



Des Gärtners-Lexici

Zweyter Theil.

MA

MACALEB. Siehe Cerasus.

MAGNOLIA. The Laurel-leaved Tulip-Tree.
Der Tulpenbaum mit Lorbeerblättern.

Der Character ist:

Er hat eine rosenförmige Blume, die aus verschiedenen Blätlein bestehet, welche im Kreis wachsen. Aus dem Kelch entspringt der Stempel, der hernach zu einer harten, kegelförmigen Frucht wird, die viele Beulen hat, in deren jedem eine harte Nus enthalten, welche wann sie herauskommet an einem langen Faden hanget.

Die Sorten sind:

1. **MAGNOLIA lauri folio**, subtus alticante. Catesb. Der kleinere Tulpenbaum mit Lorbeerblättern, oder der anmutig blühende Lorbeerbaum.

2. **MAGNOLIA altissima**, lauro - cerasi folio amplissimo, flore ingenti candido. Catesb. Hist. Nat. Car. Insgemein der Tulpenbaum mit Lorbeerblättern, oder der carolinische Lorbeerbaum.

3. **MAGNOLIA amplissimo flore albo**, fructu cœruleo. Plum. Nov. Gen. Die Magnolia, oder der americanische Lorbeer, mit sehr breiten Blättern, weißer Blume, und blauer Frucht.

Die erste dieser Pflanzen ist in Virginien und Carolina sehr gemein, wo sie insgemein funfzehn bis sechzehn Schuh hoch wird; in England aber ist sie zur Zeit sehr rar. Die größte Pflanze dieser Art so ich in England gesehen, ist in dem Garten des Herrn Peter Collinson, zu Peckham in Surrey, welche etliche Jahre nach einander geblühet, ob sie schon nicht über fünf Schuh hoch ist. Das Holz dieses Baumes ist weiß und schwammicht, und mit einer weißen Rinde bedeckt. Die Blätter sehen, der Form nach, denen gemeinen Lorbeerblättern gleich, haben eine blasgrüne Farbe, und sind auf der untern Seite weiß. Im May fangen sie an Blumen zu bringen, welche weiß sind, und sehr wohl riechen. Sie dauern zwey Monat lang und länger, und diese Zeit über füllen sie die Wälder mit ihrem Geruch an. Wann die Blätlein derer Blumen abgefallen, so wird der Stempel zu einer kegelförmigen Frucht, die ungefehr die Größe einer grossen welschen Nus hat, welche voller Beulen oder Knöpfe ist, aus deren jedem, wann die Frucht

II. Theil.

MA

reif wird, platte Saamen herfürkommen, so die Größe einer welschen Bohne haben, und in einer dünnen Schale einen Kern einschliessen, der mit einer rothen Haut überzogen. Wann diese rothe Saamenkörner aus ihren Zellen kommen, fallen sie nicht zu Boden, sondern hangen an zarten, weißen Fäden, die fast zwey Zoll lang sind, welches ein sehr schönes Ansehen machet. Die Frucht ist anfangs grün, wann sie reif ist, siehet sie roth aus, und wann sie abnimmt wird sie braun. Dieser Baum wächst von Natur an nassen Orten, und öfters in seichten Wassern; darinnen aber hat er was ganz Besonderes, daß wann man ihn auf einen hohen, trockenen Boden versetzet, er regulärer und schöner wird, auch mehr Blumen und Früchte bringet. Im Winter lassen sie ordentlich die Blätter fallen, er müste denn sehr gelinde seyn.

Die zweyte Sorte wird in America für den schönsten Baum gehalten, woselbst sie insgemein in nassen, sumpfigten Wäldern wächst, und öfters sechzig bis siebenzig Schuh hoch wird. Die Blätter sind viel größer als unsere gemeine Lorbeerblätter, und haben eine schöne grüne Farbe; die Blumen sind sehr gros, von weißer Farbe, und riechen gar angenehm. Die Frucht ist wie an der vorigen geformt, wird aber größer, und bekommt, wann sie reif ist, eine purpurrothe Farbe, giebt auch die Saamen auf gleiche Weise von sich, so, daß sie im Herbst ein sehr anmuthiges Ansehen haben, und im Mayo und Junio, wann sie blühen, erfüllen sie die Luft mit ihrem Geruch. Da die Blätter dieser Bäume den ganzen Winter grün bleiben, machen sie zu dieser Jahreszeit ein schönes Ansehen. Sie wachsen geschwind, und treiben überhaupts gerade Stämme, welches ihre Schönheit um vieles vermehret, da sie auch dauerhaft genug sind, die Kälte unseres Clima in freyer Luft auszustehen, so zweiffle ich gar nicht, daß wir nicht in wenig Jahren das Vergnügen haben sollten, verschiedene dieser Bäume in denen englischen Gärten wachsen zu sehen, nebst der Hoffnung, daß sie jährlich ihre schöne Blumen bringen werden: dann in dem Garten des Herrn J. Colleton in Devonshire ist ein Baum, der schon etliche Jahre geblühet, und im verwichenen Jahr, das ist, im Jahr 1737 war im Garten des Herrn Carl Wager zu Parsons Green bey Fulham ein kleiner Baum der geblühet hat.

A

Die

Die dritte Sorte hat Vater Plumier in einigen französischen Colonien von America entdeckt. Die Frucht dieser Sorte, ist, nach der Abbildung des Vater Plumiers in seinen Novis Generibus, von der Frucht der zweyten Sorte sehr unterschieden, und die Blumen sind viel kleiner. Wann also seine Figur richtig ist, so mus sie eine, von denen beeden vorigen, unterschiedene Sorte seyn; so viel mir bekannt, sind jetzt keine Pflanzen von dieser Art in Engeland, ob es schon sehr wahrscheinlich, man werde in verschiedenen Theilen von America die denen Engländern zugehören, genug solcher Bäume finden, wann erfahrne Leute, die sie zu unterscheiden im Stand wären, darnach suchen sollten.

Diese Pflanzen werden alle aus dem Saamen gezogen, dann sie wurzeln nicht wohl, wann man sie einleget; auch treiben die wenigen Pflanzen nicht, so man durch Einlegen erhalten hat, und haben gar kein Ansehen, als ob aus ihnen schöne Pflanzen werden wollten. Da auch übrigens keine Pflanzen in Engeland sind, von welchen zu vermuthen wäre, daß sie in etlichen Jahren Saamen tragen sollten, so kan man selbige auf keine andere Weise erhalten, als daß man den Saamen aus America anschaffe. Diesen Saamen soll man, so bald als er reif ist, in Kübel säen, die mit Erde angefüllt sind: dann wann er eine Zeit lang ausser der Erde aufbehalten wird, so gehet er nicht auf. Diese Kübel soll man so bald als es möglich nach Engeland senden, und wann sie ankommen, müssen sie auf ein temperirtes Mistbeet gesetzt, im Schatten gehalten, und öftters begossen werden. Bey diesen Umständen werden sich die Pflanzen in einem Monat oder fünf Wochen über dem Boden zeigen, und so man sie feucht, und für der Sonne im Schatten hält, merklich wachsen und zunehmen. Im Julio kan man anfangen sie an die freye Luft zu gewöhnen; doch dürfen sie nicht an die Sonne gesetzt werden: dann so lange sie noch jung sind, so ist ihnen die grosse Sonnenhitze höchst schädlich. Im October setzt man die Kübel in einen Mistbeettrog, da sie dann bey kaltem Wetter mit Fenstern bedeckt werden können, ist aber das Wetter gelinde, so mögen sie in freyer Luft stehen: dann sind sie zu sehr eingeschlossen, so lassen sie die Blätter fallen. Im darauf folgenden Merzen, können diese Pflanzen aus denen Kübeln versetzt werden, und da mus man dieselben auf das sorgfältigste, mit so viel Erden an der Wurzel, als möglich, ausheben, und jede Pflanze in einen Topf setzen, der mit leichter frischer Erde angefüllt seyn, und etwas begossen werden mus, damit sich die Erde um die Wurzeln setze. Hierauf stellt man die Töpfe wieder in einen Trog, in welchem sie bey kaltem Wetter, oder trocknenden Winden mit denen Fenstern bedeckt werden müssen; ist aber das Wetter gelind, so können sie offen stehen, und öftters begossen werden. In diesem Trog kan man sie ein Monat lang lassen, nachher aber sollen sie in einen schattigen Ort hinausgesetzt werden, wobey zu beobachten, daß man sie bey trockenem Wetter öftters begiesse. Zwen Jahre können diese Pflanzen in denen Töpfen bleiben, damit man sie im Winter in Verwahrung bringen könne, weil sie in ihrer Jugend etwas zart sind, nachgehends aber kan man sie aus denen Töpfen in das freye Feld setzen, und in einen recht nassen Ort pflanzen, wo sie in wenig Jahren sehr stark zunehmen werden.

Verschiedene dieser Pflanzen sind verdorben, weil sie im Winter gar zu sorgfältig verwahrt worden: dann wann man dieses thut, so verlihren die Pflanz-

zen entweder ihren Hauptschuss, oder sterben auch wohl bis an den Boden ab, so, daß es viel besser ist sie hinaus in einen wohl bedeckten Ort zu setzen, und immer unbedeckt zu lassen. Setzt man aber dieselben hinaus, so soll es allezeit im Frühling geschehen, damit sie Zeit haben, noch ehe der Winter kommt, wohl in dem Boden zu wurzeln; und wann man bey recht strenger Kälte, oben auf den Boden, um die Wurzel herum, etwas Streu leget, um dadurch zu verhindern, daß die Kälte nicht in den Boden dringe, so wird es zur Erhaltung derer Pflanzen sehr dienlich seyn; doch darf man diese Streu, wann die Kälte vorbei ist, nicht zu lange um die Bäume liegen lassen, weil sie der Rinde an denen Stämmen schaden mögte, indem sie die Masse um selbige herum abhielte.

MAHALEB. Siehe Cerasus.

MAJORANA, (wird also genannt, als ob man sagte Major ad Vitam, Lat. weil dieses Kraut das Leben verlängern soll, oder weil es dem Maro gleicht. Wahrscheinlicher Weise ist selbiges das Marum derer Alten, auch scheint es ihr Sampschus zu seyn; oder es kan auch Majorana und Amarachus genannt werden, vom α privativo, und $\mu\alpha\rho\alpha\iota\omega$, verwelcken; weil dieses Kraut nicht leichtlich rostet, oder welcket: dann es ist sehr trocken). Marjoram. Majoran.

Der Character ist:

Es ist eine Pflanze deren Blumen wirtelweis wachsen. Die Blume bestehet aus einem Blat. Der Stiel steht aufrecht, ist rundlicht, und in zwey Theile getheilt; der Bart aber ist in drey Theile zerschnitten, so, daß sie fast einer fünfspaltigen Blume ähnlich ist. Die Blumen stehen beysammen in einem kurzen, dicken, runden Stängel, und kommen aus einer vierfachen Reihe von Blätlein die wie Schuppen oder Plättlein aussehen.

Die Sorten sind:

1. MAJORANA vulgaris. C. B. P. Der gemeine Majoran.
2. MAJORANA rotundifolia, scutellata, exotica. H. R. Par. Rundblättriger, fremder Majoran, dessen Blätter wie Nüsslein aussehen.
3. MAJORANA Cretica, origani folio villosa, satureja odore, corymbis majoribus albis. Der haarige, cretische Majoran, mit Wohlgenutblättern, so wie Saturey riecht, und grosse, runde, weisse Strauslein machet.

Die erste dieser Pflanzen ist jährig, und mus alle Jahre gesät werden. Ihr Saame wird alle Jahre aus Marseille, und andern südlichen Gegenden Frankreichs gebracht, woselbst sie von sich selbst wächst: dann in diesem Land wird ihr Saame niemals reif. Dieser mus zu Ende des Merzen, oder Anfang des Aprils, in ein trockenes warmes Stück Feld gesät werden, und wann die Pflanzen aufgehen, mus man sie sorgfältigst vom Unkraut reinigen, indem sie solches, wann man es stehen liesse, bald überlaufen und ersticken würde, und bey sehr trockenem Wetter, sollen die Beete öftters begossen werden, welches ihr Wachstum sehr befördern wird.

Im Junio werden diese Pflanzen ziemlich erstarrt seyn, daher soll man um diese Zeit, einige Beete aus fetter, leichter Erde zurecht machen, in welche diejenige Pflanzen versetzt werden können, welche, da

da

da wo sie zu dicke wachsen, ausgezogen werden müssen: man setzet sie bey vier Zoll weit von einander, und begießet sie so lange, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends haben sie keiner andern Besorgung nöthig, als nur allein daß man sie vom Unkraut reinige, und diese Pflanzen werden stark wachsen, und mehr Hauptlein oder Knöpfe bringen, wie man sie insgemein zu nennen pfleget, als diejenige, so man in dem Saatbeet stehen gelassen; auch wird jene dieser auf dem Marckt vorgezogen, woselbst sie der knospichte Majoran, zum Unterschied desjenigen der nicht so aussiehet, genannt wird. Zu Ende des Julii werden diese Pflanzen blühen, und da ist es die rechte Zeit, selbige zum Arzenegebrauch zu sammeln, wornach man sie in einem schattigen Ort aufhängt und trocknen läßt.

Die zweyte Sorte ist eine beständige Pflanze, und wird von einigen Liebhabern in Töpfen gehalten, und im Winter ins Gewächshaus gesetzt. Bey uns bringt diese Sorte niemals Saamen, läßt sich aber leichtlich aus abgeschnittenen Schößlingen fortpflanzen, die man in einem derer Sommermonate in ein Beet von fetter, leichter Erde setzet, und so lange begießet und im Schatten hält, bis sie Wurzeln geschlagen. Um Michaelis sollen diese Pflanzen ausgehoben, und in Töpfe gepflanzt werden, die mit fetter leichter Erde angefüllt sind, und wann sie sich hernach gesetzt, bringt man sie in das Gewächshaus, und stellt sie an die Fenster, damit man ihnen bey gelindem Wetter genugsame frische Luft geben könne. Sie müssen auch öfters begossen werden, aber niemalen zuviel auf einmal, weil sie davon rosten würden. Bey dieser Wart kan man die Pflanzen das ganze Jahr hindurch frisch erhalten, so, daß sie im Winter zu Blumensträußen taugen, und eben so wohl riechen, als immer der gemeine Majoran.

Die dritte Sorte hat Herr Georg Wheeler von Smyrna, woselbst sie häufig wächst, nach England gesendet. Diese Pflanze treibt zwey bis drey Schuh hoch, und wird holzig, bringt aber bey uns niemalen Saamen; jedoch läßt sie sich leichtlich durch Einsetzung abgeschnittener Sprößlinge, in einem derer Sommermonate, wie die vorige Art, fortpflanzen, und im Winter will sie im Haus stehen; doch darf man sie nicht gar zu sehr eingeschlossen halten: dann sie will nur allein gegen starke Regen und Kälte verwahrt seyn, und dabey mus man ihr bey gelindem Wetter, so viel frische Luft geben, als möglich ist, sonst wächst sie wenig und wird ganz schwächlich.

MALA ÆTHIOPICA. Siehe Lycopersicon.

MALA ARMENIACA. Siehe Armeniaca.

MALA COTONEA. Siehe Cydonia.

MALA INSANA. Siehe Melongena.

MALACOIDES, (*μαλακώδης*, von *μαλάκω*, die Pappel, und *ἵδω*, die Gestalt).

Der Character ist:

Sie hat eine Blume und ein Ansehen wie die Pappel. Ihre Frucht gleicht einer Brombeere, wann sie auch gleich trocken ist, und bestehet aus verschiedenen Zellen, die auf einem Knopf beysammen stehen, und in welchen verschiedene nierenförmige Saamen enthalten sind.

Für jezo ist in denen englischen Gärten nur eine Sorte dieser Pflanze, nämlich:

MALACOIDES *Betonica folio*. Tourn. Malacoides mit dem Betonienblat.

Diese Pflanze wird aus dem Saamen gezogen, den man im Merzen in ein Beet von frischer leichter Erde säet; wann hernach die Pflanzen aufgegangen, so müssen sie in eine warme trockene Rabatte versetzt werden, wo sie bleiben sollen: dann diese Pflanze verträgt das öfttere Versetzen nicht; einig kan man auch in Töpfe pflanzen, um selbige im Winter zu verwahren: dann in strenger Kälte verderben sie öfters. Im folgenden Sommer werden sie im Julio blühen, und wann das Wetter günstig ist, so wird zuweilen auch ihr Saame reif, wiewohl solches in unserm Land nicht oft geschiehet. Diese Pflanze hat wenig Schönheit; doch aber halten sie die Liebhaber derer Varietäten.

MALPIGHIA, insgemein Bradoes Cherry. Die Kirschen von Barbados.

Der Character ist:

Dieses Gewächs hat einen fünfspaltigen Kelch, der aus einem Blat bestehet, und gespaltene Theile hat. Die Blume bestehet aus fünf Blättern, die sich rosenartig ausbreiten, und verschiedene Fäden haben, die wie eine Röhre beysammen stehen. Der Eyerstock so unten in dem Blumenkelch, wird zu einer runden, fleischigen, weichen Frucht, in der nur eine Zelle ist, so drey harte, geflügelte Nüsse enthält.

Für jezo haben wir in England nur eine Sorte dieser Pflanze, nämlich:

MALPIGHIA *mali punicea facie*. Plum. N. G. Die Malpighia so das Ansehen eines Granatenbaumes hat, und in Westindien insgemein der Kirschbaum aus Barbados genannt wird.

Dieser Baum wächst in Westindien fünfzehn bis sechzehn Schuh hoch, und trägt daselbst viele anmuthige, saure Früchte, um welcher willen er in denen meisten Gärten dieses Landes gezogen wird; in Europa aber wird er nur allein von solchen Personen, die die Varietät lieben, zur Curiosität gehalten. Man ziehet ihn leichtlich aus dem Saamen, den man aus Westindien anschaffen, und im Februar in ein Mistbeet säen soll. Wann die Pflanzen aufgegangen, soll jede in einen besondern kleinen, mit frischer leichter Erde angefüllten Topf versetzt, und in ein Lohbeet eingegraben werden, wobey zu beobachten, daß man sie so lange gegen die Sonnenhitze im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen, und daß man sie nach Erfordern von Zeit zu Zeit begieße. Wann nun die Pflanzen anfangen stark zu werden, und die Witterung warm ist, so soll man ihnen ein gut Theil Luft geben, sonderlich um den Mittag, und also die Fenster mit einem Stein oder Ziegel etwas offen halten; sollten auch die Gläser nas seyn, so wäre es gut sie umzuwenden, damit diese faulen Dünste abgetrocknet werden können.

Im Junio werden diese Pflanzen so angewachsen seyn, daß sie die kleinen Töpfe mit ihren Wurzeln füllen, daher mus man sie heraus nehmen, die Erde aber ganz an der Wurzel lassen, und in größere Töpfe setzen, die mit eben dieser leichten, frischen Erde angefüllt, und wieder in das Mistbeet eingegraben werden, dabey zu beobachten, daß man sie wie vor begieße, und in heißem Wetter ihnen genugsame Luft gebe, und wann bey der Tageshitze die Sonn recht heiß scheint, so ist es gut daß man die Gläser mit Matten im Schatten halte.

Bey dieser Wart, werden sie, noch vor dem Winter, achtzehn Zoll hoch werden, und ziemlich starke

Stämme bekommen, wann sie anderst genugsame Luft haben; im October aber wann die Nächte kalt sind, soll man sie ins Glashaus setzen, und mit denen Papayabäumen, und andern westindischen Pflanzen, in das Lohbeet eingraben. Das Glashaus soll diejenige Wärme haben, so auf Herrn Fowlers Thermometern mit Ananaswärme bezeichnet ist, dabey ist zu merken, daß man sie im Winter mit solchem Wasser begieße, so vier und zwanzig Stunden im Glashaus gestanden, und also eine mit der Luft des Hauses proportionirte Wärme erhalten.

Im folgenden Frühling mus man sie in größere Töpfe versetzen, und wieder in die Loh eingraben, in welcher sie beständig sollen gehalten werden, wann man sie kräftig haben will; und ob sie schon auch in einem warmen Glashaus ohne Loh bleiben: so werden sie doch lange nicht so weit kommen, und ein so schönes Ansehen gewinnen, als wann man sie in der Loh hält; ja wo man gute Glashäuser hat, und sie mit gehöriger Sorgfalt wartet, da können sie so weit gebracht werden, daß sie bald Früchte bringen.

MALVA, (wird also genannt von *μαλαίω*, oder *μαλαίω*, erweichen, weil sie gut ist den Leib zu erweichen). Mallows.. Pappeln.

Der Character ist:

Sie hat eine zaserige Wurzel; die Blätter sind rund oder eckicht; die Blume bestehet aus einem Blätlein, gehöret zu denen ausgebreiteten, glöckentartigen, und ist fast bis unten in fünf Theile zerschnitten. Aus der Mitte entspringt eine pyramidenförmige Röhre, die meistens mit vielen kleinen Säden angefüllt ist. Aus der Mitte des Blumenkelchs entspringt in der Röhre der Stempel, welcher zur Frucht wird, die glatt, rund, zuweilen zugespitzt, und meistens in den Blumenkelch eingehüllet ist, auch verschiedene Zellen hat, die so um die Achse herum stehen, daß jedes Säcklein auf das künstlichste mit denen darein passenden Streifen vereinigt ist. Der Saame ist meistens nierenförmig.

Die Sorten sind:

1. MALVA vulgaris, flore majore, folio sinuato. J. B. Gemeine Pappel mit grosser Blume.
2. MALVA sylvestris, folio sinuato, flore albo. Sutherl. Gemeine Pappel, mit grosser, weißer Blume.
3. MALVA Sinensis erecta, flosculis albis minimis. Sinesische, aufrecht wachsende Pappel, mit kleinen weißen Blumen.
4. MALVA foliis crispis. C. B. P. Krause oder gefüllte Pappel.
5. MALVA folio vario. C. B. P. Pappel mit scheckigem Blat.
6. MALVA Orientalis erectior, flore magno suave-rubente. T. Cor. Aufrechte, orientalische Pappel, mit grosser anmuthig rother Blume.

Die erste dieser Pflanzen wird in denen meisten Theilen von Engeland wild gefunden, selten aber in denen Gärten gezogen. Dieses ist die Sorte so man insgemein in der Arzenei gebraucht, und die Kräuterweiber, welche selbige im Feld sammeln, versehen den Markt damit.

Die zweyte Sorte ist eine Varietät der erstern, von welcher sie sich durch die Farbe der Blume unterscheidet. Diejenigen so viele Varietäten von Pflan-

zen lieben, halten selbige; in andern Gärten aber wird sie selten gezogen.

Die dritte Sorte wurde ehemals als ein Küchenkraut aus China gesendet, ist auch in einigen guten englischen Gärten gebauet worden, wiewohl es kein Ansehen hat, daß sie hier für ein Küchenkraut gelten sollte, indem wir verschiedene andere haben, welche in dieser Absicht den Vorzug verdienen. Es ist eine jährliche Pflanze, die sich selbst stark genug vermehren wird, wann man ihren Saamen ausfallen läßt, indem er selten ausbleibt, und wo sie einmal in einem Boden Siz genommen, da wird sie öfters sehr beschwerlich.

Die vierte Sorte wird von einigen Liebhabern um der Schönheit ihrer Blätter willen gehalten, welche am Rand ordentlich gefället sind. Sie ist auch eine jährige Pflanze, die vier bis fünf Schuh hoch wird, und sich selbst, wie die vorige, fort pflanzt.

Die fünfte Sorte ist rarer als immer eine derer vorigen. Sie wächst in Spanien und Italien wild, von wannen der Saamen nach Engeland gebracht worden, und die Liebhaber der Varietäten halten sie; doch hat die Pflanze wenig Schönheit.

Die sechste Sorte ist auch eine jährige Pflanze, welche insgemein aufrecht, drey oder vier Schuh hoch wächst, und viele schöne rothe Blumen trägt. Um dieser willen verdienet sie vornehmlich in grossen Gärten gezogen zu werden, woselbst sie ein recht anmuthiges Ansehen hat, wann sie in der Mitte grosser Rabatten steht.

Den Saamen dieser Pflanzen soll man im März in ein Beet von frischer leichter Erde säen, und wann sie vier Zoa hoch gewachsen, so mus man sie dahin versetzen, wo sie bleiben sollen; sie müssen aber weit von einander stehen: dann setzt man sie zu dichte zusammen, so sehen sie nicht wohl aus. Am besten ist es, wann man sie unter andere Blumen von gleichem Wachstum setzt, da sie dann eine anmuthige Mannigfaltigkeit machen.

Man kan diesen Saamen auch im August säen; und wann die Pflanzen in einem trockenen Boden stehen, so vertragen sie die grössere Kälte unseres Clima, werden auch grösser und blühen geschwinder, als die so man im Frühling gesät. Oder so man den Saamen ausfallen läßt, so gehet er auf, wie von denen beeden andern Sorten, und wächst eben so gut.

Es giebt noch verschiedene andere Pappelsorten, davon einige ursprünglich in diesem Land wachsen, da es aber Pflanzen von geringer Schönheit und wenigem Nutzen sind, so würde es überflüssig seyn, sie hier anzuführen.

MALVA ARBOREA. Siehe Althæa.

MALVA ROSEA. Rose Mallow, oder Holyhok. Rosenpappel, Gartenpappel.

Der Character ist:

Sie hat eine grössere und mehr ausgebreitete Blume als die Pappel, die dichte an dem Stengel sitzt, und in verschiedenen Sorten sind die Blumen gefüllt, da dann die Blätlein den Platz des Griffels einnehmen. Sie ist in allem grösser als die gemeine Pappel, die Blätter sind rauer, und die Pflanze wächst fast staudenartig.

Die Sorten sind:

1. MALVA rosea sive hortensis, flore albo. J. B. Einfache, weisse, Rosenpappel.

2. MALVA

2. *MALVA rosea hortensis*, flore simplici rubro. H. Eyst. Einfache rothe Rosenpappel.

3. *MALVA rosea*, folio rotundo, flore ex rubro nigricante. C. B. P. Rosenpappel mit schwarzrother Blume.

4. *MALVA rosea*, folio subrotundo, flore simplici luteo. H. R. Par. Rosenpappeln mit einfacher gelber Blume.

5. *MALVA Rosea*, folio subrotundo, flore pleno albo. C. B. P. Gefüllte, weisse Rosenpappeln.

6. *MALVA Rosea hortensis*, flore pleno rubro. H. Eyst. Gefüllte, rothe Rosenpappeln.

7. *MALVA Rosea multiplex*, flore incarnato. H. Eyst. Rosenpappeln, mit gefüllter fleischfarber Blume.

8. *MALVA Rosea hortensis*, flore pleno, atropurpureo. H. Eyst. Gefüllte Rosenpappeln mit dunkelrother Blume.

9. *MALVA Rosea*, folio subrotundo, flore pleno puniceo. C. B. P. Rosenpappeln mit gefüllter, scharlachfarber Blume.

10. *MALVA Rosea*, folio subrotundo, flore pleno subluteo. H. R. Par. Rosenpappeln mit gefüllter gelblicher Blume.

Es giebt verschiedene andere Varietäten dieser Pflanze, die sich durch die Farbe ihrer Blumen unterscheiden. Da sie aber mehr mit der einen oder andern dieser Farben übereinkommen, und entweder heller oder dunkler sind, indem keine zur Zeit bekannte Sorte, gänzlich von denen hier angeführten unterschieden ist: so würde es unnöthig seyn allhier ihren geringen Unterschied anzuzeigen, sonderlich da sie nur aus dem Saamen entstandene Varietäten sind, und selten gerade von eben der Farbe wieder aus dem Saamen wachsen.

Diese Pflanzen werden alle aus dem Saamen gezogen, den man im Merzen in ein Beet von frischer Erde säet. Wann nun die Pflanzen aufgegangen, und erstarrket, so versetzt man sie in ein Pflanzbeet, acht Zoll weit voneinander, und begießet sie so lange bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends brauchen sie keiner weitem Besorgung, bis um das darauf folgende Michaelisfest, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte. Um diese Zeit aber versetzt man sie reihenweis, zwey Schuh weit voneinander, so, daß sie in denen Reihen einen Schuh weit von einander stehen. In diesem Platz können sie bleiben bis sie blühen, und da müssen alle gefüllte Sorten, die gute Farben haben, mit Pföcklein bezeichnet werden, damit man sie um Michaelis in die Rabatten grosser Gärten versetzen könne, wo sie dann vier bis fünf Jahr bleiben, und sehr stark blühen werden. Wann aber die Wurzeln älter sind, so fangen sie an abzunehmen, treiben keine so starke Stengel, auch sind ihre Blumen nicht so gros. Daher soll man allezeit einen Vorrath von jungen Pflanzen haben, die man alle drey oder vier Jahre aus dem Saamen ziehet, um die Blumen in ihrer Vollkommenheit zu haben. Es ist aber am besten, daß man den Saamen mit einem ehrlichen Mann, der an einem ziemlich entlegenen Ort lebet, und darinnen Fleis anwendet, daß er nur von gefüllten und schöngefärbten Blumen den Saamen sammle, alle drey bis vier Jahre verwechsle, und auf diese Weise lassen sich die Sorten, ohne auszuarten, wohl erhalten; behält man aber den Saamen beständig von einem Ort, so wird er in wenig Jahren nicht mehr viel taugen.

II. Theil.

Die verschiedenen Varietäten dieser Pflanzen haben ein sehr anmuthiges Ansehen, wann sie blühen, welches insgemein im Julio geschieht, und in grossen Rabatten derer Lustwälder oder Alleen untereinander vermischt stehen; da sie aber sehr hoch wachsen und sich ziemlich weit ausbreiten, so nehmen sie in kleinen Gärten zu viel Platz ein, machen auch das selbst kein gutes Ansehen. Sie müssen auch mit Stecken versehen werden, sonst werden sie von starken Winden leichtlich abgebrochen.

Wann die Stengel dieser Pflanzen zu weichen anfangen, so soll man sie dichte am Grund abschneiden, um dadurch zu machen daß sie auf das folgende Jahr von neuem treiben, sonst faulen sie manchmal und machen die Wurzeln verderben.

MALUS. The Apple-Tree. Der Apffelbaum.

Der Character ist:

Der Baum wird sehr gros, die Aeste breiten sich aus, und hangen mehr niederwärts als am Birnbaum. Die Blume bestehet aus fünf Blättern, die sich gleich einer Rose ausbreiten. Die Frucht ist um den Stiel herum hol, meistens rund, und hat oben wie einen Nabel. Ferner ist sie auch fleischicht, und in fünf Zellen getheilet, in deren jeder ein länglicher Saame steckt.

Die Sorten sind:

1. *MALUS sylvestris*, acido fructu albo. Tourn. Der wilde Apffelbaum.

2. *MALUS sylvestris*, foliis ex albo eleganter variegatis. Cat. Plant. Hort. Der wilde Apffelbaum mit gestreiften Blättern.

3. *MALUS sylvestris Virginiana*, floribus odoratis. Cat. Plat. Hort. Der virginische wilde Apffelbaum, mit wohlriechenden Blumen.

4. *MALUS fructifera*, flore fugaci. H. R. Par. Der Feigenapffel (The Fig-Apple).

5. *MALUS pumila*, quæ potius frutex, quam arbor, fructu rubente & candido. C. B. P. Der Paradiesapffel.

6. *MALUS sativa*, foliis eleganter variegatis. Cat. Plant. Hort. Der Apffelbaum mit gestreiften Blättern.

Die verschiedenen Sorten von Apffeln, die jeztiger Zeit in guten Gärten um Londen, wegen ihrer Frucht in Achtung stehen, können unter dem Artikel Apffelbaum nachgesehen werden, woselbst ins besondere vom Pflanzen und Beschneiden u. d. d. selben, umständliche Nachricht gegeben worden, wohin ich dann auch den Leser will verwiesen haben. Hier will ich nur von denen oben angeführten Sorten Nachricht geben, die man blos aus Curiosität hält, oder auch um Stämme daraus zu ziehen, auf welche man die edleren Sorten propffet. Der wilde Apffelbaum wird in dieser Absicht überhaupts denen andern Sorten vorgezogen, indem er von allen der dauerhafteste ist, auch nicht so leicht rostet als die jenigen, so aus denen Kernen besserer Apffel gezogen worden. Alleine auch jene sollen aus denen Kernen erzogen seyn, und nicht in denen Wäldern von Nebenschossen genommen werden, indem sie insgemein schlecht wurzeln, und selten feine Stämme geben; auch vereinigen sie sich nicht so gerne mit dem Pfropfreis, und deswegen soll man auch keine pflanzen.

Der Paradiesapffel ist, seit einigen Jahren, am meisten zu Stämmen genommen worden, um darauf

zu propffen, oder zu oculiren; alleine sie dauern nicht lange, und die Bäume so man darauf pfpropffet, wollen niemalsen gros werden, ausgenommen wann man sie so niedrig pflanzet, daß das Propffreis in den Boden wurzeln kan, da ihnen kein Stamm gleich kommt: dann das Pfpropffreis kan alsdann seine Nahrung aus dem Boden ziehen. Diesem nach sind diese Stämme mehr eine Curiosität, oder schicken sich nur in sehr kleine Gärten, weil von solchen Bäumen niemalsen eine ansehnliche Menge von Früchten zu erwarten steht.

Der virginische wilde Apfelbaum mit wohlriechenden Blumen, wird von denenjenigen gehalten, so eine Sammlung vieler verschiedener Bäume lieben. Man kan ihn durch das Oculiren oder Pfpropffen auf den gemeinen wilden Apfelbaum fortpflanzen; jedoch ist er in seiner Jugend etwas zart, daher soll er in einen warmen Ort gepflanzt werden, sonst leidet er leichtlich, in einem außerordentlichen strengen Winter, Schaden. Von denen Blumen dieses Baumes saget man, daß sie in Virginien, woselbst er häufig in denen Wäldern wächst, ausnehmend riechen; alleine an denenjenigen die im verwichenen Jahr in Engeland geblühet, konnte ich wenig Geruch finden, so, daß ich also zweiffle, ob die Sorte so jetzt in denen Gärten befindlich, die rechte virginische seye, oder sie mus vielleicht, von dem Saamen, den man gesäet hat, ausgeartet seyn, als auf welche Weise man dieselbe, so wie ich glaube, zuerst in Engeland erhalten.

Von dem Feigenapfel glauben viele Leute, daß er ohne vorhergehende Blume wachse. Alleine einige, die alles genau beobachten, verwerffen diese Meinung, und behaupten, es komme vor der Frucht eine kleine Blume die gar geschwinde vergehet, und selten einen oder zwey Tage lang dauert. Welche von beeden die wahre seye, habe ich bisher noch nicht Gelegenheit gehabt zu bestimmen, indem ich selbst keinen solchen Baum besitze, der so weit gekommen, daß er Früchte trüge, wiewohl zu glauben steht, diejenige, welche dergleichen Bäume etliche Jahre lang gehabt, sollten diese Sache längstens ausgemacht haben.

Ich erinnere mich einer Nachricht von einem grossen Baum dieser Sorte, dessen in einem Brief von Neuengeland gedacht wird, den der Ritter P. Dudley an die königliche Gesellschaft geschrieben, und der in denen philosophischen Transactionen N. 385 bekannt gemacht worden. Dieser Baum war außerordentlich gros, und brachte viele Früchte, ohne vorher zu blühen. Allein er stunde von seiner Wohnung etwas entfernt, da er nun also keine Gelegenheit hatte selbigen genau zu beobachten, als nur in so ferne er denselben zur Blüthezeit zwey bis drey mal besah, zugleich aber auch von der Flüchtigkeit der Blüthe nicht unterrichtet war: als ist es glaublich, es könne selbiger, während der Zeit da er nicht hingekommen, Blüten gebracht und wieder verlohren haben.

Die zwey Sorten mit gestreiften Blättern, werden von denenjenigen gehalten, die in Sammlung solcher Varietäten curios sind. Man kan sie durch Propffung oder Oculirung auf den gemeinen wilden Apfelbaum fortpflanzen; sie dürfen aber in keinen gar zu fetten Boden gepflanzt werden: weil sie in solchem stark wachsen, und also ganz grüne Blätter bekommen würden.

MALUS ARMENIACA. Siehe Armeniaca.

MALUS AURANTIA. Siehe Aurantia.

MALUS LIMONIA. Siehe Limonia.

MALUS MEDICA. Siehe Citreum.

MALUS PERSICA. Siehe Persica.

MALUS PUNICA. Siehe Punica.

MAMEI. The Mammee-Tree. Der Mameibaum.

Sein Character ist:

Er hat eine rosenförmige Blume, die aus verschiedenen im Kreis wachsenden Blätlein besteht, aus deren Kelch ein Stempel entspringt, der nachgehends zu einer fast runden, fleischigen Frucht wird, die zwey bis drey, in einer harten, rauhen Schalen steckende Saamenkörner enthält.

Von diesem Baum ist nur eine Sorte bekannt:

MAMEI magno fructu, persicae sapore. Plum. Nov. Gen. 44. Der Mameibaum mit grosser Frucht, die wie ein Pfersich schmecket.

Dieser Baum wächst in Westindien sechzig bis siebenzig Schuh hoch. Die Blätter sind gros und steif, und bleiben das ganze Jahr grün. Die Frucht ist einer Mannsfaust gros, wann sie reif ist hat sie eine gelblichtgrüne Farbe, und einen sehr angenehmen Geschmack. Er wächst in Spanischwestindien gar häufig, woselbst die Frucht insgemein auf denen Märkten verkauft, und für eine der besten Früchte des Landes gehalten wird. Er wächst auch auf denen Bergen in Jamaica, und ist in die meisten caribischen Inseln gepflanzt worden, woselbst er unvergleichlich treibet.

In Engeland giebt es etliche wenige dieser Pflanzen, welche von denenjenigen, die curios sind ausländische Pflanzen zu halten, mit grosser Sorgfalt gewartet werden; keine davon aber ist besonder gros, so, daß wir uns in etlichen Jahren weder Früchte noch Blumen zu versprechen haben. Es können diese Pflanzen aus denen eingestekten Steinen fortgepflanzt werden, welche man öfters aus Westindien bringet; alleine diese Steine müssen recht frisch seyn, sonst gehen sie nicht auf: man steckt sie in Töpfe die mit leichter, frischer Erde angefüllt sind, und gräbt sie in ein Mistbeet von Gerbersoh, woben zu beobachten, daß man die Erde begiesse, wann sie trocken zu seyn scheint. Innerhalb eines Monates werden sich die Pflanzen über den Boden zu zeigen anfangen, und hierauf müssen sie öfters begossen, bey heissem Wetter aber die Fenster des Mistbeetes aufgemacht werden, um frische Luft hinein zu lassen. In zwey Monaten werden die Wurzeln derer Pflanzen die Töpfe gefüllt haben, da man sich dann mit etwas grösseren Töpfen versehen mus, in die man die Pflanzen versetzen, und dabey, auf das sorgfältigste, so viel Erden an denen Wurzeln lassen soll, als nur immer möglich. Hernach füllt man die Töpfe mit frischer, leichter Erde, gräbt sie wieder in das Lohbeet, begiesst sie, und hält sie so lang im Schatten, bis sie Wurzeln geschlagen; nachgehends mus man sie immerzu mit Wasser erfrischen, wann man findet daß sie solches nöthig haben, und ihnen bey heissem Wetter Luft geben. In diesem Beet können sie bis um Michaelis bleiben, worauf man sie in das Lohglashaus setzet, wo sie beständig gelassen werden müssen, mit der Vorsicht, daß man sie öfters begiesse, und ihre Blätter von dem Unrath säubere, der sich im Glashaus gerne auf ihnen sammelt. Im folgenden Frühling versetzt man sie in frische Erde, und auch, so es nöthig ist, in grössere Töpfe; auch mus das Lohbeet von neuem umges

umgerühret, und etwas frische Loh darunter gemischt werden, um die Hitze zu verneuern. Dieses Umrühren der Loh soll so oft wiederholet werden, als es nöthig ist, welches wenigstens das Jahr drey mal geschehen soll, und wann sie zu faulen anfängt, so mus man, um die Wärme zu verneuern, etwas frische Loh dazu thun. Ubrigens kan dieser Baum in allem, wie der Caffeebaum, tractiret werden.

MANCANILLA. The Manchineel-Tree. Der Manchineelenbaum.

Der Character ist:

Er hat männliche Blumen, oder Käglein, welche an dem nämlichen Baum von dem Embryon entfernt wachsen. Der Embryon wird eine runde fleischige Frucht, in welcher eine runde holzige Nus steckt, die vier bis fünf platte Saamen in sich enthält.

Die Sorten sind:

1. **MANCANILLA pyri facie.** Plum. Nov. Gen. 50. Der Manchineelenbaum, so das Ansehen eines Birnbaumes hat.

2. **MANCANILLA aquifolii foliis.** Plum. Nov. Gen. 50. Der Manchineelenbaum, mit Stechpalmene blättern.

3. **MANCANILLA lauri foliis oblongis.** Plum. Nov. Gen. 50. Der Manchineelenbaum, mit länglichten Lorbeerblättern.

Der Manchineelenbaum wächst ursprünglich in Westindien, an einem niedrigen, sandigen Boden, oder an denen Rinne, wo Wasser laufft. Die Botanisten unterscheiden die drey hier angeführten Sorten, aber die Einwohner selbst machen, wie ich glaube, keinen Unterschied unter ihnen. Sie werden sehr grosse Bäume, kommen fast an Grösse einer Eiche gleich, und werden um ihres Holzes willen hochgeachtet: man schneidet selbiges zu Brettern, und führet sie nach Engeland. Es wird zu Cabinetten, Bücherschräncken u. gebraucht, lässe sich sehr wohl polieren, ist sehr schön gestadert, und dauert sehr lange. Wann sie diese Bäume umhauen, so brennen sie den Saft der Rinde auf das sorgfältigste aus, ehe und bevor sie anfangen: sonst lauffen die Leute Gefahr, um ihre Augen zu kommen, wann etwas von dem Saft hinein spritzt: es ist selbiger milchfarb, und so brennend, daß er auf der Haut Blasen ziehet, und in leinene Zeuge Löcher frisst. Die Frucht dieses Baumes hat, wann sie reif geworden, die Grösse und Farbe eines Apfels der Golden Pippen heisset; wofür sie auch die meisten Europäer gehalten, einige aber die davon gegessen, haben ihr Leben darüber eingebüßet, und andere sind sehr krank davon geworden. Das Fleisch ist nicht viel dicker als ein Kronenstück, und dem Geschmack nach eben nicht unangenehm, frisst aber Mund und Hals an. Die Blätter dieses Baumes sind ebenfalls voll milchichten Saftes, der von gleicher Beschaffenheit ist, so, daß es gefährlich ist unter ihnen zu stehen. Das Vieh legt sich in America selten darunter, auch wächst nicht leicht ein Kraut in ihrem Schatten, unterdessen fressen den noch die Ziegen die Frucht, ohne daß sie ihnen oder ihrer Milch einen mercklichen Schaden bringen sollte, indem sie durch diese Veränderung gar nicht verändert wird.

In Engeland halten die, in Erziehung fremder Pflanzen, curiosen Leute einige dieser Bäume. Sie können aus dem Saamen gezogen werden, wann man den ganzen Apffel, oder die ganze Nus in einem

Topf voll frischer Erde steckt, und selbigen hernach in ein Mistbeet von Gerberloh eingräbt, und die Erde öfters mit Wasser zu erfrischen nicht vergisst. Aus einer dieser Nüsse wachsen vier oder fünf Pflanzen, die man, wann sie etwann drey Zoll hoch geworden, von einander sondern, und jede in einen kleinen Topf, der mit leichter, fetter Erde angefüllt ist, setzen kan, hernach aber wieder in das Mistbeet eingräbt, und so lange begießet und im Schatten hält, bis sie gewurzelt. Nachgehends müssen sie gewartet werden, wie vor bey dem Nameibaum gezeigt worden, dahin ich den Leser, um solches nicht zu wiederholen, verwiesen haben will. Wann diese Pflanzen aus einem Topf in den andern versetzt werden, hat man sich sehr in Acht zu nehmen, daß man ihre Blätter nicht abbreche: dann sie fließen gar stark, dadurch aber werden die Pflanzen sehr geschwächt, auch ist es gar gefährlich etwas vom Saft auf einen zarten Theil des Leibes fallen zu lassen, weil er eine Blase ziehen wird; fällt er aber auf Kleider, so macht er eben so Löcher darein, als wie wann Scheidwasser darauf getropfet worden wäre.

MANDRAGORA. Mandrake. Alraun, Schlafpaffel.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blat, ist glockenförmig, und oben in verschiedene Theile getheilt. Der Stempel wird hernach zu einer runden, weichen Frucht, in welcher verschiedene nierenförmige Saamen enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. **MANDRAGORA fructu rotundo.** C. B. P. Gemeines Alraunkraut, mit runder Frucht.

2. **MANDRAGORA flore subcaeruleo, purpurascen- te.** C. B. P. Alraun mit purpurfarber Blume.

Diese Pflanzen werden aus dem Saamen gezogen, den man so bald als er reif geworden, in ein Beet von leichter Erde säen soll: dann wann man ihn bis in den Frühling aufhebt, so schlägt er selten an. Im Frühling werden sich die Pflanzen über dem Boden zeigen, da man sie sorgfältig vom Unkraut reinigen mus; in sehr trockenem Wetter aber wollen sie begossen seyn, welches ihr Wachstum sehr befördern wird. In diesem Beet können sie bis zu Ende des Augusts bleiben, müssen aber immer fleissig gejätet werden. Um diese Zeit soll man sie auf das sorgfältigste ausheben, und dahin versetzen, wo sie bleiben sollen; sie müssen aber in einem leichten tiefen Boden stehen: dann ihre Wurzeln treiben allezeit sehr tief unter sich. Ist also der Boden nas, so rosten sie öfters im Winter, und ist er zu sandig oder freidig, so wachsen sie selten gut. Stehen sie aber in einem guten Boden, und bleiben dabey ungestöhret, so werden die Pflanzen in wenig Jahren sehr gros wachsen, viele Früchte und Blumen bringen, und lange Jahre dauern.

Es haben mich einige glaubwürdige Personen berichtet, daß eine solche Wurzel über funfzig Jahr gesund bleibe, und noch so kräftig seye, als eine junge Pflanze, man dürffe sie aber, wann die Wurzeln einmal eine ziemliche Grösse erreicht, nimmer versetzen, weil dadurch ihre untern Fasern zerbrochen würden, welches denen Pflanzen so grossen Schaden brächte, daß sie sich innerhalb zwey bis drey Jahren, nicht wieder erholen könnten.

Was die eingebildete Aehnlichkeit anbelanget, welche, wie man jaget, die Wurzeln dieser Pflanze mit

mit der menschlichen Gestalt haben sollen, so ist solches ein purer Betrug, womit die List derer Quacksalber und Marchschreyer den dummen Pöbel hintergehet, indem sie diese erdichtete Bilder, aus denen frischen Zaurrüben und andern Pflanzen formiren. Auch ist dieses lauter elendes Geschwäze, wann man sagt, es müsse bey Ausziehung der Wurzel dieser Pflanze ein Hund dazu gebunden werden, um dadurch den gewissen Tod desjenigen zu verhüten, der solches unternimmt; eben so verhält es sich auch mit dem Geheule so sie bey verspürter Gewalt hören lassen u. c.: dann ich habe verschiedene grosse Wurzeln dieser Pflanzen ausgehoben, davon auch einige in andere Oerter versetzt worden; aber gar keinen besondern Unterschied zwischen dieser und andern tiefwurzelnden Pflanzen beobachtet.

MANIHOT. Cassavi oder Cassada. Cassave oder Cassada.

Der Character ist:

Hat eine kurze, ausgebreitete, glockenförmige Blume, die aus einem Blätlein bestehet, so in verschiedene Theile zerschnitten ist; ihr Stempel wird hernach zu einer rundlichten Frucht, die aus drey Zellen bestehet, so miteinander vereinigt sind, und in deren jeder ein länglichter Saame enthalten ist. Diesen Kennzeichen sind noch beyzusetzen, die männlichen Blumen so ketten Stempel haben, und um die weiblichen herum wachsen, auch abfallen und niemalsen fruchtbar sind.

Die Sorten sind:

1. MANIHOT Theveti Juca & Cassavi. J. B. Inst. R. H. Gemeine Cassada.
2. MANIHOT spinosissima, folio vitigineo. Plum. Cat. Die mit vielen Dornen besetzte Cassada, mit Reuschbaumblättern.
3. MANIHOT arborefcens minus spinosa, floribus albis umbellatis, foliis aconiti urentibus. Houst. Baumartige, mit weniger Dornen besetzte Cassada, mit weissen in Dolden wachsenden Blumen, und dem brennenden Wolfswurzblatt.
4. MANIHOT frutescens non spinosa, foliis glabris & minus laciniatis. Houst. Staudige Cassada ohne Dornen, mit glatten und weniger zertheilten Blättern.
5. MANIHOT ulmi folio ampliore. Plum. Cat. Cassada mit dem grossen Ulmenblatt.
6. MANIHOT ulmi folio angustiore. Plum. Cat. Cassada mit dem schmalen Ulmenblatt.

Die erste Sorte wird in allen warmen Theilen von America gezogen, woselbst die Wurzel, nachdem ihr der Saft benommen worden, zu Mehl gemahlen wird, aus welchem man hernach Kuchen machet, die man statt Brodes gebraucht. Es giebt derselben zweyerley Arten, die von denen Botanisten nicht unterschieden worden: die eine, und zwar die gemeinste, hat purpurfarbe Stengel, und die Andern derer Blätter sind ebenfalls purpurfarb, aber der andern ihre Stengel sind grün, und die Blätter haben eine etwas hellere grüne Farbe. Die letzte von diesen Arten ist nicht vergiftet, wann auch gleich die Wurzeln noch frisch und voller Saftes sind: dann die Schwarzen graben die Wurzeln öfters aus, braten solche und essen sie, gleich denen Bataaten, ohne schlimme Folge. Die Spanier kennen diese Art, und nennen selbige Camanioc, da sie aber leichter und schwammiger ist als die gemeine Sorte,

auch länger braucht bis sie zeitig wird, so wird sie in America von wenigen gepflanzt.

Die Cassada wird durch Sprosslinge fortgepflanzt, welche die Einwohner von America in denen Regenmonaten einsetzen. Diese Sprosslinge nimmt man von denenjenigen Pflanzen, deren Wurzeln reif geworden, und gebraucht werden können. Die Sprosslinge sind überhaupts fünfzehn bis sechzehn Zoll lang, und werden einen Schuh, oder vierzehn Zoll tief in die Erde gesetzt, so, daß sie zwey bis drey Zoll über die Erde heraus stehen. Das Land, so man damit bepflanzt, mus wohl bearbeitet, und von denen Wurzeln des schädlichen Unkrauts gereinigt werden, hernach macht man in selbigen über die Quere eine Grube die einen Schuh tief ist, in welche man die Sprosslinge einen Schuh weit von einander setzet, so, daß ein geringer Theil von jedem Sprossling über die Erde herfüraget, hierauf füllt man die Erde wieder in die Grube, und tritt sie mit denen Füßen um jeden Sprossling etwas zusammen, damit die Sonne nebst der Luft nicht den Boden durchdringe, indem die Sprosslinge dadurch zu sehr trocknen würden, und solches ihre Wurzelung hindern könnte. Diese Gruben sollen drey Schuh weit von einander gemacht werden, damit man Platz habe zwischen die Reihen zu treten, um das Unkraut auszurotten, als welches, wann man es wachsen ließe, die Pflanzen bald überlaufen und verderben würde. Die Sprosslinge sollen nicht gleich, nachdem man sie von denen alten Pflanzen genommen, eingesetzt werden, sondern man mus sie zwey Tag lang in einen schattigen Platz legen und trocknen lassen: dann da sie voll milchichten Saftes sind, so faulen sie gerne, wann der Theil wo sie abgeschnitten worden, nicht verheilet ist, gleichwie die meisten milchichten Pflanzen zu thun pflegen.

Wann die Sprosslinge Wurzel geschlagen, so brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut reinige, und innerhalb acht oder neun Monaten, werden die Wurzeln zeitig seyn, und in einem guten Boden die Dicke der Wade eines Mannsfusses, insgemein aber, wann der Boden mittelmässig gut ist, die Größe guter Pastinawurzeln haben. Hierauf mus der Boden um jede Pflanze ausgegraben werden, damit man die Wurzeln ganz heraus nehmen, und sie von ihrer Haut reinigen könne. Wann dieses geschehen, legen sie selbige in eine Kufe voll Wassers, und waschen sie wohl, hiernach reiben sie solche auf einem groben Reibeisen, und machen also ein grobes Mehl wie Sägspäne daraus, nachgehends drücken sie durch eine Presse allen Saft heraus, und so ist es zum Gebrauch fertig.

In Europa werden diese Pflanzen von verschiedenen Liebhabern seltener Pflanzen gehalten; sie kommen aber nicht fort, wann man sie nicht in warmen Glashäusern hält: dann es sind lauter sehr zarte Pflanzen. Die zweyte Sorte wird nur allein aus dem Saamen gezogen, den man aus denenjenigen Orten, wo sie von Natur wachsen, anschaffen mus: dann in diesem Land bringt sie niemalsen guten Saamen.

Herr D. Wilb. Houstoun hat den Saamen dieser Sorte nach England gesendet, der selbigen in denen Sandbänken von Veracruz in Spanischwestindien gesammelt, wo sie gar häufig wächst; auch ist er zu Campeche von dem Wundarzt Herrn Robert Millar gefunden worden. Diese Sorte wächst selten über achtzehn Zoll oder zwey Schuh hoch; die Stengel und Blätter sind, nebst allen Theilen der Pflanze, dichte mit starcken Dornen besetzt,

so, daß man sie nicht wohl berühren kan, ohne von denen Dornen verletzet zu werden. Oben an denen Schossen, sind einige weisse Blumen, die Dolden formiren, davon einige Männlein sind, die viele Stamina oder Fäden haben; die weiblichen Blumen aber sitzen auf dem Embryon, der hernach zur Frucht wird.

Die dritte Sorte ist ebenfalls von Herrn Doct. W. Houstoun um Veracruz entdeckt worden. Sie wächst zwölf bis vierzehn Schuh hoch; ihr Stamm wird holzig und theilet sich oben in Aeste, welche mit Blättern besetzt, die denen Wolfskrautblättern gleichen. Sie sind mit kleinen Stacheln versehen, die wie an denen Nesseln, brennen. Die Blumen dieser Sorte sind weis, und wachsen am obern Theil derer Aeste doldenweis, kommen auch das ganze Jahr hindurch hervor. Diese Sorte kan durch abgeschnittene Sprosslinge wie die erstere fortgepflanzt werden.

Die vierte Sorte ist der gesunden Art in etwas gleich, wird aber in keiner von unsern Colonien gefunden. Herr D. Houstoun hat sie in der Insel Cuba entdeckt. Alle diese Sorten haben grosse, knollichte Wurzeln, die etliche Jahre dauern, und also von denen Liebhabern leicht erhalten werden können. Wann man die Sorten aus der Fremde bekommt, so müssen sie in Töpfe, die mit leichter, frischer, nicht gar zu fetter Erde angefüllt sind, gepflanzt, und in das Lohbeet im Glashaus eingegraben werden, woselbst man ihnen den Sommer über, bey warmen Wetter, durch Oeffnung derer Fenster viel frische Luft geben, und sie auch öfters begiessen mus. Im Winter aber wollen sie recht warm gehalten, und etwas sparsamer begossen seyn, sonderlich wann die Pflanzen bis an die Wurzeln absterben, welches die zweite Sorte in diesem Land im Winter gerne zu thun pfleget. Zu dieser Zeit macht die Nässe die Wurzeln, weil sie ruhen, leicht faulen.

