegen folgen, dieweil zwiſchen ihnen beyderſeits eine ſolche ſympathie, daß keine herden ſich beſſer zuſammen ſchicken, als Thyrſis ſchafe und Corydons ziegen: von welchen beyden auch Virgilius ſeine VII Eclogam alſo anhebet:

Forte ſub arguta conſederat ilice Daphnis,
Compulerantque greges Corydon & Thyrſis in unum:
Thyrſis oves, Corydon diſtentas lacte capellas.

Was nun I. Hædum, das **böcklein** betrifft, über deſſen fleiſch finden ſich ungleiche meinungen. Jo. Bruyerinus *l. 13 c. 17* wundert ſich, warum einige daſſelbe unter die geſunde ſpeiſen gezehlet, da doch die ziegen immer das fieber hätten, und alſo die jungen von ihnen nicht viel gutes ſaugen könten. Hergegen leſen wir im alten Teſtament, daß die heiligen Väter junge ziegen-

böcklein

böcklein öffters zu ihrer speise gebraucht, und Bapt. Platina *l. de rat. vict.* will, daß sie unter den zahmen thieren das gesündeste fleisch haben. Aber Jul. Alexandrinus *l. 12 Salubr. c. 7* giebet der sachen den ausschlag, sagende: daß sie zwar trucken fleisch hätten, aber die schädliche truckenheit der erwachsenen ziegen wäre durch die zarte jugend, sonderlich in denen annoch saugenden also gemiltert, daß selbige für temperirt paßiren könten. Jedoch, es sey wie ihm wolle, das lamfleisch behält dennoch den vorzug.

II. Capra. **Das ziegen-fleisch** ist hitzig, trucken, und böß-safftig, mit einer acrimonia oder schärffe, wie Galenus *l. 3 Aliment. c. 1* redet, und mit einem unangenehmen geschmack, welcher es von dem schaf-fleisch unterscheidet: da sonst die schlächter es zu verwechseln, offtmahls suchen.

III. Hircus, der **bock**. Galenus l. c. setzet die stinckende und hart-dauliche thiere in solche ordnung, daß zuerst stehet, Taurus, darnach Aries, und zuletzt der ziegen-bock, als welcher das geileste und heßlichste fleisch unter allen habe. Caper aber, geiß- oder heyl-bock heisset er, wann er castriret: wodurch ihm zwar der gestanck gutes theils vergehet, selbst auch am fette zunimmt: aber es bleibet doch etwas übrig, das delicaten leuten mißfället. Darum verweiset ihn Bapt. Fiera hinweg zu des Bacchi altar, als ein schlachtopffer, mit diesem vers:

Siccat, oletque male mensis Caper improbus absit,
Et cadat ante focos victima, Bacche, tuos.

Und Martialis *l. Epigramm. 13* thut die ursach solcher strafe hinzu, weil sie nemlich die weinreben benagen, da er also schreibet:

Lascivum pecus, & viridi non utile Baccho,
Dat pœnas: nocuit jam tener ille deo.

Was endlich die zubereitung anlanget, davon gedencket der Fr. koch am ende des 68 cap. sagende, daß die böcklein und junge ziegen eben wie die lämmer und schafe gesotten, gebraten, und sonst zugerichtet werden: wiewol jener fleisch mit diesen nicht zu vergleichen.

## IV. Von schweinen.

Porcus, & Sus sind allgemeine namen: eben wie das wort, schwein. Insonderheit aber ist Verres, der eber: und wann er castriret, ändert er den namen, und heißt Majalis, ein borck, beym M. Varrone *l. 2 c. 4*, wiewol einige auch das wort Majalis, de Sue exsecta, von der gelte verstehen wollen. In sexu fœminino ist Porca sive Sus, die sau: und wann sie jünget, Scropha, eine sau-mutter. Noch ist übrig Porcellus lactens, ein saugend oder milch-ferckel, und nachdem es entwehnet, Porcellus delicus, beym Varrone *l. 1 c. 15* oder Nephrens *l. 4 c. 4* ein spanferckel.

I. Porcellus. **Ob wol das fleisch der ferckel** viel schleim und überflüßige feuchtigkeit bey sich führet, so haben doch die schleck-mäuler jederzeit groß darauf gehalten: wie dann Apicius selbige auf mancherley weise zugerichtet, und einer jedweden zubereitung ihren sondern namen gegeben. Dahero ist bey ihm entstanden Porcellus farsilis, liquaminatus, assus, laureatus, traganus, Vitellianus, Flaccianus, Frontonianus, Oenogeratus, Celsinianus, und so weiter. Martialis erwehnet auch Porcellum lacteum, ein wilchferckel in diesem disticho:

Lacte mero pastum pigræ mihi matris alumnum
Ponat, & Ætolo de sue dives edat.

Heut zu tage richtet man sich nicht mehr nach des Apicii seltzamer koch-kunst, sondern hält das braten für das beste mittel, die schleumigte feuchtigkeit den span-ferckeln zu benehmen: jedoch kocht man sie auch bißweilen, entweder gantz, oder in viertel zerschnitten, wie solches von dem Fr. koch im 69 cap. gewiesen wird, da er auch zugleich gute fülsel zu den brat-ferckeln fürschreibet. Imgleichen kan Jo. Bruyerinus *l. 13 c. 2* nachgeschlagen werden.

II. Verres, & Scropha: **der eber, und die saumutter** gehören zur zucht, und lassen wir sie also von guten tafeln weg. Aber

III. Majalis mas, ein **borck** oder borck-schwein, und Majalis fœmina, **eine gelte**, haben etwas weniger schleimigkeit als die ferckel: geben aber, nach Galeni urtheil *l. 3 Aliment. c. 2* unter aller thiere fleisch die stärckeste nahrung: und zwar ist dieses von dem mittel-alter zu verstehen: nicht aber von den gar alten, oder finnigen, als die gantz zu verwerffen. Er führet auch zum beweiß die athletas oder ringer an, welche beym schweine-fleisch starcke bewegungen thun können: wann sie aber paribus exercitationibus nur einen tag andere speise, ob gleich in eben derselben menge essen, so befinden sie sich schwächer: und im fall sie hiermit etliche tage fortfahren, werden sie nicht allein schwächer, sondern auch magerer. Eobanus Hessus ziehlet dahin mit seinem Carmine, welches also anhebet:

Quis neget? utque negat nemo, sic prima *suillis*
Carnibus, & merita gloria laude datur.
Erepti pavidis lactentes matribus *hœdi*,
Et multis nuper nata *capella* placet.
Attamen est ratio, palmam tribuisse suillis:
Quod similes *hominum* carnibus esse ferunt.
Quod verum docuit rerum experientia doctrix,
Quæ potior causis omnibus esse potest.
Sæpe humana aliquos in viscera casus adegit,
Atque homines jussit mandere dira fames.

Aber sowol Eob. Hessus, als einige andere, haben den sinn Galeni allhier nicht recht begriffen: sintemahl er das schweine-fleisch nicht in allen stücken, sondern nur in der starcken nahrung, den andern fürgezogen: hingegen behauptet er

anderswo, und insonderheit *l. Atten. vict. c. 11* quod caro suilla succum crassum & lentum generet, daß es dick und zähe geblüt mache. Wie dann die erfahrung bezeuget, daß es ein süchtiges fleisch sey, wie solches die verwundeten und die krätzigen scheinbarlich mercken können. Dienet es also für junge, starcke, und arbeitsame leute: müßige aber, und die nur mit dem kopff arbeiten, müssen es selten geniessen, oder gar meiden. Von den Juden ist bekannt, daß Gott der Herr es ihnen im gesetz verboten, wie dann Mahomet in seinem Alcoran dergleichen gethan: daher essen weder Türcken, noch Tartarn, weder Persianer, noch Araber biß auf den heutigen tag schwein-fleisch. Die Salernitani setzen im 25 cap. diesen vers:

Est caro porcina sine vino pejor ovina:
Si tribuas vina, tunc est cibus & medicina.

Das ist, man soll das schweine-fleisch ohne wein nicht essen: trincket man aber wein dazu, so sey es zugleich eine speise, und eine artzney. Da dann das wort artzney auch könte insonderheit auf das borck-speck gezogen werden, als welches die landleute zur heilung allerhand schäden gebrauchen, und es darin dem speck von den gelten weit fürziehen.

Von der **zubereitung** des schwein-fleisches saget Plinius *l. 8 c. 51.* Neque alio ex animali numerosior materia ganeæ: quinquaginta prope sapores, cum cæteris singuli. Aus keinem thiere kan die schleckerey mehr veränderung machen: und da in den andern nur ein schmack, so sind im schwein wol funfftzigerley. Sehet eine probe davon beym Fr. koch in dem schon benanten 69 cap. und etwas im nechst folgenden III cap. wie auch drunten lib. 5. c. 3.

Von dem **einsaltzen** des specks erinnert Galenus *l. 3 c. 41*, daß dazu am bequemsten Porci obesi & ætate florentes, diejenigen, welche fett und mittelmäßig von jahren: als welche weder das hohe alter allzu sehr ausgetrucknet, noch die übermäßige feuchtigkeit der jugend, den ferckeln gleich erweichet. Beym Athenæo *l. 9 c. 6* rühmet ein koch gar hoch seine eigene erfindung, ein schwein aufzustellen, welches auf der einen helffte gekocht, und auf der andern gebraten: ja welches auch kein zeichen des abkehlens am halse habe, und doch mit vögeln, würsten und andern guten sachen angefüllet sey. Im folgenden 7 cap. entdecket derselbe koch dieses kunst-stücklein, welches allda nachzuschlagen.

## V. Wilde schweine.

Das lateinische wort Aper ist gebrochen aus dem griechischen capros: im teutschen hat die jägerey nach dem alter, und geschlecht des schwartzen wildprets oder der wilden schweine ihre absonderliche wörter. Als

I. Ein **frischling**, Porcellus sylvestris, sive infans, ex Jo. Bruyerino *l. 13 c. 3.* Diesen namen behalten die neugebohrne wilde schweine das erste, und fast das andre jahr über: und sind selbige so dann ein sehr delicat wildpret. Von ihrer tödtung und zurichtung, leset das 72 cap. des Fr. kochs.

II. Ein **häwer**, und ein **bach**: Aper mas, & fœmina: Verres, & Scropha sylvestris. Im anfang des winters gesellen sie sich mit einander, und taugen alsdann nicht: noch weniger die bezogene bachen, biß sie im frühling geworffen. Den sommer über mästen sie sich, und setzen also auf den herbst um Martini, und biß Weynachten viel feist.

Um dieselbe zeit sind sie einer jacht wol werth, und ist solch wildpret ungleich gesunder, als das fleisch der zahmen schweine: sintemahl es ist truckner, theils wegen vieler bewegung, theils wegen truckner nahrung an wurtzeln, eicheln und dergleichen: über dem geht es wol ab, nähret starck, und ist am geschmack viel angenehmer: aber doch dabey, wie alles schweine-fleisch, dick-safftig. Die alten Römer pflegten auf ihren gastmahlen gantze wilde schweine aufzustellen: und ist, nach Plinii zeugniß *l. 8 c. 51* P. Servilius Rullus der erste unter ihnen gewesen, der solchen überfluß aufgebracht, welchen auch Juvenalis tadelt, da er also ausruffet:

- - - Quanta est gula, quæ sibi totos
Ponit apros, animal propter convivia natum!

Man füllete sie auch mit kleinen vögeln und andern sachen, daher der name Porcus Trojanus gekommen, weil das höltzerne pferd vor Troja mit soldaten angefüllet war. Auch ist nicht wenig daran gelegen, ob sie auf bergen oder in der ebne, ob sie in sumpffigen, oder trucknen orten sich aufhalten: allwege sind die berg-schweine am gesundesten, und haben am wenigsten unreinigkeit bey sich. Sothanen unterscheid stellet Bapt. Fieræ nachgesetztes epigramma für:

Sus tibi cænoso sit cœna domesticus ore:
Grata ferat nobis mensa hyemalis aprum.
Ille licet currat de vertice montis, aquosæ
Carnis erit: pluri sed tamen apta cibo est.
Hunc feritas, sylvæque domant, & inania saxa:
Post melius, posita rusticitate, sapit.

Das tractätlein, der **edle weideman** genant, unterscheidet nach jäger-art die wilde schweine noch ferner, und zwar nach den jahren, also: Ein schwein so im dritten jahre ist, wird genennet ein eingehendes schwein, das selbiges jahr den hauffen verlassen. Ein schwein von drey jahren heißt ein thier, welches seine drey jahre vollkömmlich erreichet, und das vierdte vor ihm hat, ist ein **bacher** oder keuler. Ein schwein von vier jahren wird genant ein thier von vier jahren, so jagbahr und wehrhafftig, und nichts versaget. Nachgehends aber heißt es ein alt schlagendes schwein. Also auch eine schweines-mutter nennet man eine

leene

leene oder bache: eine alte sau aber heist ein hauendes schwein.

Die zubereitung kömmet in vielen stücken mit den zahmen überein: in einigen ist jedoch ein unterscheid, wie solches im 72 cap. des Frantzen-kochs, und im folgenden cap. von den theilen der vierfüßigen thiere nachzuschlagen. Es lässet sich diß wildpret einpeckeln, wie die zahme schweine: die speck-seiten und schincken davon, können auch geräuchert werden.

## VI. Vom hirsche.

Es wird hier nicht verstanden Tragelaphus, der brand-hirsch, welcher lange schwartze zotteln am halse hat, und stärcker vom leibe ist, wie man denselben in den Meißnischen wäldern an der Böhmischen gräntze findet: sondern Cervus communis, der in unsern wäldern häuffig wohnende und sehr bekandte hirsch, welchen man nach jäger-art, auch roth wildpret nennet.

Und zwar dem alter nach stehen unter sothanen rothen wildpret zum I. Hinnuli, die hind- oder wild-kälber, welche, wann sie gebohren, sind sie den ersten monat fleckicht: hernach verliehren sich allgemach sothane flecken. Sie werden von den Frantzosen Fantes, quasi infantes genennet, und behalten diesen namen nicht allein das erste jahr, da sie noch keine hörner setzen: sondern auch biß in das zweyte, in welchem die beyde kurtze und rauhe puckeln an ihrer stirn, als ein anfang der künfftigen hörner, sich zeigen. Diß junge wildpret, saget Jul. Alexandrinus *l. 11 Salubr. c. 11* ist (theils wegen der jugend, theils wegen steter bewegung der wild-kälber) zart, wol zu verdauen, und gehöret auf groser herren tafeln.

II. Wenn sie zwey jahr alt sind, setzen die männlein gerade stangen, ohne äste, und heissen alsdann spieß-hirsche, beym Plinio *l. 11 c. 37* Subulones, weil nemlich ihre hörner alsdann wie eine Subula oder schuster-ahle zugespitzet. Hingegen

III. Cerva, die hinde oder hirsch-kuh ist kleiner, und setzet keine hörner: wiewol Joan. Jonstonus *Histor. Quadrup. p. 87* schreibet, daß Käyser Maximilianus, wie auch J. C. Scaliger gehörnte hinden gesehen. Dergleichen gehörnete hinde ist zu Husum in Holstein geschossen worden, und stehet ihre abbildung in den neuen teutschen jurnalen *Ann. IX. Observat. 88.* Eine hinde, die nicht bezogen ist, wird bey der jägerey auch eine gelte genennet.

IV. Cervus, der hirsch setzet im vierdten und folgenden jahren nicht schlechte stangen, sondern jährlich (nachdem er die alten im april abgeworffen) mehr enden daran: und diß gemeiniglich, nach Aristotelis meinung *l. 9 Hist. Animal. c. 5* biß aufs sechste jahr, wiewol einige höher steigen.

Von den eigenschafften dieses wildprets sind die scribenten nicht einig. Isidorus lobet es als zart, und leicht-dauig: welches auch von den wild-kälbern, und spieß-hirschen wahr ist. Plinius *l. 8 c. 32* erzehlet, es sey ihm bewust, daß einige fürstliche oder groſe frauen alle morgen hirsch-wildpret gegessen, und wären also lange zeit vom fieber frey geblieben: es wäre aber diß beding dabey, daß der hirsch nur mit einer wunde gefället seyn müste. Welches aber alles zusammen eitele gedancken sind.

Von dem langen leben der hirsche saget Plinius an itzt bemeldtem orte: Vita cervis in confesso longa, sintemahl man hat einige nach hundert jahren gefangen mit güldenen hals-banden, welche ihnen Alexander magnus hatte lassen umlegen. Dahero sind einige auf die einbildung gerathen, das hirsch-wildpret vermöchte etwas zur verlängerung des lebens. Aber Jo. Bruyerinus *l. 13 c. 23* ziehet dergleichen erzehlungen von dem so gar hohen alter der hirsche in zweiffel: dabey anfügende, daß weder die kurtze tragbarkeit der hinden, noch der schnelle wachsthum der wild-kälber einige anzeigungen dazu geben: ja im fall die hirsche ein so hohes alter erreichten, so würde ihr fleisch alsdann alles safftes beraubet, und so trucken seyn, daß es kein mensch essen könte: da ja noch alle hirsche, welche heut zu tage gefangen werden, eßbar sind. Uber dem würden doch auch nicht alle hirsche hundert jahr alt werden: noch derjenige, der eines lang-lebenden thieres fleisch isset, deßwegen nothwendig länger leben. Man möchte hier auch wohl wiederhohlen des poeten klage: O vanas hominum mentes! o pectora cæca!

Fals wir aber das zeugniß Galeni *l. 3 Aliment. c. 1* wollen etwas gelten lassen, so ist das hirsch-wildpret hart-dauig, und böß-safftig: ja Simeon Sethi thut noch hinzu, es mache melancholisch und schwartz-gallig geblüt, und nach vielfältigem gebrauch ein zittern der glieder. Daher ist es kommen, daß die Schola Salerni im 7 cap. dasselbe mit unter diejenige zehn speisen, die man meiden sol, gezählet hat:

Persica, Poma, Pyra, Lac, Caseus, & Caro salsa:
Et caro Cervina, Leporina, Bovina, Caprina:
Atra hæc bile nocent, infirmis sunt inimica.

Gleich wie nun diese schädlichkeit nur mit dem hohen alter der hirsche kömmet oder zunimmt, also ist sie in der jugend und mittel-alter nicht zu besorgen: wie dann droben von den wild-kälbern und spieß-hirschen schon gemeldet, daß selbige gar gesund zu essen sind.

Auch kan man durch die zubereitung etwas verbessern, sintemahl die härte des hirsch-wildprets durch zuthun des gewürtzes im kochen, und in den pasteten gemiltert wird. Davon saget Eob. Hessus:

Concoctu nimium dura est Cervina: sed illam
Conditam calidis sumere sæpe licet.

Hiezu kömmet auch die Saison oder jahr-zeit, wel-

che die hirsche verbessert und verschlimmert. Auf die brunst treten sie im herbst-monat, haben alsdann das meiste feist, und sind am allerbesten. In währender brunst spüret man an ihnen einen geilen schmack, und nachgehends sind sie mager. Die hinden werffen im frühling, und den sommer über mästen sich hirsche und hinden von neuen im grase und geträyde: damit sie gegen den herbst wieder gute zimmer geben können. Besehet den Frantzkoch im 73 cap. Die jäger haben ihre eigene redens-arten beym hirsche, sintemahlen sein blut heisset schweiß, die füße heissen lauff-laumen, die bugen knöpffe oder läuffe, der rücken heißt der zimmer, die seiten heissen krieben oder wände: aber die wissenschafft selbiger zunamen ist den köchen nicht viel nütze, sondern gilt nur im walde bey dem hetzen.

## VII. Dam-hirsch.

Nach den gemeinen hirschen ist billig, daß auch der dam-hirsche gedacht werde. Dann ob gleich dieselbe der hiesigen märckischen wälder natürliche einwohner nicht sind, so werden sie dennoch aus Preussen und Liefland, wie auch aus Dännemarck und Norwegen anhero gebracht, und in die Churfürstl. thier-gärten gesetzet: woselbst sie gar wohl stehen, und sich vermehren.

Dama vulgaris, Svencfeld. Damma recentiorum, Dorcas vel Caprea platyceros sive latis cornibus, ein **dämlein** oder **dam-hirsch**. Sie sind kleiner, als die gemeine hirsche, aber stärcker als ein rehe: sie haben flache breite hörner oder schauffeln, oben mit drey oder vier ästen besetzet: der schwantz ist etliche zoll lang, und nicht so kurtz, wie an den hirschen. Von farben sind sie entweder gantz roth, oder gantz schwartz, oder gantz weiß. Weil aber diese einfarbigen in der brunst-zeit sich mit einander vermischen, so fallen davon bunte oder fleckichte.

Was das **weiblein** anlanget, das ist (ebenfals wie eine hinde oder rehe) gantz unbewehret, und ohne hörner: dahero beklagen sich die dämlein beym Martiale, daß sie jedermans raub seyn müssen *l. epigr. 13.*

Dente timetur aper, defendunt cornua cervum:
Imbelles *Dammæ* quid nisi præda sumus?

Das fleisch der dam-hirsche vergleichet sich mit dem reh-wildpret in seinen qualitäten: davon kurtz hernach geredet werden sol. Ja was die an der mutter annoch saugende Hinnulos oder **junge dämlein** betrifft, selbige ziehet Bapt. Fiera allem wildpret für, in folgendem vers:

Dammula adusta magis: si matris ab ubere rapta est,
Huic prior in nostro forte erit orbe locus.

Die **zubereitung** in der küche geschiehet eben auf die weise, wie der Frantz-koch im 73 cap. das reh-wildpret zu handeln anweiset.

## VIII. Von rehen.

Ob wohl die vorhergehende hirsche, und dam-hirsche ihres lobes nicht zu berauben: so werden sie dennoch von dem reh-wildpret unstreitig übertroffen.

I. Hinnuli, die junge rehlein oder **reh-kälber** sind mit flecken hin und her besetzet: welche aber nach gerade verschwinden. Ein paar dergleichen bunte reh-böcklein wolte Corydon dem Alexi beym Virgilio *Eclog. 2* schencken, welche er also beschreibet:

Præterea duo, nec tuta mihi valle reperti
Capreoli, sparsis etiam nunc pellibus albo,
Bina die siccant ovis ubera: quos tibi servo.

II. Capreolus, der **reh-bock** ist von farben einem hirsche gleich, aber viel kleiner. Von seinem geweihe sagt Plinius *l. 11 c. 37*, die natur hat dem rehbock zwar ästige, aber kleine hörner verliehen, und die nicht abfallen. Casp. Svencfeld. *l. de Quadrup. Sileſ.* hat wahrgenommen, daß sie selbige zwar abwerffen: aber nicht, wie die hirsche, alle jahr: auch nicht eben auf einen gewissen monat. Wiewol sie nun zu ihrer beschützung mit hörnern versehen, so wissen sie doch, oder dürffen aus furchtsamkeit dieselbe nicht gebrauchen. Von der hetze eines rehbocks hat Bapt. Fiera folgendes epigramma:

Jam canibus laqueos injungite! jam lacer udam
Tingit humum roseo sanguine Capreolus.
Hic optata feret nobis fomenta calore
Subblando, modicis moxque coquenda focis.

III. Caprea, das **rehe**: gleichet dem männlein, nur daß es schwächer von leibe, und ohne geweihe bleibet. Sie gesellen sich zu ihrem bocke, nicht eben im herbst, sondern das gantze jahr: sie gebähren mit angehenden sommer, und mästen sich alsdann hinwieder, also daß sie gegen den winter am fettesten. Das wort Dorcas ist sonst allen wilden ziegen, dämlein und gemsen gemein: aber es scheinet, daß Martialis dadurch ein reh verstanden *l. 13 epigramm.* da er also schreibet:

Delicium parvo donabis Dorcada nato,
Jactatis solet hanc mittere turba togis.

Sonst insgemein hat diß thier ein scharff gesicht, einen schnellen lauff, liebet die hügel und niedrige berge, wie die unsrige sind: aber auf hohe stein-felsen und klippen, wie die gemsen thun, begeben sie sich nicht. Was den **nutz in der speise** betrifft, da schreibet Jul. Alexandrinus *l. Salubr.* dem reh-wildpret, und dem vom wilden schwein in der gütigkeit zu nähren eine gleichheit zu: nur daß jenes leichter zu verdauen, und eine flüchtigere, dieses hergegen eine beständigere nahrung darreichet. Ohne zweiffel ist das reh-wildpret lieblich von schmack, leicht-daulich, und das zarteste unter allen: aber vor einen gesunden starcken magen ist das vom wilden schwein wegen natürlichen fettes schmackhaffter und bequemer.

Die **zubereitung** ist von andern wildpret nicht unterschieden: sondern der zimmer wird entweder gantz, oder nur auf der einen seite, für diejenigen,

diejenigen, welchen der speck widerlich, gespickt und gebraten. Das übrige kan man kochen, oder in pasteten schlagen: sintemahl zum einsaltzen oder räuchern diß wildpret viel zu edel ist. Ihr könnet auch drunten im Frantz-koch das 73 capitel nachschlagen.

## IX. Vom hasen.

Varro *l. 3 R. R. c. 12* ist der meinung, daß Lepus herkomme von einem alten Griechischen wort Leporis, welches bey den Æolis und Bœotiis einen hasen bedeutet. Die farbe der gemeinen ist bekandt: in Liefland aber, und in den andern Nordländern, wie auch in den Schweitzer-gebürgen, giebet es gantz weisse, die dennoch etwas kleiner und geringer am schmack, als die unsrige. Seine speise ist nicht allein graß, junge saat, wurtzeln der kräuter blätter und rinden der bäume: sondern auch wicken, hirse, baum-früchte, und dergleichen: wie solches alles Petr. Angelius Bargæus *l. 3. Cygnet. seu de Venat.* in folgenden versen zierlich gefasset:

Decerpunt læti turgentia gramina campi,
Et culmos segetum, & fibras tellure repostas
Herbarum & lento morsus in cortice figunt
Arboris, atque udos attondunt undique libros.
Nec parcunt strato pomorum, aut glandis acervo,
Aut viciæ, aut milio, aut proceræ frontibus ulmi.
Præcipue gratæ sylvestria gramina menthæ,
Quæque colunt riguas inculta syſimbria valles,
Et vaga serpylla, & pulegI nobile germen
Præripiunt.

Es ist ein sehr fruchtbares thier, also, daß Varro l. c. dafür hält, es wären viere gnug, ein groß Leporarium oder **hasen-garten** damit zu besetzen, und würden diese wenige den ort in kurtzer zeit erfüllen. Hiezu helffen die superfœtationes, von welchen Varro weiter saget: Fit sæpe cum habent catulos recentes, alios ut in ventre habere reperiantur. Plinius schreibet *l. 8 c. 55*, wann ein weiblein ein junges aufzeucht, so trage sie drey junge von unterschiedener gattung zuweilen schon wieder im leibe: also daß das erste allbereit beharret, das ander noch nacket, und das dritte erst angefangen. Davon auch der bekante vers zeuget:

Prolis amans gignit fœtus, lactatque tenellos:
Dumque superfœtat, dum parit, usque coit.

Daß aber bey den hasen kein unterscheid des geschlechts, und durchgehends alle hasen gleichsam als Hermaphroditi gebären solten: solches ist eine irrige meinung:

Vom nutz in der speise sind die urtheile ungleich. Simeon Sethi, und Isaac Israelita *in Diæt. univers.* schreiben diesem wildpret eine gar truckne qualität zu, dadurch es schwer und melancholisch geblüt mache, den leib verhärte, ja die leber und miltz verstopffe. Dahin etlicher massen auch zielet des Bapt. Fieræ auffschrifft:

Auriti leporis mihi pulpumenta reponas,
His meus abradi jam didicit stomachus.
Ignea sunt, alvum durant: sed renibus arctas,
Et femori norunt hæc referare vias.
Juppiter alme! datur lepori si sexus uterque,
Ne fera, nec malus est: omnibus esca placet.

Andere machen einen unterscheid, und halten die hasen in sommer wegen der vollen weyde am besten: Eob. Hessus erwehlet hergegen die winterhasen, weil sie alsdann die kohl-gärten fleißig besuchen, in diesem verse:

Me lepus hybernus caulem depastus in horto,
Quantumvis bilis terreat atra, capit.

Es finden sich aber im gegentheil andere, die das hasen-wildpret sehr erheben, und bezeuget Athenæus *l. 4 c. 4*, daß es die Laconier inter mattyas, unter die köstlichste gerichte oder lecker-bißlein gezehlet. Ja einige sind so weit gegangen, daß sie ihnen einbildeten, es mache ein schön angesicht: wie dann Käyser Alexander Severus deswegen alle tage, wie Lampridius erzehlet, vom hasen gegessen. Und Martialis *l. 5 Epigr. 30* spottet seine Gelliam, daß sie, weil sie heßlich war, niemahls einigen hasen müste gegessen haben: davon die bekante verse also lauten:

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis:
Formosus septem, Marce, diebus eris.
Si non derides: si verum, lux mea, narras:
Edisti nunquam, Gellia, tu leporem.

Aber sothanen zwiespalt zu stillen, muß man einen unterscheid nach dem alter machen. Und damit wir von den Catulis oder Lepusculis anfangen: so bezeuget Bruyerinus *l. 13 c. 14*, daß der Adel in Franckreich zu seiner zeit die hasen von sechs oder acht monat unter die köstlichste trachten, aber die von zwey oder drey monat noch weit herrlicher und lieblicher gehalten. Auf diese mag auch vielleicht sein absehen gehabt haben Martialis, als er folgenden vers schrieb:

Inter aves Turdus, si quis me judice certet:
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Dannenhero kömmet es ohn zweiffel, daß vorgedachte Araber, ob sie gleich die erwachsene tadeln, dennoch die kleinen denen zu essen vergönnen, die aus einer kranckheit sich erhohlen. Ja eben dieselbe geben zu, daß die erwachsene, ob sie schon schwer geblüt zeugeten, dennoch denen sehr feisten leuten, und die gern dünner werden wolten, wegen ihrer truckne eine dienliche speise seyn könten. Bleibet es also dabey, daß die hasen das erste jahr am gesundesten: im andern schon geringer: die alten aber gar nicht taugen, nach dem Frantzensprichwort: Les vieux lievres & oisons, Sont une viande des demons.

Von der **zubereitung** beydes der jungen, und der erwachsenen hasen, so wol am spieß, als in pasteten, und was sonst mehr dabey vorläufft: das findet ihr drunten im 70 cap. des Frantzen-kochs. Das lächerliche fürnehmen dessen, der beym Galeno *l. 3 Aliment. c. 41* einen hasen eingepeckelt, ist droben im 1 cap. erzählet worden: das räuchern

würde noch närrischer seyn. Wolfgangus Waldungus hat die mühe genommen, und eine Lagographiam, oder von der natur der hasen einen eigenen tractat, geschrieben. Von den theilen des hasens reden die jäger auch auf eine sondere sprache: sintemahl der hase bey ihnen keine haut, sondern einen balg, keine füsse, sondern läuffe, keine ohren, sondern löffel, keine augen, sondern sehers, keine haare, sondern wolle hat: wiewol diese Phrases in der küche nicht viel helffen.

## X. Kaninichen.

Cuniculus hat seinen namen von den gängen, die es unter der erden gräbet, wie die miniver im kriege: daher schreibet Martialis *l. Epigr. 13.*

Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris:
Monstravit tacitas hostibus ille vias.

Varro hält es *l. 3 R.R. c. 12* für das dritte geschlecht der hasen, welches aus Spanien kommen wäre: wie dann Jonstonus glaubet, daß, der das erste kaninichen gegessen, sey ein Spanier gewesen. Plinius setzet gleichfalls beyderley unter einen titul, nemlich *l. 8 c. 55*, da er de Lauricibus, von denen aus mutterleibe geschnittenen, oder von der mutter-milch genommenen jungen kaninichen rühmet, daß selbige vor eine liebliche speise gehalten worden, wann sie mit samt dem eingeweyde zugerichtet würden.

Wiewol man nun dergleichen ungebohrne Lapins bey uns nicht achtet: so ist doch kein zweiffel, daß eben wie von den hasen gemeldet, die jungen kaninichen weit zärter, als die schon eines jahres alt: ja je älter, je härter. Dennoch insgemein davon zu reden, so ist das fleisch der kaninichen von natur etwas zärter, auch feuchter, als das vom hasen: und hat deswegen Eob. Hessus nicht wenig darauf gehalten, wie aus diesem vers erscheinet:

Me tenet è cæcis data præda Cuniculus antris:
Me, tenerum quicquid lustra, domusque ferunt.

Es ist ein sehr fruchtbares thier, welches in den warmen ländern fast alle monat junget. Seine kost ist, wie Carol. Stephanus *l. 9 Agricult. c. 2* schreibet, nicht allein graß, klee, kohl, lactucke, und cichorien: sondern rüben, äpffel und dergleichen mehr. Die drausen in Vivariis sive Leporariis, im gehege gehalten werden, heisset man wilde: die aber in der stadt, oder häusern, zahme. Aber die wilde sind ungleich gesunder, und von schmack besser, haben auch, wie Bruyerinus *l. 13 c. 25* bezeuget, nicht so viel unreine feuchtigkeit bey sich, als die zahmen.

Weil dann hiebey grosser betrug vorläufft, also daß man die junge zahme vor die junge wilden verkaufft: so weiset der Fr. koch im 71 cap. die zeichen, dabey man sie unterscheiden kan. Wie imgleichen die art zu braten, und zu fricaßiren: dahin ich mich beziehe, und indessen das epigramma Bapt. Fieræ von den eigenschafften der kaninichen hier anhänge:

Credideram Leporem, sic forma simillima fallit:
Ambo superfœtant, dente vel aure pares.
Ambo pares, distant tamen: uda Cuniculus affert
Fercula, viscosum semimitata gluten.
Hunc torre igne tamen: suffossa evertere castra.
Bætidis audebit, si modo credis, aquis.

## XI. Vom biber.

Biber stammet her vom lateinischen Fiber, wiewol dieses hinwieder herrühren soll aus dem griechischen Phibros, mollis, weil er sehr weiche haar hat, daraus die feineste hüte gemachet werden: welche man deswegen nach seinem andern namen, Castor, castore heisset. Ihm ist nicht allein an fisch-fraß, sondern auch in einigen andern stücken verwandt Lutra vel Lytra, der fisch-otter, deren eine grosse menge an der Oder, zu mercklichem nachtheil der fische, sich aufhält: aber sie dienen zur speise nicht. Was im gegentheil die biber anlanget, ob selbige gleich in der Marck Brandenburg wenig oder gar nicht gefunden werden: so mangeln sie doch in einigen andern Churfürstlichen landen, als Magdeburg und Preussen keinesweges.

Ihr gantzes fleisch ist nicht eßbar, sondern nur der schwantz, welcher zwar wie fisch-schupffen anzusehen: in der that aber sind es nur linien in gestalt der schupffen gantz künstlich gezogen. Dieser abgehauene schwantz muß anfangs so lange gesotten werden, biß ihm aller thran oder fisch-entzende feiste entzogen: hernach wird er mit einer neglein-brühe abgemachet, und paßiret alsdann für ein lecker-bißlein, sonderlich weil er voller zarter knöchlein, die sich bequem aussagen lassen, stecket. Gleichwie nun dieses thier ein amphibium, das beydes im wasser, und auf der erden lebet: so möchte man auch von seinem schwantz sagen, daß er halb nach fleisch, und halb nach fisch schmäcke: und ob der vermischte schmack dieses schwantzes gleich angenehm, so kan er doch unter die gesunde speisen nicht gezehlet werden.

## XII. Schild-padden.

Testudo hat den namen à testa, sive operculo testaceo, von der schale, oder von dem schild, damit sie bedecket. Es ist ein heßlich thier von ansehen, sonderlich wann es den schlangen-förmigen kopff, und die vier beklauerte füsse herfür sticht. Darum sich billich über der menschen neuligkeit zu verwundern, die auch in dieser abscheulichen creatur einen leckern schmack gesuchet haben.

Wir wollen hier nicht reden von denen Marinis, die in der see gefunden werden: noch von denen indianischen, welche sehr groß, und dennoch, wie Bruyerinus *l. 22 c. 7* meldet, weiß und gut fleisch haben, also daß es dem kalb-fleisch weder am lieblichen geruch, noch geschmack viel nachgiebet. Dannenhero erzehlet J. B. Tavernier *part. 4 Relat. de regn. Tunquin. p. 15*, daß gegen dem

dem strande von Cochinchina über, fünff inseln gelegen, welche Les Isles des Tortues genennet werden: weil man daselbst die schild-padden in sehr grosser menge, und von so fürtrefflichen schmack findet, daß die Tunquiner und Cochinquiner nicht glauben wol bewirthet zu seyn bey einem gastmahl, wenn man keine schild-padden aufgestellet. Ja, saget er weiter, diese beyde nations saltzen davon eine unglaubliche menge ein, welche sie in fremde örter versenden, und damit ein groß gewerbe treiben: auch die fürnehmste ursach ihrer kriege unter einander ist diese, daß die Cochinquiner denen Tunquinern den fang der schild-padden nicht gestehen wollen, sondern fürwenden, daß diese inseln und diß meer ihnen allein zugehöre. Es ist ihnen auch nicht allein um das fleisch zuthun, sondern zugleich um die schalen, als mit welchen durch gantz Asien grosser handel getrieben wird. In summa, die schild-padden thun unter diesen beyden völckern eben sothane wirckung, als der hering unter den Engel- und Holländern. Diese art schild-padden aber lassen wir fahren, und wollen nur reden von denen terrestribus & aquaticis, die hier zu lande in bewässerten wäldern oder ströhmen, seen und andern süssen wassern sich aufhalten: wiewol auch aquaticæ nicht stets im wasser bleiben, sondern bißweilen aufs land kriechen: ja ihre eyer zum ausbrüten, wie Aristoteles *l. 6 Hist. animal. c. 33* allbereit angemercket, ins erdreich verscharren, und wann sie auskommen, die jungen alsbald ins wasser leiten.

Man hat jederzeit dafür gehalten, daß diß fleisch die hagern leute fett machen, und die schwindsüchtigen lang aufhalten könne. Durch diesen medicinal-brauch, saget Bruyerinus l. c. ist es allgemach in die küche eingeschlichen, und unter die lüstern speisen gezehlet worden. Wiewol es nun wegen seiner härtigkeit in der that einen starcken magen erfordert, so giebet es doch, im fall es wol verdauet wird, auch starcke nahrung. Man hält die terrestres für die besten, weil man sie auch in gärten, und in den häusern unterhalten kan. Die eyer gleichen dem eyerstock in den hünern nicht allein in der gestalt, sondern auch am schmack, werden also von einigen sonderbar geachtet.

Ambrosinus beschreibet die weise, wie man die schild-padden (sonderlich die weiblein, wann sie eyer haben) zu Bononien zurichte: weil selbige aber fast überein kömmet mit dem, was hievon der Fr. koch im 83 cap. lehret, als achte ich, jenes allhier zu wiederholen, unnöthig: sondern gedencke nur annoch, ob die schild-padden gleich vierfüßige thiere, ob sie schon nicht gräten, sondern knochen haben, ob sie auch schon, wie M. A. Severinus *Part. 4 Zootom. pag. 321* angemercket, mit einer lunge zum athemen versehen sind, daß nichts desto weniger die catholische kirche sie in der fasten-zeit zu essen vergönnet habe: vorwendende, daß selbige weder fleisch noch fisch, sondern etwas zwischen beyden wäre. Wie damit auch Bapt. Fiera sein beygefügtes carmen schliesset:

Indica quæ duro cornu Testudo rigescit,
Si coquitur posito tegmine, mollis erit.
Mansa phtisin putrem solvit, tumidumque lienem:
Estque venenatis vermibus antidotum.
Sensibus exhibita est pulmentum nobile: morbum
Tollit & Herculeum: qui dolet, ova bibat.
Calda parum humescit: fluvios, montesque peragrat:
An Caro vel Piscis sit, petis? est media.

## XIII. Frösche.

Endlich kommen wir zu den fröschen, deren etliche terrestres, kleine grüne laub-frösche, welche auf der erden wohnen, und sich von dem laube der bäume nähren. Sie hüpffen aber auch auf dieselbe, sonderlich des nachts, und stimmen darauf ihr Brex, Brex mit großer emsigkeit an: jedoch sind sie zur speise untüchtig. Etliche sind aquaticæ sive fluviatiles, innoxiæ, & edules, die in strömen und reinen fisch-weyern, welche größer, als die vorigen, und weil ihnen die zunge, wie Plinius *l. 11 c. 37* wahrgenommen, hinten zwar vom gaumen loß, forn aber angewachsen: so können sie nicht gar zu laut schreyen, sondern quacken nur. Und diß sind diejenige, welche zwar bey uns wenig, aber bey den Welschen und Frantzosen offt zu tische kommen. Jener vorfahren ist diese leckere kost noch nicht bekandt gewesen, sonst hätte Lucullus und Apicius sonder zweiffel eigene Vivaria oder frosch-weyer anfertigen lassen. Ovidius hat ihre äuserliche gestalt *l. 6 Metamorph.* gar artig in diesem disticho begriffen:

Terga caput tangunt, colla intercepta videntur:
Spina viret, venter pars maxima corporis albet.

Beym Galeno findet sich nichts von ihrem nutz in der speise. Dem ansehen nach, und weil sie nicht allzeit in reinen, sondern vielmahl in stehenden und sümpffigen wassern wohnen, ja weil der pöbel sie (wiewol fälschlich) beschuldiget, als wann sie sich mit den kröten vermischten: so solten sie wol nicht sehr angrifisch seyn. Aber D. Ambrosius *in Hexamer.* kehret diß üm, und saget: Rana horrens in paludibus, decocta in aquis, omnibus fere præstat alimentis, der in sümpffen abscheuliche frosch, wann er gekocht wird, giebet fast die beste speise unter allen. Jo. Bruyerinus *l. 22 c. 8* saget von denen, die für das frosch-essen ein abscheu tragen, quod sint rustico & inerudito palato, daß sie einen bäurischen und ungelehrten gaumen haben: noch dabey fügende, daß es eine zwar etwas kalt und feuchte, doch leicht-dauliche, und denen tabidis oder abzehrenden sehr dienliche speise sey: ja die, wann sie wol verdauet, reichlich nähren könne. Deßwegen würden sie von etlichen prächtigen Damen in Franckreich, welche gern wol bey leibe erscheinen wolten, vielfältig genossen.

Das

Das beste theil daran, wann ihnen die haut abgestreifft, sind die hinter-viertel samt den rücken: wiewol einige nur den kopff wegwerffen. Bruyerinus l. c. heisset sie erst sieden, dann mit mehl bestreuet in der pfanne rösten, und mit petersilge beleget, oder auch mit ein wenig pfeffer überstreuet, zu tische tragen. Ihre saison ist der ausgehende frühling, und der gantze sommer: wiewol die Welschen sie fast das gantze jahr, zuvoraus in der fasten-zeit essen: und in der that dienet diese speise mehr für hitzige und junge, als für pflegmatische und alte leute. Wie aber dieselbe nach der heutigen mode zu braten, zu fricaßiren, und zu prägeln: das leset im 85. cap. des Frantz-kochs.

## Das III cap.
# Von den andern theilen der vierfüßigen thiere.

VOn dem fleisch der vierfüßigen thiere hat das nechst vorhergehende capitel gehandelt, und folgen nunmehr derselben andere theile, oder stücke: welche füglich in vier classes gebracht werden können. In der 1 stehet alles, was zu dem kopffe: in der 2 was zur brust und hals: in der 3 was zum wanst oder bauch gehöret: in der 4 sind extremi pedes, die füße.

### Der kopff, und dessen stücke.

Insgemein davon zu reden, so sind die köpffe der eßbahren thiere nicht so leicht-daulich, als ihr fleisch, sondern erfordern eine starcke dauung, sind dicksafftig: jedoch dabey viel nahrung gebende: wie dieses von Galeno *l. 3 Aliment. c. 4 & seqq.* als auch *de Succ. bon. c. 6* weitläufftiger ausgeführet wird. Die stücke des kopffs sind:

I. Cerebrum, das **gehirn**, oder das marck im kopffe: welches an sich feucht, schleimig, und zähe ist, welches weder wol verdauet, noch vertheilet wird, und dem magen leicht einen eckel erwecken kan. Derowegen es nothwendig mit gewürtz abgemacht, und lieber im anfang der mahlzeit, als zuletzt, ne aliis innatet, gegessen werden sol. Eob. Hessus spricht es also aus:

Sæpe avidis Cerebellorum pituita molesta est:
Apte cocta tamen convenienter alunt.

Des gehirns anhang ist Medulla spinalis, der marck im rückgrad, welcher zum essen untüchtig: aber Medulla ossium, das knochen-marck, ist einer gantz andern art, nemlich süß von schmack, warm und leicht-daulich. Daher wird es von den Salernitanis im 9 cap. mit unter die zwölff wohl-nährende und fett-machende speisen gezählet, und könte man versweise hievon also sprechen:

Ossibus est magnis, alia est infixa Medulla
Dorsali spinæ: plus tamen illa sapit.

Sonst ist unter den vierfüßigen thieren, welche bey uns zu tische kommen, das marck der kälber-köpffe das gebräuchlichste: wie dann auch das in den gebratenen lamms-köpffen sein lob hat. Das aber von ochsen, schafen, schweinen, und so weiter, wird nicht sehr geachtet. Ja das marck aus dem hasen verwerffen einige, als dem gedächtniß schädlich: welches auch von dem marck der kaninichen Jo. Bruyerinus *l. 13 c. 25* meldet, weil dis thier der gefahr, daraus es entkommen, alsobald vergisset.

II. Lingua, die **zunge** ist des Æsopi allerbestes, und zugleich aller ärgstes gericht. Wann selbige ohne den schlund und dessen harte mußkeln betrachtet wird, so hat sie eine sonderbahre und von anderm fleisch unterschiedene substantz, welche feucht, schlüpffrig und schwammich ist: und deßwegen kan die nahrung, welche daher kommet, nicht so gar fest oder dauerhafftig seyn. Jedoch sind die zungen nicht alle gleich, sondern die von kälbern, hammeln, und ochsen haben einen sehr angenehmen schmack, sind leicht-daulich, und geben so gute nahrung, daß man sie auch denen wieder-genesenden vergönnen kan. Die von schweinen, hirschen, und den übrigen eßbahren thieren, sind geringer: und ist dabey zu mercken, daß ohn unterscheid an allen die wurtzel zärter, als die spitze sey. Was die ochsen-zungen insonderheit, und derselben zurüstung betrifft, davon handelt der Fr. koch im 67 cap. ausführlich.

III. Palatum, der **gaum**, welcher mit einer fleischichten membrane überzogen, und wird unter den andern der ochsen-gaum hochgehalten: sothane fleischliche haut schneidet man aus, und richtet sie als ein lecker-bißlein zu, oder mischet sie unter ander gehacktes.

IV. Genæ, die **backen**: wann diese von jungen, fetten, und fleischigen thieren genommen, so sind sie gut-safftig, und nicht zu tadeln. Die von kälbern und lämmern sind gar zart, und die von einem wilden schweins-kopff paßiren für ein herren-essen.

V. Rostrum, & Aures, der **rüssel** oder das maul, und die **ohren**, sind beyderley von schlechten werth: dennoch hält Galenus *l. 3 Aliment. c. 4* den rüssel oder die schnautze am schweine besser, als die ohren, sintemahl derselben knorpel ein kalt und hart-dauliches wesen ist.

VI. Oculi, die **augen**. Von denen sagt Bapt. Fiera recht: Quadrupedum effodias oculos. Denn es wäre schade, daß man sie wegwerffen solte: welches doch insonderheit vom kalbe, weil selbige mit vielem fett, mit weichen fleisch, und zarten häutlein umgeben sind, zu verstehen. Die übrigen verdienen schlechtes lob.

VII. Cornua, die **hörner**: nemlich nicht von allen, sondern nur von den hirschen allein, bevorab weil sie nach dem jährlichen abwerffen wieder zu wachsen anheben, da sie dann annoch mit einer rauhen haut überzogen, und inwendig voller blut sind. Solche zarte hörnlein hält man für ein Fürsten-essen, und meldet von ihrer zurüstung

Bruyerinus

Bruyerinus *l. 13 c. 23*, wie imgleichen der Fr. koch im 73 cap. da er ebenmäßig gedencket der galretten, welche man aus den grossen hirschhörnern, wann sie klein geraspelt, zur kühlung und stärckung der krancken zubereiten kan.

## Zur brust und halß.

Gehöret I. Cor, das **hertz**: welches fibrosum, voll zasern, auch harter und truckner natur, und das nicht leicht zu verdauen: nach dem salernitanischen vers: Egeritur tarde Cor, digeritur quoque dure. Wann es aber wol verdauet, so ist die nahrung davon nicht böß, sondern vielmehr vest und beständig.

II. Pulmo, die **lunge**: welche gleichwie sie von substantz sehr leicht, und dünne: also ist sie auch leicht zu verdauen: giebet hergegen weniger nahrung, als das hertz oder die leber. Auch ist die nahrung, welche sie giebet, zwar etwas kalt und feucht, aber nicht so gar böß: wann nur darauf achtung gegeben wird, daß sie von gesunden vieh genommen, und sie in sich selbst nicht anbrüchtig oder faul ist: als daraus nicht viel gutes zu hoffen. Eob. Hessus stellet etwas in diesem vers für:

Concoctu facilis pulmo, sed laxior est, &
Utentes nimio phlegmate tardat ali.

III. Glandium, der **schweder**. Galenus *l. 3 Aliment. c. 6* nennet diese drüse oder mandel im halse, Thymum: dabey anmerckende, daß selbige in den neugebohrnen thieren ziemlich groß: aber mit ihrem zunehmenden alter verringere sie sich. Bey uns wird der schweder vom kalbe am meisten gelobet, und **kalbes-milch** genennet: von derer zubereitung leset das 66 cap. des Fr. koches. Die Römer hielten ehmahls hoch glandium aprugnum, das drüßliche halß-fleisch von einem wilden schweine: welches die Censores deswegen unter andern schleckereyen durch ein verbot abschaffen wollen, wie Plinius *l. 8 c. 51* mit diesen worten bezeuget: Interdicta cœnis abdomina, glandia, testiculi, vulvæ, sincipita verrina.

## Zu dem bauch.

Gehöret I. Jecur, die **leber**: ist hart zu dauen, giebet dicke, doch veste nahrung, und gehet langsam ab. Gleichwol ist bey diesem stück ein unterscheid, alldieweil die jungen und in voller weyde gehende thiere viel grössere, zärtere und saftigere lebern haben, als die alten und übel gefütterte. Uberdem ändern die lebern nach der natur der thiere: die alten Griechen hielten viel von der leber eines mit truckenen feigen gemesteten schweins, wie beym Aëtio Amideno *l. 2 c. 125* zu lesen: wie auch von der leber eines wilden schweins, in ihr omentum oder netz eingewickelt. Bey uns lobet man am meisten die leber vom kalb und lämmern: die von ziegen, und noch mehr von böcken wird für schädlich gehalten. Von bereitung der kalbs leber handelt der Fr. koch im 66 cap.

II. Lien, die **miltz**. Gleichwie dieselbe als eine residentz der melancholie insgemein beschuldiget wird, und daß sie die schwereſten, dickesten und unreinesten theile des bluts an sich zöge: also giebet sie auch, nach dem urtheil Aëtii an bemeldtem ort, böß-safftige und schwartz-gallige nahrung. Womit dieser des Eob. Hessi vers übereinstimmet:

Cor, jecur, atque lien succi sunt nulla ferentis
Commoda: sed nigra corpora bile gravant.

Einige sind dennoch in den gedancken, daß die miltz vom schweine, weil selbige licht-roth von farben, nicht so gar böse nahrung gebe. Aber es gilt hier auch des Virgilii warnung *Eclog. 2.* Nimium ne crede colori.

III. Renes, die **nieren**. Auch diese sind nicht so beschaffen, daß sie unserm leibe eine gesunde nahrung geben könten, weil ihre substantz derbe und hart-daulich. Dahin zielet des Eob. Hessi vers:

Mammarum de glande ferunt præstare suillas:
Exangues renes non cito posse coqui.

Diesen tadel muß man dennoch nicht allen ohne unterscheid zumessen: sintemahl die von kälbern und lämmern billig lobens werth, und unter den andern die fürtrefflichsten: daher man sie auch dem fürnehmsten gaste fürzulegen pfleget.

IV. Ventriculus & Intestina, der **magen** und die **kaldaunen**: haben eine harte und kalte substantz, welche zu verdauen ein starcker magen erfordert wird: ja wann sie schon verdauet, geben sie doch wenig und nicht gut geblüt. Deswegen sie mit gewürtz im zurichten verbessert werden müssen, nach des Eob. Hessi vers:

Intestina quoque humorem crassum omnia gignunt:
Incondita magis, pulverulenta minus.

Was aber Intestina tenuia, die **dünne därme** aus ochsen, schweinen, und schafen betrifft, selbige wendet man zum wurst-machen an, das gehackte hinein zu füllen.

V. Mesenterium, das **gekröse**. Wann dieses von einem saugenden feisten kalbe genommen, ist es ein delicat und gesundes essen. Das von einem guten lamm ist geringer, und die von andern taugen nicht.

VI. Sumen & Ubera. Bey den Römern war Sumen der **unterbauch** einer sau-mutter, oder das theil unter dem nabel mit samt dem **euter**: und wann dieses lecker-bißlein seine vollkommenheit haben solte, so muste es von einer sau, die das erste mahl geworffen, und zwar so fort den andern tag nach der geburt, ausgeschnitten seyn. Ja Plinius *l. 11 c. 37* setzet noch hinzu: Occisæ uno die post partum Sumen optimum, si modo fœtus non hauserit, die jungen musten an der sau noch nicht gesogen haben. Des Martialis aufschrifft lautet davon also:

Esse putes nondum sumen: sic ubere largo
Effluit, & vivo lacte papilla tumet.

Heut zu tage hält man die **euter** von guten **kühen** hoch, weil selbige eine sehr luckere und weiche substantz haben: wie dann Galenus *l. 3 Alim. c. 6* den Glandulis insgemein zueignet, daß sie suaves in cibo & friabiles, und fast so gute nahrung, als das fleisch selbst geben, wann sie wol verdauet werden. Was die **zubereitung** anlanget, so werden sie erst gesotten, nachmahls in dünne schnitte getheilet, und in der pfanne geröstet: so können sie vor ein schmackhafft essen paßiren. Sehet ein mehres von ihren gebrauch in der küche bey dem Fr. koche im 67 cap.

### Von den füssen.

Extremi pedes: Die **füsse** der thiere sind kalt und trucken, haben wenig fleisch und hergegen viel sehnen: geben also eine kalte schleimige und zähe nahrung, wie man denn an ihrer suppe siehet, daß sie bald gerinnet, und zur galrete wird. Besehet davon Jo. Bruyerinum *l. 12 c. 6*, da er von ochsen, kälbern, hammel- und schweine-füssen handelt. Bapt. Fiera lobet den **vorderfuß** mit der schulter also:

Pes placet anterior, sed non minus ala: tepores
Aërios non est hæc imitata minus.

Wiewol nun allhier de Pedibus extremis, von den eigentlich also genanten füssen der thiere allein zu handeln wäre: so wird man doch beneben vor die von alten zeiten her sehr berühmte **schincken** auch eine stelle ausfinden müssen: sonderlich, weil droben bey den schweinen, als von welchen sie fürnehmlich genommen werden, ihrer keine absonderliche meldung geschehen.

Das wort Perna kömmet aus dem griechischen Pterna her: und hat bey den Lateinern anfangs einen fuß insgemein, wie auch annoch im spanischen Pernezuéla, ein füßlein, bedeutet. Nachgehends ist diß wort durch den gebrauch absonderlich auf die vier füsse eines schweins mit samt den beyden schincken und schultern verleget worden: wiewol einige die schultern allein Pernas, die schincken aber Petasones heissen. Von beyderley hat Martialis diese zwey epigrammata hinterlassen.

Cerretana mihi fiet, vel massa licebit
De Menapis: lauti de petasone vorent.
Musteus est, propera: charos nec differ amicos:
Nam mihi cum vetulo sit petasone nihil.

Er nennet aber insonderheit Pernas Cerretanas, sintemahl zu seiner zeit waren dieselbe, wie auch Asiaticæ, Lyciæ & Italicæ die berühmtesten. Heut zu tage haben die Westphälische den vorzug, wie auch die Maintzische, *les Jambons de Mayence*. Die aus Engeland, und Rußland sind gleichfalls in beruff, und denen Pomrischen muß man ihren ruhm auch lassen.

Wie nun die schincken auf Westphälische art einzusaltzen, zu räuchern, zu kochen, in pasteten zu setzen, und sonst zu hantiren: dazu giebet der Fr. koch im 69 cap. gute anleitung. Und wann denn also ein schincke wol zubereitet, so wird er einem sonst gesunden menschen nicht viel schaden: sonderlich einem, der eine austruckende diæt zu halten suchet, dergleichen Galenus in seinem gantzen buch de victu attenuante vorschreibet: dessen XI cap. er also beschliesset: Quin & suilla ipsa *exsucca* tuto vescetur, quæ utique alioqui esset vitanda ut quæ succum crassum & lentum generet. Woselbst dann durch das wort exsucca oder ausgetrucknet, man nicht wol etwas anders, als geräuchert schwein-fleisch, und folglich einen schincken verstehen kan: sintemahl dessen dicker safft und zähe natur durch den peckel und rauch also verändert, daß er nunmehr mit unter die austrucknende speisen zu rechnen sey. Was aber das rohe schincken essen anlanget, solches ist zwar gemein: aber es wird auch dazu ein roher, und sehr starcker magen erfordert.

## Das IV cap.

# Die milch, und derselben stücke.

Von den vierfüßigen thieren ist nichts übrig, als die von ihnen zu unser nahrung genommene **milch**. Und zwar so kan die milch entweder an ihr selbst, wie sie beschaffen, oder in ihren dreyen wesentlichen stücken betrachtet werden. Würden wir also in diesem capitel von viererley zu handeln haben: als 1. von der **milch** selbst. 2. Von der **waddicke**. 3. Von der **butter**. 4. Von dem **käse**.

### Von der milch.

Es ist eine ausführliche und sehr deutliche beschreibung, welche Galenus über die eigenschafften der milch *l. 3 Aliment. c. 15* hinterlassen. Unter den neuen haben absonderlich von dieser materie geschrieben Jo. Costæus, Conradus Gesnerus, Hier. Accarombonus, Jul. Cæs. Claudinus, G. Balt. Mezzerus, P. Fr. Pallierius, Jul. Cæsar Baricellus, Jo. Nardius, und andere: bey welchen viel streitige fragen mit unterlauffen, das fürnehmste und nöthigste aber soll hier zusammen gezogen werden.

Der thut nicht unrecht, der die milch in passivis vor **feucht**, in activis für **temperirt** hält, jedoch also, daß sie etwas mehr zur kälte sich neiget: sintemahl sie ist dem temperament unsers bluts, als in welches sie gar leicht verwandelt wird, am nähesten, ausgenommen, daß sie ein wenig kühler als dasselbe.

Sie giebet eine sehr **gute nahrung**, wann 1. der magen sie wol verdauet. 2. Wann sie von gesunden, und nicht preßhafften vieh genommen. 3. Wann das vieh, und insonderheit die kühe, als deren milch wir am meisten gebrauchen, nicht zu jung, noch zu alt, auch nicht läuffisch sind. 4. Wann sie gute weyde haben, weil selbige der milch einen schmack giebet: und ist die berg-weyde, wo man sie haben kan, den thälern und morasten hierin

hierin fürzuziehen, aber auch zu hause müssen sie wol gefüttert, und mit einer streue versehen werden. 5. Wann die jahr-zeit wahrgenommen wird, weil der frühling und sommer kräfftiger milch, als der herbst und der winter machen. Auch 6. die zeit der geburt: denn so fort nach derselben ist die milch dünn und wässerich, nach gerade aber verdickert sie.

Derowegen diejenige milch, welche einen guten **geruch**, einen süssen **schmack**, und eine mittelmäßige **consistentz** hat, das ist, welche weder zu dick, noch zu dünne ist, und also nicht bald vom nagel fliesset, weder zu viel wadicke, noch zu viel käsichtes in sich hält, welche **weiß** oder vielmehr etwas gelblich von farben, nicht aber etwas grünliches, noch blauliches an sich hat: dieselbe ist alsdann so beschaffen, daß sie gute, auch häuffige, und ziemlich beständige nahrung zu geben vermag. Dahero selbige den hagern, abgezehrten und Hecticis eine geschwinde erquickung mittheilen, und sie mehr, als einige ander speise, wol-leibiger machen kan: weil nemlich die milch von der natürlichen wärme durch mancherley coctiones schon vorher ausgearbeitet, und unser natur gantz familiar und bequem gemachet worden.

Gleichwie aber die milch leicht verdauet wird, also **verdirbet** sie in einem unreinen leibe auch gar leichtlich. Findet sie einen **hitzigen** magen, so wird sie zu galle, erwecket einen nidorem oder übelen geschmack, und folglich haupt-pein. Daher dienet selbige denen nicht, die ein fieber mit haupt-weh, oder böse augen haben: noch auch denen, die der stein-kranckheit, oder verstopffungen der leber, oder blehungen in den hypochondriis unterworffen: wie solches Hippocrates *Sect. 5 aph. 64* ausdrücklich erinnert. Findet sie hergegen einen kalten magen, so wird sie leicht sauer: und wann sie, welches noch ärger, darin gar käset oder zusammen läufft, so können zuweilen schwere, ja tödtliche zufälle darauf erfolgen: wiewol diese coagulation mit zuthun etwas saltzes, und zuckers, oder honigs verhütet werden kan.

Es wird aber die milch niemahls **sicherer genossen**, als wann der magen ledig ist: und thun diejenigen recht, welche nach genossener milch, sich von andern speisen so lange enthalten, biß die milch verdauet. Sintemahl wofern man so fort andere speisen darauf setzet, so kan es leichtlich geschehen, daß beydes die milch, und selbige speise mit der milch zusammen verderben. Und dieweil auch die erfahrung gelehret, daß das **weintrincken** nach der milch viel ungelegenheit verursachen könne: so ist es rathsamer, daß man so fort auf die milch keinen wein trincke. Uberdem stellet Galenus l. c. für, daß offtmahliges milch essen die **zähne** zur ausfressung, und das **zahn-fleisch** zur fäulniß disponire: warnet derowegen, daß man den mund allemahl hernach mit wein ausspülen soll.

Was nun ferner differentias, die mancherley **unterscheide** der milch belanget, so findet sich 1. Lac crudum, & coctum. **Rohe** milch ist am gesundesten, wann sie bald nach dem melcken so warmlich getruncken wird, anders machet sie blehungen: die **abgekochte** ist nicht so blehafftig, aber weil durch das kochen die wadicke verzehret wird, so wird sie dicker, und kan eher verstopffungen machen. 2. Lac caseosum, butyrosum, serosum. **Käse-reiche** milch, nähret sehr, ist aber nicht gar gesund, weil sie den leib anhält, dickes geblüt zeuget, verstopffungen in der leber und in dem gekröse verursachet, und den stein vermehret: **butter-reiche** milch ist klebricher, machet blehungen, und wird schwerlicher vertheilet. Die aber **viel wadicke** hat, nähret gar wenig, hingegen verdünnert sie die dicken feuchtigkeiten, und gehet geschwinde ab. 3. Lac vaccinum, ovillum, caprillum. **Kuh-milch**, ist dicker, fetter und nährhafftiger, als frauen-milch: wird nicht allein heut zu tage zu denen **milch-curen**, in unterschiedlichen zufällen des leibes für andern erwählet, sondern man siehet auch aus dem Plinio *l. 25. c. 8*, daß die Arcadier schon vor langen zeiten die kühmilch im frühling als eine artzney genutzet, weil die kühe alsdann allerhand gute frische kräuter fressen. Arcades quidem, saget er daselbst, non medicaminibus utuntur, sed lacte circa ver: quoniam tunc maxime succis herbæ turgeant, medicenturque ubera pascuis. Bibunt autem vaccinum, quoniam boves omnivoræ fere sunt in herbis. **Schaf-milch** soll nach dem urtheil M. Varronis *l. 2 c. 11* am stärckesten nähren: aber sie ist ohne zweiffel geringer, machet auch leichter verstopffungen, als die küh-milch. **Ziegen-milch** ist etwas hitziger, als die vorigen beyde: hat eine dünnere substantz wegen vieler wadicke, giebet weniger nahrung, aber paßiret geschwinde durch den leib. **Esel-milch** ist kälter, als die andern alle, hat viel wadicke, nähret wenig, verstopfft auch wenig: spület aber am meisten, und ohne schärffe oder beissen ab. Daher selbige zuweilen in der schwindsucht, und zur abkühlung, aber nicht anders, als eine artzney gebrauchet wird. Plinius will *l. 28 c. 9* mit exempeln beweisen, daß das trincken dieser milch einige vom podagra befreyet habe. Die von **pferden** und **camelen** sind in Tartarien, und bey denen Scythis Nomadibus, wie sie Hippocrates *De aer. aq. & loc.* nennet, ja auch in einigen fern entlegenen provintzen mehr, bey uns aber gar nicht gebräuchlich.

Die **zubereitung** der milch war bey den alten mancherley, wie zum theil aus Galeni *l. 3 Aliment. c. 15* erhellet, und hatte jede ihren eigenen

namen. Lac sciſſile war die wadicke von dem käſigen theil durch glühende ſteinlein oder ſtählerne küglein abgeſondert, welche mit etwas honig, den leib abzuführen gebraucht ward. Aphrogala, war milch zu ſchaum geſchlagen, als eine abkühlung des erhitzten magens. Oxygala, ſaure milch, in welcher nur das käſige theil verhanden, iſt kalt, dickſafftig, und machet viel rohe feuchtigkeit: deswegen ſuchet ſie Columella *l. 12 c. 8* mit viererley zuthat zu verbeſſern, und Galenus handelt abſonderlich davon *l. c. c. 16.* Coloſtrum iſt die erſte ſchmammige und dicke milch, welche ſich in den brüſten oder eutern ſtracks nach der geburt findet, davon des Martialis vers bekant iſt:

Surripunt paſtor quæ nondum ſtantibus hædis,
De primo matrum lacte Coloſtra damus.

Wie man aber heut zu tage mit der milch reinlich umgehen ſoll, dann auch von der butter-milch, von ſchnee-milch, rohm-gerichten und dergleichen: davon kan man den Fr. koch im 54 und 57 cap. nachſchlagen. Zugeſchweigen des reiſes, der ſchwaden, des hirſes, und andern dergleichen milch-ſpeiſen, welche ohne milch einen ſehr ſchlechten ſchmack haben. Die durch Gottes ſegen von milch flieſſende länder hat guten theils Eob. Heſſus in nachfolgendem Carmine geprieſen:

Lacte ferunt Nomadum gentes vixiſſe ferino,
Et mulgere truces ſæpe Cynocephalos,
Paſcitur emulctis horrens nive Sarmata bubus,
Quosque viros propior Parrhaſis urſa videt.
Hinc ſua littorei miſerunt dona Suedi,
Inte liqueſcentes Anglia caſeolos.
Hinc quam lata patet nivei Germania lactis
Munera, præcipue Saxonis ora probat.
Quique ſuis alacres habitant in montibus Heſſi,
Et clauſi æternis rupibus Helvetii.
Quid Phryſios referam? quid Weſtphala rura, quid
Aſſuetos placido munere lactis ali? (omnes,
Corpora præcipue cum robore firmet, alatque,
Et cito condiſcat ſanguinis eſſe loco.
Hinc nivei, craſſique æqualiter optima virtus:
Cætera me brevitas dicere juſſa vetat.

## Von der wadicke.

Hievon handelt Dioſcorides *l. 2 c. 62* unter den namen Lac ſciſſile, Galenus *l. 10 Simp.* und *l. 3 Aliment. c. 15.* Abenſina *II Canon. c. 4.* Rhaſes *I ad Manſor. c. 15* und unter den neuen Simon Ramiros Hiſpalenſis, Joa. Ronconius, Jul. C. Baricellus, Seph. Roder. Caſtrenſis, & in ipſum Perſius Trevus ſive Petrus Servius, Jo. Coſtæus, Hermannus Heyden, und inſonderheit Jacob. Primeroſius *l. 3 Error. vulg. c. 7* de Anglorum Poſſeto.

Die **wadicke** iſt das erſte theil der milch, Serum oder milch-waſſer genant: kühlet und befeuchtet durch ſeine phlegmatiſche und wäſſeriche ſubſtantz: weil ſie aber auch beneben etwas ſcharffes, ſaltziges oder nitroſiſches bey ſich hat, ſo ſpület ſie ab, verdinnert, und führet wiewol gelinde und ohne beitzen ab, ſonderlich wann etwas zucker darin vermiſchet wird: deswegen leicht zu urtheilen, daß ſie denen kalt-magigen ſchadet, zu den kranckheiten aber, welche aus gelber galle oder verbranten feuchtigkeiten ihren urſprung haben, ein dienlich mittel ſey. Dahero auch in denen **milch-curen** bißweilen an ſtatt der vollen milch, die wadicke in hitzigen naturen, und bey ſchweren verſtopffungen, ergriffen werden muß. Iſt derhalben dieſelbe allhier nicht wie eine ſpeiſe, ſondern wie eine artzney zu betrachten, nach dem vers der ſalernitaniſchen ſchule c. 36.

Inciditque, lavat, penetrat, mundat quoque ſerum.

## Von der butter.

In unſern nordländern brauchen wir die butter nicht allein als eine artzney, und condiment, ſondern auch gar als eine ſpeiſe: hergegen in den heiſſen ländern hält man ſie mehr für eine medicin, oder machet nur einige gewiſſe ſpeiſen damit ab. Ja Galenus *l. 3 Aliment.* da er der milch, der ſaur-milch, und dem käſe, jedem ſein eigen capitel zuleget, gedencket der butter gleichſam nur zufälliger weiſe, und als einer artzney. Dahin gehöret die geſchicht von einem teutſchen herrn, der auf ſeiner reiſe durch Spanien nach Toledo kam, und ein faß butter zu ſeiner nothdurfft wolte einkauffen laſſen, da wurde ſein koch auf die apothecke verwieſen. In derſelben zeigte man ihm zwar unter andern ſalben etliche loth butter, aber mit angehengtem bericht, daß er in der gantzen ſtadt kein faß antreffen würde. Ja der gebrauch der butter an ſpeiſen iſt den Römern ſo langſam bekant worden, daß Plinius *l. 28 c. 9* ſelbige barbararum gentium cibum, eine ſpeiſe der Barbaren nennen darff.

Das **temperament** der butter belangend, ſelbiges iſt mäßig warm, faſt nach der der eigenſchafft des öls: ſie nähret aber mehr, ſonderlich mit brodt genoſſen, und kan auch an die ſpeiſen nützlicher, als das öl gebrauchet werden. Es iſt iedoch ſolches von der friſchen zu verſtehen: denn was die alte betrifft, ſelbige iſt hitziger, und bekömmet mit der zeit eine ſchärffe. Sothane **friſche butter**, ſonderlich die im frühling gemachet, ſiehet wegen der mancherley blumen ſchön gelb, iſt lieblich von ſchmack, ſchmiediget die bruſt, machet wol auswerffen, und lindert alſo den trucknen huſten. Weñ man ſie aber in menge ißet, ſo laxiret ſie zwar den leib: aber ſie ſchwimmet auch im magen oben, machet eckel, und benimmet den appetit: ja in einem hitzigen magen kan ſie gar zu galle werden. Darum warnet die Schola Salernitana die febricitanten im 35 cap. mit dieſem verſe: Lenit & humectat, ſolvit ſine febre Butyrum. Und Bapt. Fiera ſchreibet davon alſo:

Lac dabit aërii tibi condimenta Butyri:
Nec mirum, è gelido marmore flamma micat.
Pectore demulcent, ventremque doloribus aptum:
Non ſunt plura gulæ, ſed ſatis iſta coquo.

Wie

Wie sonst die butter reinlich zu machen, zu saltzen, oder ungesaltzen zu bewahren, wie die schmeltz-butter zu gebrauchen, von der mandel-butter, von der faden-butter, und von dergleichen umständen mehr, findet ihr gute nachricht bey dem Fr. koch im 54 cap. und wie allerhand speisen mit der butter in rechter maaß abzumachen, das stehet hin und her fast in allen capiteln.

## Von dem käse.

Das dritte stück der milch ist der käse, welcher nach verschiedenen umständen betrachtet werden kan, also daß daraus viel differentiæ entstehen. Und zwar nach der anleitung Galeni *l. 3 c. Aliment. c. 17* wird genommen die I. Ab ætate, von seinem alter. **Frischer** und annoch weicher käse, welcher von den Salernitanern c. 9 Caseus infans genennet wird, ist kalt, feucht, und blehafftig: giebet aber geschwinder nahrung, als der alte und harte. Der alte nimmt, wegen zusatz des coaguli oder laffs, mit der zeit eine schärffe an, wird hitzig, trucken, hart zu verdauen, und mehret die stein-kranckheit. Ja die gar alte verdorbene und stinckende sollen gäntzlich gemieden werden, als die schwartz-gallich geblüt, und viel kranckheiten verursachen. Der aber das mittel-alter erreichet hat, und nicht zu weich noch zu hart, auch mittelmäßig fett und süsse ist, behält den preiß. Von frischen käsen muß Eob. Hessus noch etwas gehalten haben, wiewol er will, daß man sie nicht öffters essen soll: deswegen er denn davon dieses epigramma aufgezeichnet:

Caseolos, nisi lactantes & ab ubere pressos,
Ne crebro comedas, consuluisse velim.
Inde putri mordax vesicæ pondus adhæret,
Gutta nec inde boni sanguinis ulla venit.

II. A specie Quadrupedum. Der **schaf-käse** wird für den besten gehalten, weil er nicht so viel dicke substantz in sich hat, und dannenhero leichter zu verdauen ist. Ob er auch gleich weniger, als der kühe-käse nähret: so ist doch die nahrung, die er giebet, hingegen um so viel besser. Der **kuh-käse** ist diesem an gütigkeit der näheste. Der **ziegen-käse** ist schlechter, als sie alle beyde: und diß darum, weil die ziegen-milch zwar viel wadicke, aber wenig von käsiger und buttriger materie in sich hält. Er trucknet leicht aus, und dienet deshalben frisch zu essen am besten.

III. A modo parandi. Die **art und weise** käse zu machen ist in allen ländern nicht gleich: man wendet auch an einem ort mehr fleiß darauf, als am andern. Insgemein aber ist dieses die beste manier, wenn man das buttrige und käsige theil nicht absondert, vielmehr aber alles mit einander käsen, oder zum käse zusammen lauffen lässet: sintemahl ein solcher käse kömmet noch nicht so gar weit von der natur der milch ab. Wenn man aber das buttrige theil absondert, und das käsige theil allein brauchet, so giebet es gar schlechte käse. Auch träget sichs bißweilen zu, daß die käse in der zubereitung einen mangel bekommen: sintemahl wann sie zu sehr gesaltzen werden, nähren sie weniger, verbrennen das geblüt, und geben noch grössern anlaß zur stein-kranckheit. Versauerter käse ist dem magen sehr beschwerlich, und schwächt die leber.

IV. A modo substantiæ. Seine **substantz** soll nicht seyn nimis lenta & glutinosa, gar zu zähe und leimich, noch auch nimis friabilis, gantz trucken und brüchlich: welches beyderley nicht zu rühmen. Auch soll sie nicht densa & compacta, dichte, glatt, und veste: sondern rara & laxa, loß und lucker, jedoch nicht oculata vel foraminulenta, voller augen oder grosser löcher seyn: nach des Ottonis Cremonensis reim: Panis habens oculos, non monstrans caseus ullos.

Aus diesen vielen unterschieden kan man nun leicht abnehmen, welcher der beste käse sey. Nemlich, der nicht saur, sondern lieblich von schmack: der weder zu viel, noch gar nicht gesaltzen: der wegen seines mittel-alters gut von geruch, nicht aber alt und stinckend: der mittelmäßiger substantz, ehe zart als hart, ehe lucker als dichte, doch nicht löchrich, nicht zu zähe, noch zu brüchlich. Es ist sehr vermuthlich, daß diejenigen also beschaffen gewesen, welche Galenus l. c. rühmet, und saget, sie würden in seinem vaterland Pergamo, und in der dran liegenden landschafft Mysia gemachet. Auch wird der Caseus Lunensis, Vestinus, Velabrentis, und Trebulanus nicht geringer gewesen seyn, deren Martialis *l. 13* so rühmlich gedencket. Zu unsern zeiten finden sich die obgemeldete zeichen in keinem käse besser beysammen, als in dem **parmesan**, und nechst bey in denen Holländischen, die man Eydamer nennet. Ausser diesen sind die Schweitzerische, die Schwedische, die Limburgische, die Texter, und andere mehr berühmet: und könten einige andere provintzen ihre käse auch wol in beruff bringen, wann sie ihnen ihr recht thäten, und das beste nicht entzögen.

Was die **ordnung** betrifft, so dienet der käse, ob er schon an sich sehr gut wäre, nicht im anfang, sondern zum beschluß der mahlzeit, und zwar in kleiner quantität. Denn also, saget Ab. Rhases *l. 3 ad Manſor. c. 15* stärcket oder schliesset er den magen-mund, und nimmt zugleich den eckel weg, welcher vielleicht aus allerhand süssen und fetten speisen im munde übrig bleiben. Ja er drücket, wie Arn. Villanovanus *in c. 38 Schol. Salern.* redet, die andern speisen ad fundum ventriculi, ubi viget digestio, auf den boden oder grund des magens, da die stärckste dauung geschiehet. Und auf solche weise würde der bekante vers (Caseus est nequam: quia digerit omnia, se quam) auszulegen seyn, sintemahl der käse

durch sothanes niederdrücken die verdauung der andern speisen befodert: er selbst aber bliebe unverdauet. Wiewol diß der warheit nicht ähnlich scheinet, daß er gantz unverdauet bleiben solte: sondern vielmehr, daß er durch dieselbe fermentation, die er anfangen helffen, selbst mit verdauet werde. Zu solcher ordnung gehöret auch das salernische gebot *c.38.* Post pisces nuces, post carnes caseus adsit, auf fische soll man nüsse, und auf fleisch käse essen.

De Casei nequitia hat Joa. Petr. Lotichius einen absonderlichen tractat verfertiget, wie auch Martinus Schookius einen de aversatione Casei. Vor ihm aber hatte Thom. Sagittarius schon eine dergleichen exercitation heraus gegeben: und in Joa. Combachii *I. De homine* ist eine besondere Disquisitio de Caseo zu finden. Die Proceres Salerni handeln vom käse im 37 capitel, und wiewol an selbigen versen wenig zierath, so will ich sie doch der gewohnheit nach hiebey fügen:

Caseus est gelidus, stipans, crassus quoque, durus.
Caseus & panis bonus est cibus bene sanis:
Si non sunt sani, tunc hunc non jungito pani.
Ignari Medici me dicunt esse nocivum:
Sed tamen ignorant, cur nocumenta feram.
Languenti Stomacho Caseus addit opem.
Si post sumatur, terminat ille dapes.

Wie nun guter käse, und vorher guter laff zu machen, wie der käse, so dauren soll, recht zu saltzen, wie die käse fett und gut zu halten, wie die harten zu schmiedigen, wie ihnen eine schöne farbe und guter geruch zu geben, wie man einen wadich-käse bereiten soll, und dergleichen kleinigkeiten mehr: das findet ihr zusammen beym Fr. koch im 53 und 56 capitel.

## Das III buch.

# Von den speisen aus vögeln.

### Das I cap.

## Vom fleisch der erdvögel.

NAch den vierfüßigen thieren folgen nun die vogel, von deren fleisch insgemein zu wissen, daß es nicht so starcke nahrung gebe, als das fleisch der vierfüßigen thiere: jedoch ist die nahrung, so es giebet, sehr gut und verdaulich, daraus leicht geblüt, als eine materie zu reinen geistern gezeuget wird: daher es eine sehr bequeme speise vor diejenigen, die mit dem kopff viel arbeiten, und nachsinnen müssen.

Jedoch sind sechs dinge, welche die gütigkeit in dem fleisch der vögel sehr verändern: als I. **Ihre speise.** Sintemahl die von reinem getreyde leben, sind billich allen andern für zuziehen: hergegen, die ihre speise aus dem wasser an fischen, graß oder unflath suchen, die fischentzen, oder haben einen fischafften übeln beyschmack. Ja Carnivoræ, die raub-vögel, und was vom fleisch oder aas lebet, findet in der küchen gar keinen platz.

II. **Das alter.** Dannenhero sind die vogel von mittelmäßigem alter die besten: die küchlein, und noch mehr die gar neu-ausgebrütete, sind schleimig: die alten aber so hart und zähe, daß sie durch das kochen kaum ermürben.

III. **Das castriren** oder capaunen: als dadurch sie, insonderheit die hanen, am geschmack sehr verbessert werden.

IV. **Die jahr-zeit.** Dann wann sie sich paaren, ja so lang sie brüten und junge hecken, essen sie wenig, und werden daher mager. Also auch, was unter ihnen vom getreyde sich nähret, ist im sommer: was aber von ebereschen, wacholdern, weintrauben, und dergleichen beeren lebet, im herbst, am fettesten.

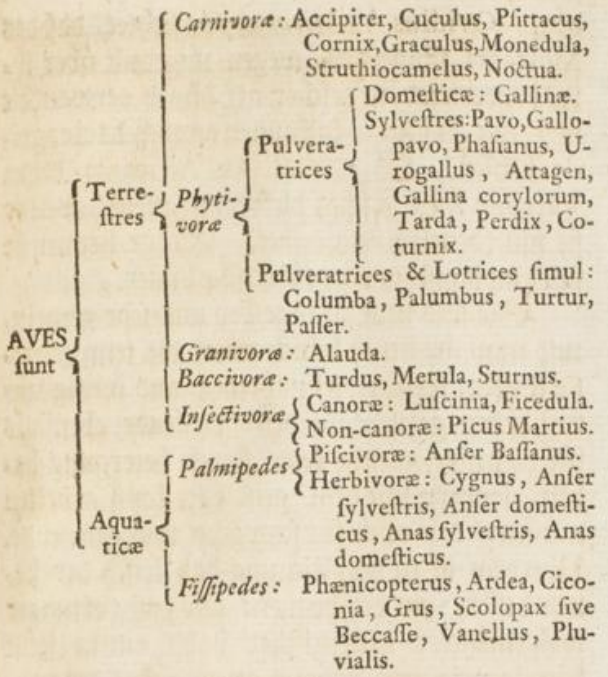
V. **Das mauten**, oder die änderung der federn, welches gröstentheils des sommers geschiehet: da sie die alten federn fallen lassen, und um Michaelis schöne neue kriegen, die ihnen den winter über alsdann wol zu statten kommen. Es ist aber nicht zu glauben, daß dieses mauten ohne veränderung des temperaments und des schmacks geschehen solte.

VI. **Der wohn-platz.** Am gesundesten zu essen sind die berg-vogel, und die in freyer lufft schweben, weil sie durch die stete bewegung ihre überflüßige feuchtigkeiten zertheilen, und also nicht viel böses samlen: wie die thun, welche in gebauern eingesperret sind. Nechst den berg-vogeln folgen diejenigen, so sich in den feldern aufhalten: aber die wasser-vogel, und voraus die in sumpffichten orten wohnen, haben viel böse feuchtigkeit bey sich, und also ist dann auch ihre nahrung beschaffen.

Dieses sey von dem fleisch der vogel insgemein geredet: nunmehr wollen wir zur theilung schreiten, und das geflügel in zwey sorten absondern, also daß wir in diesem cap. die **erd-vögel** (darunter die berg- und feld-vogel mit begriffen werden) und in folgendem cap. die **wasser-vögel** abhandeln.

Gleichwie aber droben lib. 2 c. 2 aus gewissen ursachen eine tabelle über die vierfüßigen thiere fürgestellet worden: also wollen wir darin fortfahren, und eine dergleichen **eintheilung** über die erd- und wasser-vögel, ehe wir zur erklärung derselben schreiten, abfassen.

AVES




## Von hünern.

Diesen gebühret unter den erd-vögeln die erste stelle: sintemahl das hüner-fleisch nicht allein unter denselben, sondern auch unter allen vögeln, ja fast unter allen andern fleisch den vorzug hat. Gewiß, was die gesundheit anlanget, so ist kein fleisch, dem das hüner-fleisch an gütigkeit nicht gleichen, oder auch dasselbe übertreffen solte. Es ist temperirt, leicht daulich, gut safftig, giebt wenig unrath, und zeuget daher sehr gut geblüt. Denjenigen, die den leib wenig bewegen, giebet es eine bequeme speise, als durch welche die natürliche wärme, und die lebens-geisterlein sehr ergötzet werden: und wann dieselbige wol beschaffen, so werden dadurch folglich auch die Spiritus animales samt den innerlichen und eusserlichen sinnen selbst gestärcket. Hingegen giebet das hüner-fleisch keine beständige nahrung für diejenigen, welche schwere leibes-arbeit zu verrichten haben. Ob nun gleich das ietzt-gemeldete von den hünern insgemein wahr ist, dennoch aber dieselbe so wol nach ihrem geschlecht, als nach ihrem alter unterschieden: so wollen wir von jedweder sorte (als da sind junge **hüner, hennen, hahnen,** und **capaunen**) absonderlich handeln.

I. Pulli, & Pullastri. Jene sind **kücklein,** von der zeit an, da sie auskommen, biß sie ein paar monat ohngefehr alt worden. Nach der zeit werden es Pullastri & Pullastræ, **junge hüner** von beyderley geschlecht, biß sie das jahr erreichet. Ihr fleisch ist sehr zart, aber etwas feuchter, als der überjährigen: jedoch wird sothane feuchtigkeit durch das braten leicht verbessert, und bleiben die gebratene nichts destoweniger ein gesundes essen: nach den alten Rhythmis, welche Otto Cremonensis *lib. de Elect. simplic.* ihnen zu ehren hinterlassen:

Panis habens oculos, non monstrans Caseus ullos:
Et *Pulli stulti*, Piscesque senes & adulti:
Et saliens Vinum, lentum Piper atque Cuminum:
Talis pastura non est sanis nocitura.

II. Gallna, eine **henne.** Man lieset beym Jul. Cæsare *l. 5 de bell. Gall.* daß den Britanniern vor zeiten hüner zu eßen verboten gewesen, und es soll auch noch heut zu tage, nach dem zeugniß Jo. Jonstoni *l. de Avib.* den einwohnern der insul Socotora verboten seyn. Wir an unserm ort kehren uns an selbige edicta nicht, sondern halten dafür, daß die jungen hennen, bevorab ehe sie eyer legen, einen sehr guten nahrungs-safft haben, und welcher leicht abgehet. Diejenigen, welche anfangen eyer zu legen, sind gleichfalls nicht zu verwerffen: aber die brut-hennen und glucken taugen nicht. Die alten hennen ob sie wol zum braten undienlich, so geben sie doch im kochen kräfftige brühen. Hiezu hilfft das mesten sehr viel, und haben darinn die alten Römer ein grosses verschwendet. Dannenhero erzehlet Plinius *l. 10 c. 50*, daß der Bürgermeister C. Fannius ein gesetz gestellet, krafft dessen verboten ward, bey der abendmahl-zeit nicht mehr als eine henne, und zwar quæ non esset altilis, welche nicht gemästet wäre, aufzustellen. Von einer solchen Gallina altili hat Martialis diß epigramma geschrieben:

Pascitur & dulci facilis Gallina farina,
Pascitur & tenebris: ingeniosa gula est.

Gleichfals werden die hennen auch fett, und lieblicher von schmack, durch das **castriren,** welches nach Jonstoni meinung *lib. de Hyg. pag. 131* vor alten zeiten schon bekant gewesen: wiewol es Jo. Bruyerinus *l. 12 c. 4* pro invento novitio, für eine neue erfindung hält: doch geschiehet diese operation mit mehrer mühe und gefahr bey den hennen, als bey den hahnen: ist auch bey uns wenig im gebrauch.

III. Gallus, der **hahn.** So lang dieselben unterjährig, haben sie nach dem zeugniß Galeni *l. 3 Aliment. c. 19* ebenfalls ein wolschmeckend, und gesundes fleisch): sed quando *gallulare* incipiunt, wann sie anfangen zu krähen, und die hüner zu treten, alsdann wird das fleisch härter, truckner, und abgeschmackter: auch nimmt dieser mangel mit den jahren also zu, daß die gar alten hahnen zur speise untauglich werden: und hat Hippocrates desto mehr ursach, *lib. de Morb. sacr.* die hahnen in dergleichen kranckheit zu verbieten. Einen weissen hahn zu essen war den heyden nicht erlaubet, weil selbiger Deo Mensi als ein stunden-melder gewiedmet: dahin Pythagoras mit seinem Symbolo geziehlet: A gallo candido abstineas. Eob. Hessus ist der meinung, daß die hennen durch die gesellschafft des hahnen fetter werden, davon er also schreibet:

Gallinæque hominum manibus data pabula pastæ,
Conjugio pingues, Galle propheta, tuo.

IV. Capo vel Capus, **ein capaun,** qui fortunam

nam corporis passus est. Varro *l. 2 R. R. c. 9* nennet sie Capos semimares, halb-männer, und füget dabey, daß man sie durch ein glüend eisen zu seiner zeit capaunet habe: welches auch Plinius *l. 10 c. 21* bekräfftiget. Heut zu tage geschiehet es ohne feuer durch den schnitt: welches viel sicherer ist, damit ihrer desto weniger sterben. Es ist dieses das beste mittel, die jungen hahne von fünff oder sechs monat fett und zart zu machen: daher saget Martialis *l. 13 Epigr.*

Ne nimis exhausto macresceret inguine Gallus,
Amisit testes: nunc mihi Gallus erit.

Wann nun das castriren behörig verrichtet, und die capaunen folgends wol gemästet werden, so lassen selbige das fleisch alles andern geflügels weit hinter sich: ja dasjenige, was zu lob des hüner-fleisches droben insgemein gesaget worden, das ist von den capaunen voraus zu verstehen: da denn Petrus Aponensis *Differ. 68* noch diesen zusatz beyfüget, quod stomachus caponum carnes à proprietate digerat, welches ich doch dahin gestellet seyn lasse, weil es scheinet, daß Conciliator dieses vielmehr aus einer sonderbaren neigung zu den capaunen geschrieben habe: wie dann auch Baptista Platina *l. de rat. vict.* der sachen fast zu viel thut, da er über die andere tugenden den capaunen noch zuschreibet, daß ihr fleisch eine helle stimme mache.

Was die **zubereitung** in der küche betrifft, da richtet Apicius zu: Pullos conchyliatos, Parthicos, Oxysomos, Varianos, laseratos, tractogalatos, fartiles, leucozomos, isicios, amylatos, oxyliparos, assos, elixos, frixos, pressos, destilliatos, und so weiter. Aber weil hierunter viel antiquata, oder vergessene und abgeschaffte künste: als ist das gewisseste, den Fr. koch nachzuschlagen, welcher im 58 cap. wie so wol die kücklein und junge hüner, als auch die hennen, junge hanen, und capaunen in der küche, nach der heutigen weise zu hantiren seyn, gute anleitung giebet.

## II. Kalkaunen.

Gallopavo ist dem namen nach aus hahn und pfauen zusammen gesetzet: wie sich dann in der that einige zwischen beyden getheilte gleichheit bey den kalkaunen findet. Ja sie sind nicht allein gern in gesellschafft mit den gemeinen hünern, sondern sie paaren sich auch, wie J. B. Porta *l. 2 Mag. nat. c. 12* angemercket, in mangel ihres gleichen mit den pfauen. Das teutsche wort kalkaunen stammet her von Calicut einer stadt in ost-indien, von welcher die erste kalecutische hüner anhero in diese länder gebracht, und nach Jo. Coleri meinung erst um das jahr 1530 bekant gemacht worden: wie dann Jo. Bruyerinus *l. 15 c. 73* gleichfalls meldet, daß im Jahr 1560, da er sein buch drucken ließ, die kalkaunen in Franckreich noch nicht sehr gemein gewesen, sondern als neue einkömmlinge aus Indien annoch gehalten worden. Ovidius *l. 8 Metamorph.* tichtet, daß des Meleagri schwestern, wegen ungedult über ihres brudern tod, in solcher art hüner verwandelt worden: daher die kalkaunen annoch Meleagrides heissen. Ob es Gallinæ Africanæ beym Varrone *l. 2 c. 9* sind, bleibet ausgesetzet, weil er sie nicht deutlich beschreibet. Einige nennen sie auch indianische, oder türckische hüner.

Sie sind heut zu tage bey uns sehr gemein, und muß ihr fleisch billich unter die temperirteste speisen, welche viel nahrung, und wenig unrath geben, gezehlet werden: dienende ebenfalls für diejenige, welche keine starcke bewegung haben, sondern mit dem geist oder kopff arbeiten müssen: wie auch für schwache und genesende. Uberdem ist in vergleichung das fleisch der hanen besser, als der hennen: also daß ein junger wolgemästeter calecutischer hahn einem sonst höchstgepriesenen capaun an gütigkeit der nahrung, und lieblichem geschmack nichtes nachgiebet. Ja ein castrirter kalkaun übertrifft ihn. Was die jahrzeit belanget, so hält man die Pullos oder junge kalkaunen im frühling und sommer von zwey oder drey monat: die erwachsenen aber im herbst und winter am besten.

Dan. Sennertus *de arthrit. c. 7* führet an die sonderbare meinung deren, welche dafür halten, daß hüner, hahne und capaunen, denen arthriticis schädlich seyn, theils weil sie zu viel gute nahrung geben, theils weil sie selbst der gicht unterworffen. Die erste ursach verwirfft Sennertus selbst: die andere aber billiget er etlicher massen, sonderlich nach dem sinn Jo. Cratonis *Consil. 246.* Aber wofern diß letztere von den hünern und capaunen wahr ist, so würden die kalkaunen gewiß auch inter arthriticos gehören, weil sie fast öffter, als jene hinckend werden. Jedennoch, weil dergleichen lähmung im winter von erkältung der füsse, im sommer von fallen und stossen, oder vielen andern ursachen, herrühren kan: als zweiffle ich, daß ietzt-bemeldte thiere die wahre glieder-kranckheit gleich den menschen haben, und würde also ihr fleisch aus diesem grunde den podagristen auch nicht schädlich seyn. Uberdem könten dieselbe leicht die füsse meiden, und bey der brust bleiben: an welcher das **kräfftchen** oder innere theil (wie an allerley hünern) noch viel zarter, als die auswendigen musculi der brust sind.

Wie man die kalkaunen in suppen zurichten, wie man sie fricaßiren, braten, in pasteten setzen, und sonst auf mancherley weise verändern soll: das beschreibet der Fr. koch im 60 cap. gar ausführlich, dahin ich mich beziehe.

## III. Vom pfauen.

Pavo oder Pavus, bey den Poeten Avis Junonia, theils wegen seiner ansehnlichen gestalt, theils wegen seines stoltzen ganges mit ausgebreitetem

tetem schwantze: davon Plinius *l. 10 c. 20* saget: Gemmantes laudatus expandit colores adverso maxime Sole, quia sic fulgentius radiant. Simul umbræ quosdam repercussus cæteris, qui in opaco clarius micant, conchata querit cauda: omnesque in acervum contrahit pennarum, quos spectari gaudet oculos. Er füget auch dabey, daß ihr alter sich auf XXV jahr erstrecke, und daß M. Ausidius Lurco zu Rom der erste gewesen, der pfauen gemästet hatte. M. Varro *l. 3 c. 6* nennet den redner Q. Hortensium, welcher zu erst in augurali adiiciali cœna einen pfauen aufgestellet, aber deswegen, wie Ælianus *l. 5 de animal. c. 21* hinzu thut, für gericht gefodert worden.

A. Gellius *l. 7 Noct. Att. c. 16* bezeuget, daß man vorzeiten diejenige pfauen, welche auf der insul Samus bey dem walde der göttin Juno sich enthielten, für die besten gehalten: von dannen sie auch nachgehends durch gantz Italien ausgebreitet worden. Was sonst den unterscheid unserer pfauen betrifft, so bestehet derselbe meist in der farbe: also daß die gemeinen bund, die raren aber weiß sind. Martialis hält ihre schönheit so hoch, daß er sie deswegen gern verschonen, und dem kochе nicht übergeben will, wie aus diesem verse erscheinet:

Miraris, quoties gemmantes explicat alas,
Et potes hunc sævo tradere dure coquo?

Aber die eusserliche schönheit betrieget, sintemahl das pfauen-fleisch, ob es schon nicht böß von schmack, so ist es dennoch trucken, zaserig und hart: dannenhero es schwer zu verdauen, und melancholisch geblüt giebet: also daß Juvenalis nicht unrecht gethan, da er *Satyr. 3* schrieb: Et crudum Pavonem in balnea portas. Und ist merckwürdig, daß, nach eigener erfahrung des heil. Augustini *l. 21 de Civit. Dei c. 4* ein gebratener pfau ein gantz jahr lang zwar etwas eingetrucknet, aber nicht verfaulet: wiewol auch wilde gänse, kraniche, und dergleichen starcke vogel, wann sie gebraten, ziemlich lange dauren können. Eobanus Hessus ist sonst auch der meinung, daß der pfau den augen lieblicher sey, als dem munde, indem er also schreibet:

Quid moror in parvis? mensarum gloria Pavo
Plus lauti & nitidi, quam bonitatis habet.
Intulit hunc primus cœnis Hortensius audax,
Addubites lingua doctior, anne gula.

Horatius spottet derjenigen, welche wegen der schönen federn urtheilen, daß die pfauen eine fürtreffliche speise seyn müsten, mit folgenden versen:

Vix tamen eripiam posito Pavone, velis quin
Hoc potius, quam Gallina tergere palatum
Corruptus vanis rerum, quia væneat auro
Rara avis, & picta pandat spectacula cauda.
Tanquam ad rem attineat quicquam, num vescris illa
Quam laudas pluma? coctove num adest honor idem?
Carne tamen quamvis distat nihil hac magis illa:
Imparibus formis deceptum te patet, esto.

Es ist dennoch nicht zu leugnen, wann junge gemästete pfauen recht mortificiret, und wol gebraten werden, daß solch zurichten ihr fleisch ziemlich verbessere: daher aß Pabst Leo X bey dem Zuingero *fol. 2232* so gerne pfauen: und als er einmahl einen gebratenen aufzuheben befohlen, des folgenden tags aber erfuhr, daß ihn der koch verzehret, hat er sich sehr darüber erzürnet. Da ihm aber sein hofmeister zuredete, antwortet er: zürnete doch Gott über einen apffel, solte ich nicht über einen pfauen zürnen? Was aber die alten anlanget, selbige dienen mehr in pasteten zu setzen. Sehet etwas auch von ihrer zubereitung bey dem Fr. kochе im 59 cap.

## IV. Vom trappen.

Es scheinet, daß dieses wort vom lateinischen Tarda gebrochen, oder daß er den namen à gravi & tardo volatu, von seinem schweren und langsamen flug bekommen: griechisch heisset er Otis, welch wort doch mit Otus nicht muß vermenget werden, wie Athenæus *l. 9 c. 14* und einige fürnehme scribenten mehr darin verstossen: sintemahl Otus ist eine gattung der nacht-eulen, und hat mit den trappen nichts zu thun. Der Frantzosen *Outarde* ist, wie Jo. Bruyerinus *l. 15 c. 62* anmercket, aus beyden zusammen gesetzet.

Die **trappen** sind der grösse nach unterschieden: die grösten nennet man **trapp-gänse**, die kleinen **stein-trappen**. Conr. Gesnerus hat *l. 2 de avib. c. 1* wahrgenommen, daß eine starcke trapp-gantz dreyzehen und ein halbes pfund gewogen. Der kopff ist nicht gar förmlich, gleichet etwas einem huhn, ist samt dem hals aschfarbig: der schnabel ist starck, die zunge sagenformig, auf beyden seiten, scharff, und an der spitze hart. Die ohr-löcher so weit, daß man einen finger hinein stechen kan. Die brust dick und rund, vom farben weiß: auf dem rücken aber mit braunen und schwartzen flecken besetzet. Die grossen federn an den flügeln sind weiß, an den enden schwartz, aber die wurtzeln der federn roth. Im schwantz haben sie roth-fahle federn, schwartz eingesprenget: die schenckel sind daums-dicke, einen halben fuß hoch, und gantz schuppicht. Desgleichen sind die füsse dick: und haben, über die gewohnheit anderer vögel, nur drey zehen, der hinterste aber fehlet ihnen.

Sie fliehen gar niedrig, und nicht weit, setzen sich gar nicht, oder doch selten auf die bäume: sondern lauffen auf weiten feldern, die besäet werden, fressen getreyde und kräuter: sie nisten auch auf der erden, und bringen ihre jungen aus, wann die erndte reiff ist. Sie lieben die pferde, und nahen sich gern zu ihnen: dadurch sie dann desto leichter gefangen werden, wann der jäger sich hinter sein pferd verbirget, und sie also beziehet:

ausser dem sind sie nicht wol zu schiessen, sonderlich weil gemeiniglich ihrer viel beysammen, und also desto mehr auf ihrer hut seyn können.

Jo. Bruyerinus l. c. verwirfft ihr fleisch, weil es einen eckel mache, so bald das marck aus den knochen geflossen. Julius Alexandrinus *l. 13 Salubr. c. 5* saget, das trappen-fleisch, ob es schon schwartz und hart ist, so nähret es dennoch starck: wann es nur gnugsam erstirbet, und wol verdauet wird. Xenophon *De exped. Cyri* erzehlet, daß seine soldaten in Arabien trappen angetroffen, welche sie mit weniger mühe fangen konten, weil sie nicht höher, als die rebhüner flogen: ihr fleisch aber wäre sehr anmuthig gewesen. Wie dann auch bey uns die trappen, sonderlich die jungen, ein herren-essen seynd, und bestehet ihre zubereitung in braten zuförderst: dabeneben werden sie auch in pasteten gesetzet, und eben wie andere dergleichen groß geflügel, in der küche hantiret: so wird ihre hart-dauligkeit dadurch schon verbessert.

## V. Vom auerhahn.

In der alten teutschen sprache heisset **uhr** so viel als groß: daher ist uhr-ochs so viel, als ein grosser ochse, und uhr-hahn so viel, als ein grosser hahn. Von einigen wird er auch ein **berg-hahn**, theils weil er eine gattung der wilden hahnen, theils weil er die höhen und wälder liebet, genennet. Seine fremde namen sind: Urogallus, Tetrix, Tetraon, *Coq de bruyere.*

Der kopff ist schwartz, der schnabel kurtz, höckerig oder gebogen, starck, und schwärtzlich. Der hals aschfarbe mit schwärtzlichen flecken. Die augenbranen, und die häutlein nach den schläffen roth. Die brust, und der bauch schwartz. Die langen schwieng-federn der flügel sind schwärtzlich, die kleinen dunckel-dannet: die aber unter den flügeln sind gantz weiß. Der schwantz ist schwartz: die hüfften sind mit weissen, die schenckel biß an die zähen mit dunckeln federn bekleidet. An grösse gleichen sie bey nahe einem kalkaunen: ja es sind zuweilen so grosse auerhahne gefunden worden, daß einer XII pfund gewogen.

Die **auer-henne**, Urogallina ist etwas kleiner, als der hahn: aber doch gröſſer, als eine grosse hauß-henne. Der gantze leib ist bund, wie eine schnepffe, jedoch mit schwartzen flecken hin und her besprenget: das übrige, sonderlich unter dem halse biß an die brust, ist fahlroth. Der regenbogen in den augen ist gelbe, der aug-apffel blau-schwartz. Hinterwärts um die augen haben sie etwas rothes: am bauche viel weisses. Die füsse, und zehen sind wie an dem hahne. Conr. Gesnerus beschreibet seinen Grygallum majorem, oder **grügel-hahn**, als ein besonder geschlecht: weil er an farben sehr vom auerhahn unterschieden: aber Casp. Suencfeld *in Aviar. Siles.* hat diesen irthum entdecket, und bewiesen, daß Grygallus major Gesneri nichts anders, als des auerhahnen weiblein sey.

Ihr fleisch wiewol es trucken, hart und schwärtzlich, so ist es dennoch von lieblichem geschmack, giebet gute nahrung, und wird den phasanen fast gleich gehalten: also daß es scheinet, sie seyn beyderseits nur für die Fürsten-tafeln geschaffen. Die faltze der auerhanen, (da sie ihre hennen mit einem gerausch der flügel, und mit einem starcken geschrey ohne hören und sehen locken) ist im hornung und mertzen: zu grossen Schönbeck, Rüdersdorff, Cöpenick, und einigen andern orten hierum, haben sie ihre gewisse stände: da dann der hahn in währendem geschrey leicht, ausser dem aber schwer zu schiessen ist. Ihre **zubereitung** kömmt mit dem vorigen grossen feder-wildpret überein. Wie Suetonius *c. 22* schreibet, so hat Käyser Caligula befohlen, daß ihm in seinem dazu erbaueten tempel kein ander thier, als ein auer-hahn geopffert werden solte.

## VI. Vom birck-hahn.

Urogallus minor Suencfeldii, Urogallus sive Tetraon minor, Aldrov. Attagen alpinus, Phasianus montanus, Gallus betularum, weil er die grossen dicken birck-wälder liebet, in welchen er sich für den jägern nicht allein verstecken, sondern auch seine nahrung von den knospen der bircken, und von den julis oder zäpfflein der haseln haben kan. Er frisset aber auch laub von den bäumen, daher der nahme **laub-hahn**: und im herbst heydelbeer.

Er ist etwas gröſſer und länger, als eine bauer-henne: vom auerhahn ist er nur der gröſſe nach unterschieden, an farben aber gleichet er ihm gröstentheils: sintemahl ein birckhan ist fast über und über mit schwartzen gläntzenden federn bedecket: die aber am halse und am schwantze sind indig-blau. Die schwing-federn der flügel sind schwärtzlich: die inwendigen aber, wie auch auswendig so wol die mittelsten, als obersten, sind weiß. Der schnabel ist schwartz, kurtz, und oben von beyden seiten neben den nasen-löchern, mit schwartzen wollenhafftigen federlein bedecket. Uber den augen hat er ein rothes häutlein, gröſſer als am auer-han. Der schwantz bestehet aus zwölff federn, davon die drey eusserſten auf beyden seiten nicht allein länger, sondern auch auswärts gebogen: die sechs inwendigen sind kürtzer und machen eine lilie, wenn man sie ausbreitet. Der steuß, und die schenckel sind mit schwartzen federn wieder die kälte gantz dicke bekleidet.

Urogallina minor, Suencf. Grygallus minor, Aldrov. Tetraon minor fœmina, Gallina betularum, **birck-henne** oder **birck-hun**. Sie ist von farben gantz anders, als der birck-han: eben wie zuvor von dem auerhan, und der auer-henne berichtet worden. Der rücken und das obertheil der flügel ist ziegel-gelb, mit schwartzen flecken:

flecken: der hals aber ist blaß-gelber. Uber den augen hat sie gleich dem männlein einen rothen fleck: die brust ist weiß: der bauch dunckel mit schwartzen und gelben flecken. Die schwing-federn sind über und über dunckel: die nechstfolgenden aber haben eine weisse linie quer über nach dem rück-grad. Der schwantz ist ziegel-roth, mit schwartzen flecken quer über: die schenckel sind mit dunckel-gelben federn bekleidet. Mit dem schnabel, und mit den zehen gleichet sie ihrem manne. Sie leget 12 biß 16 längliche eyer, und zwar unter dicken stauden und sträuchern.

Das fleisch der birckhüner ist weiß, zart, leichtdaulich, und eine speise für grosse Herren: wird wie ander groß flügel-wildpret zugerichtet. Besehet den koch im 59, 64 und 65 cap.

## VII. Von phasanen.

Phasianus hat seinen nahmen von dem flusse und von der stadt Phasis auf der insul Colchis, als bey welcher diese vogel sich vor zeiten sehr häuffig gefunden, und von wannen sie in andere provintzen verschicket worden. Deswegen wird der phasan vom Statio genant Phasidis ales, und vom Iuvenale *Satyr. 3* Volucris Scythica: heut zu tage heisset man die Aviaria, in welchen allerhand ausländische vogel gesetzet werden, tanquam à potiori, **phasan-gärten**. Er ist neben den pfauen der schönste vogel von federn und schwantze: dannenhero, als der König Crœsus in seiner grössesten pracht mit scepter und cron, mit purpur, gold- und edel-steinen bedecket, dem weisen Soloni sich zeigete, und ihn, ob er jemahls etwas schöners gesehen, fragete: da antwortet Solon: mich bedüncket, daß die phasanen und pfauen schöner seyn, denn sie prangen mit einem natürlichen zierath, und haben keiner angenommenen schmincke vonnöthen.

Jo. Bruyerinus *l. 13 c. 39* machet zwey geschlecht der phasanen in Franckreich: die ersten heissen Faisans royaux, und sind die besten: die andern Faisans bruants, welche wilder und geringer sind: wie dieses auch beym J. C. Scaligero *Exercit. 230* zu lesen.

Ihre grösse betreffend, so gehören sie zwar mit unter das grosse feder-wildpret: sind aber doch so groß hier zu lande nicht, wie die in dem reich Ergimul unter dem grossen Cham belegen, davon Marcus Paulus Venétus *l. 1 Reg. Orient. c. 62* nachgelesen werden kan. An unsern ist der schnabel dicke, erhoben, einen zoll lang, und hornfarbig. Der kopff ist schön asch-farben: zwischen den ohren und schnabel haben sie auf beyden seiten einen scharlachen fleck, mit schwartzen pünctlein versetzet. Uber dem pranget der gantze hals mit einer zierlichen grüne. Da der hals die brust berühret, erscheinet eine aus schwartz, gelb und grün gemischte farbe, durch welche ein weisser strich hinläufft. Der rücken, und die flügel sind fast über und über rost-farbe, auf fahlroth ziehend. Die brust ist dem halse gleich an farben, aber etwas dunckeler. Der schwantz ist fast zwey fuß lang, bestehend in XVI federn, welche grau, und an den seiten rostfarbig. Das weiblein ist nicht so schön, als der mann, sondern von farben wie eine wachtel.

Was den nutzen zur speise betrifft, so hält Galenus *l. 3 Aliment. c. 19* das phasanen-fleisch, der verdauligkeit und der nahrung nach, den hünern gleich: am geschmack aber sey es anmuthiger. Ja Ulyss. Aldrovandus *l. 13 Ornithol. c. 5*, wil es den hünern gantz vorziehen, theils weil die phasanen als eine gattung von wilden hünern in freyer lufft herum schweiffen, die hüner hingegen zwischen den wänden der häuser eingesperret wären: theils weil die hahnen allererst durch das capaunen verbessert werden müsten, da doch die phasanen an sich selbst, und ohne das castriren, so delicat sind. Endlich weiset er ihnen an die mittel-stelle zwischen dem capaun und rebhun. Martialis hält es auch mit den phasanen, da er schreibet:

Si Libycæ nobis volucres, & Phasides essent,
Acciperes: at nunc accipe cortis aves.

Lampridius erzehlet vom Heliogabalo, daß er aus grosser verschwendung seine löwen mit phasanen speisen lassen. Athenæus *l. 14 c. 25* meldet gleichfalls von grossen geld-summen, welche bey denen römischen gast-mahlen auf phasanen, da man jedem gaste einen gantzen aufgestellet, verzehret worden. Der H. Hieronymus mahnet die witwe Salvinam vom essen der phasanen, als von einer wollüstigen speise mit diesen worten ab: Procul sint à conviviis tuis Phasides aves, crassi Turtures, Attagen Ionicus, & omnes aves, quibus amplissima patrimonia avolant. Die bereitung in der küche ist, wie des andern grossen feder-wildprets.

## VIII. Hasel-hüner.

Gallinæ corylorum, weil sie unter den hasel-stauden sich enthalten, von derselben augen und zäpfflein so lange sie selbige haben können, sich nähren, und darunter hecken. Gallina rustica, Varronis. Attagen, *Francolin*, *Poule de bois*. Attagenæ Martialis, welcher im XIII buch denen jonischen den preiß giebet, sagende:

Inter sapores fertur alitum primus
Ionicarum gustus Attagenarum.

Obgleich auch einige inter Attagenem & Gallinam corylorum einen unterscheid machen: so sind sie doch anders nicht nisi sexu, als mann und weib unterschieden: wie solches droben auch de Urogallo & Grygallo wahrgenommen worden.

Ein hasel-hun ist etwas grösser, als ein reb-hun, gantz bund und zierlich. Der schnabel ist kurtz, und schwärtzlich: die füsse rauh, und werden mit federn biß an die zehen bedecket. Die zehe selbst

sind schupffig, und von farben grau-blau. Auf dem rücken ist es gantz gesprenckelt, und sind die flecken tannet oder ziegel-farbe, jedoch etwas gelbrother. Der wirbel des haupts ist dunckel-roth, mit schwartzen flecken versetzet. Das oberste augen-lied ist scharlach- oder karmesin-roth, mit weissen mackeln auf beyden seiten. Das kinn ist schwartz, mit dergleichen herab hangenden federlein, als ein bart. Der schwantz ist länger als am rebhun, auch bund wie der rücken: er bestehet aber aus XV federn, welche am ende grau-blau. Die brust ist rost-farbig eingesprengt, der bauch aber weiß.

Den gebrauch zur speise betreffend, so vergleichet Aloysius Mundella die hasel-hüner nicht allein mit den rebhünern: sondern er ziehet selbige ihnen auch vor. Ohne zweiffel haben sie ein weisses, mürbes, und sehr geschmacktes fleisch, welches wärmet, trucknet viel und gute nahrung giebet, welches leicht verdauet wird, die geisterlein mehret, und keinen unrath nachlässet: dahero dann nicht unbillich der gemeine wahn entstanden, daß die hasel-hüner auch eine gute leibesgestalt, und farbe machen könten. Casp. Suenck. *in Aviar. Siles.* erzehlet, daß in den schlesischen gebirgen die hasel-hüner nicht allein sehr häuffig: sondern, daß die Magnaten in Böhmen und Schlesien aus einer alten gewohnheit einander auf das oster-fest mit hasel-hünern beschenckten, uñ als im sprichwort davon sagten: Es sey ein wildpret, mit welchem man einen Fürsten bewirthen könne. Vom zurichten besehet den koch im 59. cap.

## IX. Rebhun.

Hat seinen namen von den reben, weil es sich gerne auf den weinbergen enthält: man nennet es auch ein feld-hun, Perdix, *Une Perdrix*. Perdix minor seu cinerea, Aldrovandi *l. 13 Ornithol. c. 19*, woselbst er mehr sorten anführet.

Unsere reb-hüner sind gantz sprenckligt: sonderlich hat der rücken etwas braunschwartzes, dunckel-gelbes, und gelb-rothes eins ums ander gesetzet. Die flügel sind braun-schwartz, mit weissen und gelb-rothen linien quer-über eingesprenget. Die eussersten schwantz-federn sind ziegel-farbe, die mittelsten aber dem rücken gleich. Die brust und der hals sind asch-farbe, mit schwartzen pünctlein gemarmelt. Mitten auf dem bauche haben sie etliche geel-rothe federn: der unter-bauch aber und die schenckel sind weißlich. Im frühling fressen sie die jungen knöpfflein von den haseln und bircken, wie imgleichen graß und grüne saat: im sommer leben sie vom getreyde, wie auch von ameyß-eyern. Sie fliehen niedrig, und also machen sie auch ihr nest nicht auf die bäume, sondern in dichten und dornichten sträuchern, nach dem verse:

Nec facit in ramis, altoque cacumine nidos:
Propter humum volitat, ponitque in sæpibus ova.

Was die gütigkeit dieses wildprets betrifft, ob schon Martialis *l. 13* und Horatius *l. 1 Epistol.* den Turdum oder ziemer über alles geflügel erheben: so muß man dennoch dem urtheil Galeni, Averrhois, Rhasis, Sethi, und anderer Medicorum mehr trauen, welche den reb-hünern einhellig den vorzug lassen. Ja Martialis selbst rühmet in ietzt angezogenem buche die reb-hüner mit folgender auffschrifft:

Ponitur Ausoniis avis hæc rarissima mensis:
Hanc in lautorum mandere sæpe soles.

Unter den neuen scribenten suchet Iul. Alexandrinus *l. 13 Salubr. c. 6* zusammen alles lob, so man dem besten und gesundesten fleische geben kan, und leget es den rebhünern zu: als welche viel nahrung, wenig unrath, und sehr rein geblüt geben. Bevorab sind die jungen von VI oder VIII wochen, sehr delicat, haben ein warm und feucht temperament, und paßiren deswegen für ein königlich gericht. Die alten haben derber fleisch, und lencken sich etwas weniges zur kälte und truckene: können aber durch das mortificiren ein paar tage lang im winter mürbe gemachet werden. Einige meinen auch, daß die vom falcken gestossene zärter, als die im netz gefangene seyn sollen. Sie sind für diejenigen, so aus einer kranckheit genesen, ein kräfftiges essen.

Von der zubereitung hat Apicius und Bapt. Platina mancherley fürgeschrieben, aber weit zierlicher gehet damit der Fr. koch im 64 cap. um: da er auch zugleich weiset, wie die frisch-getödteten von den alten zu erkennen, und so weiter. Die Spanier sind der meinung, daß man ein rebhun nicht gekocht, noch kalt, sondern allein warm gebraten essen solle: darüber sie diesen reim gebrauchen:

No ay Perdiz perdida,
Si no la cocida, y fria comida.

## X. Holtz-schnepffen.

Das geschlecht der schnepffen ist etwas weitläufftig, und sind selbige theils nach ihrer wohnung, theils nach ihrer grösse unterschieden. Von den wasser-schnepffen, wird das folgende capitel handeln: allhier aber wollen wir die in wäldern und feldern wohnende schnepffen betrachten.

Das wort schnepffe scheinet vom schnabel, gleichwie Rostrula à Rostro, und *Beccasse* von Bec hergestammet, weil diese art vögel lange schnäbel haben. Beym Aristotele findet sich das wort Scolopax, welches von Gaza verdolmetschet worden Gallinago, weil die schnepffen unter das hüner-geschlecht gehören. Rusticulæ aber heissen sie quasi Perdices rusticæ, nach des Martialis vers:

Rustica sum perdix, quid refert, si sapor idem est:
Charior est perdix, sic sapit illa magis.

Vom leibe sind die holtz-schnepffen stärcker, als

als die rebhüner: auf dem rücken bund, nemlich aschfarbe mit gelben und rothen flecken. Auch ist der bauch aschfarbe, mit schwärtzlichen linien queer über: die grösten federn der flügel sind braunschwartz, und mit ziegelfarben flecken der länge nach besetzet. Der schwantz ist kurtz, und an beyden seiten mit rothen mackeln gezieret. Der kopff ist ziemlich groß, der schnabel schwärtzlich, gerade, und bey vier zoll lang: die füsse roth, und die zehe gespalten: sie sind geschwindes laufs, halten sich gerne auf bergen, sonderlich da es feucht und morastig ist: sie fressen kein getreyde, sondern leben nur von würmlein, welche sie mit ihrem langen schnabel auch aus dem weichen erdreich heraus suchen können.

Das fleisch der holtz-schnepffen ist nicht so weiß, als der rebhüner, sondern es ziehet (vielleicht weil sie regen-würmer fressen) etwas auf röthlich: nichts desto weniger ist es wolschmäckend, und gesund. Daß man ihnen das eingeweyde nicht auszunehmen pflege, daß man im braten einige schnitte geröstet brodt, zu dem abtrieffenden fett, unterlege, und was mehr bey zurichtung dieses feder-wildprets vorfället: solches könnet ihr drunten im 65 cap. des koches nachsuchen.

## XI. Brach-vögel.

Der name **brach-vogel** ist entlehnet entweder à Mense Iunio, weil selbige vögel im brach-monat am häuffigsten verhanden: oder à Novalibus sive Vervactis, von den brach-äckern, als auf welchen, wann sie gepflüget oder gebrachet werden, die brach-vögel sich einfinden, und in den fahren oder furchen längst hin lauffen: in welchen man sie auch am bequemsten schiessen kan. Casp. Suencfeld erzehlet derselben nachfolgende fünff sorten, welche alle in seinem vaterlande Schlesien anzutreffen.

I. Pardalus primus, weil er mit bunten flecken, wie ein parder, besetzet. Heisset auch Numenius sive Arquata Gesn. weil sein schnabel arcus instar gebogen. Gallina novalis major, weil er so groß, als eine bauer-henne. Die teutsche namen sind: ein **brach-hun, ein grosser brach-vogel, ein geiß-vogel**. Seine füsse sind acht zoll hoch, die zehe dunckel-grau: der schnabel ist, gleichfalls acht zoll lang, etwas gebogen, und unterwärts schwärtzlich. Die federn sind dunckel-grau, aber dabey mit gelblichen flecken gantz eingesprenget: deren etliche zwischen den flügeln und rücken wie ein sammet gläntzen, in der mitten schwartz, am rande dunckel-roth. Der schwantz ist sieben zoll lang, mit schwartzen und weissen strichen quer-über gezieret. Die halsfederlein sind sehr weich, mehr grau, als weiß: die an der brust theils röthlich, theils schwartz: die am bauche weiß. Die flügel sind breitlich, mit zierlichen federn, schwartz, weiß, und dunckel-grau vermenget.

II. Pardalus secundus, Merula novalium, Vanellus fuscus, **ein ander grosser brach-vogel** oder **eine brach-amsel, ein grauer kywitz**. Dieser ist dem kybitz zwar verwandt, aber etwas grösser: der schnabel ist gerade, spitzig, roth, und vier zoll lang. Die schenckel sind hoch, dunckel-roth, ohne ferse oder hinter-zehe: der kopff, hals, rücken, schwantz, und die flügel sind grau, auf schwartz ziehend. Um den hals läufft ein weisser fleck, desgleichen eine weisse linie mitten über die flügel, und deren etliche über die auswendige lange schwantz-federn. Der bauch ist gesprenckelt wie an den drosseln, aber nach dem schwantz und hüfften wärts ist er weiß.

III. Pardalus tertius, Gallina novalis media, Pluvialis Gesn. **Ein mittel-brach-vogel, ein pulvier oder pulroß**, *Un pluvier*. Dieser ist kleiner, als ein kybitz. Der kopff, der rücken, die ober-flügel, und der schwantz sind rauch-farbe, dabey doch eine dunckel-grüne, mit gelben flecken wie ein parder gesprenget. Die untersten schwing-federn sind gantz dunckel-grau: inwendig aber sind die flügel, wie auch der bauch weiß. Der hals und die brust sind weiß-grau, mit einer dunckeln gelbe eingesprenget. Der schnabel ist anderthalb zoll lang, gerade, und dunckel-roth: die füsse aschfarbe, halb mit weissen federn bedecket, und auch nur mit drey zehen versehen.

IV. Pardalus quartus seu minor, Gallina novalis minor, Pluvialis altera species Gesn. **Ein kleiner brach-vogel**. Dieser ist kaum so groß, als eine turtel-taube. Die oberseite ist gantz rauch-farben, mit gelblichen flecken getüpfelt. Die flügel sind lang, und dunckel-grau: die enden aber an den grösten federn, weiß, wie auch der gantze bauch. Der schnabel ist gerad, und einen zoll lang: die füsse sind dunckel-geel, und haben nur die drey vorder-zehen, aber keine ferse.

V. Glareola nona, Gallinula novalis minor alia, Cenchramus Nonnii, **ein ander kleiner brach-vogel**. Dieser ist ein wenig grösser, als eine wachtel: die füsse sind dunckel-grau, etwas dicklich, sieben zoll hoch, mit langen zehen, und breitlichen scharffen klauen. Der schnabel ist gerad, spitzig, und dunckel-geel. Der kopff, nacken, rücken, schwantz und flügel rauch-farbe, jedoch auf dem rücken und flügeln theils mit schwartzen, theils mit weissen flecken besprenget: die schwing-federn aber sind schwartz. Um den schnabel, und um die augen hat er etwas weisses: dergleichen ist die kinne, und der unterhals: der bauch, und schwantz sind dunckel-grau.

Auch hat Ul. Aldrovandus *l. 20 Ornith. c. 40* noch eine art brach-vögel, die er Phæopodes von ihren dunckel-grauen füssen nennet, dabey anführende Christoph. Encelium, welcher *l. 3 De re metall.* bezeugete, daß sie in der Marck brach-hüner oder brach-vögel genant würden.

Was die in Franckreich so beruffene *Ortulans* betrifft, selbige rechnet gemeldter Aldrovandus *l. 13 c. 24* mit unter die kleinen brach-vögel, und hält dafür, daß die um Bononien und Florentz sich häuffig befindende Hortulani nichts anders sind, als Miliariæ Varronis, und Cenchrami Aristotelis, wie sie dann von hirse sehr fett werden: daher die bononische und florentinische vogel-steller selbige pflücken, in schachteln legen, mit mehl bestreuen, und also nach Rom senden, daselbst sie theuer verkaufft werden.

Das fleisch von alle diesem geflügel ist wolschmäckend, leicht-daulicht, gesund, und gehöret nur auf vornehme tafeln, so gar, daß man in Franckreich von einem sehr delicaten gaste im sprichwort saget: Er würde auch nicht zufrieden seyn, wenn man ihm schon einen Pluvier fürsetzte. Wiewol nun ungewiß, ob alle diese in Schlesien verhandene arten der brach-vogel, auch allhier in unserm lande anzutreffen seyn möchten: so sind dennoch die meisten darin befindlich, und kan derselben zubereitung in der küche geschehen, wie der koch im 65 cap. dazu anleitung giebet.

## XII. Wachteln.

Dis wort, wie auch das Frantze *Caille*, ist aus dem italiänischen Quaglia gebrochen: Coturnix aber, wie Ul. Aldrovandus *l. 13 Ornithol. c. 22* meinet, ist nach dem dreysylbigen geschrey der wachteln getichtet: Nam si quis, saget er, iteratim sonet *Coturnix*, ita ut singulas syllabas toni tractu pronunciet, avis vocem liquide & exacte imitatum se agnoscet.

Was die gestalt des leibes betrifft, so gleichen sie einem kleinen reb-hun so wol an der form und farbe, als an dem kurtzen krummen schnabel, und füssen,: ja Aristoteles *l. 9 Hist. animal. c. 8* setzet noch hinzu: Par ipsis libido, victus, volatus, incubatus, pugnatitas: sie haben beyderseits gleiche brunst, gleiche nahrung und flucht, gleiche brut, und streitbarkeit.

Sonst scheinet C. Plinius der erste zu seyn, der diesem wildpret einen kleck angehencket, weil er *l. 10 c. 23* fürgiebet, sie essen gifft und fielen in epilepsiam. Ja Galenus *l. 6 Epidem. comm. 5* füget dabey, daß sie in Beotien, Thessalien und auf der halb-insul Doris vom Helleboro lebten: daher diejenigen, so wachtel-fleisch essen, convulsiones oder zucken in den musceln bekämen. Ambensina bekräfftiget nicht allein dieses, sondern setzet *l. 2 Canon. c. 154* noch hinzu, daß die substantz der wachteln von der nieß-wurtz eine solche schädliche eigenschafft annehme, welche spasmos machen könte.

Diese meinung ist folglich bey den nachkommen so sehr eingerissen, daß viel der gesundheit beflissene sich der wachteln geeussert, und sie als eine ungesunde speise verworffen haben. Aber Ul. Aldrovandus l. c. hat sich nicht unbillig widersetzet, und mit guten gründen bewiesen, daß die wachteln ein gesundes und den reb-hünern fast gleichendes fleisch haben: weñ man dessen nur nicht in gar zu grosser menge, und allzu offt genösse: sintemahl der mißbrauch auch in den allerbesten dingen schädlich. Uber dem ist es meines erachtens müglich, daß die nieß-wurtz, oder eine gar schädliche gattung derselben, in den benanten provintzen häuffiger, als bey uns gewachsen, dadurch die substantz des wachtel-fleisches also gleichsam vergifftet worden: da hergegen unsere wachteln sich meist in der saat, und im getreyde aufhalten, daher wir unsers orts von dergleichen convulsionen, die ex esu coturnicum, aus genieſſung der wachteln entstehen solten, nichts vernehmen.

Noch erinnert Aldrovandus hiebey, daß man sie, wie gedacht, nicht zu viel: auch nicht essen solle, wann sie gar zu fett gemestet: sintemahl sie alsdann leicht ursach zu faulen geblüt geben, nach dem vers Hier. Fracastonii *De morb. gallic.* Viteturque gravi Coturnix tarda sagina. Im frühling, wann sie wiederkommen, sind sie mager: im sommer mästen sie sich, und alsdenn sind auch die jungen sehr delicat: im herbst werden sie am fettesten. Plinius an obbemeldtem ort gedencket auch des wachtel-königs, den er Ortygometram nennet: dieser, saget er, führet sie, wann sie gegen den winter wegziehen. Ionstonus stellet denselben in einer figur für *Tab. 27 De avib.* Vom zurichten der wachteln, und anderer kleinen vögel, besehet den Fr. koch im 65 cap.

## XIII. Schnarrichen.

Das schnarrichen ist also genant von seinem geschrey: schnar, schnar, oder Crec, Crec: daher der name Crex beym Guil. Turnero. Es gleichet einer wachtel von farben, ist aber etwas grösser. Der schnabel ist nicht kurtz, noch gebogen, wie an der wachtel, sondern etwas gerader, und einen zoll lang. Der gantze leib ist lang-gestreckt, und die schenckel samt den füssen so hoch, daß es damit den schnepffen gleichet. Die flecken auf dem rücken sind gleichfalls nicht so klein, wie an den wachteln oder reb-hünern, sondern länglicher, und auf den flügeln hat es etliche ziegel-farbene schwing-federn, also, daß die flügel fast gantz ziegel-roth scheinen. Die füsse sind ohne federn, schupffich, asch-farbe, und die zehe gespalten.

Den winter ziehen sie weg, im frühling kommen sie wieder, und hecken jungen: den sommer halten sie sich im gras und korn, daselbst sie wol zunehmen, und auf den herbst werden sie sehr fett. In den thier-büchern findet sich keine figur, die dem schnarrichen mehr passet, als die beym Ionstono *Tab 28* mit der überschrifft: Ortygometra, wachtel-König, oder wie es Scaliger *in l. 8 Arist. H. A. c. 15* gedolmetschet, Coturnicomater, wachtel-mutter. Es kömmet auch in der

that

that keinem näher, als dem geschlecht der wachteln, nur daß die beine länger und auf schnepffen art gestrecket sind. Man würde vielleicht nicht unrecht thun, wenn man es eine **schnar-wachtel** nennete. Das zurichten haben die schnarrichen mit andern ihres gleichen vögeln gemein, davon das 65 cap. des kochs nachzuschlagen.

## XIV. Zahme tauben.

Columba ist der gemeine name, welcher unter sich so mancherley gattungen der tauben begreiffet, die alle hier zu erzehlen, unser vorsatz nicht ist. Unter der gantzen menge lesen wir nur diejenigen aus, welche bey uns in der küche genutzet werden: als nemlich, **zahme tauben, ringel-tauben, holtz-tauben,** und **turtel-tauben.**

Was dann die **zahmen** betrifft, selbige sind entweder domesticæ, hauß-tauben, welche nicht ausfliehen, sondern nur aus der hand gefüttert werden: oder agrestes, feld-tauben, welche zwar auch auff den böden oder unter den dächern der häuser wohnen, aber von da zu felde fliehen, und ihre nahrung suchen: weil sie jedoch wieder kommen, kan man sie pro sylvaticis nicht halten, sondern sie müssen annoch mit unter die zahmen gerechnet werden.

Von ihrem **küchen-brauch** ist bekant, daß alle gattungen der tauben zur speise dienlich: dessen ohngeachtet, was Martialis *lib. 13* schreibet:

Ne violes teneras præduro dente Columbas,
Tradita si Gnidiæ sunt tibi sacra deæ.

Aber es sind doch dabey einige umstände, welche einen grossen unterscheid machen. Als 1. Der **jahr-zeit** nach, hält man die im frühling auskommen, für die besten: neben denen sind die herbst-tauben, weil sie alsdann das frische und beste getreyde fressen. Die jungen im sommer sind auch nicht zu verachten, aber im winter muß man sich, weil sie alsdann wenig hecken, mit den alten behelffen, oder die jungen sehr theuer bezahlen. 2. Ihrer **wohnung** nach, kan man erwehlen agrestes, die feld-tauben, weil sie durch ihr ausfliehen und bewegung, sich vieler unreinigkeit entschlagen, und also sauberer geblüt machen, als die domesticæ, welche stets eingesperret bleiben, und also mehr unrath samlen.

3. Ihrem **alter** nach. Sintemahl, daß die tauben, wie Rhases und Simeon Sethi gedencken, dem haupt und den augen schaden, eine Cynachen oder hals-strenge, ja bey öfftern gebrauch gar den auffsatz verursachen solten: solches läuffet bey uns wider die erfahrung, oder die schuld (so etwas daran) würde auf die alten und über-jährigen ankommen, als deren fleisch wegen seiner härte und truckenheit ohne dem nicht geachtet wird. Was aber die noch nicht gantz flügge, und mit stopffeln annoch besetzte täublein anlanget, die haben beym Galeno *l. 3 Aliment. c. 19* grosses lob. Hippocrates *l. de affect. intern.* verordnet sie einem, der mit der leber-kranckheit beleget war: Aetius *l. 9 c. 30* einem, der eine colick aus verkältung hatte: Aretæus im hauptwehe. Und ob sie schon den jungen hünern an der gütigkeit nicht völlig gleichen: so können sie dennoch, nach Ruffi Ephesii meinung, in secundo ordine avium laudabilium, in der andern ordnung oder reihe der gesunden vögel gestellet werden.

Was die **zubereitung** der tauben anlanget, da findet ihr einen sehr ausführlichen und nicht viel zu verbessernden bericht drunten im 63 cap. des Fr. kochs: welchen Bapt. Fiera mit seinem agrest und citronen beschliessen mag:

Sint mihi cellaris convivia prima columbæ,
Cum fugit hæc nidos ausa volare suos.
Tunc calidi humentisque cibi est, facilisque culinæ:
Obtusi nimium prima cruoris erat.
Condiat hanc labrusca tamen, dum Sirius ardet:
Et repleant calidos Acria poma uteros.
Parce, Venus! tanti non sunt tua numina, nulli
Docta nocere: sacras cum tueantur aves.

## XV. Ringel-tauben.

Palumbes, oder Palumbes torquatus, hat seinen namen à torque, von dem weissen ringe, welcher um den hals nicht zwar der jungen, sondern der erwachsenen, gar zierlich erscheinet. Zum unterscheid des geschlechts saget man auch nicht unrecht Palumbus, & Palumba. Sie übertreffen an der grösse alle andere gattungen der wilden tauben, und lassen sich weder leicht fangen, noch schiessen. Der leib hat viel von braun und blauer farb, der kopff ist roth-blau: die brust und ein theil des halses ist purpur: der bauch weiß, die füsse roth, der schnabel gelblich, die augen zirckelrund.

Vor zeiten hat man sie sehr werth gehalten, also daß Athenæus, als er *l. 4 c. 4* der Laconier Mattyas oder schnabel-weyde erzehlen will, die ringel-tauben zu erst nennet. Als Lacon beym Theocrito seine Alcippen beschencken wolte, so war es eine ringel-taube: und beym Calphurnio *Eclog. 5* rühmet sich Lycidas, wie er seiner Phyllis öffters ringel-tauben verehret, da er saget:

Accipe, ne dubita, meruit manus utraque pœnas:
His tamen, his, inquam, manibus tibi sæpe Palumbes,
Sæpe etiam Leporem decepta matre paventem
Misimus.

Petrus Martyr *l. 10 decad. 1* erzehlet, daß die Spanier auf einer insel der neuen welt ringel-tauben angetroffen, welche grösser, als die unsrige, und von schmack besser, als unsere rebhüner: ja die zugleich einen würtzhafften und angenehmen geruch von sich gegeben. Aber dergleichen gütigkeit findet sich bey den unsrigen nicht, sondern vielmehr, was Jo. Bruyerinus *l. 15 c. 27* von den frantzösischen ringel-tauben schreibet: daß sie nemlich hart-daulich, und nicht gar gut geblüt zeugen. Jedoch ist dieses von den alten, nicht aber von den jungen oder unter-jährigen zu verstehen.

Sie

Sie freſſen gerne eicheln, und daher meinet Martialis, daß ſie gewiſſen perſonen undienlich: deswegen ſchreibet er *l. 13* alſo:

Inguina torquati tardant, hebetantque Palumbi:
Non edat hunc volucrem, qui cupit eſſe ſalax.

Plinius *l. 10 c. 50* ſchilt auf die köche, daß ſie faſt kein thier gantz loben, ſondern an einem die bruſt, an einem andern den ſteuß, an dem die flügel, oder die keulen, an einem die zunge, oder die leber erkieſen: nec in hoc mangonio quicquam totum placet: hic clune, alibi pectore tantum laudatis. Dahin zielen auch, wiewol nach satyriſcher weiſe, die verſe Horatii *l. 2 Sermon. 8.*

Et Leporum avulſos, ut multo ſuavius, armos,
Quam ſi cum lumbis quis edit: tum pectore aduſto
Vidimus & Merulas, poni, & ſine clune *Palumbes.*

## XVI. Holtz-tauben.

Livia, oder Columba Livia, ſoll ihren nahmen haben à colore livido ſeu potius fuſco, weil ſie von farben dunckel-blau: wiewol viel graues mit darunter. Sie ſind etwas kleiner, als die zahmen: wohnen als wild in den holen bäumen, daher ſie Cavernales, holtz- oder lochtauben genennet werden. Die Saxatiles oder ſtein-tauben wohnen gern auf den thürnen: daher heiſſen ſie Turriculæ. Ælianus bezeuget, daß in Indien gantz grüne holtz-tauben, welche man für kleine papageyen anſehen ſolte, zu finden.

Ihr fleiſch iſt etwas zarter, als der ringel-tauben, und wegen ſteter bewegung ſamlen ſie wenig unrath: daher ſie Galenus, und Scaliger ſeine Turricolas, denen eingeſperreten in der ſpeiſe vorziehen. Bapt. Fiera hält ihr fleiſch für truckner, in dieſem epigrammate:

Aridior ſi te delectat forte columba
*Livia*, turrita quæ tibi ab arce cadit:
Non ſapiat torquata minus mihi chara Palumbes,
Si modo fert molles non diuturna dapes.

## XVII. Turtel-tauben.

Goropius Becanus hält dafür, daß dieſes wort von dem niederländiſchen **trouteln** oder ſchmeicheln herkomme, weil die turtel-tauben einander ſehr liebkoſen, und den eheſtand ſo treulich halten: aber der rechte urſprung ſtecket in dem wort Thor, welches auf hebräiſch eine ſolche taube bedeutet. Sie ſind die kleineſten unter den andern gattungen, und bey uns nicht ſo gar häuffig zu finden. Von farben ſind ſie faſt gleich den holtztauben: doch iſt die bruſt lichter, und der rücken roſt-farben mit etwas gelb-rothes. Der bauch iſt weiß, um den hals ein pech-ſchwartzer ring: die hüfften roß-farbe, die füſſe roth, der ſteuß dunckel oder rauchfarbe.

Abenſina lobet ihr fleiſch *2 Canon. c. 146* gar zu ſehr, indem ers bey die hüner und rebhüner ſetzet. Von den jungen iſt kein zweiffel, daß ſie ſo wol delicat, als geſund zu eſſen ſeyn. Die erwachſene können gemäſtet werden: aber es gehet ihnen wie den wachteln, welche von überfluß des fetts zuweilen ſticken. Ob nun wol dergleichen geſtickte vögel (weil ſie weder an der darre, noch vor groſſem alter, ſondern nur ab intercepto ſpiritu geſtorben) nicht als gifftig weg zu werffen, ſondern von geſunden leuten ohne ſonderbaren ſchaden gegeſſen werden können: ob auch gleich durch das mäſten das ſonſt truckne temperament der erwachſenen turtel-tauben verbeſſert, und etwas feuchter gemachet werden kan: ſo iſt dennoch ſicherer, die allzu fetten, ſie ſind von ſich ſelbſt geſtickt, oder erwürget, zu meiden, und vielmehr bey denen jungen zu verbleiben. Sintemahl, was droben bey den zahmen tauben gemeldet worden, daß die erwachſene, und noch weniger die betagte zur ſpeiſe undienlich, und nicht ſehr geſund wären: das findet bey ringel-holtz- und turtel-tauben auch ſtatt. Der heiß hungrige Martialis ziehet eine feiſte turtel-taube den ſchnecken und dem ſalat für, da er ſaget:

Dum pinguis mihi Turtur erit, lactuca valebis:
Et cochleas tibi habe, perdere nolo famem.

Von der gütigkeit ſothaner jungen, und des tages vorher geſchlachteten turtel-tauben hat Ul. Aldrovandus *l. 15 Ornithol. c. 9* viel ſonderbare gedancken, wie nemlich ihr fleiſch alle facultates des menſchlichen leibes zu ſtärcken vermöchte, alſo daß er endlich mit Nicolao Maſſo gar dahin ſchleuſſet, Turturum carnes eſſe cibum Sapientum. Und es ſcheinet, daß Bapt. Fiera auch dahin zielet, in nachgeſetztem epigrammate:

Turtur honorabis domini convivia noſtri:
Huic melius ſapies poſteriore cibo.
Siccescunt, ſed calda magis tua fercula: proſunt
Sic domino, ut Sapiens hinc magis eſſe queat.
O, bona avis! caſta eſt, ſanctæque dicanda Minervæ:
Nos tamen in Venerem, luxuriamque rapit.

Von zubereitung ſaget Jo. Bruyerinus *l. 15 c. 34*, daß ſeine landsleute ſie zwar brieten, aber die ſchleck-mäuler verlangeten ſie halb gar und halb blutig, eben wie die ringel-tauben zu eſſen. Der Fr. koch hingegen läſſet es mit den ringel-holtz- und turtel-tauben bey dem, was er von zurüſtung der zahmen tauben im 63 capitel gemeldet, bewenden.

## XVIII. Kramß-vögel.

Dieſe haben den namen à Iunipero, von wacholder, welcher in ober-Teutſchland **grammetbaum** genennet wird, ſintemahl die wacholderbeer denen kramß- oder grammet-vogeln eine ſehr angenehme koſt ſind. Es iſt aber dieſes bey uns ein allgemeiner name, und begreifft gar viel gattungen ſothaner herbſt-vogel unter ſich: inſonderheit aber dieſe drey: **ſchnarren, droſſeln** und **ziemer.**

1. **Schnarren** ſind die gröſſeſten und leibichſten unter ihnen: müſſen aber mit dem ſchnarrichen oder ſchnarr-wachtel droben n. 13 nicht vermiſchet werden. In Bäyern heiſſet man ſie ſcharren, und in Kärndten zerrer. Ariſtoteles

*l. 9*

*l. 9 Hist. animal. c. 20* nennet sie Turdos viscivoros, weil sie gern mistel essen: davon der schweitzerische name, mistler oder mistel-finck, herrühret. Hermolaus Barbarus heisset sie Turdellas. Sie sind im herbst fast die ersten, welche in den donen gefangen werden: ihr fleisch ist gut, aber etwas härter, als der ziemer.

II. **Drosseln** sind ein wenig kleiner, als die schnarren, und heissen beym Aristotele l. c. Trichades sive Turdi pilares, wie es Gaza gedolmetschet. Viscata ist ihr italiänischer name, weil sie auch den mistel zur speise lieben. Ihr sind zweyerley gattungen. Die **ziep-drosseln** oder zieper, wie sie am Verbaner see genennet werden, haben auf beyden seiten unter den flügeln gelbe federn und singen wol. Die **wein-drosseln** haben daselbst bräunliche oder röthliche federn, singen aber nicht also. Arn. Villanovanus *in c. 29 Schol. Salern.* nennet diese letzten Frigellos, und saget, daß sie an den wein-beeren sich truncken fressen, und daß gegen Allerheiligen ihr fleisch am besten sey: welches letztere aber von allen kramß-vögeln wahr ist.

III. **Ziemer** sind die kleineste gattung unter unsern kramß-vögeln, und die zum spätesten sich fänget. Von Aldrovando wird der ziemer *l. 9 c. 5* Turdus simpliciter, oder ohne zusatz genennet: wiewol fast alle diese namen nach den provintzen und städten sehr verändern. Es ist sonst bekant, daß alle kramß-vögel ihre farbe nach der jahr-zeit wechseln, aber die ziemer insonderheit: daher bekennet Aldrovandus l. c. daß er anfangs, und dieser veränderung unwissend, aus einem ziemer drey figuren machen lassen: jedoch bleiben die flecke um die augen beständig.

Daß aus dem unrath des ziemers Viscum oder mistel auf eichen, flieder, äpffel- und birn-bäumen, tannen, und einigen andern bäumen wachsen solte, darauf auch das sprichwort, Turdus sibi ipse exitium cacat, sich gründet: solches hält J. C. Scaliger für eine fabel, und widerleget es *Exercit. 168*, sonderlich aus diesen beyden ursachen, weil theils der mistel da wächset, wo niemahls ziemer hinkommen: theils, weil die ziemer auf allerley bäumen sitzen, jedennoch aber nur auf einigen gewissen bäumen der mistel ausschläget: wie er dann auf nuß-bäumen, ölbäumen, cypressen, lerchen-bäumen, und lorbeer-bäumen niemahls gefunden würde.

Die gütigkeit seines fleisches hat grossen ruhm bey allen. Horatius *l. Epist. 1* saget: Cum sit obeso Nil melius Turdo. So ist auch des Epigrammatarii lob bekant, da er also urtheilet:

Inter aves Turdus, si quis me judice certet:
Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Und kurtz vorher preiset er eine krone aus ziemern, also:

Texta rosis fortasse tibi, vel divite nardo:
At mihi de Turdis facta corona placet.

Was jedennoch von diesem gefälleten urtheil des Martialis zu halten, das ist droben n. 9 von den rebhünern angeführet. Wir sind gewohnt, die ziemer so zu essen, wie sie wild gefangen werden: aber M. Varro erzehlet *l. 3 c. 5*, wie damahls um Rom so grosse Aviaria gebauet worden, daß man etliche tausend Turdos und Merulas darin mästen, und nachmahls mit ihrem mist gantze äcker tüngen können: welche fleißige mästung Hier. Mercurialis *l. 3 Var. lect. c. 3* hoch rühmet, als dadurch ihr fleisch viel zärter gemachet würde. Galenus *l. de Succ.* rechnet die ziemer mit unter die gesunde speisen, und welche weder zu dünne, noch zu dicke geblüt machen. Eob. Hessus ist der meinung, daß die ziemer zwar im herbst am fettesten, im winter aber am gesundesten: wie dann davon sein epigramma also lautet:

Inter aves Turdus, qui dixit, gloria prima est,
Quercubus Epiri verior ille fuit.
Gratior autumni præpinguis copia reddit:
Tunc humiles colles, & loca plana colunt.
Plus tamen hanc commendat hyems æstate volucrem:
Tunc loca juniperis namque referta colunt.

## XIX. Amseln.

Merulus, & Merula: eine amsel, oder sauschwartz. Sie finden sich mit den kramß-vögeln zugleich ein, brauchen einerley futter, sind beyderseits lehrsam, und könten also unter ein geschlecht gezehlet werden: im fall die amseln durch ihre schwartze farben nicht gar zu sehr abgesondert. Aristoteles *l. 9 Hist. animal. c. 19*, da er von amseln handelt, gedencket nicht allein dieser schwartzen: sondern auch einer art weissen, welche in Arkadien (auch in Norwegen und Indien) zu finden: und noch einer dunckel-grauen, welche sich in den stein-felsen aufhält. Bey uns ist nur die erste bekant, jedoch ist dabey der unterscheid, daß das männlein schwärtzer, als das weiblein: auch wird das männlein an seinem gelben, und das weiblein am schwartzen schnabel leicht erkennet.

In die grossen vogel-häuser der Römer wurden nicht allein, wie zuvor gemeldet, ziemer zur mästung, sondern zugleich amseln gesetzet, und hielten einige ihre brüste, andere die steusse höher. Elluchasem Ebimithar de Baldach *l. de Reb. nonnat.* tadelt das essen der amseln, weil sie von würmen und heuschrecken sich nähreten: und daher, saget er, empfindet man eine schärffe in ihrem fleische, neben einem wiederlichen geruch. Desgleichen Bapt. Platina *l. de rat. vict.* ist der meinung, die amseln würden langsam verdauet, geben wenig nahrung, und mehreten die melancholie. Auch Galenus *l. 3 Aliment. c. 19* hält ihr fleisch härter, als der hüner, tauben und rebhüner. Im fall nun dieses sich oberwehnter massen verhält, so wäre die mästung vor zeiten wol angeleget, als durch welche den amseln die

würme und heuschrecken entzogen, und ihr fleisch verbessert worden.

Aber es findet sich auch im gegentheil, daß Galenus *l. de Succ. bon. & vit.* da er eigentlich von guten und schädlichen speisen handelt, daß er die amseln mit unter die gesunde, und weder dünn, noch dickes geblüt machende gerichte zehlet. Ja unter den neuen ist Mich. Savanarola einer von denen, welche, wiewol ohne ursach, die amseln denen ziemern vorziehen: denen sich auch Bapt. Fiera zugesellet, weil er hierüber dieses carmen verfasset:

Si mihi pinguis erit Merulus, tua gloria cedit,
Turde: saluti feros vult mea mensa cibos.
Igneus ardor inest major tibi, sistitis ambo:
Tu gravior, redolens ni tibi bacca favet.
Si tamen aucupiis laqueo, vel rete latenti
Falleris: inde mihi non minus ipse places.

Von der zubereitung so wol der amseln, als der vorhergehenden kramß-vögel, besehet den Fr. koch im 65 cap.

## XX. Holtz-scheren.

Merula saxatilis, Aldrovandi *l. 16 Ornithol. c. 18.* Nußhacker, nußhäger, *Chassenoix*, Nucifragus. Sitta bey einigen, wiewol dasjenige, was Aristoteles von seiner Sitta *l. 9 Hist. animal. c. 1 & 17* saget, auf die holtz-schere sich nicht wol reimet. Sie sind gröſſer, als die amseln, von farben sehr bund, und artig schattiret. Wann sie jung abgerichtet werden, lernen sie, wie die papageyen, allerhand kleine sachen reden.

Was ihr fleisch betrifft, so wird es etwas zäher, als der ziemer, und rechten amseln erfunden: jedoch, wann sie noch jung, und wol gebraten, können sie unter den andern mit paßiren. Sie werden, gleich den kramß-vögeln, im herbst, am meisten gefangen, und zwar mit donen, oder leimstangen, oder auf dem vogel-herde mit netzen.

## XXI. Bierhold.

Hat den namen von seinem geschrey, welches fast also lautet: bier-hol, bier-hol. Beym Suencfeld heisset er Oriolus, quasi Aureus, von seiner goldgelben farbe. Bey andern Chlorus, Lutea, Merula aurea, oder gold-amsel.

Sein schnabel ist dick, als wann er aus dem geschlecht der spechte wäre: ist dabey länglicht, vorn gelb, hinten röthlich. Uber den gantzen leib ist er gold-farbe, doch nach dem steiß etwas blasser. Die flügel sind blau-schwartz, an den spitzen aber erscheinet etwas weisses. Die brust und kähle sind weiß, mit schwartzen strichen durchzogen. In summa, er ist ein sehr schöner vogel von farben, lebet von baum-früchten, und insonderheit von kirschen, daher ihn einige kirsch-hold nennen: jedoch frisset er auch raupen und käfer. Und gleichwie seine federn gröſten theils gelb sind, also hat sein fleisch dergleichen gelbliche farbe gleichsam an sich genommen: daher ihn einige wider die gelbsucht loben. Wiewol man aber diese krafft auf die erfahrung stellet: so ist es doch an dem, daß der bierhold zur speise gleich andern vögeln, dienet.

## XXII. Von stahren.

Das griechische wort Psar oder Psarus, das lateinische Sturnus, und das teutsche stahr sind einander verwandt. Starna aber beym Abub. Razes *l. 3. ad Manſor. c. 10* und bey andern Semibarbaris bedeutet keinen stahr, sondern ist eine gattung kleiner rebhüner. In Pommern und Mecklenburg, heisset man die stahren sprehne.

Wiewol nun der stahren mancherley geschlecht seyn, so verstehen wir doch allhier Sturnum vulgarem Aldrovandi *l. 16 Ornithol. c. 19*, welcher an der gröſſe einer amsel fast gleichet, aber von farben gantz eingesprengelt, nach des Ruffi Festi vers:

Mox picturati convertit pectoris artus
Sturnus edax.

Sie sind in der jugend sehr lehrsam, krähen den hahnen, bellen den hunden, und mickern den pferden nach: ja sie lernen allerley reden und singen: daher die junge Printzen Drusus und Britannicus Käysers Claudii söhne, wie Plinius *l. 10 c. 24* meldet, zu ihrer ergötzung stahre gehalten.

Sie sind auf die oliven, und weinbeer sehr begierig, und was das letzte betrifft, so erfahren es unsere weinberge mit schaden. Galenus bezeuget *l. de Temperam. & l. de Theriac.* daß sie auch cicutam, den schirling, der sonst dem menschen eine gifft ist, lieben, und ohne schaden fressen. Albertus Magnus saget, die stahre halten sich gern bey den kühen auf der weyde, damit sie von ihrem mist sich nähren mögen: also, daß man sie nicht unbillich pamphagos, allerley ohn unterscheid fressende vögel nennen könte.

Die stahre sind von langen zeiten her, wie man aus dem Athenæo *l. 2. c. 26* abnehmen kan, von den menschen zur speise gebraucht, aber nicht unter die lecker-bißlein gerechnet worden. Galenus zwar, da er *l. 6 Sanit. tuend. c. 11* die gesunde speisen erzehlen will, nennet er nach den reb- und hasel-hünern auch die stahre: aber solches zu entschuldigen, ist Aloys. Mundella *Epist. 6 Medic. & Dialog. 4 Medic.* sehr bemühet, muthmassende, daß das wort stahr mit in den contextum Galeni nach der zeit eingeschlichen: oder daß Galenus nicht die gemeine, sondern die berg-stahre verstanden, welche, wann sie jung und fett, sehr delicat zu essen wären. Cardanus *l. 3 de Sanit. c. 21* und Jul. Alexandrinus *l. 13 Salubr. c. 8* loben sie in etwas zur zeit der weinlese, da sie am fettesten. Dem sey nun wie ihm wolle, unsere stahre, weil sie jung, werden zwar von dem gemeinen mann gegessen: die alten aber kommen, wegen ihres widerlichen beyschmacks, und zähigkeit des

fleisches

fleisches auf keine gute tafeln. Bapt. Platina *l. 5 de rat. vict.* saget: Sturni, quos vulgo diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obsoniis lautorum abjiciantur. Hos comedat Vacerra noster, qui marsupio magis, quam vitæ consultum cupit. Martialis, da er seinem verwandten keine niedliche ziemer schencken konte, schickte er ihm armselige stahre, also schreibende:

Nunc Sturnos inopes, Frigillarumque querelas
Audit, & arguto Passere vernat ager.

Desgleichen spricht Eob. Hessus von ihnen, sie schickten sich zu einer socratischen oder geringen mahlzeit am besten, wie aus diesem verse zu ersehen:

Sturne, peregrinas mendices aridus uvas:
Socratici cœna nolumus esse tua.

## XXIII. Vom krintz.

Loxia, Gesn. und Aldrov. Curviroſtra, Suencfeld. Crutiata, Avis crucifera, ein kreutz vogel, oder krum-schnabel: weil sein unfehlbarer character oder kennzeichen ist der schnabel, als dessen ober-spitze auf die eine, und die unter-spitze auf die andere seite also gebogen und verschrencket, daß daraus ein creutz formiret wird.

Er ist etwas grösser und länger, als ein blut-fincke: bund über den gantzen leib, und ändert die farbe mit der zeit, und mit dem alter: sintemal er zuweilen mehr gelbes, zuweilen mehr rothes, oder mehr grünes, oder mehr asch-farbenes an sich hat. Der schnabel ist horn-farbe, und gedachter massen ins creutz geschrencket. Der kopff ist starck, die füsse röthlich. Sie nisten in den holen bäumen, hecken einmahl im frühling oder sommer, das ander mahl um weynachten: wie sie dann den winter nicht wegziehen. Und ob sie wol keinen geraden schnabel haben, singen sie dennoch ziemlich: so ist auch ihr fleisch gut von schmack, und nicht ungesund. Johannes Major hat eine gantze elegiam über diesen vogel verfertiget, welche also lautet:

Obvia naturæ rerum vestigia mentis
Certa suæ impressit conditor ipse Deus.
Inque feris quæ mente carent, & moribus harum,
Quæ fugienda homini, quæque sequenda monet.
Est avibus pietas inter se, est gratia quædam,
Et suus in Dominos est amor atque fides.
Id docet exemplo volucris pia & advena quædam,
Christiferæ gestans æmula rostra crucis.
Tempore natalis Christi parit: inde triumphi
Tempore per sylvas agmina vesca volant.
Cum reliquæ indulgent ovis, hæc usibus apta est:
Nec nulla in cantu gratia inesse solet.
Fert etiam imperia, atque agnoscit herilia jussa:
Et cavet, infantes ne mala Luna premat.
Orta sagax noctu increpitat vulcania damna,
Matribus & fœtus non sinit esse graves.
Fama est, has rostro tentasse revellere clavos,
In cruce pendentem qui tenuêre Deum.
Si qua crucis Christi stat imago lignea tectis,
Insidunt, clavos & ruere ore parant.
Fama pium affectum notat, & qua novimus illas
Præ reliquis avibus laude vigere, fidem.
Vix uno servata die duo nominis hujus
Forte mihi ex cavea plumea turba volat.
Idque, reditque viam in sylvas, rursumque frequentat
Tecta, suum plenus dum facit annus iter.
Ergo me cantus monet, & pietatis imago
In cruce, quo Christi sim memor ipse crucis.
Æquo animo perferre crucem, & dare præmia laudum,
Par est, quos salvos crux tua Christe facit.

## XXIV. Thum-pfaff.

Also scheinet er genennet zu seyn, weil ihm der halbe kopff schwartz, als wann er einen cucullum auf hätte. Sein ander bey uns auch gebräuchlicher name ist gümpel: beym Aldrovando *l. 17 Ornith. c. 31* Pyrrhula sive Rubicilla. Die Frantzosen nennen ihn Pivoine, die Italiäner Sufflotto, weil er mit der stimme gleichsam als auf einer flöte pfeiffen kan. Der rücke ist graulich: der kopf, die enden der flügel, und der schwantz haben etwas schwartzes: aber die kähle, die brust und der bauch sind hoch-roth, oder zinober-farbe. Das weiblein ist dergleichen, ausgenommen diese drey theil, welche bey ihr nicht roth, sondern grau auf castanien-braun ziehend. Sie sind nicht aus der zahl der sommer-vögel, welche den winter wegziehen: sondern sie bleiben das gantze jahr. Sie sind leicht zu fangen, und lernen hernach in den gebauern allerley nachpfeiffen.

## XXV. Eyß-vogel.

Es ist nicht der bey den alten so berühmte, aber auch zugleich mit etlichen fabeln belegte Halcyon: sondern ein ander, jenem in einigen stücken gleichender vogel. Daher auch Georgius Agricola bewogen worden, daß er unsern eyß-vogel Halcyonem ripariam oder fluviatilem genennet, weil er an den ufern der flüsse, gleichwie der wahre Halcyon bey dem meer, sich aufhält. Von Aldrovando wird er *l. 20 Ornith. c. 61* Ispida benahmet, und gar deutlich beschrieben.

Er ist so groß als eine lerche, der schnabel ist schwartz, gerade, und bey drey zoll lang. Der hals kurtz und dick: der kopff schwartz, aber mit blauen linien durchzogen: desgleichen läufft ein blau-grüner strich vom halse den rücken lang, der übrige rücken aber ist dunckel-blau mit etwas grün vermischet. So sind auch die flügel auswendig blau-grün, inwendig aber mit der brust, bauch, und schwantz rost-farbig. Die füsse sind roth, und zwey der vorder-zehe sind, wie zusammen gewachsen, der dritte ist sehr kurtz: der hinter-zehe aber hat seine rechte grösse.

Sie halten sich, wie gesagt, an den ströhmen, unter den brücken, bey den schelungen, auch wann das wasser schon gefroren. Ihre speise sind würme und fischlein, welchen sie wissen listig nachzustellen: daher sie die Frantzosen Pescheurs, fischer heissen. Sie nisten auch nicht weit von den ufern, und ziehen den winter nicht weg.

Die zierlichkeit ihrer federn trifft mit der gütigkeit ihres fleisches nicht überein: daher sie mehr zur lust, als zur speise gefangen werden. Welches auch Petrus Bellonius schon erinnert, und Hier. Tragus *l. 4 de Avibus c. 25* saget: das fleisch der eyß-vögel hat gar kein lob in der speise, wiewol es dennoch genossen werden kan.

## XXVI. Vom specht.

Aldrovandus *l. 12 Ornith. c. 30* muthmasset, daß Picus von dem brabantischen oder teutschen wort **picken** herstamme, weil der spechte eigenschafft ist, die bäume auspicken, und sich darin wohnungen, oder auch nester mit ihren harten schnäbeln zu hacken. Die Frantzosen nennen sie *Pic* oder *Pimar*, quasi Picus Martius, weil der specht von den Poeten dem krieges Gott Marti gewiedmet, nach des Mantuani vers: Turmatim campos volucris Mavortia picus. Man zehlet der spechte sehr viel gattungen, die gemeinsten aber, und die bey uns sommer und winter bleiben, sind diese vier: **schwartz-specht, grünspecht, grau-specht,** und **bund-specht.**

I. Der **schwartz-specht** ist der gröste unter allen, und fast so groß, als eine krähe: daher ihn einige kräh-specht heissen. Er ist von farben gantz schwartz, nur daß er längst über das haupt einen schmallen rothen feder-busch hat. Der schnabel ist starck, und fast eines kleinen fingers lang. An den füssen hat er zween zehen vorn, und zween hinterwärts.

II. Der **grün-specht** wird von Aldrovando *l. c. c. 34* beschrieben, als der an der grösse fast einer turtel-taube gleichet. Der kopff sprenglich, mit roth und schwartzen flecken. Der rücken und die flügel grün, mit gelb untermenget: die kähle, brust, bauch und schenckel blaß-grün. Das weiblein gleichet ihm, ausgenommen, daß an ihr alles etwas bläsſer ist.

III. Der **grau-specht** soll nach Aldrovandi meinung *l. c. c. 38* seyn Sippa vel Sitta Aristotelis. Man nennet ihn auch nuß-picker, weil er die nüsse artig aufzuhacken weiß. Er ist unter diesen vier gattungen der kleineste. Der hals, der rücken, die flügel, und oben der schwantz sind bley- oder asch-farbig: unter dem hals aber und bauch castanien-braun, auf roth-gelb ziehend. Er ist insonderheit fertig, auf den zweigen der bäume auf und nieder zu lauffen.

IV. Der **bunt-specht**, der elster-specht, siehet bunter, als die vorigen alle. Es ist zwar hievon eine grosse, und eine kleine art: aber eine giebet der andern an buntheit wenig nach, und erscheinet an ihnen beyderseits die rothe, weisse, und schwartze farbe wol versetzet. Die Poeten tichten, daß Circe den König Picum in einen solchen specht verwandelt habe: daher schreibet Ovidius *l. 14 Metamorph.* also:

Purpureum chlamydis pennæ traxere colorem:
Fibula quod fuerat, vestemque momorderat aurum:
Pluma fit, & fulvo cervix præcingitur auro.

Die **qualität** ihres fleisches betreffend, so findet man beym Athenæo und seines gleichen scribenten nicht, ob es vor zeiten zur speise genutzet worden. Es ist ohn zweiffel nicht gar zu zart, sondern etwas zähe, jedoch dabey nicht böse von schmack, sonderlich im winter, da sie am fettesten: als um welche zeit sie, sonderlich die kleine gattungen, noch wol zu essen seyn.

## XXVII. Lerchen.

Diß wort kommet dem niederländischen leewerck nahe, welches Goropius Becanus *l. 8 Hierol.* also will geschrieben haben: **leef werck**, quasi Vitæ opus, weil der lerchen gantzes lebenswerck bestünde im lobe Gottes. Denn, saget er, ich habe es aus tradition der alten, daß diß vögelein alle tage sieben mahl gen himmel fliehe, und seinen schöpffer lobe, dahin dann Davids worte aus dem 119 Psalm v. 164 gezogen werden könten: Septies quotidie laudo te. Was sonst den lateinischen namen alauda betrifft, ob der à laudando herstamme, ist ungewiß: mit ihm kömmet aber das italiänische Lodola, Allodola, Allodetta, und das frantzösische Allouette überein.

Aristoteles *l. 9 Hist. animal. c. 25* setzet zwey gattungen der lerchen. Die erste ist cristata, **haube-lerche**, Galerita, Cassita, weil sie auf dem kopff ein häublein oder feder-busch hat: davon des Bapt. Mantuani verse zu verstehen, wenn er also schreibet:

Prole nova exultans, galeaque insignis alauda
Cantat, & ascendit, ductoque per aera gyro
Se levat in nubes, & carmine sidera mulcet.

Sie fliehen nicht hauffen-weise, sondern eintzeln: sind etwas grösser, aber auch härter von fleisch, singen nicht so schön, und sind bey uns nicht so gemein, als die andere gattung, welche man alaudas non cristatas, lerchen oder **sang-lerchen** nennet. Von mehr arten der lerchen will ich allhier, weil sie bey uns doch unbekant, nicht reden.

Es sind aber diese gemeine lerchen, wie gedacht, kleiner als die haube-lerchen, fliegen grossen theils gregatim, schwingen sich zuweilen sehr hoch in die lufft, und singen alsdann am lieblichsten. Sie ändern sich nach dem ort, und nach dem futter: sintemahl wo nur roggen und gerste gebauet wird, da bleiben sie klein und mager: auf den weitz-äckern aber, als um Leipzig und Halle, nehmen sie sehr zu am leibe, und werden über die massen fett. Ul. Aldrovandus *l. 18 c. 10* hält die haube-lerchen für warm und trucken: die ungehaubete oder gemeinen aber für warm und feucht, sonderlich die jung und fett sind, als welche Abul Kasim Ebn Beithar *in Tacuin seu Directorio Sanit.* allen kleinen gevögel an gütigkeit fürziehet. Was aber die alten und magern betrifft,

betrifft, von denen ist leicht zu vermuthen, daß sie etwas härter zu verdauen.

Ihre saison ist der herbst, da sie am fettesten: sintemahl ob sie schon den sommer über gnugsam speise finden, so sind sie dennoch mit dem zwey oder dreymahligen hecken der jungen so bemühet, daß sie alsdann nicht gedeyen können. Wenn aber die heckzeit vorbey, alsdann warten sie ihres leibes allein ab, und nehmen also zu.

Ihre **zubereitung** findet ihr drunten im 65 cap. des Fr. kochs, und bey Jo. Bruyerino *l. 15 c. 43*, welcher aber, nachdem er von ihrem mancherley zurichten geredet, das braten allein erwehlet, das sieden aber in suppen, das abwürtzen, und das backen tadelt: und diß darum, quoniam alauda suo satis corpore ungitur, weil die lerchen ihr eigenes fett bey sich haben, und durch vielerley zuthat ihren lieblichen schmack nur verlieren.

## XXVIII. Nachtigal.

Luscinia, Philomela, Acredula, Aedon, *Rossignol.* Ovidius *l. 6 Metamorph.* tichtet von des Königs Pandionis tochter Philomela, daß Tereus der Thracer König ihr die zunge abgeschnitten, und daß sie folgends aus mitleiden der götter sey in eine nachtigal verwandelt worden: daher käme es, daß die nachtigalen keine zunge hätten. Wiewol nun in der that die nachtigal eine zunge hat, so zeiget sich selbige doch sehr kurtz im munde, und lieget gleichsam ohne spitze hinten im halse verborgen: durch welche vertieffung aber sie ihre wunder-schöne stimme nicht allein angenehmer machen kan, sondern auch stärcker: also daß Plinius *l. 10 c. 29* billich ausruffet: Tanta vox tam parvo in corpusculo, tam pertinax spiritus!

Wir wissen nur von einer gattung, welches ein tannet oder castanien-braun vöglein ist, kaum so groß, als ein sperling. Und wiewol unter ihnen einige etwas licht-brauner, andere etwas dunckelbrauner von farben scheinen: ja obgleich einige auf bergen, andere in der ebene, oder auch in sumpffigen wäldern sich aufhalten: so sind dieselbe dennoch von einander nicht unterschieden, als nur accidentaliter oder zufälliger weise. Denn was die **weisse** nachtigal beym Plinio, welche ehmals der Agrippinæ Käysers Claudii gemahlin verehret worden, anlanget, selbige gattung ist sehr seltzam, und hier im lande nicht zu finden.

Jener Lacon, beym Plutarcho *in Apophth. Lacon.* pflückte einsmahl eine nachtigal, und als er sehr wenig fleisch daran fand, sagte er: Vox tu quidem es, & aliud nihil. Jo. Bruyerinus *l. 15 c. 48* schreibet, die nachtigalen kommen auf gute tafeln nicht: jedoch hat sie Clodius Æsopus vermuthlich mit in seiner Patina centenaria gehabt, darin er, wie Plinius *l. 10 c. 51* erzehlet, hundert sorten der besten sang-vogel und die des menschen sprache rachreden, aufgestellet. Ja Heliogabalus hat nicht einmahl das gantze fleisch, sondern nur allein die zungen von nachtigalen und pfauen gegessen, welche verschwendung noch unerträglicher. Horatius sticht sehr *l. 2 Satyr. 3* auf des Arii söhne, welche mit grossen kosten nachtigalen einkaufften und verzehreten, in folgenden versen:

Quinti progenies Arri par nobile fratrum,
Nequitia & nugis, pravorum & amore gemellum,
Luscinias soliti impenso prandere coemptas,
Quorsum abeant sani? an creta, an carbone notandi?

Aldrovandus *l. 18 c. 2* giebet den nachtigalen aus eigener erfahrung das zeugniß, daß er ihr fleisch weder unangenehm von schmack, noch ungesund, aber von weniger nahrung befunden. Darum soll man die nachtigalen singen lassen, und zur speise, weil doch so viel andere tisch-vögel verhanden, gar nicht fangen: dahin dann auch Eob. Hessus mit diesem verse gezielet hat:

Voce sua melius vernabit Daulius ales,
Possit ut ingratæ quam cibus esse gulæ.

## XXIX. Bach-stelz.

Motacilla, Cauda-tremula, weil dieses vögelein ohn unterlaß den schwantz reget. Der teutsche name mag davon herrühren, weil es sich gerne bey denen bächen aufhält, die fliegen zu fangen: wie es dann auch in den furchen der äcker hinter dem flug her die erd-würmlein aufliesest. Die gelbe sorte ist bey uns nicht verhanden, sondern nur Motacilla alba, die **weisse**. Selbige hat auf dem kopff, am genick, und auf der brust einen schwartzen fleck: der rücken ist grau, die käle und der gantze bauch weiß. Das weiblein ist dem manne gleich, nur daß der gantze kopff grau, und die käle gelblich ist. Sie ziehen den winter weg, wie andere sommer-vogel.

Es ist vom leibe klein, aber länglicht gestreckt, und zierlich gebildet. Von singen kan man es nicht loben: sein fleisch ist gering, und wird nicht fett. Derowegen ob es wol genossen werden kan, so kömmet es doch in fürnehme küchen gar nicht.

## XXX. Schwalbe.

Hirundo, meinen einige, habe ihren namen ab hærendo, weil sie ihre nester an den balcken der häuser anhangen: davon Virgilius *l. 4 Georgic.* saget: Garrula quæ tignis nidum suspendit Hirundo. Chelidon ist ihr griechischer, und *Harondelle* ihr frantzösischer name.

Aristoteles *l. 1 Hist. anim. c. 1* und Plinius *l. 10 c. 33* machen derselben mehr gattungen: als da sind Hirundines domesticæ, agrestes, & ripariæ: aber die bekantesten sind die hauß-schwalben, von farben schwartz und weiß, einen gespaltenen schwantz, und auf der brust zwey blut-rothe flecken, als zeichen des mords, welchen Tereus ehmahls an seiner gemahlin Progne begangen, die

nachmahls in eine hauß-schwalbe verwandelt worden seyn soll: davon Ovidius *l. 6 Metamorph.* also schreibet:

Altera tecta subit, nec adhuc de pectore cædis
Excessere notæ, signataque sanguine pluma est.

Eines von des Pythagoræ Symbolis lautet also: Hirundines sub eodem tecto ne habeas, man soll keine schwalbe in seinem hause dulden: das ist undanckbare und wanckelmüthige gäste, weil die schwalben nicht beständig bleiben, sondern den winter davon ziehen, und dem hause keinen nutzen schaffen.

Von ihrem gebrauch spricht Aldrovandus *l. 17 c. 6* und Casp. Suencfeld *in Aviar. Siles.* recht, daß es ein essen für den pöbel, und für die arme bauren sey: ja daß ihr fleisch sehr hitzig, und also vielmehr zur medicin, als zur speise dienlich: dahin denn auch nachgesetztes carmen Bapt. Fieræ zu deuten:

Defleat infandos ingrati conjugis ausus,
Igniti & nocui cum sit Hirundo cibi.
Cur noceas? dulci modulamine se dat habendam:
Threicios fugiens, intrat amica lares.

## XXXI. Buchfinck.

Es folgen nunmehr etliche Aviculæ canoræ oder kleine sang-vogel, welche den winter bey uns aushalten, und zur speise alsdann genutzet werden, weil sie um selbige zeit am fettesten. Eob. Hessus hat von dergleichen vogel-fleisch diesen vers aufgezeichnet:

Firmius in parvis alimentum creditur, ut quas
Allectas pastu reris parva trahunt.

Unter denselben soll Fringilla der erste seyn, wiewol dieser name, eben wie das teutsche wort fincke, sehr vielen andern vogeln zugesetzet wird, also daß daraus nicht wenig confusion und irrthum entstehet.

Fringilla, der finck, oder buch-finck, hat seinen namen von büchen, bey welchen er sich gern aufhält: er ist etwas gröſſer, als die folgende also zubenamte fincken: doch nicht viel gröſſer, als ein sperling. Seine farbe ist fast tannet-braun auf dem rücken: der kopff hat etwas dunckel-blaues: die farbe der brust und des bauchs ist, wie aus tannet und roth gemenget: auf den flügeln hat er zwey weisse striche, und einen schwartzen dazwischen. Das weiblein ist dergleichen, ausgenommen, daß die farben nicht frisch, auch die brust und der bauch blaß-roth erscheinen. Sie werden von den vogelstellern zum gesang eingesetzet: auch wol, desto besser zu singen, geblendet.

## XXXII. Kern-beisser.

Weil er mit seinem harten dicken schnabel die kirsch-kernen aufbeissen kan: wie er auch daher Fringilla cerasorum, kirsch-fincke, und Fringilla sanguinea, blut-fincke, von dem rothen fleck vor der brust, genennet wird, da sonst der rücken und kopff auf tannet ziehen.

## XXXIII. Stieglitz.

Carduelis, Acanthis, stieglitz oder distel-finck, weil sie sich gern in den disteln aufhalten, auch darin nisten und die sämlein ausfressen. An grösse gleichet der stieglitz einer meise: der kopff ist vorn allezeit etwas roth, oben schwartz, auf den seiten weiß: der rücken bräunlich, die flügel schwartz und weiß, mit gelben flecken. Also daß wegen so mancherley farben Bapt Mantuanus den stieglitz nicht unbillich den gemahlten nennet, wenn er saget:

- - - - Miratur Acanthida pictam
Psittacus.

Was seinen gesang betrifft, da thut er es, wie bekant, den gemeinen sang-vögeln fast allen zuvor. Vom gebrauch seines fleisches spricht Bapt. Platina *l. 5 de tuend san.* Nollem Carduelis devorari: plus enim voce, quam patina homines delectant, ich wolte, daß man die stieglitze nicht esse: sintemahl sie den menschen mehr mit ihrer stimme, als in der schüssel ergetzen können. Er füget dennoch dabey, daß ausser der heck-zeit, und wann sie fett, ihr fleisch gute nahrung gebe.

## XXXIV. Hänffling.

Fringilla cannabæa, welchen namen er bekomen, weil er auf den hanf-saamen sehr begierig: und nicht weniger auf den lein-saamen, von welchem er flachs-fincke oder Linaria, frantzösisch *Linotte* heisset. Der kopff und rücken ist eisenfarbe auf grau ziehend: die schwing-federn und der schwantz sind schwartz, aber an den enden weiß: der bauch, und der steuß weißlich. Das männlein hat gelb-rothe, und das weiblein braunschwartze flecken auf der brust. Er ist dem stiegelitz an lieblichkeit des gesanges zwar nicht gleich: singet dennoch auch sehr anmuthig, und dienet zur speise, gleich den andern kleinen wald-vogeln.

## XXXV. Grüntzling.

Chloris, Fringilla viridis, grün-fincke, von seiner grünen farbe: *Verdier*, im frantzösischen. Aldrovandus *l. 18 c. 17* heisset ihn auch hirsefinck, weil er gerne hirse frisset. Er ist an grösse dem hänffling gleich: der rücke ist grün, aber die brust gelb, und der bauch hat hinten etwas weisses. Was das weiblein betrifft, die ist durchgehends bläſſer. Sein gesang ist geringer, als des hänfflings: in der schüssel aber sind sie beyde gleich gut. Man findet zu weilen männlein, die mehr gelbes, als grünes an sich haben: und käme ihnen alsdann der name geel-fincke oder gold-ammer, nach einiger meinung zu.

## XXXVI. Zeisig.

Spinus, oder Spinnus, wie Aristophanes *in Avib.* schreibet, hat den namen von dornen, weil er gleich dem stiegelitz den samen aus dornen und kletten liebet. Er heisset auch Ligurinus, und frantzösisch *Serin.* Er ist etwas kleiner, als ein stiegelitz: am kopff hat er einen schwartzen fleck, der leib ist gelblich, mit erd-farben flecken getipffelt.

Das

Das weiblein ist viel besser, wie dann auch der fleck auf dem haupt viel schwärtzer bey den alten ist, als bey den jungen. Aldrovandus *l. 18 c. 4* rühmet sehr einen zeisig, welchen er neben einem stiegelitz lange unterhalten, also daß jener seine natürliche stimme gantz vergessen, und des stiegelitzen angenommen: auch den sperlingen, schwalben, und andern vögeln alles nachsingen können.

Zu den zeisigen werden nicht ungereimt gezehlet die **canarien-vögel**, welche anfangs aus selbigen inseln gebracht, nunmehr aber ziemlich gemein worden. Sie gleichen ihnen von gestalt, aber die zeisigen weichen ihnen an lieblichkeit des gesangs. Noch ist hier zu lande ein klein dunckelgraues vögelein, welches man **zeiseränichen** nennet: es wird im winter fett und gut zu essen, fänget sich häuffig, und ist kleiner, als ein zeisig. Der gesang taug nicht, aber der gestalt und dem namen nach möchte es zu den zeisigen gerechnet werden. Die heiß-hungrigen essen sie mit knochen, fleisch und därmen, oder, wie man zu sagen pfleget, mit haut und haaren.

## XXXVII. Meisen.

Parus, Parix, Ægithalus, *Mesange*. Die meise kan zwar den sang-vögelein beygefüget werden, aber in ihren singen ist mehr schreyens, als lieblichkeit: daher schreibet der Auctor Philomelæ:

Parus enim quamvis per noctem tinniat omnem,
At sua vox nulli jure placere potest.

Sie fliehen hauffen-weise, sind nach ihren kräfften streitbar oder beißig: und wiewol ihrer mehr gattungen, so haben sie doch fast alle um die augen weisse flecken, auch solche klauen, daß sie sich allenthalben leicht anhangen können. Fliegen, hanff und nuß-kernen sind ihre beste kost: sie selbst aber füllen einen hungrigen magen zwar nicht sehr, sind dennoch ein verdauliches und gesundes essen, wiewol mehr vor die armen, als vor die reichen.

I. Parus major, **spiegel-meise**, weil sie unter den andern die gröste, und weil sie am meisten mit farben sich spiegelt: ist auch beym Aristotele *l. 8 Hist. anim. c. 3* die erste.

II. Parus montanus, sive caudatus, **berg- oder schwantz-meise**: theils weil sie sich auf bergen und in den wäldern gern aufhält, theils weil sie zwar kleiner, als die vorhergehende, aber dabey einen längern schwantz hat, als die andern alle: daher sie von den Frantzosen *Mesange à la queue longue* genennet wird. Beym Aristotele l. c. ist es die andre sorte.

III. Parus cæruleus, *Mesange bleue*, weil diese allein einen blauen kopff hat: **pimpel-meise**, welche die kleineste von allen. Scheinet des Aristotelis dritte art.

IV. Parus ater, seu carbonarius, **kohl-meise**: weil sie mehr schwartzes auf dem kopff hat, als die andern geschlechte.

V. Parus cristatus, *Mesange hupée*, **haubelmeise**: darum, daß sie auf dem kopff ein sträußlein oder feder-haube hat.

## XXXVIII. Roth-kälichen.

Rubecula, Erithacus, **roth-kälichen** oder vielmehr roth-brüstlein, weil sein kropff und gantze brust roth gefärbet. Der rücken ist tannet, der schwantz ebenfalls, welchen es aber fast ohn unterlaß in die höhe recket. Es hat keinen sonderbaren gesang, ist sehr behend auf den fliegenfang, wie man siehet, wann es zur winter-zeit in den stuben gehalten wird: da es dann frey herum fliehet, und gantz zahm wird.

## XXXIX. Roth-schwäntzlein.

Ruticilla, Phœnicurus, ist ein dergleichen tannet-braunes vögelein, aber mit einem rothen schwantze. Aristoteles *l. 9 Hist. animal. c. 49*, in welchem er von veränderungen der thiere, und der farben an den vogeln handelt, führet unter andern diese worte: Rubeculæ & Ruticellæ invicem transeunt: estque Rubecula hyberni temporis, Ruticilla æstivi: nec alio fere differunt nisi pectoris colore, & caudæ. Das roth-kälichen und roth-schwäntzlein verwandeln sich eins in das ander, also daß diß eine vögelein den winter zum **roth-kälchen**, den sommer zum **roth-schwäntzlein** wird: sintemahl sie auch fast in keinem stück, als an der farbe der brust, und des schwantzes unterschieden. Plinius wiederholet eben dieses *l. 10 c. 29*, und obschon Ul. Aldrovandus *l. 17 c. 32* diese metamorphosin vor eine fabel hält: so ist doch Aristotelis meinung, als der sein thier-buch mit höchstem fleiß, und auf Alexandri Magni unglaublichen kosten geschrieben, nicht so leicht zu verwerffen, sondern die warheit hievon aus der erfahrung allein zu erlernen.

## XL. Graß-mücke.

Curruca, graß-mücke, weil sie sich im grase aufhält, und auch ihr nest darin bauet. Ob es Hypolais Aristotelis sey, ziehet Aldrovandus *l. 17 c. 34* in zweiffel. Es ist an ihr weder die gestalt, noch der gesang, noch das fleisch, als dessen sie sehr wenig hat, zu loben: sie ist aber berühmt wegen des kuckucks, welcher nach dem zeugniß vieler natur-kündiger, wie beym Aldrovando *l. 5 c. 17* weitläufftiger zu lesen, seine eyer, deren er nur eins oder zwey zumahl leget, in der graß-mücken nest verstohlen mit einpartiret: weil er selbst ihm kein eigenes machen will, noch seine eyer wegen kalter natur ausbrüten kan. Aus sothaner vertragung der eyer soll herrühren, daß man einen mann, der seiner frau nicht treu ist, Cuculum genennet, wie solches aus des Plauti Asinaria erscheinet: Currucam aber heisset Juvenalis *Satyr. 5* einen mann, der sich über die thränen seines untreuen weibes erbarmet, indem er also schreibet:

Tu tibi nunc Curruca places, fletumque labellis
Exsorbes.

XLI.

### XLI. Sperling.

Wir wollen hier nicht von den indianischen sperlingen, welche mit bunten federn, und langen schwäntzen auf papageyen art, beym Aldrovando *l. 15 c. 22 & seqq.* gezieret: sondern nur von den einheimischen in städten und dörffern unter den dächern nistelnden sperlingen reden, welche dann von ihrer grösse, farben, und zwitschern so wol bekant, daß selbige zu beschreiben unnöthig.

Was aber ihr fleisch anlanget, darüber sind die meinungen ungleich. Die arabischen Medici setzen es in den 3 grad der hitze und truckne: also daß es dahero hart, und zur speise gar nicht dienlich sey. Galenus redet viel besser von ihnen, aber doch nicht an allen orten gleich): wie aus entgegen haltung *l. 3 Alim. facult. c. 19 l. de Succ. bonit. & Comm. l. 4 de rat. vict. text. 101* zu ersehen. Suidas zehlet die sperlinge neben den ziemern, unter die lecker-bißlein, wie auch Ephippus beym Athenæo *l. 9 c. 2*, da er also schreibet:

Præpinguium agnorum ferire pectora,
Turdos, Palumbes, vellicare Passeres,
Mollire mox cum Sepiis Loligines.

Den ausschlag giebet Bapt. Platina *l. 5 de rat. vict.* sagende: Absit a patinis nostris Passer, qui esui sumtus ob nimiam caliditatem male audit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Sperlinge sollen in unsere schüsseln nicht kommen, weil ihr fleisch wegen gar zu grosser hitze verruffen, weil es schwer zu verdauen, und weil es unkeusch machet. Und Eob. Hessus singet davon also:

Vocales merulæ, Fringillaque frigore gaudens,
Et Passer petulans, & Galeata caput.
Sed tamen à nostris patinis procul, improbe *Passer*,
Esse velis: plus te dulcis Alauda placet.

Es ist sonst auch noch vorhanden Passer arundinarius der **rohr-sperling**, als der im rohr meist wohnet: imgleichen Passer sepiarius, wie ihn Guil. Turnerus *in Hist. avium* nennet, der **zaun-könig**, weil er sich bey den zäunen aufhält: nachdem aber selbige beyderseits wegen ihrer kleinigkeit der küche wenig dienen können, so wollen wir uns mit ihnen nicht länger aufhalten, sondern das capitel von den erd-vögeln hiemit endigen.

## Das II cap.

## Vom fleisch der wasser-vögel.

WAs von dem fleisch der wasser-vogel insgemein zu halten, ist im vorigen cap. schon berühret. Und ob es wol an dem, daß ihr fleisch dem fleische der erd-vogel an gütigkeit weichet, nach des Eob. Hessi vers:

Omnes namque fere sunt deterioris eduli,
Quæ volucrum fluvios, pigraque stagna colunt:

So ist dennoch unter ihnen selbst ein solcher unterscheid, daß etliche mehr, etliche weniger fischenzen, das ist, einen widrigen fischafften beyschmack haben: sintemahl ausser sothanem beyschmack das fleisch an einigen zart genug, und lobens wol werth ist.

Sie können füglich getheilet werden in Palmipedes oder **plat-füßige**, derer zehe nemlich durch eine haut zusammen gefüget, als da sind: der **schwan**, die **ganß**, die **wilde ganß**, die **ente**, **wilde ente**, der **teucher**. Und in Fissipedes, oder **spalt-füßige**, die nicht dergleichen haut, sondern gespaltene zehen haben, als da sind: das **wasser-hun**, die **wasser-schnepffe**, der **kybit**, und die **mewe**. Was Ciconiam, Ardeam, & Gruem, den storch, reiher und kranich betrifft, dieselben haben zwar auch gespaltene füsse: aber sie kommen bey uns nicht zu tische, als die ein hart, sehniches und fischentzendes fleisch haben: daher Bapt. Fiera also schreibet:

*Ibis* in antiquos, redeatque *Ciconia* luxus,
Escaque pygmæis *Grus* nocitura suis.
Anguibus æthnæo sint pernicioſa vorago
Ventre: graves odi, quæ nocuere, dapes.

### I. Der schwan.

Den schwan rechnen einige inter amphibia, unter die thiere, welche beydes auf der erden, und im wasser leben: aber ob sie schon zuweilen auf die wiesen austreten, so bringen sie doch die meiste zeit in den strömen und land-seen zu, also daß sie unter unsern wasser-vögeln, theils wegen ihrer grösse und ansehnlichen gestalt, theils wegen ihrer schneeweissen farbe, billich voran schwimmen.

Uber den ursprung des griechischen namen Cygnus, und des lateinischen Olor, wollen wir die Grammaticos, welche deswegen uneins, streiten lassen. Aristoteles *l. 9 c. 10* nennet den schwan Eubiotum, weil er seine nahrung hurtig und wachsam suchet. Selbige bestehet aber meist in kräutern und wurtzeln, die am grunde, welchen er mit seinem langen hals und schnabel wol umzurühren weiß, wachsen: als da sind lang graß, schilff oder rohr, binsen, see-blumen, schwertel, und dergleichen. Sie fressen aber auch getreyde, wie sie dann im winter bey zugefrornem wasser mit haber, gerste oder maltz gespeiset werden müssen: desgleichen würmlein, als Albertus Magnus dafür hält: aber von fischen enthalten sie sich, wie Aldrovandus *l. 19 c. 1* schon aus dem Hesiodo angemercket. Ihre federn sind zwar weiß, aber ihre haut schwärtzlich: daher sie in diesem stück das bild eines **heuchlers**, der auswendig anders, als inwendig beschaffen ist, fürstellen.

Bey den alten ist das fleisch der schwanen hoch gehalten worden. Plutarchus *l. De esu carn.* bezeuget, daß sie vor zeiten von den Römern in einer finstern kammer, und mit zugenäheten augen sind gemästet worden. Beym Athenæo *l. 9 c. 16* werden den Dipnosophistis auch schwane mit auf die tafel gestellet. Deuter. XIV, 17 wird den

Juden

Juden unter andern der schwan zu essen verboten, aber Tremellius hat das wort Racham gedolmetschet Mergum, einen teucher. In der Moßkow werden sie von den grossen Herren wie die gänse, gekocht und gebraten verzehret. Im sommer sind sie wegen voller nahrung fleischiger und fetter, als im winter. Ob auch schon die zahme etwas besser zur speise, als die wilden, so haben doch die erwachsene durchgehends ein schwärtzlich und hartes fleisch, welches, wie aller grossen wasser-vögel, viel unrath bey sich führet: bevorab, weil sie noch gröſſer, als gänse und enten sind. Was aber die jungen und unter-jährigen anlanget, daraus kan wol etwas gutes zubereitet werden. Einige halten mehr davon, wann sie gebraten, und mit neglein gespicket weggesetzet, und des folgenden tages allererst kalt gegessen werden. Die jungen sind anfangs von farben geel-grün, wie die jungen gänse, mit schwartzen schnäbeln: darnach werden sie ziegelfarbe oder grau-roth, und die schnäbel gelbe: endlich und nach dem jahre bekommen sie rothe schnäbel, und die schöne weisse federn, welche man ihnen zweymahl jährlich abrupffet, und für grosse Herren weiche betten daraus machet.

Der schwan ist dem Phœbo und den Musis von den Poeten geheiliget, daher meinet Eob. Hessus, man solte ihrer billich verschonen, und sie gar nicht schlachten, wie aus diesem epigrammate zu sehen:

Qui primus docuit Phœbæos mandere *Cygnos*,
In Phœbum & Musas impius ille fuit.
Sed tamen hos eadem ratio est imponere mensis,
Quæ reliquis raro parcit aquatilibus.

Endlich, was den schwanen-gesang, welchen sie kurtz vor ihrem tode sollen von sich hören lassen, betrifft: ob schon Plato, Ælianus, Virgilius, Ovidius, und andere mehr, sothaner meinung beypflichten: ob auch schon Martialis *l. 13 Epigram.* davon also schreibet:

Dulcia defecta modulatur carmina lingua
Cantator *Cygnus* funeris ipse sui:

So scheinet doch sothaner gesang fabelhafftig. Solinus schreibet vom fluß Eurota, welcher durch die stadt Spartam geflossen, daß darauf eine grosse menge schwanen geflossen. Eben dieses mögen wir auch wol von unserm Spree-strom sagen, sonderlich zwischen Berlin und Spandow: aber man höret keinen schwanenwärter sagen, daß er jemahls einen sterbenden schwan habe singen hören.

## II. Zahme ganß.

Anser, und beym Plinio *l. 10 c. 22.* Ganza, nach dem Teutschen. Aristoteles *l. 8 Hist. Anim. c. 3* theilet sie in grosse und kleine: oder, welches besser ist, in zahme und wilde. Von diesen soll hernach, von jenem allhier gehandelt werden.

Anseres domestici, zahme gänse sind so bekant, daß es keiner weiten beschreibung vonnöthen. Varro *l. 3 R. R. c. 10* befiehlet, daß man sich der weissen und grossen befleißigen soll, weil sie zierlicher und viel zahmer, als die grauen oder bunten, welche sich leichter zu den wilden gewohnen, und mit ihnen davon fliehen. Unsere bauern aber haben die grauen lieber, weil sie der ganseahr nicht so weit, als die weissen sehen kan.

Zum lob der gänse gereichet, daß Athenæus an so viel orten dieselbe bey den herrlichsten gastmahlen aufstellet: daß, nach Diod. Siculi zeugniß *l. 2 R. antiq. c. 3*, den ägyptischen Königen vor zeiten fast nichts, als kälber und gänse aufgetragen worden: daß Käyser Alex. Severus, wie Lampridius gedencket, nur an den fest-tagen eine ganß auf seine tafel verspeisen lassen: daß der grosse Hannibal sie den numidischen hünern fürgezogen, nach des Martialis vers:

Anſere Romano quamvis fatur Hannibal esset,
Ipse suas nunquam barbarus edit aves.

Daß die Juden fast durch die gantze welt grossen fleiß auf ihre stopffung oder mästung wenden, und sie hernach als eine köstliche speise öffters genieſsen: daß an ihnen nicht allein das fleisch, sondern auch alle eingeweyde, insonderheit die leber und der magen, ja auch die füsse (des schmaltzes, und der federn zu geschweigen) genutzet werden können.

Hingegen verdienen sie wenigen ruhm bey den Medicis, unter welchen Galenus *l. 3 Aliment. facult.* die gänse mit den straussen zusammen setzet, und saget von beyden, daß ihr fleisch hartdaulich und seuchtig sey. Dem folgen Simeon Sethi, Elluchasem, Rhases, Avicenna: und unter den neuen Mich. Savanaroba, welcher ihr fleisch vor hitzig (doch weniger als der enten) und für das feuchteste unter allen zahmen vögeln hält, und das beneben nicht allein von grober substantz sey, sondern auch leicht ein fieber verursachen könte. Hiemit stimmet überein Cardanus *l. 3 tuend. sanit. c. 18* und Jul. Alexandrinus *l. 13 Salubr. c. 3*, ausgenommen, daß er, nach dem exempel Galeni *l. Succ. bon.* die eusserſten flügel allein lobet. Meines erachtens gehören die gänse mit inter cibos valentissimæ materiæ, wie Corn. Celsus *l. 2 c. 17* redet, welche nemlich schwer zu verdauen, aber wann sie wol verdauet worden, starcke nahrung geben. In summa, gänse werden billich unter die süchtige speisen gerechnet, welche schwächlichen leuten nicht dienen, und also den krancken viel weniger: bevorab, weil sie auch starcken und gesunden, wann sie zu offt genossen werden, schaden können.

Wie aber? Soll man deswegen die märtensganß gar abschaffen? Keinesweges, sintemahl alsdann, und biß in den winter sind die gänse am fettesten: auch machet zugleich die antretende kälte den magen in der dauung stärcker, und ein guter firn-wein kan viel verbessern: zugeschweigen,

daß man die märtens-ganß des jahres nur einmahl isset: jedoch es finden sich noch starcke brüder genug, welche sie wol mehrmahl ohn sonderbaren schaden verzehren können. Franciscus Petrarcha hat von diesem ganse-fest seine eigene meinung, daß es nemlich zur gedächtniß derselben gänse annoch gefeyert werde, welche das Capitolium zu Rom von dem anfall der Frantzosen durch ihr schreyen, den ersten november vor zeiten errettet haben: die geistlichen aber hätten es hernach verleget, und im october auf den tag des H. Martini zu feyren anbefohlen.

Was dann ihr alter anlanget, da saget Polyd. Virgilius *l. 1 Hist. Angl.* daß die jungen gänßlein, ehe sie noch die stopffeln oder ersten federn mauten, in Engeland für lecker gehalten werden: hernach aber nicht mehr so sehr. Dahin gehöret der vers Pontani *l. 1 Erid.*

Altilis inde Capus, raptique à matre Columbi,
Anser & inplumis, & bene pastus Anas.

Petrus Crescentius *l. 9 c. 84* erstrecket ihre gütigkeit, biß sie vier monat alt worden: andere biß zu erfüllung des ersten jahres. Aber hernach heisset es: je älter, je schlimmer: und ist solches an den gentrichen (welche einige in der jugend auch durch das castriren zu verbessern gesuchet) noch mehr, als an den gänsen zu spüren. Derowegen die mängel, welche droben ihrem fleische zugeleget worden, sind zuförderst von den alten zu verstehen.

Athenæus *l. 12 c. 19* erzehlet von dem Könige Antiocho Grypo, daß er sehr kostbare banquete ausgerichtet, auch unter andern lebendig-gebratene gänse auftragen lassen. Jo. Bapt. Porta *l. Mag. natur.* lehret die art und weise, solch braten durch ein circular-feur zu verrichten, also daß die ganß indessen mit wasser und andern erquickungen gelabet würde. Aber diese arbeit belohnet nicht die mühe: sondern, wie so wol junge, als erwachsene gänse reinlich und wol zu bereiten, das weiset der Fr. koch im 61 cap. weit besser. Von den peckel- und spick-gänsen will ich hier nichts gedencken, sintemahl dazu keine andere, als starcke nordische magen dienen.

## III. Wilde ganß.

Anser ferus, vel sylvestris. Diese ist den zahmen gleich, von gestalt aber etwas kleiner. Der schnabel ist roth-gelb und gläntzend: die schenckel und füsse roth. Der kopff und hals dunckel, doch oben schwärtzer mit etwas röthe: unten graulicher. Der gantze bauch ist asch-farbe, ausser dem untertheil und steuß, welche weiß. Der rücken, und die flügel sind schwärtzlich mit dunckel-roth gemenget, sonderlich die kleinen oder oberste federn. Die grossen federn sind fast schwartz: der schwantz kurtz, und dunckel mit weissen spitzen. Sie halten sich gern bey den grossen landseen: im anfang des winters fressen sie die grüne saat ab, und bleiben so lange, biß die wasser befrieren. Wann aber dieselbe zugefroren, weil sie sich ausser dem wasser nicht halten können, so müssen sie alsdann, wie alle unsere wilde wasser-vogel, auch wegziehen. Jedoch in gelinden wintern, oder auch an denen orten, da die wasser offen bleiben, findet man derselben einige auch im winter.

Hier. Cardanus *l. 3 Sanit. tuend. c. 18* urtheilet, das fleisch der wilden gänse sey weniger feuchtig, und leicht daulicher, als der zahmen: weil sie durch vieles bewegen, und herum fliehen weniger unrath samlen. Hingegen Albertus Magnus *l. de Nutrim.* erzehlet, daß man einmahl eine wilde ganß, welche er Anserem cinereum majorem, eine grau-ganß nennet, drey tage lang gekochet, die dennoch nicht erweichet werden können: ja endlich sey sie so hart worden, daß sie auch kein thier oder hund hat fressen wollen. Es ist aber vermuthlich, daß diese des Alberti grau-ganß ein sehr altes stück gewesen: worüber man sich nicht zu verwundern. Bapt. Fiera hält es auch mit denen zahmen, laut seines verses:

Anser Anasque tibi sit plena domestica succo,
Si validi es stomachi: rustica dura nimis.

Unter das geschlecht der wilden gänse gehöret auch 2. Anser Grandinis sive nivis, die **hagel- oder schnee-ganß**, weil sie gantz weiß wie ein hagel oder schnee, ausgenommen die vier oder fünff eusserste schwing-federn der flügel, welche schwartz. Den sommer durch siehet man sie nirgend, oder sehr wenig: aber mit angehendem winter, wann schon schnee und eyß ankömmet, alsdann fliehen sie hauffen-weise sehr hoch, und ziehen von uns weg.

3. Anser arborum, vel arborea Gesneri, die **baum-ganß**. Sie ist kleiner, als die gemeine wilde ganß, und gleichet an der grösse nur einer enten. Der schnabel, wie auch der kopff, der ober-hals, der rücken, flügel und schwantz, sind schwartz, aber mit einem glantze. Um die augen, und an der gantzen kähle ist sie weiß: woselbst sie auch mit etlichen asch-farben flecken bezeichnet. Die brust ist dunckel-grau, mit schwartzen flecken: am bauch sind sie weiß und schwartz durcheinander: die füsse sind breit, und dunckel-grau. Sie nisten in den holen bäumen, und haben einen flug, wie die andern wilden gänse: aber ihr fleisch ist ungeschmackter.

## IV. Zahme enten.

Das wort ente scheinet aus dem lateinischen Anas, oder beydes aus dem griechischen Netta vel Nessa, durch versetzung der buchstaben, entsprungen. *Un Canart, & une Cane.* Sie werden, wie die gänse, in cicures sive domesticas, & sylvestres sive feras, in zahme und wilde getheilet. Sie haben platt-füsse, und sind amphibia, als die beydes im wasser, und auf dem lände leben können.

Was

Was denn anfangs die zahmen betrifft, dieselben sind bey uns sehr gemein. Der entrich oder **erpel** ist grösser und bunter, als die ente. Der leib ist grau, dabey aber etwas blauliches herfür scheinet: die flügel haben mehr farben, darunter viel purpur. Am halse und kopffe erscheinet eine grüne, auf schwartz ziehend: aber mitten um den hals gehet ein weisser ring. Der schnabel ist breit, und die füsse geel-roth. Die **ente** ist bund, mit grauen, schwartz und weissen flecken eingesprenget. Aber man kan der zahmen enten farbe so eigentlich nicht beschreiben, sintemahl man findet unter ihnen gantz weisse, schwartze, graue, und dann die von allen diesen farben zugleich etwas haben.

Galenus *l. 3 Aliment. fac. c. 19*, nachdem er die hüner, reb- und hasel-hüner gelobet hatte, setzet er gleichsam in die andere classe die kramß-vögel und amseln, als die schon so viel härter fleisch haben: in die dritte stellet er die ringel-tauben, die turtel-tauben, und die enten, als deren fleisch noch härter. Avicenna, wie auch Elluchasem, hält das enten-fleisch hitzig und feucht im 2 grad, dabey fügende, daß es den magen beschwere, langsam abgienge, und bey gallsüchtigen leuten leicht ein fieber verursachte. Wenn aber, saget er, die dauung des magens starck, so giebet es zwar viel, jedoch nicht gesunde, sondern feuchtige und melancholische nahrung. Er lobet an den enten voraus die flügel, und es scheinet, daß Bapt. Fiera diesen seinen vers darauf gerichtet:

Anseribus magis ardet Anas: præstantior alis
Est cibus: hæ prosunt vocibus, & veneri.

Martialis *l. Epigr. 13* rühmet die **brust** und den nacken, das übrige möge man dem koch lassen:

Tota quidem ponatur Anas: sed pectore tantum,
Et cervice sapit: cætera redde coquo.

Es gilt aber auch allhier die regel, daß die jungen und feisten am besten: die alten enten, spricht Aldrovandus *l. 19 Ornith. c. 24*, soll man den Juden lassen, als welche stets enten fressen: dannenhero kein wunder, daß sie bleyfarbig aussehen, und der melancholey sehr unterworffen sind.

Was die **zubereitung** in der küche anlanget, davon findet man weitläufftigen unterricht beym Apitio *l. 5 de reb culin. c. 2*, aber das 62 cap. des Fr. kochs ist nach der heutigen mode viel zierlicher eingerichtet, welches nachzuschlagen.

## V. Wilde enten.

Casp. Suencfeld erzehlet *in Aviar. Siles.* mehr, als zwantzig arten der wilden enten, welche daselbst zu finden. Ob nun wol in hiesigen landen ein gut theil derselben ebenfalls anzutreffen: so wollen wir uns dennoch mit denen, welche bey uns gemeiniglich zu marckte gebracht werden, vergnügen.

Anas fera ordinaria, **grosse wilde enten.** Diese kommen unter den andern wilden den zahmen an grösse, gestalt und geschrey am nähesten. Der kopf, sonderlich am erpel, ist grün: der schnabel dunckelgelb, der hals oben am kopf grün, unten kastanien-braun: in der mitten ein weisser zirckel oder ring. Mitten auf den flügeln läufft ein blauer fleck queer-über, welcher unten und oben mit einer weissen und schwartzen linie eingefasset. Der rücken ist dunckel, der bauch weiß, aber mit asch-farbenen tipfflein gantz vermenget. Der schwantz ist dunckel-grün, am ende aber weiß: die füsse licht-roth. Das weiblein hat keinen grünen kopf: ist aber doch bunt, oder asch-farbe mit schwartzen und weissen puncten getipffelt.

Anas fera media, **mittel-enten.** An denselben ist der schnabel dunckel-gelb, und oben schwärtzlich: wie auch die füsse, an welchen die zehe mit schwartzen häutlein zusammen gefüget werden. Der wirbel, das mittelste theil der flügel, und der steuß sind schwartz: die brust ist mit weissen, schwartzen, und grauen federn bund eingesprenget. Der bauch, und die inwendige seite der flügel sind weiß: der rücken dunckel oder asch-farbe. Die obersten und langen federn der flügel sind grau: die mittelsten theils ziegel-farbe, theils schwartz und weiß querüber gestrichen.

Anas fera minor, eine **krieck-ente:** welches wort, wie auch der name Querquedula, von dem griechischen Cercis gebrochen. Sie sind kleiner, als die mittel-enten: der schnabel ist schwartz, breitlich und gelb: der kopff roth oder vielmehr castanien-braun, auf beyden seiten mit einem grünblauen länglichen fleck. Die kähle ist weiß, mit schwartzen puncten: der bauch ist gleichfals weiß, mit aschfarbenen strichen quer-über. Die flügel blau-grün, versetzt mit schwartzen, weissen und rothen federn: der rücken dunckel-grau. Der schwantz bund, aus blau, grünlich, aschfarbe und dunckel-grau gemischet. Die zehe sind dunckelgrau, aber mit einer schwartzen haut zusammen gehefftet. Und zwar ist diß alles von dem erpel zu verstehen: sintemahl der kopff, und die kähle, an dem weiblein nicht so zierlich. Das fleisch der krieck-enten ist zärter, als der andern wilden enten.

Ausser denen findet man **tauch-enten** also genant, weil sie sich immer unter das wasser tauchen, und dannenhero übel zu schiessen sind. **Brand-enten**, weil ihr kopff, samt dem halben halse, braun- oder brand-farben. **Rohr-enten**, weil sie fast stets im rohr sich aufhalten. **Schwalb-enten**, weil ihr schwantz gespalten, wie an den schwalben. **Eyß-enten**, weil sie nur im winter an denen orten, da etwa die ströme oder seen nicht zufrieren, anzutreffen. Und vielleicht noch mehr sorten.

Was den gebrauch in der speise, und die zubereitung in der küche betrifft, da bleibet es bey dem, was ietzund von denen zahmen enten vermeldet worden.

## VI. Teucher.

Mergus à mergendo, weil er sich unter das wasser tauchet, die fische zu verfolgen, oder das graß und schlam zu seiner nahrung heraus zu holen. Dahin zielet auch der name Urinatrix: und der griechische Colymbus, bedeutet einen schwimmer. Æquor amat, saget Ovidius, nomenque manet: quia mergitur illi.

Mergus major, Colymbus major cristatus, **ein grosser strauß-teucher**, hat fast die grösse einer ente. Sein schnabel ist drey zoll lang, vorn zugespitzt, und dunckel-roth. Oben auf dem kopff hat er ein sträußlein von schwartzen federn, auf den seiten aber sind etliche gelb-rothe. Der rücken, und die gröstẽ federn der flügel sind schwartzgrau: die kleinen weiß. An der brust, und an dem bauche hat er schnee-weisse gläntzende federn. Die grau-blauen schenckel stehen ihm nicht, wie andern vogeln: sondern sind hart an dem steuße rückwarts gebogen, und die hüffte stecken unter dem bauche gleichsam verborgen: daher er zum schwimmen geschickter, als zum wandeln. Die zehe sind etwas, aber nicht gantz gespalten. Er wird ziemlich fett, und dienet zwar zur speise: aber sein fleisch ist schwartz, hat einen fischenzenden geschmack, und giebet kein gut geblüt.

Hieher gehöret auch Mergus minor, sive Mergulus, vel Columus niger, der **kleine schwartze teucher**: welcher an der grösse nur einer starcken tauben gleichet. Am kopffe, halse und rücken ist er schwartz, am bauche weiß: auch sind an dem steuß und hüfften etliche weisse, und etliche gelb-rothe federn: an beyden seiten aber des haupts hinter den augen erscheinen gelbe oder gelb-rothe federn, die augen sind schwartz, mit zinoberfarbenen zirckeln: die backen aber sind von gleicher farbe, mit einer gelb-rothen linie umzogen. Der schnabel ist schwartz, und spitz: die füsse braun-schwartz, und gespalten. Auch sind die grossen federn der flügel braun-schwartz, die inwendigen aber weiß. So bald er die fischlein ersiehet, scheust er ins wasser, verfolget dieselbe hin und her, und zwar eine gute weile, ehe er wieder aus dem wasser hervor kommet. Sie verlassen also das wasser sehr wenig, oder, im fall man dem Ovidio *l. 1 de Pont.* glauben solte, gar nicht: sintemahl er daselbst, als von einem unglaublichen dinge, also schreibet:

Nam prius incipient turres vitare Columbæ,
Antra feræ, pecudes gramina, Mergus aquas.

Sein fleisch kan zwar auch genossen werden, aber es hat den fisch-schmack, wie des vorigen grossen teuchers: welches ihnen das verwellen zwar etwas, aber nicht gantz benehmen kan: jedennoch wie selbige in der küche zu bereiten, sehet nach bey dem kochẽ im 62 cap.

## VII. Wasser-hun.

Fulix, vel Fulica Gesneri, Phalaris Aldrovandi *l. 19 c. 54* scheinet fast eine sorte von teuchern zu seyn: ist etwas kleiner, als eine ente, von farben über und über schwartz, ausser daß der bauch auf aschfarbe sich etwas neiget: der kopff und hals aber sind pech-schwartz. Der schnabel ist starck, anderthalb zoll lang, scharff, und von farben weiß: auch siehet man vorn an der stirn ein weiß häutlein, wie ein glatze. Die füsse sind dunckel-blau, um die knie gelb-grün, und gespalten: in den spalten aber sind häutlein, wie halbe zirckel anzusehen. Der hals ist ziemlich lang, und der schwantz sehr kurtz. Bey dem männlein lauffet eine weisse schmalle linie oben um die flügel herum.

Sie halten sich auf seen, fisch-teichen, und strömen: leben von wasser-kräutern, grase, fischen und würmlein: ihre nester bauen sie auf den stauten im wasser. Wann sie des morgens sehr schreyen, solches ist eine anzeigung eines ankommenden ungewitters, nach des alten Poeten Arati versen:

Cana *Fulix* itidem fugiens ex gurgite Ponti,
Nunciat horribiles clamans instare procellas,
Haut modicos tremulo fundens ex gutture cantus.

Die wasser-hüner werden im herbst sehr fett, aber ihr fleisch reucht nach dem morast. Muß derhalben erst verwellet, und hernach wie die teucher zubereitet werden, wie das vorbenante 62 cap. des kochs anleitung giebet.

## VIII. Wasser-schnepffe.

Von den holtz-schnepffen ist im vorigen capitel gehandelt worden: hier folgen nun Gallinulæ oder Gallinagines aquaticæ sive paludanæ, die wasser-oder phul-schnepffen.

Die **ordinare wasser-schnepffe** wird von C. Suencfeld genant Perdix rustica minor, sive Gallinago aut Rusticola minor, und also beschrieben, daß sie habe einen schnabel fünff zoll lang, vorn etwas breit, und von farben dunckelgrau, von fleisch so leibich als eine wachtel, aber doch grösser anzusehen. An farben sey sie gantz bund, mit grau-schwartz, weiß und ziegel-farbe eingesprenget. Die füsse seyn dunckel-roth, der bauch weiß, und der schwantz asch-farbe, mit rothen und schwartzen flecken versetzet.

Neben dieser sind Glareolæ, also genant à Glarea, von dem kieß oder groben sand, welche einige flüsse und wasser-bäche führen: sintemahl diese **wasser-hünlein** an denselben sich gern aufhalten, auch wol ihrer nahrung wegen hinein waden, aber doch nicht schwimmen. Ul. Aldrovandus handelt von ihnen weitläufftig *l. 20 Ornith. c. 32* und gemeldter Suencfeld *Aviar. Siles. pag. 280* sagende, daß insgemein alle haben einen schwartzen, zwar geraden, jedoch dabey ein wenig gebogenen schnabel: die füsse sind lang, der leib dünne, der kopff klein, und der schwantz kurtz. Ihre speise sind die würmlein und das ungezieffer am

wasser

wasser, wie auch der lehm und sand in den bächen.

Ihr fürnehmster unterscheid bestehet in der farbe der füsse, als nach welchen man nennet 1. Chloropodes, die grünliche: 2. Erythropodes, die rothe: 3. Rhodopodes, die rosenfarbene: 4. Phæopodes, die dunckel-graue: 5. Ochropodes, die gelbe: 6. Melampodes, die schwartze: und 7 Poliopodes, die graue oder asch-farbe füsse haben.

Alle diese sorten sind bey uns zwar nicht vorhanden: die aber verhanden, gehören auf fürnehme tafeln, sintemal ihr fleisch sehr delicat, leicht-däulich, wolschmäckend, und keinen oder sehr wenig unrath nachlassend. Man bratet sie mit samt dem eingeweyde, wie drunten bey dem koche im 65 cap. gelehret wird.

## IX. Kybitz.

Das teutsche kybitz, und das frantzsische *Dixhuit*, sind getichtet nach dem geschrey dieses vogels. Vanellus oder Vannellus, und Capella sind seine lateinische namen. Er nistet zwar in flachen örtern, wo viel weyde und heydekraut wächset: jedennoch, weil er um die fisch-teiche und moraste stets sich befindet, und daselbst die würmlein zu seiner nahrung auffamlet, so pfleget er mit unter die wasser-vogel gezehlet werden: wiewol er ins wasser niemahls gehet.

Er hat die grösse einer tauben, und ist schön von farben. Der schnabel ist lang, und schwartz: der gantze rücken grünlich, mit purpur-farbenen flecken auf beyden seiten, in welchen sich theils etwas grünes, theils etwas blaues, erzeiget. Die lange schwing-federn sind schwartz: die inwendige seite aber der flügel, wie auch des bauchs, erscheinet weiß. Auf dem kopff stehet ein länglicht sträußlein schwartzer federn, so rückwärts gebogen. Die kähle gläntzet für schwärtze, wie auch der obertheil des kopffs: dessen beyde seiten aber unter den augen sind weiß. Der schwantz ist vier biß fünff zoll lang, und weiß: am ende aber schwartz: die füsse sind roth, mit schwartzen klauen. Im may legen sie eyer, blaß von farben, und mit braun-schwartzen flecken getipffelt: die werden von den bauern zur speise gebraucht.

Das fleisch der kybitzen ist gegen den winter, wann sie wegziehen wollen, so fett als wann sie gemästet wären: daneben ist es gut von schmack, giebet zwar nur leichte und geringe nahrung, machet aber doch kein böß geblüt: ja Petr. Bellonius *l. 4 De avibus c. 17* rechnet sie gar unter diejenige wolschmäckende vögel, die man mit samt dem eingeweide bratet. Aldrovandus *l. 20 c. 63* rühmet ihren schmack gleichfalls, und daß man sie in seiner geburts-stadt Bononien noch mehr verlangen würde, wann sie daselbst nicht so häuffig zu marckte kämen. Ihre **zubereitung** in der küche kan aus dem 62 cap. des Fr. kochs genommen werden.

## X. Mewe.

Oder **fisch-mewe**, weil diese art vögel, den fischen im wasser sehr nachstellen: wiewol sie schnecken, fliegen, und allerley gewürme daneben fressen. Der griechische und lateinische name ist Larus: und erzehlet Aldrovandus *l. 19 c. 5 & seqq.* unterschiedliche geschlecht, als weisse, graue, schwartze, und spaltfüßige. Die grauen sind bey uns am gemeinsten, und zwar insonderheit:

Larus cinereus minor, die **kleine mewe**, welche kaum so groß, als eine elster. Der schnabel ist lang, und gerade: von farben roth, an der spitze aber schwartz. Desgleichen sind die füsse auch roth, und die zehe nicht gespalten. Der rücken und die flügel sind grau: der würbel des kopffs schwartz: der bauch, und schwantz weiß. Die flügel strecken sich lang, und der schwantz ist gespalten: wie man sie im sommer auf den landseen allenthalben siehet, und schreyen höret.

Neben dieser findet sich auch Larus cinereus major, die **grosse mewe**: weil sie fast grösser, als eine taube: an farben aber gleichet sie der kleinern mehrentheils. Jedoch, weil diese art vögel viel federn, wenig fleisch, und keinen guten schmack haben: ja weil sie nach einiger meinung gar unter denen im alten testament Deuteron. c. XIV verbotenen vögeln stecken sollen: so wollen wir mit beschreibung derselben uns länger nicht aufhalten, sondern nur annoch beybringen, daß die mewen sowol im fliegen, als schwimmen es allen wasser-vögeln zuvor thun. Dahero, als Homerus *Odyss. l. 5* die geschwindigkeit des aus dem himmel nach dem meer herunter fliehenden Mercurii rühmen will, so vergleichet er sie mit der schnelligkeit eines Lari: welchen ort nachmahls Virgilius seiner gewohnheit nach übersetzet, und *l. 4 Æneid.* mit diesen versen ausgedrucket:

Hic primum paribus nitens Cyllenius alis
Constitit: hinc toto præceps se corpore ad undas
Misit: avi similis, quæ circum littora, circum
Piscosos scopulos, humilis volat æquora juxta:
Haut aliter terras inter, cœlumque volabat.

# Das III cap.
# Von den andern theilen der vogel.

Demnach wir bißher von dem fleisch sowol der erd- als wasser-vogel, die zur küche dienlich, gehandelt haben: so ist es zeit auch die andern theile derselben zu erwegen. Es sind aber einige sothaner stücke oder theile Avibus propriæ, welche die natur den vögeln allein verliehen hat: andere sind Partes communes, welche die vögel mit andern thieren gemein haben.

### PARTES PROPRIÆ,

Sind I. Cristæ, die **hane-kämme**, mit welchen die hauß-hanen insonderheit gezieret: dazu dann auch Palearia, die **wammen** unter dem kinn gehören. Sie wachsen etlichen so lang und

starck, daß es zu verwundern: und werden alsdann der grösse nach desto theurer bezahlet. Bey den Römern sind sie allewege hoch gehalten worden: und vom Heliogabalo meldet Spartanus, daß er aus üppigkeit den lebendigen hahnen die kämme abgefressen. Galenus *3 Aliment. 21* hält sie vor eine speise, die niemand rühmen, noch tadeln mag: aber wann sie mit andern guten dingen in pasteten gesetzet, oder sonst wol zugerichtet werden, so verdienen sie ihr lob nicht unbillig.

II. Alæ, die **flügel**. Selbige gleichen dem fleisch ihrer vögel, und zwar sind die flügel der vögel, welche durch fliehen sich viel bewegen, die gesundesten. Das untertheil, so am rücken sitzet, und der **unter-flügel** genennet werden kan, ist fleischiger und safftiger: derowegen er billich dem **ober-flügel**, als welcher (insonderheit bey dem kleinen geflügel) dürre und sehnig ist, vorzuziehen. Den unter-flügel von hünern, rebhünern, gänsen, und enten hält man für andern köstlich: wiewol selbiger an allen eßbaren vögeln nicht zu verachten, nach des Eob. Hessi vers:

Tu tamen implumes sapienter adederis *alas*:
Rectius his editur partibus omnis avis.

III. Uropygium, Crupion, der **steuß**. An gemästeten hünern, capaunen und kalkaunen, ist dieses ein lecker-bißlein: wann aber gar zu viel fett daran, so machet es einen eckel, und kan ohne saltz nicht wol gegessen werden. Die zwo glandulas oder **mandeln**, damit der steuß versehen, soll man nicht pro testibus, als welche inwendig liegen, mit etlichen unwissenden halten.

Was dann ferner PARTES AVIVM COMMVNES betrifft, so kan man selbige unter drey titel bringen: also daß in dem 1. Caput, der kopff, mit seinem zubehör: im 2. Interanea, das eingeweyde des leibes: und im 3. Partes aliæ reliquæ, noch etliche übrige theile stehen.

## Zum kopff gehöret:

I. Cerebellum, das **gehirn**. Aus dem Plutarcho erscheinet, daß zu seiner zeit einige das gehirn der vögel gar nicht gegessen: heut zu tage aber enthält sich dessen fast niemand. Galenus *3 Aliment. 21* bezeugt, daß das vogelhirn besser sey, als der vierfüßigen thiere, weiln es härtlicher und truckner: auch sey das gehirn der berg-vögel gesunder, als der feld- oder wasser-vogel. Den vorzug hat das gehirn der hüner, der reb-hüner, der phasanen, und der pfauen: deswegen der Käyser Vitellius alle dieselben mit in die grosse schüssel legen lassen, welche er Clypeum Minervæ, den **schild** der göttin Pallas, nach dem zeugniß Suetonii, genennet. Das gehirn von sperlingen und tauben hält man pro aphrodisio, nach des B. Fieræ vers:

Ardet, & in tenera Passer durabitur alvo:
Si vis esse salax, det cerebella tibi.

II. Oculi, die **augen**. Unter den vierfüßigen thieren ist droben das **kalbs-auge** wegen seines süssen fetts, und zarten fleisches gerühmet worden: aber weil diese beyde stücke an den augen der vögel gar nicht zu finden, so werden selbige wegen ihrer kleinigkeit auch nicht genutzet, sondern weggethan: und ist genung, daß die vogel es den vierfüßigen thieren an der gütigkeit des gehirns zuvor thun, davon der vers Bapt. Fieræ also lautet:

Quadrupedum præstant oculi, cerebella volucrum:
Uda tamen nimium, ni piper addis, erunt.

III. Collum, der **hals**. An dem ist wenig zu finden: jedoch, sitzet an den hälsen der hüner, gänse, und anderer grossen vogel etwas fleisch, welches kurtz und mürbe ist, neben der fetten haut obenher: und wird beyderley von einigen begierig gegessen. Bapt. Platina *l. de rat. vict.* lobet am meisten den hals der gänse und der hüner unter allen vögeln, bevorab, wann kein geronnen blut darin verhalten. Was aber die gar kleine berg- und sang-vöglein betrifft, da lässet sich nicht viel absondern: vielmehr siehet man, daß die heißhungrigen solche behände hälselein, ja zuweilen die gantze vögel mit haut, fleisch, und knochen hinein essen: derer exempel dennoch diejenigen, welche einen schwach-dauigen magen haben, nicht nachfolgen dürffen.

IV. Lingua, die **zunge**: welche an den vögeln, wegen ihrer kleinigkeit, zwar geringen nutzen hat: wiewol Lampridius vom Heliogabalo bezeuget, daß er die zungen von pfauen und nachtigalen vor sein speciale gehalten. Und vom Apitio erzehlet Plinius *l. 10 c. 48*, er sey der meinung gewesen, daß eines Phænicopteri zunge (welches eine art von storchen oder reyhern ist) unter allen am besten schmäcke. Ob auch die gänse-zungen, wie einige dafür halten, ein aphrodisium seyn, muß die erfahrung lehren.

## Zum eingeweyde gehöret:

I. Cor, das **hertz** der vogel ist zaserich und hart, wird schwer verdauet, und vertheilet. Indessen, wofern es der magen wol verdauet, ist es nicht böß-safftig: öffters aber genossen, machet es melancholisch geblüt.

II. Pulmo. Die **lunge** an den vogeln, ist klein, und schwammig: wird leicht verdauet, giebet aber wenig, und dazu nur schleimige nahrung.

III. Ventriculus. Der **magen** in den vogeln hat carnem callosam, ein hart und derbe fleisch, und erfodert eine starcke dauung. Jedoch werden hievon die gänse ausgenommen, als deren magen unter allen die zärtesten: wie sie dann Galenus *l. de Succ. bon.* deswegen rühmet: und Aëtius Amidenus *l. 2 c. 133* saget davon also: die vogel-magen sind eßbar, und nähren wol: ja etliche sind auch anmuthig zu geniessen, als der von gänsen: und hernach der von hünern. Daß aber dieselben mit einer besondern krafft, des menschen magen zu stärcken, oder die dauung zu befodern,

befodern, begabet seyn solten: solches will Jul. Alexandrinus *l. 13 Salubr. c. 9* nicht gestehen. Und Galenus widerleget *l. 3 Alim. c. 21* den falschen wahn derjenigen, welche glauben, daß der magen eines straußen, und eines teuchers, die dauung fordere: weil sie ja an sich selbst hartdaulich, und noch weniger, gleich einer artzeney oder gewürtz, andern harten speisen helffen könten.

IV. Jecur. Die **leber** der vögel hat eine derbe substantz, und ist also nicht gar leicht zu verdauen, noch zu vertheilen. Doch ist unter den lebern nach der natur der vogel ein grosser unterscheid, und übertrifft die gänse leber alle andere an gütigkeit. Derowegen beflissen sich vor zeiten die küchenmeister durch gantz Rom, weisse gänse zu erlangen, und selbige mit feigen, und milch also zu mästen, daß ihre lebern über die massen groß wachsen möchten. Dahin zielet des Horatii vers *l. 2 Satyr. 8.* Pinguibus & ficis pastum jecur anseris albi. Welche erfindung dann so hoch gehalten worden, wie Plinius *l. 10 c. 22* meldet, daß es damahls noch streitig war, ob sie dem Bürgermeister Scipioni Metello, oder dem römischen Ritter M. Sestio zugeleget werden solte. Nachdem nun so gemästete gänse abgeschlachtet, ward die frisch ausgenommene leber also fort in milch geleget, um solch Jecur ficatum dadurch ferner zu verbessern, und wurden hiezu noch ander mehr künste von tage zu tage erfunden: also, daß die lebern endlich grösser wurden, oder werden solten, als die gänse selbst. Wie dann Martialis *l. 17 Epigr.* darauf stichelt mit dieser auffschrifft:

Aspice, quam tumeat magno jecur anſere majus
Miratus dices: Hoc, rogo, crevit ubi?

So preisen auch die vortrefflichkeit der gänse-leber Rhases, Isaac, Jul. Alexandrinus, J. B Porta, und so viel andere, daß sie alle anzuführen gar zu weitläufftig fallen würde. Bapt. Fieram wollen wir noch hören also singen:

Quisquis honoratum jecur auſus mandere primus,
Hic Meſſalina doctior arte gulæ.

Es ist aber diese alte kunst nicht untergangen, sondern man befleißiget sich noch heut zu tage auf das stopffen der gänse, wo nicht mit feigen, dennoch mit klössen von kleyen, maltz, und dergleichen: als worin die heutige Juden vor andern sonderbare meister seyn wollen. Eben dergleichen mühe, wann sie auf kapaunen gewandt wird, kan selbigen so schöne, grosse, und wolgeschmackte lebern zuwege bringen, daß sie denen von gänsen nichts, als an der grösse weichen.

V. Intestina, die **därme**. Sie werden aus den meisten vögeln, als unnütze weggeworffen: ausgenommen die von den gänsen, welche man unter das **ganse-kröse** mit zubereiten pfleget. So lässet man auch die därme der holtz-schnepffen, und lerchen, mit samt dem unflath darinnen, so fern sie nemlich frisch sind: welches einige auch wol bey den jungen tauben zu thun pflegen. Ob nun gleich aus sothaner bey-behaltung der gedärme, und des unraths, einige bittrigkeit den vögeln im braten zugezogen wird: so hält man doch dieselbe nicht vor schädlich, sondern vielmehr, daß sothane bittrigkeit facultatem detersoriam, eine abspühlende gesunde krafft bey sich führe.

## Die übrige theile.

I. Testes, quibus gallinaceum genus excellit. Galeni ausspruch davon *l. 3 Aliment. c. 21* ist dieser: Gallorum gallinaceorum testes sunt præstantissimi, sonderlich der gemästeten: und noch vielmehr, wenn man ihr futter mit waddighaffter milch anfeuchtet. Sintemahl sie sind gut-safftig, starck-nährend, und sehr leicht-daulich: dahero sie denen schwind-süchtigen zu statten kommen, wie auch denen, qui incentivo opus habent. Aldrovandus *l. 14 c. 1* schreibet von seiner geburths-stadt Bononien, daß man daselbst nach alter gewohnheit jährlich den 1 Augusti pflege zu kapaunen, & testes cum cristis gallorum zusammen in der küche zu bereiten. Beym Amato Lusitano *Centur. 2 Obs. 81* stehet die geschicht von einem spanischen edelmann, der von dieser speise ziemlich viel genossen, und eine so wundersame wirckung darnach empfunden, daß sein gantzes hauß davon zu sagen gewust.

II. Cartilago, der **knorpel**, ist beydes an alten, als jungen vögeln hart, und schwer zu verdauen.

III. Medulla, der marck im **rückgrad**, ist mit dem gehirn von einer qualität: jedoch etwas härtlicher. Der in den **knochen** schmäcket viel lieblicher und süsser: machet aber einen eckel, wann man dessen viel geneust.

IV. Pinguedo sive Adeps. Das **fett** ist dem munde angenehm, aber es nähret nicht wol: sondern erreget (sonderlich ohne saltz) gar leicht einen widerwillen oder eckel, und verdirbet zu viel genutzt den appetit. Das gänse-schmaltz ist das gemeinste von allen, und wird in den nord-ländern häuffig verbraucht.

V. Sanguis. Das **blut** der vögel wird bey uns absonderlich nicht genutzet: sondern man reisset ihnen die köpffe weg, oder schneidet ihnen die kehle ab, und lässet sie ausbluten. Hingegen saget Aldrovandus *l. 14 Ornith. c. 1* von seinen landsleuten: Nostri dum Gallinas occidunt, eas ex pedibus suspendunt, ut simul collectus ad locum affectum sanguis conglobetur, & postea in cibum cedat. Eine andere beschaffenheit aber hat es mit denen in donen gefangenen, oder denen man das gehirn eindrückt: sintemahl weil von denselben das blut nicht ausfloß, sondern im leibe verschlossen blieb, so waren dergleichen erstickte vogel von Gott den Juden im alten, und von den Aposteln im neuen testament Actor. xv, 29 auf eine zeitlang verboten.

VI. Cutis. Die **haut** vom fetten geflügel ist angenehm

angenehm von schmack, beydes gesotten und gebraten: wiewol wenig nahrung darin stecket, und über dem nicht leicht zu verdauen ist: jedoch die gesottene gehet darin der gebratenen vor. Die haut auf dem rücken der hüner ist insonderheit sehr schmackhafft: dahin einige deuten, was Matron beym Athenæo *l. 14 c. 28* geschrieben:

Sic fatus est: rident alii, moxque afferunt
Gallinas altiles argenteis in patinis
Deplumes, ætate pares, *dorso laganis* similes.

Einige lieben die runtzliche haut an den hünerhälsen, wann sie feist ist: aber die am rücken, in clune sive lumbis, gehet ihr ohn zweiffel vor: sonderlich, weil das darunter liegende fleisch zugleich delicat, und also dieser gantze rücken eins der besten stücken ist.

VII. Pedes. Die füsse bestehen gröstentheil aus sehnen und span-adern: können also wenig nähren, sondern sind vielmehr dick-safftig, und hart zu verdauen, die von gekochten hünern sind nicht gantz zu verwerffen: und die von gänsen mit ihren eigenen därmen bewunden, machen das fürnehmste stück der so genanten ganse-gekrösen, die dann leicht anmuthiger schmecken mögen, als die geröstete gänse-füsse, welche, wie Plinius *l. 10 c. 22* erzehlet, Messalinus Cotta zu Rom erfunden, und davon damahls so viel rühmens durch die gantze stadt gemachet worden.

## Das IV cap.

## Von den eyern der vogel.

NAch allen theilen, welche das feder-vieh dem menschen zur speise darreichet, ist noch ein stück, als das letzte übrig: nemlich die eyer, von deren empfängniß, gebärung, und ausbrütung viel schöne dinge zu schreiben wären, wenn man sich nicht der kürtze beflisse.

Was aber die **stücke** der eyer selbst anlanget, so sind derselben viere. 1. Testa die **schale**, welche, in vergleichung der knochen, kalt, trucken und hart ist: wiewol diese härtigkeit nicht ehe, als nachdem die eyer geleget, zu spüren: sintemahl vor der geburt ist dieselbe eusserliche schale weichlich. 2. Membrana, das **häutlein**, unter der schale, welches kalt und feuchter: und wiewol diese beyde stück nicht eßbar, so werden sie dennoch in der artzney zuweilen genutzet. 3. Vitellus, der **dotter**: welcher zwar getempert, aber doch ein wenig zur wärme sich lencket. Er wird beydes leicht verdauet, und in blut verwandelt: aber hingegen entzündet er sich auch leicht, und wird zu galle. Bißweilen ist der dotter gedoppelt, und das giebt grosse eyer. 4. Albumen, das **eyerklahr**, oder das weisse vom ey, ist kalt, hart-daulich, und machet dick oder zehes geblüt. Derohalben, wenn wir diese beyde eßbare stücke ihrem temperament nach mit einander vergleichet, so kömmet zwar ein Symmetron heraus, das aber zur kälte sich neiget.

Damit wir nun etwas näher zu unserm zweck kommen, so finde ich nöthig, unter vielen nur diejenige differentias ovorum anzuführen, welche zur küche gehören, und zur gesundheit anweisen.

Derselben aber sind fürnehmlich drey: alldieweil die eyer können unterschieden werden 1 Juxta Parentes, nach denen vögeln, die sie geleget haben. 2. Juxta præparationem, nach der weise, wie sie zugerichtet. 3. Juxta Accidentia alia, nach einigen andern umständen.

### Unterscheid nach den vogeln.

I. Gallinarum Ova. **Hüner-eyer**, haben billich den vorzug, und was von eyern insgemein gerühmet wird, soll von diesen vornehmlich verstanden werden: und dieses zwar ob propriam substantiam, qua cæteris præstant, wie Galenus *l. 5 Aliment. c. 22* redet. Dahin gehöret auch, was Plinius *l. 29 c. 3* schreibet: Nullus est alius cibus, qui in ægritudine alat, neque oneret: simulque vim potus, ac cibi habeat: Es wird keine andere speise gefunden, die in kranckheiten nähren, und nicht dabey beschweren: ja welche die krafft von essen, und von trincken zugleich haben solte, als die eyer.

II. Phasianorum. **Phasan-eyer** sind sehr zierlich mit schwartzen flecken getipffelt. Was ihre gütigkeit in der speise betrifft, so setzet Galenus l. c. neben die hüner-eyer: aber sie sind bey uns nicht so gemein, daß man sie zur ordentlichen speise gebrauchen solte: sondern man wendet sie vielmehr zur zucht an.

III. Gallopavonum. **Kalkaunen-eyer** sind groß genug, haben aber so gute substantz und schmack nicht, als die beyde vorigen.

IV. Anserum. **Gänse-eyer** sind deteriora prioribus, viel geringer und ungesunder, als die vorigen: wie dieses nicht allein Galenus l. c. sondern auch Aëtius Amidenus *l. 2 c. 134* anzeigen. Simeon Sethi saget, sie sind dicker substantz, und schwer zu verdauen. Eben dergleichen ist von den **pfauen-eyern** zu halten.

V. Anatum. **Enten-eyer** sind viel ärger, und noch ungesunder, als die von gänsen: aber vor die bauern sind beyderley ein gut gericht. Eob. Hessus hat über die erzehlte arten nachfolgendes epigramma hinterlassen:

Vescēris, sed adhuc a matre calentibus ovis:
Optima Gallinæ, Phasiadesque ferunt.
At quæ Tarpæi custos Jovis excubat Anser,
Quæque parit, non sunt optima, claudus Anas.

Was die eyer der übrigen vogel anlanget, weil selbige zum theil bey uns zur speise nicht bräuchlich, zum theil auch wegen ihrer kleinigkeit nicht tüchtig: so wollen wir selbige übergehen, und nur erinnern, daß 1. Die eyer von jungen, wie auch von wol gefüttertem und fettem feder-vieh, viel

viel fürtrefflicher, als die von alten und magern. 2. Obschon die hüner auch ohne zuthun des hahns eyer (die doch irrita oder, wie Plinius *l. 10 c. 60* redet, sterilia & minora, unfruchtbar und kleiner sind) legen: so soll man dennoch vor denselben als edler und gesunder erwehlen Ova gonima, fœcunda sive prolifica, die behante eyer. 3. Daß insgemein die eyer von wasservögeln mehr gelbes, als weisses haben.

### Unterscheid nach der zubereitung.

Man findet einige lüsterne, die einen rohen unzerrissenen und von seinem weissen abgeschiedenen eyer-dotter in ein spitz-glaß spanischen wein fallen lassen, und also beyderley zugleich hinein trincken: auch dieses sonderbare confortativ wol drey oder viermahl wiederholen. Alldieweil ich mir aber allhier nicht von rohen, sondern von zubereiteten eyern zu handeln fürgesetzet: so lasse ich sothane invention in ihrem werth, und schreite nur so fort zu denen mancherley bereitungen, welche den eyern in der küchen angethan werden. Also finden sich

I. Ova elixa, **gesottene** eyer: und sind selbige, nach dem unterschiedlichen grad des feuers, drey- oder wol viererley. 1. Sorbilia, **schlürff-** oder gantz weich gesottene eyer, welche nemlich nur einmahl durchwärmet, und also liquida adhuc & quasi semicruda, annoch dünne und gleichsam halb rohe sind. Diese nachdem sie ein wenig gesaltzen, trincket man sie schlechter dinge aus, wie sie da sind: aber es gehören hiezu gantz frische, die nur einen tag alt seyn. Ihre würckung bestehet darin, daß sie die verlohrne kräffte wol ergäntzen, den leib erweichen, und befeuchten: dahero sie den roh-hälsigen, hustenden und schwindsüchtigen öffters zu geniessen: wofern aber ein schlapffer magen verhanden, so verursachen sie demselben einen eckel. 2. Tremula sive mollia, **weiche eyer**, welche etwas mehr von der wärme empfunden, also daß sie zwar eine consistenz erlanget, aber doch in der hand annoch zittern. Diese nähren mehr, als die vorigen, geben leicht und rein geblüt, und sind dem magen angenehm. Man isset sie mit ein wenig saltz, und butter: einige tuncken schmal-geschnitten brodt hinein, daher sie der gemeine mann stip-eyer nennet. Die salernitanische schule hat davon im 32 und 38 capitel diese reimen:

Si sumas Ovum, molle sit, atque novum:
Singula post Ova, pocula sume nova.

3. Densata sive Mediocriter dura, **dotter-weiche** eyer, in welchen das weisse zwar härtlich gekochet, der dotter aber annoch weichlich ist: diese nähren mehr als die weichen. Und zwar wird diese art eyer nicht allein in ihren schalen also gesotten: sondern man zubricht auch die schalen, und lässet die eyer in heiß wasser oder fleisch-brühe fallen: daraus werden Ova effusa, **gefälte** eyer, oder ochsen-augen: welche bereitung eine der gesundesten ist. 4. Dura, **hart-gesottene** eyer, da beydes dotter und weisses hart gekochet ist. Diese sind schwer zu verdauen, machen dicke gebüt, und verstopffen den leib. Nach alter gewohnheit kochet man sie also zu den oster-schincken, und den sommer über beleget man die salate damit: doch wäre es gesunder, im kochen ein maaß zu halten, und sie nicht biß zu der vollen härte zu sieden. Bapt. Fiera schreibet davon also:

Mollia pectus alunt, raucam sedantia tussim:
At durata minus, nec diuturna, placent.

II. Suffocata, **gedämpffte** eyer. Diese werden in duplici vase also zugerichtet, daß man deren etliche stück in ein bequem geschirr schläget, etwas saltz, butter, zucker, wein, zuweilen auch eßig oder citronen-safft hinzu thut, das geschirr mit dem deckel wol verwahret, in einen kessel mit heissem wasser setzet, und zu einer mittel-mäßigen consistenz zusammen lauffen lässet. Diese geben sehr kräfftige nahrung, sind wolschmäckend, und dienen vor alte, schwache, und genesende: wann sie aber über die zeit kochen, und zu dicke werden, sind sie den gemeinen gleich.

III. Assa sive Tosta, in der **asche gebratene** eyer. Man verscharret sie in heisser asche, und nachdem sie kurtz oder lang darin liegen, so lauffen sie viel oder wenig zusammen, also daß man sie durch diß mittel, eben als durchs wasser, weich oder hart zurichten kan. Einige legen sie auch über **glüende kohlen**, und meinen, daß sie also besser ausdampffen könten, als wann sie mit asche überschüttet. Aber so wol jene, als diese müssen denen in wasser gesottenen, und denen gedämpfften weichen, und können weder für so schmackhafftig, noch für gesund nicht paßiren, sondern sie erlangen vielmehr ein empyreuma oder branzenden schmack, werden trucken, und hart-dauich.

IV. Frixa in sartagine, in der **pfanne** zugerichtete eyer: welche auf unterschiedene weise bereitet werden. Als 1. Integra, **gesetzte** eyer: welche man in butter schläget, also daß die dotter gantz bleiben. 2. Conquassata, **gerührte** eyer: da man dotter und weisses durch einander klopffet, und mit butter, saltz, und petersilge über gelinder wärme zurichtet. 3. In placentam fricta, **eyerkuchen**: welche aus den gerührten entstehen, wenn man sie ohne umrühren backen lässet: wiewol denselben zwiebeln, speck, und allerley andere zuthat von einigen beygefüget wird. Und wiewol alle in der pfannen zugerichtete eyer gar wenig ruhm in der kammer der gesundheit verdienen, sondern vielmehr für böß-säfftig, im magen dämpffend, in galle sich leicht verwandelend, und faules aufstossen verursachend gehalten werden: so ist doch unter ihnen ein solcher unterscheid, daß man den gerührten der gesundheit nach die erste stelle, den gesetzten die andere, und den eyerkuchen

als den schädlichsten die letzte billich anweiset. Dahin zielet Bapt. Fiera mit diesem verse:

Frixa meis nolim contingere plurima cœnis:
Ni solvant acri mixta falerna garo.

V. Rotata, geschleuderte: von welchen Jo. Jonstonus *in Id. Hyg.* meldet, daß vor zeiten die Babylonier im brauch gehabet, die eyer in eine schleuder zu legen, und durch geschwindes umdrehen gleichsam zu kochen. Dahin dann auch gezogen werden können Ova tyropatina, Sphongia, Frictellata, und dergleichen mehr: welche namen beym Cœl. Apitio *in libb. De re culinar.* zu finden.

### Nach einigen andern umständen.

I. Ratione Quantitatis. Einige halten die kleine eyer edler und gesunder, als die grossen: die gar grossen haben gemeiniglich zwey dotter, und können also ohn zweiffel mehr nahrung geben, als ein einfaches.

II. Coloris. Man erwehlet lieber die gantz weissen, als die gelblichen, oder fahlen, wie die von enten sind, als welche mehr zur wässrigkeit sich neigen.

III. Formæ. Man hält insgemein mit L. Columella *l. 8 c. 5* dafür, daß aus dem langen und spitzigen eyern hahnen: und aus den rundlichen hennen auskommen. Daher wehlet man zur speise lieber die cacuminata oder spitzigen, nach dem vers, welcher beym Sim. Günthero *in Hort. sanit.* zu finden:

Longa quibus facies ovis erit, elige semper:
Ut succi melioris, & ut magis alba rotundis.

IV. Temporis. Die gantz frische eyer sind voll, und sonderlich, wann sie von jungen wolgefütterten hennen (einiger meinung nach, um den vollen mond) geleget: welche dann eigentlich denselben oder folgenden tages zu den schlürffeyern, wie droben gemeldet, zu erwehlen. Daher schreiben die Salernitani im VIII cap.

Ova recentia, vina rubentia, pinguia jura,
Cum similia pura, naturæ sunt valitura.

Und Arn. Villanovanus über dasselbe capitel setzet diesen alten vers hinzu:

Filia Presbyteri jubet hoc pro lege teneri:
Quod bona sint Ova candida, longa nova.

Was die alten anlanget, die sind nicht so voll, sondern gesetzet, und kluckern im schütteln. Ja sie sind auch von farben nicht so weiß, sondern gelblicht: und je älter, je stinckender und schädlicher: dahero man sich vor faulen eyern, als für ein halbes gifft, zu hüten hat. Die mittel-mäßigen sind so viel besser, als sie ihrer geburt: und so viel ärger, als sie dem alterthum näher sind. Mit den faulen kan man die Incubata oder bebrütete eyer nicht unbillich vergleichen. Nichts destoweniger, wie Io. Ionstonus l. c. bezeuget, so hat in der frantzösischen provintz Berry einmahl ein bacchus-bruder gelebet, der sie über die massen gern gegessen: hat aber doch wenig mit-esser gefunden.

Endlich das alterthum der eyer etwas zu verzögern, und sie hingegen lange frisch zu erhalten, hat man allerhand mittel erfunden. Einige legen sie in hexel, andere in asche, andere in wasser. Die Tunquiner, wie Tavernier *de Regn. Tunquin. pag. 18* schreibet, bereiten ein saltz-wasser so starck, daß ein ey darin nicht zu grunde gehet: darnach mischen sie so viel asche drunter, daß es ein teig wird: diesen schlagen sie um ihre hüner und enten-eyer, und sollen dieselbe also zwey oder drey jahr frisch behalten. Auch erzehlet er von den unterthanen des grossen Mogols, und von den einwohnern der königreiche Pegu und Arachan, daß sie die eyer in grosse erdene wol glasürte geschirr legen, und alsdann dieselbe mit einem öl voll füllen, welches aus einem kleinen schwartzen saamen, unserm rüben-saamen ähnlich, gepresset wird: durch welches mittel sie dann auch lange zeit frisch bleiben sollen, wiewol man von der vorigen art, mit dem saltz-wasser und asche, mehr hält.

---

# Das IV buch.
# Von den speisen aus fischen.

## Das I cap.
## Von den fischen insgemein.

DAs wort fisch scheinet gebrochen aus dem lateinischen Piscis und wird genommen 1. In einer weiten bedeutung, vor allerley wasser-geschöpff, also daß so wol Cetacea oder wallfische, als auch die Exanguia und Testacea oder schalen-fische mit darunter begriffen sind: wie diejenigen thun, welche gantze thier-bücher geschrieben, davon allemahl ein theil de Piscibus tituliret wird. 2. In einer engeren bedeutung, nemlich nur vor diejenige arten der fische, welche zur speise dienlich, und in der küche zubereitet werden: in welchem engen verstand wir das wort fisch auch allhier nehmen wollen.

Es können aber die fische insgemein betrachtet werden, 1. Comparate oder in ansehung anderer creaturen, und so ist es an dem, daß die vier-füßige thiere die stärckeste, die vogel mittelmäßige, die fische aber die geringste nahrung geben. Und obwol nach dem menschen die vier-füßige thiere den meisten kranckheiten, nebst denen die vögel, und endlich die fische den wenigsten unterworffen, daher das sprichwort, er ist gesund wie ein fisch, entstanden: so folget doch nicht, daß sie deswegen

des wegen die beste und gesundeste nahrung geben, sondern die bleibet bey den thieren und vögeln. 2. Absolute, oder für sich selbst, und diß zwar auf dreyerley weise:

I. **Nach dem alter.** Selbiges kan in drey stück getheilet werden, und ist das mittel-alter, wie bey andern thieren, also auch bey den fischen gemeiniglich das beste: also wird ein bolck, oder mittel-cabliaw, mehr gesuchet und zärter befunden, als ein alter. Jedoch sind einige arten fische, welche in allen dreyen altern gut seyn, wie die hechte: hingegen werden kleine junge bleye, barmen, karpen, und dergleichen so nicht, als die erwachsene geachtet. Dem Othoni Cremonensi gefallen die grosse fische am besten, nach seinem bekanten reim:

Et pulli stulti, piscesque senes & adulti.

II. **Nach ihrer substantz**, oder beschaffenheit des fleisches. Sothane substantz ist entweder dura, **hart**, und tauget nicht, bevorab so eine zähe zugleich dabey, wie ein alter schley: oder mollis, **weich**, wie ein wels, und ist gut: oder mediæ naturæ, **mittelmäßig**, nemlich zwischen beyden, also daß das fleisch zwar friabilis & tenera oder zart, aber nicht weich sey, als die forellen, und dieses ist das beste. Galenus *l. 3 de aliment. facult. c. 42.* Inter ea, quæ molli sunt carne, & quæ dura, medium quiddam reperias, quod nec molli, nec dura sit carne: similiter inter tenuantia & incrassantia, calefacientia & refrigerantia, siccantia & humectantia. Hieher gehöret auch des Avicennæ regel ex *2 Canon. cap. 553*, welche also lautet: Ex piscibus dura carne præditis, eligendi sunt minores: ex molli vero, majores ad terminum aliquem. Woraus die Schola Salernitana diese verse gemachet:

Si pisces molles sunt, magno corpore tolles:
Si pisces duri, parvi sunt plus valituri.

Das ist: Unter den weich-fleischigen fischen soll man die grossen oder alten, unter den hart-fleischigen aber die kleinen oder jungen erwehlen.

III. **Nach ihrem ort**, oder wohnung, da sie sich enthalten. Dieses hat Aristoteles hin und her in seinen büchern *de Hist. animal.* und Galenus *l. 3 de aliment. facult. c. 25* noch deutlicher fürgetragen: jedoch haben Guilielmus Rondeletius, Conradus Gesnerus, Ulysses Aldrovandus, und aus ihnen Jo. Jonstonus ein mehres hinzu gethan. Es kan also die austheilung der fische in nachgesetzter tabelle füglich fürgebildet werden.

Und zwar aus sothaner tabelle könte man fünff classes ziehen, also daß in der 1. classe stünden die meer-fische. In der 2. die im meer und flüssen zugleich sich aufhalten. 3. Die fluß-fische. 4. Die in flüssen und land-seen zugleich gefunden werden. 5. Die nur in land-seen und teichen wohnen. Weil aber diese classen so beschaffen, daß daraus eine confusion oder vermengung leicht entstehen könte: als finde ich rathsamer eine solche eintheilung nur nach denen bey uns gebräuchlichen fischsorten zu machen, welche ohn schwerigkeit gefasset werden kan. Und soll deswegen in folgenden capiteln gehandelt werden 1. Von meer-fischen. 2. Von fluß-fischen mit schuppen. 3. Von fluß-fischen ohn schuppen. 4. Von fischwerck mit schalen.

- PISCES
  - marini
    - pelagii
      - Non-cartilaginei
        - Squammosi: *Asellus*, Morrhua, Gobergus, Tinca marina, *Harengus*, Liparis, Scolopax, Glaucus, Hippurus.
        - Læves: Thynnus, *Amia*, Xiphias, Congrus, Maræna.
      - Cartilaginei
        - Longi: Canis, Carcharias, Galeus Aristotelis, Catulus, Mustelus, Galeus asterias, Centrine, Zygæna.
        - Plani: Torpedo, Pastinaca marina, Raja, Rana marina.
    - saxatiles
      - Squammosi: Scaurus, Turdus, Pavo, Merula, Julis, Phycis, Perca marina, Hepatus, Melanurus, Alphestes, Coracinus, Sciæna, Anthiæ, Gobius squamm. saxatilis, Sphyræna, Acus, Faber.
      - Læves: Alauda.
    - littorales
      - Squammosi
        - Non plani: Mullus, Cuculus, Phagrus, Erythrinus, Acarnanes, Orphus, Dentices, Chromis, Aurata, Sargus, Sparus, Mormyrus, Cantharo, Salpa, Scorpius, Blennus, Pecten, Aphya, Encrasicholus, *Sarda*, Mæna, Smaris, Boops.
        - Plani: *Passeres.*
      - Læves
        - Non-plani: Scandilz, Dracunculus, Uranoscopus, Scombrus, Colia, Saurus, Milvus Rondeletti.
        - Plani: Passer lævis, Rhombus.
  - marini & fluviatiles simul
    - Squammosi: *Salmo*, Lupus, Alosa, Ziga, Mugil, Capito anadromus, Caper, *Sturio*, Galeus Rhodius.
    - Læves: Huso, Eperlanus, *Lampetra*, *Anguilla.*
  - fluviatiles
    - Squammosi: *Trutta*, *Thymallus*, Umbra, *Barbus*, *Capito* quintuplex, Leuciscus, Nasus, Gobius, Asper, *Gobitis* triplex, Bubulca Bellonii, Rutilus fluviatilis Gesneri.
    - Læves: Attilus Padi, Glanis, *Mustela*, *Lampetra fluviatilis*, Salmerinus.
  - qui Fluviis, & aliis Aquis dulcibus degunt: *Perca*, Scrollus, Alburnus, Ausonii, *Lucius*, *Cyprinus*, *Tinca.*
  - lacustres: Umbla, Trutta lacustris, *Carpio*, Lavaretus, Bezola, *Albula*, Albus Salviani, Farra, Pigus, Schilus, Sarachus.

Ich hätte allhier gelegenheit de fœcunditate piscium, von ihrer **fruchtbarkeit** zu gedencken, welche so groß, daß sie in dem stück so wol die vierfüßigen thiere, als die vogel weit hinter sich lassen: imgleichen de tempore seminali, von der **leich-zeit**, welche zwar insgemein davon zu sagen, die fasten: aber es sind einige unter ihnen so fruchtbar, daß sie zweymahl, als im frühling und herbst leichen. Ja dieweil die weiblein der plötzen und ihres gleichen fische, fast niemahls ohn rögen gefunden werden: so halten einige dafür, daß sie alle monat, oder doch das gantze jahr durch

vielmahl sich besaamen. Aber hievon wird in nachgehenden capiteln ferner meldung geschehen.

Was sonst modum conservandi, die weise, wie die fische auf eine zeitlang für der **fäulniß zu bewahren**, angehet, da finde ich fünff arten: also daß die frisch gefangene fische 1. mit saltz eingepeckelt. 2. In der lufft und an der sonnen gedörret. 3. Geräuchert. 4. In eßig, oder 5. In butter eingebraten werden. Gleichwie nun diese condirungen und truckungen das natürliche temperament der fische sehr ändern: also ist auch leicht zu sehen, daß nicht alle diese arten auf allerley fische sich schicken: sondern mit unterscheid nach der natur der fische gebrauchet werden müssen, wie in folgenden capiteln zu ersehen seyn wird.

Was den **nutz** der fische anlanget, derselbe ist in der haußhaltung unbeschreiblich groß: daher wir sehen, daß die menschen allenthalben suchen, ihre wohnungen an den strömen und seen zu setzen: ja die volck-reicheste städte in der welt liegen fast alle an dem ocean, und dessen sinubus oder busen. Von scribenten in allerhand sprachen, welche diese materie erleutert, will ich nicht reden: es redens zum wenigsten unter den **Griechen** die mannigfaltige bücher, welche beym Athenæo, und andern angezogen werden, als: Alexander Mindius, Clearchus Solensis, Dorion, Epenetus Mnesistheus Atheniensis, Numenius, Philotimus, Seleucus Tarsensis, Sostratus, Theophrastus. Zugeschweigen der unvergleichlichen X bücher de Histor. Animal. welche auf befehl und kosten Alexandri des grossen der gröste Philosophus verfertiget. Auch gehöret hieher Claud. Ælianus in seinen XVII büchern de natura Animal. und des griechischen Poeten Oppiani Cilix, in welchem Halieutica, oder die fisch-sachen vers-weise sehr schön beschrieben werden.

Was die **Römer** betrifft, da ist von den ältisten wenig verhanden: Plinius hat aus des Aristotelis schrifften in seine sprache übergesetzet, was darin von fischen zu finden, und hat etwas hinzu gethan. Cato, Varro, Palladius, und die de re rustica geschrieben, gedencken der fischerey, als eines stücks zum land-leben gehörig: desgleichen unter den lateinischen Poeten ist etwas beym Ovidio zu finden. Wenn man aber den luxum und die unglaubliche kosten, welche die Römer auf die fischerey gewandt, bedencket, so haben sie darin weit mehr gethan, als die Griechen, und vielleicht alle andere völcker. Lucullus ließ bey Neapel einen gantzen berg durchgraben, auf daß er die meer-fische ins süsse wasser leiten möchte, weil ihr schmack dadurch verbessert würde: daher Pompejus Magnus denselben Xerxem togatum spotsweise genennet hat, wie Plinius *l. 9 Hist. natur. c. 54* bezeuget. Und *c. 55* schreibet er, daß C. Hircius zu erst Murænarum vivaria, die lampreten-helder erdacht, und daß er dem Cæsari Dictatori zu seinem siegs-bancket 6000 lampreten vorgestreckt, oder geliehen: weil er weder geld, noch andere waare dafür nehmen wollen. Der redner Hortensius hatte in seinem fischweiher zu Baulis eine lampret, welche er so liebete, daß er über ihren tod soll geweinet haben. Und eben daselbst hat die Käyserin Antonia Drusi ihrer geliebten lampret güldene ketlein angeleget: um welcher ursach willen ihrer viel, dieselbige stadt zu besichtigen, gereiset.

Allhier wäre auch wol betrachtungs werth das Symbolum Pythagoræ: A piscibus abstineto, enthaltet euch von fischen. Beym Plutarcho *in Quæstion. convival.* werden drey ursachen dieses verbots angeführet, unter welchen die fürnehmste ist: weil die fische im wasser und also in einem element leben, welches von der menschen element der lufft sehr unterschieden: deswegen sie tanquam peregrini & alienigenæ, gleichsam als fremdlinge und ausheimische zu betrachten, welche nicht bequem, daß sie mit unserm blut und geisterlein vermischet würden. Aber Plutarchus kehret diesen beweiß selbst um, sagende: Es wäre doch besser, etwas einheimisches fangen, und essen, als dasjenige, was uns näher kommet: sintemahl wir an den cyclopen tadeln, daß sie ihres gleichen gefressen. Vielmehr würde Pythagoras dahin gesehen haben, daß es ein stück der ungerechtigkeit schiene, die fische verfolgen, tödten, und auffessen, da es doch solche creaturen, die den menschen nicht verletzen noch verletzen kön̄en. Vielleicht hat Pythagoras aus sothanem erbarmen einsmahls von den fischern einen fisch-zug um geld gekaufft, und die gefangene fische alle wiederum ins meer schütten lassen. Uber dem dienete das fisch-essen nur zur wolluſt, und nicht zur noth: weil doch so viel andere speisen verhanden. Daher tichtet Homerus, daß des Ulysses gesellen, so lange noch mehl verhanden war, keinen hahm noch netz gebraucht: als aber aller vorrath aufgezehret, und zwar kurtz zuvor, ehe sie die der sonnen geheiligte ochsen auffressen wollen, haben sie nicht zwar aus wolluſt, sondern aus hungers-noth allererst zu fischen angefangen. Aber Pythagoras hat heut zu tage wenig gehorsame schüler, und will seiner regel wegen niemand weder der fische, noch des fleisches sich gäntzlich enthalten. Daher singet Eobanus Hessus:

Semper edat fatuos, monachorum prandia pisces,
Cui placet elumbis regula Pythagoræ.
Non quia piscitium ratione probaverit ulla:
Sed quia dixit, ali carnibus esse nefas.
Et tamen hinc, quod edam, fuerit, ne forte recusem
Quo mea præcipue luxuriosa gula est.

Ich endige diß capitel mit den gesundheit-regeln, welche Arn. Villanovanus *in Salernit. c. 30* von genieſſung der fische gestellet, davon die 1. also lautet:

lautet: Man soll nach starcker bewegung oder schwerer arbeit nicht fische essen, weil sie alsdann im magen leicht verderben. 2. Diejenigen, welcher magen schwach und voll böser feuchtigkeit ist, sollen sich des fisch-essens enthalten. 3. Man soll nicht fische zugleich mit fleisch und milch-speisen geniessen. Oder zum wenigsten sollen die fische erst, und nicht nach andern speisen gegessen werden.

## Das II cap.

# Von den meer-fischen.

AUs der tabelle im vorigen capitel erhellet, daß die meer-fische dreyerley. 1. Pelagii, **tief-fische**, welche in der tiefe oder im grunde des meers wohnen, und wegen mangel der sonnen-strahlen und härtigkeit des fleisches die geringsten sind. 2. Littorales, **strand-fische**, welche zwar von dem auswurff des meers sich nähren: dennoch weil die ufer von der sonnen mehr erleuchtet, und sie selbst durch stete bewegung die unsaubrigkeit der nahrung einiger massen wieder loß werden, so ziehet man sie den tief-fischen an gütigkeit vor. 3. Saxatiles, **klipp-fische**, welche an meer-felsen und stein-klippen, da das meer durch die winde stets anschläget, sich aufhalten, und wegen sothaner steten bewegung für die besten und gesundesten gehalten werden. Eobanus Hessus schreibet vom unterscheid der fische folgende verse:

Præfertur quod saxa colit genus omnibus unum,
Nam mala limosi plura habuere lacus.
Præstiterint etiam capti è fluvialibus undis,
Ignavis, quales unda palustris habet. (est:
Qualescunq; tamen pingues fuge, pingue venenum
Omnibus & pravus piscibus humor inest.
Phlegmatico turbant tenues humore medullas:
Sanguinis inde aliquid, quis putet, esse boni.

Und Bapt. Fiera:

Fert aqueum & fluidum piscis tibi quisq; cruorem:
Si sit gratus, aquis fluctuet æquoreis.
Littora saxosas vel si natet impiger undas,
Huic modo viscosa est ni pituita, cape.

Unter diesen meer-fischen sind die meisten so geartet, daß sie ihre wohnungen nicht ändern: sondern bleibet eine jede sorte an ihrem gewöhnlichen ort. Jedoch finden sich einige, welche zu gewisser zeit aus dem meer heraus treten, und in die ströme aus begier des süssen wassers sich begeben, als da unter andern sind der lachs, und der stöhr: und von diesen beyden wollen wir ietzund den anfang machen, also daß nach ihnen die andern im meer stets verharrende fische, welche von dannen, und zwar aus der ost- und west-see zu uns gebracht werden, in guter ordnung folgen sollen.

### I. Der lachs.

Salmo, davon der ander name salm herrühret, wiewol selbiger bey uns nicht bräuchlich, sondern iederman nennet diesen fisch lachs: lachs aber soll von Elox oder Esox gebrochen seyn. Er ist der edelste und köstlichste unter den fischen, starck vom leibe, zierlich geschupffet: der rücken ist dunckel-purpur, auf den seiten aber lichter, und glänzend, mit schwärtzlichen puncten hin und wieder besetzet. Am bauche ist er gantz weiß, hat an demselben, wie auch auf dem rücken etliche starcke pinnas oder floß-federn: am kopff aber auf jeder seite vier bluthrothe branchias oder kiefen: der mund oder rachen ist klein, die zunge weiß, und knochen-hart.

Es ist aber der lachs piscis anadromus, und tritt so wol aus der west-see die Elbe hinauf biß an den lachs-fang, welchen die Durchl. Fürstin von Anhalt bey ihrer residentz Dessau erbauet: als auch aus der Ost-see die Oder hinauf bis in Schlesien: wiewol die Elb-lächse weit besser, als die Oder-lächse gehalten werden. Durch dieses austreten verlieret er seinen rohen meer-schmack, und nach dem er das süsse fluß-wasser einmahl gekostet, kehret er kaum wieder zurück ins meer: sondern zur herbst-zeit junget er in den strömen, welche junge lächse dann endlich wieder ins meer sich begeben, und nachdem sie daselbst erwachsen, gehen sie von neuen strohm-an.

Das fleisch am lachs ist röthlich, feist, wolschmäckend, dem magen bequem, und sehr sättigend: wenn man aber dessen zu viel geneust, so erwecket es mit sothaner seiner fettigkeit einen eckel, darauf zuweilen ein fieber folget. Es dienet also nicht für schwache und kränckliche leute, weil es hart-daulich, und bey ihnen leicht blehungen, und dick geblüt verursachet. Falls es aber in einen jungen starcken magen fället, und daselbst wol verdauet wird, so giebet es reichliche nahrung.

Die junge lächslein, wann sie nur sechs oder sieben zoll lang sind, werden für delicat gehalten. Die erwachsene sind in den strömen besser, sonderlich die nur eine zeitlang sich darin aufgehalten: nicht aber, wie Salvianus und Rondeletius meinen, daß je weiter sie ad origines, zu den ursprüngen der ströme sich hinauf dringen, je mehr sie sich verbessern solten: sintemahl sie im gegentheil durch die lange arbeit magerer werden. Wie sie dann auch gegen die leich-zeit viel kupffer-flecke bekommen, welche die Engeländer mit den sinnen der schweine vergleichen, und von dergleichen kupffer-lächsen sich enthalten: gestalt man auch hier zu lande dieselbe dem pöbel lässet. Von dem Mosel-lachs hat Ausonius *Edyll. 10* diese zierliche verse:

Ne te puniceo rutilantem viscere Salmo
Transierim, latæ cujus vaga verbera caudæ
Gurgite de medio summas referuntur in undas,
Occultus placido cum proditur æquore pulsus.
Tu loricato squamosus pectore, frontem
Lubricus, & dubiæ facturus fercula cœnæ,
Tempora longarum fers incorrupte morarum,
Præsignis maculis capitis: cui prodiga nutat
Alvus, opimatoque fluens abdomine venter.

Gleichwie nun dieses alles, was gesaget worden, vom frischen lachs zu verstehen: also ist es an dem, daß der eingepeckelte von seiner gütigkeit viel verlohren. Noch viel ungesunder ist der geräucherte: jedennoch unter allen geräucherten behält der hamburgische oder der Elb-lachs den preiß. Von der bereitung in der küchen hat Aldrovandus *l. 4 de Pisc. c. 1* etwas bericht gethan: aber der Fr. koch im 86 capitel ein weit mehres.

## II. Der stöhr.

Acipenser, und Acipensis ist sein rechter name, Sturio oder Stora ist nur nach dem teutschen getichtet: doch scheinet, daß der name stöhr à scrutando, vom stöhren oder nachsuchen herkomme, weil sein rüssel lang, und zum nachsuchen bequem ist: daher er auch bey C. Suencfeldio Piscis scrutator genennet wird. Ausonius *Edyll. 10* heisset ihn, wegen einiger gleichheit und gestalt, einen strohm-delphin, also schreibende:

Nunc pecus æquoreum celebrabere, magne Silure:
Quem velut Actæo perductum tergora clivo
Amnicolam Delphina reor. Si oper freta magnum
Laberis: & longi vix corporis agmina solvis,
Aut brevibus defensa vadis, aut fluminis ulvis:
Aut quum tranquillos moliris in amne meatus:
Te virides ripæ, te cærula turba natantum,
Te liquidæ mirantur aquæ. diffunditur alveo
Æstus & extremi procurrunt margine fluctus,
Talis Atlantiaco quondam balæna profundo,
Quum vento, motuvé suo telluris ad oras
Pellitur exclusum fundit mare: magnaque surgunt
Æquora: vicinique timent decrescere montes.
Hic tamen, hic nostræ mitis Balæna Mosellæ,
Exitio procul est, magnoque honor additus amni.

Dabey doch zu mercken, daß der name Silurus heut zu tage mehr dem welse zugeeignet werde.

Der leib des stöhrs ist zwar teres oder langrund, aber dabey fast dreyeckig, indem der bauch flach, und der rücken spitzig. Von farben ist er dunckel, der rüssel lang, die vier kiefen auf jeder seite sind mit einem harten strauben deckel verwahret. Er hat gar kleine augen, und sein mund stehet am untertheil des rüssels, gantz rund, und stets offen, ohne zähne, mehr zum saugen, als zum käuen bequem. Vor demselben hangen gleichsam zur beschützung vier zasern, als ein doppelter bart. Seine floß-federn seynd weißlich: zwo sitzen neben den kiefen, zwo am bauche, und eine auf dem rücken nicht weit vom schwantze. Er ist nicht über und über mit schupen bedecket, sondern hat nur den rücken lang etliche gar harte. Vom kopff läuffet durch den rücken biß an den schwantz, eine sehne fingers dick, zu befestigung des gantzen fisches: daher selbige sehne insgemein die stärcke genant, und von den köchen bey seiner schlachtung ausgerissen wird.

Der stöhr ist, gleich wie der lachs, ein Anadromiste, der zwar im meer wohnet, aber aus demselben in die ströme, zu seinem wachsthum und grossen verbesserung austritt: nicht aber ohne unterscheid in alle, sondern nur in die grösten, als da sind die Donau, der Rhein, die Elbe, die Oder, die Weichsel, und dergleichen. In den kleinen findet man sie gar selten, oder nur geringe: und nach dem zeugniß Aldrovandi *l. 4 Piscib. c. 9* tritt er auch nicht so gar weit aus von der see, sondern gemeiniglich nur fünff oder sechs tage-reisen: daher geschiehet es, daß man sie zu Straßburg, und andern vom meer weit entlegenen orten, gar selten fänget.

Die alten Römer haben groß werck vom stöhr gemachet, also daß sie auf ihren gastereyen, wie aus dem Athenæo *l. 7 c. 15* erhellet, dieselben mit kräntzen gezieret, auch durch bekrantzte diener mit trommeln und pfeiffen, quasi quadam non deliciarum, sed numinis pompa, in den essaal hinein tragen lassen. Macrobius *l. 3 Saturnal. c. 16* erzehlet, daß dem Scipioni einmahl bey Linturn wäre ein stöhr geschencket worden, auf welchen er einige freunde zur tafel genöthiget. Als es aber schien, daß er noch mehr nöthigen wolte, sagte Pontius ihm ins ohr: Vide quid agas, Acipenser iste paucorum hominum est. Cicero *l. 1 Tusculan.* schreibet: Si quem tuorum affectum mœrore videris, huic Acipenserem potius, quam aliquem Socraticum libellum dabis. Wann du einen unter den deinigen betrübt siehest, so schencke ihm lieber einen stöhr, als ein philosophisch büchlein. Er nennet aber insonderheit den stöhr, als den fürsten aller fische. Dahin dann ziehlet des Martialis distichon *l. 13. Epigram.*

Ad palatinas Acipensem mittite mensas:
Ambrosias ornent munera rara dapes.

Wiewol nun dieser fisch so hoch gepriesen, auch sein fleisch weiß, gelinde, nahrhafft, dem munde lieblich, und dem magen angenehm: so dienet es doch nicht für schwache, vielweniger für krancke leute, sintemahl dabey einige dick-safftigkeit: ja sein feist ist schleimhafftig, und dem magen beschwerlich. Jedoch ist ein grosser unterscheid nach ihrem geschlecht, ort, zeit, alter und zubereitung. Einige schleck-mäuler halten die Porcellettas, wie sie Paulus Jovius *l. de Roman. Piscib.* heisset, oder die gar kleine stöhrlein, für die delicatesten: andere die erwachsene weiblein, wann sie voll eyer: andere die männlein: andere den kopff voraus, als gegen welchen die andern theile ihnen insulsa oder ungeschmackt düncken. Seine saison ist sonst der sommer, wann die sonne am heissesten scheinet: und seiner grösse nach sind etliche haupt-stöhre, sechs biß sieben ellen lang: etliche kleine, von ein oder zwey ellen: etliche haben einen breiten, andere einen spitzen rüssel.

Was die zubereitung der frischen in der küche betrifft, selbige dienen zum sieden, und braten auf dem rost: auch werden sie in pasteten gesetzet,

wie

wie der Fr. koch im 92 cap. weitläufftiger anweisung davon ertheilet. Was aber die eingepeckelte anlanget, mit denselben wird in der ost- und west-see grosser handel getrieben: und weil sie ad cetaceos gehören, sind sie zum einsaltzen bequem, sintemahl hier gilt der ausspruch Galeni *l. 3 Alim. fac. c. 41.* Ex marinis belluis cetacea, salita, evadunt meliora: habent enim & ipsa carnem excrementosam. Aldrovandus l. c. meldet, daß in der stadt Tanais, welche nahe an dem meotischen sumpff gelegen, und von den Türcken heut zu tage Assaw genant wird, etliche Officinæ cetariæ angeordnet, in welchen man stöhre saltzet: und zwar mit unterschied der stücken, nach griechischer sprache. Also wäre Rachis oder Spinale, der rücken: Pleura die rippen und seiten: Hypocœlium, der bauch.

Endlich bringet man aus Norwegen zuweilen einen grossen geräucherten fisch, unter dem titel **reckling, reckel** und **raff** zu uns, welcher also aufgespalten, wie der truckene lachs: ob solcher wie vermuthlich, ein besonder geschlecht von fischen, oder ob es geräucherte stöhre sind, stehet dahin: sintemahl die kauffleute davon keine gründliche nachricht zu geben wissen. Jedoch kommet das wort Rachis mit diesen beyden namen raff und reckling etlicher massen überein. Was aber den Caviaro betrifft, selbiger bestehet ohn zweiffel aus eingesaltzenen stöhr-eyern: und wird davon das folgende 5 cap. satsamen bericht thun.

### III. Stock-fisch.

Von diesem handelt Plinius *l. 9 c. 17* und zwar mit diesen wenig worten: Asellorum duo genera: Callariæ minores, & Bacchi. Die ersten sind unsere scheelfische, davon hernach: die andern sind unsere cabliaw, davon an diesem orte.

Varro *l. 4 de L. L.* stehet in den gedancken, der seltzame name Onos, Oniscus, und Asellus oder meer-esel, sey diesen fischen zugeleget worden, weil sie mit den eseln eine farbe hätten: Oppianus *l. 3 Halieut.* weil sie träge, und in der tieffe des meers lange zeit, sonderlich im sommer verborgen liegen, ja sich gar in den sand verstecken, und aus dieser ursach alsdann nicht können gefangen werden. Daß aber Plinius die grosse art Bacchos nennet, soll nach Ionstoni meinung daher rühren, weil sie entweder dem Baccho gewiedmet, oder weil der bauch an ihnen dicke ist. Die Frantzosen heissen sie *Merlus*, quasi Maris lucios oder meerhechte, weil sie eben so freßig, und allerhand art fische verschlingen.

Dieser gemeine cabliaw wird bißweilen zwey oder drey ellen lang, ist auf den rücken schwärtzlich oder schwartz-grau, an den seiten aber und am bauche silber-farbe. Wann er quer-durch geschnitten wird, so gläntzet sein fleisch neben dem rückgrad im finstern, als zwey Phosphori, oder zwey katzen-augen. Der kopff ist groß, das maul sehr weit: der schwantz nicht gespalten, sondern gestutzt. Ihr rechter fang ist bey Schottland und Norwegen, daselbst sie gerissen, eingepeckelt, und also zu uns unter dem titul **laberdan** versandt werden. Oder man trucknet sie daselbst an der lufft, und zwar gemeiniglich auf den klippen (daher der name klip-fisch) und schicket sie also in Teutschland. Dieweil aber dieser klipfisch wegen sothaner abtruckung gantz hart, und ohn schlagen nicht mürbe werden kan: so nennet man ihn bey uns durchgehends Fustuarium, **stock-fisch.**

Die gütigkeit in der speise belangend, so haben die alten Römer den frischen cabliaw gar hoch gehalten, und ihm nach dem stöhr die nechste stelle zugeeignet. Galenus *l. 3 Alim. fac. c. 30* bezeuget, wann die cabliaws sich in mari puro aufhalten, und also reine nahrung geniessen, daß sie alsdann an gütigkeit des fleisches mit den Saxatilibus oder felß-fischen streiten: fals sie aber in gemischten, oder wegen des grundes unreinem wasser lebten, daß sie alsdann ihre weichigkeit zwar nicht ablegeten: jedoch eine zähe fettigkeit annehmen, welche nicht allein ihren lieblichen schmack, sondern auch ihre sonst reine nahrung verringerte.

Dieser ruhm, gleichwie er eigentlich dem erwachsenen cabliaw zukömmet, also ist er vielmehr de Asello juniore, von denen also genanten **bolcken, gulcken**, oder jungen cabliawen zu verstehen, als welche wegen der jugend viel zärter fleisch haben. Auch gebühret er gleichfals dem Asello longo, der langen und schmalen art cabliaw, welche man **länge** nennet, weil selbiger weit delicater, als alle andere sorten, deren doch ziemlich viel sind, wie bey Conr. Gesnero, und Guil. Rondeletio zu sehen.

Zum einsaltzen hält Galenus den cabliaw, weil er wenig unraths in sich hat, allzu edel: davon seine wort *l. 3 Aliment. fac. c. 41* also lauten: Quemadmodum corpora sicca, salita, coriis evadunt similia: sic contra quæ immodica humiditate diffluunt, salis commercio liquantur. Ob eam causam nec pisces mollis carnis, & excrementis vacui, ut quos Saxatiles vocant, & Aselli, qui in puro mari degunt, ad saliendum sunt accommodi. Graculi vero, & Palamides, & Myli, Sardæ, & Sardenæ, ad saliendum sunt appositi. Nichts desto weniger, weil man in denen von der see entlegenen orten den cabliaw frisch nicht haben kan, so muß man sich des eingepeckelten laberdans bedienen, welcher dennoch, wann er wol bereitet wird, gnugsame zeichen seiner natürlichen zärtigkeit von sich giebet. Indessen bleibt es doch bey dem, was Bapt. Fiera von den eingepeckelten fischen schreibet:

> Ignea vis salso est: qui non bene concoquit, illum
> Non edat. hunc Bacchus corrigat, atque Ceres.

Von der **zubereitung** des frischen cabliaws haben wir, weil der zu uns nicht offt gebracht wird,

wird, wenig zu sagen. Was den gepeckelten oder den laberdan, wie auch den rechten stock-fisch anlanget, davon handelt der koch im 93 cap. Aber ausser dem befleißigen sich die Holländer, die Bremer, die Hamburger, und die anwohner der ost-see sonderlich, dem stock-fisch im kochen zugleich eine angenehme zärtigkeit, und eine schöne weisse zu geben. Es lobet auch ein jeder hierin seine weise cum quadam æmulatione, und meinet, sie sey für trefflicher, als der andern.

Ich kan selbige moden insgesamt allhier nicht anführen: es kommet aber zuförderst auf nachfolgende puncte an. 1. Daß man sich einer guten art stock-fisch befleißige, sintemahl der von natur harte und untüchtige nicht werth ist, daß man ihn sorgfältig zurichte. 2. Daß er nicht mit einem beil oder axte, sondern mit einem höltzern hammer wol geklopffet werde. 3. Daß man ihn in strom-wasser so lange einweiche, auch damit abwechsele, biß er weich genug. 4. In einen topff warmes wassers mit der kelle (weil das anrühren mit den händen ihn hart machen soll) lege, und anfangs von fern, darnach näher zum feuer setze, und mäßig, nicht aber zu strenge, noch zu lange kochen lasse. 5. Daß man ihn in solchen kochen gar nicht saltze, weil doch die butter hernach ihn saltzig genung machet. 6. Daß man ihn in einen weiten durchschlag schütte, und eine gute weile wol abstiegen lasse: auch die gröbesten gräten heraus werffe. 7. Daß man ihn auf einer schüssel in klar-geschmoltzene, oder mit stetigem umrühren dick-gesottene frische butter einlege, und darin nur auf einer kohl-pfanne warm werden lasse.

## IV. Schell-fisch.

Asellus minor, oder Callarias: der name schell-fisch scheinet durch wegwerffung des ersten buchstabens, von Asellus gebrochen. Ist eine kleinere sorte von cabliaw, ohngefehr zwey spannen lang: wiewol einige auch wol die länge einer ellen erreichen. Sie sind zarter von fleisch, als die vorhergehende gemeine: die schuppen sind an ihnen zwar auch klein, aber doch etwas grösser und kenntlicher, als an jenen: gläntzen über dem im finstern licht-weiß, wie ein Phosphorus Smaragdinus, fast über den gantzen leib, jedoch an etlichen stellen mehr, und scheinbarer: welches artig anzusehen. Sie werden häuffig in der ost-see gefangen, und durch die küchen-post bißweilen frisch zu uns gebracht: aber die eingepeckelten öffters.

Was von ihrem nutzen oder schaden in der speise, und von ihrer zubereitung in der küche zu sagen, das kömmet überein mit dem, was vom cabliaw, und insonderheit von dem laberdan gemeldet: davon der Fr. koch im 93 cap. zugleich nachzulesen.

## V. Dorsch.

Frischer dorsch wird in der ost-see gefangen, und hat in allen an denselben gelegenen städten grossen ruhm, ist auch in der that der zartesten meer-fische einer. In Preussen führen sie den namen **pomucheln**, welches wort einige gleichheit hat mit der Molva Aldrovandi *l. 3 c. 5 & 6* oder cum Pisce molli, welcher ist Asellus minor alter, *c. 3* und den Rondeletius Merlanum nennet. Dem sey aber, wie ihm wolle, so scheinet doch der dorsch nichts anders, als eine kleine, oder vielleicht die kleineste art cabliaw zu seyn: also daß man ihn Asellum minimum oder Asellum mollem, nicht unbillich heissen könte.

Der frische ist bey uns nicht gemein, am gesaltzenen und gedorreten aber ist kein mangel: welche beyde dennoch jenem an der gütigkeit sehr viel nachgeben. Die zubereitung ist wie des cabliaws, und des schell-fisches.

## VI. Rochen.

Raja, griechisch Batos, welches eigentlich eine brombeer-staude heisset, und müste also brombeer-fisch verteutschet werden, weil die rochen eben so mit stacheln besetzet, wie selbige stauden. Insgemein davon zu reden, ist es ein flacher knorpelicher see-fisch, nicht groß von leibe, aber mit breiten flügeln, und einem langen schwantze versehen: auf denselben, wie auch auf den rücken längsthin, ist er zum wenigsten mit einer reihe stacheln gewaffnet: von natur sehr fruchtbar, und vergleichen sich die eyer-stöcke der weiblein mit den hünern, also daß zugleich grosse und kleine eyer (ausser der gewohnheit anderer fische) darin, und zwar in menge zu finden, welche auch in solcher ordnung und der grösse nach, wie bey den hennen geschiehet, von ihnen gebohren werden.

Es sind aber der rochen sehr viel gattungen, und können füglich in glatte, und stachliche getheilet werden. Zu den **glatten** gehören: Raja mucosa seu Læviraja, R. Undulata, R. Oculata, R. Stellaris, wie auch Oxyrinchus major, und minor. Zu den **stachlichen** werden gezehlet: Raja aspera Stellaris Oculata, Clavata, Spinosa seu Lanifica, Fullonica, und Asperrima. Ob nun wol alle diese sorten beym Rondeletio, Aldrovando, und Ionstono abgebildet, und beschrieben stehen: so kommen doch kaum zwo derselben, und zwar nur von der kleinen art, bey uns zum vorschein: die andern bleiben dieser orten unbekant.

Was ihre gütigkeit zur speise betrifft, da geben zwar die frische rochen, nach Galeni zeugniß *l. 3 Aliment. c. 36* viel nahrung, sind aber schwer zu verdauen. Findet diß nun von den frischen statt, so wird es von den trocknen, wie selbige zu uns verführet werden, vielmehr wahr seyn: und möchte von sothanen gedörreten Guil. Rondeletius nicht unrecht geurtheilet haben, daß sie eben

so gut

so gut, als ein gesottener mantel, zu essen wären. Von **zubereitung** der frischen rochen handelt der koch im 91 cap. die gedörreten aber muß man vorher gnugsam im wasser erweichen, und hernach wie den stock-fisch hantieren: dem sie es doch an zärtligkeit niemals gleich thun, und derowegen gar selten auf fürnehme tafeln gestellet werden.

## VII. Schollen.

Pſettæ Aristotelis, Passeres oder Passæ, weil sie breit oder ausgebreitet: dahin auch das holländische wort Plateissen, und des Ausonii getichter name Platessa zielet, weil sie platt sind. Einige heissen sie halb-fisch, weil sie dünne, und gleichsam getheilet scheinen. Es sind der schollen mehr geschlecht, deren etliche Passeres squammosi oder **schuppicht**, andere Leves oder **glatte**. Von den glatten werden zu uns gebracht majores & minores, **grosse und kleine**. Die oberste seite an ihnen ist dunckel oder erd-farbe, mit rothen flecken: die unterste aber weiß. Ihre gestalt gleichet etwas einem Rhombo oder geschobenen viereck: daher das frantze wort *Quartelet*. Die floß-federn lauffen fast um den gantzen leib, und der schwantz endiget sich in eine eintzige breite.

Sie sind zwar einwohner des Oceans, aber sie treten doch gern aus in sinus, & ostia fluviorum, in die grossen meer-busen der ost- und mittelländischen see, ja in den mund der ströme selbst, aus begierde des süssen wassers: wiewol der grösseste hauffe von ihnen dennoch im Ocean verbleibet.

Die qualität ihres fleisches anlangend, davon handelt Galenus *l. 3 Aliment. facult. c. 30*, und setzet es in die mitten zwischen die fische, welche hart und welche weiches fleisch haben. Aldrovandus *l. 2 de Pisc. c. 47* bringet diesen unterscheid dabey, daß die aus dem **meer**, welche man an der gar schwartzen farbe erkennen kan, die allerbesten seyn: weil ihr fleisch vester, truckner und delicater vom schmack. In die andere classe ordnet er diejenigen, welche in den **meer-seen** gefangen werden, als die weißlicher, weicher, und einen leimhafftigen nachschmack haben. Die aber eine zeitlang in den **strömen** selbst gelebet, sind die weichlichsten, und fast ohn geschmack.

**Frische** schollen werden bey uns nicht zu marckte gebracht, sondern müssen aus den seestädten verschrieben werden. In der lufft **gedörrete** kleine sind sehr gemein: die grosse und fleischige aber etwas rarer. Die frischen dienen zu kochen, und braten auf dem roste, wiewol sie auch in butter geprägelt werden können: davon besehet den koch im 88 cap. Die trucknen kan man, nach gnugsamer erweichung, wie den stockfisch abmachen.

## VIII. Butten.

Die eusserliche gestalt zeiget gnugsam, daß die butten oder meer-butten den schollen nahe verwandt: nur daß jene dicker oder fleischiger, und auf der weissen seite mit keinen flecken besetzet, hergegen längst dem rücken etwas schärffer anzufühlen sind: im übrigen findet sich zwischen ihnen eine ziemliche gleichheit. Ebener massen aber, wie die schollen nicht alle einerley gattung, also sind die butten auch einigen umständen nach unterschieden, und werden zu uns gebracht:

1. **Frische butten**, deren etliche groß, etliche klein: jene mehrentheils aus der west- und diese aus der ost-see. Sie müssen aber eben, wie von den frischen schollen gemeldet, durch die küchenposten verschrieben werden: anders hat man sie in diesen landen nicht feil. Die bereitung in der küche ist gleichfalls beyden gemein.

2. **Riegische butten**, welche von Riga aus Liefland zu uns gebracht werden. Gleichwie es aber bey den gemeinen schollen gnug zu ihrer bewahrung ist, daß sie schlechter dinge an der lufft gedörret werden: also erfordern die riegische butten wegen ihrer grossen fettigkeit, ein weit mehres, indem sie anders nicht, als durch das räuchern erhalten werden können. Durch sothanes **räuchern** erlangen sie einen sonderbaren geruch, welcher einigen wiederlich, andern über die maaß angenehm: ja man findet ihrer viel, die den verlohrnen appetit damit zu erneuern suchen, wann ihnen sonst nichts schmäcken will. Unter die gesunde speisen können sie nicht statt finden, aber wol inter irritamenta gulæ ad crapulam, unter den reitzungen zum trunck für die nasse brüder.

Ihre **zubereitung** erfordert gar wenig: sintemahl selbige, wofern sie ihre volle fettigkeit haben, auf den rost nur warm werden dürffen. Im fall sie aber durch lange zeit, oder üble verwahrung schon etwas vertrocknet wären: soll man selbige vorher eine kleine weile in speise-bier einweichen.

3. **Flundern.** Ist auch eine gattung von butten, welche in der ost-see bey Dantzig gefangen, und geräuchert zu uns verführet werden. Sie gleichen den vorgemeldten riegischen, nur daß sie etwas gröſſer, und daß ihr fleisch an den gräten gar loß sitzet, und sich leicht ablöset, welches bey den riegischen nicht geschiehet. Der gebrauch in der speise, und die zubereitung in der küche ist einerley.

## IX. Zungen.

Solea wird dieser fisch genant von der länglichen gestalt einer fuß-sole: Buglossa aber und Lingulaca, wie er in etwas auch einer zungen gleichet. Er gehöret mit unter die flache meer-fische: wie er dann mit den schollen von Oppiano *in Halieut.* zusammen gesetzet wird, wann er also schreibet:

Fulgentes Soleæ candore & concolor illis
Passer.

Ihr leib ist länglicher, und mehr eingezogen, als

der schollen: sie sind fußlang, aber man findet sie im ocean noch grösser. Die oberste seite ist schwärtzlich, die unterste weiß: der mund geschoben, und ohne zähne. Sie haben gar kleine schupen, der schwantz ist breit, mit einer eintzigen floßfeder.

Guil. Rondeletius hat sechs gattungen der zungen wahrgenommen, als da sind Solea ordinaria, S. Oculata, S. Pola dicta sive Cynoglossa, S. Arnoglossa, S. Ligula, S. Fletta sive Hippoglossa. Alle diese allhier zu beschreiben, acht ich unnöthig, sintemahl nur die ordinare sorte von Hamburg meist trucken, zuweilen frisch anhero gebracht wird. Und wiewol ihre wohnung das meer ist, so treten sie doch bißweilen in den Rhein, in die Elbe, und andere süsse ströme, daselbst sie noch schmack-haffter, und zugleich auch theurer werden.

Es erscheinet aus dem Athenæo *l. 7 c. 12*, daß die zungen bey den Griechen schon in grossem beruff gewesen. Galenus *l. 3 Aliment. c. 30* saget: schollen und zungen sind etlicher massen einander gleich, doch sind sie beyde nicht gantz eines geschlechts: sintemahl die zungen sind weicher, wolgeschmackter, und fürtrefflicher, als die schollen. Ul. Aldrovandus *l. 2 de Pisc. c. 43* billiget zwar des Galeni meinung, und hält auch dafür, daß die zungen lieblicher von schmack, viel nährender, und daß sie besser geblüt, als die schollen geben: ihr fleisch aber wäre dennoch, saget er, härtlicher, als der schollen, welches daraus erschiene, daß die zungen viel länger dauren könten, und daß ihnen das versenden so bald nicht schadete: sondern daß sie dadurch vielmehr verbessert würden. Dem sey nun wie ihm wolle, so achten die Holländer eine gute zunge so hoch, daß sie dieselbe ein **reb-hun in der see** heissen, und unter ihre delicateste speise zehlen. Die zurüstung in der küche hat Apicius *l. 2 c. 4* zwar beschrieben, aber der Fr. koch im 89 cap. viel besser.

## X. Hering.

Ul. Aldrovandus *l. 2 c. 39* erweiset, daß die wörter Alec, Alex, und Halec, Halex, entweder eine sorte von Garo, oder doch einen kleinen strom-fisch bey den alten bedeutet: keinesweges aber einen hering. Derohalben, weil man keinen tüchtigen griechischen, noch lateinischen namen weiß, so will er lieber ein vocabulum barbarum tichten, und den hering Harengum nennen.

Er gehöret unter die schupffigen meer-fische, und zwar sitzen seine schupffen sehr fest: der rücken ist etwas blaulich, und der bauch weiß, mit einem glantze: daher, wañ sie bey finsterer nacht in menge gefangen werden, entstehet um sie in der see gleichsam ein wetter-leuchten. Seine branchiæ oder kiefen sind nach der proportion des leibes sehr weit gespalten, deswegen kan er ausser dem wasser nicht lange leben: ja einige halten davor, daß er bloß vom wasser lebe, weil man in seinen gedärmen keinen unflath findet.

Was ihre gattung betrifft, so sind Harengi majores, die aus der **west-see**, sonderlich aus Engeland und Schottland kommen, die grössesten und fettesten: Harengi minores, welche in der **ost-see** bey Dennemarck und Norwegen gefangen werden, sind kleiner und magerer. Obgleich auch die heringe in der tieffe des meers ihre ordinare wohnung, sonderlich den winter über haben: so begeben sie sich doch zu gewissen zeiten des jahres an die ufer, und alsdann geschiehet der **herings-fang**. Erstmahl zwar gegen Johannis: welcher hering der fetteste, kan aber den winter über nicht dauren. Das andere mahl auf Michael, welcher besser dauert. Diese beyde fänge geschehen nicht in Holland, sondern auf der englischen küste.

**Frischer hering** ist ein süsser, fetter und weicher fisch, von schmack sehr angenehm, sonderlich gebraten: alsdann er auch, mäßig genossen, nicht gar ungesund. Besehet von seiner zurüstung in der küche den Fr. koch im 94 cap. Was aber Harengos muriatos die eingesaltzene oder **peckel-heringe** betrifft, die können nach der wässerung, eben wie die frischen, gebraten und gesotten werden: aber den delicaten schmack der frischen erlangen sie doch nicht. Die meisten peckel-heringe werden vom pöbel also roh gegessen: aber wann man das fleisch von den gräten abmachet, zerschneidet, und mit eßig, öl, pfeffer, äpffel und zwiebeln bereitet, so wird daraus, wie Aldrovandus *l. 3 c. 10* redet, ein solch obsonium, quo vix aliud invenias palato gratius: mirumque est, saget er ferner, cur bona superioris Germaniæ pars ab esu istiusmodi Harengorum abstineat: cum qui proximi sunt Oceano, æque divitum & pauperum mensis expetatur, & à Livonibus & Rutenis una cum muria devoretur, & quanto putidior est, tanto magis appetatur ac probetur.

**Bücklinge** sind Harengi passi vel infumati, geräucherte heringe: deren auch zwo sorten zu uns kommen: 1. **Stroh-bücklinge**, weil sie in stroh-körben, aus Holland (da man sie im hornung und mertz häuffig fänget, und von da die übrigen sich bald hernach weg begeben, und nach der englischen küste gäntzlich wenden) im frühling anhero gesandt werden. 2. **Spick-heringe** sind viel fetter, und unter denselben sind die engländische am fettesten, weil sie von guten heringen gemachet werden. Nechst denen sind die vom Kiel, von Stralsund und andern an der ost-see gelegenen städten, welche von da in kisten zu uns verführet werden. Im übrigen sind die bücklinge ungesunder, als die peckel-heringe: sintemahl sie noch hart-daulicher, und böß-safftiger. Ja

wann

wann sie offters genossen werden, verursachen sie gall-süchtige und verbrante feuchtigkeit im leibe, und verderben das geblüt: wie dann der schorbock unter andern, wegen vielfältiger geniessung der gepeckelten und geräucherten fische, in diesen nord-ländern sehr anwächset.

Einige essen die bücklinge roh: doch sind selbige gesunder, wann man sie auf dem rost erwärmen lässet, und mit butter bestreichet. Im sommer isset man sie zum salat: welche vermischung aber allen magen nicht bequem, sondern so beschaffen, daß zuweilen ungelegenheit darauf erfolget. Schlaget auch drunten den koch im 94 cap. nach.

## XI. Gold-fisch.

Aldrovandus beschreibet seine Auratam *l. 2 Pisc. c. 15* auch findet sich das wort gold-fisch bey ihm *l. 4 c. 5* de Ziga Albis fluvii: *l. 5 c. 34* de Perca fluviatili minore: da er dann noch eine gattung hinzu setzet, mit diesen worten: Sed alius est Goldfisch, quem in lacu Suerinensi capi Gesnerus refert, & alio nomine Zieg vocari, Sturionis è mari flumina subeuntis comes.

Ob unter diesen allen derjenige fisch sey, welcher zu uns aus Pommern unter dem namen gold-fisch gebracht wird, stelle ich an seinen ort. Die beschreibung des frischen kan ich nicht geben, weil er anders nicht, als gedörret, und zwar im frühling ankömmet. Alsdann ist seine farbe gelb, aber mit einem glantze, wie poliertes gold über und über, und dabey mit einer reihe schwartzer flecken längst dem rücken gar zierlich besetzet. Es ist ein schupffiger fisch, etwas länger und breiter, als ein hering: wiewol er von dem geschlecht der heringe unterschieden scheinet. Dem bericht nach, sollen diese gold-fische in der ost-see bey Colberg, wie auch im frischen haffte bey Stetin, und bey der insul Wollin gefangen werden.

Ihren nutzen in der speise kan man bey denen bücklingen abnehmen: wiewol die gold-fische, wann sie auf dem rost gebraten werden, nicht so starck, als diese schmäcken. Die andere weise der zubereitung ist, daß man die gold-fische etwas einweichet, und hernach wie die schnepel, oder wie die geräucherte hechte, mit rüben kochet. Es dienen aber dergleichen fische mehr zu einer veränderung, können auch wol bißweilen zugelassen werden: wenn man aber eine ordinare speise daraus machen wolte, würde solches ohn abbruch der gesundheit nicht abgehen.

## XII. Sardellen.

Sarda ist der name dieses fisches, wann er erwachsen: Sardina und Sardella, wann er noch klein ist: soll den namen von der insul Sardinia haben, weil er aus derselben zu erst in andere provintzen verführet worden. Plinius gedenckt seiner *l. 32 c. 11* und vom Athenæo wird er *l. 7 c. 39* Chalcis genant, wie auch vom Oppiano *l. 1 Halieut.* woselbst er die sardellen inter pisces vagabundos, welche keine stetige wohnung haben, sondern bald bey den steinklippen, bald an dem ufer, bald in der tiefe herum schwimmen, rechnet, und davon also schreibet:

Chalcides, & Thryssæ passim, Abramidesque feruntur,
Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,
Atque catervatim percurrunt æquoris undas,
Alternantque imas ponti, curruntque per æquor:
Hospitium mutant semper, pontoque vagantur.

Ul. Aldrovandus *l. 2 Piscib. c. 38* erzehlet fünff arten derselben, davon bey uns nur zwo der kleinesten bekant sind. Die erste wird genant Anchoye oder sardellen von Livorno: ist ohngefehr fünff zoll lang, und einen breit, in gestalt eines kleinen herings, mit silberfarbenen schupffen. Die 2. gattung heisset Anchoye oder sardellen von Lissabon, welche viel kleiner, ja kaum halb so groß, wie die livornische sind.

Von der qualität der frischen sardellen habe ich zu reden nicht nöthig, weil sie anders nicht, als eingepeckelt allhier ankommen. Aber eben diese gepeckelte hält Galenus *l. 3 Aliment. c. 41* für die beste salsamenten, indem er also schreibet: Præstantissima omnium, quæ mihi experientia cognoscere licuit, sunt, quæ à veteribus Medicis, *Sardica salsamenta* vocantur: hodie *Sardas* nuncupant. In der that sind die sardellen noch eins so zart, als die heringe: Und wenn man ja den appetit zu erwecken, oder den leib abzuspülen, ein salsament geniessen will, so würden sardellen wol die delicatesten seyn: sintemahl sie doch unter den ordinar gesunden speisen keinen platz finden. Von ihrer zubereitung in der küche handelt der koch im 96 und 97 cap.

## XIII. Sprott.

Unter diesem namen wird ein klein geräucherter fisch von Hamburg zu uns gebracht, welcher nichts anders, als eine gattung von vorhergehenden sardellen zu seyn scheinet. Aldrovandus *l. 2 de Piscib. c. 38* saget ausdrücklich: Anglorum *Sprat*, & Hollandorum *Sprot*, ad quos fumo siccatus, afferri solet, haut aliam puto, quam Sardam aut Sardinam. Er stellet ihn beneben gar deutlich für in einer figur, mit dieser überschrifft: Sardina fumo indurata, Sprot Hollandis.

Sie sind fett wie die spick-bücklinge, aber am fleische zärter: jedoch kan man sie deswegen nicht viel gesunder rechnen. Viel essen sie roh, aber auf dem rost gewärmet, sind sie bequemer, und etwas gelinder. Wann sie alt worden, so nehmen sie wegen ihrer fettigkeit einen sehr seltzamen schmack, und wiederlichen geruch an, ärger als die veralteten bücklinge.