Wann man den Saamen dieser Pflanzen aus der Fremde anschaffet, so mus er in Töpfe die mit frischer, leichter Erde angefüllt sind, gesät, und diese in ein Mistbeet von Gerberloß eingegraben werden, woben die Erde öfters begossen werden mus, um das Aufgehen des Saamens zu befördern. Wann nun die Pflanzen zwey Zoll hoch geworden, mus jede in einen besondern Topf, der mit frischer leichter Erde angefüllt ist, versetzt, und wieder in das Mistbeet eingegraben werden, woben man sie, so lange bis sie von neuem Wurzeln getrieben, für der Sonne im Schatten halten mus. Nachgehends soll ihnen nach Proportion der warmen Witterung, alle Tage frische Luft gegeben werden, auch mus man sie öfters begiessen. In diesem Mistbeet können die Pflanzen den Sommer hindurch bleiben, um Michaelis aber bringt man sie in das Glashaus, und tractiret selbige wie vor gezeigt worden.

Der Saame dieser Pflanzen ist gar oft unfruchtbar, siehet zwar von aussen schön aus, wann man ihn aber aufbricht, so fehlet ihm innen der Keim, so, daß wenige aufgehen. Daher ist es gut, daß man selbigen in das Wasser werffe, und nur denjenigen zum Säden nehme, der in dem Gefäß zu Boden fällt: dann aller derjenige, so oben auf dem Wasser schwimmt, taugt nichts.

MARANTA. Indian Arrow-root. Indianische Pfeilwurz.

Der Character ist:

Sie hat eine einblättrige Blume, die fast trichterförmig ist, und sechs Theile hat, davon

II. Theil.

drey wechselsweis grösser sind, als die andern. Der untere Theil des Blumenkelchs wird hernach zu einer ovalförmigen Frucht, die aus einer Zelle bestehet, in der ein einiger harter, rauer Saame steckt.

Die Sorten sind:

1. MARANTA arundinacea, canacori folio. Plum. Nov. Gen. Die Rohrartige indianische Pfeilwurz, so ein Blat hat wie das indianische Blumenrohr.

2. MARANTA canacori folio, flore minimo albo. Houst. Indianische Pfeilwurz, mit Blättern des indianischen Blumenrohrs, und sehr kleiner weisser Blume.

Die erste Sorte hat Vater Plumier in einigen französischen Colonien in America entdeckt, und ihr, zu Ehren eines alten Botanisten, der Bartholomäus Maranta hies, diesen Namen gegeben. D. W. Houstoun hat den Saamen dieser Sorte, welche er um Veracruz, in Neuspanien, häufig wachsen gefunden, nach Europam gesendet.

Die zweyte Sorte ist aus einigen spanischen Colonien in America, nach der Insel Barbados und Jamaica gebracht worden, woselbst man sie als eine zur Arzeney dienliche Pflanze in denen Gärten bauet, indem selbige ein gewisses Mittel wider die Wespensiche ist, und den Gifft des Maschineelenbaums austreibt. Die Indianer legen die Wurzel über, um den Gifft ihrer Pfeile damit auszu ziehen, und sie gebrauchen selbige mit sehr guter Wirkung. Sie ziehen die Wurzeln aus, und nachdem sie selbige gereinigt, zerstoßen sie solche, und legen sie als einen Überschlag auf den verwundeten Theil, wodurch dann der Gifft ausgezogen, und die Wunde geheilet wird. Sie stillt auch den kalten Brand, wann sie übergelegt wird, ehe selbiger zu weit um sich gegriffen, so, daß es also eine recht köstliche Pflanze ist.

Da diese Pflanzen ursprünglich in einem warmen Land wachsen, so sind sie sehr zart, und bleiben in unserm Land nicht, wann man sie nicht im Glashaus hält. Man kan sie durch ihre kriechende Wurzel fortpflanzen, die man um die Mitte des Merzen, kurz zuvor ehe sie neue Blätter treiben, theilen soll. Es müssen diese Wurzeln in Töpfe gepflanzt werden, die mit leichter fetter Erde angefüllt sind, welche man hernach in ein temperirtes Mistbeet von Gerberloß eingräbt, und dann und wann begiessen; doch darf ihnen nicht zuviel Wassers auf einmal gegeben werden: dann zuviel Nässe macht die Wurzeln, wann sie ruhen, bald faulen. Wann sich die grünen Blätter über den Boden zeigen, so müssen die Pflanzen öfters begossen werden, auch soll man ihnen alle Tage, nach Proportion der warmen Witterung, und der Hitze des Beetes, in welchem sie stehen, frische Luft geben. Nachdem die Pflanzen stärker werden, nachdem wollen sie auch mehr Luft haben; sie müssen aber im Glashaus und in der Loh eingegraben bleiben, sonst wachsen sie nicht: dann wann die Töpfe im Glashaus auf Brettern stehen, so entziehet sich die Feuchtigkeit denen Fasern zu bald, welche insgemein an denen Seiten, und auf dem Boden derer Töpfe sich verbreiten, so, daß die Pflanzen nicht viel Nahrung aus dem Wasser ziehen. Wann man sie aber beständig in der Loh hält, und selbige gehörige Luft und Nässe haben, so wachsen sie so stark, daß eine kleine Wurzel den Topf, in welchen man sie gepflanzt, in einem Sommer anfüllt. Um Michaelis fängt die erste Sorte an

E

an

an zu welcken, und bald darauf sterben die Blätter bis an den Boden ab; deme ungeachtet müssen die Köpffe doch den ganzen Winter hindurch im Lohbeet gelassen werden, sonst verderben die Wurzeln: dann ob sie gleich ruhen, so halten sie sich doch nicht lange, wann man sie aus der Erde nimmt; werden aber die Köpffe aus der Loh genommen, und in einen trockenen Ort des Glashauses gesetzt, so verschrumpfen und verderben die Wurzeln öftters; lässt man sie aber in der Loh, so darf man ihnen nur wenig Wasser geben, wann ihre Blätter verwelcket, aus Furcht sie mögten faulen. Diese erste Sorte blühet beständig im Julio und Augusto, bringt auch öftters in Engeland reiffen Saamen; die zweyte Sorte aber blühet nicht so beständig, auch fallen die Blumen nicht so in die Augen, indem sie sehr klein und von kurzer Dauer sind. Diese Sorte hat niemals in Engeland Saamen getragen, auch hab ich niemals etwas von einem Saamengehäuse sehen können, so auf die Blume gefolget wäre. Die grünen Blätter bleiben an dieser Sorte den größten Theil des Winters hindurch, indem sie selten vor dem Februario welcket, und öftters so lange grün bleibet, bis frische Blätter herfür kommen, und die alten abstoßen, in Ansehung dieses Umstandes aber ist zwischen beeden Sorten ein merklicherer Unterschied, als in Ansehung ihrer äußerlichen Form.

MARRUBIASTRUM. Bastard Horehound. Schwarzer Andorn. Undächter Andorn.

Der Character ist:

Es ist eine von denen Wirtelpflanzen, mit einer Lippenblume, die aus einem Blätlein besteht, dessen obere Lippe gleich einem Löffel ausgehölet, die untere aber, oder der Bart in drey Theile zerschnitten ist. Aus der Mitte der Blume entspringt der Stempel, welchen gleichsam vier Embryonen umgeben, aus denen hernach eben so viel runde Saamen werden. Diesem ist noch beyzusetzen, daß der kleine Blumenkelch in fünf Theilchen zerschnitten, auf welchen kleine Strahlen wachsen, und die Blumen wachsen in dicken Wirteln um die Stengel herum.

Die Sorten sind:

1. MARRUBIASTRUM vulgare. Tourn. Gemeiner, schwarzer Andorn.
2. MARRUBIASTRUM sideritidis folio, caliculis aculeatis, flore candicante. Tourn. Schwarzer Andorn mit Gliedkrautblättern, und weißer Blume.
3. MARRUBIASTRUM sideritidis folio, caliculis aculeatis, flore flavo cum limbo atro - purpureo. Tourn. Schwarzer Andorn, mit Gliedkrautblättern, und gelber Blume, so einen dunkeln, purpurfarbenen Rand hat.
4. MARRUBIASTRUM, folio cardiacæ. Boc. Mus. Schwarzer Andorn, mit Herzgespanblättern.

Die erste dieser Sorten wird in Kent, und einigen andern englischen Provinzen, unter dem Korn wild gefunden, und selten, als nur allein in Kräutergärten, um der Varietät willen, gebauet, in welchen man, aus gleicher Absicht, auch einige andere Arten dieser Pflanze unterhält.

Die übrigen drey Sorten werden in denen südlichen Theilen von Frankreich und Italien wild gefunden, und von daher ist auch der Saame, an die Liebhaber der Botanik, in verschiedene Theile von Europa gesendet worden.

Alle diese Pflanzen können aus dem Saamen gezogen werden, den man so bald als er reif ist, in ein Beet von leichter trockener Erde säen soll, da sie dann noch in eben dem Herbst aufgehen, und die Kälte unserer ordinären Winter wohl ausbauern werden, hernach kan man sie im Frühling dahin setzen, wo sie bleiben sollen. Im Junio werden sie blühen, und im Julio und August wird ihr Saame reif.

MARRUBIUM, (einige leiten den Namen von dem hebräischen מרר Marrob, das ist, ein bitterer Saft her; andere von dem Lateinischen Wort Marcidum, weil die Blätter dieser Pflanze so zusammengeschrumpft aussehen, daß sie verwelcket zu seyn scheinen). Hore-hound. Andorn.

Der Character ist:

Es ist eine Wirtelpflanze mit einer Lippenblume die aus einem Blätlein besteht, deren ober Lippe oder der Helm aufrecht steht, und zwey Hörnlein machet: die untere Lippe aber, oder der Bart, ist in drey Theile getheilet. Der Stempel, welcher im hintern Theil der Blume sitzt, ist mit vier Embryonen umgeben, aus denen eben so viel länglichte Saamen werden, die im Blumenkelch eingeschlossen sind.

Die Sorten sind:

1. MARRUBIUM album vulgare. C. B. P. Gemeiner, weißer Andorn.
2. MARRUBIUM album, latifolium, peregrinum. C. B. P. Breitblättriger, fremdder, weißer Andorn.
3. MARRUBIUM album, angustifolium, peregrinum. C. B. P. Schmalblättriger, fremder, weißer Andorn.
4. MARRUBIUM, alysson dictum, foliis profunde incis. H. L. Andorn, sonst Alyssen genannt, mit eingeschnittenen Blättern.
5. MARRUBIUM Hispanicum supinum, foliis serricis, argenteis. Tourn. Niedriger, spanischer Andorn, mit seidenen silberfarbenen Blättern.

Es giebt noch andere Sorten dieser Pflanze, welche in curiösen Kräutergärten um der Varietät willen, gehalten werden; da sie aber weder schön noch nützlich sind, so ist es unnöthig sie hier zu benennen.

Die erste hier angeführte Sorte wird in der Argeney gebraucht. Sie wird in verschiedenen Theilen von Engeland wild gefunden. Die übrigen Sorten werden nur allein von denenjenigen gehalten, so die Varietät lieben: dann ihre Blumen sind von geringer Schönheit, auch werden sie zu nichts gebraucht.

Man kan sie alle aus dem Saamen ziehen, den man im Merzen in ein Beet von frischer, leichter Erde säet, und wann die Pflanzen aufgegangen, sollen sie in einen trockenen Boden, achtzehn Zoll, oder zwey Schuh weit, von einander versetzt werden, da sie dann keiner weitem Besorgung brauchen, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte. Die vierte Sorte ist aber etwas zart, und will eine warme Lage haben, sonst wird sie öftters vom Frost zu nichte gemacht.

MARRUBIUM NIGRUM. Siehe Ballote.
MARTAGON. Siehe Lilium.
MARTYNIA.

Herr

Herr D. W. Soustoun hat diesem Pflanzengesellschaft den Namen, zu Ehren seines Freundes, Herrn J. Martyns, Professors der Botanick zu Cambridge gegeben.

Der Character ist:

Sie hat eine irreguläre Blume, so aus einem Blüthelein besteht, und in zwey Lippen getheilet ist. Die obere Lippe steht aufrecht, und ist in etwas in zwey Theile getheilet; die untere Lippe aber ist in drey Theile zer schnitten, davon der mittlere grösser ist als die beiden andern. Auf die Blume folget eine Frucht, die eine starcke und dicke Schale hat, in welcher eine sehr harte Nus eingeschlossen, die an einem Ende zwey spizige krumme Hörner hat. In der Nus selbst sind vier Saamen, die in eben so viel abgetheilten Zellen stecken.

Die Sorten sind:

1. MARTYNIA annua villosa & viscosa, folio subrotundo, flore magno rubro. Houtt. Jährige, haarige, fleberichte Martynia, mit dem runden Blat, und grosser, rother Blume.

2. MARTYNIA annua villosa & viscosa, acris folio, flore albo, tubo longissimo. Houtt. Jährige, haarige, fleberichte Martynia, mit Hornblättern, und weisser Blume so eine lange Röhre hat.

3. MARTYNIA perennis, folio subrotundo, rugoso, flore coeruleo, radice dentaria. Linn. Beständige Martynia, mit dem rauen runden Blat, blauer Blume, und Zahnkrautwurzel.

Die erste dieser Pflanzen hat Herr D. W. Soustoun um Veracruz in Neuspanien entdeckt, und von daher den Saamen nach England gesendet, der im Kräutergarten zu Chelsea sehr wohl angeschlagen. Im Jahr 1731 wurden verschiedene Pflanzen daraus gezogen, welche auch ihre schöne Blumen brachten, und ihr Saame wurde ebenfalls reif, aus dem im folgenden Jahr verschiedene Pflanzen gezogen worden.

Die zweite Sorte hat eben derselbe im Jahr 1733 um Cartagena in Neuspanien gefunden, und trockene Muster davon, nebst etwas Saamen, nach England gesendet; alleine sie schlugen nicht an.

Den Saamen der dritten Sorte hat Herr R. Millar ein Wundarzt von Cartagena gesendet, und aus selbigem sind einige Pflanzen in dem Garten des Herrn Georg Clifford, zu Amsterdam gezogen worden, woselbst sie auch geblühet; aber keinen Saamen haben sie in Europa nicht getragen. Diese Sorte vermehret sich gar starck durch ihre Wurzeln, die unter dem Boden fort kriechen, so, daß sie also die Töpfe in welchen sie stehen, in einem Jahr mit ihren Wurzeln anfüllen.

Die zwey ersten Sorten, werden, weil sie jährliche Pflanzen sind, nur allein aus dem Saamen gezogen, den man in Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, sät, und selbige in ein Mistbeet aus Gerberlosh eingräbt; wann hernach die Erde gehörig begossen wird, um das Aufgehen des Saamens dadurch zu befördern, so werden sich die Pflanzen innerhalb vierzehn Tagen oder drey Wochen zeigen, und sehr starck wachsen, wann das Beet warm ist. Daher soll man eine jede derselbigen, bald hernach wann sie aufgegangen, in einen besondern mit leichter, fetter Erde angefüllten Topf versetzen, und wieder in das Mistbeet eingraben, wobei zu beobachten, daß man sie wohl begiesse, und für der Sonne im Schatten halte, bis sie neue Wur-

geln bekommen. Nachgehends müssen sie bey warmen Wetter viel frische Luft haben, zu welchem Ende die Fenster des Mistbeets alle Tage mit Ziegeln oder Steinen offen gehalten werden sollen, auch wollen die Pflanzen öfters begossen seyn. Bey dieser Wart werden die Pflanzen starck zunehmen, so, daß sie innerhalb eines Monates die Töpfe mit ihren Wurzeln füllen, daher müssen sie herausgenommen, und in andere gesetzt werden, die oben einen schuhlangen Durchmesser haben; diese sollen mit leichter, fetter Erde angefüllt, und in das Mistbeet im Lohglashaus eingegraben werden, wo man ihnen Platz lassen mus, weil sie viele Seitenäste treiben, und drey ja mehr Schuh hoch wachsen, nachdem nämlich das Beet warm ist, und man sie beständig mit genugsamen Wasser versiehet. Um die Mitte des Juli werden die Pflanzen anfangen ihre Blumen zu zeigen, welche oben an denen Pflanzen in einer Aehre wachsen, und an der ersten Sorte denen Fingerhutblumen gleichen. Wann die erste Blumenähre vergangen, so folgen die Aehren derer Seitenäste, so, daß die Pflanzen bis um Michaelis, oder, bey günstigem Wetter, noch länger blühen. Doch kan man sich in diesem Land nur allein von der ersten Blumenähre guten Saamen versprechen, so, daß man also insbesondere dafür zu sorgen hat, daß selbige nicht abgerissen oder verdorben werden; weil es schwer ist in diesem Land guten Saamen zu bekommen, und ich glaube auch daß derjenige, welcher, im Land wo sie ursprünglich wachsen, an denen Seitenästen wächst, selten recht reif werde: dann ich habe eine grosse Menge dieses Saamens aus der Fremde bekommen, welcher das Ansehen hatte sehr gut zu seyn; alleine ich habe nur wenige Pflanzen davon erhalten.

Die Saamen dieser Pflanzen haben eine starcke, grüne Decke, die so dick ist, als die äussere Haut einer Mandel, und wann der Saame reif ist, so öffnet sich diese Decke eben als wie die Haut derer Mandeln und Nüsse, und läßt den Saamen fallen. In jeder solcher Decke oder Haut, steckt eine harte Nus, so einem Waschblau in etwas gleichet, und an einem Ende zwey krumme Hörner hat. Diese Nus enthält vier Embryonen; alleine es sind in einigen selten mehr als zwey gute Saamen. Wann man sie pflanzt, so mus die ganze Nus eingesetzt werden: dann sie ist so hart, daß es unmöglich ist den Saamen ohne Verletzung herauszunehmen; und wann aus einer Nus zwey Pflanzen wachsen, so lassen sie sich, im Versetzen, leicht von einander sondern. Es bleiben diese Saamen etliche Jahre gut: dann im Jahr 1734 habe ich eine ziemliche Menge aufbehalten, von welchen ich etwas im folgenden Jahr einpflanzte, alleine ich erhielt keine Pflanze; den Rest des Saamens theilte ich, und steckte etwas davon in jedem folgenden Jahr ein, jedoch es erfolgte nichts, bis im Jahr 1738, da ich allen übrigen Saamen einsteckte, und eine Pflanze erhielt. Diesemnach ist es gewis, daß, wann der Saame gut, er auch noch aufgehe, wann er vier Jahr alt ist. Wann wir also aus der Fremde guten Saamen erhalten, oder auch in diesem Land welchen bekommen der vollkommen reif, so wird es gut seyn etwas davon, ein oder zwey Jahr, aufzuheben, indem ein schlechtes Jahr kommen könnte, da die Pflanzen keinen reiffen Saamen brächten, und man also, ohne diese Vorsicht, die Sorten in Europa verlihren mögte.

Die dritte Sorte stirbt alle Winter bis an die Wurzel ab, und gehet im folgenden Frühling wieder auf. Sie mus beständig im Glashaus gehalten,

ten, und in das Lohbeet eingegraben werden, sonst wächst sie in diesem Land nicht. Wann den Winter hindurch die Pflanzen verwelket sind, so darf man ihnen nur wenig Wasser geben: dann die Masse würde um diese Zeit die Wurzeln faulen machen. Zu Anfang des Merzen, kurz vorher ehe die Pflanzen zu treiben anfangen, ist es die rechte Zeit die Wurzeln zu versehen und zu theilen, da man sie dann in mittelmäßig grosse Töpfe setzt, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, und hernach in das Lohbeet eingräbt, welches man um diese Zeit mit frischer Loh verneuen soll. Wann die Pflanzen ausgehen, mus man sie öfters begießen; doch darf man ihnen nicht zuviel Wassers geben, weil sonst die zarten Wurzeln rosten mögten. Mit zunehmender warmer Witterung, wird es gut seyn ihnen viel frische Luft zu geben, welches die Pflanzen sehr stärken wird; doch müssen sie beständig im Glashaus bleiben, sonst blühen sie in diesem Land nicht. Die Zeit, zu welcher sie blühen, ist zu Ende des Juli, und im August; im October aber sterben die Pflanzen bis an ihre Wurzeln ab.

MARUM, (von Amarum, Lat. bitter, weil diese Pflanze sehr bitter ist). Mastick. Amberkraut. Mastichkraut.

Der Character ist:

Es ist eine Pflanze mit einer Lippenblume, die aus einem Blat bestehet, aber keinen Halm hat, dessen Stelle die Stamina oder Fäden eingen. Die untere Lippe aber ist in fünf grosse Stücke zertheilt, davon das mittlere wie ein Löffel hol ist. Diese Blumen wachsen einzeln in denen Winkeln die die Blätter mit dem Stengel machen. Diesem ist noch beyzusetzen, daß die Pflanze das Ansehen einer Staude, und einen scharffen flüchtigen Geruch habe.

Für jeto haben wir in Engeland nur eine Sorte dieses Krautes, und dieses ist:

MARUM Syriacum, vel Creticum. H. L. Syrisches Mastichkraut.

Dieses Kraut wird durch Sprösslinge fortgepflanzt, die man in einem derer Sommermonate in ein Beet von leichter, frischer, fetter Erde setzt, und selbige so lang begießt und im Schatten hält, bis sie Wurzeln geschlagen; nachgehends kan man sie entweder in Töpfe oder Rabatten, von gleicher frischer, leichter Erde versehen. Die größte Mühe aber hat man, selbiges gegen die Ragen zu verwahren, welche von weiten herkommen diese Pflanzen zu zerreißen, so, daß sie für denenselbigen kaum zu erhalten sind, sonderlich nahe an Städten, wo es viele solcher Thiere giebt, es seye dann daß man sie häufig pflanze: dann es ist merckwürdig, daß, wo es nur wenig dieser Pflanzen giebt, die Ragen nicht ehender ruhen bis sie solche zu nichte gemacht, hingegen aber sich nicht dazu nahen, wann die Pflanzen in grosser Menge an dem nämlichen Ort gesetzt werden.

Diesenigen Pflanzen, die in Töpfen stehen, sollen im Winter in Verwahrung gebracht werden; die aber im offenen Feld wachsen, vertragen die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl, wann sie in einem warmen, trockenen Boden stehen, können auch pyramiden, oder kugelförmig geschnitten werden; und in dergleichen Form hab ich einige Pflanzen dieser Art gesehen, die bey drey Schuh hoch gewesen, und die freye Luft, etliche Jahre ohne Bedeckung vertragen haben.

MASTICHINA, (wird so genannt von Mastix, weil es desselben Geruch und Krafft vollkommen hat. Es wird auch wegen seiner Bittere Marum genennet). Mastichkraut, Mastichthymian.

Der Character ist:

Die Blätter gleichen denen Thymianblättern, sind aber grösser. Die Stengel stehen aufrecht und sind standig. Der Blumenkelch ist lang, schmal und röhricht, breitet sich aber oben aus, und ist daselbst in fünf lange, dünne Stücke zerschnitten, und über und über wolllicht. Der Halm der Blume stehet aufrecht, und ist in zwey Theile getheilt; der Bart oder die untere Lippe hat drey Einschnitte, so, daß sie einigermaßen einer fünfblätterigen Blume gleichet. Die Blumen stehen in dicken Wirteln beysammen, und haben auf denen länglichten Säuplein eine weisse Wolle.

Die Sorten sind:

1. MASTICHINA. Boerh. Ind. Mastichkraut, Mastichthymian.

2. MASTICHINA folio minore. Mastichkraut, mit kleinerem Blat.

Es scheint, als gebe es noch eine andere Varietät dieser Pflanze in einigen englischen Gärten, welche niedriger als die gemeine Sorte wächst. Auch sind die Blumenähren kürzer und lockerer; die Blätter aber sind vollkommen so gros als an der gemeinen Sorte. Hievon ist, so viel ich mich erinnern kan, in keinem botanischen Buch etwas gemeldet worden, obschon dieser Unterschied beständig zu seyn scheint.

Man kan diese Pflanzen vermehren, wann man in einem derer Sommermonate Sprösslinge in ein Beet von leichter, fetter Erde pflanzt, und sie so lang begießt und im Schatten hält, bis sie Wurzeln bekommen. Nachher können sie in einen leichten, trockenen Boden, der eine warme Lage hat, versetzt werden, da sie dann die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl vertragen, und im Julio viele Blumen bringen, selten aber in diesem Land reifen Saamen bekommen werden.

Der blühende Theil dieser Pflanze wird mit zu dem venetianischen Theriac gebraucht, und zu diesem Ende soll sie in denen Kräutergärten gehalten werden. Da auch die Pflanze einen angenehmen Geruch hat, und leichtlich zu ziehen ist, so verdient sie in denen Rabatten eines jeglichen guten Gartens einen Platz, sie läßt sich überdieses regulär ziehen, und macht ein recht feines Ansehen.

MATRICARIA, (wird also genannt von Matrix, weil diese Pflanze gegen die Mutterkrankheiten sehr gut ist. Um eben dieser Ursache willen, wird sie auch Parthenium, von *παρθενος*, eine Jungfer, genannt). Feverfew. Mutterkraut.

Der Character ist:

Es hat eine holzige Wurzel, die Blätter sind in viele paarweis stehende Theile zerschnitten. Der Blumenkelch ist schuppicht, und halbkugelförmig. Die Blumen wachsen oben auf denen Stengeln doldenweis, und die strahlenförmigen Blätlein dererselben sind größtentheils weis.

Die Sorten sind:

1. MATRICARIA vulgaris, vel sativa. C. B. P. Gemein Mutterkraut.

2. MATRI-

2. *MATRICARIA vulgaris vel sativa*, caulibus rubentibus. H. L. Gemein Mutterkraut, mit röthlichen Stengeln.

3. *MATRICARIA vulgaris vel sativa*, floribus nudis bullatis. H. L. Gemein Mutterkraut mit nackender Blume.

4. *MATRICARIA vulgaris vel sativa*, florum petalis fistulosis. H. L. Gemein Mutterkraut, dessen Blumenblätlein röhricht sind.

5. *MATRICARIA vulgaris vel sativa*, florum petalis fistulosis & brevioribus. H. L. Gemein Mutterkraut, mit kurzen, röhrichten Blumenblätlein.

6. *MATRICARIA flore pleno*. C. B. P. Gefülltes Mutterkraut.

7. *MATRICARIA flore pleno*, petalis fistulosis. H. L. Gefülltes Mutterkraut mit röhrichten Blumenblätlein.

8. *MATRICARIA flore pleno*, petalis marginalibus planis, discoidibus fistulosis. H. L. Gefülltes Mutterkraut, an dem die am Rand stehenden Blumenblätlein platt, die in der Mitte aber röhricht sind.

9. *MATRICARIA foliis elegantissime crispis*, & pedalis florum fistulosis. Tourn. Mutterkraut mit zierlich gekrausten Blättern, und röhrichten Blumenblätlein.

Die erste von diesen Sorten, welche in der Arznei gebraucht wird, wird auf denen Miststätten und unbebauten Orten, in verschiedenen Theilen von England wild gefunden; in denenjenigen Gärten aber, wo man Arzneykrauter zum Verkauf bauet, wird sie auch gezogen.

Die übrigen Sorten werden in guten Kräutergärten um der Varietät willen gehalten, und die sechste, siebende und achte Sorte verdienen in denen Rabatten grosser Gärten, wegen ihrer schönen Blumen, einen Platz.

Diese Pflanzen werden aus dem Saamen gezogen, den man im Merzen, in ein Beet von leichter Erde säet; wann sie hernach aufgegangen, soll man sie in ein Pflanzbeet, bey acht Zoll weit von einander versetzen, und daselbst können sie bis um die Mitte des May bleiben, worauf man sie mit einem Ballen Erde an der Wurzel ausheben, und in die Mitte grosser Rabatten pflanzen kan, wo sie im Julio und Augusto blühen werden; fällt auch ein günstiger Herbst ein, so bringen sie noch in eben dem Jahr Saamen. Es ist aber nicht rathsam, daß man sie Saamen tragen lasse, indem die Wurzeln dadurch geschwächt werden, und öfters absterben; wann sie also verblühet haben, so soll man sie abschneiden, dieses aber macht, daß sie von neuem treiben, und dadurch werden die Wurzeln erhalten.

Wann die verschiedenen Varietäten dieser Pflanzen, mit andern von gleichem Wachstum untermischt werden, so machen sie, die Zeit über da sie blühen, ein feines Ansehen; dieses aber dauert insgemein ein vollkommenes Monat, oder auch länger, und giebt ihnen einen ziemlichen Werth. Weil aber ihre Wurzeln selten länger als zwey oder drey Jahre taugen, so soll man, um sie zu ersetzen, frische Pflanzen aus dem Saamen ziehen: dann ob sie sich gleich auch durch Theilung der Wurzeln, entweder im Frühling oder Herbst, fortpflanzen lassen, so bekommt man doch auf diese Weise nicht leicht so gute Pflanzen, als aus dem Saamen. Die sechste Sorte bringt aber selten guten Saamen, daher muß sie auf obige Manier, oder aus abgeschnittenen Sprösslingen, die man im Frühling und in denen Som-

II. Theil.

mermonaten eingesetzt, fortgepflanzt werden: dann sie schlagen Wurzel und geben gute Pflanzen.

MAUER. WAND. Was die Baumaterialien, die Größe und Lage derer Mauern u. anbelangt, so können davon die Artikel Garten, Küchengarten, Baumgarten, nachgesehen werden.

Von allen zur Erbauung derer Mauern, für Frucht bäume, dienlichen Baumaterialien, sind die gebackenen Mauersteine die besten, weil sie nicht nur alleine die schönsten, sondern auch die wärmsten und geschicktesten sind die Reifung derer Früchte zu befördern. Ueberdieses ist es auch besser in selbige Nägel zu schlagen; weil man hier kleinere Nägel brauchen kan, als in Mauern von Quadersteinen, wo die Fugen grösser sind. Auch sind die Mauern aus gebackenen Steinen, die oben mit Quadersteinen belegt, und in gehöriger Weite mit Pfeilern von Steinen versehen sind, um die Bäume von einander abzusondern, und die Gewalt der Winde zu brechen, nicht nur die schönsten, sondern auch die nützlichsten.

Einige haben gerathen die Gartenmauern bogenweis zu bauen, so, daß jeder Bogen sechs Ellen (Yards) im Durchmesser, im Umkreis aber, aussen herum, acht habe, und zwey Bäume in sich enthalte; zwischen jedem Bogen aber soll eine zwey Schuh breite, ebene Mauer aufgeführt werden. Auf jede von diesen kan man oben einen Blumentopf setzen, der zwey Schuh hoch, und in dem ein schönes grünes Gewächs stehet, unten aber pflanzt man einen Weinstock, um damit den Raum von unten bis oben anzufüllen. Ist eine Mauer auf diese Weise gebauet, so wird durch Hülfe dieser Bögen ein jeder Theil derselben, zu dieser oder jener Zeit, den Tag über, die Sonne haben; auch werden die Mauern recht heiss, indem die Sonnenstrahlen von denen Bögen zurück geworffen, oder auch gesammelt werden, ferner so sind diese Mauern für denen schädlichen Winden mehr gesichert.

In einigen Theilen von England findet man Mauern die aus Back- und Bruchsteinen aufgeführt sind, welche viel Bequemlichkeit haben. Dann da die Backsteine an einigen Orten für sich selbst für Mauern nicht stark genug sind, auch nicht so gut dauern als die Bruchsteine: so haben einige, um so wohl veste als nützliche Mauern zu bekommen, doppelte gebauet: die äussere Seite nämlich von Bruch, die innere aber von Backsteinen; oder eine mit Ziegeln gefütterte steinerne Mauer.

Wo Mauern gegen Terrassen über, für Frucht bäume gebauet werden, da ist es sehr gut, um der übeln Wirkung derer Dünste vorzukommen, daß man, so lang als die Mauer ist, einen Raum von zweyen Schuhen ungesiebt, an der innern Seite die zu nächst am Erddamm stehet, und an der äussern, an welche die Früchte kommen sollen, lasse, dieses wird die äussere Mauer allezeit gesund erhalten, und das gute Wachstum derer Früchte, wird die Kosten wieder ersetzen.

Da Herr Fairchild beobachtet, daß alle Pfersichbäume, die in einem feichten Boden wachsen, der einen sandigen Grund hat, den Krebs bekommen und absterben, so bald sie den sandigen Grund erreichen, weil ihnen sodann die nöthige Feuchtigkeit mangelt: so giebt er den Rath, daß man in einem solchen Boden die Mauern auf Bögen setze, jeden Bogen vier Schuh weit, und jede Zwischenmauer zwey Schuh breit mache; der obere Theil des Bogens soll so hoch seyn, als die Oberfläche der Rabatte, und die Mauer gegen Mittag stehen; die Bäume müssen

müssen zwölf Schuh weit von einander, und also allezeit in den zweyten Bogen einer, gesetzt werden; an die nördliche Seite der nämlichen Mauer aber, könne man in die leeren Bögen andere Früchte pflanzen.

Auf diese Weise, sagt er, genießen die Aeste derer Pfersichbäume der Sonne, da sie aber über dieses ihre Wurzeln zu beeden Seiten frey ausbreiten können, so haben sie auch eines Theils Schatten, und genießen eines Stückes von der nördlichen Kahlte und der Feuchtigkeit derselben, so wohl zu ihrer eigenen, als ihrer Früchte Nahrung. Solcher gestalt aber bleiben sie vom Krebs frey, auch bekommen sie keine krause Blätter, welche insgemein ein Vorboth ihres Absterbens sind. An die südliche Seite kan man, zwischen die Pfersichbäume, Weinstöcke pflanzen.

Was die an der nördlichen Seite der Mauer gepflanzte Bäume anbetrifft, so glaubt er sie würden um so viel kräftiger werden, weil die Sonne an der südlichen Seite derer Bögen auf die Wurzeln fallen und selbe erwärmen könne.

Ich gebe dieser Art die Mauern zu bauen keinen Beyfall, weil

1. Wann die Mauer an beeden Seiten bepflanzt ist, die Bäume durchlauffen, und einander die Nahrung entziehen.

2. Ist es eine Mauer davon eine Seite nach aufsen stehet, so pflanzt man insgemein nicht weit davon Ulmenbäume, um die Gewalt derer Winde dadurch zu hemmen, und da können die Wurzeln dieser Bäume um so viel leichter durchlauffen, und den andern Bäumen die Nahrung entziehen; wären aber auch gleich keine Ulmenbäume da, so ist es doch etwas Seltenes, daß die Erde an der äussern Seite des Gartens so gut, als innenher, seyn sollte.

3. Das schädlichste aber wird hiebey seyn, daß die Wurzeln alsdann gerne gerade unter sich wachsen, welches an Fruchtbaumen ein grosser Fehler ist.

4. Die Wurzeln können unter einer Mauer aus Backsteinen, wo weder Sonne noch Regen zukommen, und die Feuchtigkeit der Erden verbessern, und zur Nahrung der Frucht geschickt machen können, nicht genügsame Nahrung finden.

Ich habe ein Buch gesehen, welches ein Mitglied der königlichen Societät, von Verbesserung derer Früchte durch schiefstehende Mauern geschrieben, kein Versuch aber ist mit Erbauung solcher Mauern von mir niemalen gemacht worden; doch bin ich der Meinung, eine gerade stehende Mauer, oder vielmehr eine solche die etwas einwärts über die Frucht lauffet, wann man sie schicklich so bauen könnte, wäre allen andern vorzuziehen.

Dann wann die Sonne, entweder im Frühling oder Herbst, des Abends oder des Morgens, niedrig stehet, so bekommen die schiefstehenden Mauern nur einen Blick von der Sonne, oder genießen ihrer Kraft nur wenig; hingegen befinden sich die Sonnenstrahlen vollkommen gegen einer gerade stehenden Mauer über, und dieses nuget mehr als die grösste Hitze, mitten im Sommer, an einer rückwärts lauffenden Mauer.

Im Herbst ist der Sonnenschein zur Zeitigung derer Winterbirn nöthig, welche trocken stehen müssen, dieses aber kan an schiefen Mauern nicht geschehen, indem der Thau an selbigen viel länger hangen bleibet, als an aufrecht stehenden; überdies sind sie im Frühling dem Mehlthau, und denen anprellenden Winden von allen Seiten mehr ausgesetzt.

In Bauung der Mauern die die Zeitigung derer Früchte befördern sollen, hat man sich mancherley Erfindungen bedienet, um von der Sonne dadurch die stärkste Wärme zu erhalten. Einige haben die Mauern so aufgeführt, daß sie sich nach dem Horizont neigen, damit die Sonnenstrahlen gerader darauf fallen mögten; andere haben die Mauern halbzirkelförmig gebauet, in der Meinung die Kraft derer Sonnenstrahlen besser dadurch zu sammeln, und von einer Seite des halben Zirkels nach der andern zurückfallen zu machen; wieder andere haben, in gleicher Absicht, ihre Mauern winklicht gebauet. Alleine keine dieser Erfindungen hat den Nutzen gehabt, welchen sich diejenigen, so sich derselben bedienen, davon versprochen haben: dann ihre Früchte sind an keiner dieser Mauern so zeitig geworden, als an denenjenigen die ganz eben sind. Dann obgleich auf diejenigen Mauern, die so gebauet sind, daß sie sich nach dem Horizont neigen, die Sonnenstrahlen um den Mittag fast perpendicular fallen, so fallen sie hingegen des Morgens und Abends schräger auf dieselben, als auf die aufrecht stehenden. Die grösste Kraft derer Sonnenstrahlen aber, welche sie um den Mittag haben, ist denen Früchten nicht so nützlich, als der an der Mauer lang anhaltende Sonnenschein, oder desselben stärkste Kraft, die er, im Morgen, in Trocknung des Thaues auf denen Bäumen äussert: dann wann um den Mittag die Sonne am Horizont am höchsten stehet, und die Luft durch derselben Einfluß durchaus erwärmet ist, braucht es keine vermehrte Wärme, um das Wachsthum der Frucht zu befördern, und solche zur vollkommenen Reife zu bringen; weil, wann die Frucht, aus Mangel derer schattigen Blätter, der Sonne zu sehr ausgesetzt ist, und etwan diese Früchte zu dichte an der Mauer anliegen, wie manchmalen zu geschehen pfleget, selbige niemalen so schön und wohlgeschmackt sind, als diejenige, so die Blätter gegen die Sonne verdecken. Ja die stärkste Sonnenhitze des Mittages, verursacht, in sehr heissem Wetter, daß viele Früchte, so derselben zu sehr ausgesetzt sind, noch vor ihrer Zeitigung mehlicht werden. Ferners sind auch diese abhängige Mauern überhaupts denen Reissen, im Frühling und Herbst, mehr ausgesetzt, die denen Früchten sehr schädlich sind: eben so verhält es sich auch mit dem Regen, Hagel; zc. auch bleiben die Dünste viel länger an denen schiefen Mauern als an denen aufrechten, so, daß also jene für Früchte ganz und gar nicht tauglich sind.

Was die in halben Zirkeln oder winklicht gebaueten Mauern anbetrifft, so taugen sie eben so wenig: dann wann sich der Wind hineinziehet, so prellt er von einer Seite auf die andere zurück, und dadurch wird die Luft um die Frucht herum viel kälter als die benachbarte; an statt daß also die Zeitigung der Frucht dadurch beschleuniget werden sollte, welches die Absicht ist, wird sie vielmehr später reif, als an einer ebenen Wand, die eine gleiche Lage hat, gleichwie ich öfters beobachtet, so, daß also unter denen mancherley Manieren, nach welchen man verschiedentlich geformte Mauern zu bauen versucht hat, keine so gut für die Früchte taugt, als solche die eben gebauet sind; da sie auch noch dazu am wenigsten zu bauen kosten, so verdienen sie allezeit den Vorzug.

Nach dem neueren Gartengeschmack werden wenig Mauern um die Gärten herum geführt, und dieses ist sehr wohl gethan, nicht nur allein in Ansehung des Vergnügens, welches man durch die Aussicht von dem Garten in die nahe gelegene Landschaft

schafft hat, sondern auch in Ansehung der Unkosten 1. diese Mauern zu bauen, und 2. hat man beständige Mühe dieselben zu unterhalten, wann sie, der Gemohnheit nach, mit Fruchtbäumen besetzt sind, ohne viel Nutzen oder Vergnügen davon zu haben. Dann hat man zu viel mit Bäumen besetzte Mauern, so werden sie selten recht besorget, so, daß an selbigen nicht nur allein wenig, sondern auch kleine und ungeschmackte Früchte wachsen. Die Menge der Mauern soll also nach der Menge der Früchte die die Familie braucht proportioniret seyn. Da aber der Kuchengarten zur Sicherheit derer Pflanzen eingeschlossen werden mus, so wird er, wann selbiger mit einer Mauer umgeben ist, so viel Fruchtbäume in sich halten können, als die Familie braucht; weil der Kuchengarten allezeit, nach der Anzahl derer zu unterhaltenden Personen proportioniret ist. Und da der Kuchengarten allezeit so angelegt werden soll, daß er vom Haus aus nicht in das Gesicht falle, so können die Mauern durch nicht weit davon gepflanzte Bäume verdeckt werden, welche auch in Beschützung der Früchte ihren Nutzen haben.

In Engeland ist die beste Lage derer Mauern, daß sie vom Mittag gegen Morgen stehen: dann so haben sie die Morgensonne, und sind denen West- und Südwestwinden, welche denen Früchten in Engeland sehr schädlich, nicht so sehr ausgesetzt als diejenigen Mauern, welche vollkommen gegen Mittag stehen. Ich weiß daß es Leute giebt, welche nicht haben wollen daß die Mauern nur im geringsten Ostwärts stehen, weil, wie sie sagen, im Frühling der Brand von Osten kommt; alleine ich kan aus einer vielsährigen Erfahrung und Wahrnehmung behaupten, daß der Brand diejenigen Mauern, so südwestwärts stehen, eben so anfallt, als solche die eine andere Lage haben, und ich glaube, daß derjenige, so sich die Mühe nehmen will, sieben Jahr lang, darauf Acht zu geben, was für Mauern der Lage nach mehr vom Brand leiden, finden werde, daß die vom Süden ostwärts stehen, so selten vom Brand befallen werden, als diejenigen, so eine andere Lage haben. In Anlegung eines Kuchengartens soll man also eine solche Mauer so lange machen, als es die Lage des Bodens erlaubt.

Nebst dieser Lage ist eine südliche die beste, und nach dieser eine südöstliche, welche, um angeführter Ursachen willen, der südwestlichen vorzuziehen. Da man aber insgesamt südwestliche und westliche Mauern fast in jedem Garten hat, als können selbige mit solchen Fruchtforten bepflanzt werden, die zu ihrer Zeitigung nicht so viel Wärme brauchen, als diejenigen so an denen besten Mauern stehen sollen. Wo man aber Mauern hat die nordwärts stehen, da verlohnt es sich kaum der Mühe, selbige mit Fruchtbaumen zu besetzen: dann alle die Früchte so an ihnen reif werden, wachsen viel besser an Spalieren oder hochstämmigen Bäumen.

Diejenigen so begierig sind gute Früchte zu haben, richten an denen Mauern ein Geländer auf, so etwa wann vier Zoll davon abstehet, und an dem sie ihre Bäume anbinden; dieses aber ist eine unvergleichliche Methode, weil die Frucht allezeit in gehöriger Weite von denen Mauern abstehet, und ohne von ihnen Schaden zu leiden, ihrer Wärme vollkommen genießet. Auch werden auf diese Weise die Mauern durch Einschlagen derer Nägel in ihre Fugen nicht verdorben: dann da man dieselben alle Jahr ausziehet, so wird auch der Mörtel zwischen denen Steinen herausgerissen, wodurch Löcher gemacht werden, in welchen Schnecken und anderes Geschmeis nisten, welche die Früchte verderben;

überdieses werden auch die Mauern sehr mitgenommen.

Diese Geländer können nach Beschaffenheit derer Fruchtforten, die man daran pflanzen will, eingerichtet werden. Diejenigen so für Pfersiche, Nectarinen und Apricosen gemacht werden, welche meistens ihre Früchte am jungen Holz tragen, sollen nur drey, oder aufs höchste vier Zoll weit von einander überall abstehende Latten haben. Aber für andere Sorten von Früchten, die immerzu am alten Holz wachsen, können sie fünf oder sechs Zoll von einander stehen, und an denen Weinstöcken mögen sie einen Abstand von acht oder neun Zollen haben. Dann da die Schossen derer Weinreben allezeit länger gezogen werden, als andere Sorten von Fruchtbaumen, so dürfen die Geländer so man für sie macht auch lange nicht so enge seyn; sonderlich aber nicht wie diejenige, woran Pfersiche und Nectarinen wachsen sollen, an welchen die Schossen insgesamt fünf bis sechs Zoll lang, und auch kürzer abgeschnitten werden, so daß, wann die Stangen nicht enge an einander stehen, viele kurze Zweige an selbigen nicht vest gemacht werden können.

Diese Geländer können aus jedem Holz gemacht werden, nachdem nämlich der Eigenthumsherr etwas darauf wenden will; doch nimmt man insgemein Tannenholz dazu, welches wann es wohl getrocknet und angestrichen ist, etliche Jahre dauert; will aber jemand die Kosten nicht scheuen und Eichenholz nehmen, so wird solches noch länger gut bleiben. Alleine will man auf beedes die Kosten nicht wenden, so kan von Eschenstangen ein Geländer, auf eben die Weise wie die Spaliere, gemacht werden, jedoch mit diesem Unterschied, daß allezeit die vierte aufrecht stehende Stange, oder Pfoste, recht stark seyn, und mit eisernen Hacken an der Mauer befestiget werden mus, um das übrige zu halten; und da diese Stangen enger an einander stehen müssen, als sie insgesamt bey Spalieren gemacht werden, als dürfen auch die starcken aufrecht stehenden Stangen oder Pfosten nicht weiter, als drey Schuh, von einander stehen. An diese müssen die Querstangen, die horizontal liegen, vest angenagelt werden, dieses erhält sie nicht nur allein in ihrer Stelle, sondern das Geländer wird auch dadurch dauerhafter; die übrigen dünnern, aufrechten Stangen können nur mit Drat vest gemacht werden. An diese Geländer bindet man die Baumzweige mit Weiden, Schnüren oder einem andern weichen Band an: dann annageln darf man selbige nicht, weil das Holzwerck dadurch Schaden leiden würde.

Diese Geländer dürfen nicht ehender aufgerichtet werden, als bis sich die Bäume wohl ausbreiten, und häufig Frucht zu tragen anfangen; vorher aber können die jungen Bäume an ein ordentliches niederiges Spalier gezogen werden, so man nur allein aus etlichen dünnen Eschenstangen, oder von andern dünnen Stecken machet; auf diese Weise wird das Geländer neu seyn, wann die Bäume zu tragen anfangen, und noch lange dauern, wann sich selbige darüber ausgebreitet haben. Machet man es aber ehe die Bäume gesetzt werden, so wird es, wann die Bäume Frucht zu tragen beginnen, schon halb verfallen seyn.

Will man dergleichen Geländer an eine neue Mauer machen, so ist es gut, daß, wann die Mauer aufgeführt wird, man etliche starcke Hacken in selbiger, so weit von einander, vest mache, als weit die Pfosten von einander stehen sollen: dann wann man sie nachgehends erst in die Mauer treibet,

bet, so wird der Mörtel in denen Fugen verdorben, und die Mauer beschädiget.

Wann um einen Kuchengarten eine Mauer geführt wird, so soll man die innere Seite, woran Fruchtbäume gepflanzt werden, so viel möglich, eben machen, so, daß die Pfeiler auf dieser Seite aufs höchste, nicht über vier Zoll herfürschießen; und diese sollen an solchen Mauern an die man Pflersche und Nectarinenbäume pflanzen will, vierzehn Schuh weit von einander stehen, so, daß jeder Baum gerade in die Mitte, zwischen zwey Pfeiler, gesetzt werden könne, dieses macht sie nicht nur scheinbarer, sondern es ist auch für die Bäume besser. Wo aber Apricosen, Pflaumen und Kirschen gepflanzt werden sollen, dürfen die Pfeiler nur zehn Schuh von einander stehen, und da können allezeit an dem zwenten Pfeiler die Bäume gesetzt werden, so haben sie Platz genug sich auszubreiten; da auch das Geländer so weit herausgehen kan als die Pfeiler, so können die Baumzweige nach der Ebene gezogen werden. Wann aber die Pfeiler an der innern Seite des Gartens nicht weiter herfürschießen, so müssen sie, zu besserer Unterstützung der Mauer, aussenher stärker gemacht werden.

Die gewöhnliche Dicke derer Gartenmauern, beträgt, wann sie aus Ziegeln gemacht sind, dreyzehn Zoll, oder anderthalb Ziegel; doch muß hier in Ansehung der Dicke auf die Proportion gesehen werden: dann wann sie vierzehn Schuh hoch, oder höher gemacht werden, wie öfters zu geschehen pfleget, so muß der Grund derer Mauern wenigstens dritthalb Ziegel dick seyn, und in gleicher Dicke dem Boden gleich geführt werden; hernach nimmt man an jeder Seite um zwey Zoll ab, so, daß sie zwey Ziegelsteine dick seyen; vier Schuh über den Boden, kan die Dicke wieder an jeder Seite verringert, und anderthalb Ziegel dick gemacht werden, und so fährt man fort bis an das obere Ende der Mauern. An diesen hohen Mauern müssen auch die Pfeiler nach Proportion stärker gemacht werden, als sie insgemein an niedrigeren Mauern sind; dann da die starken Winde mehr daran stoßen, so könnten sie, wann selbige nicht wohl gebauet wären, umgerissen werden. Diesemnach müssen die Pfeiler solcher Mauern hinten so lang, vornen aber so dick als ein Ziegelstein herfürschießen, und wann man sie zehn bis zwölf Schuh weit von einander aufführet, so machen sie die Mauern viel dauerhafter.

Es ist aber nicht nöthig die Mauern höher als neun oder zehn Schuh aufzuführen, ausgenommen vor Birnbäume, welche wann sie recht gewartet werden, sich an denen Mauern in einen grossen Bezirk ausbreiten; da aber nur allein einige Winterbirn die Beyhülfe einer Mauer erfordern, so darf nur derjenige Theil der Mauer, wo sie stehen sollen höher gebauet werden: dann die Pflersche und Nectarinen haben niemals, wann sie recht gewartet werden, einer mehr als neun oder zehn Schuh hohen Mauer nöthig, und macht man selbige höher, so bleibt der untere Theil der Mauer von fruchttragenden Zweigen leer. Ob auch schon die Apricosen, Pflaumen und Kirschen öfters höher wachsen, so bedecken sie doch nicht bald eine Mauer von dieser Höhe, wann sie in schicklicher Weite gepflanzt, und ihre Aeste, vom Boden an, horizontal gezogen werden. Den Weinstock aber kan man so niedrig halten, als nur immer eine andere Fruchtforte: dann wann sie an niedrigen Mauern stehen, so müssen sie einigermaßen eben so wie in denen Weinbergen tractiret werden; da man nämlich das meiste Holz

so im vorigen Jahr getragen ausschneidet, und neue Schossen hineinziehet, die im nächsten Jahr tragen sollen, und welche man selten einer Elle (Yard) lang läßt; so, daß sie also keiner sehr hohen Mauern nöthig haben.

Wann die Birnbäume, welche man einsetzen will, südwestwärts gepflanzt werden, in welcher Lage ihre Früchte sehr wohl reifen, so muß zu dieser Lage die Mauer vierzehn Schuh hoch und höher gebauet werden: dann da sich diese Bäume sehr stark ausbreiten, wann sie auf Wildlinge gepropft sind, so dürfen sie nicht beschnitten und in ihrem Wachstum gehindert werden, weil sie solches am Tragen hindern würde, und verursacht, daß sie sehr viele grosse, freche Schossen treiben, die niemalsen Frucht tragen. Daher soll man sie niemalsen unter andere Fruchtbäume setzen, die kleiner wachsen, weil die Mauer alsdann ein sehr schlechtes Ansehen haben muß, wann Bäume an ihr gepflanzt sind, die noch einmal so weit von einander stehen, als andere, so, daß es keine andere Fruchtforte giebt die zur Zeitigung die Beyhülfe der Mauer brauchet, welche so viel Platz sich auszubreiten nöthig hätte, als die Birn, es müßten dann die Feigen seyn, von welchen etliche Bäume an die nämlichen Mauern gesetzt werden mögen, wann Platz da ist, wiewohl sie an die hintern Mauern derer Ställe, wo es thunlich, gepflanzt werden können; weil die Bedienten diese Frucht selten lieben; da sie auch hier an einem Ort stehen, wo es immer unruhig ist, so werden sie von denen Vögeln nicht so verdorben, als an stillern Orten. Jedoch ich will nunmehr einen Unterricht geben wie Treibmauern zu bauen seyen, durch welche die Zeitigung derer Früchte befördert wird, und die nun in Engeland gar sehr im Gebrauch sind.

In einigen Orten werden diese Mauern mit grossen Unkosten gebauet, und so eingerichtet, daß sie viel Feuer brauchen; wann man sie aber mit Bestand bauet, so sind die ersten Unkosten lange nicht so gros, und mit der Feuerung wird es auch nicht so viel zu sagen haben; weil es nicht nöthig ist, länger als zwey Monate, oder aufs höchste zehn Wochen Feuer zu halten, indem man nämlich um die Mitte des Januarii anfängt, und mit Anfang des Aprils aufhöret, da man keines Feuers mehr nöthig hat, wann die Fenster alle Nächte, oder in schlimmen Wetter, wohl verschlossen gehalten werden. Dann wann bey dieser Jahreszeit die Sonne nur eine halbe Stunde auf die Fenster scheint, so wird die in ihnen eingeschlossene Luft genug, für das Wachstum einiger europäischen Früchte, erwärmet.

Es giebt Leute welche Weinreben und andere Fruchtbaume an die Seiten derer Glashäuser pflanzen, und einige Zweige derselben ins Glashaus hineinziehen, um frühe Früchte zu erhalten; alleine dieses ist gar nicht recht: dann wann das Glashaus für Ananas gehöret, so muß für diese die Luft viel wärmer gehalten werden, als es andere Früchte erfordern, so, daß sie niemalsen gut beysammen thun; weil, wann man genugsame Luft hinein läßt, um der andern Frucht ihr Wachstum zu befördern, die Ananas aus Mangel nöthiger Hitze daraufgehen; hält man aber im Gegentheile das Glashaus so warm als es die Ananas haben wollen, so ist es für die Frucht zu warm. Daher ist es also besser die Weinreben an einer besondern Mauer alleine zu haben, weil sie mehr Luft haben wollen. Wann sie treiben, so sind die Pflersche und Nectarinen bereits schön, so, daß es also besser sie von einander abzusondern.

Die

Die gemeine Höhe dieser Treibmanern erstreckt sich auf zehn Schuh, und dieses ist hoch genug, für einige derjenigen Früchte die man insgemein treibet: dann die Bäume werden dadurch öfters in ihrem Wachstum geschwächt, so, daß sie nicht so gut wachsen, als diejenigen so allezeit an der offenen Luft stehen, und wo man nicht Mauern hat, die genug bepflanzt sind, um einen Theil alle Jahre ruhen zu lassen, da werden die Bäume niemals gesund seyn, und nur wenige Jahre dauern. Eine Mauer die für eine mittelmäßige Familie genug frühe Früchte bringen soll, darf nicht unter achtzig oder hundert Schuh lang seyn: wann man also vollkommene Früchte haben will, und die Bäume etliche Jahre lang gut bleiben sollen, so mus eine dreymal so lange Mauer gebauet werden, so, daß wann man sie in drey Theile theilet, die Bäume, von der Zeit an da sie getrieben worden, zwey Jahr lang Zeit haben sich wieder zu erholen. Auf diese Weise wird man mehr Tragholz erhalten, und die Früchte werden schöner und häufiger wachsen, als wann sie alle Jahre, oder allezeit um das andere Jahr getrieben werden; und da man die Fenster so einrichten kan, daß sie sich von einem Ort zu dem andern bringen lassen, so wird der Kosten, wann man die Mauern um so viel länger bauet, nicht sehr groß seyn, weil man die Fenster und Ramen, die man in einem Jahr braucht, allezeit wieder brauchen kan.