## Das III cap.
# Von fluß-fischen, und zwar mit schuppen.

DEn **meer-fischen** setzen wir entgegen diejenigen, welche ausser dem meer- oder saltzwassern anzutreffen: es seyn flüsse, ströme, bäche, fliessende oder stehende see, teiche, graben, pfühle, und dergleichen süsse wasser, welche alle insgesamt wir unter den namen **fluß-fische** begreiffen wollen. Sothane fluß-fische aber können füglich in zweene hauffen abgesondert werden, davon der erste Squammosos, die **schuppigen**: der ander Læves, die glatten oder ohn-schuppigen begreiffet. Jene sind den meer-fischen an gütigkeit die nähesten, und gesundesten: deswegen wir auch von ihnen zu erst handeln, und die **glatten** ins folgende capitel versparen wollen.

### I. Der hecht.

Lucius ist sein unstreitiger name: ob er aber Lupus veterum sey, ist ungewiß. Aldrovandus *l. 5 de Piscib. c. 39* führet Plinium an, welcher *l. 9 c. 15* schreibet: Sunt & in quibusdam amnibus haut minores, Silurus in Nilo, Esox in Rheno, Attilus in Pado, inertia pingueſcens, ad mille aliquando libras, catenato captus hamo, nec nisi boum jugis extractus. Aus welchen worten er muthmasset, weil es im Rhein sehr grosse hechte giebet, daß Plinius durch das wort Esox einen hecht verstanden: und diß um so viel mehr, weil es mit dem holländischen namen **schnock** einige verwandniß hat. Aber es bleibet ungewiß, und kan Plinius eben so wol einen lacks, der auch ein grosser fisch, dadurch verstanden haben.

Der hecht ist ein langer, und fast nach art der cabliaw gestreckter fisch. Sein rücken ist grauschwartz, und die seiten haben etwas gelblichs, der bauch ist weiß: seine schuppen sind klein, und dick gesetzt: deswegen nennet ihn Eob. Hessus squameum, in diesem disticho:

Namque nec Esocis teneri pectuscula spernam
Mollia: nec sapidi squamea terga Lupi.

Kiefen hat er an jeder seite drey: floß-federn zwo an den kiefen, zwo am bauche, nahe am schwantze, eine oben, und eine unten: der schwantz selbst ist gespalten. Er ist ein rechter wasser-wolff: sintemahl was der wolff unter den thieren im walde thut, eben das verrichtet der hecht im wasser unter den fischen, nach dem bekanten verse: Lucius est piscis Rex atque tyrannus aquarum. Er frisset aber nicht allein kleine fische ohn unterscheid, sondern auch grosse karpen: ja er schonet sein eigen geschlecht, noch kinder nicht.

Die **milcher** oder männer sind (wie unter allen fischen) besser, als die **rögner** oder weiblein. Sonst insgemein sind sie das gantze jahr gut, ausgenomen in der leichzeit, wie diß auch bey andern fischen eintrifft: aber nach derselben erholen sie sich alsbald, und werden wieder fett. Ihre leichzeit ist der mertz oder april, und zwar nennen die fischer selbige **mertz-** oder **padden-hechte**, weil sie alsdann schon padden oder frösche fressen. Etliche aber leichen früher, nemlich im februario: selbige heisset man **hornungs-hechte**, und hält sie besser als die vorigen.

Was ihre **wohnung** betrifft, so ist Aldrovandus l. c. der meinung, daß man im meer keine finde: in den ostiis aber oder munden der ströme gar wenig. Hingegen in den strömen selbst, in seen, teichen, und allen süssen wassern, auch wo man sie nicht hingesetzet hat, noch gerne haben wolte, sind sie häuffig anzutreffen: weil ihr saamen durch die wilde enten hin und her vertragen wird. Sie haben nicht allein ein hartes, sondern auch ein langes leben, wofern die geschicht vom Käyser Friderico II. wahr ist, welcher einen hecht mit einem kupffernen ringe bemercken, und ihn in einen see setzen lassen. Als derselbe Anno 1497 und also nach 267 jahren allererst gefangen worden, hat man eine griechische Inscription auf dem ringe gefunden, welche lateinisch also lautet: Ego sum ille Piscis huic stagno omnium primus impositus per Mundi Rectoris Federici Secundi manus, die V Octobris. Wie solches Gesnerus in seiner dedication, nach dem zeugniß des berühmten teutschen Poeten Conradi Celtis, erzehlet.

Ihrer **grösse** nach sind 1. Lucii maximi, *Des Brochets*, grosse haupt-hechte. 2. L. mediocres, *Lancerons*, mittel- oder schüssel-hechte. 3. L. parvi, *Brochetons*, graß-hechte. Dem **ort** nach sind 1. Lucii lacustres, see-hechte, welche nemlich in land-seen gefangen werden. 2. L. piscinarii, teich-hechte. 3. L. fluviatiles, strom-hechte, unter welchen bey uns die in der Spree den vorzug haben.

Paulus Jovius *l. de Roman. piscib.* zehlet den hecht inter obsonia plebeja, unter die pöbel-gerichte, und den man nicht anders, als in mangel der meer-fische zu tisch brächte. Aldrovandus erkläret dieses dahin, weil die italiänische hechte fast durchgehends ungeschmackt, oder doch denen frantzösischen an gütigkeit lange nicht gleichten. Und eben dieses mögen wir auch von Teutschland sagen, als in welchem sehr schmackhaffte hechte gefunden werden. Die alten haupt-hechte sind ohn zweiffel hart von fleisch, und schwer zu verdauen: aber die mittel und kleinen haben zwar ein härtliches, doch dabey weisses und woldauliches fleisch, welches wo nicht häuffige, doch gute und dünne nahrung giebet: daher dieselbe bey uns mit unter die gesundeste strom-fische gezehlet: und sonderlich die graß-hechte bißweilen auch den krancken zu essen erlaubet werden. Den schwantz hält man für das zarteste stück: die eyer haben, wie C. Suenckfeld *l. de Pisc. Siles.* bezeuget, in

Schlesien

Schlesien einen bösen namen, als wann sie ein brechen und durchlauff, eben wie die von der barme, verursachten: aber bey uns höret man dergleichen klagen nicht, da doch der also genante ketzin, aus hecht-eyern und lebern bestehend, von einigen in menge gegessen wird.

Hechte lassen sich sieden, braten, in pasteten oder torten setzen, in klösse hacken, und sonst auf allerhand weise zurichten. Wie aber diß alles geschehen soll, davon giebet der koch im 75 cap. weitläufftigen unterricht.

## II. Die karpe.

Cyprinus ist ihr griechischer name, welchen auch die alte lateinische scribenten behalten: unter den jüngern aber brauchet Aurel. Cassiodorus *l. 12 Epist. 4* das wort Carpa, da er also schreibet: Destinet Carpam Danubius, à Rheno veniat Anchorago. Carpus aber, und Carpo, und Carpanus beym Bapt. Platina *libb. de rat. vict.* sind unlateinische wörter: Carpio hingegen bedeutet einen gantz andern fisch, welcher cum Trutta lacustri, mit den lachs-fohren eine verwandtniß hat, und von Aldrovando *l. 5 c. 50* beschrieben wird als ein sonderbarer einwohner des italiänischen sees, den man Lacum Benacum oder Lago di Garda nennet. Damit man also mit den Grammaticis in keinen krieg gerathe, so ist am sichersten, daß man das wort Cyprinus gebrauche.

Die **karpe** ist ein breiter, und der eusserlichen form nach einem schley gleichender fisch: mit grossen und starcken schuppen besetzet, habende fünf floß-federn, und auf jeder seite vier kiefen: am munde aber zwey Mystaces, oder knäbel-bärte. Der rücke ist von farben dunckel, die seiten gelblich, der bauch weiß. Insgemein hält man zwar dafür, daß die karpen eine und zwar sehr wolschmäckende zunge haben: aber Aristoteles *l. 4 Hist. animal.* bezeuget ein anders, und *l. 2 de Partib. anim. c. 17* saget er ausdrücklich: Cyprinos habere palatum admodum carnosum & molle, adeo ut si parum diligenter advertas, lingua id esse videatur. Also wenn man einer karpen den mund aufreisset, so wird man zwar oben einen fleischigen gaum mit dem finger fühlen können, nicht aber eine lose oder freye zunge.

Man unterscheidet die karpen 1. Nach ihrer **wohnung**, und also hat man Cyprinos fluviatiles, strom-karpen: Cypr. lacustres, see-karpen: und Cypr. piscinarum, teich-karpen. 2. Nach der **grösse** und **alter** sind Cyprini admissarii, saam-karpen, welche annoch in ihrem wachsthum begriffen: und zwar fœtum annuum nennet man jährigen strich oder setzlinge: darnach kömmet zwey-jähriger, und drey-jähriger strich: im vierten jahr werden sie erst karpen, und folgends Cyprini maximi, *Carpes dorees*, haupt- oder spiegel-karpen. Aristoteles *l. 6 Histor. anim. c. 14* hält dafür, daß die karpen des jahres fünff oder sechs mahl **leichen**, sonderlich weil die weiblein fast stetig voll rögen sind: bey uns aber ist ihr fürnehmster leich-monat der may. Alsdann begeben sie sich in seichte örter, und folgen bißweilen zwölff milchner einem rögner.

Die qualität des karpen-fleisches betreffend, so kan man insgemein wol sagen, daß es weich und feucht, nicht ohn etwas unrath: wiewol es starcke nahrung giebet, wann es wol verdauet wird. Unter den andern sind doch die **strom-karpen** die gesundesten und schmackhafftesten: nechst denselben kommen die teich-karpen, wann nemlich in dieselbe frische bächlein von bergen oder andere klare wässerlein hinein lauffen. In stehenden seen aber, und sumpffen, nehmen sie einen bösen morastigen schmack an: deswegen selbige nicht allein von guten tafeln ausgeschlossen, sondern auch als böß-safftig und ungesund gar verboten werden. Ja die allerbeste karpen sind dennoch nicht so beschaffen, daß sie für krancke dienen: und müssen auch gesunde leute für derselben öfftern geniessung (sonderlich so schlecht aus dem saltze, und ohn abwürtzung) sich hüten: weil dadurch der magen leicht erkältet, der schleim im geblüt gemehret, und nicht allein verstopffungen, sondern zuweilen wol gar ein täglich fieber verursachet werden kan: dannenhero kömmet es auch, daß man sie denjenigen, welche zum stein und colick geneiget sind, verbietet. Sie sollen über dem nicht unter viel andere speisen gemenget, auch niemahls anders, als warm gegessen, und ein trunck wein darauf versetzet werden.

Ihre **saison** ist der späte herbst, und der antretende winter, da sie aus den teichen genommen, und in heldern oder fisch-kasten verwahret werden. Den kopff hält man für das beste stück, sonderlich wegen der also genanten zunge oder gaum: die beyde halb-runde steinlein über den augen, und der dreykantige im rachen gehören auf die apotheck. Aus den karpen-eyern machet man ein **rothes caviar** für die Juden, davon mehr nachricht drunten im V cap. dieses IV buchs: und was die mancherley zubereitung in der küche betrifft, selbige hat der Fr. koch in seinem 74 cap. weitläufftig ausgeführet.

## III. Der brassen.

Brama ist getichtet nach dem frantzösischen wort *Brasme*, und nach dem holländischen **brasem**. Albertus nennet diesen fisch Prasinum, und Rondeletius Cyprinum latum, welcher name nicht allein recht lateinisch, sondern er zeiget auch zugleich an, daß der brassen keinem fische besser, als einem breiten karpen gleiche.

In der that ist er ein sehr grosser und breiter fisch, wiewol der kopff nach proportion klein: der rücken ist dick, der leib zusammen gedruckt, und mit grossen weissen schuppen bekleidet.

Neben den kiefen hat er zwo floß-federn: mitten am bauch zwo andere: am afftern eine, und auf dem rücken dergleichen: der schwantz endiget sich in zwo spitzen. In den ströhmen, sonderlich in der Oder, findet man ziemlich grosse brassen: aber noch grössere in den land-seen, deren es voraus in der Neumarck sehr weit, ja etliche meilen umgriffene giebet: in denselben fänget man brassen, die mehr als ellen-lang, und eine halbe elle breit sind. Sie leben von mergel und leimiger erden im grunde, wie auch von den kräutern, die in vadis, in flachen oder seichten orten wachsen. Man fänget sie so wol im sommer, da sie etwas magerer: als im winter unter eyß, da sie am fettesten: ihre leichzeit aber ist im april.

Von ihrem fleisch saget Bapt. Platina *l. de rat. vict.* Quovis modo coquantur, insipidi pisces sunt, & plus molestiæ ob minutissimas spinas inter edendum, quam voluptatis afferunt. Aber die unsrige sind so gar ungeschmackt nicht, und kan die bereitung sothanen mangel schon ersetzen. Was die gräten betrifft, selbige sind im schwantz am häuffigsten: daher saget Aldrovandus *l. 5 c. 42* de Cupediarum peritis, daß sie am karpen den kopff, am hechte den schwantz, an den brassen aber das mittel-stück erwehlen. Wiewol auch dieser grosse fisch etwas hart, und undaulich: so ist er doch dabey nicht ungesunder, als die vorhergehende karpen.

Sie können zwar gesotten werden, aber zum braten schicken sie sich besser: wie ihr beym Fr. koch im 76 cap. nachsehen könnet. Man räuchert sie auch in menge, aber diß ist eine kost fürs gesinde, und für die bauern.

## IV. Der bley.

Casp. Suencfeld nennet ihn Bliccam, welches zwar kein lateinisch wort ist, jedoch dienet es zum unterscheid: dem zum besten auch frey stehet, bißweilen neue namen zu erfinden. Aldrovandus *l. 5 c. 44* meinet, es sey Ballerus Aristotelis *l. 8 c. 20* und Petrus Bellonius *l. de Aquatil.* bezeuget, daß die Thracer an dem flusse Strymon, wie auch die Macedonier ad lacum Pischiacum, diesen fisch Plestyam heissen.

Er gleichet der eusserlichen breiten gestalt nach, dem vorhergehenden brassen: jedennoch ist er kleiner, und noch dünner oder flacher von leibe. Der kopff ist klein, die schuppen rund, dünne und weißlich: die oberste floß-federn sind dunckel, die untersten samt dem schwantz röthlich. Der rücken ist schwärtzlich, der bauch hingegen weiß: und das gantze fleisch, sonderlich aber der schwantz voller gräten.

Der bley hält sich zwar auch in strömen, aber lieber in tiefen örtern der land-seen: jedoch im may, wann er leichet, tritt er heraus ans ufer. Im winter fänget man die fettesten, auch unter eyß. Sein fleisch ist nicht so hart, als des brassens, auch nicht ungesunder, noch schmackhaffter: dergegen wird ihm der geschmack insgemein also gegeben, daß man ihn scharff aus dem saltze kochet. Wiewol man ihn auch auf eine und die andere weise mehr zurichten kan, nach anleitung des Fr. kochs im 76 cap.

## V. Der rape.

Dieser hat seinen namen à rapacitate, weil er ein arger raub-fisch ist. Beym Gesnero wird er deswegen Rapax, und beym Aldrovando *l. 5 c. 20.* Capito fluviatilis rapax genennet. Dahin zielet auch der name Corvus fluviatilis beym Suencfeldio, weil er wie ein rabe auf den raub gehet.

Es ist ein starcker fleischiger fisch, der bißweilen die länge einer ellen weit übertrifft, und dabey eine ziemliche breite hat. Im rachen hat er auf jeder seite sieben lange zähne: die schuppen sind breitlich, dicht und durchsichtig. Er ist über den gantzen leib weiß oder silber-farbe, auf dem rücken aber dunckel-blau. Die ohr-wangen sind etwas weit, die floß-federn braunlich, und der schwantz gespalten. In der Oder, wie auch in grossen fließ-wassern und land-seen wird er häuffig gefangen: seine leich-zeit ist im april und may.

Das fleisch eines rapen ist zwar voller gräten, auch etwas grob: aber dabey weiß, fett, gut von schmack, und verdienet also seinen billigen ruhm. Bevoraus wann er im kochen, wie Ioan. Kentmannus *Epist. ad C. Gesner.* erinnert, nicht mit warmen, sondern kaltem wasser, auf daß er mit demselben zugleich erwärme, aufgesetzet wird: sintemahl er alsdann zusammen bleibet, da er sonst, wenn man ihn in siedendes wasser wirfft, in stücken fället: und so dann giebet er der jäse an zärtigkeit wenig nach. Er dienet aber nicht allein zum sieden, sondern auch zum braten: den geräucherten betreffend, selbiger ist eine harte, und nicht gar gesunde kost.

## VI. Barme.

Anfangs ist hier zu erinnern, daß Mullus veterum, wie Casp. Peucerus *in Apell. Pisc.* Ioh. Colerus *l. 16 c. 56* und einige andere dafür halten, nicht sey eine barme gewesen. Martialis hat zwar *l. 9* diß epigramma auf die falsche freunde getichtet:

Hunc quem cœna tibi, quem mensa paravit amicum,
Esse putas fidæ pectus amicitiæ.
Aprum amat, & mullos, & sumen, & ostrea: non te.
Tam bene si cœnem, noster amicus erit.

Aber er erkläret sich gleichsam selbst *l. 13*, da er seinen Mullum, als einen meer-fisch beschreibet, in dem er saget:

Spirat in advecto, sed jam piger æquore Mullus
Langueſcit: vivum da mare, fortis erit.

Alldieweil jedennoch unsere barmen keine meer- sondern strom-fische seyn, auch überdem in andern stücken, wie aus dem Aldrovando *l. 2 c. 1* erscheinet,

erscheinet zwischen beyden ein ziemlicher unterscheid: so lassen wir billich den namen Mullus fahren, und behalten das wort Barbus, *Barbeau ou Barbet*, davon eben derselbe Aldrovandus *l. 5 c. 16* handelt.

Es ist aber die barme ein schuppiger und etwas dicker fisch, fast so groß, als eine karpe. Der kopff ist klein und spitzlich: der rücke dunckel, die seiten dunckel-gelb, der bauch weiß. Ihrem namen nach hat sie einen bart, davon zwey zipffel an der ober- und zween an der unter-lippe sitzen. Der floß-federn sind zusammen sechse: als zwo an den kiefen, zwo am bauche, eine am ausgang, eine auf dem rücken: und der schwantz ist gespalten. Sie hat keine zähne, und lebet also vom schlam, von würmlein und fliegen: ihr aufenthalt ist gern in tiefen örtern der ströme, sonderlich der Oder: wiewol sie zuweilen auch in die land-seen austritt. Sie verstecken sich auch unter die grossen steine, oder wühlen mit dem maul löcher in die erde, um sich darin zu verbergen. Der may ist ihre rechte saison: hernach leichen sie im sommer, und werden geringer.

Hier. Cardanus *l. de tuend. sanit.* bezeuget, daß die barme in der Lombardie für einen schlechten fisch geachtet würde, und von dem man im sprichwort sagte, daß er weder kalt noch warm, weder gesotten noch gebraten gut sey. Bapt. Platina *l. de rat. vict.* will ihn gleichfalls unter die guten fische nicht zehlen. Aber Aldrovandus l. c. urtheilet recht, daß die in steinigten und reinen strömen gefangene barmen nicht allein wolgeschmackt, leicht-daulicht und gutsafftig seyn: sondern daß auch ihr fleisch schön weiß und zart, wiewol ziemlich grätig sey. Man hält den kopff für das fetteste stück, und was das alter anlanget, so sind die junge barmen ohn zweiffel delicat: aber Ausonius *in Mosell.* rühmet die alten mit diesen versen:

Tuque per obliqui fauces vexate Saravi,
Qua bis terna fremunt scopulosis ostia pilis,
Cum defluxisti famæ melioris in amnem
Liberior, laxos exerces Barbe natatus:
Tu melior pejore ævo, tibi contigit uni
Spirantum ex numero non illaudata senectus.

Von bereitung der barmen in der küche handelt der Fr. koch im 78 cap. die nöthige erinnerung aber von dem rögen derselben, und seiner schädlichkeit findet ihr drunten im 5 cap. dieses IV buchs.

## VII. Die jäse.

Capito fluviatilis cæruleus ist ihr bester name, welchen ihr Conr. Gesnerus zum unterscheid des rapens gegeben: denn daß sie von einigen Alausa oder Alosa genennet wird, solches ist falsch: weil die jäse, wie Aldrovandus *l. 5 c. 19* anzeucht, nicht aus dem meer in die ströme tritt, als die rechten Alosæ thun, von welchen bemeldter Aldrovandus *l. 4 c. 4* handelt.

Ist also die jäse oder giese kein meer- sondern ein blosser strom-fisch, breitlich, schuppich, von farben blaulich, fürnemlich auf dem rücken, und zum theil am kopffe. Die seiten, und der bauch gläntzen wie silber: die floß-federn und der schwantz, sind fast gelb-roth. Sie werden selten eine elle lang, sondern die meisten bleiben drunter: die breite ist vier, fünff und bißweilen mehr zoll. Man fänget sie in der Oder, Spree und andern märckischen strömen, wie auch in einigen land-seen: sie leichen im mertz oder april.

Im may-monat ist ihre saison, da sie so fett, daß das fleisch deswegen gelblich scheinet. Bemeldter Gesnerus urtheilet also von diesem fisch: Non est in magno pretio: neutiquam salubris, quod pinguiusculus sit, & non Saxatilium modo friabilis: suavis tamen satis, quantum ad gustum. Aber bey uns sind die jäsen in gutem werth, weil ihr fleisch beydes gesotten und gebraten so mürbe, daß es fast zerfället, und dabey sehr angenehm von schmack ist: jedennoch so jemand ihre fettigkeit scheuet, der muß desto weniger davon essen. Im übrigen ist sie zum braten so bequem, daß sie an einigen orten insonderheit bratfische genennet werden: weil sie auf solche art bereitet, zum öfftern zu tische kommen.

## VIII. Die zerte.

Es kan seyn, daß sie diesen namen von ihrem sehr zarten fleische überkommen. Ioan. Kentmannus *in Epist. ad Gesner.* brauchet das wort Zerta, welche ist Capito anadromus Aldrovandi *l. 4 c. 7*. Sie ist fast gestalt, wie eine jäse: jedoch etwas schmäller, länglicher und dünner: auch sind die schuppen kleiner. Der leib ist silber-farb, der rücken etwas purpur: die floß-federn blaulich, die augen gelb wie gold. Ihr fleisch ist sehr fett, gut und sonderbar von schmack. Zum braten sind sie so fürtrefflich, daß man sie fast anders nicht zurichtet: und weil die meisten bey uns in der Oder gefangen werden, so bratet man sie in denen daran gelegenen städten, sonderlich zur herbst-zeit, häuffig ein, schläget sie also in fässer, und versendet sie an andre örter: weil sie sich auf solche weise ziemlich lang halten können, und ein bereites essen geben, wann sie nur auf dem rost wieder gewärmet werden. Es ist jedennoch kein gericht für kränckliche leute, und müssen auch die gesunden behutsam davon essen: weil ihre grosse fettigkeit leicht einen eckel, und magen-fieber erwecken kan.

## IX. Die döbel.

Squalus major, und Capito fluviatilis major, wird er von C. Suencfeldio tituliret, der dann auch diese zunamen dabey setzet: ein elte, alte, alant und meuser. Das wort alant wird sonst von einigen auch vor eine jäse gebrauchet: ein meuser aber heisset dieser fisch, weil er einen mausentzenden beyschmack hat, oder wie Jo.

Colerus

Colerus *l. 16 Oeconom. c. 63* redet, daß sie fast schmäcke, wie es nach mäusen in einer kammer riecht, da des ungeziefers viel verhanden: oder weil sie auch mäuse fressen, weil man zuweilen in ihren kiefen etwas von einer todten mauß gefunden.

Die döbel oder der dübel ist ein weißlicher fisch, mit breitlichen silber-farbenen schuppen gezieret: habend einen grossen kopff, und weites maul: die floß-federn sind roth, an den enden braun-blau. Sie wird so groß, als eine karpe: man fänget sie in der Oder, Spree und andern flüssen. Im may-monat leichet sie, im herbst ist sie am fettesten.

Es ist ein sehr grätiger fisch, und wiewol sein fleisch fett und gantz weich, so hat es doch keinen angenehmen schmack: ja man hält dafür, daß es dem magen schädlich, und böß-safftig sey. Wie dann obgedachter Suencfeld diß sprichwort dabey anführet:

Man koche oder brate den dübel,
So schmäcke er doch allzeit übel.

Hieran aber kehren sich die land-leute und bauren nicht: sondern sieden und braten die döbeln so wol, als die jäsen und zerten: wie dann die bereitung den schmack in etwas verbessern kan.

## X. Häseling.

Squalus minor, und Capito fluviatilis minor, sind die namen, welche C. Suencfeld, und Aldrovandus *l. 5 c. 18* ihm geben. Er gleichet der vorhergehenden döbel, nur daß er viel kleiner, und selten länger, als ein grosser hering gefunden wird. Von farben ist er weiß, der rücken aber dunckel. Die floß-federn sind röthlich, der schwantz ziehet auf blau. In der Oder, wie auch in der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, ist er sehr gemein, weich von fleisch, ziemlichen geschmacks, und etwas schärffer, als die döbel. Unter die gesundesten fische kan er zwar nicht gezehlet werden: doch ist er auch nicht so gar ungesund. Zum sieden ist er bequemer, als zum braten.

## XI. Lachs-moränen.

Es ist anfangs zu erinnern, daß hier nicht verstanden werde Romanorum Muræna vel Smyræna, weil selbige ein meer-fisch, dem aale gar ähnlich: denen die römische Herren vor zeiten so kostbare Vivaria ins meer gebauet, und sie darin mit grossen kosten unterhalten haben: wie davon Varro *l. 3 c. 17* und Plinius *l. 9 c. 23* gelesen werden können.

Die unsrige hingegen (welche meines erachtens mit fug Murænæ salmonatæ, lachs-moränen genennet werden können) haben gantz keine gestalt eines aals, sondern vielmehr eines mittelmäßigen lachses, sowol was die länge, als was die breite betrifft: wiewol sie flächer, und nicht so rund, wie ein lachs. Uber dem sind sie nicht glat, wie die italiänische Murænæ: sondern haben weiß-gläntzende schuppen. Die grösten und fettesten fänget man in hinter-Pommern, bey dem kloster Colbatz drey meilen von Stetin: und zwar in der Maduwe, welche daselbst ein ziemlicher land-see, darin die Plöne fället. Sie sind bißweilen mehr als ellen-lang: man fänget sie vor ihrer leichzeit, wann sie am fettesten, und zwar einmahl im hornung unter eyß, das andermahl um Martini bey offenem wasser: ausser diesen beyden zeiten liegen sie im grunde so tieff, daß man keine fangen kan. Der schmack der frischen ziehet auf forellen: der in der lufft gedörreten aber hat etwas lachs-hafftiges. Die frischen können zu uns nicht wol lebendig verführet werden, die gedörreten aber siedet man mit rüblein, wie die trucknen hechte und schnepel.

Es scheinet fast, als wann Eob. Hessus diese lachs-moränen, oder die folgende kleinen gemeinet, als er diß distichon schrieb:

Nec tantum è Siculo petitur Muræna profundo:
Omne, quod est usquam, flumina nostra ferunt.

## XII. Kleine moränen.

Wir fügen diese den lachs-moränen bey, bloß wegen ihres namens: sintemahl ausser dem zwischen ihnen ein grosser unterscheid, indem die kleine und bey uns sehr bekante moränen, ex genere Albularum sive Albiculorum, aus dem geschlecht der uckeley, davon drunten n. 26 gehandelt werden wird, herstammen, und insgemein über acht zoll nicht lang werden: wiewol man zu Wendelitz, Steinbusch, und einigen andern orten auch wol länger findet. Und dieweil sie mehrentheils in den land-seen sich aufhalten, so können sie füglich Albulæ oder Albiculi lacustres genennet werden. C. Suencfeld heisset sie Murænulas, muränichen, und meinet dabey, daß dieser name von dem städtlein Morin in der Neumarck, weil sie in dem dabey gelegenen see häuffig gefangen werden, herrühre.

Sie haben kleine silberfarbene schuppen, werden bey winters-zeit in menge gefangen. Die zubereitung der frischen bestehet gröstentheils darin, daß sie schlecht aus wasser und saltz gekochet, und wann sie erkaltet, mit eßig genossen werden: da sich dann befindet, daß ihr fleisch nicht allein weiß, zart, und angenehm: sondern daß es auch einigen auf forellen ziehenden schmack habe, und sie also mit unter die lobens-werthe fische zu rechnen sind. Uber dem saltzet man sie auch ein, und schläget sie in fäßlein, als wann es kleine heringe wären: einige werden auch geräuchert, aber daran ist nicht viel gesundes.

## XIII. Karautzen.

Es ist eine falsche meinung, daß Coracinus ihr lateinischer name sey: sintemahl von dem rechten Coracino handelt Aldrovandus *l. 1 c. 15* und erweiset, daß er ein meer-fisch: wiewol eine sorte desselben auch im Nilo gefunden werde, davon Martialis *l. 13 Epigr.*

Princeps

Princeps Niliácis raperis Coracine macellis:
Pellææ prior est gloria nulla gulæ.

Unsere karautzen aber beschreibet gemeldter Aldrovandus *l. 5 c. 43* unter dem titul: Cyprinus latus alius. Conr. Gesnerus heisset sie Carassos, und bey Suencfeldio stehet Carasus, wie auch der griechische name Charax, von welchem das wort karautze ohn zweiffel entsprungen.

Charax communis, die **ordinare karautze** gleichet mit der grösse und gestalt denen setzlingen, oder jungen karpen: jedoch sind die karautzen etwas breiter, und von farben weißlicher, haben auch den rücken mit stärckern stacheln besetzet: und stehet besagter Suencfeld in den gedancken, weil Charax unter andern auch einen stachel oder eine palisade bedeutet, daß die karautze davon ihren namen bekommen. Sie halten sich in strömen, land-seen, und teichen: die meisten, so zu uns gebracht werden, fänget man in der Oder. Es ist ein wolgeschmackter zarter fisch, und gesunder, als die karpen. Die gemeineste bereitung der karautzen ist, daß man sie aus der butter, milch, oder sahne, mit frischer dille, oder petersilge kochet: aber gebraten sind sie auch sehr gut.

Charax major, die **karautz-karpe**, ist viel länger und dicker, als die ordinare: deswegen sie auch Carasus dimidius, halb-karautze, oder vielmehr halb-karpe in Schlesien, da sie gemeiner, als bey uns, genennet wird: weil sie gleichsam aus beyderley zusammen gesetzet ist, und jedoch einer karpen etwas näher kommet. Man fänget sie öffters mit unter den karpen, und deswegen halten einige dafür, daß sie aus vermischung mit denselben gezeuget werden.

## XIV. Gibeln.

**Gibeln**, oder wie es andere aussprechen, **giblichen** von ihrer gelben farbe, sind eine sorte kleiner karautzen, und können daher füglich Characes oder Carassi minores genennet werden, weil sie selten über sechs zoll lang wachsen. Sie sind etwas fleischiger auf dem rücken, auch viel gelber als die karautzen. Sie wollen einen mosichten und schlammigen grund haben: darum findet man sie nicht so in den strömen, als in kleinen teichen und pfühlen, in welchen sie sich sehr mehren. Jedoch muß der grund auch nicht faul seyn, sonst nehmen sie einen übeln nachschmack an. Ausser dem sind sie an gütigkeit, und lieblichen schmack den karautzen gleich. Ja sie werden denselben von einigen vorgezogen: wie dann alle nicht einen gaumen haben, nach dem ausspruch Horatii *l. 2 Epist. 2*, da er also schreibet:

Tres mihi convivæ prope dissentire videntur,
Poscentes vario multum diversa palato. (alter:
Quid dem? quid non dem? renuis tu, quod jubet
Quod petis, id sane est invisum, acidumq; duobus.

Die **zurichtung** in der küche geschiehet so, wie bey den karautzen: doch dienen die gibeln besser zum sieden, als zum braten.

## XV. Forellen.

Trutta fluviatilis, Aldrovandi *l. 5 c. 12*, welcher daselbst disputiret, ob dieser fisch den alten bekant gewesen. *Des Truites.* Sie heisset sonst auch Vario und Variola, von ihrer buntigkeit, und scheinet, daß die teutsche namen, **fohre** oder **forellen**, davon herkommen.

Die ordinar forellen sind keine breite, sondern ablange fische, einer spannen lang mehr und weniger: sie sind mit gar kleinen schuppen gantz bedecket, und mit purpur oder röthlichen flecken über und über eingesprenget: ihr fleisch ist inwendig röthlich, an etlichen aber ist es nur blaß. Sie lieben klare und frische wasser, die aus den gebirgen herab fliessen, in welchen sie immer höher ansteigen: hingegen meiden sie die trüben, leimichen und laulichen. Sie fressen fleisch, frösche, egeln, kleine fische, würmlein und fliegen. Ausser dem wasser können sie nicht lang dauren, sondern stehen geschwinde ab. Ob wir nun schon hier im lande keine bergwercke, wie die Schweitzer, Schlesier, Vogtländer und andere, als bey welchen diese art fische in menge zu finden, besitzen: so fliessen doch aus unsern hügeln hie und da gieß-bäche, in welchen man forellen fänget: als bey Freyenwalda, bey Cotbuß, bey Neustadt Eberswalde, bey Neu-Wedel, und einigen andern orten der Chur-marck Brandenburg.

Forellen sind sehr lieblich und angenehm von schmack: ihr fleisch ist mürbe, und hat wenig zähigkeit oder fett in sich: deswegen es dem menschlichen leibe eine gar gesunde, ja auch einigen krancken unschädliche nahrung giebet. Die salernitanische Medici zehlen sie mit unter ihre zehen gesunde fische, da sie im XXX capitel also schreiben:

Lucius & Perca, Saxaulis, & Albica, Tenca:
Sornus, Plagitia, cum Carpa Galbio, Trutta.

Die **zubereitung** der forellen kömmet mit dem lachs überein, und könnet ihr das 86 cap. des Fr. kochs davon nachschlagen.

## XVI. Lachs-fohren.

Trutta lacustris, Aldrovandi *l. 5 c. 49*. Trutta salmonata, Suencfeldii. *Truite saumonnée.* Diese sind viel grösser, als die vorhergehenden forellen, sintemahl sie bißweilen die länge einer ellen erreichen: sie sind ebenfals geflecket und ihr fleisch ist schön roth, wie des lachses. Sie halten sich mehr auf in land-seen, als in flüssen: wie dann gar schöne in dem grossen see bey Neu-Wedel in der Neu-marck, durch welchen die Drawe fliesset, und zu Grünberg unter dem amt Zedenick, wie auch anderwärts gefangen werden. Uberdem sind sie auch viel fetter, als die forellen: kurtz, sie sind wie kleine lächse, und gleichsam zwischen forellen und lächse in der mitte: deswegen des Ausonii verse dahin gezogen werden könten, welche in seiner Mosella stehen, und also lauten:

Teque inter geminas ſpecies neutrumq; & utrumque,
Qui nondum Salmo, nec jam Salar, ambiguusque
Amborum medio Fario intercepte ſub ævo.

Paulus Iovius *l. de Piſcib. Roman.* rühmet die lachs-fohren über alle fiſche, die in ſüſſen waſſern gefunden werden: wie dann in der that ihr fleiſch veſt, röthlich, und ſehr wolgeſchmackt. Gleichwie aber die forellen von den Medicis in einigen kranckheiten noch wol erlaubet werden: alſo hergegen die lachs-fohren (weil ſie wegen ihrer fettigkeit, eben wie der lachs, leicht einen eckel machen, und die kranckheit vergröſſern könten) ſind den febricitanten gäntzlich verboten.

Was die **bereitung** in der küche betrifft, ſo ſind wol ohn zweiffel die lebendige hiezu am bequemſten: ſintemahl ſo wol forellen, als lachsfohren ſo bald ſie todt, ihre lieblichkeit gleichſam mit dem leben in wenig ſtunden verlieren. Wenn man ſie aber lebendig nicht erlangen kan, ſo iſt das beſte mittel, ſelbige friſch abſieden, und hernach in töpffen wol bewahrt verſenden. Die beſte tuncke dazu iſt der eßig, und ſind dieſe fiſche zu edel, daß man durch vielerley zuthat ihren natürlichen ſchmack verändern wolte: wer aber mehr moden ihrer zurüſtung verlanget, der kan im Fr. koch das 86 cap. nachleſen.

## XVII. Der aſche.

Aldrovandus *l. 5 c. 14* heiſſet ihn Thymallum, Suencfeldius Umbram fluviatilem, Aſchiam, Thymum, und Temelum. Unter den alten gedencket niemand dieſes fiſches, auſſer Æliano, welcher *l. 14 c. 22* meinet, daß Thymallus herkomme à Thymo, weil das aſchen-fleiſch nach thymian rieche. Geſnerus will den teutſchen namen von der farbe dieſes fiſches, weil er grau oder aſch-farbe, und mit ſchwartzen puncten, gleichſam als ſtücklein kohlen getipffelt, hernehmen.

Es giebet es aber nicht allein die geſtalt des leibes, ſondern auch die ſtellung der floß-federn, daß der aſche ſey ex truttaceo genere, aus dem geſchlecht der forellen. Insgemein ſind ſie eine halbe elle lang, und drüber: Ælianus l. c. ſaget, daß ſie zuweilen die länge einer ellen erreichen. Der kopff iſt nicht groß, ſpitzet ſich aber ziemlich: das offne maul iſt nicht lang, ſondern faſt viereckig: der bauch iſt dicklich. Die ſchuppen ſind gröſſer als der lachs-fohren, dabey hart, und aſch- oder ſilber-farbe: auf den ſeiten aber bey dem ſchwantz gläntzet er wie ein meßing. Die floßfedern ſind blaulich mit rothen puncten: ein paar bey den kiefen, ein paar am bauche, und das dritte paar (wie an den forellen) auf dem rücken: der ſchwantz iſt geſpalten. Sie leben gern in klaren bächen und ſtrömlein, nähren ſich von erd-würmern, fliegen und waſſer-mücken: der may iſt ihre leichzeit, nach dem ſind ſie gut biß in den herbſt.

Der aſch hat ein weiß, und feſtes fleiſch, doch dabey mürbe, ohn zähigkeit, gut von ſchmack, dem magen angenehm, geſunde nahrung gebend, und das nicht leicht verdirbet. Daher ihn D. Ambroſius *in Hexamer.* florem quaſi ex cæteris piſcibus eligendum, gleichſam eine auserleſene blume unter den andern fiſchen nennet, und welchen man gantz eſſen ſolle, da ſonſt bey andern nur ein oder das ander ſtück gerühmet würde. Ja Aldrovandus hält dafür, daß die aſchen auch den krancken zu genieſſen erlaubet, ſonderlich die in gantz klaren und ſchnellen bächlein gefangen werden: ſintemahl zuweilen treten ſie auch aus in die land-ſeen, oder werden vielmehr durch die ſtrenge des ſtroms dahinein geführet. Wie dann gantz vermuthlich, daß diejenige aſchen, welche man im ſee bey Neuwedel in der Neumarck fänget, durch den ſtrengen lauff der Drawe, eines ſehr ſchnellen und ſteinigten ſtroms, hineinkommen.

Man kochet ſie friſch aus dem ſaltze, und iſſet ſie mit eßig: aber ſie können auch auf mehrerley weiſe, wie der lachs, und die forellen, nach dem 86 cap. des Fr. kochs, bereitet werden. Man räuchert ſie auch, damit ſie dauren, und verſendet werden mögen: aber alsdann ſind ſie nicht mehr im vorigen preiß. Das aſchen-ſchmaltz gehöret in die apothecke.

## XVIII. Der ſchnepel.

Io. Colerus *l. 16 c. 69* iſt der meinung, daß der ſchnepel lateiniſch Phoxinus oder, wie andere ſchreiben, Foxinus heiſſe: aber weder die beſchreibung des Phoxini lævis beym Aldrovando *l. 5 c. 10* noch des Phoxini ſquammoſi *l. 5 c. 32* wollen ſich zu unſern ſchnepeln nicht reimen. Hingegen findet ſich bey bemeldtem Aldrovando *l. 5 c. 24* der name ſchnepel, welcher dennoch ſein Oxyrinchus nicht ſeyn kan: ſondern es iſt mehr vermuthlich, daß es ſey das **ſchnepelfiſchen**, welches er daſelbſt aus dem Geſnero anführet, mit der erklärung, daß ſelbiges in der Elbe gefangen werde, und einem Capitoni fluviatili gleichte.

In der that werden unſere ſchnepel, die einer kleinen zerte nicht gar ungleich ſehen, in der Elbe ſonderlich im lauenburgiſchen bey Boitzenburg, häuffig gefangen. Man kochet ſie zwar daſelbſt friſch, aber zu uns kommen ſie nur am bauch aufgeſpalten, und in der lufft gedörret. Solch überſenden geſchiehet fürnemlich im herbſt, da man ſelbige, nach weniger einweichung, mit kleinen rüben kochet, und in eſſen leicht wahrnimmt, daß er ein fürtrefflicher fiſch, und deſſen ſchmack etwas auf lachs oder forellen ziehet. Das dörren machet ihn etwas hart-daulich: derowegen diejenigen, welche ſchwachen magens, und den blehungen ſehr unterworffen, dieſes gericht gar mäſſig brauchen müſſen.

XIX.

## XIX. Der zander.

Der **zander** ist ein länglicher und mit rauchen oder scharffen schuppen bedeckter fisch, aus einem hecht und aus einem barsch gleichsam zusammen gesetzet: sintemahl sein kopff ist schmal nach art der hechte, der übrige leib aber gleichet einem barsche: also daß Conr. Gesnerus ihn nicht unbillich Luciopercam, einen hecht-barsch genennet. Suencfeld leget ihm den namen Aselli fluviatilis, strom-schellfisch oder strom-dorsch zu: weil man ihn vor einen rechten dorsch demjenigen, der nicht gute kentniß von meer-fischen hat, wol aufstellen kan.

Es berichten alte leute, daß dieser fisch hier im lande vor dreyßig oder viertzig jahren gar nicht, oder doch sehr wenig bekant gewesen: wie dann Io. Colerus des zanders in seiner Oeconomia noch nicht gedencket. Nach gerade aber hat er sich in der Oder und Spree also vermehret, daß er einer der gemeinesten fische worden: ja weil er ein sehr freßiger geselle, so würde man seiner in einigen land-seen gern entrathen.

Er wird zuweilen einer ellen lang, ist auf dem leibe mit schwartzen flecken eingesprenget, und hat grau-blaue floß-federn. Im april leichet er, darnach wird er wieder fett, und ist fast das gantze jahr gut. Sein fleisch ist weiß, wolgeschmackt, und giebt gute nahrung: und wiewol die grossen etwas hart-daulich, so spüret man doch an den kleinen dergleichen nicht: sonderlich aber sind die schwäntze derselben untadlich.

Man richtet sie zu wie die hechte, und wie die barsche: wovon ihr den Fr. koch im 75 und 76 cap. nachlesen könnet. Sie werden in Schlesien eingesaltzen und in fäßlein geschlagen, auch eins theils geräuchert: aber dadurch verlieren sie viel von ihrer gütigkeit.

## XX. Der stock-barsch.

Perca, *une Perche*, ist von ankunfft ein griechisch wort, als in welcher sprache Percnos oder Percos heisset Varius, bund und gesprenckelt: wie dann so wol die stock-barse, als die folgende kaul-barse nicht einfärbig, sondern fleckig sind. Was dann jene anlanget, so werden sie von C. Suencfeldio Percæ truncales genennet à truncis, von den **stöcken** oder stauden im wasser, unter welchen sie sich pflegen zu verbergen.

Ihre wohnung ist so wol in den flüssen, als land-seen: sie sind schuppich und silber-farbe über den gantzen leib, aber vom rücken lauffen etliche schwartze striche nach den seiten herab. Auf dem rücken sind sie mit harten, und spitzigen stacheln gewapnet: auf jedweder seite haben sie vier kiefen, der schwantz ist gespalten, die floß-federn roth. Sie fressen ohn unterscheid allerhand kleine fische, auch (wie man dafür hält) von ihrem eigenen geschlecht: ja sie wagen sich an die krebse selbst, und bezeuget gedachter Suencfeld, daß man bißweilen einen gantzen in des stock-barsches magen gefunden habe. Sie werden bißweilen mehr, als zwey spannen lang. Die strohmbarse haben den vorzug: darum stehet beym Aldrovando *l. 5 c. 33.* Perca Rhenana salubrior.

Sie leichen im april, alsdann sie etwas geringer. Im augusto und september sind sie am besten, wiewol sie fast das gantze jahr zur speise dienen. Sie geben eine gesunde nahrung, sintemahl ihr fleisch zwar vest, aber doch dabey mürbe, und wolgeschmackt ist: also daß die jungen unter ihnen, auch wol den krancken vergönnet werden. Ausonius *Edyll. 10* rühmet den barß mit folgenden versen:

Nec delicias mensarum Perca silebo,
Amnigeros inter pisces dignande marinis,
Solus puniceis facilis contendere Mullis,
Namque & gustus iners, solidæq; in corpore partes
Segmentis coëunt, sed dissociantur aristis.

Die **bereitung** in der küche geschiehet auf mancherley weise, so wol mit sieden, als braten: und können sie auch gleich den hechten tractiret werden, wie von beyderley der Fr. koch im 75 und 76 cap. handelt.

## XXI. Der kaul-barsch.

Perca minor, oder Perca rotunda, weil er rundlich, oder, nach dem teutschen namen, **kaulich**: der stock-barsch aber etwas flacher ist. Er hat seinen namen ebenfalls von den flecken, wie der ander: sein wohn-platz sind die ströme zuförderst, wiewol man sie auch in den seen findet. Sie erlangen niemahls die grösse eines haupt-stockbarsches, sondern die meisten sind fingers-lang: die grossen eine spanne, selten drüber. Der leib ist gantz mit schuppen bekleidet, von farben gelblich mit schwartzen puncten: der bauch aber ist weiß. Die stacheln auf dem rücken sind nicht weniger steiff und scharff, als am stock-barß, und der schwantz ist gelinieret. Im kopffe haben sie zwey längliche steinlein in grösse des leinsaamens, welche auf den apothecken genutzet werden.

Was den **tisch-brauch** belanget, da sind die kaul-barse noch gesünder, und geben reinlicher nahrung, als die stockbarse: wie sie dann sonder bedencken so wol den krancken, als den verwundeten zu geniessen, bey uns erlaubet sind. Die Spree führet nicht so grosse kaul-barse, als die Oder: derowegen bemühet man sich, die grossen von Wrietzen nach der residentz in wasser-fässen lebendig zu führen: sintemahl die abgestandene werden nicht geachtet. In harten wintern lässet man sie von da in kobern bringen: da sie dann unterwegens gantz steiff frieren, und todt scheinen: wenn man sie aber in kalt wasser leget, so dauen sie auf, und erholen sich also, daß man sie noch lebendig absieden kan. Ihre bereitung geschiehet, wie der stock-barse.

## XXII. Sticherlinge.

Pungitius, Aldrovandi *l.5 c.36.* Aculeatus, Rondel. Spinachia, Suencfeldii. Hat den namen von etlichen stacheln, damit ihn die natur versehen, als zweene lange mitten am bauch, drey mittel-mäßige auf den rücken, und einen kleinen unten am bauche: deswegen ihn auch einige mit unter die kaul-barse zehlen. Aber sie haben gantz andere schuppen, nemlich die so lang, als der fisch breit ist, und da eine auf der andern lieget vom haupt biß auf den schwantz, als wann sie einen harnisch an hätten: sie sind über dem nur zwey zoll lang, und haben keinen guten schmack, sonderlich die sich in den faulen bächen auf halten. Wie sie also weder gesund, noch wolschmäckend, und nur vor der armen leute schüssel gehören, so wollen wir uns dabey nicht länger verweilen.

## XXIII. Gründlinge.

Funduli, **gründlinge**, weil sie sich gern im grunde der ströme und bäche aufhalten. So heissen diese fischlein bey uns: aber in einigen andern provintzen nennet man die **schmerlen** gründlinge, welches wir geschehen lassen. Von Aldrovando werden sie *l.5 c.27* Gobiones fluviatiles tituliret. In ober-Teutschland ist auch der name **kressen**, oder bach-kreßlein gebräuchlich.

Gründlinge sind aus der zahl derjenigen fische, die allzeit klein bleiben, sintemahl sie insgemein vier oder fünff zoll in der länge haben, den sechsten aber selten überschreiten. Der mund ist gebartet: die schuppen an den seiten sind silber-farbe mit etwas blau versetzet: der rücken dunckel, mit schwartzen puncten: der bauch ist weiß. Die floß-federn an den kiefen sind röthlich, am bauch haben sie noch ein paar: am ende des bauchs, und auf dem rücken stehet nur eine eintzele: der schwantz endiget sich in zwo spitzen. Ausonius l.c. hat hievon etwas in nachfolgende verse verfasset:

Tu qnoque flumineas inter memorande cohortes
Gobio, non major geminis sine pollice palmis,
Præpinguis, teres, ovipara congestior alvo,
Propexique jubas imitatus Gobio Barbi.

Sonst sind die gründlinge pisces gregales, die sich zusammen halten, und nicht eintzeln, sondern hauffen-weise gehen. Sie leichen im mertz, und ausser dieser zeit sind sie fast das gantze jahr gut. Sie leben von sandigem grunde, von egeln, würmlein, mooß, und anderm wasser-graß.

Galenus *l.3 Aliment. c.29* rühmet sehr Gobio, litorales, die meer-gründlinge, welche sich an den sandigen ufern und felsigten promontoriis aufhalten, weil sie nemlich wolgeschmackt, und leicht-daulich, auch sehr gutsafftige nahrung geben. Ob er nun gleich dabey setzet, daß die in strömen und land-seen geringe, ja daß sie im lehmigen grunde lebende, einen üblen schmack annehmen, und gar nicht taugeten: so haben wir doch ververschiedene flüsse und bäche, die reinen sand führen, in welchen sehr wolgeschmackte, und auch den krancken zuläßige gründlinge gefunden werden. Was aber die des kothigen grundes wegen übelschmäckende anlanget, selbige meidet man billich: oder man suchet ihre bittrigkeit durch die zurichtung zu verbessern, wie der Fr. koch im 77 cap. darzu einen anschlag giebet.

## XXIV. Der stint.

Von den Aphyis oder Apuis handelt Aldrovandus *l.2 c.28* nemlich inter Pelagicos littorales, unter den meer-fischen, welche sich an den ufern aufhalten. Im 30 cap. beschreibet er Apuam phalericam, und ist der meinung, es sey diejenige sorte, so in Holland, spiring oder spring genant wird: auch gleichet die dabey gefügte figur unserm stint oder stintz ziemlich, ausser daß jener noch eins so breit ist. Dem sey aber, wie ihm wolle, weil unser stint kein meer-fisch ist, sondern sich in den land-seen aufhält, so könte man ihn, zum wenigsten durch eine analogie, oder vergleichung, Aphyam lacustrem nennen.

Es ist aber ein schuppiges fischlein, drey zoll lang, und einen halben breit: der rücken ist dunckel-grau, aber es spielet dadurch eine schöne lichtblaue farbe: der bauch gläntzet gantz weiß. Der kopff ist zugespitzet, und die unter-lippe etwas länger, als die oberste: wenn man die beyde aufthut, so ist die öffnung des mundes nicht rund, sondern fast viereckigt. Floß-federn haben sie zwo an den kiefen, zwo mitten am bauch, eine unten am bauch, eine auf dem rücken, und der schwantz ist gespalten. Unsere fischer halten davor, daß der stint das gantze jahr über in dem grund stecke, und deswegen keiner gefangen würde. Zur leich-zeit aber im mertz begiebet er sich in die höhe der seen und ströme, da er alsdann hauffen-weise ziehet, wie die schwermende bienen: also daß man sie mit mulden schöpffen, und fast gantze kähne damit anfüllen kan.

Ihr fleisch verdienet wenig lob: denn, ob sie gleich das ansehen von Apuis marinis, oder auch von kleinen sardellen haben: so mangelt es ihnen doch an der fettigkeit. Uber dem haben sie einen wiederlichen geruch, und möchte der name stint wol von stincken entsprossen seyn: daraus dann leicht zu schliessen, daß sie unter die gesunde fische nicht gehören. Sie sind die wolfeileste auf dem gantzen marckt, und gehören vor die armen leute. Wiewol dennoch die reichen sie zuweilen aus neulichkeit auch kosten: sonderlich wann ihnen im sieden durch weggiessen des ersten wassers der stanck etwas benommen, und sie hernach mit einer sauren brühe abgemachet werden. Auch wird ihr schmack verbessert, wenn man vor dem abkochen ihnen die köpffe abreisset, und zugleich die därmlein ausziehet.

## XXV. Der grüh.

Vorbemeldter Aldrovandus mahlet in demselben

selben II buch *c. 30* diejenige kaum zolls-lange fischlein, welche er pro Aphyis veris hält, und die man an den meer-ufern findet. Alldieweil dann unser grüh, oder grühe eben dieselbe länge hat, auch sonst mit des Aldrovandi figur an selbigem ort sich etwas vergleichet: so stehet dahin, ob man denselben Aphyam fluviatilem minimam nennen will. Der gemeine mann heisset ihn auch **tausend-fisch**, weil man sie im verkauffen vor menge nicht zehlet: imgleichen **mutter-losen**, welches wort mit dem griechischen Aphya überein kommet: sintemahl dasselbe so viel bedeutet, als Non-nata, sive nullis orta parentibus, die keine eltern haben. Wie dann Aristoteles *l. 6 Hist. animal. c. 15* von den Apuis marinis bezeuget, daß sie von sich selbst, aus dem meerschaum oder auch aus dem erdreich im grunde des meers entstünden.

Es sind viel der meinung, daß dieser grüh sey der saamen aller andern fische: deswegen dann auch an einigen orten die fischerey desselben verboten. Aber es ist vielmehr vermuthlich, daß es eine sonderliche species von fischen sey: sintemahl sie alle einander gantz gleich gestalt. Im fall es sonst der saamen von allerhand fischen wäre, so würde man unter ihnen auch einigen unterscheid wahrnehmen, und ein junges hechtlein von einem jungen barse, jäse, aale, karpen, und so weiter erkennen können. Man könte sie sonst mit den Pygmæis vergleichen, sintemahl sie sind wie die zwerge unter den fischen: in der that wissen wir bey uns keine kleinern.

Sonsten brauchen einige betriegliche fischer diesen vortheil, und verkauffen den saamen von allerhand weiß-fische, als plötzen, güstern, rothaugen, flincken, und dergleichen, welche auch im frühling und herbst zusammen leichen, und durch einander gehen, unter dem namen grüh: aber man kan diesen falschen leicht unterscheiden, weil der wahre viel kleiner, und auch einträchtiger: bey jenem aber spüret man unter den fischlein einige ungleichheit: über dem wird der falsche geschwinde groß, der rechte aber bleibet stets klein. In der Spree und Havel, sonderlich zu Spandow, da diese beyde ströme zusammen kommen, wird der rechte grüh im frühling, und im herbst häuffig gefunden, und mit einem gar engen grühnetze gefangen.

Er hat keinen üblen geruch bey sich, wie der vorhergehende stint, sondern ist gut von schmack: unter die gesunde speisen kan er doch nicht gerechnet werden, sonderlich weil man den kopff und gräten mit essen muß. Man siedet ihn aus der butter, oder thut auch ein wenig eßig dazu: so giebet es ein gericht, welches seiner neuligkeit wegen angenehm, und auf fürnehme tafeln gestellet wird.

## XXVI. Von weiß-fischen.

Ob wol der name **weiß-fisch** vielerley bedeutungen hat, und mancherley fische, deren schuppen wie silber gläntzen, in sich begreiffet: so wollen wir doch allhier nur diejenigen erzehlen, und beysammen setzen, welche unter solchem allgemeinen titul bey uns zu marckt kommen: wiewol dennoch ein jedweder unter denselben fischen seinen eigenen namen absonderlich hat. Also sind

Anfangs, **uckeley**, Albiculi, Albulæ: von welchen Aldrovandus *l. 5 c. 22* handelt, und sie Leuciscos heisset. Von einigen werden sie auch **witten**, und weiß-fische in specie genennet. Der name Albula cærulea stehet ebenfals beym Suencfeldio: denn ob die uckeleye schon sind längliche, nicht gar breite, und so wol von augen, als schuppen weiß-gläntzende fische: so ist doch der rücken an ihnen dunckel-blau: wie dann die floß-federn gleichfals etwas dunckeles an sich haben. Sie sind insgemein nur fingers-lang: aber an einigen orten fänget man deren fast spannen-lang. Ihr fleisch ist weiß, weich, süßlich, angenehm, und nicht ungesund: wie sie dann mit den kleinen moränen, davon droben n. 12 bericht geschehen, eine nahe verwandniß haben.

Darnach **plötzen**, und **rothaugen**: Rutili, Rubelli, Rubiculi, Rubelliones, Erythrini beym Suencfeldio. Die **plötzen** werden spañen-lang, der leib ist mittel-mäßiger breite, die schuppen weiß-gläntzend: die augen, der schwantz, und die floß-federn licht-roth, ohn die eine auf dem rücken, welche dunckel ist. Die **rothaugen** sind den plötzen in allen stücken gleich, ausgenommen, daß sie nicht so rein silber-weiß, sondern es spielet über ihren gantzen leib durch die weisse schuppen eine merckliche röthe. Man findet beyderley in flüssen, seen und teichen: sie leichen im april und may. Wann sie fett sind, haben sie keinen bösen schmack, das fleisch ist weich: aber an gräten ist kein mangel.

**Güstern** und **flincken**: Alburni & Albuli beym C. Suencfeldio. Jene werden spannen lang: der bauch ist etwas breiter, und der rücken ein wenig fleischiger, als an den flincken: sie haben weiß-gläntzende schuppen, und weisse augen mit schwartzen äpffeln: die floß-federn sind schwärtzlich, aber die an den kiefen, und die mitten am bauch haben ein wenig rothes an sich: der schwantz ist gespalten. Diese sind fast eben so gestalt, werden doch etwas länger: aber der bauch ist schmäler, der rücken flächer oder dünner, und das fleisch viel grätiger, als der güstern. Die schuppen und augen sind gleichfals silber-weiß, die floß-federn alle schwärtzlich: der schwantz ist tiefer gespalten, als an jenen. Sie leichen beyderseits im may, und sind die geringsten unter den weiß-fischen: jedoch haben die güstern einen etwas bessern schmack, und weniger gräten, als die flincken.

Weil diese fünfferley weiß-fische in schlechtem werth sind, so hat man keine sonderbare künste zu ihrer bereitung erdacht: sondern wie sie insge-

mein nur auf geringer leute tisch kommen, also werden sie auch schlecht hin zugerichtet, als nemlich gesotten aus dem saltz, oder mit butter und ingwer, mit butter und petersilge, mit zwiebeln, oder auch gebraten: und sind sie zwar wegen der gräten etwas verdrießlich zu essen, dennoch aber weder übelschmäckend, noch ungesund.

## Das IV cap.

## Fluß-fische ohne schuppen.

NUn folgen die glatte oder ohn-schuppiche fluß-fische, welche viel ungesunder, als die vorhergehende schuppiche: ja sie sind den Juden zu essen von Mose Levit. XI, 10. 11. 12 gantz verboten worden: bevorab, wann sie zugleich keine floß-federn hatten.

Arnoldus Villanovanus *in not. ad Schol. Salernit. c. 30* setzet von den schuppen und gräten eine solche regel: Quanto pisces sunt squammosiores, tanto meliores: multæ enim squammæ & spinæ significant in pisce puritatem substantiæ: Je schuppiger ein fisch, je gesunder er ist: sintemahl viel schuppen und viel gräten zeigen bey einem fische an, daß er eine reine substantz oder wesen habe. Jedoch was die vielen gräten anlanget, weil selbige im essen sehr verdrießlich fallen: so wird Villanovanus wenig beyfall finden, sonst würden die im vorhergehenden III cap. n. 26 erzehlte güstern und flincken die beste fische seyn.

Unter sothanen glatten fluß-fischen aber ist jedoch ein mercklicher unterscheid, also daß einige mehr, andere weniger gesund sind: wie solches aus der nachfolgenden erzehlung derjenigen, welche auf unsern tafeln bräuchlich, deutlicher erscheinen wird.

### I. Der welß.

Silurus ist sein bester name, welcher der griechischen auslegung nach à movendo caudam, von der bewegung des schwantzes herrühret. Beym Aldrovando heisset er auch Glanis *l. 5 c. 5* und beym C. Peucero *in Appellat.* Amia: aber Amia ist eigentlich ein meer-fisch, von welchem Aldrovandus *l. 3 c. 20* handelt. Solaris und Solaus beym Suencfeldio scheinen von Silurus gebrochen, gleichwie Velsus von welß: aber alles dieses bösen lateins hat man nicht vonnöthen, weil der einige tüchtige name Silurus verhanden, wiewol Ausonius, wie droben cap. II n. 2 erinnert worden, selbigen dem stöhr zuleget.

Der **welß** ist einer der gröstẽ fische in unsern strömen, und gleichet seiner eusserlichen gestalt nach etwas der quappe. Seine haut ist schwärtzlich, und dabey glat oder schlüpffrich: zuweilen auch mit dunckel-gelben flecken eingesprenget. Der kopff ist groß, das maul weit, mit vier appendicibus oder bärten, die kinbacken sind voll scharffer zähne, den raub desto vester zu halten. Sonst hat er sehr kleine augen, von farben weiß mit einem schwartzen apffel: und neben den augen erscheinen ein paar cirrhi, wie hörner. Der gantze bauch ist gelblich: der floß-federn sind sieben, und auf jedweder seite vier kiefen. In der Oder fänget man zuweilen welse, die zwey und mehr ellen lang sind. Er füllet seinen bauch mit kleinen fischen ohn unterscheid an: auch schonet er der grossen nicht, die er zwingen kan. Ja Aldrovandus l. c. erzehlet von denen in der Donau, und andern gar grossen strömen wohnenden und sechs ellen langen welsen, daß sie auch die durch-schwimmende pferde bey den schenckeln anfassen, und zuweilen ersäuffen: ja daß ein welß einen knaben, welcher sich bey Preßburg in der Donau gebadet, erwischet, ihn hinunter gezogen, und gefressen: wie nun dieser welß auf befehl des ertz-Bischoffs zu Gran wenig tage hernach gefangen, und aufgeschnitten worden, hat man verschiedene stücke von dem gefressenen knaben in seinem eingeweyde gefunden. Er leichet im junio, und wird sonderlich in der Oder fast das gantze jahr durch mit dem netz, und mit der angel gefangen.

Was die **qualitäten** seines fleisches betrifft, selbiges ist fett, weich, schlüpffrig, und nicht sonder unrath: also daß man es nicht unter die gesundeste speisen rechnen kan. Von geschmack aber ist es gut, und daher nahrhafftig: insonderheit die jungen, welche noch nicht drey pfund haben: die gar grossen aber sind hart-daulich, und dem rind-fleich gleich. Die jungen siedet man mehrentheils ab aus einer gelben und gewürtzten brühe, mit petersilge, wie die aal und quappen. Von den grossen ist der schwantz sehr bequem zum braten, und das vordertheil zum kochen. Man kan hiebey den Fr. koch im 92 cap. da er von zurichten des stöhrs tractiret, nachlesen. Es werden die welse auch eingesaltzen, und in tonnen geschlagen: aber selbige sind viel geringer, und geben wenig nahrung.

### II. Der aal.

Anguilla stammet her ab Angue, weil der aal einer schlangen gleichet, ja gar verwandt ist, wie Iuvenalis saget: Anguilla est longæ cognata colubræ. Aldrovandus *l. 4 c. 14* hält ihn pro pisce catadromo, der zwar in süssen wassern gezeuget würde, aber bißweilen aus den strömen sich hinab ins meer begebe.

Die **aale** werden zuweilen mehr, als ellen lang, und arms-dick: ihre schlüpffrige haut ist auf dem rücken dunckel-blau, am bauche weißlich. Das maul ist ziemlich weit, die kähle aber enge: vier kiefen haben sie auf jedweder seite, und nahe dabey zwo floß-federn: oben aber auf dem rücken, und unten am bauch bey dem affter fangen zwey andere floß-federn, oder vielmehr zwey limbi carnei an, und lauffen biß an die spitze des schwantzes.

schwantzes. Aristoteles *l. 4 c. 11* ist der meinung, daß die aale keinen sexum haben, und weder mann noch weib sind: daß aber einige spitze, andere breite köpffe hätten, solches sey differentia generis, non sexus. Ja er setzet hinzu, daß in keinem aal jemahls sey ein ey gefunden worden: sondern sie würden aus dem schlam gezeuget. Oppianus, Rondeletius und Cardanus haben darüber andere gedancken, und Aldrovandus l. c. suchet sie mit einander zu vergleichen: aber die sache beruhet auf mehren experimentis, unter welchen sonderbar, welches Suencfeldius von den güstern wahrgenommen, daß sie um die zeit des aprils in ihren kiefen kleine weisse würmlein wie ein gedreheter zwirn-faden führen: welche wann sie anfangen sich zu bewegen, davon schwimmen, und die gestalt eines aals erlangen.

Indessen was die **qualitäten** ihres fleisches betrifft, da lieset man beym Athenæo *l. 7. c. 17* mit verwunderung, wie sie vor zeiten so hoch gehalten worden. Sintemahl Archestratus nennet ihn reginam voluptatis, die Königin der wollust: Icadistes Helenam cænarum, eine Helena der gastereyen: Alexandrides maximum numen Ægyptiornm, einen grossen abgott der Egypter: ja die Sibaritæ privilegirten diejenigen, die die aale fiengen oder verkaufften. Gleichwie nun der süsse schmack dieses fisches, damit er dem gaumen schmeichelt, nicht zu leugnen ist: also muß man doch im gegentheil, was die gesundheit anlanget, dem urtheil des Hippocratis glauben, welcher *l. De intern. affect.* ausdrücklich saget: Anguillæ habent pinguedinem naturæ hominis maxime infensam: der aal hat eine fettigkeit bey sich, welche der menschlichen natur sehr auffetzig oder zuwider. Und kommet diese des Hippocratis meinung fast überein mit dem bekanten spruch: Omnis pinguedo mala, piscium (anguillarum) pessima. Obgleich auch Hippocrates an gemeldten ort nur de phlegmone pulmonum, von entzündung der lungen redet: so haben doch die folgende Medici wahrgenommen, daß das fleisch der aale nicht allein eine klebrige, und schleimige nahrung gebe: sondern daß es auch verstopfungen mache, und deswegen diejenigen, welche mit dem fieber, stein, podagra, oder cachexia behafftet sind, dasselbe zu meiden grosse ursach haben. Medici, schreibet Arn. Villanovanus *in c. 31 Schol. Salern.* omni ex loco, omnique tempore, & præsertim circa solstitium, anguillas detestantur. Gleichwol machet der ort einen unterscheid: sintemahl diejenige, so in reinen flüssen gefangen werden, nicht so ungesund, als die in sumpffigem wasser. So sind auch die mittel-aale gesunder, als die gar starcken, weil selbige zu viel fett haben, und noch leichter einen eckel verursachen.

Was die **zubereitung** in der küche betrifft, davon findet ihr im 79 cap. des Fr. kochs gute nachricht: jedoch ist der gebratene aal gesunder, als der gesottene, oder der in pasteten gesetzte: weil das feuer ihm seine übrige fettigkeit auf die weise besser benehmen kan: zugeschweigen, daß er also auch angenehmer von schmack, sonderlich wann er mit gutem eßig oder citronen-safft angefeuchtet: als davon Eob. Hessus ebenmäßig viel gehalten, weil er also tichtet:

Me juvet Anguillæ potius bona frustula tostæ
Mandere, quam vetulæ viscera cruda bovis.

Dieweil auch der aalfang in der Oder sehr groß, so saltzet man sie daselbst, und hänget sie in den rauch zum versenden: weil aber die frischen so unsicher, wie oben vermeldet, zu essen, als ist leicht zu schliessen, daß diese noch ungesunder.

### III. Die quappe.

Mustela oder Mustella, heisset inter quadrupedes eine wiesel, welches ein bekantes thierlein, den jungen tauben, und den eyern sehr auffetzig. Unter den fischen aber bedeutet Mustela fluviatilis eine quappe oder aal-raupe. Paul. Iovius *l. de Pisc. roman.* brauchet den namen Gobius fluviatilis.

Es ist aber die quappe aus dem geschlecht der aale, länglich, dicke, groß-köpffig, die haut dunckel mit schwartzen und gelblichen flecken eingesprenget: der bauch aber ist weiß. An floßfedern hat sie ein paar lange bey den kiefen, und nahe dabey ein paar breite: fast mitten auf dem rücken fänget eine andere an, und noch eine auf dem halben bauch, welche beyde biß an die spitze des schwantzes lauffen. Am kinn hangen einige apophyses, wie ein bart: der aug-apffel ist blau, der circkel herum gold-farbe. Das maul ist weit, und gleichet einem frosch-maul. Sie fressen kleine fische, schlam, lehm und faul holtz. Ihre wohnung sind die ströme, da man sie winter und sommer fänget: aber man findet sie auch in den seen. Ihre leichzeit ist der december, wiewol andere auch den april hinzu setzen.

Aldrovandus *l. 5 c. 7* hält dafür, daß die strom-quappen weisser und vester fleisch haben, auch wolgeschmackter sind, als die see-quappen. Uberdem saget er, daß die quappen in Niederland, weil die ströme daselbst nicht recht klar, vielweniger geachtet würden, als in ober-Teutschland, da es reine und schnelle flüsse giebet: sintemahl derselben fleisch ist schön weiß, süß, dem munde angenehm, und führet nicht so viel zähen schleim bey sich, als die aale. Jedoch muß auch bey geniessung der quappen, wie bey andern glatten fischen, das bekante, Ne quid nimis, in acht genommen werden: sonst können sie bey nahe so schädlich seyn, als droben von den aalen gesaget worden.

Dieweil ihre haut sehr schleimig, so ist nöthig, daß sie im zurichten mit siedendem wasser vorher gebrühet, oder dieselbe ihnen wol gar abgezogen werde.

werde. Darnach kochet man sie mit petersilge, mit ingwer oder anderer zuthat, nachdem man einen schmack beliebet. Die fetten dienen auch zum braten: aber das angenehmste theil ist die leber, um welcher willen allein diese fische zuweilen gekauffet werden: davon drunten im V cap. ein mehres. Sie haben im kopffe auch zweene weisse steine, fast wie die kaul-barse, aber wol zweymahl so groß: welche von einigen zur artzney gebrauchet werden.

## IV. Lamprete.

Lampreta ist zwar kein recht lateinisch wort, sondern vielleicht à lambendo petras, weil diese art fische sich an die steine im wasser ansaugen, getichtet. Es dienet aber dasselbe beyzubehalten, weil die namen Muræna und Mustela, polysema sind, und auch andern fischen zukommen: daraus dann nichts, als eine verwirrung entstehet. Sintemahl Muræna Romanorum war ein fisch, der nirgend anders, als in dem meer gefunden ward: deswegen schreibet Martialis *l. 13 Epigr.*

Quæ natat in Siculo grandis Muræna profundo,
Non valet exustam mergere Sole cutem.

Die heutige lampreten aber leben beydes im meer, und in den strömen. Mustela bedeutet auch die vorhergehende quappen, wiewol Aldrovandus *l. 4 c. 13* gäntzlich dafür hält, daß Ausonius *Edyll. 10* dadurch eine lamprete verstanden. Seine verse davon sind sehr zierlich, und lauten also:

Quæque per Illyricum, per stagna binominis Istri,
Spumarum indiciis caperis Mustella natantum.
In nostrum subvecta fretum, ne lata Mosellæ
Flumina tam celebri defraudarentur alumno.
Quis te naturæ pinxit color? atra superne
Puncta notant tergum: qua lutea circuit Iris
Lubrica cæruleus perducit tergora fucus.
Corporis ad medium fartim pinguescis: ad illinc
Usque sub extremam squalet cutis arida caudam.

Weil dann also das sicherste ist, das wort Lampreta in der beschreibung dieser fische zu gebrauchen: so wollen wir dieselbe so fort in ihre beyde sorten nach anleitung C. Suencfeldii abtheilen. In der ersten stehen Lampretæ majores, die eigentlich also genante lampreten: in der andern Lampretæ mediæ, die neun-augen, von welchen kurtz hernach.

Von jenen schreibet besagter Suencfeld, daß sie sich zwar im meer aufhalten, aber auch in die flüsse mit angehendem frühling, damit sie in denselben leichen mögen, hinauf treten: folgens aber begeben sie sich wieder nach dem meer zu. Sie gleichen einem aal oder vielmehr einer rechten meermoränen: sind gantz schlüpffrig, von farben blauschwartz: und haben sieben fistulas oder löcher in einer geraden linie gar ordentlich gestellet, durch welche sie wasser sprützen. Das maul ist weit, und rundlich, sonder zähne.

Ihr fleisch ist ein herren-essen, zwar lieblich von schmack: aber es giebet eine zähe und schleimige nahrung, welche schwer vertheilet wird. Arn. Villanovanus *in not. ad c. 31 Schol. Salern.* redet von ihnen eben so gefährlich, als von den aalen. Bey der insul Hitland fänget man ziemlich grosse, daselbst werden sie gesaltzen, und geräuchert: auch zuweilen nach Hamburg, aber nicht zu marckte, sondern nur vor gute freunde versendet. Bey uns sind sie sehr rar: jedoch hat man vor etlichen jahren fünff stück zu Tangermünd in der Elbe, eine bey Potstam in der Havel, und eine zu Berlin unterhalb dem mühlen-dam gefangen: welche dann alle ohn zweiffel von Hamburg die Elbe hinauf, biß in die Havel und Spree getreten. Desgleichen bezeuget Suencfeld, daß einsmahls in der Oder bey Crossen etliche gefangen worden. Die ursach sothaner rarität ist, nach Hippolyt. Salviani *lib. de Piscib.* meinung, daß die rechte grosse bunte und bey zwo ellen lange lampreten gar nicht, oder doch gar selten aus dem meer in die flüsse treten. Conr. Gesnerus giebet diese ursach, daß sie zwar in die ströme sich begeben: aber schon im Februario, dabey uns mehrentheils noch alles zugefroren, wieder zurück liessen. Wie theuer man sie zu Rom bezahle, erzehlet Aldrovandus l. c. und füget dabey, daß Leo X, ehe er Pabst ward, den schluck-bruder Marianum zum essen geladen, und unter andern eine lamprete, die aus einem strick formiret, und mit einer köstlichen brühe reichlich übergossen war, in einer grossen schüssel aufstellen lassen. Marianus aß anfangs ein gut theil von selbiger schmackhafften brühe: endlich machte er sich auch an die falsche lamprete, und käuete dieselbe mit grosser, aber vergeblicher mühe. Als nun die anwesende gäste ihn auslachten, antwortete er sehr stachlich: Ich wünsche offt also vexiret zu werden, sintemahl mit einer so herrlichen brühe wolte ich nicht allein stricke, sondern wol eiserne ketten, damit man euers gleichen narren bindet, verzehren.

Bapt. Platina saget von ihrem zurichten, daß man sie ausnehmen, sieden, und ihnen zum zierath eine muscate in den mund, wie auch zum schmack in jedwedes loch ein würtz-näglein stecken solle. Aber der Fr. koch weiß viel besser damit umzugehen, wie man aus seinem 80 capitel sehen kan.

## V. Neun-augen.

Lampreta media, Suencfeldii. Einige brauchen das wort Oculata major von den vorhergehenden lampreten: und diese heissen sie Oculatam minorem, weil sie auf jedweder seite novem fistulas ordine dispositas, neun nach der reihe gestelte augen oder röhrlein hat, dadurch sie das eingesogene wasser lässet. Bey einigen scribenten findet man auch den namen, Lumbricus aquaticus.

Sie sind in unsern strömen gar bekante fische, sonderlich werden sie in der Oder, und zwar von Martini biß auf Fastnacht häuffig gefangen.

Insgemein

Insgemein sind sie einen fuß lang, und einen daum dicke: aber die Elbe, sonderlich bey Hamburg, giebet viel grössere: welche daselbst eingebraten, in eßig geleget, und zu uns unter dem titul, **eingebratene bricken**, in väßlein versendet werden. Man kan sie auch räuchern, und also verschicken. Die frischen siedet man entweder aus dem saltz, oder in einer schwartzen brühe, oder man bratet sie auf dem rost, welche bereitung dann die beste, und gesundeste: wiewol man diese fische unter die gesunde speisen gar nicht rechnen kan. Daher es kommet, daß diejenigen, so einen kalten magen haben, den schmack der in eßig eingebratenen neun-augen, bis auf den andern oder dritten tag zuweilen im aufstossen spüren. Daraus leicht zu schliessen, daß die neun-augen zwar sonderbar von geschmack: aber dabey schwer zu verdauen seyn müssen.

## VI. Peißker.

Diß wort ist gebrochen aus seinem griechischen namen Pœcilias, welches so viel als Varius oder bund heisset. Aldrovandus *l.5 c 8* nennet ihn piscem fossilem, weil er zuweilen aus schlammigem erdreich gegraben wird.

Seine gestalt gleichet einem schlänglein fast spannen lang, aber er ist gebartet wie ein schmerle, und hat so viel floß-federn als eine gründel: daher er von etlichen schertz-weise eine polnische gründel genennet wird. Der rücken ist asch-farbe, mit vielen puncten und quer-strichen überzogen: auf beyden seiten erscheinet längst hin eine weißliche und dunckel-rothe linie. Der bauch ist weiß, mit gelben tiepffeln und flecken eingespenget.

Sie halten sich in sumpffigen und schlammigen wassern, sonderlich in den armen des Oderstroms, die in solche sümpffe austreten. Wenn man sie in ein nonnen-glaß setzet, und nur schlecht wasser drauf geust, so können sie ohn andre speise bey drey monat darin leben: wie dann die landstreicher sie auf solche weise dem pöbel für rechte schlangen zeigen.

Sie sind geringe und auf fürnehmen tafeln verachtete fische, haben nach ihrer wohnung einen mohrigen, garstigen geruch und geschmack: daher auch die nahrung, so von ihnen kommet, unrein, zähe und schleimig ist. Die bauren bestreuen sie mit saltz, und lassen sie durch einander eine zeitlang sich winden, damit der äusserliche schlam etwas von ihnen abgehe, hernach sieden sie dieselben mit einer schwartzen sauren brühe: und diß ist eine rechte speise vor sie, welche solche leute mit lust essen, und die sie auch am besten verdauen können.

## VII. Der schley.

Tinca (oder wie andere schreiben, Tencha, nach dem frantzösischen *Tenche*) ist zwar nicht ohn schuppen: aber selbige sind so klein, daß man ihn ehe vor glatt ansiehet: überdem ist seine haut so schlüpffrig und dicke, daß er unter die glatten strom-fische mit paßiren kan: wie es dann scheinet, daß von sothanen seinem schleim er den namen schley bekommen habe.

Die farbe seiner haut ziehet auf schwartz, die floß-federn aber sind blaulich. Er ist von leibe plat, also daß diejenigen, welche acht zoll lang seyn, in der breite nach proportion pflegen ohngefehr drey zoll lang zu haben: wiewol man auch kleinere, und grössere findet. Sonst ist der schley ein fisch, welcher geschwind wächset, und zu seiner behörigen grösse kömmet: wozu dann etwas ohn zweiffel hilfft, daß es ihm an nahrung nie mangelt: sintemahl dieselbe ist der schlam und moder im grunde, dergleichen örter in teichen, seen und strömen er zu seiner wohnung mehrentheils erwehlet. Sie **leichen** einmahl um ostern, und noch einmahl, wann roggen und weitzen blühet: man fänget sie bey uns fast in allen wassern.

Schleye sind nicht wiederlich von schmack, ja viel mehr ist ihre haut süßlich und angenehm: dennoch geben sie keine gute noch reine nahrung, sondern wann sie nicht recht gesaubert, und wol zubereitet werden, so können sie bey schwachen personen leicht ein fieber verursachen, nach der italiänischen weiber sprichwort: Nessuno mangia Tenca, che Febre non sente, wie solches von Aldrovando *l. 5 c. 45* angeführet wird. Ausonius *Edyll. 10* nennet sie der armen leute trost, da er also schreibet:

Quis non & virides vulgi solatia Tincas
Novit, & Alburnos prædam puerilibus hamis,
Stridentesque focis obsonia plebis Alausas.

Nichts destoweniger kommen sie auch auf vornehme tafeln, sonderlich wenn man sie aufspaltet, gantz umkehret, also daß die haut inwendig, das fleisch aber auswarts kommet, und nachgehends auf dem rost bratet: da dann das feuer ihre schleimigkeit ziemlich verzehret. Was aber das sieden betrifft, davon findet ihr nachricht bey dem Fr. koch im 81 cap.

## VIII. Schmerlen.

Cobites, oder Cobitis barbatula Aldrovandi *l.5 c.31* heisset bey uns eine **schmerle**, wiewol an einigen orten dieser name cum Gobione, mit dem **gründling**, wie schon im vorhergehenden III cap. n. 23 erinnert worden, verwechselt wird. Peucerus nennet die schmerle Turdum, andere Turdellum: bey einigen heisset sie Mustela fluviatilis minima, wie auch Pœcilias minimus: aber je mehr namen, je mehr verwirrung. Beym Petro Bellonio *l.7 de Animal. tr. 1 c. 8* heisset sie Lochia pinguis: davon der Frantzosen *Loche* herkommen.

In klaren steinigten bächen halten sie sich am liebsten auf: sind fingerslang, jedoch auch kleiner, und gröSSer. Der rücken ist dunckel, und getipffelt, der bauch aber weißlich. Vom munde hangen ihnen vier cirri herab, wie ein bart: selbige können sie lang und kurtz machen, fast wie

die schnecken ihre hörner. Der floß-federn sind sechs, und die am schwantz ist nicht gespalten, sondern gestutzet. Im april leichen sie.

Schmerlen haben ein vestes fleisch, und fischentzen nicht: sondern sind fürtrefflich von schmack, leicht zu verdauen, und geben gut geblüt: deswegen sie auch wol zuweilen den febricitanten und kind-betterinnen vergönnet werden. Ihre saison ist der winter, sonderlich der hornung und mertz. Man erwehlet insgemein die grössesten: aber Gesnerus rühmet teneros & nuper natos, die jungen, welche annoch so klein, daß man sie in einer guten brühe gekochet, mit löffeln essen kan.

Man siedet sie aus dem saltz, und schrecket sie mit eßig ab, daß sie schön blau werden. Einige lassen sie in wein zu tode sauffen, kochen sie darnach mit demselben ab, und sparen daran weder zucker, butter, mußcaten-blumen, noch dergleichen zuthat: wie dann auch etwas hieher dienliches aus dem 77 capitel des Fr. kochs genommen werden kan.

## Das V cap.

# Die andern theile der fische.

IN den vorigen drey capiteln haben wir die bey uns gebräuchliche fische erzehlet, und von der beschaffenheit ihres fleisches bericht gethan. Dieweil aber die fische nicht aus fleisch allein, sondern auch daneben aus andern stücken bestehen: ja weil auch ein stück an diesem fisch, ein anders an einem andern höher gehalten wird: so erfordert es die nothdurfft, daß in gegenwärtiges capitel dasjenige, was von denen andern theilen der fische zu wissen, eingeschlossen werde. Man kan es aber alles füglich unter drey titel bringen, also daß im 1. stehen Partes ad caput spectantes, die zum kopff gehörige theile. Im 2. Partes ad corpus pertinentes, die zum leibe gehörende theile. Im 3. Viscera, ova, & his similia, das eingeweide, der rögen, und was dem anhängig.

### Die zum kopff behörige theile.

I. Caput ipsum, der kopff selbst. Also findet man nachricht, daß bey den alten der kopff vom Glauco, Congro, Torpedine, und Thymo hoch gehalten worden: ja der von einer Umbra war in so grossem werth, ut Triumviris rei Romanæ conservatoribus dono daretur, daß man damit die drey männer zu Rom beschenckete. Aldrovandus *l. 2 c. 1* gedencket, daß man die alten Mullos oder meer-barben am meisten wegen der grossen köpffe und grossen lebern gekaufft habe. Bey uns rühmet man heut zu tage den kopff von einem lachse, von der karpe, und nach einiger meinung auch von dem welse.

II. Lingua, die zunge. Aldrovandus *l. de Cetis c. 7* schreibet vom delphin, daß sein fleisch, ob es wol zuweilen auf die fürstliche tafeln gestellet werde, dennoch odorem ferinum, einen wilden oder fischentzenden schmack habe: aber seine zunge sey zart und fett. Unter unsern fischen ist die karpen-zunge (oder vielmehr der karpen-gaum, davon droben im 3 cap. n. 2) am berühmtesten: dieweil sie sehr süß, bevoraus wann sie gebraten: ja nach einiger scribenten meinung, ist sie zugleich ein aphrodisium. Hiebeneben sind auch die zunge oder der gaum von einer jese, barme, bley, brassen, und dergleichen grossen fischen nicht zu verachten: jedoch behält der karpe hierin den vorzug.

III. Oculi, die augen. Vor zeiten lobete man die augen des meer-fisches Glauci, wie Ionstonus *l. 1 Hygien.* aus dem Eustachio wahrgenommen: heut zu tage sind die vom lachse, weil sie fett und delicat, sehr angenehm.

IV. Barbæ, die bärte. Diese heissen auch cirri, und beym Iuvenale jubæ: sind aber nicht bey allen, sondern nur bey gewissen fischen zu finden. An den Mullis oder meer-barben siehet man die stärcksten: von welchen Heliogabalus gantze schüsseln voll, als wäre es kresse oder petersilge, aufgestellet. Unsere strom-barmen sind auch gebartet: aber es ist niemand bey uns so curieux, daß er selbige bärte samlen, und besonders zurichten solte: ja bey den schmerlen solte es noch weit grössere mühe geben.

### Die zum leibe gehörige theile.

I. Cervix, & clidium sive jugulus: das genick, und die kähle. Sind die theile, welche den kopff vom leibe absondern: und zwar jenes oben am rücken, dieses unten am anfang des bauches, fast wie die claviculæ bey den thieren. Diese beyde stücke sind hoch gehalten an dem frischen Thynno oder tonnen-fisch, davon des Plinii worte *l. 9 c. 15* also lauten: Thynni membratim cæsi, cervice & abdomine commendantur atque clidio, recenti duntaxat, & tum quoque gravi ructu: cætera parte plenis pulpamentis sale asservantur. Diese Thynni werden in der strasse Gibraltar gefangen, und ob selbige gleich zu uns nicht gebracht werden: so schneidet man doch unsere lachse, karpen und dergleichen grosse fische auch also, daß die köpffe nicht bloß, sondern diese beyde stücke, Cervix & Clidium, ja ein stück von dem leibe selbst mit daran bleibe.

II. Dorsum, latera, & venter sive abdomen: Der rücken, die seiten, und der bauch oder wanst. Bey den gar kleinen fischen hat man nicht ursach, diese stücke zu unterscheiden: ja den grüh isset man mit allen seinen theilen: was aber die grossen anlanget, da ist ein unterscheid vonnöthen. Zum exempel, an den heringen ist der rücken das beste stück: Plautus rühmet die seiten am stöhr, und Martialis die an der rechten Muræna: sonst ist die braune fette substantz, welche an den karpen und dergleichen fischen längst den

seiten

seiten unter der haut hinlaufft, sehr delicat und wolschmäckend: der bauch ist am lachs, am stöhr, am hausen, am tonnen-fisch), von welchen insonderheit Oribasius Sardianus *l. 2 Collectan. c. 58* handelt, das fetteste und schmackhaffteste, aber auch zugleich das ungesundeste stück, nach der bekanten regel: Omnis pinguedo prava, piscium pessima, alles fett ist ungesund, aber das von fischen ist das ärgeste.

III. Pinnæ, die **floß-federn.** Diese gehören mit zu dem bauch und rücken, aber ich weiß dieselben wol an keinem unter unsern fischen zu loben: jedoch werden die von dem aufgespaltenen und gedörreten **reckling**, wie derselbe also aus Norwegen über Hamburg zuweilen anhero gebracht wird, hoch gehalten. Aber dieser gantze fisch ist mehr ein essen für das boots-volck auf der see, als für andere menschen: besehet droben das 2 cap. n. 2.

IV. Cauda, **der schwantz.** Dieser mag wol an allen fischen das zarteste, und (wegen der stetigen bewegung, dadurch aller unrath verschwindet oder zertheilet wird,) auch das gesundeste stück seyn. Dieweil aber im gegentheil der schwantz an bleyen, brassen, und an allen grätigen fischen, auch das grätigste theil ist, so meidet man dasselbe an ihnen nicht unbillich. Unter denen, die wenig gräten haben, ist der hecht berühmt, und also behält sein schwantz den vorzug: dahin auch gehören der schwantz vom welse, zander, dorsch, lachs-foren, und allen nicht sehr grätigen fischen.

## Das eingeweyde, und dergleichen.

I. Hepar, die **leber.** Beym Athenæo wird gelobet die leber vom Scauro: beym Plinio *l. 9 c. 42* die von Torpedine: bey andern die von Asellis. Bey uns hält man die hecht-lebern werth: die von welsen sind so süß, daß sie fast einen eckel erwecken: bey den quappen-lebern ist ein so anmuthiger schmack, daß in Thüringen eine Gräfin von Beuchlingen, wie beym Aldrovando *l. 5 c. 7* erzehlet wird, alle einkommen ihrer Grafschafft darin verzehret. Unter den kleinen fischen sind die lebern der kaulbarse nicht zu verachten.

II. Intestina, die **gedärme.** Bey den alten werden gelobet die därme von Congro, Salmone, & Asellis: ja es wurden auch allerhand sorten des Gari daraus bereitet: davon drunten l. 5 c. 2 ein mehres nachzulesen. Bey uns wirfft man die därme fast von allen fischen weg: ausgenommen das also genante **bündlein** von karpen, jäsen, bleyen, und dergleichen: sintemahl dasselbe nicht aus den därmen allein bestehet, sondern zugleich aus einer leberformigen substantz, welche sehr schmackhafftig. Auch könte man den langen **hecht-magen** hieher ziehen, welchen einige mit einem fülsel stopffen, und neben dem hecht **kochen.**

III. Lactes, die **milch**: welche sich nur **bey dem** männlichen geschlecht findet, und ihr sperma ist. Man achtet aber sothane milch nicht von allen fischen, sondern zuförderst die vom hechte. Einige wässern die milch von peckel-heringen aus, und wollen daraus falsche austers in schalen formiren, aber es ist sehr mercklich: einige stoben sie unter andern sachen mit an kalb- oder seuer-fleisch, welches etwas bessern fortgang hat.

IV. Ova, **der rögen.** Selbiger ist durchgehends nicht gar gesund, jedennoch einer besser, als der ander. Beym Athenæo wird der eingesaltzene rögen von lachs, hausen und Mugile, meer-aschen oder groß-kopff gepriesen. Unter den frischen schmäcket der von gesottenen karpen, und der von gebratenen stockbarsen, am besten. Der von hechten, mit ihren lebern durchmenget, wird an der Oder **ketzin** genant, und vom pöbel auf solche weise mit lust genossen: aber er erfordert einen starcken magen. Der von barmen ist schädlich, machet reissen im leibe, darauf bey etlichen ein erbrechen und purgieren folget. Es wird zwar beym Aldrovando *l. 5 c. 16* angeführet, daß der barmen-rögen nicht bey allen, noch zu allen zeiten, so schädliche wirckungen thäte: sondern nur alsdann, wenn die barmen von dem am ufer stehenden weiden-blumen fressen. Aber weil man nicht wissen kan, ob die barmen davon gegessen, oder nicht: so ist der sicherste weg, sich davon enthalten: bevorab weil es eine idiosyncrasia des rögens allein, und das fleisch, samt den andern theilen der barmen, dergleichen passionem cholericam nicht verursachen.

Der rögen vom meer-aschen oder groß-kopff wird mit seinem eigenen blut vermenget, und saltz darunter gemischet: so wird Botarga (quasi Oa taricha sive Ova salita) daraus. Der rögen von stöhren wird in Mußcau eingesaltzen, und wie Adam. Olearius in seiner persianischen reise pag. 204 schreibet, **ikari** daraus bereitet. Diß ikari wird aus Mußcau weit, und biß in Italien verführet, daselbst es nachmahls Caviaro genant, und so wol von den Welschen, als Griechen mit lust genossen wird: wie dann Paul. Iovius *l. de Rom. Pisc.* bezeuget, daß der Pabst Iulius II zu diesem gericht groß belieben getragen, weil es ihm den verlohrnen appetit zum essen offtmahls erwecket, und zugleich den wein wolschmäckender gemachet. Bapt. Platina *l. de rat. vict.* erzehlet auch die art und weise, wie man den stöhr-rögen zu **caviar** bereitet: gedachter Iovius aber, wie man ihn in der küche zurichtet: nemlich entweder roh an sich selbst, oder mit ein wenig eßig und öl, oder auf gerösteten brodt-schnitten. Im übrigen, weil die Juden meinen, daß der stöhr unter die glatten fische zu rechnen, und also ihnen zu essen nicht erlaubet sey: so bereiten die einwohner der stadt Capha an dem fluß Tanais gelegen ein ander Caviarium aus karpen-rögen, wie solches Petr. Bellonius *de Aquat.* und Aldrovandus

*l. 4 c. 9* und *l. 5 c. 40* bezeugen. Dieser wird von dañen zu solchem ende, und den Juden zu gefallen, häuffig nach Constantinopel verführet: ist aber von farben roth, gleichwie der gemeine schwärtzlich anzusehen: dahero auch dieser Caviaro negro, jener Caviaro rubro oder rosso genennet wird.

## Das VI cap.

# Vom fischwerck mit schalen.

EXANGIA aquatica edulia, sunt vel
- Crustacea: Locustæ, *Squillæ*, *Cancri*, *Gammarilongi*, *& rotundi*.
- Testacea: *Cochleæ*, Echini, *Ostreæ*, Pectines, *Musculi*, Mytuli, Tellinæ, Balani, Pholades, Solenes, Pinnæ, Lepades seu Patellæ.
- Molluſca sive Mollia: Sepia, Loligo.
- Zoophyta: Urticæ, Tethyiæ.

DJese tabelle begreifft in sich eine austheilung der schild-fische oder des fisch-wercks, welches ohne blut lebet und doch zur speise dienet: wie dann die einwohner der inseln und meer-ufer sich dasselbe sehr zu nutz machen. Auf unsern tafeln aber sind, wegen entfernung von der see, die Exanguia so wol Mollia, als Zoophyta unbekant: was hingegen die Crustacea und Testacea betrifft, deren etliche werden zu uns aus der fremde gebracht, etliche auch werden im lande selbst gefunden. Als da sind 1. Unter den crustaceis oder dinnschäligen die krebse, die hummern, die taschen-krebse, die krabben, die garnelen. 2. Unter den testaceis oder dick-schäligen: die östern, die muscheln, die schnecken.

### I. Von krebsen.

Gleichwie sowol bey griechischen, als lateinischen scribenten die namen der Crustaceorum Exanguium unter einander sehr vermenget werden: also gehet es auch mit dem worte Cancer, Astacus, Cammarus. Wenn man es also annehmen wolte, so könte Cancer tanquam genus unter sich begreiffen die beyden andern, und zwar so, daß Cammarus alle arten von meer-krebsen, Astacus alle strom-oder fluß-krebse begriffe: aber ich will hierüber mit niemand streiten, sondern allhier schlechter dinge verstehen die bey uns satsam bekante, und in unsern süssen wassern sich aufhaltende Astacos oder **krebse**, welche in der Chur-marck Brandenburg so häuffig gefangen werden, daß man sie fuder-weise in die nechst-gelegenen länder versenden kan.

Ihr **unterscheid** bestehet in der grösse, nach welcher einige groß, die andern mittelmäßig, die dritten klein sind: die mittelmäßigen aber behalten den preiß, indem das fleisch der grossen hart, die kleinen aber mühsam zu essen. Sie werden sowol in strömen und bächen, als auch in seen und teichen gefangen. Man fähet sie aber in reusen, man greiffet sie mit der hand, und ziehet sie aus den löchern am ufer und unter den wurtzeln der bäume herfür. Des nachts, sonderlich bey donnerwetter, gehen die krebse in den land-seen und flüssen sehr nach dem ufer zu: wenn alsdann die fischer mit einem brennenden kien daran auf und niedergehen, so sehen sie die krebse stehen, und können sie mit der hand greiffen. Ihre saison und beste zeit, in welcher sie jungen, mauten, und wolschmäcken, sind der monat Majus, Iunius, Iulius und Augustus, nach dem bekanten verse:

Mensis, in quo non est R. debes comedere Cancer.
Vier monat sind ohn R. der krebs zielt seine brut,
Und ändert seinen rock: dann sind die krebse gut.

Sintemahl was die übrigen acht monat, in deren lateinischen nahmen ein R. zu finden, betrifft, in selbigen sind die krebse viel geringer, lediger und härter.

Die **gestalt** des krebses ist seltzam, und wäre von seiner anatomie oder zergliederung viel zu schreiben: wir wollen aber nur erwehnen 1. Daß er nicht zwo scheren, wie man insgemein zehlet, sondern sechse, als zwo grosse und vier kleine, und daneben vier füsse habe. 2. Daß sein magen am kopff, nahe bey den augen liege. 3. Daß sein mage jährlich, wann er mautet, wie I. B. Helmontius *de lithias. c. 7 §. 32* wahrgenommen, verzehret wird, auch ein neuer alsdann, und 4. zugleich die in der artzney so berühmte beyde steine wachsen. 5. Daß die haut über dem fleisch der krebs-scheren an den spitzen roth färbe. 6. Daß an dem ort, wo der schwantz an den leib gefüget wird, die männer einen bart haben, die weiber aber glat seyn. Barba autem illa constat aliquot quasi virgulis, quarum binæ rigidiores sunt ipsi penes, quos incoitu mas inserit in binas fœminæ vulvas, quæ reperiuntur in articulis primis non pedum, sed forficum anteriorum: licet Ioan. Ionstonus *l. de Exang. pag. 19.* cancros asserat destitui membro, quod alterius corpus ingreditur. Also ist wahr, was beym Athenæo *l. 8 c. 5* gesaget wird: Im krebse stecken dreyerley, eine mühe, eine speise, und eine speculation oder betrachtung seiner wundersamen bildung.

Von **temperament** sind sie kalt und feucht, auch daher etwas hart zu verdauen: wann sie aber einen gesunden magen antreffen, und wol verdauet werden, so geben sie starcke nahrung. Man hält dafür, daß sie den lung-und nieren-süchtigen dienen, den schwachen augen aber schaden. Die steine geben gleichsam eine panacee in wunden, fiebern, grieß und dergleichen: aber die schalen sind ihnen an kräfften fast gleich.

Obgemeldter I. B. Helmontius führet an besagtem ort §. 33 eine antipathie oder **natürliche wiederwärtigkeit** zwischen den krebsen und schweinen an, sagende: **In der Marck Brandenburg ist der krebs-fang sehr groß, aber die fuhrleute müssen des nachts ihre wagen bewachen, damit nicht etwa ein schwein unter den wagen durchlauffe: denn wo sich**

das

Pag. 388.



Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

**das zutrüge, wird man alle krebse des morgens todt finden.** Wegen dieser antipathie habe ich zwar bey einigen fuhrleuten nachfrage gethan, aber zur antwort bekommen, daß vom blossen durchlauffen eines schweins so viel schade nicht geschehen könte: jedoch wann die schweine unter dem wagen misteten, und selbiger stanck an die krebse schlüge, so hätte man wahr genommen, daß des morgens zwar nicht alle, dennoch ein gut theil mehr als gewöhnlich, von den krebsen in den säcken, darin sie verführet werden, gestorben.

Schließlich so geschiehet zwar der krebse in allen thier-büchern, meldung: insonderheit aber und ausführlich hat davon gehandelt Philippus Iacobus Sachs in seiner Gammarologia oder krebs-beschreibung, welche nachzulesen wol würdig ist. Die **zubereitung** in der küche wird vom Fr. koch im 82 cap. fürgetragen.

## II. Hummern.

Das wort **hummer** ist entsprungen aus dem lateinischen oder vielmehr griechischen Gammarus: und bedeutet diejenige art **meer-krebse**, welche denen vorhergehenden strom-krebsen an gestalt gäntzlich gleichen, aber unweit grösser sind: sintemahl einige spannen-lang, andere zwo, und mehr spannen lang gefunden werden. Diejenige, welche man zu uns von Hamburg bringet, werden daselbst in der west-see gefangen: ihre säson ist gleichfals der frühling und sommer. Ihr fleisch ist viel härter als der strom-krebse: und dannenhero isset man die schwäntze nicht gern, sondern nur das inwendige gelbe, und die scheren. Von der **bereitung** in der küche besehet den Fr. koch im 101 cap. Bapt. Fiera hat von den krebsen und hummern diese verse aufgezeichnet:

Octipes exoritur, gemino sed onustus asello
Cancer Hydram mulcens, suppositamq; fovet.
Hic mihi in autumno pinguescens, fere vel imo,
Luna magis pleno si rubet orbe, sapit.
Gammare fluminea poteris si vincere cauda,
Gratior æquoreis sit mihi Cancer aquis.

## III. Taschen-krebse.

Haben den namen von ihrer form, weil sie rund sind, wie eine tasche. Lateinisch Gammari oder Cancri marini rotundi. In Holland heisset man sie **krabben** oder **see-krabben**. An grösse sind sie unterschieden, die aber bey uns bißweilen gebracht werden, sind ohngefehr einer faust groß. Man fänget sie in der west-see mit netzen, und sendet sie über Hamburg zu uns: ihre beste zeit sind, wie der andern krebse, der frühling und sommer. Ihre fürnehmste theile sind, 1. der runde oder taschenformige leib, unter dessen schild das inwendige gelbe, als das zarteste und schmackhaffteste stück verschlossen lieget. 2. Die zwo scheren, deren fleisch auch nicht so gar hart. 3. Die füsse auf beyden seiten, daran nichts zu erholen.

Das **temperament** der taschen-krebse ist den hummern zwar gleich, aber es ist nicht zu leugnen, daß jene viel zärter, und also leichter zu verdauen: Dannenhero sie auch bessere nahrung geben, und gesunder als die hummern sind. Sie werden schlecht aus dem saltz abgekocht, und eine muschel-tuncke dabey gesetzet: welches die gemeineste, doch beste weise ist: ihr könnet auch den Fr. koch im 101 cap. nachlesen.

Was aber die **kleinesten** taschen-krebse oder **krabben** anlanget, selbige werden in Holland und Hamburg abgekocht herum getragen, und eben wie die folgende **garnelen**, ausgeruffen: beyderley ist daselbst eine gemeine kost, und weil sie sonst zu uns ordinar nicht verführet werden, als muß man sie frisch abgekocht verschreiben.

## IV. Garnelen.

Heissen Squillæ, oder auch Crangones, wovon das wort **garnel** gebrochen ist: in Hamburg heisset man sie **krabben**, und zu Rostock **krawy**, quasi Carabi. Diese giebet sowol die west- als ost-see, und zwar den frühling und sommer in grosser menge. Sie gleichen unsern strom-krebsen, nur daß sie gantz klein, und keine scheren, sondern eitel füsse haben. Nach ihrer proportion ist der schwantz an ihnen starck, und hat das meiste fleisch. Was das **temperament** und die gesundheit betrifft, sind sie mit den taschen-krebsen gleich. Die zechbrüder geniessen sie gern beym trunck: daher saget Horatius *lib. 2 satyr. 4.* Tostis marcentem squillis recreabis, & Afra Potorem cochlea. Man soll einen abgeschmackten trincker mit gerösteten garnelen, und africanischen schnecken den appetit wiederum erneuen.

## V. Oestern.

Unter den Ostracodermis sind die östern die fürnehmsten, und zwar stammet das wort her aus dem lateinischen Ostreum, oder Ostrea: ab ostraco, welches bey den Griechen testam, einen scherben, oder harte schale bedeutet, als mit dergleichen die östern umgeben sind. Sie sind sowol an der grösse, als an der landes-art unterschieden, sintemahl sie nicht an einem, sondern an unterschiedenen orten des oceans und mittelländischen meers gefangen werden. Bey den Römern hatten die lucrinischen den preiß, wie Plinius *l. 9 Histor. natur. c. 54* und Horatius *l. 2 Satyr. 4* setzet:

Murice Bajano melior Lucrina Peloris:
Ostrea Circæis: Miseno oriuntur Echini:
Pectinibus patulis jactat se molle Tarentum.

Und Martialis *l. Epigramm. 13* führet selbige öster also redend ein:

Ebria Bajano veni modo concha Lucrino:
Nobile nunc sitio luxuriosa garum.

In Holland rühmet man die **seeländische**, welche bey Flißingen und Mittelburg gefischet werden: aber noch mehr die **englischen** von Glocester, welche klein und delicat. Die bey der insul **Heilig Land**, und die **jütländische** von Husum,

welche über Hamburg zu uns gebracht werden, sind etwas grösser. Man fänget sie bey abfluß der see mit schweren netzen, und scharret sie mit schauffeln aus dem strand-wasser.

Ihre **fürnehmste theile** sind 1. Auswendig die beyde schalen, sowol die oberste als die unterste, unter welchen jene etwas erhoben, diese etwas flacher ist. 2. Inwendig Verticillus sive Sphondylus, der wirbel oder kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner härte nicht zu essen. 3. Pulpa, das zarte fleisch um den wirbel, welches das beste theil. 4. Lacinia sive Limbus, der schweiff oder bart, welcher das fleisch umgiebet und gleichfals eßbar ist: was aber desselben **haut** anlanget, selbige ist von farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen auf blau ziehend: sie dienet zum essen, wann sie frisch und gut: sonst wird sie in der küche weggethan. 5. Salsugo, *La Sauce*, ihr natürlicher saltzsafft, so dabey ist. Sie haben keine andere **bewegung**, als daß sie die beyden schalen öffnen, um das meer-wasser, als ihre nahrung, an sich zu ziehen: und sich fest wieder zu schliessen.

Aristoteles hält dafür, daß unter ihnen kein Sexus oder männlich und weiblich **geschlecht** sey: weil sie, wie er *l. 5 Histor. animal. cap. 15.* beweiset, sine coitu ex cœno in fundo maris, aus dem lehm oder unflath im grunde des meers entstehen. Ostreis, sagt er, qua cœnum, ibi origo consistit. Denique Testacea omnia sponte naturæ in limo diversa, pro differentia limi oriuntur. Nam in cœnoso Ostreæ, in arenoso Conchæ, in rimis cavernisque saxorum Vertibula generantur & Glandes, & quæ per summa adhærent, ut Patellæ & Natices. Besehet auch Plinium *l. 9 c. 35 & c. 51.* Hievon ist eine merckwürdige geschicht beym Ioan. Bruyerino *l. 21 de re cibar. c. 2* von *Francisco I* König in Franckreich, als dessen Medicus Bruyerin gewesen, zu finden. Dieser Franciscus war der natürlichen dinge sehr kundig, und hielt des Aristotelis iezt angeführte meinung wahr zu seyn, daß nemlich die östern ex putrescente fæce spumosa, aus fäulniß und schaumigen unflath entspringen. Derhalben, als er nach dem städtlein Fossa Mariana, an dem mittelländischen meer gelegen, zu schiffe verreiset war, den Käyser Carolum V. daselbst zu empfangen, und unter andern reden sowol die schiffer, als die bürger des orts beständig aussagten, daß in selbigem meer keine östern zu finden: so befahl der König alsbald, daß man die carinen oder unterſten theile der schiffe auswendig untersuchen solte, und da fand man in seiner gegenwart östern, welche jedoch an schmack geringer als die oceanische waren. Ja im vorhergehenden 1 cap. desselben buchs meldet Bruyerin, als einmahl eine schiffflotte bey der insul Rhodis angelanget, und man einige irdene geschirr daselbst ins meer geworffen, daß selbige nach gerade mit unflath und schlam gezogen worden: als man aber sothane geschirre nach der zeit wieder heraus gefischet, sind östern daran gefunden worden. Aber dieses alles ohn geachtet, wollen einige der see-sachen erfahrne hingegen behaupten, daß die östern eyer in sich selbst empfiengen, und im Iunio (als um welche zeit sie wenig zu finden) dieselbe auf den grund der see, als junge östern von sich liessen: welche dann daselbst nach gerade mit schalen überzogen würden.

Sie werden bey nahe das gantze jahr gefangen, aber sie sind im **herbst**, **winter** und **frühling** am fetteſten. Plinius *l. 32 c. 6* saget zwar, daß sie mit dem wachsenden mond sehr zunehmen: und Horatius *l. 2 Satyr. 4* schreibet: Lubrica nascentes implent conchylia Lunæ. Aber wir können es hier an unserm ort so genau nicht haben, sondern müssen sie ohn unterscheid des **monds** nehmen, wann sie uns gesandt werden.

Die ursach sothanen zunehmens des öster-fleisches kan wol nicht herkommen von etwan völliger nahrung im zunehmenden mond, weil sie doch auch beym abnehmenden im meer an ihrem ort bleiben: sondern weil um den vollmond die nächte wegen volles lichts laulicht, oder nicht so kalt seyn: die östern aber verlangen von natur die wärme, und gedeyen dabey besser, sintemahl ihr fleisch feucht, kalt und rohsäfftig ist, also daß man sie unter die gesunden speisen zu zehlen nicht vermag: aber die zubereitung, und die gütigkeit des magens kan wol etwas verbessern.

Die **roh-genossenen** östern können wegen ihres saltz-wassers den leib öffnen: wiewol sonst ihr fleisch, nach Galeni meinung *l. 3 Simplic. medic. facult. c. 15* denselben stopffet. Wie aber das stowen, und braten in der küche geschehen soll, dazu giebet der Fr. koch anleitung im 99 cap. Sonst bringet man sie zu uns 1. **Frisch in schalen**, und so sind sie am besten, aber wegen der fracht am teuersten: selbige etliche tage länger zu bewahren, und ihnen das selbst öffnen zu verhindern, muß man etwas schweres drauff legen. 2. **Frisch-ausgeschnitten** in fäßlein, mit ihrer eigenen losse: welche art auch noch gut, und wolfeiler ist. 3. **Eingemachte** in fäßlein, mit saltz, pfeffer, lorbeer-blätter, oder dergleichen: welche art die schlechteste, jedoch im fall der noth können sie entweder für sich, oder auch an andere speisen gebrauchet werden. Wie dann in sothanen veränderungen kein ende zu finden, und sind deswegen die östern sehr geplagte fische, als darauf die schleck-mäuler insonderheit viel wenden, und wünschte jener Nepos beym Plinio an obgemeldtem ort, daß er möchte haben Ostrea tridacua, tantæ amplitudinis intelligi cupiens, ut termordenda essent, so grosse östern, daß man aus einer drey bissen machen müste. Aber diese üppigkeit straffet L. Ann. Seneca hefftig, indem er

*Epist.*

*Epist. 108* also schreibet: Ostreis, boletisque in omnem vitam renunciatum est. Hæc enim non cibi, sed oblectamenta sunt, ad edendum saturos cogentia: quod gratissimum est edacibus, & se ultra quam capiunt farcientibus, facile descensura, facile reditura.

## VI. Muscheln.

Musculi gehören, wie die vorhergehende östern, ad Testacea bivalvia. Die man zu uns über Hamburg bringet, werden in der nehesten west-see gefangen: die vom Kiel, weil sie daselbst nur im strom gefangen werden, und nicht in der see, sind geringer. Sie werden auch klumpenweise gefunden: darum, wenn das meer abgelauffen, so scharret man sothane muschel-berge oder muschel-bäncke mit schauffeln aufs ufer: da man denn siehet, daß sie groß und klein an einander hangen. Ihre saison ist gleichfals vom octobber biß auf den mertz. Sie können die beyde schalen öffnen das meer-wasser zu schöpffen, und alsdann wieder sich fest zuschliessen: andere bewegung wird an ihnen nicht gespühret.

Ihre beyde schalen sind nur dünne, gleich erhoben, auswendig schwartzlich, inwendig weiß und gläntzend: das inwendige fleisch ist von farben weiß, bleibet auch im kochen weiß, oder wird etwas ziegel-farben: wann sie aber roth werden, so sind sie alt. Wiewol einige der meinung, daß diese röthe daher kommen soll, weil selbige muscheln in ihrem muschel-berge tieff unten im schlam gelegen, dahero das meer selbige nicht so wol, als die obersten abspülen können: darum würden die obersten im kochen weißlich, die untersten hergegen röthlich: aber die vorige ursach ist gewisser. In der mitten sitzet ein hartes zünglein, und herum lauffet eine harte nerve oder sehne, welche beyde stück man im essen abreisset, das übrige fleisch wird alles gegessen.

Von ihrem **ursprung** bezeuget Aristoteles *l. 5 H. Anim. c. 15*, daß sie, wie die purpur-schnecken im frühling sich klumpen-weise samlen, und favaginem, einen schleim wie bien-raß anzusehen machen, aus desselben cellen würden junge müschlein. Ihr **temperament** gleichet den östern: dennoch sind die muscheln ungleich härter, als die östern, wiewol sie hergegen der fäulniß in der verdauung so sehr nicht unterworffen: und also, wann sie wol verdauet werden, geben sie viel nahrung: doch müssen sie, wegen ihrer roh-säfftigkeit, nicht zu offt genossen werden. Bapt. Fiera schreibet davon also:

Humescunt omnes Conchæ, nimis Ostrea friget:
His inflare, salax est tibi causa Venus.

Auf unsere tafeln kommen sie niemahls roh, sintemahl diß ein essen für die stälerne magen einiger matrosen und bootsleute: wiewol sie also genossen, den leib laxiren können, und möchte man hieher ziehen den vers Horatii *l. 2 Satyr. 4.*

- - - - - - Si dura morabitur alvus,
Mitulus & viles pellent obstantia conchæ.

Vielmehr, und nachdem der unrath von den schalen wol gesaubert, schüttet man sie so gantz in einen kessel ohn wasser: dieweil so bald sie erwärmen, öffnen sie sich, und lassen ihr meer-wasser lauffen, dessen dann schon so viel, als zu ihrer gahr-siedung vonnöthen. Indessen bereitet man eine tuncke aus eßig, pfeffer, butter, und setzet selbige absonderlich mit den warmen muscheln zu tische, und diß ist die beste weise: wiewol man sie auch stowen, fricaßiren, und wie die östern auf mancherley art verändern kan: davon der Fr. koch im 100 cap. nachzuschlagen.

## VII. Schnecken.

Ich verstehe allhier nicht limaces oder wegschnecken, welche ohne schalen sind: noch cochleas marinas aut fluviatiles, meer- oder strom-schnecken, welche zwar schalen haben, aber im meer und strömen gefunden werden: sondern cochleas terrestres, **erd-schnecken**, welche in gärten und weinbergen wild gefunden werden, wiewol man sie auch hegen, und ihnen besondere cochlearia, sive cochlearum vivaria, oder schnecken-gärten zum hecken machen kan: wie davon schon Plinius *l. 9 Histor. natur. c. 56* und Varro *l. 3 de re rust. c. 14* derselben meldung thun, dabey erinnernde, daß man dergleichen schnecken-gärten mit wasser gantz umgeben solle, damit die schnecken nicht entweichen mögen: wiewol man solche flucht füglicher durch drat-gitter verhindern kan.

Unter ihnen haben den preiß diejenige, welche auf den **weinbergen** gesamlet werden und zwar im **winter**, wann sie geschlossen: sintemahl die übrige zeit des jahres, wann die schnecken offen sind, so dienen sie bey uns zur speise nicht, sondern alsdann jungen sie, und mästen sich biß gegen den winter, da sie sich gantz in ihr häutlein einziehen, und mit einer haut zuschliessen.

Ihre **anatomie** bestehet fürnehmlich in nachfolgenden theilen. 1. Die auswendige graulichte, zwar dünne, aber dabey stein-harte und in einander gewundene schale, so ihnen pro domo portatili, an statt einer wohnung oder häußlein dienet, welches sie stets mit sich tragen, und niemahls verlassen, noch abwerffen. 2. Der inwendig seltzam formirte leib, mit seinem magen und eingeweide. 3. Der mund und die zähne, mit welchen sie das zarte laub an den weinstöcken und bäumen benagen. 4. Die zwey lange und zwey kurtze hörner, welche sie ausrecken und einziehen: am ende der langen sind schwartze puncte, welche I. C. Scaliger *in lib. 1 Aristot. de plant.* für ihre augen hält: Plinius hergegen *lib. 11 c. 37* spricht, sie hätten keine augen, sondern sie suchten ihren weg mit denselben hörnern, und zwar diese meinung ist die beste, weil sie die hörner nicht einziehen, man rühre

rühre sie denn an: sie würden aber dieselbige einziehen, sofern sie sehen könten, wenn man zu ihnen mit der hand nahete. Bapt. Fiera hat es mit diesem vers ausgedruckt:

Huic grata est Natura nimis: si lumina desunt,
Tentat iter gemino cochlea corniculo.

5. Der safft, welcher aus ihnen fleußt, wenn man sie mit einer nadel sticht, hat einen eigenen namen: Myxa, schnecken-schleim.

Sie sind am Sexu unterschieden, und saget Aristoteles *lib. 3 de Animal. c. 11* recht: Sole ex omnibus testaceis in coitu cohærentes videri, & vere ac autumno prægnantes apparere. Man findet sie in coitu an einander gehencket also, daß die beyde circkel ihrer schalen fest zusammen schliessen, und wenn man sie von einander ziehet, so erscheinet an dem männlein ein penicillus: am weiblein aber kan man wegen der schleimigkeit nichts spüren.

Sie sind von der Griechen und Römer zeiten her vor eine niedliche speise gehalten worden, wiewol sie hart und zehe zu verdauen, nach Galeni zeugniß *l. 3 Alim. facult. c. 2* ausgenommen das hinterste theil, welches weich ist, und es wäre besser, wenn man dasselbe allein genösse, sonderlich die schwindsüchtigen und abgezehrten, als denen auch die gekochte schnecken-brühe gute nahrung wegen der dickligkeit giebet. In summa, so wol die schnecken, als alle in diesem capitel erzehlte **schalen-fische** dienen zur abwechselung und wollust mehr, dann den hunger damit zu stillen, und können also zu solchem brauch der abwechselung wol beybehalten werden. Von ihrer **zubereitung** schlaget den Fr. koch in seinem 84 cap. nach.

---

# Das V buch.

# Von condimenten, und dergleichen.

## Das I cap.

## Von einfachen condimenten.

DUrch das wort **gewürtz** werden bey uns eigentlich nur aromata, als pfeffer, ingwer und dergleichen verstanden: hergegen das lateinische wort condimenta erstrecket sich viel weiter, begreiffende zugleich alles dasjenige, was entweder die speisen abzumachen, oder bey den speisen aufzustellen, bräuchlich ist. Derowegen scheinet nöthig zu seyn, allerley irrungen zu vermeiden, daß wir das wort **condiment** allhier einführen, und beständig gebrauchen.

Es sind aber sothane condimenta entweder composita, aus vielen stücken **zusammen-gesetzt** und vermischt, welche wir dann in das nechstfolgende capitel versparen wollen: oder simplicia, **einfache**, von welchen an diesem ort gehandelt werden soll, und die zu dem ende in nachgesetzter tabelle ordentlich fürgestellt zu finden.

CONDIMENTA Simplicia ex
- Vegetabilibus, sunt vel
  - *Radices:* Zingiber, Cæpa, Allium, Beta rubra.
  - *Cortices:* Cinamomum, Macis.
  - *Folia:* Lactucæ, Acetosæ, Portulacæ, &c.
  - *Flores:* Croci, Borraginis, Nasturtii Indici, Cappares.
  - *Fructus:* Piper, Nux myristica, Caryophylli, Cardamomum, Sinapi.
  - *Succi:* Saccharum, Oleum olivarum, Acetum, Succus uvarum acerbarum, citri, &c.
- Animalibus: Mel.
- Mineralibus: Sal.

Haben wir also aus den **mineralien** nur das saltz, und aus den **animalien** den honig: was aber die vegetabilien betrifft, die reichen uns an einfachen **condimenten** eine grosse anzahl dar. Ich gestehe, daß ein gut theil derselben, sonderlich an wurtzeln, und blättern droben lib. 1 sect. 1 c. 4 seqq. allbereit angeführet worden, welche deswegen hier zu wiederholen unnöthig: was aber die übrigen anlanget, selbige sollen hier also geordnet werden, daß wir von den **trucknen** den anfang machen, und mit den **fliessenden** endigen. Als nehmlich: **pfeffer, mußcaten, zimmet, neglein, cardamome, saffran, ingwer, saltz, zucker, honig, baumöl, eßig, agrest** und dergleichen säffte.

### I. Vom pfeffer.

Unter den trucknen gewürtzen ist der pfeffer fast das gemeineste, deswegen wir ihn voran setzen wollen, auch nach dem exempel Æmilii Macri, welcher *c. 66* also schreibet:

Atque prius Piperis, quod notius ipsa coquina,
Quam Medicina facit vires puto discutiendas.
Virtutis siccæ piper asseritur, calidæque:
Tertius esse gradus conceditur huic in utroque.
Tres sunt huic species: album longumque, nigrumque.

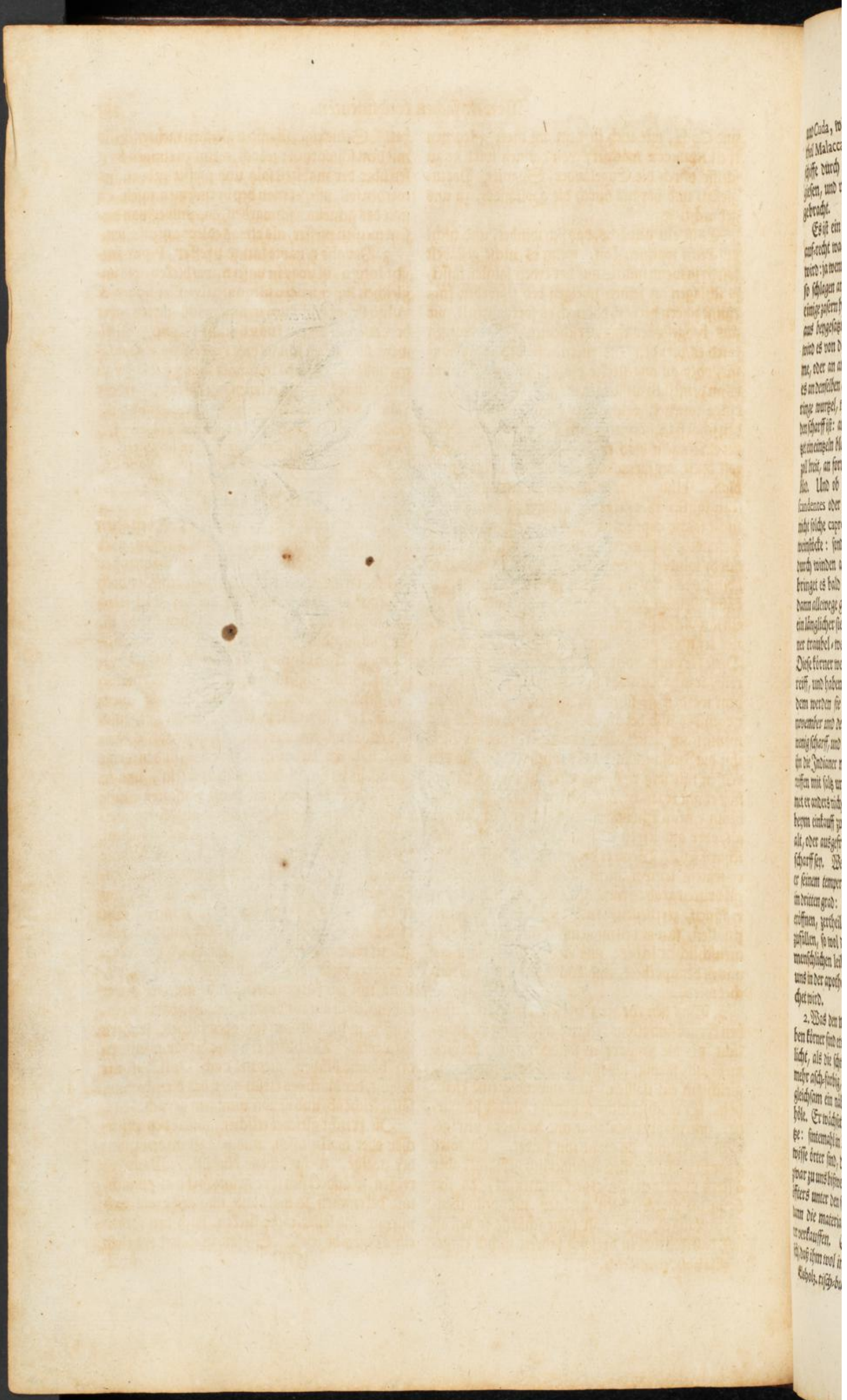
Bey den alten findet man zwar die beschreibung dieser frucht, aber von dem baum selbst, wenig gewisses: derowegen der sicherste weg, hierin den neuen scribenten zu folgen, welche dann die sorten des pfeffers also eintheilen.

PIPERIFERA arbor est fructu
- rotundo
  - nigro
    - Malabarensis.
    - Guineensis.
  - albo.
- longo.
- caudato.
- inani.
- filiquato.

Was nun insonderheit 1. Den **runten** bey uns meist bräuchlichen pfeffer betrifft, derselbe ist Piper rotundum nigrum, C. B. schwartzer runter pfeffer, welcher in der indianischen landschafft Malabar, und derselben städten Calicut, Cochin, und in den nahe gelegenen insuln Sumatra, Sunda und

Pag. 393.





und Cuda, wie auch in dem am meer gelegenen theil Malaccæ wächset: von dannen wird er zu schiffe durch die Engeländer, Spanier, Portugiesen, und voraus durch die Holländer, zu uns gebracht.

Es ist ein gewächs, das sich windet, und nicht auf-recht wachsen kan, wenn es nicht gestäbelt wird: ja wenn man es auf der erden lauffen lässet, so schlagen an seinen zweigen bey jedweden knot einige zasern hervor, dadurch es fort wurtzelt, wie aus beygesatzter figur erscheinet. Derowegen wird es von den Indianern nahe bey andre bäume, oder an angesteckte pfäle gepflantzet, damit es an denselben aufsteigen möge. Es hat eine geringe wurtzel, welche aber auch schon in der erden scharff ist: an jedweden knot seiner zweige sitzet ein eintzeln blad, welches dünn, aber bey vier zoll breit, an forme wie ein bircken- oder epheublad. Und ob zwar dieses gewächs unter die scandentes oder steigende gehöret, so hat es doch nicht solche capreolos oder rancken, wie unsere weinstöcke: sondern es steiget schlechter dinge durch winden aufwärts. Wann es gesäet, so bringet es bald im andern jahr seine frucht, die dann allewege gegen dem blade über sitzet, und ist ein länglicher stengel, an welchem die pfeffer-körner traubel-weise, und zwar dicht anwachsen. Diese körner werden im herbst- oder wein-monat reiff, und haben alsdann eine grüne farbe: nachdem werden sie schwartz, und man samlet sie im november und december. Der unreiffe ist gar wenig scharff, und dabey etwas herbe: daher essen ihn die Indianer mit lust, auch machen sie den reiffen mit saltz und eßig ein: zu uns aber kömmet er anders nicht, als abgetrucknet. Da dann beym einkauff zu untersuchen, ob er nicht gar zu alt, oder ausgefressen: sondern voll, schwer, und scharff sey. Wenn er denn also beschaffen, so ist er seinem temperament nach hitzig und trucken im dritten grad: kan durch seine flüchtige krafft eröffnen, zertheilen, und dienet in allen kalten zufällen, so wol des magens, als andrer theile des menschlichen leibes: wie er dann deswegen bey uns in der apotheck, und küche vielfältig gebrauchet wird.

2. Was den **weissen pfeffer** anlanget, desselben körner sind etwas kleiner, auch nicht so runtzlicht, als die schwartzen, sondern glat, und vielmehr asch-farbig, als weiß: habende auswendig gleichsam ein näblein, und inwendig eine kleine höle. Er wächset nicht so häuffig, als der schwartze: sintemahl in Malabar und Malacca nur gewisse örter sind, da man ihn findet. Er wird zwar zu uns bißweilen absonderlich gebracht: aber öffters unter den schwartzen vermenget, da ihn dann die materialisten auslesen, und desto theurer verkauffen. Er hält seine schärffe so vest an sich, daß ihm wol in dreyßig jahren nichts entgehet. Seine eigenschafften gleichen mehrentheils mit dem schwartzen: jedoch, wenn zu einigen speisen über der mahlzeit saltz und pfeffer gebrauchet werden soll, pfleget man bey vornehmen tafeln an statt des gemeinen schwartzen, das pulver von diesem weissen pfeffer, als etwas edlers aufzustellen.

3. Der also genante **lange pfeffer**, Piper fructu longo, ist zwar in unsern apothecken, wie imgleichen Piper fructu siliquato sive Capsicum & vulgo Piper Indicum in unsern lust-gärten: aber beyderley in unsern küchen nicht bekant. Vielmehr übergehen wir allhier Piper fructu caudato, und Piper fructu inani, als beyderseits hier zu lande unbekante specereyen. Die verse in der Schola Salernitana vom pfeffer lauten also:

Quod Piper est nigrum, non est dissolvere pigrum:
Phlegmata purgabit, concoctricemque juvabit.
Leucopiper stomacho prodest: tussique, dolorique.
Utile: præveniet motum, Febrisque rigorem.

## II. Mußcaten.

Nux myristica sive moschata, ist den alten griechischen Medicis nicht bekant gewesen, aber wol den arabischen. Der muscaten-baum ob er wol an vielen orten zu finden, so wächset er doch nirgend in solcher menge, als auf der insel Banda, welche eine von den moluckischen inseln ist. Es sind aber dieser nüsse drey arten: 1. Nux moschata fructu oblongo sive mas, die **lange** muscaten, welche zugleich eckigt, und vor das männlein gehalten worden: sie wachsen auf einem baum, der längere und dickere blätter hat, und sind etwas ungemeiner, als die andern. 2. Nux moschata fructu rotundo minore, sind niedrige bäumlein in den moluccanischen inseln, und in Zeilan, welche gar kleine runte muscaten-nüsse tragen, ja welche nach Garziæ ab Horto meinung, gantz unfruchtbar sind. 3. Nux moschata fructu rotundo majore, sind die bey uns bekante muscaten-nüsse, davon der **baum** einem birnbaum an grösse gleichet, und so fruchtbar ist, daß er des jahrs zwey biß dreymahl träget. Die **rinde** ist asch-farbe, der **marck** dunckel-roth, grünet winter und sommer: die **blätter** wie lorbeer, oder vielmehr wie pomerantzen ohn den anhang, mit gar kurtzen stielen, nicht gegen einander stehend, noch am rande gekerbet: die **adern** darin, lauffen nicht nach der spitze des blades, sondern seitwärts. Die **blüth** kommet herfür, wenn andre bäume blühen, gleichet nach Guil. Pisonis bericht, der blüth des kirsch- oder des birn-baums, fället leicht ab, und ist von wenigem geruch.

Die **frucht** gleichet etlicher massen den pfirsichen oder wall-nüssen, und hänget an den enden der zweige, mehrentheils eintzeln. Wann sie reiffen, so ändert sich ihre grüne farbe allgemach, und bekommen so wol blaue und gelbe, als auch purpur und feuer-rothe flecken, nach den farben eines regen-bogens. Sie sind in einer doppelten

schale verschlossen: als auswendig ist die **weiche** dicke, wie die grüne poster an unsern wallnüssen: inwendig die **harte**, oder holtzigte dünne, wie eben an demselben. Zwischen diesen beyden lieget die gestreiffte muscaten-blüth oder Macis, welche die fugen der harten schale hin und her ausfüllet, und nach dem stielwärts am vesten sitzet, von farben roth-gelb, lieblichen geruchs, und eines scharffen etwas bittern geschmacks. Der kern selbst oder die **nuß** ist runtzlich, auswendig asch-farbe, inwendig mit braunen adern durchzogen, hart von substantz, gut von geruch und geschmack, und wird also abgetrucknet zu uns gebracht: wiewol man sie auch mit samt der dicken schalen eingemacht verführet, und als eine stärckende artzney auf den apothecken verkauffet.

Das **temperament** der abgetruckneten **nüsse** ist ungleich): sintemahl die frischen und kräfftigen hitzig und trucken sind, fast im 3 grad: die alten aber und wurm-stichige etwas weniger. Ihre krafft ist zu stärcken das haupt, das hertz, die mutter, den magen, und also die dauung zu befodern, auch das erbrechen zu stillen: zugeschweigen vieler andern wirckungen mehr in der artzney. Das **temperament** der **muscaten-blumen** (wiewol sie nicht des baumes blüth sind, davon kurtz zuvor meldung geschehen) gleichet der nuß bey nahe, jedoch ist an ihnen alles subtiler und flüchtiger: dahero ihre wirckung auch kräfftiger, und durchdringender. Beyderley werden zu mancherley speisen in der küchen gebrauchet, wie bekant ist, und anderwärts erwehnet wird. Von den muscaten-blumen stehen diese verse bey dem bekanten Rhythmico Othone Cremonensi *lib. de Elect. Simplic.*

Est pretio sacer, si mordet acumine Macer:
Utque scias dignum, rubedo sit tibi signum.

## III. Zimmet.

Den weitläufftigen streit, was Cinamomum Veterum gewesen, wollen wir alhier nicht regen: sondern bleiben bey dem, was die schiffarten der neuen mit warheit entdecket. Die wörter Cinamomum, Cassia, und Canella werden von den scribenten sehr vermenget, welches viel zweifel gestifftet. Den namen **canel** brauchet man an einigen orten in Teutschland, bey uns aber ist das wort **zimmet** am gebräuchlichsten. Man zehlet sonsten heut zu tage VIII und mehr sorten des zimmets: als der zeilanische, malabarische, americanische, der weißliche, der dick-rindige, und so weiter. Endlich gehöret auch dahin Cinamomum Caryophylleum, **neglein-zimmet**, weil er den geruch von neglein an sich hat, und an ihrer statt gebrauchet werden kan: wie er dann in unsern apothecken nunmehr allzeit, und zwar bessern kauffs, als die neglein zu finden. Wir wollen aber nur bey dem ersten, als dem edelsten und gebräuchlichsten verbleiben, und denselben in einer kurtzen beschreibung, neben seiner figur, fürstellen.

Cinamomum sive Canella Zeilanica, wächset in den wäldern der berühmten insel Zeilan, oder Ceilon im indianischen ocean gelegen, auf einem baum so groß als ein ölbaum, bißweilen auch wol kleiner: der dann viel gerade und glatte äste treibet, aus welchen wol-beblätterte zweiglein herfür stossen. Der **stamm** ist so dick als ein schenckel, zuweilen auch nur als ein arm. Die form der **blätter** gleichet den citronen, die farbe einem lorbeer-baum oder Laurocerasо. Die **blüth** ist weiß und klein, wächset an den enden der zweige: sie wird durch die sonnen-hitz gelb, und fället ab. Die **frucht** ist schwartz und rundlich, gleichend einer kleinen oliven, daraus ein grüner scharffer und öliger safft fleust.

Was die **rinde** betrifft, selbige ist doppelt, und werden alle beyde zugleich abgezogen: die inwendige aber, als die beste, und die man zu uns bringet, wird also fort von der auswendigen groben gesaubert, in vierkantige stücke geschnitten, und an die sonne geleget: so lauffen sie selbst in röhren zusammen, und erlangen von der sonnen ihre rosen-farbe: wofern man aber nicht recht mit sothanen röhren umgehet, so werden sie blaß oder aschfarbe, hingegen durch gar zu grosse hitze schwärtzlich: wiewol die inwendige seite allzeit etwas grau bleibet. Ihr geruch ist sehr lieblich, der geschmack scharff und beissend: aber nicht sofort bey der abschälung, sondern nach gerade bey der abtrucknung.

Wann ein zimmet-baum sechs, sieben, oder mehr gerade äste hat, die werden (wie hier zu lande den weiden geschiehet) abgehauen, und zur schälung gebraucht: so treiben die bäume wieder neue äste, welche man folgendes jahr, wann sie starck genung worden, wieder herunter hauet, und also diese abnutzung so offt wiederholet, biß der baum durch alter oder andre zufälle verdirbet.

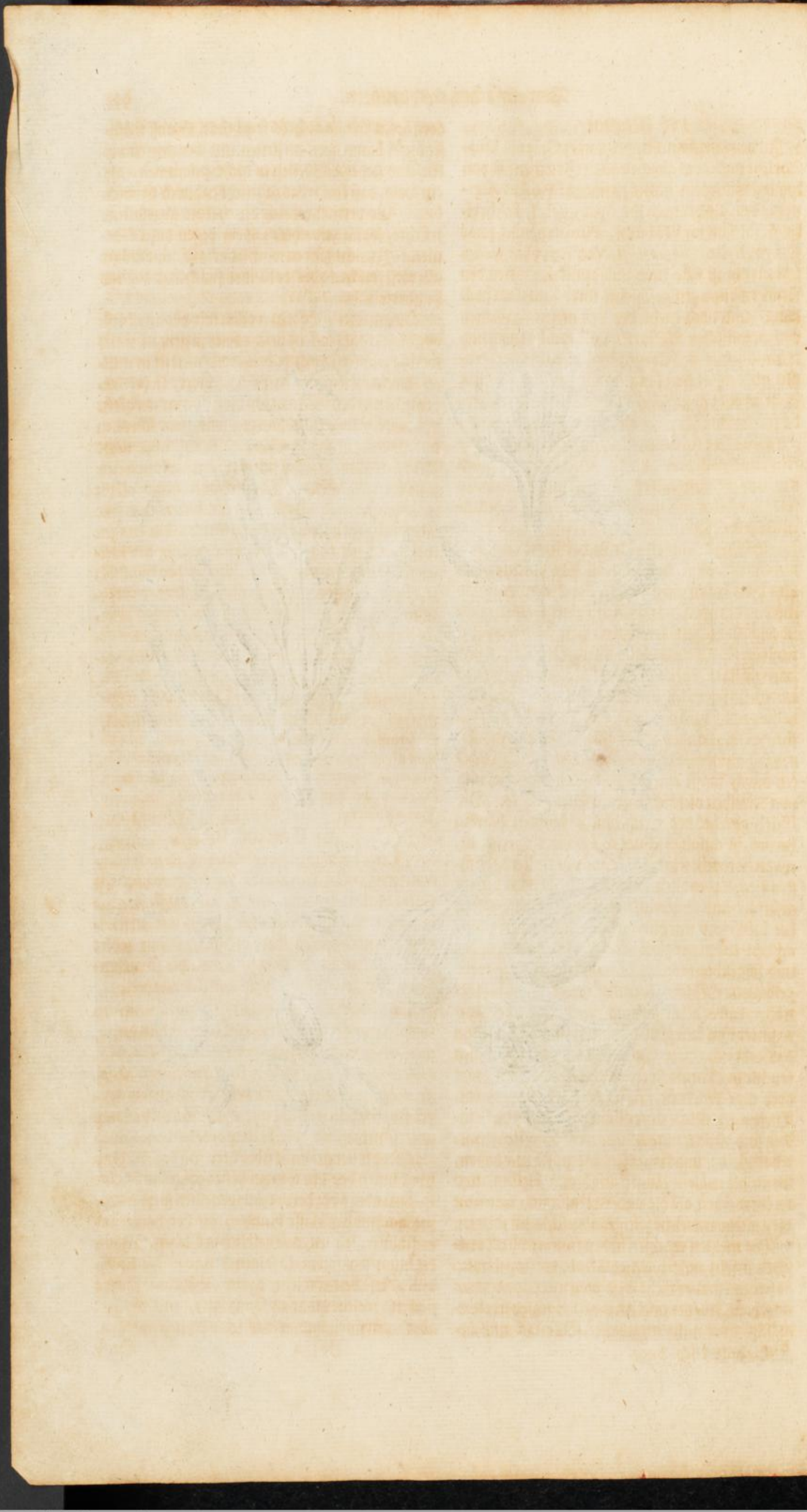
Sein **temperament** ist hitzig und trucken im 3 grad, aber dabey so dünn und subtil, daß es im durchdringen und zertheilen seines gleichen unter allen gewürtzen nicht hat. Von der krafft die fürnehmsten partien des leibes zu stärcken, ohnmachten abzuwenden, winde zu vertheilen, und dergleichen wirckungen mehr, will ich hier nicht reden, weil sie genugsam bekant, auch bey dem Æmilio Macro *c. 72* vers-weise zu lesen, und dannenhero auf den apothecken wasser, tinctur, öl, balsam, saltz, syrup und dergleichen daraus bereitet werden. Was die küche und den tisch betrifft, da brauchet man zuforderst den zimmet an sich selbst, entweder klein gestossen, oder gröblich gebrochen: wie dann auch mit zucker überzogen, oder candisiret: und voraus das wasser zu so vielen gerichten, daß es billich vor allen andern distillirten wassern den vorzug behält.

IV. Neglein.

Pag. 395




Cardamomen



## IV. Neglein.

In den schrifften Hippocratis, Galeni, Dioscoridis und ihres gleichen alten Griechen, ist von den würtz-neglein nichts zu finden: Paulus Ægineta aber, als der nach ihrer zeit gelebet, beschreibet sie sattsam im VII buche. Plinius nennet zwar Garyophyllon *lib. 12 Hist. Nat. c. 7*, aber die beschreibung ist sehr kurtz und dunckel. Bey den Arabern hingegen geschiehet ihrer gnugsam meldung, und noch mehr bey den neuen scribenten von indianischen schiffarten: als welche zwar fürnehmlich nur de Caryophyllo aromatico fructu oblongo, von langen würtz-neglein bericht thun, aber doch zugleich einige denselben gleichende früchte anführen, als da ist Caryophyllus dentatus sive spicatus, Caryophyllus albus spurius, und noch drey andere. Weil aber dieselben bey uns wo nicht unbekant, doch nicht bräuchlich sind: so wollen wir nur bey der ersten und bekantesten sorte bleiben.

Selbige wächset, wie in der figur zu sehen, auf einem baum, der an grösse fast einem apffel- oder birn-baum gleichet. Die starcken zweige sind mit einer grauen, die zarten mit einer weissen rinde überzogen: schmäcken und riechen lieblich wie die neglein, jedoch etwas schwächer. Die **blätter** sind unterschieden, theils groß, theils klein, theils breiter, theils schmäler, den blättern Laurus angustifoliæ, des schmall-blättrigen lauriers sehr gleichende: sie hangen an länglichen stielen, und stehen fast immer paar-weise gegen einander. Mitten durch laufft eine nerve biß an die spitze, und von derselben viel kleine adern seiten-wärts. Die **blüth** gleichet der kirsch-blüth, kommet häuffig hervor, ist anfangs schnee-weiß, wird aber grün, wann sie frucht setzet, da sie auch am allerlieblichsten riechet: endlich wird sie roth, ja nach dem sie gesamlet und abgetrucknet, schwartz: die zasern der blüth sind purpur-farbe. Die **frucht** sitzet an den enden der zweiglein, reiffet im september und folgenden monaten, und wird auf diese weise gesamlet. Dieweil der neglein-baum so hitziger natur, daß er allen safft an sich zeucht, und dahero unter ihm kein graß wachsen kan: so kehret man das erdreich unter ihm rein, schläget die reiffen früchte mit langen stöcken ab, lässet sie zween oder drey tage trucknen, und also werden sie versandt. Diejenige, welche unter ihnen groß und dickbäuchig sind, nennet man Mares, Antophyllos, mutter-neglein: und komet sothane grösse nur davon, wann die neglein länger am baum bleiben, und reiffer werden, als die andern: also sind fœminæ die gemeinen, welche zeitiger abgeschlagen werden.

Die meisten wachsen in den fünf **moluccanischen inseln**, unter welchen Gilolo die fürnehmste: sie wachsen aber nicht weit vom meer, und zwar ungebaut. Auf der insel Ambona wachsen sie ebenmäßig, aber nicht ungebaut: in Zeilan und andern orten sind sie nicht so fruchtbar. Sonst wächset dieser baum gern an steilen und bergichten orten, und stehet bißweilen so dicht zusammen, als ein wald, daß kaum das tagelicht dadurch dringen kan. Er vermehret sich durch seine abgefallene früchte, wann zu rechter zeit ein regen dazu kömmet. In acht jahren wächset er auf, und träget allererst frucht: aber er bleibet fruchtbar biß ins hunderte jahr.

Die **mutter-neglein** wollen wir der apothecke vor dieses mahl lassen, welche denn so genant, theils weil sie saamen in sich haben, theils weil sie in mutter-kranckheiten, als mehr temperirt, lieber gebraucht werden: Was aber die **ordinar-neglein** anlanget, selbige sind hitziger, und zwar über den anfang des 3 grads. Sie sind subtil, aber nicht so sehr als zimmet, weil sich an ihnen im käuen eine zähe spüren lässet. Sie sind aber nicht allein wolriechend und scharff, sondern haben auch eine kleine angenehme bitterkeit, welche dem magen wol thut: derwegen sie zur abwürtzung der speisen vielfältig dienen. Im einkauff hat man sich zu hüten, daß sie nicht gantz schwartz, sondern roth-schwartz sind, und wann sie mit einer nadel gestochen werden, daß sie öl wie die gute muscaten geben. Die tugenden der neglein hat Æmilius Macer *c. 72* in folgenden versen begriffen:

Garyophilum dicunt calidum, siccumque secundo
Esse gradu: jecur, & stomachum corroborat ipsum,
Et ferme cunctis valet interioribus haustum.
Vim digestivam mire juvat, abstinet alvum:
Accendit Venerem, si drachmæ pondere tritum
Potatum fuerit cum vaccæ lacte recenti:
Vim memorem cerebri confortat sæpius haustum.

## V. Cardamome.

Wiewol einige in zweiffel ziehen, ob unsre cardamome sey Cardamomum Veterum: so hat doch Casp. Hofmannus *lib. de Medicam. Officin. c. 49* bewiesen, daß wir das rechte haben, wie an selbigem ort nachgelesen werden kan. Man zehlet dessen unterschiedene sorten, davon die fürnehmsten in beygefügter figur fürgestellet werden.

Und zwar erscheinet daselbst 1. Cardamomum simpliciter dictum, die **gemeine cardamome**, welches gewächs von Iacobo Bontio *l. 6 Hist. Ind. Orient. c. 37* und von Io. Ionstono *l. 3 Hist. de Arbor. c. 11* also beschrieben wird: daß sein stengel sey arundinaceus, wie ein rohr, mit knoten unterschieden, und die blätter desgleichen: auch wächset der stengel nicht über drey fuß hoch. Und zwar unten bey der wurtzel stösset er anfangs eine spicam oder ähre hervor, auf derselben spitze wachsen nachmahls blasse blumen, die der pomerantzen-blüth gleichen, mit gelblichen kelchen. Wann die blumen abfallen, so folgen Siliquæ sive Folliculi, dieselben säcklein, darin die bekante körner stecken, welche zwar anfangs gelb, mit der zeit aber purpur und etwas schwärtzlich werden.

Diese sorte ist bey uns die gebräuchlichste, und gemeineste.

2. Cardamomum majus Officinarum, C. B. Die **grosse cardamome**, welche ungemeiner. Der baum davon wird, nach gedachten Iac. Bonzii beschreibung, mehr als mannes hoch. Der stamm bestehet aus vielen häuten oder schelfen, nach art der zwiebeln über einander gefuget. Die blätter sind ziemlich groß, und auf der auswendigen seite weich. Die blumen auf hyacinthen art gestalt, stehen oben in der spitze, von farben weiß, mit einem purpurn rande. Darauf folgen die schoten oder säcklein, welche zuweilen fingerslang werden, mit ihren körnern.

3. Cardamomum maximum oder Grana Paradisi, **paradiß-körner**: und zwar nur die grosse feigen-formige frucht, weil die gestalt des baums von dieser und den beyden folgenden noch nicht eigentlich bekant.

4. Cardamomum medium, die **mittel-cardamome.**

5. Cardamomum minimum, die **kleineste** cardamome.

Sie wachsen alle in **Indien**, und werden ihre folliculi oder bläßlein, in welchen die körner als in kleinen säcklein stecken, zu uns heraus geführet: wiewol einige, sonderlich die kleinen, auch schon ausgeschält ankommen. Ihr **temperament** ist hitzig und trocken im 2 grad complet, also daß sie fast den 3 grad erreichen. Diese hitze aber bestehet in einer dünnen substantz, durch welche sie den magen stärcken, die dauung befördern, der ohnmacht aus undauligkeit wehren, und andre kräfftige wirckungen verrichten können. Dannenhero es kommen, daß die Indianer fast alle ihre speisen mit cardamomen abmachen: und ist derselbe brauch auch zum theil in unsere küchen eingeführet worden.

## VI. Saffran.

Aus dem arabischen Zaffaran ist dieser teutsche name entlehnet. Das lateinische Crocus, kömmet überein mit dem griechischen wort crocis, welches einen faden oder zäserlein bedeutet, weil der saffran nichts anders ist, dann die gelbe zäserlein einer purpur-farben blumen an dem Croco sativo, C. B. Vorzeiten hat man dieses gewächs nur in den morgenländern, sonderlich auf dem berg Coryco in Cilicia gebauet, und von dannen als ein fremdes gewürtz in Teutschland verführet: heut zu tage aber bauet man es in Calabria, wie auch in Oesterreich, und am Rhein auf den äckern so häuffig, daß man des orientalischen etwas weniger bedarff. Seine gantze pflantzung habe ich in meiner Horticultura *lib. 2 c. 4* beschrieben, und ist selbe hier zu wiederholen nicht nöthig. Sonst stösset diß zwiebel-gewächs erst um Michaelis seine graß-blätter und purpurblumen zugleich heraus: da denn die mittelste drey gelbe zasern der blume, als der wahre saffran, morgens und abends ausgerauffet, und gesamlet werden.

Sein **temperament** ist hitzig im 2 grad und trucken im 1 grad, wiewol hievon andere ander meinung sind. Er hat eine sonderliche durchdringende krafft das hertz zu erquicken, und den schlaff gelinde zu befördern, aber zu viel gerochen, beschweret er das haupt: ja in zu grosser menge genossen, kan er viel schaden thun, auch gar tödten. Wiewol bey uns dergleichen gefahr nicht zu fürchten, indem er zu unsern speisen selten, oder doch nur so wenig gebraucht wird, als etwa zur färbung und einen gelinden schmack vonnöthen: davon dann niemand sterben wird. Die verse in der Schola Salernitana lauten davon also:

Confortare Crocus perhibetur lætificando:
Membraque defecta reficit, jecur reparando.