Der Grund dieser Mauern mus fünfthalb Schuh dick gemacht werden, damit auch die Rauchgänge darauf zu liegen kommen: dann wann ein Theil derselben auf der Mauer, ein Theil aber auf dem Boden liegen sollte, so würden sie sich ungleich setzen, und bald in Unordnung seyn, und wo in denen Rauchgängen ein Spalt oder Sprung zu Schulden käme, durch welchen der Rauch heraus könnte, so würde solches ihren Zug hindern; käme aber der Rauch in die Fenster, so würde er denen Früchten sehr nachtheilig seyn. Diese Dicke der Mauer aber, darf nicht mehr als sechs Zoll über den Boden gehen, wo der erste Rauchgang seine Lage haben soll, damit er nicht an der dumpfigen Erde liege; hernach kan die Mauer an jeder Seite vier Zoll abnehmen, so, daß sie eine Dicke von vierthalb Ziegeln habe, und die Rückmauer zwey Ziegelsteine dick seyn könne, welches unumgänglich nöthig ist, damit sich die Hitze mehr nach vornen ziehe: dann macht man die Rückmauern zu dünn, so gehet die Wärme durch selbige hinweg. Die vordere Mauer so zu nächst an der Frucht ist, darf nur vier Zoll dick seyn, auf diese Weise hat man einen neun Zoll breiten Raum für die Rauchgänge, und da können sie mit zehn Zoll breiten Ziegeln bedeckt werden, dann wann sie nur auf jeder Seite einen halben Zoll aufliegen, so ist es schon genug.

Die Oeffen in welchen das Feuer angemacht wird, müssen an der Rückseite derer Mauern angeleget werden, und ihre Anzahl kan nach der Länge derer Mauern proportioniret seyn. Die Länge, welche jedes Feuer erwärmen soll, beträgt insgemein vierzig Schuh, wiewohl sie auch gar wohl fünfzig Schuh haben kan, auch wollte ich nicht rathen, daß die Rauchgänge bey jedem Feuer länger wären: dann macht man sie zu lange, so mus man auch ein um so viel stärkeres Feuer haben, wann sie erwärmet werden sollen, alsdann aber ist die Hitze nahe beym Feuer gar zu stark. Die Oeffen müssen unter einem Schoppen stehen, um den Wind und Regen abzuhalten, sonst brennt das Feuer nicht. Einige machen den Schoppen aus Holz, es ist aber viel

II. Theil.

besser selbigen aus Ziegelsteinen zu machen, und mit Ziegeln zu decken: dann die hölzernen Schoppen werden in wenig Jahren schadhafft, und alsdann ist man mit ihrer Ausbesserung beständig belästiget; giebt man auch nicht immerzu und auf das sorgfältigste aufs Feuer Acht, so ist zu befürchten, daß sie in Brand gerathen mögten. Da es unumgänglich nöthig ist, daß die Oeffen unter dem Grund des ersten Rauchganges zu stehen kommen, so müssen im Schoppen Stufen seyn, daß man zum Offenloch hinabkommen, und das Feuer unterhalten könne. Daher sollen die Schoppen im Lichten nicht schmaler als acht Schuh seyn. Dann da der Schoppen für sich einen Raum von vier Schuhen einnimmt, so mus er wenigstens noch vier Schuh mehr Platz haben, für denjenigen der das Feuer besorget, damit er sich bey Ausnehmung der Asche und Anlegung des Feuers wenden könne. Wo die Länge der Mauern zwey Oeffen erfordert, da ist es gut wann sie beide in der Mitte unter einem Schoppen stehen, dieses macht weniger Unkosten, und dabey bekommt man mehr Platz zur Besorgung des Feuers: dann in diesem Fall müssen die Schoppen wenigstens zehn Schuh lang seyn, dürfen aber nur eine sechs Schuhige Breite haben. Die Stufen sollen in selbigen in dem einen Ende angeleget werden, so, daß die Thür durch welche man hinein gehet nicht gegen dem Offenloch über zu stehen komme; weil so dann das Feuer ordentlicher brennet: dann wann die Thüre gegen dem Offenloch über gemacht wird, und der Wind gerade dagegen bläset, so macht solches das Feuer zu schnell brennen, und die Brennmaterialien zu geschwinde verzehren.

Diese Oeffen können nach eben der Manier angeleget werden, die bereits bey denen Glashäusern beschrieben worden, daher will ich solches hier nicht wiederholen; doch mus ich melden, daß, wann die zwey Oeffen zusammen gesetzt werden, wenigstens eine zwey Ziegelstein dicke Scheidewand zwischen ihnen gemacht werden müsse, sonst wird sie das Feuer bald haufällig machen; und wäre in der Mauer auch nur das kleinste Loch, durch welches der Rauch von beeden Feuern zusammen käme, so würden sie nicht ziehen.

Der untere Rauchgang, durch welchen der Rauch des Feuers am ersten gehet, kan dritthalb Schuh tief seyn, und daher soll die Rückmauer, so hoch bis zu oberst an den Rauchgang, zwey Ziegelstein dick gemacht werden, hierauf mag sie bis auf anderthalb Steine an Dicke abnehmen, und dabey bleibt man bis oben aus. Der zweyte Rauchgang, der über den ersten zurück lauffen soll, kan zwey Schuh, der dritte anderthalb, und der vierte einen Schuh tief gemacht werden. Diese vier Rauchgänge haben, mit ihrer Bedeckung, eine Höhe von acht Schuhen, so, daß bey zwey Schuh überbleiben, um die Rahm oder Einfassung für die Gläser oben an zu machen, und die Mauer zu bedecken. Diese vier Gänge aber sind hinlänglich genug die Luft innerhalb der Einfassung zu erwärmen: dann bis der Rauch so weit gegangen, hat er seine Wärme verloren.

In Aufrichtung dieser Mauern, mus man in gehöriger Weite eiserne Hacken vest machen, die bey drey Zoll über die Mauern herfürgehen sollen, und an welchen man das Geländer für die Bäume bevestiget. Diese Hacken müssen lang genug seyn, damit sie an der Rückmauer können angemacht werden: dann da die vordere Mauer nur vier Zoll dick ist, so ist sie nicht stark genug das Geländer zu halten. Wann sie aber eingeleget werden, so hat man

E

man

man sich vorzusehen, daß sie nicht quer über die Mitte derer Rauchgänge lauffen, weil, im Fall es nöthig wäre die Rauchgänge vom Rus zu reinigen, sie daran hinderlich seyn könnten. Diefemnach wird es am besten seyn, sie gerade unter die Ziegel, welche jeden Rauchgang decken, bey drey Schuh weit von einander zu legen, und dieses ist nahe genug, wann die Hacken sonst stark genug sind. Da die Rauchgänge innenher mit Leinten wohl überzogen seyn müssen, so soll man auch die Ziegel womit sie bedeckt werden, so dick als die Hacken sind damit überziehen, damit die Rauchgänge recht eben seyen, sonst hängt sich der Rus an die eisernen Hacken, und hindert daß der Rauch nicht durchkan. Es wird auch sehr gut seyn, daß man diese Rauchgänge an der Seite, welche zu nächst am Geländer ist, mit Hopfsensäcken oder einem andern groben Tuch bedecke, gleichwie bey denen Glashäusern gezeiget worden: dadurch werden sie so wohl verwahrt, daß kein Rauch einen Weg durch selbige finden wird, welches sonst in Ermangelung dieser Bedeckung gar leicht, durch die Fugen der Mauern, geschieht; sonderlich wann sie so dünne sind, wie diese seyn müssen. Auch macht diese Bedeckung die Mauern derer Rauchgänge stärker, und vereinigt das ganze Werk besser. Wann man an jedem Ende dieser Rauchgänge in die Ruckmauer kleine Bögen machet, so, daß man daselbst Löcher öffnen könne, um die Rauchgänge vom Rus zu reinigen, wann es nöthig ist, so hat man viel weniger Mühe, als wann man die Rauchgänge vornen öffnen mus; auch werden alsdann die Bäume nicht beschädiget, noch die Rauchgänge im geringsten verletzet, welches geschehen mus, wann sie vornen geöffnet werden.

Die Rabatten sollen vornen an diesen Treibmauern fünf Schuh weit seyn, welches schon genug ist, daß die Fenster so schief zu liegen kommen als nöthig seyn will, und in diese Rabatten kan man vornen eine Reihe Zwergerbsen pflanzen, die früh kommen sollen, oder auch eine Reihe von Zwergphaseolen, welche beede sehr gut thun; und wann man sie nicht zu nahe an die Bäume pflanzet, wird ihnen solches nicht nachtheilig seyn. Aussen soll man um diese Rabatten kleine Mauern führen, die einen oder zwey Zoll hoch über die Oberfläche der Rabatten herfürschießen, und auf diese leget man das Holz oder den Balken, auf welchem die schiefen Gläser ruhen sollen. Eine solche Mauer hält nicht nur die Erde in der Rabatte zusammen, sondern es wird auch dadurch verhindert, daß das Holz nicht faule.

Die Fenster mit welchen man diese Mauern bedecken will, müssen in zwey Ordnungen getheilet werden, dann da sie vom untern Balken, gerad von der Oberfläche des Beetes an, bis fast zu oberst an die Mauer reichen sollen, so müssen sie bey zwölf Schuh lang seyn; diese Länge aber ist für einzelne Rahmen zu gros, welche, wann sie mehr als sechs Schuh lang sind, zu schwer zu bewegen, sonderlich wann die Rahmen zur Haltung derer Fenster die gehörige Stärke haben. Diese Rahmen müssen so gemacht werden, daß sich die obere Ordnung schieben lasse, wann man sodann in das Holzwerk, worauf die Rahmen liegen, an einer Seite drey kleine Löcher machet, die einen Schuh weit von einander stehen, und einen kleinen eisernen Nagel hineinstecket, so kan man die obern Fenster einen, zwey bis drey Schuh herunter lassen, so weit es nämlich nöthig ist. Die untere Ordnung derer Fenster kan so eingerichtet werden, daß man sie leichtlich herausnehmen könne; weil sie aber schief liegen, und die

obere Reihe tragen müssen, so können sie nicht so gemacht werden, daß sie sich oberlich schieben lassen, auch ist solches in der That nicht nöthig, weil es besser ist, die Luft oben, als vornen bey denen Bäumen hinein zu lassen.

Die schief lauffenden Balken, worauf die Fensterrahmen zu liegen kommen sollen, müssen unten in den Grundbalken vornen an der Rabatte, und am obern Theil der Mauer mit Klammern, die daselbst zu diesem Ende angemacht sind, befestiget werden. Diese Balken müssen aus Tannenholz gemacht seyn, welches sich nicht drehet, wie das eichene und andere Holzsorten, wann sie eine solche Lage haben. Man mus sie aber stark machen, sonst dauern sie wenig Jahre, sonderlich wann man sie so haben will, daß sie weggenommen werden können. Zu oberst soll an selbigen ein starkes Bret vest gemacht werden, unter welchem die obere Reihe der Fenster weglauffen mus. Der Ruhen dieses Brettes besteht darinnen, den obern Theil derer Fenster zu verwahren, daß sie die Winde nicht aufheben, und daß zu denen Bäumen keine Rasse komme. Daher mus selbiges so dichte an die Mauer angemacht werden, als nur immer möglich, und über die Fensterrahmen bey zwey Zollen herfürschießen, welches genug ist die Rasse von denen Fenstern abzuhalten, und selbige zu befestigen.

Die Breite dieser Fensterrahmen kan drey Schuh oder auch etwas mehr ausmachen, nachdem nämlich die nach der Länge der Mauer gemachte Abtheilungen es erlauben: dann sollte man gleich noch etwas zugeben, so hat solches nichts zu bedeuten, wann sie nur nicht zu breit, und leichtlich zu bewegen sind; wären sie aber breiter als ein Mann mit seinen Armen reichen kan, so wird es gar mühsam seyn sie von einem Ort zum andern zu bringen. Die Riegel dieser Rahmen welche die Fenster halten, sollen nach der Länge derer Rahmen stehen: dann stehen sie nach der Quere, so halten sie die Feuchtigkeit auf so innerhalb derer Gläser befindlich ist, und machen daß bey jedem Riegel dieselbe in die Rabatte herabtropffet, welches allen Pflanzen die daselbst stehen schädlich ist; tropfte sie aber auf die Bäume, so wird sie selbigen viel schaden, sonderlich wann sie blühen. Das Blei in welches die Gläser dieser Fenster eingesetzt sind, mus recht breit und an denen Fugen wohl verlötet seyn, sonst wird die Rasse leichtlich einen Weg durch finden, und denen Früchten viel Schaden thun.

An jedem Ende derer Fensterreihen, wird ein wincklichter Raum zwischen denen Gläsern und der Mauer seyn, welcher wohl vermachtet werden mus, damit keine Luft hinein könne, die denen Früchten sehr schädlich seyn würde. Einige lassen dieselben dichte mit Brettern verschlagen; vermachtet man sie aber mit Fenstern die so eingerichtet sind, daß man sie zu gehöriger Zeit öffnen und Luft hinein lassen könne, so wird solches vielen Vortheil bringen: dann wann der Wind zu stark auf die vordern Fenster stößet, so kan eines oder auch beede Fenster an denen Enden geöffnet werden, nachdem nämlich die Wärme der eingeschlossenen Luft beschaffen ist; dieses wird nicht nur allein öfters sehr nützlich seyn, um die Luft zu kühlen, sondern auch etwas wenig frische Luft zu denen Früchten hinein zu lassen.

Diejenigen Fruchtarten so insgemein so gepflanzt und getrieben werden, sind Kirschen, Pflaumen, Pflaumsche, Aprikosen und Nectarinen. Was den Weinstock anbelanget, so wollte ich rathen, denselben für sich alleine an eine besondere Mauer zu pflanzen: dann da er mehr Luft haben will, als die vori-

gen

gen Früchte, wann er zu treiben anfängt, so schlägen sie nicht alle wohl an, wann sie unter einerley Einfassung stehen. Die übrigen aber thun in einer Rabatte besammen sehr gut, und wollen auch einerley Wärme haben. Die besten Sorten so man an diese Treibmauern pflanzt, sind folgende:

Kirschen.

Die Maykirschen, und Mayherzogskirschen.

Pflaumen.

Die kleinen frühzeitigen gelben Pflaumen.

Die frühen schwarzen Damascenerpflaumen.

Die grossen dunkelblauen Pflaumen von Tours.

Die Drap d'Orpflaumen.

Pfersiche.

THE RED NUTMEG ODER LA PESCHE DE TROY.

THE RED MAGDALEINE ODER MAGDALENE ROUGE.

THE MONTAUBAN.

Nectarinen.

Sairchild's frühe Nectarine.

Die Nectarine Struge genannt.

Apricosen.

Das Männlein.

Dieses sind die Sorten so bald reifen, und also auch die besten an solche Mauern gepflanzt zu werden, ob man sie schon nicht so hoch achtet, als einige andere Sorten dieser Früchte; da sie aber ordentlicher Weise drey Wochen oder ein Monat eher als andere reif werden, so kan man sie durch künstliche Wärme viel eher zur Zeitigung bringen.

In Anlegung derer Rabatten in welche man diese Fruchtbaume pflanzt, hat man eben das in Acht zu nehmen, was bey denenjenigen zu beobachten, so in offenen Rabatten stehen, und bereits gezeigt worden. Eben so hat man auch in Ausbreitung derer Bäume zu verfahren wann sie treiben; das Geländer aber darf man nicht eher an die Mauern machen, als bis die Bäume gros genug geworden sich auszubreiten, und genugsame Früchte zu bringen, bis dahin aber können sie an einem gewöhnlichen niedrigen Spalier gehalten werden, welches gar wohl so lange halten wird, bis die Bäume stark genug seyn, daß man sie treiben könne; dieses wird aber erst, nachdem sie nämlich zunehmen, im vierten oder fünften Jahr nach dem Pflanzen angehen: dann treibt man sie wann sie noch zu jung sind, so werden sie so sehr geschwächt, daß sie nachgehends selten zu starken Bäumen werden. Ueberdieses, so verlohnt es sich nicht der Mühe, daß man um derer Früchte willen, so solche junge Bäume bringen, die Kosten darauf wende sie zu treiben: dann bey kleinen Bäumen, deren jeder nicht mehr als sechs oder acht Früchte bringet, braucht man eben so viel Holz und hat eben so viel Mühe, als mit denjenigen, so drey bis vier Duzend tragen. Je länger diesemnach die Bäume wachsen können, ehe man sie treibt, je besser werden sie auch die Mühe und Unkosten ersetzen.

Es wird aber am besten seyn, daß man weder die Rahmen, noch das Geländer, noch einiges anderes Holzwerk, eher zu recht mache, als bis die Bäume zum Treiben stark genug sind: dann geschieht solches wann die Mauern erst gebauet worden, wie man zu thun pflegen, so wird alles schon halb verdorben seyn, ehe man es brauchet. Wann man aber das Geländer machet, so müssen diejenigen, so damit umgehen, vorsichtig verfahren, und die Bäume nicht beschädigen.

Wann die Bäume genugsam erstärket sind, um eine Anzal Früchte zu tragen, so soll derjenige Theil derselben, den man im folgenden Frühling treiben will, um Michaelis mit Fleis beschnitten werden; und da mus man die schwachen Zweige entweder ganz wegnehmen, oder sehr kurz beschneiden, weil selbige durchs Treiben insgemein absterben; sollten auch gleich einige davon voller Blumenknospen seyn, so können ihnen doch diese schwachen Zweige keine Nahrung geben, so daß, wann die Blumen allen Saft an sich gezogen, die Zweige bald hernach absterben, und selten einige Früchte bringen. Die übrigen stärckern Zweige müssen auch in gehöriger Länge beschnitten werden, und zwar eben so wie bey denenjenigen Bäumen gezeigt worden, die in der freyen Luft stehen; nur ist dieser Unterschied dabey, daß an denenjenigen, die man treiben will, die Zweige nicht so lange gelassen werden, weil sie das Treiben schwächet; ließe man sie also so lange, so würden sie auch unfehlbar mehrere Früchte tragen: dann da sie für der offenen Luft verschlossen sind, so sind selbige auch keinem Brand oder Mehlthau unterworfen, haben aber die Bäume zu viel Früchte, so werden sie klein, und schwächen auch die Bäume zu sehr. Hierauf macht man alle Zweige am Geländer, in gehöriger Weite voneinander, veste, so, daß wann sie im folgenden Frühling treiben, sie nicht übereinander herhangen. Ich rathe aber deswegen daß man diese Bäume so frühe beschneide, damit die Nester welche stehen gelassen werden, den völligen Saft zur Nahrung bekommen, die Knospen aber den Winter über recht dicke werden, und sich zu öffnen bereit seyn, wann man zu feuern anfängt.

Die Zeit da man anfängt Feuer zu machen, ist um die Mitte oder zu Ende des Januarii, nachdem nämlich die Witterung mehr oder weniger günstig anfällt; dann treibt man die Bäume zu frühe zum Blühen, so ist zu befürchten, sie mögten bey einfallendem strengen Wetter misrathen, so, daß es am sichersten ist, erst um angezeigte Zeit anzufangen, weil man denen Bäumen, wann sie in der Blüthe stehen, nothwendig frische Luft geben mus; dieses aber kan nicht sicher geschehen, wann sie bey sehr schlimmen Wetter blühen. Diejenigen Bäume aber, die man mit Anfang des Februarii zum Blühen zwinget, bringen ihre reifen Früchte so frühe, als sie die meisten zu essen verlangen: dann die Kirschen werden bald im April reif seyn, die Apricosen aber mit Anfang des May, und nicht lange darnach werden auch die Pflaumen, Persiche und Nectarinen zeitig werden.

Einige pflanzen vornen, vor ihre Bäume, in die Rabatten Erdbeeren, um frühe Früchte zu haben, und selbige bekommen öfters sehr wohl: alleine wo man dieses thut, da hat man sorgfältigst zu verhalten, daß sie sich nicht über die Rabatten ausbreiten, weil diese Pflanzen das Beste aus der Erde ziehen, und denen Bäumen Schaden bringen. Wann man also in diesen Rabatten Erdbeeren haben will, so wollte ich rathe, ihre Wurzeln entweder in Töpfe, oder einzeln in guter Weite, in eine schwartige Rabatte von lettiger Erde, ein Jahr zuvor, ehe man sie treiben will, zu setzen. Diese Zeit über mus man die auslaufenden Wurzeln fleißig abschneiden, damit die Hauptwurzeln desto besser tragen. Um Michaelis kan man diese Pflanzen mit grossen Erdballen an ihren Wurzeln, in die Rabatten, vor die Fruchtbaume setzen, die man im folgenden Frühling treiben will, damit sie Zeit haben noch vorher neue Wurzeln zu treiben; werden auch diese Pflanzen fleißig begossen, wann sich ihre Blüthknospen zu zeigen

zeigen anfangen, so bringen sie viele Früchte, die zu Ende des Aprils, oder zu Anfang des May, reif seyn werden. Hierauf aber wollte ich auch rathe, daß man diese Pflanzen, so bald als sie getragen haben, wegnehme, damit sie denen Bäumen die Nahrung nicht entziehen.

Weil ich dieser Manier, frühe Erdbeeren zu ziehen, Meldung gethan, so will ich mir die Freiheit nehmen, auch eine andere anzuführen, deren man sich öfters bedienet, um diese Frucht bald im Frühling zu haben, ob sie schon eben so eigentlich nicht unter diesen Artikel gehöret. Sie bestehet aber darinnen, daß man die Pflanzen, nach der vorangezeigten Manier, wenigstens ein Jahr oder auch länger vorher, entweder in Töpfen oder Rabatten ziehe: hierauf macht man mit Anfang des Februarii ein temperirtes Mistbeet, welches nach Proportion so lang seyn mus, als viel derer Pflanzen sind, die man treiben will, in der Breite desselben aber richtet man sich nach der Breite derer Fenster, die man darüber legen will. Dieses aber können solche Fenster seyn, deren man sich bey einem gemeinen Mistbeet bedienet, in welchem man frühe Gurken z. ziehet. Dieses Mistbeet mus bey acht Zoll dick, mit frischer lettiger Erde bedeckt werden, darnach setzt man die Erdbeerpflanzen, mit einem grossen Erdballen an denen Wurzeln, so dichte als sie schicklich können gepflanzt werden, hinein: dann weil zu verhüten, daß sie sich nicht ausbreiten, so wird solches auf diese Weise, so lange als sie im Beet bleiben, verhindert; man läst sie aber nicht länger darinn als bis ihre Frucht vorbey ist. Hierauf begiebt man sie gelinde, damit sich die Erde um die Wurzeln setze, und wann die Erde trocken wird, mus solches öfters wiederholet werden, sonst tragen sie wenig Früchte. So lang als die Nächte kalt bleiben, sollen die Gläser des Mistbeetes mit Matten bedeckt werden, um in selbigen eine gelinde Wärme zu erhalten; den Tag über aber, wann günstiges Wetter ist, mus man die Gläser öffnen, um denen Pflanzen frische Luft zu geben: dann wann man sie zu stark treibet, sonderlich wann sie blühen, so bringen sie nicht viel Früchte. Blicke die Witterung lange kalt, und wollte die Wärme des Beetes abnehmen, so ist es gut etwas frische, warme Dung um die Seiten des Beetes herum zu legen, um die Wärme zu verneuern, wobei immer Acht zu geben, daß es nicht zu warm werde: dann dadurch würden die Wurzeln versengt, und ihre Fruchtbarkeit verhindert. Wann die in diesem Beet stehende Pflanzen kräftig und zum Tragen gut beschaffen sind, man auch bey dem Versetzen Acht giebt, daß man an ihren Wurzeln einen guten Erdballen lasse, und im Beet gehörige, temperirte Wärme erhalte: so werden sie zu Ende des Aprils, oder mit Anfang des May viel reife Früchte bringen, und so lange fort tragen, bis einige, die in der freyen Luft stehen, zu folgen anfangen.

Die besten Sorten derer Erdbeeren zum Treiben sind, die gemeinen wilden, und die scharlachfarben: dann die grossen Sorten, wachsen gar zu frech.

Doch wir wollen uns wieder zu denen Treibmauern wenden. Was ich hier vom Treiben derer Früchte gesagt habe, gehet nur dahin, diese Früchte früher zu erhalten, als sie sonst an einer gemeinen Mauer von Natur kommen. Es mögte sich aber wohl der Mühe verlohnen, wann man in einigen Theilen von Engeland, wo unsere meisten guten Fruchtarten selten reiffen, einige solche Mauern bauete, um von denen besten Pflaumen- und Pfirsichsorten z. gute Früchte zu erhalten, sonderlich in

solchen Orten wo die Brennmaterialien häufig zu finden, weil daselbst, wann die Mauern einmal gebauet sind, die Unkosten nachher nicht gross seyn können. Dann ich wollte nicht rathe, daß man selbige mit Glasfenstern bedecken sollte, ein kleines Stück der Mauer etwan ausgenommen; der Rest kan mit Rahmen von groben Tuch, welche eben so wie die Glasfenster eingerichtet, bedeckt werden, die dann, bey gehöriger Besorgung, gute Wirkung thun werden: dann da nicht nöthig ist diese Bäume ehender als zu Ende des Februarii zu bedecken, um welche Zeit auch die Feuerung anfangen mus, so wird, ehe noch die Bäume blühen, das Wetter öfters warm genug seyn, daß man um den Mittag die Rahmen öffnen, und denen Bäumen Luft und Sonne geben könne: dann hält man dieselben gar zu dichte verschlossen, so werden die Schossen an denen Bäumen, weil ihnen Licht und Luft fehlet, sehr schwach, und ihre Blätter ganz blas. Da man aber mit diesen Erfindungen keine andere Absicht hat, als nur die Bäume um fünf oder sechs Wochen ehender, als sie natürlicher Weise an gemeinen Mauern kommen, ausschlagen zu machen: so ist es nicht nöthig sehr grosse Feuer anzumachen, oder die Läden über denen Bäumen gar zu dichte verschlossen zu halten.

An statt des Tuches kan man sich auch zu diesen Rahmen des gedöhlten Papiers bedienen, und zwar nach der Manier die bey Erziehung derer Melonen von mir gezeigt worden, da man nämlich so viele Bögen Pappier zusammen pappet, als zu Ausfüllung derer Rahmen, welche man damit überziehen will, nöthig sind. Wann hernach der Pappetrocknet, so macht man das Papier an denen Rahmen fest, und bestreicht sie an der äusseren Seite mit einem Pinsel mit Oehl, welches sich sodann in das Papier ziehen wird, und wann selbiges getrocknet, kan man sich dieser Rahmen bedienen. Dieses Papier wird gar wohl ein Vierteljahr dauern, und der Kosten solches auszubessern wird geringe seyn. Daher verdient es auch für dem Tuch den Vorzug, weil alle Pflanzenarten unter selbigem viel besser wachsen als unter dem Tuch, oder einer andern dicken Bedeckung, durch welche das Licht nicht so wohl auf die Pflanzen fallen kan.

Die Rahmen so man mit Tuch oder Papier beziehet, können schwächer gemacht werden als die für die Glasfenster: dann da jene Dinge sehr leicht sind, so brauchen sie nicht so stark zu seyn. Wann sie auch wohl angestrichen, und alle Jahre, nach dem Gebrauch, in Verwahrung gebracht werden, so dauern sie lange Zeit: dann draussen hat man ihrer nicht länger vonnöthen, als vier Monate, nämlich vom Ende des Februarii bis zu Ende des May. Nachgehends ist denen Früchten keine Bedeckung mehr nöthig, weil die Bäume voll Blätter sind, und die neuen Triebe diese Zeit über so werden zugenommen haben, daß sie die Frucht genugsam beschützen. Man darf aber auch diese Läden nicht zu geschwinde wegnehmen; sondern die Bäume müssen nach und nach an die freye Luft gewöhnet werden, sonst wäre die Veränderung zu gros, und mögten wohl die meisten Früchte abfallen, sonderlich wann kalte Nächte einfielen.

Auf diese Weise können die vornehmen Leute derer nordlichen Theile von Engeland mit denen meisten derer besten Fruchtarten versehen werden, wo sie sonst, ohne dergleichen Vorsorge, sich wenig gute Früchte in ihren Gärten versprechen können. Da es aber in diesen Gegenden sehr viel Kohlen giebt, so wird solches sehr wenig Kosten verursachen; ich wundere

wundere mich daher, daß die meisten in dem nördlichen Theil wohnenden Herrschaften, diese Manier nicht einführen. Es ist bekannt, daß man daselbst einige solcher Mauern gebauet habe, aber vornehmlich nur allein zu dem Ende, um etwas wenig von frühen Früchten zu erhalten, und zwar mehr zur Curiosität als zum wahren Nutzen; dabey sind auch diese Mauern größtentheils so übel eingerichtet, daß man viermal mehr Holz brauchet, als in denjenigen, die nach der hier beschriebenen Manier gebauet sind; und wann die Wärme nicht durch alle Theile der Mauer recht gleich ausgetheilet ist, so werden einige Bäume zu viel haben, andere aber vom Feuer sehr wenig Vortheil genießen.

Einige bauen ihre Treibmauern so, daß die größte Wärme unter der Rabatte, nahe an denen Wurzeln derer Bäume ist, indem sie meinen, die Wurzeln hätten der Wärme so nöthig als die Aeste; alleine dieses ist ein grosser Irrthum, und das Feuer kan denen Wurzeln derer Bäume nicht anders als höchst schädlich seyn, indem es die feuchte Erde austrocknet, und die zarten Fasern dererjenigen Wurzeln, so sich zu nahe an selbigem befinden, versenget. Diese Manier ist also nicht nachzumachen: dann es ist viel besser den ersten Rauchgang neun Zoll, oder einen Schuh hoch über der Oberfläche der Rabatte zu führen, nachdem nämlich der Boden trocken oder nas ist, als daß man ihn nur im geringsten unter dem Boden mache; indem dadurch die Erde nur allein getrocknet, die Luft um die Bäume aber nicht erwärmet werden würde, welches doch der einige Nutzen ist, den die durch Kunst gemachte Wärme geben soll. Es ist ja etwas Gemeines, daß man einen Zweig eines Weinstockes, oder andern Fruchtbaumes, in ein Glashaus hinein ziehet, der seine Früchte so frühe bringen wird, als ob der ganze Baum wäre getrieben worden; da doch zu gleicher Zeit alle die übrigen Zweige des nämlichen Baumes, die in der freyen Luft sich befinden, nicht im geringsten früher kommen, ob sie schon alle aus einer Wurzel ihre Nahrung haben; dieses aber ist ein deutlicher Beweis, daß es nicht nöthig seye die Wurzeln derer Fruchtbaume zu erwärmen, um frühere oder reifere Früchte zu haben.

Ich habe mir auch sagen lassen, daß man zum Fruchttreiben einige Mauern gebauet habe, die nur einen von unten bis oben gerad auslaufenden Zug haben, so, daß sie gleichsam doppelte Mauern sind, mit hin und wieder, in gehöriger Weite angelegten Plätzen, in welchen man Feuer anmachen kan; alleine diese müssen sehr wenig nutzen: dann wann oben die Luftlöcher offen sind damit der Rauch hinaus könne, so gehet die Wärme auch mit hinaus; und führet man den Rauch nicht durch drey oder vier Gänge, um die Ziegelsteine dadurch zu erwärmen, so gehet die Wärme oben hinaus, ohne denen Bäumen viel zu nutzen.

Wo die Mauern mit denen besten Fruchtforten besetzt sind, damit solche vollkommen reif werden mögen, da wird es gut seyn die Bäume zu bedecken, wann kalte oder nasse Nächte einfielen, ehe noch die Frucht reif wäre, und wann man dabey zuweilen ein kleines Feuer machet, damit die Dünste vertrocknen, so wird solches darinnen seinen Nutzen äussern, daß die Früchte nicht nur vom Schimmeln befreyet bleiben, sondern auch ehender reif werden. Thut man aber dieses, so mus die Bedeckung, wann es das Wetter erlaubt, hinweg genommen werden, damit die Früchte der freyen Luft genießen können, ohne welche sie sonst ungeschmack werden würden.

II. Theil.

Ob ich schon im obigen Unterricht von Treibung derer Bäume, um frühe Früchte zu haben, angerathen, man solle solche Bäume ein oder zwey Jahre ruhen lassen, damit sie wieder zu Kräften kommen; so ist solches doch nicht von denenjenigen Bäumen zu verstehen, deren Wachstum man nur in der Absicht befördern will, daß sie vollkommene Früchte bringen sollen: dann da man nicht ehender, als um die Mitte oder zu Ende des Februarii Feuer machet, so wird solches die Bäume nicht schwächen, weil sie lange vorher, ehe ihre Frucht reif wird, an die freye Luft gewöhnet werden, und Zeit haben, daß ihre Schossen erstarken, und die Knospen die im nächsten Jahre tragen sollen, formiret werden können. Daher können diese Bäume alle Jahre so getrieben werden, ohne daß ihnen solches schaden sollte, wann man sie nur sorgfältigst dabey wartet.

Beym Treiben derer Bäume, hängen die Leute insgemein Thermometer hinter die Fenster, um die Wärme und das Feuer nach selbigem recht einzurichten. Wann man aber dieses thut, so mus man sie so hängen, daß die Sonne niemalsen darauf scheine: dann schiene die Sonne im Frühjahre nur eine Stund lang auf die Kugel des Thermometers, so würde der Spiritus dadurch so verdünnet und ausgebreitet werden, daß er bis ans Ende der Röhre in die Höhe stiege, da doch zu gleicher Zeit die Luft nur eine temperirte Wärme haben würde. Da aber der vornehmste Nuge dieser Thermometer in Einrichtung des Feuers bestehet, so dienen sie den Tag über selten viel, weil, wann die Sonne nur eine Stunde, den Tag über, die Gläser bescheinet, selbige die Luft zum Wachstum derer europäischen Früchte genugsam erwärmen wird, ohne daß man einer andern Wärme nöthig hätte, und es also selten nöthig seyn wird, den Tag über das Feuer zu unterhalten. Und wann bey der Nacht die Luft durchs Feuer so erwärmet wird, daß die botanischen Thermometer des Herrn Fovlers bis zu dem Grad Temperiret steigen, so werden die Früchte viel besser wachsen, als in einer größeren Wärme.

Um London giebt es Leute die sich angelegen seyn lassen frühe Früchte zu ziehen, um die Märkte damit zu versehen; und dieses bewerkstelligen sie nur allein durch die Wärme des Mistes, indem sie keine Treibmauern in ihren Gärten haben. Ihre Manier bestehet darinnen, daß sie eine ziemliche Menge frischen Mistes auf einen Hauffen zusammen legen, damit er sich erhitze, wie man bey Anlegung derer Mistbeete zu thun pfleget. Wann dieser Mist nun die gehörige Wärme hat, so legen sie selbigen dichte an die hintere Seite ihrer Fruchtmauern, und machen ihn bey vier Schuh dick am Boden, nehmen aber immer so ab, daß er zu oberst nur zehen Zoll oder einen Schuh dick werde. Diesen Mist schlagen sie mit einer Gabel gelinde zusammen, damit sich die Wärme nicht zu bald verliehre; doch mus man ihn auch nicht zu stark zusammen treten, weil solches seine Erhitzung verhindern würde. An der äusseren Seite soll man diesen Mist so eben anlegen als möglich, damit die Masse so viel leichter darüber hinlauffe; und machet man ein Strohdach darüber, wie zuweilen zu geschehen pfleget, so hindert solches daß der Mist nicht zu geschwind faule, und die Wärme also um so viel länger dauere. Es wird aber dieser Mist um eben die Zeit an die Rückseite der Mauer gelegt, um welche man sonst Feuer zu machen anfängt, nämlich um die Mitte des Januarii. Dieser erste Mist wird ein Monat oder fünf Wochen lang warm bleiben, worauf man einen neuen Vorrath zurecht machen, und den alten gänzlich

gänzlich wegnehmen, oder mit dem neuen vermischen mus, um dadurch die Wärme zu verneuern; und dieses wird schon für ein Viertelsjahr genug seyn, wann er gelinde wircket. Diese Mauern werden auch mit Gläsern oder groben Tuch bedeckt, wie die Treibmauern wo man Feuer macht, und die Bäume werden eben so tractiret; doch mus man hier mit Oeffnung derer Fenster sorgfältiger seyn, wann es das Wetter erlaubt, sonst macht der Dampf des Mistes gar zu viel Dünste in der Mauer welche denen Bäumen, sonderlich wann sie blühen, sehr schädlich, wann sie um selbige eingeschlossen bleiben.

Auf diese Weise haben einige Gärtner lange Mauern getrieben, die mit alten wohlgewachsenen Fruchtbäumen besetzt waren, da dann diese jährlich viele Früchte gebracht, und ihnen die Kosten wohl bezahlet haben. Da es aber in verschiedenen Theilen von Engeland sehr schwer fällt genugsamen Mist hiezu anzuschaffen; als sind die Feuermauern nützlicher und wohlfeiler.

An einigen Orten habe ich lange Holzwände zu Treibung derer Fruchtbäume machen sehen, welche man hinten eben so wie die Mauern, mit frischen Mist belegt; alleine diese taugen gar nichts, weil sich der Dampf des Mistes durch jede kleine Ritze, oder durch jede Fuge der Bretter, zum größten Nachtheil derer Bäume durchziehet; über dieses so bleiben auch die Bretter immer dumpfig und feucht, so lange der Mist feucht bleibt, welches ihnen ebenfalls sehr schädlich ist; da auch diese Bretter in wenig Jahren darauf gehen, so kosten diese Wände am meisten, wann man sie etliche Jahre ausbessert; und dabey wird man seine Absicht niemals so gut erreichen, als mit denen Mauern.

MAYS. Indian Wheat. Türkischer Waizen. Türkisches Korn.

Der Character ist:

Die ganze Pflanze hat das Ansehen eines Schilfrohes. Die männlichen Blumen wachsen, an der nämlichen Pflanze, von der Frucht entfernt, und stehen insgemein, oben an denen Stengeln in einer Aehre beyammen. Die weiblichen Blumen kommen aus denen Winkeln derer Blätter herfür, und sind mit drey bis vier Blättern umgeben, die dichte an der Frucht anhangen, bis sie reif wird.

Die Sorten sind:

1. MAYS granis aureis. Tourn. Gemein türkisch Korn, mit gelben Körnern.
2. MAYS granis albicantibus. Tourn. Indianisch Korn, mit weissen Körnern.
3. MAYS granis rubris. Tourn. Indianisch Korn mit rothen Körnern.
4. MAYS granis violaceis. Tourn. Indianisch Korn, mit violetterfarbenen Körnern.
5. MAYS minor, granis luteis. Klein indianisch Korn, mit gelben Körnern.
6. MAYS minor, granis rubris. Klein indianisch Korn, mit rothen Körnern.
7. MAYS minor, granis violaceis. Klein indianisch Korn, mit violetterfarbenen Körnern.

Es giebt noch andere Varietäten dieser Pflanze, in Ansehung der Farbe derer Körner, welche vornehmlich von der Verwachsung des Mehls der einen Sorte mit dem Mehl einer andern entspringen,

wodurch die Aehren manchmalen zweyerley bis dreyerley Farben bekommen, wie insgemein zu geschehen pfleget, wann die verschiedentlich gefärbten Sorten, in das nämliche Feld gesäet werden.

Diese Pflanze wird in Engeland selten, und nur zur Curiosität, in einigen Kunstgärten gezogen; in America aber ist sie eines derer vornehmsten Nahrungsmittel, und wird daselbst mit der größten Sorgfalt auf folgende Weise gepflanzt:

Im Frühling umgraben sie den Boden wohl, und nachdem sie ihn gehörig zurechte gemacht, ziehen sie der Quere nach über das ganze Feld, welches sie bepflanzen wollen, eine Schnur, hernach werffen sie kleine Erdhügel, drey Schuh weit von einander auf, in deren jedem sie zwey oder drey gute Saamen stecken, und solche einen Zoll dick mit Erde bedecken; hierauf rücken sie mit der Schnur vier Schuh weiter, und fahren so durch das ganze Feld fort, so, daß die Reihen vier Schuh, und die Hügel in denen Reihen drey Schuh von einander stehen. Sechs Quart dieses Saamens nimmt man insgemein zu einem Morgen Landes, und wann der Boden gut ist, tragen sie insgemein fünfzig Scheffel Korn.

Wann man in Pflanzung dieses Kornes Acht giebt, daß man die Körner von einerley Farbe in das nämliche Feld steckt, und kein anderst gefärbtes Korn nahe dabey stehet, so wird wieder lauter Korn von der nämlichen Farbe wachsen, wie verschiedene curiose Leute dieses Landes versichert haben; pflanzen man es aber in denen Reihen wechselsweis von verschiedener Farbe, so verändert es sich, und da werden in einer Reihe, ja gar an einer Aehre, die verschiedenen Sorten unter einander vermischet wachsen. Ja man saget so gar, daß sie sich miteinander auf drey bis vier Ruthen weit vermischen, wann sich zwischen selben keine hohe Hecken oder Gebäude finden, so sie hindern.

In Bauung dieser Pflanze hat man weiter nichts zu beobachten, als daß man sie nur, durch öftteres Greden des Bodens, vom Unkraut rein halte, und wann die Halme heran gewachsen, die Erde hügel förmig um jede Pflanze herum aufhäuffe. Geschiehet solches nach einem gelinden Regen, so wird sie selbiges sehr stärken, und den Boden um die Wurzeln lange feucht erhalten.

Wann das Korn reif ist, schneiden sie die Halme dichte am Boden ab, und nachdem sie die Kornähren davon gesammelt, breiten sie die Halme aus, daß sie hart und trocken werden, welche sie hernach zu Dächern für Hütten zc. gebrauchen, als wozu sie denen Einwohnern derer warmen Gegenden von America gar wohl dienen, auch füttern sie ihr Vieh damit, wann sie noch grün sind, und bey einer Theuerung von andern Futter, bedienen sie sich derselben gar oft.

Ob man aber gleich diese Pflanze, jetziger Zeit, nur zur Curiosität in Engeland bauet, so ist doch zu vermuthen, es mögte selbige auch mit gutem Fortgang in solchen Orten gebauet, und mit Nutzen gebraucht werden können, wo die Bohnen nicht anschlagen wollen; sonderlich aber in leichtem, sandigen Boden, woselbst die Einwohner großen Mangel an gutem Futter für ihr Vieh haben: dann in selbigem wird diese Pflanze sehr wohl bekommen, und vielleicht den Mangel derer Bohnen besser, als nur immer eine andere Pflanze, ersetzen. Ich wollte aber rathen die kleinere Sorte in Engeland zu säen, welche auch die Einwohner in Nordamerica bauen, und diese wird noch ehender als vier Monate vergehen, vom Säen an, reifen Saamen bringen, wie ich öftter erfahren; ja sie ist auch, in völligen vier

vier Monaten, vom Säen an, in denen schlechtesten Jahren reif geworden.

Wird diese Pflanze gebauet, so mus der Boden recht umspüget und zugerichtet, die Reihen des Korns aber vier oder fünf Schuh von einander angesetzt, und das Korn in denen Reihen bey zwey Schuh weit gepflanzt werden, so, daß man mit einem kleinen Brustpflug den Boden öftters umreisen könne, welches das Unkraut gänzlich vertilgen wird. Geschiehet solches gehöriger massen, so lange als die Pflanzen noch jung sind, so wird nicht nöthig seyn, solches, nachdem sie etwas hoch geworden, öftters zu wiederholen: dann die Pflanzen werden sodann das Wachstum des Unkrautes, indem sie das ganze Feld überschatten, von selbst hindern.

Die beste Zeit diesen Saamen zu pflanzen, ist zu Anfang des Aprills, wann das gute Wetter kommet: dann sät man ihn zu bald, so verdirbt der Saame öftters durch die kalten Nächte und nasse Witterung; sät man ihn aber zu spät, und es siele ein schlechter Herbst ein, so würde er nicht wohl reiffen.

Wann man die grosse Sorte zur Curiosität bauet, soll man sie mit Anfang des März in ein temperirtes Mistbeet säen, und um die Mitte des Aprills sorgfältigst dahin versetzen, wo sie bleiben soll. Ist auch die Witterung günstig, so wird ihr Saame sehr wohl reiffen; wird aber diese Sorte nicht frühe gezogen, so wird in diesem Land selten etwas aus ihr.

MEDICA, (diese Pflanze hat ihren Namen von Media wie Plinius schreibt: dann als Darius Syrtaspis seine Armee nach Griechenland führte, hatte er von diesem Saamen viele Säcke voll zur Fütterung für sein Vieh bey sich, und auf diese Weise kam der Saame nach Griechenland. Diese Pflanze wird in Frankreich stark gebauet, und daselbst burgundisches Heu genennet. Es sättiget und nähret besser, als noch einmal so viel Gras, und die Herden werden dadurch so vollblütig, daß man ihnen öftters zu Alder lassen mus). Medik, oder La Lucerne. Burgundisch Heu.

Der Character ist:

Es hat eine Papillonsblume, aus deren Kelch ein Stempfel entspringt, der hernach zu einer wie ein Widderhorn zusamm gedrehten Gölse wird, in welcher nierenförmige Saamen stecken.

Die Sorten sind:

1. **MEDICA** major erectior, floribus purpureiscentibus. L. B. Grosses, aufrechtes burgundisches Heu, mit purpurfarbenen Blumen.
2. **MEDICA** major erectior, floribus violaceis. Tourn. Grosses, aufrechtes burgundisches Heu, mit violetter Blumen.
3. **MEDICA** major. erectior, floribus luteis. Tourn. Grosses aufrechtes burgundisches Heu, mit gelben Blumen.
4. **MEDICA** major erectior, floribus ex violaceo & luteo mixtis. Tourn. Grosses, aufrechtes, burgundisches Heu, mit violett und gelbgefärbten Blumen.

Diese Pflanzen sind nicht viel von einander unterschieden, als nur in Ansehung der Farbe ihrer Blumen; doch sollte ich meinen, daß die mit denen violetter Blumen die größten Blätter und stärcksten Zweige, die aber mit gelben Blumen, die kleinsten Blätter und schwächsten Zweige habe, so, daß

die Sorte so violetter ist, am besten zur Fütterung zu bauen.

Man glaubt diese Pflanze seye ursprünglich aus Medien gekommen, und habe daher ihren Namen Medica. Die Spanier nennen sie Alfafa, die Franzosen La Lucerne und Grand Trefle, und verschiedene botanische Scribenten *Foenum Burgundiacum*, das ist, burgundisch Heu. Es ist auch gar kein Zweifel, daß selbige nicht die Medica des Virgils, *Columella*, *Palladius* und anderer alten Scribenten vom Ackerbau seye, welche nicht ermangelt haben die Güte dieses Futters zu preisen, auch Anweisung gegeben, wie selbiges in denen Ländern, wo sie gezeuget, zu bauen seye.

Alleine ungeachtet es die Alten so sehr gelobet, und unsere Nachbarn in Frankreich und der Schweiz selbiges schon lang mit so gutem Nutzen gebauet haben, so ist es doch bisher in unserm Land noch nicht, wenigstens nicht häufig eingeführet worden; wie wohl es etwas Ausgemachtes, daß selbiges in England eben so wohl als immer in einem derer vorgedachten Länder anschlagen würde: dann es ist sehr dauerhaft, und widerstehet der stärcksten Kälte unseres Clima, ja, da mir der Saame den ich hatte, ungefehr im Herbst ausgefallen, so gieng er auf und vertrug die Kälte eines strengen Winters, trieb auch recht starke Pflanzen.

Um das Jahr 1650, wurde der Saame aus Frankreich herüber gebracht und in England gesät; ob aber die Unerfahrenheit, wie selbiger zu bauen, um welcher willen er nicht anschlug, oder der alte Schlandrian, da man keinen Versuch anstellen wollte, ob er anschlagen würde oder nicht, Ursache seye, daß man ihn in England ganz und gar vernachlässiget, kan ich nicht sagen. Jedoch hoffe ich, noch vor Endigung dieses Artickels solchen Unterricht zu geben, wie selbiger zu bauen seye, daß das englische Volk Lust bekommen solle, fernere Versuche mit dieser köstlichen Pflanze anzustellen, welche so wohl in der größten Hitze, als auch in denen kältesten Ländern wächst; jedoch mit diesem Unterschied daß in sehr heißen Ländern, als in Spanischwestindien etc. woselbst selbige zur Zeit das fürnehmste Futter für ihr Vieh ist, sie solche alle Monat mähen, in kalten Ländern hingegen, mähet man sie selten öftter als zwey bis drey mal das Jahr. Auch ist es gar wahrscheinlich, daß diese Pflanze denen Einwohnern von Barbados, Jamaica und andern westindischen Inseln sehr dienlich seyn sollte, als woselbst das Futter für das Vieh das vornehmste ist, woran sie Mangel haben: dann nach dem Bericht den Pater Feuilleu von dieser Pflanze gegeben, so treibt sie in Spanischwestindien ganz außerordentlich, sonderlich um Lima, wo sie solche alle Wochen mähen, und zum Verkauf gen Markt bringen, auch sonst kein ander Futter bauen.

Sie ist auch in Languedoc, der Provence, in Dauphine und überall an dem Ufer der Rhone sehr gemein, wo sie häufig wächst, und das Jahr fünf bis sechsmal abgemähet werden kan. Pferde, Maultbiere, Ochsen, und anderes zahmes Vieh lieben sie außerordentlich, sonderlich wann sie noch grün ist, und man sie davon weiden läset, fürnehmlich aber das schwarze Vieh, welches die trockene Pflanze sehr gerne frisst. Viele halten dafür der Überflus seye sehr schädlich; doch sagt man auch, denen Melckkühlen diene sie unvergleichlich zur Vermehrung der Milch; auch soll sie denen Pferden am allerbesten anstehen, obschon die Schafe, Ziegen, und das meiste andere Vieh selbige ebenfalls frisst.

Der Unterricht den alle diejenige gegeben so von dieser Pflanze geschrieben, ist sehr unvollkommen, und überhaupt taugt derjenige, dem man in diesem Land folget, gänzlich nichts: dann die meisten sagen, man soll diesen Saamen mit Haber oder Gerste mengen, wie mit dem Kleesaamen zu geschehen pfleget, allein auf diese Weise gehet er selten wohl auf, und geschieht es ja, so ist er so schwach, weil er unter dem Korn wächst, daß er sich in einem ganzen Jahr nicht erholet, wann man ihn ja so weit bringt, daß er zu seiner gewöhnlichen Stärke kommt.

Anderer haben gerathen man soll ihn in einen niedrigen, fetten, nassen Boden säen, welcher jedoch wie der leimige für keine dieser Pflanzen taugt: dann in beeden faulet die Wurzel im Winter, und in einem oder zwey Jahren wird alles verdorben seyn.

Der Boden aber in welchem diese Pflanze am besten in diesem Land bekommt, ist ein leichtes, trockenes, lockeres, sandiges Erdreich, welches wohl gepflüget und zugerichtet, auch von denen Wurzeln alles schädlichen Unkrautes, dergleichen das Sünden gras u. ist, gereinigt werden mus, sonst wird solches die noch jungen Pflanzen überlauffen, und ihr Wachstum hindern.

Die beste Zeit den Saamen zu säen ist zu Anfang des Aprils, wann sich das gute und schöne Wetter eingestellt: dann säet man ihn wann der Boden sehr nas ist, oder bey regnichtem Wetter, so springt der Saame auf und verdirbt, gleichwie öftters mit verschiedenen andern Hülsenfrüchten zu geschehen pfleget. Daher hat man allezeit zu beobachten, daß man ihn bey trockenem Wetter säe, und fälltet eine Woche oder zehen Tage darnach, wann er gesäet worden, ein Regen ein, so werden sich die Pflanzen bald über dem Boden zeigen.

Die Art und Weise aber nach welcher ich diesen Saamen auszusäen rathen wollte, bestehet in folgendem: nachdem der Boden recht zart geeget worden, so macht man Quer über das Feld eine halbzoll tiefe Furche, in welche man den Saamen sehr dünn streuet, hernach bedeckt man ihn einen halben Zoll tief, oder auch etwas mehr, mit Erde; hierauf ziehet man, zwey Schuh weit von der ersten, eine andere Furche, in welche man wieder eben wie vor, den Saamen streuet, und so fähret man durch das ganze Feld fort, läßt zwischen denen Reihen allezeit zwey Schuh Raum, und streuet den Saamen ganz dünn in die Furchen. Auf diese Weise wird man zu einem Morgen Landes bey sechs Pfund Saamen brauchen; säet man ihn aber dicker und der Saame gehet gut auf, so werden die Pflanzen so dicke stehen, daß sie in einem oder zweyen Jahren einander die Nahrung nehmen, indem sie sowohl oben als an der Wurzel sehr stark wachsen, wann sie Platz genug haben. Ich habe die Krone einer Wurzel, die ich hatte, gemessen, und im Durchschnitt achtzehn Zoll dick befunden: von selbiger schnitte ich auf einmal vierhundert Stengel ab, welches ein außerordentliches Wachstum heisset, und dabey stunde sie in einen schlechten, trockenen sandigen Boden, der etliche Jahre nicht gedungt worden; doch war sie auch wenigstens zehen Jahr alt, so, daß wann man also eine solche Saat wohl besorget, sie etliche Jahr dauern, und immer eben so gut bleiben wird, als wie sie das erstemal gesäet worden: dann die Wurzeln treiben überhaupts tief in die Erde, wann anders der Boden trocken ist, und sollten sie auch gleich einen Schuh unter der Oberfläche harten Ries antreffen, so wird ihre Wurzel doch auch durchdringen, und unter sich treiben, gleichwie ich erfah-

ren habe, indem ich einige Wurzeln ausgehoben die fast einer Elle (Yard) oder drey Schuh lang waren, und zwey Schuh tief in steinigem Ries getrieben, welcher so hart gewesen, daß man ihn nicht ohne Hauen und Bickel, noch sonder viele Mühe auslockern können.

Die Ursache um welcher willen ich diesen Saamen reihenweis zu säen anrathen, ist, damit die Pflanzen Platz zum Wachsen haben, wie auch, damit man den Boden zwischen ihnen besser umgraben, das Unkraut ausrotten, und das Wachstum der Pflanzen befördern könne, welches mit einem kleinen Brustpflug, gleich nachdem man jedesmal gemähet hat, gar leichtlich geschehen kan; dieses wird machen, daß dieselben in kurzer Zeit wieder treiben, und viel stärker werden, als in denjenigen Orten, wo man den Boden nicht umgraben kan. Doch kan man auch nicht sogleich im ersten Jahr zwischen selbigen den Pflug brauchen, bis die Pflanzen gute Wurzeln in den Boden getrieben; daher soll man, wann sie erst aufgegangen, den Boden zwischen ihnen treten, und schneidet man zugleich auch die Pflanzen, da wo sie zu dicke wachsen, aus, so werden die übrigen um so viel stärker werden. Dieses Tretten soll, so lange als die Pflanzen noch jung sind, zwey bis drey mal wiederholet werden, nachdem nämlich das Unkraut wächst; doch hat man darauf Acht zu geben, daß es allezeit bey trockenem Wetter geschehe, damit das Unkraut desto besser vertilget werde: dann nimmt man solches bey nassem Wetter vor, so wurzelt es und wächst von neuem wieder.

Bey solcher Wartung werden die Pflanzen zu Anfang des Augusts zwey Schuh hoch, ja auch höher wachsen, da sich dann ihre Blumen zu zeigen anfangen werden, und alsdann mähet man sie ab, wobey zu beobachten, daß solches in trockenem Wetter geschehe, und sie hernach oft umgewendet werden, damit sie desto eher trocknen und weggeschaffet werden mögen: dann läßt man sie lange auf ihren Wurzeln liegen, so können diese nicht wieder treiben. Nachdem selbige weggeschaffet worden, so mus der Boden zwischen denen Reihen mit dem Brustpflug umgerissen werden, um das Unkraut zu töden und den Boden aufzulockern, welches machet, daß die Pflanzen in kurzer Zeit wieder treiben, so, daß sie im Anfang des Septembers vier oder fünf Zoll hohe Schossen haben werden; da man dann Schafe hinein treiben kan solche abzuhüten: dann man wird in diesem Jahr nicht mehr mähen können, auch darf man die Schossen nicht an denen Pflanzen lassen, indem sie mit Ankunft des kalten Wetters verderben, und auf die Kronen derer Wurzeln fallen würden, welches verhindern könnte, daß sie im folgenden Frühling nicht bald wieder trieben.

Es ist also am besten die Pflanzen bis um den November, da sie für dieses Jahr zu treiben aufhören, abzuhüten. Doch darf solches im ersten Jahr nicht durch grosses Vieh geschehen: dann da die Wurzeln noch jung sind, so wäre zu befürchten, sie mögten entweder zertreten, oder aus der Erde gerissen werden; Schafe hingegen sind den Wurzeln nützlich, weil sie den Boden dungen, und dabey fressen sie selbige nicht so dicke ab, daß die Kronen der Wurzel Schaden leiden sollten.

Mit Anfang des Februaris soll der Boden zwischen den Wurzeln abermal mit dem Pflug umgerissen werden, um selbige zum Treiben wieder an zu frischen; doch hat man dabey Acht zu geben, daß die Kronen der Wurzeln nicht beschädiget werden, als welche um diese Zeit dicke Knospen haben die bald ausschlagen wollen. Bey diesem Verfahren werden die

die

die Schößlinge, wann der Boden warm ist, mit Anfang des Merzen, fünf oder sechs Zoll hoch seyn, und da kan man sie, so es am Futter gebricht, bis eine Woche in den April hin abhüten lassen, hernach aber läßt man sie bis zur Ernde wachsen, die mit Anfang des Junii vorgenommen werden kan, woben zu beobachten, daß man das Heu so bald als möglich vom Boden wegschaffe, und selbigen hernach mit dem Pflug umreisse, welches die Pflanzen wiederum bald wird treiben machen, so, daß man um die Mitte oder zu Ende des Julii wieder wird ernden können, da dann eben wie vorher zu verfahren. Nachgehends läßt man es im Herbst wieder abhüten, und da die Wurzeln um diese Zeit tief im Boden stecken werden, so hat man nicht zu befürchten, daß sie das grössere Vieh beschädigen sollte, wann man es hinein triebe. Doch ist allezeit zu beobachten, daß man selbiges nicht da lasse, wann die Wurzeln zu treiben aufgehört, weil es dieselben unter den Knospen anstreifen mögte, welches ihnen sehr nachtheilig seyn, ja gar zum Verderben gereichen könnte.

Auf diese Weise kan man beständig diese Pflanze zweymal abmähen und zweymal abhüten, ja in guten Jahren kan wohl dreyimal gemähet und zweymal abgehütet werden, welches eine starcke Verbesserung ist, sonderlich da diese Pflanze in einem trockenen unfruchtbaren Boden wächst, wo das Gras zu klein wird, und auch in trockenen Sommern, da das Gras öfters versenget ist, grossen Nutzen giebt. Da es auch eine Pflanze ist die im Frühling bald kommet, so kan sie, wann zu dieser Zeit das Futter mangelt, sehr dienlich seyn, indem man sie ein Monat eher, als Gras oder Klee abhüten kan: dann ich habe diese Pflanze um den zehenden Martii acht Zoll hoch gehabt, da zu gleicher Zeit das Gras an eben dem Ort kaum einen Zoll hoch gewesen.

Daß die Kälte dieser Pflanze nicht schade, bin ich vollkommen versichert: dann in dem sehr kalten Winter von 1722, habe ich einige Wurzeln von dieser Pflanze gehabt, die man im October ausgegraben, und in freyer Luft, bis zu Anfang des Merzen, auf den Boden gelegt, worauf ich sie wieder eingepflanzt, und bald hernach haben sie sehr starck getrieben. Ja auch da, als sie noch auf dem Boden lagen, trieben sie aus dem untern Theil der Wurzel Fasern, und an der Krone fiengen sie ebenfals an grün auszuschnallen. Daß aber die Kälte den Wurzeln schade, bin ich vollkommen überzeugt: dann ich habe zur Probe etwas wenig in einen nassen Boden gesät; solches gieng zwar sehr wohl auf, und blühte den Sommer hindurch außerordentlich; im Winter aber, als die starcken Regen zu fallen anfiengen, fiengen auch die Wurzeln im Boden zu faulen an, und noch vor dem Frühling waren die meisten verdorben.

Die Gegenden von welchen man den besten Saamen haben kan, sind das Schweizerland, und die nördlichen Theile von Frankreich, und dieser schlägt bey uns besser an, als derjenige, so aus einem mehr südlichen Klima kommet. Doch kan man auch den Saamen häufig in Engeland erhalten, und zu diesem Ende kan man etliche Pflanzen, ohne sie abzuschneiden, stehen lassen, bis der Saame reif ist, worauf man sie abschneiden, und in eine offene Scheuer, da die Luft durchstreichen kan, zum trocknen hinlegen mus. Doch mus man auch den Saamen für Nässe bewahren: dann diese würde ihn in denen Hülsen treiben machen, und also verderben. Wann er ganz trocken ist, mus man ihn ausdres-

II. Theil.

chen, von denen Hülsen reinigen, und in einem trockenen Ort verwahren, bis die Zeit kommt ihn zu säen. Dieser in Engeland gesammelte Saame ist allem andern, den man aus der Fremde bringet, vorzuziehen, wie ich etlichemal beobachtet, indem die aus selbigem gewachsene Pflanzen viel stärker gewesen, als die, so aus dem französischen, schwedischen oder türkischen Saamen gekommen, dem man mit jenem zu gleicher Zeit, in einerley Boden und Lage gesät hat.

Ich sollte fast denken, die Ursache warum diese Pflanze nicht angeschlagen, als sie in Engeland gesät worden, steckt darinnen, daß man selbige mit Korn gesät, mit welchem sie ganz und gar nicht wachsen will: dann obgleich die Pflanze sehr dauerhaft ist, wann sie ziemlich gros geworden; so thut sie doch selten gut, wann sie erst aufzugehen anfängt und ihr andere Pflanzen, oder Unkraut beschwerlich sind; daher soll man sie allezeit alleine säen, und sorgfältigst, so lange bis sie erstarrt, vom Unkraut reinigen, nachgehends aber wird sie nicht mehr verderben. Oder es kan auch Ursache seyn, daß die Leute selbige zur un rechten Zeit, oder in nassem Wetter gesät, daher dann der Saame verfaulet und niemals aufgegangen, sie aber den Muth verlohren, einen neuen Versuch anzustellen. Allein der Fortgang mag gewesen seyn wie er will, so getraue ich mir doch zu behaupten, daß wann die hier angegebene Manier diese Pflanze zu säen und zu warten, gehörig befolget wird, man finden werde, daß selbige so gut als immer eine andere Sorte von Futterung, die man nun in Engeland bauet, wachse und viel länger dauere: dann wann der Boden zwischen jeder Ernde gehörig umgraben wird, und man das sechstmal die Pflanzen abhüten läßt, wie gezeigt worden, so werden sie zwanzig Jahr und länger dauern, ohne daß es nöthig wäre, sie von neuem zu säen, wann man sie nur nicht Saamen tragen läßt, indem solches die Wurzeln mehr, als ein viermaliges Abmähen schwächen würde.

Das Heu von diesen Pflanzen mus in verschlossenen Scheuern verwahrt werden, indem es zu hart ist, als daß es sich in Schobern die der Luft ausgesetzt sind, wie anderes Heu, halten sollte; wann es aber vor dem Einführen recht trocken geworden, so bleibt es drey Jahre gut. Die Ausländer halten so viel von dieser Pflanze, als ein Morgen Landes trägt, für hinlänglich genug drey Pferde, das ganze Jahr hindurch, zu erhalten.

MEDICA COCHLEATA. Snail-Trefoil. Schneckenklee.

Der Character ist:

Diese Pflanzen unterscheiden sich von der vorigen durch die Frucht, welche an diesen Sorten wie eine Schnecke gedrehet ist.

Es giebt viele Sorten dieser Pflanze, welche um der Varietät willen in Kräutergärten gehalten werden; doch will ich allhier nur zwey oder drey der besondern Sorten anführen, die wegen ihrer seltenen Frucht in Gärten gezogen werden.

Die Sorten sind:

1. MEDICA scutellata. I. B. Der Schneckenklee, den man in denen Saamenträmen insgemein Schnecken klee.

2. MEDICA orbiculata. I. B. Platter, runder Schneckenklee.

3. MEDICA cochleata spinosa, echinis magnis, utrinque turbinatis, cum spinulis reflexis. Raii Hist.

Hist. Stacheliger Schneckenflee, mit grossen, an beiden Seiten kreiselförmigen Häuptlein mit zurückgebogenen Stacheln, insgemein der Sornigel (Horns and Hedge-hog).

4. *MEDICA marina*. Lob. Icon. Seeschneckenflee.

Die ersten zwey Sorten sind in den englischen Gärten gemein, indem der Saame derselben viel in den Saamenkrämen zu London verkauft wird; die dritte Sorte aber ist jetzt in England ziemlich rar.

Diese drey Sorten können aus dem Saamen gezogen werden, den man mit Anfang des Aprils in eine warme, trockene Rabatte säet, mit der Vorsicht, daß solches allezeit bey trockenem Wetter geschehe: dann wann der Boden sehr nas ist, oder bald nachdem selbiger in die Erde gekommen, viel Regen fielen, so springt der Saame davon auf und verdirbt; wann aber eine Woche oder zehen Tage nach dem Saden ein gelinder Regenschauer fällt, so werden die Pflanzen hernach in kurzer Zeit aufgehen. Wenn sie aufgegangen, müssen selbige sorgfältigst vom Unkraut gereinigt, und einen Schuh weit, oder weiter von einander, ausgezogen werden: dann da wo man sie hingeseht, sollen sie auch stehen bleiben, indem sie selten gut thun, wann sie versetzt werden. Nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als nur allein, daß man sie vom Unkraut rein halte. Im Julio werden sie blühen, und bald hernach wird ihre Frucht reif. Wann die Pflanze ihre völlige Schönheit erlangt, so wird die erste Sorte, in einem geringen Abstand, das Ansehen haben, als ob sie voller Schnecken wäre; und die dritte Sorte, welche grosse raue Häuptlein hat, wird ebenfalls ein sehr gutes Ansehen machen. Um dieser besondern Figur willen, sollen in einem guten Garten allezeit etliche Pflanzen, von jeder Sorte, befindlich seyn, sonderlich da sie sehr wenig Mühe verursachen.

Wann die Frucht vollkommen reif ist, so mus sie gesammelt, und um des Saamens willen in einen trockenen Ort gelegt werden: dann läßt man sie an den Pflanzen, und es fielen ein Regen ein, so würde der Saame in den Häuptlein schossen und verderben.

Die vierte Sorte ist eine beständige Pflanze, und wird von denjenigen gehalten, die an Sammlung vieler Varietäten, von seltsamen Pflanzen, ein sonderbares Vergnügen haben. Sie wird wie die vorigen durch Ausdünung des Saamens gezogen, oder auch aus abgeschnittenen Sprosslingen, die man in einem der Sommermonate einsetzt, und welche, wann sie begossen und im Schatten gehalten werden, in kurzem Wurzel schlagen. Hernach müssen sie in Töpfe, die mit leichter sandiger Erde angefüllt sind, gepflanzt, und im Winter unter einen Mistbeettrog verwahrt werden, wo man ihnen bey gelindem Wetter viel freye Luft lassen kan, indem sie nur allein für starken Frost verwahrt seyn wollen. Diese Pflanze wird wegen ihrer sehr schönen weissen Blätter gehalten, welche eine treffliche Varietät machen, wann sie unter andern niedrigen Pflanzen stehet.

MEDICAGO. Moon-Trefoil. Mondflee. Sichelflee.

Der Character ist:

Er hat eine Papillonsblume, aus deren Kelch ein Stempfel entspringt, der hernach zu einer platten, runden und gleichsam halbmondförmigen Frucht wird, in welcher nierenförmige Saamen enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. *MEDICAGO annua*, trifolii facie. Tourn. Jährlicher Mondflee, so dem Wiesenflee gleichet.

2. *MEDICAGO vulnerariae facie*, Hispanica. Tourn. Spanischer Mondflee, der dem gelben Haasenflee gleich siehet.

3. *MEDICAGO trifolia*, frutescens, incana. Staudiger, dreyblättriger, grauer Mondflee, welchen viele für den wahren *Cytisum* des Virgils halten.

Die zwey ersten Sorten sind jährliche Pflanzen, die in den Kräutergärten, mehr um der Varietät willen, als wegen einer besondern Schönheit oder wegen ihres Nutzens gehalten werden. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man zu Anfang des Aprils in ein Beet von leichter Erde, und dahin säet, wo er bleiben soll: dann selten thut es gut, wann man die Pflanzen versetzt. Wann sie aber aufgegangen, müssen sie vom Unkraut gesäubert, und einen Schuh weit ausgezogen werden, nachgehends aber brauchen sie keiner andern Besorgung, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte, hernach werden sie im Julio blühen, und im August reifen Saamen bringen. Da die Saamenhülsen dieser Pflanzen halben Monden gleichen, so ist dieses das Einzige wodurch sie sich vom Schneckenflee unterscheiden.

Die dritte Sorte wird eine starke Staude, und wächst fünf oder sechs Schuh hoch, kan auch regulär gezogen werden, da sie dann ein sehr schönes Ansehen haben wird. Doch soll man sie nicht zu oft beschneiden, indem sie solches am Blühen hindern würde: dann läßt man die Zweige wachsen ohne sie viel zu beschneiden, so werden sie den größten Theil des Jahres hindurch blühen, dieses aber macht sie, nebst ihren silberfarbenen Blättern, in jedem guten Garten, eines Platzes werth.

Diese Pflanze kan aus dem Saamen gezogen werden, den man zu Anfang des Aprils entweder in ein temperirtes Mistbeet, oder in eine warme Rabatte von leichter Erde säet, und wann hernach die Pflanzen aufgegangen, sollen sie fleißig vom Unkraut gesäubert werden. Hat man sie in die gemeine Erde gesät, so sollen selbige bis in den folgenden April ungestört gelassen werden; stehen sie aber in einem Mistbeet, so versetzt man sie um Johannis in Töpfe, die man in Schatten stellet, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends kan ihnen ein solcher Platz eingeräumt werden, wo sie für starken Winden sicher stehen, und daselbst können sie bis zu Ende des Octobers bleiben, worauf selbige in einen Glastrog gesetzt werden müssen, um sie gegen strenge Kälte zu verwahren: dann diejenigen Pflanzen die etwas jählich gezogen worden, leiden leichtlich von strenger Kälte, sonderlich wann sie noch jung sind. Im folgenden April können die Pflanzen aus den Töpfen genommen, und in das freye Feld, dahin gesetzt werden, wo sie bleiben sollen; sie wollen aber einen leichten Boden, und warme Lage haben, da sie dann die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl vertragen, und den größten Theil des Jahres hindurch nacheinander fort blühen werden.

Diejenigen so in eine offene Rabatte gesät worden, können ebenfalls im folgenden April auf gleiche Weise versetzt werden; wann aber solches vorgenommen wird, hat man Acht zu geben, daß man sie, wo möglich, zusammen einem Erdball an den Wurzeln aushebe, und sie so lang begiesse und im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen; nachher aber werden sie wenig Besorgung mehr nöthig haben, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte, und ihre Wipfel das Jahr einmal, das ist, zu Anfang

fang des Julii beschneide, um ihnen eine reguläre Figur zu geben. Hingegen soll man sie zu Anfang des Frühlings, oder zu Ende des Herbstes niemals beschneiden: dann sie bald nach dem Beschneiden ein Frost ein, so würden die zarten Sprossen verderben, und öfters gehet auch die ganze Pflanze darüber verloren.

Da diese Pflanzen für sehr zart gehalten werden, so hat man sie auch beständig im Gewächshaus gehalten; alleine ich habe große Pflanzen dieser Art gehabt, welche ohne alle Bedeckung in der freyen Luft, an einem warmen Ort, verschiedene Jahre geblieben sind, und dabey viel stärker gewesen und geblühet haben, als diejenigen, so man im Haus gehalten. Deme ungeachtet wird es doch auch gut seyn, eins oder zwei Pflanzen verwahrt zu halten, aus Furcht, ein strenger Winter, dergleichen es manchmalen in Engeland giebt, mögte die draussen stehenden Pflanzen zu Grund richten.

Sie können auch durch abgeschnittene Sprosslinge fortgepflanzt werden, die man im April in ein Beet von leichter Erde setzet, und so lange begießet und im Schatten hält, bis sie Wurzeln geschlagen. Nachgehends kan man ihnen die freye Luft zulassen, doch müssen sie noch bis in den folgenden April in dem nämlichen Beet bleiben, ehe man sie versetzet. Diese Zeit über werden sie starke Wurzeln bekommen haben, und sodann können sie sicher in diejenigen Orte versetzet werden, wo sie bleiben sollen, wobei zu beobachten, wie bereits gemeldet, daß man sie so lange begiessen und im Schatten halte, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends kan man sie gerade ziehen und an Strecken binden, sonst wachsen sie gerne krumm und irregulär. Haben aber die Stämme die verlangte Höhe erlangt, so können an ihnen runde Wipfel gezogen, und sie durch alljährige Beschneidung derer irregulären Schossen, in guter Ordnung erhalten werden.

Diese Pflanze wächst häufig im Königreich Neapolis, wo die Ziegen selbige fressen, aus deren Milch die Einwohner sehr viel Käse machen. Sie wächst auch in den Inseln des Archipelagi, woselbst sich die Türken des Holzes dieser Stauden bedienen, um die Handgriffe ihrer Säbel davon zu schnitzen, und die Mönche in Pathmos, machen aus diesem Holz ihre Betten.

Diese Pflanze wird, wie bereits angezeigt worden, von ihrer vielen für den Cytisus des Virgils, Columella, und anderer alten Scribenten vom Ackerbau gehalten, von welchem sie als einer besondern Pflanze reden, die verdiente zur Fütterung gebauet zu werden; und daher ist sie auch von ihrer vielen den Engländern als ein Gewächs angepriesen worden, welches wohl einiger Achtung werth wäre. So nützlich aber diese Pflanze in Ereta, Sicilien und Neapolis, oder auch in wärmern Ländern seyn mag, so glaube ich doch, sie werde in Engeland niemals so wachsen, daß sie in dieser Absicht einigen Nutzen geben sollte: dann in strenger Kälte verdirbt sie gar zu gern, oder wird wenigstens so mitgenommen, daß sie vor der Mitte oder dem Ende des May nicht wieder zu ihrer vorigen GröÙe gelanget. Auch vertragen die herfür kommenden Schossen nicht wohl, daß sie öfter als einmal im Sommer abgeschnitten werden, und alsdann sind sie nicht besonders lange, da auch ihre Stengel sehr holzig werden, so macht solches das Schneiben sehr mühsam. Diesemnach wird man seine Mühe und Unkosten niemals bezahlt kriegen, so man sie bauen sollte, auch ist es nicht der Mühe werth desfalls einen Versuch zu machen, da wir so viele

andere Pflanzen haben, die ihr vorgezogen zu werden verdienen. Wiewohl sie in heißen, trockenen steinigten Ländern mit grossen Nutzen gebauet werden mag, weil sie in solchen Orten etliche Jahre bleiben und recht wohl wachsen wird.

So untauglich aber diese Pflanze in Engeland in dieser Absicht seyn mag, so verdienet sie doch, wegen der Schönheit ihrer grauen Blätter, die das ganze Jahr dauern, und wegen ihrer lang anhaltenden Blüthe, in jedem guten Garten einen Platz, und wird, wann sie mit andern Stauden von gleichem Wachstum untermischet ist, eine recht anmuthige Varietät machen.

Da heut zu Tage so viele zu wissen verlangen, welches dann wohl der wahre Cytisus seyn möge, dessen die Alten gedacht: als habe ich mich die Mühe nicht reuen lassen, und kürzlich zusammengeschrieben, was sie von selbigem in Ansehung seiner Beschreibung gesagt; aus diesem aber wird abzunehmen seyn, wie schwer es falle in einer Sache etwas Gewisses zu bestimmen, von welcher man in denen Scribenten so wenig Dienliches antrifft.

Theophrastus sagt, der Cytisus seye ein solcher Feind anderer Pflanzen, daß er selbige durch Entziehung der Nahrung töde, und daß das Mark desselben so hart und dicke seye, daß es fast dem Ebenholz gleich komme.

Aristomachus der Athenienser lobt die Staude des Cytisus gar sehr zur Fütterung für Schafe, und wann sie trocken ist, für Schweine, gleichwie aus dem Plinius zu ersehen, welcher fast eben das sagt was Varro und Columella geschrieben, aus denen er solches vermuthlich genommen. Ihr Nutzen soll, in Ansehung der Gesundheit und Mästung, eben der seyn den die Erven geben; doch sättiget sie ehender, indem ein vierfüßiges Thier von Wenigem fett wird, so, daß das Vieh die Gerste dafür stehen läßt.

Kein Futter macht selbiges mehr und bessere Milch geben, und in Ansehung der Krankheiten des Viehes, ist der Cytisus Allem vorzuziehen. Wann man ihn überdieses den Säugammen, welchen es an Milch gebricht, trocken, oder mit Wasser und Wein abgekocht giebet, so schafft er gute Hülfe, macht die Kinder stärker, und hilft daß sie ehender gehen lernen. Grün ist er ihnen auch gut, oder auch trocken, wann er angefeuchtet wird.

Democritus und Aristomachus sagen, denen Bienen fehle es niemals an Nahrung, wann sie genug Cytisus haben, auch seye nichts so wohlfeil.

Er wird bey guter Zeit im Frühlung, oder auch später, mit Gerste gesäet.

Wann es nach ausgesäetem Saamen an Regen mangelt, so rath Columella man soll ihn die folgenden funfzehn Tage begiessen.

Man säet ihn, nach Anzeige der Alten, nach den Aequinoctiis. In drey Jahren kommt er zur Vollkommenheit. Im Frühlingsaequinoctio wann er verblühet hat, mähet man ihn ab (dann er blühet den ganzen Winter dal.) und dieses kan durch einen Jungen oder altes Weib, mit wenig Kosten, verrichtet werden.

Der Cytisus ist dem Ansehen nach grau: wollte aber jemand seine Aehnlichkeit kurz beschreiben, so ist er eine Staude eines breiteren Klee.

Wann man ihn im Winter anfeuchtet, so sind gehen Pfund für ein Pferd genug, für andere Thiere braucht man weniger.

Knoblauch und Zwiebeln wachsen sehr wohl zwischen denen Reihen.

Diese Staud wurde in der Insel Cynthus gefunden, von dar brachte man sie in die cicladischen Inseln, und nachgehends in die griechischen Städte, woselbst sie Gelegenheit gab, daß viel mehr Käse gemacht wurden.

Sie hat von Hitze oder Kälte, Hagel oder Schnee keinen Schaden zu befürchten; und Syginus setzt hinzu, gar keinen Feind, weil ihr Holz nicht ungenehm.

Auch schreibt Galenus in seinem Buch de Antid. der Cytisus ist eine Staude. In Mysia, in demjenigen Theil der zu nächst an unserer Provinz lieget, ist ein Strich den man Brotton nennet, in welchem ein Platz voller Cytisus ist, von dessen Blumen, nach einhelliger Aussage, die Bienen sehr viel Honig machen.

Es ist eine staubige Pflanze. Sie wird so hoch als der Myrrenstrauch.

Er saget, sieben einzelne Blätter hätten die Kraft, wann sie mit Wasser vermischet würden, gleich denen Pappelblättern zu digeriren. So weit Galenus.

Wann Basil. Gaber in Thef. den Cytisum Weisklee und Spizklee nennet, und dem Steinklee vergleicht, ihn auch eine denen Geisen sehr angenehme Staude heisset, so versteht er nicht was er schreibt.

Cornarus schreibt gar zu sicher, der Cytisus seye entweder niemalsen nach Deutschland gekommen, oder schon längstens ausgegangen. Und deswegen weil Plinius saget, er wäre zu seiner Zeit in Italien sehr rar gewesen, kan er mich nicht überreden, es könne nichts in Deutschland wachsen so in Italien rar seye.

Strabo! ehauptet wider Dioscoridem, Plinium und Galenum, der Cytisus seye ein Baum; und vergleicht ihn dem Balsamo, einem wohlriechenden Baum, welches vermuthlich dem Cornaro Gelegenheit gegeben, daß er geglaubet, dieser Baum käme einer Staude gleich, weil Plinius saget, das Holz seye nicht angenehm; und daher meinet er auch, er bringe holzige Nester, nicht aber zarte und weiche wie ein Kraut hat.

Virgil aber zeigt, daß er weder ein Baum noch eine Staude seye, wann er saget:

- - - Non me pascente, capellæ
Florentem Cytisum, et salices carpetis amaras
Eclog. 9.

Sic Cytiso pastæ distendunt ubera vacca. Ecl. 10.
Nec Cytiso saturantur apes, nec fronte capellæ.

Virgil, sage ich, zeigt in diesen Versen deutlich genug an, daß er weder ein Baum noch eine Staude seye: dann die Ziegen pflegen die blühenden Bäume nicht abzufressen, könnten auch nicht, wann sie gleich wollten. Vielweniger gilt dasjenige was Cornarus saget, daß er nämlich holzige Nester haben müsse, weil Plinius schreibt das Holz seye nicht angenehm; vielmehr ist das Gegentheil wahr, das Holz seye nicht angenehm, weil er ranckenartige, biegsame Zweige trägt, von welchen sich die Ziegen nicht sättigen können.

Theocritus sagt sehr artig, der Cytisus seye den Ziegen ein angenehmes Futter:

Ἡ αἰζὶ τὸν κύτισον, ὃ λυκὸς τὴν αἶγα δούκει.

Capra Cytisum, Lupus capellam sequitur.

Amatus vermeinet, diese Schwierigkeit zu vermeiden, wann er saget, der Cytisus gehöre zu denen Bäumen und Stauden, und werde von dem Plinio dem Geschlecht nach unterschieden, indem er von selbigem als einem Baum im weiblichen Geschlecht,

von der Staude aber im männlichen redet; alleine dieses ist gar keiner Achtung werth.

Columella redet von dem Cytiso im weiblichen Geschlecht, Theocritus und andere im männlichen, als Rob. Const. in Lex. welcher schreibt, er würde *αγρίφυλλον* genannt; und Theocritus heisset diese Staude *κύτισος*, andere *κύτισος*, und wieder andere *τύλισος*.

Nach dem Servio hat er seinen Namen von der Insel Cynthus, oder Cynthia, wie andere sagen.

Denen Worten des Dioscoridis findet man in einigen Manuscripten fälschlich beygeschrieben, alios Telinen, Triphyllon alios, alios Lotum grandem.

Die Beschreibung des Dioscoridis ist nicht so accurat, daß jedermann den wahren Cytisum daraus hätte erkennen sollen, und daher ist es gekommen, daß verschiedene Scribenten, auch verschiedene Cytisos angezeigt.

Folgende Pflanzen haben von ihnen den Namen Cytisus bekommen:

Cytisus filiqua incurva, folio candicante a Marantha descriptus.

Cytisus Hisp. Clus. 1. folio virecente.

Cytisus montis Calcaris.

Cytisus Hisp. Clus. 2.

Cytisus spicato flore.

Cytisus 3. Hisp. Clus. non brevi pediculo.

Cytisus hirsuta.

Cytisus Pann. Clus. omnia incana.

Cytisus 2. Pannon. Clus. species altera, hirsuta valde.

Cytisus Pann. 3. Clus. sparsis ramis.

Cytisus Pannon. 3. Clus. species, altera supinis ramulis.

Cytisus filiqua angusta glabra.

Cytisus glabra, lata filiqua.

Cytisi genus flore purpureo.

Cytisi facie alysson fruticans.

Obgleich bey einer solchen Menge von Cytisisschwer zu bestimmen, welches der rechte seye den die Alten beschrieben; so halten doch die gelehrtesten dafür, es seye solcher derjenige den Maranthos angiebt, und dieser ist unser Medicago.

Ausser diesen giebt es noch verschiedene andere Pflanzen, so den Namen Cytisus führen, die ich mit gutem Bedacht von denen vorigen abgefondert.

Trifolium fruticans nach dem Dodonæus, oder Polemonium nach anderer Meinung, wird von vielen uneigentlich Cytisus genannt.

Laburnum heisset bey einigen Cytisus.

Einige haben gemeinet, die von manchen so genannte Colutea, seye ein Cytisus.

Nach dem Clusio, kommt die Colutea scorpioides mit dem Cytiso überein.

Camerarius meinet, das so genannte Dorycnium Monspeliensium, gleiche dem Cytiso des Columella.

Trifolium candidum Dodonæi wird von einigen für den Cytisum des Columella gehalten, und davon kan nachgesehen werden Bauhinus Lib. Hist. n. 9. 17. de Trifoliis Herbaceis.

Einige wollen haben der Cytisus des Marcellus Empirici, des Dioscoridis, Columella und Virgilis, seye ein gewisses grosses Dreyblatt.

Tragus schreibt derjenigen Meinung seye zu verwerffen, welche den Cytisum für ein Trifolium pratense halten. Trifolium candidum Dodonæi rectum.

Einige

Einige wollen *Melilotus vulgaris*, sene der *Eptis* sus derer Alten; alleine *Dodonäus* saget, sie hätten es nicht recht getroffen.

Ruellius schreibet, er fürchte *Marcellus* halte den *Cyrisum* für die *Medicam*.

Einige meinen *Lotus sativa odorata* sene der *Eptis* tus; alleine andere stimmen ihnen nicht bey.

MELTZAU. Der Mehlthau ist eine Krankheit so die Pflanzen angreift, und von einer thauartigen Feuchtigkeit herrühret, welche auf selbige fällt, und wann sie aus Mangel des Sonnenscheines nicht vertrocknet, die innerste Substanz der Pflanze durch ihre Schärfe angreift, zerfrisst und verderbet, auch die Circulation des Nahrungssafftes hindert, wovon die Blätter zu welcken anfangen, und die Blüthen und Früchte grossen Schaden leiden. Oder der Mehlthau ist vielmehr eine geronnene Substanz, so durch die Pores derer Blätter schwebet.

Was die Gärtner insgemein den Mehlthau nennen, ist ein Insect, welches öfters in grosser Menge gefunden wird, und dieser Substanz nachgeheth.

Andere sagen der Mehlthau sene ein dicker flebrichter Dunst, welcher im Frühling und Sommer von den Pflanzen, Blüthen, und auch aus der Erde selbst, bey trübem stillen Wetter ausdünset, da weder die Sonne recht scheint selbigen genugsam in die Höhe zu ziehen, noch der Wind starck genug wehet ihn zu zerstreuen. Wann nun selbiger in den niedrigen Gegenden hänget, werde er dichter und falle auf die Pflanzen herab, verstopfe mit seiner dicken, flebrichten Substanz die Pores, verhindere also die Transpiration, und halte den Safft zurück, daß er nicht zur Nahrung derer Blumen, Schossen etc. in die Höhe steigen könne.

Wieder andere wollen, der Mehlthau sey ein fressender oder beissender Thau, der aus denen Dunsten entstehe, die von der Erde aufsteigen, welcher, wann er in die Höhe gezogen worden, und wiederum auf die sich öffnenden zarten Knospen herabfällt, auf die sich seine Schärfe angreift, und die Circulation des Nahrungssafftes in den Gefäßen verhindert, worauf dann die Blätter zu welcken anfangen, und die Blüthen und Früchte viel Schaden leiden.

Einige machen diese Anmerkung, daß diejenigen Plätze welche dem Mehlthau am meisten unterworfen, eingeschlossene Gründe und Thäler seyen, so gegen Morgen liegen; die Ursache aber warum dergleichen Gründe dem Mehlthau und Brand am meisten unterworfen, sagen sie, bestehe darinnen, daß die Sonne diese Dämpfe eben so an sich ziehe, wie ein grosses Feuer in einem Zimmer die Luft an sich zieht. Wann nun die Sonne dieselben in Bewegung gebracht, aber nicht starck genug ist sie in die mittlere Gegend zu ziehen, und eine Wolcke daraus zu machen, so ziehet sie selbige doch so lange an sich, bis sie unter unserm Horizont ist, und sodann streben diese Thäue wieder nach der Erde von welcher sie aufgestiegen, und da sie sich gegen Abend bewegen, fallen sie gleichsam unter rechten Winkeln auf einen nach Morgen liegenden Grund, und sind also selbigem vornehmlich nachtheilig.

Ich halte aber dafür, die wahre Ursache, warum sich der Mehlthau am meisten auf solchen Pflanzen zeige die gegen Morgen stehen, komme von einer Trockenheit der Luft, wann der Wind aus diesem Ecke bläst, als wodurch die Pori der Pflanzen verstopfet, und ihre Ausdünstung verhindert wird, hier

II. Theil.

von aber gerinnen die Säfte der Pflanzen auf der Oberfläche ihrer Blätter, und da sie süßer Natur sind, werden die Insecte dahin gelockt, welche sodann, weil sie daselbst eine ihnen anständige Nahrung finden, ihre Eyer dahin legen, und sich so starck vermehren, daß sie die Pflanzen über und über bedecken, und durch Anfressung ihrer Gefäße, die Bewegung ihres Safftes hindern; auch ist es sehr wahrscheinlich, daß der Unrath dieser Insecten in die Gefäße derer Pflanzen komme, sich mit ihren Säften vermische, und sie über und über anstecke: dann es ist merckwürdig, daß wann ein Baum vom Mehlthau starck angegriffen wird, er sich selten wieder in zwey oder drey Jahren erhohle, und öfters niemalen gänzlich davon befreyet werde.

Andere glauben, die Ursache warum die Thäler feuchter seyen als die Hügel, bestehe darinnen, weil der Thau, wie vorgemeldet, von der Erde und den Kräutern angezogen werde; daß sie aber wirklich feuchter seyen als die Hügel, zeigen, wie sie sagen, die Nebel, welche in selbigen häufiger als auf Hügeln sind. Wann selbige nun von der Sonne den Tag über in die Höhe gezogen werden, kein Wind aber dazukommet der ihrer Bewegung forthat, so hangen sie in der niederen Gegend, und wann hernach die Sonne untergehet, fallen sie als eine dicke flebrichte Substanz auf die Pflanzen herab, und hindern daß der Safft der Pflanze oder des Baumes nicht in die Höhe steigen könne, die Blumen oder Schossen derjenigen zu nähren, die eine zarte und junge Rinde haben, und deren Pori in warmer Witterung offen sind.

Dergleichen Thau ist an denen großblättrigen Rirschbäumen beobachtet worden, dergleichen die schwarzen und weissen Herzkirschen etc. sind, auf deren Gipfel er auf die um Johannis kommende Schossen gefallen, wodurch dann die Schossen so zurück gehalten worden, daß der Baum in andern Orten untenher getrieben; und hernach haben oben an denen Schossen viel kleine Fliegen sich von diesem Thau genähret, welchen man an denen Blättern der Eiche und des Ahornbaumes nicht nur häufig sehen, sondern auch versuchen kan.

Einige sind der Meinung, der Mehlthau und der Brand seyen einerley Ding; andere hingegen wollen der Mehlthau sene was ganz Anderes als der Brand. Sie sagen, der Mehlthau komme von der Verdickung einer fetten und feuchten Ausdünstung in einem heissen und trockenen Sommer her, welche aus denen Blüthen und Gewächsen der Erde, und aus der Erde selbst aufsteiget, von der Kühle und Heiterkeit der Luft verdickt wird, und wieder auf die Erde herabfällt. Ein Theil davon bleibe auf denen Blättern der Eiche und anderer Bäume, die glatte Blätter haben, und daher die Feuchtigkeit nicht so leicht annehmen, als die Blätter des Ulmenbaums und andere raue Blätter.

Andere Theile des Mehlthaues bleiben an denen Aehren und Stengeln des Weizen hangen, bestecken selben als eine flebrichte Substanz, und geben ihm durch die Sonnenhitze eine andere Farbe, als er natürlich hat, halten auch die zarten Aehren des Weizen so zusammen, daß ihr Wachstum dadurch verhindert wird, und sie im Herbst ganz leicht sind.

Einige halten dafür, der Mehlthau sey der Bienen vornehmste Nahrung, indem er süß sey, und leichtlich zu Honig werde.

MELAMPYRUM, (Μελάντροπος, von μέλας, schwarz,

5

schwarz,

Schwarz, und *κῠρῶς*, der Weize). Cow-Wheat. Ruhweizen, Wachtelweizen.

Der Character ist:

Die Blätter wachsen paarweis gegeneinander über. Die Blume bestehet aus einem Blat, hat eine irreguläre Larvenform, und ist in zwey Lippen getheilet. Die obere hat einen Helm, die untere aber ist ganz. Die Frucht ist rund, in zwey Zellen getheilet, in welchen Weizenähnliche Körner enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. MELAMPYRUM luteum latifolium. C. B. P. Gelber, breitblättriger Ruhweizen.
2. MELAMPYRUM luteum angustifolium. C. B. P. Schmalblättriger, gelber Ruhweizen.
3. MELAMPYRUM coma purpurascens. C. B. P. Ruhweizen mit purpurfarbenen Haaren.

Die zwey ersten Sorten sind in Wäldern und schattigen Orten sehr gemein, und wachsen in verschiedenen Theilen von England, am Fus derer Bäume, werden aber niemals in Gärten gezogen.

Die dritte Sorte wird selten in England wild gefunden, aber in Westfriesland und in Flandern wächst sie häufig unter dem Korn. Clusus sagt sie verderbe ihr Brod, indem sie dasselbe schwarz mache, und diejenigen so davon essen, bekämen gerne Kopfweh, eben als ob sie Lülch oder Trespen gegessen hätten. Alleine Herr Ray meldet er habe von diesem Brod sehr oft gegessen, ohne jemals zu merken, daß es einen unangenehmen Geschmack davon hätte, oder daß das Landvolk es für ungesund gehalten, auch sonderten sie den Ruhweizen niemals vom Korn ab. Tabernamontanus schreibt, er habe solches ohne Nachtheil gegessen, und das Brod wurde davon sehr angenehm. Dem Vieh ist es ein sehr angenehmes Futter, sonderlich aber taugt es zum Ochsen- und Kuhmästen. Und in dieser Absicht kan dieses Kraut eben wie der Buchweizen gebauet werden. Es liebet einen leichten sandigen Boden.

MELIANTHUS, (*Μελανθός*, von *μέλι*, Sonig, und *ἄνθος*, eine Blume). Honey - Flovver. Die Honigblume.

Der Character ist:

Sie hat eine beständige Wurzel, und siehet einer Staude gleich. Die Blätter sind denen Bibernelblättern ähnlich, der Blumenkelch ist in verschiedene Theile getheilet. Die Blume bestehet aus vier Blättern, und ist von irregulärer Form. Die Blumenblättlein stehen manchmal wie ein Fächer beysammen, manchmal aber haben sie eine kegelförmige Figur. Der Eyersock wird zu einer viereckichten Blase, die in vier Zellen getheilet ist, und voll rundlichten Saamens stecket.

Die Sorten sind:

1. MELANTHUS Africanus. H. L. Die grosse Honigblume, insgemein der wilde Honig.
2. MELANTHUS Africanus minor foetidus. Com. Rar. Die kleinere stinckende Honigblume.

Die erste dieser Pflanzen ist in verschiedenen englischen Gärten sehr gemein, wo sie als etwas Seltenes gehalten wird. Sie bringt im May grosse Aehren schokoladefarbener Blumen, in deren jeder eine ziemliche Menge eines schwarzen, süßen

Saftes enthalten ist, von welchen, wie man glaubet, ihr Name herkommet.

Vor diesem hielte man diese Pflanze, als ein gutes ausländisches Gewächs, in Winterungen; pflanzt man sie aber in einen trockenen Boden, an einen warmen Ort, so wird sie die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl vertragen. Sollten auch in strenger Kälte ihre Wipfel verderben, so bleibet doch die Wurzel, welche im Frühling wieder treiben wird, so, daß man nicht zu fürchten hat, selbige zu verliehren. Auch blühen die Pflanzen, welche in freyer Luft wachsen, allezeit besser, als diejenigen, die im Gewächshaus stehen; weil sie weniger getrieben werden, als welches denen blühenden Pflanzen allezeit sehr nachtheilig ist, und öfters hindert, daß sie gar nicht blühen.

Diese Pflanze kan durch Abnehmung derer Seitensprossen, zu jeder Zeit, vom Merzen bis in den September, fortgepflanzt werden, wobei zu beobachten, daß man solche nehme die mit Fasern versehen. Wann sie eingepflanzt worden, mus man sie begießen und im Schatten halten, bis sie Wurzeln geschlagen, nachgehends aber brauchen sie weiter keiner Besorgung, als daß man sie vom Unkraut rein halte. Man kan sie auch durch Einpflanzung abgeschnittener Zweiglein, in einem der Sommermonate fortpflanzen; welche sehr wohl wurzeln werden, wann man sie begießet und im Schatten hält, nachher aber kan man sie dahin versetzen, wo sie bleiben sollen.

Die zweyte Sorte ist nicht so gemein als die erste, und wird nur allein in einigen eurdisen Sammlungen von Pflanzen gefunden, ob sie schon eben so dauerhaft zu seyn scheint, als nur immer die vorige. Sie bringt kleinere Blumenähren, alleine sie sind viel schöner als die vorigen, indem ihre Blumen eine Mischung von Roth, Grün und Gelb haben. Sie blühet im May, und bringt manchmal bey uns reifen Saamen, durch den man sie fortpflanzen kan. Die Pflanzen so man aus diesem Saamen erhält, werden dauerhafter seyn, als diejenige von fremdden, oder welche man aus abgeschnittenen Zweiglein ziehet. Sie kan auf eben die Weise wie die vorige fortgepflanzt werden, braucht auch eben die Wart, wiewohl man sie insgemein im Gewächshaus hält. Ich habe aber in dem Garten des Ritters E. du Bois zu Nitcham in Surrey Pflanzen dieser Art gesehen, die an einer warmen Wand stunden, und viel mehr Blumen trugen, auch reifferen Saamen brachten, als diejenige Pflanzen so man im Gewächshaus hält. Diese Sorte wächst insgemein höher als die erstere, auch werden ihre Zweige holziger.

MELILOTUS, (*Μελιλωτός*, von *μέλι*, Sonig, und Lotus, der Zigelbaum, welcher unter den alten ein belobtes Gewächs war. Es wurde diese Pflanze Lotus mellitus der Honigklee genannt, weil die Bienen aus keiner mehr und besseres Honig machen; um ihres Geschmacks willen aber heist sie nicht so: dann ihre Blätter, Blumen und Früchte sind bitter). Melilot. Meloten, Steinklee.

Der Character ist:

Der Steinklee hat eine Papillonsblume, aus deren Kelch ein Stempel entspringet, so hernach zu einer blos stehenden Capsel wird, die nicht vom Kelch bedeckt ist, wie am Klee, und einen oder zwey rundlichte Saamen in sich enthält. Zu diesen Kennzeichen kan noch gesetzt werden, daß

daß die Blätter zu dreyen an denen Stengeln, und die Blumen in einer Aehre wachsen.

Die Sorten sind:

1. MELILOTUS officinarum Germaniae. C. B. P. Gemeiner Steinklee.

2. MELILOTUS fruticosa candida major. Mor. Hist. Staudiger Steinklee, mit weißer Blume.

3. MELILOTUS major odorata violacea. Mor. Hist. Der groſſe wohlriechende Steinklee, mit violetter Blumen, inſgemein der wohlriechende Klee, oder Lotus urbana. Siebenzeit.

4. MELILOTUS corniculis reflexis, major. C. B. P. Groſſer Steinklee mit krummen Schötlein. Welſcher Steinklee.

5. MELILOTUS corniculis reflexis, minor vel repens. C. B. P. Kleiner kriechender Steinklee, mit krummen Schötlein.

6. MELILOTUS Italica, folliculis rotundis. C. B. P. Welſcher Steinklee mit runden Schötlein.

7. MELILOTUS angustifolia repens, folliculis rotundis. C. B. P. Schmalblättriger, kriechender Steinklee, mit runden Schötlein.

8. MELILOTUS lutea minor, floribus & siliculis minoribus, spicatum & dense dispositis. Mor. Hist. Kleine, gelbe Meloten, mit kleinen Blumen und Schötlein, die in einer dicken Aehre wachsen.

9. MELILOTUS Messanensis procumbens, folliculis rugosis tublongis, spicis florum brevibus. Raii Syn. Der kriechende Steinklee von Messina, mit rauhen, länglichten Schötlein, und kurzen Blumenähren.

10. MELILOTUS Cretica humillima, humifusa, flore albo magno. Tourn. Cor. Niedriger, cretischer Steinklee mit groſſer weißer Blume.

11. MELILOTUS capsulis reni similibus, in capitulum congestis. Tourn. Melotenklee.

Die erste hier angeführte Sorte ist diejenige, woraus das Melotenpflaster gemacht wird. Sie findet sich in verschiedenen Theilen von England wild, wird aber inſgemein in einigen Gärten um London gebauet, aus welchen die Märkte damit versehen werden. Die zweyte Sorte wird von einigen nur für eine Varietät der erstern gehalten, die in der Farbe der Blume unterschieden ist; alleine sie irren: dann die ganze Pflanze hat ein vollkommen anderes Ansehen, die Blätter sind schmaler, die Stengel höher, und ihr Geruch ist auch lange nicht so stark. Die dritte Sorte wird manchmal zur Arzenei gebraucht, doch bauet man sie selten, als nur in Kräutergärten.

Sie können alle aus dem Saamen gezogen werden, den man im Merzen in ein Beet von leichter Erde säet; wann hernach die Pflanzen aufgegangen so soll man sie entweder versehen, oder füttern, so, daß man sie acht bis zehn Zoll von einander stehen lasse, sonderlich die zwei ersten Sorten, welche zwei bis drei Jahr dauern, und sehr groß werden, woben zu beobachten, daß man sie vom Unkraut rein halte, so werden sie im folgenden August blühen. Als dann können sie zum Gebrauch abgeschnitten werden, welches sie von neuem treiben machet, und die Wurzeln den Winter über erhält, so, daß sie im May, oder zu Anfang des Junii im folgenden Jahr blühen. Wann die Schossen zu der Zeit abgeschnitten werden, da die Pflanzen blühen, so erhält solches die Pflanzen viel länger, als wann man sie so lange stehen läßt, bis der Saame reif wird, so, daß man sich von denjenigen Wurzeln die Saame

men tragen sollen, nicht zu versprechen hat, daß sie lange dauern werden.

Die dritte Sorte ist eine jährliche Pflanze, welche eben wie die zwey erstern gesäet werden kan, doch soll man sie nicht versehen, sondern vielmehr fünf oder sechs Zoll weit auszufüttern, und an dem nämlichen Ort stehen lassen, woben zu beobachten, daß man sie vom Unkraut rein halte, so werden sie im Junio blühen, und im August reifen Saamen bringen.

Die vierte, fünfte, sechste, siebende, achte und neunte Sorte, sind jährliche Pflanzen, die in denen südlichen Theilen von Frankreich und Italien wild wachsen, und von daher haben einige Liebhaber der Botanik den Saamen kommen lassen. Alle diese Sorten werden um der Varietät willen in Kräutergärten gehalten; alleine es sind Pflanzen von schlechter Schönheit, die auch in der Arzenei nicht gebraucht werden. Wollte man aber mit einigen Sorten eine Probe machen, so glaube ich, man würde finden, daß sie zur Fütterung fürs Vieh sehr dienlich seyen, gleichwie wir von der letzten hier angeführten Sorte in verschiedenen Theilen von England wissen, und deswegen habe ich auch diese Sorten angeführt. Dann da einige der andern Sorten sehr dauerhaft sind, und fast in jedem Boden wachsen, so würden sie, wann selbige mit dem Melotenklee von gleicher Güte wären, ehender als dieser verdienen, gebauet zu werden, weil sie viel gröſſer wachsen, und also auch auf einem Morgen Landes viel mehr Futter bringen würden. Da ich aber noch nicht versucht habe, ob auch das Vieh einige davon fresse, so kan ich sie nicht anders, als nur zur Probe für diejenigen anpreisen, welche begierig sind dergleichen Proben zu machen.

Weil sie jährliche Pflanzen sind, so mus ihr Saame alle Jahr gesäet werden, oder so man denselben wann er reif ist, ausfallen läßt, so gehen die Pflanzen im Herbst auf, und vertragen die Winterkälte in diesem Land sehr wohl. Diejenigen Pflanzen die im Herbst aufgehen, werden viel gröſſer, als diejenigen, welche man im Frühling säet, auch bringen sie gewisser guten Saamen. Die Liebhaber also, welche gerne ihre Sorten erhalten wollen, müssen sie entweder, gleich nachdem der Saame reif geworden, säen, oder ihren Saamen ausfallen lassen; die selbst gesäeten Pflanzen aber können leichtlich dahin verſeket werden, wo sie wachsen sollen, auch brauchen sie keiner weitem Besorgung, als daß man selbige vom Unkraut reinige. Sie wachsen alle fast auf jedem Boden; doch treiben sie in einem trockenen und leichten besser, als in einem starren und leimigen.

Die gehende Sorte ist eine beständige Pflanze, welche in diesem Land selten Saamen trägt, und also im Frühling durch Theilung der Wurzel fortgepflanzt wird. Sie ist nicht so dauerhaft als die andern; daher soll man etliche Pflanzen in Töpfen halten, damit man sie im Winter in Verwahrung bringen könne: dann recht strenge Kälte macht sie verderben, wann sie draussen stehen. Bey gelindem Wetter mus man ihnen aber allezeit so viel frische Luft geben, als nur immer möglich; wann man sie also im Winter in einen gemeinen Mistbeettrog ſezet, von welchem alle Tage bey gelindem Wetter die Fenster hinweggenommen werden können, und selbige nur bey strenger Kälte darüber leget, so werden die Pflanzen viel besser treiben, als wann sie in einem Gewächshaus stehen. Im Sommer müssen die Pflanzen bey trockenem Wetter oft begossen, und vom Unkraut gerei-

gereinigt werden, und dieses ist alle Wart so sie brauchen.

Der Melorenklee der nunmehr in verschiedenen Theilen von England im freyen Feld gebauet wird, ist ein Einwohner dieses Königreichs, indem er an denen Fussteigen und Aeckern, überall um London herum, häufig wächst, ja läßt man den Saamen ausfallen, so wird man Vorrath von Pflanzen haben den Boden damit anzufüllen, so, daß er öfters ein beschwerliches Unkraut in denen Gärten wird, und da wo er einmal eingewurzelt, schwer auszurotten ist.

Der Saame dieser Pflanze wird im Frühling gesät, und zwar entweder allein, oder mit Gerste, welches letztere ich rathen wolte: dann da sie eine niedrige, kriechende Pflanze ist, so thut sie der Gerste keinen Schaden, indem selbige schon ziemlich heran wächst, ehe noch der Melorenklee aufgehet; sollte auch gleich nicht viel Melorenklee wachsen, so wird doch desselben Saame, wann man ihn stehen läßt bis die Gerste reif ist, ebenfalls reif, und meistens um diese Zeit ausgefallen seyn. Wann hernach das Korn hinweg ist, wird der Regen im Herbst die Pflanzen bald aufgehen machen, die dann den ganzen Winter durch blühen, und im folgenden Frühling zu einem frühen Futter für das Vieh taugen.

Wann man diese Pflanze allein säet, darf man sie nicht abhüten oder abmähen, bis der Saame reif ist: dann da sie eine jährliche Pflanze ist, so verdirbt die Wurzel, wann jene abgefressen oder abgemähet wird, und hat man keinen Vorrath von jungen Pflanzen, so ist in einem Jahr die ganze Ernde hin. Wiewohl da diese Pflanzen sehr jung und nahe an ihren Wurzeln zu blühen anfangen, so wird der Saame der nahe an der Wurzel wächst, bereits reif seyn und ausfallen, ehe noch der an den äußersten Enden der Schossen wachsende formiret ist, und von diesem werden die jungen Pflanzen aufgehen, und die Saat ergänzen. Hiedurch sind einige betrogen worden, daß sie geglaubet, diese Pflanze dauere zwey bis drey Jahre, und könne von einer Wurzel etliche Mal abgemähet werden; alleine dieses ist ein großer Irrthum: dann die Wurzel verdirbt alle Jahre. Weil aber die Pflanzen, an jedem Knoten der Stengel, so viel Saamen bringen, so ist es fast unmöglich, daß sie alle drauf gehen sollten, wann man sie etwas groß wachsen läßt, ehe sie abgehütet oder abgeschnitten werden.

Da der Saame des Melorenklees kleiner ist als der Kleesaame, so kan man mit wenigem einen Acker besäen. Sät man ihn allein, so müssen zu einem Morgen zehn Pfund genommen werden; säet man ihn aber mit Gerste, so soll diese zu erst gesät und untergeegget werden, hernach wird der Melorenklee gesät, und das Feld mit der Walze überfahren, wodurch dieser Saame tief genug unter die Erde kommet.

MELISSA, (wird also genannt von μέλι, Honig, weil die Bienen ihr Honig aus dieser Pflanze machen. Sie wird auch Melistophyllon genannt, von μέλι, und φύλλον, ein Blatt, als ob man sagte, Honigblatt, und Apialtrum, von Apis, Lat. eine Biene, weil die Bienen diese Pflanzen lieben). Balm, Melissen.

Der Character ist:

Es ist eine Wirtelpflanze, mit einer Lippensblume, die aus einem Blätlein besteht, dessen obere Lippe rundlich, aufrecht, und in zwey Theile getheilet, die untere aber in drey Theile

zerschnitten ist. Aus dem Blumenkelch entspringt ein Stempel, um den gleichsam vier Embryonen sitzen. Aus diesen werden hernach so viele Saamen, die rundlich und in dem Blumenkelch eingeschlossen sind. Diesen Kennzeichen ist noch beyzusetzen, daß die Blumen in den Winkelwachsen, die die Blätter mit dem Stengel machen, aber nicht rund um dieselben herum, wie ein Wirtel, stehen.

Die Sorten sind:

1. MELISSA hortensis, C. B. P. Gartenmelisse.
2. MELISSA hortensis, foliis ex luteo variegatis, Gartenmelisse, mit gelbgescheckten Blättern.
3. MELISSA Romana, molliter hirsuta & graveolens. H. R. Par. Die stinkende, römische Melisse, mit weichhaarigen Blättern.

Es giebt noch einige andere Sorten dieser Pflanze, welche um der Varietät willen in Kunstgärten gehalten werden; da man sie aber niemals zum Gebrauch ziehet, so will ich sie hier vorbeylegen, ohne selbige zu benennen.

Die erste dieser Sorten wird in den Gärten zum Arzney- und Kuchengebrauch gezogen. Sie wird durch Theilung der Wurzel, entweder im Frühling oder Herbst, erzelet, da man die Sprosslein acht oder zehn Zoll weit von einander, in vier Schuh weite Beete pflanzt, und einen zwey Schuh breiten Fußsteig zwischen denen Beeten läßt, um die Pflanzen desto besser reinigen, begießen und abschneiden zu können.

Wann sie erst eingesehet worden, und das Wetter trocken ist, so müssen sie sorgfältigst begossen werden, bis sie Wurzeln getrieben, sonst verderben sie gerne; nachgehends aber brauchen sie keiner weitem Besorgung, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte. Diese Pflanzen sollen allezeit um das andere Jahr versetzt und getheilet werden, sonst werden ihre Wurzeln so groß, daß sie einander Schaden thun, und aus Mangel des Raums faulen und verderben.