Im **einkauff** muß man genaue achtung geben, weil der rechte saffran mit den auch gelben blumen einer distel, Cnici sativi sive carthami Officinarum, C. B. oder des also genanten **wilden saffrans** pflegt verfälschet zu werden, welcher doch den speisen keinen angenehmen schmack giebet. Sonst werden auch noch wol XXVIII sorten von den saffran-blumen in den gärten zur lust gezielet, als da sind die Croci vernales latifolii, die Croci vernales angustifolii, die Croci autumnales, davon ein jedwedes ferners seine arten unter sich begreifft: aber von allen diesen kan kein wahrer saffran gesamlet werden.

## VII. Ingwer.

Zingiber oder Gingiber gehöret unter die Irides geniculatas, welche nicht zwiebel-formige, sondern knotigte oder gelenckigte wurtzeln haben. Er wächset häuffig in America, sonderlich in der landschafft Nova Hispania, und auf der insel Cuba: aber es ist dessen auch kein mangel im orient, sintemahl aus Calicut der grossen handelstadt in Malabar, wie auch aus Bengala, und den moluccischen inseln, sehr viel nach Europa verführet wird, darunter der eingemachte chinesische dennoch den preiß behält. Die beygefügte figur ist genommen aus Iohannis Neuhofii beschreibung des reichs Sinæ *cap. 15*, da dann erscheinet so wol die wurtzel, als die schmalen blätter: und zwar machet ietztgemeldter Neuhoff des ingwers zwey geschlecht, nemlich das **männlein**, welches grösser wurtzeln und blätter habe: und das **weiblein**, an welchem alles kleiner. Die Indianer käuen die wurtzeln und blätter also frisch, weil sie nicht so scharff sind, als die trucknen: auch machen sie die wurtzeln frisch mit zucker ein, welche vortrefflich sind, und ungleich besser, als die man bey uns trucken einmachet. Auch werden sie daselbst nicht allein in zucker, sondern auch in eßig und lake eingelegt, welches die wurtzeln also temperirt,

daß

Pag. 396.





daß sie auf der zunge nicht mehr so hitzig oder wiederlich seyn.

Was aber die zu uns gesandte **truckne wurtzeln** betrifft, die müssen weißlich, schwer, derbe und nicht mürbe oder wurm-stichig seyn. Wider die wurmstiche werden sie bey der versendung theils mit kreyde, theils mit rothstein berieben: welches nichts schadet, wann sie nur dabey die obgesagte gute zeichen haben. Ihr **temperament** ist sehr hitzig, jedoch nicht so schnell: daher es kömmet, daß man auf der zunge nicht also fort ihre schärffe, sondern etwas langsam empfindet, weil sie nemlich viel grobe erdhaffte theile zugleich bey ihrer hitze haben. Es wird heut zu tage davon in der küche sehr viel verbrauchet, ja fast mehr, als von einigen unter den vor-erwehnten gewürtzen: sintemahl es in der that nicht allein den speisen einen guten schmack giebet, sondern auch ihre rohigkeit verbessert, und also die dauung kräfftig befördert.

Ausser diesen ordinaren ingwer findet sich auch eine schwartzliche sorte, welche ist Zingiber fuscum, C.B. oder Mechinum Lobelii: wie imgleichen Zingiberi affinis cortice squamato, C. B. oder Mechini rara varietas Lobelii: welche beyderseits aber bey uns weder sehr bekant, noch bräuchlich sind.

## VIII. Vom saltze.

Dieses kan mit gutem fuge Aroma aromatum, das edelste und im menschlichen leben höchstnöthigste gewürtz genennet werden: ja ohn welches aller indianische zimmet und neglein wenig nutzen. Daher spricht unser Heyland selbst Luc. XIV, 34. Wann das saltz thum wird, womit wird man würtzen. Das Symbolum Pythagoræ Samii: *Salem apponito*, stellet saltz auf, zielet ohn zweiffel eben auf die krafft des saltzes, die speisen gut zu behalten. Ja es scheinet fast, daß gleichwie die farben nicht ohn licht, also auch der schmack ohn saltz nicht bestehen könne. Daher saget die Schola Salernitana *cap. 52.*

Vas condimenti præponi debet edenti:
Nam sapit esca male, quæ datur absque sale.

Sein ursprung ist nicht einerley, sondern es wird gefunden so wol im meer, als in einigen seen, und strömen, in saltz-brunnen, ja auch in bergen, aus welchen es als ein stein gehauen wird, wie in Polen und Ungarn geschiehet, da sie sonst kein anders, als **stein-saltz** brauchen. Hier zu lande aber haben wir nur zweyerley küchen-saltz im brauch, als da ist:

I. Sal marinus, **boy-saltz**, welches in Hispanien zuförderst, wie auch in Franckreich am strande des meers gesamlet, zu schiffe nach Hamburg, und so weiter die Elbe herauf verführet wird. Wann es kömmet, ist es grob und braunlicht, sehr scharff, und gleichwie die Holländer mit solchem boy die heringe einsaltzen, also dienet es auch allhier zum einpeckeln des fleisches, welches lang dauren soll, am besten: wiewol die meisten es nicht so roh, sondern umgesotten brauchen.

2. Sal fontanus seu factitius, **brunnen-saltz**, welches aus einigen saltz-brunnen in Teutschland gesotten, und zu uns gebracht wird. Dergleichen saltze sind viel gelinder und zärter, als das boy-saltz, und werden deswegen in fürnehmen küchen auch lieber zu den speisen genutzet. Das beste unter denen, so zu uns kommen, ist das lüneburgische saltz, nechst dem das hallische: das langensaltzische hält man vor das schwächeste, also daß es das fleisch auf ein jahr lang kaum bewahren kan.

Wegen so vielfältigen unterscheid des saltzes kan man keinen gewissen grad des **temperaments** setzen: als nur insgemein, daß das saltz sey heiß und trucken, daß es durchdringe, zertheile, eröffne, und der fäulniß widerstehe: in summa, das saltz machet die vesten theile der speisen so dünne, daß die natürliche wärme des magens leichter hinein dringen, und die dauung vollbringen kan. Doch sind gewisse grad unter den saltz-arten selbst: also, daß der boy die übrigen an hitze, und andern wirckungen, zu übertreffen scheinet. Wie sonst das fleisch vom saltze bewahret werde, ist beym Macrobio *l. 7 Saturnal. c. 12 quæst. 1* weitläufftig erkläret. Bapt. Fiera hat vom saltz diese verse hinterlassen:

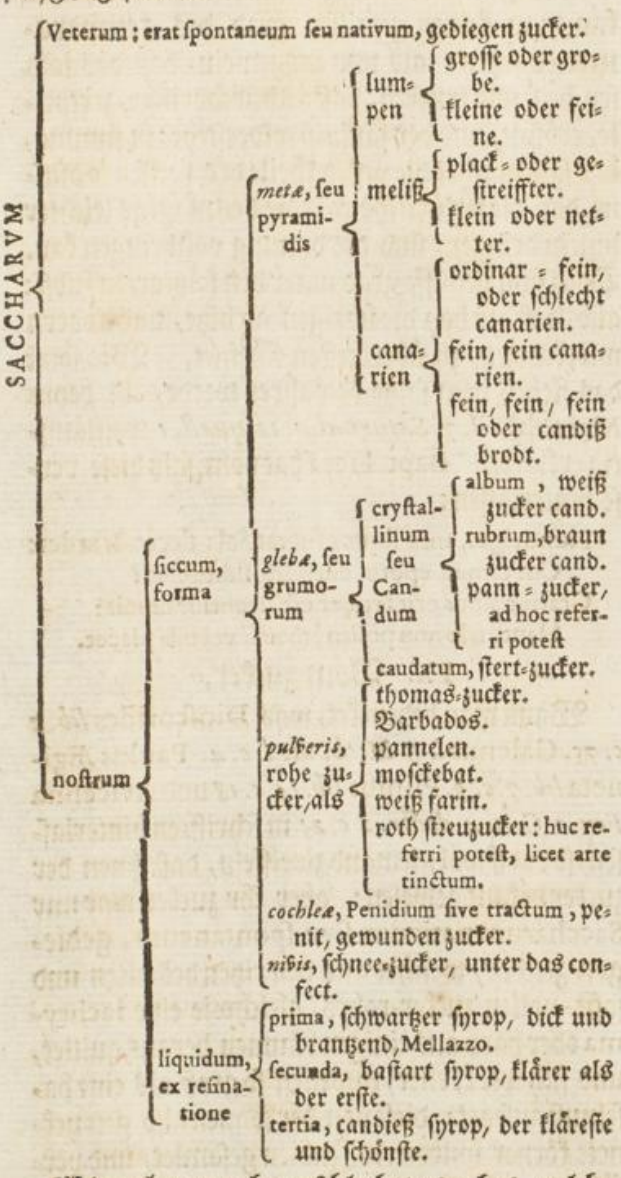
Nunc riget, ante liquor fuerat Sal: siccat, & ardet:
Cur tamen epotus corpora fluxa ciet?
Gratior albus erit: ruber est urentior omnis:
Haut, sale non posito, mensa vel olla placet.

## IX. Vom zucker.

Wann man bedencket, was Dioscorides *lib. 2 c. 75.* Galenus *l. 8 Meth. med. c. 4.* Paulus Ægineta *lib. 7 c. 3.* Plinius *lib. 14 c. 18* und Avicenna *Fen. 1 Can. 4 doctr. 2 c. 23* in schrifften hinterlassen, so darff wol niemand zweiffeln, daß ihnen der zucker bekant gewesen: aber ihr zucker war nur Saccharum nativum sive spontaneum, **gediegen zucker**, welcher aus den ritzen des alten und safft-vollen zucker-rohrs, gleichwie eine lachryma oder hartz aus einigen bäumen, heraus quillet, und sich wie körner, zuweilen so groß als eine haselnuß ansetzet: diese von der sonnen also getrucknete körner wurden in Indien gesamlet, und verführet. Dahero nennen obgemeldte scribenten den zucker Salem Indum, oder indianisch saltz: auch heissen sie ihn Mel arundinis, rohr honig, und schreibet insonderheit Avicenna am obgedachten ort: Sal ex India advectus colore sal, dulcedine mel repræsentat, das indianische saltz gleichet an farben dem saltz, und an süßigkeit dem honige.

Die kunst aber den **zucker zu raffiniren** oder zu leutern haben die alten nicht gewust, sondern selbige erfindung ist nach ihrer zeit aufkommen,

und nun so hoch gebracht, daß man den natürlichen oder gediegenen zucker nicht mehr achtet, weil man durch das leutern viel schönern, oder zum wenigsten eben so schönen machen kan: wie solches an dem weissen zucker-kand, und am stertzucker gnugsam erscheinet. Wie aber das zuckerrohr in Indien mit mühlen zerstossen, der safft ausgepresset, gekocht, und ferner finiret werde, solches hat am neulichsten Erasmus Franciscus im I tomo seines sinesischen lust-gartens beschrieben, und in einer figur gezeichnet. Und dieweil heut zu tage unsre materialisten sehr viel sorten des zuckers führen, so habe ich selbige sämtlich, oder doch die meisten, in einer tabelle zu begreiffen, gut gefunden.




Wiewol nun mehr geschlecht des rohrs, welche einen zucker-safft in sich halten, zu finden, als da sind das grosse Mambu oder Bambus, das Rotang oder roting mit der runten frucht: so ist doch das ordinare zucker-rohr, welches C. B. Arundinem saccharifera nennet, und welches in der beygefügten figur, nach Iohannis Neuhofii anleitung, zum ersten fürgestellet wird. Die wurtzel ist knotig, wie an unserm gemeinen rohr, aber nicht so holtzig, voll süsses saffts, stosset junge pflantzlein zur vermehrung: wiewol die fortpflantzung auch durch taleas oder abgeschnittene stück geschiehet. Aus der wurtzel wachsen herauf die rohr-stangen sechs- oder sieben fuß hoch, zween daumen dick, voll gelencke, eine gute hand breit von einander, inwendig mit einem weißlichen schwammigen marck, welches sehr süß und safftig, ausgestopffet. Die blätter sind wie an unserm gemeinen rohr, auch dabey scharff, daß sie im abbrechen die hände leicht verletzen: oben aber auf dem gipffel stehet ein gantzer busch dergleichen lange blätter heraus. Es wächset am besten nahe bey morasten und pfüten, sowol in ost- als west-Indien, insonderheit auf den canarischen und andern inseln.

Von dem temperament des zuckers ist man nicht einig. Galenus *lib. 8 Meth. med. c. 4* setzet ihn unter diejenigen dinge, welche man den febricitanten ohn schaden geben kan: und scheinet also, daß er ihn zum wenigsten vor temperirt hält. Io. Fernelius *l. 5 Meth. med.* thut der sachen fast zu viel, indem er ihn warm und trucken im 2 grad setzet. Meines bedünckens ist er, insgemein davon zu reden, warm im 1 grad: aber hernach müste man einen unterschied machen in qualitatibus passivis, also daß man den geleuterten im 1 grad trucken, den ungeleuterten im 1 grad feuchte setzte: weil die erfahrung lehret, daß der unreine und feuchte, weil er von der fettigkeit des syrups participiret, in laxier-träncken und clystiren die behörige wirckung thut, welche aber von den rafsinirten trucknen gleicher weise nicht zu hoffen: hingegen dienet dieser mehr zu confortirenden artzneyen, zu confituren, ja in speise und tranck zu geniessen.

Sintemahl man setzet ausser zweiffel, daß der zucker den leib nähre, gut geblüt und spiritus gebe: auch daher denen schwachen oder durch kranckheit abgematteten, wie imgleichen den erkalteten, melancholischen und alterhafften leuten dienlich sey: insonderheit lindert er die zufälle des schlundes, der lungen und der gantzen brust: heilet eusserlich frische fleischwunden, und so weiter. Jedoch ist dieses alles von seinem rechtmäßigen gebrauch zu verstehen, sintemahl wann er überflüßig gebrauchet wird, relaxiret er den magenmund, verursachet winde, benimt den appetit zum essen, machet durchlauff, schwartze zähne, scharbock und fäulniß des munds, bey etlichen frauen aufsteigen der mutter, und dergleichen mehr. Ja Tavernier *Obs. Ind. orient. pag. 133*, will aus dem zucker, wann er dreyßig jahr alt worden, gar ein gifft machen: welche meinung ich dennoch ausgestellet seyn lasse, sonderlich weil selbiger autor es nur von andern in Bengala gehöret, nicht aber sich dessen gründlich erkundiget hat.

In der küchen wird bey uns am meisten verbraucht hut- und farin-zucker, und wegen der farbe zuweilen rother streu-zucker: syrup gar selten.

selten. Dem sauren wein eine gelindigkeit zu geben ist der **stert-zucker** der zierlichste, weil er den wein nicht trübe machet. Was aber den zucker anlanget, den man zu den conditen und confecturen gebrauchet, davon soll drunten im IV cap. meldung geschehen. Indessen singet Bapt. Fiera vom zucker also:

Sacchara grata magis tibi dulcis Harundo ministrat:
Liber adi, hic nocuæ nec timeantur apes.
Cumque minus caleant, minimum siccata videntur:
Omnia cara, mihi sunt meliora nova.

## X. Vom honig.

C. Plinius *l. 11 Hist. Natur. c. 12* beschreibet den ursprung des honigs mit gar zierlichen worten, indem er saget: Mel venit in aëre & maxime siderum exortu, præcipueque ipso Sirio exsplendescente fit, nec omnino prius Vergiliarum exortu sublucanis temporibus. Itaque tum prima aurora folia arborum melle roscida inveniuntur: ac si qui matutino sub dio fuere, unctas liquore vestes, capillumque concretum sentiunt. Sive ille est cœli sudor, sive quædam siderum saliva, sive purgantis se aëris succus: utinamque esset & purus ac liquidus, & suæ naturæ qualis defluit primo: nunc vero e tanta cadens altitudine, multumque dum venit sordescens, & obvio terræ halitu infectus, præterea e fronde ac pabulis potus, & in uterculos congestus apum (ore enim vomunt) ad hæc succo florum corruptus, & alveis maceratus, totiesque mutatus, magnam tamen cœlestis naturæ voluptatem affert. Seine meinung aber gehet gantz dahin, daß der honig aus der lufft komme, und falle bald im anfang der morgenröthe auf die blätter der bäume, welche davon klebrich werden: nachgehends saugen die bienen sothane klebrigkeit ab, und tragen sie in ihre stöcke. Bey welchen des Plinii worten jedennoch in acht zu nehmen, daß sie sich etlicher massen auch auf den ordinaren morgen-thau reimen, theils auf das manna, welches sonderlich in Calabria mit dem thau herabfället, und auf den blättern der bäume sich körnet: welche körner dann gesammlet, und in unsere apothecken als eine laxirende artzney gebracht, und täglich verschrieben werden. Unsern gemeinen morgen-thau betreffend, der wird sonderlich im maymonat mit leinen lacken auf der jungen saat der äcker, oder auch wol auf eine noch künstlichre weise gesamlet, und hat viel sonderbare eigenschafften, an sich: und ob es zwar vermuthlich, daß man aus also gesamleten morgen-thau wenig honig ziehen würde, so kan es doch wol seyn, nachdem der thau auf die blätter und blumen der bäume und kräuter gefallen, und das wässeriche theil durch der sonnen hitze in etlichen stunden verzehret worden, daß seine dickliche feuchte daran kleben bleibet, auch tieffer eindringet oder einfleußt, und mit dem safft der blätter und blumen sich vereiniget: also daß nachmahls die bienen im aussaugen nicht den blossen thau, sondern zugleich etwas von dem natürlichen safft der blätter und blumen mit an sich ziehen, und würde dergestalt der ausgesogene honig mehr ein compositum, als ein simplex seyn: wie dann schon der Auctor *l. de Simplic. medicam.* apud Galenum *tit. de Melle* schreibet: Solum mel quasi compositionem in se habet, allein der honig ist gleichsam aus mehr stücken zusammen gesetzet. Welches aber diejenigen bäume, kräuter und blumen sind, die guten oder geringen honig geben, selbige erzehlet Columella *l. 9 c. 4* und ziehet allen den thymian vor: die lindenblüth aber hält er für schädlich, da doch das linden-blüth wasser grossen ruhm hat.

Wir wollen ihn aber allhier nur als ein condimentum simplex betrachten, und setzen sein **temperament** warm und trucken im 2 grad: welches doch von dem **gelben** honige zu verstehen, sintemahl der **weißliche** etwas weniger warm. Der **jungfer-honig**, welcher von jungen bienen gemacht worden, und von farben gelb-weiß und ohne feuer geleutert ist, behält den preiß für allen. Die heil. schrifft redet dem lande Canaan zu sonderbarem ruhm nach, daß milch und honig darin fliesse. Athenæus erzehlet von Democrito, welcher sehr alt worden, daß er einem, der ihn fragte, wie man ein hohes alter erreichen könte? geantwortet habe: Exteriora oleo, interiora melle irriga, brauch auswendig öl, und inwendig honig. Dergleichen exempel erzehlet Plinius *l. 22 c. 24* von Pollione Romulo, bey welchem, als er über hundert jahr alt war, der Käyser Augustus einsmahls als ein gast einkehrete: und als ihn der Käyser fragete, durch was mittel er die kräffte seines leibes und gemüths so lange zeit bewahret hätte? antwortet er: Intus mulso, foris oleo, inwendig mit meth, auswendig mit öl. Aller dieser exempel ungeachtet, halten doch die fürnehmste bey uns (ohn zweiffel, wegen ietzigen überfluß des zuckers) wenig vom honige, ja die meisten tragen ein abscheu vor allen speisen, da honig zukömmet: und scheinet, sie halten auf ihren gütern bienen nur wegen des wachses zu lichten, den honigseim aber lassen sie den apotheckern und den bauern. Jedoch trincken sie noch wol zuweilen ein glaß guten meth, davon drunten lib. 2 c. 4 ferner gehandelt werden soll: wie dann auch ad panem condimentarium, zu allerhand gewürtztem brodt und pfeffer-kuchen, der brauch des honigs beybehalten wird, davon das hienechst folgende IV cap. meldung thut. Es ist sonderbar, da die hefen des weins, des öls, und dergleichen flüßigen dinge, sich zu boden setzen, daß die hefen des honigs oben schwimmen. Die ursach stehet beym Macrobio *l. 7 Satur. c. 12*, weil nemlich die wein und öl-hefen schwerer, als der wein und das öl:

öl: hergegen die honig-heffen leichter, als der honig selber sind.

Zum beschluß will ich dennoch etwas von dem **nutz und schaden** des honigs melden, wie weit sich beyderley erstrecke. **Anfangs** muß man voraus setzen, daß der so sehr gerühmte honig in Iudæa, und andern orientalischen landschafften, davon Democritus und Pollio ihre lebhafftigkeit so lange jahr erhalten, müsse (theils wegen menge der kräfftigern gewächs und edlern blumen, theils wegen hitzigern einfluß des himmels) von weit bessern eigenschafften, als der unsrige, gewesen seyn. **Zum andern**, daß unser obwol in ansehung des orientalischen, etwas roher und geringer honig, dennoch den gesunden und starcken leuten, wie man auf dem lande siehet, keinen so mercklichen schaden bringe. **Drittens**, daß er (und zwar nicht ohn ursach) so wol von denen Cholericis, daß er leicht in galle sich wandele: als von denen Hypochondriacis, daß er blehungen mache, und die miltze errege, beschuldiget werde. **Hingegen** ist auch kein zweiffel, daß der honig bey rechtmäßigem gebrauch 1. wol nähre, wie Galenus *lib. de atten. vict. rat. c. 12* bezeuget, quod non modo revera ciborum sit dulcissimum, sed succum etiam consistentia tenuissimum gignat. 2. Daß er abstergire oder die unreinigkeiten abspühle: weswegen er sowol in spühl-clystiren, als unreinen wunden gebrauchet wird. 3. Daß er den gebrechen des halses und der lungen, wie auch 4. Der harn-gänge wol thue. 5. Daß er der fäulniß wiederstehe, wie dann vor zeiten, da der zucker noch nicht so gemein war, alle früchte mit honig eingemachet worden sind. Bey dem Bapt. Fiera stehen vom honige diese verse:

Ignea vere lega-, & mella nitentia succo
Subruffo: hyberno tempore lecta mala.
Dulcia sint, somnis blandum lenimen, & imo
Pulmoni: turges si tamen, illa time.
Hæc stomachum reparant, hæc a putredine fœda
Omnia tutantur: gloria magna apibus.
Sed nihil aut modicum hoc: ventri (mirabile majus)
Quod nocet educunt, quod juvat illa tenent.

## XI. Baum-öl.

Den öl-baum, und dessen früchte die oliven, haben wir droben Sect. 1 c. 7 beschrieben, aber daß von den oliven ausgepreßte öl, welches oleum olivarum **baum-öl** genennet wird, davon soll an diesem ort etwas gesaget werden. Und zwar was die zubehör oder das preß-zeug, wie imgleichen die olivationes oder preß-zeiten, und andere umstände mehr betrifft, davon kan Cato, Palladius, Varro und Columella gelesen werden: wir wollen uns hiemit, als mit einer bey uns ungebräuchlichen arbeit, nicht aufhalten.

Darin aber ist jedoch ein mercklicher unterscheid, daß die oliven, daraus man das öl bereitet, nicht alle gleich sind: und dannenher entstehet 1. Oleum omphacinum, welches aus denen **unreiffen** oliven gepresset wird, und deswegen gantz wiedrige eigenschafften hat, indem es kühlet, trucknet und zusammen ziehet: wiewol dieses alles von dem frischen zu verstehen ist, sintemal mit dem alter auch diese qualitäten sich in die wärme verändern. Diß Omphacinum ward bey den alten, und wird auch annoch heut zu tage bey den innwohnern der heissen länder in der medicin sehr gebrauchet: zu uns aber führet man es ordinar nicht heraus.

II. Oleum completum, sive oleum commune, sive oleum simpliciter, baumöl, wie selbiges aus denen **reiffen** oliven gedruckt wird. Das erste jahr hat es eine grünliche farbe, und ist diß ein süß und angenehmes condiment, auch in seinen qualitäten so moderat, daß, nach der meinung Galeni *lib. 2 Simpl. medic. facult. c. 25* das baumöl stehet tanquam medium inter calida & frigida, & medium inter humida atque sicca, in der mitten beydes zwischen der wärme und kälte, als auch zwischen der feuchte und truckne. Nach verlauff aber eines jahres, und noch mehr in folgender zeit, fänget es an gelb, hitzig, und stinckend zu werden: also daß Casp. Hofmannus *l. de Medicam. Officinal. c. 164* es alsdann in den 2 grad der hitze und truckne setzet.

Die landschafften, so uns den baumöl zusenden, sind **Spanien und Welschland**: von dannen zwar gnungsam ankömmet, aber das wenigste darunter ist frisch und grün, sondern mehrentheils gelb und überjährig. Dannenhero es geschiehet, daß in mangel frischen baumöls, man die salate lieber mit frischer butter abmachet: gestalt dann bey uns viel gefunden werden, die den baumöl gar nicht vertragen können, sondern davon sofort einen eckel und schlappigkeit des magens empfinden. Wie dann die Teutschen insgemein mehr von butter und fleisch halten, dahingegen die Spanier und Welschen grosse Olitorii sind, das ist, gern kraut-suppen, und salat mit baumöl essen. Vom baum-öl findet man bey dem Bapt. Fiera folgende verse:

Pingue oleum mollit ventres, humetque calenti
Temperie, & pingui fert alimenta cibo.
Hoc fine, nil condita sapit lactuca: sed unde hoc?
Insipidum cum sit, dejiciatque famem.

## XII. Vom eßig.

Vom weinstock und dessen trauben, als einer kräuter-frucht, ist droben Sect. 1 c. 6 geredet worden: der trauben-safft oder wein gehöret unter das getränck im 3 cap. des II buchs: der eßig aber ist ein condiment der speisen, und muß deswegen an diesem ort davon meldung geschehen.

Man bereitet aber den eßig aus verschiedenen dingen, als aus **bier**, welcher der schwächeste und in den fürnehmen küchen nicht so sehr zu den speisen, als zu bewahrung des eingelegten fleisches gebrauchet wird. 2. Aus dem ausgepreßten safft

von

von einigen baum-früchten, sonderlich von äpffel und birnen, welcher safft wie ein wein abgüret, und Sidre, **sider** genennet wird: daraus bereitet man gleichfals einen eßig, welcher dem vorigen an stärcke gleichet oder übertrifft, aber bey uns wenig verhanden. 3. Aus **wein**, welcher der beste: und zwar werden bey uns zum wein-eßig selten ausländische, sondern unsere land-weine meistentheils angewandt, da man dann spüret, daß je stärcker der wein, je stärckern eßig er giebet. Wenn aber ein kalter und feuchter sommer einfället, so wächset acetum naturale, ein natürlicher eßig, oder ein eßig-saurer wein, dem nicht besser zu rathen, als daß er vollend zu eßig gemachet wird, weil er alsdann mehr gelten kan, als da er wein war: wie Martialis eben das von seinem nilotischen eßig bezeuget, da er *lib. Epigramm. 13* also schreibet:

Amphora Niliaci non sit tibi vilis Aceti:
Esset cum vinum, vilior illa fuit.

Wie der wein zu eßig werde, stellet Galenus *lib. 4 Simplic. medic. facult. c. 3* für, mit diesen worten: Acetum ingenitam vini caliditatem perdidit, aliam ex putredine adeptum, der eßig hat seine angebohrne hitze verlohren, und eine andere aus der fäulung angenommen: welcher meinung Aristoteles und Theophrastus auch gewesen.

Uber dem **temperament** aber des wein-eßiges ist von alten zeiten her viel streitigkeit erreget worden, und hat Galenus dieselbe in seinen schrifften offtmahls auch berühret: aber am weitläufftigsten führet er sie aus *l. 1 Simpl. med. facult. c. 17. 18. 19. 20. 21* und *24*, aus welchen sechs capiteln erscheinet, daß er viel experimenta theils an sich selbst, theils an andern gemacht, um die natur des eßigs gründlich zu erkundigen. Sein schluß aber gehet endlich dahin, acetum esse neutrum, sive constare partibus heterogeneis, ita tamen, ut frigiditas calorem superet, der eßig sey neutral, oder einer gemischten substantz, und halte so wol kalte, als warme theile in sich: jedoch also, daß die kälte den vorzug behält. In passivis aber trucknet er, nach Galeni meinung *l. 8 Simplic. medic. facult.* biß auf den 3 grad, wenn er starck ist: wie dann auch hievon die Schola Salernitana diese verse hinterlassen:

- - - Sed plus deficcat acetum,
Frigidat, emaciatque, melanch. dat, sperma minorat,
Siccos infestat nervos, & pinguia siccat.

Was sonst die andern **qualitäten** des eßigs belanget, so ist er subtil, dringet ein, machet dünne, treibet den schweiß: ziehet aber auch zusammen, und widerstehet dem gifft. Aus welchen mancherley wirckungen dann gleichfals erhellet, daß er in activis nicht gantz heiß, noch gantz kalt, sondern vermengter substantz sey: wie dann sothane vermischung noch mehr entdecket wird, wenn man ihn auf Sal tartari giesset, und durch distillieren wieder davon abzeucht: sintemahl alsdann das weinstein-saltz die schärffe des eßigs gantz in sich sauget und zurück behält, also daß nichts als die wässrigen ungeschmackten theile des eßigs hinüber steigen: welches stück Galeno noch nicht bekant gewesen, wie theils aus dem 17 cap. lib. 1 cit. da er das gleichniß von der milch und eßig anführet, theils aus einem andern ort erscheinet, an welchem er, daß man kein mittel die schärffe von dem eßig künstlich abzusondern hätte, beklaget.

Man könte hiebey auch anführen diejenige dinge, welche den wein am leichtesten disponiren, daß er zu eßig werde: nemlich alles dasjenige, was eine putrefactionem non corruptivam, sed fermentalem atque utilem, in ihm erwecken kan. Meines bedünckens ist hier kein fertiger mittel, als daß man den wein mit schon bereitem eßig ansetze, mittelst sothaner mischung gehet der wein durch eine sehr nahe gleichheit, wie die tägliche practick es zeiget, schnell in die saure. Eßig aber von neuen anzustellen, geschiehet entweder per se & sponte, wann der wein mit der zeit in sich sauert, aber nicht verdirbet, sintemahl ex vappa, aus verdorbenem wein kein eßig wird: oder per additionem, wenn man etwas in den wein wirfft, als weinstein, rosinen-stengel, sauerteig, oder küchlein aus sauerteig, saltz und pfeffer bereitet, körner von ausgepreßten weinbeeren, und dergleichen mehr.

Wann nun der schlechte eßig bereitet, so machet man daraus einige aceta composita, und wirfft hinein rosen, ringel-blumen, hindbeeren, oder neglein-blumen: auch wol flieder-blüth und raute, wiewol diese beyde arten von eßig mehr zur artzney, als in die küche gehören.

## XIII. Agrest, und dergleichen säffte.

Agresta, Omphacium, *Du Verjus*, , ist der aus unreiffen weintrauben gepreste und durchgeseigete safft, welchen man in zugespundeten fäßlein oder buteilen leget, und im fall er lange zeit dauren soll, wird oben drauff ein wenig frisch baum- oder mandel-öl gegossen: sonst schimmelt er, und verdirbet. Er ist kalt im 2 und trucken im 1 grad, dick von substantz, eines herben und sauren geschmacks: kan in der küchen als ein condiment der speisen, und in hitzigen kranckheiten als eine artzney gebrauchet werden: sonderlich thut es der agrest dem eßig darinn zuvor, daß er schlechter dinge kühlet, da hergegen der eßig, wie kurtz zuvor gemeldet, neben seinen kühlenden theilen zugleich einige hitze und schärffe in sich hält. Daher dann auch in den apothecken allzeit Syrupus de Agresta, **agresten-syrop** wider den soth, und andere hitzige zufälle des magens und der leber fertig gehalten wird. Bapt. Fiera führet in seiner Cœna Uvam immaturam, die unreiffe wein-traube, daraus der agrest, wie gesagt, gepresset wird, also sich beklagend ein:

Quid miseræ amplecti caram mihi profuit ulmum,
Tam subitæ mortis cum meus extet amor.
O felix labrusca tuis servata racemis:
Quam minor est multo sors mea sorte tua.
Non caleo, dulcisque mihi non insitus humor:
Digna fovere fui pectora, nunc noceo.
Astringo, ingluviem reparo, sum noxia bili:
Malueram Baccho debitus esse sapor.

Aber an statt dieses in den wein-ländern sehr gangbaren agrests, hat man sich hier zu lande mehr gewehnet an die frisch-ausgedruckte säffte einiger andern theils ausländischer, theils einheimischer früchte. Die ausländische sind: citronen, limonen, pomerantzen, chinesische äpffel, und granaten. Die einheimische sind: johannis-beer, stachel- und rauh-beer, himbeer und berberis. Mit diesen frisch-ausgedruckten säfften kan man den speisen nicht allein einen anmuthigen, sondern auch wieder einige leibes-zufälle dienenden schmack geben: jedoch die citronen und limonen, theils wegen ihrer sonderbaren und hertz-stärckenden säure, theils weil man sie das gantze jahr über frisch haben kan, thun es den andern allen zuvor. Und dieweil von sothanen früchten allbereit droben Sect. 1 cap. 7 von stück zu stück gehandelt worden, so lassen wir es an diesem ort hiebey bewenden.

## Das II cap.

# Von vermischten condimenten.

Aus vermengung der im 1 cap. erzehlten einfachen condimenten entstehen mancherley vermischte, theils im feuchten, theils im trucknen wege: theils waren bey den alten bräuchlich, und sind nunmehr vergessen, oder abgeschaffet: theils sind heut zu tage annoch im schwange, oder von neuen erfunden.

### Vermischte condimente der alten.

I. Sie hatten eine grosse menge von tuncken und salsen. Als da waren Intinctus oder Embammata Salviata, mit salbey bereitete: Cepata, mit zwiebeln: Alliata, mit knoblauch: Acetaria, aus salat-kräutern. Oxyporon kan hieher gezogen werden, welches war ein Moretum oder mengsel aus käse, nüssen und einigen kräutern, mit eßig, pfeffer und öl bereitet, wie solches beym Columella *l. 12 c. 57* weitläufftig zu lesen. Wer belieben hat, kan von dergleichen misturen und tuncken beym Athenæo, Plinio und Apitio ein mehres finden.

II. Garum vel Garus. Diß wort wird zwar vom Dioscoride *l. 2 c. 30* insgemein genommen vor den peckel von allerley gesaltzten fleisch, und fischen: aber beym Plinio *l. 31 c. 7 & 8* heisset es eigentlich dasjenige liquamen exquisitum, welches man anfangs aus dem eingeweide des fisches Gari mit saltz zubereitet hat, ut sit illa putrescentium viscerum sanies. Nachgehends hat man die gedärme des Scombri darzu gebrauchet, wie aus dem Martiale *l. 13 Epigram.* abzunehmen:

Exspirantis adhuc *Scombri* de sanguine primo
Accipe fæcosum, munera cara, *Garum*.

Endlich ist es bey den intestinis piscium nicht geblieben, sondern man hat angefangen gantzer fische sich zu bedienen, und aus den kleinen Apuis oder Aphyis ein Garum zu verfertigen, wie aus des Ausonii versen erscheinet:

Iam patinas impleto meas, ut parcior ille
Majorum mensis Apuarum succus inundet.

Corn. Celsus *l. 2 c. 21* zehlet das Garum mit inter res mali succi: aber Galenus *l. 11 Medicam. Facult.* leget dem Garo zu eine krafft, sehr zu wärmen und zu trucknen: daher die alten ihre speisen vielfältig damit abgemachet, wie dann Martialis *l. 13 Epigram.* von den östern schreibet:

Ebria Bajano veni modo concha Lucrino:
Nobile nunc sitio luxuriosa Garum.

Aber dieses schlechte Garum pflegten sie überdem noch mit andern sachen mehr zu mengen, also daß daraus gleichsam ein condimentum compositum entstund. Also war Oenogarum mit wein, Hydrogarum mit wasser, Oxygarum mit eßig, Elæogarum mit öl, Piperatum mit pfeffer vermenget. Hæmation hieß dasjenige, wozu bey dem einsaltzen nicht allein das eingeweide, sonauch das blut der fische zugleich genommen ward. Garum colore mulsi veteris war so dünne gemacht, daß es einem alten meth gleichte, und getruncken werden kunte. Garum ex piscibus squamosis ward aus schuppichen fischen, insonderheit den Juden zum besten verfertiget, weil selbige die Gara aus glatten fischen, ihres gesetzes wegen, nicht brauchen durfften. Ja einige bereiteten auch Garum catharticum, welches als eine artzney den leib purgirete: dergleichen beym Aëtio Amideno *l. 3 c. 82* aufgezeichnet.

III. Muria. Diese ward nicht aus dem eingeweyde, sondern aus dem fleisch der fische selbst, zubereitet, und war nicht eine blosse lacke, sondern das fleisch muste, wie die viscera bey dem Garo, mit dem saltze zugleich zerschmeltzen. Es waren aber hiezu nicht allerley fische bequem, sondern nur etliche: insonderheit brauchte man dazu Thynnos sive Thunnos, deren Muria für die fürtrefflichste gehalten ward. Die Muria ex Sardis war wegen vieler schuppen und gräten geringer: wie auch Muria ex Atherinis, weil sie nicht sowol zerschmeltzen können. Sonst sind auch berühmt Muria Antipolitana, Mur. Byzantina, M. Basia, M. Lacertorum beym Marcello *l. de Medicam. empiric.* Von der ersten ist des Martialis vers *l. 13 Epigr.* zu verstehen:

Antipolitani, fateor, sum filia Thynni:
Essem si Scombri, non tibi missa forem.

Man pflegte die Muriam auch zu seigen, und diß war Muria colata: was aber Muria dura beym C. Celso *l. 2 c. 24* gewesen, ist etwas dunckel.

IV. Alec, Alex, Halec, Halex, sind Synonyma: und bedeuten eigentlich nicht einen hering, wie droben

droben *l.4, c.2, n 10* schon erinnert worden: sondern eine sorte vom Garo, oder, wie Plinius setzet, Gari vitium est Alex, imperfecta nec colata fex, das dicke, was nach dem durchseigen im tuche oder seig-korbe blieben. Aber kurtz hernach thut er hinzu, daß man auch Alecem aus andern meer-fischen zu bereiten angefangen, mit diesen worten: Sic Alex pervenit ad Ostreas, Echinos, Urticas, Cammaros, Mullorum jecinora: innumerisque generibus ad saporem gulæ cœpit sal tabescere. Martialis *l.3 Epigram.* redet vom Alece, als von einer geringen kost, indem er also schreibet:

Capparin, & putri cepas Alece natantes,
Et pulpam dubio de petasone vores.

In der that muß Alex, so sie fex & vitium ist, nicht so gut, als das Garum selbst gewesen seyn.

V. Man könte hieher annoch bringen Oxyliparum, aus feist, eßig, und andern sauren dingen: Oxalmen, oder Muriam siccam: Abyrtacam aus dem safft grüner kräuter, knoblauch und granaten-körner bereitet: und dergleichen mehr, die Io. Ionstonus *Id. Hyg. pag. 275* anführet: aber es scheinet eine unnöthige arbeit zu seyn, sich länger mit den alten misturen aufzuhalten. Botarcha, und Caviaro sind truckne Salsamenta, und ist von ihnen schon droben l. 4 c. 5 gehandelt worden.

## Vermischte condimenten nach der heutigen art.

I. Acetaria, **salate.** Diese bestehen aus frischen kräutern, und etlichen blumen, welche nicht zerrieben werden, sondern entweder gantz bleiben, wann sie zart und klein: oder die man zerschneidet, wann sie hart und groß sind. Ihr abmachen geschiehet mit baum-öl und eßig: vor delicate leute, mit mandel-öl und citronen-safft. Diejenigen, so vor den baum-öl einen eckel tragen, brauchen an statt desselben butter, welche aber alsdann mit dem eßig warm gemachet, und also über die salat-kräuter gegossen werden muß. Die bey uns gebräuchliche küchen-kräuter sind zwar droben l. 1 c. 5 allbereit erkläret worden: wir wollen aber aus derselben gantzer zahl nur diejenigen heraus ziehen, und allhier benennen, welche eigentlich zu salaten gebrauchet werden. Als da sind: **Lactucke, endivien, portulac, kresse, winter-kresse, rapüntzel, winter-rapüntzel, ruckette, dragun, saurampff, saur-klee, grevinne, kerffel, melisse, pimpinelle, seleri, fenchel:** darunter doch einige nur, so lange sie noch jung und zart sind, zum salat dienen. Man kan hieher auch die **spargen**, die **hopff-spargen**, und die **flieder-spargen**, rechnen: wie imgleichen einige von denen l.1 c. 4 erzehlten küchen-wurtzeln: als **zucker-wurtz, rüben-kerffel, rüben-rapüntzel, haber-wurtz:** und unter den früchten, die **gurcken.** Zum zierath thut hinzu die blumen von **borrage,** **ochsen-zunge, leber-blumen,** und **indianischer kresse.** Von der zubereitung der salaten kan man den Fr. koch im 19 und 27 cap. nachlesen.

II. Embammata sive Intinctus, **tuncken.** Diese werden entweder simplici mistione, durch blosse vermischung bereitet: als da ist die tuncke aus wein und zucker, oder aus wein und kirschmuß zum gebratens, die aus eßig, pfeffer und butter zu den muscheln und krebsen, und so weiter. Oder man verfertiget sie mediante contritione, mittelst einer zubereitung: als da ist die tuncke aus geriebener brunn-kresse, löffel-kraut und dergleichen frischen kräutern, deren schärffe man mit saurampff, rapüntzel und lactucke, also zu temperiren pfleget, daß daraus, mit zuthun etwas zuckers, eine wider den scharbock dienende gute tuncke wird. Auch gehöret hieher die tuncke aus geriebenen **meer-rettig** mit eßig, und ein wenig zucker: wie imgleichen die aus senff und most, oder eßig bereitete **mostarde,** welche insgemein also schlecht verkaufft wird, aber durch zusetzung citronen-himbeer- und anderer guter syrupen, wie auch des Brodii von eingemachtem ingwer, citronat und dergleichen, sehr verbessert werden kan. Den schönsten senff von Dyon zubereiten, weiset der Frantze confitirer drunten Sect. 4 c. 2.

III. Trageæ, **specereyen.** Auf den apothecken richtet man zweyerley Trageas zu: die erste heisset Tragea grossa, grob magen-pulver, weil die species nur gröblich zerschnitten sind: die andre wird Tragea tenuis aromatica, trisinet genant, weil alles zu pulver gestossen. In der küchen pfleget man auch condimentum generale, ein **gemeines** condiment oder **trisinet** aus etlichen gewürtzen vermenget, zur hand zu haben, mit welchem man bey abwürtzung der speisen desto geschwinder fortkommen kan. Man nimmt, zum exempel, von pfeffer und ingwer jedes 8 loth, von muscaten-nuß, zimmet und neglein jedes 2 loth: dieses alles wird wol durch einander gestossen und gesiebet, so habet ihr eine mistur zu allerhand würtzungen dienlich, und dörffet nicht allemahl ein jedes gewürtz besonders abpassen. Wer die hitze des pfeffers scheuet, kan nur 4 loth desselben nehmen: und wem beliebet, kan zu dieser mistur zugleich ein gut theil saltzes mengen, so hat er alles beysammen. Die Academici von Salerno setzen auch ein condimentum generale, welches im XXII cap. also lautet:

Salvia, Sal, Vinum, Piper, Allia, Petrosolinum:
Ex his fit Salsa, nec sit commixtio falsa.

Arn. Villanovanus *in Enarrat.* erkläret diese stücke eins nach dem andern, und beschreibet ihren brauch nach der gewohnheit des seculi, in welchem er damahls lebete: welche gewohnheit dennoch indessen sich sehr verändert hat.

Es mögen aber die condimente nach der alten, oder neuen mode gebrauchet werden: so

bleibet doch die regel vest, daß man dieselben ändern müsse 1. Pro anni tempore, nach den zeiten des jahres. Also dienen im sommer die kühlende, im winter die wärmende, im frühling und herbst aber die temperirte salate, tuncken und specereyen. 2. Pro diversitate ciborum, nach dem unterscheid der speisen. Also erfodert starck und hart-daulich fleisch und fisch, ein starckes condiment: die leicht-daulichen aber ein gelindes. Ja gebratene capaunen, phasanen, und dergleichen edeles geflügel bedürffen gar keiner tuncken: sondern ihr schmack ist schon an sich so gut, daß sie nichts, als saltz und butter vonnöthen haben.

## Das III cap.

## Etliche sonderbare gerichte.

DJeweil das vorige capitel von vermischten condimenten gehandelt: so müssen wir allhier neben denselben einen platz, für einige auch vermengete gerichte ausfinden. Ich werde auch nicht unrecht thun, wann ich sie sonderbar nenne: alldieweil selbige unter alle andere titel bißher sich nicht passen wollen. Es soll aber diese gantze materie in drey sectiones abgetheilet, und in der I. geredet werden von denen sonderbaren gerichten, die man aus fleisch: in der II. von denen, die man aus fischen bereitet. Und in der III. will ich einige exotica annoch beyfügen.

### Aus fleisch bereitete.

Ich verstehe hiedurch zuförderst die mancherley sorten der würste, deren namen bey den alten gewesen: Lucanicæ, Botuli, Falisci, Hilæ, Tomacula, Apexabones, Longanones, Silicernia. Uber diese seltzame wörter können sich die Grammatici nicht wol vereinigen, und es ist daran auch nicht gar viel gelegen. Alldieweil dann bey uns etwan fünfferley art von würsten heut zu tage bräuchlich sind, so wollen wir allhier dieselbe nicht allein erzehlen: sondern ihnen auch aus der antiquität ihre namen ohngefehr appliciren.

I. Die brat-würste stehen billich voran, weil sie aus guten schwein-fleisch, mit darunter gehacktem fette, saltz, pfeffer und andrer zuthat bereitet werden: jedoch muß des gewürtzes nicht zu viel seyn, weil sie nicht dauren, sondern nur frisch gegessen werden sollen. Ihnen passet der name Lucanica fast am besten: und sollen dieselbe von den uhralten völckern Lucanis, erstlich erfunden, und hernach ferner denen Römern gelehret worden seyn. Beym Martiale *l. 13 Epigr.* stehet diese aufschrifft:

Filia Picenæ venio Lucanica porcæ:
Pultibus hinc niveis grata corona datur.

Weil man aber mit den brat-würsten heut zu tage insonderheit den saur-kohl krönet, so möchte man diesen Pentametrum wol also einrichten:

Caulibus hinc acidis grata corona datur.

Die Frantzosen heissen sothane art würste *Des Sauciſſes*, und der Fr. koch gedencket von ihrer bereitung im 69 cap.

II. Die socisichen sind eine art kleiner brat-würste, welche Isicia oder Insicia, *Des Sauciſſons* heissen. Es befindet sich aber, daß selbige würstlein kein neues inventum, sondern vor vielen jahren schon im brauch gewesen. Io. Ionstonus *in Id. Hyg. pag. 279* führet an, daß Heliogabalus allbereit dieselbe verfertigen lassen, und zwar aus östern, und dergleichen meer-schnecken: wie auch aus garnelen, und andern meer-krebsen. Heut zu tage bereitet man sie aus jungen schwein-fleisch, oder auch etwas kalb-fleisch, und fett von schweinen durch einander gehackt, und thut nicht allein saltz und pfeffer, sondern auch cardamomen, citronenschalen, muscaten, neglein, und dergleichen entweder zugleich, oder nur eins und das ander stück, nach eines jedweden schmack hinzu: wiewol einige sie auch gar mit mosch und ambra versetzen. Die stopffung muß in dünne hammel-därme geschehen, damit sie nur fingers-dick werden.

III. Die knack-würste kommen zwar mit den brat-würsten überein: jedoch müssen selbige mit saltz und gewürtz viel stärcker verwahret, und härter gestopffet werden, damit sothane *Sauciſſes enfumeés* nach empfangenem rauch lange zeit dauren können. Es stehet dahin, ob Martialis durch seine Botulos und Botellos diese verstanden, da er *l. 5 Epigr.* schreibet: Et pultem niveam premens Botellus. Und *l. 14.*

Qui venit Botulus medio tibi tempore brumæ,
Saturni septem venerat ante dies.

IV. Die leber-würste, Tomacula, Tomacla, oder Tomacinæ, *Des Cervelats ou Tomacelles.* Diese werden zuförderst aus der gehackten schweins-leber gestopffet, dazu dennoch zuweilen auch die lunge, der vermehrung wegen, mitgenommen wird. Sie sind viel geringer, als die brat-würste: jedennoch finden sie auch ihre liebhaber, wie denn Iuvenalis *Satyr. 5* von ihnen saget: - - Candiduli divina Tomacula porci. Hieher gehören auch die weiß-würste, welche wegen des dicken weissen darms, den man dazu brauchet, also genennet werden: sonst ist ihr fülsel mit den leber-würsten einerley. Der Fr. koch aber im 69 cap. giebet eine unterweisung, wie man sehr delicate weiß-würste aus gantz andern ingredientien bereiten könne.

V. Die blut-würste, Apexabones, *Boudins de Sang.* Ihre materia ist das blut der schweine, unter welches etwas vom gehackten fette oder fliesen gemenget wird: und dieses ist die gemeine art, aber der Fr. koch führet im besagten 69 capitel eine viel künstlichere an, welche daselbst nachzulesen.

Was dann die qualitäten aller oberzehlten würste betrifft: so können zwar die brat-würste und sozisichen den appetit beydes zum essen und

zum

zum trincken erwecken: aber, wie Disarius beym Macrobio *l. 7 Saturnal. c. 8* schreibet, so schwimmen sie (wegen der leichtigkeit, die sie durch das zerhacken angenommen) oben im magen, und entziehen sich der verdauung. Die knack-würste ersodern, wegen ihrer festigkeit und empfangenen rauch, einen starcken magen, und sind wegen des scharffen würtzens denen cholerischen voraus schädlich. Die gemeine leber- und blut-würste kan man wol dem gesinde lassen: ja die letzten werden von denen gar gemieden, welche der meinung sind, daß sie an das verbot der Apostel vom bluteссen Actor. xv, 29 annoch gebunden.

Zu den vermischten gerichten kan man auch noch einige andere dinge ziehen. Also waren bey den alten bräuchlich 1. Tuceta, **rind-** und ander **fleisch** in stücke zerhauen, und mit allerhand groben condimenten **eingebeitzet**, damit es ein gantzes jahr dauren könte: dieses, als der gesundheit zuwider, tadelt Persius *l. Satyr. 2*, wann er also schreibet:

Poscis opem nervis, corpusque fidele senectæ?
Esto age: sed grandes patinæ, *tucetaque* crassa
Annuere his superos vetuêre, Iovemq; morantur.

Diesen Tucetis vergleichet sich etlicher massen unser peckel-fleisch, davon aber schon droben im II buch geredet worden: oder vielmehr dem mit essig und wacholderbeer eingebeitzten rind-fleisch. 2. Minutal, **ein gehacktes.** Dergleichen ward entweder aus allerhand kraut, oder mancherley fleisch, oder fleisch, kraut und andern dingen durch einander gehackt verfertiget: wie beym Apicio Minutal Tarentinum, Mariannum, Varium, und andere beschrieben werden. Hiemit möchte man unsere sültze, davon droben lib. 2 c. 1, unsern bunten kohl aus allerhand muß-kräutern, und andere misturen mehr vergleichen: aber die zierlichsten findet ihr drunten beym Fr. koch in denen capiteln, da er Olipatrides, Bisques, Galimafrées, und dergleichen schmackhaffte misch-maschen mehr zu machen unterweiset.

## Aus fischen bereitete.

Im vorhergehenden 2 capitel sind die vermischte condimente, sonderlich der alten Garum, Muria, Alex und dergleichen beschrieben worden: jetzund wollen wir ihre salsamenta, oder die aus gesaltzenem fisch-werck bereitete speisen erzehlen. Auf welche sie so viel gehalten, daß die Athenienser, wie beym Athenæo *l. 3 c. 19* zu lesen, einem Salsamentario, dessen namen Cheræphilus, die gnade gethan, und seinen beyden söhnen das bürger-recht in ihrer stadt geschencket. Obgleich auch von sothanen alten salsamentis viel in abgang kommen, und vergessen worden: so ist dennoch von etlichen nachricht blieben, und werden voraus gerühmet Salsamenta Horæa, Melandrya, und Thynnia oder Thunnæa, welche allesamt ex Thynno: und Cybia, welche ex Pelamidibus bereitet worden. Uberdem machte man auch einige aus andern meerfischen, als aus den Coracinis oder Saperdis, welche insonderheit Salsamenta Pontica genant worden: wie auch aus den Scombris, so bey der insul Scombraria häuffig zu finden, und das beste Garum gaben. Weitere erklärung hievon ist beym Athenæo an bemeldtem ort, beym Bruyerino *l. 10 c. 16* und anderswo nachzuschlagen.

Die bey uns heut zu tage bräuchliche salsamenta oder **gepeckelte fische** sind: **Lächse, störe, cabliaw, hering, sardellen, hechte,** und so weiter: wie dann davon droben im IV buch stückweise gehandelt worden. Von ihrem gebrauch sind unterschiedene meinungen. Abubetra Rhases will, man soll sich von den salsamentis gantz enthalten: Corn. Celsus zehlet sie *l. 2 c. 21* inter res mali succi, unter böß-safftige speisen: aber Balduin. Ronsseus *in Enarrat.* über dasselbe capitel, will solches nicht von den frisch-gepeckelten, sondern nur von denen, die schon lange zeit gesaltzen, verstanden haben. Hippocrates hergegen *l. 2 de rat. vict.* und *l. de Affection.* spricht: Salsa alvum, & urinam cient. Ja *l. de intern. affect.* schreibet er Salsamentum Gaditanum, aut Saperdam, einem gewissen krancken für: und gehet seine meinung dahin, daß die salsamenta denjenigen dienen, die mit zähen feuchtigkeiten des magens beladen sind, als welche sie, wie solches gleichfals Galenus *l. 3 Aliment. fac. c. 42* bestätiget, austrucknen und verdünnern, auch zugleich den leib gelinde bewegen können: deswegen die einwohner der stadt Alexandria ihr mittag-mahl allzeit von salsamenten angefangen.

Io. Bruyerinus *l. 10 c. 16* erinnert von den salsamentis aus fischen 1. Daß sie nicht langen kochens benöthiget, nach dem sprichwort: Celerius quam salsamenta coquantur, wie solches der Käyser Augustus auch von den spargen gesaget. 2. Daß man einige unter ihnen, als heringe und sardellen, roh esse. 3. Wann sie sollen gekocht werden, daß man sie vorher so lange auswässere, biß das wasser keinen saltz-schmack mehr habe: und wann sie alsdann mit meer-wasser gesotten würden, so wären sie von schmack viel angenehmer. 4. Quod leniter alant, daß sie nicht so starcke nahrung geben, als die frische fische.

Gleichwie aber droben Apicius ein Minutal aus fleisch bereitet: also geschahe es auch aus gesaltzenen fischen, dazu sie dann etwas von Garo, von öl, wein, schnittlauch und coriander thaten. Von dergleichen gehackten schreibet zwar Martialis *l. 11 Epigr.* Hinc exit varium coquo Minutal: aber ich bin versichert, daß die fisch-bisque, welche zu verfertigen der Fr. koch im 74 cap. angiebet, weit besser, als jenes Minutal varium schmäcken werde.

## Einige Exotica.

Ich nehme allhier das wort Exotica für diejenige

nige dinge, die ihren ursprung nicht in Europa haben: sondern die aus denen andern theilen der welt, sonderlich aus den beyden Indien zu uns verführet werden. Es werden auch hieselbst keine gewürtz, als von welchen schon droben im 1 cap. geredet worden: sondern andere gantz fremde sachen, die zur speise einiger massen dienen können, verstanden. Unter denselben sind:

I. Die **vogelnester**, welche von ihrer holen, und einem kleinen vogelnest gleichender gestalt, also benahmet werden. Sie sind keine gewächs, und muß allhier weder Orchis abortiva fusca, C. B. noch Pastinaca tenuifolia Dioſc. (ob schon beyden der zuname, Nidus avis, beygeleget wird,) verstanden werden: sondern diese fremde vogelnester sind ein coagulum oder geliewerte materie, von farben weiß, anzusehen wie tragant, und haben auch desselben härte: inwendig stecken kleine reiser. Man findet sie an den meer-felsen in Ost-Indien, sonderlich in den zweyen gewaltigen königreichen Cochinchina und Tunquin, wie auch an der see-küste von Coromandel, häuffig hangend oder gleichsam angehefftet: da man selbige abreisset, und zu uns in Europam bringet. I. B. Tavernier in seiner neuen Relation vom königreich Tunquin pag. 13 und andere neue scribenten bezeugen, daß man daselbst eine art schwartzer vögel in der gestalt und grösse unser schwalben finde. Diese nehren sich von dem meer-schaum und temperiren denselben mit einer zähen feuchtigkeit, die aus ihrem schnabel fleußt dergestalt, daß eine tragant-formige materie, wie schon vermeldet, daraus entstehet. Sothane materie tragen diese vögelein hernach an die felsen, und mit untermengung kleiner reiser, formiren sie daraus nester, ihre jungen darin auszubrüten. Der küchen-brauch beruhet darin, daß man diese nester etwas in wasser einweichet, so quellen sie auf, und werden schlapff, wie ein weiches leder. Darnach nimt man die subtilen reiser heraus siedet sie gahr, und machet sie mit einer guten hüner- oder kalbfleisch-brühe ab: oder man leget sie stückweise, oder thut sie gepulvert an andere speisen, wie die morgeln. Sie sind an sich selbst und wie sie bey uns ankommen, fast ohn schmack, und ohn geruch: ihr temperament, und schleimige substantz ziehet also auf kalt, wiewol sie von einigen pro temperatis & aphrodisiis gehalten werden: ja Tavernier bezeuget, daß diejenige, welche er in Tunquin gegessen, den speisen einen so aromatischen schmack gegeben, als wann alle gewürtz aus Orient darin vereiniget wären. Woraus dann folgen würde, daß an den unsrigen sothane gütigkeit durch langwierige reise verschwunden sey.

II. Die **battaden**. Diese wurtzeln wachsen von sich selbst in America, und denen nahe daran belegenen inseln: von dannen sind sie nach Spanien gebracht, und allda gar häuffig gepflantzet worden. Und weil sie daselbst leicht bekommen, hat man sie auch nachgehends in Holland (daselbst sie doch in sehr harten wintern selten übrig bleiben) zu bauen angefangen: von dannen zuweilen einige anhero gesendet worden. Ihre blätter sind hederacea, oder gleichen vielmehr den spinat-blättern: aber die wurtzel kommet keinem näher, als unserm Sisaro: daher diese battaden nicht ungereimt vom Tabernæmontano *P. 2 l. 2 c. 50* Sisarum Peruvianum, peruvianische zuckerwurtz genennet werden: sintemahl der schmack an beyden süß, wie zucker. Auch ist darinnen eine gleichheit, daß sie beyderseits in der pflantzung leicht fassen, und sich sehr vermehren: wiewol die battaden nicht durch die wurtzel, noch saamen von den Indianern vermehret werden, sondern durch die zweige, welche in die erde gestecket sich bewurtzeln. Die battaden aber sind ungleich grösser, dann unsere zucker-wurtzeln: sintemahl selbige zuweilen spannen-lang, aber an beyden enden stumpff wachsen. Die inwendige substantz ist an allen battaden weiß, die auswendige rinde siehet an den besten purpur: an den geringern aber blaß, oder weiß. Die Spanier heissen sie Batatas oder Camotes, die Engländer Potates, und werden selbige von Nic. Monarde *Simplic. medicam. hist. c. 53* und Matth. Lobelio *Obser. stirp. p. 369* als eine allgemeine kost der west-Indianer beschrieben, welche sie braten, und an statt der baum und hülsen-früchte mit lust genieſſen. Monardes hält dafür, daß sie zwischen fleisch und früchten eine mittel-natur haben, und viel nahrung geben: und ob sie schon blehafftig, so werde ihnen doch dieser fehler durch das braten benommen. Er setzet auch hinzu, daß sie sehr bequem sind, eine conserve daraus zu machen, welche der quitten-pasta gleichet. Diese anmuthige wurtzeln kommen selten zu uns, können auch nicht dauern: sondern müssen sofort mit einer guten brühe gekocht, und abgemachet werden. Alsdann aber übergehen sie die lieblichkeit der castanien, und der gemeinen zuckerwurtz gar weit, und wären werth, daß man sie auch bey uns zu zielen vermöchte.

III. **Asja**, oder vielmehr **adschiar**. Diß wort bedeutet bey den Indianern erstlich insgemein allerley mit saltz und eßig eingepeckelte wurtzeln, kräuter und früchte, als meer-fenchel, meer-portulac, indianische spargen, Mangas, und dergleichen. Dasjenige aber, was unter dem namen Asja insonderheit zu uns heutiges tages gebracht wird, ist nichts anders, als Turiones oder die jungen schößlinge des grossen zucker-rohrs, welches von Casp. Bauhino *l. 1 Pinac. Sect. 3.* Arundo Arbor genennet wird, und dessen figur droben l. 5, c. 1, n. 9 unter dem titul Mambu oder Bambus fürgestellet worden. Dieses zuckerrohr stösset junge zarte, doch zuweilen wol arms-

dicke

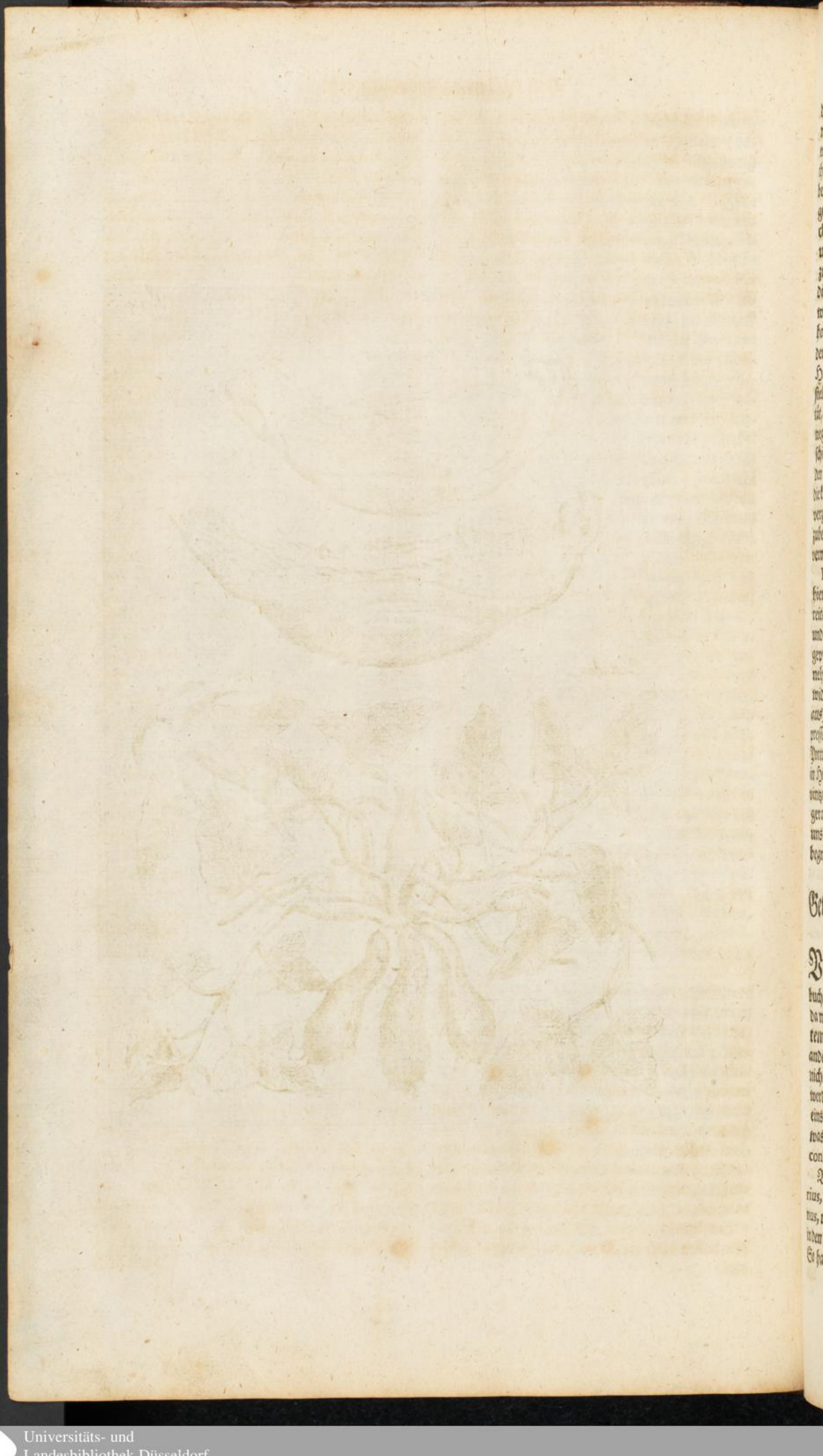
Pag. 406.

Vogelnester



Battaden





dicke schossen oder kieste herfür: dieselben gräbet man tieff aus der erden, und kochet sie ein wenig in wasser, so wie man mit den spargen hier zu lande thut. Ferner schneidet man sie in runde scheiben, besprenget selbige mit saltz, und leget sie einige tage in die lufft, jedoch also, daß sie nicht gar zu trucken werden. Darnach schüttet man sie in töpffe, und übergeußt sie mit palm-wein eßig, welcher zuvor mit grob-gestossenem senff-saamen biß auf die helffte eingekochet worden. Sothane töpffe werden wol verbunden, und zum gebrauch aufgehoben, auch in fremde örter versendet: wie man denn nunmehr, einige davon auch zu uns aus Holland zu schicken, den anfang gemachet. Man stellet aber diese aßja bey uns auf als eine rarität, und isset sie zum gebratens, als dazu sie sich, wegen ihres etwas scharffen schmacks, am besten schicket. Gleichwie auch eine gute mustarde den appetit erwecket, die dauung befodert, und die kalte feuchtigkeiten im magen zertheilet, oder verzehret: also sind von der obgedachter massen zubereiteten aßja nicht geringere wirckungen zu vermuthen.

IV. **Feigen-käse.** Diesen könte man auch hier anführen, und ist er aus den besten feigen bereitet, welche mit gantzen mandeln durchmischet, und in gestalt eines grossen runden käses zusamen gepresset worden. Der schmack ist nicht unangenehm, wiewol die süßigkeit der feigen einigen zuwider, und auch schädlich. Diese erfindung soll aus Indien anfangs kommen seyn, nunmehr aber presset man dergleichen käse auch in Spanien und Portugal. Solcher art Exotica nun findet man in Holland, und andern an der see belegenen provintzen gar viel, als dahin sie durch die schiffarten gerades weges eingeführet werden: wir wollen uns aber vor diesesmahl mit denen ietzt erzehlten begnügen.

## Das IV cap.

# Gewürtztes brodt, und allerley gebackens.

VOn dem ordinaren brodt, und dessen mancherley unterscheid, hat das 8 cap. des I. buchs unterricht ertheilet: allhier aber ist der ort, da man de Pane condimentario, von **gewürtztem brodt**, wie auch daneben von **kuchen**, und andern **bäcksel** zu handeln. Sintemahl die kuchen nicht unbillich zu den sorten des brodts gerechnet werden: daher der kurtzweilige Diogenes, als er einsmahls vom kuchen aß, und gefraget ward, was er esse: da gab er zur antwort, Panem bene confectum: wie beym Laërtio erzehlet wird.

Bey den **alten** war bräuchlich: Panis dulciarius, Obelias, Echarites, Agoræus, Artologanus, und dergleichen sehr viel arten, deren namen in den schrifften Athenæi und Pollucis zu finden. So haben auch die Argivi, Cretenses, Delii, Lacedæmonii, Siculi, Alexandrini, ja eine jede nation hierin etwas sonderbares gehabt, also daß die gattungen aller kuchen und alles backwercks zu beschreiben, eine unendliche arbeit seyn würde: zugeschweigen, daß bey jeder nation in jedwedem seculo einige neue erfindungen aufkommen sind. Die Samii und Rhodii sind vormahls unter allen in diesem stück für grosse künstler gehalten worden: wie dann Athenæus *l. 14 c. 19* die samische kuchen unter vielen andern rühmet. Zu des Käysers Tiberii zeiten lebte der reiche verschwender Apicius, welcher viel arten von kuchen erfunden, die dahero Placentæ Apicianæ genennet worden. Io. Bruyerinus *l. 6 c. 7* erzehlet die zu seiner zeit in Paris gebräuchliche kuchen, und nennet sie: Ratones, Popelinos, Gasteres, Foliatos, Calseones.

Nun wir wollen uns um die verjahrete sachen nicht mehr bemühen, sondern vielmehr diejenige arten von gewürtztem brodt, kuchen und backwerck, die zu **unser zeit** und **unsers orts** gangbar sind, in eine ordnung bringen. Man könte aber selbigen gantzen vorrath unter nachfolgende sechs titel stellen, und stehet einem jeden frey, was etwan übersehen, annoch dahin zu bringen.

I. Panis piperatus sive dulciarius, allerhand **pfefferkuchen**: was nemlich aus mehl, honig und pfeffer oder anderm gewürtz bereitet wird. Als da sind: Panis dulciarius crassus, thornischer dicker pfeffer-kuche, starck von gewürtz. Panis dulciarius tenuis, nürnbergischer pfeffer-kuche, welcher gelinder und lieblicher. Panis dulciarius communis, gemeiner pfeffer-kuche. Rotulæ dulciariæ, pfeffer-plätzgen. Rhombuli dulciarii, pfeffer-nüsse.

II. Panis saccharatus, allerhand brodt, das nicht mit honig, sondern mit **zucker** gebacken ist: Panis Cæsareus, käyser-brodt. Panis saccharatus oblongus, zucker-brodt oder weinsauger. Rotulæ saccharatæ, zucker-plätzgen. Panis biscoctus primarius, zucker-biscuit. Dahin auch das belegete frantz-brodt, das damascener-brodt, das citronen biscuit, und die macronen gehören.

III. Placentæ majores, allerhand sorten vom **grossen kuchen**. Als da sind: Placentæ butyratæ, butter-kuchen. Spiræ butyratæ, butterkringlein. Placentæ foliatæ, blätter-kuchen. Placentæ cylindricæ, baum-kuchen. Placentæ per Siphonem sive Syringites, spritz-kuchen: wiewol der name Syringites beym Plinio *l. 17 c. 10* in einer andern bedeutung genommen wird. Placentæ pyxidatæ, büchsen-kuchen.

IV. Placentæ minores, allerhand gattungen von **kleinen kuchen**. Als da sind: Crustulæ crassæ, waffeln oder waffel-kuchen. Crustulæ tenues, eyser-brodt oder eyserkuchen. Obe[illegible], holipchen. Liba, plintzen. Striblitæ vel Scriblitæ,

Scriblitæ, krause-kuchen. Cornutæ, hörnichen. Segmenta saccharata, zucker-schnitte.

V. Tortæ, torten, *Tartes ou Tourteaux.* Ihre rinde oder der kant gehöret mit zu den arten des gewürtzten brodts: ihr inwendiges aber wird gemachet 1. Ex fructibus arborum, aus baum-früchten: daher entstehen mandel-torten, citronat-torten, kirsch- und pflaumen-torten, äpffel- und birnen-torten, stachelbeer-torten, und so weiter. 2. Ex herbis, aus gewissen kräutern. Als da sind diese kühlende: Lactucke, endivien, saurampff, spinat, borrage: die man mit einigen wärmenden zuweilen temperiren kan: als mit kerffel fürnemlich, wie auch mit ein wenig isop, thymian, salbey und roßmarin: und hieraus werden allerhand kräuter-torten. 3. Ex seminibus: als da sind reiß und mohn-saamen: dergleichen torten aber sind nicht viel geachtet. 4. Ex animalibus, aus dem was von thieren kömmet: als da sind die marck-torten, die sahn- oder rohm-torten, die milch- und eyer-torten. 5. Tortæ versicolores, bunte torten: als wann ein theil der torte mit kirschen angefüllet roth siehet, ein anders von eingeschlagenen kräutern grün, das dritte von milch-rohm weiß, das vierte von pflaumen schwärtzlich, und so weiter.

VI. Pasticiæ, pasteten. Was die rinde oder den kant der pasteten betrifft, der wird entweder aus rocken-teig, und zwar zu den gemeinen: oder aus butter-teig, zu den köstlichen pasteten, bereitet. Was man hinein schläget, ist entweder fleisch von thieren oder vögeln, und daraus werden Artocreata, fleisch-pasteten: oder einige hiezu bequeme fische, und fisch-werck mit schalen, daraus dann Pasticia pisculenta, fisch-pasteten werden. Weil aber, was von thieren, vogeln und fischen in pasteten zu setzen sich schicket, allbereit stück-weise droben im II, III und IV buch benennet worden: so achte ich, solches allhier zu wiederholen unnöthig. Ich beziehe mich vielmehr dahin, und zugleich auf den Frantzen becker, der zu allen diesem, und noch zu mehrem back-werck gute anleitung giebet: deswegen ich auch bewogen worden, denselben in capitel abzutheilen, und hinten an drucken zu lassen.

Was die gesundheit anlanget, davon schreibet C. Celsus *lib. 2 c. 18.* Opus pistorium valentissimum est, das back-werck nähret sehr starck: ursach, weil es aus dem besten mehl, zucker, milch, eyern, und dergleichen kräfftigen dingen bereitet wird. Aber das könte noch paßiren, wann es nicht gutes theils auch zugleich dick-safftig wäre, ja verstopffungen, und den stein verursachte. Daher es dann kömmet, daß fast alle Diætetici ihre feder darwider schärffen. Io. Bruyerinus *l. 12 c. 5* setzet zum beschluß diese worte: Sed quid de iis, quæ furnis coquuntur, dicemus? quid de iis, quæ a pistoribus incrustantur? Omnes hos cibos inutilissimos homini salubritatem corporis desideranti esse censemus. Ja Philo Iudæus *l. de Victimis* gehet noch weiter, indem er behauptet, daß dergleichen schleckwerck nicht allein den leib kranck mache, sondern auch das gemüth verderbe. Seine wort davon lauten also: Cupediæ, placentæ, bellaria, condimentaque alia curiosa pistorum & coquorum gustui servientium, conciliant morbos tum corpori, tum animo insanabiles.

## Das V cap.
## Vom confect.

DAs wort confect wird bißweilen late genommen, pro mensis secundis, für den gantzen nach-tisch: wie dann auch Bellaria, Tragemata, und Pemmata bey den Lateinern und Griechen zuweilen in dergleichen weitem verstand gebrauchet werden: ja die alten Comici haben auch Vina dulciora mit hinein gezogen, und dieselbe, wie Macrobius *lib. 2 Saturnal. c. 8* anzeiget, Liberi bellaria oder bacchus-confect schertz-weise genennet. Oder aber stricte, etwas enger, und zwar also, daß opera similacea, das back-werck (in welchem nemlich das mehl den gröstẽ theil machet, und davon das vorige capitel handelt) ausgeschlossen: hingegen opera saccharata, da der zucker den vorzug hat, fürnehmlich dadurch verstanden werden. Wie wir dann auch an diesem ort das wort confect, in sothanem engern verstand nehmen wollen.

Wenn man aber vorher in die alte zeiten ein wenig zurück zu schauen, etwan belieben trüge, ehe wir zu der sache selbst schreiten, so werden sich bald Bellaria in unzehlicher anzahl finden: davon Athenæus *l. 14 c. 17 & seqq.* einen vorschmack geben kan. Ja es haben gantze nationen hierüber gestritten: wie man bey dem Herodoto, da er die gastmahl der Persen und der Griechen gegen einander hält, lesen kan. Sintemahl die Persen brauchten wenig speisen, aber sehr viel Bellaria, und zwar fürnehmlich solche, die gut zum trunck waren, oder den durst erweckten. Derohalben warffen sie den gastirenden Griechen vor, quod famescentes cessent, cum nihil memoratu dignum ipsis post cœnam afferatur, daß selbige noch halb hungrig zu essen aufhöreten, weil ihnen nemlich nach der mahlzeit nichts sonderbares aufgetragen würde: im fall man aber etwas guts aufstellete, so höreten sie nicht auf, sondern essen fort. Den Römern hat es an Bellariis auch nicht gefehlet: aber sowol ihre, als der obgenanten nationen Bellaria hatten einen mercklichen haupt-mangel, nemlich den zucker: sintemahl die zucker-bäckerey eine neue erfindung ist, wiewol den alten saccharum nativum, der gediegene zucker nicht unbekant, aber dabey sehr rahr

rahr gewesen: wie solches droben im I cap. n. 9 erwiesen worden.

Und zwar in diesem stück können wir unsere heutige confituren den Bellariis der alten weit vorziehen: sintemahl zucker ist in den **conditereyen** nunmehr das principaleste wort, und ohn zucker kan bey uns kein confect verfertiget werden. Es sind aber zuförderst drey eigenschafften **bey dem zucker**, welche ihn mehr, als den honig, und mehr, als alle andere sachen auf der welt, zur conditerey bequem machen. Die 1. ist, daß der zucker, ausser seiner natürlichen süsse, keinen fremden geschmack, noch weniger aber einigen geruch hat: und daher kömmet es, das er den schmack und geruch der dinge, dazu er gebraucht wird, nicht überwältiget oder ersticket. Die 2. ist seine glänzende weisse, welche auch die farben, sonderlich der candisirten früchte, nicht verändert, sondern dieselben, fast als durch ein glaß, durchscheinen lässet. Die 3. ist seine harte und truckne consistentz, dadurch er die ausgepreste säffte leicht an sich ziehen, und in einer trucknen form behalten kan. Wie man denn an den quitten- und andern pasten oder marmeladen siehet, die dadurch, eben wie die marzepan-teige bequem werden, daß man hunderterley seltzame dinge daraus bilden kan: welche dennoch alle, wann sie recht bereitet, nicht allein ihre gestalt behalten, sondern auch trucken bleiben: sintemahl die feuchtigkeit der lufft selbige so leicht nicht erreichen kan, als wol demjenigen geschiehet, was mit **honig**, und Mellazzo oder **schwartzen syrup** zubereitet worden. Unius Sacchari, saget P. Morellus, tam fœcunda & admirabilis natura est, ut a quo plus voluptatis & deliciarum gulæ accedat, non habeant coquinæ magistri. Solvitur in embammatis, cogitur in orbiculos, digeritur in panes, pinsitur in placentas, tornatur in crustulas, fingitur in castella, in aviculas, & in omnium rerum simulacra coquitur, aspergitur, duratur, incrustatur: adeo ut in ipso monstrificum sit gulæ ingenium.

Was dann ferner das bey uns **heut zu tage gangbare confect** betrifft, so wollen wir den gantzen vorrath, eben wie droben bey dem backwerck geschehen, auch allhier in eine ordnung bringen, und in nachfolgende titul abfassen: dahin dann leicht zu ziehen seyn wird, was etwan in dieser erzehlung möchte ausgelassen worden seyn: alldieweil es schwer fället, in dergleichen dingen, die durch neue erfindung stets vermehret werden, ein vollkommen register auszufertigen.

I. Fructus recentes, **frische früchte**, so wol von bäumen, als von kräutern. Diese verdienen zwar den namen von confect eigentlich nicht: gleichwol weil selbige, wann es die jahr-zeit leidet, auf den nach-tisch mit aufgestellet werden, so muß derselben an diesem ort billich meldung geschehen. Jedoch, weil selbige früchte sämtlich droben im 6 und 7 cap. des I buchs allbereit erkläret worden: so würde die wiederholung alhier überflüßig seyn.

II. Fructus conditi liquidi, **mit zucker eingemachte weiche** confitüren. Als da sind: pomerantzen, citronen, indianische nüsse, wallnüsse, mandeln, birnen, äpffel, quitten, meßpeln, pfirsichen, apricosen, pflaumen, kirschen, weintrauben, hagbutten, stachelbeer, himbeer, johannisbeer.

III. Fructus conditi sicci, **trucken eingemachte** confitüren. Als da sind die von ietzterzehlten früchten insgesamt, ausgenommen die indianische nüsse, und die meßpeln: sintemahl dieselben nur feucht eingeleget werden. Aber ausser denen condiret man auch trucken die stärcksten stengel von spanischer lactucke, auch wol zuweilen gurcken und melonen.

IV. Conservæ, **conserven**. Als da sind: die conserve von rothen rosen, von weissen rosen, von pomerantzen-blüth, von citronen-blüth, von jasmin, von violen, von borrage. Wie dann ferner die conserve aus dem fleisch der eingemachten pomerantzen, citronen, und andern confitüren. Endlich auch die conserven aus dem fleisch oder safft der granaten, himbeern, weintrauben, schleen, und johannisbeer.

V. Confectiones saccharatæ, **mit zucker überzogene sachen**. Als da sind: überzogene mandeln, zimmet, neglein, cardamomen, cubeben, coriander, fenchel, anieß, und garbe: wiewol einige unter diesen wenig geachtet, und mehr für eine artzney, als für ein confect gehalten werden.

VI. Confectiones candisatæ, **candisirte sachen**. Unter denen sind einige, die ihre natürliche gestalt behalten: als da sind, halbe pomerantzen, halbe citronen, langer zimmet, grüner citronat, grüne lactucke, grüne roßmarien. Andere sind zerstücket, und in eine andere gestalt verändert: als da sind, pomerantzen-kronen, pomerantzen-kräntze, pomerantzen-sterne, citronen-berge, und dergleichen veränderungen ohne zahl.

V. Pastæ, & Gelatinæ, **pasten, marmeladen, galeen, schachtel-säffte**. Rothe paste von Genua schlecht, und muscirt: weisse paste von Genua schlecht, und muscirt. Schachtel-safft von kirschen, von johannis-beer, von himbeer, von quitten. Gelee oder galret von citronen, und andern guten säfften: wie auch von hirschorn, auf welche man, insonderheit den krancken zum besten, viel fleiß wendet.

VIII. Panis Martius, **marzipan**. Dieser wird ordinar aus mandeln bereitet: es kan aber auch aus pistacien, pinien und haselnüssen geschehen, oder daß man hievon mehr stücke zugleich brauchet. Den gesponnenen marcipan, wie auch alle bißher erzehlte, und sehr schmackhaffte galanterien nach der heutigen mode zu verfertigen, giebet der **Frantze confitürer** schöne anleitung:

deswegen ich gut gefunden, denselben gleich dem becker, in gewisse capitel einzutheilen, und hiebey drucken zu lassen.

Ob nun gleich dieses durch menschlichen witz erfundenes zucker-werck, und zierliche confitüren den geschmack, den geruch, und die augen überaus ergetzen: so nutzen sie doch zur gesundheit gar wenig. Der weise Plato *in Critia* saget: Bellaria sunt satietatis solamina, das confect dienet zum trost denen, die satt seyn, und doch gern mehr essen wolten. Aber eben durch diese verleitung überladet man den magen, und machet ihm eine undauligkeit: daher Varro *in Satyr. Menipp.* recht geschrieben: Bellaria ea maxime sunt mellita, quæ mellita non sunt. Pemmatis enim cum pepsi infida societas: Das confect ist am besten gezuckert, welches nicht gezuckert: sintemahl das confect und die dauung stehen mit einander in einer gantz untreuen gesellschafft. Obgleich auch unser zuckerwerck nicht aus zucker allein, sondern zugleich aus andern dingen, die an sich hertzstärckend, kühlend, oder auch auf eine andere weise zur gesundheit dienlich seyn mögen, bestehet: so machet doch der zucker gemeiniglich das gröste theil daran. Ob auch ferner der zucker an sich selbst, und bey mäßigem gebrauch, sehr gute eigenschafften hat: so schadet im gegentheil sein überflüßiger gebrauch auf mancherley wege, wie dann beydes sein nutz und seine schädligkeit droben im I cap. n. 9 angeführet worden: welches auch beyderseits von den aus zucker verfertigten Bellariis verstanden werden soll. Ich schliesse mit dem weisen spruch Hippocratis *Sect. 2 aph. 51.* Omne nimium Naturæ inimicum: zuviel ist ungesund.

# Das VI buch.
# Vom getränckе.

## Das I cap.
## Vom getränck insgemein.

NAch vollendeten fünff büchern von allerhand speisen, die unsers orts auf die tafel gestellet werden, schreiten wir nunmehr zum getränck, als welches zu erhaltung unsers lebens nicht weniger, dann das essen, höchst-nöthig ist. Der menschliche leib, wie schon droben lib. I c. 1 gedacht worden, bestehet gleichsam aus dreyen substantiis, quæ sunt in perpetuo fluore, welche, weil sie stets verfliessen, oder abgehen, auch stets wollen ersetzet seyn. Also wird die truckene oder irdische substantz durch die speise: die feuchte oder wässrige durchs getränck: die spirituosa aber, oder die lufft und feurige, durch das athemen und lufft-schöpffen ergentzet: damit also durch sothane dreyfache symmetrie der leib in einem guten und gleichenstand gehalten werden könne. Und zwar diese drey verrichtungen sind so wol dem menschen, als den andern thieren nicht allein zu ihrem unterhalt nothwendig: sondern die natur hat ihnen auch sothane begier stracks bey ihrer geburt eingepflantzet, daß sie dieselbe von sich selbst und ohn lehrmeister bestellen, das ist, athem holen und ihre nahrung suchen können. Ein neugebohren kind fasset alsobald die mutter-brust, und sättiget sich durch das saugen der milch: im fall man aber damit verzeucht, so giebet es durch weinen zuverstehen, daß es der nahrung bedürfftig. Dahero hat Hippocrates *l. de Aliment.* gar vernünfftig gesaget: Omnium naturæ sunt indoctæ, seu a nemine doctæ, die natur aller dinge ist von niemand unterwiesen. Galenus aber hat dieses mit einem experiment bestätiget, indem er einem gantz neu-gebohrnen ziegen-böcklein unterschiedene schüsseln mit honig, öl, wein und milch zugleich hingestellet: da es dann geschehen, daß das böcklein zwar anfangs an alle gerochen, aber nur allein von der milch getruncken.

Dieweil dann also jederman gern gestehet, daß das trincken dem menschen nicht allein angeboren, sondern auch nöthig sey: so ist nur übrig, gleichwie im essen, also auch hierin ein recht moderamen zu finden, und die beyden extrema, als den durst in defectu, und die trunckenheit in excessu zu beschrencken. Derowegen wollen wir an diesem ort de siti, & crapula, von dem **durst** und von der **trunckenheit**: hernach aber de materia potus, von der **materie des getränckes**, als wasser, bier, meth, wein und dergleichen, in folgenden capiteln handeln.

### Von dem durst.

Gleichwie der **hunger** ist ein verlangen zu vesten speisen, also wird der **durst** durch fliessende dinge am fertigsten gestillet: sintemahl weder einem hungrigen mit getränck, noch einem durstigen mit drucknen speisen behörig gedienet. Ich rede aber hier nicht de siti morbosa, der sich bey febricitanten oder in andern hitzigen kranckheiten eussert: sondern de siti naturali, dergleichen gesunde leute zu empfinden pflegen. Ein solcher durst entstehet aus begier zur feuchtigkeit, die in der dauung nach gerade verzehret worden, und deswegen man in dem munde des magens gleichsam ein saugen verspüret. Muß man also die trunckenheit oder den mangel der feuchte für die hauptursach des durstes halten: wiewol Galenus *l. 2 Simpl. medic. facult. c. 30* noch eine hinzu setzet, nemlich die überflüßige hitze. Eine jedwede von diesen verursachet mäßigen durst: wann aber beyde

beyde zusammen kommen, so entstehet ein sehr hefftiger. Auch wird der durst durch einige umstände vermehret: als durch eine hitzige und gallsüchtige complexion, durch ein hitziges climat, durch heisses sommer-wetter, durch starcke arbeit und bewegung des leibs, durch geniessung saltziger und gewürtzter speisen, die nach dem sprichwort der sauff-brüder, **zum trunck dienen**: ja mit welchen es scheinet, daß sie sich gern einen stets-währenden durst zuwege bringen wolten, damit es ihnen an gelegenheit zu trincken niemahls mangeln möge: nach gerade wird aus sothaner übung eine gewohnheit, und endlich eine kranckheit.

Hingegen findet man leute, welche sehr wenig, oder gar selten trincken: weil nemlich ihr magen kalt und feucht, oder weil ihr magen-mund mit viel kalten süssen schleim beleget ist, oder weil sie viel feuchte speisen brauchen: dazu dann kalte und feuchte lufft auch etwas helffen kan. Bey so gestalten sachen entstehet kein durst, sintemahl alsdann kein mangel an feuchtigkeit verhanden. Zuweilen wird der durst, ob er schon verhanden, dennoch nicht empfunden: als bey einigen rasenden geschiehet, welches dennoch hieher nicht gehöret. Etwas ungemeiner ist es, daß gewisse personen ohn alles trincken gelebet: wie Felix Platerus *l. 1 Observ. pag. 221* eine solche Apositiam oder **ohndurstigkeit** wahrgenommen an einem Marggrafen, welchen der König in Franckreich als gesandten nach Welschland damahls schickte: dieser als er durch Basel gereiset, hat selbst, und seine leute neben ihm bekant, daß er gar nicht trincke, und daß er diese gewohnheit von jugend auf gehabt hätte. Gedachter Platerus füget daselbst noch ein exempel eines schweitzerischen Edelmans hinzu, von welchem er etliche mahl gehöret, daß er gantz kein getränck brauche. Athenæus *l. 2 c. 2* nennet Lasyrtam Lasionium, daß er gar keines trinckens benöthiget gewesen: deswegen einige, welche die warheit hievon erkundigen wollen, dreyßig tage lang stets um ihn geblieben, und es in der that also befunden. Auch schreibet er von Magone Carthaginensi, daß er die dürre wüsten in Africa dreymahl durchreiset, zur speise aber trucken mehl sonder trincken gebrauchet. Ob nun gleich die gäntzliche enthaltung vom trincken ungemein, so ist selbige doch leichter zu begreiffen, als Inedia totalis, da ein mensch **ohn alle speise** viel jahr leben kan. Selbige scheinet fast unglaublich, und sind nichts desto weniger verschiedene exempel davon angemercket: insonderheit hat Paulus Lentulus beschrieben die wundersame geschicht von der Apollonia Schreyerin, Franc. Citesius de Puella Confolentanea, Gerard. Bucoldianus von einem mägdlein in Franckreich, und Jac. Zwingerus noch von einer andern in der Schweitz, welche alle sonder essen, einige auch zugleich sonder speise und tranck gelebet haben sollen: wiewol Bernhardus Sualve *in Ventric. querel. p. 76* alle diese exempel für falsch und betrüglich hält.

Es dienet allhier zu erwehnen, daß neben dem natürlichen durst, dessen ursachen im leibe selbst stecken, annoch sey Sitis mendax sive mendosa, ein **falscher durst**, welcher bloß aus dem munde und dessen zubehörigen theilen herrühret, und einige leute fürnehmlich des nachts plaget. Diesen zu stillen, ist nicht rathsam, durch grosse und offt wiederholete trüncke: sondern nur durch geringe mittel, als durch spülung des mundes mit frischem wasser, entweder für sich allein, oder mit ein wenig eßig versetzet: durch citron-pomerantzen-oder granaten-safft, sonderlich daß man die kernen der granaten im munde hält. Wie man denn dem Käyser Augusto nachrühmet, daß er dergleichen falschen durst, welcher ihm zuweilen des tages, oder auch des nachts zugestossen, nichts anders gestillet als durch brodt in wasser geweichet, oder durch ein stücklein citrulle, oder durch einen stengel von lactucke, oder durch einen weinsauren apffel. Aber gnug von dem durst: was dann im gegentheil

## Die trunckenheit

Betrifft, da ist wol zu beklagen, daß die menschen allein derselben zugethan: sintemahl man kein unvernünfftiges thier weder bereden, noch mit schlägen zwingen kan, daß es ohne durst trincke. Es ist aber die trunckenheit nichts anders, als affectio cerebri, ein **zufall des gehirns**, herrührend von unmäßiger geniessung starcker getränckе: deren dünneste theile oder geisterlein hinauf steigen, das gehirn erfüllen, und also zwar alle actiones des menschlichen leibes, fürnehmlich aber animales, die edlen verrichtungen des haupts, mercklich verstören.

So lange diese verstörung dauert, heisset es ein **rausch** oder trunckenheit: aber man kan es nicht unbillich spontaneam insaniam, eine freywillige raserey nennen: angesehen ihrer sehr wenig sind, welche in währender zeit nichts ungereimtes beginnen. Non est enim animus in sua potestate, saget Seneca, ebrietate devinctus. Deswegen die alten Römer ihre berauschte knechte für sich fordern liessen, um selbiger närrische thaten ihren kindern zu zeigen, damit sie an der völlerey einen abscheu kriegen möchten. Hieher gehöret das lächerliche schau-spiel, welches Martialis in folgendem verse fürstellet:

Occurrit nuper, visa est mihi digna relatu
Pompa: senem potum pota trahebat anus.

Wann dann solche berauschte endlich zu bette gebracht worden, so können einige für haupt-pein nicht schlaffen: andere hergegen fallen in einen so tiefen schlaff, daß sie kaum gegen den folgenden mittag zu ermuntern, nach des Persii *Satyr. 3*

Nempe hoc assidue! jam clarum mane fenestras
Intrat, & angustas extendit lumine rimas.
Stertimus, indomitum quod despumare Falernum
Sufficiat, quincta dum linea tangitur umbra.

Nachdem erwachen finden etliche annoch hauptwehe, andere einen eckel des magens, andere einen übeln schmack im munde: wie Martialis *l.1 Epigr. 26* von seinem Acerra schreibet:

Hesterno *fætere* mero qui credit Acerram,
Fallitur: in lucem semper Acerra bibit.

Und wañ dieses also oft wiederholet wird, so folgen allgemach verlust des gedächtniß, ja des verstandes selbst, der schlag, lähmung, schwer-gebrechen, schwind- oder wassersucht, und zuweilen gar der tod, davon Hippocrates *l.5 aphor.5* also urtheilet: Wofern ein trunckener schnell verstummet, so stirbet er convulsus: es sey dann, daß ihm ein fieber zustosse, oder daß er die sprache zu der stunde, da der rausch zu verschwinden pfleget, wieder bekomme.

Was insonderheit die **schwindsucht** betrifft, selbige ist gemeldter massen ein effect der völlerey bey einigen zech-brüdern: jedennoch hat man im gegentheil wahrgenommen, daß andere davon auch feit worden: wie dann der unterscheid der complexionen hiezu viel vermag. M. Antonius Triumvir, der von seiner eigenen trunckenheit, wie Plinus *l.14 c.22* bezeuget, ein buch geschrieben, wie imgleichen P. Dolobella, müssen beyderseits durch das wein-sauffen am leibe stärcker und fetter worden seyn: sintemahl Iulius Cæsar der meinung gewesen, daß er diese beyde nicht zu fürchten: sondern vielmehr die hagern und blassen, verstehende dadurch Brutum und Cassium, welche beyde ein sehr mäßiges leben führeten.

Und zwar aus eben diesem unterscheid der complexionen kan man die frage beantworten: **Warum einige säuffer länger, als die mäßigen leben?** sintemahl diß allein der g. zkeit ihrer natur zu zuschreiben, welche die ungelegenheiten der völlerey überwindet: wiewol sie ihnen, ob sie schon lange leben, dennoch durch das stete zechen allerhand beschwerden auf den hals ziehen. Im fall solche personen aber mäßig lebten, so giebet es die vernunfft, daß sie würden, ohne ungelegenheit am leibe und gemüth, ein hohes alter erreichen.

Es hänget auch hieran die II. frage: **Warum die säuffer, wann sie mäßig leben wollen, sich dabey übel befinden?** Solches wiederfähret ihnen, weil die natur keine schnelle veränderung dulden kan. Denn ob gleich die völlerey der natur zuwider, auch das **temperament** der säuffer nicht ohne mangel: so ist es dennoch durch lange gewonheit dem menschen gleichsam natürlich worden. Wann aber etwas natürliches schnell verändert werden soll, das kan ohn ungelegenheit nicht geschehen: jedoch würde ihnen mit einer langsamen und allgemachen nachlassung mehr geholffen seyn. Plinius l. c. saget: Consuetudine augetur bibendi aviditas: also könte man im gegensatz sagen: Die begier zum zechen wird durch eine löbliche gewonheit allmählich auch wieder verringert: wiewol wann diß laster viel jahr eingewurtzelt, es sehr schwer fället.

III. **Warum einer geschwinder, als der ander truncken werde,** rühret aus zwey ursachen her. Die **erste** ist eine schwachheit des haupts, sie sey angebohren, oder durch kranckheit, durch das geschlecht, oder durchs alter entstanden: und daher kömmet es, daß die wieder-genesende, wie auch die kinder, die gar alten, und insgemein das weibliche geschlecht, leicht truncken werden. Die **andere** ursach rühret her aus einem warmen und feuchten temperament des gehirns. Denn ob diß temperament gleich an sich ruhmwürdig: so hat es doch diesen mangel dabey, daß es durch die auffsteigende dämpffe leicht angefüllet wird. Dahero ietztbemeldte personen, und die ein solch temperament des gehirns haben, starck getränck desto mehr meiden, oder doch dasselbe sehr mäßig brauchen sollen.

IV. **Warum unter dem trincken einige roth, andere blaß werden?** Anfangs ist zu bedencken, daß die von natur im angesicht roth sind, beym trunck noch röther werden: bey den blassen erhebet sich alsdann die farbe etwas, also daß sie röthlich werden: etliche aber sind, und bleiben gantz blaß. Was die beyde ersten betrifft, da ist vermuthlich, daß die natürliche wärme in ihnen starck sey, welche durch hitziges getränck noch mehr entzündt, das angesicht so hoch färbet. Bey dem letzten aber giebet die unveränderte blaßigkeit eine anzeigung, daß ihre natürliche wärme schwach, und daß dieselbe von der krafft des getränckes gleichsam unterdrucket werde: also daß daher keine röthe zu hoffen. Wiewol die zartigkeit der haut hiebey nicht wenig vermag, angesehen die röthe durch dicke haut kaum durchspielen kan.

V. **Warum den trunckenen die zunge schwer wird, also daß sie stamlen?** Die zunge ist promtuarium sermonis, eine schatz-kammer der rede: und wissen die anatomici, daß selbige nicht allein aus vielen mußkeln, zu ihrer bewegung dienlich, bestehe: sondern daß sie auch aus dem gehirn zwey paar nerven empfahe, als nemlich ein starckes aus der siebenden, und ein dünnes aus der vierten conjugation oder koppel. Nun ist leicht zu schliessen, wann diese mußkeln, oder noch vielmehr die zwey paar nerven aus dem berauschten gehirn mit angefüllet, und ausgedehnet werden: daß so dann die beschwerte zunge ihr amt nicht fertig, sondern stamlend und stotternd zu verrichten gezwungen sey.

Aber warum wollen wir uns in **bestraffung der trunckenheit,** davor ohne dem ein jedweder tugendliebender einen abscheu träget, länger aufhalten? Plinius, ob er wol ein Heyde, hat im voran-

vorangezogenem cap. de vitanda ebrietate, und Seneca desgleichen in seinen güldenen schrifften hin und her, dieselbe zum höchsten beschimpffet und verworffen. Unter den christlichen Poeten hat keiner ein hefftiger Epigramma wieder diß laster abgefasset, als Daniel Milesius, welches beym Eoban. Hesso *l. de bon. valet. pag. 109* zu finden, darin die trunckenheit selbst also redend eingeführet wird:

Illa ego terrarum domitrix, regina malorum,
Quæ clarum toto nomen in orbe gero.
Dux scelerum suprema vocor, vitiique magistra,
Nil nisi dulce malum, nil nisi dulce nefas.
Mors animi, gratusque furor, blandumque venenum,
Morborum placidus fons, & amica lues.
Gurgulio, fundi baratrum, censusque vorago,
Ultio sum præsens, ipsaque pœna mihi.
Syrtis, Hydrops, Siren, Scylla, insatiata Charybdis
Grandior & furiis omnibus esse feror.
Nam quæ gestarum mihi surgat gloria rerum,
Notum est Eois, Occiduisque plagis.
Nullus erat sævis unquam bellator in armis,
Qui dederit gelidæ millia plura neci.
Nemo tot impune cædes, tot funera nemo
Edidit, ac nostræ sæpe dedere manus.

## Kalt und warm trincken.

Die unvernünfftigen thiere lieben durchgehends kalten tranck: die menschen aber suchen, gleichwie in andern stücken der diät, also auch hierin eine veränderung: und obgleich der gröste theil mit **kaltem** getränck zu frieden, so finden sich doch einige, denen das **warme** behaget. Bey den grossen gastmahlen der Römer bestellete man vor zeiten absonderliche diener, welche kalt: und andere, die warm einschenckten. Zu beyderley sind mancherley handgriffe erdacht worden, und zwar

Was I. **Das warm-trincken** betrifft, so verrichten einige die erwärmung schlecht hin, also daß die flaschen oder becher ans feuer gestellet werden: andere werffen glüend stahl, oder gold: andere geröstet brod hinein. Io. Bruyerinus *lib. 16 c. 14* bezeuget, daß er verschiedene in Franckreich gekant, welche das gantze jahr über, ja auch mitten im sommer, ihren wein mit fast siedendem wasser gemischet, und wären dabey sehr alt worden. Gleichwie nun zu winters-zeit, oder bey verkalteter brust und magen das warm-trincken wol thut: also werden hingegen dieselben partien schlapff, der appetit vergehet, ja die nerven und die kräffte des gantzen leibes werden geschwächet, wenn man mit dem warm-trincken zu viel thut, oder zu lange fortfähret: derowegen hierunter billich maaß zu halten. Unter die getränck, welche man warm zu sich nimt, gehören auch thee, coffe, succolade, und dergleichen.

II. **Zum einfrischen des getränckes** hat man im winter bey uns keiner künste vonnöthen: sommers-zeit aber haben die einwohner der heissen länder mancherley mittel dazu ersonnen. Nero soll der erste gewesen seyn, der das wasser-kochen, und hernach mit dem gefäß in schnee setzen lassen: damit also das wasser, ohn berührung des schnees, kalt würde. Die Egypter schütteten warm wasser des abends in irdene gefäß, und hiengen selbige in die höchste fenster gegen den wind die gantze nacht durch: wann es begunt zu tagen, nahmen sie selbige herunter, legten sich auf die erde, besprengeten sie, und überdem belegten sie selbige mit wein-blättern, lactucke und dergleichen kühlenden kräutern: damit die von der nachtlufft geschöpffte kühle in den geschirren desto länger beybehalten werden möchte. Fast dergleichen geschiehet auch auf den schiffen und galeren, da man die wein-lägel und flaschen des nachts an die mast-bäume zur erfrischung aufhencket: gegen tage wickelt man selbige in decken wol ein, und leget sie hinunter in die schiffe: so behält der wein etwas von der empfangenen nacht-kühle. Andere nationen belegen nicht allein mit schnee oder eyß die gefäß, oder brauchen doppelte gläser, also daß in dem eusserstен das eyß lieget: sondern sie werffen auch gar etwas davon ins getränck: andere künsteln mit salpeter, und mit salmiac. Das sicherste mittel sind tiefe und kühle keller: wie auch die senckung der flaschen in frische brunnen, oder daß man aus denselben das wasser schöpffet, in kühl-fässer hinstellet, die flaschen darein setzet, und zum überfluß etliche stück eyß daran leget: dabey man denn wahrgenommen, daß die etwas ledige flaschen eher, als die gantz vollen, sich abkühlen: weil die in dem ledigen raum verhandene lufft eher alterirt werden kan, welche dann ihre empfangene kühle dem wein desto schneller mittheilet.

Ob nun wol das frische getränck in heisser zeit sehr angenehm, so ist doch niemahls zu rathen, daß man schnee oder eyß in das getränck selbst werffen soll: angesehen so viel exempel vorhanden, da auf dergleichen eyß-trincken fieber, engbrüstigkeit, magen-pein, colick, verderbung der leber und der andern eingeweide, ja convulsiones und der tod selbst erfolget: wie hievon eine merckwürdige geschicht, welche sich mit einem Peripatetico Melitinensi begeben, beym Galeno *l. de Consuetud. c. 1* erzehlet wird. Was aber die zweyte art der abkühlung anlanget, da das eyß, der schnee, oder andere dinge, nur auswendig an die gefäß geleget werden: selbige sind, cæteris paribus und wann darin maaß gehalten wird, mehr zuläßig. Wir wollen diß cap. mit folgenden versen, welche aus Georg. Æmilii Eleg. *in lib. Io. Placotomi de Cerevis.* entlehnet sind, endigen:

Cum natura homini dederit potumque cibumque,
Hic ut corpus alat, membra sed ille riget:
Non postrema quidem est ad vitam cura salubrem,
Noscere cum sitias, qualia pocla bibas.
Namque dapes validam gignunt in corpore carnem,
Humores potus fluxilitate facit.
Et nisi susciperet commixtos esca liquores
Arida, nec membris distribuenda foret.

Siccus enim per se cibus est humoris & expers
Plurimus: est illi, quoque vehatur, opus.
Ut nequit in lento procedere flumine navis,
Fluxilibus porro ni moveatur aquis:
Sic etiam siccam descendere nescit in alvum,
Et reliquas partes absque liquore cibus.
Ille gravem lenit commixto humore saburram,
Mollius ut pergat, subsideatque, facit.
Temperat & siccam liquido moderamine massam,
Rivulus ut lymphis arida prata fovet.
Hoc sine defecto subsideret esca palato,
Nec sibi consuetum pergere posset iter.
Ventriculo quamvis acceptaque massa fuisset,
Hic tamen immoto pondere staret iners.
Intestina siti siccata, calore perirent:
Nec foret arentis corporis ulla salus.

## Das II cap.
## Vom wasser.

Allhier muß ein allgemeiner unterscheid des getränckes nothwendig vorangesetzet werden: sintemahl die erste sorte nähret nicht, sondern hilfft nur die vertheilung der speise durch alle glieder befördern: dergleichen getränck ist das wasser. Die andre sorte nähret: als da ist bier, meth und wein. Die dritte alterirt zugleich, und wird daher potus medicamentosus genennet: als alle kräuter-weine und kräuter-biere: dahin man auch nicht unbillich den thee-tranck, coffie, succulade, und die übrigen künstliche getränckе, welche drunten im VI cap. erkläret werden, bringen kan.

Wir machen also den anfang vom wasser, bevorab weil selbiges der sterblichen erstes getränck gewesen, mit welchem allein sie ihren durst vergnüget, so lange die annoch unschuldige kindheit der erschaffenen welt gedauert. Nach der sündfluth, wie die heil. schrifft zeuget, hat Noah wein gepflantzet: ja mit der zeit hat man auch dem wasser die trunckenheit gelehret, und den safft vom getreyde darunter gemischet: also daß auch der geringste das wasser heut zu tage verachtet, und vor sein von der natur ihm ohn entgeld dargebotenes getränck nicht halten will: da doch nicht allein das bier, und der meth, sondern der wein selbst aus dem wasser, oder aus dem lebhafften safft der erden gezeuget wird.

Nichts desto weniger haben sich dennoch dann und wann Hydropotæ gefunden, welche zu ihrem getränck nichts anders, als wasser gebrauchet, weil sie nemlich von natur eine antipathie oder widerwillen zum wein und allem andern getränck hatten: sintemahl was die abstemios antrifft, welche entweder gezwungen, wie vor zeiten die römische frauen: oder ihrer religion wegen, wie die Türcken: oder freywillig ihrer studien halber, wie Demosthenes: oder ihrer gesundheit wegen, wie einige patienten, sich des weins enthalten: mit denen hat es eine andere beschaffenheit. Von den eigentlich also genanten Hydropotis oder wasser-trinckern hat Athenæus *l. 2 c. 2* benennet Glauconem, welcher einer unter den athenienſischen tyrannen gewesen: imgleichen die beyden Philosophos, Anchimolum und Moschum: Matrem einen Athenienser: Lamprum einen musicanten: Moschionem, Archonidem Argivum, und einige andere. Io. Bruyerinus *l. 16 c. 13* bezeuget von dem Chobatto Bryonio, welcher bey dem damahligen König in Franckreich Francisco I in grossem ansehen gewesen, daß er nichts als wasser getruncken. Desgleichen schreibet er von dem berühmten Medico Rondeletio, welchen Bruyerinus gekant, und von sehr vielen fürstlichen frauen in Franckreich, die gemeinen zugeschweigen, welche beym wassertrincken gar gesund blieben, also daß es scheinet, saget er, die natur habe das wasser vielmehr, als den wein, den frauen zum besten erschaffen. Man kan allhier beyfügen das exempel des hier im lande wolbekanten und nicht so gar lange verstorbenen Amtmanns, welcher nicht einen löffel wein ohn gefahr einer ohnmacht trincken konte: jedennoch ward er in gesellschafft bey seinem wasser so lustig, wie andere vom wein, und hat überdem ein ziemlich alter bey sothaner diät erreichet. Dieweil aber von diesem edlen geschöpff sehr viel zu schreiben, auch alles in ein capitel zu fassen unmüglich fället: so wollen wir nur dasjenige, was zu unserm zweck dienet, ausziehen, und um mehrer deutlichkeit unter folgende fünff titel abfassen.

### Die kennzeichen eines guten wassers.

In der philosophie wird mit mehren erwiesen, daß das wasser kalt und feucht: dabeneben aber, wie die andern element, kaum gantz rein, und mit keinem andern dinge in etwas vermenget, gefunden werde. Und zwar aus diesem grunde entstehet der grosse unterscheid des wassers, davon kurtz hernach. Indessen soll man dasjenige für das beste halten, welches sowol unser gesicht, als unser schmack und geruch omnis qualitatis quasi expertem, oder rein und lauter zu seyn urtheilet: also daß es recht hell und klar anzusehen, auch nach keinem eintzigen andern dinge rieche oder schmäcke. Sothane umstände aber sehr genau zu unterscheiden ist niemand tüchtiger, als die zuvor benante wasser-trincker, und andere abstemii, von welchen die erfahrung gelehret, daß sie von dem unterscheid der wasser sowol, als andere von dem unterscheid der weine und der biere durch den schmack urtheilen können.

Ausser dem aber finden sich noch andere kennzeichen, und zwar die besten stehen beym Hippocrate so wol *l. de Aer. Aq. & loc.* als auch *l. 5 aph. 26*, da er bezeuget, daß ein gutes wasser geschwinde warm und geschwinde kalt werde, und daß es sehr leicht sey. Jenes bedeutet facilem alterationem: deswegen die speisen, welche man in solchem wasser siedet, geschwinde gahr werden. Das letzte aber zielet auf den leichten durchgang, quod hypochondria

non

non gravet. Und obwol einige es auf die wagschale gedeutet, auch sich damit viel mühe gemachet haben: so hält doch Plinius *l. 31 c. 3.* Athenæus *l. 2 c. 2.* Bruyerinus *l. 16 c. 10* und andere mehr, nicht viel von solcher probe. Galenus selbst ist der meinung, wann zu andern guten kennzeichen die wage-probe noch hinzu kömmet, so schade es nicht: sonst aber kehret er sich wenig dran. Hieher gehöret ein ander versuch, wenn man leinen tüchlein in unterschiedene wasser tuncket, und sie zum austrucknen in die sonne spreitet: so soll dasjenige, welches zum ersten austrucknet, das leichteste wasser seyn. Auctor *l. de Ponderib.* hat von der leichte und schwerde der wasser nachfolgende verse:

Namque nec errantes fluviis labentibus ames,
Nec mersi puteis latices, aut fonte perenni
Manantes, par pondus habent: non denique vina,
Quæ campi aut colles nupervé aut ante tulerunt.

Hingegen sind die wasser **hart, rohe** und **schwer**, in welchen fleisch, fische, früchte, kohl, erbsen und dergleichen langsam gar werden: auch sind die **böse**, welche die silberne und küpfferne gefäß angreiffen, oder die im kochen die irdene gefäß mit einer kruste beziehen: oder welche im stehen einen schlamm oder lehm zu boden fallen lassen, oder von denen die erfahrung zeuget, daß sie gewisse kranckheiten (als kröpffe, trieff-augen, heiserkeit, schwache schenckel, und dergleichen) verursachen.

## Unterscheid des wassers.

I. Aqua fontana, **spring-wasser.** Wann diß die obgemeldte gute kennzeichen hat, so ist es das beste unter allen: jedoch können zu den vorigen noch diese notæ speciales absonderlich hinzu gefüget werden, welche Hippocrates *l. de aer. aq. & loc.* anführet. Daß nemlich die quellen gegen aufgang der sonnen entspringen, und dahin ihren lauff nehmen sollen: wie imgleichen, daß selbige aus felsen und bergen, oder zum wenigsten aus reinem erdreich entspringen, und durch reines, nicht aber durch lehmiges, sondern durch sandiges und steiniges erdreich fliessen, auch keinen lehm oder schlam mit sich führen müssen: endlich, daß sothane springe den winter warm, und den sommer kalt seyn sollen, sintemahl dieses eine anzeigung giebet, daß die adern derselben ziemlich tieff, und also auch desto reiner sind. Hingegen das spring-wasser, welches einen beyschmack hat, zeiget damit an die natur des orts, dadurch es fliesset: indem es die kräffte des vitrils, der alaun, des salpeters, des schwefels, und dergleichen mineralien mit sich führet: daher es alsdann nicht mehr für ein schlecht wasser, sondern pro potu medicato, für einen artz-tranck, dergleichen die **sauer-brunnen** und die **wild-bäder** sind, zu rechnen. Ja, dieweil man die quellwasser zuweilen durch röhren pfleget in die städte zu leiten, so nehmen die wasser von dem bley eine der gesundheit schädliche qualität an: die holtz-röhren sind nicht daurhafftig, die aus hartem stein gehauene aber geben keinen bösen schmack, und dauren am längesten.

II. Aqua fluvialis, **strom-wasser.** Dieses folget dem spring-wasser auf den fuß, sintemahl aus vielen springen oder quellen, wann sie zusamen fliessen, entstehet ein strom. Ob nun wol deswegen diese beyde für einerley wasser gehalten werden könten: so findet sich dennoch daher ein unterscheid, daß die quellen, welche einen fluß machen, nicht alle gantz einerley sind, sondern verschiedene eigenschafften haben: dannenhero auch der aus ihnen formirte strom eine gemischte natur empfänget. Zugeschweigen, daß sie auf dem langen strich, den sie durchfliessen, offt lehm, offt mergel, sand, tuff-stein, und ander erdreich antreffen: ja daß von den bergen der geschmoltzene schnee, samt vielem regen-wasser zuweilen sich damit vermenget: welches alles ohn merckliche veränderung nicht abgehen kan. Das beste bey dem strom-wasser ist, daß seine rohigkeit in sothanem seinen so fernen lauff gemiltert oder gebrochen, und durch die warme sonnen-stralen gleichsam gekochet wird. Dahin zielen das Virgilii verse *l. 4 Georgic.*

Pocula sunt fontes liquidi, atque exercita cursu
Flumina: nec somnos abrumpit cura salubres.

Io. Bruyerinus *l. 16 c. 9* ist der meinung, repositionem aquæ fluviatilis esse novitium inventum, es sey eine neue erfindung, daß man das stromwasser in irdene gefässen hinstellet, und sich setzen lässet: dadurch dann das sonst **trübe Tyber-wasser** zu Rom so klar wird, daß es gesund zu trincken, und etliche monat, ja ein gantzes jahr ohn fehler dauren kan. Der grund seiner meinung ist, weil man weder beym Plinio, der sonst die ruhmwürdige erfindungen nicht zu verschweigen pfleget, noch bey einigen alten scribenten dieser abklärung gedacht wird.

III. Aqua pluvialis, **regen-wasser.** Dieses hat viel patronen, welche es allen andern wassern vorziehen: sonderlich dasjenige, so im sommer mit einem donnerwetter fället. Ihre fürnehmste ursach bestehet in dem, weil selbiges leicht und dünne: daher es aufsteigen und in der lufft hangen können. Und zwar aus demselben grunde halten einige den schnee besser, als den regen, und das eyß besser, als den schnee: sintemahl diese beyde leichter sind, als das wasser. Aber Plinius l. c. setzet sich sehr dawider, sagende: es sey dem menschlichen leben daran gelegen, daß diese meinung widerleget werde. Denn obgleich nicht zu leugnen, daß der einfluß des gütigen himmels, sonderlich bey stillem wetter, der lufft unschätzbare und vielen unglaubliche eigenschafften mittheile: so muß man doch auch hingegen gestehen, daß die sonne, indem sie die dünste zum regen aus

der

der erden, und aus dem meer aufzeucht, keine absonderung anstellet, sondern gutes und böses ohn unterscheid verschlinget, nach dem axiomate: Sol devorat aquas, Luna parit. Folget derohalben nothwendig, daß das regen-wasser nicht gantz rein sey, sondern allerhand unrath mit sich führe: wie es dann auch nicht lange zu dauren vermag, sondern zeitig faul und stinckend wird. Davon lauten die wort Hippocratis *l. de aer. aq. & loc.* also: Aquas pluvias optimas esse, rationi est consentaneum: ut tamen excoquantur, & excolentur, opus habent. Sin minus, odorem pravum obtinent, & bibentibus raucitatem & vocis gravitatem adesse æquum est. Hieher gehöret das regen-wasser, welches man sonderlich in Holland, von den dächern durch bleyerne röhren in eine **cisterne** samlet: von dessen schädlichkeit die einwohner daselbst klage führen.

IV. Aqua puteana, **pütt-oder brunnen-wasser**, ist hart, dick und schwer, als welches tieff in der erden stecket, und nicht an die lufft kömmet, wo man es nicht durch eymer oder pumpen herauf zwinget, deswegen roh getruncken, paßiret es nicht leicht, sondern bleibet im leibe lange bestehen, und beschweret die inwendige partien. Dieses ist bey uns, aus mangel der springe, das gemeineste zum kochen, und befleißiget sich ein jedweder seinen eigenen brunnen im hause zu haben. Wegen allerhand unrath, welcher hinein fallen könte, bedecket man die brunnen nicht unbillich: aber das wasser darin würde gesunder seyn, wenn man sie offen, und die lufft hinein liesse. Ein guter brunn ist, der keinen morastigen, sondern einen klaren groben sand-grund hat, da die ader am boden, und nicht an der seiten ist, und dessen wasser im winter laulich, im sommer kalt befunden wird.

V. Aqua stagnans, & palustris. **Die landseen** entstehen an denen orten, da die ströme ihren abfluß nicht haben: sintemahl daselbst schwellen sie auf, und ergiessen sich in dergleichen see. Ob nun schon dieses strom-wasser an sich nicht gar böse, so nimt es doch aus mangel der bewegung böse qualitäten an. Noch vielmehr aber aqua palustris, das wasser, welches in **sumpffen, morasten und pfühlen** zwar herfür quellet, aber keinen abfluß hat. Sothane stillstehende wasser, bevorab die morastige, sind dicke, schwer und rohafftig: wer sie trincket, empfindet davon allerley ungelegenheit, sintemahl sie den magen beschweren, die kröß-adern verstopffen, das geblüt verderben, und zuweilen böse fieber erregen. Hippocrates l. c. saget, sie schwellen die miltz auf, verursachen die wassersucht, und viel andere kranckheiten. Diß bestätiget der bekante vers des Ovidii *l. de Pont. 6.*

Cernis, ut ignavum corrumpant otia corpus:
Ut capiant vitium, ni moveantur, aquæ.

VI. Aqua nivalis, & glacialis. **Von dem schnee- und eyß-wasser** bezeuget Hippocrates an bemeldtem ort, daß sie beyde schlechter dinge arg sind: denn wann das wasser einmahl zusammen gangen, so verschwindet das leichte und beste theil: das trübe aber und schwere bleibet zurück. Wie man im winter siehet, daß ein pfund wasser, wenn man es gefrieren, und hernach wieder aufdauen lässet, etwas am gewicht verringert worden. Eben dieser meinung ist auch Aristoteles, da er antwortet auf die frage: Cur aquæ ex nive, glacieque liquatæ sint vitiosæ? Die aber solch wasser trincken, haben zu besorgen, daß sie mit der zeit in verkältung des magens, in kranckheit der nieren, des steins, der nerven, der hüfften, und der glieder fallen werden: wie schon im vorhergehenden 1 cap. etwas hievon erinnert worden. Eben von solchem schnee-und eyß-trincken saget Plinius: Hi nivem & glaciem potant, pœnasque montium in voluptatem vertunt: servatur æstibus algor, excogitaturque, ut alienis mensibus nix algeat.

## Verbesserung des wassers.

Die von natur gesunde wasser haben einer verbesserung nicht groß von nöthen: aber die bösen und unreinen desto mehr. Denen, die weite reisen thun, stossen offtmahls dergleichen begebenheiten zu, und haben einige aus unvorsichtigem wasser-trincken ihre gesundheit geschwächet, und ihr leben verkürtzet: ja die historien bezeugen es, daß gantze krieges-heer durch schädliche wasser vernichtet worden.

Das beste mittel hiezu ist das abkochen, welches Plinius *l. 31 c. 3* zwar biß auf die helffte haben will: aber so viel ist allemahl nicht vonnöthen. Vielmehr erforschet man erstlich, ob die schädlichkeit des wassers groß, oder nur geringe sey: nachdem stellet man so dann die abkochung an, und thut darin so viel, als zur verbesserung sothaner schädligkeit vonnöthen. Es wird aber durchs kochen nicht allein die kälte und rohigkeit gemiltert, sondern es werden auch die irdische und schädliche theile, welche darin stecken, und unsern sinnen vorher verborgen sind, abgesondert, und setzen sich selbige nachmahls, indem die wärme verschwindet, unten an den boden. Obgleich auch einige dieses abkochen tadeln, und meinen, daß dadurch das dünneste verrauche, das dickeste aber zurück bleibe: so ist doch diese furcht vergebens, sintemahl kein wasser durchs kochen dicke werden kan, nach dem zeugniß Aristotelis *l. 4 Meteorol. c. 6*, sondern es verraucht viel eher gantz und gar, als das es solte dicke werden. Auch was davon verraucht, ist nicht das dünneste theil, sondern das gantze wasser: das dicke aber, was mit darunter vermenget, sondert sich nach dem kochen von der reinen substantz des wassers, und fället zu boden. So aber jemand die mühe und die zeit drauff

wenden

wenden wolte, daß er an statt des kochens eine destillation anstellete, und das wasser überzöge, würde er nicht unrecht thun: wie dann Io. Thom. Minadous diese frage: Utrum coctio vel sublimatio pro aquarum correctione præstet, *l. 1 Disputat.* abgehandelt, und dahin geschlossen, daß die verbesserung durchs destilliren die beste sey.

Noch ein ander mittel schlagen die arabischen Medici vor, als nemlich, daß man durch einige kräuter die bösen wasser verbessern kan. Unter denselben ist der knoblauch sehr berühmt, welchen Abensina *3. 1 doct. 5 c. 7* heisset nach-essen, wenn man dick und trübes wasser getruncken: weil der knoblauch dasselbe verdünnert, damit es geschwind abgehen könne: auch verhütet er, daß solch wasser den magen und gedärm nicht schade, noch die adern verstopffe. Desgleichen schreibet Serapio *de temperam. simplic. c. 321.* Allium quando præsumitur, & post bibitur aqua corrupta, incognita, non nocet potanti. Und Æmil. Macer *de vir. herb. c. 5.*

Hunc ignotarum non lædet potus aquarum,
Nec diversorum mutatio facta locorum,
Allia qui mane jejuno sumserit ore.

Zwiebeln haben dergleichen wirckung, und daher versorgen sich die mariniers bey antretung ihrer schiffarten mit einem guten vorrath zwiebeln und knoblauch, aus beysorge, daß sie nicht allemahl frisches und gesundes wasser haben möchten. Ferner ist hiezu die salbey und die raute dienlich, wann nemlich derselben blätter also gantz in das ungesunde wasser geleget werden: sintemahl ihre sonderbare tugend dem wasser die anklebende schädlichkeit benehmen, oder zum wenigsten mildern kan. Die salernitanische Schola füget annoch die rosen, sonderlich die rothen, theils wegen ihres guten geruchs, theils wegen ihrer zusammen ziehenden krafft, mit hinzu, und setzet davon im 20 cap. diese verse:

*Salvia* cum *Ruta* faciunt tibi pocula tuta:
Adde *Rosæ* florem, minuuntque potenter amorem.

## Krafft und nutz des wassers.

Die krafft, oder die gewalt des wassers ist so groß, daß es scheinet, diß element herrsche über alle die andern. Das wasser verschlinget die erde, es löschet das feuer aus, es steiget himmelwärts, damit es im herunter fallen die erhitzte lufft abkühle. Ja es ist ihm ein geringes, daß es vor sich allein in die höhe steiget, und daselbst in gestalt der wolcken stehen bleibet: wann es nicht auch fische, frösche, steine und andere schwere dinge mit hinauf risse. Kurtz: die Majestät Gottes lässet sich in dem element des wassers so mächtig sehen, daß Plinius *l. 31 c. 1* nicht unbillich ausschreyet: Cunctas aquæ potentias quis mortalium enumerare queat! Wie dann eben dieser Auctor im folgenden 2 cap. und nach ihm Io. Bruyerinus *l. 16 c. 17* sehr wundersame wirckungen einiger trinckbaren wasser in der welt erzehlen: welche daselbst nach der länge zu lesen.

Seine nutzbarkeit ist gleichfals unbeschreiblich, und erstrecket sich so weit, daß eine landschafft ohn wasser zum menschlichen leben unbequem: ja bey den alten war es eine der schwersten straffen, wenn jemanden wasser und feuer verboten ward. Des wassers wolthat ist es, daß die erdgewächs herfür kommen, sintemahl die krafft des erdreichs rühret her von der feuchte, und davon wachsen bäume, kräuter und getreyde. Ohn wasser können wir weder brodt backen, noch speise kochen: weder unsern hauß-rath, noch kleider reinigen: weder unsern leib baden, noch die hände waschen, welches doch ein so nöthiges stück der reinligkeit ist, und des tages mehr als einmahl geschehen muß: zugeschweigen, daß das handwaschen auch zur gesundheit dienet, und das gesichte stärcket, wie die Salernitani *c. 28* mit diesem versen bezeugen:

Lotio post mensam tibi confert munera bina:
Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.
Si fore vis sanus, ablue sæpe manus.

Hat derohalben ein jedweder dahin sich zu befleißigen, daß er an einem solchen ort leben möge, da gute lufft und gesundes wasser ist. Die obrigkeit aber hat dahin zu sehen, daß in ihren städten nicht allein ein überfluß von speisen, sondern auch von gutem wasser sey: und im fall darin einiger mangel an natürlichen oder von sich selbst fliessendem wasser verhanden, so müssen aquæductus gebauet, und also durch kunst die nothdurfft hinein geleitet werden. Die römische Käyser haben vor zeiten unerhörte summen gelds darauf verwendet, damit ihre residentz mit wasser durch und durch überflüßig versehen seyn möchte: wie Strabo und Plinius davon nachzuschlagen.

## Ob das wasser-trincken dienlich.

Man könte allhier vom wasser mancherley fragen vorstellen, wie dann Aristoteles *Problemat. Sect. 23 & 24* gnugsame materie hiezu an die hand giebet, als woselbst er sechzig wasserfragen nach einander auflöset: etliche finden sich auch bey dem Macrobio *l. 7 Saturnal.* beym Cæl. Rhodigino, und andern mehr. Aber diese arbeit würde überflüßig seyn, bevorab da der gröste theil selbiger fragen nicht ihr absehen auf den gebrauch des wassers zum trincken haben. Die obgesetzte frage hingegen kömmet unserm zweck am nähesten, und muß nothwendig hier erkläret werden.

Anfangs aber ist zu bedencken, daß man alhier nicht de elemento aquæ, quatenus a Physicis illud elemento ignis opponitur: noch von unreinen oder schädlichen wassern frage, als welche sonder zweiffel zu meiden: noch von saurbrunnen, als welche eigentlich denen krancken zu-

kommen: sondern de aqua potabili, dulci & salubri, von trinckbaren, süssen und gesunden wasser, **Ob man dasselbe mit nutzen, als ein getränck, brauchen könne?** Die Hydropotæ und Abstemii, welche vor wein und bier ein abscheu tragen, werden ohn bedencken mit ja antworten, und es mit ihrem eigenen exempel bestätigen. Dieweil aber derselben (zum wenigsten bey uns) eine geringe anzahl gegen der menge der andern: so ist billich, daß man die gesundheit des grösten hauffens denen wenigsten vorziehe.

Und zwar, was die hitzigen länder betrifft, davon lautet Galeni unterweisung also: daß die knaben nichts, als wasser trincken sollen. Die erwachsene vinum dilutius, schwachen oder gelinden wein, jedoch sparsam: die aber unter ihnen gar hitziger complexion sind, denen dienete das wasser-trincken sehr wol: falls sie dennoch wein versuchen wolten, so solte derselbe dünn, und etwas herb oder zusammen-ziehend seyn. Alte leute aber können das wasser ohne schaden nicht vertragen, und deswegen vergönnet er ihnen wein.

Diese ordnung findet in unsern nord-ländern etlicher massen auch statt: indem wir die knaben vom wein enthalten, und ihnen hingegen speisebier oder tisane trincken lassen. Die erwachsene brauchen starck bier, oder speise-bier und wein dabey: die aber von natur hager und sehr hitzig sind, unterlassen den wein, und behelffen sich mit dem bier. Bey den alten will weder wasser, noch speise-bier zureichen: sondern da findet das starcke bier und der wein zusammen statt, nach dem sprichwort: Vinum lac senum, wein ist der alten milch. Aber das rohe wasser als ein getränck über der tafel, oder nach dem essen, wie es Galenus den knaben vergönnet, bey uns zu gebrauchen: solches lieffe nicht allein wieder unsere gewöhnliche diæt, sondern es würde auch ohn mercklichen schaden nicht abgehen.

Die Salernitani, ob sie wol in Campania heiß genug wohneten, und schönere spring-wasser, als die unsrige sind, trincken konten, verworffen dennoch das wasser-trincken über tische im 27 cap. mit folgenden versen:

Potus aquæ sumtus comedenti incommoda præstat:
Hinc friget stomachus, crudus & inde cibus.

Denn ob gleich das wasser den durst zu stillen das fertigste mittel, so folget doch deswegen nicht, daß es das sicherste und gesundeste sey: sondern im gegentheil fället es den magen mit einer starcken kälte an, und kan desselben natürlichen wärme leicht schaden. Uber dem nähret es an sich nicht, sondern machet nur die speise zur vertheilung fliessend. Da hingegen der wein (welches dann auch einiger massen von gutem biere zu verstehen ist) giebet nicht allein an sich selbst eine reine nahrung, sondern befördert durch seine wärme und subtilität die dauung, setzet fort die vertheilung in die glieder, und treibet die urin: welche gute wirckungen von dem wasser nimmer zu erwarten sind.

## Das III cap.
## Vom bier.

PLinius *lib. 22 c. 25* nennet es Cervisiam, wiewol das wort Cerevisia seinem ursprung näher kommet: alldieweil es scheinet, diß getränck habe seinen lateinischen namen nirgend anders her, als von der poetischen göttin Cerere entlehnet: sonderlich da das getreyde das fürnehmste stück des bieres ist, und ohne welches man keines brauen kan. Und dieweil nach unser landes-art das bier das gemeinste getränck ist, so gebühret sich in alle wege, die beschaffenheit und tugenden desjenigen zuwissen, das man täglich geneust: damit man nicht alles ohn unterscheid hinein sauffe, weil ja das dumme vieh noch wol in ihrem trincken eine wahl hält. Ob nun gleich bey der materie von bier sehr viel umstände zusammen lauffen: so will ich doch alles in drey haupt-puncte abfassen, und 1. Von der natur und den eigenschafften des biers insgemein reden. 2. einige der fürnehmsten biere in Teutschland erzehlen. 3. Annoch etliche hinterstellige fragen erörtern.

### Von dem bier insgemein.

I. Ingredientia, die zuthat, er die einfache stück, daraus das bier bereitet wird: deren sind drey. Und zwar 1. Das **wasser**, von welchem, so fern es für sich selbst dem menschen zum getränck dienet, im vorhergehenden cap. gehandelt worden: so fern es aber zum bier-brauen angewendet wird, davon muß allhier noch ein absonderlicher unterricht geschehen. Sintemahl das wasser machet den grösten theil des biers, und von ihm rühret die gütigkeit und die bößheit desselben wo nicht gantz, dennoch etlicher massen her. Springstrom-brunn-see-und regen-wasser können alle zum brauen gebrauchet werden: aber von einem fallen bessere biere, als vom andern: ja es träget sich bißweilen zu, daß ein brunn in der stadt besser bier, als der ander giebet: derowegen in diesem stück die erfahrung um rath gefraget werden muß. Die an dem meer wohnen, müssen an einigen orten, aus mangel süsses wassers, sich des halbsaltzigen bedienen: und die einwohner der gebürge, da mineralien und kalck liegen, müssen aus noth zuweilen solche wasser brauchen, die darnach schmäcken: aus welchen allen dann kein der gesundheit zuträgliches bier bereitet werden kan. Angesehen keine aqua medicata hiezu dienlich, sondern aqua potabilis, & facile alterabilis: dann je reiner das wasser, je leichter es die kräffte des getreydes, und des hopffens annimmt: wenn aber saltze oder andere mineralien in dem wasser stecken, dieselbe widerstehen der alteration und verhindern

verhindern die annehmung der guten zuthat. Zum 2. Das **getreyde**: davon zu wissen, daß man zwar aus allerhand frumentis bier bereiten könne: aber die dazu bey uns bräuchlichste sind, weitze und gerste: was den roggen und haber anlanget, davon fallen schlimme und ungesunde biere: deswegen man selbige nicht anders, als in zeit der theurung zu sothanem brauch hervor suchet. Von dem **weitzen** ist droben l. 1 c. 3 gesaget worden, daß er im 1 grad warm, in passivis aber temperiret sey: daß er daneben etwas klebrich, reichlicher nährend als die gerste, und was mehr dabey angeführet worden: allhier ist nur zubedencken, daß er, wenn man ihn wie die gerste dörret, noch hitziger werde: und dann, daß man zum brauen den allerbesten auslesen müsse, soll anders gut bier daraus werden. Die **gerste** ist zwar an sich, wie droben auch vermeldet, kalt und trucken im 1 grad, habend daneben eine abspühlende krafft: aber indem dieselbe zu maltz gemachet wird, fället dabey eine nicht geringe änderung für. Denn die abspühlende krafft wird durch das einweichen etwas verringert: indem auch die befeuchte gerste hauffen-weise auf einander geschüttet, nicht ausdämpffen kan, erhitzet sie, fänget an zu schiessen, und wird also in ihrem **temperament** verändert: ja wann ferner das dörren am feuer noch hinzu kommet, und das maltz davon ein empyreuma oder brandentzen annimt: so ist leicht zu schliessen, daß dadurch die natürliche kälte in eine wärme verwandelt, und die natürliche truckne vergrössert werde. Zum 3. der **hopffe**, dessen blumen hitzig und trucken im 2 grad, habende daneben eine krafft zu verdünnern, zu öffnen, und durch ihre bittrigkeit abzuspühlen, auch diejenige liquores, denen sie zugesetzet werden, vor fäulniß (wie das saltz die speise) zu bewahren. Und gleichwie der hopffe billich vor das beste condiment des biers paßiren kan: also handeln die sehr betrieglich, so an statt desselben, **post** oder **post-kraut**, welches Cistus ledon foliis rorismarini ferrugineis von C. Bauhino genennet wird, hinein thun. Bapt. Fiera hat vom hopffen nachfolgendes epigramma hinterlassen:

Si lupulum oblectant antra & nemorosa salicta,
Hoc facit, ingrato sit satis ut Medico.
Frigidus hinc Bilem, calidumque arcere cruorem
Est potis: hunc calida, & febris anhela timet.
Gratia si magna est Lupulo, tua noxia major
Est, *Medice*: hoc sanctum qui male noris Olus.

II. Modus parandi. Dieses sind also die ingredientien des biers, welche dennoch an einem ort anders, als am andern zubereitet, auch ungleicher weise gemenget werden. Sintemahl einige nehmen viel maltz, andere wenig: einige brauchen viel hopffen, andere wenig: aber des wassers ist doch allzeit am meisten unter dieser zuthat, auch nimt man allemahl mehr maltz als hopffen. Wie nun diese einfache stück also beysammen zu bringen, damit ein bequemes bier daraus werde: da findet sich abermahl in diesem und jenem lande ein mercklicher unterscheid, welches alles hier nicht füglich zu erzehlen. Die **gemeine art** aber bestehet ohngefehr in **fünff arbeiten**, als da sind: Infusio, Coctio, Colatio, Conditura, Fermentatio, Repositio. Sintemahl man machet anfangs siedend wasser in der brau-pfanne, giesset dasselbe über in die meesch-bödme, und mischet das gemahlene maltz nach gerade drunter, so ist es **meesch**. Diesen meesch schläget man stück-weise in die brau-pfanne, damit derselbe darin, unter stetigem umrühren, **kochen** möge. Der also gekochte meesch wird hernach in die zapff-bödme gebracht, und abgezapffet oder geseiget: so heisset er alsdann **würtze**. Indessen wird der **hopffe** gekochet, anfangs mit schlecht wasser: darnach giesset man etwas würtze hinzu, und lässet ihn mehr kochen: was aber die übrige würtze betrifft, die setzet man eintzeln immer nach, damit sie durchgehends etwas von des hopffens bitterkeit empfange, und also zu **bier** werde. Diß neue bier setzet man von einander in viel bödmen, damit es abkühle: wenn es aber noch laulich wie eine frisch-gemolckene milch, so wird es mit berme oder guten bier-heffen gestellet, damit es **gühren** möge: und nach zwey oder drey tagen wird es **gefasset**. Von dieser gemeinen weise gehen diejenige ab, welche die infusion oder einmeeschung mit siedendem wasser für gnugsam halten, und deswegen die dritte arbeit oder die kochung des meesches auslassen: sintemahl die also bereitete biere mehr krafft behalten, wiewol sie langsamer klar werden.

III. Temperamentum. Uber dem **temperament** des biers ist zuweilen uneinigkeit entstanden, indem es einige wegen vielheit des wassers für kalt: andere wegen hitze des maltzes und des hopffens für warm gehalten, sonderlich weil das wasser ein liquor alterabilis, der diese hitzige dinge gern annimt. Es kan aber dieser zwist nicht besser gehoben werden, als wenn man einen unterscheid inter cerevisiam primariam, mediam, & tenuem, zwischen starcken, mittel und schwachen bier machet: da denn leicht erhellet, daß das geringe oder der covent, tanquam lora cerevisiæ, von der kälte des wassers wenig entfernet: das mittel oder speise-bier bey nahe getempert: und das starcke ohn zweiffel einige grad der wärme, nach proportion seines maltzes und hopffens, in sich habe. Wir sehen auch aus den wirckungen des starcken biers, daß es den säuffern nicht allein den leib erhitze, und das angesicht roth mahle: sondern daß es auch, welches kalte dinge so nicht zu thun pflegen, ins haupt steige, und truncken mache. Was aber das speise-bier und covent anlanget, selbige

sind den durst zu stillen, und denen febricitanten dann und wann als eine kühlung zu reichen bequem: wiewol diese bißweilen gar zur schlechten tisane, aus gerste und wasser ohn hopffen bereitet, verwiesen werden.

IV. Differentiæ. Ausser dem sind annoch mehr **unterscheide** des biers verhanden, und wird der 1. genommen a præparatione: angesehen einige biere sind wol und behörig gekochet, andere aus nachläßigkeit des brauers, oder aus mangel des holtzes, gar zu wenig: insonderheit wann der hopffe nicht sattsam gesotten, so giebet es rohe oder roh-höpffige biere, die dem magen widerlich, und das schneidende wasser verursachen. Desgleichen, wann die biere nicht recht ausgüren, entweder weil das wetter zu kalt, oder weil sie zu spät gestellet, oder weil sie zu zeitig gefasset worden: alle sothane bier, gleichwie sie selten eine völlige klarheit erlangen, also sind sie der gesundheit durchaus zuwider. Der 2. a consistentia, welche sich nach der stärcke des biers richtet: dieweil viel maltz dickes, und wenig maltz dünnes bier giebet. Dabey doch zugedencken, daß die dicken biere zwar langsamer verdauet, und durch den leib vertheilet werden, hingegen aber nähren sie mehr: die dünnen paßiren leicht durch die adern, und befördern deswegen den urin, geben aber wenig nahrung: die mittelmäßigen halten sich zwischen beyden, und verrichten alles mäßiglich. Der 3. a colore. Das wasser ist durchsichtig, und hat keine farbe: derohalben kömmet die farbe des biers allein von dem maltz und hopffen her: je mehr auch das maltz gedörret, je reiffer der hopffe, und je länger man das bier kochet, je gefärbter und hitziger dasselbe davon wird. Und kan man daher in etwas von dem temperament einiger biere muthmassen: daß nemlich die hoch gefärbeten mehr, die blassen weniger wärme bey sich führen. Jedoch ist die gewöhnliche farbe der weitzen-biere allzeit weißlich oder blaß, der gersten aus lufftmaltz fast dergleichen, der ausgedorreten roth und dunckel-braun der gemischten aber gelblich oder zwischen beyden. Der 4. ab odore. Es haben zwar alle biere einen unter sich gemeinen geruch, dadurch man sie von andern fliessenden dingen unterscheiden kan: über denselben aber findet sich bey jedweder art ein absonderlicher, wie dann zum exempel die weitzen-biere durchgehends einen geruch haben, der sie von denen aus gerste leicht absondert. Einige sind mit einem würtzhafftigen geruch, als das torgauische, versehen, dadurch sie leicht zu erkennen: und so weiter. 5. A sapore, als welcher sich viel weiter erstrecket. Sintemahl ausser ihrem allgemeinen bierschmack sind etliche süß, etliche bitterlich, etliche würtzhafftig, andere schärfflich, andere weinhafftig, wie einige unter den weitzen-bieren, sonderlich der tuffstein und der halberstädtische brühan, davon die suppen einen wein-schmack haben. Also findet man etliche, die mit einem saltzigen schmack beflecket, als an einigen in Hinter-Pommern belegenen see-orten: welche biere sehr trucknen, und den durst mehr erwecken, als stillen. Der 6. ab ætate. Nach dem lauff des alters ändert sich auch das **temperament** der biere: denn je älter sie werden nach ihrer art, je wärmer sind sie: je jünger, je weniger sie wärmen: angesehen das wässrige und dünne theil wird mit der zeit in etwas verzehret, und also kan das übrige kräfftiger werden. Etliche trincken das ungegohrne bier aus der bödme, andere sobald es gefasset, und ehe es völlig abgegohren: aber dergleichen biere verunruhigen den leib, blähen die seiten auf, und hindern die urin. Hingegen die gar zu alten, und die zu sauren anfangen, treiben zwar die urin: aber sie sind dabey dem magen, nieren, nerven und allen sehnigen partien wiederlich, nach dem XVII cap. der salernischen schule:

Non sit acetosa cervisia, sed bene clara:
De validis sit cocta granis, satis ac veterata:
De qua potetur, stomachus non inde gravetur.

Ist also der sicherste weg, die biere von mittelmässigem alter zu trincken: jedoch ein jedwedes nach seiner weise, weil einige nicht dauren können, sondern bald getruncken werden müssen. Der 7. a Vasis, dabey nur zu erwehnen, daß an einigen wiewol wenigen orten das bier auf gepichte fässer gezogen wird: auf denselben kan es zwar länger dauren, aber die biere nehmen den wiedrigen pech-schmack an, und steigen sehr zu kopffe, sonderlich wann derselbe hitzig und trocken. Ist derohalben zierlicher und gesunder, das bier in reinen und ungepichten fässern zu bewahren. Der 8. a vitiis. Der erste mangel rühret her von der zuthat, als aus welcher, wann sie böse ist, durch keine kunst gut bier bereitet werden kan. Wann nun gleich die zuthat untadlich, so begiebt es sich doch wol aus fahrläßigkeit der brauer, daß das bier roh-höpffig, raucherich, oder brandig schmäcket, oder nicht klahren will, oder eine wiederliche süsse aus mangel des zeitigen gürens behält. Uberdem schmäcket es zuweilen nach den fassen, wann selbige nicht wol gesaubert: oder sie verdampffen, wann sie nicht zu rechter zeit verspundet werden. Der 9. ab excrementis, welche sind heffen und schaum. Beyde werden durch die gure gezeuget, also daß die fæces oder **heffen** anfangs in der bödme zu boden fallen, daher es einige die unter-berme nennen: spuma aber oder der **schaum**, schwimmet erstlich gantz lucker und krauß oben, nachmahls fället er, und wird zur ober-berme. Eine dergleichen, aber etwas schwächere absonderung in heffen und schaum, geschiehet auch nachgehends in den fässern bey dem aufstossen. Gleichwie aber dieser ein natürlicher schaum: also findet sich noch ein **ander** a

causa

causa externa, von der bewegung im einschencken. Dieser erzeiget sich bey dem gersten-bier viel häuffiger und weit daurhaffter, als bey dem weitzen-bier: daher man es für ein gut zeichen hält, wann jenes wol schaumet: bey diesem aber siehet man auf den schaum nicht so eben. Der 10. a conditura. Also werden den einfachen bieren entgegen gesetzet cerevisiæ conditæ seu medicatæ, die kräuter-biere. Diese haben ihren guten nutzen nach den einfachen stücken, welche man hinein thut: als da sind zuförderst wermuth, hirschzunge, benedict-oder neglein-wurtzel, roßmarin, salbey, lavendel, betonien, alant, isop, melisse, poley, wacholderbeer, und dergleichen. Sothane specerey wol abgetrucknet leget man entweder in das annoch gärende bier, und lässet sie damit abgüren: oder man hänget sie nach der gure mit leinen säcklein in die tonnen, damit die krafft davon ins bier ziehe. Gleichwie aber dergleichen kräuter-biere weniger, als die schlechte, nähren: also sind sie hergegen mehr medicinales, dienende nicht so sehr vor gesunde, als vor diejenigen, die mit einem oder andern langwierigen zufall beleget sind.

## Mancherley gattungen des biers.

Ioannes Placotomus, Professor zu Königsberg in Preussen, hat vor 134 jahren allbereit ein büchlein *de natur. & virib. Cerevis.* herausgegeben, in welchem er seine meinungen von denen ihm in Teutschland bekanten bieren in ziemlicher anzahl fürstellet. Demselben ist zu unser zeit gefolget Ioan. Ionstonus *in Idea Hyg.* daselbst er von XX berühmten bieren sein urtheil also fället. 1. Das **polnische** bier, welches gemeiniglich aus weitzen gebrauen wird, nähret wol, und wärmet mäßig. 2. Das **dantziger**, welches dick wie ein syrup ist, nähret diejenigen wol, welche seiner gewohnt: den ungewohnten aber erwecket es einen durst. 3. Das **hamburger**, welches man gemeiniglich aus weitzen bereitet, ist gut von schmack, treibet die urin, machet eine lebhaffte farbe: aber zu viel getruncken, ein kupffrig angesicht. 4. Das **lübeckische** ist gar zu starck, machet hauptbeschwer, und schadet der gesundheit. 5. Das **goßlarische** schmäcket anfangs süß, bald darauf aber lässet es auf der zunge einen wein-schmack spüren: ist sonst ein gesundes bier. 6. Das **einbeckische** ist subtil, klar, und durchdringend: anfangs schmäcket es bitterlich, bald darauf scharff: es treibet die urin und die galle, deswegen wird es in der gelbsucht und in fiebern gerühmet. 7. Die **braunschweigische mumme** gehet nicht weit ab von dem einbeckischen, ohn daß sie dicker, und blehafftig. 8. Das **rostochische** stillet den durst gar wol, treibet die urin, und nähret wenig: ist im sommer ein gut getränck. 9. Das **zerbster** bleibet lang im unterleib stecken: und wann es etwas zu jung, so bringet es bißweilen das schneidende wasser. 10. Das **neuburgische** in Thüringen pfleget man wol zu kochen, daher es gute nahrung giebt: zu viel getruncken, machet es dunckle augen, also das einige gar blind (oder vielleicht blind-voll) davon worden. 11. Das **erfurtische**, welches ein gar gesundes bier ist. 12. Das **torgauische** machet gut geblüth, und mit seinem würtzhafften schmack stärcket es das hertze. 13. Das **wittenbergische**, welches denen übel gekochten rheinischen bieren gleichet, und keine gute kräffte hat. 14. Das **rauschenbergische** in Hessen, so man wider den stein lobet. 15. Das **paderbornische**, welches dick geblüth machet. 16. Das **brabandische, geldrische** und **zutphanische**, die den scharbock verursachen. 17. Das **flandrische** verdienet grosses lob, sonderlich das doppelte. 18. Das **engländische** machet seine trincker fett. 19. Das **rheinische**, welches mehrentheils gering, und schädlich. 20. Das **cölnische am Rhein**, so dem brabantischen vorgehet.

Dieweil aber in dieser des Ionstoni erzehlung der märckischen biere gantz keine meldung geschiehet: so wird es die gebühr erfordern, daß ich selbige in eine ordnung bringe, und allhier beyfüge. Es können aber alle gattungen der biere, so auf unsere tafeln kommen, füglich in zwey classen getheilet werden. In der ersten stehen die **einheimische** oder land-biere, welche nemlich hier in der Marck Brandenburg (entweder aus gersten, oder aus weitzen, oder aus beyden zugleich) gebrauen: in der andern die **fremde**, so aus den benachbarten provintzen zu uns eingebracht werden.