Die scheckige Sorte macht im Frühling ein sehr schönes Ansehen, so lang ihre Blätter noch jung sind, aber nachgehends verlieren sie ihre Schönheit; doch können einige Pflanzen von dieser Sorte, um der Varietät willen, in große Rabatten gepflanzt werden.

Die dritte Sorte ist eine Pflanze von schlechter Schönheit und Nutzen, wird aber um der Varietät willen in verschiedenen Kunstgärten gehalten. Sie ist etwas zart, und will einen trockenen Boden und warme Lage haben, sonst verdirbt sie manchmal in strenger Kälte.

Die zwey ersten Sorten wachsen in jedem Boden und Plaz; aber die gestreifte Sorte leidet keinen fetten Boden, indem sie in selbigen zu frech wachsen, und die Schönheit ihrer scheckigen Blätter verlieren würde.

MELISSA TURCICA. Siehe Moldavica.

MELO, (hat ihren Namen von μέλον, ein Apfel, weil die Frucht einem Apfel gleicht. Die Italiäner nennen sie Milo, gleichsam von Mille, Lat. Tausend, weil kaum unter tausend eine gute gefunden wird). A Melon. Die Melone.

Der Character ist:

Die Blume besteht aus einem Blätlein, welches ausgebreitet glockenförmig ist, und verschiedene Einschnitte hat, auch denen Surfenblumen volls

vollkommen gleich. Einige dieser Blumen sind unfruchtbar, und hängen an keinem Embryon; andere sind fruchtbar, und wachsen auf dem Embryon, der hernach zu einer Frucht wird, welche insgemein eiförmig, glatt oder runzlicht ist, über dieses drey Saamensächer hat, deren jedes wieder in zwey abgetheilt zu seyn scheint, und in welchen viele länglichte Saamen enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. MELO vulgaris. C. B. P. Gemeine Bisammelone.
2. MELO rotundus parvus. C. B. P. Kleine, runde Bisammelone, insgemein die portugiesische oder Sackmelone.
3. MELO reticulatus. L. B. Die gestricke Melone.
4. MELO magnus, cortice virente, semine parvo. L. B. Große Bisammelone, mit glatter, grüner Schale, und kleinem Saamen.
5. MELO Hispanicus, cortice albo, intus rubente. In gemein die weisse, spanische Melone.
6. MELO cortice laevi intus virente. Die Melone mit grünem Fleisch.

Da in dem Kuchengarten keine Pflanze ist, um welcher willen sich die Gärtner um Londen so sehr und eifrig bestreben, sie frühe und häufig wachsen zu machen: so giebt es auch gar viele nunmehr übliche Manieren, die Ranken dieser Pflanzen zu ziehen und zu warten, um sie um soviel vollkommener zu erhalten. Sollte ich aber selbige allhier alle beschreiben, so würde ich die Gränzen meines Vorhabens zu weit überschreiten müssen; ich will also nur eine deutliche und leichte Manier anführen, von welcher man sich eine ziemliche Menge Melonen zu versprechen hat, wann anderst die Witterung günstig, und der Saame gut ist, auch meine Unterweisung gehörig beobachtet wird.

Was nun erstlich die Wahl des Saamens anbetrifft, so mus man hierinnen sorgfältig seyn; weil die gute Belohnung der Mühe und derer Unkosten einzig und allein davon abhänget. So es möglich ist, soll der Saame jährlich verwechselt, nicht aber der nämliche, etliche Jahre hintereinander, aufbehalten, und in einerley Boden gesäet werden: dann in zwey oder drey Jahren wird er gewis ausarten, und aus den besten, die schlechtesten Sorten werden. Diesemnach soll man aus einem ziemlich entfernten Garten gute Melonen kaufen, und den Saamen davon, wann anderst die Frucht wohlgeschmack, hochfarbig und vester Art ist, auf das sorgfältigste, zwey oder drey Jahr lang, vor dem Ausäen, verwahren. Dieses macht daß er keine starcke und freche Ranken treibet, sondern mehr Früchte trägt: dann gleichwie ich bemercket habe, daß dieser Saame, wann er aufgehoben wird, jährlich etwas von seiner Schwere verlieret: so ist es auch gewis, daß die wässerigen Theile zu erst ausdunsten; diese aber sind die Ursache der Frechheit an allen Pflanzen: je mehr also durch das Aufheben davon verlohren gehet, je fruchtbarer werden auch die Pflanzen seyn. Doch ist auch zu mercken, daß ob schon dieser Saame seine Krafft acht oder zehn Jahr lang behält, er doch in einem solchen Alter lange nicht so gut seye, man mag auch hierwieder einwenden was man will: dann die Pflanzen so aus solchem Saamen wachsen, sind überhaupts zu schwach, Früchte von einiger Größe zu bringen, und die Kenner geben dem drey oder vierjährigen Saamen allezeit den Vorzug.

II. Theil.

Kan man aber keinen Saamen von solchem Alter haben, und mus man neuen nehmen, so soll er entweder im Hosensack getragen werden, damit er warm tiege, oder man legt ihn in gehöriger Weite, zwey Monat lang vorher, ehe man ihn ausäet, ans Feuer. Auf diese Weise werden die wässerigen Theile ausgetrieben, und der Saame wird eben so gut seyn, als ob er zwey oder drey Jahr lang wäre aufgehoben worden, gleichwie verschiedene curiöse Personen aus der Erfahrung gelernet.

Insgemein wird jährlich eine große Menge von Melonensaamen, als was sehr Besonderes, nach Engeland gebracht, welches oft denen Gärtnern einen Lust macht, solchen auszusäen, in der Hoffnung was Außerordentliches dadurch zu erhalten; alleine es trifft selten zu, daß er nur einmal gut befunden werde. Daher soll man sich auf das sorgfältigste darnach erkundigen, woher solcher komme. Dar aus aber kan man abnehmen, ob er für unser Clima taugte, und von der Güte der Sorten urtheilen. Dann diejenigen Melonen, so in Westindien wachsen, sind insgemein sehr gros, und da sie aus einem sehr warmen Land kommen, so wird in Engeland selten etwas aus ihnen; derjenige Saame aber, der aus Spanien, Italien, oder aus der Levante kommt, taugt selten etwas, indem die Gärtner in diesen Ländern, in Sammlung desselben, sehr unachtsam sind. Das beste Land aber aus welchem der Melonensaame zu holen, ist Languedoc, im südlichen Theil von Frankreich, wo sich die Gärtner um die Bette bestreben, die besten Melonen zu ziehen, und der Saame so daher kommt, ist dem englischen weit vorzuziehen, schlägt auch viel besser an, als derjenige, so aus den meisten andern Ländern zu uns gebracht wird.

Nachdem ich nun weitläufftig von der Wahl des Saamens gehandelt, so will ich jetzt von der Manier und der Zeit, selbigen auszusäen, reden. Dieses aber wird, nach der gemeinen Practick der Gärtner um Londen, zu zweyerley Zeit vorgenommen. Als erstlich zu Ende des Januarii, oder zu Anfang des Februarii, da man ihn, um frühe Melonen zu haben, in einen Trog pflanzt, wiewohl einige, um frühe Früchte zu erhalten, den Saamen schon im December aussäen; allein da hat man viele Unkosten und Mühe darauf zu wenden, sonst wird nichts daraus. Die gewisste Zeit ist also, die bereits angezeigt: dann wann man auch gleich die früher gezeugenen Pflanzen mit aller Sorgfalt gut erhalten, so kan doch die herfür kommende Frucht leichtlich abfallen und nichts aus ihr werden, wann man die Beete nicht in gehöriger Wärme erhält, und ihnen nicht mit der größten Behutsamkeit genugsame Luft gegeben wird. Die zweyte Zeit den Saamen auszusäen, zu welcher Saat man sich derer Glocken oder Gläser bedienet, ist zu Anfang des Merzen, oder auch etwas später, nachdem sich nämlich die gute Witterung frühe oder später einstellt; und dieses ist insgemein die Zeit, da man diejenigen Melonen säet, die im Julio oder Augusto reif werden. Doch ich will zu erst den Anfang machen, mit der Unterweisung, wie die frühen Melonen in denen Gläsern zu ziehen und zu warten seyen.

Sieben oder acht Tage vorher, ehe man den Saamen zu säen willens ist, mus ein Theil frischen Rossmistes aus einem Stall zu rechte gemacht werden, welchen man, zusamt der Streu, auf einen runden Hauffen zusammen schläget, und etwas alte Steinkohlenasche darunter mischet, die die Wärme des Mistes zu erhalten dienlich seyn wird. Nachdem

er einer Woche lang auf einem Hauffen gelegen, so wird er zu unsern Vorhaben warm genug seyn, daher mus man nun eine Grube machen, die so lang und weit seyn soll als die Einfassung, die man zum Beet gebrauchen will; dabey aber mus sie eine Tieffe von einem Schuh haben, wann der Boden trocken ist; wäre er aber nas, so darf sie nicht über drey oder vier Zoll tief seyn. In diese Grube mus der Mist gelegt werden, da man ihn dann mit der Gabel wohl durcharbeitet, so, daß jeder Theil recht umgerühret werde, und sich hernach alles fein gleich setze. Es mus aber selbiger mit der Gabel wohl zusammen geschlagen werden, damit sich die Hitze nicht so bald verliehre. Dieser Mist soll drey Schuh dick angelegt werden, und nachdem er oben recht eben gemacht worden, soll man etwas zarte, leichte Erde, drey Zoll dick, darauf legen, in welche man zwey Tag nach Fertigstellung des Beetes den Saamen säen, und selbigen mit der nämlichen leichten Erde, einen halben Zoll dick bedecken soll. Wann nach ausgesäetem Saamen das Beet sehr heis würde, so mus man das Fenster mit einem Stein, bey einen Zoll hoch, aufheben, so, daß der Dampf des Beetes sich verziehen könne; wäre es aber kühl, so mus man es an denen Seiten mit etwas Streu belegen, und das Fenster mit Matten oder Stroh alle Nächte, wie auch bey schlimmen Wetter, bedecken, wodurch es sich bald wieder erhizen wird. Etwa fünf Tage nach ausgesätem Saamen, werden sich die Pflanzen über dem Boden zeigen, da man ihnen dann mit aller Vorsicht Luft geben mus, damit sie vom Dampf des Beetes nicht ersticken, auch soll das Fenster alle Tage umgewand werden, wann schönes Wetter ist, damit die am Glas hangende Dünste trocknen, und wann das Wetter dieses nicht erlaubt, so mus man das Fenster nur umwenden, und mit einem wollenen Pappen alle Nässe abtrocknen, und solches hernach wieder umkehren: dann läßt man die Nässe, die sich an der untern Seite des Fensters sammelt, auf die Pflanzen herabtropfen, so wird sie dieselbe gelb machen und sehr schwächen: dann da selbige aus den stockenden und mit einander vermischten Dämpfen des Mistes, der Erde und der Ausdünstung der Pflanzen entstehet, wird sie schimmlicht, und allen Pflanzen auf welchen sie stehen bleibet, oder die etwas davon in sich ziehen, schädlich.

Auch mus man, so bald sich die Pflanzen zeigen, einen frischen Hauffen von Mist, wie vor, zusammenlegen, und nachdem er sechs Tage so gelegen, ein neues Beet auf angezeigte Manier machen, und den Mist drey Zoll dick mit guter frischer leichter Erde bedecken. Hierauf macht man die Einfassung darum, leget die Gläser darüber, und läßt es zwey bis drey Tage stehen, damit, ehe man die Pflanzen dar ein setzet, die Hitze vergehe, und das Beet eine temperirte Wärme habe, sonst verbrennen die Wurzeln der Pflanzen. Findet man daß das Beet die gehörige temperirte Wärme hat, welches leicht zu erkennen, wann man den Finger in die Erde stecket, eine kurze Zeit lang darinnen läßt, und keine zu starke Hitze verspühret: so kan man versichert seyn, daß den Pflanzen kein Schade dadurch geschehen werde. Diesemnach mus man die Pflanzen sorgfältig aus dem Saatbeet ausheben, wozu man sich derer Finger bedienet, damit die Wurzeln nicht beschädiget werden, und sie drey Zoll weit auf allen Seiten von einander, in das neue Beet setzen, auch müssen, wann die Sonne warm schiene, die Fenster mit Matten bedeckt werden, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends mus man sorgfältigst darauf Acht haben, daß man ihnen nach Proportion der Wärme des

Beetes Luft gebe, sonst werden sie sehr schwach und gelb werden. Nachdem nun aber die Stengel der Pflanzen höher wachsen, mus man zwischen dieselben etwas frische trockene Erde legen, damit die Rancken Erde bekommen, welches sie viel kräftiger machen wird. Nebst diesem müssen die Gläser, um angeregter Ursachen willen, immer auf vor angezeigte Manier abgetrocknet, und das Beet bey Nacht, nach Proportion seiner Wärme, mit Matten bedeckt werden.

Etwa vierzehn Tage nach Versetzung der Pflanzen, werden sie das dritte Blat, oder das, nach der Gärtnersprache, so genannte raue Blat zu zeigen anfangen. Um diese Zeit mus man also mit einem frischen Theil neuer Dung, nach der Proportion der Menge der Fenster, unter welche man die Pflanzen setzen will, versehen seyn. Zu jedem Fenster braucht man eine ganze Last Mistes, welche insgemein vierzehn gute Schubkarren voll ausmachet. Wann der Mist sechs bis acht Tage auf einem Hauffen gelegen, so mus man nach Proportion der Länge und Breite der Einfassungen eine Grube machen, die, wann der Boden trocken ist, einen Schuh, wann er aber nas, nur vier oder fünf Zoll tief seyn soll. Hier auf führt man den Mist hinein, umrühret und durcharbeitet ihn fein gleich durch das ganze Beet, damit es eine gleiche Wärme habe, und nachdem man ihn gleich und eben gelegt, so beschüttet man ihn, bey drey Zoll dick, mit wohl zerdruckter Erde, welche man recht eben machet. Hier auf setzet man die Einfassung darüber, und schüttet in die Mitte, unter jedes Fenster, wo die Pflanzen hingeseht werden sollen, einen guten Korb voll frischer, leichter fetter Erde, und macht einen kleinen Hügel daraus. Wann dieses geschehen, bedeckt man die Beete mit denen Fenstern, und läßt sie zwey bis drey Tage stehen, bis man mercket, daß sie die gehörige temperirte Wärme haben. Alsdann hebt man die Pflanzen auf das sorgfältigste aus dem vorigen Beet aus, und nachdem man die Hügel in der Mitte der Beete oben etwas eben gemacht, und hernach ausgehólet, daß ein wenig Wasser darinnen stehen kan, setzet man in jeden zwey kräftige Pflanzen, und begießt sie etwas, wann die Erde trocken wäre, hält sie auch so lange im Schatten, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends ist zu beobachten, daß man ihnen, nach Beschaffenheit der Wärme des Beetes, Luft gebe, und die Gläser umwende, damit sie trocknen. Wann nun die Pflanzen das vierte Blat getrieben, da die Gärtner zu sagen pflegen, die Pflanzen haben zwey Knoten, so mus man den äußersten Theil des Ranckens abkneipen, um Nebenrancken dadurch heraus zu treiben. Sind diese nun bey sechs Zoll lang gewachsen, so mus man sie fein ordentlich, und so legen, wie sie bleiben sollen; dann sie müssen niemalen aus ihrer Lage gebracht, oder mit denen Händen zerstoßen werden, weil ihnen solches sehr schädlich ist. Daher soll man sie auch beständig vom Unkraut rein halten, und die herfürkommenden Schößlein in gehörige Ordnung legen, so, daß sie einander nicht kreuzen oder sich verwickeln, doch soll man sie auch keineswegs in ihrem Wachstum hindern, gleich wie öfters geschieht, indem solches nur machen würde, daß sie noch mehr Schossen trieben; diese aber würden nur um so viel schwächer seyn, in Unordnung kommen, und nicht Kräfte genug haben eine ansehnliche Frucht zu bringen, auch werden die ersten Melonen die sich auf solchen Rancken zeigen, nicht bleiben, sondern vielmehr abfallen und verderben.

Diese Pflanzen sollen öfters mit Wasser erfrischt werden, doch hat man sich in Acht zu nehmen, daß man

man ihnen nicht zu viel gebe, und wann die Ranken über die kleinen Hügel hingewachsen, worauf sie gepflanzt worden, so soll man auch ihre Blätter, über und über, gelinde begießen, wodurch sie sehr erfrischt werden; doch darf solches nicht in der Tageshitze geschehen, dann die Sonne könnte durch baldiges Austrocknen der Feuchtigkeit die Blätter der Pflanzen versengen. Auch soll solches nicht des Abends spät geschehen, dann da man hernach die Fenster dichte darüber legt, und mit Matten oder Stroh bedeckt, so bleibt die Frucht, welche nach einem solchem Begießen allezeit in die Höhe steigt, wann im Beet eine Wärme ist, eingeschlossen, wird schimlich, vermischt sich mit der Luft, und machet daß sie denen Pflanzen höchst nachtheilig fällt. Daher ist hiezu die beste Zeit um sieben oder acht Uhr des Morgens, nachdem es nämlich eine Jahreszeit ist; und findet man daß die Sonne auf die Fenster sehr heis scheint, so mus man sie öffnen, damit sich der Dampf hinaus ziehe; um den Mittag aber, sollen bey sehr heissem Wetter, die Fenster mit Matten oder Stroh im Schatten gehalten werden, dieses verhindert das Versengen der Pflanzen, und erhält das Beet in guter Frucht, welche zum Wachstum der Pflanzen schlechterdings nöthig ist.

Wann sich die Frucht zu zeigen anfängt, so wird man zu gleicher Zeit sehr viele männliche Blumen sehen. Diese nennen die Gärtner falsche Blumen, und lassen sich von den fruchttragenden leichtlich unterscheiden, indem sie auf einem dünnen Stiel wachsen, da hingegen die fruchtbaren allezeit, oben auf der jungen Frucht vest sitzen. Viele kneipen die männlichen Blumen mit Fleis ab, in Meinung daß sie die Pflanzen schwächen, und der jungen Frucht nachtheilig seyen; alleine dieses ist ein grober Irrthum, wie ich mehr als einmal erfahren habe: dann sie müssen nöthwendig da seyn, um den Eyerstock der fruchtbaren Blume zu befruchten. Wann dieses geschehen, so wird die Frucht bald aufsaufen und gros werden, geschieht solches aber nicht, so wird selten was daraus, sondern sie wird vielmehr gelb, und fällt ab. Diesemnach will ich jedermann gewarnet haben, daß er die Melonen nicht zu genau beschneide, weil man hierinnen so leicht fehlen kan. Wann hingegen niemals etwas anders vorgenommen wird, als nur daß man den Hestengel abkneipe, damit sie starke Nebenranken treiben, so hat man nicht zu fürchten daß sie misrathen sollten, wann man nur die Ranken vom Unkraut rein hält, nicht zerstücket und zerdrucket, sondern sorgfältig begießet zc. dann da auf diese Weise das Wachstum der Pflanzen nicht aufgehalten wird, so hat man auch keinen übeln Fortgang zu fürchten.

Währendes Wachstumes der Melonen sollen sie beständig mit Wasser versehen werden, doch hat man sich dabey in Acht zu nehmen, daß man ihnen nicht zu viel gebe; wann aber die Frucht mercklich gros geworden, so mus man gänzlich aufhören sie zu begießen, oder solches wenigstens sehr sparsam thun: dann das Wasser so ihnen alsdann gegeben wird, machet sie nur allein gros und ungeschmack, welches jedoch allezeit zu vermeiden; und eine mittelmässig grosse, wohlgeschmackte Frucht, ist der größten, wässerigen, grünen und ungeschmacken, weit vorzuziehen.

Wann die Frucht zu reiffen anfängt, welches aus Veränderung ihrer Farbe und aus dem Geruch zu erkennen, den sie von sich giebt, wann man nahe dazu riechet: so mus sie alle Tage umgewand werden, damit jede Seite der Melone an die Sonne komme, und selbige an allen Seiten reif werde. Hat

man aber vor, sie bald nach dem Abnehmen zu essen, so läßt man sie an denen Ranken bis sie recht gelb wird, und sich der Stengel von der Frucht abzusondern scheint. Hernach schneidet man sie des Morgens ab, ehe noch die Sonne zu heis scheint, wobei zu beobachten, daß man zwey Zoll vom Stengel an der Frucht lasse, sonst verliert sie ihre Kostbarkeit. Will man aber die Frucht verschicken, so, daß sie unter zwey oder drey Tagen nicht gegessen wird, so mus man sie vor dem Abschneiden nicht zu reif werden lassen: dann wann sie zwey oder drey Tag aufgehoben wird, so taugt sie wenig.

Wird die oben gegebene Anweisung genau beobachtet, so hat man nicht nöthig die Blätter an denen Ranken abzubrechen, um der Frucht den Sonnenschein zu verschaffen, gleichwie öfters, wiewohl gar thöricht, geschieht: dann die Frucht wird allezeit viel besser wachsen, wann sie von Blättern fein bedeckt ist, als wann sie zu sehr an der Sonne liegt, indem hievon die äussere Schale hart, und ihr Wachstum gehindert wird, welches dann auch die Frucht zähe und ungeschmack machet.

Ob ich aber gleich gerathen habe die Melonenpflanzen in den Hügel unter die Mitte jeden Fensters zu pflanzen, so ist doch, wann man recht gerthe frühe Früchte haben wollte, die beste Manier, sie in Körbe zu pflanzen, wie bey den Cucumern gezeiget worden, unter welchem Artikel man gehörigen Unterricht finden wird, wie sie zu warten seyen, bis man sie in den Glästrog als gut versehen, welches nicht ehender geschehen soll, als bis sich die Blumen zeigen, nachgehends aber werden sie nach obigem Unterricht, so wohl in Ansehung des Beschneidens als Begießens zc. gewartet; daher will ich beedes hier nicht wiederholen, sondern wende mich nunmehr zu der Manier die die erfahrensten Gärtner bey der zweyten Saat derer Melonen beobachten, die insgemein unter gläsernen Glocken gezogen werden.

Die Zeit diese Saat fürzunehmen, ist, wie ich vor gemeldet habe, zu Anfang des Merzen, und kan selbige an der obern Seite derer Mistbeete geschehen, in welchen die frühen Melonen oder Cucumern gepflanzt stehen. Daselbst werden sie bald aufgehen, hernach aber kan man sie ausheben, und in ein neues Mistbeet versehen, auch entweder mit gläsernen Glocken, oder mit Fenstern bedecken, nachdem es die Gelegenheit mit sich bringet; wobei zu beobachten, daß man sie begiessen und im Schatten halte, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends mus man ihnen viel frische Luft geben, wann gutes Wetter ist, damit die Pflanzen kurz und stark werden, auch ist zu mercken, daß man ihre Stengel, wann sie herab wachsen, mit leichter Erde belege, wodurch die Pflanzen sehr gestärket werden.

Zu Anfang des Aprils, werden die Pflanzen ihre raue Blätter treiben, und da mus man mit so viel frischer Dung versehen seyn, als man Löcher machen will, da dann allezeit eine gute Last Mistes auf fünf Löcher gerechnet wird. Diese Dung oder Mist legt man sechs oder sieben Tag auf einen Hauffen zusammen, und mischt etwas wenig von Steinkohlenasche darunter; wann nun aber der Mist zum Gebrauch tauglich, so mus man eine Grube machen, deren Länge nach der Anzahl der Gläser, die an jede Reihe kommen, proportioniret seyn soll. Die Gläser werden drey Schuh weit von einander gesetzt, und die Weite macht man von dritthalb Schuhen. Die Tiefe aber der Grube soll nach der Masse oder Trockene des Bodens eingerichtet werden. In einem trockenen mus sie zehn Zoll tief seyn, in einem nassem

nassen aber sind zwey oder drey Zoll genug. Hier-
auf bringt man den Mist hinein, der überall wohl
und gleich durcharbeitet, in gleicher Dicke, und an
denen Seiten gerade angelegt werden mus. Wann
nun der Mist gleich gemachet worden, so müssen die
Orter, wo man die Löcher machen will, bezeichnet
werden, und da legt man auf jeden einen Korb voll
frischer, leichter, fetter Erde, und steckt in die Mit-
te einen zwey Schuh langen Stecken, welcher zum
Zeichen da bleibt, wo man das Loch hinmachen soll.
Hierauf bedeckt man den Mist über und über, so
wohl oben als an denen Seiten, mit der Erde die
aus der Grube gekommen, und legt sie sehr glatt
und eben, bey drey Zoll dick, oder auch dicker an.
Hernach setzt man die Gläser über jeden Stecken,
und lässt sie zwey Tage lang verschlossen, welche Zeit
über, der Mist die Erde genugsam wird erwärmet
haben, daß man die Pflanzen darein setzen könne.
Daher müssen nunmehr die Stecken heraus gezogen
und die Hügel oben mit denen Händen eben gema-
chet, auch die Klöser zerbrochen, und wie eine Schüs-
sel etwas hohl gemachet werden, damit das Was-
ser so ihnen gegeben wird, darinnen stehen bleibe.
Wann dieses geschehen, hebt man die Pflanzen sorg-
fältig aus dem andern Beet aus, und setzt in jedes
Loch zwey kräftige, die man hernach begießen, und
im Schatten halten mus, bis sie Wurzeln bekommen.

Wann auf solche Weise ein Beet gemachet wor-
den, so kan man noch ferner so viel machen, als man
Gläser hat, zwischen jedem Beet aber lässt man
sechs Schuh Raum, für einen Weg. Dieses mögte
Anfangs zu viel scheinen; alleine wann die Rancken
herfürgekommen, und die Beete an denen Seiten
aufgehöhlet werden, daß sie recht zu liegen kommen,
so wird für den Weg nicht über zwey Schuh übrig
seyn, und dieses ist so wenig als man nur immer
dazu nehmen kan.

Wann die Pflanzen Wurzel geschlagen, und das
vierte Blat getrieben, so mus man den Herzkolben
abknippen, damit sie Nebenrancken sehen, gleichwie
bereits bey denjenigen gemeldet worden, die im Glas
trog stehen; und nachdem das Wetter warm wird,
nachdem mus man auch an der Mittageite die Glä-
ser mit Steinen um den Mittag aufheben, um ihnen
Luft zu geben, welches sie sehr stark machen wird.
Ist das Wetter gut, so giebt man ihnen auch die
Woche zweymal Wasser; doch mus man ihnen kein-
mal zu viel geben, weil die Wurzeln davon rosten
und faulen mögten.

Um die Mitte des May oder auch ehender, nach-
dem nämlich die Pflanzen getrieben, werden ihre
Rancken so angewachsen seyn, daß sie an allen Sei-
ten des Glases gedrückt werden, daher soll man un-
ter jedes Glas drey Ziegelsteine nach rechten Win-
keln legen, auf welche man die Gläser setzt, so, daß
unter jedem eine Höle von zwey Zollen, oder wen-
ger, seye, welches genug ist die Rancken hinaus zu
lassen. Hierauf mus man sie wohl unter denen
Gläsern herfürleiten, und jedem seine rechte Lage
geben, so, daß sie sich nicht kreuzen oder mit einan-
der verwickeln. Um dieses zu verhindern, mus man
etliche kleine, hölzerne Gabeln haben, dergleichen man
insgemein zum Einlegen der Netzen brauchet, und
mit selbigen jeden starken Rancken gelinde anspö-
cken, wodurch sodann verhindert wird, daß sie der
Wind oder sonst ein Zufall, nicht in Unordnung
bringe. Hiebey aber hat man zu beobachten, daß,
wann die Nächte kalt wären, nachdem sie unter de-
nen Gläsern herfürgezogen worden, man selbige mit
Matten bedecke, sonst leiden die Enden derer Schos-
sen von der Kälte, zum grossen Nachtheil der Pflanz-

zen. Ferner hat man auch zu beobachten, daß mäch-
te sie, wie vor, mit Wasser erfrische, aber alles andere
Beschneiden oder Begreifen, um vor angezeigter
Ursachen willen, unterwegen lasse.

Wann sich die Rancken an den Seiten der
Beete ausgebreitet haben, mus man den Boden
an jeder Seite zwey Schuh weit ausgraben, etwas
alten verfaulten Pferdmist hinein legen, und selbi-
gen so mit der Erde bedecken, daß sie mit der Höhe
der Beete gleich werde; dadurch aber werden sie
um vier Schuh weiter, und die Rancken bekommen
Platz an jeder Seite auszulaufen, ohne von den
Beeten herab zu hangen; der alte Mist aber den
man an jede Seite gelegt, wird bey Wurzeln
sehr nützlich seyn. Nachdem man die Beete auf
diese Weise erhöhet, so mus man die Rancken hübsch
darauf legen, und sich in Acht nehmen, daß man die
Blätter mit den Händen nicht zerstoße oder zer-
breche. Hierauf setzt man die Gläser wieder über
die Wurzeln, und alsdann können sie so lange dar-
über gelassen werden, als die Pflanzen dauern.
Dann nunmehr mus alles Wasser, so man ihnen
giebt, nur über sie hergesprenget werden, und da liegt
nichts daran, ob etwas davon nahe an den Stengel
komme oder nicht; damit je trockener er vielmehr ge-
halten wird, je stärker werden die Pflanzen seyn;
dann die Wurzeln, welche ihre Hauptstüke sind,
sind um diese Zeit weit über das Loch ausgebreitet,
und genießen des Wassers viel besser, wann das ganze
Beet oben begossen wird.

Wann sich die Melonen an den Rancken zu
zeigen anfangen, und das Wetter sehr warm und
trocken wäre, so mus das Wasser in den Weg zwi-
schen die Beete gegossen werden, welches sich dann
hinein ziehen, und die Wurzeln anfeuchten wird;
hingegen mus des Wassers, womit man zu dieser
Zeit die Pflanzen besprenget, nur wenig seyn, weil
die Gewalt desselben den zarten Früchten Schaden
mögte. Wann sie aber so gros als ein Daume ge-
worden, so sind sie meist außer aller Gefahr, wie-
wohl es alsdann doch rathsam seyn wird, ihre Ran-
cken nur gelinde zu besprenken; doch kan solches,
nachdem es warm Wetter ist, die Woche zwey bis
dreymal wiederholt werden, wobei zu beobachten,
daß es allezeit des Abends geschehe, damit es sich
hineinziehe, ehe die Sonne kommet, und die Feuch-
tigkeit verdampffen machet. Was das Beschnei-
den derselben betrifft, so wolte ich, wie bereits ge-
meldet, rathen, daß man hierinne niemals zu ämsig
seye: dann je fleißiger solches geschieht, je leichter
kan man Schaden verursachen. Deswegen hat
man nur allein zu sorgen, daß die Rancken von Un-
kraut rein und in Ordnung gehalten werden.

Wann die Frucht ungefähr die Größe eines
Spielballes hat, so soll man unter jede ein dünnes
Stück Ziegel legen, um sie von der Erde zu heben,
sonst faulen sie sehr leicht, sonderlich in nassem
Wetter, oder sie leiden an ihrer untern Seite sonst
einen Schaden. Wann auch die Melonen ausge-
wachsen sind, so soll man sie zu begießen aufhören,
und wäre das Wetter kalt, selbige mit Gläsern
bedecken, welches ihre Zeitigung sehr befördern, so
selbst aber wohlgeschmackter machen wird. Ferner
soll man die Frucht während der Reifung zwey oder
dreymal umwenden, damit sie überall gleich reif
werde; und bey dem Abschneiden hat man die vor ge-
gebene Anweisung zu beobachten.

In Sammlung des Saamens, soll man Sorge
tragen, selbigen von solchen Früchten zu nehmen, die
recht reif sind, ein festes Fleisch, und guten Geschmack
haben. Ehe man ihn auswäscht, läßt man ihn vier
bis

bis fünf Tage auf einem Papier im Fleisch ausgebreitet liegen, hernach muß man ihn trocknen, zum Gebrauch aufheben, jede Sorte aber mit ihrem Namen bezeichnen, und das Jahr, wann er gesammelt worden, dabei bemerken.

Die besten Sorten für die Mistbeete sind die schwarze gallowaysche (the Blak Gallovay), und die kleine portugiesische Melone, welche früh reifen, und nicht so starke Ranken treiben, als die grösseren Sorten, die mehr Raum haben wollen, als man ihnen im Mistbeet geben kan.

Seit einigen Jahren hat man viele Varietäten von Melonen in die Gärten derer Liebhaber gebracht, die von viel köstlicherem Geschmack sind, als die meisten alten Sorten; sie sind aber lange nicht so dauerhaft, auch werden die Früchte dieser neuen Sorten niemals so gros, als einige von den alten; um dieser Ursache willen aber sind sie auch nicht gemeiner worden. Wiewohl, da man ihnen bey Tafel den Vorzug giebt, so will ich die Namen von einigen der vornehmsten Sorten, zum Vergnügen der Liebhaber anführen.

1. Die Zatte Melone (the Zatte Melon): diese ist eine kleine raue Frucht, die selten grösser wird, als eine Mannsfaust, innenher sehr roth ist, und ein gar niedliches Fleisch hat.

2. Die Sucado Melone (the Sucado Melon): diese ist grösser als die vorige, von länglicher Form, aussenher rauer, innen sehr roth, von bestem Fleisch, und hat einen Weingeschmack.

3. Die Cantaleput Melone (the Cantaleput Melon): dieses ist eine längere Frucht, als beide vorige, aussenher sehr rau; ihr Fleisch ist lange nicht so roth als an einer der vorigen, hat aber einen köstlichen Weingeschmack.

4. Die Romanetto Melone: dieses ist eine Frucht von mittlerer Grösse und länglicher Form. Ihre äussere Schale ist grüner als an den vorigen und nicht gar rau. Ihr Fleisch ist sehr roth, und von niedlichem Geschmack.

Diese Sorten verdienen vor andern für eine Privatfamilie gezogen zu werden, welche eine Frucht mehr nach ihrem niedlichen Geschmack, als nach der Grösse schätzt. Diejenigen aber, welche sie für den Markt ziehen, müssen auf die Grösse der Frucht sehen, indem sie nach der Grösse bezahlt werden. Den Saamen dieser Sorten kan man nur von solchen Leuten nehmen, die in Sammlung desselben den Unterschied sorgfältigst beobachten: dann kauft man ihn von den gemeinen Saamenkräutern, so hat man sich wenig darauf zu verlassen.

Vor einigen Jahren hatte man eine Manier die Melonen überhaupts unter gedültem Papier, statt der Glocken oder Gläser, zu ziehen, und dieses hat so wohl angeschlagen, daß solches nun insgemein in den Gärten um London im Gebrauch ist. Der erste so diese Manier aufbrachte, war J. Howard, ein Gärtner zu St. Leonhards Hill in Windsor Forest, der solche etliche Jahr lang mit gutem Fortgang trieb, ohne daß sie ihm jemand nachgemacht hätte, bis sein Sohn, der Gärtner des Herzogs von Chandos solches zu Cannons that; hierauf wurde sie bekannter, und seitdeme, haben sich verschiedene Gärtner derselben bedienet. Da aber diese Manier denjenigen so im Land wohnen jetzt unbekant ist, so will ich sie beyfügen. Weil die Manier die Pflanzen zu ziehen und die Beete zu machen, eben die ist, als wie diejenige, da man die Gläser oder Glocken gebrauchet, so will ich beedes nicht wiederholen, sondern vielmehr zeigen, wie die Papiere zuzurichten

II. Theil.

seyen. Man muß sich gutes, starckes, graues Papier (Cap-paper) zulegen, wovon neun Bogen zu jedem Loch der Melonen genommen werden. Diese neun Bogen muß man mit Pappe zusammen pappen, da sie dann zusammen die Grösse einer gemeinen Matte haben, deren man sich sonst zur Bedeckung bedienet. Wann der Pappe getrocknet, breitet man das Papier auf ein Bret, oder hängt es an eine Wand, und bestreicht selbiges mit einem Pinsel mit Oehl, welches nur auf einer Seite nöthig ist: dann das Oehl durchdringt das Papier wann man es nur etwas überstreicht; hierauf hängt man das Papier hin bis es trocken wird, und hernach kan man es zur Bedeckung der Melonenpflanzen brauchen. Dieses Papier muß schon zubereitet seyn ehe man die Pflanzen in die Löcher sehet, damit es gleich zum Bedecken da sey, welches auf folgende Weise geschieht. Wann man die Beete gemacht, muß man etliche schmale Reissen, oder dünne Weiden nehmen, solche an jeder Seite des Beetes in die Erden stecken und von selbigen Bögen darüber machen, wie man über die Blumenbeete zu machen pfleget, hernach kan man das Papier über die Reissen legen, und solches an jedem Ende anbinden, oder einige breite Steine oder Ziegel darauf legen, damit es der Wind nicht wegwehe. Mit diesem Papier hält man die Pflanzen, weil sie noch jung sind, oder bey schlimmen Wetter, verschlossen; sind aber die Pflanzen erstarrket, und ist gutes Wetter, so öffnet man es an einer Seite, um denen Pflanzen Luft zu geben, und wann gelinde Regen fallen, nimmt man selbiges ganz weg, damit die Pflanzen derselben genießen können. Diese Papiere kan man die ganze Zeit hindurch über den Pflanzen lassen, nur muß man sie bey gelindem Regen wegnehmen, und den Pflanzen bey warmen Wetter Luft geben, wie bereits gemeldet worden. Die Pflanzen treiben unter selbigen viel besser, als unter Gläsern: dann die Lichtstrahlen fallen durch das Papier viel gleicher, als durch das Glas, von welchem die Strahlen gesammelt werden, daher dann unter selbigen im Sommer eine viel grössere Hitze entstehet, als die meisten Pflanzen vertragen können. Diesemnach sind die Pflanzen unter Gläsern, wegen grosser Ungleichheit der Wärme, einigermaßen in Gefahr, da hingegen die unterm Papier derselben in einem viel gleichern Grad genießen, und die Pflanzen dadurch länger kräftig bleiben. So habe ich allezeit beobachtet, daß diese unterm Papier vollkommen gesund gewesen, da die andern unter den Gläsern schon verdorben waren, ob sie schon einerley Lage und Wart hatten. Die einige Gefahr so man wegen dieser Pflanzen zu befürchten hat, bestehet darinnen, daß sie schwach, blas und fräncklicht werden, wann das Papier zu viel verschlossen bleibet; und in diesem Fall kan man sich nicht viel guter Früchte versprechen.

Ob ich schon gerathen habe, diese Beete eben so zu machen, wie diejenige, so man mit Gläsern besetzt, so pflegen doch einige nur blos in den Boden, in gehöriger Weite, Löcher zu graben, davon sie jedes mit zwey Karren warmen Mistes anfüllen, und selbigen mit der aus den Löchern genommenen Erde bedecken, in welche sie nachgehends ihre Melonenpflanzen setzen. Hernach machen sie über jedes Loch, aus dünnen Ruthen, Bögen, überdecken selbige mit dem Papier, und warten sie, wie ich bereits gezeigt habe. Auf diese Weise habe ich gesehen, daß sie sehr viele Melonen, mit viel geringern Unkosten als sonst, bekommen.

R

NB. Dies

NB. Dieses gedhlte Papier dauert gar wohl einen Sommer hindurch; und das Papier kostet nebst dem Oehl, für ein Loch, nicht mehr als vierthalb Stüber.

Des gedhlten Papiere haben sich auch viele mit sehr guter Wirkung bedienet, zarte ausländische Pflanzen, und solche Beete in welchen junge Sprösslein stehen, im Sommer zu bedecken, und hiezu könnte man auch keine bessere Bedeckung haben. Man gebraucht es auch zur Bedeckung der Blumen grosser Nelken, um sie gegen die gewaltige Sonnenhitze zu verwahren, und selbige trocken zu erhalten, ohne welches viele der grössten Blumen schlecht blühen würden. Herr Samuel Brewer bedient sich folgender Manier seine Blumen mit gedhltem Papier zu bedecken. Er macht eine Rahm aus Drat, nach eben der Form wie die Glassenster die man zu diesem Ende gebraucht, und an selbige pappt er das Papier an. Wann solches recht gemacht wird, so dauern sie etliche Jahre, und sind den Gläsern weit vorzuziehen.

MELOCACTUS, (wird also genannt von *μηλον*, eine Melone, und *κακτος*, eine Distel, weil sie einer Melone gleicht. Sie heist auch Echinomelocactus, weil sie wegen ihrer Stacheln einem Igel ähnlich ist). Melon - Thistle. Melonendistel. Dornapfel.

Der Character ist:

Die ganze Pflanze hat ein sonderbares Ansehen, ist sehr saftig, hat viele Ästen, die mit scharffen Dornen besetzt sind. Die Blume bestehet aus einem Blätlein, ist röthlich und glockenförmig, oben in viele Theile zerschnitten, hat auch viele Fäden. Der Hystock wird zu einer weichen, fleischigen Frucht, in welcher kleine Saamen enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. MELOCACTUS Indiae occidentalis. C. B. P. Die gemeine oder grosse Melonendistel, welche in Westindien insgemein der türkische Bund, oder die Pabstkrone genannt wird.
2. MELOCACTUS Americana, minor. Boer. Ind. Die kleinere Melonendistel, oder der kleine türkische Bund.
3. MELOCACTUS Americanus major, spinis albis, longissimis recurvis. Die grössere americanische Melonendistel, mit weissen, sehr langen, krummen Stacheln.
4. MELOCACTUS Americanus major, striis in spiram intortis, spinis brevibus aduncis. Die grosse americanische Melonendistel, mit gewundenen Ribben, und krummen Stacheln.
5. MELOCACTUS Americanus major, spinis tenuibus flavescens. Grosse Melonendistel, mit dünnen gelblichten Stacheln.
6. MELOCACTUS Mexicanus, spinis creberrimis corallinis, latis & recurvis. Houst. Die mexicanische Melonendistel, mit breiten, platten, krummen Stacheln.

Die zwey ersten Pflanzen wachsen auf den Felsen in Westindien, aus deren Ritzen sie herfür treiben, so, daß sie wenig Nahrung aus der Erde haben können. Auch wachsen sie nicht, wann man sie an einen andern Ort versetzet, sollte er auch gleich einerley Grad von Wärme haben, man müste dann den Ort über dem Boden mit Steinen und Schutt erhöhen.

Die grosse Sorte, welche gar häufig in Jamaica und den andern westindischen Inseln wächst, wird gar oft nach Engeland gebracht, alleine sie kommen selten gesund an. Dann die Leute so sie herüber bringen, meinen sie könnten nicht ohne Wasser seyn, und es ist was seltenes, daß sie solches nicht allen Pflanzen geben, die sie mitbringen, wovon sie jedoch faulen und verderben. Ob auch gleich der Schade, den die Pflanzen auf der Reise erlitten, sich nicht gleich äussert, so dauern sie doch nicht lange ohne zu verderben. Die beste Manier also sie herüber zu bringen, bestehet darinnen, daß man sie an dem Ort wo sie wachsen ganz aushebe, und mit trockenem Heu oder Stroh in eine grosse Kiste packe, so, daß sie einander auf der Reise nicht verlegen; dabey mus man sie an einen solchen Ort setzen, wo weder Rässe noch Geschweis zu ihnen kommen kan, und auf diese Weise werden sie vollkommen gesund ankommen. Die Leute aber so sie sammeln, müssen keineswegs die ältesten Pflanzen, sondern vielmehr junge und noch treibende wählen, welche am wahrscheinlichsten bey uns eine Zeit lang dauern.

Bringt man sie aber in Kübeln gepflanzt zu uns, so ist es am besten die Kübel mit Schutt anzufüllen, und die Pflanzen darein zu setzen, auch ihnen, so lang sie auf der Reise sind, kein Wasser zu geben, noch sonst etwas nasses zu ihnen kommen zu lassen, weil sie gewis davon Schaden leiden. Wann sie hernach in Engeland ankommen, soll man sie gleich aus den Kübeln nehmen und in Töpfe pflanzen, die mit vermischtem Kalkschutt und Seesand angefüllt sind, selbige auch hernach in ein Mistbeet aus Gerberloh setzen, um ihre Wurzelung zu befördern. In diesem Beet sollen sie bis zu Anfang des Octobers bleiben, worauf man sie ins Glashaus setzet, und an den wärmsten Ort stellet, auch dabey wohl Acht giebt, daß sie den Winter über nicht das geringste von Feuchtigkeit bekommen, indem sie unfehlbar davon faulen. Im Frühjahr kan man sie wieder aus dem Glashaus, zu eben der Zeit da man die Ananas heraus nimmt, in das Lohbeet setzen, und in einen Trog stellen, wo sie nur, bey recht heissem Wetter etwas Luft, aber kein Wasser haben wollen: dann die von der Loh aufsteigende Feuchtigkeit, ist für sie hinlänglich genug.

Diese Pflanze läßt sich im hiesigen Land nicht leicht fortpflanzen; doch habe ich einige junge gesehen, die aus solchen Saamen gezogen worden, der in Engeland zur Reife gekommen. Dieser Saame wurde in einen Topf voll Kalkschutt gesäet, und nur etwas Weniges mit dergleichen vermischten Schutt und Sand, wie bereits für diese Pflanzen angerathen worden, bedeckt. Hernach setze man die Töpfe in ein Mistbeet von Gerberloh, und da kamen die Jungen, ungefehr zehn Wochen nach dem Säen, zum Vorschein, wurden auch durch sorgfältige Wart erhalten. Da aber diese Pflanzen sehr langsam wachsen, so werden sie unter vier bis fünf Jahren nicht gros, daher dann diese Manier sie zu ziehen sehr verdrüsslich ist, weil selbige auch nebst diesem nicht gar zu sicher, so bedient man sich ihrer in Engeland selten. Ich habe auch eine andere Manier mit sehr gutem Fortgang versucht. Wann man den Kopf oder die Krone, so oben an der Pflanze wächst, verleheth, so verursachet solches, daß die Pflanze viele Seitenknöpfe treibet; von diesen hab ich verschiedene abgenommen, und in Töpfe gepflanzt, die mit Kalkschutt und Seesand angefüllt waren, hernach grub ich die Töpfe in ein Mistbeet, da sie dann sehr wohl gewurzelt, und innerhalb eines Jahres gar feine Pflanzen geworden.

Allein

Allein man darf diese Köpfe nicht gleich wann sie von den alten Pflanzen abgenommen worden, wieder einsetzen: dann der verletzte Theil faulet gerne, daher soll man sie vierzehn Tage lang in einem warmen Ort des Glashauses bey Seite legen, da dann wehrend dieser Zeit der verletzte Theil verwachsen wird, und hernach kan man sie ohne Gefahr einpflanzen; sie müssen aber recht trocken gehalten werden, sonst faulen sie in kurzer Zeit.

Die kleinere Sorte ist in Engeland nicht so gemein, und dieses kommt daher, weil sie in unsern americanischen Colonien sehr rar ist, indem sie ursprünglich aus Spanischwestindien kommt, woselbst es sehr viele andere besondere Sorten giebt.

Sie wird nur allein aus dem Saamen gezogen, den die alten Pflanzen alle Jahr häufig bringen. Die Frucht dieser Sorte wird nicht oben aus der Pflanze heraus getrieben, wie an der grossen Sorte, sondern sie wächst aus den Hölen die zwischen den Beulen der Pflanze sind, und vor ihr kommt eine weisse Wolle, welche die Blumen umgiebt. Diese Frucht ist fast so gros, und von der nämlichen Form und Farbe, als die Frucht der grossen Sorte, steckt auch eben so voll Saamens.

Dieser Saame mus eben so wie der vorige ausgesät, und die Pflanzen sollen, sowohl Sommers als Winters, an einem Ort aufbehalten werden, auch darf man sie nur bey recht warmen Wetter ein wenig begiessen: im Winter aber soll man ihnen gar kein Wasser geben: dann in dieser Jahreszeit faulen sie gar gerne, wann man sie nur etwas nas hält.

Die Liebhaber ausländischer Gewächse, besorgen diese Pflanzen mit grossem Fleis, indem sie eine ganz besondere und wunderbare Structur haben, und sich gar sehr, von Allem was das Gewächreich in Europa herfür bringt, unterscheiden, so, daß so gar viele, als sie diese Pflanzen das erstmal ansichtig worden, selbige für ein natürliches Gewächs, sondern vielmehr für ein zur Lust verfertigtes Kunststück gehalten, bis sie die Theile derselben mit mehrerer Überlegung betrachteten.

Die Frucht beeder Sorten wird in Westindien gegessen, sie hat einen sehr lieblichen säurlichen Geschmack, der den Einwohnern dieser warmen Länder gar angenehm ist; sonst aber ist mir kein Nuz der Pflanzen bekannt.

Die dritte, vierte und fünfte Sorte hab ich aus den englischen Colonien in America erhalten, woselbst es sonder Zweifel verschiedene andere Varietäten geben mögte, wann sie von erfahrenen Botanisten untersucht werden sollten. Sie werden überhaupt älter, als die gemeine Sorte, ehe sie oben ihre Köpfe treiben: dann ich habe zwey davon fünf bis sechs Jahre in Engeland gehabt, die seit der Zeit da ich sie bekommen, an Grösse sehr zugenommen; aber keine derselben scheint, zur Zeit noch, treiben zu wollen, obschon einige von der gemeinen Sorte, die lange nicht so gros sind, grosse Köpfe getrieben, und reife Frucht gebracht. Daher zweifle ich fast, ob diese Sorten in ihrem Vaterland jemals Köpfe bringen: dann sie können auch ihre Frucht entweder an der Seite der Pflanzen, wie die kleine americanische Sorte, oder um den Mittelpunct ihres Hauptes herum, heraus treiben, gleichwie ich einige abgebildet gesehen habe.

Die sechste hat D. W. Soustoun aus Mexico gebracht; da sie aber lange unterwegs gewesen, und die Pflanzen etwas angefeuchtet worden, waren sie alle verdorben, ehe sie nach Engeland kamen. Sie ist eine der besten Sorten dieser Art, so ich jemals gesehen. Die Stacheln welche an der Pflanze

über und über sehr dicke wachsen, sind zwey Zoll lang, ja wohl länger, und an ihrem Grundtheil fast einen Vierteltoll breit, dabey sehr stark und bräunlichtrother Farbe. Die Einwohner von Mexico bedienen sich derselben zu Zahnstochern, und geben daher den Pflanzen den Namen Vihnaga, welches so viel heist als Zahnstocher.

Da diese Pflanzen bey den Liebhabern, wegen ihrer besondern Structur, nach welcher sie sich von allen europäischen Pflanzen unterscheiden in einiger Achtung stehen, so sind die meisten, die zu ihrer bequemen Unterhaltung mit Glashäusern versehen sind, sehr begierig sie aus der Fremde zu erhalten; alleine die Leute denen man die Überbringung derselben besorgen läßt, verderben solche insgemein aus Mangel genugsamer Einsicht, durch das Begiessen, ehe sie noch in Engeland ankommen: dann ob sie schon öfters dem Ansehen nach, gesund anlangen, so macht sie doch die Feuchtigkeit, welche sie auf der Reise in sich gezogen, nach dem Einpflanzen in kurzer Zeit faulen. Wann also diese Pflanzen, in Kübeln eingesezt, herüber gebracht werden, so ist es am besten, sie, so bald als sie ankommen, heraus zu nehmen, und auf die Rauchgänge in das Glashaus zu setzen, damit sie trocknen, daselbst aber können selbige, wann sie bald im Sommer ankommen, zwey Monat lang stehen bleiben, ehe man sie einsezt; kommen sie aber im Spätjahr, so läßt man sie den ganzen Winter auf den Rauchgängen stehen, und hernach können sie ungefehr mit Anfang des Aprils in Kaltschutt eingepflanzt werden, wie bereits gemeldet worden; so aber schlagen diese Pflanzen viel gewisser an, als diejenige, die bald nach ihrer Ankunft eingesezt werden, gleichwie ich öfters erfahren. Einige dieser Pflanzen habe ich ausser der Erde, auf den Rauchgängen, oder in einen recht warmen Ort, neun Monat lang trocken gehalten, und nachgehends erst eingesezt, da sie dann besser angeschlagen, als diejenige, welche ich, bald nachdem ich selbige erhalten, eingepflanzt, ob sie gleich dem Ansehen nach lange nicht so gesund aussehen. Wann also diejenigen, welche diese Pflanzen mitbringen, dieselben aus der Erde herausnehmen, und in einem trockenen, warmen Ort des Schiffes aufhängen wollten, wo sie weder zerstoßen, noch von den Würmern angefreßen werden könnten, so würden sie viel besser anschlagen, als solche Pflanzen, die man in Kübeln, so mit Erde angefüllt sind, zu uns bringet.

Die kleinere Melonendistel welche seit einigen Jahren in Engeland gar rar gewesen, ist nunmehr in denen Gärten der Liebhaber sehr gemein worden: dann da sie jährlich viel Früchte bringen, so kan man sie auch häufig aus dem Saamen ziehen; ja wann man den Saamen in die Köpfe, in welchen die alten Pflanzen stehen, ausfallen läßt, so werden die jungen Pflanzen häufig aufgehen, so, daß man bald damit versehen werden kan.

MELOCARDUUS. Siehe Melocactus.

MELONEX, oder MELONET, SELD, ist in dem Kuchengarten ein besonderes Plaz Melonen zu ziehen.

Ein solches Stück Landes soll offen seyn, und die Sonne von Südosten haben, hingegen mus es durch Mauern, Bäume oder Hecken, gegen die West, Nordwest, und Nordostwinde verwahrt werden; auch soll es in einem trockenen Boden liegen, weil diesen Pflanzen nichts schädlicher ist, als zu viele Nässe. Im Frühling fällt gar oft sehr nasses Wetter ein, ist nun auch der Boden an und vor sich schon

schon nas, so kan man die Melonenhügel oder Beete erst spat machen. Man soll es auch so einrichten, daß es so nahe bey der Dung angeleget werde, als möglich ist, dadurch erspahrt man, wegen Zuführung des Mistes, ein grosses Theil der Arbeit. Kan es seyn, so sollte man die Melonery so anlegen, daß man in der Nähe einen Teich hätte, welches bey sehr trockenem Wetter gar bequem seyn wird, die Melonen zu begiessen.

Was die Grösse des Feldes anbelangt, so mus sie nach der Anzahl der Beete, die man anzulegen willens ist, proportioniret seyn; sie läßt sich aber leicht ausmachen, wann man für jede Reihe neunthalb Schuh rechnet, und die Löcher etwan drey Schuh weit von einander gräbt, am besten aber ist es einen satfam geraumen Platz dazu zu nehmen, wann man nicht gezwungen ist, das Gegentheil zu thun.

Dieses Feld schließt man hernach mit einem Zaun von Rohren ein, und behält, so lange als die Melonen noch wachsen, ein beständig wachsamcs Aug darüber: dann wann jedermann der im Garten spazieret, dazu kan, da öfters die meisten so curios sind die Rancken zu betasten, und nach der Frucht zu sehen, so mögte solches üble Folgen haben, indem diesen Pflanzen nichts schädlicher ist, als das öfters Berühren und Zerzerren ihrer Blätter.

Insgemein pflegt man in den meisten Gärten ein Stück Feldes, entweder mit einer Mauer, oder einen Zaun einzuschließen, und solches für beständig zur Melonery zu gebrauchen; alleine dieses ist gar keine gute Manier: dann selten thut solche länger als zwey Jahr an einem Platz gut, wann man nicht den Boden verneuert, und frische Erde hinein bringet, welches sehr kostbar ist. Daher ist es besser sich mit einer genugsamen Menge von Rohrwänden zu versehen, welche man jährlich von einem Platz zum andern bringen kan, so, daß man die Melonenbeete nur ein Jahr lang an einem Platz lassen darf. Und ist das Feld gros genug, solches in vier dergleichen Plätze abzutheilen, so kan man mit dem Zaun alle Jahre weiter rücken, bis alles gebraucht worden. Hernach kan man wieder mit dem Stück anfangen, welches man zu erst gebraucht, und dieses wird während der Zeit wieder so gut geworden seyn, als frisches Erdreich. Auf diese Weise aber kan man alle Jahre ohne viele Mühe ändern: dann da allezeit eine Seite stehen bleibt, wann man den Zaun weiter rucket, so hat man nicht so viel Mühe als wann man ihn ganz wegnimmt, und an einen entlegeneren Ort setzet; überdieses sind auch diese Rohrgänge denen Mauern, oder andern Zäunen, in dieser Absicht, weit vorzuziehen.

MELONGENA. Mad-Apple. Tollapfel.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blätlein, ist radförmig, und hat verschiedene Einschnitte. Aus dem Blumenkelch entspringt der Styrstock, der eine fleischige Frucht wird, die voll nierenförmigen Saamens steckt.

Die Sorten sind:

1. MELONGENA fructu oblongo, violaceo, Tourn. Der Tollapfel, mit länglichter, violetter Frucht.
2. MELONGENA fructu oblongo albo, Tourn. Der Tollapfel, mit länglichter, weisser Frucht.
3. MELONGENA spinosa, fructu rotundo, croceo, Tourn. Stachelichter Tollapfel mit runder safranfarber Frucht.

4. MELONGENA fructu rotundo, cum spinis violaceis, Tourn. Tollapfel mit runder Frucht, und violetter Stacheln.

Es giebt noch verschiedene andere Varietäten dieser Pflanze, die in der Grösse, Form und Farbe der Frucht, oder auch in der Figur der Blätter unterschieden sind; alleine die hier angeführten, sind alle diejenigen, so ich in den englischen Gärten beobachtet.

In Italien, Spanien und der Barbarey werden diese Pflanzen viel in den Gärten gezogen, als woselbst die Einwohner die Früchte mit fettem Fleisch gekocht essen, auch thun sie geriebenen Käse dazu, und heben sie in Essig, Honig oder Salzbrühe, als ein zum Venuspiel reichendes Mittel, den ganzen Winter hindurch auf. Im Sommer aber, wann die Frucht eben reif ist, sammeln sie solche insgemein, und füllen sie mit verschiedenen Gewürzen und anderem Zubehör in Würste, welches denen Italiänern ein sehr niedliches Gerichte ist.

Man ziehet sie aus dem Saamen, der im März in ein temperirtes Mistbeet gesät werden mus, und wann die Pflanzen aufgegangen, versetzt man sie in ein anderes Mistbeet, etwan vier Zoll weit von einander, wobei zu beobachten, daß man sie begiessen und im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen. Nachgehends soll man ihnen bey warmen Wetter viel Luft geben, sonst wachsen sie sehr schwächlich. Ferners müssen sie auch öfters begossen werden, sonst nehmen sie sehr wenig zu. Wann sie aber so stark gewachsen, daß sie den Trog anfüllen, welches um die Mitte des May seyn wird, so mus man sie in ein fettes Stück Feldes zwey Schuh weit von einander versetzen, wobei zu beobachten, daß man beym Ausheben so viel Erde an den Wurzeln lasse, als möglich, sonst misrathen sie gerne. Auch ist zu merken, daß man sie stark begiessen, bis sie Wurzeln geschlagen; nachgehends aber brauchen sie wenig Besorgung mehr, als daß man sie vom Unkraut rein halte, und bey sehr trockenem Wetter etwas begiessen.

Um die Mitte des Junii wird sich die Frucht zeigen, da man sie dann öfters begiessen mus, wann trocknes Wetter ist: davon werden die Früchte recht gros werden, und häufiger wachsen. Zu Ende des Julii werden sie reif seyn, und da mus der Saame jeder Sorte besonders aufgehoben werden.

Diese Pflanzen werden in den englischen Gärten blos zur Curiosität gehalten, indem in diesem Land die Frucht niemand gebraucht, als einige Italiäner oder Spanier, die solche in ihrem Land zu essen gewohnt sind.

MELOPEPO, (diese Frucht wird also genannt von *μηλον*, ein Apfel oder Melone, weil die Frucht fast einerley Grösse mit einer Melone hat, und *Peppo*, ein Psebe, Kürbs, indem sie mit der Art der Kürbse übereinkommet). The Squash. Der Melonenkürbs.

Der Character ist:

Diese Pflanze sieht vollkommen wie ein Kürbspflanze aus, unterscheidet sich aber durch ihre Frucht, die rundlicht, fleischicht, gestreift, und ecklicht ist, auch meistens fünf Abtheilungen hat, welche platte Saamen in sich enthalten, die an einem fleischichten Mutterkuchen hängen.

Die Sorten sind:

1. MELOPEPO compressus. C. B. P. Der gemetene oder platte Melonenkürbs.

2. MELO-

2. MELOPEPO fructu maximo, albo. Tourn. Der groſſe, weiſſe Melonenkürbs, inſgemein der weiſſe platte Kürbs.

3. MELOPEPO fructu citriformi. Tourn. Der citronenförmige Melonenkürbs.

4. MELOPEPO verrucosus, Tourn. Der warzige Melonenkürbs.

5. MELOPEPO verrucosus, fructu & semine albis. Tourn. Der warzige Melonenkürbs, mit weiſſer Frucht und Saamen.

6. MELOPEPO flavescens, folio aspero. Tourn. Der gelblichte Melonenkürbs, mit rauem Blat.

In Weſtindien giebt es verſchiedene andere Varietäten dieſer Pflanze, wo ſie gar häufig wachſen; doch ſind die meiſten ſolche Varietäten, die aus dem Saamen kommen, und ſelten wachſen die nämlichen Sorten lange aus einerley Saamen, wenigſtens bleiben ſie bey uns niemalen drey Jahr lang einerley, ſondern variiren außerordentlich ſtark: dann die Pflanzen deſſenigen Saamens den man von aufrecht wachſenden Pflanzen geſammelt, die keine auslaufenden Rancken treiben, wie die gemeiſten Sorten, waren im folgenden Jahr ſo frech als die andern Arten, und die Frucht hatte eine andere Form, als diejenige, von welcher der Saame genommen worden.

Man ziehet ſie alle aus dem Saamen, den man im Merzen in ein temperirtes Miſtbeet ſät; wann hernach die Pflanzen aufgehen, ſoll man ihnen viel Luft geben, ſonſt werden ſie ſo ſchwach, daß ſie gar nichts taugen, auch muſ man ſie gelinde begieſſen, wann ſie ſolches nöthig haben. Im April müſſen ſie dahin verſetzt werden, wo ſie bleiben ſollen, und da pflanzt man ſie in Engeland inſgemein auf alte Miſthauffen, über welche ſich die Rancken ausbreiten, und viel Früchte bringen werden. Pflanzet man ſie in ein offenes Stück Feldes, ſo ſoll man Gruben graben die vierzehn Schuh ins Gevierte haben, in deren jede man einen Schubkarren voll Miſt legt, und in der Mitte ein Loch machet, um die Pflanzen darcin zu ſetzen, welches mit guter, fetter Erde angefüllt werden muſ, hernach bedeckt man den Miſt über und über, oben und an denen Seiten, mit der Erde ſo aus der Grube gekommen, und ſetzt in die Mitte eine gläſerne Glocke, welche man ſo lange ſtehen läßt, biß die Erde in den Gruben warm zu werden anfängt, welches inſgemein vier und zwanzig Stund nach Machung deſſelben geſchiehet, worauf man ſie aus dem Saatbeet nehmen, und in jedes Loch zwey davon ſetzen, ſelbige auch ſo lange biß ſie Wurzeln bekommen, begieſſen und im Schatten halten ſoll. Nachgehends muſ man ihnen viel freye Luft geben, und wann ſie zu ſchoſſen anfangen, die Gläſer wegnehmen, damit ſie frey auslaufen können, und dabey iſt ſonſt nichts zu beobachten, als daß man ſie vom Unkraut rein halte, und bey recht trockenem Wetter dann und wann etwas begieſſe.

Im Julio werden dieſe Pflanzen viel Früchte bringen, welche von einigen ſehr geliebt werden. Sie ſammeln ſelbige wann ſie noch jung ſind, und kochen ſie ſtatt der Rüben mit Fleiſch; alleine andere mögen in Anſehung der Güte dieſer Frucht geſagt haben was ſie wollen, ſo habe ich doch durch verſchiedene angeſtellte Verſuche meinen Geſchmack noch nicht dahin bringen können, daß er an ſelbigen was niedliches gefunden: dann ſie haben im Geſchmack etwas Blehendes, welches wenige lieben. Alleine in Weſtindien wo Mängel an Gartenplan-

II. Theil,

zen und Wurzelgewächſen iſt, hält man dieſe Früchte und andere Sorten für Delicateſſen.

MENISPERMUM. Moon - seed. Mondſaamenkraut.

Der Character iſt:

Es hat eine roſenförmige Blume, die aus verſchiedenen kleinen Blättern beſtehet, welche um den Embryon herum im Kreis ſitzen. Der Stempfel, der oben in drey Theile getheilt iſt, wird hernach zu einer Frucht oder Beere, in welcher ein platter Saame enthalten, der, wann er reif worden, ausgehölet iſt, und das Anſehen des Mondes hat.

Die Sorten ſind:

1. MENISPERMUM Canadense scandens, hederaceo folio. Acad. Reg. Scien. 1706. Kriechendes Mondſaamenkraut aus Canada, mit dem Epheuſlat.

2. MENISPERMUM Canadense scandens, umbilicato folio. Acad. Reg. Scien. 1706. Kriechendes Mondſaamenkraut aus Canada, mit einem Blat, das einen Nabel hat.

3. MENISPERMUM folio hederaceo. Hort. Elth. Epheublätteriges Mondſaamenkraut.

Die erſte und zweyte Sorte ſind ſchon lange Einwohner der europäischen Gärten. Sie treiben aus ihrer Wurzel biegsame, holzige Schoffen, die ſich um alle nahe ſtehende Pflanzen winden, und gehen oder zwölf Schuh hoch wachſen, im Herbit blühen, in dieſem Land aber ſelten reifen Saamen bringen.

Ursprünglich wachſen dieſe Pflanzen in Virginiern und in den meiſten nördlichen Theilen von America, von wannen ſie bereits vor etlichen Jahren nach Europa gebracht, und als zarte Pflanzen im Gewächshaus gehalten worden; ſeit einigen Jahren aber hat man ſie in das freye Feld gepflanzt, wo ſie die Winterkälte, ohne einige Bedeckung ſehr wohl vertragen. Sie können leichtlich durch Nebenschoffen fortgepflanzt werden, welche häufig aus ihren Wurzeln wachſen. Dieſe ſollen mit einigen anhangenden Faſern, im Frühling, ehe noch die Pflanzen neue Schoffen treiben, ausgehoben werden, hernach kan man ſie dahin pflanzen, wo ſie bleiben ſollen, wobei zu beobachten, daß wann trockenere Wetter einſiele, man ſie begieſſe, biß ſie Wurzeln gewonnen. Nachgehends brauchen ſie keiner andern Beſorgung, als daß man ſie vom Unkraut rein halte, und mit Stecken unterſtütze, wann ſie nicht an Bäumen ſtehen, an welchen ſie ſich ſelbſt beſt machen können: dann wann ſie auf dem Boden kriechen, ſo treiben ſie nicht.

Die dritte Sorte hat Herr Catesby aus Carolina gebracht. Es iſt eine Pflanze, ſo niedriger wächſt als die vorigen, indem ſie in dieſem Land ſelten über vier oder fünf Schuh hoch wird, und keine holzige Stengel bekommt. Auch ſind ihre Blätter viel kleiner als an den beeden andern Sorten. Dieſe Pflanze verträgt die Kälte der ordentlichen Winter in freyer Luft ſehr wohl, wann ſie anderſt in einem warmen Boden, und verwahrten Ort ſtehet. Man kan ſie aus den Nebenschoffen der Wurzeln fortpflanzen, wie die zwey vorigen Sorten, indem ſelbige eben ſo häufig wachſen.

Doctor Plukenet hat die zwey erſtern Sorten zu dem Epheu gerechnet; weil die Pflanzen dem äußerlichen Anſehen nach dem Epheu einiger maſſen ähnlich ſind. Eben daher werden ſie auch in den Gärten inſgemein der Epheu mit dem Windenblat genannt.

§

MENTHA,

MENTHA, (*min*), eine Göttin, nach der Alten und der Poeten Bericht. Die Alten nannten sie auch Wohlriechend; und wo man dieses Wort findet, wird diese Pflanze verstanden. Mentha wird auch so genannt von Mens, Lat. der Sinn, das Gemüth, weil diese Pflanze Sinn und Gemüth ermuntert. Alle Pflanzen dieses Geschlechts haben einerley Geruch und Geschmack. Mint. Münze.

Der Character ist:

Sie ist eine Wirtelpflanze, mit einer aus einem Blat bestehenden Lippenblume, die obere Lippe ist gewölbet, die untere aber in drey Theile zertheilet; jedoch sind beede so eingeschnitten, daß die Blume in vier Theile getheilet zu seyn scheint, und die zwey Lippen kaum in die Augen fallen. An einigen Sorten stehen diese Blumen in dicken Wirteln beysammen; an andern aber wachsen sie in einer Aehre, auf jede Blume folgen vier Saamen, die im Blumenkelch stecken. Diesem ist noch beyzusetzen, daß die Pflanze eine kriechende Wurzel, und über und über einen starcken gewürzhafte, oder balsamischen Geruch habe.

Die Sorten sind:

1. MENTHA angustifolia, spicata. C. B. P. Gemeine ährige Münze, insgemein die Frauenmünze.
2. MENTHA spicis brevioribus & habitioribus, foliis menthae fuscae, sapore fervido piperis. Raii Syn. Pfeffermünze.
3. MENTHA sylvestris, folio longiore. C. B. P. Langblättrige Rosmünze, oder Mentastrum.
4. MENTHA arvensis, verticillata, hirsuta. I. B. Bachmünze mit rauen Wirteln, insgemein Wasser Calaminthe. (Raue, Wirtel tragende Acker- münze.)
5. MENTHA aquatica, seu Sisybrium. I. B. Bachmünze.
6. MENTHA Sisybrium dicta, hirsuta, glomerulis ac foliis minoribus ac rotundioribus. Raii Syn. Oranienmünze.
7. MENTHA spicata, folio variegato. C. B. P. Frauenmünze, mit scheckigem Blat.
8. MENTHA rotundifolia, palustris, seu aquatica major, folio variegato. Tourn. Große rundblättrige Bachmünze, mit scheckigem Blat.
9. MENTHA angustifolia spicata, glabra, folio rugosiore, odore graviore. Raii Syn. Frauenmünze mit krausem Blat, und starckem Geruch.
10. MENTHA Chalepensis angustifolia, raro florens. Boerh. Ind. Schmalblättrige Münze von Aleppo, so selten blühet.

Es giebt noch verschiedene andere Münzsorten, so in einigen guten Kräutergärten gehalten werden, davon verschiedene in Engeland ursprünglich wachsen; da man sie aber nicht zum Gebrauch ziehet, so will ich sie hier vorbey lassen, indem die obenangeführten diejenigen Sorten sind, die man insgemein zum Garten- oder Arzeneugebrauch pflanzet.

Die erste Sorte wird in den englischen Gärten am gemeinsten gezogen, so wohl für die Küche, als für Arzeneu; die zweyte Sorte aber wird wegen ihrer Hitze von einigen gar sehr geachtet, um ein einfaches Wasser daraus abzuziehen. Diese ist jetzt in den Gärten nicht gar gemein, aber in verschiedenen Theilen von Engeland wild gefunden worden. Die dritte Sorte wird auch in der Arzeneu gebraucht, selten hingegen in Gärten gezogen, indem sie in verschie-

denen Orten um London herum häufig gefunden wird. Die vierte und fünfte Sorte sind an den Seiten der Teiche und in nassem Boden, in verschiedenen Theilen von Engeland sehr gemein, und werden selten in Gärten gezogen. Sie werden beede in der Arzeneu gebraucht, und die Märkte werden aus dem Feld damit versehen. Die siebende und achte Sorte hält man wegen der Schönheit ihrer scheckigen Blätter in den Gärten; die neunte und zehende aber wegen ihrer Sonderlichkeit, indem die eine krause Blätter hat, die andere aber sehr weis ist, hingegen selten in Engeland blühet.

Alle Sorten der Münze lassen sich leicht durch Theilung der Wurzeln im Frühling, oder auch durch abgeschnittene Sprosslein, die Sommermonate über, fortpflanzen; sie wollen aber einen nassem Boden haben, und wann das Wetter trocken wäre, müssen sie nach dem Pflanzen öfters begossen werden, bis sie Wurzeln bekommen: nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie nur vom Unkraut rein halte. Sie sollen in vier Schuh weite Beete gepflanzt werden, zwischen welchen man einen zwey Schuh weiten Weg läßt, um zwischen die Beete hinein gehen zu können, sie zu begießen, zu jätten, und die Pflanzen abzuschneiden. Man soll sie aber vier oder fünf Zoll weit, oder auch weiter, voneinander setzen, weil sich ihre Wurzel sehr ausbreitet. Um dieser Ursache willen sollen die Beete nicht länger als drey Jahre stehen bleiben, ehe man sie wieder frisch bepflanzt: dann diese Zeit über werden die Wurzeln sich so verwickelt haben, daß sie übereinander faulen und verderben, wann man sie länger stehen läßt. Es giebt Leute die den Münzsalat im Winter und Frühling sehr lieben, um nun selbigen zu haben, heben sie vor Weihnachten die Wurzel aus, pflanzen sie ziemlich dichte in ein temperirtes Mistbeet, bedecken selbige einen Zoll dick mit zarter Erde, und belegen das Beet entweder mit Matten oder Glasfenstern. In diesen Beeten wird die Münze innerhalb eines Monats aufgehen, und bald tauglich seyn, daß man sie zum Gebrauch abschneiden könne.

Wann man das Kraut zum Arzeneugebrauch abschneidet, soll solches in recht trockenem Wetter geschehen, da selbiges eben blühet: dann stehet es länger, so ist es lange nicht so schön und wohlgeschmackt; schneidet man es aber ras ab, so wird es schwarz werden, und wenig taugen. Man soll solches in einem schattigen Ort aufhängen, damit es trockene; und da kan es auch gelassen werden, bis man selbiges brauchet.

Wann der Boden gut ist, in welchen man diese Pflanzen setzet, so werden sie alle Frühlinge drey mal tragen; nach dem Juli aber sind sie selten gut; alle die Schossen also, welche nach dieser Zeit wachsen, kan man bis Michaelis stehen lassen, da man sie dann genau abschneidet, und nachdem die Beete vom Unkraut gereinigt worden, soll man etwas weiniges zarte, fette Erde darüber herstreuen, welches für den folgenden Frühling die Wurzeln sehr stärken wird.

MENTHA CATARIA. Siehe Cataria.

MENTZELIA.

Der Character ist:

Sie hat eine rosenförmige Blume, die aus etlichen Blätlein bestehet, welche im Kreise sitzen, und am Blumenkelch bleiben, der hernach zu einer häufigen, röhrichten Frucht wird, die viele kleine Saamen in sich enthält.

Zur

Zur Zeit ist uns nur eine Sorte dieser Pflanze bekannt, nämlich:

MENTZELIA foliis & fructibus asperis. Plum. Nov. Gen. Die Menzelia mit rauer Frucht und Blättern.

Vater Plumier der diese Pflanze in den französischen Colonien in Africa entdeckt, hat ihr, zu Ehren Doctor Menzels diesen Namen gegeben, welcher ein Churfürstlich-Brandenburgischer Medicus gewesen, und ein lateinisch, griechisch und deutsches Pflanzenregister herausgegeben.

Diese Pflanze wächst häufig in der Insel Jamaica von wannen D. W. Houstoun den Saamen nach England gesendet, der in dem Kräutergarten zu Chelsea aufgegangen.

Es ist eine jährliche Pflanze, welche nicht lange nach Zeitigung ihres Saamens verdorrt; diesem nach muß sie bald im Frühling in ein Mistbeet gesetzt werden, damit die Pflanzen fein bald daher wachsen, sonst wird ihr Saame in diesem Land nicht reif. Wann die Pflanzen fast einen Zoll hoch geworden, muß jede in einen besondern kleinen Topf gesetzt werden, der mit leichter fetter Erde angefüllt ist, und in ein Mistbeet von Gerberlohe eingegraben wird, dabey sie sorgfältigst im Schatten gehalten werden müssen, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nachgehends müssen sie beständig um den andern Tag, in warmen Wetter, begossen werden, auch muß man ihnen, nach Proportion der warmen Witterung, und der Hitze des Beetes, in welchem sie stehen, alle Tage frische Luft geben. Sechs Wochen oder zwey Monate nach dem Versetzen, werden die Pflanzen, wann sie wohl zugenommen, die Köpfe mit ihren Wurzeln angefüllt haben, da man sie dann in grössere Töpfe setzen, die mit leichter fetter Erde angefüllt sind, und hernach in das Lohbeet des Glashauses eingraben soll, damit sie in die Höhe zu wachsen Platz bekommen, wobey zu beobachten, daß man sie, wie vorher, gehörig begiesse, und ihnen, bey warmen Wetter, alle Tage frische Luft gebe. Bey dieser Wart werden die Pflanzen drey Schuh hoch werden, und zu Ende des Augusts oder Anfang des Septembers reifen Saamen bringen. Diese Pflanzen sind über und über mit kleinen, krummen Dornen dichte besetzt, womit sie sich an alles was sie berühren, stark anhangen, so, daß wann man nahe an ihnen vorbey gehet, sie sich an die Kleider hängen; und die Stengel der Pflanze gehen los, und bleiben auch wie der Saame des grossen Kleberkrautes, an denen Kleidern behangen.

MENYANTHES, ist das *Trifolium palustre*. Bogbean. Biber, oder Wasserflee.

Diese Pflanze ist in verschiedenen Theilen von England an sumpfigen Orten, sehr gemein; wird aber niemalen in Gärten gezogen; daher will ich den Leser mit fernerer Beschreibung derselben nicht aufhalten.

MERCURIALIS, (diese Pflanze hat ihren Namen vom Mercurio, weil die Alten die Meinung hatten, der Gott Mercur hätte selbige in Gebrauch gebracht). Mercury. Bingelkraut, Melde, Mercurkraut.

Der Character ist:

Die Blätter sind gezackt, und wachsen paarsweis gegen einander über. Der Blumenkelch bestehet aus einem Blat, so sich ausbreitet und drey Einschnitte hat. Die Blumen sind, an ver-

schiedenen Pflanzen, männliche und weibliche. Die männlichen Blumen wachsen in langen Aehren, und bestehen aus vielen Fäden und Spitzlein, die mit Mehl besetzt sind. Der Eyerstock der weiblichen Pflanze wird zu einer hodenförmigen Frucht, und enthält in jedem Säcklein einen runden Saamen.

Die Sorten sind:

1. *MERCURIALIS testiculata*, sive mas Dioscoridis & Plinii. C. B. P. Hodenförmiges Bingelkraut, insgemein, französisches Bingelkrautmännlein.
2. *MERCURIALIS spicata*, sive foemina Dioscoridis & Plinii. C. B. P. Aehren tragendes, französisches Bingelkraut.
3. *MERCURIALIS montana, testiculata*. C. B. P. Hodenförmiges Bergbingelkraut, insgemein Hundsbingelkraut.
4. *MERCURIALIS montana, spicata*. C. B. P. Aehren tragendes Berg, oder Hundsbingelkraut.
5. *MERCURIALIS fruticosa, incana, mas*. Boerh. Ind. Graues, staudiges, Bingelkrautmännlein.
6. *MERCURIALIS fruticosa, incana, testiculata*. Tourn. Staudiges, graues, hodenartiges Bingelkraut.

Die zwey ersten Sorten sind jährliche Pflanzen, die in verschiedenen Theilen von England wild wachsen, und selten in Gärten gezogen werden. Aus dem ausgesäetem Saamen wachsen beide Sorten ohne Unterschied, werden auch, eine wie die andere, zum Arzeneygebrauch gesammelt. Diejenigen so sie ziehen wollen, müssen den Saamen, so bald als er reif ist, aussäen, so wird selbiger in jedem Boden und in jeder Lage aufgehen.

Die dritte und vierte Sorte wachsen in verschiedenen Theilen von England, in schattigen Wegen wild, woselbst sich ihre Wurzeln stark ausbreiten. Sie werden niemalen in der Arzeney gebraucht.

Die fünfte und sechste Sorte wachsen nicht in diesem Land, werden aber in guten Kräutergärten um der Varietät willen gehalten. Sie können aus dem Saamen gezogen werden, den man, so bald als er reif geworden, in ein Beet von frischer Erde sät, in welchem, wann er gut ist, die Pflanzen im folgenden Frühling aufgehen werden, auch die Kälte unserer gemeinen Winter sehr wohl vertragen. Wann aber unter den Pflanzen, von welchen man den Saamen genommen, keine männliche gewachsen, so wird der Saame nicht aufgehen, wie ich öfters gefunden.

MERGEL, ist eine Art Thon oder Leimen, so durch eine bessere Sährung, und weil sie so tief in der Erde gelegen, daß ihre fruchtbar machende Kraft kein Gewächs verzehret oder geschwächet, fetter und fruchtbarer gemacht worden.

Mergel wird mit der Kreide von einerley Natur gehalten, auch glaubt man, daß er seine Fruchtbarkeit von seiner salzigen und öhligen Eigenschaft habe, und daß er seine Salze aus der Luft ziehe; je länger er also in selbiger lieget, je besser ist er auch.

Der Mergel ist in verschiedenen Provinzen von England von verschiedener Eigenschaft. In Sussex zehlt man viererley Sorten von Mergel, einen grauen, einen blauen, einen gelben und einen rothen. Unter diesen wird der blaue für den besten gehalten, nach ihm kommt der gelbe, und auf diesen folgt der graue; was aber den rothen anbelangt, so dauert solcher am wenigsten.

Der Mergel in Saffer ist der Walckerde fast gänzlich gleich, und mus daher der fetteste seyn; da hingegen der im nördlichen Land mehr leimig ist.

In Chespire zehlen sie sechs Sorten von Mergel.

1. Den so genannten Cowshot Marle, der braunlicher Farbe ist, blaue Adern, und etwas Kreidenklumpen oder Kalkstein hat. Man findet selbigen insgemein sieben bis acht Schuh tief unter leimigen, oder niederigen, schwarzen Boden, ist auch sehr schwer zu graben.

2. Steinmergel (Stone, Slate, or Flag-Marle) welches eine Art eines weichen Steines, oder vielmehr Schiefers ist, von blauer oder blaulichter Farbe, der vom Frost oder Regen leichtlich zerfällt. Er wird an Flüssen und Bergen gefunden, und ist eine sehr dauerhafte Mergelsorte.

In Staffordshire halten sie den Schiefermergel (Dice or Slate - Marle) für besser als den Leimenmergel: dem blauen geben sie für die Aecker, dem grauen aber für die Wiesen, den Vorzug.

3. Der Torf oder Steinkohlenmergel (Reat-Marle, or Delving-Marle) der vest, stark und sehr fett ist, von brauner Farbe, und an den Seiten der Berge, und in feuchten, sumpfigen Boden gefunden wird, auch zwey Schuh oder einer Elle tief leichten Sand führet. Dieser wird für den stärksten Mergel gehalten, und taugt sehr wohl in sandiges Land; doch mus man das Land in doppelter Quantität damit belegen.

4. Leimiger Mergel. Dieser gleicht dem Leimen, und kommt ihm sehr nahe; doch ist er fetter, und manchmalen mit Kreidensteinen vermischt.

5. Stahlmergel (Steel-Marle), welcher insgemein in ausgegrabenen Kohlengruben liegt, und von sich selbst gerne in cubische Stücken zerbricht. Zu weilen findet er sich unter sandigem Boden.

6. Papiermergel, welcher braunen Papierblättern gleicht, aber eine etwas lichtere Farbe hat. Er liegt bey den Steinkohlen. Diese Sorte ist in schlechter Achtung, indem sie schwer zu graben.

Die Eigenschaften der Mergelsorten, aus welchen ihre Güte am sichersten abzunehmen, lassen sich besser aus ihrer Reinigkeit und einfachen Wesen, als aus ihrer Farbe erkennen. Wann er nämlich in würfflichte Stücken bricht, oder sich gleichsam scheelet, oder wann er wie Bleyerzt glatt ist, und keinen Kies oder Sand bengemischet hat: wann er sich wie Schiefer spaltet, und von der Masse bricht, oder wann er in der Sonne gelegen, und hernach in Staub zerfällt; oder auch wann er durchaus getrocknet, nicht mehr wie zäher Leimen, zusammen hängt; sondern vielmehr fett und zart ist, das Erdreich, worauf man ihn leget, öffnet und nicht zähe machet: so kan man versichert seyn, daß er ihm sehr viel nützen werde.

Einige rathen, man solle, um die Güte des Mergels zu erkennen, etwas davon in ein Glas Wassers werffen; und urtheilen daß er gut seye, wann er so zart ist, daß die Klumpen, so bald sie auf den Boden kommen, zerbrechen und sich auflösen. Auch halten sie es für ein gutes Zeichen, wann er im Wasser schimmert, und sich zwischen den Fingern fett anfühlet; doch ist das sicherste Zeichen seiner Güte, wann er sich von der Masse, oder Kälte auflöset.

Etliche wollen, man soll das Feld nicht dick mit Mergel belegen, weil er, wie sie sagen, gerne unter sich wircket; andere rathen, man soll ihn zu erst dick anlegen, weil die Sonne seine Fettigkeit verderbet.

Anderer loben den Mergel, ein sandiges, lockeres Land damit zu verbessern; alleine der sicherste Weg, um zu erkennen, für was für ein Land er sich am

besten schicke, ist, daß man mit Wenigem, in einem solchen Land welches man von anderer Art zu seyn hält, eine Probe mache.

Der Mergel verbessert im ersten Jahr das Land nicht so gut, als nachgehends.

Einige rathen, daß man den Mergel, ehe man ihn auf das Feld breitet, vorher verbrenne, und wann man solches thut, so wird ein Fuder so viel als fünffe nützen.

Die Menge des Mergels soll nach der Tieffe der Erde proportionirt seyn; und zuviel hat oft mehr geschadet, als zu wenig.

MESPILUS, (*Messian*). The Medlar. Der Mispelbaum.

Sein Character ist:

Die Blätter sind entweder ganz, und wie die Lorbeerblätter geformt, wie an den zahmen Sorten; oder zerkerbt, wie an den wilden. Die Blume bestehet aus fünf Blätlein, die sich nach Rosen Art ausbreiten. Die Frucht hat einen Nabel, und ist nicht essbar, bis sie reifig wird; auch sind meistens in jeder fünf harte Saamen enthalten.

Die Sorten sind:

1. MESPILUS Germanica, folio laurino non serrato, sive Mespilus sylvestris. C. B. P. Der gemeine Mispelbaum, insgemein, der nottinghamische Mispelbaum.

2. MESPILUS folio laurino, major. C. B. P. Der groffe, holländische Mispelbaum.

3. MESPILUS apii folio, sylvestris, spinosa, sive oxyacantha. C. B. P. Der gemeine Hagedorn.

4. MESPILUS spinosa, sive oxyacantha, flore pleno. Tourn. Hagedorn mit gefüllter Blume.

5. MESPILUS apii folio, laciniato. C. B. P. Der Azarol oder neapolitanische Mispelbaum.

6. MESPILUS spinosa, pyri folio. H. L. Der Hagedorn, Mehlsäffleinbaum.

7. MESPILUS seu spina acuta, biflora Britannica. Park. Theat. Der Glasdenburzdorn.

8. MESPILUS spinosa, sive oxyacantha Virginiana. H. L. Der virginische Hagedorn.

9. MESPILUS aculeata pyrifolia, denticulata splendens, fructu insigni rutilo, Virginienfis. Pluk. Phyt. Der virginische Mispelbaum, mit glänzenden Blättern, und sehr rothen Früchten, insgemein der virginische Azarolbaum mit rother Frucht.

10. MESPILUS Virginiana, apii folio, vulgari similis, major, grandioribus spinis. Pluk. Phyt. Der virginische Hagedorn, mit langen, starcken Dornen.

11. MESPILUS prunifolia, Virginiana, non spinosa, fructu nigricante. Pluk. Phyt. Der virginische Hagedorn, mit Pflaumenblättern und schwarzer Frucht.

12. MESPILUS folio subrotundo, fructu rubro. Der kleine Mispelbaum mit rother Frucht.

13. MESPILUS folio rotundiore, fructu nigro, subdulci. Tourn. Der kleine oder Zwergmispelbaum, mit schwarzer Frucht.

14. MESPILUS apii folio, sylvestris, spinosa, sive oxyacantha, fructu albo. Cat. Plant. Hort. Der gemeine Hagedorn, mit weisser Frucht.

15. MESPILUS Americana, non spinosa, fructu luteo. Der americanische Hagedorn, mit gelber Frucht.

Der

Der erste dieser Mispelbäume war vor diesem in Gärten und Pflanzschulen gemeiner als nunmehr: dann nachdem der holländische Mispelbaum eingeführt worden, hat er den Vorzug bekommen, indem seine Frucht viel grösser ist, auch besseren Geschmacks hat, als die alte; daher er dann häufiger gepflanzt worden.

Beide Sorten können durch das Oculiren oder Propffen auf den Sagedorn oder Birnbaum fortgepflanzt werden, indem sie auf einem wie auf dem andern sehr wohl beleben. Nachgehends kan man sie in den Fruchtgarten, entweder als hochstämmige Bäume, oder an Spaliere versetzen, da sie auf beide Manieren sehr wohl anschlagen werden. Allein wann die grössere Sorte an ein Spalier gesetzt wird, so wird sie auch viel grössere Früchte tragen; doch mus man im Beschneiden Acht geben, daß die Tragzweige nicht beschnitten werden: dann da die Frucht meistens am Ende derselben wächst, so wird sie mit dem Beschneiden zugleich mit hinweg genommen.

Diese Pflanzen wachsen fast in jedem Boden, doch wird die Frucht in einem starcken, der mehr nas, als trocken ist, viel grösser werden; wiewohl sie in einem mittelmässigen insgemein am wohlgeschmacktesten sind.

Man läßt die Früchte an den Bäumen bis in den October, da sie abzufallen anfangen, alsdann aber mus man sie sammeln, wann sie trocken sind, und an einen trockenen Ort legen, bis sie weich werden, und zu verderben anfangen, welches insgemein ein Monat nach dem Sammeln geschieht, da man sie dann essen kan; vorher aber sind sie so streng, daß es unmöglich ist sie zu essen.

Die dritte Sorte ist in Engeland so gemein, daß es sehr überflüssig seyn würde, die Zeit mit Beschreibung derselben zu verderben, weil der meiste Gebrauch den man in Engeland davon machet, darinnen besteht, daß man selbige zu Hecken gebrauchet, wovon bereits unter den Artickeln Zaun und Secke gehandelt worden. Doch mus ich allhier nur so viel melden, daß man insgemein in den Hecken um London drey oder vier Varietäten dieser Pflanze wahrnimmt, die sich in der Grösse der Blätter und Frucht von einander unterscheiden; allein die Sorte, welche die kleinsten Blätter hat, verdienet vornehmlich zu Hecken gezogen zu werden: dann ihre Zweige wachsen allezeit dichte bey einander, so, daß die Hecke sich viel dichter schließt, und ein viel schöneres Ansehen hat: dann man beobachtet insgemein, daß die Aeste aller Arten von Bäumen, in einer zu der Grösse ihrer Blätter proportionirten Weite von einander wachsen.

Die vierte Sorte ist eine Varietät der dritten, von welcher sie sich durch ihre schönen gefüllten Blumen unterscheidet. Man pflanzt sie durch das Oculiren oder Propffen auf die gemeine Sorte fort, auch kan sie in regulären Stämmen, die zwölf bis vierzehn Schuh hoch sind, gezogen werden; wann man sie auch in Lustwälder oder andere Plantaschen von Bäumen setzet, so, daß sie mit andern blühenden Bäumen von gleichem Wachstum untermischt stehet, so macht sie die Zeit über da sie blühet, welches der größte Theil des Maymonats ist, ein sehr feines Ansehen; indem ihre Blumen in grossen Büscheln wachsen, wie an der gemeinen Sorte, aber dabey recht gefüllt sind. In den Baumschulen um London ist dieser Baum sehr gemein.

Der Azarol oder neapolitanische Mispelbaum, ist aus Italien zu uns gekommen, woselbst die Frucht

11. Theil.

sehr hochgeachtet wird. Er wird eben auch durch das Oculiren oder Propffen auf die gemeinen Sagedornstämme fortgepflanzt, und mus in einen nassen Boden und warmen Ort versetzt werden, da er jährlich, in Engeland eine Menge von Früchten bringen wird, die wie die Früchte des gemeinen Sagedorns geformt, aber viel grösser sind, auch so lange aufbehalten werden müssen, bis sie teig werden, ehe man sie essen kan, wie die gemeinen Mispeln.

Ich habe wahrgenommen, daß diese Bäume in verschiedenen Orten an warme Mauern gepflanzt worden, indem man sie für zu zart gehalten, als daß sie in unserem Clima, ohne solche Beyhülfe, Früchte bringen sollten; alleine dies ist ein grosser Fehler: dann ich habe an hochstämmigen Bäumen vielmehr Früchte, als an solchen die an Mauern stunden, gesehen, auch wurden sie sehr wohl reif und viel wohlgeschmackter.

Der Sagedorn, oder Mehlkäsebaum, war vor diesem in grösserer Achtung als nun. Man pflanzt ihn insgemein an Mauern oder Gebäude, wo er im Winter ein angenehmes Ansehen macht, sonderlich wann er voll Früchte hängt, indem selbige zu dieser Zeit eine ungemein schöne rothe Farbe haben, und insgemein in grossen Büscheln wachsen, welche nebst seinen immergrünen Blättern, ihn in jedem guten Garten eines Plazes werth machen. Um aber an jedem Theil des Baumes Früchte zu haben, als worinnen seine größte Schönheit besteht, so soll man beständig darauf sehen, daß man junge Zweige nachziehe, dann die Frucht wächst allezeit auf dem zwey- oder dreyjährigen Holz, und alle Zweige die älter sind, tragen solche niemals: da man aber dieses nicht recht in Acht nimmt, so tragen die meisten Bäume dieser Art selten Früchte, als nur an ihren äussersten Theilen; dieses aber ist eine Ursache mit, warum diese Bäume seit einigen Jahren so wenig geachtet worden.

Die Aeste dieses Baumes sind sehr biegsam, so, daß man ihn nicht zu einen hochstämmigen Baum ziehen kan, sondern ihm allezeit, zur Unterstützung, mit einer Mauer oder anderem Gebäude zu Hülfe kommen mus. Er ist sehr dauerhaft, und wächst in jedem Boden oder Ort; doch liebt er vornehmlich einen trocknen Boden, als in welchem er insgemein mehr Früchte trägt.

Er kan durch Einlegung der zarten Schossen fortgepflanzt werden, welche insgemein zwey Jahre brauchen, ehe sie zum Versetzen genug Wurzeln haben; deme ungeachtet aber so gehet diese Manier doch viel geschwinder vor sich, als wann man ihn aus dem Saamen ziehet, welcher selten vor dem zweyten Jahr aufgehet, und in den zwey folgenden Jahren sehr wenig wächst; hernach aber kan man sie dahin pflanzen, wo sie bleiben sollen; oder man setz ihn auch zwey bis drey Jahre in eine Baumschule, da man ihn so ziehen kan, wie es der Platz erfordert, in welchen man ihn hinführen will. Er braucht insgemein drey Jahre nach dem Versetzen, ehe er anfängt Früchte zu bringen.

Der Glastenburydorn wird in verschiedenen Gärten zur Curiosität gehalten. Er bringt öfters im Winter einige Blumenbüschel, und blühet hernach wieder zu seiner Zeit mit der gemeinen Sorte; sonsten aber ist er von dem gemeinen Sagedorn in nichts unterschieden. Die Fabel, daß, wann man ihn am Christtag des Morgens oculiret, er Nachmittag blühe, und des Nachts verwelcke, findet heut zu Tag, aus guten Gründen, keinen Glauben: dann ob es sich manchmalen gleich ereignen mögte, daß an diesem Tag sich einige Blumenbüschel öffneten, so zeigen

M

zeigen

zeigen sie sich doch insgemein später; wiewohl solches größtentheils auf die gelinde Bitterung ankommt. Es kan diese Sorte, durchs Oculiren oder Propffen auf den gemeinen Sagedorn, fortgepflanzt werden, auch soll man sie in einen warmen Ort setzen, indem solches vornehmlich dazu etwas beytragen wird, daß sie im Winter blühe: dann wann sie den kalten Winden zu sehr ausgesetzt ist, so vergehen die Blüthknospen ohne sich zu öffnen, obgleich sonst die Pflanze eben so dauerhaft als die gemeine Sorte ist, und eben so tractiret werden kan.

Der virginische Sagedorn wächst größer als die vorigen, und ist sehr dauerhaft, man kan ihn aus dem Saamen ziehen, wie den gemeinen Sagedorn, auch bleibt derselbe insgemein zwey Jahr lang, wie jener, in der Erde; diesemnach ist es die geschwindeste Manier ihn auf den gemeinen Sagedorn zu oculiren, oder zu propffen; doch mus ich gestehen, daß die auf solche Weise gezogene Bäume nicht so groß werden, als insgemein diejenigen sind, die man aus dem Saamen ziehet, sie tragen aber viel ehen der Frucht; jedoch wann man sie vollkommen haben will, müssen sie allezeit aus dem Saamen gezogen werden. Diese Sorte wächst achtzehn bis zwanzig Schuh hoch, und kan mit regulären Stämmen und Wipffeln gezogen werden, unter andern Bäumen aber von gleichem Wachstum, macht sie eine angenehme Varietät: dann wann sie im Frühling blühet, siehet sie sehr anmuthig aus, indem ihre Blumen sehr groß sind, und am Ende der Zweige in großen Büscheln wachsen. Und wann die Frucht, welche sehr groß ist, und in starcken Büscheln wächst, reif wird, so hat sie ein sehr schönes Ansehen, und wird für ein gutes Futter für das Wild gehalten.

Die neunte, zehende und eilffte Sorte, sind vor etlichen Jahren aus Virginien gebracht worden, und werden von den Liebhabern der Bäume zur Curiosität gehalten. Sie können wie die andern Sorten, aus dem Saamen gezogen werden, oder man oculiret und propft sie auch auf den gemeinen Sagedorn; hernach aber kan man sie in die Quartiere von Lustwäldern unter andere Bäume von gleichem Wachstum versehen, da sie dann eine angenehme Varietät machen werden.

Die neunte Sorte wird größer als die beeden andern, und wann man sie aus dem Saamen ziehet, wird sie dem virginischen Sagedorn gleich, auch sind ihre Blumen und Früchte so groß als an diesem, so, daß sie sich mit selbigem wohl vermischen läßt.

Die zehende und eilffte Sorte werden insgemein so groß als der gemeine Sagedorn, mit welchem sie auch um der Varietät willen, in Lustwäldern untermischt werden können. Die Früchte dieser zwey Sorten werden nicht leicht so groß als am gemeinen Sagedorn, ob sie aber auch esbar seyn, ist mir jetzt nicht bekannt; wiewohl ich dafür halte, daß sie mit der gemeinen Sorte einerley seyn.

Die vierzehende Sorte ist eine Varietät des gemeinen Sagedorns, welche man seit einigen Jahren in Hertfortshire wahrgenommen; ob aber aus dem Saamen dieser Sorte eben dieselbe wieder wachse, kan ich zur Zeit nicht bestimmen; durch das Oculiren aber, oder durch das Pfropffen auf den gemeinen Sagedorn kan man sie vermehren, und dieses ist die einige sichere Manier, diese Varietät zu erhalten; wiewohl sie sonst nichts Besondere hat, als daß sie nicht so gemein ist.

Die funfzehende Sorte ist kürzlich aus America bey uns eingeführet worden: sie unterscheidet sich von den andern Sorten durch die Form der Blät-

ter, und hat an den Aesten keine Dornen; ob aber ihre Frucht die nämliche Farbe behalten werde, als sie ursprünglich hat, kan zur Zeit noch nicht behauptet werden, indem wir in Engeland, so viel mir bekannt, keine Pflanzen haben, die zum Fruchttragen groß genug wären. Man kan sie durch das Oculiren oder Pfropffen auf den gemeinen Sagedorn fortpflanzen, auch verdient selbige in allen curiosen Sammlungen einen Platz.

Die zwölffte und dreyzehende Sorte wachsen niedriger, indem sie selten über fünf oder sechs Schuh hoch werden, auch schicken sie sich unter andere Stauden von gleichem Wachstum, da sie durch die Varietät ihrer wolligen Blätter, wie auch mit ihren Blumen und Früchten, zu ihrer Zeit, in solchen Plantaschen eine feine Varietät machen. Sie sind leichtlich durch Einlegung zarter Zweige fortzupflanzen, welche in einem Jahr zum Bersehen genug Wurzeln haben werden, da man sie dann dahin pflanzen kan, wo sie bleiben sollen; oder man kan sie auch in eine Baumschule setzen, und regulär ziehen, da sie nicht so leicht umschlagen werden, als wann man sie sogleich in die Lustwälder setzt, wo sie bleiben sollen.

Die zwölffte Sorte treibt aus der Wurzel viel Schößlinge, die man im Frühling abnehmen, und zwey oder drey Jahre in eine Baumschule setzen kan, bis sie starck genug worden, daß sie, als gut, dahin gesetzt werden können, wo sie bleiben sollen; auf diese Weise aber können sie starck vermehret werden. Die auf diese Weise erzogene Bäume aber sind sehr geneigt, viele solcher Schossen aus ihrer Wurzel zu treiben, und wann man selbige nicht täglich abnimmt, wachsen sie unordentlich daher, und nehmen den alten Bäumen die Nahrung.

Sie blühen im April und May, und im August ist insgemein ihre Frucht reif; sie hat aber keinen Nutzen, als daß man aus selbiger Pflanzen ziehet. Da aber dieses verdrüsslich ist, und die Einleger so gerne wurzeln, so ist es nicht der Mühe werth, solches vorzunehmen; wiewohl etwann auf diese Weise Varietäten zu erhalten wären, gleichwie man öfters an andern Bäumen und Stauden gefunden.

METHONICA. The Superb Lily, vulgo. Insgeheim die Prachtlilie.

Der Character ist:

Sie hat eine fleischige Wurzel in Form eines Winckelmases, welche vergiftet ist. Ihre Stengel klettern in die Höhe; die Blätter wachsen wechselsweis, und sind gleich denen Lilienblättern geformet, haben aber am Ende ein Gabellein. Die Blume steht blos, hat sechs Blätter, die zierlich ausgeschweift und ganz zurückgebogen sind, nebst sechs Fäden. In der Mitte derselben ist der Eyerstock, der zu einer eyförmigen Frucht wird, die in drey Zellen getheilet ist, in welchen verschiedene runde Saamen enthalten sind.

Zur Zeit ist nur eine Sorte von dieser Pflanze bekannt, nämlich:

METHONICA Malabarorum. H. L. Die malabarische Methonica, oder die Prachtlilie aus Ceylon.

Diese unvergleichliche Pflanze, wird durch Theilung der Wurzel im August, wann ihre grüne Blätter verwickelt sind, fortgepflanzt. Selbige mus in Töpfe, die mit leichter, sandiger Erde angefüllet sind, gesetzt, und, vierzehn Tage oder drey Wochen hernach, in die freye Luft gestellt werden, so, daß die Töpfe bis um elf Uhr die Morgensonne haben.

haben. Wäre das Wetter sehr trocken, so muß man sie dann und wann gelinde begießen, sich aber in Acht nehmen, daß man nicht zu viel thue, sonderlich so lange als die Wurzeln ruhen, als wovon sie in kurzer Zeit faulen würden.

Zu Ende des Augusts, oder Anfang des Septembers, müssen die Töpfe ins Glashaus gebracht werden, wo sie so zu setzen, daß sie freye Luft haben können, zugleich aber warm stehen. Dabey ist auch zu beobachten, wie gemeldet, daß man sie gelinde begieße, solches aber nicht ehender thue, als bis sie sich über dem Boden zeigen, welches insgemein im November geschieht, wann sie anders genug Wärme haben: dann sonst gehen sie vor Weihnachten nicht auf. Wann sich die Blätter über der Erde zu zeigen anfangen, so muß man ihnen mehr Wasser als vorher geben, und einen Stecken zur Wurzel stecken, an welchem man den Stengel fest macht, damit er aufrecht stehe, sonst kriecht er auf dem Boden. Auch ist zu beobachten, daß man die Töpfe so setze, daß sie nicht zu nahe bey einer großwachsenen Pflanze zu stehen kommen, die über sie herhienge, und an welcher sie sich hinauf zögen, indem solches ihr Blühen hindern würde; sie müssen aber auch zu dieser Zeit recht warm gehalten werden, damit sie um so viel ehender blühen. Die Wärme, in welcher sie am besten wächst, ist zehn Grad über Temperatur, nach dem botanischen Thermometer des Herrn Fowlers; niemalsen aber darf sie in einer geringern stehen, weil die Wurzel verderben mögte.

Die jungen Sesslinge, so man von den alten Wurzeln abnimmt, brauchen insgemein zwey bis drey Jahr ehe sie blühen; jedoch soll man sie diese Zeit über nicht versehen, hingegen aber die Erde im obern Theil der Töpfe heraus nehmen, und alle Jahr frische hinein legen, um die Wurzeln zu stärken: woben man sich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man dieselben nicht beschädige und verlege. Im Julio und Augusto kan man die Töpfe an die freye Luft stellen, wann warmes Wetter ist; die ganze übrige Zeit des Jahres über aber, muß man sie im Glashaus lassen.

MEUM, (von *μαῖον*, weniger, weil die Blätter dieser Pflanze sehr klein sind). Spignel. Bäurwurz, Bärenfenchel.

Der Character ist:

Es ist eine doldentragende Pflanze, mit sehr schmalen Blättern. Ihr Saame ist groß, länglicht und gestreift. Deme ist noch beyzusetzen, daß sie eine beständige Wurzel habe.

Diese Pflanze wird in den Kräutergärten zum Arzenegebrauch gezogen, selten aber in andern Gärten angetroffen. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man, sobald als er reif geworden, im Herbst ausset, worauf sich im Frühling die Pflanzen zeigen werden, die man sorgfältig vom Unkraut säubern, und bey sehr trockenem Wetter begießen muß. In diesem Platz können die Pflanzen bis in den folgenden Herbst bleiben, da man sie in eine schattige Rabatte, einen Schuh weit von einander, versehen, und zum Gebrauch stehen lassen kan. Man kan sie auch durch Theilung der Wurzel im Herbst fortpflanzen, welches die geschwindeste Manier ist.

MEZEREON. Siehe Thymelæa.

MICROSCOPIUM, ein dioptrisches Instrument, durch welches sehr zarte und kleine Objecte, so groß vorgestellet werden, daß sie, den Regeln

der Refraction gemäß, auf das deutlichste zu sehen sind.

Dieses Instrument kan denjenigen, welche begierig sind, die Wirkungen der wachsenmachenden Natur zu untersuchen, sehr dienlich seyn; indem sie die mancherley kleinen Gefäße und Theile der Gewächse, auf das genaueste dadurch betrachten, und ihren verschiedenen Nutzen, auch wie das Geschäfte der Vegetation vor sich gehet, entdecken können.

MILIUM, (wird also genennt von Mille, Lat. Tausend, weil er so viel Körner hat). Millet. Hirse.

Der Character ist:

Er hat lockere, zertheilte Rispen oder Aehren, und jede einzelne Blume hat einen Kelch, der aus zwey Blättern bestehet, die der Blättern Stelle vertreten, um die Fäden und den Stempel der Blume zu bedecken, welche hernach zu einem länglichtrunden Körnlein wird.

Die Sorten sind:

1. MILIUM semine luteo. C. B. P. Gelber, oder gemeiner Hirse.
2. MILIUM semine albo. C. B. P. Hirse mit weißen Saamen.
3. MILIUM semine nigro. C. B. P. Hirse mit schwarzen Saamen.
4. MILIUM arundinaceum, subrotundo semine, Sorgo nominatum. C. B. B. Rohrähnlicher Hirse, mit rundlichem Saamen, insgemein Sorgo, oder guineisches Korn genannt. Indianischer Hirse.

Es giebt noch einige andere Varietäten dieser Pflanze, welche vornehmlich nach der Farbe des Saamens unterschieden; doch wird es unnöthig seyn sie hier zu benennen, indem die angeführten die Hauptsorten sind, so ich in Engeland wachsen sehen.

Die drey ersten Sorten sind Varietäten, die sich nur nach der Farbe ihres Saamens unterscheiden, und dieser Unterschied entspringt öfters aus einerley Saamen; doch behält der gelbe den Preis, obgleich der weiße nicht schlechter ist; die schwarze Sorte aber hat geringen Werth.

Ursprünglich kommen diese Pflanzen aus den östlichen Ländern, wo man sie beständig stark bauet, und von daher werden wir jährlich mit diesem Saamen versehen, den viele zu Würsten u. gar hoch achten. In Engeland baut man sie niemalsen als zur Curiosität in kleinen Gärten, wo der Saame insgemein sehr wohl reiffet.

Mit Anfang des Aprills müssen sie in einen warmen trocknen Boden, aber nicht zu dicke, gesät werden; weil sie sich ziemlich ausbreiten, und Platz haben wollen. Wann sie aufgehen, soll man sie vom Unkraut reinigen, hernach aber werden sie bald die Oberhand gewinnen, und desselben künftiges Wachstum verhindern. Im August wird dieser Saame reif werden, da man ihn dann schneidet, und wie mit andern Getraide geschieht, ausdrischt.

Das guineische Korn wächst insgemein zehn bis zwölf Schuh hoch, und hat, wie das Schiff, knotige Stengel, auf denen oben die Aehren wachsen, die, wie die Körner, sehr groß sind. Diese Sorte gehet sehr wohl auf, wann man sie wie die vorige säet; doch wird bey uns ihr Saame selten reif, es müßte dann ein sehr warmes Jahr seyn.

MILLEFOLIUM, (wird also genannt, als ob die Blätter bey tausend Einschnitte hätten. Plinius sagt, daß Achilles, den Chiron in der Medicin, und

und in der Kunst, Wunden zu heilen, unterrichtet, den Telephus der von seinen eigenen Schwert verwundet worden, mit dieser Pflanze geheilet, und daher wurde sie Achillea genannt. Sie heist auch Stratiotes, von *στρατός*, eine Armee, weil dieses Kraut sehr dienlich die Wunden der Soldaten einer Armee zu heilen). Yarrow, Milfoil, or Nosebleed. Garbkraut, Schafgarbe.

Es giebt verschiedene Sorten dieser Pflanze, die um der Varietät willen in den Kräutergärten gepflanzt werden; da man sie aber selten zum Gebrauch pflanzt, so gehe ich sie vorbey, ohne selbige zu benennen, nur mercke ich an, daß die gemeine Sorte, welche häufig auf trockenen Hügeln, in den meisten Theilen von England wächst, diejenige seye, welche zur Arznei verordnet wird.

MILLERIA.

Der Character ist:

Sie hat eine zusammengesetzte Blume, so aus verschiedenen Blümlein bestehet, welche in einem gemeinen Blumenkelch enthalten sind; alle diese Blümlein sind unfruchtbar, und auf das halbe Blümlein, so fruchtbar ist, folget ein Saamenkorn, das der Blumenkelch umgiebt.

Die Sorten sind:

1. MILLERIA annua erecta major, foliis conjugatis, floribus spicatis, luteis. Houst. Die große, aufrecht wachsende, jährliche Milleria, mit gegen einander über stehenden Blättern, und gelben, in einer Aehre wachsenden Blumen.

2. MILLERIA annua erecta minor, foliis parietariæ, floribus ex foliorum alis. Houst. Die kleinere, aufrecht wachsende, jährliche Milleria, mit St. Peterskrautblättern, und Blumen die aus den Winkeln der Blätter mit dem Stiel wachsen.