**Einheimische gersten-biere** sind: 1. Die **garley**. Diese brauet man zu Garleben ex hordeo disticho, aus der grossen zwo-reihigen gerste, welche selbigem biere eine so starcke nährende krafft giebet: und dieweil man nur gar wenig hopffen hinzu setzet, so behält das bier einen süßlichen sehr angenehmen schmack, samt einer durchsichtigen braun-gelben farbe. Es paßiret für eins der besten und gesundesten biere, und ist dafür schon vor langen jahren erkant worden. Neben dieser starcken oder doppelten garley wird auch eine gemeine aus kleiner gerste gesotten, welche aber nicht so edel, als jene ist. 2. Das **soldwedlische** gleichet der garley etlicher massen, ist aber nicht so lieblich: sondern etwas barscher, auch wegen mehres hopffens vom schmacke bitterer. 3. Das **bernauische**, dem es weder am maltz noch hopffen, noch an satsamen kochen mangelt: daher es ein schwartzbraunes, starckes, bitteres, doch gesundes bier ist, weil es den magen erwärmet, die dauung befodert, und den leib erweichet. Hitzigen leuten aber, und denen das haupt leicht erfüllet wird, oder die wenig bewegung haben, dienet das bernauische speise-bier besser, als das starcke. 4. Das **ruppinische**, ist ebenmäßig reich von maltz, aber weniger gehöpffet, daher es nicht so

bitter, als jenes: auch ist die farbe des abgelegenen licht-roth, fast wie das zerbester. Wegen seiner dicken substantz giebet es viel nahrung, und für müßige leute fast zu viel: für selbige aber ist das ruppinische speise-bier ein fürtreflich getränck, von farben und klarheit einem spanischen wein gleichende: ja wann die einwohner derselben stadt, dergleichen in menge zu brauen, sich beflissen, so würde dadurch der einführung des zerbster biers viel abbruch geschehen, und so viel mehr geld im lande bleiben. 5. Das **brandenburgische**, welches dem ruppinischen ziemlich nahe kömmet, und also auch fast desselben qualitäten hat. 6. Das **berlinische**. Wann selbiges auf bernauische art gebrauen wird, also nemlich, daß man den meesch kochet: so gleichet es fast dem bernauischen, wird geschwinde klar, und dauert wol. Wenn aber auf zerbster art der meesch nicht gekochet wird, so lohnet es zwar reichlicher, klaret aber langsamer. Das also genante kupen-bier im mertz gebrauen, dauert auf seinen grossen fässern, wegen des starcken hopffens, sechs und mehr monate: dienende für arbeitsame, nicht aber für müßige leute. Ja insgemein von dem berlinischen bier zu reden, wiewol es an sich nicht ungeschmackt, noch ungesund ist: so werden ihm dennoch die fremde biere sehr vorgezogen. 7. Das **spandauische**, **fürstenwaldische**, **wrietzensche**, und einige andere gersten biere hierum, sind zwar nicht zu verachten: können aber auch keinen sonderbaren ruhm verdienen.

**Einheimische weitzen-biere** sind: 1. Der **potstamische** brühan. 2. Der **köpenickische** brühan, welche beyderseits für wenig jahren aufkommen: haben aber noch zur zeit die vollkommenheit des halberstädtischen nicht erreichet. 3. Das **berlinische**, und 4. Das **cotbussche** weitzen-bier: welche beyde also beschaffen, daß man sie im mangel eines guten brühans brauchen kan.

**Einheimische mang-biere** mag man nennen diejenige, zu welchen beydes weitze und gerste, entweder in gleicher oder ungleicher maaß genommen wird. Solcher art ist das **frantz-oder luycker-bier**, welches man unlängst in der Dorotheen-stadt allhier aus weitzen, mit einem zusatz von gerste, zu brauen angefangen. Es hat guten abgang, weil diese mischung also beschaffen, daß daraus ein gelindes und schmackhafftes bier werden kan: welches jedennoch nicht dauren, sondern alles frisch weggetruncken seyn will. Hier findet seine stelle auch das also genante **bredalsche bier**, welches man zu Glinicke, unweit Potstam, im abgelauffenen jahr nach der weise, wie es zu Breda in Braband bräuchlich, zu bereiten angehoben. Das maltz wird aus gersten gemacht, aber auf eine sondere art, und mit gar gelindem feuer gedorret, also daß es dem lufft-maltz fast gleichet. Es wird aber ein zusatz von weitzen dabey gefüget, wie auch (dem bericht nach) etwas haber und buchweitzen: jedennoch ist die rechte zubereitung noch nicht bekant.

**Fremde gersten-biere** sind: 1. Das **zerbster**. Die frische biere, welche zu Zerbst im anhältischen den herbst und winter gesotten werden, haben weniger hopffe, und sind also lieblich von schmack, löschen den durst wol, und pflegen bey einigen etwas zu laxiren. Die mertz-biere aber, weil sie dauren sollen, werden mit hopffen sehr verstärcket: daher sind sie gar bitter, und gehen mehr zur urin. Kalt-magige personen können das zerbster bier nicht wol ohn wein vertragen, weil das wasser gewisser brunnen in Zerbst, daraus man brauet, eine sonderbare kälte und härte in sich hat: daher selbiges bier bey einigen auch wol eine strangurie zu verursachen pfleget. Im übrigen behält es seine stelle billich unter den berühmtesten, und zierlichsten bieren in gantz Teutschland. 2. Das **magdeburgische**. Man bemühet sich dieses dem Zerbster gleich zu brauen, und trifft es auch bißweilen so wol, daß die unwissende leicht eins für das ander trincken: aber die geübten finden dennoch einen unterscheid. 3. Der **keuterling** wird zu Wettin unweit Halle gebrauen: ist nicht starck, an geschmack sarp oder angenehm säuerlich, und hat die tugend, den urin mercklich zu treiben. Er kan nicht lange dauren, weil er nicht auf gepichten fassen lieget, wie sonst die andern sächsischen biere gröstentheil verwahret werden.

**Fremde weitzen-biere** sind: 1. Der **brühan von Halberstadt**: davon man saget, daß derjenige, welcher diese art bier zu erst in Halberstadt gebrauen, Brühan geheissen. Es ist ein kräfftiges und den durst wol stillendes bier, welches leicht durch den harn gehet: daher die einwohner daselbst, so ihn täglich trincken, dem stein und podagra wenig unterworffen. Die febricitanten, und andere, so die starck-gehöpffte biere hassen, finden darin ein gutes labsal: und ob es wol auf der brust etwas schleimet, so überwiegen dennoch seine andere tugenden diesen mangel. 2. Der **duffstein**, so zu Königslautern im Hertzogthum Braunschweig gesotten wird, hat seinen namen a topho, von dem schwartzen toph-oder schwam-stein erlanget, durch welchen der fluß, woraus man das wasser zum brauen schöpffet, hinfleußt. Eitel weitze giebet den besten duffstein: im fall man gerste daruner menget, so wird er geringer. Von hopffen muß gantz wenig hinzu gethan werden: den rauchrichen schmack nimt er von dem stroh an, mit welchem er, aus mangel des holtzes, gebrauen wird. Dem gemeinen urtheil nach gehet er dem halberstädtischen brühan am schmack, und qualitäten weit vor, sonderlich weil er weniger schleimet: und wiewol der rauchrige geschmack einigen nicht anstehet, so pfleget doch

doch sothane meinung durch die gewohnheit in kurtzer zeit zu verschwinden, und der Duffstein dennoch den vorzug zu behalten. 3. **Foster-bier**, wird in dem städtlein Forst, in der nieder-Laußnitz gelegen, bereitet. Ist ein ziemlich weitzenbier, wird aber von den beyden vorher gehenden weit hinter sich gelassen.

**Fremde**, aber zu uns theils selten, theils gar nicht kommende biere sind: Die braunschweigische mumme, der kniesenack aus Mecklenburg, das Rostocker öl, der rummeldeuß bey Lübeck, der nymwegische moll, das englische buttel-bier in verpichten buteilen, das Dantziger doppel-bier, das königsbergische schwartz-bier, das rotterdamische, hamburgische, hamelische, und andere sehr viel berühmte biere durch gantz Teutschland: welche aber alle hier zu erzehlen, unnöthig erachtet worden.

## Einige fragen von dem bier.

I. **Ob unser bier den alten bekant gewesen?** Diese frage ist leicht aus dem, was drunten im VI cap. vom Zytho, Curmi, Cælia, und dergleichen veralteten potionen gemeldet wird, zu beantworten. Weil nemlich zu allen diesen getränken kein hopffe, sondern nur wasser und gerste genommen worden: so folget, daß die alten von unserm heutigen bier keine eigentliche wissenschafft gehabt, und daß also die mängel, welche sie ihrem Zytho zuschreiben, von unserm biere nicht zu verstehen sind. Zugeschweigen, daß in den schrifften Hippocratis, Theophrasti, Dioscoridis und Galeni vom hopffen gar nicht meldung geschiehet.

II. **Wovon das bier seine nährende krafft habe?** Gewiß vom wasser nicht, denn darin stecket keine nahrung: auch nicht im hopffen, weil selbiger ein medicamentum alterans, nicht aber ein nutrimentum ist. Also rühret die nährende krafft des biers eintzig von dem getreyde her, welches nicht allein seine qualitäten dem wasser mittheilet, sondern auch seine substantz selbst, und werden diese beyde so vest mit einander vereiniget, daß sie sich hernach nicht wieder scheiden. Daher geschiehet es, daß sowol das maltz, als der hopffe, nach dem brauen ihre kräffte verliehren, und fast ungeschmackt werden: das wasser hingegen erlanget eine dickere substantz. Und folget hieraus, daß je dicker und maltz-reicher das bier, je mehr nahrung es gebe: je dünner aber und ärmer, je weniger es nähre.

III. **Warum einige biere lange dauren, andre nicht?** Die fürnehmste ursach stehet bey dem hopffen: daher dauren die starck-gehöpfften biere länger, als die, so dessen wenig bekommen. Auch hilfft zur daurhafftigkeit des biers, daß es im brauen wol gekochet, hernach fleißig aufgefüllet, und in kühlen kellern verwahret werde: sintemahl es schadet ihm nichts so sehr, dann heisses wetter, als welches die natürliche wärme des biers auflöset oder verzehret: darauf schläget es um, wird allgemach saur, und endlich gar zu eßig.

IV. **Was das bier für ein getränck sey?** Es ist kein einfacher, sondern ein doppelter tranck, als welcher zugleich nähret, und alteriret: daher er billich pro alimento medicamentoso zu halten. Darin aber ist ein unterscheid, daß etliche bier sehr, andere mittelmäßig, andere nur wenig so wol nähren, als alteriren: aber dennoch alle gute biere durchgehends geben gesundes blut, und stärcken die kräffte des menschlichen leibes: wie wir dann an denen nach mitternacht wohnenden völckern wahrnehmen, daß sie bey ihrem biertrincken beydes an stärcke und an schönheit die andern nationen übertreffen.

V. **Ob das frische oder alte bier dicker sey?** Das frisch-gebraune bier ist nur zufälliger weise dick, oder vielmehr trübe, weil die heffen noch dabey sind. Nachdem aber dieselbe davon gesondert, und also eine völlige klarheit gefolget: so ist solch junges bier dünner, als das alte. Diese wäßrige dünnigkeit aber verrauchet mit der zeit, und wird also die substantz des biers mit dem alter nach gerade etwas dicker.

VI. **Worin der vorzug des biers für dem wein bestehe?** Der wein behält ohn zweiffel den preiß: jedoch sind einige stück, in welchen es dieser nordische dem rechten wein zuvor thut. Anfangs so nähret der wein zwar schnell, aber das bier vielmehr: daher sehen wir, daß die bier-trincker weniger essen, welches nicht geschehen würde, wenn das bier nicht nahrung zutrüge: so sind auch die leute in den bierländern viel dicker und stärcker vom leibe, als die in den wein-ländern. Darnach kan auch dieser tranck der natur nicht anders, als sehr bequem und angenehm seyn, weil er aus getreyde und wasser, dergleichen dinge wir ohn dem auch zur speise brauchen, bereitet ist: sintemahl die natur liebet das, wessen sie gewohnet, welches nicht allein von der arbeit und andern dingen, nach des Hippocratis meinung *Sect. 2 aph. 49 & 50*, sondern auch von unserm unterhalt zu verstehen. Ferner kan man diß getränck den jungen kindern und den seug-ammen sicher reichen, denen hingegen der wein sehr schadet. Endlich, ob gleich ein rausch vom bier ärger und langwieriger, als einer vom weine: so sind doch im gegentheil die kranckheiten, welche aus mißbrauch des weins mit der zeit zu entstehen pflegen, viel schneller und hefftiger, als die, so die völlerey im bier begleiten. Daher siehet man in den Niederländern zwar viel schorbuckische, und wassersüchtige: aber desto weniger podagristen, und gichtbrüchtige.

Das

## Das IV cap.
# Vom meth.

VOn den eigenschafften des honigs ist zwar droben l. 5 c. 1 gehandelt: wie aber daraus mit wasser ein getränck zu bereiten, gehöret an diesen ort. Ein solch honig-wasser hieß bey den Griechen Hydromel, Hydromeli oder Melicratum: bey den Lateinern Mulsa, oder Aqua mulsa. Sie nanten sonst Hydromel meracum, welches aus einem theil honigs, und aus zwey theil wassers bereitet war: Hydromel dilutum aber, wann zu einem theil honigs acht theil wassers genommen wurden. Hydromel crudum, wann es bloß durch die hitze der sonnen: coctum aber, wann es durch kochen am feuer zugerichtet. Ob dieses nun der Poeten nectar oder götter-tranck sey, stehet dahin. Sie machten auch ein Oenomeli, aus honig und wein: und es scheinet, als wann Martialis *lib. 13 Epigr.* darauf ziele, da er von dem Mulso schreibet:

Attica nectareum turbatis mella falernum:
Misceri decet hoc a Ganymede merum.

Wie imgleichen ein Oxymel, aus honig und essig: Apomeli aber hatte, wie Galenus *l. 8 Med. med. c. 4* bezeuget, die mittelste stelle inter Mulsam & Oxymeli. Obgleich nun besagtes Hydromel der alten, was die materie anlanget, mit unsern heutiges tages bräuchlichem meth fast übereinkömet: so ist doch in der bereitung ein ziemlicher unterscheid, und behält man billich hierin die neue hand-griffe bey. Wollen wir also jenes an seinen ort stellen, und nur de Medis sive Medonibus modernis, von den **heutigen methen** schreiben 1. Insgemein. 2. Von ihren gattungen. Und 3. sollen noch einige hiezu dienliche fragen angehencket werden.

### Vom meth insgemein.

I. Ingredientia. Unter der zuthat ist der **honig** das fürnehmste stück, und gleichsam der grund zu allem meth: und dieweil von desselben ursprung, natur und kräfften im 1 cap. des V buchs weitläufftiger bericht geschehen, als ist nicht nöthig, dasselbe allhier zu wiederholen. Das ander stück ist das **wasser**, unter welchen gleichfals eine wahl zu halten, wie im vorher gehenden cap. vom bier gemeldet: sintemahl gutes wasser hilfft viel zu der gütigkeit des brauenden meths. Drittens kan man die **gure** samt dem gewürtz und ein wenig hopffen, welche dem meth bessern schmack, und grössere daurhafftigkeit verleihen, hinzu thun.

II. Modus parandi. Der meth wird, eben wie das bier, nicht auf einerley weise an allen orten gebrauen: jedoch ist darin eine gleichheit, daß der honig mit dem wasser in gewisser maaß, und biß ein ey drin schwimmen kan, gesotten, und verscheumet wird: nach halber abkühlung fasset mans, und thut entweder schlechten bier-gesicht, saurteig, senff, oder zugleich einig gewürtz, samt den hopffen hinzu, und stellet alles in die gure: so wird es frischer und mit der zeit zu trincken dienlicher meth. Besehet Bern. G. Penoti *Tractat. de parand. Hydromel.*

III. Temperamentum. Schlechter meth, der nemlich nur aus wasser und honig gebrauen, und vergohren, ist zwar nicht sehr bräuchlich, kömmet aber dem temperament des honigs, davon droben, sehr nahe: dienet also, und schadet auch einigen, gleich dem honige. Was aber die zusammen-gesetzte methen betrifft, deren **temperament** ändert sich nach den mancherley gewürtzen, oder zugethanen früchten: wie dann dieses alles in folgender erzehlung etlicher berühmten methen, deutlicher erhellen wird.

### Verschiedene gattungen von meth.

I. Medo Helenites. Man befleißiget sich in keinem lande so sehr auf mancherley und fürtreffliche methe zu brauen, als in Preussen, Polen und Littauen: sonderlich weil der honig in selbigen provintzen sehr häuffig zu finden, und es scheinet, daß der allgütige Gott den mangel des weinwachses daselbst durch diesen dem wein gleichenden honig-tranck ersetzen wollen. Also bereiten ihnen selbige einwohner, mit zusatz einiger gewächs, allerley Mulsas conditas: als zum exempel, den **aland-meth**, wann sie dessen wurtzeln in den siedenden meth werffen: daraus dann ein heilsam getränck vor die brust und derselben kranckheiten entstehet, angesehen sowol der honig, als der aland beyderseits medicamenta pectoralia sind.

II. Medo Zedoarites. Einen solchen proceß halten sie auch mit der wurtzel des zedoars, daraus dann **zittwer-meth** wird: welcher den magen stärcket, den langwierigen eckel für die speise, wie auch die blehungen vertreibet, und dem gifft widerstehet.

III. Medo Caryophyllites, **negelein-meth**, dienet in kalten und feuchten zufällen der inwendigen glieder, die zur dauung gehören: wie imgleichen in kalten zufällen der nerven und sehnen, die nach dem schlag oder lähmung zu folgen pflegen.

IV. Medo Aromatites. Dieser wird aus vielerley **gewürtz** zugleich bereitet, und also für den köstlichsten gehalten. Dergleichen ist Meda Polonica, Moscovitica, & Pannonica des Matth. Lobelii, welche er *Adverf. pag. 22* also zu bereiten anweiset: Nehmet zwantzig pfund guten honig, regen-strom-oder brunn-wasser hundert und zwantzig pfund: lasset es versieden und abscheumen, biß daß achzig pfund übrig bleiben. Nachmahls, wann es halb verkühlet, so giesset es in ein gefäß, und bringet es mit zwölff loth saurteig, oder bier-berme so viel dazu vonnöthen, in die gure: hänget auch zugleich ein leinen säcklein (in welchem zimmet, paradieß-körner, pfeffer, ingwer, negelein

neglein alles gröblich zerstossen jedes ein halb loth, und fliederblüth eine hand voll eingebunden) hinein, und lasset es mit vergüren: auch muß der neue meth sechs wochen liegen, biß er den widerlichen honig-schmack ablege, und einen weinhafften annehme.

V. Medo Anglicanus, sive Metegla. Eben dieser Lobelius füget daselbst mit hinzu der Engländer **meteglin**, welchen tranck er Theriacam alteram sive liquidam Septentrionalium, den andern oder den fliessenden theriac der nordischen völcker nennet. Das wasser wird mit dem honig fast nach vorigem maaß gesotten, und verscheumet: hernach wirfft man nahe bey 60 abgetrucknete gesund-kräuter hinein, und lässet es zusammen kochen, biß die helffte, oder zuweilen nur ein dritter theil übrig bleibet: sintemahl durch das lange kochen verschwindet der krautschmack, und kommet hergegen ein dem malvasier gleichender hervor: noch vielmehr aber, wann dieser meteglin drey oder vier jahr alt worden.

VI. Medo ex Rubo Idæo. Diesen **himbeer-meth** bereitet man in Moßcau, und wird er von Adam Oleario im III buch seiner persianischen reise, nicht allein wegen seines lieblichen geruchs und angenehmen schmacks sehr gerühmet, sondern auch mit folgenden worten beschrieben: Erstlich thut man die reiffen hindbeeren in ein faß, und geust rein wasser drauf, lässet es ein oder zween tage stehen, biß der geschmack und die farbe sich aus den hindbeeren ins wasser gezogen. Solch wasser ziehen sie von den hinbeeren ab, und rühren in dasselbe reinen honig, nemlich zu einer kanne honig zwo oder drey kannen wasser, nachdem man es süß oder starck haben will. Endlich wirfft man ein schnittlein geröste semmel mit ein wenig heffen oder bier-gescht bestrichen darein, und wenn es beginnet zu gähren, muß man das brodt wieder heraus nehmen, sonst bekömmet der meth den geschmack davon: darnach lässet man es vier oder fünff tage gähren. Etliche, wann sie dem meth einen würtz-schmack und geruch geben wollen, so hangen sie neglein, cardamome, und zimmet in einem tüchlein darein. Wann sothaner meth an einem warmen ort stehet, wird er in acht tagen nicht aufhören zu gähren: darum man das faß, wann es seine gewisse zeit zur gähre überstanden, in die kühle rücken, und von den heffen abziehen muß. Hiebey gedencket Olearius, daß die Russen eben auf solche weise auch **brombeer-** und **kirsch-meth** zurichten.

VII. Medo seu Hydromel spirituosum. Diesen **malvasier-meth** beschreibet Angelus Sala *Saccharol. part. 2 c. 7* und will, daß man soll nehmen sechs kannen des besten honigs, und denselben in zwölff kannen reines wassers zerlassen. Darnach messet mit einem stäblein, wie hoch dieser liquor, biß zu achtzehen kannen: alsdann giesset mehr wasser drauf, und lasset es sieden, daß sich der schaum des honigs in die höhe gebe, welchen man nicht alsbald abnehmen, sondern dick und zähe werden lassen muß. So offt das wasser von der bemeldten maaß mangelt, soll man frisches nachschütten, und es also zum wenigsten drey stunden lang, doch nicht gar zu starck, sondern nur gelind und über klarem feuer sieden lassen, daß endlich ohngefehr eine kanne oder etwas mehr feuchtigkeit über die vorgesagte maaß bleibe: welches dann zu erstattung dessen, was in der klärung abgehet, gerechnet wird. Ferner nimmt man den groben schaum davon, lässet diesen tranck kalt werden, und klopffet acht eyer-weiß darunter: setzet es aufs feuer biß es wieder auffsidet, und die übrige unreinigkeit des honigs samt dem eyerweiß sich abgesondert, und in die höhe begeben: alsdann giesset es also siedend heiß in einen spitzigen wullenen sack, damit es klar und gelb, wie ein polierter bornstein, durchlecke. Im fall ihr auch nach sothanem durch-lecken spüret, daß noch etwas kräfftiges im sack geblieben, und also an der benanten maaß mangeln würde: so giesset so viel siedend wasser nach in den sack, und lasset es zu dem vorigen lecken, biß die maaß der achzehen kannen erfüllet. Diesen tranck giesset alsdann in ein oder zwey höltzerne fäßlein, und thut folgendes fermentum hinzu, welches bereitet wird aus weissen ingwer, zimmet, und galgant, jegliches ein halb loth: neglein und paradieß-körner jedes ein quintlein: stosset es gröblich zusammen, und giesset so viel guten wein brand-wein drauf, daß es bedecket sey, und nachdem es einen tag lang gestanden, so drücket diß infusum aus, zerlasset darin zwey oder drey gran bisam, samt einen kleinen löffel bier-gescht, und mischet es unter den neugefasten meth: machet die spunde lößlich zu, und leget die fäßlein an einen warmen ort zur sanfften und langsamen gährung: so werdet ihr einen stattlichen meth haben, welcher, wann er etwas alt worden, fast die fragrantz eines **malvasiers** hat, und ist kein honig-schmack dabey zu spüren.

VIII. Medo seu Hydromel passulatum. Diesen **rosinen-meth** lehret eben derselbe Ang. Sala in folgendem 8 cap. und befiehlet, daß man zwölff pfund frische und wol gesauberte corinthen in wasser so lange sieden soll, biß sie recht weich werden: darnach zerquetschet sie in einem höltzern zober mit einer höltzern keule, und treibet sie durch ein haar-sieb, damit die süsse substantz durchgehe, ihre hülsen und körnlein aber im siebe zurück bleiben. Diese substantz thut man in den kessel zu der hinterbliebenen brühe, samt vier kannen des besten honigs, und giesset so viel gekochtes und gereinigtes wasser drauf, daß es zusammen achzehn oder zwantzig kannen giebet. Darnach lasset es ein wenig auffsieden, nehmt den gröbesten schaum davon ab, und thut es vom feuer, daß es kalt

werde: ferner klariret mans mit acht oder zehen eyerweiß, und handelt es also, damit das vorbemeldte maaß des liquoris völlig verhanden sey. Alsdann thut es warm in einen höltzern zober, und stellet es mit gnugsamen weissen bier-gescht, damit es starck gähre: so wird man einen schönen, kräfftigen, und wolgeschmäckten tranck haben, welcher dem weissen spanischen bastart sehr gleichet.

## Einige fragen von dem meth.

I. **Ob der meth truckne oder befeuchte?** Die naturkündiger, und insonderheit Plinius *l. 11 c. 12* halten dafür, daß der honig zum anfang der morgenröthe aus der lufft auf die blätter und blumen falle, wie solches droben l. 5 c. 1 n. 10 allbereit angeführet worden: daher auch die Poeten Mel aereum, & roscidum nennen. Deswegen urtheilen einige, daß der honig in seinem temperament zwar warm, aber nicht trucken, sondern nach art der lufft, feuchte sey. Diese meinung hat dennoch schlechten grund, sintemahl die bienen auch nachmittage, da diese lufftige feuchte von der sonnen hitze schon verzehret, nichts destoweniger honig aus den kräutern und blumen saugen. Bleibet es also dabey, daß der honig, und folglich auch der starcke und volle meth, wärme und trucke: was aber den dünnen belanget, da übertrifft die feuchte des wassers und zwar bißweilen in einem solchen grad, daß auch Hippocrates *de rat. vict. in acut.* seinen febricitanten zur kühlung und stillung des durst Mulsam dilutam ac tenuem verordnet.

II. **Woher der meth seine krafft bekomme?** Die erste ursach ist die fürtrefflichkeit des honigs, als wornach sich die gütigkeit des meths sehr richtet. Die andre rühret her von der menge des honigs, als dessen vielheit den meth verstärcket. Drittens die art zu brauen, daran ein merckliches gelegen: sintemahl, ob man gleich aus einerley honig und wasser, auch in einem hause meth bereitet, so träget es sich dennoch bißweilen zu, daß ein unterscheid zwischen dem einen und dem andern gespüret wird. Wann aber diese ursachen alle zusammen kommen, so entstehet daraus ein köstlicher, erwärmender, und wohl nährender meth: im fall etwas daran mangelt, so wird er geringer. Was den **geruch** und **schmack** betrifft, da findet es sich, sonderlich bey dem einfachen meth, daß er den eigenschafften der gewächse, aus welchen die bienen den honig gesogen, folge: also rühmet Columella *l. 9 c. 4* den **thymian** vor allen, und bezeuget, daß man desselben geruch und schmack in dem daraus gesamleten honige spüren könne: wie dann die erfahrung auch bey dem lehret, welcher aus den blumen des heyde-krauts gesogen wird. Auch die **farbe** kömmet zum theil vom honige, nach dem selbiger weißlich oder sehr gelb: zum theil vom kochen, sintemahl der rohe oder nur wenig gekochte meth behält des honigs farbe: je mehr er aber gekocht wird, je dunckler er sich färbet.

III. **Wem der meth dienlich, oder schädlich sey?** Mulsa Cruda wird ohn kochen zubereitet, dergleichen Hippocrates *Sect. 5 aph. 41* ad explorandam imprægnationem mulierum brauchet: dieser rohe meth machet blehungen und reissen, löset aber endlich den leib unterwärts, und ist also mehr vor eine artzney, als für ein getränck zu halten. Mulsa cocta simplex, der abgekochte einfache meth folget den eigenschafften des honigs: kan also abspühlen, den leib lindern, der brust wohl thun, nähren und erwärmen. Dienet derowegen selbiger, wie auch Mulsa cocta composita, der gewürtzte meth, für kalte complexionen, für betagte leute, und in langwierigen kranckheiten der nerven und des haupts, da nemlich der wein nicht zuläßig: hingegen junge, hitzige und gallreiche sollen dergleichen starcken tranck, weil er wegen seiner süsse bey ihnen leicht zur galle wird, meiden, oder doch gantz dünne trincken.

IV. **Wie man den meth gebrauchen soll?** Erstlich soll man sich befleißigen, eine gute gattung desselben zu erlangen, und entweder aus Polen oder Preussen selbige verschreiben, oder allhier bereiten lassen: sintemahl die gemeine methe, welche aus unreinem honig, oder allein aus dem honig-rahß, nachdem der seim heraus gepresset, gekochet worden, sind hoch-braun von farben, brantzend, von geschmack, und dienen nur vor die bauren. Darnach muß man einen herrlichen meth nicht so trincken, daß man satt, oder gar truncken davon werde: sondern nur etwas weniges, sonderlich des morgens nüchtern, davon kosten: angesehen es kein tägliches getränck, sondern ein Potus medicatus ist, der beydes wol, und auch übel gebrauchet werden kan. Jedoch es bedarff bey unsern leuten keiner sonderbaren abmahnung, als die ohne dem den rheinischen wein weit mehr, als den littauischen meth lieben.

# Das V cap.
# Vom wein.

NAch abhandlung des geringern getränckes, schreiten wir nunmehr zu dem alleredelsten, und welches wegen seiner fürtrefflichkeit würdig, daß von ihm allein ein besonder buch geschrieben würde: wie dann solches schon vordem gethan Andr Baccius, Petr. Andr. Canonherius, Anton. Fumanellus, Ant. Gazius, Guil. Gratarolus, Alph. Lopez, Hier. Mercurialis, Io. Præfectus, Joa. Rasch, Prosper Rendellus, Mauritius Tirellus, Andr. Turnebus, Tob. Witacker, Phil. Iac. Sachs, und andere mehr. Sintemahl, was das wasser betrifft, ob selbiges schon den durst, dem weine gleich, oder noch mehr, stillet: so kan

so kan es doch nicht nähren, noch die dauung befodern, noch dem hertzen eine so angenehme krafft geben: welche tugenden zwar auch im bier und meth etlicher massen, aber bey dem wein im höchsten grad sich erzeigen. Dieweil es dann also, und besagter massen am tage, daß die völlige beschreibung des weins sehr weitläufftig: so wollen wir nur einen auszug desjenigen machen, so zu unserm vorgesteckten ziel am besten dienet, und deswegen 1. Etliche anmerckungen vom wein insgemein. 2. Mancherley gattungen des weins insonderheit. Und 3. einige dahin gehörige fragen kürtzlich anführen.

## Vom wein insgemein.

I. Vini origo. Die natürliche ordnung erfodert es, daß man vom ursprung der dinge den anfang mache: und also entspringet der wein aus den trauben, davon droben l. 1 c. 6 allbereit gehandelt worden, und wiewol man auch aus birnen, äpffeln und dergleichen früchten eine Siceram, *Sidre* oder birn-wein l. 1 c. 7 *tit. de Pyris* presset: so kan selbiger dennoch dem rechten trauben-wein keinesweges gleichen. Die trauben, wann sie anfangs getreten werden, geben Lixivium, den besten most: Mustum aber tortivum, der ausgepreßte, ist geringer: und wenn man auf den trest wasser zur vergährung geust, so wird Lora, lurcke draus, welches ein zwar kühlender, im übrigen aber ein sehr geringer tranck ist. Den most betreffend, je süsser derselbige, je mehr laxiret er: wie Galenus *l. 2 aliment. facult. c. 9* dieser wort sich gebrauchet. Aber hingegen hat er viel schädliche eigenschafften an sich, indem er aufblähet, den urin verhindert, die leber, miltz- und kröß-adern verstopffet, und den nieren-stein verursachet: wie solches die Professores von Salern in diese verse cap. 26 verfasset:

Impedit urinam Mustum, solvit cito ventrem:
Hepatis emphraxim & Splenis generat, Lapidemque.

So lehret es auch die erfahrung, daß er wegen grosser dickheit keine subtile geister nach dem kopff senden, noch truncken machen kan: sondern er bleibet im unterleibe, als honig und andere gar zu süsse dinge, ohn völlige vertheilung stecken, wie davon beym Macrobio *l. 7 Saturn. c. 7* ein mehres zu lesen. Zum most kan auch gebracht werden Sapa, welche entstand, wenn man vom most zwey theil verkochen ließ, also daß nur eines übrig blieb: wie imgleichen Defrutum, wenn der most biß auf die helffte eingekochet ward, wie unser wein-muß.

II. Vini commoda, & nocumenta. Wann nun der most vergohren, so wird er zu wein, welcher alsdann beydes wol, und übel gebrauchet werden kan. Recht und mäßig genutzet, hilfft er nicht allein die speise dauen, sondern wegen seiner subtilen wärme auch in alle glieder vertheilen: er ist der natur angenehmer, als alles ander getränck: erquicket die lebens-geister sehr schnell, wie man in mattigkeit, und ohnmacht erfähret: er verzehret die zähe feuchtigkeiten, dringet durch, öffnet, machet frölich, und hat sehr viel fürtreffliche eigenschafften. Hingegen unmäßig genossen, wird er beym Athenæo genant omnium malorum metropolis, eine residentz alles bösen. Wann er zu kopff steiget, verwirret er den verstand, und machet die glieder schwer: davon Lucretius *l. 3 de rer. natur.* also schreibet:

Denique cur hominem cum Vini vis penetravit
Acris, & in venas discessit diditus ardor,
Consequitur gravitas membrorum? præpediuntur
Crura vacillanti? tardescit lingua? madet mens?
Nant oculi? clamor, singultus, jurgia gliscunt?
Et jam cætera de genere hoc quæcunque sequuntur,
Cur ea sunt? nisi quod vehemens violentia vini
Conturbare animam consuevit corpore in ipso.

Wann er auf die nerven fället, machet er zuckungen und zittern, auf die gelencke gicht, auf die lunge schwindsucht, auf die leber entzündung, und so weiter. Insonderheit verursachet er rothe augen, nach dem spruch der salernitanischen schule im 78 cap. Ista nocent Oculis: Balnea, Vina, Venus. Und der weise Salomo Proverb. xxiii, 29 spricht: Wo ist wehe? Wo ist leid? Wo ist zanck? Wo ist klagen? Wo sind wunden ohn ursach? Wo sind rothe augen? Nemlich, wo man beym weine lieget, und kömmet auszusauffen, was eingeschenckt ist. Eob. Hessus *l. de bon. valet.* hat den nutz und schaden des weins in nachstehende Elegie verfasset:

Omne merum vires in corpora præstat & auget,
Idque magis si sit crassius atque rubens.
Dulce nocet stomacho, quamvis alimenta ministret,
Consulit huic melius, quisquis acerba bibit.
At minus hoc nutrit, multo minus alba: sed omnē
Plus fulvum vino commoditatis habet.
Et siccum, calidumque magis vetus omne recenti est,
Difficiles etiam solvere musta solet.
Omnia restituunt connatum vina calorem,
Et cito pars melior sanguinis inde venit.
Nam penetrat, partesque cibum partitur in omnes,
Membraque restituit, quæ tenuata jacent.
Languentis pellit stomachi fastidia, & auget
Esuriem, reficit quos pituita gravat.
Bile per urinas vacuat, redditque calorem:
Exhilarat mentes, robora firma facit.
Talia vina quidem modice data, commoda præstant,
Immodice noli sumere, sumpta nocent.
Utque frequens nocet ebrietas, sic rara juvabit:
Et sumtum prodest evomuisse merum.
Invitant stomachum raræ bona pocula mensæ,
Plus nimio corpus multiplicata gravant.
Quod si nec fueris abstemius, & nec asotus:
Crede mihi, punctum quodlibet inde feres.
Nec mihi Clitorio quisquam de fonte loquatur:
Copia dum largum fundat amica merum.

III. Vini laudabilis notæ latent in verbo, Costa juxta quinque Sensus. Die kennzeichen eines guten weins werden von den lehrern zu Salerno im 10 cap. also beschrieben:

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.
Si bona Vina cupis, quinque hæc claudantur in illis:
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, fresca.

Ihre meinung gehet dahin, daß ein guter wein soll diese sieben eigenschafften an sich haben. 1. Odorem, einen fürtrefflichen geruch, oder fragrantz. 2. Saporem, einen anmuthigen schmack. 3. Colorem, eine liebliche farbe. 4. Nitorem, eine schöne klarheit und glantz. 5. Fortitudinem, krafft und stärcke. 6. Frigiditatem, eine kühle oder frischigkeit. 7. Levitatem, eine leichte oder raschigkeit, also daß er nicht lang sey, sondern im einschencken mit vielen atomis springe, und einen bald-verschwindenden schaum setze: welcher art wein sie, mit einem un-lateinischen wort, vinum friscum oder frescum heissen. Auf diese raschigkeit des weins zielet Otto Cremonensis *l. de elect. Simplic.* wann er also reimet:

Panis habens oculos, non monstrans caseus ullos,
Et pulli stulti, pisces que senes & adulti,
Et saliens vinum, lentum piper, atque cuminum:
Talis pastura non est sanis nocitura.

IV. Vinum aquatum, seu aqua dilutum, aut lymphatum. Den wein mit wasser mengen, ist von alten zeiten her im brauch gewesen: wie dann schon beym Plutarcho *l. An sen. magistr. præfic.* diese redens-art zu finden, daß man den tollen gott Bacchum durch den nüchtern Neptunum zwingen müsse: und die Poeten heissen es vinum aqua maritare, den wein mit wasser verheyrathen: davon der bekante vers:

In cratere meo Thetis est conjuncta Lyæo:
Est dea juncta deo, sed quoque major eo.

Athenæus *l. 10 c. 8* erzehlet die mancherley proportion, welche man bey sothaner mischung gehalten, indem einige zu ein theil wein gleich so viel, andere zwey, drey oder mehr theile wasser, andere zu zwey theil wasser fünff theil wein genommen. Merum aber, oder lautern wein, nanten sie potionem Scythicam, einen **scythentranck**, weil selbige völcker den wein niemahls mit wasser temperten: daher das wort Scythizare, **scythisieren** herkommet, wenn man nemlich den wein lauter trincket. Von diesem Mero bezeuget Hippocrates *lib. de prisc. Medic.* daß es diejenigen, die es häuffig einsauffen, schwäche: welches er jedoch ohn zweiffel von den starcken griechischen weinen verstehet. Es geschiehet aber sothane vermischung **entweder** so fort bey der presse, als noch heut zu tage an einigen orten im Welschland, da man zu dem gepresten most ein theil wasser schüttet, und zusammen vergähren lässet: welches daselbst sehr gute weine giebet, sintemahl die roheit der wasser in der gure wol durch gearbeitet wird, also daß man hernach dasselbe schwerlich, oder gar nicht spüren kan. **Oder** es geschiehet mit dem schon vergohrnen, und betagten wein: dazu aber alle gattungen desselben nicht bequem sind. Also lehret es die erfahrung, daß die spanische, wie auch die wolriechende welsche, samt dem frontiniac, so bißweilen zu uns gebracht werden, ihre anmuhigkeit durch zuschüttung des wassers verliehren. Unter den frantzweinen sind einige, sonderlich die um Mompelier, welche das wasser vertragen: aber es muß auch gut wasser seyn, dergleichen man in Franckreich mehr, als in Teutschland findet. Der Rheinwein ist kaum so hitzig, daß er zu seiner abkühlung (es sey dann in gewissen personen, und zufällen) des wassers benötiget wäre: noch weniger die fränckische, meißnische, schlesische, oder unsere land-weine: zugeschweigen, daß die Teutsche aus langer gewohnheit, den wein bey gesunden tagen lieber ungewässert, mit den alten Scythen trincken.

V. Vini refrigeratio. Auch ist das **einfrischen** des weins keine neue erfindung, und hat davon Athenæus *l. 3 c. 21* weitläufftig gehandelt. Im vorigen Seculo hat Blasius Villafrancus zu Venedig Methodum refrigerandi vinum & aquam per sal nitrum, drucken lassen, darin er zeiget, wie man den wein durch salpeter frisch machen könne. So ist diese materie droben im 1 cap. unter dem titel, von **kalt** und **warm** trincken, auch schon berühret worden.

VI. Ex vino facta. Aus dem wein wird mancherley bereitet, aber zu unserm zweck gehören fürnehmlich zwey stück. Das erste ist acetum, der **eßig**, davon doch allbereit droben l. 5 c. 1. n. 12 gehandelt worden. Das ander vinum adustum, der **brandwein**, welcher ist der geist oder das subtiligste theil von dem wein also abgezogen, daß das phlegma oder wasser, welches die natur zum wachsthum der trauben gebrauchet, zurück bleibet. Ob nun gleich der brandwein bey den Polen und Russen fast für ein getränck gebrauchet wird: so kömmet er dennoch hier zu lande nicht auf die tafel, sondern wird nur, als eine artzney vor kalte complexionen, und wieder undaulichkeit, zuweilen schluckweise genutzet.

## Mancherley gattungen des weins.

Es sind bey dem wein viel circumstantiæ und eigenschafften zu betrachten, deren **sechs** ihm von natur zukommen: **Zwo** aber nur zufälliger weise dabey gefunden werden. Wir wollen also von diesen **achterley unterscheiden** nach der reihe handeln, und nehmen den

I. Ab Essentia. Von des **weines wesen** selbst, welchem nach er entweder einfach, oder zusammen gesetzet ist. Vinum simplex, sive Merum, Meracum, aut purum putum, der **reine** wein war vor zeiten bey den opffern bräuchlich, um damit die reinigkeit des gemüths zu bedeuten: daher Virgilius *lib. 2 Georg.* schreibet: Laticem pateris libamus, & auro. Owenus

lobet

lobet sothanen einfachen wein mit dieser aufschrifft:

Laudatur vinum simplex, cerevisia duplex:
Est bona duplicitas, optima simplicitas.

Vina composita, die **zusammen-gesetzte** weine sind entweder medicata, wenn man einige kräuter, oder gewürtz und zucker hinein thut, daher entstehen kräuter-weine und hippocras: oder sie sind diluta, wenn sie mit wasser temperiret werden, davon kurtz zuvor.

II. A colore. Aus der **farbe** kan man zwar kein festes urtheil vom wein fassen, jedoch etwas muthmassen: derowegen wollen wir unter den mannigfaltigen farben des weins nur die fünff fürnehmste besehen. Alba, die **weissen**, pflegen vom element des wassers viel bey sich zu führen: sind also schwach, gehen dennoch leicht durch, und dienen den cholerischen. Flavescentia, die **gelbliche**, als die rheinischen, sind so viel kräfftiger und gesunder, sie mehren die geister, und bleiben gleichfals nicht stecken. Flava sive aurea, die **goldgelbe**, wie die spanische, sind hitzig, und dienen den phlegmatischen. Rubra, die **licht-rothen**, sind den weissen fast gleich, ziehen dennoch mehr zusammen. Nigricantia, die **dunkel-rothen** oder schwartzen, wie der alicant, geben starcke nahrung: machen aber dick geblüt, und verstopffungen der eingeweyde.

III. Ab odore, vom **geruch**. Also kan vinum fragrans, die schwachen bloß mit seinem durch-dringenden geruch erquicken, die geisterlein mehren, und die alten leute kräfftig stärcken: wiewol er dabey auch zu kopffe steiget, und die nerven treffen kan. Vinum inodorum, der keine fragrantz hat, wird vom magen nicht so begierig angenommen, viel weniger giebet er eine so bequeme materie zu mehrung der geister. Vinum alieni odoris, der einen fremden oder übeln geruch hat, ist als schädlich zu verwerffen.

IV. A sapore, vom **geschmack**. Vina dulcia, die **süsse** weine sind dem munde, der brust, und dem magen angenehm, daher sie mit lust getruncken werden: sie nähren also sehr wol, aber weil sie etwas dick dabey, und leicht zur galle werden, so dienen sie denen nicht, die eine hitzige und verstopffte leber oder miltz haben. Uberdem steigen sie ins haupt, und können zu viel genossen auf die nerven fallen. Hingegen Vina austera, die **herbe** und **saure** weine, haben unter allen die wenigste wärme, sind zwar gut den bauch-fluß anzuhalten, aber der brust und lunge dienen sie nicht: paßiren auch nicht so leicht in die adern, und durch den wasser-gang. Vina media, die **zwischen beyden**, das ist, nicht zu süß, und nicht zu saur seyn, schmäcken am besten, und sind die gesundesten.

V. A virtute seu viribus, von der **krafft** oder **stärcke**. Also sind vina vinosa seu polyphora, starcke und hitzige weine (dergleichen die griechische und italiänische) welche viel wasser vertragen, auch viel nahrung und stärcke dem leibe darreichen können: dabey aber auch das haupt leicht anfüllen. Vina tenuia hergegen, oder oligophora, sind nur mäßig warm, nähren wenig, und können nicht viel wasser vertragen, wie die rheinische: ja die noch weiter nach norden wachsen, vertragen gar keins. Indessen befodern sie doch die urin, und dienen besser in hitzigen zufällen, als die starcken.

VI. A consistentia, seu modo substantiæ. Mit der **substantz** der weine hat es fast dergleichen beschaffenheit: also daß die dicken und klebrichen weine, deren der gröste theil roth ist, starck nähren, aber leicht verstopffungen der äderlein machen: die dünnen hingegen wenig nahrung geben, aber wol durchgehen, treibende dabey den schweiß und die urin: die mittelmäßigen haben in allen auch mittelmäßige qualitäten.

VII. Ab ætate, von dem **alter**. Der neue oder **heurige** wein, weil er annoch etwas most-hafftiges an sich hat, wird von einigen gern getruncken: weil aber ein theil des unraths annoch bey ihm stecket, kan er so gesund nicht seyn, als der überjährige und wol-abgelegene. Im gegentheil die gar alte und starcke **firn-weine** nehmen den kopff sehr ein, fallen auf die span-adern und gelencke, und erhitzen den leib. Die vom **mittel-alter** sind am bequemsten, angesehen sie die speise wol helffen dauen und vertheilen, dadurch alsdann die leibes-kräffte vermehret, und ein ruhiger schlaff befodert wird. Diesem mittel-alter aber kan man kein statum tempus setzen, alldieweil wir aus dem Plinio *l. 14 c. 6 & seqq.* sehen, daß dazumahl in Rom vinum Surrentinum für dem zwantzigsten jahre noch für rohe gehalten ward: Rheginum tranck man erst im funffzehenden jahre: Tiburtinum nach dem zehenden: Faustinum nach dem fünfften: und auf des Trimalcionis gastmahl ist Falernum Opimianum aufgestellet worden, so hundert jahr alt gewesen. Heut zu tage befleißiget man sich nicht eben auf so gar alte weine: jedoch wird von Fürsten und Republicken zuweilen ein groß stückfaß, der rarität wegen, in ihren kellern bewahret, das man mit stetem auffüllen viel jahr unterhält, und den fremden zu kosten giebet. Das mittel-alter der rheinischen und frantzösischen weine ist das dritte (vina trifolina beym Iuvenale *Satyr. 9 Vin de trois fueilles*) oder vierte jahr, da sie am bequemsten. Die fränckische, und noch mehr die meißnische, schlesische und märckische treten ihr mittel-alter schon im andern jahre an, und passet auf sie gar wol des Plinii spruch: Vina levissima, quæ celerrime inveterantur, die leichtesten weine werden zum geschwindesten alt: wiewol es

müglich, wann diese weine in einem guten weinjahre gekältert, und hernach fleißig gewartet werden, daß sie vier, fünff, oder mehr jahr erreichen können.

VIII. A loco natali seu patria, nach dem vaterlande. Obgleich alle vier theile der welt ihre eigene weine haben, so sind uns doch die in Asia, Africa und America wenig bekant. Von denen in Europa haben wir etwas mehr wissenschafft, und wiewol sie nicht allesamt zu uns gebracht werden: so ist es doch angenehm, daß man das vaterland aller, oder zum wenigsten der fürnehmsten europäischen weine wisse. Phil. Iac. Sachsius *l. 2 Ampelogr. p. 420* hat zwar selbige nach der reihe beschrieben: weil aber so mancherley gattungen ex textu continuo zu fassen schwer fället, als wollen wir hier eine tabelle vorstellen, daraus man alles mit eins sehen, und leicht wird urtheilen können, in welcher landschafft, und an welchem ort, ein jedweder der berühmtesten weine in Europa wächset.

Wiewol nun dieser entwurff von der überflüßigen güte des grossen Gottes, der dieses theil der welt, darin wir wohnen, mit so reichem weinwachs beseeliget, ein klares zeugniß giebet: so würde doch unnöthig seyn, alle sothane gattungen hier stück-weise zu beschreiben, und also aus diesem capitel einen gantzen tractat zu machen. Vielmehr wollen wir uns vergnügen mit einer erzehlung derjenigen weine in Europa, welche theils in Teutschland wachsen, theils aus den mittagischen und westlichen Königreichen zu uns verführet werden, theils bloß dem namen nach bey uns beruffen sind. Sothane erzehlung aber kan füglich in nachfolgende fünff classen getheilet werden.

VINA EVROPÆA sunt vel

- I. *Græca*, & ex Insulis prope Græciam: Pramnium, Mitylinæum, Maronæum, Arcadicum, Coum & Leucadium, Andrium, Argivum, Methymneum seu Lesbium, Thasium, Thessalum, Chium, Creticum, Corcyræum, Malvasia di Napoli.
- II. *Italica*
  - In Regno *Neapolitano*
    - Veteribus decantata.
      - In *Campania:* Falernum triplex, Formianum, Fundanum & Amiclæum, Cæcubum, Calenum, Setinum.
      - In *Calabria:* Tarentinum, Adriaticum, Trebellicum, Beneventanum.
    - Recentioribus celebrata.
      - In *Campania:* Vinum Græcum ex Vesuvio, Vinum Græcum Ischiæ, Mangiaguerra, Lachryma, Aminæum, Muscatellum, Surrentinum.
      - In *Calabria:* Salernitanum, Clarellum, Cerasium, Tempsense, Falsamicum.
  - In Regno *Siciliæ:* Catanense, Netinum, Panormitanum, Messanense, Syracusanum, Corsicum, Boccasium.
  - Sub Dominio *Pontificis*
    - In Latio: Nomentanum, Monteranum, Romanum, Velitrinum, Præneſtinum, Tiburtinum, Vinum ad Grottam ferratam, Albanum, Muscatellinum Falsicorum sive Vino di Montesiascon.
    - In Umbria & Picenis: Numesianum, Palmesium, Prætutianum, Cesennatum, Spoletanum, Helvium in Picenis, Circa Castellum S. Gandolphi, Sabinum.
  - In *Hetruria:* Thuscum Senense, Trebularum, Verdeum, Lucense.
  - In Dominio *Veneto:* Brixianum, Veronense, Patavinum, Vicentinum & speciatim Marzeminum, Bassanicum: quo pertinet Vipacum seu Reinfalicum, & Rosaceum.
  - In *Lombardia*, Statu *Mediolanensi*, & locis vicinis: Gattum circa Placentiam, Albamattum circa Lacum Benacum, Piccante in Insubria, Vinum ex Monte Brigantii, Grianeum ad Lacum Larium, Spongiolum circa Parmam, Lumellinum, Pedemontanum, Rhæticum seu Veltlinicum.
  - In *Liguria*, & ditione *Genuensi:* Vernacium, Amabile, Muscatum, Racense.
- III. *Hispanica*, cum vicinis: Tarraconense, Illicitanum seu Alicante, Leaticum, Bastardum, Secco, Petri Simonis, S. Martini, Salmanticense, Rubeum de Toro, Ad Civitatem Realem, Prope Malagam & Cordubam, Gallicium, Illaneum: Lusitanicum, & Canarium ex Insulis Balearicis.
- IV. *Gallica:* Burgundicum & speciatim Belnense, Vin d' Hai & Vin de Cousti in Campania, Lutetianum, Aurelianense, Andegavense, Pictavense, Blœsense, Burdigalense, Delphinaticum & speciatim Gratianopolitanum, Allobrogicum, Arelatense seu Vin de Crau, Massiliense, Languedocicum seu Muscat de Frontignac ou de Lion, Vasonianum de Guienne.
- V. *Hungarica*, & Bohemica: Toccavienſe, Oedenburgicum, Aurimontanum, S. Georgii: Pragense, Leitmericense, & Launanum.
- VI. *Germanica:* Rhenana, Neccarica, Alsatica, Mosellana, Franconica, Tyrolensia, Austriaca, Moravica, Misnensia, Saxonica, Lusatica, Brandenburgica, Helvetica, Belgica.

## Italiänische weine.

I. Vinum malvaticum, malvasier. Dieser wächset auf der insel Candia, die vormahls Creta hieß. Man machet aber dessen daselbst zweyerley art. Der eine ist Malvasia garba oder Liatico, welcher von farbe weiß-geel, wie ein rhein-wein, und am schmack etwas herbe: diesen sendet man weiter nicht, als nach Welschland. Den andern nennet man Malvasia dolce, und selbiger wird in kesseln gesotten, um weiter verschickt zu werden: er ist süß, von farbe gold-gelb, und ein fürtreffliches getränck (Manna alla bocca, & Balsamo al cervello) welches unverfälscht selten zu uns gebracht wird. Derjenige malvasier aber, welcher zuweilen hier ankömmet, ist mehrentheils Vinum passulatum, ein gekünstelter rosinen-wein: fast auf die art, wie Deodatus *l. 1 Panth. c. 30.* Fioravanta *l. 5 Secret. c. 47* und andere beschrieben.

II. Vibacum seu Reibolicum, reinfall. Wächset in der landschafft Istria oder Histerreich, welche tieff hinein an dem adriatischen meer-busen lieget, und insgemein Capo d'Istria genennet wird. Er wächset aber daselbst prope Fontem Timavum, auf einem felsichten hügel Prosec genant,

genant, daher der zuname' **prosecker reinfall** entstanden. Phil. Hechstetterus *Decad. 4 Obs. 2 & Decad. 5 Obs. 9* heisset ihn auch Vinum Pucinum, welchen allein, und keinen andern, die Käyserin Iulia Augusta getruncken, und ihn nach dem zeugniß Plinii *lib. 14 c. 6* zugeschrieben, daß sie zwey und achzig jahr alt worden. Ja P. A. Matthiolus *comm. in Dioscor. l. 5 c. 7* erzehlet aus eigener erfahrung, daß die daselbst wohnende bauren, welche den rheinfall als ihren gewöhnlichen tranck brauchen, selten kranck, und hingegen sehr alt werden.

III. Rosacium, **rosatzer.** Dieser wächset in der landschafft Friul, und zwar in der gegend Aquilegiæ, nahe bey der stadt Rosaccio: davon Sabellicus *l. 1 de vetust. Aquileg.* meinet, daß er dem Falerno nella Campania nachahme.

IV. Rhæticum, **veltliner.** Sein vaterland ist die grafschafft Vallis telina sive Volturena, so den Rhætis, welche man Grisonen oder Graubündter nennet, zuständig. Suetonius bezeuget, daß der Käyser Augustus diesen wein sehr geliebet, und Plinius *l. 14 c. 6* giebet ihm nach dem Falerno die nähеste stelle. Virgilius *l. 2 Georg.* gedencket gleichfals seiner gar rühmlich, als er die gattungen etlicher fürtrefflichen weine mit diesen versen lobet:

Sunt Thasiæ vites, sunt & Mariotides albæ:
Pignibus hæ terris habiles, levioribus illæ.
Et passo Pythia utilior, tenuisque Lageos,
Tentatura pedes olim, vincturaque linguam:
Purpureæ, Preciæque, & quo te carmine dicam,
Rhætica? nec cellis adeo contende Falernis.

V. Vernacium, **vernatzer.** Dieser hat seinen namen von dem rothen berge Vulnetia oder Vernacia, unter der herrschafft der Genueser gelegen. Iacob. Bracelius *in descript. Ligur.* saget von dem weinbau derselben gegend also: Es ist werth zu sehen, wie die berge im genuesischen nicht allein so abschößlich und hoch, daß die überhinfliehende vögel ermüden, und dabey so felsig, daß dem ansehen nach keine feuchtigkeit darin verhanden: sondern wie auch die darauf gepflantzte stöcke so dünn und mager, daß sie mehr dem epheu, als den weinreben ähnlich: nichts desto weniger wird daraus ein wein, welcher der Könige tafeln zieret, gepresset.

VI. Lachryma, **thränen-wein.** Er wächset an der wurtzel des feur-speyenden bergs Vesuvii im königreich Neapolis gelegen: hat seinen namen daher, weil er zuerst aus der tiene läufft specie lachrymarum, in gestalt der thränen, ehe die trauben gepresset werden. Er ist röthlich, von schmack ziemlich weinig, süßlig, pickant, anmuthigen geruchs: er nähret mäßig, stärcket den magen, erfreuet das hertz, und thut dabey dem haupt keinen schaden.

VII. Muscatellum Falsicorum, *Vin de Montefiascon.* Diesen bauet man bey der stadt Montefiascon am berge Alcino nella Campagna di Roma, aus eitel apianischen trauben, welcher an sich blanck ist: der aber aus etwas getruckneten, siehet röthlich. Beyderley sind so delicat, daß sich jener Prälat darin zu tode gesoffen, wie G. Fabricius *in Itiner. Patav.* erzehlet, zu dessen andencken ihm sein diener eine solche grabschrifft machen lassen: Propter Est Est, Dominus meus mortuus est.

VIII. Albanum, wächset bey der stadt Alba im päbstlichen gebiet, und wird in Rom am meisten getruncken, jedoch mehr blanck, als rother. Marzeminum, um Vicentz und Padua, mehr roth, als blancker. Sind allerseits fürtreffliche weine, und können die namen der übrigen aus der vorgesatzten tabelle ersehen werden.

## Spanische und portugiesische.

I. Vinum Illicitanum, **alicant.** Er wird gebauet bey Alicante, einer stadt im königreich Valentia: schwartz von farben, süß vom schmack, und dabey starck wie fast alle spanische weine: derowegen er nur mäßig, und als eine halbe medicin, zur dauung und stärckung zu gebrauchen.

II. Vinum Petri Simonis, *Peresimenez*, **peter-simens.** Wächset bey der stadt Guadalcazar, aus teutschen reben, welcher dieser Peter Simon schon für zweyhundert jahren dahin gebracht, und gepflantzet hat. Wie dann eine weinrebe, wann sie in ein hitziger land versetzet wird, sich verbessert: wenn man aber sie aus einem heissen in ein kälters bringet, so verringert sie, jedoch also, daß sie von ihrer angebohrnen gütigkeit etwas bey behält. Der petersimens wird bey uns insonderheit **spanisch-wein** genant: ist dünner von substantz, als der alicant: von farben goldgelb, von schmack gar lieblich.

III. Bastardum seu spurium, **bastart:** ist ein halber petersimens, und hat fast alle seine eigenschafften. Aber IV. Vinum Secco, **sect,** ist weisser, stärcker und barscher, als petersimens: dienet also für diejenige, welchen die gar süsse weine zuwider. Einige meinen, er habe seinen namen a Saccis seu utribus, von den ledern säcken oder schleuchen, darin er in Spanien geführet wird.

V. Lusitanicum, **portugeser:** so wol blancker, als rother, wiewol derjenige, welchen man aus Portugal nach Holland schiffet, mehrentheils dunckel-roth ist, und eine zusammen-ziehende krafft bey sich hat.

VI. Hieher können gezogen werden vina Balearica, die **canarien-weine.** Selbige wachsen auf den canarischen inseln, und sind zu des Plinii zeiten schon so berühmt gewesen, daß er sie *l. 14 c. 6* denen besten italiänischen gleich hält. Unter ihnen hat der canarien-sect den vorzug, sintemahl er dem spanischen sect an lieblichkeit weit überlegen.

Frantzösische

## Frantzösische weine.

Franckreich hat einen grossen überfluß an weinen, also daß es damit Engeland, Holland, Dännemarck und Schweden versorgen kan. Es sind auch die weine, welche auf der mittags-seite desselben königreichs fallen, hitzig und süß, nach art der spanischen und welschen: die aber nordwärts wachsen, sind geringer, und kommen den teutschen weinen näher.

Die berühmsten sind 1. Unter den burgundischen vinum Belnense, welcher in der landschafft *Beaune* wächset: davon das sprichwort: Vinum Belnense ante omnia recense. 2. Languedocium, *Muscat de Frontignac*, wird bey der stadt Frontignac in Languedoc nur drey meilen von Mompelier, aus eitel muscateller trauben gepresset: und dieweil er von da häuffig nach Lyon geführet wird, so nennet man ihn auch *Muscat de Lion*. Der blancke ist fürtrefflich: der rothe zwar auch, nur daß er etwas herbes bey sich hält. 3. Campanicum, *Vin de Champagne*, und insonderheit *Vin d' Hay*, welcher angenehm von schmack, röthlich von farben, subtil, und von den grossen sehr beliebet: jedoch dienet er denen nicht, die den flüssen unterworffen. 4. Ruellinum, *Vin de Rüelle*, wächset um Paris, beydes blanck und roth: ist einer von denen, die man daselbst mit wasser getempert, am meisten trincket. 5. Aurelianense, *Vin d' Orleans*, so wol blanck als roth. Diese sind kräfftig, dem magen angenehm, haben einen lieblichen und auf himbeer ziehenden schmack: steigen aber sehr zu kopff, also daß Io. Steph. Strobelberger *Sect. 1 Gall. polit. med.* erzehlet, es sey beym frantzösischen hofe durch ein statut verboten, daß der mundschenck dem Könige keinen orleantzischen wein kredentzen solle. 6. Burdigalense, *Vin de Bourdeaux*. Dieser wird in menge, sonderlich der blancke, von da nach Holland gesendet, davon ein theil auch zu uns kömmet: wie dann imgleichen *Vin de Grave* nicht weit von Bourdeaux wächset. Die übrigen frantz-weine findet man in der obigen tabelle.

## Ungrische und böhmische.

Dem königreich Ungern mangelt es auch an herrlichen und kräfftigen weinen nicht: doch ist unter allen vinum Toccavienſe, welcher bey der stadt Tockay in Ober-Ungern wächset, der berühmteste. Nechst dem sind: die Oedenburger in Nieder-Ungern, die Goldberger, die S. Georger, und die Neusiedler. Die böhmischen weine sind viel schwächer und herber, als die ungerischen: und wiewol man die besten um Prag, Leitmeritz und Launa findet, so sind sie doch, wie die mährischen kalckich, und den nerven schädlich. Zu Außig, einer stadt an der böhmischen gräntze nach Meissen wärts gelegen, bauet man auf einem felsen den potschalcker, der an stärcke fast einem tockayer gleichet.

## Teutsche weine.

Zu unser vorfahren zeiten hat Teutschland weder einheimischen, noch fremden wein besessen, sintemahl selbige davor hielten, wie Iul. Cæsar. *l. 4 Bell. Gall. c. 1* bezeuget, quod vino ad laborem ferendum remolleſcerent homines, atque effæminarentur, daß der wein die leute zur arbeit weich, und weibisch machte. Ist also der weinbau etwas spät, und sonderlich unter der regierung und vergünstigung des Käysers Aurelii Probi, etwan im dritten Seculo nach Christi geburt, in Teutschland angefangen worden. Inner derselben zeit aber haben sich die fremde weinreben durch das gantze teutsche Reich so verbreitet, daß gegenwärtig fast allenthalben trauben zu finden.

I. Den vorzug haben doch vina Rhenana, die am Rheinstrom wachsende weine, nach dem sprichwort: Vinum Rhenense decus est, & gloria mensæ. Unter denselben sind die Ringauer und Hocheimer geistreich und füllen die zunge: die Bacheracher haben ihren besondern erdschmack: die Hambacher, Pfeffersheimer, Nidberger, Affensteiner, Wormsgauer, Rudersheimer und Gensefüsser sind gleichfalls in gutem beruff. Diese werden in menge nach Cöln am Rhein, Dortrecht in Holland und Franckfurt am Mayn, als auf ihre ordentliche stapel, und von da ferner in gantz Europam verführet. Insgemein sind die rheinische weine dünner, leichter, auch nicht so süß und hitzig, als die welsche und spanische: daneben steigen sie nicht so sehr ins haupt, sondern gehen vielmehr zur blase, also daß man selbige in gröſſer quantität, dann jene trincken kan. Io. Crato *Consil. 111 & 160* vergönnet die gelinde und unverfälschte blancke Rhein-weine auch den Calculosis, Colicis und Paralyticis: die gar süsse, oder gar herbe aber, verwirfft Rein. Solenander *Sect. 1 consil. 10* als undienlich. Greg. Horstius in seinen Obſerv. lobet den gelblichen wider den schorbuck: den weissen vom mittel-alter wider das erbrechen, wider die miltz-sucht und die zufälle des gekröses. Petr. Foreſtus *l. 5 Obſ. 10* rühmet den Ringauer sonderlich in ohnmacht, und *l. 1 Obſ. 20* führet er seine eigene erfahrung an, daß der Rheinwein, ob er wol durch die urin leicht weggehet, dennoch nähre, und fett mache: wie man denn an den weinschencken, die viel Rheinwein sauffen, gewahr würde, daß sie meistentheils feist und wol bey leibe wären. Angelus Sala *S. 4 Hydræol. c. 4* tadelt an den Teutschen, daß sie den Rheinwein für den gesundesten unter allen weinen halten, da er doch denen mit flüssen und mit convulsionibus geplagten leuten wegen seiner subtiligkeit schädlicher wäre, als die rothe frantzösische. Und eben wegen sothanen subtilen wesens, damit er in die nerven dringet, verbeut ihn auch Foreſtus *l. 29 Obſ. 1* im podagra.

II. Neccaria, die **Necker-weine**, sonderlich die **Heydel-** und **Würtenberger**, sind gesund, leicht und wolgeschmackt. Um **Stutgard** wächset eine solche menge wein, daß die Frantzosen, wie Thom. Lansius *Orat. pro German.* anführet, im sprichwort sagen:

Si l'on ne cuilloit de Stutgard le Raisin,
La ville iroit se noyer dans le Vin.

Io. Crato *Consil. 3* vergönnet denen mit dem stein und mit der gicht geplageten einen reinen, nicht sauren und nicht kalckigten Neckar-wein: sonderlich der an solchem ort gefallen, da unter dem pöbel wenig calculosi und podagristen sind. Christoph. Guarinonius *Consil. 208* verordnet in wehtagen des magens einen wol-reiffen Neckar-wein: Io. Neudecker aber *in Gerocom.* rühmet ihn sehr hoch, und will, daß betagte leute denselben über tisch stets gebrauchen sollen.

III. Alsatica, die im **Elsaß** fallende weine sind nicht unangenehm, noch der gesundheit bey mäßigem gebrauch schädlich: insonderheit die reichfeldische, lippelsbergische, blienweilrische, rappersweilrische und reichenweilrische. Claud. Deodatus *l. 2 Panth. c. 16* thut noch hinzu die rangische, thanische, seringische, gebweilrische, katzenthalische, ammersweilrische und brißgauische. Melch. Sebizius *l. de Aliment.* lobet die dambachische, und die auf dem sturmischen hügel gewachsen.

IV. Mosellana, die **Moßler-weine** sind sehr lieblich, sonderlich die blancken, und die wol reiff worden. Io. Solenander *Sect. 3 conf. 10* rühmet sie wieder das hertz-klopffen: und *Sect. 3 conf. 6* lobet er die Moßler-weine, welche nur ein jahr alt, weil sie nicht sehr trucknen, noch hitzen: wie imgleichen, die eine kleine zusammen-ziehende krafft bey sich haben, weil selbige das eingeweide stärcken, und (als nicht gar starck) ohn wasser getruncken werden können.

V. Franconica. Unter den **fränckischen** weinen sind die **Würtzburger** am stein, und die **Wertheimer** mit dem **Klingenbergern** am Mayn, die berühmsten. Daselbst fallen in guten jahren so schöne weine, daß sie denen unwissenden für Rheinwein mehrentheils verkauffet werden. Ausser diesen besagten aber, giebet es auch in Franckenland an etlichen orten gar geringe weine, sonderlich bey nassen herbsten, also daß daher das sprichwort entstanden: Francken wein, krancker wein: Neckar wein, lecker wein: Rhein wein, fein wein.

VI. Tyrolensia. Die besten wachsen längst dem fluß Etsch, welche man daher **Etsch-weine** heisset: sie fallen von beyderley farbe, aber man hält viel von den rothen. Barthol. Montagnana *Consil. 35* befiehlet die auch im tyrolischen wachsende **Brixer-weine**, weil sie sehr starck, mit wasser zu brechen. Die **Traminer** haben den namen von dem dorff Tramin an der Etsch gelegen: sind röthlich, einige mehr, andere weniger: wie davon Ioach. Camerarius *in Hort. Medic. p. 180* nachzusehen. Die blancke weine, so um **Grätz** und **Görtz** gebauet werden, sind dick von substantz, und führen den grieß häuffig ab: wenn man aber selbige wieder unterlässet, so höret der abgang des grieses auch auf: wie solches Bened. Sylvaticus *Cent. 3 conf. 72* an sich selbst wahrgenommen.

VII. Austriaca. Die **österreichische** weine sind nicht unangenehm, aber auch zugleich guten theils nicht gar gesund. Um **Kloster Neuburg** wächset eine solche menge wein, daß man im sprichwort saget, das kloster habe einen rinnenden zapffen. Io. Crato *Consil. 169 & 252* und Georg. Horstius *l. 2 Obs. 7* sagen, daß sie, wie auch die Moravica oder **mährische**, wegen vielen Tartari, den podagristen, und denen, die nach der colick gichtbrüchtig worden, sehr schädlich seyn.

VIII. Minus generosa. Unter die **geringere** weine in Teutschland gehören erstlich die **schweitzerische** um Schaffhausen, Zürich und Basel: jedoch den berühmsten bernischen La Côte-wein im Pays de Vaux an seiner vortrefflichkeit nichts benommen. Darnach die **niederländische** um Löwen, Namur, Luxenburg und Lüttig. Drittens die **meißnische** und **sächsische**, namentlich die zu Dreßden, Ketschenberg, Jessen, und Gornberg. Vierdtens die **schlesische**, zu Grünberg, Carlat und Crossen. Fünfftens die **laußnitzsche**, zu Guben und Fürstenberg. Sechstens die **brandenburgische** zu Berlin, Franckfurt an der Oder und Brandenburg: welchen allen es aber zuvor thun die **potstamische**, **werdrische**, **fahrlandische** und **sarmundische**, als welche auf keinem rauhen kalck-grund, sondern auf klaren sand-hügeln wachsen, und daher zwar nur leichte weine sind: aber doch keine zusammenziehende säure, sondern vielmehr eine angenehme lindigkeit, bevorab in guten wein-jahren, haben. Und dieweil man dergleichen gelinde weine in gewissen personen und begebenheiten offt mehr, als starcke vonnöthen hat: so werde ich nicht unrecht thun, wann ich diese unsere ietzt-benante land-weine mit billichem lob allhier erhebe. Ja, dieweil die gegenwärtig (Gott gebe, noch lang!) regierende **gnädigste Landes-Herrschafft** die von der Havel umflossene insul **Potstam**, wegen ihrer anmuthigen situation, nicht allein mit kostbaren gebäuen, thier-phasan- und lustgärten auszieren lässet, sondern auch die daselbst herum liegende weinberge (durch) ausrottung der geringen, und pflantzung der edelsten reben) von jahr zu jahr zu verbessern, anbefohlen: als ist die rechnung leicht zu machen, daß dieselbe weine mit der zeit den ruhm aller benachbarten verdunckeln möchten.

## Einige fragen vom weine.

I. **Was der wein für ein temperament habe?** Hierüber ist in vorigem Seculo zwischen zween welschen Medicis, namentlich Antonio Fumanello und Bartholomæo Gajono, ein zanck entstanden, welcher endlich 4 schiedsleuten untergeben worden. Unter denselben war auch Hieron. Fracastorius zu Verona, in dessen schrifften hievon ein besonder tractat, de vini temperatura, annoch zu finden. Zu beantwortung aber dieser frage muß man (kurtz davon zu sagen) voraus setzen 1. Daß nicht geredet werde de temperamento physico, wie der wein in seiner natur sey: sondern de temper. medico, was der wein in des menschen leib für würckung thut. 2. Nicht de actu, von dem eusserlichen thun: sondern de potentia, von der innerlichen krafft des weins. 3. Nicht de vino tenui & aquoso, von schwachem: sondern de vinoso, von starckem weine. 4. Nicht de calore, weil an des weines hitze niemand zweiffelt: sondern nur de humilitate & siccitate, ob der wein feucht oder trucken mache. Hierauf kan man wol schliessen, daß ein feuriger und kräfftiger wein, wann er von einem temperirten menschen getruncken wird, desselben geblüt in der dauung nicht allein als ein getränck mehren, sondern auch als eine artzney wärmer und truckner mache: ob sonst schon der wein eusserlich kalt und feucht anzufülen: zu geschweigen, daß diese beyde qualitäten, nemlich hitzen und trucknen, in dem aus wein gezogenem Spiritu, oder brandwein, gantz handgreifflich sind. Was aber die geringe und wäßrige weine betrifft, denen schreibet man billich eine befeuchtende krafft zu. Ein mehres kan man beym Fracastorio selbst nachlesen.

II. **Ob der wein nähre?** Hier. Mercurialis ist der meinung gewesen, daß der wein zwar stärcke, aber keine nahrung gebe: sondern vielmehr abzehre. Was nun die starcke dicke und sonderlich die rothe weine betrifft, selbige nähren ohne zweiffel: die dünn-blancke, und bevoraus die saure, geben zwar weniger nahrung, doch kan man selbige tugend ihnen nicht gantz abschneiden, so lange sie unter die zahl der weine mit gehören: bevorab, da nicht alles, was nähren soll, nothwendig dick und zähe seyn darff. Hippocrates *l. de Aliment.* schreibet zwar: Der wein ist etlichen eine nahrung, etlichen nicht. Aber Galenus *l. 3 de temperam. c. 2* fället das urtheil vom wein schlechter dinge: daß er nemlich zu seiner assimilation gar wenig verwandelung bedürffe, und diß sey die ursach, warum er zum schnellesten so wol nähre, als stärcke. Hiemit stimmet Celsus *l. 2 c. 18* überein, da er den wein unter diejenige getränck, quæ valentissime nutriunt, welche die stärckste nahrung geben, mit rechnet. Auch gehöret hieher des Foresti anmerckung von der leibigkeit der rheinischen wein-schencken, welche kurtz zuvor angeführet worden. Jedoch muß hiebey ein unterscheid der complexion, und der kranckheiten nothwendig gemachet werden: sintemahl sehr vermuthlich, daß einen von natur cholerischen, und überdem noch zur darre geneigeten menschen der volle gebrauch des weins nicht nähren, sondern vielmehr abzehren würde.

III. **Ob wein mit wasser gemenget, oder schlecht wasser den durst mehr stille?** Io. Bruyerinus *l. 16 c. 2* verwirfft billich die meinung derjenigen, welche dafür hielten, daß der reine wein mehr, als der gewässerte, den durst stille: angesehen jener seine eigenschafft zu hitzen, und folglich den durst vielmehr zu erwecken, nicht ableget. Wenn man aber gewässerten wein gegen schlecht wasser stellet, so ist jener den durst zu stillen bequemer: wie dann Hippocrates *l. de Diæt. Salubr.* will, quod iis, quos sitis occupat, cibi & labores subtrahendi, & vinum tum aquosum, tum quam maxime frigidum, sit propinandum. Denn, ob es wol dem schlechten wasser an der qualität zu kühlen und befeuchten nicht ermangelt, so bleibet es dennoch im unterleibe lang stecken: hingegen wann es mit etwas wein vermischet, so dringet es zeitiger durch in den gantzen leib, und stillet also den durst desto geschwinder. Besehet Hier. Mercurialem *l. 3 Medic. Pract. c. 9.*

IV. **Warum der abgezogene wein stärcker, aber nicht so daurhafftig sey?** Diese frage wird bey dem Macrobio *l. 7 Saturn. c. 12* also beantwortet: Der abgezogene wein sey durch die scheidung von seinen heffen dünner, und durchdringender worden: daher er auch eher truneken machet. Er kan aber weniger dauren, weil ihm seine wurtzel oder vestigkeit genommen: sintemahl was bey dem eßig die mutter ist, das sind die heffen beym weine. Ja bey unsern rothen weinen weiset sich die krafft der heffen noch mehr, und zwar in ansehung ihrer farbe, die sie durch das abziehen zugleich verliehren: welches jedoch alles bey dem blancken nicht zu befahren.

V. **Aus welchem ort des fasses der beste wein gezapffet werde?** Macrobius an bemeldtem ort antwortet: Das öl sey wegen seiner natürlichen leichtigkeit oben, der honig wegen seiner schwere unten, und der wein in der mitten des fasses am edelsten: sintemahl in der that das unterste theil des weins den trüben und abgeschmackten heffen nahe ist: das oberste aber von der lufft mehr, als das mittelste, verwandelt wird.

VI. **Warum der halb-volle wein mit der zeit versaure, hergegen das halb-volle öl lieblicher werde?** Macrobius giebet diese ursach. Wann der wein nicht voll gehalten wird, sondern wann lieget, so kommet die lufft als ein schädlicher fremdling, in selbigen raum, und verzehret das

das beste des weins: also daß das übrige an kräfften geschwächet, entweder herbe, oder gar sauer wird. Was aber das öl betrifft, da trucknet die eingelassene lufft desselben übrige feuchtigkeit aus, und verzehret den annoch darin verborgenen mucorem oder schleim: also daß des öles schmack dadurch viel anmuthiger wird.

VII. **Warum der wein gar nicht, oder doch selten gefriere?** Das öl wird wegen seiner glatten fettigkeit von der kälte nur dick, es gefrieret aber nicht zu eise. Der brandewein, der eßig, das meer-wasser, die saltz-lacke gefrieren nicht, weil sie so viel hitziges geistes und saltzes, als dem frost zu widerstehen nöthig, in sich haben. Eine solche beschaffenheit hat es auch mit denen spanischen und starcken rheinischen firn-weinen, welche unsere kälte ohn zufrieren eine zeitlang wol vertragen können: was aber die andere geringe teutsche weine betrifft, weil selbige wenig semina caloris, aber viel von den leicht-eysenden element des wassers bey sich führen: so träget es sich bißweilen zu, daß sie bey hartem frost-wetter im verführen gestehen, und damit zugleich umschlagen, oder alle ihre gütigkeit verliehren.

VIII. **Warum einige weine die gicht bringen?** Sofern der wein wein ist, verursachet er keine arthritidem: sondern sofern er etwas, welches unserm leibe fremd, und zur assimulation untüchtig, bey sich führet. Also bezeuget Dan. Sennertus *in Paralip. p. 152*, daß die zu Gornberg, und auf andern sächsischen sand-bergen wachsende weine so beschaffen, daß niemand, wann er selbige schon als ein täglich getränck zur gnüge brauchet, podagrisch davon werde. Dis fremde und untüchtige aber ist etwas mineralisch, welches die weinstöcke aus dem boden ziehen: und dieweil die sand-berge von kalck, mergel und anderm mineralischen wesen befreyet, so können die drauf wachsende reben auch nichts anders, als allein den natürlichen erd-safft daraus saugen. Findet sich aber dergleichen mineralisch wesen im grunde, so ziehen die stöcke dasselbe an sich, und theilen es dem weine mit. Weil dann nichts nähret, nisi quod ab animatis provenit, als was von beseelten oder lebhafften dingen entsprungen: die mineralien aber, und mancherley gattungen der erden, eigentlich kein leben oder seele haben: so folget, daß besagtes mineralisches und dem wein mitgetheiltes wesen, als fremd und zum nähren untüchtig, in der ersten oder andern dauung (das ist, durch den stul, und die urin) nothwendig ausgeworffen werden muß. Im fall solches geschiehet, so folget kein schaden darauf: gehet es aber in die dritte dauung, und also in habitum corporis, oder in den gantzen leib: so treibet die natur solchen mineralischen unrath in die gliedmassen, und entstehet daraus eine arthritis, da zuletzt in den gelencken der Tartarus (das ist, eine aus saltz und kalck vermischte materie) scheinbar wird. Ein solcher Tartarus aber ist entweder grob, und hänget sich in menge an die fässer, wie man bey den rheinischen weinen siehet: oder subtil, und mit der substantz des weins genau verbunden, wie in den ungrischen. Und diß ist die ursach, warum XXIV maaß rheinisch wein durch einen alembic abgezogen, sechs loth weinstein: hingegen XXIV maaß Tockayer dessen nur ein halb loth hinterlassen, sintemahl desselben starcker geist den so vest vereinigten Tartarum zum gröβten theil mit sich hinüber führet. Dieses experiment wird auch durch die erfahrung unterstützet, indem die gicht nirgend hefftiger, als in Ungarn, und dem benachbarten Oesterreich, Mähren und Böhmen regieret. Gleichwie nun aus diesen maximen folget, daß der Rheinwein den podagristen bey weitem nicht so schädlich, als der ungrische mit seinen nachbarn: also ist vermuthlich, daß die auf unsern sand-bergen in guten jahren fallende weine, denenselben sicherer, als die rheinischen zu trincken seyn.

IX. **Ob der eckel eines weinrausches mit noch einem weinrausch zu vertreiben?** Nüchternen, und die völlerey meidenden leuten, darff man keine remedia crapulæ vorschreiben: im fall dennoch ein sonst mäßiger, aber durch die gesellschafft verführter so viel vom wein zu sich genommen, daß er des folgenden morgens an der sauffkranckheit sich übel auf befünde: so fraget es sich, ob er hunds-haar drauf legen, das ist, die weinzeche noch einmahl anfangen, und dadurch sothaner beschwer abhelffen solle, nach dem gutachten der herren Professoren zu Salerno, welches im 15 cap. also lautet:

Si nocturna tibi noceat potatio vini,
Hoc matutina rebibas, & erit medicina.

Aber diese regel ist nicht die beste, oder sie findet doch nicht allemahl statt. Sintemahl der weinrausch verursachet des morgens entweder eine grosse hitze durch den gantzen leib: oder einen durst: oder einen eckel des magens. Im fall das erste erfolget, so wäre es eine thorheit, das wein-trincken wiederholen, und feuer zu feuer schütten. Hat sich aber alsdann ein durst eingefunden, selbiger wird bequemer durch geringe bier, als durch wein gestillet. Ist ein eckel, als ein vorbot des brechens verhanden, so entledige man den magen von sothanem überfluß, und schlaffe oder ruhe darauf so lange, biß man fühlet, daß der magen besänfftiget, und der rausch verschwunden sey. Wäre aber der eckel gering, so hat man des brechens so eben nicht nöthig: sondern kan denselben wol durch ein wenig gesunde speise, und durch ein glaß wein, nicht aber, nach dem brauch einiger sauff-brüder, durch brandwein verbessern. Dasselbe glaß müste dennoch mehr nicht, als XX loth, das ist, ein gut halb

nössel halten, wenn man dasjenige dahin ziehen wolte, was Hippocrates *lib. 2 Epidem. in fin.* schreibet: In capitis dolore ex crapula, meri cotyla potui danda.

## Das VI cap.

## Von einigen andern getränken.

Aus dem vorhergehenden V buche, und zwar cap. 2 erscheinet, daß bey den alten vielerley saltzen und tuncken im gebrauch gewesen, welche nunmehr vergessen und abgeschaffet: eben also verhält es sich auch mit einigen ihrer getränke.

Das I. war Zythus Ægyptiorum, mit dem zunamen vinum hordeaceum, gersten-wein, Brytum, Sabajum, Pinon & Phuca. Dieses ward aus eingeweichter, oder vielmehr aus verfaulter gerste, mit wasser, doch ohne hopffen verfertiget. Der ruhm, den ihm Pedacius Dioscorides *l. 2 c. 80* zuleget, ist sehr schlecht, indem er von diesem getränck bezeuget: daß es zwar den harn treibe, aber die nieren und nerven schwäche, daß er den membranen, sonderlich denen hirnhäutlein schade, daß es blehungen und böß geblüt, ja gar den aussatz verursache. Auf diß Zythum soll man auch des Eob. Hessi verse, nicht aber auf unsere gute biere deuten, welche *lib. de bon. valet.* also lauten:

Qui docuit crasso Cererem confundere succo,
Huic iratus erat Bacchus, & ipsa Ceres.
Nam Pelusiani qui laudat pocula Zythi,
Illi nec cerebrum, nec caput esse potest.
Renibus, & nervis, cerebroque hic noxius humor,
Sæpe etiam lepræ semina fœda jacit.

Das II. Curmi, davon ietztgemeldter Dioscorides *l. 2 c. 81* erzehlet, daß es auch gewesen sey ein tranck aus gerste gemachet, welchen sie offtmahls an statt des weins gebraucht: daß selbiger aber haupt-pein und böß geblüt verursache, auch den nerven gleichfals schade. Und setzet ferner hinzu: Consimilia etiam potus genera ex Tritico fieri solent in Iberia, quæ occidentem spectat, & in Britannia. Dergleichen gattungen von getränken werden auch aus weitzen, sowol in Hispanien, als in Engeland bereitet.

Das III. Cælia, davon meldet Plinius *l. 22 c. 25* nachfolgendes: Ex frugibus fiunt & potus: Zythum in Ægypto: Cælia & Ceria in Hispania: Cervisia, & plura genera in Galliis, aliisq; provinciis. Aus getreyde werden auch getränke verfertiget: Zythum in Egypten, Cælia und Ceria in Spanien, Cervisia und dergleichen mehr arten in Franckreich und andern ländern. Aber man kan hieraus anders nicht schliessen, als daß Zythus, Curmi und Cælia bey den alten etwas dergleichen gewesen, was wir heut zu tage bier nennen: der namen vielheit kan theils aus dem unterscheid der materie oder des getreydes, theils aus der mancherley zubereitung entstanden seyn. Ist auch leicht zu ermessen, warum Dioscorides von seinem Zytho und Curmi so übel gesprochen: weil nemlich allererst nach seiner zeit die wissenschafft sothane getränke zubereiten, sehr verbessert, und nunmehr das brauen, wie davon droben im 2 cap. schon erwehnet, zum höchsten kommen: also daß man aus dem gebrauch guter und gesunder biere, die vom Dioscoride erzehlte kranckheiten anietzo sich nicht mehr zu befahren hat.

IV. Noch wird von Ioa. Ionstono *l. 1 Id. Hyg. tit. 1 c. 3 art. 3* unter der alten getränke angeführet Camum, aus vielerley stücken zusammen gemenget: wie imgleichen Parabia, aus hirsen und reiß: ferner Cyceon, aus wein und honig, zuweilen auch aus wein, käse und maltz: Cinnus, ein getränck dem vorigen verwand, oder gleich: Dodra, aus neun unterschiedlichen stücken zusammen gesetzet: und derer getränke sind ohn zweiffel noch mehr gewesen, wiewol davon allerdings die namen und gedächtniß nicht mehr verhanden.

Wir wollen uns also auch bey diesen vergangenen dingen nicht länger aufhalten, sondern zu den neuen und gangbaren schreiten: da sich dann nach der heutigen mode, viel und mancherley gattungen von getränken und allerhand tisanen, sowol ausländische, als einheimische herfür thun. Was die ausländische anlanget, wird unnöthig seyn, von der Indianer Areca, Faufel oder Cocos ihrer palmbäume, und wie sie daraus zu ihrem unterhalt und ergetzung seltzame getränke verfertigen, allhier weitläufftig anzuführen, sintemahl selbige in unsere keller doch nicht gebracht werden: jedennoch, weil einige Sorbitiones exoticæ, ausländische schlürff-tränke anfangen, nicht allein in Holland, sondern auch unsers orts unter den grossen bekant zu werden, so wollen wir selbige allhier fürstellen, und dann von denen einheimischen etliche hinzu thun, in folgender ordnung: thee-tranck, coffie, succolade, tisane, limonade, scherbet, und lactade.

### I. Vom thee.

In des welt-berühmten herrn Thomæ Bartholini Actis Hafnienſibus, und zwar *Volum. 4 part. 1 Observ. 1* ist ein brief zu finden, welchen Andreas Clyers, Medic. Licent. und Protomedicus in Neu-Batavien den 10 Febr. 1674 wegen des asiatischen krauts thee oder Tchia genant, heraus geschrieben, auch dabey einen zweig von selbiger staude, samt dem saamen, in einer figur, nach welcher die beystehende gebildet, fürgestellet: und halte ich dafür, daß diese beschreibung unter allen, zum wenigsten so viel wir an unserm ort wissen, die neueste sey. Obgleich auch fast alle scribenten der indianischen sachen, als Ioan. Maffæus, Ludovicus Almeyda, Petrus Iarricus, Matthæus Riccius, Aloisius Frois, Iacobus Bontius, Ioannes Linschot, Nicolaus Trigautius, Alexander de Rhodes, Adamus Olearius, Michael

Michael Boymus, Ioa. Albertus Mandelsloh, Bernhardus Varenius, Cornelius Bontekoe gar neulich, und in seinen Obſerv. Medicis Nicolaus Tulpies, meldung davon gethan: so hat doch meines erachtens am deutlichſten davon geſchrieben Ioan. Neuhofius *Hiſtor. Sinens. c. 15* auf nachfolgende weise:

Unter andern heilſamen kräutern, hat das siniſche Reich faſt ein eigenes kraut oder gepüſche auf siniſch Thee und Cha genant, davon die Sineſer und ihre benachbarte völcker den tranck machen, der mit dem kraut eben dieſelben namen, Thee und Cha hat. Die blätter dieſes krauts oder gepüſchs, ſind den wilden roſen-blättern etwas ähnlich, und ſoll niemand zweiffeln, daß der Thee eine art roſen ſey: jedoch iſt er nicht wild, ſondern zahm, auch kein baum oder kraut, ſondern ein puſch, weil er ſich in viele zweig-und reißlein vertheilet und ausbreitet. Dieſer puſch wird im felde auf kleinen hügeln gepflantzet, etwa drey fuß von einander, und wächſet ſo hoch und breit, wie ein europäiſcher roſen-puſch. Es ſitzen die zweige dieſes gantzen puſches, von unten biß oben an den gipffel, allenthalben voll blumen, und dünner blätter, welche forn ſpitz zulauffen, umher wie eine ſäge eingekerbet, und dunckel-grün von farbe ſeyn.

Und wiewol die blätter des gantzen puſches einerley form uns geſtalt haben, iſt doch ihre groſſe ſo unterſchiedlich, daß man an einem puſche wol fünfferley blätter ſiehet. Die erſte und gröſſeſte art, derer geſtalt mit den blättern des garten-balſams gäntzlich übereinkomen, ſitzen an den unterſten zweigen. Darauf folget die andere art, welche viel kleiner denn die erſte iſt: und dergeſtalt werden alle fünff arten dieſer blätter, von unten biß oben, immer kleiner. Aber wie viel ihre gröſſe kleiner wird, ſo viel wird allewege ihr preiß oder werth gröſſer: dann wann die blätter gedörret, und zubereitet, gilt das pfund derer, ſo der erſten gröſſe ſeyn, 5 holländiſche ſchillinge oder 30 ſtüber: die von der andern gröſſe, 50 ſchillinge: die von der dritten, 5 holländiſche gülden: die von der vierdten, 15 gülden: und die von der fünfften und letzten gröſſe, 50, ja, wo ſie wol bereitet ſeyn, zum öfftern 150 gülden.

An den zweigen ſitzen anfänglich grüne knoſpen, woraus hernach blümlein mit weiſſen blättern herfür kommen, die inwendig gelb, und an gröſſe, geſtalt und farbe den blumen des hagedorns ſehr ähnlich, wiewol unterſchiedlichen geruchs ſeyn. Wann dieſe blümlein abgefallen, bleibet ein knopff übrig, darin ſich ſchwärtzlicher ſaame befindet: aus welchem, nachdem man ihn in die erde geſäet, innerhalb drey jahren neue püſche herfür wachſen, von dero blättern man jährlich eine reiche erndte haben kan, auch an denen orten in Sina und Iapon, da es, eben wie in Holland, hagelt und ſchneyet. Dannenhero nicht geringe hoffnung vorhanden, daß man diß kraut auch in Holland, und andern orten Europä, glücklich pflantzen könne, wenn nur der ſaamen, in einem käſtlein wol verwahret, anhero gebracht, und an ſchattichte fruchtbare örter geſäet wird. Die blätter werden faſt täglich abgebrochen, im ſchatten gedörret, und zu dem tranck Thee oder Cha verwahret: welchen tranck man allda für und für gebraucht, nicht allein über und zwiſchen der mahlzeit, wenn man mit den ſeinigen allein iſt, ſondern auch wenn ein freund zum andern kömmt, ihn zu beſuchen. Ja wer an groſſer Herren höfen was zu verrichten hat, dem wird auch von ſtund an, nachdem man ihn nieder zuſitzen genöthiget, ein becher dieſes getränckes præſentiret.

Wenn man allda dieſen tranck trincket, oder vielmehr hinein ſchlurffet, muß er allezeit warm ſeyn: nach art der alten Römer, ſo mehr von warmen, als kaltem waſſer hielten. Die krafft und würckung dieſes trancks iſt, daß er den unmäßigen ſchlaff vertreibet: inſonderheit aber befinden ſich gantz wol darnach diejenigen, welche den magen mit ſpeiſe überladen, und das gehirn mit ſtarckem getränck beſchweret haben: denn er truckenet und nimt weg alle übrige feuchtigkeit, und vertreibet die aufſteigende dünſte oder nebel, ſo den ſchlaff verurſachen: er ſtärcket die gedächtniß, und ſchärffet den verſtand: wo man aber zuviel davon trincket, vermehret er die galle. Es erheben die Sineſer die krafft und tugend dieſes trancks biß an den himmel, und ſchreiben es allein demſelben zu, daß ſie weder vom podagra, noch von blaſen- und nierenſtein wiſſen: welches wir daher deſto mehr gläuben, weil wir niemand in Sina, beydes auf unſer hin-und rückreiſe, angetroffen, der mit ſothanen ſeuchen behafftet geweſen.

In der zubereitung und nieſſung dieſes trancks, iſt zwiſchen den Sineſern und Japonneſern ein mercklicher unterſcheid. Denn die Japonneſer ſtoſſen die blätter zu pulver, und gieſſen ſiedend heiſſes waſſer darauf, in ein krüglein oder becher, darin eben ein guter trunck gehet: welches ſie dann zuſammen ſo heiß, ſchlürffende, hinein trincken. Die Sineſer aber, ſonderlich gemeine leute, werffen etliche blätter in ein krüglein mit heiſſem waſſer, laſſens ein wenig ſtehen, biß das waſſer die krafft der blätter an ſich gezogen, und trincken es dann fein warm, oder ſchlürffen es vielmehr ein, alſo, daß ſie nicht das geringſte von den blättern zugleich in den mund und magen bekommen. Etliche Tartern und Sineſer, ſonderlich fürnehme leute und groſſe Herren, laſſen dieſen tranck auf folgende weiſe bereiten: Man nimt eine handvoll thee-blätter, und wirfft die in ſiedend-heiſſes waſſer: darnach geuſt man zu dem waſſer gekochte ſüſſe milch, nur den vierdten theil ſo viel als des waſſers iſt, und thut ein wenig

saltz darein: das trincket man denn so warm, aus höltzernen schalen oder bechern, die inwendig mit silber beschlagen, oder schlürffet es vielmehr, eben wie die andern, hinein: welches schlürffen, wie die erfahrung bezeuget, dem geschmack eine viel grössere wollust, denn das trincken verursachet. Diesen tranck, so heiß getruncken, halten die Sineser ja so hoch, als die alchymisten ihren Lapidem Philosophorum.

Nicht allein aber wird dieser tranck in Sina, und an den umliegenden orten, sondern auch schon in Europa von vielen fürnehmen personen vielfältig gebraucht: denn weil diejenigen, so diesen tranck so wol hie zu lande als in Sina geniessen, einmüthiglich gestehen, daß sie sich dabey sehr wol befinden: geschichts nunmehr, daß die gedürreten blätter, in zinnern gefässen wol verwahret, anhero gebracht, und allenthalben gar theuer verkaufft werden. Im fall aber dieser tranck nicht gleichen effect in Europa und Sina hat, mit vertreibung des gewöhnlichen schlaffs, des podagra, des blasen- und nierensteins, und anderer kranckheiten, soll man wissen, daß solches nicht so sehr von dem kraut selber, als von dessen zubereitung und gebrauch, wie auch von unserer leiber beschaffenheit, und dergleichen hindernissen mehr herrühre.

Uber das hat man befunden, daß der offtmahlige gebrauch dieses trancks die übrige feuchtigkeit des bluts, und den schweiß, etlicher massen austreibe, auch den urin gewaltig fordere. Welches mich auf die meinung bringt, daß er die dünste, so den gewöhnlichen schlaff verursachen, nicht so sehr mit verschliessung des magens, als mit resolvirung der winde, dünnemachung der lebensgeisterlein, wie auch austrucknung und stärckung des gehirns, vertreibe. Massen dann diese meinung durch alle augenscheinliche wirckungen, so gemeldter tranck im menschlichen leibe hat, nicht wenig bestätiget wird: weil die Sineser und Japoneser aus der erfahrung gelernet, daß er dem wasser kräfftig widerstehe, und die dicke wässrige feuchtigkeiten dünne mache, und vertreibe.

Endlich fraget sichs bey etlichen scribenten, ob diß so edle kraut, und dessen gebrauch, schon vorlängst den Sinesern bekant gewesen: da doch in den alten sinischen büchern keine figuren oder buchstaben, so dasselbe bezeichnen, gefunden werden. Hierauf geben etliche, die sich eine geraume zeit in selbigem lande aufgehalten, zur antwort, daß diß kraut zwar vor viel hundert jahren allda ins wilde hinein gewachsen: aber die fortpflantzung desselben, wie auch seine zubereitung, würdigkeit, und fürtreffliche würckungen, so noch täglich zunehmen, seyn den Sinesern nicht gar lange bekant gewesen.

Und dieses ist, was Neuhofius aus eigener erfahrung vom thee-kraut schreibet: da denn annoch beygefüget werden kan die sonderbare curiosität der reichen Sineser, welche sie darin sehen lassen, daß sie zur bereitung des thee-trancks an ihr innerstes cabinet ein eigenes küchlein anzuhängen pflegen, darin zugleich allerhand zubehör an kleinen kesseln, dreyfüssen, trichtern, löffeln, zierlichen irdenen krüglein, porcellanen schalen, und dergleichen verwahret werden können: ja daß sie zuweilen selbst hand anlegen, und vor sich, oder ihre vertrauteste freunde, einen solchen warmen schlürff-tranck zurichten. Noch will ich hier beyfügen, was Tavernier *Relat. Tunquin. p. 50* erzehlet, daß man nemlich dasjenige thee-kraut am meisten liebe, welches sein wasser grün färbet: für mittelmäßig hält man das, so gelb: und für das schlechteste, so röthlich färbet. Imgleichen, daß einige die gekochte blätter aufheben, und des abends einen salat mit öl, eßig und zucker daraus bereiten. Hingegen trincket der König, und die grossen Herren in Japon, nichts als die blüth vom thee, sintemahl dieselbe viel gesunder und wolgeschmackter ist, als die blätter. Aber der werth ist auch viel höher, indem ein köpchen oder krüglein dieses blumen-trancks, welches nur ohngefehr so viel, als bey uns ein ordinar wein-glaß hält, einen reichsthaler unsers geldes kostet.

## II. Coffe.

Dieses getränck ist bey den Arabern, Egyptern, Persianer und Türcken von etlichen hundert jahren her im gebrauch gewesen: wiewol iezterm eldter Tavernier *l. Commerc. Indic. p. 135* der meinung ist, daß sothaner brauch von einem eremiten Schek Siadeli genant, allererst vor ohngefehr hundert und zwantzig jahren erfunden sey. Der baum, darauf die hierzu gebräuchliche frucht wächset, vergleichet sich, nach Prosperi Alpini meinung *l. de Plant. Ægypt. c. 16* unserm Evonymo oder spill-baum, dessen holtz wegen seiner härtigkeit zu allerhand werckzeug gebraucht wird: jedoch sind die blätter des fremden dicker, härter und licht-grüner, fallen auch des winters nicht ab, sondern es ist ein stets-grünender baum. Und aus solchem grund rühret es her, daß dieser ausländische baum von Casp. Bauhino genennet wird Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis Lauri simili, ägyptischer spill-baum, dessen frucht den lorbeern gleichet.

Ob nun wol von dieser lorbeer-förmigen frucht, nach Ioann. Veslingii zeugniß *in not. ad Prosp. Alpin. p. 22* auch die auswendige dünne schalen zu einem kuhl-tranck von den Egyptern und denen benachbarten völckern genutzet werden: so wollen wir doch dieselbe, als bey uns gantz unbekant, vorbey gehen, und nur bey der ausgeschälten frucht verbleiben.

Ihre gröſſe und gestalt, beydes wann sie gantz, und wann sie getheilet, erscheinet aus der beygefügten figur. Einige sind der meinung, daß die alten

alten Araber es Bunchum genant, und insonderheit Abubeter Rhases, welcher seculo nono post natum Christum, und also vor mehr als 700 jahren gelebet, schreibet davon *lib. 3 ad Regem Manſorem c. 22* also: Bunchum calidum est, & siccum: quod stomacho congruum existens, malis sudoris odorem, atque psilothri incidit & auffert. Kurtz nach ihm schreibet fast dergleichen, jedoch etwas zweiffelhafftig, von seinem Buncho Avicenna *lib. 2 Canon. Medic. tract. 2 pag. 75.* Von Carolo Clusio *in not. ad Garz.* wird es Buna, von Prosp. Alpino, Ioa. Veslingio, und andern neuen scribenten, Bon oder Ban, von Leonhardo Rauwolfio Bunnu & Bunca Rhasis, von andern Bunn, genant. Und ob zwar sothaner baum in allen denen obgemeldten provintzen zu finden, so ist doch Arabia felix gleichsam sein **wohn-platz**, da er in grosser menge wächset, und von dannen sein saamen oder beeren, unter dem namen Bon, heut zu tage weit und breit verführet werden.

Sothane **beeren** oder **bohnen**, wie sie Ioan. Ulrich. Wallichius *de Relig. Turcic. p. 64* nennet, wenn sie ihre reiffe erlanget, trucken eingesamlet, und am feuer gelinde abgedörret sind: so reichen sie in ihrem **temperament** nicht an den 3 grad der hitze, und an den 2 grad der truckne, wie Avicenna an obgemeldtem ort schreibet: sondern vielmehr sind sie nach Alpini und Veslingii r nung, in beyden moderat, sintemahl ihr schmack süßlich, und dabey zwar bitterlich, aber doch ohn schärffe. Daher es kommet, daß diese Bon-beeren von den Aegyptern auch mit zucker überzogen, und unter ander confect aufgestellet werden.

Jedoch den gröſten theil verbraucht man zum **getränck**e, welches sie also bereiten, daß offtgedachte beeren in einem steinern mörsel gröblich zerstossen, und hernach mit wasser abgekochet werden: daraus wird der tranck **coffie**, **coffy**, **koffee**, **cavee**, **chaubee**, Coava, Elcave, oder wie es Adam. Olearius *l. 5 c. 17* nennet, **cahwä-wasser**. Und wiewol das wort Cavé in arabischer und persianischer sprache Desiderium, ein verlangen, der gemeinen bedeutung nach, heisset: so ist es doch heut zu tage so weit kommen, daß man dadurch beneben diesen tranck verstehet. Es wird aber derselbe von denen orientalischen völckern an statt des weins, als welchen ihnen ihr prophet Mahomet in seinem Alcoran verboten, durchgehends getruncken: und zwar sind allein in der stadt Alkair, nach Veslingii zeugniß, etliche tausend öffentliche schenck-häuser, in welchen coffie verkauffet wird, und da sich eine grosse menge volcks samlet, sothanen tranck, sowol des morgens nüchtern, als auch den folgenden gantzen tag (und beym taback-trincken, wie Adam Olearius *lib. 5 Hist. Persic. c. 17* anführet) warm zu schlürffen, sive otii sui oblectamentum, sive bonæ valetudinis firmamentum quærant, theils die zeit zu vertreiben, theils ihrer gesundheit wegen: weil sie dafür halten, daß er nicht allein den kalten magen erwärme, und die dauung befördere, sondern auch die verstopffungen der leber, miltz- und kröß-adern öffne. Insonderheit hat Alpinus an den **ägyptischen weibern** wahrgenommen, wann sie ihre reinigung bekommen, oder wann selbige nicht gnugsam gehet, daß sie dieselbe mit einem trunck warmer coffie etliche morgen aneinander befodern, und merckliche besserung spüren. Hingegen sehen sie es nicht gern, daß ihre **männer** den coffy-tranck zu viel brauchen, weil er alsdann Venerem vermindern soll: davon beym Oleario an bemeldtem ort eine lustige geschicht, die sich bey verschneidung eines hengstes zugetragen, gelesen werden kan.

Die **proportion des wassers** betreffend, davon schreibet gedachter Alpinus *l. de Med. Ægypt. p. 122*, daß etliche zu anderthalb pfund linde gedörret und gröblich zerquetschten Bon nehmen XX pfund wasser, lassen das auf die helffte einsieden, seigen das übrige durch, und heben es in irdenen gefässen wol verstopffet auf. Andere lassen den gequetschten Bon eine nacht oder nacht und tag vorher im wasser weichen, und kochen es alsdann erst ab: aber hierin wird ohn zweiffel viel änderung, nach gelegenheit der personen und der kranckheiten bey ihnen unterlauffen.

Es ist merckwürdig, was Veslingius *in not. ad Alpin.* hinzu setzet: nemlich daß zu seiner zeit die vorgemeldte Araber, Aegypter, Türcken und Persianer die coffie in solcher menge verbraucht, daß dannenher der preiß des Bons sehr gesteigert, und also diese nützliche artzney bey den europäischen völckern rar und theuer gemacht worden. Jedoch ist es heut zu tage an dem, daß man zu Pariß, London und Amsterdam öffentliche laden hat, da man thee, coffie und choccolade zur gnüge trincken kan: wie dann dasselbe durch patenta oder gedruckte zettel in bemeldten grossen städten allenthalben angedeutet wird. In welchen zetteln zwar die nutzbarkeiten, sonderlich dieses coffie-trancks viel weiter ausgebreitet werden, als gegenwärtig von uns geschehen: welches wir doch an seinen ort gestellet seyn lassen.

### III. Succolade.

In der mexicanischen landschafft wächst ein baum, in der gröſſe eines citronen-baums: seine blätter gleichen auch desselben blättern, nur daß sie gröſſer sind: die frucht aber ist unsern mandeln ähnlich. Darum wird er von Casp. Bauhino genant, Amygdalis similis Guatimalensis: von Melch. Guilandino aber Avellana Mexiocana, von Ioa. Ionstono Arbor Cacavifera Mexicanorum. Er kan die hitze der sonnen gantz nicht vertragen, sondern verwelcket davon: deßwegen muß er neben einem andern baum Altyna genant,

genant, gepflantzet werden, damit desselben schatten ihn beschütze.

Seine mandel-förmige **früchte** heissen Cacao, nach der rechten aussprach aber Caco, beym Ios. Acosta und Car. Clusio, Hieron. Benzo nennet sie Cacavate, und das daraus bereitete getränck Chocolate, welches durch das gantze mexicanische gebiet in grossen beruff ist. Sie dürren aber diese Cacaos in irdenen töpffen am feuer, stossen oder mahlen sie hernach klein, vermischen etwas von solchem pulver in einer schalen mit wasser, thun auch wol ein wenig brasilianischen pfeffer hinzu, und trincken es also. Der **geschmack** dieses trancks ist bitterlich, sättiget aber und erfrischet den leib: wiewol er dem gedachten Benzoni so wiederlich gewesen, daß er ihn das erste jahr nicht hat trincken können: endlich doch aus mangel weins sich, gleich andern, daran gewöhnen müssen. Den baum mit seinen blättern, und früchten hat der Herr de Rochefort *in descript. Insul. Antillidum part. 1. c. 6* neulich vorgestellet, daraus gegenwärtige figur entlehnet.

Was aber **unsere** also genante und aus Holland zu uns gesandte Chocolade, Iocolada, oder Succolade betrifft: selbige ist ein compositum, oder aus etlichen stücken zusammen gesetzte **massa**, welche doch diese mexicanische mandel-frucht Cacau zum grunde hat. Der **zusatz** geschiehet, nach inhalt eines in Amsterdam gedruckten patents, mit canarien-zucker, zimmet, neglein, anies, pomerantzen-blüth, americanischem pfeffer, und dergleichen. Die **gemeine** Succolade wird in schachteln gegossen, ist roth von farben, und gut kauff. Die **beste** aber wird in kugeln oder cylindern formiret, ist braun-roth, und grau eingesprengt, viel lieblicher von geruch und geschmack, weil sie unter andern edlen stücken auch mit ambra versetzet, und deswegen wol viermahl so theuer ist.

Der gemeine **brauch** bey uns ist, daß man die succolade zu pulver schabet, und davon ein halb loth, mehr oder weniger, in einem trunck spanisch, oder rheinisch wein mit ein wenig zucker abgesüßt, und entweder des morgens nüchtern, oder nachmittage, oder des abends beym bettgehen austrincket. Die hitziger natur sind, nehmen an statt des weins warm zucker-wasser oder milch. Andere streuen diß pulver auf geröstete semmel-schnitten, wie ein trisinet, giessen wein mit zucker drauf, und geniessen es also.

Die **kräfftigste weise** aber ist, daß man nimt von der ambrirten succulade, ein halbes oder gantzes loth, gestossen cardamome ein scrupel, gestossen saffran drey gran, weissen zucker ein loth, und mischet dieses alles unter einander zu einem pulver. Wann ihr es nun brauchen wollet, so klopffet zween, oder drey eyer-dotter durch einander, und menget diß pulver darunter, daß es wie ein brey werde. Alsdann giesset abgekochte und annoch siedende kuh-milch ein halb nössel oder VIII untzen nach gerade drauf, und rühret es mit einem löffel oder querle indessen um, so ist der tranck bereitet, welchen man, weil er annoch warm ist, zu sich nehmen soll. Wobey diß zu beobachten, weil der saffran-schmack einigen zuwider, daß man denselben alsdann wol auslassen kan: wie denn auch, im fall keine ambrirte succolade verhanden wäre, daß man die gemeine brauchen, aber zu jeder dose zwey, drey oder mehr gran Ambræ zusetzen könne.

Anlangend endlich den **nutz**, so erscheinet selbiger aus denen ingredientien oder einfachen stücken, die zu dieser massa genommen werden. Denn obwol die frucht Cacau, nach Benzonis zeugniß, denen Mexicanern ein kühlendes getränck giebet: so kühlet doch unsere succolade wegen zugesetzter gewürtze keinesweges, sondern sie wärmet. Dienet also kalten complexionen, melancholischen und alterhafften leuten als ein allgemein confortativ, welches ihre dauung befodern, die lebens-geister vermehren, die natur stärcken: hingegen die flüsse, und andere kalte feuchtigkeiten zertheilen, und verzehren kan.

## IV. Tisane.

Sie hat den namen von der alten Ptisana, welche aus abgeschelter gersten oder perln-graupen, wie ein brey bereitet ward, und vielmehr eine speise, als ein tranck zu nennen ist: wenn aber diese Ptisana durchgeschlagen ward, so hieß es Succus Ptisanæ, eine gersten-graupen suppe, welcherley sie ihren febricitanten mit sonderbarer auffsicht darreichten, wie aus des Hippocratis *lib. de vict. rat. in acut.* erscheinet. Aber heut zu tage wird das wort tisane nicht anders, als vor einen dünnen tranck, oder gersten-wasser, genommen.

Dieser tisanen sind zwey gattungen. Die **erste** ist decoctum sive aqua hordei simplex, schlechtes gersten-wasser: wann nemlich ein theil gerste, mit XX theil wasser abgekochet wird, biß die gerste quillet, und ohngefehr ein drittel wassers verraucht ist. Ob man auch gleich ein wenig rosinen, leckritze, und zimmet, oder citronen-schalen mit einleget, so kan es doch noch wol für eine einfache tisane durchgehen: welche, nachdem sie geseiget, oder vielmehr durch lösch-papier gefiltert, auch nach rechter maaß alles abgepasset und fleißig bereitet worden, bey uns an vornehmen tafeln von einigen frauen-zimmer und kindern an statt des biers getruncken wird.

Zum **andern**, was decocta hordei composita, die zusammen-gesetzte tisanen betrifft, dieselben sind unzehlbar, und werden nach unterschiedenen zufällen des leibes von denen Medicis verordnet: jedoch bleibet das oben gemeldte einfache gersten-wasser gleichsam das fundament. Also, wann mit demselben scorzoner- oder cichorien-

wurtzel,

wurtzel, oder sarsaparille, oder sassafras, oder tamarinden abgekochet werden, so heisset es **scorzoner**-oder **cichorien**-oder **sarsaparillen**-oder **sassafras**-oder **tamarinden-tranck**, und so weiter. Wiewol nun mein zweck nicht ist, dergleichen medicinal-tränckе allhier zu häuffen: so erinnert mich doch die kühlende, und mit einer anmuthigen säure begabte tamarinden-frucht (wie die an ihrem baum hangend in beygefügter figur fürgestellet wird) eines sonderbaren getränckѕ, welches die Holländer, nach Bontii zeugniß *lib. 6 H. N. c. 4* auf der insul Iava aus tamarinden citronen, zucker und wasser bereitet, also daß man diese vier stücke in engen irdenen gefässen durch einander gemischet, an einen kühlen ort gestellet, und daselbst abgüren lassen: da sich dann befunden, wie Io. Ionstonus in seiner *Id. Hyg. p. 328* hinzu setzet, daß es den schmack vom englischen biere gäntzlich überkommen. Etwas dergleichen geschiehet, wenn man nimmt kleine rosinen sechs loth, pulpe von tamarinden zwey loth, brunnwasser vier pfund: und kochet dieses zusammen so lange, biß ein pfund davon verraucht ist. Alsdann filtriret es durch lösch-papier, so gleichet es einem dünnen biere ziemlicher massen.

## V. Limonade.

Dieweil einigen der geschmack von der gersten nicht angenehm, so lassen sie dieselbe weg, und bereiten nur aus reinem brunn-wasser, canarienzucker und citronen, oder vielmehr aus denen bey uns am meisten gangbaren limonien, eine **limonade**. Ob nun zwar hiebey ein jedweder etwas sonderbares wissen will, so bestehet doch der fürnehmste handgriff darin, daß man die drey theile der limonen wol unterscheide.

Denn 1. was die eusserste **gelbe schale** betrifft, von derselben und ihren öl kömmet der beste geschmack her: derohalben selbige dünn abgeschnitten, und absonderlich mit heissen wasser in einem vermachten irdenen geschirr, oder in einer zinnern flasche etliche stunden ausgezogen werden muß. Das 2. theil, nemlich die **weisse haut** oder das fleisch, dienet zu einer limonade nicht, weil es mit seiner bitterkeit den schmack verdirbet: deswegen es gantz wegzuthun. 3. Die medulla oder vielmehr der safft darin, kan gebrauchet werden: aber er machet trübe, wann er nicht vorher durch maculatur gefiltert wird. Wer diese stücke wol in acht nimt, und des zuckers nicht zu viel brauchet, dem wird es, eine zierliche limonade zu verfertigen, nicht schwer fallen: die dann im sommer ein gut getränck zur kühlung ist, und entweder für sich getruncken, oder mit etwas wein nach gutbefinden gemischet werden kan. Und weil sie dem rheinischen wein der farbe nach gleichet, kan man sothane mischung tanquam fucum honestum, als ein **mittel wider die trunckenheit** in gastereyen brauchen, also daß, wenn andere vom lautern wein truncken werden, man bey gutem verstand bleibe.

Sonst eine **gemeine limonade** ohne grosse mühe zu machen, schneidet man drey oder vier limonen mit samt ihren schalen scheiben-weise, wirfft sie in zwey quart brunn-wasser, samt acht loth weissen zucker, lässet ein dritten theil davon verkochen, und seiget es nachgehends durch: wie dann Hadr. Mynsicht sein Decoctum citri *Sect. 25 Thesaur.* also bereitet haben will.

## VI. Scherbet.

Daß die **Türcken** unter andern morgenländischen völckern grosse liebhaber von coffie sind, ist droben allbereit gemeldet: wie dann auch sonst bekant ist, daß sie den **maslac**, weil ihnen der wein verboten, offters brauchen, um dadurch lustig und behertzt zu werden, auch angenehme träume zu erlangen. Uberdem ist unter andern getränckеn (welche bey ihnen zwar durchgehends a radice *Schereb*, Bibere, Scherab, **scherbet** oder **tserbet** heissen) eines, daß sie speciali nomine, und insonderheit also nennen, sehr im gebrauch. Es ist demnach das **gemeine scherbet** nichts anders, wie Barthol. Georgieviz *de Imper. Turcic. p. 88* schreibet, als wasser mit zucker abgesüsset, welches auf den gassen herum getragen, und dem volcke verkauffet wird. Die reichen aber (wie Ioan. de Laet *Hist. Arabic. c. 12* bezeuget) süssen solch wasser mit citronen-und allerhand dergleichen gezuckerten säfften ab: also daß zwischen ihrem scherbet, und unsern **julepen** (welche ebenmäßig von ihren nachbarn den Arabern, und nicht von den Griechen, noch Lateinern erfunden) eine ziemliche gleichheit: ausgenommen, daß man zu unsern julepen, wann sie vor krancke auf den apotecken bereitet werden, hirschorn-oder aus kräutern distillirte wasser nimt, und mit einem oder dem andern mineralischen Spiritu selbige absäuret.

Dergleichen mit zucker dicklich-gesottene säffte habe ich bey einem in orient gereisetem Herrn gesehen, welcher selbige in Teutschland auf die türckische weise nachmachen lassen, und waren folgende zehen: **kirschen, erdbeer, himbeer, johannisbeer, pfirsichen, apricosen, burgstorffer-äpffel, pargemotten, quitten**-und **citronen-safft**. Sie hatten aber alle eine consistenz nicht so dick, als unsere Gelatinæ oder schachtelsäffte, auch nicht so dünn, als unsere syrupe, sondern zwischen beyden, und fast wie ein Rob cerasorum oder kirschmuß. Sie wurden in wol verbundenen conserv-gläsern bewahret, und wann man sie brauchen wolte, so ward etwas davon in wasser (auch nach gutfinden in wein, oder in halb wein halb wasser) zertrieben, und durch maculatur gefiltert: so war es ein scherbet von sehr

angenehmen schmack. Ob nun wol eben dasselbe, mit unsern gewöhnlichen syrupen zu verrichten: so scheinet doch, es geschehe in der meinung, daß die dickgekochte säffte länger und schmackhafter, als die dünne syrupe, sich halten können.

Auger. Gislen. Busbequius *Epist. 2* erzehlet gar artig, daß der türckische Käyser Suleiman seinen sohn Bajazet, welcher einen aufruhr im Reich angerichtet hatte, endlich wieder zu gnaden angenommen, und zu einer unterredung an einen bestimten ort eingeladen. Als nun Bajazet sich gestellet, und die unterredung vollendet war, befahl der Käyser, pro more gentis potum, sive ex saccharo & certis succis aquam, scherbet nach landes-art zu bringen, und dem sohne zu überreichen. Bajazet, weil er sich nicht weigern durffte, tranck davon etwas weniges, sich heimlich besorgende, es möchte dieses sein letzter trunck seyn. Der vater merckte solches, und tranck deswegen aus eben demselben becher, einen starcken trunck: damit er dann den sohn von solcher sorge befreyete. Noch ist zu mercken, daß die Türcken einen andern tranck brauchen, welchen sie sorbet heissen, und der mit einem vino passo oder rosinen-wein fast übereinkömmet: wie davon derselbe Busbequius *Epist. 1* meldung thut.

### VII. Lactade.

Ob den griechischen und arabischen Medicis bekant gewesen, daß man aus einigen saamen, wenn dieselbe mit wasser angestossen werden, eine emulsion machen könne: solches stelle ich an seinen ort. So viel mich betrifft, habe ich noch zur zeit in den schrifften Hippocratis, Galeni, Rhasis und Avicennæ nichts davon gefunden: ja diejenige, so dieser beyden sprachen mehr, als ich kundig sind, wissen kein griechisch, noch arabisch wort, welches auf das lateinische, emulsio, passet. Von denen alten römischen, als Corn. Celso und Scribonio Largo, wie auch C. Plinio, ist es gleichfalls noch ungewiß: vielmehr aber vermuthlich, daß diejenige lateinische Medici, welche in denen nachfolgenden Seculis gelebet, wo nicht die sache selbst, doch zum wenigsten den namen erfunden, und aufgebracht.

Ob nun wol dergleichen emulsiones, oder lactaden, mehrentheils vor die krancken verschrieben werden: so ist es doch an dem, daß auch wol gesunde leute, zur abkühlung und erquickung, ein wolbereitetes **milch-wasser** zu trincken pflegen. Wie dann bekant, daß in allen italiänischen städten den gantzen sommer durch eine **lattada** aus zerstossenen melonen-saamen mit brunn-wasser bereitet, und mit ein wenig zucker abgesüsset, auf den gassen herum getragen, und einem jeden, der es fodert, verkauffet wird.

Wiewol nun melon-saamen hierzu der gemeinste, so können doch gurcken, kürbiß, und citrullen-saamen gleichfalls dazu gebrauchet werden. Eine lactade aus süssen mandeln dienet mehr zur nahrung, und wenn man den leib gern anhalten will. Aber es ist unnöthig, daß ich mich in dieser ohn dem bekanten materie länger aufhalte, oder wie man den schmack sothaner lactaden mit rosen- und zimmet-wasser erhöhen könne, weitläufftiger anführe: sondern ich glaube vielmehr, es sey zeit, daß wir dieses etwas lange capitel hiemit beschliessen.

## Das VII cap.

## Einige tisch-fragen.

Athenæus der griechische scribent (**bald im** anfang seines wercks, welches er nennet Dipnosophistas sive Cœnam sapientum, **das gastmahl der weisen**) rühmet das löbliche fürnehmen des Larensii sehr, daß er eine anzahl weiser und in allerhand künsten und wissenschafften erfahrner männer mit einem gastmahl beehret, und ihnen dadurch, von mancherley nützlichen fragen zu reden, anlaß gegeben: welche unterredungen Athenæus hernach zu papier gebracht, und in die annoch verhandene XV bücher abgefasset. Desgleichen ist bekant, daß Plutarchus unter andern fürtreflichen schrifften, auch quæstiones symposiacas sive convivales, **gastmahl-fragen**, und Macrobius seine auch also eingerichtete Saturnalia, welche sehr anmuthig und nützlich zu lesen, hinterlassen. Ja es ist noch heut zu tage bey grosser Herren tafeln, und vornehmen gastereyen nichts gemeiners, als zum theil scharffsinnige, zum theil erbauliche fragen fürzutragen, und zu beantworten. Insonderheit aber fället öffters von dem, was auf die tafel kömmet, zu fragen für: **Ob diese speise, ob dieses getränck gesund oder schädlich?**

Gleichwie nun **sothane frage** sehr weitläufftig, ja alles dasjenige in sich begreifft, was wir in diesen VI büchern theils von dem temperament, theils von denen guten und bösen eigenschafften der gewächs, thiere, vögel, fische und getränckе, so bey uns zu tische gebracht werden, abgehandelt haben: also beziehen wir uns billich dahin, der guten hoffnung lebende, es werde daraus erscheinen, zum wenigsten insgemein, welche speise und welch getränck gesund oder ungesund sey. Sintemahl quod ad individua attinet, was diese oder jene person insonderheit anlanget: da kan es geschehen, daß Cajo dienlich ist, was Sempronio schadet, und lässet sich dieses alles durch schreiben nicht abpassen.

Weil aber ausser bemeldter allgemeinen tischfrage, **unterschiedene andere** über den rechten gebrauch der speise und des trancks, sehr offt fürfallen: so habe ich aus derselben gantzen anzahl nur diejenigen, welche meines erachtens die gewöhnlichsten

wöhnlichsten sind, auslesen, und selbige zum beschluß dieses tractats anfügen wollen.

Was im übrigen die andere diätetische fragen von gesunder lufft, vom schlaffen und wachen, von der bewegung und ruhe, von den paßionen des gemüths, de excretis & retentis, und von dergleichen dingen betrifft: selbige bleiben biß auf eine andere gelegenheit ausgestellet. Es fraget sich also:

I. **Wie der appetit entstehe?** Dieses hat Galenus *l. 1 de Cauff. ſympt. c. 7* weitläufftig beantwortet, und gehet seine meinung dahin, das es per modum ſuctionis, durch ein saugen der adern geschehe. Denn, saget er, die nahrung so wol in den thieren, als im menschen wird vertheilet durch alle gliedmassen, ja sie verrauchet zum theil gar durch die haut in die lufft. Wann nun die nechst unter der haut belegene theile eine ihnen bequeme nahrung (quanquam ſine ſenſu) verlangen, so saugen sie aus den nähesten ihre nothdurfft: diese wieder aus den nähesten theilen, und dis saugen gehet alsofort biß an den magen selbst. Weil dann die natur denselben nicht allein mit blut- und pulß-adern, sondern auch mit vielen nerven, sonderlich circa ſtomachum, um den obersten magenmund begabet, und dahin den sitz des natürlichen appetits geleget: so kan der gereitzte magen solch saugen nicht ertragen, sondern suchet mit der speise, als dem rechten mittel, wieder erfüllet zu werden, quo ſenſus ille penuriæ ſive fames ceſſet, damit die fühlung des mangels, welche wir den hunger nennen, aufhöre. Im gegentheil wann der magen nichts verlanget, so ist es ein zeichen, daß die gliedmassen annoch nahrung gnug haben, und keiner erquickung bedürffig seyn: ja wenn man alsdann etwas zu sich nimt, so wird der magen nur beschweret, der natur aber nichts geholffen. Hingegen findet heut zu tage des I. B. Helmontii meinung bey vielen statt: daß nemlich der mage mit einem fermento acido eſurino, oder sauer gührendem Spiritu begabet sey, krafft dessen nicht allein die dauung in ihm verrichtet werde: sondern welches fermentum auch, wañ der mage wieder ledig worden, und keine speise mehr verhanden, ihn selbst angreifft, und in ihm einen solchen ſenſum oder fühlniß, die wir den appetit nennen, erwecket: wie dann diese empfindung nachmahls durch die speise-röhre dem munde leicht mitgetheilet werden kan. Wiewol andere bezeugen, daß diß fermentum nicht säuerlich, sondern dem speichel gleich sey, welcher, ob er wol ohn schmack, dennoch nicht allein zur vorbereitung der speise im munde, sondern auch andere wirckungen zu verrichten, sonderbare krafft hat.

II. **Wie die dauung geschehe?** Die rechte oder eigentliche substantz des magens ist fibroſa, und lauffen dieselbe zasern kreutz-weiß durch ein ander, damit also motus ipſius conſtrictorius, seine zusammen-ziehung desto besser befodert werde. Denn obgleich der magen sich selbst nicht weiten kan, sondern allein von genossener speise und tranck ausgedehnet wird: so hat er dennoch eine angebohrne bewegung sich zu schliessen, und um das empfangene sich vest zusammen zu ziehen. Bey solcher schliessung fänget sein fermentum acidum oder eſurinum, wie Helmontius *lib. de ſeptupl. digeſt.* redet, an zu wircken, durchgehet die schon im munde etlicher massen bereitete speise, samt dem tranck, und machet daraus einen weißlichen breyformigen chylum. In währender dieser dauung sind beydes sein ein- und ausgang (Stomachus & Pylorus) geschlossen: jedennoch dieser nicht fest, daß nicht das leichteste theil des neuen chyls nach gerade hinunter in die därme fliessen könne: biß das schwereste und am boden liegende auch verdünnert, und nachgedrucket werde.

III. **Wie viel stunden zur dauung gehöre?** Dieweil weder alle menschen einerley stärcke des magens, noch alle speisen einerley zärtigkeit haben: so kan man der dauung keine gewisse zeit setzen. Jedennoch einen kleinen entwurff hievon zugeben, so kan man sagen, daß ein gesunder mage zur verdauung der milch ohngefehr eine stunde: zu kohl-kräutern, und fischen zwey biß drey stunden: zu vest-gebackenem brodt und kuchen, vier stunden: zu zartem hüner- lam- und kalbfleisch, fünffe: zu schaff- und rindfleisch aber, sechs biß sieben stunden, ehe sie in einen rechten chyl verwandelt werden, erfordere. Was aber die schwach-magigen anlanget, selbige bedürffen, nach proportion, einige stunden mehr zu sothaner verrichtung.

IV. **Durch welchen weg die dünste aus dem magen nach dem haupte steigen?** Insgemein wird der magen hefftig beschuldiget, daß er dem haupte durch die von ihm aufsteigende dünste gar offt beschwerlich falle. Dieweil aber das haupt so wol, als der mage allerley schwachheiten an und für sich selbst unterworffen: so ist unnöthig, bey allen flüssen oder wehtagen des haupts, den magen ohn unterscheid zu beschuldigen: sondern vielmehr, und nach beschaffenheit die ursach in dem haupt selbst bißweilen zu suchen. Uberdem ist nicht zu glauben, daß die dünste aus dem magen durch die kehle gerades weges ins haupt fahren: sintemahl derselbe gegen den mund sich öffnen, und nicht weniger die dünste, als die ructus, dadurch auslassen kan. Was aber den andern weg per vaſa betrifft, da ist der warheit ähnlicher, daß durch die blut- und pulß-adern einige dünste aus dem magen per circulationem mediatam, mit nach dem kopff geführet werden können:

können: wie dann auch im gegentheil das haupt dem magen wegen der bekanten mittheilung einiger nerven aus dem VI paar, bißweilen ein brechen verursachet.

V. **Was man vor speise erwehlen soll?** Wenn man die wahl haben kan, so greifft man billich nach den gesundesten und temperirtesten speisen. Unter denselben ist ein wol gebackenes brodt das vortrefflichste: nechst demselben ist unserer natur gemein und angenehm das fleisch der vierfüßigen thiere und der vögel, samt dem was von ihnen kömmet, als die milch, und die eyer. Hiernechst folgen die fische, früchte, und was mehr droben in den ersten IV büchern erzehlet worden. Jedoch soll unter denselben allzeit dasjenige, so mit unserer natur am meisten übereinkömmet, erwehlet: hingegen quod pravo succo abundat, was böß geblüt machet, gemieden werden. Wie dann Galenus *l. 2 Aliment. facult. c. 6* ausdrücklich anmercket, daß böß-safftige speisen, ob sie schon wol verdauet werden, in unsern adern, auch da wirs nicht mercken, dennoch unrein geblüt, und mit der zeit fieber, oder andere ungelegenheit verursachen. Hingegen hat die noth kein gesetz, und muß man zuweilen essen, was da ist: sonderlich weil der temperirten speisen eine geringe anzahl, also daß unmöglich, allen einerley diät vorzuschreiben: auch überdem vermag die gewohnheit in diesem stück sehr viel, nach dem ausspruch Hippocratis *2 aphor. 50.* Consueta longo tempore, etiamsi deteriora sint, insuetis minus molesta esse solent: Lang-gewohnte speise, ob sie schon schlimmer, schadet weniger, als die ungewohnte.

VI. **Ob einfache oder mancherley speise gesunder sey?** Macrobius *l. 7 Saturnal. c. 4* führet scheinbare gründe an, warum einfache speise gesunder sey: in folgendem 5 cap. widerleget er selbige meinung, und ziehet cibum varium der einfachen speise vor: wie daselbst der länge nach zu lesen. Es kommet aber alles darauf an, daß man cibum varium, die mannigfaltigkeit der speisen also unterscheide, wie wir droben l. 1 c. 2 tit. de differ. cib. allbereit gethan. Sintemahl, wann die vermischung mancherley speisen, als schädlich verworffen wird, so ist solches von dem zu verstehen, wenn man speisen von gantz unterschiedener substantz und qualität zugleich geneußt. Im fall aber die speisen, weder ihrem wesen, noch ihrer krafft nach, nicht gar sehr unterschieden: so ist diese halbe gleichheit pro quadam simplicitate zu halten, und kan man in einer mahlzeit ohn schaden von mehrerley sich gleichenden speisen essen: wie davon droben an ietztbemeldtem ort einige exempel angeführet worden.

VII. **Was bey der quantität der speise wahrzunehmen?** Wann man sich zur tafel setzet, meinen einige, man solle so viel essen, biß der hunger völlig gestillet sey. Andern lieget im sinn der spruch Hippocratis *l. 6 Epidem. comm. 4 text. 22.* Sanitatis studium est, non satiari cibis, & impigrum esse ad labores: und deswegen wollen sie, daß man sich nicht gantz satt essen, sondern daß man vielmehr cum reliquiis famis, mit einem rest des hungers vom tisch aufstehen solle: wie Abensina *3 prim. doct. 2 c. 7* redet. Dieweil man aber die rechte quantität, als abermahl Hippocrates *l. de prisc. Med.* bezeuget, neque pondere, neque numero, weder durch gewicht, noch zahl, gantz genau nicht abpassen kan: als ist hierunter auf viererley fürnehmlich zu sehen. 1. Auf die **speisen** selbst. Also muß man, zum exempel, von hart-daulichen speisen weniger, als von weichen genieſſen. 2. Auf die **complexion** des menschen. Also ein temperirter magen begehrt nicht mehr, als er verdauen kan: ein kalter begehret mehr, als er solte, und muß deswegen seinem appetit etwas abgebrochen werden: der aber einen hitzigen starcken magen hat, muß nicht eher von der tafel aufstehen, als postquam (Virgilius *lib. 1 Æneid.*) exemta fames epulis, nachdem der hunger völlig gestillet: sonst wird sothane hitze den leib selbst abzehren. 3. Auf die **arbeit.** Also gebühret denen, die starcke bewegung haben, mehr: und denen, die vitam sedentariam, ein stillsitzendes leben führen, weniger speise. 4. Auf die **jahrzeit**, davon besonders in der folgenden XIV frage. Die Tunquiner mässen die gesundheit nach der quantität der speise ab: daher schreibet Tavernier in seinen Observ. *sur le Commerce des Indes orient. p. 93*, es sey in dem königreich Tunquin nicht bräuchlich, daß einer den andern frage, wie er sich befinde: sondern nur, wie viel mäßlein reiß er über der mahlzeit gegessen: sintemahl sie halten dafür, daß je mehr ein mensch speise zu sich nehmen könne, je gesunder sey er.

VIII. **Woraus zu schlieſſen, daß man bey der mahlzeit die rechte quantität getroffen?** Die vorige frage war a priori, wenn man nemlich die mahlzeit antritt: diese aber ist a posteriori, wenn man selbige vollendet, und die eingenommene speise nunmehr verdauet. Alsdann wird die gewisseste anzeigung ex ipso corporis sensu, von dem wie man sich befindet, genommen. Sintemahl, wann nach sechs oder sieben stunden der magen ledig, und weder ein aufstossen, noch böser schmack, noch schläffrigkeit noch schwerigkeit der glieder: sondern vielmehr eine zu allen geschäfften tüchtige fertigkeit so wol des haupts, als der andern gliedmassen, neben einen anfang des appetits verhanden: so darff man ferner nicht zweiffeln, daß bey der nechsten mahlzeit die rechte quantität der speise und des trancks, getroffen sey.

IX. **Wie man einen in der speise begangenen**

genen irrthum verbessern soll? Im fall jemand entweder aus böser gewonheit, oder durch reitzung niedlicher kost einen excess in essen begangen: selbiger kan nicht besser, als durch fasten oder abbrechung der speise, wie auch durch den schlaff oder längere ruhe, nicht aber durch arbeit oder starcke bewegung, verbessert werden. Qui bene concoxit, saget Celsus *lib. 1 de Re Med. c. 2.* mane tuto surget: qui parum quiescere decet: & si mane surgendi necessitas fuerit, redormire. Qui non concoxit, ex toto conquiescere ac neque labori se, neque exercitationi, neque negotio credere. Derowegen ist es sehr dienlich denjenigen, die offters dem essen zu viel thun, daß sie die woche eine mahlzeit überschlagen, oder doch nur sparsam essen: damit die gesamlete cruditates desto besser verzehret, und einige sonst nicht ausbleibende kranckheiten verhütet werden.

X. **Wenn man essen soll?** Jener welt-weiser bey dem Diog. Laërtio ward gefraget, welches die rechte zeit zum essen wäre. Darauf gab er zur antwort: die reichen essen wann sie wollen, und die armen, wenn sie etwas haben. Ausser dieser schertz-rede, ist wol die rechte zeit die empfindung des hungers, welchen man billich allemahl erwarten solte, ehe man sich zu tische setzte. Sintemahl so lang derselbe sich nicht anmeldet, so ist noch kein mangel der nahrung in den adern verhanden, ja die vorige speise nicht völlig verdauet, noch der magen gantz entlediget. Wann nun zu der halb-verdaueten wieder neue rohe eingeladen wird, so entstehet daraus eine höchstschädliche unordnung. Eobanus Hessus *lib. de bon. valet.* hat dieses in nachfolgendes Tristichon verfasset:

Prandia non adeas, nisi amor te cogat edendi:
Et vacuum stomachum noveris esse cibo.
Pejus enim nihil est humano in corpore, quam si
Mistio discordans fiat uterque cibus.
Vina Sitim, comedenda Famem expectare decebit:
Invito stomacho qualiacunque nocent.

Jedoch ist hiebey zweyerley zu erinnern. 1. Daß man nicht so fort, da einige zeichen des appetits sich zu eussern anfangen, speise nehmen, sondern lieber biß zum rechten hunger verziehen soll: sintemahl der oberste magen-mund so empfindlich, daß seine fühlniß bißweilen schon erwecket wird, ehe noch die vorige speise gäntzlich verdauet, und vertheilet worden. 2. Daß man im gegentheil den hunger nicht zu lang dulde, weil sothaner verzug den magen mit vielen bösen feuchtigkeiten anfüllet.

XI. **Ob es gesunder sey, des tages nur einmahl oder öffters essen?** Hierauf ist mit unterscheid zu antworten: sintemahl man kan 1. Viel und zugleich offt essen, wie vor zeiten die athletæ oder ringer: aber diese fechter-mäßige art zu leben ist weder dem leibe, noch dem gemüth bequem. 2. Viel aber selten: welches leidlicher. 3. Wenig und offt: welches besser, als das vorige, ja in gewissen personen ist es nöthig: wie aus der nechstfolgenden frage deutlicher zu sehen.

XII. **Wie vielmahl man täglich essen soll?** Diese frage wird von Casp. Bartholino *Sect. 3 Controv. Anatom. quæst. 9* ausführlich tractiret: ins kurtze aber davon zureden, so ist das gesundeste, daß ein mensch mittelmäßiges alters, von guter complexion, und der sein eigen Herr ist, des tages zweymahl esse. Auf solche weise wird aller schaden und ungelegenheit, welche entweder aus allzu langem fasten, oder aus gar zu offter einfüllung der speise herrühren, verhütet. Überdem schadet es keinesweges, daß man täglich zweymahl sich satt esse: wann man nur die speise in solcher maaß, daß der magen nicht beschweret werde, zu sich nimt. Eob. Hessus tichtet davon also:

Bis tibi quoque die cibus est sumendus: at ille
Sit bene conditus, sit levis, & modicus.
Mœsta procul fugiant longæ fastidia mensæ:
Sic pota, ut sitias: sic ede, ut esurias.

Im übrigen finden sich einige umstände und personen, denen man hierunter etwas nachgeben muß. Also 1. Dem **alter** nach können die kinder, weil sie annoch im wachsthum begriffen, wol dreymahl des tages essen: wie imgleichen die gar alte leute, weil sie schwach von kräfften, besser thun, daß sie ihre tägliche speise in mehr als zwey portionen theilen: die im mittel-alter bleiben, wie gesagt, bey zweyen. 2. Der **complexion** nach, halten die temperirten den mittel-weg: die hitzigen aber, bevoraus die hagern, und die wegen weiter schweiß-löcher viel ausdampffen, können das fasten nicht vertragen, sondern werden krafftloß davon: vor allen aber die Picrocholi, bey denen sich die galle in den magen zu ergiessen pflegen: deswegen dergleichen leute öffters gespeiset werden müssen. Hingegen die kaltes temperaments sind, wie auch die feuchten und die fetten, welche mit engen schweißlöchern versehen, können das fasten länger dulden, und bedürffen also nicht so offt wiederholter nahrung. 3. Der **art zu leben** nach, dörffen diejenige, so wenig arbeit thun, des tages nur zweymahl speise nehmen: die aber starck arbeiten, mögen wol drey oder viermahl essen, sonst entgehen ihnen die kräffte. 4. Der **gewonheit** nach, welcher Hippocrates so viel zugeschrieben, daß er weder denen, die einmahl, noch denen, die zweymahl täglich zu speisen gewohnt sind, *l. 2 de rat. vict. in ac. t. 22* nicht rathten will, darin einige geschwinde änderung zu machen: Cum noxas & infirmitates pariant repentinæ mutationes. Welches dann ohn zweiffel auch von denen gilt, die mehrmahl zu essen gewohnt sind.

XIII. **Welche stunden man zur mahlzeit**

wiedmen soll? Diejenige, welchen aus ietzt-besagten ursachen am zuträglichsten ist, daß sie des tages zweymahl speise nehmen, müssen ferner auch hiezu zwo gewisse stunden bestimmen. Weil dann der natürliche tag aus XXIV stunden bestehet: so geziemete es sich zwar, denselben in zwey gleiche stück zu theilen, also daß zwischen dem abend-essen und dem mittag-mahl ein raum gerade von zwölff stunden bliebe. Jedennoch, dieweil man in der diät nicht allein aufs essen, sondern auch auf andere umstände acht haben muß: und aber der dem menschen so hochnöthige nachtschlaff, wie auch die darauf folgende frühe amtsgeschäffte viel stunden wegnehmen: als hat es bey uns eine gleichsam allgemeine bewilligung dahin gebracht, daß der raum zwischen dem mittagmahl und dem abend-essen kürtzer, der raum aber zwischen dem abend-essen und dem mittag-mahl länger ist.

XIV. **Zu welcher jahr-zeit man am meisten essen darf?** Im winter, schreibet Hippocrates *l. 3 de. rat. vict.* soll man mehr essen, und sparsamer trincken: hingegen im sommer soll man sparsamer essen, und mehr trincken. Aber *l. 1 aphor. 15* thut er noch den frühling hinzu, und spricht: Ventres hyeme & vere sunt natura calidissimi, & somni longissimi: iis igitur temporibus plus cibi exhibendum. Sintemahl, weil die grossen hölen des leibes, samt denen nährenden partien, so darin enthalten, zur winter- und frühlings-zeit mehr natürliche wärme haben, so erfordern sie alsdann auch mehr nahrung. Die Salernitani haben von der speise nach den vier jahr-zeiten dieses Tetrastichon *cap. 19* aufgezeichnet:

Temporibus Veris modicum prandere juberis:
Sed calor Æstatis dapibus nocet immoderatis.
Autumni fructus caveas, ne sit tibi luctus?
De mensa sume, quantum vis tempore Brumæ.

XV. **Ob das mittag-mahl oder das abend-essen stärcker seyn soll?** Bey den alten Griechen und Römern ist hierüber kein streit gewesen, sintemahl die meisten unter ihnen hielten ein sparsam mittag-mahl, und zwar allein: hingegen das abend-essen war köstlich, und in gesellschafft mit andern gehalten, von welcher gemeinschafft das wort Cœna seinen ursprung hat. Auf solche weise wurden sie beydes an ihren amts-geschäfften bey tage wenig verhindert, und genossen nach einem guten abendmahl des schlaffs in der nacht, samt der mitfolgenden verdauung. Diese art zu leben, ob sie gleich der vernunfft gemäß, und der natur bequem scheinet: so ist sie doch heut zu tage bey uns gantz verändert, und hält man fast durchgehends starcke mittags-mahle. Denn wenn man um den mittag, da die dauung vollendet, und der magen (wegen des langen raums inter cœnam & prandium) sehr ledig, sich zur taffel setzet, so ist der appetit hefftig. Denselben nun zu vergnügen, gedencken die meisten weder auf die noch hinterstellige geschäffte, noch auf das künfftige abend-essen: sondern sättigen ihren hunger vollkömmlich. Alldieweil sie aber die eingenommene speise, wegen kürtze der zeit, nicht gäntzlich verdauen können: so spüren sie bey dem abend-essen nicht gar grossen appetit, und müssen also gezwungen dasselbe sparsamer, als das mittag-mahl halten. Im fall sie aber sich also, wie zu mittage geschehen, anfüllen: so haben sie eine unruhige nacht, und fühlen des morgens cruditates oder undauligkeit in dem magen, nach dem salernitanischen vers *cap. 5*

Ex magna Cœna stomacho fit maxima pœna:
Ut sis nocte levis, sit tibi Cœna brevis.

Kan man also die fürgetragene frage anders nicht beantworten, als daß zwar nach der hiesigen landes-art, das abend-essen nothwendig geringer, als das mittag-mahl seyn müsse: jedennoch stehet einem jedweden in seinem hause frey, nach der alten weise, und zu seiner bequemlichkeit, das mittag-mahl zu verringern, und das abend-essen zu vergrössern. Im fall man aber diese beyde mahlzeiten ein ander gantz gleich zu machen sich entschlösse, würde man zwar daran nicht irren: aber es solte mühsam seyn, das gewicht und die theilung genau zu finden, wo man nicht des Sanct. Sanctorii Medicinam staticam zu hülffe nehmen wolte.

XVI. **Ob es nöthig sey, in der speise einige ordnung zu halten?** Casp. Bartholinus *Sect. 3 Controv. anatom. quæst. 14* antwortet mit nein: und das darum, weil die dauung per modum elixationis geschehe. Gleichwie nun nicht daran gelegen, welch stück ich zu erst, oder hernach in den topff lege, weil doch alles vermenget wird: also gienge es auch im magen her, als welcher sich um die speise zusammen ziehet, und aus hartem und weichem eine massa machet. Auf der andern seite wollen einige behaupten, daß zwar eine ordnung zu halten, aber also, daß die hart-dauliche speisen zu erst genossen würden, damit dieselbe auf den boden, als woselbst die hitze des magens am gröbsten, zu liegen kämen. Die dritten halten, und zwar mit beständigern gründen dafür, daß man die erweichende, leicht-dauliche, und geschwind-paßirende speisen zum anfang: die anhaltende, hart-dauliche, und langsam-abgehende aber zum beschluß der mahlzeit essen soll. Wenn man hingegen diese ordnung verkehret, und die schlüpffrige dinge auf die harten setzet: so pfleget der oberste magen-mund schlapff und eckelich davon zu werden. Denn obschon die speisen in währender dauung sich etlicher massen vermischen: so ist doch nicht zu glauben, daß ihre ordnung gantz

und

und gar zerrüttet, und das oberste unten, oder das rechte zur lincken kommen werde: sintemahl die schlechte zusammen-ziehung des magens, solche hefftige versetzung der theile in den genossenen speisen, nicht mit sich bringen kan. Jedoch ist es auch nicht nöthig, daß man diese ordnung gar zu scrupulose in acht nehme.

XVII. **Was von dem gemeinen frühstücken zu halten?** Ein mensch von guter complexion, und mittelmäßigen alter, der ohn beschwer biß auf den mittag ungegessen ausdauren kan, der begehre nicht zu frühstücken: sondern bleibe bey seinen zwo mahlzeiten, wie in der XII frage geurtheilet worden: sintemahl selbiges ausdauren ein zeichen eines wolgestelten magens ist. Wenn aber dergleichen leute, ihrer gütigen natur ungeachtet, dennoch frühstücken, oder sich des morgends mit brandwein, magen-aquavit, rossolis, malvasier, sect, spanisch- oder wermuth-wein entnüchtern wollen: so thun sie ihrer gesundheit ohn zweiffel abbruch. Gelinder sind die orientalischen getränck an succolade, coffie und thee: aber die trinck-suppen aus guten bullions oder fleischbrühen bereitet, finde ich am bequemsten nicht allein für kinder, alte leute, und andere droben quæst. 12 schon benante personen: sondern auch für diejenigen, welche des abends nur sparsam, oder gar nichts zu essen gewohnet seyn, sintemahl sie ausser dergleichen kleinen frühstück das mittagmahl sonder verschwächung nicht abwarten würden. Die bier-suppen sind für den gemeinen mann, wiewol die aus tuffstein, brühan und dergleichen weitzenem bier, wegen ihres weinhafften schmacks nicht zu verachten. Für feuchte magen ist ein dienlich frühstück ein bissen brodt oder semmel, und ein glaß schlechten wein darauf getruncken: einigen aber ist ein butter-brodt bequemer. Die mit zucker eingemachte dinge an ingwer, cichorien, citronat, kirschen, lactucken-stengel, und dergleichen, sind einigen des morgens angenehm, andern aber ist ihre süsse zuwider: muß derowegen ein jedweder, der sich ja entnüchtern will, untersuchen, was hierunter seinem magen anstehet.

XVIII. **Warum einige nach der mahlzeit einen kleinen schauder empfinden?** Es wiederfähret dieses etlichen sonst gesunden leuten, daß sie zuweilen nach eingenommener mahlzeit den rücken lang und über die gantze haut etwas schaudern, ja auch wol an den eusserſten gliedmassen der hände und füsse eine kleine, jedoch nicht lange daurende kälte spüren. Insgemein leget man die ursach auf das in den eusserſten theilen befindliche blut und geisterlein, welche beym anfang der daurung, und um dieselbe zu befodern, von da sich hinein nach dem magen wärts ziehen, und durch solch zurück-ziehen dieses kurtze schaudern verursachen. Casp. Bartholinus *Sect. 3 Controv. anatom. qu. 13* tadelt diese meinung, und will behaupten, daß der mage, indem er die kalte speise angreifft, und mit derselben gleichsam streitet, einige kalte dünste in die nähesten partien, und diese ferner biß an die haut sendeten: deswegen dieselbe mit einem kurtzen schauder (sintemahl wann es lange dauret, ist es ein böses zeichen) befallen würde. Weil man aber weder die communication der partien, noch die kalte ausdämpffung des magens, sonderlich nach genossener kalten speise und tranck, leugnen kan: so ist der sicherste weg, daß man beyde ursachen, weil doch selbige wol zusammen stehen können, vereinige.

XIX. **Warum man heisse speise mit geschlossenem munde leichter, als mit offenem erdulden kan?** Diejenigen irren, welche den mund, wann sie unversehens etwas heisses hinein gestecket, offen halten, und also die hitze durch neuen athem vermehren. Hingegen finden diejenigen eine erleichterung, welche bey solchanem zustand den mund zudrücken, und den athem an sich halten: sintemahl die hitze der im munde verhandenen speise durch dergleichen verschliessung desto leichter gedämpffet, oder gemäßiget wird. Macrobius stellet diese frage etwas anders für, wie bey ihm *l. 7 Saturnal. c. 12* zu lesen.

XX. **Ob die speise und der tranck durch verschiedene röhren geleitet werden?** Dieses Problema wird allhier bloß zu erweisen, wie sehr die weisesten in der welt zuweilen irren können, fürgestellet. Der ruhm des grossen Platonis wird wol bleiben, so lange die welt stehet: dennoch ist zu beklagen, daß er in der meinung gewesen, daß die speise durch den schlund, der tranck aber durch die lufft-röhre, und also ein jedwedes von diesen beyden durch einen absonderlichen canal hinunter geleitet werde: wie droben Macrobius *l. 7 Saturnal. c. 15* und A. Gellius *l. 17 Noct. Att. c. 11* nachzuschlagen. Heut zu tage wird der geringste anatomiste in diesem stück den sonst unvergleichlichen Platonem widerlegen, und augenscheinlich weisen, daß speise und tranck zusammen nur eine röhre haben, und beyderseits per Oesophagum, durch den schlund in den magen hinunter geführet werden.