3. MILLERIA annua, erecta, ramosior, foliis maculatis, profundius ferratis. Martyn. Cent. 1. Die aufrechte, ästige, jährliche Milleria, mit gefleckten Blättern, die tief ausgekerbt sind.

4. MILLERIA annua, erecta, minor, folio parietariæ longiori, floribus ex foliorum alis. Kleinere, aufrechte, jährliche Milleria, mit dem langen St. Peterskrautblatt, und Blumen die aus den Winkeln der Blätter mit dem Stiel wachsen.

Die zwey ersten Sorten hat D. W. Houston zu Campeche im Jahr 1731 entdeckt, der auch dieses Geschlechts Urheber ist, indem er gefunden, daß der Character von allen andern bereits angenommen Geschlechtern unterschieden sey. Der Saame dieser beeden Sorten ist an verschiedene Liebhaber in England und Holland gesendet worden, woselbst er sehr wohl angeschlagen.

Die beeden andern Sorten hat Herr Robert Millar ein Wundarzt, zu Campeche im Jahr 1734 entdeckt, und den Saamen davon nach England gesandt, woselbst er auch sehr wohl aufgegangen. Die dritte Sorte gleicht der ersten in Ansehung ihrer Blätter, Blumen und des Wachstumes, verbreitet sich aber etwas mehr, als diese, in Aeste, und die Blätter haben schwarze Flecken; auch sind die Blumen etwas größer. Die vierte Sorte, welche der zweyten in etwas gleicht, wächst höher, und verbreitet sich nicht am Boden in Aeste aus, wie die zweyte; auch sind ihre Blätter viel länger, an den Blumen aber zeigt sich kein Unterschied.

Der Saame dieser Pflanzen soll bald im Frühling, in ein temperirtes Mistbeet gesät werden, und wann die Pflanzen bey zwey Zoll hoch gewachsen,

mus man jede in einen besondern Topf, der mit leichter, fetter Erde angefüllt ist, versetzen, und hernach in ein temperirtes Mistbeet von Gerbersoh eingraaben, wobey zu beobachten, daß man sie gegen die Sonne im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen, und dabey öfters begieße. Wann die Pflanzen Wurzeln bekommen, soll man ihnen viel frische Luft geben, und zu diesem Ende die Fenster des Mistbeetes alle Tage öffnen, wann schönes Wetter ist; auch müssen sie in heissem Wetter täglich und beständig begossen werden, dann es sind sehr durstige Pflanzen. Bey dieser Wart, werden die Pflanzen, ein Monat nach dem Versetzen, ziemlich hoch wachsen; daher soll man sie in größere Töpfe setzen, in das Glashaus bringen, und in das Lohbeet eingraaben, wo sie Platz zum Wachsen haben müssen, sonderlich die erste und dritte Sorte, die insgemein acht oder neun Schuh hoch werden, wann sie gehörige Wart haben. Aber die zweyte und vierte Sorte, werden selten über drey Schuh hoch, und breiten ihre Zweige nicht gar stark aus, so, daß sie also weniger Raum nöthig haben.

Um die Mitte des Julii werden diese Pflanzen zu blühen anfangen, und bald hernach wird der Saame reif werden. Daher mus man ihn, so bald als er eine dunkelbraune Farbe bekommt, sammeln; sonst fällt er bald ab, sonderlich an den zwey größten Sorten, da er bey der geringsten Berührung, wann er reif ist, ausfällt. Diese Pflanzen blühen bis um Michaelis, oder auch noch später hinaus, wann gutes Wetter ist; wann aber die Herbstkälte ankommt, verderben sie bald.

MIMOSA. The Sensitive Plant. Das Sinnekraut, Fühlkraut.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blümlein, ist trichterförmig, und hat in der Mitte viele Fäden. Diese Blumen stehen auf einem runden Büschel beysammen, und unten kommt aus ihnen ein Stempel, so hernach zu einer länglichten, platten, knotigen Schote wird, die sich an beeden Seiten öffnet, und in jeder Abtheilung einen rundlichen Saamen enthält.

Die Sorten sind:

1. MIMOSA, seu frutex sensibilis. Tourn. Das gemeine Fühlkraut.

2. MIMOSA humilis, frutescens & spinosa, siliquis conglobatis. Plum. Niedriges, staudiges und dornichtes Fühlkraut, dessen Schoten büschelweis beieinander wachsen.

3. MIMOSA spinis horridiuscula, & sensitiva magis. H. R. Par. Dornichtes und mehr empfindliches Fühlkraut.

4. MIMOSA latifolia, siliculis in orbem glomeratis. Tourn. Breitblättriges oder gemeines Fühlkraut.

5. MIMOSA spuria de Pernambuco, dicta Mimosa Italica. Zan. Insgemein, das faule, schläfferige Fühlkraut.

6. MIMOSA herbacea procumbens & spinosa, caule quadrangulo, siliquis quadrivalvibus. Houst. Kriechendes, grasartiges, stachelichtes Fühlkraut, mit viereckichtem Stengel, und vierfächerichten Schoten.

7. MIMOSA fruticosa, spinosa, siliquis latis, hirsutis & articulatis. Houst. Stachelichtes, staudiges

diges Fühlkraut, mit breiten, haarigen und knotigen Schoten.

8. *MIMOSA non spinosa*, palustris & herbacea, procumbens, flore luteo, pleno. Houst. Das glatte, in Sümpfen wachsende, grasartige, grüne Fühlkraut, mit gefüllter, gelber Blume.

9. *MIMOSA frutescens*, spinosa & hirsuta, tenuibus acaciae foliis, siliquis articulatis. Houst. Staudiges, stacheliges, haariges Fühlkraut, mit schmalen Acacienblättern, und büschelweis wachsenden Schoten.

10. *MIMOSA humilis*, frutescens & spinosa, foliis acaciae latioribus, siliquis conglobatis. Kleines, staudiges, stacheliges Fühlkraut, mit breiten Acacienblättern, und büschelweis wachsenden Schoten.

11. *MIMOSA herbacea*, non spinosa, minima, repens. Sloan. Cub. Jam. Das kleinste, kriechende, grasartige Fühlkraut ohne Dornen, insgemein das Fühlgras.

Die erste Sorte ist unter dem Namen *Sensitiva* oder Fühlkraut insgemein bekannt, um sie von den andern zu unterscheiden, die man überhaupts Demutpflanzen nennet (*Humble Plants*), weil bey einer Berührung der Stiel ihrer Blätter unterwärts fällt; an der andern Sorte hingegen die Blätter, wann sie berührt werden, sich nur zusammenziehen.

Diese Pflanzen werden alle aus dem Saamen gezogen, den man bald im Frühling in ein Mistbeet säen mus; und wann hernach die Pflanzen aufgehen, sollen sie in kleinere Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, versetzt, und in ein frisches Mistbeet eingegraben werden, wobey zu beobachten, daß man sie begieße und im Schatten halte bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends mus man sie öfters begießen, und ihnen nach Proportion der warmen Witterung Luft geben, zugleich aber auch Acht haben, daß das Beet in gehöriger Wärme erhalten werde, und man die Fenster alle Nächte mit Matten bedecke, welches ihr Wachstum sehr befördern wird.

Bey dieser Wart werden die Pflanzen, innerhalb eines Monats, sehr zugenommen haben, und mit ihren Wurzeln die Töpfe anfüllen, daher mus man sie in größere Töpfe versetzen, und sie aus denjenigen, darinn sie stehen, zusamt der Erde, herausnehmen, die man an ihren Wurzeln lassen soll; und nachdem die Wurzeln, welche aussen am Erdenballen mit einander verwickelt sind, abgeschnitten worden, setzt man sie in die größeren Töpfe, und füllt sie mit der nämlichen fetten Erde an. Hierauf grabt man sie in das Mistbeet, und begießet sie wohl, bis sie Wurzeln bekommen. Sollte es scheinen als wollten die Pflanzen ihre Blätter fallen lassen, wann die Sonne warm auf die Fenster scheint, so mus man sie im Schatten halten, bis sie sich wieder erholet haben, und die Hitze vertragen können.

Mit zunehmender warmen Witterung mus man ihnen mehr Luft geben, sie aber niemals an die freye Luft setzen, indem solches nicht nur allein ihr Wachstum zurück hält, sondern auch ihre Empfindlichkeit verlieren machet, so, daß ich einige Sorten dieses Geschlechtes gesehen, die, nachdem sie wenige Tage an der freyen Luft gestanden, ihre Bewegung gänzlich verlohren haben.

Wann die erste dieser Sorten gehörig begossen, und in gelinder Wärme gehalten wird, so wird sie innerhalb eines Sommers acht oder zehn Schuh hoch wachsen, und sehr viele Blumen bringen; ist

II. Theil.

aber der Herbst nicht sehr günstig, so wird ihr Saame selten reif; da auch diese Pflanze viel zarter, als die übrigen Sorten ist, so läßt sie sich selten dem Winter über halten, sie mag auch gleich in den wärmsten Glashäusern stehen, so, daß wir uns gezwungen sehen, den Saamen aus der Fremde kommen zu lassen.

Die zweyte Sorte wächst viel niedriger, indem sie selten über zwey Schuh hoch wird, sich aber ins sehr viel Aeste ausbreitet, und mit Dornen besetzt ist. Sie dauert zwey bis drey Jahre, wann sie in einem guten Glashaus stehet, und trägt überhaupts jährlich Saamen, so, daß sie nunmehr in den englischen Gärten sehr gemein worden, indem sie am leichtesten zu erhalten, und unter allen Sorten am meisten Saamen bringet.

Die dritte Sorte hat sehr breite Blätter, und ist stark mit scharfen Dornen besetzt. Sie wird fünf bis sechs Schuh hoch, hat aber insgemein sehr dünne Zweige, und ist zarter als erstgemeldte. In diesem Land bringt sie selten Saamen, kan aber dem Winter über in einem recht guten Glashaus erhalten werden.

Die vierte Sorte hat unter allen, die jetzt in England sind, die stärkste Bewegung. Sie ist dem Ansehen nach der dritten etwas ähnlich, wächst aber gerader, hat weniger Dornen, und ihre Blumen führen eine andere Farbe. Der Saame dieser Sorte wird öfters von Barbados zu uns gebracht, und die Menge des Saamens der von daher kommt, scheint zu beweisen, daß sie in diesem Land gar gemein seyn müsse.

Die fünfte Sorte wird um der Varietät willen in Kräutergärten gehalten, ist aber keine gar besondere Pflanze. Sie ist der ersten Sorte einigermaßen ähnlich, und wächst aufrecht, fünf oder sechs Schuh hoch, trägt auch sehr viel Saamen; da sie sich aber nicht beweget, wann sie berührt wird, so stehet sie auch in keiner solchen Achtung wie die übrigen.

Die sechste, siebende und achte Sorte hat D. W. Soustoun in Veracruz entdeckt, und ihren Saamen von da nach England gesendet, aus dem viele Pflanzen gezogen worden. Die sechste Sorte wird drey Schuh hoch, und hat dünne viereckige Aeste, die stark mit Dornen besetzt sind. Es ist eine beständige Pflanze, mit kriechender Wurzel, so, daß sie aus den Sproßlingen, die sie häufig treibt, fortgepflanzt werden kan. Bisher hat sie in England noch nicht geblühet: dann die Stengel sterben im Winter insgemein bis an die Wurzel ab, und gehen im folgenden Frühling wieder auf. Die Blätter dieser Sorte schließen sich nicht nur wann sie berührt werden, sondern sinken auch herab, so, daß sie also denjenigen bengezehlet wird, welche man insgemein die Demutpflanzen nennet.

Die siebende Sorte wird sechs bis sieben Schuh hoch, und hat einen holzigen Stamm, der sehr stark mit krummen Dornen besetzt ist. Die Blätter machen verschiedene Fittiche mit sehr schmalen Federlein. Diese Blätter sind auch unten, an ihrer Mitteltrieb, mit sehr scharffen krummen Dornen besetzt, so, daß es da, wo sie ursprünglich wachsen, verdrüsslich zwischen ihnen zu gehen ist. Die Blumen dieser Sorte sind hell purpurfarb, und auf sie folgen platte, haarige, knotige Schoten, in denen der Saame verschlossen. Diese Sorte wächst in den meisten fetten Gegenden um Veracruz in Spanischwestindien gar häufig.

In England hat diese Pflanze geblühet, ihr Saame aber ist nicht zur Reiffe gekommen, ob sie schon

N

schon

schon den Winter über geblieben, und sehr groß geworden. Die Blätter dieser Sorte ziehen sich, wann sie berührt werden, schnell zusammen, sinken aber nicht viel unter sich, so, daß man sie nicht unter die Demutpflanzen rechnet.

Die achte Sorte wächst um *Veracrus* gar häufig in stehenden Wassern, da die Zweige auf dem Wasser liegen, wie das, in diesem Land, in Teichen wachsende Unkraut. Wann aber das Wasser vertrocknet, und also die noch jungen Pflanzen verläßt, so wächst sie mehr aufrecht, und diejenigen, so in Engeland gewachsen, sind vier, bis fünf Schuh hoch geworden; als sie aber ausgewachsen hatten, breiteten sie sich auf allen Seiten aus, und mußten unterstützt werden. Diese Pflanze hat in Engeland Blumen, aber keinen Saamen getragen, und da sie eine jährliche Pflanze, so ist sie nunmehr in Europa ausgegangen. Es ist eine von den so genannten Kühlkräutern: dann die Blätter sinken nicht unter sich, wann sie berührt werden. Die neunte und zehende Sorte hat der Bundarzt Herr Robert Millar in Cartagena entdeckt, und den Saamen nach Engeland gesendet, der in verschiedener Liebhaber Gärten aufgegangen. Beide gehören zu den Demutpflanzen, indem ihre Blätter auf die leichteste Berührung abwärts sinken. Wann sie in einem sehr warmen Glashaus stehen, so bleiben sie beide den Winter über.

Die eilfte Sorte ist in Jamaica sehr gemein, woselbst sie auf dem Boden kriecht, und in kurzen, dicken Sträussen wächst; sie hat eine sehr schnelle Bewegung: dann wann man mit einem Stock darüber fährt, so zieht sie sich sogleich zusammen, und behält den Eindruck eine Zeit lang, bis sie sich wieder ausbreitet.

Vor diesem glaubte man, die meisten dieser Pflanzen seyen jährliche; weil sie mit erster Ankunft des kalten Wetters verderben. Aber seitdem die Lohglashäuser neuerer Zeiten, erfunden worden; hat man die meisten Sorten zwey bis drey Jahre erhalten, auch tragen sie sehr wohl Saamen.

Das Glashaus, in welches man im Winter diese Pflanzen setzt, muß die an Herrn Fovlers Thermometern bemerkte Ananaswärme haben; auch muß man sie diese Jahreszeit über öfters begießen, da dann das Wasser wenigstens vier und zwanzig Stund, vor dem Gebrauch, im Glashaus stehen soll, damit es fast so warm, als die Luft im Glashaus werde. Alleine man darf ihnen nicht viel Wasser auf einmal geben, weil ihre Wurzeln davon faulen, und die Pflanzen verderben. Auch muß man alle verdorbene Blätter, die sich etwann diese Zeit über zeigen mögten, abnehmen; weil sie sonst, zum größten Nachtheil der Pflanzen, Insecte beherbergen.

Wo man aber keine guten Glashäuser hat, diese Pflanzen den Winter über zu erhalten, da kan man sich jährlich mit ihrem Saamen versehen, und etliche Pflanzen daraus ziehen, die man in einem Mistbeet unter Fenstern halten kan, wo sie dauern werden, bis die Kälte im Herbst ankommt. Da sie auch eine besondere Seltenheit sind, so verdienen sie in jedem guten Garten gehalten zu werden.

So viel mir bekannt ist, hat noch niemand den Grund, warum sich diese Pflanze, wann sie berührt wird, so geschwind bewegt, philosophisch erklärt; daher will ich hier beyfügen, was von dieser Sache gesagt worden.

Es ist bewundernswürdig, daß auf die geringste Berührung mit einem Stock oder mit der Hand, die Blätter dieser Pflanze, nicht nur allein des

Abends, oder bey Nacht, sondern auch am Tag, zu allen Stunden, wie an einem absterbenden Baum, auf das geschwindeste, als man sich nur immer einbilden kan, abwärts sinken, und sich zusammen ziehen; gleich hernach aber sich wieder aufrichten, erholen und herstellen, so, daß man glauben sollte, sie hätten wirklich ein Gefühl.

Dieses scheint so schwer zu erklären zu seyn, daß ein lehrbegieriger, malabarischer Philosoph, über der Untersuchung der Natur dieser Pflanze rasend wurde; eben als wie man vom Aristoteles sagt, daß er sich in die See gestürzt habe, weil er die Ebbe und Fluth nicht begreifen konnte.

Man kan aber von dem schnellen Verwelken und Aufgehen dieser Pflanze folgende Ursache angeben.

Es kommt solches von der Structur ihrer Musceln, oder Fasern, ihrer Adern, ihrer Balveln und Dunstlöcher (pori) her.

Erstlich, weil die innern Adern die zu den obern Musceln oder Fasern der Blätter gehören, weiter sind als die äußern, die zu den untern gehören. Da nun also der aus der Erde durch die untern Adern, welche ziemlich breit sind, aufsteigende Dunst einen starken Einfluß in die obern Fasern des Blates hat; aber, wegen der quer liegenden Balveln, nicht wieder zurück zur Erde kan, so erweitert er selbige in Ansehung ihrer Breite, macht sie aber zugleich, der Länge nach, kürzer, und richtet also die Blätter in welche sich diese Fasern einpflanzen, so stark in die Höhe, als es ihre Einlenkung oder Biegsamkeit erlaubet.

Daher geschieht es nun, daß durch das Aufsteigen der obern Musceln, und die Aufrichtung der Blätter, der Dunst der untern Musceln oder Fasern der Blätter so gedrückt und gedrungen wird, daß er die Balveln und Löcher der kleinern Adern, die in die breitem oder weitem gehen, eröffnet, sich dem in den weitem Adern der obern Musceln oder Fasern der Blätter enthaltenen Dunst entgegen setzt, und also die Blätter um so vielmehr aufhebt, weil die quer liegenden untern Balveln hindern, daß der Dunst nicht wieder in die Erde zurück treten könne.

Wann nun die Geister oder Dünste aus der Erde durch die innern und weitem Adern, häufig und stark aufsteigen, so lassen sie nicht zu, daß sich die Balveln der weitem Adern, die in die engern gehen, öffnen, oder daß die Dämpfe durch selbige aus den weitem Adern in die engern kommen. Wann nun also der obere Theil der Blätter mit der Hand berührt wird, und die Geister, oder Dünste in diesen obern Theilen der Blätter durch dieses Berühren gewaltsamer fortgerieben werden, so gehen sie unter sich durch die innern und weitem Adern, und öffnen also die Balveln und Dunstlöcher, die von den weitem, innern Adern in die äußern und engern gehen; da sie aber von den quer liegenden Balveln aufgehalten werden, und nicht hinab treten können, so steigen sie durch selbige hinauf, öffnen dadurch die aus den engern Adern in die breitem gehende Balveln, und kommen also nothwendiger Weise in die untern Musceln oder Fasern der Blätter, treiben selbige auf, verkürzen sie der Länge nach, und biegen sie, so viel als es ihre Einlenkung und Biegsamkeit erlauben will.

Nachdem nun diese Blätter so niederwärts gedrückt, und die Hand von der Pflanze zurück gezogen worden, so steigen die Dünste aus der Erde durch den Stengel häufiger auf, und gehen durch die innern und weitem Adern, und durch die quer dafür stehenden Balveln, durch die äußern und engern, und schließen also erstlich diejenigen Balveln, die

von

von den weitem und innern Adern in die äussern gehen. Gehen nun aber diese Dünste noch weiter, so kommen sie quer in die obern Musceln der Blätter, und da sie dieselben aufstreiben, heben sie die niedergedruckten Blätter etwas in die Höhe. Durch diese geringe Erhebung der Blätter, werden die Dünste, mit welchen die untern Musceln der Blätter angefüllt sind, gedrückt. Dieser Druck macht daß sie die Valveln, so in die engern Adern gehen, öffnen, aus den äussern Adern in die innern, und so querüber in die weitem und innern Adern kommen. Da nun aber die Dünste mit Gewalt und häufig aus der Erde in dieselben hinauf steigen, und diejenigen Valveln schliessen, die in die engern Adern gehen, so können sie weder zurück noch quer über auf die Seiten, sondern müssen nothwendiger Weise in die obern Musceln der Blätter sich begeben, weil die Dünste beständig fort durch die weitem Adern aufsteigen; da nun also die obern Theile der Blätter mit vielen Dünsten angefüllt sind, so werden sie auch durch selbige ausgebreitet.

MIRABILIS PERUVIANA. Siehe Jalapa.

MIST. Der Mist wird zur Verbesserung eines ausgefogenen und entkräfteten Landes, und zur Heilung seiner Gebrechen gebraucht, die von so mancherley Beschaffenheit sind, als mancherley der Mist ist, dessen man sich zu desselben Verbesserung und Herstellung bedienet. Manches Land ist zu kalt, nas und schwer; ein anderes hingegen ist zu leicht und trocken; dawieder giebt es nun aber Mist der heiss und leicht ist, dergleichen der Schaf-, Pferd- und Taubenmist etc. ist, hingegen ist wieder ein anderer fett und kühlend, wie der Ochsen-, Kuh- und Schweinemist etc.

Gleichwie nun aber die Mittel deren man sich bedient, denen Krankheiten, die sie heilen sollen, zuwider seyn müssen; so braucht man Ochsen-, Kuh- und Schweinemist für ein trockenes und leichtes Erdreich, um es fetter und vester zu machen; hingegen und trockenen Mist hingegen nimmt man zur Verbesserung eines kalten, nassen und schweren Bodens.

Der Mist hat zwey besondere Eigenschaften: die eine bestehet darinnen, daß er eine gewisse, empfindliche Wärme erregt, die von besonderer Wirkung ist; diese hat aber nicht leicht ein anderer, als der frische und etwas feuchte Pferde- und Maulthiermist. Die andere Eigenschaft des Mistes ist, daß er die Erde fett und fruchtbarer mache.

Der Pferde- und Maulthiermist ist zur Winterszeit in den Gärten von unvergleichlichem Nutzen; weil selbiger alsdann alle Dinge beseelet und belebt, und diejenigen Dienste thut, welche uns die Sonnenhitze im Sommer leistet: dann durch ihn erhalten wir alle Neuigkeiten des Frühlings, Spargel, Cucumern, Rettig, Melonen, Salat etc. der Rosmist taugt am besten ein kaltes, mageres Land zu verbessern, und selbigen können wir in ziemlicher Menge haben; doch ist derselbe einem Land auch öfters schädlich, wann man ihn alleine, oder zu frisch braucht; und breitet man ihn im Sommer etwas dünne auf das Land, so nußt er sehr wenig: dann die Sonne entziehet ihm alle Kraft und Güte, so, daß er nicht besser ist als Schilf oder trockenes Stroh; und ob man gleich in einem Kuchengarten, zum Kraut und Blumenkohl und andern dasebst wachsenden Pflanzen, die viel Nahrung brauchen, denselben nicht leicht zu viel brauchen kan; so würde es doch ein Fehler seyn, Kornfelder zu stark damit

zu belegen; weil er gar zu viel Unkraut wachsen machet.

Da der Pferdemit sehr heisser Natur ist, so taugt er am besten für ein kaltes Land; Kuhmist hingegen für ein hitziges. Wann man aber beide mit einander mischt, geben sie für die meisten Sorten von Erdreich eine sehr gute Dung; und für einige kan man noch Schlamm darunter mischen.

Schafmist und der Mist vom Wild, sind, ihrer Eigenschaft nach, nicht viel von einander unterschieden, und werden von einigen für den besten Mist, für kaltes, leimiges Land, gehalten. Einige rathen, man solle denselben zu Pulver stoßen, und sehr dünn über die Herbst- und Frühlingsaat streuen; vier oder fünf Karren für einen Morgen, eben als wie man die Asche, und Dreber austreuet.

In Slandern und andern Orten, sperren sie ihre Schafe des Nachts in solchen Plätzen ein, die mit reinem Sand bestreuet sind, so, daß er fünf bis sechs Zoll dick liege. Sie streuen aber alle Nächte frischen hinein, und misen ihn die Woche einmal wieder aus; es ist aber der Pferch und Urin der Schafe eine sehr gute Düngung, und ziemlich theuer, dabey aber auch die beste für ein Land das gar nicht tragen will. Herr Quintinye ist der Meinung, durch selbigen könnten alle Arten von Erdreich fruchtbar gemacht werden.

Andere rühmen den Schweinemist als die fetteste und beste Art von Düngung, und sagen, ein Karren desselben thue soviel, als zwey eines andern Mistes, auch wäre selbiger die beste Düngung für Fruchtbaume, sonderlich aber für Birn und Aepffel, die in einem leichten Boden stehen; ferner ist er auch eine treffliche Grasdüngung. Ich habe diesen Mist, wann er wohl verfault war, öfters für Fruchtbaume gebraucht, und gefunden, daß er die beste Düngung für selbige seye.

Tauben-, Hühner- und Gänsemist dienen zur Verbesserung der Wiesen und Kornfelder unvergleichlich. Der erstere ist der beste, um Wiesen und Kornfelder damit zu belegen; ehe man ihn aber braucht, mus er eine Zeit lang ausserhalb des Taubenhauses gelegen haben, damit ihn die Luft etwas verfaulen, und seine feuerige Hitze dämpfen könne.

Sonderlich ist er für ein kaltes, nasses, dohniges Erdreich gut; doch mus er getrocknet werden, ehe man ihn austreuet: dann in der Masse setzt er sich gerne zusammen; damit er sich aber nicht zusammen hänge, und man ihn dünne streuen könne, soll er mit Erde vermischt werden, weil er sehr heiss und stark ist.

Einige rühmen den Taubenmist, und den Mist von anderem Geflügel, als die beste Düngung für den Spargel, Erdbeeren, oder auch andere Blumenforten.

Herr Gentil lobt den Taubenmist als sehr gut für solche Bäume, deren Blätter gerne gelb werden, wann sie in einem offenen Boden stehen, der mehr kalt als heiss ist; doch mus er vorher drey oder vier Jahre in der Miststätte gelegen haben, damit sich seine Hitze in etwas vermindere. Man bedient sich aber desselben im Herbst, und nimmt nur wenig.

Er lobt ihn als höchst nützlich für einen kalten und nassen Boden, wann man ihn eines Zolles dick an den Fuß eines Baumes streuet, der gelbe Blätter hat, und selbigen bis in den Merzen liegen läßt.

Der Mist vom Geflügel, der heiss ist, und voller Sand steckt, trägt viel zur Beförderung des Wachstums bey, und hat eine viel geschwindere Wirkung, als der Mist derjenigen Thiere, so Kräuter fressen.

N 2

Herr

Herr Sugh Plat saget, ein Karm voll Getraide verbessere das Erdreich mehr, als zehn Kärren gemeinen Mistes. Ist dieses wahr, so kan man mit gutem Grund glauben, daß, wann blosses Getraide, unter eine Composition gemischt und eingeweicht, gute Wirkung hat, selbiges noch kräftiger seyn werde, wann es durch den Leib der Thiere gegangen.

Menschenkoth taugt unvergleichlich zur Verbesserung eines kalten und sauren Erdreichs; sonderlich wann er mit anderer Erde und Mist vermischt, und in eine Gährung gebracht wird.

Keine Düngung ist mit dem Strassenmist aus London zu vergleichen, für alles unfruchtbare, dorniges Erdreich; indem durch diese Düngung die Theile desselben viel besser und ehender, als durch alle andere Compositionen, von einander gesondert werden; und wo man selbigen haben kan, da verlohnt es sich gar wohl der Mühe, für Kornfelder, Wiesen und Gärten, ihn anzuschaffen.

MISTBEET. Mistbeete sind in diesen nördlichen Theilen von Europa von so allgemeinen Nutzen, daß wir ohne selbige lange nicht so viele Gewächse aus den wärmeren Estrichen haben würden, als wir wirklich haben. Auch würden wir im Winter und in den Frühlingsmonaten, unsere Tafeln nicht so mit Gartengewächsen versehen können, als wirklich nun, in den meisten Theilen von England, geschieht. Die gemeinen Mistbeete, deren man sich insgemein in den Kuchengärten bedient, werden auf folgende Weise, mit frischen Pferdsmist, angeleget.

Für allem mus man sich mit einer Menge neuen Mistes aus dem Stall versehen, in welchem ein Theil des Strohes mit seyn mus, dessen man sich in den Ställen bedient; in Ansehung der Menge aber, richtet man sich nach der Grösse des Beetes so man machen will. Ist es frühe im Jahr, so darf man für jedes Fenster nicht weniger als einen guten Karm (Load) voll nehmen. Diesen Mist schlägt man auf einen Hauffen, und mischt etwas Steinkohlensasche darunter, welches dazu dienet, daß der Mist seine Wärme länger behalte: so aber läßt man ihn sechs oder sieben Tage liegen, da er dann, während dieser Zeit, sich gehöriger massen erhitzen wird. Hierauf macht man in einem wohl verwahrten Ort des Gartens eine Grube, die so weit und lang seyn mus, als der Trog ist, den man dazu brauchen will, und ist der Boden trocken, so mus sie einen Schuh, ist er aber nas, nicht über sechs Zoll tief seyn. Wann dieses geschehen, führt man den Mist in die Grube, durcharbeitet ihn wohl mit der Gabel, und leget selbigen überall recht eben und gleich in das Beet; den untern Theil des Misthauffens aber, in welchem insgemein wenig Stroh ist, legt man oben auf das Beet, so steigt aus selbigem der Dampf nicht so häufig auf, als wohl sonst geschehen würde. Will man aber ein Beet für Cucumern oder Melonen machen, die darinnen bleiben sollen, so mus in der Mitte, unter jedem Fenster, ein zehn Zoll weites, und sechs Zoll tiefes Loch seyn, das man mit guter, frischer Erde anfüllt, und in dessen Mitte hernach ein Stock gesteckt wird, damit der Platz wo dieses Loch ist, zu erkennen seye. Hierauf bedeckt man das Beet über und über, vier Zoll dick, mit der Erde, die man aus der Grube genommen, sehet den Trog darüber, und läßt es stehen, bis die Erde erwärmet ist, welches insgemein zwey Tage nach Machung des Beetes zu geschehen pfelet: nachgehends sehet man die Pflanzen auf solche Weise hinein, wie bey

jeder Sorte, unter ihrem eigenen Artikel, gezeigt worden.

Braucht man aber das Mistbeet zu andern Pflanzen, so ist es nicht nöthig, in den Mist Löcher zu machen, sondern nachdem man ihn mit der Spate eingeebnet, mus der Mist drey bis vier Zoll dick mit guter Erde bedeckt, der Trog darüber gesehet, und die Fenster darauf geleet werden.

In Machung dieser Mistbeete, hat man sorgsam acht zu geben, daß der Mist mit der Gabel vest geschlagen werde; und so selbiger mit vieler Streu angefüllt wäre, so mus man ihn überall recht dichte zusammentreten, sonst erhitze er sich zu starck, und folglich würde auch seine Hitze viel geschwinder vergehen, dieses aber ist ein Hauptschade, dem ein solches Beet unterworfen ist. Die erste Woche, oder die ersten zehn Tage, nach Verfertigung des Beetes, soll man die Fenster des Nachts in etwas bedecken; bey Tag aber mit Vorsicht öffnen, um den Dampf heraus zu lassen, der, so lange der Mist noch frisch ist, sich gar häufig erhebt; nachdem sich aber die Hitze vermindert, mus die Bedeckung stärken seyn, sonst werden die Pflanzen in ihrem Wachstum gehindert, wo sie nicht gar verderben. Um aber diesem Ubel abzuhelfen, mus man, wann das Beet ziemlich erkaltet, eine recht gute Menge frischen, warmen Mistes, an den Seiten herumlegen, dieses wird nicht nur allein neue Wärme zuwege bringen, sondern auch dieselbe eine Zeit lang dauern machen; mit zunehmenden Fröhlings aber, wird die Sonne dasjenige ersetzen, was dem Mist an Wärme abgahet, und sodann wird es auch rathsam seyn, etwas abgemehetes Gras um die Seiten des Beetes herum zu legen, sonderlich wann die Nächte kalt wären, welches im May öfters zu geschehen pfelet, und, auch selbst zu dieser Zeit, den zarten Pflanzen im Mistbeet gar nachtheilig ist.

Ob nun aber gleich die Kuchengärtner insgemein dergleichen Mistbeete machen, so sind denselbigen doch diejenigen, so mit Gerberloh angeleget werden, weit vorzuziehen, sonderlich für alle zarte ausländische Pflanzen und Früchte, welche eine etliche Monate lang dauernde, gleiche Wärme haben wollen, die man mit dem Rosmist nicht zuwege bringen kan. Mit Zubereitung dieser Beete verhält es sich folgender massen:

Man mus in die Erde eine drey Schuh tieffe Grube graben, wann der Boden trocken ist; ist er aber nas, darf sie höchstens nicht über einen Schuh tief seyn, und da mus das Beet zwey Schuh über den Boden erhöht werden. In Ansehung der Länge richtet man sich nach dem Trog, oder der Einfassung, die man dazu brauchen will; doch soll sie niemalsen unter eilf oder zwölf Schuh haben, und die Weite mus sich wenigstens auf sechs Schuh erstrecken, welches eben hinlänglich genug seyn wird, die Wärme eine Zeit lang zu erhalten. Diese Grube mus man an den Seiten herum in der angezeigten Höhe von drey Schuhen ausmauern, und im Fröhlings mit frischer Gerberloh anfüllen, das ist, mit solcher Loh, die erst aus der Grube oder Kufe gekommen, nachdem sie vorher zum Ledergerben gebraucht worden. Diese Loh leget man drey oder vier Tage auf einen runden Hauffen zusammen, ehe man sie in die Grube füllet, damit sich die Nässe besser heraus ziehe, welche, wann sie zu viel zuruck bleibt, ihre Gährung hindert. Hierauf füllt man sie in die Grube, und schlägt sie fein gleich mit der Mistgabel zusammen, eintreten aber darf man sie nicht; weil, wann sie sich gar zu vest zusammen sehn sollte, solches ebenfalls ihre Erhitzung hindern würde.

Nachs

Nachgehends setzt man den Trog über das Beet, bedeckt selbigen mit Fenstern; und da wird es in zehn bis vierzehn Tagen anfangen warm zu werden, um welche Zeit man sodann die Köpfe mit den Pflanzen oder Saamen darein graben kan, wobey wieder zu beobachten, daß man die Loh nicht zusammen trete.

Ein auf diese Weise zubereitetes Beet, wird, wann die Loh neu, und nicht gar zu klein gestampft ist, sechs Monate lang, eine wohl temperirte Wärme behalten, findet man aber, daß sie abnimmt, so kan man es wieder von neuem, und zwey bis drey Monate länger, warm machen, wann man die Loh recht tief umrühret, und einen oder zwey Karren frischer Loh zu der alten mischet. Viele legen etwas Rossmist auf den Boden der Grube unter die Loh, um solche zu erwärmen; ich wollte aber selbiges niemals thun, ich müste dann das Beet ehender nöthig haben, als sich die Loh von selbst erwärmete; und da würde ich nur wenig Mist auf den Boden legen: dann er hitzet gar zu stark, und machet daß die Loh ihre Wärme ehender als sonst verlieret. Es ist aber niemals zu befürchten, daß die Loh nicht warm werden sollte, wann sie neu ist, und nicht zu nas in die Grube kommet, ob man sie schon manchmal vierzehn Tage und auch länger brauchet, ehe sie genugsame Wärme erhält; hingegen wird sie auch alsdann gleicher, und dauerhafter seyn.

Die Rahmen, oder Tröge, womit man diese Beete bedeckt, müssen nach den verschiedenen Pflanzen, die darein kommen sollen, proportioniret seyn. Sollen, zum Exempel, Ananas darinn stehen, so mus der hintere Theil des Troges drey Schuh, der niedrige aber funfzehn Zoll hoch seyn, so aber ist er abhängig genug, daß das Wasser ablaufen könne; die Höhe der hintern Seite aber ist schon hinlänglich für diejenigen Pflanzen, die Früchte tragen; und die niedrige Seite für kürzere Pflanzen, so, daß wann man sie nach ihrer Höhe fein ordentlich sezet, sie nicht nur allein von den Fenstern in einer gleichen Weite abstehen, sondern auch viel schöner in die Augen fallen. Ob auch gleich ihrer viele tieffere Tröge machen, als ich hier angezeigt, so bin ich doch gewis, daß wann sie nur hoch genug sind, die Pflanzen darinnen ohne Beschädigung ihrer Blätter zu halten, es viel besser seye, als wann man sie höher machet: dann je tieffer der Trog ist, je weniger läßt sich die Wärme der Luft darinn einschließen, indem sonst keine andere durch Kunst gemachte Wärme darinn befindlich, als nur diejenige, so die Loh von sich giebt, welche nicht viel Luft erwärmen kan; da aber die Ananas beständig warm gehalten seyn wollen, wann ihre Frucht wohl reiffen soll, so wird die Erfahrung lehren, daß die von mir angegebene Höhe, der Absicht viel gemäßer seye, als eine grössere.

Ist aber das Beet für höhere Pflanzen bestimmt, so mus auch die Tiefe des Troges darnach proportioniret seyn; jedoch will man nur allein Gesäme darinn haben, so darf er hinten nicht über vierzehn, vornen aber nicht über sieben Zoll hoch seyn; und da wird sich die Wärme viel stärker äussern, auch ist dieses die gemeine Proportion, der in Kuchengarten ordentlich gebräuchlichen Tröge. Was ihre Länge betrifft, so läßt sie der Eigentümer insgemein so hoch machen, als es ihm beliebt; ordentlich aber hat jeder drey Fenster, und diese geben ihm überhaupts eine Länge von eilf Schuhen, manchmalen haben sie auch vier Fenster; alleine alsdann sind sie zu lang. Dergleichen Tröge sind nicht so leicht hin und wieder zu bringen, als wann sie kürzer sind; auch leiden

II. Theil.

sie an ihren Ecken leichter Schaden. Einige haben zwar nur welche, mit zweyen Fenstern, und diese sind zur Erziehung junger Cucumern und Melonenpflanzen sehr bequem; alleine zu einem Lohbeet sind sie zu kurz; weil nicht Platz genug darinnen ist, für so viel Loh, als zu einer ziemliche Zeit lang anhaltenden Wärme erfordert wird, wie bereits gemeldet worden, in anderer Absicht aber, sind einer oder zwey solcher Tröge sehr dienlich.

Was diejenigen Tröge anbelangt, die man sehr tief machet, so ist es viel besser, wann man sie so machet, daß sie an den Ecken auseinander genommen, und also bequemlich hin und her gebracht werden können; sonst macht es viel Mühe den Trog hinweg zu nehmen, wann man neue Loh hinein füllen, oder die alte heraus nehmen will. Die Art und Weise diese Tröge zu machen, ist jedermann bekannt; oder man bekommt von selbigen einen besseren Begriff, wann man sie siehet, als wann man solche beschreibt; daher will ich nichts weiter davon melden.

MYSTERDE. Siehe Erde, und zwar, wo von Mould die Rede ist.

MITELLA, (wird also genannt von Mitella, Lat. eine kleine Bischofsmütze, weil das Saamengehäuse dieser Pflanze einer Bischofsmütze gleicht). Bastard American Sanicle. Die Bischofsmütze.

Der Character ist:

Sie hat eine beständige Blume. Der Blumenkelch bestehet aus einem Blat, und ist in fünf Theile getheilet. Die Blume hat fünf Blätlein, die sich rosenförmig ausbreiten; der Eyerstock wird zu einer rundlichten Frucht, die sich in eine Spitze endiget, oben wie eine Bischofsmütze offen ist, und voll rundlichten Saamen steckt.

Die Sorten sind:

1. **MITELLA Americana**, *florum petalis integris*. Tourn. Americanische Bischofsmütze, mit ganzen Blumenblätlein.
2. **MITELLA Americana**, *florum petalis fimbriatis*. Tourn. Americanische Bischofsmütze, mit ausgefranzten Blumenblätlein.
3. **MITELLA Americana**, *flore squallido purpureo, villosa*. Bærh. Ind. Americanische Bischofsmütze, mit haarigen, unrein purpurfarbenen Blumen.
4. **MITELLA Americana maxima tinctoria**. Inst. R. H. Die Arnotto oder Anotto.

Die ersten drey Sorten werden um der Varietät willen in guten Kräutergärten gehalten; da aber ihre Blumen wenig Schönheit haben, so ziehet man sie in den Lustgärten selten. Sie sind sehr dauerhaft, und wachsen in jedem Boden und Ort, können auch entweder aus dem Saamen, oder durch Theilung der Wurzel, welches im Frühling oder Herbst geschehen kan, wie die Schlüsselblumen ic. fortgepflanzt werden; und so man sie in einen schattigen Ort sezet, wachsen sie recht stark, so, daß man in schattigen Rabatten, wo wenig bessere Pflanzen treiben wollen, etlichen wenigen Wurzeln, um der Varietät willen, Platz geben kan.

Die vierte Sorte wird zehn bis zwölf Schuh hoch, und hat einen holzigen Stamm, der oben mit vielen Aesten besetzt ist, die breite, und einigermaßen herzförmige Blätter haben. An diesen Aesten kommen die Blumen in kleinen Büscheln hervor; selbige bestehen aus vielen Blätlein, breiten sich wie

eine Rose aus, und haben eine b'asse Fleischfarbe. Auf die Blumen folgen braune Schoten, wie eine Bischofsmütze geformt, die aussen gleich den Castanien stachlicht sind, und viele irreguläre rothe Saamenkörner in sich enthalten.

Die Einwohner von America, brauchen den Saamen dieser Pflanzen, um eine Farbe daraus zu machen. Die Manier selbige zu bereiten, bestehet in folgendem. Sie weichen den Saamen in Wasser ein, bis der äussere rothe Theil gänzlich davon losgeweicht, hernach kochen sie das Wasser, so solches in sich gezogen, etlichemal, wie sie mit dem Saft der Zuckerrohre zu thun pflegen, bis es eine ziemlich dicke Consistenz bekommet, nachgehends gießen sie solches in ein Tuch, welches über ein Feuer von heisser Asche, das nicht flammet, ausgebreitet ist, damit es noch mehr Consistenz bekomme, und alsdann machen sie Kugeln daraus, die man nach Europa sendet, woselbst man sie zum Färben braucht.

Die Indianer bedienen sich dieser Farbe ihre Leiber damit zu bemahlen, sonderlich wann sie in den Krieg ziehen, in der Absicht, wie einige meinen, daß sie das Blut nicht sehen, wann sie verwundet werden, indem es fast gleiche Farbe hat; dieses aber macht sie, wie man glaubet, beherzt. Allein der vornehmste Nutzen davon ist, daß sie die Schnaken und Mücken nicht stecken. Es wird diese Farbe auch unter die Chocolate gemischt, um ihr eine Farbe zu geben.

Diese Pflanze wächst in den wärmsten Theilen von America, aus welchen der Saame gar oft nach England gesendet wird. Selbiger mus bald im Frühjahr in kleine, mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe gesät werden, die man in ein temperirtes Mistbeet aus Gerberloh eingräbt, da man dann die Erde öfters begießen soll, um das Aufgehen des Saamens zu befördern. Wann die Pflanzen zwey Zoll hoch gewachsen, mus man jede auf das sorgfältigste in einen besondern kleinen Topf, der mit leichter fetter Erde angefüllt ist, versetzen, und hernach wieder in die Loh eingraben, wobey zu beobachten, daß man sie im Schatten halte, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nach dieser Zeit mus man sie öfters begießen, und in heissem Wetter die Gläser des Mistbeetes alle Tage öffnen, um den Pflanzen frische Luft zu geben. Bey dieser Wart werden die Pflanzen um die Mitte des Julii einen Schuh hoch seyn, und die Töpfe mit ihren Wurzeln angefüllt haben; daher soll man selbige alsdann aus den Töpfen herausnehmen, ihre Wurzeln sorgfältig beschneiden, hernach in etwas grössere Töpfe setzen, und wieder in das Mistbeet eingraben, auch wie vorher warten. In diesem Mistbeet können die Pflanzen bis gegen Michaelis, da die Nächte kalt werden, bleiben; alsdann aber mus man sie in das Glashaus bringen, und in das Lohbeet eingraben, wo sie im Winter viel Wärme haben müssen, sonst können sie in diesem Land nicht erhalten werden. Den Winter über sollen sie öfters begossen werden, aber nicht zu stark auf einmal, sonderlich wann sie die Blätter fallen lassen, welches sie gegen den Frühling öfters zu thun pflegen. Da diese Pflanzen sehr zart sind, so sollen sie beständig im Glashaus bleiben, mit der Vorsicht, daß man ihnen im Sommer bey warmen Wetter, viel frische Luft gebe, sie auch öfters begieße; in kaltem Wetter aber, müssen sie recht warm gehalten werden. Wann man diese Regeln gehörig beobachtet, so werden die Pflanzen stark wachsen, und eben so hoch, als in ihrem Vaterland werden.

MOILDAVICA, (diese Pflanze wird also genannt, von Moldavia, weil sie aus diesem Land zu uns gebracht worden, wo sie von sich selbst wächst). Turkey Balm. Türkische Melisse.

Der Character ist:

Es ist eine Pflanze mit einer Lippenblume, die aus einem Blätlein bestehet, dessen Oberlippe gewölbet, in zwey Theile zerschnitten, und zurückgebogen ist. Die untere Lippe ist auch in zwey Theile getheilet, und beide endigen sich in einen Rachen der zwey Hände hat. Der Blumenkelch ist hol, und meistens in zwey ungleiche Lippen getheilet, aus denen der Stempel springt, um welchen vier Embryonen sitzen, die hernach zu eben so viel länglichten Saamenkörnern werden.

Die Sorten sind:

1. MOLDAVICA betonica folio, flore caeruleo. Tourn. Die türkische Melisse, mit dem Betonienblatt und blauer Blume.

2. MOLDAVICA betonica folio, flore albo. Tourn. Die türkische Melisse mit dem Betonienblatt, und weisser Blume.

3. MOLDAVICA betonica folio, flore purpureo-caeruleo. Tourn. Türkische Melisse, mit dem Betonienblatt, und purpurblauer Blume.

4. MOLDAVICA orientalis, betonica folio, flore magno violaceo. T. Cor. Orientalische Melisse, mit dem Betonienblatt, und grosser violblauer Blume.

5. MOLDAVICA orientalis, betonica folio, flore parvo, caeruleo. Tour. Cor. Orientalische Melisse, mit dem Betonienblatt, und kleiner blauer Blume.

6. MOLDAVICA orientalis, salicis folio, flore parvo caeruleo. T. Cor. Orientalische Melisse, mit dem Weidenblatt, und kleiner blauer Blume.

7. MOLDAVICA orientalis, salicis folio, flore parvo albo. T. Cor. Orientalische Melisse, mit dem Weidenblatt, und kleiner weisser Blume.

8. MOLDAVICA Americana, trifolia, odore gravi. Tourn. Dreyblättrige americanische Melisse, mit starcken Geruch, insgemein der Balsam aus Gilead.

Die sieben ersten Sorten sind jährliche Pflanzen, die, bald nachdem ihr Saame reif worden, verderben. Sie können aus dem Saamen gezogen werden, den man im Merzen in ein warmgelegenes Beet von frischer leichter Erde sät. Wann hernach die Pflanzen bey zwey Zoll hoch geworden, so versetzt man sie in die Rabatten des Lustgartens, und begießet selbige so lang, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraut rein halte, und wann sie sehr hoch wachsen, mit Stecken versehe, damit solche die Winde nicht abbrechen.

Im Junio und Julio werden sie blühen, im August aber wird ihr Saame reif seyn; da man ihn dann sammelt, und bis auf den folgenden Frühling trocken hält.

Man kan den Saamen auch im August in eine warme Rabatte säen, da dann die Pflanzen bald hernach aufgehen, und die Kälte unserer ordentlichen Winter, sehr wohl vertragen werden, wann sie anders in einem trockenen Boden, an einem warmen Ort stehen.

Im Frühling kan man sie in diejenige Rabatten setzen, wo sie beständig bleiben sollen, da sie dann bald

bald blühen, und guten Saamen bringen werden: manchmal ereignet es sich, daß die Bitterung kalt und nas ist, und da bringen die im Frühling gesäete Pflanzen keinen Saamen.

Diese Pflanzen haben keine besondere Schönheit; da sie aber wenig Wart brauchen, so kan man sie in grosse Rabatten des Blumengartens setzen, wo sie mit andern Pflanzen untermischt, eine anmuthige Varietät machen. Die besten Sorten sind, die zwey orientatischen mit grossen Blumen. Sie werden insgemein achtzehn Zoll hoch, und theilen sich in viele Zweige, nehmen aber nicht viel Platz ein; da sie auch jährliche Pflanzen sind, so darf man nicht fürchten, daß sie andern, nahe bey ihnen wachsenden, Schaden sollten.

Die achte Sorte ist eine beständige Pflanze, die man leichtlich aus abgeschnittenen Zweiglein fortpflanzen kan, wann selbige, in einem der Sommermonate, in eine Rabatte von fetter Erde gesetzt, und so lange begossen und im Schatten gehalten werden, bis sie Wurzeln bekommen, welches insgemein, ungefehr in drey Wochen, geschieht. Nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als nur allein, daß man sie vom Unkraut rein halte, bis sie ziemlich zugenommen, da man sie dann aushebt, an jeder einen Erdballen läßt, und in Töpfe setzt, die mit frischer leichter Erde angefüllt sind, hernach aber an einen schattigen Ort stellet, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nachgehends können sie, bis um die Mitte, oder zu Ende des Octobers an die freye Luft gesetzt werden, da man selbige in Verwahrung bringen mus, weil sie sonst leicht von harter Kälte Schaden leiden könnten. Doch soll man sie so setzen, daß sie bey gelindem Wetter so viel frische Luft haben können, als nur immer möglich, indem sie nur für strenger Kälte verwahrt seyn wollen: dann in gelinden Wintern, sind sie bey mir draussen sehr wohl geblieben, wann sie an einer warmen Mauer gestanden.

Sie wollen öfters begossen seyn, wann sie in Töpfen stehen; im Winter aber darf ihnen nicht viel Wasser gegeben werden, weil ihre Wurzeln davon faulen und verderben. Diese letzte Sorte wird um ihrer Sonderlichkeit willen in verschiedenen Gärten gehalten, wie auch wegen des starcken balsamischen Geruchs, den die Blätter von sich geben, wann man sie reibet, welches auch viele vor diesem auf die Gedanken gebracht, der Balsam von Gilead komme von dieser Pflanze.

MOLLE. The Indian Mollé, oder Mastick-Tree. Der indianische Mollé, oder Mastirbaum.

Der Character ist:

Er hat gefiederte Blätter, wie der gemeine Mastirbaum (*Lentiscus*), doch endigen sie sich mit einem einzelnen Blätlein. Die Blume breitet sich rosenförmig aus, und die Frucht gleicht einem Pfefferkorn.

Wir haben nur eine Sorte dieses Baumes in England, und diese ist:

MOLLE. Clus. in Manard. Der Baum Mollé, oder der indianische Mastirbaum.

Dieser Baum wird in vielen Kunstgärten in England gehalten, bringt aber in diesem Land selten Blumen.

Man kan ihn durch Einlegung der zarten Zweige fortpflanzen, die innerhalb zweyer Jahre Wurzeln bekommen, da man sie dann von den alten Pflanzen abnehmen, und in Töpfe voll frischer leichter Erde setzen kan, woben zu beobachten, daß man sie be-

gieße und im Schatten halte, bis sie Wurzeln geschlagen.

Da es aber schwer hergehet diesen Baum durchs Einlegen wachsen zu machen, so will es nöthig seyn, daß man die Reiser, wann man sie einleget, aufschlitze, welches ihre Wurzelung befördert; wann man sie aber von den alten Pflanzen abschneidet, welches im April geschehen mus, und in ein temperirtes Mistbeet setzt, wird solches machen, daß sie viel ehender wurzeln, so sie anders sorgfältig begossen, und im Schatten gehalten werden. Dabey hat man aber auch zu beobachten, daß man ihnen nach Proportion der warmen Bitterung Luft gebe; und wann sie neue Wurzeln bekommen, sollen sie nach und nach an die freye Luft gewöhnet werden, in welche man sie gegen Ende des May setzt, doch so, daß sie gegen die starcken Winde verwahrt stehen; und da kan man sie bis in den folgenden October lassen, worauf sie ins Gewächshaus gebracht, und so gestellet werden müssen, daß sie in gelindem Wetter, viel frische Luft haben können: dann sie wollen nur gegen die strenge Kälte verwahrt stehen.

Dieser Baum wächst sieben oder acht Schuh hoch, treibt aber insgemein seine Schossen sehr irregular, so, daß es schwer ist, selbigen mit einem regulären Wipfel zu ziehen. Dieses macht auch daß er nicht so viel geachtet wird, als der gemeine Mastirbaum, ausgenommen von Liebhabern der Botanick. Um der Varietät willen aber, kan man ihn in allen guten Gewächshäusern einen Platz geben.

MOLUCCA, (diese Pflanze hat ihrem Namen von den moluccischen Inseln, als woselbst sie gefunden worden). Molucca Balm. Die moluccische Melisse.

Der Character ist:

Es ist eine Wittelpflanze mit einer Lippenblume, die aus einem Blat besteht dessen obere Lippe hol, wie ein Löffel, die untere aber in drey Theile zerschnitten ist. Aus dem Blumenkelch entspringt ein Stempfel, den gleichsam vier Embryonen umgeben, aus welchen hernach eben so viel eckichte Saamen werden, die im glockenförmigen Kelch eingeschlossen sind.

Die Sorten sind:

1. MOLUCCA laevis. Dod. Glatte moluccische Melisse.

2. MOLUCCA spinosa. Dod. Stachelichte moluccische Melisse.

Dieses sind jährliche Pflanzen, welche selten nach Zeitigung ihres Saamens mehr bleiben. Sie werden nur alleine in solchen Gärten gehalten, wo man eine grosse Varietät von Pflanzen unterhält, indem es weder sonderbar schöne, noch nützliche Pflanzen sind. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man im Merzen in ein Beet von frischer leichter Erde sät, das eine offene Lage hat, wo die Pflanzen bald hernach aufgehen werden. Wann sie bey zwey Zoll hoch gewachsen, mus man selbige, entweder in frische Beete von leichter Erde, oder in die Rabatten des Lustgartens, zwey Schuh weit von einander versetzen: dann ihre Zweige breiten sich sehr weit aus, wann der Boden fett ist; wann sie aber Wurzel geschlagen, brauchen sie keiner weitem Besorgung, als nur daß man sie vom Unkraut rein halte, und an Stecken anbinde, damit sie die Winde nicht abbrehen, wann sie heranwachsen.

Im Julio werden diese Pflanzen blühen, und wann das Wetter warm ist, wird ihr Saame im

September reif seyn; ist aber das Wetter kalt und nas, so verderben sie insgemein in diesem Land, ohne guten Saamen zu bringen. Um dieser Ursache willen, soll man diese Pflanzen im Herbst ziehen, und den Winter hindurch unter einem gemeinen Glastrog halten, im Frühling aber, wie vor, versehen, da sie dann bald blühen, und guten Saamen bringen werden.

MOLY, (diese Pflanze wird also genannt von *μολύω*, ich quäle, schmerze; weil Homer selbige als gut zum Bistt austreiben rühmt). Wild Garlick. Moly.

Der Character ist:

Es kommt in allem mit dem Knoblauch überein; hat aber insgemein einen angenehmen Geruch, und die Blumen wachsen in Dolden.