XXI. **Ob die speise oder tranck geschwinder nähre?** Der tranck ist von substantz dünne, und gleichsam ein vehiculum oder wagen der speise: dieweil er dann also leichter in die glieder paßiren kan, so nähret er auch und erquicket geschwinder, als die derbe speise. Was aber die flüßige speise und das suppen-werck anlanget, weil dessen substantz dem getränck nahe kömmet, so kan es gleichfals schnelle nahrung geben: wie dann Hippocrates dahin zielet, wann er *l. 2 aphor. 11* schreibet: Facilius est refici potu, quam cibo. Darnach verstehe

verstehe ich alhier durch den tranck, wein oder bier: nicht aber wasser, als welches zwar kühlen und den durst stillen, aber nicht nähren kan.

XXII. **Ob der hunger oder der durst leichter, und länger zu erdulden?** Man kan den hunger und den durst mit recht nennen duo graviſſima vitæ humanæ tormenta, zwey sehr schwere foltern oder plagen des menschlichen lebens. Daher saget man im sprichwort: Es sind drey dinge, die einen mann aus seinem hause treiben: Fames, Fumus, Fœmina, der hunger, der rauch, und ein böses weib. Pomponius Atticus hat aus verzweiffelung durch hunger ihm selbst das leben zu kürtzen entschlossen: welches auch den vierten tag erfolget. Hergegen hat Alexander der grosse, als er den Clytum erstochen, für hefftigem leide vier tage lang nichts zu sich genommen: ist aber dennoch lebendig blieben. Der siebende tag ist der ordentliche termin, welchen niemand überhungern kan: wiewol einige über den eilfften, nach dem zeugniß Io. Bruyerini *l. 16 c. 6* ausgedauert. Von denen, welche ohne alles essen sollen gelebet haben, ist droben im 1 cap. allbereit gehandelt worden. Was den durst betrifft, da schreibet Plutarchus vom Lysimacho, daß er sich mit samt seinem heer der Scythen aus mangel des wassers ergeben müssen. Als er nun nach der übergabe einen trunck frisches wasser begierig zu sich nahm, sprach er: Dii boni! quam brevis voluptatis gratia magnam deposui felicitatem. Ach! wie habe ich um einer kurtzen lust willen eine so grosse glückseligkeit abgeleget. So ist auch bekant, daß die allervesten schlösser zuweilen allein durstes halber in des feindes hände gerathen müssen. Ob nun schon diese plagen beyderseits hefftig, so scheinet doch der durst darin den vorzug zu haben: der hunger aber würde, insgemein davon zu reden, eher tödten können.

XXIII. **Warum die lust gröſſer, wenn man den durst durchs trincken, als wenn man den hunger durchs essen stillet?** Hierauf antwortet Disarius beym Macrobio *lib. 7 c. 12.* Der eingenommene trunck dringet zugleich durch den gantzen leib, und also verursachet die fühlniß aller partien eine grosse und sehr empfindliche wollust. Hingegen die speise ersetzet den gegenwärtigen mangel nur stück-weise, und langsam: deswegen wird die davon entstehende lust mannigfaltig verringert.

XXIV. **Was bey der quantität des getränckes in acht zu nehmen?** Die beste regel ist, daß man zur nothdurfft, nicht aber zur wollust, oder biß zum laster der unmäßigkeit trincke: sothane nothdurfft aber zeiget ein regulirter appetit zum besten an, nach welchem man eigentlich nur so viel trincken soll, daß die speise in dem magen nicht schwimme. Ob man nun gleich einige findet, die der sache zu wenig, und durch allzusparsames trincken ihrer gesundheit abbruch thun: so sind doch derer wol zehenmahl mehr, welche die speise im magen mit zu vielem getränck schwimmen machen, und von der tafel nicht eher aufstehen, biß sie wol berauschet. Von sothanem laster der völlerey und trunckenheit ist droben im 1 cap. allbereit geredet, und einige dahin gehörige fragen erkläret worden.

XXV. **Ob man das trincken biß nach der mahlzeit sparen soll?** Man findet einige, die über der mahlzeit nicht trincken, sondern nachdem sie wol gessen, zum beschluß einen guten soff thun: daher das sprichwort: Er hält mahlzeit, wie die pferde. Ob nun gleich bey diesem potu sedativo, oder lösch-truncke, wie er von Arn. Villanovano *in c. 32 Schol. Salern.* genant wird, sich einer oder der ander durch lange gewonheit nicht gar übel befindet: so ist doch kein allgemein gesetz daraus zu machen, angesehen wenn man eine grosse menge getränckes mit einmahl hinein schüttet, so kan bey etlichen eine fluctuation oder wallung im magen daraus entstehen, welche beydes der behaltung, und der verdauung der speise schaden bringet.

XXVI. **Wenn soll man denn trincken?** Der sicherste weg ist, daß man das getränck über der tafel theile, oder stückweise trincke, und also die speise allmählich, & per modica intervalla anfeuchte. Die Salernitani *c. 32* reimen davon also: Inter prandendum sit sæpe parumque bibendum. Und Villanovanus rühmet dabey potum permixtivum, den **misch-tranck**, als welcher nicht allein mit der gantzen speise besser vermenget wird: sondern der auch den durst zeitiger und bequemer, als der vorige sedativus, stillen kan. Trincken aber soll man nicht, so lange man nüchtern ist: absonderlich keinen starcken wein, oder ander hitziges getränck, als welches, bevorab in menge genossen, dem haupt und den nerven höchst schädlich.

XXVII. **Ob man zwischen beyden mahlzeiten trincken möge?** Hierauf antwortet die salernische schule *c. 38.* Ut minus ægrotes, non inter fercula potes. Fercula aber bedeuten daselbst nicht gerichte, sondern pastus: und wird also das trincken zwischen dem mittag-mahl, und dem abend-essen in diesem verse verboten. Die ursach ist: weil dadurch die bey geschlossenem magen-mund angefangene dauung verstöret, und die nur halb verdauete speise allzu zeitig aus dem magen abgeführet wird: darauf sich bey etlichen der appetit zum abendessen verlieret, bey andern wird der leib schwer, und sie selbst verdrossen: ja einige gerathen gar in statum neutrum, das ist, sie befinden sich nicht wol, und sind weder

weder recht gesund, noch recht kranck: gleichwie denen zu muth ist, welchen ein fieber anhänget. Jedoch wird zugelassen, im fall jemand entweder aus versehen über dem mittag-mahl zu wenig getruncken, oder viel saltzige, gewürtzte und dergleichen scharffe speisen genossen, und deswegen einen natürlichen durst spüret, daß er diesen mangel durch einen nöthigen trunck auch in währender dauung ersetze. Wenn aber die erste dauung nunmehr vorbey, so ist nicht verboten, zuweilen einen potum delativum, wie ihn Villanovanus abermahl *in not. ad c. 32 Schol. Salern.* heisset, zu geniessen. Er befiehlet aber einen solchen **leitungs-trunck** kurtz vor dem abend-essen zu nehmen, sonderlich wenn man des mittags grobe oder starcke speise gegessen, ob man gleich auch keinen durst annoch spürete: weil dadurch nicht allein der mage ausgesaubert, und beym abend-essen die speise besser anzunehmen, bereitet: sondern auch der transitus, oder durchgang des chyls zur leber befodert würde: jedoch solte dieser potus delativus nur mäßig seyn.

XVIII. **Ob man das abend-essen vom trincken anfangen soll?** Gleichwie das mittagmahl nicht vom trincken, sondern vom essen, und zwar insonderheit von erweichenden speisen, potagen und suppenwerck anzufangen: also ist der vernunfft gemäß, daß solches auch bey dem abend-essen geschehen solle. Dahin dann auch der salernische reim *c. 38* Ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam, von den meisten auslegern also gedeutet wird, daß daselbst durch das wort potus kein getränck, sondern nur flüßige speisen zu verstehen. Im gegentheil ist bey vielen die gewonheit, daß sie das abend-mahl vom trunck anfangen, oder, nach ihrer redens-art, **den topff ausspühlen**: auch dabey sich nicht übel befinden. Die vergleichung sothaner streitigkeit stehet meines erachtens darin, daß zwar die meisten bey der gemeinen regel in allewege bleiben, und beyde mahlzeiten vom essen anfangen sollen: diejenigen aber, welche beym anfang des abendmahls (entweder aus abbruch des trinckens bey dem mittags-essen oder wegen der dabey genossenen sehr scharff gewürtzten oder gesaltzenen speisen) einen durst mercken, können das abend-essen ohn bedencken mit einem mäßigen trunck anfangen: welcher **spühl-trunck** dann von dem potu delativo Villanovani in der 27 frage nur so weit unterschieden, daß dieser kurtz vor dem abendmahl, jener aber im anfang desselben genommen wird.

XXIX. **Ob man das abend-essen vom wein, oder vielmehr vom bier anfangen soll?** Dieses ist kein gebot: sondern es bleibet dabey, daß ordinar beyde mahlzeiten billich vom essen anzuheben. Im fall aber diese ordnung, nach inhalt der 28 frage, bißweilen verändert werden muß: so ist dennoch sicherer, wann wein und bier beyderseits verhanden, daß man das bier erwehle, und den beym anfang des abend-mahls sich eussernden durst damit stille: sintemahl dasselbe zugleich zur abspühlung der im magen überbliebenen feuchtigkeit bequemer, als der wein ist. Ja wenn man zu sothanem behuff den wein erwehlen solte, so würde derselbe (weil er der natur weit angenehmer, und von den partien weit begieriger, als das bier angezogen wird) die besagte rückständige feuchtigkeit aus dem magen gar zu schnell mit in die glieder führen: welches nicht rathsam ist.

XXX. **Was starcke und gesunde leute vor eine diät halten sollen?** Diese soll man strictissimis illis vivendi regulis, mit so gar genauen regeln zu leben, nicht quelen: wie deswegen der magen selbst beym Bernh. Swalve *in Ventric. querel. p. 90* sich beklaget: und gründet sich diese klage auf des Hippocratis ausspruch *l. 1 aphor. 5* da er schreibet: Tenuis admodum & accurata diæta sanis est periculosa, ipsiusque delicta gravius illi ferunt: Eine geringe und gar zu genaue diät ist vor gesunde leute gefährlich, und können selbige die darin begangene fehler gar schwerlich vertragen. Vielmehr gelten hier des unvergleichlichen Cornelii Celsi worte, mit welchen er einem gesunden menschen, und der sein eigen Herr ist, rathet, daß er sich an keine gesetze binden soll. Es sind aber selbige wort bey ihm *lib. 1 de Re Medic. c. 1* zu finden, und lauten also: Sanus homo, qui & bene valet, & suæ spontis est, nullis obligare se legibus debet: ac neque Medico, neque Iatralipta egere. Seine art zu leben (saget er weiter) soll nicht einerley seyn: sondern zu zeiten aufm lande, bißweilen in der stadt: offters auf dem acker, zu schiffe, auf der jagt: bißweilen ruhen, aber noch öffter sich exerciren, oder arbeiten, sintemahl die faulheit machet den leib stumpff, die arbeit vest: jene bringet ein frühzeitig alter, diese eine lange jugend. Es ist auch zuträglich, daß man keine speise scheue, die der pöbel isset: bißweilen zu gast gehen, bißweilen sich davon entziehen: bißweilen etwas über die maaß, bißweilen desto weniger essen: des tages lieber zwey, als einmahl speise nehmen, und zwar allezeit viel, wofern man es nur verdauen kan. Gleichwie aber diese leibes-übung, und speisung nöthig: also sind die fechter-mäßige bewegungen, und starcke tractamenten überflüßig. Sintemahl beydes wahr, daß nemlich die wegen einiger amts-geschäfft unterlassene bewegung dem leibe schaden bringet: und hingegen die corpora athletico more repleta, welche mit zu starcker nahrung übermäßig angefüllet, geschwind alt und kranck werden. Diese regeln sollen starcke und gesunde leute in acht nehmen, auch sich beneben hüten, daß sie diejenige hülffs-mittel, welche

auf die kranckheiten zu versparen (er verstehet purgieren und aderlassen) nicht bey gesunden tagen verbrauchen.

Aus diesem schönen text des Celsi hat Eobanus Hessus in seinem büchlein *de bon. valetud.* ein sehr gelehrt und artig Carmen verfertiget, welches werth ist, daß es von wort zu wort hieher gesetzet werde. Er schreibet aber also:

Sanus es, & nullis confectus corpore morbis:
Et tuus es, nec te jussa aliena trahunt.
Nullius obstrictus Medicorum legibus esto,
Deformet corpus nullus Alipta tuum.
Quin potius varium vitæ sectare tenorem,
Teque tibi similem ne patiare diu.
Nunc rurana potes tractare negotia: sæpe
Rura graves casus non habitura petes.
Mille voluptatum species tibi rura ministrant.
Non aliquo poteris sanior esse loco.
Nunc timidum longa captabis arundine piscem,
Nunc udo aëreum vimine fallis avem.
Nunc errare greges pecudum spectabis ab alto
Vertice: nunc sylvas, frigidaque antra subis.
Nusquam commodius, quam vivere rure beato:
Illa potest ipsos vita decere Deos.

Felices, quos rura juvant, quibus illa voluptas
Contigit: hoc optem vivere posse modo.
Hac ego vel Crœsos vita mutare ducentos.
Hac asini nolim ditia sceptra Midæ.
Sæpe hic profuerit placidæ indulsisse quieti:
Sæpius at sanis præstat agenda dari.
Perdit enim validas vecors ignavia vires:
Confirmat modicus, restituitque labor.
Illa senectutem citius, quam debuit, adfert:
Hic ævi florem donat adesse diu.
Interdum thermas, interdum frigida inibis
Balnea: sæpe unges corpora, sæpe minus.
Sæpe cibis tuto poteris vulgaribus uti:
Sæpe frequens, alio tempore solus eris.
Nonnunquam plus quam decuit sumpsisse ciborum:
Nunc potes audacem non habuisse gulam.
Utilius multum, qui concoquit omnia sumit:
Nulla quidem sanis regula certa datur.
Hæc poterunt servare alacres, & corpore firmi:
Ius libertatis nullius æger habet.
Sanus es, auxilium noli consumere morbi:
Ut si forte cadas, tu medeare tibi.
Nam cito destituunt consumptæ corpora vires:
Restituunt validæ quamlibet ægra sibi.

# FINIS.

APPENDIX

# APPENDIX DIÆTETICI

Oder

# Anhang Des neuen Tisch-Buchs,

Darin zu finden

## Der Frantzösische Koch, neben seinem Conditer, und dem Becker:

Zusammen ins Hochteutsche übersetzt, und also in capitel verzeichnet, wie sie droben hin und wieder angezogen worden.

GALENVS *Lib. 11 de Aliment. facult. c. 27.*

περὶ Εμπειρίας ὑφαντυτικῆς ita scribit:

Obsonatricis artis (*sive Disciplinæ culinariæ, aut Peritiæ rei cibariæ*) nolim Medicum omnino esse ignarum: nam quod suavius est, facilius iis, quæ ex æquo sunt salubria, concoquitur. Ich will nicht, daß ein Medicus der Koch-Kunst (und was derselben anhängig) gantz unerfahren sey: sintemahl die speisen, welche angenehm von schmack, viel leichter verdauet werden, als diejenigen, welche zwar eben so gesund, aber nicht so wol zubereitet sind.

---

# Der Frantzösische Koch.

### Das I cap. Von beiß-rüben.

WIr wollen bey den rothen rüben, als den grössesten von allen wurtzeln anfangen. Wenn man ihnen die blätter biß an den kopff abgeschnitten, auch die kron-wurtzel beschabet hat, siedet oder erweichet man sie auf dreyerley manier: im wasser, im ofen, und in der heissen aschen. Wenn sie gar sind, ziehet man die haut ab, und leget sie in wein-eßig und saltz, darinen halten sie sich bey sieben und acht tagen, ehe sie verschimmeln oder sauer werden, wann ihr sie nur täglich umschüttet, und mit wein-eßig bedeckt haltet. Hiervon könt ihr zum fricaßiren nehmen, und solche in scheiben schneiden und in eine pfanne thun, mit butter, saltz und klein geschnittenen zwiebeln, welche zwiebeln aber man zuvor etwas braun werden läßt, ehe man die rothen rüben hinein schüttet: würtzet sie hernach mit ein wenig saltz und wein-eßig, von dem worinnen sie gelegen. Will man, so kan man auch ein wenig pfeffer daran thun. Man kan sie auch in salat mit öl oder geschmoltzener butter essen, auch allerhand figuren, die kräuter-salaten damit zu bezieren, schneiden, welches lieblich anzusehen ist.

### Das II cap. Mohrüben und pastinacken.

DJese siedet man in wasser, fricaßiret und würtzet sie auch eben, wie die rothen rüben. Wollet ihr auch süssen rohm darzu thun, wird die brühe desto dicker werden. Man thut sie auch in fleisch-brühe, zuvor aber schabet man sie, und dieses geschiehet gemeiniglich im monat may, wann sie noch nicht grösser, als der kleine radies seyn. Man condiret sie auch mit zucker und wein, thut auch ein wenig caneel und neglein mit etlichen tropffen wein-eßig darzu. Die rothen thut man absonderlich, und siedet sie in rothen wein, dieweil sie sonst den gelben und weissen eine farbe geben. Die rothen sind viel delicater, als die andern: und die weissen und gelben besser in suppen. Man isset sie gantz warm, und schneidet sie in stücke, leget sie darnach ordentlich auf teller, und geust dicken syrup darüber. Die pastinacken werden auf eben dieselbe weise zugerichtet.

### Das III cap. Haberwurtz und salsifiß.

DJese siedet man in wasser, schälet und würtzet sie in einer teutschen brühe, welche man von butter, saltz, muscaten und ein wenig wein-eßig zubereitet. Dieses alles thut man in eine schüssel, setzt sie auf eine glut-pfanne, und rühret sie, nachdem die butter schmeltzet, mit einem löffel fleißig um, darnach gießt man solches über die zucker-wurtzeln, und isset sie, weil sie warm seyn: dann wenn man sie länger auf dem feuer liesse, oder wieder aufwärmete, würde die butter sich klaren und wie öl werden. Ihr könnet auch darzu ein wenig süssen rohm, wie bey den gelben wurtzeln, thun.

### Das IV cap. Spanisch haber-wurtz, scorsonere.

DJese ist unter allen wurtzeln, die wir in Franckreich haben, die allerköstlichste, und nur die einige, so man durchs gantze jahr essen kan, dieweil sie niemahls, wie die andern, fäden setzet.

Die zubereitung derselben ist mancherley. Man schabet und wirfft sie eine zeitlang in frisch wasser, dann ihre rinde ist bitter und färbet das wasser. Darnach kocht man sie wie die gemeine zucker-wurtzeln. Wann sie gahr sind, macht man eine teutsche oder milch-rohms brühe darüber. Will man eyer-dotter darzu thun, wird die brühe desto dicker und angenehmer. Wann sie nun wol gesotten und ausgelecket, thut man ochsen-march oder klein gewürffelt speck daran, wie auch gute fleisch-brühe, und läst solche damit einkochen. Wenn man nun davon essen will, macht man an statt ihrer brühe den safft von einer gebratenen hammels-käule daran, und würtzet sie mit citronen- oder orangen-safft, oder zum wenigsten mit ein wenig wein-eßig, und reibet alsdann muscaten darüber. Man thut sie auch an statt der petersilien-wurtzeln in fleisch-suppen, und fricaßiret sie, wie die rothen rüben. Man backt sie auch wie die zungen in mehl, oder kehret sie in einem dünnen von meel, eyer-dottern, weissen wein und etwas saltz gemachten teig um, und betropffelt sie, wenn man sie aus der pfannen nimt, mit ein wenig orangen-safft: auch isset man sie in salaten mit öle oder butter. Man macht sie auch wie die pastinacken. Wann sie nun also eingemacht gelegen, trocknet man sie auch wie die pflaumen und apricosen in warmen stuben, und bewahret sie in schachteln. Sie sind der gesundheit sehr nützlich, erhalten das hertze munter, und vertreiben auch die gicht.

### Das V cap. Von wilder haber-wurtz.

MAn findet solche des vor-jahrs auf etlichen wiesen, und zwar alsdann, wann nur ihr kraut hervor zu kommen beginnet, ehe sie saat schüssen. Diese ziehet man aus der erden, und nachdem man sie in wasser gesotten, macht man darüber eine teutsche brühe, wie bey den asperges.

### Das VI cap. Von rettig und radies.

EIn jeder weiß, daß man diese wurtzel bald zurichten kan, und darzu keine andere würtzung, als des saltzes, bedörffe. Wenn man sie geschabet, spaltet man sie drey oder vier mahl, und wirfft sie alsdann in frisches wasser, es macht sie lieblich und zierlich, nach pyramiden art in die schüssel zu legen. Man ißt sie auch als einen salat mit öl und eßig, und also müssen sie in kleine scheiblein geschnitten werden. Die saat ehe sie reiffet, ist mit der schluben sehr gut: die Italiäner und Spanier essen sie eben so viel, als die wurtzel.

### Das VII cap. Von rapüntzel.

WEnn man diese abgeschabet hat, thut man sie zusammen mit blättern und wurtzeln in den topff, und kocht sie mit erbsen oder bohnenbrühe. Man isset sie im vor-jahr zum salat, wenn man sonsten keine bessere und wolschmäckende kräuter hat.

### Das VIII cap. Weisse und stech-rüben.

ES sind derselben unterschiedliche arten, davon aber die kleinesten die besten. Wenn man sie geschabet (sind es von den grossen) schneidet man sie in stücke, und nicht scheiben-weiß, bald auf eine, bald auf die andere ecke, wäscht sie darnach in warmen wasser, und thut sie in siedendes wasser mit fett, speck oder butter, und läßt sie also sieden, auch thut man wol ein blättlein schnittlauch mit etwas saltz daran, so seine beste würtzung ist. Wann sie gesotten, stürtzet man sie um, daß sie auslecken, und fricaßirt sie mit butter oder speck. Der senff giebt ihnen auch keinen unangenehmen schmack, auch isset man sie in fleisch-brühe, und sonderlich von schaafen: so dienen sie auch zu vielen andern gerichten, davon wir anderswo weitläufftiger reden wollen.

### Das IX cap. Von petersilie.

DJese wurtzeln werden nicht anders, als zu den suppen, vornemlich von allerhand gevögel gebrauchet. Etliche thun sie mit andern kräutern in die ordinare suppen, aber doch gar wenig, weil sie sehr starck sind. Um sie zu zurichten, muß man sie erstlich schaben, und alsdann mit dem messerrücken schlagen, damit das marck heraus gehe, hernach ehe man sie kochet, in warm wasser legen, und alsdann in bündlein gebunden, in den fleisch-topff thun, damit man sie hernach desto füglicher heraus ziehen, und in den schüsseln herum legen könne. Die blätter isset man roh, und bedienet sich derer in allerhand gerichten, vornehmlich in den kurtzen brühen, sowol von fleisch als fisch, in allerhand gehacktes und gebratens, wie auch gantz klein geschnitten auf der schüssel rände. In summa, die petersilie ist unser frantzösisch gewürtz, so allen speisen einen sehr schönen geschmack giebet, auch zu allen gebraucht wird, so wol wegen des schönen geschmacks, als ihrer farbe. Man bratet sie auch als artischocken, wie ich euch darnach berichten werde, und leget sie mehrentheils auf den rand der schüssel, worinnen ein gebackens ist.

### Das X cap. Chervis oder zucker-wurtz.

DJese wurtzel ist so zart, daß sie ihre haut, so bald sie in das warme wasser kommt, alsbald fahren lässet. Wann dieses geschehen, bestreuet man sie mit mehl, benetzet sie in dem teig wie die spanischen zucker-wurtzeln, und backet sie. Ihre rechte suppe ist der orangen-safft. Wann sie nun gekocht und geschälet, könt ihr sie mit butter oder mit einer teutschen suppen, auch wol im salat mit öl und spanischen kerbel, wann er erst beginnet auszuschlagen, genissen. Dieses ist ein köstliches essen.

### Das XI cap. Von den erd-artschocken.

WEnn man diese zuvor in warmen wasser wol gereiniget, hernach geschälet, und alsdann mit einer teutschen suppen zubereitet hat, werden sie eben solchen schmack, wie die artischocken haben,

nur

nur daß sie ein wenig weichlich sind. Man kan sie auch, wenn man sie zuvor in scheiben zerschnitten, mit persilie und zucker-wurtzeln teig, wie die scorsonnere oder kleine zucker-wurtzeln backen.

## Das XII cap. Erd-schwämme, Champignons.

EIn guter erd-schwamm soll fest, unten roth, oben weiß, und von gutem geruch seyn. Dieselbe, welche in den gärten, weyden, oder auf anderu nicht allzusehr gemisteten erde wachsen, sind die besten. Wann sie nun ein wenig zu verwelcken beginnen, oder würmicht sehen, taugen sie nicht mehr. Ihre beste lesung ist, wann sie noch in knöpffen stehen, und sich nicht aufgethan haben. Diese zu zurichten, reiniget man selbige zuvor und wirfft sie in klares wasser, darnach läst man sie in wenigem wasser aufsieden, daß ihnen der gantze geschmack vergehe. Ferner ziehet man sie auf, und läst sie austropffen, thut sie in einen topff mit einer brüh oder suppen, von butter, saltz, gewürtz, zwiebeln, weineßig und etlichen stücklein orangen- und citronen-schalen. Wann nun dieses alles wol gekocht und die brühe eingesotten, thut man sie in eine schüssel und geust von dem wasser, so aus den gebratenen schaaffs-käulen läufft, auch etwas von oranien- und citronen-safft darüber. Habt ihr nun solch schaafs-käulen-wasser nicht bey der hand, so last nur ein wenig von der brühe, worinen sie gesotten worden, daran: ihr müßt aber das fette zuvor davon thun. Das ochsen-march gehet über alle butter, so dienet auch der süsse rohm sehr wol, die suppen oder brühe etwas dick und leimicht zu machen: solches beschiehet ein wenig vorher, ehe man solche speise zu tische bringet. Etliche lassen sie nicht einmahl auffsieden, sondern thun sie zwischen zwo schüssel auf eine glut-pfanne, allwo sie häuffig wasser von sich geben, dieses thun sie hernach hinweg, und würtzen darauf die erd-schwämme. Ich halte aber dafür, daß sie auf die art allzu streng, und dem leibe zu hitzig seyn. Etliche legen sie umgekehrt in den ofen, oder auf die kolen, und thun ein wenig butter, pfeffer und saltz darüber. Auch nimt man die grosse gesottene erd-schwämme, kehret sie um, füllet sie mit einem von fleisch oder fischen wolgewürtztem und gesottenem gefülsel, leget sie hernach auf gerieben brodt, und machet hiervon eine gute suppe, oder ein zwischen-gerichte. Auch bäckt man selbige, wenn sie nur schlecht ausgesaubert und gewaschen seyn, mit mehl und butter. So wendet man sie auch im nonnen-teig um (gleichwie ich euch hernach bey den eyern solchen zu machen lehren will) und prägelt sie hernach in der pfannen. Der zierath von allem kleinem in der pfanne geprägelten ist die petersilge, welche man so wol auf den schüssel-rand, als über die schüssel streuet, und darüber eine brühe von citronen- oder orangen-safft, oder zum wenigsten etwas weineßig und saltz machet. Lasset ihr eure erd-schwämme, mooß-schwämme, morcheln und andere dergleichen dörren, und stosset sie hernach klein zu pulver, so wird solches zu allerhand brühen, fricaßirten pasteten und gebackens dienen, um denen einen schmack zu geben, obgleich keine frische derselbigen darinnen zu finden sind.

## Das XIII cap. Mooß-schwämme, Mousserons.

SInd eine kleine art weisser erd-schwämme, welche nur im monat majo zufinden seyn: sie halten sich unter dem mooß verborgen, daher sie auch ihren namen haben. Diese säubert und wäscht man, darnach siedet man sie in einer kurtzen brühe, welche von wein, weinbeer-safft, weineßig, zwiebeln, saltz, gewürtz, orangen, citronen und von etwas feinen kräutern oder lorbeer-blättern gemachet wird. Darnach nimt man sie heraus, und thut sie mit einem wenigen ihrer brühe, darin sie gesotten worden, in süssen rohm. Man richtet sie auch zu mit ochsen-march), und gebratener schaafs-käulen-safft. Etliche waschen sie in wein, und fricaßiren sie in der pfannen mit gelind geschmoltzenem specke, bewürtzen hernach solche mit saltz, kräuterey und orangen-safft. Auch bäcket man die gröSten hiervon, wann sie in nonnen-teig sind umgekehret worden, oder auch ohne teig mit mehl, wie ich bey den grossen erd-schwämmen gedacht habe.

## Das XIV cap. Von morcheln.

MOrcheln, *Morilles*, sind auch eine art der Fongi, wie sie in Italien genennet werden, welche ohngefehr im monat majo unter den steinen wachsen. Sie müssen wol gewaschen werden, weil sie sonsten allezeit viel sand in den löchern haben. Hernach läst man sie in vollem wasser etwas auffsieden, damit der sand vollends heraus komme, kochet sie alsdann gahr, gewürtzt, fricasSirt und füllt sie, wie oben bey den erd-schwämmen gedacht ist, und bedient sich derselben zu den suppen, pasteten, gebackenen und andern zwischen-gerichten.

## Das XV cap. Von den melonen.

VOn der würtzung, die zu einer melone gebraucht wird, sage ich, daß man sich gemeiniglich, wenn man sie roh ißt, mit saltz vergnüge: etliche aber bedienen sich, an statt saltzes, des zuckers. Man schneidet sie auch in schnitten und wendet sie in klaren nonnen-teig um. Dieser teig wird von weitzen-mehl, eyern, weichen käse, und andern solchen ingredientien gemachet, wie hiernechst soll gesaget werden. Darnach prägelt man sie in frischer butter oder schmaltz: wenn man sie aus der pfannen ziehet, streuet man saltz oder zucker darüber, wie es einer gern mag. Orangen- und citronen-safft, auch Verjus oder zum wenigsten wein-eßig, ist die beste brühe zu allerhand art von geprägelten speisen. Man confitirt selbige

auch mit zucker, und trucknet sie, gleichwie andere früchte, welche man in schachteln bewahret.

## Das XVI cap. Von cucumern.

WIll man diese zum salat haben, muß man die allerzartesten auslesen, ehe der kern beginnt hart zu werden, selbige abscheelen und viel von dem weissen hinweg thun: darnach in gar dünne scheiben schneiden, und nach maaß besaltzen, eine zwiebel mit drey oder vier gewürtz-negelcken besteckt darunter legen: darnach solches alles bey nahe zwölff stunden in seinem wasser stecken lassen, und zuweilen umwenden: hernach aus der brühe nehmen, austrocknen, öl, wein-eßig und ein wenig pfeffer daran thun. Habt ihr nicht zeit, solche so lange weichen zu lassen, und daß ihr derer geschwind benöthiget seyd, so müst ihr selbige zwischen zween schüsseln in ihrer suppen schwingen, solches wird eben so viel ihrer strengigkeit benehmen, als wann sie lang wären geweicht worden. Wil man sie fricaßiren oder stooffen, so nimmt man sie, wie sie vorkommen, nur daß sie nicht so harte kerne haben, und schneidet sie in scheiben, so dick, als ein reichs-thaler ist: darnach streuet man saltz darüber, und fricaßiret sie mit klein geschnittenen zwiebeln in frischer butter oder fett. Ehe man sie aber in die pfanne thut, bestreuet man sie mit gewürtz, und thut etwas wein-eßig daran. Den suppen sind sie auch sehr gut, wenn man sie schälet und würffel-weiß zerschneidet. Will man sie füllen, muß man sie gar dünne schälen, darnach sie mitten von einander schneiden, und das inwendige mit einem schmalen englischen messer heraus thun, hernach selbige wieder füllen, mit klein gehacktem kalb-fleisch, weissen ochsen-fett oder ungesaltzenem speck, darnach ein oder zwey hüner-eyer darzu thun, nach dem man viel hat, und ferner mit solcher vermengten würtzung, davon ich oben bey den pasteten geredet habe, würtzen. Es ist auch gut, daß man ein wenig klein-gehackte petersilgen dazu thue. Liebet ihr die kleinen zwiebeln und kräuter, könnt ihr deren darzu gebrauchen, welche auch am besten schmecken. Dieses alles vermengt ihr wol durch einander, und füllet also eure cucumers damit. Lasset sie hernach in einem sonderlichen topffe mit fleisch-brühe kochen, und kehret sie gar leise um, damit sie überall gahr werden. An statt des kalbes- oder frischen schweinen-fleisches nimt man auch die brühe von allerhand gevögel, von indianischen reb-fasan-hünern, und anderm delicaten fleische: je trefflicher das fleisch, je besser selbige schmäcken werden. Ihr müst aber bey allem solchen gehackels in acht nehmen, daß ihr die sehnen, und häutlein, so man mit dem messer nicht zerschneiden kan, hinweg thut. In den fisch-tagen nimt man auch das fleisch von den karpfen, hechten und andern fischen, selbiges würtzet man auf dieselbige art, und lässet alles in voller butter sieden, geust daran eine fisch-brühe, welche man von den köpffen, gräten und schuppen der fische, wovon das fleisch abgenommen ist, machet. Ich will hievon im letzten tractätlein, wo ich weisen werde, wie man die strohm- und bach-fische zurichten müsse, weitläufftiger handeln. Wollet ihr ein gefülßel von weichen blättern der weissen bete, saurampff, spinage, purpier und ein wenig petersilien: so hacket dieses alles fein klein durch einander, thut geschlagene eyer, gewürtz, und feine kräuter daran. Wollet ihr aber hart gesottene eyer-dotter zermalmen, so knätet dieses alles mit frischer butter durch einander, und füllet eure cucumers damit. Wann sie dann fein zierlich in der schüssel aufgetragen werden, können sie vor ein gutes gericht paßiren. Was diejenige anbelanget, welche man um den winter über zu bewahren, in saltz und wein-eßig einmachet, und zum salat, suppen und fricaßirten gebrauchet, das soll in dem Frantzösichen Confitirer gedacht werden. Will derohalben allhier von diesen und mehrern früchten und kräutern, so darin begriffen seyn, derer man allezeit einen guten vorrath haben soll, weil im winter die kräuter keinen geschmack haben, und wegen ihrer zart- oder kleinigkeit viel zeit zu saubern erfordern, nicht reden.

## Das XVII cap. Allerhand kürbisse, und dergleichen gewächse.

ALle diese früchte richtet man auf einerley art zu: man schneidet sie auf der seiten auf, wie die melonen, thut die körner und die haut davon, auch schneidet man sie in kleine stücklein, und läst sie in wenig wasser so lange anfsieden, biß sie mürbe werden: darnach stürtzet man sie auf, und lässet sie austropffen, fricaßiret sie mit braun geprägelten zwiebeln, thut saltz und gewürtz daran, wie bey den cucumers. Zu den suppen nimt man selbige, nachdem sie in wasser gesotten, und thut milch, saltz und ein wenig pfeffer daran. Wolt ihr ihnen einen geschmack geben wie den kälber-klößlein, so nehmt die gesottene kürbisse und durcharbeitet sie wol mit frischer butter, gesottenen eyer-dottern, auch frisch geschlagenen eyern, ein wenig petersilie und andern feinen durch einander gehackten kräutern, auch mit dem oben besagten küchen-gewürtze. Machet hievon die klößlein, thut sie in eine heißsiedende butter, in eine brat-pfanne oder silberne schüssel, setzet selbige auf ein kohlfeuer oder in den ofen, und wendet sie von allen seiten offt um, wann sie dann gahr sind, so thut alle brühe davon, daß sie eine braunliche farbe bekommen, kehret sie aber, wie ich sagte, offt üm, daß sie sich nicht an die schüssel setzen. Wolt ihr unter dieses gerichte etliche gehackte erd-schwämme thun, so wird dessen geschmack desto kräfftiger werden.

Das

## Das XVIII cap. Allerhand art kohl.

NAchdem der kohl von unterschiedlicher art ist, muß auch dessen zubereitung darnach angestellet werden. Der blaue kohl muß alsobald bey angehendem frost mit etwas erden heraus genommen, und in das wahr-hauß gesetzet werden: zuvor aber werden etliche grosse blätter davon gethan, damit er desto besser stehen möge. Allda hält er sich den gantzen winter durch, und verdirbt nicht, welches er sonsten, wann er den winter über im garten solte gelassen werden, unfehlbar thun würde: da setzet er auch vollends köpffe, und nimt zu. Will man sie essen, so fängt man bey den kleinesten, und die am wenigsten weiß sind, auch die etwas höher aufsteigen, als wolten sie in saamen schiessen, an, und bewahret die allergrösten, weissesten und fettesten biß zu letzte. Dessen zubereitung geschicht, wenn man seine köpffe verlieset, und kein einig blättlein darauf läst, es sey dann gar klein und weiß, auch die haut von den kleinesten stänglein zieht. Wann dieses geschehen, so siedet man ihn im wasser auf, biß er weich wird, darnach stürtzet man ihn auf, läst ihn austropffen, und streuet etwas saltz darüber, so fern es in seinem sieden nicht gethan worden. Wann er nun wol ausgelecket, machet man eine teutsche brühe daran, wie ich bey den zarten wurtzeln gesagt habe, thut auch etwas milch-rohm darzu: wo man will, kan man ochsen-march und gebraten schaafs-käulen-safft daran thun, wenn man zuvor das fette davon abgenommen hat. So kan man auch selben in die suppen des gefülleten kohles thun, und auf allerhand gekochte suppengerichte, davon gleichsam einen zierath zu machen. Auch ißt man ihn mit wein-eßig und öhl, wie den salat. Den rüben-kohl ißt man gemeiniglich in suppen, und nachdem man ihn klein genung geschnitten und in wasser gesotten hat, thut man saltz, butter oder schmaltz daran, solches giebt ihm, wann er begint zu sieden, eine treffliche krafft. Einen kohl zu füllen, thut man die allergrösten blätter davon, und läst deren keine mehr daran, als wie ihr wollet, daß er groß dadurch seyn soll: lasset ihn aufsieden und ziehet ihn hernach auf, daß er auströpffle. Wann er nun erkaltet, so öffnet alle seine blätter biß auf den bollen, thut darnach zwey oder drey schnittlein speck darein, streuet ein wenig pfeffer darüber, legt darauf ein häufflein des gehackten gefülses, welches man in die cucumers thut, und hierauf wiederum etliche stücklein speck, welche ihr mit etlichen gewürtznegelken bestechen könnet: schlißt darnach den kopff über solchem gefülßel mit seinen blättern ordentlich zu, und macht ihn in der hand rund, drückt ihn zugleich ein wenig, daß das wasser daraus gehe. Wann dieses geschehen ist, bindet ihr ihn um und um mit subtilen siegel-faden, daß er nicht von einander falle, und last ihn besonders sieden. Wann er also gar ist, so ziehet ihn auf, thut die bande davon, und legt ihn in die schüssel auf brodt-scheiben, theilet den kohl in drey oder vier theil von einander, daß das gefülßel möge gesehen werden, und ziehret die brühe mit gepregelten brodt. Wollt ihr aber etliche ritter-schürtzen vom blätter-teig, oder aber andere gebackens von vielerley farben darum legen, so wird es den kohl-suppen den besten zierath geben, weil doch der kohl, wann er recht gut seyn soll, wie auch dasjenige, so man daran thut, keinen mangel vom fetten haben muß. Wollet ihr auch etliche stücklein ochsen-march darüber thun, wird es noch so viel besser seyn. In den fisch-tagen kan man selbige auch mit gehackten fisch-fleisch und kräutern füllen, wie bey den cucumers gedacht worden ist. In dem ich vom kopff-kohl geredet, so habe ich von allerhand kohl, welcher sich köpffet, zugleich reden wollen. Der römische oder krause kohl giebt ein gutes zwischen-gerichte, wenn man ihn mit guter suppen, viel speck, fett, ochsen-march, oder auch butter siedet. Die sprossen richtet man eben so zu, wie den römischen kohl, und bedienet sich derer am meisten in den hülsenfrücht-suppen: so isset man sie auch als einen salat mit wein-eßig und öhl. Der breit-blätterichte kohl, der gelbe und andere, welche man den winter über isset, sind nicht schwer zu zurichten: man kan sie mit allerhand hülsen-gewächs suppen, oder auch mit milch zubereiten.

## Das XIX cap. Von der lactucke.

ALle lactuck, sie sey groß oder klein, kan man mit öl und weineßig essen: etliche, als die römische lactuck, schicken sich wol mit zucker. Man thut sie auch als ein schönes kraut in suppen. Selbige, wann sie sich schlüssen, kan man eben auch wie den kohl sieden. Auch kan man sie durch die bratpfanne lassen lauffen, das ist, wenn man gebraten speck, schmaltz oder ander fett nimt, und sie zwey oder dreymahl in der brat-pfannen umkehret, hernach heraus ziehet, abtröpfflet und in die suppen thut. Wann sie in die saat schüssen, und zu blühen beginnen, sonderlich die römische, so zieht man den inwendigen ausschößling heraus, worinnen ein stengel stecket, welcher trefflich köstlich ist, wenn er zugerichtet wird, gleich wie ich bey der zucker-wurtzel-suppen gedacht habe. Diesem stängel ziehet man zuvor die haut ab, und siedet ihn auf, zermalmet ihn hernach in solcher suppen, daß sie einen geschmack davon bekommen: dann er allein wegen seiner grossen süßigkeit fast unschmacksam ist.

## Das XX cap. Von den artschocken.

WAnn sie erst ankommen, bricht man ihnen keine blätter ab, wenn man sie sieden will. Nachdem sie gesotten sind, ziehet man sie auf, und setzet die stängel in die höhe, daß sie austropffen. Wann sie nun so kalt worden, daß man sie angreiffen

greiffen kan, öffnet man sie gar leise, und nimmt das rauhe heraus, das ist zu sagen, die innerliche blume und körner, so auf dem boden sitzen, mit etlichen blättern, so darum sind: darnach machet man eine suppe daran, wie an die zucker-wurtzel. Wann sie härter sind, ziehet man die blätter gantz ein wenig zur seiten von einander, daß sich ihre adern und der boden zerbrechen. Wenn man nun alle die gröbsten blätter abgethan hat, schneidet man die kleinsten blätter über den rauchen ab, auch wird das unterste, welches man nicht essen kan, davon geschnitten, darnach siedet man sie auf, und leget etliche wein- oder andere blätter darauf, damit sie ihre weisse farbe behalten. Wann sie nun gesotten sind, ziehet man sie auf, thut ihr rauches hinweg, und kehret sie um, daß sie austropffen mögen: machet darauf ihre suppen, wie bey den zucker-wurtzeln gesaget worden. Wenn diese artschocken-boden mit fleisch- oder fisch-gefülssel, so zuvor wol gewürtzet und gekochet ist, gefüllet werden, geben sie eine schöne suppen. Ihr könnet auch die artschocken in vier stücke schneiden, darnach ihr inwendiges und alle blätter davon thun, und nicht mehr als zwey der längsten daran lassen. Diesen schneidet ihr die spitzen ab, schabet das unterste grüne davon und werffet sie in frisches wasser, indem ihr sie schneidet, damit sie nicht schwartz werden: ihr könnt sie also darinn lassen, biß ihr sie mit saltz und pfeffer essen wollet. Wenn sie nun auf solche weise zugerichtet sind, ziehet man sie aus dem wasser und bestreuet sie weil sie noch naß sind, mit so viel mehl, als darauf mag besitzen bleiben, prägelt sie hernach in schmaltz, speck oder butter. Wann sie gar sind, welches man an ihrer röthlichen und nicht schwartzen farbe erkennet, ziehet man sie auf, und läst sie austropffen, ehe man sie zu tische bringt: unterdessen prägelt man etwas petersilie und streuet solche darüber. Auch streuet man um den rand der schüssel etwas saltz, und geust etwas eßig oder orangen-safft darüber.

## Das XXI cap. Von den spargen.

DJe besten asperges sind dieses orts am ende des aprilis, weil sie alsdann den stärcksten safft haben. Diejenige, welche jünger und noch roth sind, ißt man mehr wegen leckerey, als guten geschmacks. Ehe man selbige kochet, schrapet man ihnen das weisse ab, und thut ihre harte haut hinweg, wirfft sie darauf in frisches wasser, bindet sie in bündlein, und stutzet sie fein geschicklich. Diß gethan, läst man sie in siedendem wasser ein wenig aufkochen, hernach ziehet man sie heraus, und lässet sie wol abtropffen, wickelt sie hernach warm in ein weisses tuch in unterschiedliche falten, um ihr wasser wol auszutrocknen. Hierauf bestreuet man sie mit saltz (so sie in sieden nicht sind gesaltzen worden) um ihnen bessern schmack zu geben. Wann solches geschehen ist, so gebt ihr ihnen eine ordinare suppe oder sauce, und laßt sie darinnen durchweichen, ehe ihr sie in die schüssel leget: die grünen spitzen kehret ihr allzeit einwärts. Man fricaßirt sie auch, indem man sie roh nach der länge eines finger-glieds bricht: man fängt von der spitzen an, und bricht so lange fort, biß man an das harte kommt: oder schneidet sie in kleine stücke, in form als grüne erbsen, welche man um selbige zeit noch theuer kauffen muß. Hernach frieaßirt man sie mit wasser, speck, fett, marck oder butter, saltzet und würtzet sie nach belieben. Man thut auch endlich wol süssen rohm darzu, wo man eine dicke sauce davon haben will. Die grüne erbsen-blätter zerhacket, geben ihnen einen geschmack, welcher den grünen jungen erbsen gantz gleich ist. Man stoofft sie gantz zwischen zwo schüsseln mit obgemeldter zubehörung und fleisch-suppen, und will man, so kan man auch das gelbe von lactuc darzu thun, um sie zu vermehren, und also derer starcke krafft zu versüssen. Von allen asperges arten bedeckt man die suppen und olypodrigo: so bezieret man auch den schüssel-rand damit. Wann sie gahr sind, macht man sie auch zum salat mit öl und weineßig.

## Das XXII cap. Von cichorien.

MAn ißt meistentheils die weisse, und thut sie auch mit andern kräutern in eine suppe. Selbige zu zurichten, läst man sie aufsieden, und wann sie wieder aus dem wasser gezogen worden, läst man sie austropffen, und würtzet sie wie andere zwischen-gerichte: darnach deckt man eine solche gantze pflantze über eine suppe, oder man isset sie allein: auch ißt man sie mit öl und wein-eßig, wie einen salat.

## Das XXIII cap. Wilde cichorien.

WAnn diese noch zarte blätter hat, schneidet man sie gantz klein, und wirfft sie in frisches wasser, daß ihre bitterkeit sich ausziehe: darnach schwinget man sie wol aus: und ißt sie im salat mit öl und zucker. Wenn man ihre wurtzeln abgeschabet hat, wirfft man selbige auch in frisches wasser, und läst sie eine zeitlang darinnen liegen: darnach siedet man sie auf und macht eine brühe daran, wie zu andern zwischen-gerichten. Die wilde cichory, welche weisse blumen hat, ist viel delicater, als die andere, die blaue blüthe hat, und darff man selbige nur wenig im wasser liegen lassen, um ihre bitterkeit heraus zu bringen.

## Das XXIV cap. Vom aschlauch.

WEnn man selbigen in stücke vier finger lang zerschnitten, und das grüneste von den blättern weggethan hat, läst man ihn mit dem fleische sieden. Etliche lassen ihn zuvor ein wenig allein sieden, ehe sie ihn an das fleisch thun, damit sein strenger geschmack davon gehe. Andere prägeln ihn ein wenig, gleichwie ich von der lactuc gesaget habe, biß er etwas röthlich wird, und den schmack des geprägels an sich genommen hat. Hernach

lassen

lassen sie ihn in der brühe gahr sieden. Auch ißt man solchen in milch, oder andern hülsen-frucht suppen. Das grüne blat an diesem aschlauch hat den natürlichen geschmack der kleinen rübichen.

### Das XXV cap. Vom kerfel.

WIll man diesen recht gut essen, muß man ihn alle monat neu säen, damit er desto zärter sey. Diesen kan man in allerhand kräuter salate thun, die so wol mit öl als zucker gegessen werden.

### Das XXVI cap. Spanischer kerfel, macedonische petersilge, und seleri.

DJese kräuter ißt man, weil sie noch jung und in ihrer besten zärtigkeit seyn. Derer erstes ist trefflich gut, wenn man es klein hacket und unter den salat menget. Die andern wollen etwas unter dem mist bedecket liegen, welches man auch mit dem ersten wol thun kan, und ißt man sie roh, mit öle oder zucker, saltz und pfeffer, wie es einen schmeckt. Dieser seleri hat ein bollreißlein, welches man eben, wie obbesagte disteln mit pfeffer ißt. Man muß aber diese pflantzen gleich wie die cichorie binden, wenn man sie will weiß haben.

### Das XXVII cap. Allerhand kleine salatkräuter.

DEr tragun, die kresse, das hirschhorn, die pimpinelle und tausend andere, so wol blumen als kräuter, dienen zu allerhand kleinen salaten, so man mit öl oder zucker isset. Je mehrerley kräuter zum salat kommen, je besser selbiger schmäcket. Man thut auch die pimpinelle in den wein, daß er davon einen geruch und schmack bekomme. Die knöpfflein von dem hollunder oder flieder unter den salat gemenget, sind gut einen offenen leib zu machen.

### Das XXVIII cap. Vom saurampff.

ALlerhand art saurampff ist gut in die suppen, man thut ihn auch in das gefülsel, daß es einen sauerlichen und scharffen geschmack davon bekomme. Auch macht man eine grüne brühe davon, welche man zwischen zween schüsseln kochet, wie ich in dem discurs von den eyern erwehnen werde. Diese brühe gebraucht man zu allerhand gesund-suppen.

### Das XXIX cap. Purpier oder portulac.

DJeses kraut soll man alle monat säen, so fern man solches zum salat was zart haben will. Man gebraucht es auch in allerhand gemüsen und suppen, jedoch gar wenig, weil es treflich sauer ist, welches man, indem es allein gegessen wird, so sehr nicht mercken kan, als unter andern kräutern geschicht. Man kan es auch zu einem winter-salat und kräuter-brüh in saltz und weineßig einmachen.

### Das XXX cap. Vom spinat.

DJe aller delicateste pflücket man vor dem winter, und ist sie in die pasteten zu thun, sehr köstlich. Man schneidet derer den gantzen winter über, selbige als ein gehacktes zu essen. Diese zu zurichten, muß man sie erstlich wol verlesen, waschen, auffsieden, austropffeln, ausdrucken, und wenn man will, klein hacken: darnach selbige, mit dem sechsten theil saurampffs, oder in ermangelung dessen mit unreiffen weinbeer-safft oder verjus vermischen, und viel butter daran thun, darnach saltz und würtze, nach eines jeden schmack. Wollt ihr auch kleine rosinen oder corinthen daran thun, könt ihr solch gericht damit verbessern. Seyd aber bedacht, solches auf einem gelinden feurlein zu kochen und offt umzuwenden, daß es nicht anbrenne. Wollt ihr die butter ersparen, weil viel darzu gehöret, so gießt die erste brühe von den weissen erbessen daran, dann sie ist sehr gut. Das geprägelte brodt leget man unter solche spinagie, und bestreuet die schüssel mit geriebenem brodte.

### Das XXXI cap. Von der bette-carde,

DJese ist in allerley suppen gut, jedoch muß davon wenig genommen, und wol zugesehen werden, daß derselben blätter zart und jung seyn. Ihre blätter dienen auch in allerhand kräuter-suppen und gefülsel, und zwar in ziemlicher menge. Diese bereitet man, wenn man sie siedet und würtzet, eben wie die artschocken. Ihr müsset aber in pflückung derselben in acht nehmen, daß ihr sie nicht schneidet, dann ihr würdet also eure gantze pflantze damit verderben. Bieget sie nur ein wenig zur seiten, und reißt sie ab: denn also werden sich dero rippen desto eher ablösen.

### Das XXXII cap. Von allerhand erbsen.

JE jünger solche, je besser sie sind. Die ersten, so man im vorjahr ißt, sind die mit den schelffen. Solche zu zurichten, stooffet man selbige in einen topff, mit kurtzem wasser, butter, fett oder speck, saltz und wenig gewürtz, nach eines jeden mund und schmack. Nach diesem folgen die ausgemachten erbsen. Diese stooffet man eben so, wie die ersten, auch prägelt man sie mit butter, speck oder fett, daß sie etwas röthlich scheinen, thut sie hernach in ein wenig wasser, laßt sie sieden, und würtzet sie mit saltz, und andern küchen-gewürtz, mit wenig petersilge und zwiebeln, klein durch einander gehackt. Wollet ihr ein paar stänglein tymian oder majoran daran thun, daß sie einen geschmack davon bekommen, so bindet ihr solche an einen faden, und ziehet sie wieder heraus, ehe ihr sie in die schüssel thut. Will man ihre brüh etwas dick haben, so ist der süsse rohm treflich gut darzu. Man muß ihn aber erst daran thun, wenn sie fast gahr sind. Wenn sie etwas grösser seyn, stooffet man sie mit butter, saltz und gewürtz: etliche thun auch lactucken-köpffe darzu. Man kan sie auch, wenn man will, im butter prägeln. Die englische sieden sie mit wasser und saltz auf, darnach giessen sie solche in eine schüssel, und

bedecken sie mit einer andern, sie müssen aber vorher wol ausgetropffet haben. Ferner thun sie frische butter und ein wenig gewürtz daran, darnach schütteln sie solche und bewegen die schüssel, daß die butter überall komme. Wann solches geschehen, setzen sie sich zu tische, und wärmen sie nicht weiter auf. Die guten weichen erbsen von den harten zu unterscheiden, muß man keine runde, sondern die länglichte, die spitzig nach ihren stängeln zulauffen, und die sich, wenn man sie zwischen den fingern drückt, nicht leicht in zwey theile schneiden, auch solche, welche voll saffts sind, nehmen. Es ist nicht eben auf dero grösse zu sehen, denn man hat kleine, welche eben so hart seyn als die grosse und dünne erbsen. Die erbsen sonder schluben sind vielerley arten: die besten sind die holländische, welche breite, lange und krumme schluben oder hülsen haben. Wann ihr selbigen den faden, welcher um die schluben sitzet, abgezogen habt, so laßt sie ein wenig auswässern oder weißlicht werden, ehe ihr sie stooffet, damit ihre strengigkeit weggehe. Hernach machet ihr eine solche brüh daran, wie an die neue erbsen. Die kleinen erbsen sonder schluben sind trefflich gut, haben aber einen starcken und strengen geschmack. Wenn man die grüne erbsen hart befindet, muß man selbige sieden, und sie, wie die gelben durchlauffen lassen, daß ihre hülsen davon kommen, darnach selbige würtzen und prägeln, wie die andern gantzen erbsen. Die trockenen erbsen, als die gelben und grünen, sind nicht alle gut, eine suppe davon zu machen, dann dieselbe, welche in strenger erden aufgewachsen sind, werden gemeiniglich nicht wol gahr oder weich, oder sie wollen auch das wasser, worinnen sie gesotten werden, nicht wol vertragen. Dann etliche wollen ein fluß-wasser, andere ein zieh-brunnen, etliche spring-brunnen, andere cistern-wasser. Könnet ihr derohalben von jeglichen zuvor einen versuch thun, ehe ihr euch damit versorget. Gesetzt, daß ihr etliche habt, welche sich nicht wollen kochen lassen, so sind sie doch gut in sandichte erde zu sähen, und tragen sie daselbst andere, welche treflich gut seyn. Die allerschönsten und grössesten werden also zugerichtet, wenn man sie wol verlesen, mit laulichten wasser gewaschen, hernach etwas heisser wasser darauf gegossen hat, daß sie etwas aufquellen mögen, ehe man sie siedet, wenn sie auch zu bersten beginnen und ihre hülsen fahren, so giesset man die erste als die beste brüh davon, hernach gießt man wiederum siedend wasser daran, und nimt also die andere brüh davon: nach diesem läsßet man einen theil durch einen durchschlag lauffen, wann sie zuvor genugsam gesotten sind. Wollet ihr ein gerichte davon prägeln, so müßt ihr ihnen keine brühe abnehmen, sondern sie nur schlecht durchgehen lassen, daß die hülsen davon gehen, und sie desto lieblicher werden. Wollet ihr sie prägeln, so macht ihr zuvor etliche gehackte zwiebeln in ochsen-fett, speck, schmaltz oder butter braunlicht, giesset hernach eure erbsen in die pfanne, und thut saltz, so sie in sieden nicht sind gesaltzen worden, auch ein wenig tymian und majoran, oder andere feine kräuter, und wann sie fast gahr sind, ein wenig weineßig daran. Etliche an statt, daß sie selbige prägeln sollen, machen sie es auf solche art: Sie thun die erbsen in eine schüssel, setzen sie hernach auf eine glut-pfanne, thun butter, speck oder ochsen-march daran, und würtzen sie eben wie die in der pfannen geprägelte. Eine gute suppen hiervon zu machen, nimt man die erste brüh, die man hiervon abgezogen hat, und thut saurampff und andere suppen-kräuter, petersilienwurtzel, rapuntzel, capers, portulac, auch gesaltzene cucumers darein, und läßt sie also mit einander sieden. Will man erbsen über einen schweinsrücken oder ander gesaltzen fleisch zurichten, muß man denselben im sieden keine brüh abziehen, und wañ sie nunmehr aus den hülsen sind, thut man an statt, daß man sonsten gemeiniglich warm wasser daran gießt, fett oder auch das gesottene und saltzige fleisch daran, und läst sie also über einen gelinden feuer vollends gahr sieden, jedoch, daß man sie offte umwende, damit sie sich nicht an den topff setzen und verbrennen. Ihr thut auch etliche gute kräuter darzu, damit sie einen feinen geschmack bekommen. Und wann ihr dieses euer gesaltzenes fleisch in der schüssel anrichtet, so giest ihr die allerklaresten erbsen darüber: leget ihr geprägelt brodt darunter, werdet ihr selbige desto besser auszieren.

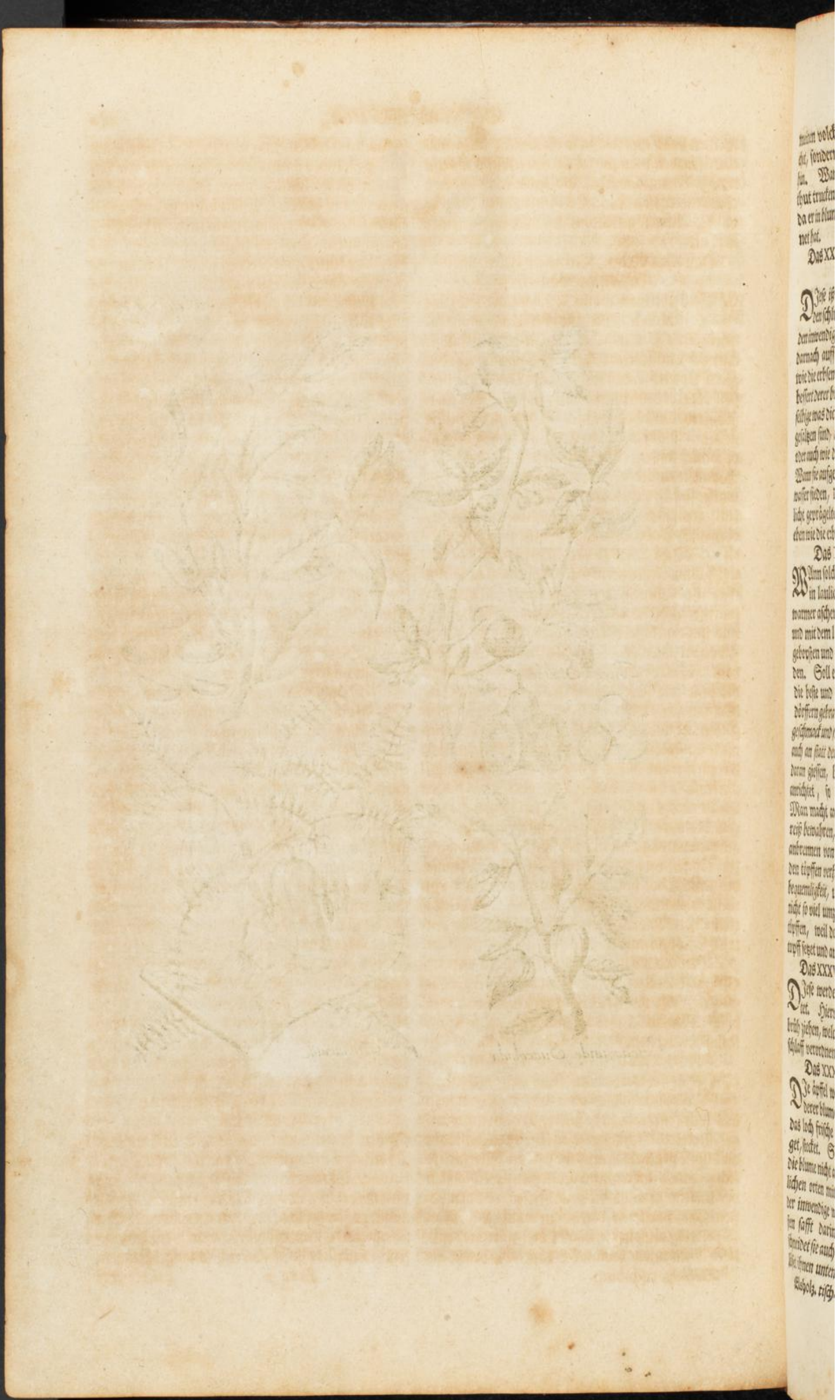
## Das XXXIII cap. Von den linsen.

DJese sind gar leicht zu kochen, und kan man sie entweder in der brüh oder auch geprägelt essen, eben wie die erbsen, auch kan man davon in fleisch-butter-oder öl-brühe thun.

## Das XXXIV cap. Von den bohnen.

INdem sie noch am allerneusten sind, so richtet man sie mit ihren schluben zu, auch prägelt man sie wie die weichen erbsen, mit brauner butter, saltz, gewürtz, und ein wenig wasser, daß sie sieden können. Der grüne isop schickt sich sehr wol zu den bohnen, und kan man sie ohne selbigen nicht wol würtzen. Etliche schnitlein speck, und etwas süssen rohm, machen sie noch lieblicher. Wann sie etwas grösser werden, so machet man sie aus, und thut lactuc und portulack daran, wie an die erbsen: man muß aber des isops nicht vergessen. Wenn sie nun noch grösser und fast reiff sind, machet man sie aus, stoofet sie mit wasser, butter, gewürtz und isop. Darnach läst man sie durch einen durchschlag gehen, und prägelt sie in brauner butter. Auch kan man klein gewürffelten speck daran thun, welchen man zuvor mit wenig wasser in der pfannen siedet, ehe man die durchgeschlagene bonen darzu thut. Dem gemeinen


Coffie-baum
Bon
Thee-Staude
Cacao, unde Succolada
Tamarinde



meinen volck werden sie so eben nicht ausgemachet, sondern man stoofet sie vor selbiges schlecht hin. Wann sie trocken sind, siedet man sie, und thut trucken isop daran, welchen man in der zeit, da er in blumen gestanden, gesamlet und getrucknet hat.

## Das XXXV cap. Kleine phaselen oder türckische bonen.

DJese ißt man, wann sie noch jung sind, mit den schluben. Wenn sie aber häutlein und faden inwendig setzen, ziehet man sie ab, und läst sie darnach auffieden, prägelt und würtzet sie eben wie die erbsen sonder schluben. Der rohm verbessert derer brüh nicht wenig, zumahl wenn man selbige was dick haben will. Diejenige, welche gesaltzen sind, kan man in kräuter-suppen thun, oder auch wie die eingemachte cucumers prägeln. Wann sie aufgedörret sind, läst man sie mit wenig wasser sieden, darnach thut man in butter braunlicht geprägelte zwiebeln daran, und würtzet sie, eben wie die erbsen, giest auch ein wenig eßig darzu.

## Das XXXVI cap. Vom reiß.

WAnn solcher verlesen worden, muß man ihn in laulichem wasser waschen, hernach auf warmer aschen in anderm wasser auffieden lassen, und mit dem löffel offt umrühren. Wenn er nun geborsten und wol aufgequollen, muß man ihn sieden. Soll er zur fleisch-brüh seyn, so giest man die beste und fetteste gemählig daran. Auf den dörffern gebraucht man saffran darzu, ihm einen geschmack und schöne farbe zu geben. Man kan auch an statt der fleisch-suppen allmählig milch daran giessen, biß er gahr ist. Wann ihr ihn anrichtet, so streuet etwas zucker darüber. Man macht auch doppelte erdene töpffe, die den reiß bewahren, daß er nicht anbrenne, welches anbrennen von dem wasser zwischen diesen beyden töpffen verhindert wird. Es ist eine grosse bequemligkeit, und benimt einem viel müh, ihn nicht so viel umzurühren, als in den schlechten töpffen, weil doch der reiß sich leichtlich an den topff setzet und anbrennet.

## Das XXXVII cap. Gersten-graupen.

DJese werden eben so wie der reiß, zugerichtet. Hiervon kan man auch eine milch oder brüh ziehen, welche die Medici den patienten zum schlaff verordnen.

## Das XXXVIII cap. Von äpffeln.

DJe äpffel werden am feuer gantz gebraten, derer blumen man oben ausschneidet, und in das loch frische butter, mit zucker durchgemenget, stecket. Schneidet man ihnen den kopff oder die blume nicht ab, so muß man sie an unterschiedlichen orten mit dem messer stechen, weil sonsten der inwendige wind die haut bersten, und den besten safft darinnen verliehren machet. Man schneidet sie auch in der mitten von einander, und löset ihnen unten herum die haut ab, bratet sie hernach auf kohlen, und wenn man sie anrichten will, ziehet man ihnen die haut, welche sie wie ein klein mützlein leichtlich fahren lassen, ab, und bestreuet sie mit zucker. Man bratet sie auch unter einem feuer-stülper, nachdem man ihnen den kopff abgeschnitten und das häuslein heraus gethan hat, und füllet man hernach solches loch mit zucker und caneel wol zu: alsdann ritzet man die haut kreutzweiß biß an den stengel auf, daß wann alles aufgegeben worden, man ihnen die haut ohne verletzung des apffels wegziehen könne. Man siedet sie auch in einem erdenen topff mit butter, saltz und caneel, entweder gantz, oder gescheelt, oder in schnittlein. Auch schneidet man sie in ziemlich dicke scheiben, thut ihr häuslein daraus, prägelt sie in butter oder öl, und streuet hernach zucker oder saltz darüber. Man schneidet sie auch in scheiben, und weichet sie in nonnen-teig, der also gemacht wird, wie ich euch bey den eyern sagen werde. Darnach prägelt man sie in butter oder schmaltz: wann sie gahr sind, streuet man zucker darüber. Wollet ihr etliche tropffen rosen- oder ander wolriechend wasser darüber giessen, wird es ihnen desto angenehmern geschmack geben. Auch bäckt man sie in einem steinern geschirr in ofen, und machet pasteten oder torten davon. Die confitirung derselben soll im confitirbüchlein angewiesen werden.

## Das XXXIX cap. Von birnen.

DJese machet man gemeiniglich in heisser aschen gar, nachdem man ihnen zuvor die stängel abgeschnitten hat, welche sonst den birnen einen geschmack nach rauch geben würden. Wann sie euch gahr genug bedüncken, nehmt ihr sie heraus, und last sie noch ein wenig auf kohlen liegen, so wol, daß ihr ihnen die haut desto leichter möget abthun, als auch, daß sie eine schöne farb und guten geschmack bekommen, hernach richtet man sie an, und streuet zucker darüber. Man bratet sie auch schlecht auf kohlen: und kocht gantze kessel voll mit birn- oder äpffel-most, oder auch mit wein, thut etwas caneel, negelcken und so viel zucker daran, als nöthig. Die besten, so sich zum sieden oder braten schicken, sind diese, welche einen kleinen kern haben, sonst die weibrichen oder birne Noſtre Dame, Dagobert und anders genant. Merckt auch, daß alle birne, so man roh isset, sich treflich gut zum kochen schicken, und die vorgenante küchen-birne weit übertreffen.

## Das XL und XLI cap. Pfirsichen und wall-nüsse.

JEne bratet man in der aschen, und auf kohlen: ziehet ihnen die haut ab und streuet zucker darüber. Wann die wall-nüsse noch jung sind, und der kern darinnen ist, so schneidet ihn mit einem messingen messer heraus (dann ein eisernes würde ihn schwärtzen) und werfft die kerne nach einander in frisches wasser, lasset sie auch so lang darinnen,

biß ihr sie essen wollet. Wann ihr sie heraus nehmet, so streuet kleines saltz darüber, und kehret sie offtmahls darinnen um. Etliche die gar delicat seyn, wollen, daß man die kerne einsaltzen, und darnach mit zucker und rosen-wasser bestreuen soll. Wann sie nun etwas reiffer sind, und sie anfangen ihre grüne schalen selbst zu verlassen, so schlägt man sie entzwey, und suchet ihr inwendiges aus, und würtzet sie eben wie die ausgeschnittene kerne. Die dürren nüsse muß man in warm wasser legen, wenn man ihnen die haut abziehen will. Darnach kan man sie mit saltz oder zucker essen, eben wie die frischen. Von diesen dürren nüssen kan man ein öl machen, dessen man sich in vielen orten zu suppen und salat gebrauchet. Ausserhalb diesem und dem baum-öle, welches zu den salaten und gebackenen das allerbeste ist, machet man ein treffliches öl vom buch, welche frucht sich den kleinen castanien vergleicht, und zur schweinsmast dienlich ist. Dieses rede ich aus erfahrenheit, dann ich es manchmahl gegessen habe.

## Das XLII cap. Von mandeln.

MAn schlägt sie entzwey, weil sie grün sind, und scheelet den kern, thut zucker und etwas rosen-wasser daran. Wann sie dürre sind, muß man warm wasser daran giessen, und nachdem man sie allmehlich scheelet, wieder in frisches wasser werffen. Ferner würtzt man sie eben, wie die grünen, auch prägelt man sie in baum-öl oder syrup, darnach leget man sie auf einen teller, und bewahret sie, wie man will. Das süsse mandel-öl, welches man sonder feuer ausgepresset hat, ist zu den salaten und vielen andern nothwendigkeiten treflich gut. Die grossen mandeln, so wol grüne als dürre, trägt man zu tisch, wie sie vom baum gepflücket worden, ungescheelet oder unbeschnitten.

## Das XLIII cap. Von castanien.

MAn siedet sie in wasser und saltz, hernach trägt man sie in einer warmen servietten zu tische. Auch bratet man sie in einem löcherichten topffe, schneidet sie zuvor an, daß sie von der hitze nicht zerspringen. Will man sie unter der heissen aschen braten, muß man sie auf groben zwirn, wie eine schnur corallen ziehen. Dann wo man sie also gespalten braten wolte, würden sie voll aschen werden. Wann sie eurem bedüncken nach gahr sind, so nehmet sie heraus, und legt sie noch etwas auf glüende kohlen, daß sie vollends gar werden, so fern noch etliche sind die es nöthig haben, daß ihr sie also desto besser abschälen könnet: legt sie darnach auf einen teller, und drückt mit einem teller darauf, daß sie platt werden und sich von einander thun. Befeuchtet sie hernach mit pomerantzen-safft, (dann dieses ist die beste brüh) und streuet zucker darüber. In ermangelung der pomerantzen kan man citronen, lutter-tranck oder andern köstlichen wein, wie auch orangen-blüth und rosen-wasser, caneel, negelcken, anieß und fenchel-spiritum nehmen. So ist auch der mußcus und ambra trefflich gut den geschmack der castanien, wie auch anderer vielen gesottenen und rohen früchte zu verbessern. Will man von den pomerantzen viel safft ziehen, muß man sie zuvor klopffen, und bey dem feuer wärmen.

## Das XLIV cap. Von mispeln.

WAnn sie weich sind, ißt man sie roh, oder in dem man sie wie andere äpffel zum feuer legt. Auch prägelt man sie in wein und zucker, und streuet hernach noch mehr zucker darüber: ehe man sie aber in die pfanne thut, schneidet man die fünff flügel der blumen und den untersten knopff des stängels davon. Wann die mispeln nicht bald wollen weich werden, muß man sie etwas hart rollen, oder aber in einem tischtuche zusammen drücken, darnach sie wieder auf die streu legen, alsdann werden sie bald zeitig werden.

## Das XLV cap. Der eyer-koch.

DJe eyer lang gut zu erhalten, soll unser anfang seyn. So bald sie sind geleget worden, muß man selbige in frisches wasser legen, welches selbige gantz bedecke, sie auch nicht wieder heraus ziehen, biß man sie essen will. Dieses ist ein leichtes und bewerthes ding. Die ursach ist, wann sie in wasser sind, so kan ihre subtileste krafft nicht verschwinden, und hält sich das ey allzeit voll. Viel meinen, wann sie das ey gegen der sonnen halten, und den ring an dem dicken ende klein sehen, daß es ein frisches ey bedeute: welches doch offt betrieget. Wollet ihr nun euer eyer im frischen wasser lange liegen lassen, so ist es rathsam, das alte offt abzugiessen, anders solte es stinckend werden.

## Das XLVI cap. Von gesottenen eyern.

EJn jeder hat seine eigene art die eyer gahr zu kochen. Einer thut sie in eine pfanne mit kaltem wasser zum feuer, und sobald das wasser beginnet zu sieden, ziehet er sie wieder heraus. Ein ander läst das wasser vor einlegung der eyer sieden, und zählet darnach ordentlich 200. Nach diesem nimt er die eyer aus dem wasser. Diese beyde arten sind noch nicht so gewiß, als nachfolgende, welche viel besser sind, weil sie das ey biß auf den dotter gahr machen: die andern arten aber machen nur das weisse im ey setzend, und ist offtmahls das mittelste nicht einst erwärmet. Sage ich derhalben, daß die allergewisseste und am besten practicirende art, selbige zu sieden sey: wenn man zwey quartier wasser in eine pfanne thut, und so bald es beginnt aufzuproddeln, die eyer darin leget, sie darauf vom feuer nimt und sie nebst der brandruthen setzet: wann nun das wasser so viel erkaltet, daß man die eyer ohne brennen kan heraus langen, so seynd sie vollkommen gar. Man kan sie auch auf heisser aschen gahr machen: man muß aber zuvor das dicke ende ein wenig einknicken,

einknicken, daß das ey nicht zuspringe und zu nichte komme, oder aber, indem es beginnt heiß zu werden, zween oder drey tropffen kalt wasser auf selbiges ende tröpflen. In ermanglung des feuers kan man sie auch in ungelöschtem kalck sieden, in dem man sie darein scharret, und wasser, so viel gnug ist, selbigen zu erhitzen, darauf schüttet. Man kan aber hieraus nicht urtheilen, ob sie zu wenig oder zu viel gesotten seyn. Will man die eyer hart haben, darff man sie nur lang auf gemähligen feuer sieden, und in ihrem wasser stehen lassen. Will man die schalen leichtlich davon thun, wirfft man sie nur in frisch wasser, und zerbricht die schalen an allen enden, alsdann schälen sie sich geschwind ab. Wollt ihr die eyer färben, gleichwie man am oster-feste thut, muß man sie zuvor in ziemlicher warmen laugen waschen, welche man sonderlich hierzu machet, als von aschen, wasser und wenig groben sand. Wenn man sie nun wol abgetrocknet hat, thut man sie in einen topff oder kessel, mit so hohem wasser als die eyer liegen, und streuet klein gestossen brasilien-holtz mit etwas grünen victriol darüber: darnach läst man sie eine ziemliche zeit sieden, und kehret sie zuweilen gelinde um, daß sie nicht zubrechen. Wann sie nun die farbe gnugsam an sich genommen haben, thut man sie vom feuer, und läst sie gantz kalt werden, ehe man sie aus der farbe nimt. Wollt ihr sie gelb färben, so nehmt ihr saffran: sollen sie blau seyn, so nehmt indigo. Wollt ihr sie braun, so nehmt ihr die rinde von alant-wurtzel oder den ruß von schorstein, wie auch die grüne schalen von den wall-nüssen. Und also ferner andere farben. Die harten eyer, welche man auf kleinen kräuter-salat legen will, schneidet man in vier theile von einander. Eine grüne brüh davon zu machen, nimmt man grünen weitzen, saurampff und petersilien: dieses stoßt man zusammen, thut darnach klein gerieben brodt daran, welches mit etwas ingwer durch ein harnes sieb gelauffen ist. Der saurampff wird ohn wasser zwischen zwo schüsseln in butter gesotten, und mit saltz und andern gewürtz nach eines jeden geschmack versehen: will man hiermit schleunig fertig seyn, kan man ihn in einer pfannen prägeln. Man macht auch ein gefülssel von saurampff, jungen spinage, portulack und andern guten kräutern, die ihr mit etwas zwiebeln und petersilien klein hacket, und hernach in einer schüssel auf eine glut-pfannen mit butter, saltz, und gewürtz siedet, oder auch in einer pfannen mit vorgenanter würtzung prägelt: wann es gahr, menget ihr klein geriebenen eyer-dotter darunter, und daß es desto dicker werde, so zerschlaget ein oder zwey frische eyer, nachdem ihr viel habet, und thut sie darunter. Wann ihr nun anrichtet, so leget eure halbirte oder geviertheilte eyer, wie auch das weisse, wovon ihr den dotter genommen, zierlich darüber. Die in scheiben geschnittene harte eyer kan man auch in brauner butter und gerösteten zwiebeln prägeln, darnach ein wenig weineßig daran giessen, auch saltz und etwas gewürtz darzu thun, es soll auch einen angenehmen geschmack machen.

## Das XLVII cap. Von spiegel-kuchen.

LAsset die butter in einer schüssel schmeltzen, schlagt die eyer entzwey, und laßt sie sonder einig zerbrechen darein fallen. Leget auf jeden dotter etliche körner saltz, und reibet mußcaten darüber, gießt auch einen tropffen ausgedruckten weinbeer-safft daran. Wollet ihr sie umstürtzen, auch oben gahr zu machen, könt ihr solches thun, wann sie beginnen sich zu binden. Wo es euch beliebet, könnet ihr auch ein rühr-ey daraus machen. Wann ihr die eyer in gebratenen schaafskäulen-safft schlaget, und sie entweder gantz darin lasset, oder durch einander rühret, so thut was mußcaten daran: und dieses sind die eyer, welche man a la Hugenotte nennet. Eyer können in allerhand gute brühe, als von asperges, erdschwämmen und andere geschlagen werden, weil sie den geschmack angenehm machen. Auch schlägt man die eyer auf siedend wasser, darnach nimt man sie mit dem schaum-löffel heraus, und macht eben solche brühe daran, wie an die spiegel-kuchen, entweder mit geprägelten zwiebeln, oder aber mit senff, welcher mit weineßig durchgerühret worden ist. Die Medici halten dafür, daß diese art eyer zu sieden die allergesundeste sey, man müsse aber gantz keine brühe daran machen. Man schlägt sie auch in braune butter, in eine pfanne, und macht eben solche brüh daran, wie an die harten und in scheiben zerschnittene eyer geschicht.

## Das XLVIII cap. Von pfann-kuchen.

MAn muß zu den pfann-kuchen eine eigene pfanne haben, auch selbige nicht scheuren, sondern nur mit einem saubern leinen tuche vor und nach dem gebrauch auswischen. In dieser pfannen lässet man ein gut stück butter schmeltzen, und so lange stehen, biß es nicht mehr zischet, alsdann beginnet sie braun zu werden. Nehmt darnach die eyer, welche ihr lang zuvor mit saltz wol durchgeschlagen habt, und gießt sie hinein, machet ein hurtig feur darunter, damit der kuchen eine schöne farbe bekomme, und nicht zu dürr backe, sondern wenn man ihn vom feuer ziehet, gleichsam blasicht scheine. Laßt ihn hernach in eine schüssel auf einen teller gleiten, oder kehret ihn um. Die liebhaber des weineßigs schütten etwas hiervon darüber. Die gesaltzene butter macht niemahls so schöne eyer-kuchen, als die frische: sondern verursacht vielmehr, daß sie sich an die pfanne setzen. In die geschlagene eyer werden auch petersilie, kleine zwiebeln, tymian, majoran, hollunder-blüthe und andere feine kräuter nach jedes schmacke gethan. Wollt ihr feinen in scheiben

schnittenen käß darein thun, müßt ihr zuvor die eyer in die pfanne giessen, und wann sie beginnen sich anzusetzen, den käß darein legen, anders würde er sich in die die pfanne setzen. Diese kuchen noch besser zu machen, kan man die helffte vom eyerweiß hinweg thun, und an statt dessen einen löffel voll süsses rohms nehmen, darnach dieses alles mit saltz durcheinander schlagen, und davon einen eyer-kuchen machen: man muß ihn aber etwas dürrer ausbacken, so man ihn verkehrt in die schüssel legen will: endlich streuet man zucker darüber. Einen eyer-kuchen, nach der Celestiner Mönchen manier zu machen, nimt man eine kleine pfanne, von solcher weite, als man den kuchen haben will. Diese macht man ziemlich heiß, nimt sie hernach vom feuer, und gießt ein wenig gut baum-öhl daran. Wann nun solch öhl die pfanne inwendig wol befeuchtet hat, gießt man das übrige, so zu viel ist, wieder heraus. In solche pfanne gießt ihr die geschlagene eyer, hierzu thut ihr so viel frische butter, als nöthig ist solche eyer zu backen, und rührt sie immer fort um, als wann ihr einen papp machen wollet, so lang biß sie sich setzen. Wann dieses geschehen, so last ihr ihn vollends gahr backen, und wann er eurem gutdüncken nach trocken genug ist, so legt ihn umgekehrt in eine schüssel. Es muß aber dieser kuchen zum wenigsten zween finger dick seyn. Einen speck-kuchen zu machen, nimt man klein geschnittenen speck, und bratet ihn mit wenig wasser in butter; wann nun das wasser gantz ausgetrocknet ist, und der speck gantz röthlich scheinet, so gießt die geschlagene eyer darüber. Ist der kuchen gahr, so legt ihn umgekehrt in die schüssel. Einen schincken-kuchen macht man, indem man zur geschmoltzenen butter die geschlagene eyer thut, und wann sie sich binden, kleine stücklein vom schincken darein wirfft: wann er nun gahr ist, schüttet man pomerantzen- oder citronen-safft, in ermangelung aber desselben schlechten rosen- oder andern weineßig darüber. Wann die erd-schwämme wol gewürtzet und gekocht sind, kan man sie eben so, wie den schincken in die kuchen backen.

## Das XLIX cap. Von den papiernen oder dünnen fladen.

IHr schlaget die eyer zuvor in eine schüssel, hernach verdünnet ihr sie mit milch, welche ihr allgemählich daran gießt, und thut ferner etliche kleine stücklein frische butter mit wenig saltz und puder-zucker darzu: hernach schmeltzet ihr eure butter in einer andern schüssel auf dem feuer, und gießt diese vermischung darein, rührets auch so lang mit dem löffel darinnen um, biß sie sich setzet. Alsdann rühret ihr nicht mehr, sondern last es vollends gahr werden. Endlich, damit ihr diesen fladen eine schöne farbe gebt, so glüet eine eiserne schauffel, und haltet selbige so nahe darüber als ihr könnet, jedoch selbige nicht zu berühren: hernach streuet zucker darüber. Diese fladen noch besser zu machen, so thut ein theil vom eyerweiß hinweg, und nehmt an dessen statt süssen rohm und zucker mit wenig gestossenen caneel. Diese kuchen vor das gesinde zu machen, so rühret, wann ihr die eyer einschlaget, ein wenig weitzenmehl oder gerieben brodt darein.

## Das L cap. Eyer auf portugiesische art.

MAn zerreibet die eyer-dotter mit rosen-wasser, darnach läst man sie durch ein haaren sieb lauffen, und thut viel puder-zucker und eingemachte citronen-schalen daran: ferner thut man solches in einen mörser, und stoßt es wol durch einander: hernach schmeltzt man zucker, und scheumet solchen. Wann er nun beginnt zu sieden, so thut man dieses vermischte darein, und läst es so lange sieden, biß man es mit dem messer auf ein biscuit streichen kan, also daß es nicht davon fliesse. Die allerschönsten biscuit sind hierzu die besten. Hierüber streuet ihr allerhand klein zucker confect von unterschiedlichen farben, und besteckt sie mit rohen pistachen und geschnittenen citronen-schalen. In manglung des biscuits kan man solches auf ein schnittlein weisses brodt thun. Wollt ihr sie grün haben, nimt man grün-färbende gesunde blätter, zerstoßt sie mit rosen-wasser, mengt es hernach mit den eingeschlagenen eyern. Man muß in acht haben, daß man die grüne mehr saltze, als die gelben. Die eingemachte orangen-blüthe ziehret diese art eyer sehr wol: wo man ein wenig zucker mit mußkus und ambra vermengt darüber streuet, ist dieses gebackenes vollkommen gut.

## Das LI cap. Nulles.

ICh habe mir lassen sagen, daß ein gewisser Italiäner, namens Nullio, eines grossen Herrn küchen-meister, dieses gericht erfunden: daher es auch seinen namen Nulles bekommen habe. Dieses macht man also: Man zerreibet eyer-dotter mit rosen-wasser, zucker und etwas saltz, auf die weise, wie das vorige, und an statt, daß man selbiges in den zerschmeltzten zucker gießt, so läst man dieses in einer silbern oder zinnern schüssel auf dem kohl-feuer sieden, und rühret es offt um, biß es sich zu setzen beginnet, hernach läst man es so lange sieden, biß es einem dicken brey gleich ist, jedoch daß es nicht zu hart werde: man streuet also etwas puder-zucker mit ambra und mußkus vermischt darüber, steckt auch etliche citronen-schalen und pistachen darauf, und ißt es also warm.

## Das LII cap. Gesponnene eyer.

IHr last den zucker so lange sieden, biß er als ein dicker syrup wird, hernach nehmt ihr einen trichter, der fünff kleine ausstehende löchrichen hat, so weit als ein nestel-stifft: in diesen giesset ihr obige portugiesische eyer-vermengung, welche dann nothwendig so fast seyn muß, daß sie kaum durch die trichter-löcher lauffen kan, kehret und wendet

wendet hernach den trichter wie ihr wollet, damit die vermengung in solchen syrop lauffe: jedoch, daß es nicht auf einander falle, und einen klumpen mache, sondern sich fein durch einander menge und schlinge, biß der trichter gantz leer ist. Hernach nehmt ihr sie aus dem zucker mit einem kleinen schaum-löffel, welchen man zum confitiren gebraucht: leget sie darnach weil sie warm sind, ein auf den andern auf einen teller, streuet zucker darüber, und bezieret sie mit etlichen citronen stücken, caneel und pistachen. Wollt ihr etliche grünfarbicht machen, könnet ihr solches mit grünen fenchel thun. Sollen sie violbraun werden, nimt man violen-syrup. Zu rothen, nimt man rothe rüben, und also ferner zu andern farben andere mittel. Ihr sollt nicht groß bedencken tragen, was vor eyer ihr hierzu nehmen sollet, ob sie von gänsen, enten, indianischen hünern, fasanen, rebhünern oder von ander gevögel seyn: denn sie sind alle gut zu essen, nur daß sie etwas dürrer, als der hauß-hüner seyn, und erfordern daher mehr butter oder andere fettigkeit.

## Das LIII cap. Von dem nonnen-teig.

DJesen teig macht man von mehl, weichen käse, milch, weissen wein, eyern und etwas saltz, welches alles man wol durch einander vermengt, biß es einem dicken brey gleich wird. In diesen teig duncket man äpffel-schnitzlein, hernach wirfft man eines nach dem andern in heisse butter oder schmaltz, und wendet sie so lang um biß sie eine schöne gelblichte farbe bekommen: alsdann ziehet man sie mit einem schaum-löffel oder aber mit einem spitzigen stöcklein auf, daß sie austrocknen, und streuet zucker und etliche tropffen rosenwasser darüber. Von diesem teiche gantz allein macht man dünne oder klare kuchen, so groß als die gantze pfanne ist. Indem man die pfanne erstlich heiß machet, hernach mit etwas butter bestreicht, damit sich der teig nicht ansetze: alsdann gießt man von diesem teige darein. Wenn man meynet, daß er unten gar genug sey, so schüttelt man die pfanne, und schwinget den kuchen, sonder hand anlegen an denselben, herum. Wenn man meynet, daß er an beyden seiten gelb genug sey, nimt man ihn aus der pfannen, und fängt mit einem andern an. In diesen teig tuncket man auch an statt der äpffel etliche stücklein feines käses, die prägelt man darinnen, und geben solche ein gutes gerichte. Auch macht man von diesem teig, indem man die helffte des eyer-weissen davon gethan, und den teig fein dünn gemachet hat, ein gebackenes von erd-schwämmen, artschocken und dergleichen, welche man darein tuncket, wie ich gesagt habe und noch sagen werde. Von diesem letzten teige thut man, auf einen teller, mit einem kleinen breitlichen eysern hacken, und ziehet damit etliche kleine stücklein davon, so groß als eine bone, selbige läst man in heisse butter fallen, diese quillen darinnen auf wie kleine bläßlein. Wann sie nun genug von farben, woran man erkennet, daß sie gar sind, so ziehet man sie mit einem schaum-löffel auf, tropffet sie aus, und thut sie in eine schüssel, streuet viel zucker und etwas von wolriechendem wasser darüber. Von diesem teich macht man auch gebackens mit eysen, welche denjenigen, damit man pferd und schaafe märcket, gleich sind: selbige hält man in die warme butter, duncket sie hernach leise in diesen teig, daß sie unterwärts gantz damit umgeben seyn. Alsdann hält man sie in die heisse butter, welche solchen teig alsbald vom eysen ablöset, gahr machet, aufquillet und leicht ausbäcket. Wann nun dieses gebackels seine farbe bekommen hat, ziehet man solches mit einem höltzern stöcklein auf, daß es desto besser austrockene. Wollt ihr diesem gebackels unterschiedliche farben geben, könnt ihr solches auf diese weise thun, wie ich bey den portugiesischen gesaget habe. Auch dienet dieses gebackels vielerley suppen und kurtze gerichte herum zu zieren. Wollt ihr treflich schöne und andere art nonnenteig machen, so nehmt allein mehl, und rühret es in reines wasser, biß es ein wenig dicker werde, als ein gemein kleister, thut hernach schmaltz oder butter in die pfanne, und wann sie gantz heiß ist, so gießt das übrige aus der pfannen: thut hernach einen guten löffel voll dieses teiges hinein, und last ihn ein wenig sieden, wendet ihn auch auf beyden seiten um. Wann ihr nun dieser kuchen viel gemachet habt, so durcharbeitet sie wol mit der hand, und befeuchtet sie mit eyern, wovon das meiste weisse weggenomen ist, und damit ihr den teig desto fester bindet, so lasset die eyer, zuvor durch ein sieb lauffen. Von diesem teige macht ihr alles, was ihr wollet. Das pomerantzen-blumen-wasser schickt sich sehr wol darüber zu tröpffeln. Ihr könnt auch einen solchen teig machen, der noch schlechter ist, wann ihr das andere nicht alles zur hand habet. Nehmt nur eyer, ausgetruckten weinbeer-safft und saltz, solte aber dieser safft zu starck seyn, könnt ihr etwas wasser darzu giessen. Von diesem teige könnt ihr allerhand gebackens machen, ausserhalb die zucker-bläsichen.

## Das LIV cap. Der milch-koch: milch und ihre butter.

ICh habe mich allhier nicht unterfangen von der beschaffenheit der milch zu reden, ob dieselbe von den schwartzen kühen besser sey, als die von den rothen und weissen, sondern lasse solches anderer leute urtheil. Dieses sage ich, daß viel zu guter milch erfordert werde. Nemlich, es müssen die kühe weder zu jung noch zu alt, auch nicht zu wild oder läuffisch, sondern fein sanffte seyn, so wol in als ausserhalb hauses. Auch müssen sie nicht in ihrer brunst seyn, dann sonst würde die milch im sieden leichtlich gerinnen. Und

muß

muß sie mehr gelblich, als weiß seyn. Die kühe müssen auch eine gute weyde haben, und sind die bergichten weyden viel besser als die thäler oder morastichen, dieweil die milch allzeit einen geschmack der weyde an sich hält. Zu dem müssen sie zu hause auch wol gefüttert, und in der streu reinlich gehalten werden. Etzliche sind gut zur milch, etliche zur butter, etliche aber zum käse: und je mehr rohm die milch setzet, je weniger sie zum käse tüchtig: je weniger rohm, je bessern käse sie giebt. Gute milch zu haben, kan man nicht zu reinlich damit umgehen, man muß seine geschirr, als butter-fässer, und was mehr darzu gehöret, klein und groß, wol ausbrühen, und reinlich halten, auch müssen diejenige, so damit umgehen sich der reinlichkeit befleißigen, so wol an ihrer person, als in der milch-kammer alles wol zu saubern und zu waschen, dieweil die milch leichtlich den geruch des ortes, wo sie stehet, an sich nimt. Man hat so vielerley kleine sachen den sommer und winter durch zu mercken, daß wenn man selbige alle beschreiben wolte, ein gantzes buch davon kommen solte. Ich will nur sagen: daß wann der rohm aufgestiegen ist, selbigen man abnehmen und in das butterfaß, allda zu buttern, thun müsse. Dauert es was lang, daß die butter sich nicht setzen will, so thut man andere milch darzu, so warm als sie von der kuh kommt, und ehe sie erkaltet, oder in ermanglung derselben etliche stücklein silber: so darff man auch nur das butterfaß etwas zum feuer nähern, daß es warm werde, jedoch nicht so sehr, daß die milch nicht verbrenne. Wann nun die butter wol gemacht und wol gewaschen worden, muß man diejenige, welche man als frische bewahren will, in frisch linnen wickeln und in die milch-kammer legen: die andere aber, welche ihr lange zeit bewahren wollet, müsset ihr ohn verzug saltzen. Dann es würde euch schwer fallen, selbige, wann sie erkaltet ist, durch zu arbeiten, zumahl in winters-zeit. Wollt ihr eure butter ungesaltzen bewahren, müsset ihr sie in einem kessel sieden, und wann sie aufgehöret hat zu quellen, wird sie gar still stehen, und sich klaren wie ein öl, auch ihren schaum über sich, und die ungebutterte milch auf den grund setzen. Alsdann thut sie vom feuer, und schaumet sie fein reinlich ab, berühret aber den grund nicht. All dieses abgeschäumte thut besonders, und gebraucht desselben in gemeinen suppen. Die klare butter, bey den Hochteutschen schmeltz-butter genant, bewahret ihr und gebraucht euch derselben mit dem ersten zu allerhand gebackens, neben-gerichten, pasteten-werck und salaten. Sollen derohalben gute haußhalter beflissen seyn, derselben einen guten vorrath in ihrer haußhaltung zu haben, weil dieselbe in ihrer abwesenheit nicht wie andere butter auf dem brodt kan gegessen werden. Die buttermilch ist in allerhand gemeinen suppen gut, wenn man eine in scheiben geschnittene und mit butter geprägelte zwiebel und etwas saltz darein wirfft. Man muß aber dieselbe, so bald sie zu sieden beginnet, vom feuer nehmen. Auch kan man diese milch nur bloß mit brodt-krumen essen, sie ist trefflich gesund und kühlend, wann sie nur nicht allzu lang im butterfaß gestanden, ehe sie gebuttert ist. Man richtet auch die butter mit gestossenen mandeln zu, gleich einem marcipan. Hernach läst man sie durch ein haaren sieb gehen und thut sie in eine höltzerne hierzu sonderlich gemachte spritzen, welche auf dem ende viel löcher hat. In ermanglung solcher spritzen kan man sich auch eines durchschlags bedienen, und die butter mit der hand dadurch drücken: darnach in so viel faden auf einen teller lauffen lassen, gleich wie einen hügel: hernach ochsenzungen-blüthe, sofern sie noch zubekommen ist, darüber streuen. So kan man auch die butter sonder mandeln in solche faden ziehen, wenn man nur etwas knobloch-safft vor die, so ihn lieben, mit etwas gestossenem saltz darzu thut.

## Das LV cap. Vom käse.

SChönen käse zu machen, muß nicht allein die milch gut, sondern auch der laff wol zugerichtet seyn. Daß man nun solchen gut habe, schlachtet man ein kalb, welches nichts als reine milch genossen, und das sich vier stunden vor der schlachtung satt gesogen hat. Wann nun solches tod ist, ziehet ihr ihm die ruthe, worin sich die gesogene milch enthält, aus dem leibe: hierinnen werdet ihr geronnene milch finden. Diese milch lasset ihr gerinnen, daß sie krümlich werde: suchet alle haare, so das kalb im saugen mit eingeschluckt, heraus, waschet hernach diese milch in reinem wasser, und wann ihr sie wol ausgedrucket, leget ihr sie auf weisses leinen, daß sie wol trucken werden: hernach waschet ihr den darm, worinnen die gekäßte milch gesessen, und thut diese käse-milch mit etwas saltz wieder hinein: hänget den darm darauf in die lufft, und setzt ein geschirr darunter, womit ihr das austropffende saltzene wasser fanget. Dieses ist trefflich gut, die milch käsend zu machen. Last also den darm etliche tage lang unberührt hangen, hernach nehmt davon, so offt ihr vonnöthen habt, die milch zu käsen. Dieses nun ins werck zurichten, so nehmt ihr die milch, so warm als sie von der kuh kommet, saubert sie durch und thut von diesem laff darein: solcher aber muß zuvor in einem löffel voll selbiger milch wol durch gerieben und dünn gemachet werden. Rührt dann diesen laff mit der milch eine zeitlang durch einander. Wann nun die milch sich gesetzet hat, so nehmt den käß mit dem löffel heraus, und thut ihn in die form, last ihn aber zuvor das wasser oder den wattich wol abtropffen: hierinnen könnt ihr ihn lang oder wenig liegen lassen, wie ihr wollet, daß er soll hart oder weich

werden:

werden: streuet hernach zucker darüber. Wolt ihr ihn aber saltzen, daß er dauren möge, so müßt ihr indem, weil die milch noch gantz warm, oder so sie erkaltet ist, müßt ihr sie auf heisser aschen wieder aufwärmen, den laff darein thun: wann sie sich nun gesetzet hat, so gießt ihr selbige in runde viereckichte oder andere formen. Wann sie wol ausgetropffet, streuet ihr saltz darüber, und laßt sie biß an den andern tag stehen, damit sie sich wol schliessen: hernach kehret ihr sie um, und saltzet sie auch auf der andern seiten, und laßt sie also in den formen so lang stehen, biß sie hart werden, leget sie alsdann im gegitter oder stroh an die lufft, daß sie noch härter werden. Hernach schließt ihr sie weg, biß ihr sie nöthig habt. Ich befinde keine bessere oder reinlichere invention die käse fetter oder besser zu halten, als daß man sie in saltznes wasser duncke, hernach in nessel-blätter winde, und sie in töpffe oder andere geschirr einen auf den andern lege, damit sie einander befeuchten mögen. Man muß sie aber nicht in sumpfichte oder feuchte örter setzen, wie etliche zu thun pflegen. Die leichteste art harte käse geschmeidig zu machen, ist, wann man sie in haber-stroh windet, und auf brettrichen in den keller leget, also daß keiner den andern berühre. Um einen rechten grossen käse zu machen, so richtet ihr eine saure milch zu von dem saltzwasser, welches aus dem obbesagten kälberdarm oder laff getröpffelt, und von demselbigen wasser oder wattich des käses oder auch von dem laff selbst, so groß als eine wallnuß ist, mit drey quartier reiner milch. Dieses alles thut ihr in ein fäßlein, hängt es in den schorstein, und laßt es ein monat lang vermacht darinnen. Mit diesem fäßlein geht ihr eben um, wie mit dem weineßig, nemlich ihr giesset oben allezeit so viel süsser milch hinein, als ihr unten der sauren abzapfft. Wann ihr nun eure käse machen wollet, so nehmt ihr einen eymer voll milch, wie sie gemolcken, gießt sie in einen kessel, und setzt sie zum feuer biß sie so heiß, daß ihr die hand darinnen nicht mehr leyden könnet: alsdann nehmt ihr sie davon, und laßt sie still stehen: thut hernach einen löffel voll mehr oder minder dieser sauren milch darein, rührt sie mit kleinen stöcklein, wie ruthen wol um, biß sie fast halb erkaltet ist. Wann sie nun fest wird, so arbeitet und zerbrechet sie mit der hand, laßt sie hernach ohngefehr eine halbe viertel stunde stehen, alsdann werden die stücklein des gekästen auf den grund des kessels fallen, welche ihr hernach mit der hand heraus nehmet, und in eine mit leinwand bedeckte form leget, worin sie sich alsdann, wann sie ausgetropfft, wol befestigen werden. Wann sie sich nun geschlossen, so saltzet ihr sie und kehret sie um, gleich wie andere. Ihr müsset aber wol zusehen, daß ihr sie nicht zerbrechet, dann sonst würden sie inwendig schimmeln. Wann sie nun ziemlich hart getrocknet, so setzt sie auf die ecken, oder auf den rand, daß die lufft überall durchgehe. Die ausgetropffte milch ist sehr gut euer saur-milchs-fäßlein damit wieder anzufüllen. Die andern, als schaafs, ziegen und dergleichen käse werden eben auf solche art gemacht. Man kan auch gestossenen pfeffer, wie auch den grünen safft aus grünen gestossenen weitzen, oder andern grünen kräutern daran thun, welches ihnen schöne farbe, guten geruch und schmack geben wird. Es ist zu mercken, daß man etliche kühe findet, derer milch so fett ist, daß es fast unmüglich wird, käse davon zu machen, wo man nicht den rohm etwas abnimt, und sind gemeiniglich solche kühe von weniger milch. Muß man derohalben zuvor einen versuch thun, und sehen, wie man sich verhalten müsse, wenn man der allzufetten milch den rohm etwas abgenomen hat. Die milch-gefässe, wovon ihr den rohm zur butter genommen, muß man in einen ziemlichen warmen ofen, oder vor ein feuer setzen, und selbe zuweilen umwenden, daß sich die milch sonder laff setze oder gerinne: hernach machet man gemeine käse davon, welche man umwendet und saltzet gleich wie andere. Wann sie trocken sind, tuncket man sie in gesaltzen wasser, bindet sie in heu oder blätter, legt sie in töpffe und trägt sie in den keller. Man wendet sie auch offtmahls und befeuchtet sie. Diese werden nicht unangenehme zu essen seyn. Will man einen guten käß machen, der alsofort zu essen dienet, so nimt man des mittags den rohm von der milch, welche des morgens ist gemolcken worden, mit so viel frisch gemolckener warmer milch: dieses menget man durch einander, und thut ein wenig von obbesagtem laff, welcher im saltzenen wasser darinn zerrieben worden, darein, rühret alles wol herum, und last es eine stunde stehen. Nach diesem thut ihr solches in eure forme, und last es nicht länger als 24 stunden stehen. Damit sie sich nun desto besser setzen, so nehmt töpffe, die unten weit und oben eng sind. Den winter über könnet ihr solche töpffe in einen kessel voll warmen wassers setzen, biß die milch laulicht werde, und desto besser gerinne oder käse. Das orangen-blumen-wasser ist trefflich gut an statt des gesaltznen zu gebrauchen. Diese composition könnet ihr auch mit gestossenen mandel-safft, welcher mit milch und orangen-blumen-wasser durch ein sieb gegangen, vermischen. Und sind diese käse besser im frühling, als in anderer jahres-zeit.

## Das LVI cap. Wattich-käse.

Von der wattiche, welche vom käse lecket, könnt ihr auch einen sehr angenehmen käse machen, welchen die in der Proventz de la Brousse nennen. Diesen macht man also: Wann die milch noch süsse ist, thut man sie in einen kessel über das feuer, und läst sie so heiß werden, als es möglich, jedoch daß sie nicht siede. Und so bald ihr vermercket,

daß etliche bläßlein auffahren, so giesset alsobald etwas von der klaren kalten milch darzu. Ihr rühret sie allezeit fleißig um, damit sich der käß nicht an den grund oder die seite des kessels setze. Hernach scheumet ihr das obere ab, und thut es in eine schüssel. Und eben dieses ist es, welches man de la Brousse nennet. Wann ihr solches essen wollet, streuet ihr zucker darüber.

## Das LVII cap. Von der schnee-milch.

DAs oberste auf den milch-fässern, wann die milch ein wenig gestanden, und der rohm aufzusteigen beginnet, ist das angenehmste und gesundeste von allen. Wann der rohm dick und gantz aufgestiegen ist, schlägt man ihn, und thut ihn auf ein tuch in ein klein körbichen: wann er nun durchgetropffet, so richtet man ihn in einer schüssel an. Schlaget ihr diesen rohm mit ruthen, und thut ein wenig weisses von eyern daran, so wird er eben stehen, wie ein leichter schnee, und eines halben fusses hoch in der schüssel aufsteigen. Will man dieses in solcher form lange behalten, so legt man etliche schnittlein weisses brodt darunter, welche alle feuchtigkeiten dieses gemachten schnees an sich ziehen. Ein kleines und angenehmes gerichtlein zu machen, so nimt man weich gesaltzen käse, so einen tag alt ist, selbigen treibet man durch ein haaren sieb, und thut süssen rohm daran, schlägt alles durcheinander, thut es hernach in eine schüssel, streuet zucker darauf, und tröpffelt etliche tröpfflein wolriechendes wasser darüber. Man siedet auch den süssen rohm, und thut geschlagene eyer-dotter mit etwas rosen- und orangen-blumen-wasser, wie auch zucker, mußkus und ambra daran. Wollet ihr von gestossenen mandeln oder pistachen den safft darein tropffen, wird es desto besser schmecken. Diesem rohm-gericht möcht ihr einen namen geben, wie ihr wollet. Die gestossene citronen-schalen, caneel, und andere leckereyen daran, werden es nicht verderben.

## Das LVIII cap. Von dem feder-vieh.

DEn allerkleinsten küchlein, welche man noch grütz-hünlein nennet, muß man die gurgel abschneiden, daß sie bluten, hernach brühen, entfedern, und sie gantz ausweiden: alsdann reinigt man sie mit warmen wasser. Dieses aber nimt viel von ihrem guten geschmack hinweg. Ists derohalben besser, wo man gedult haben kan, daß man sie trocken flücke, und hernach auf kohlen oder einen rost fänge. Also werden sie viel schmackhaffter seyn, als wenn man sie in heissem wasser gebrühet und gewaschen hat. Läst man sie auch einen tag liegen, so wird das fleisch desto kürtzer und mürber werden. Wann sie nun kalt sind, trucknet man sie wol ab, und spickt sie, oder aber bedeckt sie mit einem breitgeschnittenen specke. Wann nun solcher speck mit einem höltzern spießlein in die länge darüber angehefftet, scheinen sie eben als rebhüner: steckt man solches in die zwerg, scheinen sie als wachteln. Hernach bindet man auch wein-blätter darauf, und hefftet solch höltzern spießlein an einen grossen eysern bratspieß, und bratet sie an einem schönen hellen feuer. Dann dieses fleisch ist so dünn, daß, wann der speck begint etwas braunlich zu scheinen, so ist es schon gahr. Solten sie bloß angesteckt werden, würden sie bald dürre werden, und ihren schmack verliehren. Der weineßig, sowol der von rosen als der gemeine, wie auch der beste und gemeine ausgepreßter trauben-safft, ist die brüh, welche hierzu am besten dienet. Wann sie nun etwas stärcker sind, kan man sie in die suppen thun: und nachdem man sie getödtet, gebrühet und ausgenommen hat, schneidet man ihnen die klauen ab, und steckt den einen fuß in den untersten schnabel, daß der halß an den beinen zu liegen komme. Hernach nimt man beyde füsse, und steckt sie inwendig in das hünlein, wo das eingeweide ist ausgenommen worden: oder aber man öffnet die haut zwischen den beinen mit einem messer, und stößt die füsse dadurch. Daß man aber solche desto besser biegen möge, löset man das sehnlein, welches hinten am knie sitzet. Ferner bieget man ihnen die flügel um. Wann solches geschehen ist, steckt man sie besonders in einen topff, und giest die brüh daran, darinnen sie sieden sollen. Man muß aber acht haben, daß sie nicht gantz versieden, weil sie noch zart sind. Von kräutern schicken sich am besten darauf asperges, erbsen, lactuck, cichory und andere, wie es die zeit des jahres giebt. Diese last ihr besonders sieden und richtet sie zu, wie ich an ihrem orte davon geredet habe. Wollet ihr einen eyer-dotter mit weinbeer-safft zerrieben, darzu thun, müst ihr, wann ihr das hun anrichten wollet, diesen dotter etwas sieden, und ihn fleißig umrühren, daß er nicht gerinne, hernach selbigen drüber schütten: solches wird die brüh saimich machen. Wolt ihr sie mit mandel-milch zurichten, müst ihr die mandeln in einen steinern mörser mit der hüner-brüh, an statt des rosen-wassers stossen, hernach durch ein haaren-sieb mit einem löffel reiben, und wann es nicht fliessen will, von der brüh immer mehr darzu giessen, auch kein ander gewürtz als saltz darzu thun. Wann nun diese suppe angerichtet ist, so streuet ihr zum zierath gescheelte pistachen darüber. Die hüner und capaunen, wann sie eben wie diese hünlein zugerichtet seyn, kan man selbige auch in guten suppen essen, als in reiß, in mandel-milch, in schnittlooch, petersilgen-wurtzeln, carden und andern garten-kräutern, alle auf diese art, wie ich vormahls gesaget habe. Man muß aber den alten hünern die haut von den füssen ziehen, und daß sie desto leichter abgehe, so hält man sie auf glüende kohlen oder in die flamme. Wolt ihr sie füllen, so steckt ihr einen nicht gar zu spitzigen stock

hinter

hinter den halß, und scheidet so subtil als ihr könt, die haut von dem fleisch, und füllet sie mit solchem gefülsel, wie ich bey dem kohl gesaget habe. Last es überall fliessen und lauffen, wo ihr wollet, wendet es fein in der hand, und bindet es fest mit zwirn oder siegel-garn zwey oder drey mahl herum, damit es im topffe nicht zerberste. Wann sie nun gahr sind, thut ihr die bindung davon, und leget sie auf geschnitten brodt, ehe ihr die brüh darüber gießt. Man thut auch die knochen gantz aus den hünern, ohne daß man ihnen die haut zerbricht, und füllet dieselbe wieder mit dem vorbesagten gefülsel: thut auch etwas roh fleisch von dem, so man im abblasen heraus genommen, darein, hernach nähet man das loch mit einem zwirns-faden zu, und bindet es, steckt es in einen topff, und siedet es also gahr. Die brühe hierüber, welche man vom käse macht, und von etlichen a la Jacobine genennet wird, macht von einem brodt, das keine rinde hat, und bey den Frantzosen Pain a la mode heißt: dieses brodt öffnet ihr und thut alle krumen heraus, hernach lasset ihr das umher gewesene in einem ofen oder vor einem feuer dörren. Wann es nun braunlicht scheinet, so leget ihr es in eine schüssel, zerbrecht es, und macht es breit, jedoch das die seite, wo die krumen gesessen, unten zu liegen komme. Hernach setzt ihr dieseschüssel auf glüende kohlen, und wann sie nun gar heiß, so befeuchtet ihr das brodt mit der blossen brühe, die ihr habet, worinnen noch keine kräuter oder erbsen gesotten sind, und last das brodt allgemählich weich werden, und befeuchtet es immer, biß es sich etwas an die schüssel setzet: alsdann macht ihr eine lage des frischesten und süssesten holländischen geriebenen käses darüber, hierauf wieder eine andere lage von klein gebraten und gehacktem hüner oder vogel-fleisch, und feuchtet es wiederum an, daß der käse schmeltze, und alles weich werde. Wann ihr nun solch gerichte zu tische traget, so leget ihr etliche schnittlein citronen oder granaten-körnlein darüber. Noch auf eine andere und leichtere art. Ihr schneidet ein weich ungesaltzenes brodt in stücke, hernach legt ihr hiervon eine lage in eine silberne schüssel, auf dieses brodt legt ihr eine lage käse, hierüber etliche scheiben brodt, und abermahls käse zum letzten, über den käß allerhand gebraten und gehacktes vogel-fleisch. Die suppe hierüber zieret man gemeiniglich mit vogel-schenckeln, flügel-enden, halß und kopff, auch mit dem rücken, woran der steuß sitzet. Uber dieses alles thut man abermahls etliche schnittlein käse, und füllet die schüssel überall mit brühe, und zieret sie, wie ich voran gesaget habe. Die fricaßirten hüner macht man gemeiniglich geschwinde fertig. Will ich euch derohalben die geschwindeste art unterweisen. Dieses geschicht, indem man den hünern den kopff abreisset, und sie in einem eymer voll kaltes wasser wirfft. Hernach enthäutet man sie, spaltet ihnen darauf den rücken, und nimt das inwendige heraus, wäscht sie wol, und hauet sie in stücken, schlägt darnach auf jedes stück mit dem rücken des küchen-messers, daß es beydes weich oder mürbe, wie auch seine knochen zerbrochen werden. Indem, daß solches geschiehet, hält einander eine pfanne über das feuer, worinnen wasser, butter oder speck und saltz ist. Wann nun die brüh begint aufzusteigen, oder zu sieden, wirfft man die hüner hinein, und würtzet sie mit pfeffer, zwiebeln, und andern hierzu tauglichen ingredientien. Daß die hüner bald mögen ermürben, so werffen etliche dieselbe, so bald sie getödtet worden, in frisches wasser, andere hangen sie an einen feigen-baum. Andere ziehen ihnen den halß aus dem genicke, sonder abreissen, und hangen sie bey den füssen auf, daß das blut sich alles in den halß setze, welches man hernach abschneidet, hernach richtet man sie nach gemeiner art zu. Man hat noch viel andere wissenschafften dieselbe mürb zu machen. Ihr könnet die leichteste davon versuchen. Ein herrliches fricassee zu machen, nimt man solch ermürbte hüner, und hauet sie in stücken, wäscht sie wol, und thut sie in eine pfanne mit geschmoltzenem speck oder butter, daß sie einen geschmack nach dem geprägelten bekommen: hernach gießt ihr etwas brüh, darin keine kräuter gewesen seyn, oder in ermangelung derselben wasser, butter oder gewürffelt speck und saltz, gewürtz und andere ingredientien daran, als weissen wein, ausgedrückten unreiffen weinbeer-safft, zwiebeln, feine kräuter, pomerantzen- und citronen-schalen, und alles das, was ihr vor köstlich achtet, erd-schwämme und dergleichen. Wann sie gesotten sind, thut ihr etwas von geschlagenen eyer-dotter oder milchrohm darüber, und macht nur eine kurtze brüh, rühret sie offt um, damit sie sich nicht ansetze. Es sind auch die petersilgen blätter ein schöner zierath und geschmack zu allerhand fricasseen. Eine marinade von jungen hünern macht man also: man spaltet die hüner im rücken, und wenn man sie ausgenommen, auch wol gewaschen hat, beuget man sie von einander, daß sie platt liegen. Hernach schlägt man drey oder vier mahl mit dem kuchen-messer-rücken darauf, daß ihr fleisch und knochen zerbrechen und mürbe werden. Wann solches geschehen ist, legt ihr sie in eine schüssel, und thut weissen wein, weineßig, weinbeer-safft, gewürtz, saltz, orangen- und citronen-schalen, klein oder grosse zwiebeln, und etwas feine kräuter darüber: wendet sie auch bißweilen hierinnen um, daß sie einen geschmack davon bekommen, hernach nehmt ihr sie heraus, und last sie abtropffen, und prägelt sie in schmaltz oder butter. Wollet ihr sie auch in truckenem mehl umwenden, oder auch in einen nonnen-teig tuncken, werden sie eine angenehme

genehme farbe bekommen. Wann ihr sie anrichtet, ist der pomerantzen-safft die beste brüh darüber, es sey dann, daß ihr von dem, worinnen sie vor dem prägeln gelegen, eine sonderliche brüh machen wollet. Man richtet die capaunen mit einer kurtzen brüh zu, wie ich bey der beschreibung der calekutischen hüner sagen werde.

Allerhand gevögel, als junge hüner, capaunen, ꝛc. werden so man sie braten will, gespickt. Man bratet sie auch ohne speck, und feuchtet sie mit butter, steckt auch inwendig eine zwiebel, worinnen zwey oder drey gewürtz negelcken seyn, mit etwas saltz und pfeffer. Wann sie nun fast gahr sind, streuet man klein gerieben brodt mit etwas saltz vermengt darüber. Will man einen capaunen geschwinde braten, so macht man ein stück speck an einem stecken feste, und zündet solchen an, diese brennende und auf den capaunen fallende tropffen bohren das fleisch biß auf den knochen durch, und machen es in einem huy gahr. Die brühen macht man gern von wasser, saltz, weinbeern, und orangen-safft. Diese ist die beste von allen. So bald ein capaun vom spiesse gezogen worden, so schneidet ihm längst dem bauch her etliche schnitte, streuet saltz darein, nehmt hernach eine schüssel, worin ausgedruckter orangen-safft, und leget einen teller auf den capaunen, druckt denselben, daß sein safft in den orangen-safft lauffe, begießt ihn mit demselbigen wieder, und drückt und befeuchtet ihn zu zwey oder drey mahlen also. Wollt ihr auch etwas mit wasser gestossenen knoblauch-safft nehmen, müßt ihr solchen daran thun, weil die brüh noch warm ist. Dann bey dem aufgewärmten ist der knoblauch-safft unangenehm. Ich will hoffen, daß ihr solches essen vor gut erkennen werdet.

## Das LIX cap. Von pfauen, fasanen, haselhünern und dergleichen gevögel.

Alle diese art vögel richtet man zu wie hüner, capaunen und dergleichen, nur daß man ihnen die flügel abschneidet. Wenn man aber solch gebratens vor leute auffsetzet, die da zweiffeln, daß es solch gevögel wäre, so läst man einen flügel mit den federn, wie auch den kopff und den halß, welchen man im braten mit papier bewickelt, daran sitzen. Wann er nun gar ist, thut man das papier weg, damit man den vogel an seinen federn desto besser erkennen möge.

## Das LX cap. Von kalkaunen.

Diese kan man auf allerhand arten, wie ich bey den hünern gesaget habe, zurichten, so wol in suppen, fricaßiren, marinaden, als auch gebraten. Wann das indianische hun gebraten, und kalt gegessen wird, schmäckt es sehr wol. Man kan alsdann die flügel und schenckel darvon thun, und sie auf dem roste braten, oder auch eine suppe, bey den Frantzosen a la Robert genant, welche man von senff, saltz, weineßig, pfeffer und geschnittenen zwiebeln zurichtet, darüber machen. Man machet auch ein kurtzes suppen-gerichte davon, vornehmlich von den grossen hanen. Dieses macht man also: Wann sie ausgenommen worden, so wischet man den leib inwendig sonder wasser aus, und schneidet etliche schnitte durch die brust und schenckel, damit man grosse stücke speck, welche vor mit saltz und pfeffer berieben worden, in das fleisch schieben könne. Hernach hefftet ihr stecken dadurch, als wann man solche braten wolte, stecket also den schenckel durch den untersten schnabel, und schneidet das ober-theil oder die nasen hinweg: hernach bindet ihr sie creutz-weiß mit siegel-garn, eben wie die gefüllete capaunen, damit ihr sie gantz und unzerbrochen aus der brüh ziehen könnet: leget sie hernach auf ein weiß serviet, und zieret sie mit allerhand geprägelten citronen-schnitten, schönen blumen und dergleichen angenehmen sachen. Ihr könnt sie auch in einer langen brüh sieden, und wann sie fast gahr sind, weissen wein, weinbeer-safft, klein oder grosse zwiebel, gewürtz, feine kräuter, sonderlich aber roßmarin mit citronen-schalen daran thun. Wann sie gahr sind, last ihr sie, ehe ihr sie auftragt, inhrer brüh erkalten, damit sie desto besser darnach schmäcke. Eine ordinari küchen-brüh, worinnen man allerhand sachen kochet, und gute suppen davon machet, wird von stücken ochsen-fleisch so aus den schenckel geschnitten, wie auch von den schaafs- und kälber-hälsen und gutem ochsenfett bereitet: hütet euch aber, daß keine schaafsschwäntze oder kalbs-füsse darzu kommen, dann eines würde nach dem eingeweide, und das andere nach talch schmecken. Wann all dieses fleisch fast halb gahr ist, so ziehet man die brüh davon, und läst sie durch ein sieb lauffen. Man thut aber zuvor das fett an die seiten, und eben dieses ist die brüh, so man in der küchen zu allerhand suppen und gesottenen speisen gebraucht. Die gesund-suppen, wie man sie heisset, werden gemacht von dem besten ochsen-fleisch, welches an der brust sitzet, von den blutigen schaafs-hälsen und von der kälber-brust, auch von den indianischen und gemeinen hünern. Wann ihr allerhand gutes fleisch mit gevögel, als tauben und dergleichen, mit etwas klein geschnitten speck, auch unterschiedlichen küchen-kräutern, wie auch grünen erbsen und asperges zusammen in einem topffe siedet, nennet man solches gericht bey den Frantzosen Pot pourry, insgemein olypodrigo. Die indianische hüner, welche in kurtzer suppen gekochet sind, kan man auch in seinen taig setzen. Auch nimt man ihnen die knochen heraus, und thut ihnen die haut ab, eben, wie ich bey den gefülleten capaunen gedacht habe. Oder aber man schneidet in das fleisch und nimt die knochen heraus, spicket sie hernach, wie bey den indianischen hünern mit kurtzen brühen gedacht worden. Man hacket

auch

auch dieses fleisch gar klein, und macht eine brüh von zerriebenen eyern, wie bey den fricaßirten hünern, daran. Dieses läst man durch einen trichter in die pastete lauffen, so bald man davon essen will. Alle dergleichen pasteten kan man so wol von zahmen, als indianischen, und andern hünern machen.

## Das LXI cap. Von den gänsen.

DEn jungen gänsen muß man die gurgel abschneiden, so thut man auch die flügel biß an den leib davon. Hernach brühet man sie, daß die duhn-federn davon kommen: alsdann öffnet man sie unten am bauche zwischen den schenckeln, und nimt sie gantz aus. Die gurgel zieht man ihnen, wie andern vögeln, hinten aus dem halse. Wann solches geschehen, wirfft man sie in frisches wasser, und wäschet sie. Will man sie aber sieden, so drähet man ihnen die füsse hinten auf den rücken, und steckt ihnen den hals in den leib: dieses nennet man auf schwanen art. Hernach macht man eine suppen davon, wie von andern gevögeln. Wann sie nun etwas grösser sind, so schneidet man ihnen die füsse, flügel und hals ab, ehe man sie brühet. Hernach nimt man sie aus, und richtet sie zu, wie ich gesagt habe. Ist es aber, daß ihre feder-keile schon hart sind, und nicht mehr bluten, muß man sie trocken pflücken, ehe sie gebrühet werden, damit der duhn davon bewahret werde, hernach mit warmen wasser wieder aufbilden. Wenn man die jungen gänse braten will, nimt man sie aus, und macht ein gefülsel, worein ihre lebern mit gehacket seyn, dann dieses ist das allerbeste an allen gevögel. Wie man dieses gefülsel mache, habe ich an seinem orte schon gedacht: gebet aber wol acht, daß ihr die galle nicht daran läst, sondern dieselbe unverletzt, wie auch ein stücklein von der leber, woran sie gesessen, davon thut, dann solches stücklein gemeiniglich nach der gallen bitterkeit schmäckt. Die allergröstẽ und fetten gänse muß man trocken pflücken, hernach ihnen die flügel, hals und füsse abschneiden, alsdann inwendig austrucknen, und über keine flammen halten, es sey dann, daß ihr der reinligkeit halben sie lieber sengen wollet, ehe ihr sie ausnehmet: alsdann leget ihr sie auf einen rost oder auf kohlen, daß sie wiederum gute gestalt bekommen. Wann sie nun kalt sind, so windet man mitten um ihren leib ihr eingeweide, welches man aber zuvor offtmahls gereiniget und gewaschen hat: steckt sie ferner an einen spieß, und bratet sie an einem gemähligen feuer. Das heraus getropffete schmaltz kan man zum geprägel, und sonderlich zu den bohnen, woran es sich über die massen wol schickt, bewahren. Etliche füllen sie, ehe sie solche an den spieß stecken, und nähen hernach den bauch wieder zu. Es schickt sich aber dieses nicht recht wol. Und bedünckt es mich, daß es besser sey, wann das gefülsel besonders gekochet, und wañ die ganß gar ist, solches alsdann hinein gethan werde. Etliche stecken des guten geschmacks halber, ehe die ganß an den spieß gehefftet wird, eine zwiebel mit nägelcken durchstochen, gewürtz und etliche feine kräuter, sonderlich aber die salvey darein, andere aber nehmen nichts anders, als saltz und pfeffer, wie bey den indianischen hünern. Andere thun castanien und capers darein: etliche gar leckere stecken anchois, und gesaltzene östers darein. Es dunckt mich aber, daß ein jeglich fleisch, wann es bey seinem natürlichen geschmack gelassen wird, am angenehmsten sey. Man hat das gefülsel allzeit groß geachtet, so wol bey den jungen gänsen, als bey den span-ferckeln. Die grossen gänse schneidet man auch in vier stücke, und saltzet sie ein, hernach kochet man sie im topffe, gleichwie schweine-fleisch: wann sie noch frisch und eingesaltzen sind, ist es ein treflich essen, und kan man viel dabey ersparen. So macht man auch eine kurtze brüh daran, und richtet sie eben zu, wie die indianische hüner. Den hals, den kopff, flügel und füsse, bey etlichen die kleine ganß oder gänsegekröse genant, flücket man und sänget sie über dem feuer, damit die federn herab kommen, und man die haut von den füssen ziehen könne. Hernach läst man sie mit dem magen besonders sieden, es wird aber gut seyn, wenn man alles mit zwirnfaden zusammen bindet, dann sonst würde es von einander kochen. Wann man nun solches anrichtet, macht man eine brüh darüber von der suppen, worinnen sie gekocht, saltzet solche, und streuet peterßilige darüber. So kan man auch ein schüßlein mit weineßig, pfeffer und saltz dabey setzen. Wolt ihr sie aber mit einer kurtzen brüh kochen, werden sie auch wol schmecken.

## Das LXII cap. Von den endten.

DJe hauß- oder zahme endten schicken sich zum sieden am besten, dieweil sie nicht nach den moraßten schmäcken, wie andere wilde oder bach-endten. Hiervon macht man allerhand suppen: zum besten aber schicken sich hierzu die rüben. Wann sie gesotten sind, nimt man etwas von ihrer brüh, und thut sie in einen sonderlichen topff, vermischt solche mit klein geriebenen und unverbrenneten weissen brodt-rinden: Wann nun alles eingefeuchtet, so läst man es durch ein haarensieb mit einer fetten brüh lauffen. Wann ihr nun anrichtet, so leget ihr die endte in die schüssel auf brodt, hernach nehmt ihr solche kleine geriebene brodt-rinden, und thut sie mit etwas weinbeer-safft in einen topff, laßt sie einmahl aufsieden, und schüttet sie hernach über die endte. Ehe man aber die endte in den topff stecket, spickt man sie mit klein geschnittenen rüben, eben wie mit speck: von diesen macht man vier kleine büschlein, eins auf jeder seiten der schultern, und auf das dicke brustfleisch: die andere zwey aber auf das dicke der schenckel. Eine suppe hierüber von lutter-tranck

machet man also: Wann die endte fast halb gahr, und in guter brüh gesotten ist, so füllet ihr sie wieder mit wein, zucker, gewürtz, nägelcken und einem stücklein caneel: wolt ihr noch mehr daran, so nehmt ihr rosinen, corinthen, brunellen, pflaumen, und an statt des kleinen geschnittenen brodts nehmet ihr die helffte biscuit und pfeffer-kuchen. Wann ihr sie nun anrichtet, streuet ihr zucker darüber. Auch siedet man sie mit kurtzer brüh, eben wie die fetten gänse. Will man sie warm in einer pasteten essen, so schneidet man sie erst in stücken, hernach stoofet man sie in einer pfannen, mit klein-geschnittenen speck oder butter, etwas wasser, wein, weineßig, weinbeer-safft, saltz, gewürtz und etlichen stücklein citronen. Die brüh läst man gantz einsieden: hernach giest man solche in eine schüssel, alsdann bildet man den pasteten-teig, und legt eine lage speck oder butter darunter, hierauf das fleisch, und wieder eine lage geschnitten speck mit einigen lorbeer-blättern. Endlich schliesset ihr den pasteten-teig zu, und schiebt ihn in den ofen, daß ihr warm davon essen könnet. Wolt ihr aber auch eine brüh von eyern lassen hinein lauffen, wie bey den jungen hünern gedacht worden, wird solches nicht unangenehm seyn. Eben dieses gestoofte gerichte kan man auch zu erst auf die tafel setzen, und etwas mehr brüh daran lassen. In die pasteten, die man nennet a la mode de Perone, muß man sie eben wie die jungen kalekuten zurichten, mit oder ohne knochen, sechs auf eine pastete gerechnet. Zum braten schicken sich die wilden endten am besten, und sind die delicatesten. Man schneidet ihnen kopf und flügel abe, wie den jungen gänsen, lasset ihnen aber die füsse sitzen, welche man auf den rücken drehet, damit man aus ihrer kleinen gestalt und aus ihren nägeln die wilde art urtheilen könne. Man spickt sie nur an vier orten, um die brust und schenckel. Die brüh daran, macht man von etwas weineßig, saltz, wasser und weinbeer-safft, mit wenig gewürtz und pomerantzen-schalen. Wolt ihr die brüh süß, macht ihr sie von zucker, wein, weineßig, gewürtz, nägelken, pfeffer uud saltz. Legt ihr sie aber trucken in die schüssel, so schneidet ihr etliche schnitte zwerg über die brust, und streuet saltz mit etwas citronen-safft darein. Dann dieses ist die allerbeste brühe hierzu. Die teucher, krick-endten, und andere wasser-vögel, kan man theils in suppen kochen, theils fricaßiren, theils in pasteten und kurtzen brühen zurichten, theils auch braten, nachdem man sie gern ißt. Ich würde gar zu lang in beschreibung aller dieser dinge seyn. Ich sage nur, daß man dieses bloß in acht nehmen soll, daß, was nach dem morast schmeckt, nicht zum sieden noch zum pasteten tauge, sondern daß es müsse gespickt und am spiesse gebraten werden.

## Das LXIII cap. Von den tauben.

DJe junge taube ist ein vogel, welchen man essen kan, so bald er aus dem ey kommet, und ist es so weit gekommen, daß, wann sie trefflich theuer sind, welches gemeiniglich im winter ist, man sie am höchsten achtet, und hiemit grosse verschwendung macht, weil man derer viel dutzend in eine tarte oder pasteten thut. Die gar jungen zu zurichten, schneidet man ihnen die gurgel ab, daß sie bluten: hernach brühet man ihnen ihr kleines duhn-haar ab, nimt ihnen den magen und das eingeweide heraus, und siedet sie in der besten brüh ohn kräuter, nur mit etwas kleinen zwiebeln. Wann sie nun etwas grösser sind, daß ihnen die duhnen hervor schiessen, alsdann sind sie am allerbesten. Diese nimt man aus, wie die kleinen, und beschneidet ihnen die klauen und schnabel. Wann sie sich nun mit federn bedecken, und die taube und der teuber sich noch mit weichlichem futter, und nicht mit gemeinem korn, abspeisen, sind sie sehr trefflich von geschmack, und zart zu essen. Diese mit guter manier abzubrühen, so schneidet ihr ihnen die gurgel ab, und werfft sie alsobald in laulich-warm wasser, daß sie biß auf den letzten tropffen ausbluten: hernach thut ihr sie in ein ander wasser, um rein zu machen. Indessen lasset ihr einen kessel mit wasser was aufsieden, und werffet die tauben darein, kehret sie auch mit dem koch-löffel, daran kein fett sitzet, herum: hernach nehmt ihr sie wieder heraus, und leget sie auf einen hauffen auf den tisch, und druckt eine gegen die andere, daß sie sich überall einander erwärmen. Alsdann rupffet ihr ihnen die federn ab, so geschwind als ihr könnet, und werfft sie also abgepflückt in kaltes wasser. Ist es aber, daß ihr nur allein dabey seyd, und keinen gehülffen habet, der euch rupffen hilfft, so nehmt ihr zur zeit eine aus dem laulichten wasser, worinnen sie geblutet, und fast selbige beym hals, wendet sie im heissen wasser herum, hernach fasset ihr sie wieder bey den füssen, und kehret den kopff unten. Wann ihr meynet, daß sie genug durchgewärmet seyn, so ziehet sie wieder aus dem wasser und legt sie auf den tisch, drucket darauf, daß sie durch und durch erwärmen, und das meiste wasser heraus gehe: rupffet alsdann die federn geschwind herab, und macht die haut von den füssen und dem schnabel ab: hernach waschet sie mit kaltem wasser, oder lasset sie so lang liegen, biß sie alle gepflücket seyn. Die tauben auszunehmen, schneidet man ihnen hinten im nacken die haut auf, und nimt die gurgel behend ohne zerknickung heraus: hernach schneidet man das knöpfichen vom hintersten ab, und drucket mit den händen die schenckel, also daß man beyde daumen auf den bauch stützet: alsdann gehet das eingeweide von sich selbst heraus, und bleibt die

leber

leber im leibe, welche das beste an den tauben ist die sonst keine galle haben. Man macht den magen rein, und nimt die miltz von dem eingeweyde, wirfft alles in kalt wasser, hernach wäscht man die taube wol mit wasser, bis sie nicht mehr blutich scheine: schneidet ihr hernach die spitze des schnabels, wie auch die klauen ab, und spaltet ihnen hinten das gelenck des knyes: alsdann steckt ihr die füsse in den leib, und drähet ihnen die flügel um: steckt darnach mitten durch einen stecken, und last sie in guter brühe aufquellen. Die grossen tauben richtet man eben so wie die kleinen zu, es sey dann, daß man sie anders tödten, und die federn trocken abpflücken, und wenn man sie ausgenommen hat, auf glüenden kohlen aufquellen wolle. Man pflückt ihnen aber die federn nur halb vom halse, und läst ihnen die füsse ausgestreckt, die flügel aber werden ihnen umgedrehet. Die tauben zu tödten, druckt man ihnen nur den kopff, oder aber man bricht ihnen das genicke und druckt den daumen darein, alsdann sterben sie alsbald. Den allergrössesten ziehet man eine von den stärckesten federn aus, und stösset ihnen selbige in den kropff, und läst sie also kalt werden, damit sie nach der stinckenden feuchtigkeit, welche aus dem kropfe gehet, dessen geruch sie im erkalten leichtlich annehmen, nicht riechen mögen. Eine suppe, welche die Frantzosen Bisque nennen, wird von vielen ingredientien zugerichtet, daher man sie auch sonderlich von vielen andern suppen, welche man auf geriebenes brodt giesset unterscheidet, und dieses sind die tauben-suppen. Ein jeder guter koch, welcher eine solche bißque oder tauben-suppe zurichten kan, mag sagen, daß er ein guter suppen-koch sey, dieweil alle andere von dieser suppen den ursprung haben. Diese wol anzufangen, so nehmt ihr von den allerkleinesten tauben und siedet sie in der besten brühe: last sie aber also sieden, daß sie nicht zubrechen: hieran thut ihr ein wenig nägelcken, und kleine zwiebeln. Hernach nehmt ihr noch einen andern topff, und thut kalbsmilch, die am halse sitzt, darein, und lasset solches eben wie die junge tauben sieden: hernach gießt ihr dieses aus beyden töpffen in einen, daß alles einen geschmack bekomme. Uber diese zwey habt ihr noch den dritten topff, worin ihr die hanen-kämme und klötchen mit obigem gewürtz siedet. Ich sage zu dem ende von drey töpffen, weil die kleinen tauben nicht so lange wollen gesotten, sondern in ihrer brühe oder bißque bald gahr seyn. Und dieweil die hanen-kämme, wann sie alt sind, offt hart werden, und wenn man sie schon lang in wasser geleget, gebrühet, und lange gesotten hat, so findet man jedoch viel darunter, welche, indem sie sollen weich werden, fast verharten: selbige muß man dann vor hunde oder katzen werffen. Ihr steckt einen guten hammel-schlägel oder käule an den spieß, und wartet nicht so lang, biß er gantz gahr und abzuziehen ist. Diese käule prickelt ihr überall mit einem messer, und legt sie in eine schüssel auf einen teller, daß der safft heraus lauffe: hernach deckt ihr eine andere schüssel darauf, und breitet ein tischtuch darüber, daß sie darunter erstücke, und biß auf den letzten tropffen austreuge. Etliche haben kleine pressen, die vorige art aber ist viel reinlicher und bleibt das fleisch angenehmer, eine fricassee vor einen geringen tisch davon zu machen. Daß man nun von solcher brüh das fett abnehmen möge, läst man sie erkalten, hält alsdann das obensitzende fett mit einem messer, und läst die brüh unten ablauffen. Wann nun alles also angestellet worden, und solch fleisch halb gahr ist, nehmt ihr eine silberne schüssel, und thut gerieben brodt sonder rinden, darein, gleichwie ich bey den jungen hünern von der Jacobiner suppen gedacht habe. Dieses brodt richtet ihr mit der besten brüh, darinnen keine kräuter gesotten worden, an, und last selbiges sich an die schüssel setzen, jedoch, daß es nicht anbrenne. Auf dieses brodt streuet ihr ein wenig von gestossenen caneel, und legt eine lage junger hüner oder anderer vögel gehacktes fleisch, von welchem ihr alles fett abgelesen habt, darüber. Uber dieses gehackte leget ihr etliche stücklein gutes ochsenmarch, hernach wieder eine lage dieses brodts, worüber ihr einen löffel voll der tauben- oder erd-schwämmen-brühe giesset, welche erd-schwämme ihr auch in einem sonderlichen topffe sieden müsset. Eine halbe stunde vorher, ehe ihr anrichtet, nehmt ihr eure tauben, und legt die köpffe gegen den boden der schüssel, hernach thut ihr diese kalbes-milch mit den hanen-kämmen, klötchen und erdschwämmen um diese tauben, und legt sie so ordentlich, als ihr könt: bedeckt alsdann diese bißque oder tauben-suppe mit einer andern schüssel, und last es ein wenig auf dem feuer stehen, und da es vonnöthen ist, so giest ihr noch etwas von eurer tauben-suppe daran. Wenn man nun das essen fordert, setzt ihr dieses alsofort auf ein lebendiges kohlfeuer, damit man, wann es warm wird, desto leichter das fett abnehmen könne: indem ihr nur die schüssel ein wenig zur seiten wieget, und das fette also in eine andere schüssel lauffen lasset. Wann ihr nun solch gericht wollet auftragen lassen, so giest den gedachten hammelkäulen-safft, welchen ihr am feuer wärmet, mit citronen-safft vermenget, jedoch aber nicht damit versäuert, darüber, und schüttelt die schüssel ein wenig, daß ein theil von der brüh in das gehackte dieser bißque lauffe. Ist sie aber etwas zu süß, so könt ihr ein wenig saltz in diesen safft thun, ehe er daran gegossen wird. Nehmt aber in acht, daß ihr alles fein süß lasset, weil man mit dem saltze, sonderlich bey diesen bißquen sich leichtlich vergreiffen kan, und man vieler suppen feuchtigkeit hiemit verzehren läst, davon nichts mehr als das saltz übrig bleibt: über

dem

dem auch, weil man hiemit wartet, biß alles aufgetragen, und die leute zu tische sitzen wollen, in währender zeit auch solche bißque immer mit guter brüh muß unterhalten werden. Ihr müst aber auch acht haben, daß ihr keinen mangel von ihrer eigenen suppen habet, anders würdet ihr euch anderer bedienen müssen, und also alles verderben. Etliche zieren den schüssel-rand mit geschnittenen citronen, und streuen pistachen und granaten-körner darüber: das allerbeste aber ist, das man den rand nur sauber halte. In das fette oder den safft, welchen ihr habt in die schüssel gegossen, da ihr das fett von eurer bißque habt gethan, ehe dann ihr den hammel-käulensafft darüber gegossen habt, schlagt ihr etliche eyer, und siedet sie, wie man in Franckreich saget, a la Hugenotte, tropfft hernach etwas von vorerwehnten käulen-safft darüber.

Eine **gesund-suppe** zu machen, nimt man die allergröstẽ, jedoch junge tauben, mit ihrer brüh, und thut darüber grüne erbsen, asperges oder andere kräuter, nach jahres-zeit. Wann ihr sie wollet in den kohl stecken, so nehmt ihr auch grosse tauben, die mit der hand geknicket, gespicket und am spiese gebraten sind.

Eine **olipodrigo** macht man gemeiniglich von tauben, andern gevögeln, kalbs- und hammelfleisch, speck, saucissen und andern guten sachen: thut etwas grüne erbsen, asperges, suppen-kräuter, jungen kohl, erdschwämme und andere geziemende zuthat, die sich zum sieden schicket, daran: solches alles giest man auf geschnitten brodt, mit einer brüh von zerriebenen eyern, wenn man will.

Die junge tauben in **composte** zu setzen, oder eine **krafft-taube** zu machen, läst man sie in guter brühe sieden, und thut eine zwiebel, ein stücklein citronen, weinbeer-safft, weineßig, nägelcken und ander gewürtz daran: hernach giest man solches auf geschnitten brodt. Auch machet man von den tauben eine **marinade**, eben wie von den jungen hünern, und tunckt sie in nonnen-teig, oder bestreuet sie nur mit mehl. **Tauben in pfeffer** zu machen, so öffnet man sie an der brust, und macht sie breit, wie die zur marinade: hernach brätet man sie auf kohlen, oder auf einen rost, und schneidet schnitte in den leib, darein man saltz reibet. Inzwischen macht man eine brühe darzu von weineßig und pfeffer. Will man sie fricassiren, so schneidet man sie in fünff oder sechs stücke, wirfft sie mit etwas speck oder geschmoltzener butter in eine pfanne. Nach diesem siedet man sie mit guter brüh, kleinen zwiebeln, weinbeersafft, weineßig, weissen wein, gewürtz, pomerantzen-schalen, petersilge, und ein wenig tymian oder majoran. Will man die **gar kleine braten**, so macht man es eben, wie mit den lerchen. Die grössere bedeckt man mit einem plat-geschnittenen speck, und windet sie in ein wein-blat. Sind sie noch etwas grösser, so bewindet man sie auch gleicher massen mit speck, oder bespickt sie, und läst die füsse hangen.

Das allerbeste **pasteten-gericht** von tauben ist die tarte, welche man nennet eine pastete a la Vaquette, derer boden man von blätter-teig machet, und ist eine rechte **bißque**. Man muß aber das gehackte auf den grund, und hierüber die jungen tauben, wie auch rohe kälber-milch, hanenkämme und erdschwämme, welche zuvor gewürtzt und gekocht seyn, legen. Nach diesem leget ihr etliche stücklein gutes ochsen-march darüber, und würtzet es mit saltz und anderen küchengewürtz, ehe ihr die tarte zu machet. Wolt ihr aber, indem man solche auftragen will, etwas schaafs-käulen-safft mit citronen-safft vermischt, darüber giessen, so gebraucht ihr euch hierzu eines trichters, damit nichts umkomme. Man nimt auch die allergröstẽ und setzt sie in feinen teig, mit ochsen-mäulern, kuh-euter, kleinen würstchen, vogel-magen, und lebern, und erd-schwämmen: auch legt auf den grund etwas butter und geschnittenen speck, mit gemeinem gewürtz darüber. Die pasteten, welche man **requeste** nennet, sind von dem abgestutzten der tauben gemacht, als von flügeln, köpffen und magen, welche die pasteten-becker alle in pasteten setzen, und an die bürger verkauffen.

Die **ringel-wilde und turtel-tauben** müssen eben wie andere tauben zugerichtet werden, nur daß man ihnen etliche federn an dem halse läst, und den schnabel nicht abschneidet. Welches eines von den vornehmsten kennzeichen ist, womit man sie von den andern tauben unterscheidet.

## Das LXIV cap. Von reb-hünern.

DEn reb-hünern darff man eben nicht das fleisch lang ersterben lassen, sondern dieselbe gantz frisch in schöne suppen thun, wie auch in kohl und mandel-milch. Zu mercken, wann die reb-hüner grosses korn essen, alsdann sind sie am wenigsten zu achten. Ein junges reb-hun kennet man am schwartzen schnabel und braunen schenckeln: derowegen ihnen die gahr-köche den schnabel und die schenckel brennen, daß man sie nicht unterscheiden möge. Die hanen sind die besten und schmacksamsten, wenn sie jung sind, und sich noch nicht gepahret haben. Die grauen haben einen rechten ring um die augen, und einen halben zirckel rother federn vor der brust. Die rothen haben einen sporn an dem fusse. Man kan es alsobald sehen, ob das rebhun frisch getödtet oder alt sey, wenn man ihnen die augen aufbricht: sind sie groß und klar, gleichsam noch lebende, so ists ein anzeigen, daß es noch frisch sey. Dann je länger es liegt, je welcker das auge wird, und gehet es endlich gantz aus. Wenn man sie lange zeit bewahren will, so legt man sie in einen hauffen weitzen, oder in einen kühlen keller, und rühret sie

nicht

nicht eher an, biß man sie essen will. Man nimt ihnen auch gern das gröste gedärm aus, weil sie hievon am ersten verderben.

Ist es **alt, und etwas riechend**, so kan man es doch gleichwol essen, wenn es nur nicht muchlich schmeckt: welches dann daher kommt, wenn man es gantz warm eingewickelt, oder da es gefroren gewesen, wieder aufgeweichet, oder sonst an einen feuchten ort geleget hat. Will man es braten, so macht man es eben damit, wie mit den capaunen, nur daß man ihnen die flügel, wie den jungen gänsen abschneidet, und den kopff hangen, auch den hals über die helffte ungepflückt läst. Die junge rebhüner, welche so groß als eine wachtel sind, kan man in breit geschnittenen speck winden, und über jedes ein wein-blat stecken, hernach an einen kleinen höltzernen spieß wie die topff küchlein hefften.

**Eine capilotade** macht man, wenn man ein gebraten rebhun in zehen oder zwölff stücklein zerschneidet, solche in einer schüssel über das feuer setzet, und ein wenig wasser, wein, weineßig, weinbeer-safft, pomerantzen-schalen, saltz, nägelecken und gewürtz daran thut: hernach es wol sieden läst, und wann es bald gahr ist, ein wenig geriebene unverbrante brodt-rinde mit einer kurtzen brüh daran machet. Wenn man die rebhüner tödtet, läst man sie nicht bluten, sondern man druckt ihnen den kopff ein, oder zerbricht ihnen den rücken. Man kan sie auch in pasteten setzen und kalt essen, gleich wie die endten.

## Das LXV cap. Holtz- und wasser-schnepffen, und ander klein gevögel.

MAn pflücket die vögel trocken, und ziehet ihnen die haut vom kopffe, hernach stößt man ihnen den schnabel mitten durch den leib, und nimt sie nicht aus: ferner spickt man sie an den spieß. Diesen stößt man bey dem schenckel ein, daß er bey dem flügel wieder ausgehe: hernach legt man zween schnitten geröstet brodt in die bratpfanne, damit das abtropffen der schnepffen darauf falle: endlich macht man eine kurtze brüh von weinbeer-safft, saltz und etwas küchen-gewürtz, worinnen man das brodt aufquellen läst, ehe man die gebratenen schnepffen darauf leget. **Die teucher, kiwitzen, stare, kramsvögel, drosseln**, und allerhand art kleiner vögel pflückt man trocken, und spickt sie, man nimt sie aber fast alle aus: derohalben darff man kein gebraten brodt darunter legen, und ihnen den schnabel nicht durch den leib stossen, weil selbiger zu kurtz ist.

**Die lerchen** pflückt man auch trocken, hernach ziehet man ihnen die haut vom kopffe: aber man nimt sie nicht aus. Man thut sie in gesund-suppen, so von lutter-tranck gemacht sind, man spickt sie auch gar behende, daß sie scheinen, als wann sie krams-vögel wären. Der spieß wird ihnen mitten durch den leib gestossen: wann sie nun bald gahr sind, streuet man gerieben brodt mit saltz darüber, und macht ein geröstes in der brat-pfannen, gleichwie bey den schnepffen. Die **wachteln** werden auch trocken gepflücket, ausgeweydet, gespickt, und in weinblätter gewunden, eben wie die rebhüner, wenn man sie braten will. Man thut sie selten in suppen, ausser in die krafft-suppen. In die pasteten schicken sie sich treflich wol, wann sie wie junge tauben zugerichtet sind.

Die **ortolans**, welche in Franckreich vor die allerbesten vögel geachtet sind, werden eben wie die lerchen am spiesse gebraten. Allerhand **kleine vögel** können fricaßiret, in kurtzer brüh gestoofet, in pasteten wie junge tauben gesetzet, und wenn man sie ausgenommen, wol gesaubert und gewaschen hat, am spiesse gebraten werden.

## Das LXVI cap. Kalb-fleisch, und galreten.

VOn allen vierfüßigen thieren ist das **kalbfleisch** dem schwachen magen das aller-natürlichste, deswegen es auch die Medici den krancken verordnen, weil es über seine gute nahrung auch eine erfrischende eigenschafft an sich hat. Ich befinde es sehr gut, daß von allen theilen allhier besonders gehandelt werde. Fangen wir derohalben davon an, wie man selbiges tödten müsse. Man hänget das kalb bey den füssen auf, und sticht ihm die gurgel ab, läst es also wol ausbluten: oder aber, man legt es auf ein gestühle, welches sonderlich darzu gemacht ist, und man frantzösisch Eschorche-Veau nennet: woher auch die span-bette kommen, weil sie solchen gestühlen fast gleich seyn. Wann es noch gantz warm ist, bläset man es auf, oder läst es nach vieler gewonheit ungeblasen liegen. Es ist aber das unaufgeblasene fleisch nicht von so gutem ansehen, als das **aufgeblasene**: Wann nun das kalb voll windes ist, ziehet man ihm die haut ab, jedoch daß man die vier füsse erstlich abgeschnitten habe: man läst aber das fell an vielen orten noch feste sitzen, damit das fleisch desto reinlicher bleibe. Wann nun solches geschehen, so thut man das eingeweyde heraus, und läst es also hangen, oder auf dem gestühle liegen: hernach sperret man es mit stöcken von einander, daß es desto eher erkalten möge. Man schneidet ihm den kopff nahe beym halse ab, und läst das fell vorn an der stirne sitzen, oder aber, man ziehet solches biß auf die nasen herab: läst man das fell daran, muß man die haare mit heissem wasser abbrühen, und zusehen, daß man es auf einmahl thue: denn so man wasser darzu gösse, und das erste erkaltet wäre, würde es alles fett werden, und nicht mehr abbrühen. Wann nun also **kopff und füsse** rein sind, siedet man es samt dem kröse in einem besondern topffe: dieweil ihre brüh nach kaldaunen schmecket, und die andere, worinnen das fleisch gekochet wird, verderbet. Wann sie gahr sind, läst man sie trocknen, und streuet ein wenig peterßilge darüber: so setzt man

auch wol ein schüßlein mit saltz und eßig darbey. Wolt ihr sie mit einer kurtzen brüh machen, wie ich bey den jungen indianischen hünern gesagt habe, wird es desto angenehmer seyn.