Die Sorten sind:

1. MOLY latifolium, liliflorum. C. B. P. Breitblättriges Moly des Theophrast.
2. MOLY latifolium Indicum. C. B. P. Breitblättriges indianisches Moly.
3. MOLY latifolium Hispanicum. C. B. P. Breitblättriges, spanisches Moly, mit purpurfarbenen Blumen.
4. MOLY latifolium, flore flavo. H. Eyst. Breitblättriges gelbes Moly.
5. MOLY angustifolium, umbellatum. C. B. P. Schmalblättriges Moly, insgemein das Moly des Somers, oder Dioscoridis.
6. MOLY angustifolium, foliis reflexis. C. B. P. Schmalblättriges Moly, mit zurückgebogenen Blättern, insgemein das Schlangemoly (the Serpent Moly).
7. MOLY moschatum, capillaceo folio. C. B. P. Insgemein das Moly von Montpellier.

Es giebt noch einige andere Varietäten dieser Pflanze, welche in ausländischen guten Kräutergärten gehalten werden, die hier angeführten aber, habe ich in den englischen Gärten gesehen.

Es sind lauter sehr dauerhafte Pflanzen, und können leicht durch ihre Söcklinge, die sie häufig bringen, fortgepflanzt werden. Die beste Zeit sie zu versehen, ist im August oder September, gleich nachdem ihre Blätter verwelcket: dann läßt man sie noch lange darnach stehen, und es siele nasses Wetter ein, so treiben sie neue Fasern, und da ist es zu spät sie zu versehen; man müste sie dann zusamt der Erde ausheben.

Sie wachsen in jedem Boden und Ort; am besten aber in einem leichten, sandigen Erdreich, so eine offene Lage hat.

Sie blühen insgemein im Majo und Junio, ausgenommen die wohlriechende Sorte von Montpellier, welche selten ehender als im August blühet; sind auch in grossen Rabatten des Lustgartens feine Varietäten, wo sie unter andern Blumen tragenden Zwiebelgewächsen, eine anmuthige Mannigfaltigkeit machen. Man darf sie aber nicht länger als zwey Jahr unverseht stehen lassen; weil sie sehr viel Söcklinge treiben, sonderlich das Moly des Somers; und nimmt man diese nicht von den alten Wurzeln ab, so nehmen sie ihnen die Nahrung, und machen daß sie gar schwach blühen.

MOMORDICA, (der Ursprung des Namens ist unbekannt). Male Ballam-Apple. Das Balsampfelmännlein.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus einem Blat, ist von der glockenförmigen Art die sich ausbreitet, dabey aber so tief eingeschnitten, daß sie aus fünf besondern Blätlein zu bestehen scheinet. Von diesen Blumen sind einige männliche, oder unfruchtbar, andere aber weibliche; sie wachsen oben auf dem Embryon, der hernach zu einer fleischigen Frucht wird, die manchmalen, mehr oder weniger, kegelförmig und hol ist. Wann sie reif wird, springt sie insgemein auf, und treibt den Saamen mit einer Schnellkraft heraus. Dieser Saame ist in einer häutigen Decke eingehüllt, und insgemein am Rand ausgezackt.

Die Sorten sind:

1. MOMORDICA vulgaris. Tourn. Gemeines Balsampfelmännlein.
2. MOMORDICA Zeylanica, pampinea fronde, fructu breviori. Tourn. Balsampfelmännlein aus Ceylon, mit Weinblättern und kurzer Frucht.
3. MOMORDICA Zeylanica, pampinea fronde, fructu longiori. Tourn. Balsampfelmännlein aus Ceylon, mit Weinblättern und langer Frucht.
4. MOMORDICA Americana, fructu reticulato sicco. Com. Rar. Balsampfelmännlein aus America, mit trockener, gegitterter Frucht.

Dieses sind lauter jährliche Pflanzen, deren Saamen mit Anfang des Merzens in ein Mistbeet gesät werden mus; wann hernach die Pflanzen ausgehen, soll man sie in ein frisches Mistbeet versehen, wie die Cucumern oder Melonen, und zwey Pflanzen von einerley Art unter jedes Fenster pflanzen, auch so lange begießen und im Schatten halten, bis sie Wurzeln gewonnen. Nachgehends behandelt man sie wie die Gurcken, läßt auch ihre Rancken sich auf eben die Weise auf dem Boden ausbreiten, und hält sie vom Unkraut rein.

Bey dieser Wart, und wann man sie nicht zu nas hält, oder ihnen viel Luft giebt, werden sie im Julio Frucht tragen, und im August wird ihr Saame reif seyn; da man ihn dann, so bald als man mercket daß die Frucht offen ist, samlet, sonst wird er verstreuet, und nicht sonder Schwierigkeit wieder gesamlet.

Diese Pflanzen werden in Kunstgärten, wegen der Sonderlichkeit ihrer Früchte gehalten; da sie aber in den Mistbeeten viel Platz einnehmen, öfters besorget seyn wollen, und wenig Schönheit, oder Nutzen haben, so ziehet man sie in England nicht viel, ausser in Kräutergärten, um der Varietät willen.

MONBIN. The Hog Plum - Tree. Der Schweinspfaumenbaum.

Der Character ist:

Er hat eine rosenförmige Blume, die aus verschiedenen Blätlein bestehet, so im Kreis herum sitzen. Aus dem Kelch entspringt der Stempfel, der hernach eine eyförmige, fleischige, glatte Frucht wird, in welcher ein harter Stein verschlossen, der vier Kerne, oder Saamenkörner enthält.

Wir haben nur eine Sorte dieses Baumes:

MONBIN, arbor, foliis fraxini, fructu luteo, racemoso. Plum. Nov. Gen. Insgemein, der Schweinspfaumenbaum.

Dieser Baum wächst ursprünglich in den wärmsten Theilen von America, auf den Weiden, und in

in niedrigen morastigen Orten, gar häufig. Er wird vierzehn bis funfzehn Schuh hoch, und theilt sich in sehr viele krumme Aeste, die mit geflügelten, und den Eschenlaub etwas ähnlichen Blättern besetzt sind. Die Blumen so im Frühling zum Vorschein kommen, wachsen am Ende der Aeste in grossen pyramidenförmigen Büscheln, sind von weisser Farbe, und riechen sehr angenehm. Auf selbige folgen verschiedene gelbe, eiförmige Pflaumen, die büschelweis wachsen. Das Holz dieses Baumes ist weich, und wird in America statt des Korckes gebraucht, Flaschen damit zu verstopfen.

Es ist ein sehr zarter Baum, und mus daher beständig im Glashaus gehalten werden, sonst kan man ihn in diesem Land nicht erhalten. Er lässt sich aus abgeschnittenen Reisern fortpflanzen, welches in America die gemeinste Manier ist; wann man sie aber nach Engeland bringt, so müssen sie dichte zusammen in Kübel die mit Erde angefüllt sind, gepflanzt, und in einen schattigen Ort gesetzt werden, bis sie gute Wurzeln bekommen, ehe man sie noch am Bord bringet; auf der Reise aber soll man sie für dem Seewasser verwahren, und mit frischem nicht gar zu viel begiessen: dann zu viel Masse hat verschiedene dieser Pflanzen verdorben, ehe sie noch in Engeland angekommen; und wann die zarten Fasern verfaulet, so wird die Rinde der ältern Schossen bald verderben. Wann sie in recht guter Gesundheit ankommen, müssen sie sorgfältig aus den Kübeln genommen, jede in einen besondern Topf der mit leichter fetter Erde angefüllt ist, gepflanzt, und in ein temperirtes Mistbeet von Gerberlohet, und in ein temperirtes Mistbeet von Gerberlohet eingegraben werden, wobei zu beobachten, daß man sie öfters mit Wasser erfrische; doch mus solches nicht häufig geschehen, bis sie wohl gewurzelt haben. Kommen sie bey heisser Jahreszeit an, so ist es gut, dieselben so lange, bis sie Wurzeln geschlagen, für der Sonne im Schatten zu halten; und da wollen sie im Mistbeet auch nur eine sehr temperirte Wärme haben: weil ihnen zu solcher Zeit eine stärkere schädlich seyn würde. Kommen sie aber spät im Jahr an, so mus das Beet wohl warm seyn, damit noch vor ankommender Winterkälte, ihre Wurzelung befördert werde: dann haben sie nicht vor dem Winter recht gute Wurzeln, so hat man sich schlechte Hoffnung zu machen, daß sie bis in den Frühling bleiben sollten; diesemnach sollen sie niemals zu spät im Jahr versendet werden.

Man ziehet diese Pflanzen auch aus den eingesteckten Steinen, die man daher so frisch als möglich herüber bringen mus. Sie müssen im Frühjahr, in kleine, mit leichter fetter Erde angefüllte Töpfe gesetzt, und hernach in ein Mistbeet von Gerberlohet eingegraben werden, da dann die Pflanzen, wann man das Beet in gehöriger Wärme erhält, und die Töpfe gehörig begießt, in einem Monat nach dem Einsetzen aufgehen werden; alsdann aber mus man ihnen täglich, nach Beschaffenheit der warmen Witterung, frische Luft geben, und sie öfters mit Wasser erfrischen. Drey Wochen, oder ein Monat nach dem Aufgehen der Pflanzen, können sie versetzt werden, da man dann jede Pflanze in einen besondern Topf setzen kan, der mit leichter, fetter Erde angefüllt ist; diese gräbt man hernach wieder in das Mistbeet ein, und hält sie so lange im Schatten, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nachgehends müssen sie gehörig begossen, und ihnen bey warmen Wetter viel frische Luft gegeben werden.

Wann die Pflanzen so gros geworden, daß sie die Töpfe mit ihren Wurzeln anfüllen, so mus man sie

11. Theil,

in größere versetzen; die Erde aber an den Wurzeln sorgfältigst erhalten, und die Fasern am Erdball herum beschneiden. Hierauf gräbt man sie wieder in das Mistbeet ein, wann anders die Pflanzen nicht zu hoch sind, ohne Beschädigung ihrer Blätter, unter den Gläsern zu stehen; sonst müssen sie in das Lohbeet des Glashauses eingegraben werden, wo sie Platz haben in die Höhe zu wachsen. Wann sie aber im Mistbeet Platz haben, so können sie bis um Michaelis daselbst bleiben, wann die Nächte kalt zu werden anfangen, da man sie dann in das Glashaus bringen, und in das Lohbeet im wärmsten Theil des Glashauses eingraben mus. Den Winter über sollen sie öfters, bey kaltem Wetter aber, nicht zu viel begossen werden; sonderlich wann sie die Blätter sollten fallen lassen, welches vielmals gegen den Frühling geschieht, da man ihnen nur wenig Wasser geben darf, bis sie neue Blätter treiben: dann zu viel Masse ist ihnen schädlich, wann sie auch nur in etwas ruhen.

Diese Pflanzen sind zarter, als daß sie in Engeland, auch in der wärmsten Jahreszeit, in freyer Luft dauern sollten; diesemnach müssen sie beständig im Lohglashaus bleiben, wo sie im Sommer viel frische Luft haben wollen; auch sollen sie in dieser Jahreszeit stark begossen werden: dann sie wachsen ursprünglich in niedrigen, feuchten Plätzen; im Winter hingegen müssen sie sehr warm gehalten werden. Bey dieser Wart, werden die Pflanzen stark treiben, und in wenig Jahren ihre Früchte bringen.

MONTIA.

Der Character ist:

Sie hat eine trichterförmige Blume, die aus einem Blätlein besteht, dessen unterer Theil röhricht, der obere aber ausgebreitet, und in fünf Theile zerschnitten ist. Die auf die Blume folgende Frucht, ist ein zweysächeriges, plattes Saamengehäuse, so am Rand eine federartige, strahlenförmige Einfassung hat.

Wir haben nur eine Pflanze dieses Geschlechtes:

MONTIA arborecens, abutili folio serrato, fructu racemoso. Houst. Baumartige Montia, mit dem gezackten Samtpapierblatt, und einer traubichten Frucht.

Diese Pflanze hat D. W. Soustoun bey alt Verracruz, in Neuspanien, entdeckt, der ihr auch, zu Ehren D. Monti, Professor der Botanick zu Bononien, diesen Namen gegeben.

Sie wächst sechzehn bis achtzehn Schuh hoch, und hat einen holzigen Stamm, der sich in verschiedene Aeste vertheilet. Diese sind mit Blättern besetzt, so einiger massen den Blättern der Samtpapier gleichen, fünf Zoll lang, vier breit sind, und sich in eine Spitze endigen. Sie sind am Rand herum gezackt, und an der untern Seite mit einer Welle besetzt. Die Blumen haben eine grünlichte Farbe, und wachsen büschelweis. Sie blühen in den Orten wo sie ursprünglich wachsen, im Januario, und ihr Saame wird im Merzen reif.

Es wird diese Pflanze durch den Saamen vermehret, der bald im Frühling in ein Mistbeet gesät werden soll; und wann die Pflanzen zwey Zoll hoch aufgegangen, mus jede in einen besondern kleinen Topf, der mit leichter frischer Erde angefüllt, gesetzt, und in ein temperirtes Mistbeet eingegraben werden, wobei sie sorgfältigst im Schatten zu halten, bis sie neue Wurzeln bekommen: nachgehends mus man ihnen bey warmen Wetter viel frische Luft geben, sie auch gehörig begiessen. In diesem

W

diesem

diesem Mistbeet, können die Pflanzen bis in den Herbst bleiben, da man sie ins Glashaus bringen, und das erste Jahr, weil die Pflanzen noch jung sind, ins Lohbeet eingraben kan, in den folgenden Wintern aber werden sie im trockenen Glashaus ganz gut thun, welches in temperirter Wärme erhalten werden mus; in der Mitte des Sommers aber, können sie wohl bey drey Monat lang hinaus gesetzt werden, wann sie in einem warmen Ort stehen. In heissem Wetter müssen diese Pflanzen öfters begossen, und nachdem sie an Grösse zunehmen, in grössere, mit leichter, frischer Erde angefüllte Töpfe versetzt werden. Bey dieser Wart werden die Pflanzen sehr wohl treiben, und in zwey oder drey Jahren blühen.

MORINA.

Der Character ist:

Sie hat eine röhrichte, irreguläre Lärvenblume, die aus einem Blätlein bestehet, so in zwey Lippen zertheilt ist. Die obere Lippe hat wie der zwey Theile, die untere aber drey. Aus dem Blumenkelch, der meistens zweyspaltig ist, entspringt ein Stempfel, der gleich einem Nagel in dem hintern Theil der Blume fest sitzt, dabey aber unfruchtbar ist: dann der Blumenkelch bleibt auf dem Embryon, und ist von einem andern Kelch, wie von einer Scheide umgeben, in welcher verschiedene runde und eckichte Saamen stecken.

Wir haben nur eine Sorte dieser Pflanze:

MORINA Orientalis, carlinæ folio. Tour. Cor. Orientalische Morina, mit dem Blat der Eberwurz.

Diese Pflanze hat D. Tournefort auf seiner Reise in die Levante entdeckt, der ihr auch zu Ehren des D. Morin, eines parisischen Arztes, diesen Namen gegeben.

Es wird diese Pflanze aus dem Saamen gezogen, den man gleich, nachdem er reif geworden, im Herbst aussäen kan, sonst gehen die Pflanzen im folgenden Sommer nicht auf: dann ich habe öfters wahrgenommen, daß, wann man den Saamen im Frühling gesät, selbiger vierzehn bis funfzehn Monate im Boden geblieben, ehe sich die Pflanzen gezeigt haben. Man soll diesen Saamen dahin säen, wo die Pflanzen bleiben können, weil sie Spieswurzeln treiben, die tief in den Boden dringen; wann aber diese im Versetzen zerbrochen, oder beschädiget werden, so treiben die Pflanzen selten wieder. Sie können in offene Beete oder Rabatten, von leichter, frischer Erde gesät werden, wobei der Ort sorgfältigst zu bemerken, damit der Boden ungestört liegen bleibe: dann es pflegt vielmahlen der Saame im ersten Jahr nicht aufzugehen, wann man ihn im Herbst gesät hat; sät man ihn aber im Frühling, so kommt er niemalen in eben dem Jahr. Der Boden, in welchen man den Saamen sät, mus vom Unkraut rein gehalten werden, und dieses ist Alles, was man zu thun hat, bis die Pflanzen aufgehen, und alsdann mus man ihnen, bey trockenem Wetter, die Woche zwey bis drey mal Wasser geben; wachsen sie aber irgendwo zu dick, so ziehet man sie aus, und läßt sie etwann achtzehn Zoll weit von einander stehen. Nachgehends brauchen sie keiner andern Wart, als daß man sie beständig vom Unkraut rein halte, und im Frühling, kurz zuvor ehe die Pflanzen neue Blätter treiben, den Boden zwischen ihnen auslockere, und oben auf das Beet etwas frische Erde lege, damit die Pflanzen kräftiger wachsen.

Im Herbst sterben die Pflanzen bis an den Boden ab, und treiben im folgenden Frühling neue Blätter; bis aber dieselben blühen, brauchen sie vom ersten Aufgehen an, drey Jahre; hingegen blühen sie nachgehends alle Jahre, und läßt man sie ungestört, so dauern die Wurzeln etliche Jahre. Wann diese Pflanzen blühen, machen sie eine anmuthige Mannigfaltigkeit, so selbige unter andern dauerhaftesten, beständigen, blühenden Pflanzen stehen; da sie auch wenig Wart brauchen, so verdienen sie in jedem guten Blumengarten einen Platz.

MORUS, (von μαύρος, schwarz, dunkel, weil die Frucht insgemein so aussiehet). The Mulberry-Tree. Der Maulbeerbaum.

Der Character ist:

Er hat grosse, raue, rundlichte Blätter; die männlichen Blumen, oder die Käselein, die einen aus vier Blättern bestehenden Kelch haben, wachsen zuweilen an besondern Bäumen; zuweilen aber auch, an eben dem Baum, von der Frucht etwas entfernt. Die Frucht bestehet aus verschiedenen Beerlein, an deren jedem vier kleine Blätlein hangen. Der Saame ist rundlicht, und wächst in jedem Beerlein einzeln.

Die Sorten sind:

1. MORUS fructu nigro, C. B. P. Der gemeine, schwarze Maulbeerbaum.

2. MORUS fructu albo, C. B. P. Der weisse Maulbeerbaum.

3. MORUS fructu nigro minori, foliis eleganter laciniatis. Tourn. Der kleinere schwarze Maulbeerbaum, mit schön ausgezackten Blättern.

4. MORUS fructu albo minori, ex albo purpurascens. Tourn. Kleinere weisse purpurfarbene Maulbeeren.

5. MORUS Virginiana, foliis latissimis, scabris, fructu rubro, longiori. Cat. Plant. Hort. Der breitblättrige, virginische Maulbeerbaum, mit langer rother Frucht.

6. MORUS Virginienensis, Loti arboris instar ramosa, foliis amplissimis. Pluk. Phyt. Der virginische Maulbeerbaum, mit grossen Blättern, und schwarzlichten Aesten, so den Aesten des Lotusbaum einigermaßen gleichen.

Die erste von diesen Sorten, ist in den meisten Gärten sehr gemein, indem sie um ihrer niedlichen Frucht willen gepflanzt wird. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, oder auch durchs Einlegen der zarten Zweige, die in zweyen Jahren Wurzeln bekommen, und hernach dahin versetzt werden können, wo sie bleiben sollen. Diejenigen Pflanzen so aus dem Saamen wachsen, sind insgemein die kräftigsten, geben auch überhaupts die geradesten Stämme; alleine es ist auch ein Glück, wenn sie Früchte tragen: dann es ereignet sich öfters, daß dergleichen Pflanzen insgemein Männlein sind, welche Käselein bringen, und selten viel Früchte haben; daher sollen diejenige, so fruchtbare Bäume haben wollen, dieselbigen allezeit durchs Einlegen aus solchen Bäumen ziehen, die viel gute Früchte tragen. Da aber die auf diese Weise erzogene Bäume gerne krumme, unscheinbare Stämme haben, so soll man zum Einlegen, mit Fleiß, fein gerade Schoß auslesen, und wann man sie hernach versetzt, zu jedem einen geraden Pfal stecken, an welchen man dieselben mit zunehmenden Wachstum anbindet, bis sie so hoch geworden, als man die Stämme haben will.

will. Hernach läßt man die Aeste nach ihren eigenen Trieb wachsen: dann es darf dieser Baum nicht oft beschnitten werden, sondern man nimmt nur diejenigen Aeste weg, die sich kreuzen, und durchs Reiben zerstoßen, wie auch diejenigen, so abgestanden sind.

Dieser Baum liebt einen leichten Boden, der weder zu nas noch zu trocken ist, und will eine offene Lage haben: dann pflanzt man ihn zu nahe an andere Bäume oder Gebäude, so, daß er im Schatten steht, so wird seine Frucht selten reif; wiewohl wann man sie in einen solchen Ort setzt, wo sie für den starken West- und Südwestwinden verwahrt stehen, welche öfters wehen, und viele Früchte zu nichte machen, so wird ihnen solches sehr wohl zu statten kommen. Hingegen sollen sie allezeit von Osten und Südost die Sonne haben, indem ihnen solches sehr dienlich ist, die Masse zu vertrocknen so bey Nacht auf der Oberfläche der Blätter sitzt, und nicht nur allein die Frucht zurück hält, sondern auch ungeschmack und wässerich macht.

Der Boden soll unter diesen Bäumen auch alle Jahre wohl umgraben und gedüngt werden: und obschon nicht leicht eine Pflanze unter denselben wächst, so ist solches doch der Frucht sehr nützlich, man mag auch dawider eingewendet haben was man will.

Der weisse Maulbeerbaum wird insgemein um seiner Blätter willen gezogen, um in Frankreich, Italien &c. die Seidenwürmer damit zu füttern, wiewohl sich die Perser allezeit des gemeinen schwarzen Maulbeerbaumes zu diesem Ende bedienen; auch bin ich von einem wackern Mann, der mit beiden Sorten einen Versuch gemacht, versichert worden, daß die Würmer, so die schwarze Sorte zum Futter bekommen, viel bessere Seide spinnen, als diejenigen, so man mit der weissen gefüttert; dabey sagte er aber auch, daß man denjenigen Wurmern, die eine Zeit lang von der weissen Sorte gefüttert worden, niemals die Blätter der schwarzen geben solle; weil die Würmer davon härten würden, welches öfters in diesem Fall zu geschehen pflege.

Die Bäume so man für die Seidenwürmer brauchen will, soll man niemals hoch wachsen lassen, sondern vielmehr wie eine Hecke ziehen; und an statt daß man einzelne Blätter abpflückt, dieselben zusammen mit den zarten Zweigen mit der Scheere abschneiden, welches viel geschwinder vor sich gehet, und den Bäumen nicht so schädlich ist.

Diese weisse Sorte kan entweder aus dem Saamen, oder durchs Einlegen fortgepflanzt werden, wie der schwarze Maulbeerbaum, auch ist sie eben so dauerhaft. Es giebt zwey bis drey Varietäten dieses Baumes, die sich durch die Form ihrer Blätter, Grösse und Farbe der Frucht unterscheiden; weil sie aber nur allein in Ansehung der Blätter genutzt werden können, so verdienet diejenige Sorte, so am stärksten treibt, und die größten Blätter hat, den Vorzug.

Die grosblättrige virginische Sorte, mit langer rother Frucht, ist jetzt in England sehr rar, ob sie schon die gemeine Sorte, so von sich selbst in den americanischen Wäldern wächst, zu seyn scheint. Sie kan aus dem Saamen, oder auch durchs Einlegen der Zweige gezogen werden, wie die gemeine Sorte: sie ist sehr dauerhaft, und verträgt die Kälte unserer ordentlichen Winter in freyer Luft sehr wohl. Die Blätter dieser Sorte sind ziemlich gros, und scheinen zur Fütterung der Seidenwürmer eben so tauglich zu seyn, als die von der gemeinen Sorte. Sollte also jemals das Project eine Seidenfabric

in Westindien aufzurichten, ins Werk gesetzt werden, so würde es nicht nöthig seyn die Maulbeerbäume dahin zu senden, wie einige in Vorschlag gebracht haben, sintemalen man eine hinlängliche Menge in allen Wäldern dieses Landes finden kan.

Der grosblättrige virginische Maulbeerbaum mit schwarzen Aesten, ist immer gemeiner, als einer der vorigen. Ein grosser Baum dieser Art, steht in dem Garten des Bischofs von London zu Fulham, der schon seit etlichen Jahren in diesem Garten wächst, niemals aber, so viel ich in Erfahrung bringen können, Früchte getragen hat. Hingegen hatte er etliche Jahre viele Käselein, die den Käselein der Haselnussbaude gar viel gleichen, daher ihm dann auch Herr Ray den Namen *Corylus* gegeben. Alleine es kan wohl ein Baum männlicher Art seyn, die niemalsen Früchte tragen, gleichwie zuweilen an der gemeinen Sorte der Maulbeeren zu geschehen pfleget, indem seine Blätter den Blättern des schwarzen Maulbeerbaumes sehr gleich kommen, aber etwas grösser und rauer sind.

Dieser Baum ist in unserm Land noch nicht fortgepflanzt worden: dann ob man ihn gleich so wohl auf die schwarze als weisse Maulbeersorte oculiret und gepflanzet, so kan ich doch nicht erfahren, ob er auf irgend einer angeschlagen hatte; da aber der Baum ziemlich hoch ist, kan er nicht eingelegt werden, welches die leichteste Manier wäre ihn fortzupflanzen. Er ist sehr dauerhaft, und verträgt die Kälte unseres Clima in freyer Luft sehr wohl, wird auch von denjenigen, welche die Varietät in Stauden und Bäumen lieben, als etwas Seltenes gesucht.

MOSCHATELLINA. Tuberous Moschatel.
Das Bisamkräutlein.

Der Character ist:

Es hat eine Blume die aus einem Blättlein besteht, welches am Rand in verschiedene Theile zertheilt ist; aus dem Kelch derselben entspringt ein Stempfel, der gleich einem Nagel in der Mitte der Blume fest sitzt, und hernach zu einer weichen, saftigen Deere wird, in welcher verschiedene platte Saamen enthalten sind.

Wir haben nur eine Sorte von dieser Pflanze:

MOSCHATELLINA, foliis fumarie bulbosae. J. B. Bisamkräutlein, mit Blättern, wie der bollenwurzliche Erdrauch hat.

Diese Pflanze wächst in schattigen, feuchten Plätzen, verschiedener Theile von England, wild. Sie blühet zu Ende des Martii, oder Anfang des Aprils, und um die Mitte des Junii welken ihre Blätter, da man dann die Wurzel ausheben, und versetzen kan. Sie will einen sehr starken Boden haben, und pflanzt man selbige unter das Gebüsch von Stauden, so treibet sie besser als in einer offenen Lage. Die Blumen sind grünlichweisser Farbe, und also nicht gar schön; weil aber die Pflanzen unter den Bäumen wachsen, und weiter keiner Besorgung nöthig haben, so kan man ihnen um der Varietät willen in Gärten einen Platz vergönnen.

MUCILAGO, ist eine zähe, klebrichte Feuchtigkeit um einige Saamen &c.

MUCILAGINOSUS, heisset, mit einer kleberichten, zähen Feuchtigkeit umgeben.

N 2

MUNTIN-

MUNTINGIA.

Der Ch. acter ist:

Sie hat eine rosenförmige Blume, die aus verschiedenen Blätlein bestehet, welche im Kreis sitzen; aus ihrem Kelch entspringt ein Stempel, der hernach zu einer Knospichen, weichen, fleischigen, mit einem Nabel versehenen Frucht wird, in der verschiedene kleine Saamen enthalten sind.

Die Sorten sind:

1. MUNTINGIA folio sericeo, molli fructu majori. Plum. Nov. Gen. Die Muntingia mit einem seidenglatten Blat, und grosser, weicher Frucht.
2. MUNTINGIA folio ulmi aspero, fructu minimo, glomerato. Plum. Nov. Gen. Die Muntingia mit dem rauhen Ulmenblat, und kleinster, traubensweis wachsender Frucht.
3. MUNTINGIA folio corni, fructu minore. Plum. Nov. Gen. Die Muntingia mit Cornelkirschenblättern, und kleinerer Frucht.

Alle diese Pflanzen wachsen in Jamaica, und verschiedenen andern Theilen von America. Vater Plumier hat sie entdeckt, und ihnen vom D. Munting den Namen gegeben, der zu Gröningen in Holland Professor der Botanick gewesen, und daher hat sie keinen englischen Namen.

Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man in Töpfe sät, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, und solche hernach in ein temperirtes Mistbeet von Gerberloh eingräßt, da man sie gehörig begiessen, und bey warmen Wetter die Fenster öffnen mus, um ihnen frische Luft zu geben. Dieser Saame bleibt öftters ein ganzes Jahr in dem Boden, ehe sich die Pflanzen zeigen; in diesem Fall aber müssen die Töpfe beständig vom Unkraut rein gehalten werden, und bis nach Michaelis im Mistbeet bleiben, worauf man sie in das Glashaus versetzen, und in das Lohbeet, zwischen andere Töpfe hoher Pflanzen eingraben kan, unter welchen sie sehr wohl stehen, und da hinein gezogen werden können, wo andere Pflanzen nicht treiben. Während des Winters müssen die Pflanzen dann und wann begossen werden, wann die Erde trocken zu seyn scheint; und mit Anfang des Merzen sollen die Töpfe aus dem Glashaus genommen, und in ein frisches Lohbeet unter eine Rahm gesetzt werden, welches machen wird, daß die Pflanzen bald hernach aufgehen.

Wann die Pflanzen zwey Zoll hoch geworden, mus man sie sorgfältig aus den Töpfen nehmen, und jede in einen besondern kleinen Topf setzen, der mit leichter fetter Erde angefüllt ist, hernach aber wieder in das Mistbeet eingraben, und so lange im Schatten halten, bis sie neue Wurzeln bekommen, nachgehends müssen sie gehörig begossen werden, und im warmen Wetter viel frische Luft haben. In diesem Mistbeet können die Pflanzen bis in den Herbst bleiben, da die Nächte kalt zu werden anfangen, worauf man sie in das Glashaus setzen, und in das Lohbeet eingraben mus. Den Winter über müssen sie warm gehalten werden, sonderlich so lange sie noch jung sind, auch wollen sie öftters begossen seyn; doch mus man ihnen bey dieser Jahreszeit nicht viel Wasser auf einmal geben, weil die zarten Fasern ihrer Wurzeln davon faulen mögten. Es wird gut seyn, daß man diese Pflanzen das ganze Jahr hindurch im Glashaus lasse; in warmen Wetter aber müssen sie viel Luft und Wasser haben; jedoch je mehr die Pflanzen an Kräften zunehmen, je dauere

hafter werden sie auch seyn, so, daß sie im Sommer freyer hinaus gesetzt, und im Winter in einem trockenen Glashaus gehalten werden können, wann sie einen temperirten Grad von Wärme haben.

Die erste dieser Pflanzen wird in den Orten wo sie von Natur wächst, dreysig Schuh hoch, ja auch wohl höher, und theilet sich oben in viele Aeste. Die Blumen sind weis, und in jeder finden sich verschiedene gelbe Fäden. Die Frucht ist ungefehr von der Grösse einer Kirsche, und hat die Form eines Granatapfels, auch, wann sie reif ist, eine braune Farbe.

Die andern beiden Sorten werden selten über zwölf oder vierzehn Schuh hoch, und treiben an den Seiten viele Aeste. Ihre Früchte sind klein, und oranienfarb.

MURUCUA.

Ihr Character ist:

Sie hat eine rosenförmige Blume, die aus verschiedenen, im Kreis sitzenden Blätlein bestehet, und in einen vielblättrigen Kelch eingeschlossen ist. In der Mitte der Blume ist eine Röhre, die einem abgekürzten Regel gleichet. Aus selbigem entspringt der Stempel, an dem oben der Embryon sitzt, auf welchem drey Nadeln, und unter diesen die Fäden stehen. Der Embryon wird hernach zu einer fleischichen, eysförmigen Frucht, die nur eine Zelle hat, welche mit Saamen angefüllt ist, der gleichsam eine Mütze zur Decke hat.

Es giebt nur eine Sorte der Murucua, nämlich: MURUCUA folio lunato. Inst. R. H. Murucua mit dem mondförmigen Blat.

Diese Pflanze hat mit der Passionsblume grosse Verwandtschaft, und wird von einigen Auctoren darunter gerechnet; weil sie sich aber von selbiger in der Structur der Blume unterscheidet, und in der Mitte derselben eine grosse Röhre hat, die sich an der Passionsblume nicht findet, so hat sie D. Cournefort davon abgesondert, und ihr diesen Namen gegeben, welches der americanische Name verschiedener Sorten der Passionsblumen ist.

Sie wächst in Jamaica, und in verschiedenen andern Plätzen der heissesten Theile von America, von wannen man den Saamen sich anschaffen kan. Dieser mus bald im Frühjahr in ein temperirtes Mistbeet gesät werden; und wann die Pflanzen aufgegangen, soll man jede, in einen besondern kleinen Topf einpflanzen, und in ein Mistbeet von Gerberloh eingraben, hernach eben so warten, wie von den zarten Sorten der Passionsblumen gemeldet worden, da dann diese Pflanzen treiben, und alle Jahr viel schöne Blumen bringen werden.

MUSA. The Plantain-Tree. Der Pisang.

Der Character ist:

Musa ist ein Pflanzengeschlecht mit einer vielblättrigen, irregulären Blume. Das oberste Blätlein ist ausgehölet wie ein kleiner Nachen, und oben in dreye getheilet; das disseitige ist holz; das innere sieht wie ein runder Schild aus, und hat zwey spizige, schmale Blätlein neben sich. Der Kelch wird zu einer glockenförmigen Frucht, die weich, fleischicht, mit einer Haut überzogen, und gleichsam in drey Fächer getheilet ist, in welchen sich etwas, einem Saamen Aehnliches, zu zeigen scheint.

Die

Die Sorten sind:

1. *Musa fructu cucumerino longiori*, Plum. Nov. Gen. Inſgemein der Piſang.

2. *Musa caudice maculato*, fructu recto, rotundo, brevior, odorato. Sloan. Cat. Inſgemein der Bananabaum.

Dieſe Pflanzen ſind in Oſt und Weſtindien, und in den meiſten heißen Ländern der Welt ſehr gemein. Die Pflanzer in Weſtindien ziehen ſolche auf das ſorgfältigſte, und pflanzen ſie in einen niedrigen, fetten Boden, an die Seiten der Cloacken, (Gullies) wo ſie den größten Theil des Jahres hindurch Früchte tragen. In Engeland hält man ſie bloß zur Curioſität, und da müſſen ſie beſtändig im Lohglashaus ſtehen: dann ob man ſie auch gleich in einem andern warmen Glashaus erhalten kan, ſo werden ſolche doch in ſelbigem ſehr wenig zunehmen, und nicht halb ſo ſchön ausſehen, indem die Größe der Blätter ihre vornehmſte Zierde iſt; ſelbige ſind zuweißen ſechs Schuh lang, und faſt zwey Schuh breit; weil ſie aber im Glashaus viel Platz einnehmen, ſonderlich wann ſie etwas groſs werden, als iſt es nicht rathſam, mehr denn eine Pflanze jeder Art zu halten.

Den Sommer hindurch müſſen die Pflanzen häufig begoſſen werden: dann da ihre Blätter eine groſſe Oberfläche haben, ſo dünſten ſie auch, in heißem Wetter, eine groſſe Menge von Feuchtigkeiſt aus; im Winter aber darf man ſie etwas ſparsamer begießen, wiewohl ſie in dieſer Jahreszeit doch öfters, aber nur wenig auf einmal, erfrifchet ſeyn wollen.

Die Gefäße, in welche man dieſe Pflanzen ſetzt, ſollen groſs ſeyn, und zu der Größe der Pflanzen eine Proportion haben: dann ihre Wurzeln breiten ſich überhaupts ſehr ſtark aus; die Erde aber muß fett und leicht ſeyn. Der Grad der Wärme, in welchen dieſe Pflanzen am beſten wachſen, iſt eben derjenige, den die Ananas haben wollen.

Dieſe Pflanzen laſſen ſich leichtlich vermehren, wann man eine alte Pflanze nahe am Boden abſchneidet, welches machet, daß ſie aus der Wurzel verſchiedene junge treibet; und auf dieſe Weiſe werden ſie in den heißen Ländern fortgepflanzt, ſo, daß wann einmal ein Stück Landes mit denſelben bepflanzt iſt, ſie etliche Jahre dauern: dann die alte Pflanze treibt aus der Mitte einen groſſen Büſchel von Früchten, und wann dieſe reif ſind, und abgeſchnitten werden, ſo verdirbt die ganze Pflanze; aus der Wurzel aber, wachſen verſchiedene junge, und da von denſelbigen immer eine nach der andern folgt und herfürkommet, ſo erhalten die Einwohner dadurch Pflanzen von verſchiedener Größe und Alter, welche gleichermäſſen eine nach der andern Früchte tragen.

Die erſte dieſer Sorten wird vornehmlich in Weſtindien gezogen, und von den Einwohnern viel höher als die andere geachtet, indem ſie einen viel größeren Büſchel von Früchten bringet. Die reife Frucht wird für ſehr angenehm geprieſen, und von ihrer vielen zum Nachtiſch gar ſtark geſuchet, indem ſie mürber, und ſüßeren Geſchmackes iſt; für nahrhaft aber hält man ſie nicht.

In Weſtindien werden dieſe Pflanzen funfzehn bis zwanzig Schuh hoch, und dieſe Höhe erlangen ſie inſgemein, vom Einpflanzen an, innerhalb zehn Monaten; bald darauf tragen ſie Früchte, und nachgehends verderben ſie. Sie wachſen ſchneller als alle andere biſher bekannte Gewächſe. Herr Sans Sloane ſaget, man könne ſie wachſen ſehen. Er ſchnitt eine junge Pflanze am Gipfel mit einem

II. Theil.

Messer glatt ab, und unmittelbar darauf wuchs ſie augenſcheinlich; ja innerhalb einer Stunde waren die mittleren Blätter, die in den andern eingewickelt geweſen, über dieſe um einen halben Zoll heraus gewachſen.

Seit kurzem haben etliche dieſer Pflanzen in verſchiedenen Theilen von Europa geblühet, und Früchte getragen. Die erſte ſo in Engeland Früchte gebracht, war in dem Garten des Baronnet Joſeph Ayloffe, bey Harrow, und dieſe war eine Sorte mit längeren Früchten, die man inſgemein den Piſang nennet. Sie wurde bey zwanzig Schuh hoch, und vierzehn Schuh von der Oberfläche des Lohbeetes, wuchs zwiſchen den Blättern der Büſchel von Früchten heraus, der etwann vier Schuh lang war, und bey vierzig Pfund wog. Die Früchte wurden groſs, und im Herbſt blaßgelb, welches ein Zeichen ihrer Zeitigung; allein die Frucht war nicht ſo wohlgeſchmackt, als ſie, wie man mich berichtet, in denen Orten iſt, wo ſie urſprünglich wächſt.

Seit dieſer haben verſchiedene anderer ſolcher Pflanzen in Engeland Früchte getragen; eine davon war bey Herrn Blackbourn in Lancashire, und zwey, von jeder Sorte eine, haben in dem Kräutergarten zu Chelsea Früchte gebracht. Die ſicherſte Manier, dieſe Pflanzen in Engeland zum Fruchttragen zu bringen, beſtehet darinnen, daß man ſie, nachdem ſie eine Zeit lang in Töpfen geſtanden, und gute Wurzeln getrieben, aus ſelbigen, mit einem Erdball an den Wurzeln, heraus nehme, und ſie ins Lohbeet im Glashaus eingrabe, auch etwas alte Loh an die Wurzeln lege, daß ihre Faſern in ſelbige hinein treiben, ſo werden die Wurzeln dieſer Pflanzen, in wenig Monaten, ſich etliche Schuh weit, auf allen Seiten, durch die Loh ausbreiten; auch treiben dieſe Pflanzen viel ſtärker, als diejenige, ſo in Töpfen oder Kübeln eingekerkert ſind. Wann das Lohbeet nöthig hat, mit friſcher Loh verneuert zu werden, ſo muſs man ſich ſorgfältigſt in Acht nehmen, daß die Wurzeln der Pflanzen nicht abgeſchnitten oder abgebrochen werden, wie auch, daß man viel alte Loh um ſelbige liegen laſſe: dann kommt die friſche Loh zu nahe daran, ſo verſengt ſie die Wurzeln, und bringt ihnen Schaden. Es müſſen dieſe Pflanzen viel begoſſen werden, ſonſt treiben ſie nicht. Im Winter wollen ſie allezeit über den andern Tag begoſſen ſeyn, und da muſs man wenigſtens jeder Pflanze vier englische Maas (2 Gallon) geben; im Sommer aber müſſen ſie täglich begoſſen, und ihnen allezeit zweymal ſo viel gegeben werden. Wann die Pflanzen im Frühling ihren Blumenſtengel treiben, ſo kan man ſich auf reife Früchte Hoffnung machen; kommet er aber ſpat im Jahr, ſo verderben die Pflanzen, ehe die Frucht reif wird. Die Glashaüſer, worin dieſe Pflanzen geſetzt werden, müſſen wenigſtens vier und zwanzig Schuh hoch ſeyn, ſonſt haben ſie nicht Platz ihre Blätter auszubreiten: dann wann die Pflanzen kräftig ſind, ſo ſind die Blätter öfters acht Schuh lang, und bey drey Schuh breit; wann alſo die Stämme, bis an die Theilung der Blätter ſechzehn Schuh hoch werden, und das Haus iſt nicht vier und zwanzig Schuh hoch, ſo werden die Blätter zurückgehalten, und dieſes hindert auch das Wachſtum der Pflanzen.

MUSCARI. Muſk oder Grape Hyacinth, inſgemein. Der wohlriechende Traubenhyacinth.

Der Character iſt:

Er hat eine Zwiebelwurzel, und ſeine Blätter ſind lang und ſchmal; die Blume iſt eine zweierblume,

verblume, bestehet aus einem Blätlein; und ist wie ein Kreuz geformet, oben aber in sechs Theile zerschnitten, die zurück gebogen sind. Der Eyerstock wird zu einer dreyeckigen Frucht, die in drey Zellen abgetheilet, welche voll runden Saamens sind.

Die Sorten sind:

1. *MUSCARI arvense*, juncifolium, minus, coeruleum. Tourn. Gemeiner, kleiner, blauer, wohlriechender Traubenhyaacinth.

2. *MUSCARI arvense*, juncifolium, exalbidum minus. Tourn. Kleiner, weißlichter, wohlriechender Traubenhyaacinth.

3. *MUSCARI obsoletiore flore*, ex purpura vicente. Clus. Wohlriechender Traubenhyaacinth, mit verschlossener purpurgrünlicher Farbe.

4. *MUSCARI coeruleum majus*. Tourn. Großer, blauer, wohlriechender Traubenhyaacinth.

5. *MUSCARI arvense*, latifolium, purpurascens. Tourn. Breitblättriger, wohlriechender Traubenhyaacinth, mit purpurfarber Blume.

6. *MUSCARI panicula comosa*, purpurea, violacea. Boerh. Ind. Insgemein der Federhyaacinth.

Es giebt verschiedene andere Varietäten dieser Pflanze, welche in den holländischen und flandrischen Blumengärten gehalten werden; die hier angeführten aber, hab ich in den englischen Gärten gesehen.

Die erste Sorte ist in den meisten alten Gärten sehr gemein, wo sie durch ihre häufige Vermehrung so beschwerlich geworden, daß man ihrer sehr wenig achtet: dann wann diese Wurzeln in einem Garten einmal eingeknistet haben, so sind sie nachgehends nicht wohl wieder auszurotten, indem auch ihre kleine Seglinge aufgehen, wären sie auch gleich einen Schuh tief unter die Erde vergraben. Sie blühet im April und May, und bringt im Junio reiffen Saamen, wann man sie stehen läßt.

Die zweyte Sorte ist nicht so gemein als die erste, und wird von denjenigen, die die Blumen lieben, gehalten, ob sie schon eine Pflanze von schlechter Schönheit ist. Sie wird durch die Seglinge fortgepflanzt, wie der gemeine Hyaacinth, und wächst in jedem Boden und Ort; am besten aber in einem warmen und trockenen.

Die dritte Sorte ist, dem Ansehen nach, eine sehr gerinschägige Pflanze, wird aber fürnehmlich um ihres unvergleichlichen Geruchs willen gehalten. Sie läßt sich eben wie die vorige vermehren, und blühet fast um gleiche Zeit.

Die vierte, fünfte und sechste Sorte werden auch um der Varietät willen in Kunstgärten gehalten; alleine keine von beeden hat besondere wohlriechende Blumen. Man vermehret sie auch durch die Seglinge, wie die vorige; sie blühen aber später.

Die rechte Zeit die Wurzeln dieser Blumen auszuheben, ist im Junio, wann ihre Blätter verwelcket sind. Um diese Zeit soll man sie vierzehn Tage lang, an einem trockenen Ort, auf Matten legen, bis die Zwiebeln trocken sind, da man dann eine jede Sorte besonders bis zu Anfang des Octobers verwahren kan, als um welche Zeit die meisten dieser bollenwurzigen Blumen eingesetzt werden; und da kan man die verschiedenen Sorten dieser Pflanze unter andere Blumen von gleichem Wachstum mischen, unter welchen sie dann zur Blüthezeit, eine anmuthige Varietät machen. Es sollen diese Wurzeln niemalen über zwey Jahre unversetzt bleiben:

dann sie vermehren sich so starck, daß die Menge der Seglinge die blühenden Wurzeln gar sehr schwächen, und verursachen würden, daß sie nur kleine Blumen bringen; die erste Sorte aber, welche sich so starck vermehret, würde die Rabatten mit so vielen Seglingen anfüllen, daß man sie nicht wieder herausbringen könnte.

MUSCIPULA. Siehe *Lychnis*.

MUSCOSUS. Mosicht, oder voll Mos.

MUSCOSTAS. Mosichtes Wesen.

MUSCUS. Moss. Mos.

Ob man gleich vor diesem geglaubet, die Mosen seyen nur ein Auswuchs der Erde, der Bäume zc. so sind sie doch nichts desto weniger eben so vollkommene Pflanzen, als grössere Gewächse, die ihre Wurzeln, Zweige, Blumen und Saamen haben; können aber aus dem lehren auf keine Weise gezogen werden.

Die Botanisten unterscheiden sie in verschiedene Geschlechter, deren jedes wieder verschiedene Sorten begreift. Weil es aber weder schöne noch nützliche Pflanzen sind, so würde es nichts nützen, wann ich sie herzeihen wollte.

Diese Pflanzen wachsen vornehmlich in kalten Ländern und im Winter, sind auch öfters den Fruchtbaumen, die in einem kalten unfruchtbaren Boden wachsen, oder so dichte beyammen stehen, daß die Luft keinen freyen Zugang hat, sehr schädlich. Das einige Mittel in dergleichen Fällen ist, daß man einen Theil der Bäume umhaue, und den Boden zwischen denjenigen, so man stehen gelassen, umgrabe, hernach mus im Frühjahr, in nassem Wetter, der Mos, mit einem eisernen, etwas hohlen Instrument, damit es die Nester der Bäume besser umfasse, abgekräset, und von dem Platz hinweggeschafft werden. Wann man nun die Bäume zwey bis drey mal so reiniget, und zugleich den Boden fleissig umgräbt, so kan man sie vollkommen davon befreyen. Wird aber nicht ein Theil der Bäume umgehauen, und der Boden wohl umgraben, so hilft das Abkräsen des Moses wenig: dann hebt man die Ursache nicht, so bleibt auch ihre Wirkung nicht aus, und der Mos wird in kurzem, eben wieder so viel Verdrus, als immer vorher, machen.

MYAGRUM. Gold of Pleasure. Leyndotter.

Der Character ist:

Er hat eine vierblättrige Blume, die wie ein Kreuz geformet, aus deren Kelch ein Stempfel entspringt, der hernach zu einer kreiselförmigen Frucht wird, die eine Zelle hat, in welcher ein länglichter Saamenkern steckt; oben aber sind noch zwey leere Zellen.

Die Sorten sind:

1. *MYAGRUM monospermum*, latifolium. C. B. P. Breitblättriger Leyndotter, mit einem einzigen Saamenkorn.

2. *MYAGRUM monospermum*, minus. C. B. P. Kleinerer Leyndotter, mit einem einzigen Saamenkorn.

3. *MYAGRUM capitulis rotundis*. J. B. Leyndotter mit runden Hülsen.

Es sind dieses lauter jährliche Pflanzen, welche nach Zeitigung ihres Saamens, bald verderben. Sie wachsen in den Kornfeldern, in verschiedenen Theilen von Europa wild, und wann man ihren Saamen

Saamen ausfallen läßt, so werden die Pflanzen aufgehen, und besser wachsen, als diejenigen, so mit Fleis gesät werden. Daher ist es am besten, wann man diese Sorten erhalten will, ihren Saamen im Herbst ausfallen zu lassen, oder ihn sogleich, nach dem er reif geworden, auszusäen: dann sät man ihn im Frühling, so misrath er gar oft. Wann die Pflanzen aufgegangen, soll man sie vom Unkraut reinigen, und wo sie zu dicke stehen, ausziehen, und acht oder neun Zoll von einander stehen lassen; dieses aber ist alle Wart deren sie benöthiget sind.

Das Oehl dieses Saamens wird in Deutschland viel gebraucht, wo sie grosse Felder damit besäen. Dieses Oehl wird öfters zur Arzenei genommen; das arme Volk aber bedienet sich desselben zu Salaten und Brühen, und die Reichen brennen es in Lampen; in Engeland hingegen wird es gar selten, weder auf diese noch jene Weise genuet.

MYOSOTIS, (von *μῦς*, eine Maus, und *ὅτις*, ein Ohr). Moussecar Chickweed. Mausohrlein.

Der Character ist:

Es siehet dem Zünerdarm vollkommen gleich; die Blume aber ist grösser, und die Frucht hat die Form eines Ochsenhorns welches sich an der Spitze öffnet, und voll kleines, runden Saamens ist.

Die Sorten sind:

1. MYOSOTIS Hispanica segetum. Tourn. Spaisches Mausohrlein.
2. MYOSOTIS Alpina, latifolia. Tourn. Breitsblättriges Mausohrlein der Alpen.
3. MYOSOTIS orientalis perfoliata, folio lychnidis. Flor. Orientalischer Durchwachs. Mausohrlein mit dem Lychnisblat.

Es giebt noch verschiedene andere Varietäten dieser Pflanze, die man in guten Kräutergärten hält; da sie aber von schlechter Schönheit und geringem Nutzen sind, so will ich sie hier nicht anführen. Man kan sie aus dem Saamen ziehen, den man im März in ein offenes Beet, von frischer, leichter Erde, sät, in welchem man sie blühen und Saamen kan bringen lassen; sie müssen aber fleissig vom Unkraut gereinigt, und wo sie zu dicke stehen, ausgezogen werden; versetzt man sie aber, so thun sie nicht so gut, so, daß man sie allezeit da lassen soll, wohin sie gesät worden.

MYRRHIS, (wird also genannt, weil sie wie Myrrhen riechet). Sweet Cicely. Myrrhenkörbel.

Der Character ist:

Es ist eine Doldentragende Pflanze, mit rosenförmiger Blume, die aus verschiedenen ungleichen Blumenblätlein zusammengesetzt ist, welche im Kreis sitzen, und auf dem Blumentelch stehen. Dieser wird zu einer Frucht, die aus zwey Saamenkörnern besteht, so einem Vogelschnabel gleichen, und an der einen Seite gestreift und hockerig, an der andern platt sind.

Die Sorten sind:

1. MYRRHIS semine magno, longo, sulcato. J. B. Großer Myrrhenkörbel.
2. MYRRHIS annua, semine striato, villosa, incano. M. Umb. Jährlicher Myrrhenkörbel, mit haarigem gestreiften Saamen, so einige den Mohrenkummel nennen.

3. MYRRHIS orientalis, folio angustiori peucedani, semine villosa. Boerh. index. Orientalischer Myrrhenkummel, mit dem schmalen Saufengelblat, und haarigem Saamen, oder der wahre Mohrenkummel.

Die Liebhaber der Botanic haben in ihren Gärten mehrere Sorten dieser Pflanze, da sie aber wenig Schönheit und Nutzen haben, so hab ich es für unnöthig gehalten, sie hier zu beschreiben.

Die erste hier angeführte, ist eine beständige Pflanze, die man zuweilen in der Arzenei gebraucht. Man kan sie durch den Saamen fortpflanzen, den man im Februario in ein Beet von leichter, fetter Erde, an einen schattigen Ort sät. Wann die Pflanzen aufgegangen, müssen sie in ein eben so fettes Erdreich, an einen nassen, schattigen Ort, zwey Schuh weit von einander, versetzt werden: dann sie breiten sich weit aus, und nehmen viel Platz ein, sonderlich wann man sie zwey oder drey Jahre lang unversetzt stehen läßt. Nachdem die Pflanzen Wurzeln geschlagen, brauchen sie keiner weitem Besorgung, als daß man sie vom Unkraut rein halte, da sie dann etliche Jahre bleiben, und viel Saamen bringen werden, durch welchen sie so wohl, als durch Theilung der Wurzel, stark vermehret werden können.

Der Saame der zweyten Sorte wird in den Krämläden gemeinlich für den Mohrenkummel, (*Daucus Creticus*), verkauft; alleine die dritte Sorte wird insgemein für den wahren Mohrenkummel gehalten, dessen Saamen man in einigen der vornehmsten Arzeneien der Apotheken braucht.

Sie können aus dem Saamen gezogen werden, den man im Frühling in eine Rabatte von leichter Erde, welche die Morgensonne hat, sät, und in dieser werden die Pflanzen etwann sechs Wochen dar nach aufgehen, da man sie dann in Beete von leichter Erde versetzen kan, aber auch so lange begiessen mus, bis sie Wurzeln bekommen. Nachgehends brauchen sie keiner andern Besorgung, als daß man sie nur vom Unkraut rein halte. Im folgenden Sommer werden die Pflanzen blühen und Saamen tragen; bald darauf aber wird die zweyte Sorte verderben; die dritte hingegen bleibt zuweilen zwey bis drey Jahre, und trägt jährlich Saamen.

MYRTUS, (ist, wie einige Auctores wollen, von der Ähnlichkeit seines Geruchs mit dem Myrrhen geruch, so genennet worden; andere aber wollen, der Name habe seinen Ursprung von *Myrrha*, einem atheniensischen Frauenzimmer, in das die Pallas verliebt war, welches selbige nach ihrem Tod in diesen Baum verwandelt). The Myrtle. Der Myrtenbaum.

Der Character ist:

Die Blume bestehet aus verschiedenen Blätlein, die im Kreis herum sitzen, und sich gleich einer Rose ausbreiten. Oben auf dem Stengel siehet der Eyerstock, der einen kurzen sternförmigen Kelch hat, welcher oben in fünf Theile zertheilt ist, und sich ausbreitet. Dieser wird zu einer länglichten, mit einem Nabel versehenen Frucht, die in drey Zellen getheilt ist, welche voll nierenförmigen Saamen sind.

Die Sorten sind:

1. MYRTUS communis Italica. C. B. P. Gemeiner Myrtenbaum, mit ziemlich grossen Blättern.
2. MYRTUS latifolia Romana. C. B. P. Gemeiner, breitblättriger Myrtenbaum.
3. MYRTUS

3. MYRTUS minor vulgaris. C. B. P. Insgemein der Myrtenbaum mit Thymianblättern.

4. MYRTUS folio Buxi. Shuyl. Boerh. Ind. Insgemein der Myrtenbaum mit Buchsblättern.

5. MYRTUS foliis minimis & mucronatis. C. B. P. Insgemein der Myrtenbaum mit Rosmarinblättern.

6. MYRTUS flore pleno. Corn. Insgemein der Myrtenbaum mit gefüllter Blume.

7. MYRTUS foliis odore nucis moschatae, cauliculis rubentibus, vulgo odore citri. Shuyl. Boerh. Ind. Insgemein Muscatenmyrten.

8