**Das hertz, die miltz, lunge und leber** muß man auch in einem besondern topff sieden: ich will aber jedweden einen sonderlichen schmack geben. Das hertz, die miltz und die lunge wollen wir in kleine stücklein hacken, und ein fricassee davon machen: dieses mit butter oder klein-geschnittenem speck, wasser und saltz in einer pfanne kochen, und wann es fast gahr ist, wein, weinbeersafft, weineßig, zwiebeln, gewürtz, citronen- oder pomerantzen-schalen, ein blättlein von lorbeeren, oder andere feine kräuter daran thun. Wann nun solch fricassee genug gesotten ist, und ihr die brühe weiß begehret, so gieset eyer-dotter, so in weinbeer-safft zerrieben worden, oder etwas süssen rohm daran. Was die **leber** betrifft, spickt ihr sie, wie ein stück fleisch, und schmoret sie in einem irdenen gefässe, mit butter, wein, weinbeer-safft und andern ingredientien, davon man das lungen-fricassee gemacht hat. Die miltz ist sehr gut hierzu, dann sie macht die brühe dicke. Wollet ihr selbige am spiesse braten, und sie offt mit geschmoltzener butter betropffen, auch eine brüh, wie am fricassee daran thun, daß sie allezeit im braten befeuchtet werde, wird solches ein wolschmeckendes essen geben. Und können viel leute damit, als mit einer leicht sattmachenden kost bedienet werden.

Von dem **kröse**. Wollet ihr von solchem würste machen, eben wie von kleinen ferckel-gedärmen, so müst ihr euch also damit verhalten, wie ich im capitel von dem schweine reden werde. Diese würstchen sind trefflich gut, und riechen nirgends nach, dieweil die kälber nicht essen, sondern nur saugen. Das blut lasset nicht weglauffen, eben so wenig als von anderm geschlachtem vieh: es sey dann ochsen-blut: denn es fast so köstlich, als schweins-blut: eines mehr, das ander weniger. Und hab ich an vielen, vornehmlich im mittagischen orten gesehen, daß man es vor dem laden, in form wie becker-brodt gekocht, ausgesetzet habe. Das blut muß man in einem besonderlichen geschirr auffangen, will man kleine brodt davon machen. Man läst es zu erst in der schüssel stehen, daß es eine form bekomme, und muß man es nicht berühren, wie ich bey den ferckeln weiter sagen werde: sondern es wol erkalten lassen, ehe mans mit wasser siedet. Wann es nun gesotten, läst man es eine zeitlang stehen, damit man es hernach in schnittlein zertheilen, und alsdann mit selbigen ingredientien, so ich bey der lungen und miltz gedacht habe, fricaßren möge. Will man auch etliche geschnittene stücklein speck darunter thun, indem es aus dem kalbe laufft, wird es, wann es geschnitten wird, als ein gespicktes scheinen, und viel angenehmer seyn.

Wann das kalb wol erkaltet ist, so theilet man es in vier theile, und nimt von dem vorder-viertheil die **blutige stelle**, die **schulter**, die **brust** und den **hals**. Von dem hinter-viertheil die **käule**, und was darum sitzt. Von der schulter nimt man, wo man will, ein stück und siedet es, das schulter-blat kan man spicken und braten: oder aber man läst es gantz, spickt, bratet, und begiest es offt mit butter. Das allerbeste bißlein an der schulter, ist ein kleines fettes muscul, oder knorspel, welches man unter einer haut, so sich im braten zusammen ziehet, findet, und insgemein das **schulter-ohr** genennet wird.

Die **brust** schickt sich trefflich wol zu sieden. Will man sie hernacher braten, so füllet man sie zwischen den kleinen rippen und der haut: hernach legt man sie auf brodt, und gieset von solcher brüh, darinnen sie gesotten worden, darüber. Will man auch, so nimt man solches fleisch, wenn es halb gahr ist, und legt es in die marinaden-brüh, wie die jungen hüner: hernach bestreuet man sie mit mehl, oder aber tuncket sie in nonnen-teig, und bäcket sie. Man kan sie auch spicken, am spiesse braten, und trocken essen. So kan man sie auch füllen, wie dasjenige, so man in suppen gebraucht, und endlich auch in stücke zerschneiden, fricaßiren oder in pasteten setzen. Den **hals** gebraucht man zu den suppen, oder fricaßirt ihn, so kan man ihn auch spicken, braten, und eine brüh daran machen, oder gantz trocken essen. Den blutigen theil, gleich wie auch die brust, kan man in suppen oder **pasteten** thun auch fricaßiren. Die gantze **kälber-käule** soll gar klein gespickt, und das fleisch vom knochen biß an das gelencke abgethan werden: hernach legt man solche einen halben tag lang in die marinaden-brüh, steckt sie hernach an einen spieß, und läst sie langsam braten: befeuchtet sie auch unterweilen mit der brühe, worinnen sie gelegen ist: diese brühe gieset man in die brat-pfanne, daß sie darinnen auffiede und dicker werde. Man läst diese kalbs-käule braten, biß sie gantz schwartz wird, dann also siehet sie einem wildpret gleich. Die capers schicken sich wol in solche brühe. Eben dieses theil siedet man auch mit kurtzer brühe, wie die junge indianische hüner, und wenn man es anrichtet, machet man lange schnitte darüber, damit ein jeder desto leichter ein stücklein davon nehmen könne. Etliche nehmen dieses in kurtzer brüh gesottenes fleisch, und tuncken es in nonnenteig, zum backen. Dieses aber ist allzu grosse mühe, weil man es in der pfannen schwerlich umwenden kan.

**Das dicke vom hinter-viertheil** muß man vom dünnen fleisch absondern, und es allein mit obbesagter brüh oder gantz trocken braten, aber nicht sieden, wie das ander fleisch. Die **nieren** und alles herum sitzende **fett** muß man von dieser käule hinweg nehmen, solches klein zerhacken, saltz, gewürtz,

gewürtz, etwas petersilge und zwiebel daran thun: unterdessen bratet man ein stücklein brodt, und wann es noch gantz warm ist, schmieret ihr dieses gehackels darüber: hernach nehmet ihr eine glüende eyserne schauffel, und haltet sie darüber, daß es röthlich werde, eben wie die in milch geschlagene eyer, oder schiebt es eine zeitlang in den ofen. Wollt ihr zucker darüber streuen, so thut ihr kein ander gewürtz oder feine kräuter daran: sondern nur zucker, gestossen caneel, ein wenig negelcken, und wann ihr es zu tische traget, streuet ihr noch etwas zucker darüber.

**Das um die käule sitzende fleisch** muß man in einem irdenen topffe oder zwischen zwo schüsseln mit einem schnittlein speck oder butter, saltz, weinbeer-safft, gewürtz, wenig wein, zwiebel, lorbeer-blad, einem schnittlein citronen-schalen, (dann die pomerantzen sind allzu bitter) **stofen.** So kan man sie auch in **pasteten** setzen, und hernach kalt oder warm essen. Wenn man es mit ochsenfett klein gehackt, und mit guter brüh in einen topff thut, giebt es eine gute **pot-pastete.** Will man zur castanien-zeit etliche castanien darunter thun, werden sie sich wol darzu schicken. Man muß sie aber nicht eher sieden, man habe dann alles zuvor mit dieser brüh wol genetzet und gemenget, anderst würde alles in einem klumpen besitzen bleiben. Man muß solches im sieden offtmahls umrühren, damit es sich nicht an den topff setze und anbrenne. Wann es fast gar ist, muß man es mit drey oder vier negelcken und ein wenig weinbeer-safft würtzen. Hat man gebratenen **schaafs-käulen-** und **citronen-safft,** schickt sich solches auch wol daran. Wann nun diese pot-pastete gahr ist, thut ihr sie in eine schüssel, und last selbige so lang auf einer glut-pfannen stehen, biß ihr sie zu tische bringt, damit das ochsen-fett nicht gerinne.

Von eben diesem gehackels macht man auch **klößlein,** und ander **gefülsel.** Man würtzet sie auf selbige weise, wie ich bey den gefülleten hünern gedacht habe. So macht man auch hiervon **saucisen.** Man muß aber hierunter keine zwiebel oder petersilge thun, dann hievon würde das kalbfleisch sauer werden und verderben. Thut man aber unter dieses gehackels zwiebeln, so macht man die gar **kleine pastetchen,** oder aber dieselbige, welche man in Franckreich *godiveau* nennet, davon, und thut zu diesen letzten ochsen-mäuler, kühzitzen, schweder, hanen-kämme, erd-schwämme, stichbeeren, weinbeer-safft, spargen, art-schocken, oder carden, nachdem es die jahres zeit mit sich bringet, und würtzet sie eben wie die *beatillen*-**tarten:** oder aber man macht eine suppe darüber von eyer-dottern in weinbeer-safft zerrieben. Man muß aber zuvor die pastete von dem gemeinen tarten-teig entweder rund oder länglich, bilden.

Von eben diesem gehackels macht man auch eine pastete, welche man *pourpeton* nennet, und den *beatillen* tarten gleich ist: nur daß man dieses gehackels mit geschlagenen eyern durchknetet, und in einem irdenen geschirr machet, an statt, daß man die pasteten in einer tarten-pfanne zurichtet. Wann ihr nun eure *beatillen*, das ist, hanen-kämme, magen, leber, schweder und dergleichen darein gethan, so bedeckt ihr sie mit diesem gehackels, und schließt sie oben zu, wie pasteten: nur daß ihr in der mitten ein klein löchlein lasset, wodurch der dampff ausgehen möge. Ehe ihr sie heraus nehmet, begießt ihr sie offtmahls hierdurch mit schaafs-käulen-safft. Man muß sie aber im gahr-machen offtmahls aus dem ofen ziehen, und das fette aus dem irdenen geschirr tropffen, damit sie eine röthliche farbe bekommen. Wann sie gahr und man sie anrichten will, so klebet man das löchlein mit teige zu: hernach stürtzt man sie in eine schüssel um, und schneidet sie oben auf, eben wie eine pastete von wildpret. In den deckel kan man etliche striche schneiden, und den speck, welcher auf den *beatillen* lieget, hervor ziehen, daß man ihn sehen könne.

**Der schenckel** wird gemeiniglich gesotten, und zur gesund-suppen gebraucht: so kan man ihn auch trocken essen, und etwas wein, rosen, orangen, nägelcken jaßmin, knoblauch- oder andern eßig dabey gebrauchen. Es ist nun nicht mehr übrig, als daß ich von dem **kälber-schweder** rede, welchen man eben so, wie die *bisque* zurichten kan: oder aber, man bespickt ihn mit kleinem speck, und bratet ihn an einem spiesse, hernach tröffet man orangen-safft darüber: oder tuncket ihn in nonnen-teig, oder bestreuet ihn mit mehl, und prägelt ihn in einer pfannen, tropfflet hernach orangen-safft darüber, und streuet auf den schüssel-rand gebackene petersilge.

## Galreten oder Geleen.

Diese macht man gemeiniglich von kälber-füssen: derowegen ich sie lieber hieher, als anders wohin setzen wollen. Will man ohngefehr zwey quart machen, so nimt man sechs kälber-füsse, welchen man das haar wol abgebrühet, und schneidet sie mitten von einander: thut die grösten knochen daraus, und schneidet vorn die gemeiniglich blutige klauen ab, wirfft sie hernach in kaltes wasser, und wäschet sie wol, daß alle blutige farbe heraus komme: man gießt auch frisch wasser daran. Hernach macht man sie in heissem wasser weiß, und wirfft sie darauf in das allerkälteste wasser: wiederholet auch diese art weiß zu machen, zum öfftern, beydes das blut daraus zu pressen, und das fette davon zu schneiden: dieweil alles fette fleisch keine galret machet. Derowegen muß man allzeit das magere fleisch erwehlen, und das fette vor dem sieden daraus suchen, auf daß man nach gesottener brüh nicht zu viel mühe habe, solch fett abzunehmen.

Wann diese kälberfüsse also weiß gemacht worden, steckt ihr sie in einen neuen oder andern ungefetten topff, und thut mit hinein, eine henne, einen capaunen oder hahn, mit einem stücke kalbs-fleisch, sonder saltz, und lasset dieses alles unter einander sich consumiren, und starck sieden: der schaum muß allzeit fleißig abgenommen werden. Wann nun dieses fleisch beginnt von einander zufallen und musig zu werden, so nehmt ihr den topff vom feuer, und last die brühe durch ein grob leinen oder haaren sieb lauffen: reibet und drücket das fleisch fest, daß alle brüh heraus komme, welches auf zwey quart seyn wird. Hiervon nehmt ihr das fett fleißig ab, solte es auch mit einer feder geschehen, und so es schon unter der hand erkaltet, solt ihr doch kein fett darauf sitzen lassen. Wann nun das fett also abgenommen worden, thut ihr sie wieder in denselbigen topff, welcher zuvor wol ausgespület worden, und giest darzu zwey nössel guten weissen frantz-wein, der säuerlich und nicht süß ist, mit einem pfund zucker, ein stücklein caneel, und zwey gewürtz negelcken: und also lasset ihr dieses zusammen sieden, biß euch düncket, daß sich die galret genug binde: welches ihr erkennen könnet, wann ihr diese ein wenig zwischen zwey finger nehmet, und sie fest zusammen drücket, und indem ihr sie aufthun wollet, sie als geleimet scheinen. Oder aber giest etwas in einen silbern löffel und last es erkalten, alsdann werdet ihr bald sehen, ob sie starck oder schwach sey, wie ihr sie von nöthen habt. Wann sie euch nun gut bedünckt, so tropffet citronen-safft darein, nicht mehr aber, als daß sie nur einen geschmack davon bekomme, und ihr durch zu viel sauers die süßigkeit nicht benommen werde. Hernach ziehet ihr sie in ihrer gröSten hitze vom feuer, und giest das weiß geschlagene vom ey darein, welches sie klar machet, und das fett abtreibet. Diese eyer schläget man mit etlichen kleinen ruthen, davon man die spitzen abgeschnitten hat, derer man sich auch in eingiessung der eyer bedienen kan. Wann nun diese brüh sich gestillet, und ihr derer überkochen nicht mehr befürchtet, so nehmet ihr das oberste, so oben auf schwimet, ab, und thut es in einen lutter-trancks sack, giest darnach mit einem löffel immer darauf, daß sie allmählich durchlauffe. Ihr müst aber alles nicht auf einmahl hinein stürtzen, sondern nur als einen kleinen faden lauffen lassen. Es schadet auch nicht, daß man das erste noch einmahl durchlauffen lasse, weil es gemeiniglich trübe siehet. Es ist auch gut, daß man solchen sack etwas zum feuer hange, damit die galret nicht erkalte, und das durchlauffen verhindert werde. Wolt ihr 2 oder 3 gran mußkus daran thun, so macht ihrs eben hiemit, wie bey dem lutter-tranck: wickelt selbiges in baumwoll, und hänget es unten am sack an. Soll es aber vor krancke seyn, müst ihr kein gewürtz oder riechendes daran thun, ausser dem caneel.

Allerhand gute **galreten** macht man auch von magern vögeln. Diese galreten könnet ihr in allerley farben verwandeln. Gelb macht man sie mit saffran: roth mit rothen rüben-safft: viol-blau mit korn-blumen: grün mit gestossenen fenchel oder schnittloch: weiß mit gestossenen mandeln, eben wie die marcipane. Dieses gefärbte legt ihr alles besonders, hernach schneidet ihr schnitten oder scheiben, und leget es auf einen teller oder eine schüssel in mancherley farben. Wolt ihr, daß die galret wie marmor scheine, so nehmt ihr eine überzinte tarten-pfanne: hierein giest ihr eine farbe eines fingers breit, diese last ihr erkalten und sich setzen, ehe ihr eine andere farbe darauf giest: also thut man nach einander, biß die pfanne gantz voll ist. Wann sie nun kalt ist, so tunckt ihr diese pfanne in warm wasser, daß die galret loß werde: also schüttet ihr sie aus der pfannen auf ein weiß blad papier, und schneidet sie von oben durch, alsdann wird sie gantz gemarmelt scheinen. Ihr könt auch diese galret in ausgehöhlte citronenschalen thun, und wann sie kalt ist, selbige in vier theil zerschneiden, und die galret-schüssel damit verzieren.

Wolt ihr auch einen glaß-boden schneiden lassen, so groß als die schüssel ist, so legt ihr diesen boden auf die schüssel, und giest die galret eines fingers dick darüber. Ihr könnet aber zur seiten dieses gläsernen bodens ein kleines loch lassen, und selbiges mit papier oder andern sachen zierlich verkleiben, ehe ihr die galret darauf giest. Wann ihr sie nun wollet zu tische tragen, so machet solches loch wieder auf, und giest durch einen trichter klares wasser in die schüssel: setzt hernach kleine lebendige fische hinein. Diese werden im wasser herum lauffen, und durch die galret zu sehen, auch denen so es nicht nicht wissen, sehr angenehm und unbegreiflich seyn.

## Das LXVII cap. Vom ochsen.

Mich bedünckt, daß ich wol thue, wann ich der ordnung, wie bey dem kalbe folge, und jedes thiers zurichtung beschreibe: auch selbiges in so viel stück zertheile, als es die fleischer verkauffen, und bey jedem die meldung thue, worzu es könne gebrauchet werden: damit der leser, so solches zu wissen begehrt, im sieden keine mühe habe: auch den köchen das gedächtniß damit gestärcket werde, welche, wann sie alles ansehen was in der speise-kammer stehet, sie darüber bald resolviren können, was sie nehmen, und wie sie es zurichten wollen.

Der **ochsen-fuß**, die **backen** und das **maul** sind nur ein grobes essen, weil sie lange sieden müssen, ehe sie gar werden. Will ich derhalben den leser hiemit nicht aufhalten, wie er sie am besten zurichten möge, und kan er die nachricht hiervon bey

bey den schaafen ersehen, auch wo er will auf selbige art zurichten. Dem schlunck, wann er halb gahr, gleichwie er aus dem kaldaunen-kessel komt, muß man die haut, wo sie die zunge berühret, abziehen: diesen schneidet man in stücke, und fricassirt ihn eben wie die jungen hüner oder tauben, gleichwie ich an ihrem orte gedacht habe. So kan man auch solche stücklein mit anderm fleisch als eine olypodrigo kochen: auch in allerhand pasteten setzen, wie die hanen-kämme und lebern.

Die **zunge** läßt man in guter brüh sieden, und ißt sie aus eßig, oder aber spickt sie mit speck, und brätet sie am spiesse. So macht man ihr auch eine brüh von wein, weineßig, pfeffer und nägelcken. Wollt ihr auch etwas zucker und caneel hinzu thun, so ist solches die reche brüh daran. Man saltzet sie auch vor ihrem ersterben gantz frisch, sie wird aber zuvor in laulichem wasser gewaschen und wol gereiniget, damit alles blutige heraus komme. Hernach wäscht man sie wieder in kaltem wasser: ferner trucknet man sie mit einem weissen linnen ab, und saltzet sie darauf ein. Das oberste aber muß man wol zwey oder dreymahl umkehren, daß es im peckel bleibe, und überall saltz empfange, anders würde es verderben. Nach zwölff tagen nimt man sie heraus, und bindet einen faden durch das spitzige ende, macht ein papier darüber, daß der rahm nicht darauf falle und sie verderbe, hernach hängt man sie in den schorstein und läst sie räuchern: wann sie nun eine zeit im rauche gewesen, und sie euch treuge genug bedunckt, nehmt ihr sie heraus und hänget sie an einem trocknen ort. Wann ihr sie sieden wollt, legt ihr sie zuvor in laulicht wasser, biß sie weich wird: hernach schabet und reibet ihr sie mit unterschiedlichen wassern: darnach last ihr sie im wasser mit feinen kräutern sieden. Wann sie euch nun gahr zu seyn scheinet, so ziehet ihr sie auf und trocknet sie wol ab, bieget sie auch, weil sie noch warm ist: so kan man ihr alsdann die haut leichtlich abziehen, um sie desto lecker und zierlicher zu machen. Es ist aber zu mercken, daß sie sich in der haut besser halte, denn sie sonst leichtlich trocknet und hart wird: hiernechst könnt ihr sie mit 8 oder 9 gewürtz-nägelcken bestecken, wovon sie einen guten geschmack bekommt.

Den **mühr-braten**, welches ein stück fleisch ohne knochen ist, kan man sieden und braten, wenn man nur die art desselben unterscheidet. Dann die allerkleinsten und dünnesten nimt man zum geröstels, welches man in ermanglung eines bratspiesses auf dem roste braten kan. Dasjenige aber, welches man den sauer-braten nennet, und auf dessen seiten kleine knochen sitzen, muß man nicht gar zu lang am spiesse braten, sondern es ziemlich roh essen. Denn wann es zu sehr bratet, wird es seinen safft als die beste krafft verliehren. Wenn man ihn nun vom spiesse gezogen hat, mag man ihn in der schüssel zu stücken zerschneiden, und eine brüh von saltz und wasser darüber machen. Hat er nun hiemit auf einer glut-pfannen etwas gesotten, mag man auch ein wenig weineßig, pfeffer und ander gewürtz daran thun.

Das **hinter-viertheil** kan man in viel stücke zerhacken, und macht man von dem **sähmer** ein gehackels mit fett vermengt, welches eine gute **pott-pastete** giebt, eben wie das kalb-fleisch. So kan man auch hiemit die kleinen pasteten füllen, worin man zwiebel, weinbeer-safft, stachelbeeren und gewürtz thut. Wann man dieses fleisch in schnitte als zwey finger dick zerschnitten, so schlägt man es mit einem stock oder roll-holtz, daß das fleisch desto kürtzer oder mürber werde, und siedet es in einem topffe mit saltz. Wann es gahr ist, thut man wein, weinbeer-safft und weineßig, gewürtz, ein wenig pomerantzen-schalen, lorbeerblätter und andern guten geruch daran. Man spickt auch die gröbsten stücke mit groß geschnittenen und in saltz und pfeffer umgekehrten speck, eben als das fleisch, so man in kurtzer brüh kochet: man muß es aber zuvor mit dem roll-holtz zerschlagen, so kan man es auch im topffe sieden, eben wie ich gesagt habe, so lang biß die brüh gantz eingesotten: und nennet man solches Boeuf a la mode. Man räuchert auch diese stücke, wenn man sie zerschlagen und die schweins-schincken eingesaltzen hat: auch bedient man sich dieses fleisches an statt des frisch-geschlachten, wenn man solches nicht haben kan, als auf der see, in belagerten städten und andern orten.

In manglung des geschirrs, worinnen man es saltzet, kan man sich eines sackes, worinnen eine menge saltz ist, bedienen, diesen zubinden und mit stecken darauf schlagen: alsdann eine halben tag liegen lassen, und wiederum darauf schlagen. Darnach mag man es aus dem sacke nehmen, und in den rauch hangen. Wenn man diese schnitte von **sähmer** erkalten läst, mag man sie in weineßig legen. Die stücke, so an den **käulen** sitzen, schicken sich wol zu sieden, und kan man hiervon eben so gute pasteten machen, als von dem **sähmer**, damit man allezeit davon provision im hause habe, wenn man dessen bedarff. Den **schwantz** oder **stehrt** kan man sieden oder fricaßiren. Und dieses ist eben dasjenige stück von ochsen, womit die fleischhauer ihre gute freunde tractiren.

Alles dieses, was ich vom ochsen gesaget habe, mag auch von der **kuh** verstanden werden, welche ob sie gleich jung und fett ist, kan sie doch den ochsen an güte nicht verglichen werden. Es ist nichts höhers daran zu achten, als das **euter** oder die **zitzen**, welche man mit unter die stattliche gerichte rechnet. Dieses kan man auf allerley art zurichten, wie ich von der ochsen-gurgel und von den hane-kämmen geredet habe.

Was noch das **eingeweide** belanget, kan man

selbiges bey den kaldaunen-verkäuffern also holen, daß man sie fricaßiren, oder auf dem rost braten möge: ausgenommen die leber, welche man trucken ißt. Alle die zubereitungen der kälber-kaldaune kan man auch an dem ochsen-eingeweyde practisiren: man findet es aber nicht so delicat, wie das kälber-eingeweyde. Die nieren siedet man entweder gantz, oder in stücken zerschnitten: zum braten aber schicken sie sich nicht, dann es würde ein hartes und unangenehmes essen werden.

## Das LXVIII cap. Schaafe und ziegen.

EIn fettes junges milch-lamm muß man eben wie ein kalb würgen, aufblasen und aufstellen. Den kopff, woran man den hals pfleget zu lassen, muß man mit den füssen in heissem wasser brühen: die füsse kan man in guter suppen kochen, oder mit anderem fleische durchstowen. So macht man auch eine mandel-milch darüber, auf solche weise, wie ich bey den rebhünern gedacht habe. Wann das lamm noch so klein ist, als etwan ein caninichen, kan man es gantz in solcher suppen kochen, oder aber spicken und an einem spiesse braten. Die grüne brüh, welcher ich bey den eyern gedacht, ist die beste brüh, so man hierzu essen kan. Wann das lamm nun etwas starck ist, theilet man es halb in die länge, oder vier viertheil von einander, und bratet es ungespickt am spiesse. Man muß es aber im braten wol mit butter befeuchten, und wann es bald gahr scheinet, so streuet man klein gerieben brodt mit saltz vermenget darüber, und läst es noch ein wenig am spiesse, biß das brodt eine braunliche farbe bekommt. Hierzu kan man eine brüh machen, von wasser, saltz, pomerantzen- und citronen-safft, und wo man will, thut man auch etwas zwiebeln daran.

Das gekröse kan man in suppen sieden, oder aber man fricaßirt es mit guter fleisch-brüh, saltz, weinbeer-safft und gewürtz. Wann es fast gahr ist, thut man auch einige in weinbeer-safft zerriebene eyer-dotter, oder etwas süssen rohm, daran, daß die suppe dicke werde. Wolt ihr etliche stücke von diesem lamm prägeln, so nehmt ihr die brust, und lasset sie etwas in der minarden-brüh liegen: hernach bestreuet ihr sie mit mehl oder duncket sie in nonnen-teig, und prägelt sie im schmaltz, speck oder butter.

Ein schaaf muß man auf selbe weise tödten und aufstellen, wie das kalb. Hiervon ist der kopff das allergeringste, und pflegen gemeiniglich arme leute selbigen zu kauffen: überdem pflegen die kaldaunen-verkäuffer die zunge zuvor auszureissen. Nachdem man solchen kopff gar gesotten hat, legt man ihn auf einen rost oder in den topff, und ißt hernach das wenige fleisch, und was darauf bleibet, mit eßig und pfeffer. Das gehirn kostet grosse müh, ehe man es heraus bringt, und muß man ein grosses beyl gebrauchen, wenn man den scheitel zerhauen will.

Die zunge ist trefflich delicat, man mag sie wol vor vornehme leute auffsetzen: zuvor aber muß man die darauf sitzende haut biß auf den schlund abziehen. Hernach spaltet man selbige von einander, und streuet zerrieben brodt und saltz darüber: legt sie alsdann auf einen rost, und wann sie auf einer seite gahr ist, wendet man sie um, und bestreuet sie wiederum: unterdessen daß sie also geröstet wird, machet man eine brüh von weinbeer-safft und fleisch-brüh. Man kan sie auch gantz lassen und stowen, mit einer kurtzen brüh, erdschwämmen, und kälberwürstchen. So kan man sie auch in eine pastete setzen, und nach eines jeden geschmack auf vielerley art zurichten, wenn man ihr nur ihre rechte würtzung giebt.

Die füsse siedet man in einem topffe besonders: dann wolte man sie mit dem fleische sieden, würde die brühe darnach schmecken. Wann sie gahr sind, ziehet man sie auf, und legt sie gantz in eine schüssel, und ißt sie mit weineßig, saltz und wenig pfeffer. Wolt ihr sie aber in der pfannen fricaßiren, mit butter, saltz, weinbeer-safft, etwas weineßig, zwiebeln und gewürtz, müsset ihr sie in stücke zerschneiden, und die gröbsten knochen nebst dem rauhen knöpflein, welches zwischen den zween klauen sitzet, darvon thun, und zuletzt einige in weinbeer-safft zerriebene eyer-dotter daran giessen. Was das ander eingeweide betrifft, welches die kaldaunen-verkäuffer feyl haben, kan man ein theil davon auf dem roste braten: das andere aber, eben wie die schaafs-füsse fricaßiren.

Der schaafs-hals, welchen man sonsten das blutige ende nennet, wie auch alle andere theile des schaafes, sind gesotten sehr gut: jedoch übertrifft eines das andere im geschmack. Der gantze schwantz, welcher das hinter-viertheil macht, die käule voraus bescheiden, giebt der suppen einen talgichten geschmack. Muß man derohalben, wenn man ihn mit anderem fleische sieden will, das talgichte, so um die nieren sitzt, weglassen: und wann er gahr ist, mag man ihn auf einem roste braten, oder aber eine brüh, wie zu den zungen, daran machen. Man siedet auch den hals und die brust mit rüben, und wann sie meist gahr sind, streuet man etwas mehl auf eine reine eyserne schauffel, rühret selbiges allzeit mit dem löffel um, daß es nicht verbrenne. Und wann es eine braunliche farbe angenommen, thut man es mit weinbeer-safft in eine schüssel, ein wenig zuvor, ehe man sie anrichtet. Und dieses nennet man ein Haricot. So kan man sie auch in einen teig setzen, eben wie die hüner, und eine brüh von einigen in weinbeer-safft zerriebenen eyer-dottern darüber machen.

Den rück-grad kan man am spiesse braten, und zwischen jeden wirbel einen schnitt thun, damit wañ solcher gahr ist, die zerlegung desto leichter geschehen möge. Im braten bestreuet man solchen

mit

mit brodt und saltz. Man spaltet auch selbigen auf beyden seiten, legt ihn auf den rost, und würtzet ihn eben wie die schaafs-zunge. Man muß aber mit dem küchen-messer auf jeder seite einen schlag geben, damit das fleisch mürbe werde, und die knochen sich in etwas zerbrechen.

Die **schultern** kan man am spiesse braten, und wo man will, um bessern geschmacks halber, einige büschlein petersilge dadurch stossen. Wann sie gahr sind, bestreuet man sie mit zerriebenen brodt und saltz, und macht eine brüh daran, wie an die schaafs-zungen. Wann ihr sie ohn petersilge gebraten habt, und davon eine Galimafrée machen wollet, so löset ihr die haut biß an das gelenck ab, jedoch daß sie daran feste bleibe: darnach thut ihr alles fleisch davon, und hackt es mit etwas petersilige und zwiebeln klein, fricaßirt selbiges mit brauner butter oder geschmoltzenem specke, thut auch ein wenig fleisch-brüh, weinbeer-safft, saltz und gewürtz daran: unterdessen daß man dieses fricaßiret, legt man den knochen auf den rost und bedeckt ihn mit seiner haut, wendet ihn auch zuweilen um, daß er den geschmack des geröstels an sich bekomme. Wann man nun anrichten will, legt man diesen knochen in eine schüssel: und schüttet dieses gehackte wieder auf seine stelle, da es gesessen, und bedeckt es aufs beste mit seiner haut.

Das **hinter-viertel** kan man gantz am spiesse braten, oder aber die käule und den schwantz besonders. Will man solchen schlägel mit einer kurtzen brüh, oder nach der Schweitzer art zurichten, so schälet man ihm die haut ab, welche die sehnen bedecket: ferner schlägt man ihn mit einem stock oder schlägel, daß das fleisch kurtz und mürbe werde. Hernach hauet man ihm das ende des knochens ab, spickt ihn mit dicken speck, so in saltz uñ pfeffer umgerieben worden, und läst ihn in einem topff besonders sieden. Wann er fast gahr ist, thut man eben dieselbige ingredientien, so man bey andern kurtzen brühen brauchet, daran. Wollt ihr aber das gantze vierthel in kurtzer brüh zurichten, müst ihr solches, wann ihr es in die schüssel leget, mit safft von dem im wasser gestossenen knoblauch und etlichen granaten-körnern betropffen: auf den schüssel-rand aber allerley gebacknes legen.

Man kan auch einen solchen gespickten hammel-schlägel in eine **pastete** setzen, und kalt oder warm essen. Diejenige, welche den knoblauch lieben, mögen auch etliche stücklein von demselben daran thun. Wenn man nun also, wie zuvor gesagt, die haut von der käulen abgezogen und den knochen abgehauen hat, kan man alles fleisch davon thun, selbiges mit ochsen-fett oder speck hacken, auch saltz, gewürtz und zwiebeln, welche mit zweyen eyern zerrieben worden, daran thun: hernach alles durcheinander wol arbeiten, und diß gehackels wieder um den knochen machen, in der form, wie die käule war, die haut darüber ziehen und mit kleinen siegel-garn verbinden. Wann dieses geschehen, steckt man ihn in einen topff, füllet selbigen mit guter fleisch-brüh, und setzet ihn zum feuer. Wann er halb gahr ist, schüttet man rüben darauf, und läst die brüh einsieden, so viel es seyn kan. Wenn man ihn anrichtet, legt man ihn auf einen teller in eine schüssel, thut die bindfaden davon, und legt die trockne rüben darüber. Habt ihr zu solchen rüben schlechte lust, möget ihr, wann solch essen fast gahr ist, ein oder zwey zwiebeln, lorbeer-blätter, tymian, und etwas citronen-schalen daran thun. Diese gefüllte schaafs-käule mag auch in eine pastete gesetzet werden: man muß sie aber warm essen, und wenn man diese pastete aus dem ofen ziehet, zerriebene eyer oder knoblauchs-safft darüber lauffen lassen.

Die **nieren** von verschnittenen lämmern muß man in der mitten durchspalten, und kan man selbige mit den hahne-kämmen und magen in pasteten setzen, oder auch stowen, spicken und am spiesse braten, oder auch prägeln, eben wie den kalbschweder. Die **schaaf-bocks nieren** muß man in scheiben zerschneiden, mit etwas saltz und pfeffer bestreuen, wenn man sie nicht will in eine marinaden-brüh legen. Und wann sie hiervon einen geschmack an sich genommen, kan man sie in nonnenteig tuncken, oder schlecht mit mehl bestreuen, und in einer pfannen prägeln, hernach bey der anrichtung gebackene petersilge und pomerantzen-safft darüber streuen.

Die **junge ziegen** richtet man auf allerhand art zu, wie ich bey der zubereitung des lammes gewiesen habe: wiewol solch ziegen-fleisch dem andern nicht zu vergleichen ist, weil es niemahls so viel fettes setzet, und allzeit einen geilen geschmack an sich hat. Derowegen dann auch die fleischer und gahr-köche gemeiniglich ein wenig von dem fell an den lämmer-schwäntzen lassen, um selbige von den jungen ziegen zu unterscheiden. Die **alte ziegen** richtet man eben zu, wie die schaafe: es ist aber ihr geschmack nicht angenehm.

## Das LXIX cap. Von schweinen.

Das **span-ferckeln** mag man alsobald zurichten, wenn mans getödtet hat, und darff man nicht erst sein fleisch ersterben lassen, daß es mürbe werde. Man schneidet ihm die gurgel ab, hernach brühet man es in heiß siedendem wasser, und rupffet das haar mit der hand, oder mit einem weissen leinen tuch. Will man versuchen, ob das wasser heiß genug sey, darff man nur das ende des schwantzes darein tuncken, und wo diesem das haar abgehet, ist es ein anzeigen, daß es seine rechte hitze habe. Wann es nun rein gemacht, so schneidet ihr ihm einen zwerg-schnitt bey dem nabel in den bauch: durch dieses loch nehmt ihr das eingeweide und die därme heraus. So suchet ihr auch die galle, welche bey der leber sitzt, und steckt

eine

eine zwiebel, saltz, pfeffer und ein wenig salbey in den leib: hernach vermacht ihr das loch mit einem höltzlein, und steckt es an ein spieß, also daß es bey dem hindern hinein, und zum halse wieder ausgehe: und so bald als es beginnet heiß zu werden und zu schwitzen, so trucknet ihr es mit einem reinen leinen tuch ab. Wenn es gahr, traget ihrs so warm zu tisch, als es vom spiesse kommt: dann wenn ihr es ließt erkalten oder bedecktet es, damit es seine wärme behielte, würde das fell weich und das fercklein ungeschmackt werden.

Das beste stück hievon ist der **halß**. Das **gefülsel**, welches man von der leber, gurgel und schönen **gewürtz-kräutern** macht, gleichwie ich zuvor bey den jungen gänsen gedacht, muß man erst in den leib thun, wenn man das fercklein aufträget, oder aber besonders dabey in einer schüssel aufsetzen, daß es solch gebratens nicht wieder erweiche. Will man es mit einer **kurtzen brühe** zurichten, spickt man es, wenn es rein gemacht, mit groß geschnittenem speck, so in pfeffer und saltz gerieben worden, wickelt es hernach in eine serviette, und bindet selbe auf beyden enden zu: last solches hernach sieden, und thut daran was man in kurtze brühen zu thun pfleget. Wann es gahr, zieht man es auf, und thut die serviette, worin es gesotten, darvon, und richtet es in einer schüssel auf einer andern serviette an: streuet darüber etliche granaten-körner, ochsen-zungen und andere blumen, citronen-scheiben, und andere gewöhnliche zierathen.

Wollt ihrs in vier theile zerschneiden, und daß der kopff das fünffte theil mache, dürfft ihr es nicht in eine serviette winden: sondern, wenn ihr es anrichtet den kopff mitten in die schüssel und die andern vier theile umber legen.

Einem grossen schweine stösset man das messer in die gurgel, und fängt sein blut auf, damit solches nicht erkalte und gerinne: man durcharbeitet, und zerbricht es mit den händen, und nimt heraus alle kleine äderlein, die sich in einen hauffen zusammen setzen, damit man würste davon mache, die ich hernach lehren will.

Wann das schwein todt, senget man ihm die haar ab, oder brühet es nach jedes landes manier: hernach öffnet man es, nimt alles eingeweide heraus, und hängt es bey den hinter-füssen auf, daß sich die schenckel fein lang ausstrecken. Wenn es kalt ist, hauet man es in stücke, und schneidet ihm die gurgel aus so breit man immer kan, wovon man etliche sonderliche bißlein zurichtet: so schneidet man ihm auch die grössesten schenckel in die länge ab. Hernach saltzet man es stück-weise, was man zu der haußhaltung davon bewahren will. Man muß aber den speck und die stücke, darin die wenigsten knochen sitzen, auf den grund der saltztonne legen: weil solche stücke sich länger gut halten, als die an den ribben, welche oben liegen und weniger saltz an sich nehmen, auch zum ersten müssen gegessen werden. Was die füsse, ohren und schnautzen belanget, halt ich vors beste, daß man sie besonderlich einsaltze. Das **eingeweyde** muß reinlich gewaschen, und die därme, dieweil sie noch warm seyn umgewendet und in kaltes wasser geworffen werden, wovon man hernach blut- und knack-würste macht. Das **hertz**, die **leber**, die **miltz** und die **gurgel** muß man aufhencken, daß das blut daraus tröpfle.

Eine gute **blut-wurst** zu machen, hacket man zwiebeln, und siedet solche ein wenig in wasser auf: hernach nimt man sie mit dem schaum-löffel heraus, und thut sie unter das blut mit saltz, pfeffer, gewürtz, nägelcken und gestossenen caneel: hierunter schneidet man kleine stücklein von dem schweins-fett, und wenn alles wol durcheinander gemengt, füllet man solches in die kleineste därme, denen man zuvor das fette abgelöset, und die man wol beschabet hat. Will man diese aufsieden, thut man sie in einen kessel über das feuer, und prickelt sie, daß sie nicht bersten. Wolt ihr auch milch unter das blut giessen, werden sie desto köstlicher werden.

Die **weiß-würste** macht man von gehacktem vogel-fleisch, und nimt an statt des blutes milch: hierein schneidet man von dem schweinsfett, zwiebeln, saltz und gewürtz, eben wie zu den rothen. Etliche thun auch gestossenen fenchel und wenig grauen mußcus und ambra darunter. Wil man diese weiß-würste kochen, muß man sie zuvor etwas aufsieden, wie die rothen, und an statt, daß man sonsten die würste auf einen rost leget, prägelt man diese in einer brat-pfannen, oder silbern schüssel. Solche schiebet man in den ofen, oder setzt sie auf die kohlen, biß sie eine röthliche farbe an sich nehmen. So muß man auch im prägeln das fett offt davon abgiessen. Will man sie aber auf dem roste braten, muß man ein blat papier darunter legen. Die beste brüh zu solchen würsten ist der senff.

Die **leber-würste** zu machen, läst man das eingeweide drey oder vier mahl übersieden, daß es weiß werde. Hernach ziehet man es auf, und trocknet es in einer servietten: ferner saltzet man es, und läst es sieben oder acht tage also liegen. Nach diesem schneidet ihr solches in stücke, und menget süssen speck darunter, streuet hernach pfeffer darüber. Hiemit füllet ihr das gedärme, welches ihr nicht aufsieden müsset, weil es sonsten zerbrochen würde. Machet hiervon die würste und hängt sie dahin, wo ihr sie räuchern und bewahren wollet: wo nicht, dörfft ihr sie nur halb gahr sieden, wie die blut-würste.

Die **leber**, die **gurgel**, das **miltz** und **hertz** siedet man in solcher brüh, darinnen die blut-würste gesotten werden: welche dann, je mehr würste darinnen geborsten, desto kräfftiger ist: und wenn man

anrichten

anrichten will, so röstet man zwey schnittlein brodt, solche weichet man mit weinbeer-safft und weineßig, darnach zerdruckt man sie wol, und wirfft sie in die wurst-brüh, daß man solche an statt einer suppen essen könne: So kan man auch solch geweyde mit einer kurtzen brüh sieden, und die leber, welche man zuweilen spicket, an einem spiesse, gleichwie die kälber-leber braten. Die gurgel, woran die zunge sitzt, muß man mit den füssen, und was sonsten vom schweine abgehet, saltzen. Nach zehen oder zwölff tagen nimt man diese gurgel wieder aus dem saltze, und trocknet sie ab: hernach hängt man sie in den schorstein, und wickelt etwas papier darüber, daß der rahm nicht darauf falle: und wann es geräuchert, nimt man sie heraus, und bewahret sie an einem trocknen orte.

An einem schweine findet man gewisse stücke, die ungesaltzen sehr delicat schmecken: als den **rücken** und das **kurtze bein**, welche stücke man am spiesse braten, und eine brühe von Robert genant, daran machen kan. Man schneidet auch hiervon etliche stücklein fleisch, welche man mit süssem speck und schweins-fett klein hacket, und würtzet sie eben wie die saucisen: hernach wickelt man solch gehackels mit floor-tuch, und bildet grosse runde würste davon. Diese läßt man in einer pfannen sieden, und giest kein ander fett daran, als was sie selber geben: und wann sie gahr sind, giebt man ihnen einen geschmack mit weinbeer-safft. Von diesem gehackels macht man alle dasjenige, was man von gehackten kalb-fleisch machen kan: nehmlich, allerhand arten pasteten, die man von gehacktem oder gantzem, oder wie wildpret gespickten fleisch machet.

Die **füsse, ohren** und die **schnautze** muß man aus dem saltze nehmen, und im blossen wasser sieden: hernach auf dem roste braten, und eine Roberts-brühe daran machen. Will man sie in stücke zerschneiden, kan man sie in einer pfannen prägeln, oder aber in einem topffe mit guter brüh stowen, und ein wenig weinbeer-safft, weineßig, senff und zwiebeln daran thun. Die **rippen und die brust** muß man besonders sieden, und kan man solche ohn einiges gewürtz essen. Will man sie aber auf einem roste braten, macht man eine Roberts-brüh daran.

Es ist nicht mehr übrig, als daß ich euch weise die **schincken auf westphälische art** zu zurichten. Man läst sie etliche tage liegen, biß sie etwas ermürben: hernach saltzt man sie ein. Nach acht tagen nimt man sie aus dem saltze, und legt sie auf einen tisch: auf diese schincken legt man ein bret, worauf man ein gewichte setzet, daß aller peckel heraus lauffe. Hernach saltzt man sie abermahl auf der fleisch-seiten, und hänget sie nach dreyen tagen in den rauch, welchen man von feinen sträuchen, als wacholdern, roßmarin und andern kräutern machet. Es sind auch etliche, welche die schincken mit wein-hefen bestreichen, auch unter die weinlecke legen, eben als die käse. Aber ich befinde es vors beste, daß man sie an einen kühlen und trockenen ort auf einen tisch lege, und wie ich gesaget, eine solche last darauf setze.

Den **schincken zu sieden**, muß man ihn zuvor in laulicht wasser legen: auch indem er sehr saltzig, solches offtmahls verändern: hernach wäscht und trocknet man ihn, und steckt ihn, so fest als man immer kan, in einen schincken-kessel, damit er wenig brüh habe, und sich seine krafft nicht in viel wasser vertheile. Es wird auch nöthig seyn, auf den grund dieses kessels eine hand voll zartes heues und etliche feine kräuter, darauf zwey grosse zwiebeln und etliche citronen-schalen zu legen. So muß man auch allezeit heiß wasser zur hand haben, womit man wiederum, wann die brüh eingesotten, etwas zugiessen könne. Es sind auch etliche, welche im sieden wein daran giessen: ich aber halte nichts darvon, dieweil der schincken gar dürre wird. Wann der schincken also gahr ist, lasset ihr ihn in seiner brüh erkalten, damit er einen geschmack davon bekomme, biß so lang ihr ihn ohne verletzung der hände könnet heraus ziehen, und auf einen teller in eine schüssel legen, damit die brüh desto besser abtropfle. Ihr löset ihm seine schwarte von dem specke, und bestreuet das fleisch mit pfeffer und gestossenem caneel: besteckt es hernach mit gewürtz-nägelcken, und streuet klein gehackte petersilge und tymian, vier oder fünff gantze lorbeer-blätter darüber, deckt ihn hernach mit seiner haut wieder zu, und last ihn gäntzlich erkalten. Will man schöne schnitte davon thun, so muß das messer oben um den schincken nach dem ende, als er liegt, schneiden: und solche schnitte so klar und dünn machen, als man immer kan. Von diesen schnitten legt man etliche auf den rost: oder prägelt sie in einer pfannen, macht hernach eine brüh von pomerantzen-safft, oder etwas weineßig und pfeffer darüber. So hackt man sie auch klein, und thut sie in die eyer-kuchen.

Die **schincken-pasteten** muß man von groben roggen-teige machen: es muß aber der schincke zuvor fast gahr gesotten seyn, ehe man ihn hinein setzet, und muß er auch von seiner haut entblösset werden, und lange zeit im ofen verbleiben. **Den gesaltzenen stich oder halß** muß man eben, wie den schincken sieden: hernach gleich im schnitte zertheilen, auf dem rost braten, in einer pfanne prägeln, und aus eben solcher brüh essen, wie den schincken.

## Das LXX cap. Von dem haasen.

DJe jungen haasen läst man gantz, und hält man diejenige, so im Ianuario fallen, wann sie halb gewachsen sind, vor die besten. Wann ein haase in seiner vollkommenen grösse ist, und

man zweiffelt, ob er auch alt seyn möchte: so ziehet man ihm die ohren von einander. Giebt das fell nach, so ist es ein anzeigen, daß er jung: hälts aber fest, so bezeugt es, daß er alt sey. Man ziehet ihnen allen das fell ab, sie seyn jung oder alt, bespickt sie, und bratet sie am spiesse: zuvor aber reibet man sie gern mit ihrer leber, daß sie roth werden. Es schickt sich hierzu die süsse brüh am besten. Das beste bißlein hieran sind die **käulen**, sonderlich das bein, das am rücken hängt. Der **rücken** ist auch vor ein gut stück zu achten. So kan man auch die haasen mit einer kurtzen brüh stowen, und entweder mit, oder ohne knochen in eine von groben teige gemachte **pasteten** setzen, so man sie weg senden wil. Will man ihn aber warm oder kalt essen, kan man sie in einen feinen tartenteig setzen. Etliche lassen sie einen halben tag im eßig liegen, ehe sie solche an den spieß stecken.

## Das LXXI cap. Von den kaninchen.

DJe kaninchen, so man aus den wild-bahnen nimt, kan man an der farbe, geruch und geschmack bald erkennen. Sonderlich, weil sie keine haare unter den füssen, und dem untertheil ihres schwantzes, als die zahmen kaninchen haben. Es kan aber doch wol fehlen, selbige zu unterscheiden. Die gahr-köche pflegen ihnen das haar an den füssen abzusengen, wiewol sie solches offtmahls im wasser wieder auf bilden. Man darff aber kein ander zeichen ihre gewisse betriegerey zu mercken, als den geruch: am ersten aber erkennet man sie am geschmack, worinnen man keinen betriegen kan. Man hat kaninichen-gehäge, welche dem fleische nicht eher einen geschmack und geruch geben, als wenn es lang todt gewesen: darff man derohalben sein urtheil darüber nicht leichtlich fällen.

Das **alter** derselben zu erkennen, ziehet man ihnen auch die ohren voneinander: das allergewisseste kennzeichen aber ist, wann sie die glieder der vorder-füsse ziemlich groß haben, welches man im fühlen mit dem daumen und vordersten finger bald fühlen kan.

Man **stowet** oder **fricaßiret** sie, eben wie die jungen hüner: ihr rechter geschmack aber ist, wenn man etwas knoblauch in die brühe thut. So setzt man sie als ein gehackels in feinen teig, und ißt sie warm. Auch läst man sie gantz, und thut ihrer etliche in eine pastete. Der knobloch-safft ist treflich gut vor die, so ihn lieben, wenn man ihn alsobald über die warme pastete lauffen lässet. Man spickt sie auch und **bratet** sie an einem spiesse, und in manglung des specks, begießt man sie mit butter. So bald sie vom spiesse sind, legt man sie in eine schüssel auf den rücken, und giest ihnen saltz und wasser in den leib.

## Das LXXII cap. Von wilden schweinen.

EJn frischling muß also getödtet werden: wo man ihm die gurgel nicht abschneiden will, muß man ihm eine ader im halse öffnen, das messer alsofort heraus thun, und ihm die gurgel zu halten, daß er in seinem blut ersticke. Wenn er kalt worden, ziehet man ihm die haut ab, ohn allein, daß man den kopff und die füsse damit bedecket läst. Hernach nimt man das ingeweyde gantz heraus, und reibet das schwein überall mit dem geronnenen blute, welches man am halse oder im leibe findet. Ferner spickt man es subtil, und brätet es am spiesse, wie ander gebratens. Die brühe hierzu macht man von zucker, weineßig, pfeffer und ein wenig caneel. Will man ein **zahmes ferckle**in, wie ein wildes zurichten, so tödtet man es, ziehet es ab, und reibt es mit blut, wie die wilden. Hernach senget man ihm die füsse und den kopff etwas, und legt es über glüende kohlen, daß man es desto besser spicken könne. Man muß ihm aber die nase etwas breit klopffen.

Die **wilden schweine** richtet man auf allerhand art zu, wie die gemeine, sowol mit einsaltzen, als auch im braten: nur allein, daß man keinen sonderlichen speck davon macht, sondern die haut hievon abziehet. Es schmecket aber das wilde schweinen-fleisch aus erbsen gegessen viel lieblicher, als das von den zahmen. Den **kopff** trägt man bey grosser Herrn tafel gantz auf. Diesen recht zu zurichten, steckt man einen stecken in das loch des gehirns, und brennet dem kopffe alles haar ab, daß er überall rein werde: will man ihn nicht brühen, oder schaben. Wenn man ihn nun wol gereiniget und gewaschen hat, läst man ihn in einer kurtzen brüh sieden, und thut nicht eher gewürtz oder rothen wein (dessen eine ziemliche quantität seyn muß) daran, biß er bald gahr ist. Nach diesem läst man die brüh so viel einsieden, als man immer kan, und ihn in der brüh also erkalten, und lange zeit liegen, daß er einen geschmack davon bekomme. Hernach zieht man ihn auf, und legt ihn trocken auf einer weissen serviet in die schüssel, ziehret ihn mit blumen, granaten-körner, citronen-scheiben, und gehackter petersilge. Die **schincken**, und andere stücke von wilden schweine, wovon man **pasteten** machen kan, müssen zuvor mit dem rollholtz wol geschlagen, und mürbe gemacht, hernach in groben pasteten-teig gesetzet werden.

## Das LXXIII cap. Hirsch, reh und ander wild-werck.

ES würde überflüßig seyn, wann ich allerhand zubereitungen wiederholete, so ich bey den kälbern, schaafen und andern zahmen thieren gedacht habe, mit welchen ihr allerhand wildpret nach eurem gutdüncken, und wie es sich am besten schicket, zurichten könnet: so wol im braten, als in pasteten, und im einsaltzen. Will ich also zu den fischen schreiten: jedoch zuvor noch eine lehre lassen, die ich bey dem wild-werck offt erfahren habe. Nehmlich daß solches fleisch die helffte

seines

seines saltzes allzeit in sich habe. Man macht auch von geraspelten **hirschhorn** eine **galret** sonder fleisch, in welche man eben solche würtzung, als ich bey den kälber-füssen gedacht habe, thut. Die **hirsch kolben** oder das **junge hirschgewey**, welches hervor stößt, wann das alte abgefallen, ist gut, wenn man es in kurtzer brüh siedet: hernach abschälet, in scheiben zerschneidet, würtzet, und mit allen suppen, die man zu den Truffes, **trüffen** oder **erd-ballen** gebraucht, vermenget.

## Das LXXIV cap. Von den karpen.

DJe karpen, so in fliessenden wassern leben sind viel besser, als die in den seen oder teichen: und so sie kein frisch wasser haben, schmäcken sie mohrich. Man hat auch karpen, welche man vergülte, oder spiegel-karpen nennet: diese haben breite schuppen, und hält man solche wegen ihrer güte vor die allerbesten.

Diese **recht zu stowen** thut man die schuppen davon, so bald sie aus dem wasser kommen: anders würde man selbige ohne grosse mühe nicht davon bringen können. Hernach öffnet man den bauch biß an den kopff, und nimt alles eingeweyde heraus (man muß sich aber hüten, daß man die galle nicht zerbreche) schneidet sie in so viel stücke, als man will: so bewahret man auch das blut, welches der brüh einen guten schmack und leimigkeit giebt. Nach diesem legt man sie mit allem eingeweyde in einen kessel, thut darzu butter, saltz, weinbeer-safft, weineßig, zwiebeln, citronen- oder pomerantzen-schalen, gewürtz, viel wein und den vierten-theil wasser. Man muß aber im sieden vorsichtig damit umgehen, daß sie nicht nach dem kessel schmecken. Daher man ihn zuweilen umrühret, daß sich der karpe nicht daran setze, und läst alsdann die brühe so viel einsieden, als man kan, damit sie einen guten geschmack bekomme. Wann er nun gahr ist, so richtet man ihn an, und trägt ihn warm zu tische: denn wann man ihn wieder wolte aufwärmen, würde sich die butter klaren und die karpe ungeschmack bleiben.

Eine **halbe kurtze brühe** zu machen, nimt man einen ausgeweydeten gantzen karpen, mit eben selbiger brühe, welche man zum stowen gebraucht: thut capers, pflaumen, corinthen und pistacien daran, und an statt, daß man sie sonsten auf brodt-scheiben legt, thut man sie auf pfeffer-kuchen. Wenn man solchen karpen geschuppet und ausgeweydet hat, macht man etliche schnitte darüber, und reibet sie mit geschmoltzener butter, legt sie auf den rost, und röstet sie. Unterdessen siedet man ihre milch oder rögen mit weineßig, butter, saltz, zwiebeln, gewürtz, capern und erdschwämmen: und wenn man den gerösteten karpen in die schüssel legt, thut man dieses gestowe darüber.

Wenn man auch solchen abgeschupten karpen **die haut biß auf den schwantz** abschneidet, so thut man die haut gantz davon, daß der schwantz und der kopff daran bleibe: samlet hernach das fleisch von den graten, und hackt es mit der milch, petersilge, etwas zwiebeln und gesottenen erdschwämmen: hernach würtzt man dieses gehackte mit küchen-gewürtz, saltz, zerschlagenen eyern und butter: ferner menget man alles wol durcheinander, und füllet damit das fell des karpens, nähet den bauch behende wieder zu, und bildet sie in ihre vorige gestalt. Nach diesem legt man sie in eine brat-pfanne, oder in ein silbern becken, setzet sie auf kohlen, oder noch besser in den ofen, thut so viel butter, als nöthig daran, und wendet sie um, daß sie auf beyden seiten gahr werde. Wann sie nun fast genug gesotten, macht man eine kleine gestowte brüh daran, und gießt die gar zu viele butter davon, damit sie die farbe, und geschmack eines gebratens an sich bekomme. Will man sie auch mit klein geriebener brodt-rinden bestreuen, wird es sich wol darzu schicken. Wenn man solche will zu tische tragen, ziehet man zuvor die faden, womit der bauch zusammen genähet worden, heraus, und bestreuet den schüssel-rand mit geriebenen brodt-rinden und etlichen citronen-scheiben. Also füllet man auch die karpen mit rüben, welche zuvor in voller butter besonders gesotten, oder in einer pfannen sind gebraten worden.

Ein **karpen-gehacktes** macht man also. Wenn man sie geschuppet, so schneidet man die haut unten am bauch und oben an beyden seiten, da die graten sitzen, auf: hernach fängt man oben bey dem kopffe an, und ziehet die haut biß an den schwantz ab. Diese haut bewahret man, hernach schneidet man die schnitte an beyden seiten durch, und nimt die stücke fleisches von den graten ab. Diese hacket man gar klein, und würtzet sie mit saltz und gewürtz: hernach läst man dieses gehackels mit der butter kochen, und rührt es offtmahls um, daß es sich nicht ansetze. Wann es mehrentheils gahr, giest man etwas weinbeer-safft darauf. Man kan auch in der castanien-zeit die castanien, wie bey dem kalb-fleisch mit unterhacken, und im kochen solches alles mit fisch-suppen unterhalten. Die **fisch-suppe** wird gemacht von den graten, schuppen, köpffen und schwäntzen der entfleischten karpen. Hat man dieser ingredientien nicht genug, so mag man etliche stücke karpenfleisches darunter werffen, der suppen eine festigkeit zu geben. Wann dieses von fischen wol gekocht, so läst man die brüh durch ein sieb oder haaren tuch lauffen, und druckt sie wol, daß der safft, so viel müglich ist, heraus lauffe. Mit dieser brüh unterhält man im sieden das gehackte von den fischen, wie auch mit andern fisch-suppen.

Wenn man auch die karpen abgeschupt und ausgenommen, schneidet man sie in der länge mitten durch, bestreuet sie mit mehl, und **prägelt** sie in einer pfannen. Man muß sie aber offt um-

wenden, daß sie auf beyden seiten gahr werden: hernach zieht man sie mit einem schaum-löffel auf, und legt sie trucken in die schüssel, tropffet pomerantzen-safft, und streuet auch klein saltz darüber. Die **milch** und den **rögen** mag man besonders prägeln, und bey den karpen aufsetzen. Wolt ihr auch die **köpffe** von den entfleischten leibern prägeln oder backen, so legt ihr selbige im anrichten mitten auf das gehackte, wovon ich zuvorn gedacht habe, oder schneidet sie von einander, und legt sie auf den schüssel-rand mit etwas geprägelten brodt: solches wird dem gehackten einen schönen zierath geben.

Ein **gut geprägeltes** zu machen, nimt man frisch baum-öhl, macht selbiges sehr heiß, jedoch daß es nicht brenne: hernach nimt man geklärte butter, und läst es alles zusammen heiß werden, daß es scheine, als wolte es brennen: alsdann thut ihr den karpen darein. Wann er gahr ist, so bewahret ihr das übrige fett, und giest es sachte in einen besondern topff, und dieses alte geprägelte ist dann besser, als ein frisches. Habe ich derohalben solches sagen wollen, um daß ihr allzeit von dem alten geprägelten fette zu dem frischen giesset. Die **kurtze brühe** macht man, wenn man eine ausgenommene karpe in ihren schuppen, (welche wann sie gar zu groß ist, man in eine serviette wickelt, und auf beyden seiten zuknöpffet) mit aller würtzung, so man an eine kurtze fleisch-brüh thut, auch mit einem stück butter, viel wein und wenig wasser, eben wie bey absiedung der andern fische, kochet. Wann sie gahr ist, nimt man den kessel vom feuer, und läst den karpen darin erkalten, daß er einen geschmack an sich nehme. Im anrichten legt man ihn trocken auf ein serviet, ziehret ihn mit blumen, citronen-scheiben, und peterfilge, welche man zuvor in weineßig getuncket hat. Man kan auch ein schüßlein mit weineßig, und etwas pfeffer darbey setzen.

Eine **fisch-bißque** macht man gemeiniglich von karpen. Ihr lasset erstlich das mit einer brüh genetzte brodt weich werden, auf dieses leget ihr das gesotten fleisch-gehacktes, und streuet gestossenen caneel darüber: auf dieses wird die milch oder rögen, aufgerolte karpen-häute, und ausgemachte krebs-schwäntze, welche alle in einem besondern topffe mit kurtzer brüh und vieler butter gestowet worden, gethan. Dieses alles wird scheinen, als ob es kalbes-schweder wäre. Man kan auch gar kleine tauben, hane-kämme, erdschwämme und pistacien, welche alle zuvor wol gewürtzet worden, darüber thun: und wenn man anrichten will, so setzet man solch gerichte auf eine grosse kohlen-gluth, und nimt das fette wol davon: hernach thut man den safft von gestossenen krebs-eyern, mit etwas fisch-brüh und citronen darüber. Solches wird eine farbe wie schaafskäulen safft gewinnen, und muß man im aufgiessen die schüssel wol schütteln, daß solche brüh überall umlauffe. Ferner macht man den zierath nach eines jeden gefallen, wie bey der tauben-bißque gedacht ist.

## Das LXXV cap. Von dem hechte.

Die allerkleinsten heist man **graß-hechte**: die mittelsten, und gröstен nennet man **freß-hechte**: welche nach der fischer aussage in einem jahre zu grossem wachsthum kommen können, wann sie an solchen orten leben, da sie gnung zu essen haben: dieweil sie alle fische fressen, welche sie vor sich finden, und können gar wenig hechte einen grossen fisch-see ruiniren. Es sind aber auch etliche fische, welche ihnen entgehen können, als der barsch, welcher sich mit seinen floß-federn beschützet: die forelle mit ihrer geschwindigkeit, und noch etliche andere mehr. Pflegt man derenthalben bey ausfischung der teiche keinen, weder groß noch klein, zu verschonen.

Diese alle siedet man mit einer ordinar kurtzen brühe, so von weissen wein, weinbeer-safft, weineßig, etwas wasser, saltz, gewürtz, citronen-schnitlein, zwiebeln, etlichen feinen kräutern und lorbeer-blättern gemachet wird. Man öffnet ihnen den bauch in der länge, nimt ihnen alles eingeweyde heraus, wäschet alles blut wol ab, und trocknet sie hernach: leget sie alsdann in eine schüssel, und streuet viel saltz darüber: ferner begiest man sie überall mit gutem weineßig, welches ihnen eine schöne blaue farbe giebet. Nach dem setzt man die kurtze brüh zum feuer, und läst sie etwas sieden: Wann nun solcher wein sich erhitzet, legt man die hechte mit einem guten stücklein butter darein, und siedet sie geschwinde ab, läst sie auch nicht lang in solcher kurtzen brüh liegen, sonst würden sie erweichen, und unangenehm werden. Sind sie groß, wickelt man sie in eine serviette: bey den kleinen aber ist es nicht nöthig. Wann sie gahr sind, zieht man sie auf, und legt die grösten auf eine serviet trocken in die schüssel, zieret sie mit blumen und citronen-schalen, und setzet etwas weineßig, oder eine sause von mußkaten, butter und derselben brüh, darinnen sie gesotten worden, dabey. Etliche, die solche suppen leimich und im aufwärmen nicht klarend haben wollen, rühren ein wenig mehl darein: es ist aber solches nicht sehr delicat. Die **hechts-leber** stecket man in den magen, wenn man selbigen zuvor umgekehret, und wol gewaschen hat. Will man das **blaue**, womit man die karpen und hechte färbet, recht machen, so mercket, daß der lebendige fisch allzeit das blaue besser an sich nehme, als der todte: dieweil man die todten wegen der trockenen schuppen allzeit mit warmen weineßig anfeuchten muß.

Wann der hecht gesotten ist, und ihr ihn mit **der brühe zugleich** aufsetzen wollet, so müst ihr ihm zuvor die haut abnehmen, welche wegen der schuppen unangenehm zu essen ist. Es dünckt

mich

mich aber besser zu seyn, daß man ihn zuvor schuppe, ehe man ihn siedet, dieweil die haut der fische speck ist. Die gantze abgezogene haut leget ihr auf einen rost, also daß die schuppen unterwerts kommen, und thut etwas butter und pfeffer darüber. Wann sie nun genug gebraten, nimt man sie davon, und drucket pomerantzen-safft darüber: solches giebt ein feines gerichte für die, welche nicht gar hungrig sind. Habt ihr etliche grosse stücke von fischen, als hechte, forellen, karpen und andere, welche ihr **lange bewahren** und unverdorben behalten wollet, als man zuweilen in den wirths-häusern thun muß: so last ihr sie in einer kurtzen brüh sieden, und thut etliche lorbeern daran, hernach siedet ihr sie in einem metallenen, und nicht irdenen topffe. Wann er erkaltet ist, vermacht ihr ihn oben mit feuchten pergamen, und bindet ihn fest zu. Auf solche art könnet ihr die gesottene fische fast einen monat lang bewahren, wann sie an einem kühlen orte stehen. Die andern fische aber, welche als schleyen zersieden, kan man auf diese art nicht zurichten.

Die **kleinen hechte** nimt man aus, und wenn man sie wol gewaschen hat, spaltet man sie mitten durch den rücken vom kopff biß an den schwantz, und läst sie nur an beyden enden an einander fest bleiben, hernach stößt man den kopff durch dieses loch. Man **prägelt** auch solche kleine hechte in einer pfannen, und giest sie darnach durcheinander in eine schüssel, und nennet man solch gerichte bey den Frantzosen Brochets en Dauphins. So **prägelt** man auch die grossen hechte, entweder halb oder viertheil weise, und macht hernach eine gemeine fisch-brüh darüber. Oder aber, man legt sie trocken in die schüssel, und thut etwas pomerantzen-safft darüber. Das fleisch von den hechten, wie auch von andern fischen, schickt sich wol zu gehackels, saucisen, kleinen würstchen, pasteten, und andere niedligkeiten davon zu machen.

Die **grossen fisch-pasteten** macht man also: Man entgratet die fische, spickt hernach das fleisch mit klein geschnittenen ahl-stücklein, oder mit speck, welches aber alles zuvor mit pfeffer muß gerieben werden. Die allergrösten karpen setzt man in einen groben pasteten-teig, und siedet sie so lang, biß die graten abgehen können, füllet sie alsdann mit butter auf. Die kleinen aber setzet man in tarten-oder blätter-teig. Den hechtrögen gebraucht man gemeiniglich zur färbung der fisch-pasteten, wie man sonst mit hüner-eyern zu thun pfleget.

## Das LXXVI cap. Barsche, brassen, und dergleichen fische.

DJe barsche, nachdem sie ausgeweydet worden, siedet man in einer kurtzen brüh. Wann sie gahr sind, ziehet man ihnen die haut ab, und macht eine ordinare fisch-brüh daran. Die **brassen** und dergleichen fische schuppet man, weydet sie aus, und kerbet sie oder schneidet striche darüber: hernach befeuchtet man sie mit geschmoltzener butter, und bratet sie auf einem rost. Ihre brühe kan auf selbige weise, wie bey den barschen gemachet werden: oder man thut geschmoltzene butter mit etwas weinbeer-oder johannesbeer-safft und etwas mußcaten daran, und setzt es also auf eine glut-pfanne.

## Das LXXVII cap. Gründlinge, und andere kleine fische.

DJe bitterkeit denselben zu benehmen, nimt man eine handvoll nesseln, und scheumet sie damit ab, wann sie im sieden sind. Die sauce hierzu macht man von weinbeer-safft und zerriebenen eyern, oder auch von süssen rohm. Sie schicken sich auch alle wol zu prägeln: und lassen die reichen alle solche kleine fischlein in wein sich zu tode sauffen, sieden sie darnach darinnen ab, und essen sie also mit weineßig.

## Das LXXVIII cap. Von den Barmen.

SElbige siedet man, wann sie ausgenommen worden, mit einer kurtzen brüh: darnach ziehet man ihnen die haut ab, und macht eine gemeine fisch-brüh daran: worzu man etliche zerriebene eyer-dotter der dicke halber, thun kan. Etliche lassen die haut darauf: meiner meinung nach sind sie geschupt viel besser, weil die haut des fisches speck ist.

## Das LXXIX cap. Von dem aal.

DJesem ziehet man die haut ab, hernach öffnet man den bauch und nimt alles eingeweyde heraus, wäscht ihn wol, und schneidet ihm hernach den kopff, und das ende vom schwantze ab: ferner schneidet man ihn in stücke, also daß sie bey dem rücken etwas an einander hangen, damit man sie desto besser in sieden, als eine schnecke legen könne. Man stowet solche gemeiniglich mit klein gehackter petersilge, dann diese giebt ihnen einen guten geschmack: man muß auch das umwenden derselben nicht vergessen, damit sie auf beyden seiten gahr werden mögen. Wenn man sie anrichtet, muß man das oben schwimmende fett wol davon abthun, darnach klein geriebene brodt-rinde darüber streuen. Mich bedünckt, daß man in abziehung der haut dem aale das allerdelicateste benimt, wolt ich also denselben lieber mit heisser asche abreiben, oder aber besserer reinigkeit halber, mit heissem wasser brühen, und den kopf samt dem schwantz daran lassen. Wenn man den aal eingeschnitten, und in drey oder vier stücke zertheilet hat, bestreichet man ihn mit butter, und bratet ihn auf einem rost. Die brühe daran darff nicht anders seyn, als bey andern gebratenen fischen: nemlich butter, weineßig, saltz und mußcaten.

Wenn man den aal abgerieben hat, schneidet man ihn auch den kopff und das ende vom schwantz ab, hernach öffnet man ihm den bauch von oben biß unten auf, biß auf die haut des rückens, nimt

die graten heraus, und schlägt mit einem stock darauf, daß er plat werde: hernach bestreuet man ihn mit saltz, pfeffer, klein gehackter petersilge, majoran und tymian: nach diesem rollet ihr den schwantz auf biß auf die mitten, und den kopff dargegen, welches die figur einer brillen macht. Diesen bindet ihr mit einem bind-faden zusammen, daß er nicht von einander gehe, steckt ihn in einem topff, und siedet ihn mit einer kurtzen brüh: und wann er gahr ist, läst man ihn darinnen erkalten, daß er einen guten geschmack davon bekomme. Nach diesem legt man ihn auf einen durchlöcherten teller, daß er gantz abtropffe, und wann er wol erkaltet ist, thut man den bind-faden davon, und schneidet ihn in scheiben. Dieses hat ein schönes ansehen, und ist angenehm von geschmack, wenn man weineßig darzu isset: solchen aal nennen die Frantzosen a la Galantine. Die **aal-pasteten** muß man warm essen, und eine fisch-pasteten brüh daran machen.

## Das LXXX cap. Von der lampreten.

DJese tödtet man also, daß man eine spick-nadel in die ohrenlöcher spießt, welche nach einander sitzen, eben wie auf einer pfeiffen. Man fängt das herauslauffende blut auf, womit man die brüh dick machet. Hernach reibet man sie ab, und öffnet ihr den bauch: nimt den faden, der ihr längst den rückgrad sitzet, heraus, legt sie darauf in einen stow-topff, und macht eine ordinare brüh darüber von ihrem blut und zwantzig gewürtz-nägelcken. Es können auch diejenige, so das süsse lieben, etwas zucker daran thun. Man bratet solche lampreten auch am spiesse, betropffet sie mit butter, und macht eine brüh von pfeffer, gewürtz-nägelcken, zucker und caneel darüber. So setzt man sie auch in eine pastete, mit solcher brüh, als an die junge tauben gemacht wird. Man siedet sie auch, und macht eine braune suppe von zucker, caneel, nägelcken und ordinare fisch-brüh, welche man zu allerhand solchen suppen gebraucht, darüber.

## Das LXXXI cap. Von den schleyen.

DJese reibet man ab, öffnet sie und nimt sie aus: hernach schneidet man sie in stücke, und fricaßirt sie eben wie die junge hüner: thut zuletzt etwas geriebene eyer-dotter darüber. Auch gebraucht man solche schleye zu allerhand fisch-gehackels, weil sie selbige wegen der fetten haut sehr delicat machen. Man mag sie auch mit butter in einer pfannen prägeln: oder umgekehrt auf dem rost braten.

## Das LXXXII cap. Von den krebsen.

SElbige muß man zuvor castriren, das ist, ihnen das gedärme, welches ihnen im schwantze sitzt, heraus ziehen. Dieses sitzt an den mittelsten schuppen ihres schwantzes fest, welches, wenn man den schuppen auf die helffte umgedrehet, alsobald kan heraus gezogen werden. Hernach siedet man sie mit einer kurtzen brüh, und mag die, worinnen die fische gesotten worden, hierzu dienen. Wann sie gahr sind, legt man sie trocken in eine schüssel, und streuet nur in weineßig getunckte petersilge darüber. Eine **krebs-suppe** zu machen, bricht man die gröstен schalen vom rücken ab, füllet selbige mit fisch-gehackels: hernach suchet man das fleisch aus den füssen und schwäntzen, und siedet selbe in einem topffe mit der offtgedachten fisch-brüh. Wenn man sie will zu tische tragen, legt man weisses brodt in die schüssel, giest solch gericht darauf, und legt die füß und schwäntze in der mitten drüber: den schüssel-rand aber ziehret man mit einem strich von gehackter petersilge. Die **grössesten krebse** kan man halb gahr sieden, nachmahls die gröbesten schalen abschneiden, das fleisch spicken und an einem vogelspieß braten.

## Das LXXXIII cap. Von den schild-padden.

WEnn man selbige zurichten will, hauet man ihnen die köpffe, schwäntze und füsse ab. Dieweil sie aber solche gemeiniglich unter dem schilde verbergen, und man nicht leichtlich darzu kommen kan, so legt man ihnen eine glüende kohle auf den rücken: alsobald strecken sie sich darauf aus, und wollen dieser hitze entfliehen, muß man also mit dem messer bald fertig seyn, und ihnen den kopff abhauen, zum übrigen kan man alsdann bald kommen. Wann solches geschehen, siedet man sie mit einer kurtzen brühe: wann sie gahr sind, nimt man sie aus dem kessel, und thut die schalen davon: nimt darnach alles eingeweyde, welches meist in leber und gedärme bestehet, heraus, und muß man gar sauber damit umgehen, weil man dafür hält, daß viel galle darinnen sitze: hernach fricaßirt man sie eben, wie die jungen hüner, und thut in weinbeer-safft zerriebene eyer darüber. So kan man sie auch mit einer zwiebel stowen, und wenn man sie anrichtet, citronen und pomerantzen-safft darüber drücken. Die schild-padden-eyer gleichen dem eyerstock der hüner, und haben auch selbigen geschmack: sind daher gut, daß man sie in die bißquen, und andere gute gerichte thue.

## Das LXXXIV cap. Von den schnecken.

ICh verwundere mich, daß der menschen neülichkeit sich so ferne strecket, und solch einen verdorbenen schmack zu suchen sich bemühet, um nur seine lust zu sättigen: da doch solche schnecken, man mag sie zurichten wie man will, von mir nicht können gerühmet werden. Daß ich aber nichts vorbey gehen lasse, sage ich hiervon, daß die beste zeit sie zu essen der winter oder dessen ausgang sey, ehe die häuser, worin sie beschlossen liegen, durchbrechen, und sie also wegkriechen. Wenn man sie zurichten will, bricht man diese haut, und legt die schnecken in saltz und weineßig, alsdann werffen sie allen ihren unflath von sich: hierinnen

hierinnen weltzt und kehret man sie offtmahls um, damit sie durch solche sauerkeit von allen ihrem schleim gereiniget werden: hernach siedet man sie mit einer guten kurtzen brüh, und ziehet sie aus ihrem gehäuse mit der spitz einer stecknadel oder andern pfriemes. Nach diesem wäscht man das gehäuse wol, und läst die schnecke mit einer brühe von baum-öhl, etwas weineßig, wein und gewürtz gemacht, wol sieden: steckt sie hernach wieder in ihr gehäuse, alsdann richtet man sie an auf geschnitten brodt, welches zuvor mit etwas brüh befeuchtet worden, und giesset öhl darüber: dieses heißt man bey den Frantzosen une potage d'Escurgots. Man legt sie auch ohne brodt in die schüssel und giest öhl darüber. So stowet und fricaßirt man sie auch wie die jungen hüner, macht eine brüh von weinbeer-safft, zerriebenen eyer-dottern, oder von rohm darüber, und trägt sie sonder gehäuse zu tische. So mag man sie auch, wann sie aus dem gehäuse gezogen, in mehl oder nonnen-teig umweltzen, und in butter prägeln: hernach wie zu einem andern geprägels eine brüh von pomerantzen und gehackter peterßilge darüber machen.

## Das LXXXV cap. Von den fröschen.

MAn ziehet ihnen die haut ab, und lässet nicht mehr, als die hinter-beine und ein stück vom rücken zusammen, das übrige wirfft man weg: hernach wäscht man sie wol, und siedet sie in einer brühe, oder aber fricaßiret sie, wie die jungen hüner. Wenn man nun also dem frosche die beyden hinter-schenckel gelassen, so zerbricht man den knochen in dem einen, und schläget solchen über den andern, hernach tuncket man sie in nonnen-teig, und prägelt sie nach gemeiner art: und dieses nennet man Des grenouilles en Cerises, dieweil von dem ende des knochen nichts mehr bleibet, als ein knopff, welcher einer kirschen gleichet, und stehet der knochen hervor, als wann es der stengel wäre.

## Das LXXXVI cap. Forellen und lachs.

DJese fische findet man so wol in süssen als saltz-wasser, und wollen deswegen keine sonderliche würtzung, ob sie gleich scheinen, daß sie unterschiedlicher art wären. Denn die forelle so man im bache fänget, hält sich allezeit bey den brunnen und klaren wassern auf: gantz zuwider aber denjenigen, welche in der see sind, denn solches wasser allezeit trübe, entweder wegen seiner saltzigkeit, oder wegen steter bewegung der winde, oder auch wegen des ab- und zuflusses. Will man diese zurichten, macht man sie zurechte, und siedet sie mit einer guten kurtzen brühe in rothem wein: Hernach träget man sie trucken zu tische, zieret sie mit peterßilgen, und andern blum-werck, und isset sie entweder mit wein-eßig, oder mit einer gemeinen fisch-tuncke.

Die grossen lächse wickelt man, wie die grossen hechte, in eine serviette: man schneidet sie auch in schnitte oder scheiben, bestreichet sie mit butter, sticht etliche gewürtz-nägelcken darein und bratet sie auf dem rost: wann sie nun auf beyden seiten gahr, macht eine gemeine fisch-brühe darüber, oder aber richt sie zu mit lutter-tranck. Man macht auch schöne pasteten von lachsen und forellen, woran man viel butter, saltz, gewürtz, und etliche lorbeer-blätter thut: will man auch etwas speck mit durchmengen, werden solche pasteten desto angenehmer seyn. So kan man auch langen speck schneiden, selben in pfeffer umkehren, und das fleisch der fische damit spicken: solches wird verhindern, daß sie sich nicht alle in einen klumpen zusammen setzen. Der gesaltzene lachs muß zuvor in wasser ausgefrischet werden, hernach schneidet man oben das fleisch hinweg, welches wegen feuligkeit des saltzes nicht roth ist, und siedet ihn in klarem wasser. Ferner machet man eine brühe von butter, weineßig und gewürtz-nägelcken darüber, oder isset ihn auch aus öhl und weineßig: etliche streuen klein gehackte zwiebeln darüber. Wenn er noch neu, ich verstehe neulich gesaltzen ist, so frischet man ihn gantz aus, bestreichet ihn mit butter, und bratet ihn auf der rost: hernach bestreuet man ihn mit gewürtz-nägelcken, und macht eine brühe von butter und weineßig wie oben gesaget darüber. So siedet man ihn auch kurtz ab, und isset ihn eben, wie den frischen, aus weineßig und pfeffer, oder macht eine ordinare fisch-brühe darüber.

Von dem gesaltzenen lachs, peckelhäringen, schleyen, und andern ausgegräteten fischen macht man ein gepressetes, welches man bildet eben wie die Cervelats, entweder in gestalt einer ochsen-zungen, oder auf andere manier. Wann man dieses alles klein gehacket, und gewürtz darunter gethan, nachdeme ein jeder will: so windet man es in ein weisses leinwad und bildet es nach belieben: bindet es umher mit bindfaden, daß es in seiner form fest bleibe: hernach siedet mans mit zwiebeln in rothem wein. Wann es gahr, lässet man es in seiner brüh erkalten: hernach ziehet man es auf, und thut das leinen tuch davon, legt es in die schüssel, und belegt es mit blumen, und lorbeer-blättern. Die kleinen saucisichen, so man von diesem gehackten macht, müssen in scheiben geschnitten, und als ein kleiner berg auf einen teller geleget werden.

## Das LXXXVII cap. Von der alosen.

DJese bratet man auf einem rost, wenn man sie ausgenommen hat, und isset sie aus einer brühe von butter, weineßig, und saltz gemacht: oder aber giesset stachel-beeren, auch wol weinbeersafft, oder gesotten saurampff darüber. Man siedet sie auch kurtz ab, leget sie trucken auf eine serviette, und setzet ein schüßlein weineßig dabey: so

mag

mag man sie auch in eine pastete schlagen, wie die forellen.

## Das LXXXVIII cap. Schollen oder plateissen.

WEnn man diesen fisch geschuppet, und sein eingeweide durch eine eröffnung unter der floß-feder, so nahe am kopffe sitzet, ausgenommen hat, bratet man ihn auf dem rost: hernach machet man eben solche brühe, wie bey der alose gedacht, darüber: oder siedet ihn kurtz ab. Will man ihn aber prägeln, muß man ihn zuvor wol abtrucknen, hernach mit mehl bestreuen: wenn er gahr ist, streuet man geprägelte petersilge und granaten-safft darüber: so kan man ihn auch in einem topff mit einer gemeinen fisch-brühe sieden, und gerieben brodt darüber streuen.

## Das LXXXIX cap. Zungen, und andere breite fische.

ALlerhand breite fische kan man in einem topffe stowen, trocken absieden, und wie die plateissen in butter prägeln. Die zungen nimt man aus, und wenn man sie geschuppet hat, bestreuet man sie mit mehl, und prägelt sie in butter. Wann sie gahr sind, drucket man pomerantzen, citronen oder zum wenigsten weinbeer-safft mit etwas saltz darüber. Wann sie geprägelt sind, öffnet man sie auch, nimt die gräten heraus, und läst sie auf der glut-pfanne mit etlichen stücklein pomerantzen, wasser und saltz noch etwas sieden: zuletzt thut man auch etliche stücklein brodt-rinden daran, damit die brühe darein ziehe, und einen bessern geschmack gebe. So macht man auch eine Roberts-suppe in einer pfannen, und geust solche darüber: hernach setzt man sie mit derselben auf eine glut-pfanne.

Die barbe schuppet und weydet man aus, hernach siedet man sie ab, und legt sie trocken auf einer serviet in die schüssel, giesset etwas weineßig, oder nur gemeine fisch-brühe darüber. Es schickt sich dieser fisch in die pasteten wol, weil man ihn so wol warm, als kalt essen kan. Die gantz kleinen schmoret man, bratet sie auf einem rost, oder prägelt sie in butter.

## Das XC cap. Von den macrelen.

WAnn die ausgenommen seyn, wickelt man grünen fenchel, wo man ihn hat, darum: hiemit legt man sie auf den rost, und machet hernach eine brüh von butter und stachel-beer darüber: etliche prägeln sie auch in einer pfannen, man mag sie auch in eine pastete setzen, und stachel-beer darüber machen. Die gräten und köpffe kan man auf den rost legen, und denjenigen, so etwas lüstern seyn, fürtragen. Die eingesaltzene macrelen muß man wol wässern, und hernach in wasser sieden, zuletzt obgemeldte brüh darüber machen: oder aber schlecht aus butter und weineßig genieſſen.

## Das XCI cap. Rochen, und dergleichen fische.

DJese art fische muß man in einer kurtzen brüh sieden, welche von wasser, wein-eßig und saltz gemachet ist: hierin läst man sie erkalten, daß sie den geschmack davon an sich nehmen: hernach nimt man sie heraus, und thut die haut, wie auch die spitzige knöchlein davon, und macht eine gemeine fisch-brühe darüber. Die rothe brühe, wie man sie nennet, ist die allerbeste: und wird gemacht, wenn man in heisse braune butter weineßig geust, und gehackte petersilgen darein thut. Diese mag man hernach über die fische stürtzen.

## Das XCII cap. Von dem stöhr.

DJeser fisch ist von vielerley geschmack, gleichwie auch die theile seines leibes unterschiedlich sind, entweder weiß oder braun. Man siedet ihn ab, und leget ihn trocken auf eine serviette oder macht solche brühe daran, wie ich zuvor gesaget habe. Will man ihn gantz zurichten, muß man ihn in eine serviette wickeln, oder aber in stücke zertheilen, wenn man ihn sieden will. So macht man auch ein gehackels, und kleine pasteten davon. Wenn man ihn in grosse pasteten setzet, und das fleisch mit aal oder speck durchstichet, schmecket er trefflich gut, so wol kalt als warm. Man bratet ihn auch auf dem rost.

## Das XCIII cap. Stockfisch, klipfisch und laberdan.

DJese dreyerley art fische muß man alle absieden, und hernach eine rothe oder andere brühe darüber machen: zuvor aber muß man die eingesaltzene fische wol auswässern, und das oberste, welches gantz saltzig ist, davon thun. Wenn man sie nun hernach geschuppet hat, legt man sie mit frischem kalten wasser in einen kessel, und so bald sie beginnen zu sieden, scheumet man sie ab und setzet sie vom feuer, bedecket den kessel mit einem tuche, daß der fisch in solchem wasser etwas stehe: nach diesem ziehet man ihn heraus und lässet ihn abtropffen, legt ihn hernach in eine schüssel mit frischer butter, und setzet selbige auf die glut-pfanne. Es schicket sich auch trefflich wol daran, wenn man den weinbeer-safft ein wenig siedet, und darüber giesset. Der stock-fisch will lang zeit weichen, hernach schlägt man ihn ein wenig, und lässet ihn im wasser sieden: wann er gahr, macht man eine brühe von in butter geprägelten zwiebeln darüber: viele prägeln ihn auch in einer pfannen, dieses aber macht ihn gar zu hart und wiederlich.

## Das XCIV cap. Von dem hering.

WEnn man einen frischen hering beym kopffe ausgeweydet, geschuppet und auf dem rost gebraten, macht man eine brühe vom geschmoltzener butter, weineßig oder weinbeer-safft darüber, oder aber eine brühe a la Robert. Ist er gesaltzen, wässert man ihn aus, hernach bratet man ihn, und machet eine brühe wie zu den fischen darüber: oder aber man setzet ihn trocken zu tische,

und

und isset ihn mit öl oder schneidet ihn in stücke, und stowet ihn in einer pfannen mit erbsen: man macht auch wol eine brühe mit butter und weineßig darüber. Den bickling muß man in wein weichen, ihm alsdann den bauch öffnen, hernach plat machen, und auf den rost mit dem rücken legen, und dann mit mostart oder senff essen.

## Das XCV cap. Sardinen, und dergleichen fischlein.

MAn hat viel kleine see-fische, von welchen ich gerne besonders reden wolte, wann ich nicht besorgte, mein buch damit gar zu groß zu machen. Es kan ein jeder hiermit versuchen, welche sich zum braten, oder kurtz abgesotten, und auch in eßig gegessen, oder gestowt, und geprägelt, am besten schicken wollen.

## Das XCVI cap. Von dem fisch Esperlan.

DJeses ist allein der aller delicateste und wolschmeckende fisch, welchen man mit einer schiffs-potage zurichtet. Diese ist: wann ich gefeuchtet brodt in die schüssel lege, und die Esperlans darüber thue, hernach klein gehackte peterßilge darüber streue, und alsdann die schüssel über eine glut-pfanne setze, da sie denn alsbald gahr werden. Man muß sie nicht ausnehmen, sondern nur ein wenig abwaschen, wann sie etwas gestanden haben. Will man sie prägeln, so bestreuet man sie mit mehl, oder aber stößt einen eisernen drat ihnen durch die augen, und wann die butter heiß ist, legt man sie darein und wendet sie offt um, daß sie auf beyden seiten gahr werden. So bald sie röthlich sind, haben sie genug. Alsdann läst man sie etwas abtropffen, und legt sie in die schüssel, also daß die schwäntze unterwärts, und die köpffe heraus liegen: ziehet alsdann den eisendrat aus den augen, und drucket citronen- oder pomerantzen-safft darüber. Will man auch eine brühe, wie zu den zungen darüber machen, schickt sich solche nicht übel.

## Das XCVII cap. Sardellen oder anchoys.

SElbige legt man in wein, daß das saltz sich ausziehe, wo man sie nicht gern saltzig essen will. Hernach ziehet man auf beyden seiten das fleisch von den gräten, und geust öl darüber: oder man siedet sie auch, und gebraucht sich derselben zu vielerley gerichte und brühen: ja auch zum gefülsel des geflügels, so man am spiesse bratet: wie auch zu den span-ferckeln, und auch wol zu dem gefülsel der fische.

## Das XCVIII cap. Eine fisch-galret.

DJese zu machen, nehmt ihr karpen, weydet selbige gantz aus, und waschet sie wol: thut die zunge daraus, wiewol dieses das beste bißlein ist. Nehmet auch das gehirn hinweg, weil solches fett, ja alles fette den galreten schädlich ist. Diese karpen legt ihr mit schleyen, welche eben auf solche art zugemacht sind, wie auch mit den gräten und schuppen, davon ihr das fleisch genommen, so fern ihr solche habet, in einen neuen topff, last alles zusammen sieden, und solche brühe durch ein haaren-tuch lauffen: hernach thut ihr solches mit geraspelten hirsch-horn und hausen-blasen in den topff, und last es lange zeit wieder sieden. Nach diesem last ihr die brühe von neuen wieder durchlauffen, und thut das fette, aufs beste als ihr könt, davon: thut solche wieder in den topff und legt zucker und andere ingredientien, die ich euch bey den kälber-füssen gewiesen habe, darein: gehet auch eben auf dieselbe manier damit um, so wol in würtzen, als klären, durchseyen, parfumiren, und allerhand art zu färben.

## Das XCIX cap. Von den östern.

DJe besten und delicatesten östers sind die von Canelle, welche klein: die grossen kommen von Boulonnois, welche sehr hart sind. Diese alle sind gut roh zu essen, und haben sie ihre sauce in ihren schalen: darff man also nur etwas pfeffer darzu thun. Diejenige, welche sie öffnen, müssen acht haben, daß sie die haut, worunter sich das stinckende wasser hält, nicht zerbrechen: dann selbiges würde die östers stinckend machen. Man läst sie auch in ihren schalen kochen, wenn man sie davon gelöset und umgewendet hat: um solches zu thun, legt man sie auf einen rost, und macht ein wenig feuer darunter, dann viel feuer solte die schalen zersprengen: hieran thut man nur ein stücklein butter und ein wenig pfeffer. Wann sie nun gekocht sind, so thut man etwas weineßig dazu, und reibet etwas von mußkaten darüber: so bestreuet man sie auch mit etwas geriebenen semmelrinden, ehe man sie vom rost nimt. Die in dem ofen werden besser, als die über den kohlen: ursach, weil sie dadurch eine bräunliche farbe bekommen.

Man kan sie auch stowen. Erstlich nimt man sie aus ihren schalen und legt sie also mit ihrer suppen, welches ihre allerbeste sauce ist, in eine schüssel über eine glut-pfanne: thut butter, ein wenig pfeffer, mußcaten, zwiebel und etliche stücklein citronen oder pomerantzen daran, und läst sie also wol damit durchsieden. Endlich, wann sie fast gahr, thut man etwas semmel-rinden, so nicht verbrant sind, daran: wenn man sie zu tische trägt, streut man gar klein gerieben brodt auf den schüssel-rand. Man fricaßirt sie auch in der pfannen: erstlich macht man eine geschnittene zwiebel in butter braun, hernach thut man die östern mit ihrer suppen daran, und wann sie nun gahr genug sind, thut man etwas weineßig und gehackte peterßilge daran: wolt ihr euch auch des mostarts hierzu bedienen, werdet ihr solch gerichte damit nicht verderben. Man prägelt sie auch: man legt sie zu erst auf ein serviet, streut pfeffer darüber, daß sie etwas ersterben, und den geschmack des pfeffers an sich nehmen, hernach bestreuet man sie mit mehl oder tuncket sie in nonnen-teig und prägelt,

oder backet sie also. Wann sie gahr sind, zieht man sie mit einem schaumlöffel auf und leget sie in die schüssel, drückt oranien-safft darüber, und bestreuet den schüssel-rand mit gebackener petersilge. Die nicht gar frische östers kan man eben wie die frischen, so man lebendig aus den schalen nimt, zurichten. Man muß sie aber zuvor wol waschen, und den schleim davon thun: hernach eine halbe stunde lang im wasser und saltz liegen lassen. Nach diesem mag man sie wie die andern zurichten: sind sie aber noch frisch, darf man sie nicht abwaschen.

Will man die östers in ihren schalen etliche tage lang frisch behalten, muß man etwas schweres darauf legen und ihnen also verwehren, daß sie sich nicht öffnen, und ihr wasser verlieren. Diejenigen so man einsaltzet, nimt man aus ihren schalen und thut sie in irdene töpffe oder höltzerne väßlein: und nachdem man eine lage derselben gemacht hat, streuet man saltz und etwas pfeffer, etliche lorbeer-blätter, gantzen caneel mit grünen fenchel, so in die saat geschossen, und so man will etwas mußkus und ambra, wovon sie trefflich gut, aber auch theuer werden, darüber: also wird eine lage nach der andern gemacht. Wenn man sie aus diesen geschirren nimt und gar zu saltzig befindet, mag man sie etwas auswässern, und hernach auf alle solche arten, wie ich gesagt habe, zurichten, oder aber mit öl, auch ohne öl essen. Diese gesaltzene östers thut man in allerhand gerichte, in gebraten vogelwerck und tausend andere würtzung, welche die köche am besten verstehen. Von den frischen östers macht man allerhand suppen, pasteten und andere unterschiedliche gerichte.

## Das C cap. Von den muscheln.

MAn muß daß herum sitzende sandige von den schalen rein abnehmen, und sie wol waschen, hernach in wasser, saltz und petersilge auffsieden, nach diesem aus der brüh nehmen, und von jeder muschel eine schale thun, solche auf eine schnitte brodt legen, und hernach von ihrer brühe nehmen, und eyer-dotter darinnen zerreiben: dieses mit gehackter petersilge in einer pfannen auffsieden, und über die muscheln giessen. Will man sie fricaßiren, nimt man sie, wann sie aufgesotten, aus ihren schalen, und thut sie mit etwas von ihrer brüh, butter und zwiebel, und etlichen feinen kräutern in eine pfanne: und wann sie mehrentheils gahr sind, giesset man eyer-dotter, so in weinbeer-safft zerrieben worden, darüber, auf selbige weise, wie man die jungen hüner zurichtet: man kan sich auch zu verdickung der brüh des süssen rohms bedienen. Man fricaßirt sie auch mit einer zwiebel, eben wie die östers, und macht eine brüh a la Barbe Robert darüber: oder aber man kochet sie auf einer glut-pfanne mit geriebenen brodt, etlichen anchois, erdschwämmen und morcheln.

## Das CI cap. Hummers, taschen-krebse, und andere schild-fische.

ALle diese art fische kan man bloß mit wasser sieden, und hernach mit rosen- oder weineßig und pfeffer essen. Will man sie stowen, muß man sie zuvor aus ihren schalen wol aussuchen und eine brüh, wie zu den jungen hünern, darüber machen. Selbige können entweder in einer pfanne, oder in einer schüssel auf einer glut-pfanne sieden. Man macht auch ein gehackels, welches wol gewürtzet wird, davon. Dieses streichet man auf geröstet brodt, eben wie die kalbs-nieren.

## Das CII cap. Der beschluß.

ICh gläube, mein lieber leser, daß ich euch die allerschönsten zubereitungen, derer sich unsere beste köche gebrauchen bey allerley fleisch und fischen, so man in Paris isset, sattsam angewiesen habe: ietzund ist es an euch, solches alles zu practisiren. Ich bitte aber, daß ihr dieses büchlein mit achtsamkeit lesen wollet, damit ihr dasjenige, was ihr nach wunsche an einem orte nicht findet, am andern antreffen möget. Ich habe allerhand wiederholungen vermieden, euch selbst keinen verdruß zu machen, welches auch in so kleinem tractätlein unmöglich gewesen wäre, wann ich ein anders, als nur eurem verstande zu helffen, und wie ihr einem jeglichen dinge einen guten geschmack geben möget, hätte lehren wollen. Weil man auch dasjenige, dessen man schon gewohnet, und fast die andere natur ist, ihm nicht leichtlich abgewöhnen kan: so will ich dennoch dasjenige nicht für ein gesetz achten, was ein jeder in seiner freyheit hat, ich bin aber versichert, daß wenn man dieser art folgen wird, die gerichte angenehmer und weniger ungeschmackt sollen erfunden werden. Hab ich etwan in diesem tractätlein etwas ausgelassen, so hoffe ich diesen fehler in andern dingen zu verbessern, und in dem, das noch nachfolgen soll, zu vermehren: im fall ich sehen werde, daß mein wercklein angenehm.

## Das CIII cap. Wie man nach frantzösischer mode ein grosses panquet anstellen soll.

ZU einer compagnie von dreyßig vornehmen personen, welche man herrlich tractiren will, muß man auf einen tisch bedacht seyn, selbigen mit so viel tellern und servietten, als personen sind, zu belegen: jeglichen teller in solcher weite, als ein stuhl ist: auf jeder seite vierzehen, und oben am tische einen, unten aber ein oder zween. So muß man auch zusehen, daß der tisch breit genug sey, und das tisch-tuch von allen seiten wol abhange, daß viel saltz-fässer, messer und gabeln, wie auch tafel-kräntze mitten auf dem tische seyn, worauf man in aufdeckung der schüsseln die ledigen setze.

Der I gang. Man trägt zu erst dreyßig schüsseln zu tische, worinnen nichts anders als suppen-gerichte, gehackte und auf geschnitten brodt zugerichtete speisen sind. In funffzehen schüsseln

dieser

dieser suppen soll man das fleisch noch gantz setzen, in den übrigen funffzehen soll das gehackte auf brodt zugerichtet seyn. Diese schüsseln soll man wechsel-weise zuschicken, und oben auf der einen seiten eine gute gesund-suppen, und auf der andern seiten eine potage a la Roine, welche vonetlichen gehackten rebhünern und fasanen gemacht: weiter herunter wieder eine gesund-suppe, und ein ander gehacktes mit erd-schwämmen, artschocken, und andern sachen, gleich über diese aber eine bisque setzen: nechst den andern eine Potage garny, so von allerhand abfälle des gevögels ist: nechst der bisque eine Jacobine oder andere schüssel. Man fähret also wechsel-weise damit fort biß zum ende des tisches, und wird immer ein schwaches gerichte bey ein starckes gesetzt.

**Der II gang.** Dieser bestehet in allerhand gerichten, als fricaßirten, in kurtzer brüh gesottenen, gebratenen wildpret und pasteten, so wol gemeinen, als von blätter-teig gemachten: von tarten, schnecken, zungen, würstchen, saucissen, und blut-würstchen, melonen und früchten, so man zuerst mit der jahrzeit zu tische setzet, mit etlichen kleinen salaten und andern kräutern, welche auf die saltz-fässer und tafel-ringe mitten auf den tisch gesetzet werden. Es mag nun der speisemeister nach seinem gutdüncken dieses alles verbessern: Dieses aber hat er wol in acht zu nehmen, daß er sich allezeit zur rechten seiten des tisches stelle, wenn er kan, und solches darum, weil es ihm in darsetzung der schüssel also besser zur hand ist. So muß er auch auf der andern seiten einen gehülffen haben, der die vorige schüssel wieder abhebe, und nicht mehr zur zeit nehme, als man wieder an die stelle schieben kan. Er darff aber zur zeit nicht mehr, als zu vier schüsseln platz lassen. Zum dritten muß der auffsetzer in acht nehmen, daß er niemahls eine schüssel mit grossen stücken fleisch für fürnehme leute setze, dieweil ihnen solches das gesicht benimt, und sie ehren halber den andern davon fürlegen müsten. Zum vierten muß er die schüsseln auch also setzen, daß allzeit ein schwach, und starckes gerichte, auf einer und der andern seiten in gleicher weite beysammen stehen: so sollen auch die schüsseln also gemenget werden, daß man nicht mercken könne, daß ein gerichte zweymahl sey.

**Der III gang.** Dieser bestehet in allerhand grossen gebratens, als rebhüner, fasanen, schnepfen, wilden oder holtz-tauben, jungen kalkunen, jungen hünern, jungen hasen, caninichen, gantzen lämmern, und dergleichen. Hierbey werden in kleinen schüßlichen aufgesetzt pomerantzen, citronen, oliven und dergleichen.

**Der IV gang.** Diesen macht man von allerhand kleinen gebratens: als wasser-schnepffen, krams-vögeln, lerchen, ortolans, kalb-schwedern, und andern dergleichen. Hierbey kan man allerhand geprägeltes auffsetzen, und die schüsseln also vermengen, daß allzeit eine schüssel mit gebratens, und eine mit geprägelten bey einander kommen. Was von früchten, und andern sachen gemacht ist, setzt man auf die gegabelte saltz-fässer, und tafel-ringe.

**Der V gang.** Will man fische mit speck gesotten zu tische tragen, so setzet man die läxe, forellen, karpen und hechte mit denen pasteten, so auch von fischen gemacht sind, gantz zu tische, uñ schiebet darzwischen etliche schüsseln mit fricaßirten schildkröten, und krebsen, worauf man ihre schalen legt: oder in ermanglung derselben zieret man die schüsseln mit pomerantzen und citronen.

**Der VI gang.** Dieser bestehet in allerhand gerichten, so von butter und specke zugerichtet sind, wie auch vielen arten eyern, derer etliche mit schaafs-käulen-safft vermenget, andere in der pfannen gebacken, etliche mit zucker vermischet sind, die man so wol kalt als warm essen kan: wie auch in allerhand farbichten galreten. Auf die gegabelte saltz-fässer und tafel-krantze setzt man schüsseln mit artschocken, cardons und seleri mit öl und pfeffer.

**Der VII gang.** Dieser bestehet in allerhand früchten, so fern die jahres-zeit solches zuläßt: auch milch-rohm und gebackenem. Auf die saltz-fässer und tafel-krantze, setzt man mandeln und ausgescheelte wallnüsse.

**Der VIII gang.** Der ausgang dieses banquets bestehet in allerhand confituren, so wol nassen, als trocknen, in marcipanen, conserven und candisirten. Auf die saltz-fässer und tafel-krantze oben setzet man stengel von fenchel, welche mit allerley gefärbten zucker bestreuet, auch mit kleinen zahnstöchern bestecket sind, wie auch etliche schüsseln mit bisem-küchlein, und andern nach ambra und mußkus wolriechenden zucker. Der speisemeister soll zum wenigsten auf jeden gang die teller, und zwischen zween gängen die servietten wechseln.

Im abheben fängt man zu erst unten am tische an: der mit zu tische dienet, nimt unterdessen die teller, saltzfässer, und was auf dem tische stehet hinweg, und endet also oben bey dem tische, wo er alsobald zu waschen präsentiret. Indessen ist der ander geschäfftig, und langet die hand-rollen herum, und enden sich also diese ceremonien unten am tische. Es mag auch derselbe, so das handbecken hält, solches verwechseln, oder ausgiessen.

## Das CIV cap. Vom fasten-tractament.

Zum ersten eingang trägt man auf die fisch-bisque, auch allerhand suppen, die man ausdencken kan. Zum andern setzt man auf karpen und gefüllete schleihen, allerhand gestowtes, und was sonst auf dem rost gebraten ist, mit warmen und mit kalten fisch-pasteten. Zum dritten setzt man auf die trocken abgesottene fische mit andern,

so in butter und öl geprägelt sind. Zum vierten etliche andere warme gerichte, von eyern und andern sachen. Zum fünfften spiegel-kuchen, derer etliche mit zucker, etliche mit pfeffer bestreuet sind. Zum sechsten und siebenden setzet man auf früchte, kleine fisch-pasteten, confituren, conserven und marcipan, eben wie an den fleischtagen.

Was andere früchte betrifft, als rübe-rettich, melonen, maulbern, pflaumen, kirschen, apricosen, pfirschen, pomerantzen, citronen und dergleichen, setzt man oben auf die gegabelte saltz-fässer und schüssel-ringe, eben wie bey einer gastorey, da man fleisch speiset, ein jedes bey der tracht, da es sich am besten schickt. Man muß aber in acht nehmen, daß man zu der zeit, da die früchte häuffig sind, nicht gar zu viel gebackens mit aufsetze: im wiedrigen aber, da die früchte was rar sind, die tafel desto mehr mit gebackenem ziehre.

## Das CV cap. Ordnung, welche bey einer runten oder viereckichten tafel, woran zwölff personen sitzen, in acht zu nehmen.

Die neueste mode ist, daß man auf vier ecken, vier gute potagen und vier tafel-ringe zwischen vier gegabelte saltz-fässer aufsetze, welche alle nach den suppen-schüsseln gewendet stehen. So kan man auch vier schüsseln mit tarten auf dieselbige krantze setzen: so müssen auch die teller so hol seyn, daß man suppen darauf präsentiren kan: oder es mag ein jeder nach seinem belieben daraus nehmen, daß er nicht nöthig habe mit dem löffel aus der schüssel zu essen, dieweil solches manchem einem eckel giebt, weil man den löffel, so man aus dem munde gezogen, unabgewaschen in die schüssel tunckt. Der ander gang bestehet in vier starcken gerichten, welche man ebenmäßig auf vier ecke setzet, es mag ein gerichte mit kurtzer brüh, ein stück vom ochsen, oder ein grosser braten seyn. Auf die saltz-fässer und tafel-ringe setzt man allerhand salate. Drittens trägt man auf allerhand gebraten, wild und zahme vögel. Auf die saltz-fässer und tafel-ringe setzt man gar kleine vögel, und also das übrige. Der mittel-platz des tisches bleibet ledig, dieweil es dem, so abhebt, allzu viel mühe kosten würde, dahin zu langen. Will man aber etwas darauf setzen, so mögen es melonen, allerhand salaten, welche auf tellern zugerichtet in grossen schüsseln liegen, damit sie desto leichter können präsentiret werden, wie auch pomerantzen und citronen, nasse confituren, welche man alle auf die tafel-ringe und saltz-fässer setzen kan.

Es finden sich vielleicht etliche, welche mir fürwerffen, daß ich nicht genug, nach ihrem wunsche, hievon geschrieben habe: Ich achte es aber für genug, wenn man nur meine meinung recht fasset. Will man dann nun weniger unkosten thun, so mag man aus zwey gängen einen machen, und daraus nehmen, was sich am besten schickt. Ich schreibe allhier für vernünfftige leute, als diejenige, die sich auf gastereyen verstehen, welches vielleicht eine von den allerschwersten sachen ist, so der mensch fürnimt, ins werck zu stellen, dieweil man sich nach so vielen menschen-köpffen richten muß, welche alles wollen genau haben, was sie nur ausdencken und dennoch nichts ungetadelt lassen, wann sie vielleicht keinen appetit haben: welches gleichwol andern sehr angenehm, und dennoch manchmahl darum nicht davon kosten dörffen, damit sie nicht müssen gut heissen, was andere nicht gerne wollen. Ist derowegen wol nöthig, daß der gasthalter auf allerhand gastereyen wol acht habe, was darinnen fürgehe, damit er desto besser wisse, was seinem gutdüncken nach sich schicke, und also stets was neues lerne.

Wie hoch der schaffner seine unkosten hierzu machen soll, muß er zuvor von dem, der tractiren will, vernehmen, und sich also darnach richten, daß alles fleisch, so man hierzu einkaufft, nicht mehr koste, als den dritten theil der gantzen gastorey, und muß er hierüber gut register halten.

# Der Frantzösische Conditer:

## Welcher handelt von der manier, die früchte in ihrer natürlichen art zu erhalten.

### Die I Sect. Von anfertigung des gemachs.

Es ist nichts, daß die sinne kräfftiger ergetzet, als mitten im winter die früchte so schön und gut, ja besser als sie in samlung derselben gewesen sind, zu beschauen. Uber dem, wann eure bäume nicht mehr grünen, und gleichsam todt scheinen, ja wann euer garten also durch des winters strenge aller seiner schönheit beraubet worden, daß er mehr einer wüsten, als einem lustigen orte gleichet: so werden solche früchte euch viel vergnüglichern geschmack geben, als im sommer, da ihr wegen ihrer grossen menge und unterscheid mehr eckel, als lust daran habt. So will ich euch derohalben weisen, mit was gewissen und gar leichten mitteln ihr solche den gantzen winter durch, ja biß an die zeit, da euch die frischen anreitzen werden, die alten zu verlassen, bewahren sollet. Dann es ist mit den früchten, wie mit den weinen: diese, welche man zum ersten trincket, sind die delicateste und stärckste, und die, welche man auf die letzte bewahret, sind die rauheste und harteste: nichts desto weniger sind sie beyde in ihrer zeit, sehr angenehm. So bald aber die neuen

gemachet

gemachet sind, und man sie trincken kan: so quittiret man die alten, welche zuvor vor die trefflichste geachtet wurden. Also ists auch mit den früchten, so bald die neuen zur reiffigkeit gelangen, so verläst man diejenige vom vergangenen jahre, und ist ein schüßlein voll erdbeeren und kirschen, ob sie schon noch halb grün sind, oder frühzeitige birnen, denen besten Bon-Chrestien die ihr habt, vorzuziehen.

Aber zu unserm zweck zu kommen, so wird es sehr dienlich seyn, einen solchen ort in eurem hause auszusehen, welcher bequem sey, eine fruchtkammer daraus zu machen. Es muß aber sothane cammer kleine fenster, so wol vor die kälte, als vor grosse hitze haben: diese haltet ihr immerfort zu, damit keine lufft darein komme, und brauchet ihr sonst keine lufft hierzu, als diejenige, so ihr im zusehen nöthig habt: und so ihr weggehet, macht ihr die fenster alsobald wieder zu. Wann auch gantz keine fenster, und die thüren klein und niedrig seyn, so ist es noch viel besser: alsdann könnet ihr sie, wann ihr hineingehet, hinter euch zu machen.

Wann nun solcher ort, um eure früchte zu verwahren, angeordnet ist, so lasset ihr denselbigen mit porten oder schäppen rund herum bekleiden. Ist der ort groß, und daß man in der mitten einen hauffen gemeiner früchte für euer hauß-gesinde legen kan, so thut also. Ist er aber klein, so möget ihr die besten in drey ecken, und in die vierdte ecke die gemeinste legen. Diese porten müssen mit starcken höltzernen stützen, oder auch eisernen stangen unterstützt werden, und das wegen der tragenden last, zwey an jeder seiten, daß sie eine weite von zween füssen machen. Hiervor schlaget ihr eine kleine latte, damit die rollende früchte im durchsuchen nicht hinweg fallen. Unter solchen lasset ihr drey füsse raum, wohin ihr die ungeachtete früchte, doch jede art besonders, leget, und fahret also mit diesen porten, eine über die ander, auf neun oder zehen daumen weit biß an den boden fort. Eure gemächligkeit im durchsehen zu haben, so last ihr euch eine treppe vom leichten holtze machen, die euch zum aufsteigen biß an den obersten port dienen möge. Eine leiter solte euch so wol nicht dienen: dann sie ermüdet die füsse vielmehr, und setzt euch in gefahr, wann ihr hoch aufsteiget, in dem sie leichtlich weichen, und euch herum stürtzen kan.

Wann nun die zeit zur frücht-samlung herbey komen, welche ihr aus vielen dingen erkennen könnet. als, wann die früchte von sich selbst abfallen, welches gemeiniglich durch den ersten herbst-regen geschieht, da die bäume angefeuchtet, ihr holtz aufblasen, und also die früchte fallen machen. Oder wann die ersten fröste euch erinnern, solche früchte zu bewahren, oder daß ihr euch sonst eine gewisse zeit setzet, als im abnehmenden mond des Octobris: (dieses aber ist nur wegen der birn- und äpffel-bäume gesagt,) alsdann so fanget ihr an die zartesten früchte am ersten zu samlen, und endiget also mit den daurhafftigsten, um ihnen mehr zeit, als andern zum reiffen zu geben.

Da sind etliche früchte, welche nicht anders, als teigich wollen gegessen werden: als da sind die birne de Grosmenil, Corme, Alices, Asseroles, und andere. Selbige lasset ihr so lang auf den bäumen, biß ihr sie mit hauffen abfallen sehet: alsdann wollen sie, daß ihr sie verwahret. Die mispeln zu samlen, so ist derselben rechte zeit der tag S. Lucas. Zu all solcher früchtsamlung müsset ihr körbe haben, welche von starcken weyden also gemachet sind, damit sie von zwo personen getragen werden. Auf den boden legt stroh, damit die oberste schwere die untersten nicht zerdrücke, und den körben anklebend mache.

Nach solcher samlung, macht ihr einen gewissen unterscheid. Ihr legt die gröbsten, die mittelsten, und die, so von sich selbst abgefallen sind, oder die ihr in der samlung abgeschüttelt habt, jede sorte in einen korb allein. Ich rede hier von keinen kleinen, oder ungeschickten früchten, dañ ich vermeine, daß ihr eure bäume lange zeit vorher derselben entblösset, in dem ihr vermercket habt, daß sie mit den andern nicht fortkommen können, um also den übrigen und schönen bessere nahrung zu lassen. Die wurmstichige äpffel sollen mit denen von sich selbst abgefallenen bewahret und am ersten aufgegessen werden. Nach der samlung lasset ihr solche früchte in die conserve oder bewahrort tragen, und die schönsten auf die porten vertheilen, also daß keine frucht die andere berühre. hierunter last ihr ein wenig stroh legen: die schönen mit denen mindern, müssen auf die porte vertheilet, die abgefallene und wurmstichige aber in hauffen geleget werden, wie ich gesaget habe.

Was die birne Bon-Chrestien genant belanget, so wollen selbige viel fleißiger als andere gesamlet werden: dann die schöne und wol gefärbete (als auf einer seiten roth, auf der andern aber gelb) wollen am stengel mit spanischen lacke versiegelt werden, damit der safft nicht vergehe. So wollen sie auch mit einem gutem truckenem papier beleget seyn: man thut sie auch in schachteln, weil sie also weißgelbigte farbe bekommen, wann sie in solchen gefässen gleichsam als erstickt stehen. Dieses practisiret ihr auch also mit den birnen Double-Fleur, Cadillac, Thoul und andern auf quitten-bäume gepfrofft und des baums farbe annehmenden birnen. Dann was diejenige, welche auf einen wilden oder selbst gewachsenen gepfropfft sind, belanget, so reiffen selbige gemeiniglich grün. Ist derowegen an dergleichen wenig mühe zu wenden, und ist genung, wenn man sie auf die porte verlegt, wie ich oben gesagt habe.

Die gar curieuse leute haben einen wol zusammen gefügten schrancken, in selbigen legen sie die birne Bon-Chrestien. Dieser schrancke hat inwendig seine porten, und auf jeder porte ein höltzern gitter, derer vierkantichte löcher einer guten birnen grösse haben: in jeglich solch loch legen sie eine birne, damit sie sich nicht berühren, und eine angestossene die andere nicht anstecke. Diesen schrancken halten sie wol verschlossen, und verkleiben auch die seiten der thüre mit papier, damit gantz keine lufft hinein komme, und eröffnen selbigen auch nicht, ehe sie etliche heraus nehmen wollen: solches macht, daß sie gleichsam ersticken, und eine schöne farbe bekommen. Ehe sie aber die birnen hinein schliessen, lassen sie selbige fünff oder sechs tage in den körben, worinnen man sie aus den garten getragen hat, stehen, damit sie erst abschwitzen mögen. Diejenige früchte, welche man maudig oder teigich ißt, schüttet man auf einen hauffen, und wann sie nicht bald weich werden wollen, thut man sie in einen kornsack, und läst sie von zwey personen wol schütteln, also daß ein stück gegen das andere falle, dieses wird sie bald reiff und weich machen.

Die mußcateller-trauben, oder andere gemeine, erhalten sich auf vielerley art. Entweder man legt sie schlecht weg auf stroh: oder man hängt sie an tonnen-bändern unter den boden, und bedeckt sie oben mit papier, vor staub zu bewahren: oder aber man thut sie in haber, heu oder hechsel in einer tonnen. Ich unterlasse hier viel curieuse maniren selbige zu bewahren: nemlich, wann die traube in ihrer blüth, daß man sie alsdann in ein glaß bringen, und wie man den stengel versiegeln müsse, wenn man sie abgeschnitten hat: wie man auch selbige an diesen stengel in das glaß hangend, also fest mache, daß sie keine glaß-seite berühre, und wann solches geschehen, wie man alsdann des glases mund mit weichem wachs verklebe, daß keine lufft darein kommen möge: dieses erhält die beer biß an die zeit der frischen. Es sind noch viele andere mittel, von welchen ich aber wenig halte: ursache, weil wenig profit davon zu ziehen ist, und sie nur müh und unkosten machen.

Ob ich gleich vorher nicht gewiesen, wie man die mußcateller-trauben, von allerhand sorten haben könne, so ist es deswegen nicht, daß ichs etwan nicht wüste, dann ich habe derselben genug. Weil aber dieses eine pflantze ist, welche man eben so wie andere wein-pflantzen bearbeiten muß, so lasse ich meine wein-gärtner, welche von jugend auf zum weinwachs gewöhnet sind, hiemit verfahren, dieweil die erfahrung ihnen allerhand nothwendige mittel an die hand giebt, welche von den andern gärtnern mit solcher vorsichtigkeit nicht in acht genommen werden: sonderlich im pflantzen und beschneiden, welches die einige art ist, die ich ihnen thun lasse, und befinde ich mich gar wol hiebey.

Bey dieser materie will ich euch erinnern, daß allerhand fliegen, als hummeln, wespen und andere, auch der iltes, die wiesel, und die garten-ratzen sehr nach diesen trauben, wann sie reiff sind, lauffen. Diesem nun vorzukommen, so nimmt man einen entzwey geschnittenen knobloch, und hängt selbigen an vielen orten des weinstocks, nahe an den trauben, auf: dieser starcke geruch vertreibet sie. Die rechte mittags-sonne, und eine gute mauer, ist der rechte ort, wo die mußcatellertraube soll gepflantzet werden.

Zum schluß dieser abtheilung will ich euch erinnert haben, daß ihr euren fruchtplatz offt besuchet, und indem ihr einige früchte angefault befindet, selbige hinweg thut: dann durch anrührung dieser können die gesundesten verderben. Findet ihr eine von den ratzen angebissene, thut selbige nicht weg, dann so lange sie noch von dieser zu essen haben, werden sie die andern nicht berühren, sondern stellet eure ratzenfalle nahe dabey, daß ihr sie fangen möget. Die katzen hinein zu lassen, ist nicht rath, dann sie würden euch alle früchte in unordnung bringen, und ihre unreinigkeit über die bretter und früchte verlassen.

## Die II Sect. Von trocknen früchten.

Es sind vielerley früchte, die wir in den ofen treugen, welche andere warme länder an der sonnen dörren: gleichwie in Provence die Brignolles oder prunellen, und in Languedoc die rosinen. Weil wir aber unter diesem kalten climate uns des ofens bedienen müssen, so will ich allhier meldung thun, wie man ein jedes dörren soll.

### Das I cap. Von kirschen.

Fange ich also von den kirschen als den ersten jahrs-früchten an. Von diesen leset aus die reiffesten und grössesten, welche wol gewachsen sind: diese leget auf ein gitter oder horte eine an die ander, keine aber auf die andere, lasset den stengel und kern daran: schiebet sie darnach in einen mäßiggehitzten ofen, gleich als wenn man das brodt schon heraus gezogen hätte. Wann ihr sie nun, so lange die wärme dauret, darinnen gelassen habt, so ziehet sie heraus, und schüttet sie, daß sie auf eine andere stelle zu liegen kommen, und desto besser trocknen. Wärmet darnach den ofen wieder, und schiebet sie offt hinein, biß ihr sie vollkommen trocken, und zur bewahrung dienlich befindet. Ihr schüttet sie also trocken auf einen hauffen, und lasset sie einen tag lang erkalten. Hernach bindet ihr sie in büschlein zusammen, und bewahret sie in fest zusammen schliessenden schachteln.

### Das II cap. Von pflaumen.

Die pflaumen dörret ihr eben wie die kirschen, und suchet hierzu die reiffesten aus. Die allerbesten zu dörren sind die, welche von sich selbst abfallen, dann sie haben mehr fleisch, und sind angenehmer

angenehmer zu essen, als die, welche ihr von dem baume pflücket oder schüttelt, weil solche allezeit noch eine grünheit an sich haben. Die beste dürre pflaumen zu machen, so erwehlet man die Imperials, datteln, S. Catharinen, Diaprées, Perdrigons, Cypre, Brignolles, Damasken und allerhand art pflaumen. Wollet ihr nun pflaumen nach art der Brignolles dörren, so müsset ihr die schönsten arten davon erwehlen, als de Perdrigon, d'Abricot und andere blanckhäutige, die enthäutet ihr ohn messer, und ziehet die haut herab, welche, wann sie reiff sind, gerne abgehet. Hernach nehmet ihr die kerne davon ohne die frucht damit zu quetschen, wie ich bey den apricosen erinnert: hiernechst lasset ihr diese häutlein in wenig wasser aufquellen, und durch ein grob leinewad lauffen, biß es zu solcher suppen worden, als ein syrup ist: hierein duncket ihr die pflaumen, so offt ihr sie in den ofen legt. Ist der syrup nicht dick genug, so nehmt den safft von weissen reiffen gadellen oder johannes-beer: dieser wird den syrup dick und fest machen. Die in Provence stecken sie auf die dorn-spitzen auf jede spitzen eine, und lassen sie also an der sonnen trocknen.

## Das III cap. Von pfirsichen.

DJe pfirsichen werden eben auf diese weise, wie die pflaumen getrocknet: sie müssen aber von den bäumen gelesen werden, dann die abgefallene oder allzureiffe kriegen anstösse, welche dann schwerlich können getrocknet werden, und werden sie auch gantz unangenehm zu essen seyn. Ehe ihr ihnen die steine benehmt: so thut ihr sie zuvor einmahl in den ofen, um sie also ersterben zu lassen. Hernach spaltet ihr sie behende mit einem messer, ziehet die steine heraus, öffnet sie, und drucket sie breit auf einem tische, damit sie so wol in, als auswendig im ofen trocknen können, dieweil sie ohne das dicke sind. Wann ihr sie zum letzten mahl aus dem ofen ziehet und selbige noch gantz heiß sind, füget ihr sie wieder zusammen, und bildet sie in ihre erste form.

## Das IV cap. Von apricosen.

DJe apricosen müssen auch von den bäumen gelesen werden. Es ist aber nicht nöthig, daß man sie eröffne, und den kern heraus nehme: es ist genug, wann sie nur gedruckt werden, also wird der stein an des stengels ort heraus kommen. Wenn man sie trocknet, so schneidet man sie nicht von einander wie die pfirsichen, sondern läst sie gantz und drucket sie nur breit, damit sie fein gleich trocknen, und sich desto besser in die schachteln legen lassen.

## Das V cap. Von birnen.

MAn trocknet so wol die geschälte, als ungeschälte birne, auf selbige art, wie ich zuvor gesagt habe: wann sie aber geschälet, sind sie viel delicater, und bedient man sich ihrer schalen, daß man sie in solchen safft duncke, eben wie bey den geschälten pflaumen gesagt worden. Man lässet im schälen die stiele und die blumen daran sitzen. Zu diesen werden die allerbesten, und die nach mußkus schmecken, ausgelesen: als da sind die Orange, Bon-Chrestien, Muscadille, Gros-Muscat, Rosselet, Bezi d'Airy, und hundert andere, die man vor gut achtet. Birnen wollen nicht gar zu reiff gelesen seyn, weil sie davon zu teigich werden. In der wein-erndte möget ihr unter solche schälen an statt des wassers blancken süssen wein thun: auch in der zeit, wenn man den Sidre, oder birn- und äpffel-most macht, nehmet ihr süssen birn-most, da kein wasser zu gegossen ist.

## Das VI cap. Von äpffeln.

DJe äpffel werden gemeiniglich ohne schalung getreuget, wenn man sie zuvor in der mitten von einander geschnitten, und das kern-häußlein weggethan hat. Hiervon kan man etliche sieden, daß man den safft daraus drucke, um die andern, so man treugen will, darein zu tuncken.

## Das VII cap. Von wein-trauben.

DJe trauben von allerley arten, mußcats und andere, werden auch im ofen auf eine horte getrocknet, und bedörffen selbige keiner andern mühe, als daß man ihnen eine gute wärme gebe, und sie offt umwende, damit sie fein gleich treugen können. Die in Languedoc lassen selbige, ehe sie an der sonnen treugen, durch eine lauge gehen.

## Das VIII cap. Von bonen.

ICh will auch unter die zahl der treugen früchte die grüne bonen setzen: welche, wann sie mit trockner köllen, welches ihr bestes gewürtz ist, zugerichtet werden, vor frischepaßiren können. Selbige nun zu treugen, so nehmet von den zartesten, welche noch nur ein häutlein, oder einen grünen rock haben, und nicht die weissen. Wann ihr ihnen nun diesen grünen rock abgezogen habt, so legt sie auf papier an die sonne und schüttet sie des tages offtmahls um: des abends aber thut ihr sie ins hauß, und legt sie den tag über wieder an die sonne, biß ihr sie trucken genung erkennet: dieses kan in kurtzer zeit bey hellem sonnenschein geschehen. Wann sie trocken sind, legt man sie in bedeckte schachteln, und bewahret sie vor aller feuchtigkeit. Man muß sie fast einen halben tag in laulichem wasser weichen lassen, ehe man sie kochet.

## Das IX cap. Von erbsen.

DJe grüne erbsen anlangend, so ließt man auch die zartesten aus, ziehet sie aus ihren schluben, und trocknet sie wie die bohnen. Ehe ihr sie kochet, so legt ihr sie auch in laulich wasser, und thut im kochen eine hand voll grüner erbsen blätter daran, so ihr sie habt: und bindet sie mit einem faden zusammen, damit sie sich nicht unter die erbsen mängen.

## Das X cap. Morcheln und moßschwämme.

DJe morcheln und moß-schwämme werden auf einen faden gezogen, und zum trocknen an

ein

einen warmen ort gehangen, als oben an einem ofen, da sie leichtlich trocken werden: und so ihr so einen bequemen ort nicht habt, könnet ihr sie nahe einem feuer hangen, oder in einen ofen thun, der nur mittelmäßig warm ist.

## Die III Sect Von eingepeckelten früchten in saltz, oder eßig.

### Das I cap. Von gurcken, portulac, capern, bram-capern, grevinne, und dragun.

DJe gurcken sind die allergröstẽ küchen-garten früchte, so man in saltz einmachet. Man nimt derer die allerkleinesten, welche man hörnichen nennet, dieweil sie gemeiniglich krum sind, und nicht groß wachsen. So nimt man auch die grossen, aber die nicht zu hart seyn, und noch keine harte kerne haben: sonst würden sie unangenehm zu essen seyn. Diese macht man ein, geschelt oder ungeschelt. Es ist aber besser, daß sie zuvor, ehe man sie einmachet, geschelet werden, dann sonst viel saltz und weineßig, welcher in die schalen, so doch ohne das unangenehm zu essen sind, ziehet, verlohren gehet. Sie stehen aber viel reinlicher und weisser, wenn man sie im auftragen schelet. Ihr möget damit thun, wie ihr wollet. Die andern, so man hörnichen nennet, macht man auch ungeschelt ein, weil ihre haut annoch zart ist. Ihr samlet sie des morgens bey gutem wetter, und last sie einen tag an der sonnen liegen, damit sie ein wenig ersterben, und das saltz desto besser an sich nehmen. Ihr legt die geschelten, ungeschelten, und hörnichen jede art besonders in weisse erdne töpffe: dann andere erdene gefässe werden wegen des saltzes schärffe, so die töpffe durchfrist, und ihre peckel verliehren macht, verdorben. Ihr legt sie alle ordentlich, und druckt sie so fest auf einander, als ihr könnet: jedoch daß ihr sie nicht zerknirscht. Hierauf werfft ihr ziemlich viel saltz, und giest so viel weineßig darauf, biß die obersten naß werden. Dann sonsten würden sie schimlen, und also die andern, so nicht naß worden, verderben. Hernach setzt ihr sie an einen ort, der weder zu kalt noch zu warm ist, und last sie sechs wochen lang zum wenigsten stehen, daß sie desto vollkommener werden. Eure frucht-kammer schicket sich schier am besten zu ihrer bewahrung.

Der **purpier** oder **portulac**, so ihr einmachen wollet, muß derjenige seyn, den ihr verpflantzet habt: dann also ist er schöner. Die beste zeit ihn abzubrechen ist, wann er begint zu blühen, so ihr ihn anders weich und zart haben wollet. Wo ihr aber wartet, biß er ausgeblühet hat, um eine saat davon zu bekommen, die gemeiniglich verkaufft wird, werdet ihr ihn gar zu hart haben. Ihr last ihn zwey oder drey tage an der sonnen was erst erben: hernach legt ihr ihn in reine weisse erdene töpffe, saltzt ihn, und deckt ihn mit weinessig, wie die cucumern.

Die **capern**, Fleurs de Genest, le Perce-Pierre, dragun, und andere dergleichen, macht man auf solche manier ein, wie die gurcken und den portulac.

### Das II cap. Die boden von artschocken.

DJe artschocken-boden macht man auch mit saltz ein, aber auf eine andere art, als die vorigen. Dann sie müssen erst halb gahr seyn, und wann sie erkaltet und ohne wasser, auch mit einem leinen tuch von aller feuchtigkeit gereiniget seyn, legt man sie in töpffe, und schüttet saltz-wasser darüber, so starck man solches haben kan. Man schütte immer so viel saltz hinein, als darin verschmeltzen mag, biß man mercket, daß es nicht mehr zergehen will, sondern auf den boden fällt, und dieses wasser nennet man see-wasser. Uber dieses wasser, welches über euere artschocken stehet, giesset ihr gute geschmoltzene butter zwey finger hoch darüber, daß keine lufft darzu kommen möge. Wann nun die butter wol erkaltet, so bewahret ihr sie bey euren cucumeren, und bedecket sie wol, daß keine mäuse und ratzen darzu kommen, und die butter abfressen.

Ich will hiemit so viel sagen, daß ihr sie also zurichten solt, ehe ihr sie in die töpffe thut, auf selbige art, als wann ihr sie zu tische tragen wollet: nemlich, daß alle blätter, und das heu, oder das stachliche haar davon gethan sey. Die beste zeit zu dieser hauß-arbeit ist der herbst, wann ihr alsdann dasjenige beobachtet, was ich im Frantzösischen Gärtner in abtheilung von den artschocken gedacht habe: daß ihr nemlich die zartesten pflantzen nehmt, dann diese sind diejenige, die man einmachet. Und müst ihr nicht warten, biß sie sich öffnen und blühen wollen, sondern nehmt sie, wann sie noch als äpffel fest geschlossen seyn. Wenn man sie essen will, so wässert man sie gantz aus, und geust offt ander wasser daran. Hernach siedet man sie noch einmahl, ehe sie zu tische kommen.

### Das III cap. Spargen, dünnschälige erbsen, erd- und moß-schwämme.

DJe spargen, erbsen sonder schlauben, morcheln, erd- und moß-schwämme, kan man auch einmachen, wenn man sie zuvor halb gahr gesotten, und ein jegliches nach seiner art zugerichtet hat, auf selbige weise wie die artschocken. Ihr müst zum wenigsten alle monat eure töpffe einmahl besuchen, und zusehen, ob auch etwas angekommen sey, oder seinen peckel verlohren habe, alsdann alles wieder verbessern.

### Das IV cap. Von cornel-kirschen.

ICh habe bereits vor etlichen jahren die Cornouilles eingemachet, und habe sie vor veronische oliven ausgegeben, bey vielen leuten auch den glauben bekommen, daß sie wegen ihrer farbe und geschmacks dergleichen seyn. Ich lasse die allergrösten und rundesten ablesen, zu der zeit, wann

wann sie beginnen roth zu werden, und lasse sie erst ein wenig welcken, ehe ich sie in töpffe oder väßlein thue: fülle selbige ingleichen mit saltz-wasser, wie die artschocken: und damit sie einen guten geruch bekommen, thue ich die stengel von grünen fenchel und lorbeer-blätter darzu: hernach vermache ich das geschirr wol, und rühre es in drey monaten nicht an. Sind sie alsdann allzuviel gesaltzen, wässere ich sie zuvor aus, ehe ich sie zu tische trage.

## Die IV Sect. Von condirung in most, oder honig.

### Das I cap. In trauben-most.

Alle früchte, welche man in zucker einmachen kan, können auch in most oder honig eingemacht werden, und ist hier kein ander unterscheid, als daß man diese, so man in most oder honig einmachen will, zuvor siede, da man die andern, so man in zucker einmachen will, nicht auffiedet, und also entgrünet. Ich will mich derenthalben in dieser section etwas einhalten, und biß auf die folgende warten, da ich euch weitläufftigern bericht geben will, wie ihr alle weiche confituren machen sollet. Ich werde auch nach der ordnung der früchte, wie ich es im garten-buche gehalten habe verfahren, um euch in allen vergnügung zugeben, und tüchtig zu machen, alle früchte, die ihr in eurem garten samlet, und zum condiren bequem sind, wol zu condiren.

Das vornehmste und nothwendigste, so ihr bey dem condiren der früchte in most, oder süssen wein zu beobachten habt, ist dieses: Ihr nehmet drey eymer, oder drey pötte, oder fünff theile mosts, nachdem ihr viel oder wenig früchte condiren wollet, und setzet selbige in einen kessel, oder in einer grossen pfannen über das feuer: worbey ihr in acht nehmet, daß die flamme, wann sie groß wird, den kessel auf keiner seiten anbrenne. Ihr lasset solchen most biß auf den dritten theil einsieden, damit er dicke genug werde, eure früchte damit zu condiren, und selbige desto besser vor dem verderben zu bewahren. Wann nun eure früchte geschelet oder ungeschelt, nachdem sie seyn sollen, oder eure sinne selbige delicat haben wollen, und daß die, welche sollen aufgequellet werden, also gethan seyn: so last ihr sie darauf wol abtropffen, und trocknet ihnen alle feuchtigkeiten ab, werffet sie darauf in den most, scheumet sie fleißig ab, und last sie so lange sieden, biß der syrop dick wird, welches man an dem erkennen kan, wenn man etliche tropffen auf den teller fallen läßt, sie darauf wie ein rubin bleiben, und sich bey des tellers schütteln nirgens hinwenden.

Den most kan man nicht zu süsse nehmen: mag man derohalben die allerreiffesten beeren, so aus dem weinberge kommen, alsobald kältern, so viel man darzu vonnöthen hat, roth oder weiß, nachdem man etwas machen will. Dann etliche früchte, als quitten, birn, rothe wein-trauben und dergleichen, wollen den most von rothen trauben: andere aber, als nüsse, mußcaten-trauben und dergleichen, die da weisse farbe haben müssen, erfordern weissen most. Diejenigen früchte, so **rothen wein** erfordern, wollen des geschmacks halber ein wenig caneel und gewürtz-näglein haben, welche man in ein klein leinen tüchlein knöpffet, damit sie sich nicht unter die confitür mengen und im syrop verkochen. Zu dem **weissen** nehmt ihr grünen fenchel, und knöpffet selbigen gleichfalls in ein leinen tüchlein.

Die **trauben** macht man also ein. Man nimt die allerschönste rothe und weisse beern, welche man des nachmittags, wann die sonne am stärcksten, um welche zeit die feuchtigkeit ausgetrocknet ist, pflücket. Diese legt man auf einen boden, wo lufft und wärme zugleich durchgehen, breitet sie über einen tisch, oder über ein gitter, und läßt sie also bey vierzehen tage lang liegen, daß sie gantz ausdorren, und welck werden. Im fall aber die sonne nicht scheinet, und die lufft kalt ist, könnet ihr selbige in einen laulich-warmen ofen setzen. Wann sie nun etwas gedörret sind, drucket ihr sie zwischen den händen, daß die kerne heraus gehen, thut hernach die hülsen und den safft in einen kessel, laßt sie auffsieden, scheumet sie, und thut die übrige kerne fleißig davon: laßt sie alsdann biß auf den dritten theil einsieden, und nachdem der safft dick wird, das feuer allgemählich dabey ausgehen. In solcher zeit rühret ihr diesen safft offt mit einem löffel um, damit er sich nicht an den kessel setze, sondern recht überall gahr werde. Wann er nun dick genug ist, läßt man ihn durch ein haaren sieb oder grobe leinwand lauffen, und druckt die hülsen mit einem höltzern löffel, biß alle krafft heraus kommet: solches kan hernach mit den händen, oder mit einer presse ausgedrücket werden. Wann diß geschehen, setzet ihr solchen safft abermahls auf das feuer, und rühret ihn im sieden nochmahls fleißig um, biß euch dünckt, daß er recht gahr sey. Nach diesem thut ihr ihn vom feuer, und giesset ihn in andere geschirre, damit er nicht nach dem kessel schmäcke: wann er bald kalt ist, thut ihr ihn in weisse erdene töpffe.

Die töpffe laßt ihr fünff oder sechs tage offen stehen, hernach schneidet ihr ein papier, in der grösse des topffes weite, und klebet solches an den safft. Wann ihr nun nach den töpffen sehet, und das papier verdorben findet, legt ihr ein anders darauf. Dieses thut ihr so offtmahls, als ihr sehet, daß er noch schimlet, und alle übermäßige feuchtigkeit davon ist. Hiernechst wird er sich wol halten: es möchte dann seyn, daß eure trauben nicht genug gesotten wären: auf solchen fall, müsset ihr ihn noch einmahl auffsieden, hernach zudecken und bewahren.

### Das II cap. Senff von Dyon.

SEnff von Dyon zu machen, welches der schönste senff ist, so nimt man von diesem traubensafft und thut gemahlene senff-körner darein: hernach läßt man ihn durch ein haaren-tuch lauffen. Wann nun alles wol durch einander gemänget, lescht man glüende kohlen darin ab, damit des senffs bitterkeit sich heraus ziehe: thut ihn hernach in kleine väßlein, oder weisse neue töpffe, und vermachet selbige wol, biß man davon gebrauchen will.

### Das III cap. In sider oder birnen-most.

SO kan man auch allerley sachen in äpffel und birn-most, welche ohne wasser gesotten worden, einmachen, und eben so wie den wein-most, biß auf den dritten theil einsieden lassen.

### Das IV cap. In honig.

WIll man in honig einmachen, so nehmt ihr den dickesten und härtesten, welcher dem zucker am besten gleicht: diesen lasset in einer condier-pfannen aufsieden, scheumet ihn fleißig ab, und rühret ihn um, daß er nicht anbrenne. Wolt ihr sehen, ob es genug gesotten, so nehmet ihr ein hüner-ey, und legt es in den honig: geht es zu grunde, so ist es noch nicht dick genug: schwimmet es oben, so ist der honig zum condiren klahr und gahr. Ihr müsset aber wissen, daß der honig leichtlich anbrenne: rathe ich euch derowegen, daß ihr ihn auf einem gelinden feuer siedet, und mit einem höltzern löffel biß auf den grund des kessels umrühret, daß er sich nicht ansetze.

## Die V Sect. Von weichem condiren in zucker.

DIe ich wol billich allhier von den stachelbeeren, grünen apricosen, mandeln und rothen früchten, als die ersten zum condiren, den anfang machen solte: nichts desto weniger halte ich es vor besser, daß ich der bißher gehaltenen ordnung folge, und die articuln nicht vermische, oder durch einer und andern frucht vorsatz das dritte vergesse, welches euch einig mißhagen verursachen könte.

### Das I cap. Von birnen.

SO fange ich derhalben mit den birnen an, als mit denjenigen, denen ich die erste stelle gegeben habe: und sage, daß bey den parisischen conditern nicht mehr, als vier oder fünff arten gefunden werden, welche sie bewahren, um selbige zu weichen condituren zu trocknen, und nach der hand zu ihrer nothdurfft zu gebrauchen. Als da sind: die grosse Muscat, le Blanquet, kleine Rousselet, und die Orange. Nichts desto weniger können allerhand arten birnen in zucker eingemachet werden, wenn man nur die zartesten vor denen festen oder harten erkieset.

Um zu unserm zweck zu kommen, so schälet ihr vors erste solche früchte sehr rein, und so dünne als ihr könnet: nehmt die blume weg, und last den stengel an den kleinesten abgeschabet sitzen: schneidet die grossen in der mitte von einander, nehmet das kern-häußlein heraus, und lasset ihnen nichts, als ein endigen von stengel. Nachdem ihr sie nun schälet, so werffet ihr sie in frisches wasser, weil sie sonsten leicht schwärtzlich werden, und nachdem ihr sie etwas habt aufquellen, oder entgrünen lassen, und sie also zum kochen und zucker anzunehmen, vorbereitet: so ziehet sie alsdann aus dem wasser, und last sie in einem siebe oder gitter wol abtröpflen. Wann dieses geschehen ist, so wäget ihr sie, und nehmt zum wenigsten so viel pfund zucker, so viel pfund ihr von den birnen habt. Diesen zucker zerbrecht ihr solcher massen, daß kein stücklein desselben die grösse einer castanien übertreffe. Hiernechst thut ihr diese früchte in eine pfanne, und streuet den zucker oben darüber: gießt auch ein wenig wasser darein, damit er zum schmeltzen gebracht werde. Nach diesem setzet ihr die pfanne über das feuer, und condiret die früchte so behende, als ihr könnet, damit die suppe, so allezeit über den früchten stehen muß, gleich koche.

Ihr solt den schaum-löffel immer in der hand haben, um die früchte von ihren stellen zu verändern, und sie ohn unterlaß zu scheumen. Ihr nehmt auch den kessel nicht ehe vom feuer, biß ihr vermeinet, daß die früchte condiret sind: welches ihr daran mercken könnet, wann ihr sehet, daß das aufkochen nicht mehr so viel blasen oder brodlen machet, als im anfang geschah, und wann einige tropffen vom syrop auf einen teller gegossen, bestehen bleiben. Wann sie also nicht mehr fliessen, so hebt ihr die pfanne vom feuer, und schüttet die condirte früchte in erdne gefässe, weil sie sonst in der pfannen lang bleibend, leichtlich einen bösen geschmack vom kupffer an sich nehmen können. Hiemit setzet ihr sie in einen reinen ort, der ohn staub ist, und last sie also unbedeckt, auf daß die feuchtigkeit daraus ziehen möge, und die früchte den zucker an sich nehmen. Hernach setzet ihr die töpffe etwas schrat, und so noch einig wasser verhanden, welches den syrop übersteiget, so tropffet es ab. Nach diesem thut ihr die früchte nochmahls in die pfanne, und wendet sie darin um, damit sie, wann es anders nöthig ist, nochmahls kochen: und lasset sie darauf etwas kalt werden, ehe ihr sie in die töpfe thut, darin ihr sie verwahren wollet. Ihr lasset sie darauf vier oder fünff tage unbedeckt, damit sie, wann sie noch eine feuchtigkeit an sich haben, wol abtrocknen mögen. Hernach bewahret ihr sie, wie ich zuvor gesagt habe, und machet ein papier darüber, in der weite als der topff ist, daß es den gantzen syrop bedecke. Befindet ihr sie zum erstenmal gnugsam gekocht, nach dem ihr sie habt abtropffen lassen, so dörfft ihr sie in den töpffen nur wieder aufwärmen, und mit dem

dem löffel umrühren. Und wann sie etwas kalt worden, thut ihr sie alsdann in solche töpffe, wie ich gesagt habe.

Man condirt auch die birnen und andere früchte, um also **warm zu essen**, welches gerichte man composites, oder anders, nach eines jeden landes art und gebrauch, nennet. Selbige zu condiren, so schälet ihr sie, wie ich voran gesaget habe, und thut sie in einen neuen erdenen topff. Es ist genung, wann ihr zu einem pfund birnen ein gut viertel zucker, und die helffte von einem halben nössel guten rothen wein thut. Des wassers giest ihr so viel daran, daß es die früchte bedecken möge. Dieses bedeckt ihr mit zugehörigem deckel, last es bey einem sachten feuer auffsieden, und rühret es zuweilen um, damit sie sich nicht an den topff setze. Wann es nun halb gahr ist, so thut ihr caneel und gewürtz-näglein daran, last es also annoch über einem feuerlein kochen, biß der syrop gnugsam nach eurem willen ist.

Wollet ihr nun solches gerichte zur tafel bringen, so legt ihr die birnen fein zierlich auf eine schüssel, in form einer rosen, eine über die andere, als eine pyramide: und wann der syrop etwas kalt worden, so giesset ihr von demselben ein wenig drüber, damit er solch gericht an allen orten befeuchte.

## Das II cap. Von äpffeln.

Anlangend die äpffel, so bedarff derer condiren gar wenig zucker: es sey dann, daß man eine Composte davon machen wolte, sie warm zu essen. Selbige aber zu verwahren, macht man gar wenig ein, dieweil sie mehlicht sind, und keinen grossen geschmack haben. Eine Composte davon zu machen, so bleiben die de Calville in condituren ungescheelt und gantz, nur daß man ihnen das kern-hauß aufs behendeste ausnimt, und sie bey dem stiehl mit einem sehr spitzigen messer, wie die englischen seyn, aushölet. Nach diesem werden sie ausgesotten, und wiederum wol abgesieget, ehe man sie in eine pfanne thut. Zu einem pfund äpffel gehören aufs wenigste zehn untzen zucker, um einen guten syrop, als eine galret davon zu machen. Und an statt des wassers, so siedet ihr die schälen von äpffeln, sonderlich von reinetten oder Courpendus, und drückt sie durch ein sieb oder leinwand. Nehmt hernach von diesem safft, und thut so viel, als sichs gehöret, davon an die früchte: Lieber aber zu wenig als zu viel, weil sich dieselbige davon verdicken. Ihr last sie bey einem starcken kohl-feuer kochen (dann das holtz-feuer ist dem zucker sehr verhinderlich) damit die suppe, welche die früchte übersteigen muß, sie fein gleichmäßig condire. Rühret die früchte offt um, und scheumet sie mit einem höltzern löffel, welchen man von einem schachtel-deckel machen kan, weil sich dieses werckzeug zum zucker, weichen und trocknen condituren, teigen, conserven, und marcipanen wol schicket: dieweil man damit scheumen, umrühren und biß auf den grund der pfannen langen kan.

Wann nun eure früchte condiret sind, so thut ihr das feuer unter der pfannen hinweg, und lasset es alles erkalten: ehe ihr die äpffel aus der pfannen nehmt, weltzet sie mit dem höltzern löffel in den syrop gar gelinde um: nehmt sie hernach heraus, und legt sie auf das eröffnete loch, daß sie auströpflen. Hernach setzt sie auf den teller als eine pyramide: einen apffel in der mitte und sechse herum, drey wieder darüber, und einen, der die spitze machet. Das ausgetropffelte thut ihr wieder in die pfanne, und lasset den syrop allgemach sieden, daß er wie eine galret werde: rühret ihn auch offtmahl um, daß er nicht anbrenne. Wann ihr nun solche früchte wollet zu tische tragen, so giesset ihr mit einem silbern löffel von diesem syrop über die äpffel, und befeuchtet sie überall. Dieses wird eine galret machen, welche das gericht zieret, auch des tellers boden gantz bedecket.

Die Courpendus und **reinetten**, schält man zu erst, nimt die kern-häußlein daraus, und macht sie alsdann halb oder gantz ein. Von diesen schälen macht man eine galret, wie ich gesagt habe. Ihr möget auch an ein oder anders etwas wein giessen: den rothen wein giest an die Calvilles, und würtzet sie mit caneel und gewürtz-näglein. Den weissen wein braucht man zu den früchten, so mit fenchel zugerichtet werden: dieses wird ihren schmack sehr angenehm machen.

Von den äpffeln macht man auch **pflaumen**, welches also geschiehet. Man schneidet den apffel in vier stücke, und von einem viertheil vorne und hinten ein spitzgen ab, und bildet es als eine pflaume: hernach siedet man sie auf, und presset den safft aus ihren schalen, zur galret: macht sie auch also ein, wie droben gesagt ist. Wann sie gahr sind, legt man sie pyramiden-weise auf einen teller. Dieses gerichte ist lieblich anzusehen, und müssen sich diejenige, so es nie gesehen, darüber verwundern, weil sie nicht errathen können, was es sey.

Ihr könnet die **äpffel-galret** besonders machen, und selbige von den schälen und kern-häußlein ziehen, woraus ihr gleichwol zuvor die kerne gethan habt. Wann nun alles im wasser wol gesotten, durch ein haaren tuch gesieget, und ausgedrucket worden, thut ihr viel zucker in diesen safft: wie viel es seyn müsse, wird euch die erfahrung geben: es wird allezeit besser seyn, etwas zu viel als zu wenig. Lasset alsdann solche galret so lange sieden, biß sie dicke wird, und rühret sie ohne aufhören um. Nach diesem last sie durch ein klares leinentuch in schachteln, oder auf einen teller lauffen, und tragt sie also zu tische. Auf solchen teller könnet ihr diese galret in lange stücklein zerschneiden, und jede confect-schale damit verziehren:

verziehren: oder aber um desto sparsamer zu seyn, solche schnittlein auf einen teller als ein gitter oder andere figur legen. Was die teige anlangt, davon will ich erst in der hernach-folgenden abtheilung reden, wann ich von den trocknen confituren handlen werde, weil man diese fast alle auf einerley art machet.

## Das III cap. Von pflaumen.

DJe pflaumen condirt man geschält und ungeschält: man läßt ihnen auch ihre steine, und beschabet allein die stiehle, um sie desto grüner zu machen. Hierauf wirfft man nach der hand die geschälete in rein wasser. Welche man condiren will, müssen von sich selbst nicht abgefallen seyn. Die rechte zeit ihrer samlung ist, wenn man siehet, daß selbige anfangen farbe zu nehmen, und roth zu werden. Die besten, und welche man vor allen ausleſen soll, sind le Perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, d'Abricot, la Brignolle, l'Islevert, S. Catharine, du Roy, und andere, welche vor köstlich befunden werden. Diejenige, welche man gemeiniglich schälet, sind die, denen die haut im reiffen roth wird: Die andern läßt man ungeschelt, man wolte sie dann wegen grosser delicatesse nicht ungeschelt lassen. Wer aber den geschmack liebet, der halte dafür, daß die häute an allen früchten einen guten theil des saffts in sich haben. Man lasse sie in wenigen wasser aufquellen oder entgrünen: hernach wiederum abtröpfflen, wie vorher davon gesagt worden. Alsdann thut man zu jeden pfund frucht, fünff viertel von gutem gebrochenen zucker, mit etwas von demjenigen wasser, darin die frucht ist aufgequellet worden. Ferner thut man alles in eine pfanne, unter welche ein klein kohl-feuer gemacht wird, da das feuer nur halb angezündet seyn muß, damit, indem es weiter anglimmet, der zucker allgemählich schmeltze, und die pfanne nicht anbrenne.

Hierbey mercket dieses, daß ihr bey allem condiren in zucker das kohl-feuer nur halb anglimmen lasset: aus ursachen, wie ich gesagt habe. Und so es seyn kan, muß man sehen, daß alles auf einmahl gesotten werde: das ist zu sagen, ohne abhebung vom feuer, wann ihr etwan meinet, daß sie nicht gahr sind. Dann wenn man selbige sehr offt über das feuer setzet, verliehren sie ihre farbe, und macht, daß der syrop anbrennet, welcher sich dann leichtlich an die pfanne setzet. Es ist genug, wann ihr nur fleißig darauf achtung gebt, stetiges scheumet, und die früchte also rühret, daß sie immer unter dem syrop seyn: solches könnet ihr mit dem rücken des schaum-löffels thun. Wann ihr nun sehet, daß die suppe langziehig wird, so ist es ein zeichen, daß sie bald gahr sey: welches ihr auch aus denen tropffen, die ihr auf einen teller schüttet, und nicht ablauffen sehet, leicht erkennen könnet. Wann sie nun also condiret sind, so ziehet sie vom feuer, und gehet auf solche manier damit um, wie ich bey den birnen gesagt habe.

Wann ihr sie nun wollet in schalen thun, sehet ihr erstlich zu, ob sie gnugsam gekochet seyn, hernach laßt ihr selbige abkühlen, und den syrop wol abtropffeln: worauf ihr sie dann zierlich in die schalen leget, ohne sonderliche drückung derselben. Nach zwey oder drey tagen lasset ihr derer feuchtigkeit nochmahls abtropflen, und den syrop wiederum aufwärmen: ist er aber sehr klar, so kocht ihr ihn nochmahls. Ferner lasset ihr den syrop durch ein dünnes leinewand über die pflaumen lauffen, ohne die früchte in den schalen von ihrer stelle zu bewegen, und muß der syrop über die pflaumen steigen, um selbige vor fäulung zu bewahren. Ihr laßt sie drey tage unbedeckt, hernach schneidet ihr ein rundes papier, so groß als der schalen mund ist, und leget solches auf den syrop: und wann die frucht ankommen, könnet ihr ein frisches darauf legen. Dieses macht die confituren viel und unvergleichlich schöner, als wann das papier weggenommen wird: weil selbiges allen schimmel an sich ziehet, welcher sich sonst gemeiniglich auf alle confituren, wie ein fell setzet. Eine pflaumen-Composte, welche man warm essen will, zu machen, so thut ihr zu einem pfund pflaumen nicht mehr, als ein halb pfund zucker: und um zierlichkeit halber, so schneidet ihr die helffte des stengels hinweg, welche andere helffte bey ermanglung einer gabel euch dienen wird, die pflaumen damit anzufassen.

## Das IV cap. Mandeln, apricosen, und pfirsichen.

DJe mandeln, und grüne apricosen sind die früchte, welche man zuerst condiret: man nimt sie aber gantz zart, ehe das holtz des steins anfängt hart zu werden. Selbige nun zu condiren, so läst man sie erstlich in klarem wasser entgrünen, und thut ein wenig von gutem weinstein darein, um das rauhe, so auf diesen früchten ist, damit abzubeitzen. Hernach trocknet ihr jede frucht absonderlich ab, um derer rauheit abzunehmen, und condiret sie darauf, wie ich oben gewiesen habe. Ihr thut zu jeglichem pfund früchte ein pfund zucker: will man sie aber als eine composte essen, so ist ein halb pfund zucker zu einem pfund frucht genug.

Wann die apricosen in ihrer vollkommenen grösse sind, so können sie geschälet und ungeschälet condiret werden. Man druckt ihnen den stein heraus, wie ich vorher bey den trocknen apricosen gesagt habe. Die gar grüne läst man ein wenig aufquellen, um ihnen die grünheit zu benehmen. Hernach nimt man sie mit einem schaumlöffel auf, ohn selbige zu trocknen: thut sie mit etwas wasser in gestossenen zucker, und wann selbige also condiret, und biß zum ende wie die pflaumen

sind

sind gehandelt worden, so müssen fünff viertheil zucker zu einem pfund früchte gethan werden.

Was die gantz reiffen belangt, geschält und ungeschält, so thut man sie in gestossenen zucker, mit gar wenig wasser, ohne daß man sie zuvor hat aufquellen lassen: und hat man nicht zu sorgen, daß sie sich verdicken, dann des zuckers krafft hält sie davon auf, und nimt man sie (also zu sagen) vollkommener aus der pfannen, als man sie hat hinein gethan. Etliche thun die mandeln von ihren steinen, und legen zwischen jede apricose, so in der schalen liegen, eine. So ihr dergleichen thun wollet, so rathe ich euch, daß ihr die mandeln besonders in wenig zucker condiret: denn wann ihr sie unaufgesotten darein leget, werden sie eure condituren gleichsam rauh und schimlend machen. Etliche condiren auch die apricosen auf eine andre art, welche ist: da man sie sonst schälet und in wasser wirfft, streuen sie puder-zucker darüber, und lassen selbige ein oder zwey tage darinnen weichen, biß der zucker zerschmoltzen ist. Hernach setzen sie selbige zum feuer, und wann sie nach erster auffiedung die brühe davon genommen haben, lassen sie selbige noch zwey andere tage im syrup stille stehen. Nach diesem sieden sie solche vollends gahr, und thun die apricosen in töpffe, sieden ihren syrup nochmahls auf, und giessen ihn darüber. Diese art zu condiren ist etwas mühsam, und schickt sich nicht so wol, als die vorbesagte.

Man macht auch sehr schöne marmeladen von apricosen, pfirsichen, und andern sich hierzu schickenden früchten: worzu man die reiffsten aussuchet, und im zucker siedet. Man thut auch gar ein klein wenig wasser zu zwey pfund zucker, und drey pfund früchten. Ihr siedet sie so lange, biß sie so dick werden, daß sie sie sich halten können: hernach thut ihr sie in töpffe und schalen, bewahret und handelt sie, wie andere condituren.

Ich muß allhier etwas vom zucker reden, daß ein alter irrthum bey etlichen, die sich unternommen haben, condituren zu machen, eingeschlichen sey. Dieser ist, daß sie ihren zucker besonders sieden, biß er ein vollkommener dicker syrup wird: hernach thun sie ihre früchte darein, und condiren sie. Meines ortes aber hat mich die erfahrung gelehret, daß sie sich gar gröblich betriegen: aus ursachen, wie ich euch sagen will. Erstlich, wann der zucker zum syrup worden, so hat er seine beste und subtileste krafft (mit dem darzu gethanen wasser) schon von sich gelassen, und solche ausgelauffene krafft des zuckers hätte die früchte wol angreiffen und durchdringen können. Da im gegentheil derjenige, welcher schon zu syrup geworden, wegen seiner fett- und dickigkeit nicht mehr, als das oberste condiren kan. Ausser dem nimt der syrup den schmack der früchte gar wenig an sich, welches ihm dann desto unangenehmer macht.

pfirsichen und alberges, weil sie denen apricosen sehr gleich sind, also wollen sie auch auf eben selbige art condiret werden: mag ich derohalben nicht mehr davon sagen, um durch viele wiederholung dieses büchlein nicht zu vergrössern.

## Das V cap. Von quitten.

Diese früchte sind sehr hart, müssen sie derohalben auf eine gantz andere manier, als die zarten, condiret werden. Vor das erste muß man sie fein sauber schälen, hernach in vier theile schneiden, und wann die kern-häußlein heraus geschnitten worden, selbige in klares wasser werffen. Nach diesem siedet man sie, daß sie fast gahr werden, thut das wasser, darinnen sie gesotten, davon, und giest guten weissen wein daran: lässet sie hierauf vollends gahr sieden, biß es euch dünckt, daß sie von einander fallen wollen: alsdann thut sie vom feuer, lasset sie abtropffen und trocknen. Wann solches geschehen, so condirt ihr sie, wie oben besagte früchte, und nehmt zu einem pfund quitten drey viertheil zucker, welches gar genug ist: thut dann caneel und gewürtz-näglein darein, legt sie darauf aus der pfannen in die töpffe, und setzt sie an einen trocknen ort. Mehr ist hierbey nicht zu beobachten.

Den quitten-safft nach der manier von Orleans zu machen, so läst man die quitten-schalen und deren kern-häusichen in klarem wasser aufsieden, und mischt auch den gummi oder schleim, so in den quitten-kernen sitzt, die zuvor im wasser gelegen haben, darein: dieses last ihr durch ein leinewand lauffen, daß die kerne davon kommen, ehe ihr solchen unter die schalen menget. Wann nun alles wol gesotten ist, so lasset es durch ein haaren sieb gehen, und lasset es so lange auf dem feuer, biß es dicke werde: giest alsdann weissen oder burgundischen wein daran, dieweil man etliche weine findet, so im kochen schwärtzen, als da sind die weine von Orleans, Blois und an etlichen andern orten. Habt ihr viel safft, so thut ihr viel zucker daran: wie viel es seyn müsse, kan ich so eben nicht sagen: denn man sich nach des saffts dicke und schwäche richten muß. Die erfahrung wird euch hierinnen schon lehren. Wann nun dieses geschehen, so lasset ihr es auf einem mäßigen feuer sieden, scheumet es fleißig ab, und rühret es mit einem höltzern löffel um, daß es sich nicht an die pfanne setze: und wann ihr sehet, daß es so dick, als eine starcke galret worden, so thut es vom feuer, und last es durch ein fein leinwand in bleyerne figuren, oder alsobald in schachteln lauffen.

Wann solches wol erkaltet ist, so nehmet es aus den formen, und legt es in schachteln: man muß aber zuvor warm wasser nehmen, und die form darein halten: hernach die schachtel darüber decken, und das oberste unten kehren: alsdann wird dieser safft aus den formen in die schachteln fallen. Von diesen last ihr das wasser wol abtropffen,

welches ungefehr von dem wasser sich an die formen gehenckt, und also in die schachtel gegeben hat: last sie darauf zween tage offen stehen, und bewahret sie an einem trockenen orte. Wo innerhalb jahres-zeit dieser safft schimmelt oder sonsten von andern dingen unsauber wird: alsdann giesset klahr warmes wasser darüber: dieses wird alle fäuligkeit hinweg nehmen, und ihm im ansehen so schön machen, als wann er erst wäre gekochet worden.

## Das VI cap. Von nüssen.

MAn suchet die zartesten aus, ehe der kern hart wird, schälet sie sauber, und schneidet drey oder viermahl in jede seite, damit sie besser durchsieden mögen: wirfft sie darauf nach der hand wie sie sind geschälet worden, in laulicht wasser, und läst sie mit solchem vollen wasser eine nacht lang auf heissen amren stehen, biß an den andern tag: an welchem man sie nochmahls in frischen wasser aufsiedet, hernach vom feuer ziehet, und wol abtropffen läst. Nach diesem thut ihr sie nochmahls in frisches wasser, und solches so offt, biß ihr befindet, daß sich die bitterkeit daraus begeben habe. Hierauf last ihr sie in gutem weissen frantzösischen weine kochen, und nehmet zu hundert nüssen ein quartier wein, und so viel wasser: thut auch so viel, als einer trocknen nuß groß von guten salpeter darein, um sie desto besser durch zu beitzen, und derer bitterkeit auszutreiben: bey mangel des salpeters, nehmt ihr so viel saltz als eine halbe nuß groß ist. Wann ihr nun sehet, daß sie gahr gekocht, und sie sich von einander geben wollen, so ziehet ihr sie vom wasser auf, und last sie auf einem leinen tuche wol abtropffen, und trocknen. Wann solches geschehen ist, so lardirt ihr sie mit citronenschalen, und condiret sie wie andere dinge, davon oben gesagt ist. Hierzu thut ihr ein wenig wasser, damit der zucker davon schmeltzen möge, und alsdann würtzet ihr sie mit gewürtz-nägelcken und caneel. Es ist gnug, wann ihr drey viertheil zucker zu einem pfund nüsse nehmt, welche ihr alsdann abwäget, wann ihr sie in den zucker thun wollet. Wann sie nun condiret sind, und der syrup seine rechte dicke hat, so schüttet ihr sie in die töpffe, und last sie alsdann etliche tage, wie andere confituren, unbedecket stehen.

## Das VII cap. Von kirschen.

WOlt ihr kirschen condiren, so suchet die grössesten, schwärtzesten und rundesten aus. Man nimt die nicht gar reiffesten, jedoch daß sie überall eine röthliche und lebendige farbe haben. Die aus dem **montmoranzischen thale** sind, wegen ihrer güte, im grossen preise. Derohalben nimt man selbige zu Paris zu rechter zeit in acht, und wartet nicht, biß sie vorbey sind, weil man sonsten keine aufrichtige haben kan. Dann ihr müsset wissen, daß allerhand früchte, welche man in ihrer zeit zu erst isset, die allerbesten und schmack-hafftigsten seyn: jedoch daß man ihnen zeit lasse zu reiffen. Dann die nachkommende sind allzeit schwächer, und können den ersten in ihrer güte nicht gleichen, weil sie mit ihnen nicht fortwachsen können.

Die **kirschen** nun zu condiren **ohn steine**, so müst ihr sie zuvor, ehe ihr die steine wegthut, abwägen: hernach die steine aufs säuberlichste ausnehmen, welches ihr also, indem ihr die kirschen mit dem spitzen zweyer finger druckt, und mit der andern hand den stengel fasset, leichtlich ohne zerknirschung des kirschen-fleisches thun könnet. Selbige werffet ihr nach der hand, wie ihr sie entsteinet habt, in eine pfanne, wo der puder-zucker ist, welchen ihr zuvor dahinein abgewogen habt, ehe ihr die kirschen hinein thut. Ihr werdet am gewichte bald sehen, was ihr wegen der stengel und steine abziehen müsset, um das nothwendige gewicht des zuckers darzu in acht zu haben, welches ist fünff viertheil zucker zu einem pfund kirschen. Wollet ihr sie schön haben, um zu präsentiren, und daß ein schöner syrup darüber stehe: so weiß ich wol, daß es geschwinder fortgehet, wann ihr sie, nachdem der kern heraus ist, in einem papier wäget. Dieses aber wird sie verderblich und schmierig machen, welches die kirschen wegen ihrer zartheit nicht vertragen können, und hernach viel ihres guten saffts verliehren. Den zucker zu schmeltzen, so thut ihr etwas von dem **kirsch-safft**, welchen ihr durch ein tuch gedrucket (die halb angekommene sind hierzu gut genug) hinein. Hiemit setzet ihr die pfanne über ein kohl-feuer, welches nur halb angeglimmet ist, aus den ursachen, wie ich vorher gesaget habe. Ihr kochet nun die kirschen in einem sode gahr, hernach ziehet ihr sie vom feuer, und lasset sie erkalten: thut sie darauf in töpffe oder schalen. Wollet ihr sie, gleich wie die pflaumen, in die schalen thun, und nicht mehr als eine lage legen, sie auch zween oder drey tage in den syrup stehen lassen, ehe ihr ein rund papier darüber leget, das den syrup berühret: so werden selbige recht wunder schön werden.

Etliche thun den johannes-beer oder **gadellen-safft** daran, es verändert aber selbiger den geschmack der kirschen, wegen seiner sauerkeit, und bindet den syrup wie eine galret: wollet ihr dergleichen thun, um euer sparsamkeit damit zu beweisen, so müsset ihr nicht mehr, als ein pfund zucker zu einem pfund solcher früchte nehmen. Euren kirschen einen **himbeer-schmack** zu geben, so thut in eine jede kirsche an die stelle, wo der kern oder stein weggenommen worden, eine rothe himbeer: selbige müssen aber, ehe man sie hinein thut, abgewogen seyn, damit es im zucker-gewicht, welches dazu gehöret, keinen irrthum gebe. Die kirschen, so man **un-entkernet lassen** will, muß man stück vor stück an beyden seiten mit einer messer-spitzen prickeln. Dieses verhindert ihre

berstung,

berstung, und abgehung der haut. Hernach werden sie, wie oben gemeldet, eingemacht, und nimt man zu einem pfund frucht ein pfund zucker. Die griotten, oder gelb-röthliche kirschen, condiret man auf selbige art, wie die andern kirschen. Wollet ihr etwas von gedachtem johannes-beer-safft daran thun, wird es ihnen den schmack, der ohne dem schwach ist, sehr erfrischen. Man muß sie aber zuvor wol reiffen lassen, weil sie sonst zu hart sind.

Den kirsch-syrup macht man von guten reiffen kirsch-safft, welchen man zuvor durch ein haaren oder leinen tuch presset. Man thut zu jeden viertel dieses saffts ein pfund zucker: siedet hernach selbigen so lang, biß er zum dicken syrup wird. Diesen syrup zu klären, läst man ihn durch einen lutter-sack lauffen.

Eine galret von kirschen zu machen, läst man selbigen safft durch ein haaren tuch gehen, und thut den dritten theil johannes-beer-safft darzu, und dann zu jedem viertel solches saffts anderthalb pfund zucker: siedet es auf einem kleinen feuer, und rühret alles fleißig um, daß es nicht anbrenne. Will man wissen, ob es gahr genug, so läst man etliche tropffen auf einen teller fallen, und wann sie erkaltet sind, so versucht man, ob man sie mit einem messer davon nehmen könne. Wann sie so dick sind, so ist die galret gahr: wo nicht, so muß sie noch länger gesotten werden. Nach diesem giest man sie in schachteln, wie die Marmelade. Es sind etliche, welche ihre kirschen ohne zucker condiren. Hierzu nehmen sie viel kirsch- und johannes-beer-safft, und lassen beydes mit einander biß auf den dritten theil einsieden: hernach condiren sie hiemit ihre kirschen. Dieses ist zwar vor diejenige, so keinen zucker haben, eine gute bequemlichkeit: es ist aber nicht vor die delicate münde. Will man die kirschen zur composte machen, so läst man den kern, und die helffte des stengels daran. Dieses geschiehet nur, daß man was neues auf die tafel bringen möge, und darff man zu einem pfund kirschen nicht mehr, als ein halb pfund zucker thun, weil sie alsobald aufgegessen werden. Will man sie auf einen teller legen, so kehret man ihre stengel in die höhe, und indem man sie zur tafel trägt, wird der warme syrup darüber gegossen.

## Das VIII cap. Kirsch-brandwein.

Ich will euch eine manier brandwein von kirschen zu machen weisen, welches eine vortreffliche composition ist, um den alten magen, der wegen natürlicher wärme mangel nicht wol verdauen kan, wieder zu erwärmen. Dieser brandwein ist auch allen menschen, von was alter sie sind, sehr dienlich: sonderlich denjenigen, welche flauhes hertzens, und mit einer art colica geplaget sind, so gemeiniglich von nebel und kälte komt. Dieser brandwein stärcket auch den menschen, und bringet ihn wieder zu seiner gesundheit. So dienet auch selbiger den gebährenden frauen, weil er ihnen krafft und muth giebet. Diesen zu machen, nehmt ihr zwey quart guten brandwein (ist er abgezogen, ist er so viel besser) ein pfund der schönsten und gröstен kirschen, von denen ihr nur die stengel thut: ein pfund zucker, ein loth caneel, und ein loth gewürtz-nägelken. Dieses alles thut ihr in eine gläserne flasche, und last sie biß zu ende der hundes-tage an der sonnen stehen: rühret auch selbiges zuweilen mit einem stecken, und schüttelt die flasche herum, daß das unterste oben komme, und sich alles durcheinander mische. Man muß aber die flasche allezeit wol verbunden halten, daß die krafft oben nicht heraus gehe.

Man nimt zur zeit von diesem brandwein ein silbern löffel voll, und eine von den darin liegenden kirschen, welche man mit einem spitzigen drat, als eine fisch-angel gemacht, heraus ziehet. Zur zeit der peste ist dieses ein treflich præservativ, und möget ihr davon alle morgen nüchtern theils selbst gebrauchen, theils euren hauß-genossen davon geben. Dieses aber ist in acht zu nehmen, daß sie eine halbe stunde darauf fasten, damit der geist oder die krafft dieser composition sich durch den gantzen leib ausbreiten möge.

## Das IX cap. Weisse stachel-beer.

Diese condirt man selten, es sey dann, daß man aus neulichkeit eine composte davon machet, und sie warm zu tische isset. Sonst pflegt man sie trocken zu condiren, wie ich hernach sagen werde. Diese composte zu machen, so schneidet man den stachelbeern das zäpfflein und den stengel ab, läst sie auffsieden: und wann sie ausgetrocknet sind, wäget man sie, und condirt sie in einem söde. Ein halb pfund zucker zu einem pfund solcher frucht ist gar genug, selbiger einen annehmlichen schmack zu geben.

## Das X cap. Johannes-beer und himbeer.

Die rothe und perlen-farbige johannis-beer, welche wir gadellen nennen, condiret man weich, und sind dieselben zwar eine kleine, dennoch eine sehr angenehme frucht. Diese zu condiren, löset ihr sie von ihren stengeln ab, thut sie in eine pfanne mit puder-zucker. Nach diesem thut ihr etwas von dem johannis-beer-safft, den ihr zuvor durch ein tuch gedruckt, darzu, und condirt sie alle in einem sode. Ferner thut ihr sie vom feuer, und last sie ein wenig erkalten: alsdann thut ihr sie in töpffe und zucker-gläser. Ein pfund zucker zu einem pfund frucht ist genug. Ihr könnet auch des zuckers etwas weniger darzu thun, dann also wird die frucht desto angenehmer zu essen seyn: sie werden aber hingegen weniger ansehen, und weniger syrup haben. Die galret macht man also: daß man die johannis-beer in ein tuch wickelt, und den safft mit aller macht hindurch drucket (dann das dickeste kommt erst zu letzt) und

zucker

zucker darzu thut. Drey viertheil zu einem pfund dieses saffts (welches ein quart machet) ist genug, eine schöne galret zubereiten. Dieses siedet ihr so lange, biß es dick wird, gleichwie ich bey den kirschen gesaget habe: thut es hernach in schachteln, last es erkalten, und dann zwey oder drey tage stehen, ehe ihr es zudecket.

Man giebet diesen johannis-beeren auch einen **himbeer-schmack**, indem man den safft der himbeern zum zucker an statt der johannis-beern giesset, wenn man ihn schmeltzen wil: dieses giebt ihnen eine gar angenehme parfümirung. Etliche condiren die johannis-beer **sonder zucker**, indem sie einen hauffen dieser beer ausdrücken, und den safft biß auf den dritten theil einsieden: hernach thun sie diese johannis-beer darein, biß sie meynen, daß sie so lange gesotten, daß sie sich halten können. Wenn man ein viertel zucker zu einem pfund dieser beeren thut, giebt es ihnen eine lieblichkeit, daß man sie essen kan: ohn zucker aber sind sie gar zu streng. Die **himbeern** muß man eben wie die kirschen condiren, und bewahren, und damit der syrup desto schöner werde, so nimt man zu einem pfund himbeeren fünff viertheil zucker.

## Das XI cap. Unreiffe wein-trauben.

ZU dem Verjus erwehlet man die gröSten und zwar noch unreiffen trauben: die dennoch in ihrer vollen dicke stehen, aber ehe sie süssen. Erst wäget die beeren, wann ihr sie von den stengeln gepflückt, und schneidet sie nach der länge auf: thut alle körner heraus, und werffet sie in klares wasser: lasset sie mit gar wenigem wasser aufsieden, und thut nur so viel saltz, als ihr zwischen zweyen fingern halten könnet, darzu: oder aber noch eines so viel salpeter, damit sie ihre grüne farbe behalten. Wann nun diese weinbeeren etwas entgrünet sind, nehmt ihr sie vom feuer, bedeckt sie mit einem leinen tuche, und last sie also in ihrem wasser erkalten. Nach diesem nehmt ihr sie aus dem wasser, tropffet sie ab, und leget sie in puder-zucker: thut auch etwas von dem ausgedruckten safft darzu, daß der zucker davon schmeltze. Hiernechst condiret ihr sie in einem sode: dann wo ihr sie vom feuer nehmt, und wieder darauf setzet, werden sie viel von ihrer farbe verliehren. Sind sie nun dick genug gesotten, so nehmt ihr sie vom feuer, und gieSt sie in erdene töpffe, damit sie nicht so lang in der pfannen stehen, und ihre farbe hierdurch verliehren. Wann sie nun in ihren zucker-gläsern oder töpffen sind, macht ihr es eben so mit ihnen, wie mit den kirschen. Jedes pfund solcher frucht erfordert ein pfund zucker. Diesen Verjus aber **schön und vollkommen** zu machen, so lasset eure früchte zwischen zween schüsseln auf einem kleinen kohl-feuer ohne wasser entgrünen, und thut fünff viertel zucker zu einem pfund **frucht**, mit vorbesagtem ausgedrucktem safft, um den zucker damit zu schmeltzen.

Man condiret diese trauben auch **ohn** oder mit gar **wenigem zucker**: es schmäcket aber also sehr unangenehm, und verderbt man den krancken hiemit den appetit mehr, als daß man ihnen selbigen erwecket. Ihr könnet von dem Verjus auch eine galret machen, auf selbige art, wie ich bey den johannis-beeren gesagt habe. Jedoch daß ihr den safft aus den schälen der reinetten und courpendus gezogen, oder aber den schleim aus quitten-kernen darzu thut, um eine leimigkeit zu machen.

## Das XII cap. Muscateller und andere trauben.

DJe mußcat-trauben muß man eben so, wie die unreiffen spalten, die körner heraus nehmen, und selbige hernach in eine pfanne mit zucker werffen. Man drückt auch etliche trauben aus, um den safft davon zu haben, den zucker damit anzufeuchten, und zu seiner schmeltzung zu bringen. Wann ihr aber dieses saffts allzuwenig hinzu thut, so schmeltzet dieser zucker nicht gantz, sondern setzt sich bey stücken zusammen, und scheint als eine conserve. Müsset ihr derohalben, bey dieser, wie auch bey allen andern früchten in acht nehmen, daß ihr solcher feuchtigkeit (es sey wasser oder safft) genug darzu thut: welches euch die übung in kurtzer zeit lehren wird. Kommt aber allzuviel daran, so müssen eure früchte desto länger über dem feuer bleiben, und wegen allzuvieler feuchtigkeit ihre krafft und farbe verliehren: werden auch also gantz zu nichte sieden. Die trauben desto schöner zu machen, nimt man fünff viertel zucker zu einem pfund mußcatellertrauben, damit man syrup genug habe, welcher diesen condituren die schönheit geben muß. Hierauf condirt ihr sie, thut sie in schalen, und legt nur eine lage mußcateller-beern: zween tage darnach gieSt ihr den syrup darüber, und macht es eben so, wie mit den kirschen.

Die andern trauben, welche man condiren will, läSt man erstlich an der sonnen, oder im ofen etwas welck werden: pflückt sie ohn gespalten von den stengeln, thut zu jedem pfund beeren ein pfund zucker: last sie alsdann sieden, biß sie dick genug: thut sie hernach in töpffe oder schalen, und bewahret sie, wie die mußcat-trauben.

## Das XIII cap. Gelbe mohr-rüben, pastinac und mispeln.

DJese condiret man auch mit zucker, und iSt sie gemeiniglich warm, wie eine **compoSte**. Selbige zu machen, suchet man die schönsten wurtzeln aus, schabet sie und wirfft sie in laulicht wasser: hierinnen läSt man sie etwas aufsieden, biß sie beginnen **weich** zu werden. Nach diesem thut ihr sie vom feuer, last sie abtropffen, und trocknet sie mit einem tuche ab: hiernechst legt ihr sie in puder-zucker, und last sie in einem sode mit etwas wasser **kochen**, entweder länglicht, oder in scheiben

geschnitten

geschnitten. Wann sie gahr, legt ihr sie auf teller, und giesset ihren syrup darüber. Ich befinde aber eine viel leichtere art, solche zu condiren. Nehmlich, man thut sie in einen erdenen topff, wie die birnen, siedet sie erst mit wasser auf. Darnach thut man zu denen, so röthlich sind, rothen wein, etwas zucker und würtz-nägelcken. Zu den weiß-gelbigen aber weissen frantzösischen wein mit grünen fenchel. Wann der syrup dick gnug gesotten, so schneidet ihr sie von einander, legt sie auf teller, und giest den syrop warm darüber. Ihr dörfft zu einem pfund dieser wurtzeln nicht mehr, als zwantzig loth zucker haben. Die **mispeln** siedet man mit wein in einer fricaßir-pfannen, wenn man zuvor ihre flügel, blumen und stengel davon gethan hat, und thut zucker daran. Wann der syrup fast dick genug ist, trägt man sie zu tische, und streut zucker darüber.

### Das XIV cap. Limonen- und citronen-syrup.

Dieser kan entweder an der sonnen oder am feuer gemacht werden. An der sonnen: so nimt man zu einem pfund citronen-safft zwey pfund puder-zucker, und läst solches an der heissen sonnen stehen. Am feuer: so thut man zu einem pfund dieses saffts anderthalb pfund zucker, und läst es etwas minder, als einen starcken syrup sieden. Hernach giest ihr solchen in gläserne fläschchen, so keine körbe haben: damit man ihn könne an die sonne oder auch an den ofen setzen, wann er ankommen solte. Ihr könnet auch etwas muß-cus und ambra darzu thun, solches wird ihm einen herrlichen schmack geben.

### Das XV cap. Limonade und maul-beern.

Diese macht man von citronen-fleisch, und thut die gröbeste häute, welche die kernen von einander scheiden, daraus: wirfft solches fleisch in kaltes wasser, thut zucker, so viel als man darzu nöthig erachtet, darein: zerbricht auch ein wenig coriander und caneel, wickelt es in ein tüchlein, und hängt es hinein. Man mag auch etwas mußkus und ambra darzu thun, um solche desto köstlicher zu haben. Dieses last ihr ungefehr einen halben tag zusammen stehen, und gießt es zuweilen aus einem geschirr in das ander: drückt auch die citronen mit der hand aus ũ kostet, ob noch etwas daran mangle. Nach diesem last ihr solches durch ein tuch lauffen, jedoch ohne starckes drücken: thut es hernach in flaschen und präsentirt es dem frauenzimmer. Es kan aber dieses getränck über drey tage lang nicht gut bleiben: muß man derohalben auf einmahl nicht mehr machen, als man nöthig hat. Es sind etliche, welche gestossene mandeln darzu thun: weil aber dieses ein schlechtes getränck, so ist es besser, daß man es allein lasse.

Die **maul-beern** nimt man, wann sie halb roth und halb schwartz sind, und condiret sie mit drey viertel zuckers zu einem pfund frucht: siedet sie in einem sode gahr, wie die kirschen: hernach bewahrt man sie in töpffen. Man macht auch einen sonderlichen syrup hiervon, welcher den hitzigen hälsen sehr dienlich ist: dieser wird eben auf sothane manier, wie der kirschen-syrup zugerichtet.

## Die VI Sect. Trockne confituren, und pasten.

Die truckene confituren sind darum sehr hoch geachtet, weil sie weit herkommen, und bey hohen leuten nicht allein wegen ihrer güte, sondern auch wegen der bequemlichkeit, daß man sie im schieb-sack tragen kan, auch wegen ihres leckeren geschmacks, und weil sie nach dem essen einen lieblichen mund machen, sehr angenehm. Will ich daher nicht ermangeln, euch die art, wie ihr selbige trocken condiren sollet, zu unterweisen, und will der ordnung, wie ich in andern abtheilungen gethan habe, folgen.

### Das I cap. Von birnen.

Fang ich also erstlich mit den birnen an. Wann ihr selbige condiret habt, wie voran gesaget worden: sie auch also beschaffen sind, daß ihr sie vom feuer ziehen möget, und ihr sie selbigen tag trucken condiren wollet: so lasset ihr sie etwas mehr sieden, als diejenige, die ihr weich verwahret. Und dieses thut ihr, biß der syrup sich einer conserven gleich verdicket. Hernach ziehet ihr die pfanne vom feuer, und thut die birnen auf einen schifer-stein oder weisse blecherne platte, um sie hierauf in eine stube zum trucknen zu tragen. Solche stube ist ein cabinet, welches von allen seiten wol bewahret ist, und hat selbiges kein ander loch als die thüre, durch welche ihr hinein gehet, um die schifer-steine und blecherne platen auf die rund-herum verfertigte schäpffe zu legen. Unten setzt ihr eine pfanne oder feuer-faß, welches alle übrige feuchtigkeit aus den confituren ziehen möge. Diese condituren müst ihr so offt umwenden und verlegen, als sie es eurem bedüncken nach nöthig haben. Wollet ihr nur so viel hiervon trucken condiren, als ihr jedesmahl davon nöthig habt, (dieweil sie frisch immer besser seyn, als diejenige, so schon alt-trocken) so lasset ihr selbige in ihrem syrup liegen, und wann ihr sie trocken condiren wollet, so schmeltzet ihr etwas zucker, ungefehr ein viertel-pfund zu einem pfund birnen, und last ihn sieden, biß er zur dicken conserve wird (wie ihr diese siedung erkennen sollet, will ich euch in der nechsten abtheilung weisen) hernach giest ihr eure confituren darein, und lasset sie so lange sieden, biß sie als eine dicke conserve worden: thut sie hernach vom feuer, legt sie auf die schifer oder blecherne platen, und setzt sie in euer cabinet, daß sie trocknen. Ihr müsset sie gäntzlich erkalten lassen, ehe ihr sie in die schachteln leget, und müst zwischen jede lage früchte ein blat papier legen.

Ihr müst sie auch im einlegen nicht drucken, denn sonsten würde der als ein eiß darüber sitzende zucker brechen, und die frucht mehlig sehen, auch also ihren besten glantz verliehren. Die kleinen mußcatellen pflegt man in bündlein zusammen zu binden, wenn man sie aus dem cabinet nimt, sieben auf jedes bündlein: daher der name kommt, de sept en gueule, oder sieben auf einen bissen. Die andern grossen mußcat-birnen, Blanquets, kleine Rousselets, und andere dergleichen kleine birnen bindet man, nachdem sie groß sind, drey in ein büschlein.

Den teig zu machen, so nehmt ihr die allerschmackhaffteste birnen, auch diejenige, so am schönsten von farbe sind: selbige last ihr ungeschälet, thut nur die blume, das kern-häußlein und den stengel davon: hernach siedet ihr sie auf, uñ nach dem ihr sie wieder aus der pfannen genommen, und abgetröpffet habt, zermalmet ihr sie durch ein haaren tuch oder sieb: hernach nehmt ihr die schalen, so nicht haben können durchkommen, stosset selbige in einem alabastern mörser, und last sie eben so wol durch ein tuch gehen. Wann dieses geschehen, so leget ihr euren teig auf ein papier, thut ihn mit gar kleinen puder-zucker in die pfanne, kochet also solchen teig auf einem gar gelinden feuer, und rühret ihn stets um, daß er sich nicht an die pfanne setze und anbrenne: treibt auch dieses so lange, biß er sich nicht mehr an die pfanne setzet. Nach diesem machet hiervon lange waltzen, Macarons oder gesponnenen teig, und leget sie auf schifersteine, damit sie in eurem cabinet oder treugkammer trocknen mögen. Selbige wendet und verlegt ihr so offt, biß sie gantz trocken seyn: alsdann nehmt sie wieder aus der kammer, und legt sie in schachteln, wie die birnen. Ein halb pfund zucker ist genug zu jeden pfund früchte. Wann ihr die schönste schälen eurer gescheelten früchte nehmet, selbige entgrünet, in den mörser stosset und durch ein haaren tuch presset, auch solches zu eurem teige giesset, wird es dessen schmack desto kräfftiger machen: dieweil der schmack allezeit in den schälen der früchte sitzet.

## Das II cap. Von äpffeln.

Die äpffel schicken sich nicht wol zu condiren, deswegen man auch derer wenig machet. Wollet ihr einen versuch damit thun, möget ihr es damit halten, wie mit den birnen. Man macht auch äpffel-teige, wovon man geöhrte apricosen bildet: zumahl in der zeit, wenn man selbige nicht mehr haben kan. Hierzu gebrauchet man die reinetten und courpendus, so schön, als man sie bekommen mag. Man schneidet sie aber von ein ander, thut die blumen und kern-häußlein davon: hernach siedet man sie, und läst sie, wie die birnen, durch ein sieb gehen. Selbigen nun einen geschmack zu geben, nimt man gedörrete apricosen: es schicken sich aber die candisirten, und ein jahr alte am besten hierzu, sonderlich die ungescheelte, oder aber derer schälen, die ihr in rechter zeit hierzu eingemacht, und das rothe davon gethan habt. Die beste zeit, da die äpffel ihre meiste grünheit vorbey gebracht, ist, wann sie einen monat in eurer frucht-kammer gelegen haben. Hieraus sucht ihr die allerschönsten, und die nicht angekommen sind, und richtet sie zu, wie ich gesagt habe. Selbige schälen stoßt ihr, und last sie durch ein sieb gehen, menget sie unter die äpffel, und wäget alles zusammen, thut alsdann halb so viel zucker darzu, als ihr marmelade habet. Nach diesem kocht ihr solchen teig, gleich wie ich bey den birnen gesagt habe: und wann er gar ist, thut ihr ihn vom feuer, und lasset ihn etwas erkalten. Hernach nehmt ihr kleine formen, die wie halbe apricosen gemacht sind, bildet den teig darein, und lasset ihn auf dem schifer in eurem cabinet trocknen, kehret ihn auch so lang um, biß ihr vermercket, daß er beginne sich zu binden: alsdann gebet ihr ihm eine solche falte, wie den natürlichen apricosen, und lasset sie vollens trucken werden: leget sie hernach in schachteln, und zwischen jede lage ein blat papier, wie bey andern früchten.

## Das III cap. Von pflaumen.

Die truckenen pflaumen condirt man eben, wie die weichen, geschält und ungeschält: hernach trucknet man sie, und legt sie in schachteln, auf selbige weise, wie bey den birnen gemeldet worden. Die trocken condirte pflaumen wickelt man zuweilen jede besonders, in ein wenig papier, daß sie desto reinlicher bleiben, und man sie zur noth im schieb-sacke tragen möge. Die pflaumenteige werden auf selbige weise, wie die vorhergehende gemacht. Denjenigen, so gefärbet sind, nimt man die haut ab, damit der teig davon nicht gefärbet werde, sondern bey schöner grüner farbe bleibe.

In Burgundien macht man einen teig von pflaumen, welche moves heissen. Diesen bereitet man eben, wie andere: nur daß man solchen nicht so lang in der pfannen lässet, biß er sich selber davon abgiebt: sondern man thut ihn etwas weniger gesotten in die schachteln, und lässet selbige vier oder fünff tage offen, daß er darinnen erkalte: nachdem macht man sie zu, und bewahret sie, wie die marmelade. Es kan sich auch dieser teig von einer zeit zur andern halten, wann er nur fleißig bewahret wird.

## Das IV cap. Mandeln, apricosen und pfirsichen.

Wann die grüne mandeln, und apricosen weich condiret, so nimt man sie aus ihrem syrop, und trocknet sie, wie vorbesagte früchte. Die reiffen apricosen bildet man gemeiniglich, wie ein öhrlein. Dieses zu machen, so schneidet man sie von einander, und drucket sie gantz plat, daß sie trucknen. Wann sie nun trocken sind, bildet man sie wieder, und ziehet sie von einander in eine

krümme.

krümme. Alsdann haben sie die rechte gestalt, wie sie gemeiniglich gebildet werden.

Den apricosen-teig zu machen, so siedet man sie auf, und thut die schälen, wo sie noch daran sind, davon: hernach stösset man sie, und läst sie durch ein haaren tuch gehen (ein halb pfund zucker zu jedem pfund früchte ist genug) Diesen siedet ihr so lange, biß er dick wird, und sich von der pfannen abgiebet: hernach bildet ihr ihn wie ihr wollet, und trocknet ihn in eurem cabinet auf schifersteinen.

Das **genuesische blumenwerck** macht man von apricosen-teig: diesen siedet man so lang, biß er vollkommen dick wird. Hernach nimt man klein oder mehlichen puder-zucker, denselben wickelt man in ein tuch, und bestäubet damit die forme: solches verhindert, daß sich der teig nicht daran setzet. Nach diesem nehmt ihr den teig, und legt ihn auf eure formen, drucket selbigen mit einem rollholtz vest darauf, und schneidet das übrige davon: alsdann wird er seine figuren zeigen. Wann nun dieser teig gantz erkaltet, so lasset ihn aus seiner form auf die schiffer fallen: und wann er noch gar zu weich ist, so setzet ihn in euer warm cabinet. Ist er aber vest genug, so lasset ihn nur alsbald in die schachtel fallen, und bewahret ihn mit den andern früchten.

Wollet ihr etliche **durchbrochene sachen**, oder **buchstaben** machen, so bestreuet euren tisch mit puder-zucker, und breitet den gantz kalten teig mit einem roll-holtz darüber, so dicke als ihr wollet. Hernach nehmt ihr kleine, von blech gemachte hole formen, und drücket selbige darauf: oder aber nehmt ein messer, und schneidet solche figuren, als ihr wollet. Wann dieses geschehen, so legt sie, da es nöthig ist, in euer cabinet, daselbst zu trocknen: oder aber, wann sie vest genug sind, mit den andern früchten, alsofort in die schachteln. **Allerhand arten pfirsichen** kan man entweder trucken condiren, oder einen teig davon machen, auf selbige weise, wie ich bey den apricosen gewiesen habe.

## Das V cap. Von quitten.

WAs die quitten anlanget, so condiret man selbige trocken nach gutdüncken, weil sie ohne das harte früchte sind. Wollet ihr aber derer einige trucken condiren, so macht ihr es eben damit, wie mit andern, und lasset sie so lange sieden, biß sie zergehen wollen: alsdann condiret ihr sie, und werden selbige delicat seyn. **Den teig** hiervon macht man, wie die vorhergehende: man darff die schälen nicht darvon thun, dieweil sie in sich selber schmacks genug haben, und sich selbst binden.

## Das VI cap. Von nüssen.

MAn bereitet auch die nüsse, selbige als trockne confitüren zu bewahren. Hierzu sucht man sie eben so wol aus, als zu den weichen confitüren. Man thut aber die oberste grüne schale biß an das weisse ab, und wirfft sie nach der hand, wie man sie geschälet hat, in reines wasser: hernach thut man die bitterkeit davon durch aussiedung in unterschiedlichen wassern, wie ich bey den nüssen voran gesaget habe. Nach diesem condiret, trocknet und bewahret man sie, wie andere vorhergehende früchte. Von nüssen wird kein teig gemacht, darum will ich auch davon schweigen.

## Das VII cap. Kirschen, und hagebutten.

WAs die kirschen und wiepen belanget, condiret man selbige auch trocken, wie die vorhergehende früchte: man bindet sie auch in bündlein, wie die mußeadillen, und formiret öhrlein davon, wie von den apricosen: also daß man allzeit zwey zusammen füget, welche sich in dem warmen cabinet wieder an einander binden werden. **Den teig** hiervon macht man auf zweyerley art. Man drücket **entweder** die reiffen kirschen durch ein haaren sieb oder tuch, und zermalmet die häute in einem mörser: hernach läst man dieses zermorschte wieder durch ein tuch oder sieb gehen, setzet es zum feuer, läst es biß auf die helffte einsieden, und thut ein halb pfund zucker zu einem jeden pfund dieses saffts: siedet es darauf so lange, biß es als ein dicker teig wird. **Die andre art**, welche ich besser als die erste befinde, ist: wenn man die kirschen ein wenig drückt, und mit den händen zerknirschet, und dasjenige, was nicht durch das sieb lauffen will, durch einen sack presset: die häute und das, was übrig ist, in einem mörser stösset, und auch durch drücket: zu einem jeden pfund früchte ein halb pfund zucker thut, und alles biß zu seiner vollkommenen dicke sieden läst: nach diesem lange waltzen oder Macarons davon macht, selbige auf schiffer legt, und im warmen cabinet trocknet. Den safft, so von der auspressung der kirschen kömmet, kan man so lange sieden, biß er als ein **syrup** dick wird. Diesen syrup gießt man auch zum zucker, wenn man ihn schmeltzen, und weiche confitüren machen will.

## Das VIII cap. Stachelbeer, johannisbeer, himbeer, und weintrauben.

DJe stachelbeer condirt man trocken, wie die vorhergehende früchte: wenn man dasjenige nur in acht nimt, was ich bey den weichen gesaget habe. Die **johannisbeer** kan man wegen ihrer kleinigkeit nicht trocken condiren, sondern man macht treffliche schöne teige davon, wenn man sie in einem haaren siebe zerknirschet, und durch einen gar dicken sack presset, damit alle körner und blumen heraus kommen. Nachdem macht ihr es eben so mit ihnen, als mit den kirschen. Die rothen und weissen **himbeeren** kan man nicht trocken condiren, eben so wenig als die johannisbeeren: die teige aber hievon sind wegen ihres geschmacks sehr hoch zu achten: Man macht es hiemit eben so, wie mit den kirschen: nur daß

man ein wenig johannisbeer-safft darzu giesse, damit der schmack etwas sauerlich werde.

Die **unreiffen** und **mußcaten-trauben** schicken sich auch nicht zu trocknen confituren: die teige aber hiervon sind trefflich gut, und werden sie eben so, wie die kirsch-teige hantiret: wenn man die frucht zuvor also zubereitet hat, wie ich vorher in der unterweisung, selbige weich zu condiren, gesaget habe.

## Das IX cap. Pomerantzen und citronen.

DJe pomerantzen condirt man gantz, oder bey vierteln. Dieses anzugreiffen, so schabet man zu erst das gelbe mit einer kleinen feilen oder raspen davon ab. Wolt ihr sie hierauf gantz condiren, so macht ihr ein loch, da der stengel sitzet, und ziehet alles inwendige sauber heraus, biß die schale so dünne wird, als möglich ist. Hernach legt ihr sie nach der hand, wie ihr sie ausgeschälet habt, in laulich wasser: siedet sie alsdann mit vollem wasser auf, daß die bitterkeit daraus komme, und verwechselt das wasser offtmahls, biß keine bitterkeit mehr daran ist. Wann solches geschehen, so thut sie vom feuer, und werfft sie in ander laulich wasser: schmeltzet alsdann den zucker auf einem mäßigen feuer, und leget unterdessen die pomerantzen auf ein weiß zusammen gelegtes leinen tuch, also daß das loch unten komme, und alle feuchtigkeit sich hiedurch heraus ziehe. Alsdann leget sie in den zucker, und last sie so lange sieden, biß sie einer conserven gleichen. Indem sie kochen, so wendet sie offt mit einem höltzern löffel um: hernach ziehet sie mit einem schaum-löffel auf, und last den zucker, so darinnen ist, wol austropffen. Nach diesem legt sie in euer cabinet, daß sie trocknen: dieses kan in einer halben stunde geschehen. Habt ihr keine stube, dörfft ihr sie nur an das feuer auf kleine besem-reißlein legen, alsdann trocknen sie ebenmäßig gut. **Den andern**, die ihr wollet in viertheil zertheilen, schabet ihr das gelbe ab, und zerschneidet die schalen in so viele stücke, als ihr wollet, thut das inwendige gar sauber davon, das nichts zerbreche. Ihr möget auch die zerschnittene viel dünner machen, als die gantz gelassene. Man schneidet auch von diesen schalen kleine läplein, die man bey den Frantzosen Restes nennet, von gestalt, wie man sie gebrauchet, wenn man solche läplein durch ein licht in den wein spritzet, derer Spiritus wie ein öhl brennet.

So schneidet man auch die pomerantzen-schalen wie grossen **spick-speck**, und condiret sie, wie gesagt ist. Darnach wirfft man grüne citronenschalen in selbiger form geschnitten, in den syrup, und condiret sie. Wann nun der zucker als eine conserve worden, so ziehet man solche stücklein mit einem schaum-löffel auf, uñ tröpffet sie wol ab, legt sie alsdann in gestalt eines berges auf einen teller, und menget solche grüne und andere farbe durch einander, trägt sie in das warme cabinet, oder trocknet sie nur am feuer. Es ist aber zu beobachten, daß die **pomerantzen und citronen**, die man zu **Paris** hat, nicht dauren können: sondern leicht veralten, weiß und mehlich werden: deswegen condirt man hiervon nur so viel, als man nöthig hat. **Wie viel zucker** ihr darzu thun sollet, will ich nicht sagen: dieweil es nicht zu viel seyn kan, und der überrest euch zu conserven und marcipanen dienen kan, wie ich in nechster abtheilung zeigen will. So muß auch diese frucht ohne das im vollen zucker seyn, wann sie wol soll condiret werden. Das **gelbe**, so ihr von den schalen geschabet, dürfft ihr nicht weg werffen, dann es kan euch zu guten und schönen **conserven** dienen. Die **citronen** condirt man eben auf solche weise, wie die pomerantzen. Man schneidet schnitte zwey oder drey finger breit davon, die man condiret und trocknet, wie die pomerantzen-schalen.

## Das X cap. Spanische lactucke, melonen gurcken und kürbisse.

VOn der Laictuë Royale nimt man einen stengel, wann er in die saat schiessen will: denselben condiret man, und heissen die Italiäner solche confitüre Gorge d'Ange. Diese stengel zu condiren, so ziehet ihr die kleine haut davon, und werfft sie also enthäutet in frisches wasser: siedet sie ein wenig auf, und legt sie in puder-zucker mit ein wenig wasser, wovon nur der zucker schmeltzen mag. Hernach last sie in einem sode sieden, biß der zucker als eine conserve werde. Alsdann ziehet sie mit einem schaum-löffel auf, und legt sie auf die schifersteine, daß sie im cabinet trocknen: wendet sie darauf offtmahls um, und wann sie gantz trocken, so legt sie in schachteln, wie andere früchte. Wollet ihr selbige, indem sie gahr sind, mit ein wenig orangen-blüth-wasser anfeuchten, wird es ihnen einen schönen geruch geben, und ihren unschmackhafften schmack verbessern.

Man kan auch allerhand arten kräuter-früchte condiren, als **melonen**, **cucumers** und **kürbisse**, entweder aus neulichkeit, oder geringschätzung der unkosten: wo man will allerhand arten condirter früchte sehen lassen.

## Die VII Sect. Von conserven und marzipanen.

ICh will euch in dieser letzten abtheilung, welche dieses büchleins beschluß ist, eine lustige und liebliche art **blumen** und **garten-früchte** zu condiren unterweisen: und versichere ich euch, daß ihr aus dieser arbeit mehr lust haben werdet, als ihr euch nicht einbildet. Dann alles dasjenige, so vorkömmt, ist sehr angenehm, und dem gesichte ergetzlich anzuschauen so vielerley farben, die man hierzu gebrauchet. Uber diß belustiget sich das gemüth, tausenterley artigkeiten

keiten zu erfinden, welche alle von dem, das ich schreiben will, entstehen: auch selbige in solche ordnung zu setzen, daß alle die, denen man sie präsentiret, vergnügung daran haben sollen. Wir wollen mit den blumen den anfang machen und sagen, daß man von allerhand arten derselben conserven machen könne: ich will mich aber nur bey denjenigen auf halten, welche die schönsten farben haben, und am lieblichsten zu essen sind: die übrigen aber der medicin überlassen.

**Das I cap. Violen-conserve, wie auch von borrage, buglosse, jaßmin, und dergleichen.**

DJe erste, so ich setzen will, ist die violette, dieweil sie im frühling eine von den ersten. Ich will mich aber nicht unternehmen, die andern blumen, wie sie in ihrer zeit hervor komen, ordentlich zu beschreiben: sondern nachdem sie mir einfallen. Wollet ihr eine violen-conserve machen, so pflücket die zasern heraus, und nehmt nur die blossen blumen: zermalmet selbige in einem steinern oder marmorn mörser so lang, biß alles so klein, daß man kein gantzes blätlein mehr darunter mercken kan. Indem man selbige zermalmet, so thut zucker in die pfanne, und lasset selbigen einmahl aufquellen. Vier pfund zucker auf einmahl hierzu, ist das allermeiste gewicht: das wenigste aber ein pfund. Man könte noch wol weniger nehmen, es würde aber viel davon verlohren gehen, dieweil sich auch der zucker an die pfanne setzt. Zu vier pfund zucker gießt ihr ein nössel wasser, ihn zuschmeltzen: hiemit befeuchtet ihr selbigen überall. Nach diesem setzt die pfanne auf ein halb angeglimmetes feuer, damit der zucker allmählich schmeltze. Wann er nun aufquillt, so schäumet ihn mit einem höltzern löffel ab, und rühret ihn offtmahls um, daß er überall gleich gahr werde. Ihr müst aber das feuer unter der pfanne mehr vor, als hinterwärts legen, damit man denjenigen schaum, welcher im sieden aufkommet, und hinten nach der pfannen gehet, desto leichter abnehmen könne. Nachdem ihr ihn nun gnugsam geschäumet habt, so scharret das feuer alles mitten unter die pfanne. Wollet ihr dann wissen, ob euer zucker so viel gesotten habe, daß er eine conserve machen könne, so erkennet ihr dieses auf dreyerley weise. Erstlich: wann ihr, nach dem der zucker wol umgerühret und durch einander gemenget worden, den löffel aufziehet und sehet, daß wenig davon tröpfflet: auch, indem ihr ihn hinter euch schwenget, gleichsam fliehende flachsfaden davon sehet. Die andere art ist: wann ihr nach wol-umgerührten zucker den löffel aufziehet, und die letzten tropffen sich krümmen sehet gleich einem schwäntzlein. Die dritte: wann ihr, indem ihr ihn wol gesotten und zur dicke gebracht habet, ihn nicht mehr in der mitten allein, sondern auch auf allen seiten langsam aufbrodlen sehet.

Nach diesem nehmt ihr ihn vom feuer, und lasset die gröste hitze davon abgehen. Alsdann nehmet die zermalmete violen, leget sie auf einen hauffen an eine seite der pfanne, und drücket solche allmählich mit dem höltzern löffel unter: darnach rührt alles in der pfannen durch einander, und giesset es mit dem löffel so geschwind als ihr könnet, biß sich die hitze geleget, welches man daran erkennet, wann es nicht mehr aufbroddelt, und also seine stille hat: alsdann ist alle feuchtigkeit der violen schon zertheilet. Der zusatz von den violen, welche man zu vier pfund zucker thut, ist ungefehr so groß, als eine kindes-faust von zehen jahren, oder ein paar kleiner ballen. Wann nun die gröste hitze in der pfannen vorbey, füllet ihr solche conserve mit einem silbern löffel, in die aus papier gemachte pfannen, daß ihr sie hernach in kuchen oder biscuiten zerschneiden könnet. Ihr müsset aber allzeit das oberste, welches als ein kleines eiß seyn wird, mit einem silbern löffel abnehmen, und es auf ein trocknes papier giessen: alsdann wird es eines reichsthalers form präsentiren. Oder aber ihr möget diese conserve auf den rücken euers höltzern löffels nehmen, und solche hierauf in form der Macarons oder waltzen zerschneiden: es muß aber der zucker zuvor fast gantz kalt seyn, sonsten möchte er vom löffel lauffen. Oder aber wolt ihr solche striche schneiden, als die gantze pfanne breit oder lang ist, so müsset ihr daßselbe nur an einer und nicht an allen seiten thun: dann sonst würde die conserve allzukalt werden, und das meiste an der pfanne besitzen bleiben.

Damit ihr nun diese conserve gäntzlich biß auf das letzte krümlein aus der pfannen bringen möget, so giesset drey oder vier tropffen wassers an die ecken der conserve, und haltet ein wenig feuer an allen seiten derselben herum, und wann sie nach der hand beginnet warm zu werden, so machet die conserve loß, und schiebet sie mit dem löffel auf einen hauffen: schneidet hernach Macarons davon, gleichwie von dem erstlich ausgefülltem. Diese letzte conserve aber wird der ersten an farbe nicht gleichen, dieweil das unreine des zuckers sich an die pfanne setzet: auch alle farbe, wen man sie zweymal zum feuer thut, viel an ihrer schönheit verliehret. Ihr müsset nicht vergessen, eure biscuiten in der papier-pfanne zu schneiden, ehe die conserve gäntzlich erkaltet, sonsten würden sie zerbrechen. Ihr müst sie auch von dem papier nehmen, dieweil sie noch warm seyn, so ihr sie gantz behalten wollet. Im fall sie aber schon kalt seyn, daß sie nicht abgehen wollen, so nehmt ein warmes bret, und legt die papiere darauf: alsdann werden sie sich alsobald feuchten, und leichtlich abgehen.

Bey allen conserven ist dreyerley zu beobachten nöthig. Erstlich, daß ihr an einem warmen und vor kälte wolverwahrtem orte seyd: dieweil die kälte sehr hinderlich ist, in rechter zeit die conserven zu giessen, und zu bereiten. Zum andern,

müssen auch eure tische fein sauber und nicht fett seyn: dann solche heisse conserven durch das papier alles fette an sich ziehen, und also nicht fest werden. **Drittens**, muß auch das papier, worauf ihr eure conserve giesset und bildet, fein weiß, sauber und trocken seyn. Bildet euch nun alles wol ein, was ich gesaget habe: dann es wird euch in dem, was ich hernach sagen werde, viel dienen können. Die blumen von **borrage**, **buglosse**, jaßmin, wie auch die **ringel-blumen**, und grüne **fenchel-blätter** kan man auf selbige weise, wie die violen, condiren.

## Das II cap. Von violen-syrup.

Dieweil der violen-safft mehr ein getränck, als medicament ist: habe ich es vor nöthig erachtet, dessen composition hieher zu setzen, wiewol es fast mehr unter die weichen confituren, als hieher gehört. Nichts destoweniger, dieweil man die violen nicht weich condirt, und das es schwer solte gewesen seyn, im buche hiervon zu finden: so habe ich es eurer bequemlichkeit halber hieher setzen wollen.

Es sind zweyerley arten diesen syrup zu machen. **Eine**, indem man ein pfund violen in einem steinern möser zermalmet, eben als wenn man eine conserve davon machen wolle, und selbige in ein festes leinewand, so die presse aushalten kan, schüttet. Hieraus drucket allen violen-safft, welcher wol ein viertel-pfund schwer seyn wird, so fern die violen frisch gewesen. Unterdeß daß man sie stösset und drücket, so siedet ihr ein pfund schönen zucker so dick als eine conserve: dessen gahr-seyn ihr an offt besagten zeichen erkennet. Wenn nun dieser genug gesotten hat, so thut ihn vom feuer, und lasset ihn so lange stehen, biß er nicht mehr proddelt. Hernach giesset diesen violen-safft allgemach in den zucker, und rühret ihn mit einem höltzern löffel fleißig um. Wann er ein wenig erkaltet ist, so giest ihn in gläserne flaschen, und vermacht selbige mit korck oder pantoffelholtz sehr wol: hierüber kleibet annoch weiches wachs. Solch wachs, von dem ich in der ersten abtheilung geredet habe, schickt sich sehr wol hierzu.

Die **andere art** ist, wenn man die blumen wol zerrieben hat, so thut man sie in ein haaren tuch, und giest geschmoltzenen zucker, der noch keiner conserven dicke hat, darüber: solches thut ihr offtmahls. Indem man nun den zucker also aufgiest, so stehet ein ander dabey, der mit einem höltzernen löffel die blumen zermalmet, damit der safft heraus komme. Solchen fänget man in ein wolglasürtes geschirr auf, und wann alles durchgelauffen, so thut man das haarne tuch in eine presse, damit nichts verlohren gehe. Wann nun alles wol erkaltet ist, so bewahret diesen syrup in gläsernen flaschen, wie vorher gesaget worden: und damit hiervon gantz nichts umkomme, so trucknet man die ausgepreste violen-blätter in einer warmen stuben, so giebet es ein angenehmes essen. **Man macht** auch einen trefflichen schönen violen-safft, wenn man den **candis-syrup** auf die blätter giest, und damit stehen läst. Dieses kan man auch mit den fleisch-farben rosenblättern, kirsch-blüth, und vielen andern practisiren. Weil es aber mehr zur medicin, als hieher gehöret: so will ich mich damit, wie leicht es auch ist, nicht bemengen.

## Das III cap. Provintz- und weisse rosen-conserve.

Von den provintz-rosen macht man so wol eine trockene, als eine weiche conserve. Die **weiche** macht man also: Man nimt die rosen, wann sie beginnen sich aufzuthun, und sondert alle das grüne und gelbe, so an jedem blade sitzt, davon. Diese blätter zermalmet man in einem steinern mörser sehr wol: hierzu thut man halb so schwer puder-zucker, als die blätter wiegen: und soll dieser puder-zucker allmählich in zermalmung der blätter darzu gethan werden. Wann nun alles wol durcheinander garbeitet worden, so füllet diese conserve in weisse steinerne confitür-töpffe. Es müssen aber solche nicht gantz voll gefüllet werden, dieweil diese conserve wie ein sauer-teig aufgehet, wann ihr die töpffe hiermit an die sonne setzet, woselbst sie vierzehen tage lang stehen müssen. Nach diesem setzt sie vier oder fünff tage lang in einen schatten, und füllet hernach mit einem dieser töpffe die andern völlig auf. Nehmt hernach ein doppelt genetztes pergamen, und bindet solches über den topff, also daß sich die conserve darunter wol zusammen gebe.

Die **trockene** rosen-conserve, wie man sie in der Provintz machet, zu verfertigen, so nimt man gantz aufgethane rosen, und thut alles grüne und gelbe davon, eben wie zu der weichen conserve. Solche blätter trocknet man in papiernen beuteln, und wann sie vollkommen dürre sind, thut man sie in einen bedeckten mörser, und wickelt auch einen ledern beutel um den stösser, eben wie die parfumirer ihr puder stossen. Wann nun alles recht klein ist, siebet man es durch ein fein haar-sieb, bewahret es hernach in papier oder schachteln, daß es seine farbe behalte. Wann ihr nun diese conserve machen wollet, so nehmt acht loth dieses rosen-pulvers, und thut es in eine weisse steinerne schüssel: drücket hernach in ein glaß den safft aus etlichen citronen und last denselben ein wenig stehen, daß er sich kläre: dann es setzen sich allzeit von den ausgedruckten citronen einige häfen an des glases boden. Wann er sich nun gekläret, so giesset ihn auf solch pulver, und rühret alles mit einem höltzern löffel um: dann also bekommt es seine vorige schöne farbe wieder. Indessen schmeltzet ihr zwey pfund schönen zucker, biß er die consistenz einer conserven erlanget: nehmet ihn alsdann vom feuer, und last ihn stehen,

biß

biß er nicht mehr aufproddelt: leget darnach in einem ort der pfannen dieses eingefeuchte rosen-pulver, und vermengt es allmählich mit dem zucker: alsdann ist eure conserve gemacht.

Wollet ihr Macarons oder **waltzen** davon machen, wie man in Provence thut, so schneidet ihr selbe, wann die conserve ziemlich kalt, auf den rücken euers höltzern löffels, und legt sie auf trocken papier. Solte sie aber allzukalt werden, daß ihr solche nicht mehr hantiren könnet, so setzet die pfanne damit ein wenig auf ein gelindes feuer: alsdann wird sie schmeidig genug werden. Diese conserve nehmt ihr also aus der pfannen, daß nichts darinnen bleibe, gleichwie ich bey den violen gedacht habe: bringt sie auch, wie die violen, vom papier, und bewahret sie in schachteln. Etliche thun ein wenig Spiritus Vitrioli darzu, damit solche conserve desto höhere rosenfarbe bekomme. Es ist aber dieses nicht so gesund, noch so natürlich, als wenn man nur blossen citronen-safft daran giesset. Nehmet aber in acht, daß ihr dieses pulver nicht **zu weich anfeuchtet**, ehe ihr solches in den zucker thut: dann es würde gar zu sehr versieden, und der citronen-safft machet ohne dem mehr, als etwas anders, den zucker sehr fett. Es ist gnug, wann er nur so viel angefeuchtet ist, daß man einen runden ballen davon weltzen könne.

**Je frischer** eure conserve, **je schöner** ist sie: die apothecker in Provence haben solche allzeit sehr schön, weil sie viel davon verkauffen. Ich habe euch oben zwar gesagt, daß ihr nur zwey pfund derselben machen sollet: es hindert aber nicht, daß die apothecker in Provence nicht zehen biß zwölff pfund auf einmahl schmeltzen solten. Obiges habe ich euch darum gesagt, weil ihr nicht so viel, als sie, nöthig habt, und auch keinen handel damit treibet. Habt ihr nun solch obbesagtes rosen-pulver im hause, so könt ihr jederzeit, wann ihr wollet, conserve davon machen. Man macht auch wol **von weissen rosen** eine conserve: sie verlieret aber ihre güte gar bald, riechet und schmecket wenig nach rosen: daß ich also meines theils wenig davon halte.

## Das IV cap. Rosen-conserve bey den baletten.

Die rosen-conserven, derer man sich in den baletten bedienet, dörffen nicht so starck von diesem rosen-pulver gemacht seyn, und ist ein loth zu ein pfund zucker genug: wann nur so viel citronen-safft darzu gedrücket wird, als das pulver im netzen vertragen kan, also daß es nicht fliesse. Wann nun euer zucker geschmoltzen, und wie eine conserve dick worden ist, so thut ihn vom feuer, und last die erste hitze davon abgehen, thut hernach euren teig darein, und rühret ihn immer mit dem löffel um, biß der zucker nicht mehr aufquillet. wann dieses geschehen, so giesset die conserve in papierne pfannen, und macht biscuiten davon, welche gantz voller kleiner bläsichen wie ein glantzendes eiß stehen werden. Wollet ihr sie aber plat drücken, so werden sie oben eben so scheinen. Das übrige so in der pfannen bleibet, scharret mit dem löffel zusammen, und machet macarons oder waltzen davon. Vergesset aber nicht, eure biscuiten zu schneiden, und die conserven aufzunehmen, weil sie noch warm sind: aus ursachen, wie ich voran gedacht und noch zum letzten hiemit will gesaget haben.

Wisset, wann ihr dieses rosen-pulver in einem silbern oder zinnern gefässe anfeuchtet, daß selbiges eine violbraune farbe an sich nehme. Wollet ihr nun von diesem pulver **zweyerley farben** haben, so dörfft ihr nur ein theil in weisse erdene geschirre, das andere aber in silbern oder zinnern anfeuchten. Uber dieses will ich euch sagen, daß die conserve ihre schöne hohe farbe nicht viel länger, als vier oder fünff tage behalte: darff man deshalben nur so viel machen, als man nöthig hat.

## Das V cap. Conserve von pomerantzen-blüth, himbeern, johannesbeern, granaten, wein- und schlee-safft.

Die pomerantzen-blumen conserve macht man von klein gehackter pomerantzen-blüth. Man muß sie aber bald in citronen-safft werffen, damit sie nicht schwartz werden. In zwey pfund zucker möget ihr so viel legen, als ein busch blumen ist, wann ihr sie zuvor wol ausgetrocknet habt, damit desto weniger wasser darunter komme. Hiervon macht ihr eine conserve, eben wie ich bey den rosen gelehret habe, und bedienet euch derselben in der gesellschafft. Man machet auch eine vortrefliche conserve von den **weissen und rothen hinbeern**: diesen druckt man den safft gantz sachte aus, und bewahret ihn in einem glase: hierinnen lasset ihr solchen stehen, biß er sich gesetzet hat, und die hefen auf den boden gefallen. Wann nun euer zucker zu einer dicken conserve geworden, so giesset dieses saffts so viel darein, als euch düncket, daß der zucker vertragen möge, und nicht wässerich werde. Hernach giesset ihr solche conserve in papierne pfannen, schneidet und bewahret sie, wie ich voran gesagt habe.

Von den **johannesbeern, granaten, wein- und schlee-safft** macht man schöne und liebliche conserven: wann ihr damit handelt, wie mit den hinbeeren. Wollet ihr euren conserven, welche von diesen rohen säfften gemacht werden, einen schönern schmack geben, so last ihr den safft durch papier, welches als ein krämer-häusichen gemacht, in den zucker tropffen, und den zucker also biß zu seiner dicke sieden: auf solche art kan man des saffts viel darein giessen, daß es dem zucker nicht schade.

## Das VI cap. Pomerantzen-conserve.

Die pomerantzen-conserve zu machen, so nehmt das gelbe von den pomerantzen, die ihr trocken condiret

condiret habt, und lasset es nach der hand wie ihr solches geschabet habt, in laulich wasser fallen: sonsten würde es schwartz werden. Setzet solches hernach auf das feuer mit vollem wasser, damit die bitterkeit davon ziehe, und giest so offt frisches wasser daran, biß der bittere geschmack gäntzlich daraus ist. Wann dieses geschehen, thut ihrs in ein leinwand, und drücket das wasser gäntzlich daraus: hernach thut dieses geschabte in eine silberne schüssel, und indem es trocknet, so wendet es immer um, sonst wird es sich an die schüssel setzen: hiermit fahret ihr so lange fort, biß daß alles fast trocken ist. In solcher zeit lasset ihr den zucker hierzu, zu einer conserve sieden: werffet diese geriebene schalen darein, und rührt alles von allen seiten durcheinander. Wollet ihr auch citronen- oder pomerantzen-safft darzu giessen, wann diese conserve wol durch einander gerühret worden, wird es ihr einen desto angenehmern schmack geben. Zu einem pfund zucker nehmt ihr dieser geschabeten schalen so groß und viel, als ein handballen ist: des saffts aber so viel, als euch gut dünckt, jedoch daß der zucker nicht allzu wässerich davon werde. Giest sie hernach in papierne pfannen, schneidet und bildet sie eben, wie die orangenblüth.

## Das VII cap. Citronen-conserve, und biscuit.

DJe citronen-conserve macht man eben, wie die von den pomerantzen, und mag man nicht allein die gelbe haut hiervon schaben, sondern auch biß auf das fleisch kommen. Wenn man solches wol gewaschen, und in verschiedenen warmen wassern entbittert, auch wie die pomerantzenschalen getrocknet hat: thut man sie in den zucker, und tröpflet noch etwas citronen-safft darzu, damit der geschmack desto stärcker werde. **Citronen-biscuit** so dicke, als drey oder mehr finger zu machen, so lasset den zucker zur dicken conserven sieden: thut hernach diese obbesagte schalen oder pulver darein: menget auch ein wenig citronen safft und geschlagenes weisse vom ey darein, daß es aufblase. Wann nun der zucker auf das papier gegossen worden, so haltet eine heisse eiserne schauffel darüber, alsdann bläßt die conserve durch solche hitze auf. Indem sie noch warm ist, so schneidet grosse biscuiten davon, selbige werden inwendig voller augen, und auch sehr leicht seyn. Man macht auch eine **citronen-conserve** vom blossen safft, ohn geschabte schalen. Solche conserve aber schmeckt nicht anders als sauer: deswegen sie nicht so angenehm, als wenn schalen darzu gethan werden.

## Das VIII cap. Pistacien-conserve.

DJe pistacien schälet man in warmen wasser, hernach stösst man sie in einem steinern mörser, und befeuchtet sie mit pomerantzen-blumen wasser, damit sie kein öl von sich geben. Nach diesem thut ihr solch gestossenes in den zur conserve breit gekochten zucker an einer ecken der pfannen, rühret alsdann alles wol durch einander, und thut ein wenig muscus und ambre-gris, so mit gar feinem zucker gerieben, und durch ein haaren sieb getrieben worden, darunter: hernach bildet ihr solches, wie das vorige.

## Das IX cap. Conserve aus trucknen confitüren.

MAn macht auch conserven von allerhand trucknen confitürten früchten, als von apricosen, pfirsichen, kirschen, pomerantzen, citronen, auch grünen eitronen-schalen, und dergleichen. Diese zerschneidet man in kleine läpplein, oder gewürffelt, und wirfft sie in den zur conserve gekochten zucker, menget alles wol durch einander, damit durch unterschiedliche früchte der geschmack desto angenehmer werde. Darnach bildet man solche conserven, wie voran gesaget ist.

## Das X cap. Figuren aus conserven: als da sind, stücken von schincken, cerveladen, bänder, zahlen, wapen, biesem-küchlein, biscuit, und dergleichen.

IHr könnet auch von den conserven vielerley sachen bilden, worüber man sich verwundern muß, als zum exempel: **schnitte vom schincken.** Es ist zwar solches vor diejenige, so nicht gewohnet sind mit conserven umzugehen, etwas mühsam, dieweil auf alle dinge wol muß achtung gegeben, und die zeit hierzu beoobchtet werden. Es ist aber vor diejenige, welche etwas hierinnen erfahren sind, auch leicht genug.

Dieses anzugreiffen, müst ihr silberne schüsseln zur hand haben. Und wann der zucker zu einer weichen conserven gebracht worden, so giest ihr dessen etwas in eure schüssel, und drücket citronen oder weissen himbeer, oder auch pomerantzenblüth-safft darüber. Alles muß weiß seyn, damit es desto besser dem specke gleiche. Diese conserve lasset ihr durch einen andern fleißig umrühren, damit sich dasjenige, was wässerich oder roth ist, mit dem zucker wol einverleibe. Hernach giest ihr von dieser zucker-conserve noch in eine andere schüssel, und thut rosen-pulver, himbeer- oder johannesbeer-safft, und andere sachen, so ein rothes schincken-fleisch präsentiren können: mischet aber dieses ungekochte nicht durch die gantze schüssel, damit etliche stellen, wann ihr die conserve daraus nehmt, weiß bleiben, und desto besser einen wolgemengten schincken darstellen. Zuletzt nehmt ihr den übrigen zucker, der in eurer pfannen geblieben, und thut grüne fenchel-blätter, wo man sie haben kan, darein, diese zerstosset ihr zuvor in einem mörser, oder in ermanglung dieser nehmet pistachen, daß es scheine, als ob es gehackte peterßilgen und andere feine kräuter wären, welche man über den schincken streuet. Von solcher annoch warmer conserve nehmet ein wenig rothes

und

und ein wenig weisses, und vermenget solches auf einem tische durch einander, daß es scheinen möge, als wann die musculn und das fette, so im schincken durch einander spielen, wären. Hernach thut etwas weisses, als speck, hierüber, und zuletzt von dem grünen, als petersilge. Ihr drücket jede lage wol mit der hand, damit sich alles fein in einander binde, und dieweil diese conserve noch warm ist, so schneidet ihr solche schnitte als schincken-schnitte davon, und legt sie auf einen teller. Und damit diese artliche betriegerey desto besser ansehen habe, legt man zwey oder drey lorbeerblätter darüber. Wollet ihr dieser conserven-schincken viel machen, so könt ihr euch an statt der silbern schüsseln dreyer pfannen bedienen.

Die **cerveladen** nachzumachen, so nehmt das übrige rothe, welches in den schüsseln blieben: hierzu giest zween oder drey tropffen klares wassers, oder von pomerantzen-blüthe, mänget hierunter gestossenen caneel, daß es eine bräunliche farbe bekomme: hernach nehmet den überrest des conserven-schincken, jedoch ohn das grüne, und thut alles in eine pfanne: giest ein wenig wasser mit einem silbern löffel darzu, um allein den zucker damit zu schmeltzen. Diese pfanne setzt ihr über ein gelindes feuer, nur daß es die conserve erwärme, und knetet alles mit einem höltzern löffel durch einander, daß es im ausnehmen fein geschmeidig sey. Alsdann bildet mit den händen runde würste oder saucisen, und schneidet solche, weil die conserve noch warm ist, in scheiben oder länglicht, und leget sie auf einen teller, wie natürliche cerveladen.

Ihr könt noch tausenderley artigkeiten mit dem zucker, und allen diesen farben machen, worvon ihr den teig bildet, wie ihr wollet: ihr müßt ihn aber nicht wieder zum feuer bringen. Als zum exempel: wollet ihr ein **englisches band** von vielerley farben machen, so nehmet den zucker, welcher durch ein seyden sieb gegangen, oder aber damit er noch feiner werde, wann er im mörser zerstossen, so reibet ihn auf einem marmorsteine, wie die mahler ihre farben. Und wann ihr ihn auf einen saubern tisch gesiebet habt, so mischet ein wenig Gummi Traganth, so in wenig pomerantzenblumen oder rosen-wasser zergangen, darunter, und macht einen teig hiervon, den ihr mit dem roll-holtze zwingen könnet. Diesen teig theilet ihr in so viel stücke ab, als ihr wollet farben haben, und mischet jedes mit eurem zucker besonders: breitet es mit dem roll-holtze so dünn, als ihr könnet, schneidet hernach lange bänder davon und füget sie fein sauber an einander, damit die feuchtigkeit, so noch darin ist, diese bänder an einander binde, welche ihr von so vielerley farben wie englische bänder machen könnet. Wann sie nun also gebildet sind, rollet ihr mit dem holtze gantz leise darüber, daß es desto besser binde. Hiervon bindet ihr **schürtzen und favorn** über geschnittene und gebeugte karten, damit die runde desto fester stehe, biß sie trocken seyn, welches ohngefehr in zwo stunden geschiehet. Also könt ihr auch allerley **zahlen und waffen** hiervon machen, indem ihr den teig mit einem messer zerschneidet, oder aber mit blechernen formen abdrücket, welche ihr denn nach eurem wolgefallen könnet machen lassen. Wollet ihr diese figuren **noch artlicher** machen, so bereitet ihr, wann sie gantz trocken sind, ein **eiß** von kleinen zucker, so in pomerantzen-safft zergangen, darüber, und schiebet sie damit in den ofen: hernach nehmt ihr sie heraus, und macht auf der seiten ein eiß darüber. Hierdurch wird man die figuren wegen des eises, und seiner weissigkeit kaum erkennen, wo man sie nicht an den tag hält, und dadurch siehet: alsdann sieht man erst, was es seyn soll, und verwundert sich über solcher arbeit.

Von solchem teige macht man auch **kleine täflein** und mußcadin oder **biesem-küchlein**, und thut darzu mußkus, ambra, Poudre d' Iris, caneel, gewürtz-näglicken, und andere sachen, so einen lieblichen und angenehmen schmack machen, oder den magen stärcken. Will man purgirende sachen machen, kan man selbige auch darein mischen: wie auch andere præservativen, so uns die medicin an die hand giebt. Will man diese mußkadins oder zucker-küchlein auf den tisch setzen, so machet ihr selbige in kleinen tarten-pfannen, jedoch, zur besparung der unkosten, ohne mußkus. Diese küchlein drücket ihr mit einer blechern form von solcher gestalt, als ihr wollet, entweder rund, oder drey-eckich, stern-formich, und wie es euch eure fantasey eingiebt. Ehe ihr aber solchen teig in die pfanne thut, breitet ihr ihn zuvor mit dem rollholtze, und bestreut die pfannen mit zucker, daß sich der teig nicht daran setze: schneidet auch das übrige, so aus der pfannen ausstehet, mit einem messer ab, und lasset solche platte zucker-boden bey nahe zwey stunden in ihren formen stehen: nehmt sie alsdann heraus, und legt sie an einen ort, da sie vollens können trocken werden. In eben solchen kleinen tarten-pfannen kan man auch allerley weiche confitüren anrichten, wann man vielerley arten auf einem teller präsentiren will.

Von diesem teige könt ihr auch **biscuiten und citronen-brodt** machen: wann ihr das gelbe abgeschabet, so zuvor muß ausgesotten werden, damit es desto lieblicher schmecke, mit zucker und Gummi Traganth vermischt, darzu thut. Ihr zwinget und bereitet diesen teig mit einem rollholtze, streuet unten und oben zucker, daß er sich nicht an den tisch oder an das holtz setze, jedoch, daß man ihn nicht doppelt falte, damit er seine feuchtigkeit in sich behalte: welche ihn aufgehen machet, wann er in den ofen kommt: welches geschehen muß, wann

die biscuit oder das brodt schon eine halbe stunde geschnitten gewesen. Dann wo man länger damit warten wolte, würde solcher teig zu trocken werden, und nicht aufgehen. Wollet ihr keinen Gummi Traganth nehmen, so könnet ihr euch an statt dessen des geschlagenen weissen von ey bedienen.

Ihr könnet solchem teige **allerley geschmack und farbe** geben. Die sonnen-blume, ob sie gleich wenig angenehm, gebraucht man an statt der gelben violen, borage und anderer dergleichen farben. Wann ihr etwas citronen-safft darzu tröpffiet, habt ihr also fort eine andere farbe. Bißweilen duncket man auch **kirschen, himbeern und johannesbeern** in diese farben, weltzet sie hernach in zucker, so viel als darauf sitzen kan, und legt sie alsdann zum feuer, daß der zucker sich binde. Wann ihr aber in eure farben ein wenig weisses vom ey oder Gummi Traganth thut, so werden eure früchte so hart herum werden, wie ein hagel. **Den grünen fenchel**, so im saat stehet, wie auch seine zweige, und andere blumen kan man in solchen conserven-zucker tuncken: hernach kleinen puder-zucker darüber streuen, und sie am feuer trocknen. Man tuncket auch die zahnstecher von dem grünen fenchel ein, eben als wenn man eine leimruthe, damit man die vögel fänget, beschmierte: dieses dienet als ein confect, und reiniget den mund.

## Das XI cap. Von marcipan.

Die marcipanen macht man von süssen mandeln, haselnüssen, pistacien, pineen, bittern mandeln, apricosen, pfersich-kernen, und andern sachen: und macht alles auf einerley art. Will man sie treflich gut machen, so nimmt man ein pfund mandeln: diese schälet man in warmen wasser, und wirfft sie nach der hand, wie man sie entschälet hat, in kaltes wasser: dann dieses hilfft viel zu ihrer weisse. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus, und trocknet sie zwischen reinen tüchern ab: thut sie alsdann in einen marmorsteinern mörser, und stosset sie so lang, biß man nichts mandelgleiches daran erkennen kan. In solchem stossen befeuchtet ihr sie mit orangen-blüth, oder aufrichtigem rosen-wasser, welches von aller seiner feuchtigkeit entweder durch distilliren gereiniget, oder aber lange zeit still gestanden, dann es setzet sich auf dem flaschen-grunde eine materie, welche leimich und dick ist. Und damit nichts hiervon darzu komme, so seiget ihr solch wasser durch ein leinen tüchlein. Daß man diese wolriechende wasser darzu thut, geschicht nicht so sehr des geruchs halber: als zu verhindern, daß die mandeln im stossen kein öl von sich geben: dann mit solchem öle würde der marcipan unangenehm werden. Hierzu mänget ihr ein pfund klein gestossenen und durchgesiebten zucker, eben als zu den obbesagten mußkadins oder biesem-kuchen: und machet es von solcher festigkeit, als ein dicker brey. Diesen teig zwinget ihr durch ein haaren sieb oder tuch, damit die stücklein mandeln, wo noch etliche darin seyn möchten, können wieder gestossen werden, und also der marcipan nichts unangenehmes an sich habe. Sothanen teig thut ihr in eine pfanne, und siedet ihn auf einem gelinden feuer, eben wie den teig der trocknen früchte, das ist, so lange, biß der teig sich von der pfannen giebt. Unterdessen rühret ihr ihn fleißig um, daß er nicht anbrenne: ehe ihr ihn aber vom feuer nehmet, so schmecket ihn zuvor, ob er auch gahr genug. Wann er nun genug gesotten oder gekocht, so giesset ihn in weisse steinerne, und mit zucker bestreute geschirre, damit er sich nicht ansetze: und wann er fast kalt ist, legt ihr ihn auf den tisch, und bearbeitet ihn mit dem rollholtze, wie andern teig. Hiervon bildet ihr grosse runde tarten, oder kleine, die ihr mit einem runden trinckglase abdrucket, und last den teig so dicke, als ihr die tarten haben wollet. Hiervon macht ihr auch vierkantichte, längliche hertzen, dreyangel, und was ihr für figuren wollet. Die ecken beknipffet ihr, und macht einen gemeinen zierrath herum. Wann sie nun gebildet sind, so schiebet ihr sie in einen mittelmäßig warmen ofen, biß sie an ihren ecken eine etwas braunliche farbe bekommen. Hernach nehmt sie wieder heraus, und last sie erkalten, alsdann macht ihr ein eiß von feinen zucker, rosen- oder pomerantzen-blumenwasser darüber. Es muß aber dieses eiß von solcher dicke, wie ein weisser honig seyn. Solchen schmieret man mit einem messer darüber, und schiebet die tarten wieder in den ofen, daß solches eiß gahr werde. Wann es beginnet aufzublasen, so ziehet man die tarten heraus, läst sie erkalten und bewahret sie an einem trockenen orte. Die grossen tarten oder marcipans überziehet ihr mit einem eise, wann sie zuvor in dem ofen ihre farbe an sich genommen, und steckt pistacien, citronen und pomerantzen-schalen, citronat und beworffenen caneel darauf. Hernach schiebet man sie wieder in den ofen, daß das eiß trockne, und nimt sie wieder heraus, wann das eiß begint aufzublasen.

Wolt ihr diese marcipans mit kleinen felsen oder klippen von unterschiedlichen confituren zieren, so legt selbige darauf, wie ihr wollet, dieweil ihr schon die art wisset, wie man sie einmachen müsse. Ihr machet auch von euren marcipanen lange dreyangel, daß man von dreyen stücken eine pyramide setzen könne, welche ihr rund um mit kleinen tarten und gesponnenen marcipanen, dessen art ich euch zum schlusse lehren will, beleget: alles also, wie es euch in den sinn kommt.

## Das XII cap. Marcipan aus pistacien, und haselnüssen.

Den von pistacien gemachten marcipan, welcher eben wie der von süssen mandeln zubereitet wird, könnet ihr bilden als artschocken-boden, spargen

spargen (nur daß ihr ein wenig weisses an den stengel macht, damit er desto natürlicher scheine) erbsen sonder schluben, und andere dergleichen sachen, worzu ihr höltzerne oder blecherne formen haben müsset, um solche figuren zu machen. Kürtzlich, ihr könt euch in diesen sachen also sehr belustigen, wie ihr selber wollet, und wie eure unkosten, so ihr hierauf wendet, zulassen wollen. Von dem **haselnüssen-marcipan** könt ihr kleine küchlein machen, und selbige in dem ofen backen, biß sie eine den haselnüssen gleiche farbe bekommen. Dieser bedient man sich in der fasten-zeit an statt der haselnüsse.

Wollet ihr aber von allen euren marcipanen **kleine tarten** machen: so nehmt ihr mit einem höltzernen löffel diesen teig aus der pfannen, so warm er vom feuer kommt, und schneidet mit einem messer macarons davon, wie von den conserven. Solche schiebet ihr in den ofen, biß sie farbe bekommen. Die **pasteten-becker** mengen in ihre marcipan und macarons ein wenig des allerfeinsten **weitzen-mehles**, und etwas weiß vom ey **zum eyse**: solches aber macht sie gar fahl und bleich. Will man dieses eyer-weiß gebrauchen, so schlägt man es zuvor, und läst es stehen. Unter solchen schaum setzet sich ein wasser, welches dann zum anfeuchten dieses macaron-teiges und eyses gebrauchet wird.

### Das XIII cap. Gesponnen marcipan.

WIll man gesponnen marcipan machen, nimt man ein klein höltzern bret, oder einen runten schachtel-deckel, welcher oben bänder hat, womit man ihn an die hände hefften kan. Hierunter rollet man den marcipan-teig, und bestreuet den tisch sehr offt mit zucker, damit er sich nicht daran setze: bildet ihn also lang oder schmall, wie man will: wovon man alsdenn ritter-schürtze, gekrümtes, hüte, stecken, buchstaben, und allerley figuren machet. Diese schiebet ihr in den ofen, und laßt sie so lange darinnen, biß sie eine farbe bekommen: hiemit zieret ihr eure andre marcipane.

Von eben diesem teige machet ihr auch kleine und grosse tarten-boden, welche ihr an statt, da sie sonsten mit kleinen zucker gefüllet werden, mit confituren füllet. Man weltzet und schneidet auch allerhand striche von solchem marcipan, und machet davon allerhand durchgebrochenes und wapen. Selbige füllet man mit weichen confituren von solchen farben, wie das rechte wapen ist. Als will man gold präsentiren, so thut man von apricosen oder äpffel-marmeladen darein. Soll es grünlicht seyn, so nimt man trauben-safft, grüne apricosen und mandeln. Will man roth haben, so nimt man kirschen, himbeeren, und rothe johannes-beeren: und so fortan. Nur daß man sich bemühe, den farben so viel nachzukommen, als man kan.

### Das XIV cap. Ein marcipan-ofen.

HAbet ihr keinen gemauerten ofen, so last euch einen von rothem kupffer machen: dessen ihr euch füglicher und bequemlicher, als des gemeinen ofens bedienen könnet. Leget eure marcipan, so mit eyß überzogen, gar leise auf das papier, und schüttet das feuer unten und oben: alsdenn werdet ihr zu eurem zweck kommen. Ihr müsset aber offt zuschauen, daß eure marcipane, citronen-brodte, und anders, nicht länger backen, als es nöthig ist.

# Der Frantzösische Becker.

### Das I cap. Vom brodt-backen.

DJe allernöthigste nahrung, welche die göttliche güte zu unterhaltung des menschlichen lebens erschaffen hat, ist das brodt, dessen segen sich dermassen über alle nahrung erstrecket, daß man desselben niemahls überdrüßig wird: so kan man auch die allerköstlichste speisen ohne brodt nicht geniessen. Wollen wir derhalben unser jetziges tractätlein davon anfangen, und sonderlich sagen, wie man solches auf allerhand manier zu Paris mache: weilen von jederman bekräfftiget wird, daß zu Paris das allerbeste brodt gebacken, und gegessen werde. Man muß aber um gut brodt zu backen, nicht allein das beste korn vor dem geringsten erwehlen: sondern es muß auch die mühle, das wasser, der ofen, und die art zu backen hierzu dienen.

Das **brodt-korn** belangend, ist der reine, saubere, grosse und von schöner farbe weitzen, der beste von allem brodt-korn, als da sind roggen, haber, gerste, erbsen, bohnen, und ander getreide, dessen sich die armen, guten kauffs halber, bedienen. Das korn, so auf steinichter und leichter erden wächst, dessen halm auch groß und starck ist, wird vor das beste brodt-korn erachtet, mehr als dasjenige, so auf festem erdreich wächst: dann selbiges leichtlich ausfällt, und nur einen langen, und leichten halm hat. Das neue korn machet das brodt allzeit lieblicher von farben, mürber, und von bessern geschmack, als das alte korn: es giebet aber auch mehr kleyen, weil das alte korn durch viel umschauffeln auf den boden seine rinde fast verlieret, und darnach alles zu mehl wird.

Die **mühle** belangend, ist gleich viel, ob sie eine wasser- oder wind-mühle sey. Erwehlet euch nur eine solche, die fein geschwinde mahlet, weil selbige geschwindigkeit das korn besser zermalmet, ohn die kleyen zu mahlen, welches bey der langsamen mühlen nicht wohl geschieht. Und ist eine solche mühle, dessen steine erst neulich geschärffet (nur daß ihr zuerst ein viertel korn habt durchlauffen lassen, ehe ihr eures aufschüttet) allzeit geschickter,

als eine die schon lange geschärfft ist. Wann ihr nun solche bequemlichkeit habt, so mahlet auf einmahl so viel korn, als ihr in einem monat in euer haußhaltung vonnöthen habt. Dann ein alt-gemahlen mehl schafft allezeit mehr vortheil, als ein frisch-gemahlenes. Ihr sollet euch mehl-väßer verschaffen, das mehl in selbigen zu bedecken: beydes, damit es reinlich verbleibe, und die krafft nicht davon gehe. Im sommer bey grosser hitze, setzet ihr solches in euren keller, oder einen andern kalten ort, da es sich trefflich wol halten wird.

Die gütigkeit des **wassers** betreffend, selbige ist so nöthig, daß es eines der vornehmsten stücken zu achten, welches das brodt vergütet. Man hat vielerley wasser: nemlich, fluß-spring-ziebrun- und regen-wasser, welches man in küffen und cisternen bewahret. Weget eines jeglichen wassers ein quart, und mercket, welches das leichteste, und also das beste sey. Das sicherste mittel aber dessen gütigkeit zu urtheilen, ist im geschmack des brodts.

Den **ofen** belangend, ist vonnöthen, daß das gebäu dick, auch oben, unten und herum von gutem gemäuer sey: daß er einen engen mund habe, niedrig von gewölbe sey, gleichmäßig und langsam geheitzet werde, damit die wärme das gemäuer durchdringe. Die grosse lange stücken holtz, und sonderlich von hagebüchen, sind viel besser, als die reiser, oder ander brenn-holtz: dieweil das letztere viel asche giebt, welche einer vielfältigen abnehmung bedarff, so man den ofen überall gleich warm haben will. Der herd von freyer erden ist besser, als ein gepflasterter.

**Die art zu backen**, so soll erstlich von dem **gemeinen brodt** geredet werden. Wollet ihr also eine art brodt vor euer gesinde backen, so sendet vier spint rocken und ein spint gerste zu mahlen, welches ohngefehr ein bäcksel giebt, und last es hernach durch ein grobes sieb oder beutel lauffen. Von diesem mehl nehmt ihr des abends um zehen uhr, ohngefehr ein spint, und thut es zum sauerteig, welchen ihr mit selbigem mehle wol bedecket. Diesen teig zu befeuchten, muß man im winter das wasser so warm machen, als es die hände vertragen können: im sommer aber darff es nur laulich seyn, und also nach beschaffenheit der andern beyden zeiten von mittelmäßiger wärme. Des nechstfolgenden tages, wann der anbricht, thut ihr das übrige mehl zu eurem sauer-teig, und knetet alles durch: arbeitet auch solchen teig so lange, biß er ziemlich fest wird: dann je weicher der teig, je mehr brodt würdet ihr zwar haben, es würde euch aber auch desto weniger vorhalten: weil das leichte brodt eher verzehret wird, als das schwere.

Wann nun euer teig wol geknetet worden, so thut ihn wieder in den **backtrog**, kehret das oberste unten, und stoßt die faust an drey oder vier orten mitten in den teig, biß auf des troges grund, bedecket es hernach wol mit säcken, oder andern decken. Wann nun eine zeitlang hernach (doch mehr im winter, als im sommer) ihr nach eurem teige schauet, und mercket, daß die löcher wiederum gantz zu seyn, so ists ein zeichen, daß der teig genugsam aufgegangen sey. Alsdann lasset den backofen durch jemand anders erwärmen, dann es ist fast unmöglich, daß einer auf den teig und ofen zugleich warten möge. Theilet alsdann den teig in stücke von einander, und machet jeglich theil ohngefehr zehen biß zwölff pfund schwer: hernach formiret solchen teig als ein brodt, und legt es auf ein tisch-tuch. Machet auch zwischen jedes eine spalte, damit das brodt nicht an einander klebe.

Wann denn ferner euer back-ofen heiß ist, welches ihr also erkenet, indem ihr einen stock nehmet, und damit gegen das gewölbe oder den heerd stosset, alsdann werdet ihr kleine füncklein sehen heraus fahren: diß zeiget, daß er heiß genug, und weiter kein feuer darein zu machen sey. Thut alsdann die brände und kohlen heraus, nur daß ihr ein wenig glüende kohlen bey dem ofen-loche lasset. Feget ihn hernach mit einem quast, so von alter leinwand gemachet ist: selbigen duncket in klares wasser, und drehet ihn herum, ehe ihr ihn zum ausfegen gebraucht. Darnach machet ihr den ofen zu, und lasset die grosse hitze, welche das brodt sonst würde schwartz machen, sich dämpffen. Ein wenig zeit hernach machet ihr ihn wieder offen, und schiebet euren brodt-teig schleinig hinein, die grösten zu grunde, oder ins hintertheil des ofens, und fahret also mit einschiebung derselben biß auf die helffte des heerdes fort. (Derjenige, welcher den ofen hitzet, muß achtung haben, daß er sein holtz auf einmahl nicht überall aufbrenne: sondern er muß in den ofen bald auf einer, bald auf der andern stelle feuer machen, und die asche immer weg thun, auch mit der ofen-gabel fleißig nachstossen.)

Wann nun das brodt eingeschoben worden, so machet den **ofen feste zu**, und verstopffet das loch mit nassen tüchern, damit er seine wärme wol in sich behalte, ungefehr vier stunden nacheinander: dann solches ist die rechte zeit, das grosse brodt zubacken. Darnach ziehet ihr eines heraus, und sehet, ob es sonderlich von unten gahr genug sey: ihr klopffet etwas mit dem finger daran, so es klinget ist es genug gebacken, und könnet ihr alles wieder heraus ziehen: wo aber nicht, so lasset es noch eine zeitlang darinnen, biß ihr sehet, daß es gnugsam gebacken sey. Die übung wird euch hierinnen bald eine wissenschafft geben: dann wo ihr es über seine zeit im ofen lasset, wird es inwendig röthlich und unangenehm zu essen werden. Wann ihr nun solch brodt wieder heraus gezogen habt, so setzt ihr es auf die seite, da es am besten gahr ist, damit es sich im abkühlen wieder befeuchte. Zum exempel: wann allzuviel rinde (welches kommt, wenn man die asche im ofen nicht hinweg thut) so leget ihr sie in eine reihe, das unterste oben: ist es aber überall

gleichmäßig

gleichmäßig gebacken, so legt ihr es gegen eine mauer, und setzet es auf das ende, da es am besten gahr ist. Ihr lasset euer brodt wol erkalten, ehe ihr solches verschlüsset: alsdann setzet es auf die seite, damit es in ordnung stehend überall freye lufft habe. Im sommer stellet ihr solche brodt auf ihrer trage in den keller, damit sie vor dem schimmel befreyet bleiben. Ihr lasset alle die ungerathene und die am wenigsten gahr sind, zum ersten aufessen: denn die wolgebackene werden mit der zeit immer kräfftiger. Eine gute haußhaltung erfordert allezeit ein alt gebacken brodt in vorrath bey dem, so neu gebacken wird.

**Gut hauß-brodt** belangend, so nehmt ihr hierzu so viel mehl, als ihr backen wollet: und macht den sechsten theil davon zum sauer-teig: stecket darauf die faust in den teig, wie bey dem gemeinen brodt. Wann er nun aufgegangen ist, so thut noch so viel mehl darzu, und knetet solches mit dem sauer-teig durch, last es nochmahls aufgehen, und also bekommen, wie vorher. Wann diß geschehen, so mischet ihr den rest des mehles darunter: giest so viel wasser darzu, als sich gehöret, und last also alles aufgehen: hernach rundet ihr die brodte, und thut damit, wie ich voran gesaget habe. **Mercket**, daß das beste weitzen-mehl das beste brodt gebe: und das frischeste das angenehmste sey: und je weisser das mehl ist, je gütlicher daß es thue: je fester es auch gehalten wird, je mehr behält es seine krafft. **Alles alt-gebackene brodt**, wann es wieder in den ofen gesetzet wird, bekomt seine erste güte, da es frisch ausgenommen worden, wieder: es muß aber alsdann bald gegessen werden, und dienet es hierauf nicht, selbiges lang zu verwahren.

## Das II cap. Von roll-kuchen.

DJe zurichtung dieses teiges geschieht mit einem pfund schönes mehls, einem pfund zucker, zwey eyern, und einem nössel wasser. Der zucker wird in das kalte wasser geschüttet, und das mehl mit dem zucker-wasser eingerühret: hernach werden die eyer darzu gethan, und alles wol geschlagen: so wird auch das übrige wasser allmählich dazu geschüttet. Hernach nehmet eine untze guter frischer butter darzu, welche mit ein wenig wasser geschmeltzet wird: dieses rühret man warm unter den teig, und vermenget alles schleunig, daß es eine gleichheit bekomme. Thut hernach einen versuch damit auf euerm kuchen- oder oblat-eisen. Ist der teig zu fliessend, so verstärcket ihn mit mehl: ist er zu hart, so erweichet ihn mit wasser. Und damit alles wol aufgehe, so müsset ihr es mit dem hand-ballen starck rollen und ausdehnen, auch bald wieder an euch ziehen: hernach an einem trocknen ort verwahren. Die oublies, oder frantzösische neujahr-kuchen, macht man auch also, nur daß vor den zucker honig genommen wird, viel unkosten zu ersparen.

## Das III cap. Vom eiser-brodt.

NEhmt acht eyer, mehr aber das gelbe als das weisse, ein pfund zucker, und ein pfund geschmoltzener butter: mischet und schlaget alles wol zugleich unter einander: hernach thut drey mäßlein mehl daran, welches ihr allgemach gleichsam darein stäuben lasset, biß der teig ein wenig stärcker, als der zu dem biscuiten wird. Thut alsdann einen versuch, wie er sey: ist er nicht gut genug, so verbessert ihn mit zucker und butter. Ihr reibet das eisen zuvor mit einem bißlein frischer butter in einem papier, und giesset hernach einen löffel voll teig auf das eisen: solcher massen, wie bey den oublies beschiehet: wendet und backet dann diese kuchen, biß sie eine röthliche farbe bekommen.

## Das IV cap. Käse-fladen.

IHr nehmt kleine stücklein von dem blätter teig, dessen zurichtung ich euch nach diesem zeigen will: hierunter menget kleine schnittlein von gutem käse, und wann ihr nun euer eisen mit frischer butter in einem papier bestrichen habt, so thut die kleinen schnittlein darauf: und zwar in solcher weite von einander, daß sie sich, wann sie gar sind, an einander fügen.

## Das V cap. Königs-biscuit.

MAn nimt ein pfund zucker, drey mäßlein von dem feinesten mehl, und acht eyer: schläget oder rühret solches in einem zinnern gefässe mit einem höltzernen s[illegible]hn so lange, biß dieser teig sich weisset und schäumet. Alsdann thut man ein wenig von zerbrochenen fenchel darunter, und schlägt es wiederum lange durch einander: hernach thut mans in die tarten-pfanne von weissen eisernen bleche, oder in papiere von solcher form als man will. Man muß aber dieselbe mit butter bestreichen, sonsten klebet der teig an. Ferner streuet gestossenen zucker drüber, um das eiß darauf zu machen, und gebt ihm alsdann ein sachtes feuer. Der ofen aber muß ein grösser gewölbe, als heerd haben: und könt ihr sie zuvor versuchen, damit ihr nicht irret. Wann ihr sie **recht gut** haben wollet, so nehmt zehen eyer, und thut von vieren das weisse weg. Von solchem teig, wann er etwas fester als sonsten ist, macht man auch ein **brodt drey finger hoch**: wann es sich ein wenig gesetzt hat, so schneidet man schnitten davon, selbige auf die tafel zu bringen. Dieses brodt ist viel jahr, ehe die savoysche biscuit aufgekommen, im brauch gewesen, und hat man es pastetenbecker-brodt genant.

## Das VI cap. Biscuit von Plemont.

MAn nimt drey frische eyer, welche man unaufhörlich schlägt: hierzu nimt man ein halb pfund gar kleinen puder-zucker, und fähret mit schlagen immer fort: ferner nimt man hierzu ein mäßlein des schönsten mehls, und einen griff aniß: hernach läst man den teig durch einen trichter auf ein mit butter bestrichenes papier trieffen, und setzet die biscuit ein wenig von einander, damit sie

nicht zusammen fliessen. Das eyß wird halb von zucker, und halb von mehl zugerichtet, welches ihr darauf streuet, nachdem ihr sie zuvor versucht, ehe ihr sie auf das papier gegossen habt: hernach gebt ihr ihnen ein sachtes feuer.

### Das VII cap. Savoysche biscuit.

Dieser teig wird eben wie der vorige angemacht, nur daß er was breiter seyn muß, und giesset man ihn mit einem höltzern löffel auf das papier. Wann man ihn vom feuer genommen hat, und er ein wenig kalt worden, muß man ihn von dem papier abthun, und ihn längst über ein roll-holtz hangen, damit er von unten, gleichwie von einem tropffen-fall, ausgeholet werde: hernach macht man das eyß darüber. Man kan auch diesen teig durch einen trichter auf das papier lauffen lassen, in solcher form wie man will: als eine rose, ein hertz, qual, rund, plat und anders.

### Das VIII cap. Macronen.

Man nimt ein pfund mandeln, welche in warmen wasser sind abgeschelet worden: selbige stosset man, und netzet sie mit rosen-wasser, damit sie keinen öl-schmack bekommen. Wann sie nun wol zerstossen, also daß keine kleine stücklein mehr zu finden seyn, so thut man ein pfund puder-zucker daran, und mischet alles wol durcheinander: stosset auch solches von neuem. Hernach läßt man sothanen teig in einer pfannen kochen, und thut von vier eyern das geschlagene weisse dazu. Wann man es nun vom feuer ziehet, so formiret man die macronen auf einem gantz trockenen papier, und macht sie bey einem sachten feuer gahr.

### Das IX cap. Horn-kuchen.

Zu einem spint fein weitzen-mehl muß man fünff oder sechs dutzend eyer, und ein maaß gesicht oder süsse berme nehmen: zumahl wenn sie dick ist. Wollet ihr nun solchen sauer-teig machen, so netzet diß alles mit heissem wasser, das mehl und den gesicht zusammen, und thut es in ein geschirr: laßt es allda eine stunde, daß es aufgehe. Währender zeit netzet das übrige mehl mit den eyern, und nach einer stunde vermenget es mit dem sauer-teig, wie auch mit saltz und drey pfund geschmoltzener frischer butter. Bearbeitet den teig wol mit den ballen der hand, oder rollet ihn mit einem roll-holtz: bildet darnach daraus die kuchen oder halbe monden, und tuncket sie geschwind in fast siedend wasser, so werden sie scheinen, als wann sie auf dem wasser schwümmen. Wann ihr sie zwey oder dreymahl hinein getuncket habt, so ziehet sie mit einem schaum-löffel wieder heraus, und werffet sie ins kalte wasser: ziehet sie wiederum geschwind heraus, und leget sie ein paar stunden auf ein gitter, daß sie austropffen. Leget sie hernach ordentlich in einen korb auf einer weissen servietten, und traget sie in den keller, worinnen sie sich sommers-zeit bey drey oder vier tagen halten, ehe sie verderben oder sauer werden: wovon ihr hernach zu euer nothdurfft nehmen, und sie in einem sacht-geheitzten ofen backen könnet.

### Das X cap. Schmaltz-kuchen.

Man nimt einen weissen käse, ein halb pfund frische butter, und etliche pfund mehl: auch so viel saltz, als euch gut düncket. Dieses alles zusammen netzet man mit kaltem wasser, und versucht es, ob noch etwas daran mangle. Machet dann die kuchen, und legt sie auf ein gebuttertes papier: bestreichet sie mit eyerdotter, und backet sie im ofen.

### Das XI cap. Krause-kuchen.

Man nimt ein maaß oder halbes spint vom schönsten mehl, rühret es mit milch-rohm an, ohne einigen tropffen wasser: welchen rohm man aber, ehe selbiger mit dem mehl vermenget wird, mit der hand wol schlagen muß. Darnach thut man ein pfund butter, und ein wenig weichen käse darzu. Man muß aber solchen teig etwas fest machen, und wol durch arbeiten, darnach versuchen, und wann er gut ist, kuchen davon bilden, selbige bedottern, und also backen.

### Das XII cap. Meyländische kuchen.

Zu einem spint des schönsten mehls nimt man acht oder neun pfund butter und dreyßig eyer, von welchen ihr das weisse weg thut: diß alles netzet man mit kalter milch, und hantieret es gantz wenig. Hernach dehnet es unter dem rollholtze aus, und faltet den teig wie eine serviette, das ist, die beyde ende einwärts, eins an das ander, darnach wieder halb zusammen gelegt. Ferner dehnet ihn wieder aus, und faltet ihn zu drey biß vier mahlen auf selbige weise: versuchet ihn dann, und legt davon in den ofen. Ist er gar zu subtil, so faltet ihn noch zweymahl auf die erste weise: bildet davon die kuchen, und backet sie gahr.

### Das XIII cap. Blasen-kuchen.

Man nimt eben solchen teig, wie bey den meyländischen kuchen gesaget ist: rollet ihn gar dünn, streuet darnach etliche schnittlein käse, mit etwas butter darauf, und backt sie also gahr.

### Das XIV cap. Blätter-teig.

Nehmt zwölff eyer, und ein maaß fein weitzenmehl, benetzet es mit kaltem wasser, und rühret es mit einer hand gar gelinde, damit der teig fein weich werde: alsdann wäget es, und laßt es ein wenig ruhen. Hernach breitet es mit der hand als einen finger dick aus, und nachdem ihr eben so viel butter darzu abgewogen habt, als der teig wiegt, so hantiret sie wol, damit sie weich werde, und breitet sie hernach gar eben über solchen teig. Wann diß geschehen, so faltet den teig wie eine serviette in drey lagen, und die beyde ecken zwey finger breit um, daß die butter darinnen bleibe: darnach bearbeitet ihn mit dem rollholtz, und faltet ihn, wie die meyländische kuchen. Von diesem teig machet ihr auch allerhand kuchen um unterschiedlicher art: als ritterschürtze und biscuiten,

damit

damit die suppen und andere schüsseln zu bezieren.

### Das XV cap. Torten- und könig-teig.

NEhmet zu einem maaß weitzen-mehl sechs pfund butter, und zwantzig eyer, befeuchtet es gantz mit kaltem wasser: alsdann knetet es geschwinde, und leget es in ein rein tuch, verwahret es hernach an einem kühlen ort, und gebrauchet euch dessen, wann ihr wollet tarten-boden machen. Hierbey muß auch des saltzes (doch daß man die butter, ob sie auch zu sehr gesaltzen, betrachte) nicht vergessen werden. **Königs-teig** machet man wie den tarten-teig, und thut viel puder-zucker darzu. Von diesem teige machet man den boden der tarten, worinnen condirte sachen seyn: so man die unkosten des marcipans ersparen will.

### Das XVI cap. Roggen-teig zu allerhand pasteten aus wildpret.

MAn nimt zu einem maaß roggen-mehl zwey pfund butter, und so viel saltz, als vonnöthen: befeuchtet es mit wasser, und thut es an einen kühlen ort, wenn man es nicht alsobald gebrauchen will.

### Das XVII cap. Ein schöner pasteten-teig zu hasen, und anderm fleische.

MAn thut zu einem maß schön weitzen-mehl fünff pfund butter, und so viel saltz, als die nothdurfft erfordert: befeuchtet, und bewahret es hernach, wie den roggen-teig. Ich könte euch zwar allhier alle arten der pasteten anweisen, weil es aber hernach bey dem fleisch uñ fischen nothwendig wieder muß erwehnet werden, erachte ich es jetzo vor unnöthig, davon zu gedencken: und vergnüge mich, euch jetzo nur etliche arten zu vermelden, deren ihr euch, biß ein anders wird gehandelt werden, bedienen könnet.

### Das XIIX cap. Eine käse-fülsel zu den torten.

NEhmet etwas weich, wie auch etwas harten käse, ein pfund butter, acht eyer, davon ihr die helffte des weissen wegthut, und ein wenig fein weitzen-mehl: befeuchtet es mit kaltem wasser, und versuchet es hernach. Befindet ihr, daß es zu weich, so vermenget es mit etwas mehl: ist es aber zu hart, so thut etwas wasser und butter darzu. Wann ihr nun davon eine tarte machen wollet, so formirt den boden vom tarten-teig: lasset aber zuvor, damit es fest werde, die lufft dadurch gehen, ehe ihr dieses gefülsel darein thut.

### Das XIX cap. Talemüse oder jesuiter-mützen.

IHr nehmet ein stück vom blätter-teig unter das rollholtz, und machet ihn rund: in die mitte thut von dem käse-fülsel: schliesset den teig oben zu, und machet drey hörner, welche die figur einer jesuiter-mützen geben: ihr lasset aber oben in der mitte ein löchlein, damit es im ofen wohl gahr werde, und eine feine farbe bekomme.

### Das XX cap. Ratons.

MAn rollet ein stück vom teig in die runde, und thut überall von dem käse-fülsel darauf: hernach lässet man diese kuchen in den ofen backen, und geneust sie fein warm.

### Das XXI cap. Milchrohm-fülsel.

SChlaget in ein halb maaß fein mehl vier eyer, und vermenget sie wol mit dem mehl: thut hernach noch vier eyer hinzu, und vermenget sie wol. Setzet nach diesem ein maaß milch aufs feuer, und thut dieses obige, wann die milch zu kochen beginnet, allgemach hinein: rühret es wol, damit es nicht verbrenne, und werffet hernach etwas frische butter und saltz hinein. Lasset es fast eine halbe stunde kochen, und rühret es mit einem grossen höltzern löffel stetig um, damit es nicht anbrenne. Wann es nun also gekocht, so lasset es wol erkalten, und traget es in den keller, da es sich dann zum wenigsten sechs tage ohn verderben halten wird. **Wann ihr es nun gebrauchen** wollet, so schneidet ein stück von diesem kuchen, thut etwas puder-zucker darzu, und rühret es wol mit einem höltzern löffel: formet hernach einen tartenteigs-boden, und lasset zuvor die lufft dadurch gehen. Zieret es darnach mit allerhand bändern von selbigem oder von blätter-teige, und streuet ein wenig zucker darauf. Wann es nun gebacken, so streuet noch mehr zucker darauf, und betröpffiet es mit rosen-wasser. **In diesen boden** könnet ihr auf einer seiten milchrohm-fülsel, auf der andern seiten käse-fülsel, allerhand condirte früchte, äpffel-schnitte, und anders legen: würtzet es mit zucker, caneel, citronen-schalen, und andern guten sachen. Leget die äpffel-schnitte ordentlich auf einander, und bezuckert sie, damit sie wol gesüsset seyn: und könnet ihr solche lagen durch die bänder desselben teigs, als gewisse figuren, abtheilen.

### Das XXII cap. March-torten.

NEhmt ein viertel schön weiß ochsenfett, hiervon suchet alle häutlein aus: nehmt darnach frisch gesaltzen speck eines daumens groß, und hackt es alles wol durch einander. Darnach schmeltzet ein wenig frische butter, und thut selbe mit diesem gehackten in eine schüssel: thut ferner darzu kleine eingemachte citronen-schalen, vier eyer-dotter, ein wenig von dem rohm-fülsel, oder in dessen ermanglung, ein wenig rohen rohm, und etwas von küchen-gewürtz, dessen zubereitung ich euch kurtz hernach weisen will. Habt ihr noch etwas von gestossenen mandeln, die ihr zu den macarons gebrauchet, so thut ohngefehr so viel, als zwölffe machen, mit einem halben viertel zucker daran, und rühret es alles mit einem höltzern löffel in einer zinnern schüssel wol durch einander. Hiernechst bildet ihr euren tarten-boden von dem blätter-teig in einer küpffern tarten-pfañe, nachdem ihr ihn zuvor mit dem rollholtz wol gearbeitet (ihr dürfft aber eure tarten-pfanne nicht mit butter beschmieren) und füllet hernach die tarte mit diesem gefülsel. Wann es nun halb gahr, so streuet viel zucker darüber, und tropffet ein wenig rosen-wasser

darauf, damit ein eyß darüber werde: ihr müsset aber eure pfanne nicht weiter, als vor das ofenloch ziehen. Wann dieses geschehen, schiebet ihr sie wieder hinein: lasset sie vollends gahr werden, und esset sie alsdann gantz warm.

### Das XXIII cap. Specerey zu pasteten, oder ein gemengtes küchen-gewürtz.

NEhmet drey viertel pfeffer, ein viertel ingwer, näglein, mußkaten, und caneel von jeglichem zwey loth: stost es alles wol zusammen, und lasset es durch ein enges sieb lauffen: thut hernach noch ein gut theil saltz darzu, und vermenget es wol durch einander. Diese vermischung ist gut zu allerhand würtzungen: diejenigen aber, welche nicht so viel pfeffer haben wollen, nehmen nur die helffte, und thun hergegen mehr saltz hinzu.

### Das XXIV cap. Kräuter-torten.

MAn nimt spinagie, schnittlooch, und andere beliebige kräuter, lässet sie ein wenig in heissem wasser sieden, damit der wilde geschmack davon gehe, und alsdann auströpflen. Hacket sie hernach klein, thut darzu butter, eyer, rohm-fülsel, oder teig von macarons, citronen-schalen und gewürtz, wie in die march-torten: lasset es darnach zusammen in einem topff kochen, und rühret es offt um, damit es nicht anbrenne. Thut es ferner auf einen teller, damit es kalt werde: unterdessen formiret man eine tarte von dem blätter-teig, thut das gefülsel darein: zieret selbige, und verfähret damit weiter, wie in dem vorhergehenden gedacht worden. Die harten äpffel, marmeladen, pflaumen, apricosen, quitten, melonen, und andere früchte, werden auf selbige manier gewürtzet, und zubereitet.

### Das XXV cap. Eine Fueillentine.

IHr nehmet das fleisch von capaunen oder andern gebratenen vögeln, hacket es wol klein, und vermengt es mit rohen oder gekochtem teig von macronen, rohm-fülsel, gehackten citronen-schalen, wie auch zucker und andern vermengten gewürtzen. Darnach nehmet von dem blätter-teig, und machet davon zween boden, leget davon einen unten in die pfanne, und füllet ihn mit gedachtem fülsel: bestreuet ihn hernach mit zucker, und bedeckt ihn mit dem andern boden. Schiebt es alsdann in den ofen, und wañ es gahr, so ziehet es vorn ins ofenloch, und machet ein eyß von geschlagenem weiß vom ey und zucker, mit einem höltzern löffel darüber, und schiebt es hernach in den ofen, damit das eyß gahr werde. Wann es nun beginnet röthlich zu scheinen, so ziehet es heraus, und essets warm.

### Das XXVI cap. Eine Rissole.

DJe Rissole macht man von allerhand gehacktem vogelfleisch, wie die Fueillentine, mit ochsenmarch, rosinen, geriebenen pistacien: thut darzu gewürtz, und einen ziemlichen theil zucker. Darnach nimt man den blätter-teig, breitet selbigen aus, und bildet einen kuchen davon: thut darnach dieses fülsel darauf, und bedecket es oben mit selbigem teige: schiebt es in den ofen, machet ein eyß darüber, eben wie bey der Fueillentine.

# Register.


AAl 382.b. 485.b
Abend-essen 446. 449.a
Abstemii 414.b
Abar, Adschiar 406.b
Adams-äpffel 307.a
Adschiar, Achar 406.b
Aepffel 299.a. 459.a. trockenen 495.b. weich condiren 499.a. trucken condiren 506.a
Aepffel-composte 499.a. galret 499.b. teig oder pasta 506.a
Aepffel von Sina 306.b
Agrest 401.b
Agresten-syrup 401.b
A la Galantine 486.a
Hugenotte 472.a
Jacobine 467.a
Robert 468.a. 481.a. 488.b
Barbe Robert 490.a
Vacquette 472.b
Aland 375.b
Aland-meth 424.b
Albanisch wein 431.b
Alex, Alex 402.b
Alicant-wein 431.b
Alosen 487
Amseln 345.b
Ambrosinen 302.b
Anchoye 371.b. 489.a
Apositia 411.a
Appetit 443.a
Apricosen 295.b. trockenen 495.a. weich condiren 500.b
Apricosen-marmelade 501.a
Apricosen-teig oder pasta 506.b
Artschocken 291.b. 455.b
boden 496.b
Asche 378.a
Aschlauch 456.b
Aßja, Achar 406.b
Austern 389.b. 489.b
Auer-hahn 328.a
Auer-henne 328.a
Auer-ochse 317.b
BAcchus-confect 408.b
Bache 323.a
Bacher 322.b
Bach-kressen 380.a
Bachsteltz 349.b
Backen-fleisch 328.b
Bäcker 515
Bäckerkunst 315.b
Bäcksel 407.a
Backofen 516.a
Backwerck ungesund 408.a
Bambus 398.a
Ban, Bon 439.a
Banquet von 30 personen 490.b
von 12 personen 492.a
Bären-fleisch 317.b
Barmen 314.b. 485.b. 488.a
Barmen-rögen 375.a
Barsch 379.a.b. 485.b
Bastart-wein 431.b
Battaden 406.a
Baum-früchte 292.a
Baum-ganß 354.b
Baum-kuchen 407.b
Baumöl 400.a
Beatillen 475.b
Beisse 287.a
Beißrüben 273.a. 451.a
Berberis 298.b
Berg-meise 351.a
Bette-carden 287.a. 457.b
Bieber 326.b
Bierhold 346.a
Bier brauen 418.b
Biers gattungen 421.a. temperament 419.b. unterscheid 420.a. zuthat 418.b
Birckhahn 338.b
Birckhenne 338.b
Birnen 300.a. 459.b. truckenen 495.a. weich condiren 498.a. trucken condiren 505.b
Birnen-teig oder pasta 506.a
Bißquen 405.a
Biscuit von Piemont 517.b
aus Savoyen 518.a
Blasen-kuchen 518.b
Blätter-kuchen 407.b
Blätter-teig 518.b
Bley, bley-fisch 374.a
Blut-würste 404.b. 480.b
Bock-fleisch 321.a
Böcklein 320.b
Bocksbart 275.b. 279.a
Böhmische weine 432.a
Bon, Ban, Buna 439.a
Bon-chrestien 493.b
Bonen 269.b. 458.b. 495.b
Borck-schwein 321.b
Borragen 281.a
Borragen-zucker 509.a

Botarga 387.b
Boy-saltz 397. a
Brach-vögel 340. a
Braggiolle 317.b
Bram-capern 310.a.496.a
Brandenburgische weine 433.b
Brandwein 428.b
Brat-fisch 375.b
Bratwürste 404.a
Brassen 373.b. 485. a
Bricken 385.a
Brixer-wein 433 a
Brochets en Dauph. 485.a
Brodt 311.sq.
gewürtzet 407.a. backen 515. a.
Brodtkorn 515.b
Brombere 297.a
Brombeer-meth 425.a
Brühe roth 488.b
kurtz 488
Brunnwasser 416.a
Brunnensaltz 397.b
Buch-fincke 350.a
Buchweitze 271.b
Buchstaben 507.a
Büchenöl 460.a
Büchsen-kuchen 407. b
Bücklinge 370.b.489.a
Büffel-fleisch 318.a
Buglossen-zucker 509.a
Bültze 278.b
Burdoser-wein 432.a
Butten 369.a
Butter 332.b.463 b
Butter-kuchen 407.b
Cabliau 367.a
Cacau 440.a
Cælia 436.a
Calkaunen 336.a. 468.a
Canarien-sect 431.b
Canarien-vogel 351.a
Candisaten 409.b
Caneel 394. a
Capaunen 335.b. 466 b.468.a
Capern 310.a.496.b
Capitolade 473.a
Cardamomen 395.a
Cardonen 288.a
Castanien 304.a.460.a
Caviar 367. a. 386.b
roth 373. b. 388.a
Chervis 452.b
Champignons 453.a
Chawäwasser 439. b
Chocolate 439.b
Cichorien 274 b.456.b
tranck 441.a
Cisternen 416.a
Citronen 305. b. safft 441. a. 505.a. trucken condiret 508 a. conserve 512.a. biscuit 512. a. 513. b. brodt 513.b
Coffie-baum 438.b. beeren 439.a. tranck 439. a
Colbatzische moränen 376.b
Composte 472 b
Condimenten 362. 402. a
Conditer 492.
Condirung in saltz oder eßig 496. a. trauben-most 497.a. sider 498.a. honig 498. a. zucker weich 498.a. zucker trucken 505. b
Confect 408. b. ungesund 410. a
Confituren 492. 505.b
Conserve-gemach 492.a
Conserven 409.b. 508. b. aus trucknen confituren 512. b. figuren 512.b
Corinthen 291.a. 298.b
Cornel-kirschen 293.b.496.b
Creutz-vogel 347.a
Cucumern 288.b. 454 a
Curmi 436.a

Damascener brodt 407. b
Dam-hirsch, dämlein 324.a
Därme der thiere 329.b
Datteln 308.b
Dauung des magens 443. b
Diät wird gerühmet 261.a
gesunder leute 449.b
Dille 285.a
Döbel 375.b
Dohm-pfaff 347.b
Dorsch 368.b
Dragun 285.b. 496.b
Drosseln 345.a
Dübel 375. b
Dünste des magens 443. b
Durchbrochene sachen 507.a
Durst 411.b
Falscher durst 411.b
Eber 321.b
Einsaltzen 322.a
Eiser-brodt 407.b.517.b
Elends-fleisch 317.b
Elephanten-fleisch 317.b
Elsaßische weine 433.a
Endivien 279.b
Enten 354.b. 469.b
Erbsen 269.a.457.b. einmachen 495.b
Erd-artschocken 277.a.452.b
Erd-ballen 483. a
Erd-beer 289.a
Erd-schwämme 453.a. 496.b
Esel-fleisch 317.b
Esperlan 489.a
Eßig 428. b. machen 400.b
Etsch-weine 433.a
Euter der thiere 330 a.477.b
Eyer 360. a. b. bewahren 460.b. sieden 460. b. gesponnen 462. b. auf portugiesisch 462.b
Eyer-koch 460.b
Eyßvogel 347.b
Eyß-wasser 416.b
Fahrländische weine 433.b
Falscher durst 411. b
Fasanen 339.a. 468.a
Faselen 270. b 459.a
Fasten-tractament 491.b
Federvieh 466.a
Feigen 296.a
Feigen-käse 407.a
Feldhun 339. a
Fenchel 284.b
Ferckel 321. a
Fersen 318.b
Fette leute 412.a
Figuren aus conserven 512.b
Fische insgemein 362. eintheilung 363. a. fruchtbarkeit 363. b. leichzeit 363. b. bewahrung 364. a. nutzbarkeit 364. a. geniessung 364. a. gepeckelt 405.b
Fischkopff ꝛc. 386.a. schwantz ꝛc. 387.a. rögen ꝛc. 387.b
Fisch-bißque 405. b. 484. b
galret 489.a
pasteten 408.a
Fisch-kosten der alten 364. a. b
Fisch-meve 357.a
Fischwerck mit schalen 288.a
Fladen 462. a
Fleisch insgemein 315. der thiere 317. der erd-vogel 334.a. der wasser-vogel 352.a
Fleisch-pasteten 408.a
Fleisch-bißque 471.a
Flieder-spargen 282.a
Flincken 381.b
Flügel der vögel 358.a
Flundern 369.b
Fluß-fische mit schupen 372.a
ohn schuppen 382.a

Forellen 377.b. 487.a
Fragen vom trincken 412. bier 423. wasser 417.b. meth 426.a. wein 434. beym tische
Frantz-brodt 442.b
Frantzösische weine 432.a. koch 451. conditer 492. bäcker 272
Fränckische weine 515
Fremde früchte 433.a
Freß-hechte 305.a
Frische früchte 484.b
Frischling 408.b
Frontignac 322.a.482.a
Frösche 432.a
Frucht-kammer 327.b.487.a
Früchte bewahren 492.b
Früh-stücken 492.b
Fueilleotine 447.a
Fülsel von milch-rohm 520.b
Füsse der thiere 519.b
Galimafrée 330.a
Galret 405.a. 479.a
Gänse 353.a. 469.a. schmaltz 329. a 409. b. 475.b
Garnelen 359.b
Garum 389. b
Gaum der thiere 402.a
Gebackens 328.b
Geel-fincke 407.a
Gehacktes 350.b
Gehirn der thiere 405.a
Gekröse 328.a
Geleen 329. b
Gelte 329.a. 409.b
Gemach zu früchten 321.b
Genuesisch blumwerck 492. a
Gerste 507.a
Gersten-brodt 312.b. bier 421.b. wein 436. a. wasser 440.b
Gersten-graupen 459.a
Gesunder leute diät 449.b
Gesund-suppen 468 b. 472.a
Getränck 410.a. 447.b
einfrischen 413.a
Gewürtz 392. a. vermischet 520.a
Gewürtztes brodt 407.a
Gicht von wein 435.a
Giebeln 377.a
Giese, jäse 375.a
Godiveau 475.a
Gold-ammer 350.b
Gold-fisch 371.a
Gorge d'Ange 502.b
Görzer wein 433 b
Granaten 307.a. conserve 511. b
Graß-hechte 484. b
Graßmücke 351.b
Graupen 459.a
Grätzer-wein 433. b
Grenouil. en Cerises 487.a
Grevinne 281.a. 496.a
Griechen-gastmahle 408.b
Grüh 380.b
Gründlinge 380.a. 485.b
Grüntzling 350.b
Gümpel 347. b
Güstern 381.b
Gurcken 288. b. 496. a. trucken condiret 508.b
Haber 267.a
Haber-brodt 313.a
Haberwurtz 275.b.451.b
Hagebutten 298. b. condiren 507.b
Hagel-ganß 354.b
Hagere leute 412.a
Hahn 335.b
Hahne-kämme 357.b
Halec, Halex 402.b
Hammel-fleisch 320.b. 478.a
zunge 478. b
Hänffling 350.b
Haricos 478. b

Hasel-hüner 339.b.468.a
Häseling 376.a
Haselnüsse 303.b. marzipan 514.b
Hasen 325.a.481 b
Haube-lerche 348.a
Haubel-meise 351.b
Häuer 322.b
Hecht 372.a.484.b. lebet lange 372.b. mancherley 372.b.484.b
Hecht-leber 484.b. pastete 485.a
Henne 335.b
Hering 371.a.488.a
Hertz der thiere 329.a
Himbeer 297.a. weich condiren 503.b
Himbeer-conserve 511.b. meth 425.a. safft 503.b. teig oder pasta 507.b
Hinde, hirschkuh 323.a
Hind-kälber 323.a
Hirsch 323.a.482.b
Hirsch-kolben 483.a
Hirschhorn-gelee 329.a.409.b.483.a
Hirse 268.a
Hirse-brodt 313.a
Hirse-finck 350.b
Holipchen 407.b
Hollauch 277.a
Holtz-scheren 346.a
Holtz-schneppen 330.b. 473.a
Holtz-tauben 344.a
Honig 399.a
Hopffe 419.a
Hopff-spargen 281.b
Hörner der thiere 328.b
Hörnichen 408.a
Hornkuchen Cornaux 518.a
Hummern 389.a.494.b
Hunds-haar 435.b
Hüner 335.a.466.b. ermürben 467.b
Hungers ursprung 443.a
Hunger und durst 448.a
Hygiene 261.a

Jäse, giese 375.a
Jaßmin-zucker 509.a
Icari 387.b
Jesuiter-mützen 519.a
Indianische hüner. v. kalkaunen
Ingwer 396.b
Johannisbeer 298.a. weich condiren 503.b. conserve 511.b. safft 503.b. teig 507.b
Johannis-brodt 310.b
Jungfer-honig 399.a

Kalbfleisch 318.b.473.b
Kalbsmilch 329.a. kröse 474.a
Kaldaunen 329.b
Kalkaunen 336.a.468.a
Kalt trincken 413.a
Kaninichen 326.a.482.a
Kapaunen 336.a.468.a
Karauzen 376.b
Karauz-karpen 377.a
Karpen 373.a.483.a. mancherley 373.a.483.a. bißque 484.a. caviar 373.b.387.b. gehacktes 483.b. rögen 484.a
Käse 333.a.464.b. aus waddiche 465.b
Käse-fladen 517.b. fülsel 519.a
Kaulbarsch 379.b
Kerffel 283.b.457.a. spanisch kerffel 284.a.457.a
Kern-beisser 350.a
Ketzin 386.b
Keyser-brodt 407.b
Kirschen 292.a. truckenen 494.b. trucken condiren 507.b. weich condiren 502.a
Kirsch-brandwein 503.b. composte 503.a. galret 503.a. meth 425.a. syrup 502.b. teig oder pasta 507.b
Kleine moränen 376.b
Klingenberger 433.a
Klip-fisch 365.a.488.b
Knackwürste 404.b
Kneten 313.b
Knoblauch 277.a
Kohl 455.a.286.a
Kohl-meise 351.a
Kohlen-brätlein 317.b
Königs-teig 519.a. biscuit 517.b
Krabben 389.b
Krams-vögel 344.b.473.a
Krause-kuchen 408.a.518.b
Kräuter-früchte 288.b
Kräuter-torten 520.a
Krebse 388.a.486.a. braten 486.b. castriren 486.a
Krebs-suppe 486.b
Kresse 282.a. winter-kresse 282.b. indianische kresse 282.b.
Kressen 380.a
Krieck-ente 355.b.470.a
Krinitz 347.a
Krum-schnabel 347.a
Kuchen 407. sq. von Meyland 518.b
Küchen-brühe 468.b. gewürtz 520.a. kräuter 279. wurtzeln 272.a
Kücklein 335.a.466
Küh-euter 330.a.477.b
Kuhfleisch 319.b
Kürbisse 289.b.454.b. trucke cond 508b
Kurtze brühe 488.b
Kübitz 357.a.473.a

Laberdan 367.b.488.b
Lachryma 431.a
Lachs 365.a.487.a. fohren 377.b.487. moränen 376.b
Lächslein. 365.b
Lactade 442.a
Lactucke 280.a.455.b. trucken condiret 508.b
Lamfleisch 320.a.478.a
Lampertische nüsse 303.b
Lamprete 384.a.486.a
Land-seen 416.a
Laub-hahn 338.b
Lauch 276.b
Laußnitzsche weine 433.b
Leber der thiere 328.a
Leber-würste 404.b.480.b
Lehne 323.a
Leitungs-trunck 449.a
Lerchen 348.b.473.a
Limonen 305.a. safft 505.a
Limonade 441.a.505.a
Linsen 270.b.458.b
Lithauisch meth 424.b
Lob der diät 261.
Lösch-trunck 448.b
Lunge der thiere 329.a

Macedon. peterfilge 457.a
Macis 394.a
Macrelen 488.a
Macronen 518.a
Magen der thiere 329.b
Magens fermentum 443.a
Mährische weine 433.b
Majoran 285.b
Malvasier 430.a. meth 425.a
Mambu 398.a
Mandeln 302.a.460.a weich condiren 500.b. trucken condiren 506.b
Mandel-milch 442.b
Mang-biere 422.a
Marck der thiere 328.a
Marck-torten 519.b
Marcipan. v. marcipan.
Marellen 295.b
Marinade 467.b
Marmeladen 409.b
Maronen 304.b
Märtens-ganß 353.b
Marcipan 409.b 508.b. 514. aus haselnüssen 514.b. aus pistacien 514. gesponnen 515.a. ofen 515.a. torten 515.a
Maslac 441.b
Maulbeer 296.b.505.a
Maul der thiere 328.b
Medicina hygiastica 261.a
Meerfische 365.a. krebse 389.a
Meer-rettig 275.b
Mehl 312.a
Meth 424.a
Meths gattungen 424.b
Meise 351.a
Meißnische weine 433.b
Melde 287.b
Melissen 284.a
Mellazzo 409.a
Melonen 288.b.453.b. trucken condiret 508.b
Melonen-milch 442.b
Des menschen leben gleichet einer lampe 261.b. Des menschen vier lebens-arten 264.b
Meteglin 425.a
Mewe 357.a
Meyer 287.b
Milch der thiere 330.b.463.b
Milch-koch 463.b. lamm 478.a. rohm 464.a. rohm-fülsel 519.b. wasser 442.a
Miltz der thiere 328.b
Minarden-brühe 478.a
Minutal 405.b
Misch-trunck 448.b
Mispeln 460.b. composte 504.b
Mittag-mahl 446.a
Mode de Peronne 470.a
Mohn-saamen 271.b
Mohrrüben 272.b.451.a composte 504.b
Montefiascon 431.
Mooß-schwämme 453.b.495.b.496.b
Moränen 376.a.b
Moraste 416.a
Morcheln 277.b.453.b.495.b
Morilles. v. Morcheln
Moßler-wein 433.a
Most 427.a
Mousserons. v. Mooß-schwämme.
Mühle 515.b
Mühr-braten 477.a
Mund verbrennen 447.b
Muria 402.b
Muscat de Frontignac 232.a de Lyon 432.a
Muscateller-trauben 494.a. weich condiren 504.b
Muscateller-teig oder pasta 508.a
Muscaten-blüth 393.b. nüsse 393.b
Muscheln 391.a.494.a
Mustarde 403.b.498.a
Mutter-losen 381.a
Mutter-neglein 395.b

Nachtigal 349.a
Nach-tisch 408.b
Necker-weine 433.a
Neglein 395.a meth 424.b zimmet 394.a
Neun-augen 384.b
Niederländische weine 433.b
Nieren der thiere 329.b
Nonnen-teig 453.b.462.a
Nulles 462.b
Nüsse. v. Wallnüsse.

Obst, sommer-obst 292.a. winter-obst 299.a
Ochsenfleisch 318.b.476.b. niere 478.a. sähmer 477.b. junge 281.a.328.b 477.a.


Oestern

# Register.


Oestern 389.b.489.b
Oel aus buch-eckern 460.a
Oesterreichische weine 433.b
Ofen 516.a
Ohren der thiere 328.b
Olipatrides 405.a 468.b. 472.a
Oliven 309.a. falsche oliven 496.b
Ortolans 342.a. 473.b

PAin a la mode 467.a
Papierne fladen 462.a
Paradieß-körner 396.a
Palm-baum 308.b
Pasten 409.b. 505.b
Pasteten 408.a.475.a
Pastet a la Vaquette 472.b
Requeste 472.b
Pastinack 272.a.451.b. composte 504.b
Pavien 295.
Peißker 385.a
Perser gastmahle 408.b
Petersilge 293.a. 452.b. macedonische petersilge 457.a
Petersimens 431.b
Pfan-kuchen 461.b
Pfauen 336.b.468.a
Pfeffer 392.b
Pfefferkuchen 407.b
Pfeffernüsse 407.b
Pferdefleisch 317.b
Pfifferlinge 278.b
Pfirsichen 294.b. 459.b. truckenen 495.a. weich condiren 500.b
Pfirsichen-marmelade 501.a
teig oder pasta 506.b
Pflaumen 293.b. truckenen 494.b. weich condiren 500.a. trucken condiren 506.b
Pflaumen-composte 500.b
teig oder pasta 506.b
Pfuhl-schnepffen 356.b
Pfuhl-wasser 416.a
Phasanen 339.a. 468.a
Phaselen 459.a
Pimpel-meise 351.a
Pimpinelle 284.b
Pinien 308.a
Pistacien 307.b. conserve 512.a. marcipan 514.b
Plateissen 488.a
Plintzen 407.b
Plötzen 381.b
Pluvier 342.a
Podagra 435.a
Pomerantzen 306.a. trucken condiret 508.a. conserve 511.b
Pomesinen 306.b
Pomucheln 368.b
Portugiesisch wein 431.b
Portulac 280.b. 457.a. 496.a
Pot pourry 468.b
Potage d'Escurgots 486.
Potschalcker 432.a
Potstamische insel 433.b. weine ibid.
Potus delativus 449.a. permixtivus 448.b. sedativus 448.b
Prosecker reinfall 430.b
Prunellen 294.b
Pültze. v. Bültze.
Purpeton 474.a
Pütt-wasser 416.a

QUappe 383.b
Quitten 301.a. weich condiren 501.a. trucken condiren 507.a. safft 501.a. teig oder pasta 507.a

RAdieß 275.b. 452.a
Raff 367.a
Rape 374.b
Rapüntzel 274.b. 452.a. winter-rapüntzel 280.b
Ratons 519.a
Rauh-beer 298.a
Rausch auf rausch 435.b
Rebhhüner 340.a. 472.b
Reckling 367.a
Regenwasser 415.b
Reh, rehbock 482.b. 324.b
Reh-kälber 324.b
Reinfall 430.b
Reiß 459.a. 267.b
brodt 313.a
Reitzcher 278.a
Requeste 472.b
Restes 508.a
Rettig 275.a. 452.a
Rheinische weine 432.b
Riegische bütten 369.a
Rindfleisch 318.b. gebeitzt 405.a
Ringel-tauben 343.b. 472.b
Rissole 520.b
Rochen 368.b. 488.b
Roggen 266.b. brodt 312.a. teig zu pasteten 519.a
Rohm 464.a. fülsel 519.b
Rohr-sperling 352.a
Rollkuchen 517.a
Rosatzer 431.a
Rosen-conserve 510.b
bey den balleten 511.a
Rosinen. v. Corinthen.
Rosinen-meth 425.b
Rotang, rotting 398.a
Rothaugen 381.b
Rothkälichen 351.b
Roth-schwäntzlein 351.b
Roth-wildpret 323.a
Rothe brühe 488.b
Rüben 272.b. 452.b. kerffel 274.a. rapüntzel 274.b
Ruckette 282.b
Rüssel der thiere 328.b

SÄchsische weine 433.b
Saffran 396.a
Säffte aus früchten 401.b
Sähmer 477.b
Salate 403.a. kleine salat-kräuter 457.a
Salbey 285.a
Salsen 402.403.
Salsifiß 451.b
Saltz 397.a
Sang-lerche 348.b
Sardellen 371.a.489.a
Sardinen 489.a
Sarmundische weine 433.b
Sarsaparillen-tranck 441.a
Sassafras-tranck 441.a
Saturey 285.b
Säuffer leben bißweilen lange 412.a
Saurampff 279.a. 457.a
Saurbrunnen 415.a
Saurklee 279.b
Saurteig 313.b
Saurbraten 477.a
Sau-schwartz 345.b
Schachtel-säffte 409.a.441.a
Schaffner 492.b
Schaf-fleisch 319.b. 478.a
Schafbocks-nieren 479.b
Schalen-fische 388.a
Schauder nach dem essen 447.a
Schellfisch 368.a
Scherbet 441.b
Schiffs-potage 489.a
Schild-fische 388.a.490.b
Schild-padden 326.b. 488.b
Schincken 330.a. 481.a. kochen 481.b. pastete 481.b
Schleesafft-conserve 511.b
Schlesische weine 433.b
Schley 385.a.486.a
Schmaltz 359.b. kuchen 518.b
Schmerlen 385.b
Schnarren 344.b
Schnarrichen 342.b
Schnar-wachtel 342.b
Schnecken 391.b. 486.b
Schneeganß 354.b
Schneemilch 466.a
Schneewasser 416.b
Schnepel 378.b
Schneppen 340.b
Schnock, schnuck. v. Hecht
Schollen 369.a. 488.a
Schwaden 268.b
Schwalbe 349.b
Schwämme 278.a. 453.b
Schwan 352.b
Schwantz-meise 351.a
Schweder der thiere 329.a
Schwein-fleisch 321.a. 479.b
Schweitzer-art 479.a
Schweitzerische weine 433.b
Scorzonere 276.a.451.b
Scorzoner-tranck 441.a
Scythisiren 428.a
Seleri 283.b. 457.a
Senff von Dyon 498.a
Sider 427.a. essig 401.a
Sinesische äpffel 306.b
Socisichen 404.b
Sommer-obst 292.a
Sonderbare gericht 404.a
Spanferckel 479.b
Spanisch haberwurtz 451.b
Spanische weine 431.b
Spargen 281.b.456.a.496.b. flieder-spargen 282.a. hopff-spargen 281.b
Specerey 403.b
zu den pasteten 520.a
Specht 348.a
Speck 322.a
Speise erhält den leib 262.a. ohne speise leben 411.a
Speisen beschaffenheit 262.b ordnung 446.b. quantität 444.b. unterscheid 263.b. 444.a. wahl 444.a. zeit 445.a
Sperling 352.a
Spickhering 370.b
Spiegel-meise 351.a
Spiegel-kuchen 461.b
Spiegel-karpen 373.a. 483.a
Spinat 286.a.457.a
Spring-wasser 415.a
Spritz-kuchen 407.b
Sprot 371.b
Spühl-trunck 449.a
Stachelbeer 297.a. weich condiren 503.b. trucken condiren 507.b. composte 503.b
Stahre 346.b.473.a
Starcker leute diät 449.
Steckrüben 273.b.452.b
Stein-saltz 397.a
Stein-trappe 337.b
Steiß der vögel 358.a
Steiß-mandeln 358.a
Sticherlinge 380.a
Stiegelitz 350.b
Stiere 319.a
Stint 380.b
Stockbarsch 379.a
Stockfisch 367.a.488.b
Stock-fisches bereitung 367.b
Stöhr 366.a. 488.b.
gesaltzen 367.a.
eyer, Caviaro 367.a
Strann-fische 365.a
Strauß-teucher 356.a
Stroh-bücklinge 370.b
Stromdorsch 379.a




Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Strom-wasser 415.b
Stutgardische weine 433.a
Succolade 439.b
Alemüse 519.a
Tamarinden-tranck 441.a
Tartarus 435.b
Tartuffeln 277.b
Taschen-krebse 389.a 490.b
Tauben 343.a. 470.b. bißque 471.a. marinade 472.a. in composte 472.a. am pfeffer 472.a
Tausend-fisch 381.a
Teig zur hasen-pastet 519.a
Testes gallorum 359.b
Teucher 356.a. 470.a
Teutsche weine 432.b
Thee-staude 436.b
blätter 437.a
blüth 438.b
Thränen-wein 431.a
Thymian 285.b
Tieff-fische 365.a
Tisanen 440.b
Tisch-fragen 442
Tockayer-wein 432.a
Topff-pastet 475.a
Torten 408.a. teig 519.a. aus marcipan 515.a. aus kräutern 520.a
Traminer-wein 433.a
Tranck nähret schnell 447.b
Trappe 337.b
Trap-ganß 337.b
Trauben einmachen 497.b
Trincken 413.a. 447.b. ohn trincken leben 411.a
Trisinet 403.b
Truckne früchte 494.b
confituren 409.a. 505.b
Truffes, trüffen 483.a
Trunckenheit 411.b
Tuceta 405.a
Tum-pfaff 347.b
Tuncken 402.a. 403.b
Türckische bonen 270.b. 459.a
Türckischer weitze 269.a
Turtel-tauben 344.a. 472.b
Tyber-wasser 415.b

Ukeley 381.b
Veltliner-wein 431.a
Verjus 401.b. weich condiren 504.a. teich oder pasta 508.a
Vernazer wein 431.a
Vin de Grave 432.a
d'Hay 432.a
Violen-zucker 509.a
Violen-safft 510.a
Ungarische weine 432.a
Völlerey machet etliche mager, etliche fett 412.a
Vogel 334.a. eintheilung 334.b augen 358.a. därme 359.a. fett 359.b flügel 358.a. füsse 360.a. hals 358.b. haut 359.b. hertz 358.b. hirn 358.a. leber 359.a. lunge 358.b. magen 358.b. marck 359.b. steiß 358.a. zunge 358.b
Vogel-nester ein rares essen 406.a

Wachteln 342.a. 473.b
Wachtel-könig 342.b
Waddiche 332.a
Waddich-käse 465.b
Waffeln 407.b
Wall-nüsse 303.a. 459.b
weich condiren 502.a
trucken condiren 507.a
Warm trincken 413.a
Wasser 414.
Wasser-vögel 352. 470.a. huhn 356.a. hünlein 356.b. nüsse 291.a. schneppen 356.a. 473.a. trincker 414.b. trincken 417.b
Wassers kennzeichen 414.b. gütigkeit 516.a. krafft 417.a. nutz 417.a. verbesserung 416.b. unterscheid 415.a
Weiche confituren 409.
Wein 426.b. nutzet und schadet 427.a. einfrischen 428.b. mischen 428.a
Wein-fragen 434. mueß 427.a. tabelle 430.b. trauben 290.a. 495. 497. 504.a. safft-conserve 511.b
Weins-gattungen 428.b
kennzeichen 427.b
Weisse nachtigall 349.a
Weisse rüben 273.a
Weiß-fische 381.a
Würste 404.b 480.b
Weitzen 265.b. brodt 312.a. bier 422.a
Türckischer weitzen 269.a
Welß 382.a
Werdrische weine 433.b
Wertheimer weine 433.a
Wieder-fleisch 320.a
Wiepen 298.b
condiren 507.b
Wilde enten 355.a. gänse 354.a. tauben 472.b. schweine 322.a. 482.a
Wild-bäder 415.a
Wild-kälber 323.a
Wildpret, wildwerck 318.a. 482.b
Wilde eichorien 456.b
haberwurtz 452.a
saffran 396.b
Winter-obst 299.a
rapüntzel 280.b
Witten 381.b
Würste 404.a
Würtzburger-wein 433.a

Zahme enten 354.b. gänse 353.a. tauben 343.a
Zaun-könig 352.a
Zander 379.a
Zeisig 350.b
Zeiseränichen 351.a
Zerte 375.b
Ziegen-fleisch 320.b. 478.a
Ziemer 345.a
Zimmet 394.a
Zitwer-meth 424.b
Zucker 397.b. zum condiren 501.a. überzogen 409.b
Zucker-bäckerey 409.a. biscuit 407.b. bläßlein 463. brodt 407.b. rohr 398.a. strauben, eiser-brodt 517.b. wurtzel 274.a. 452.b
Zuckers vorzug 409.a
Zungen-fisch 369.b. 488.a
der thiere 328.b
Zweyback 314.a
Zwiebeln 276.a
Zythus 436.a


Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Tai Hay

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf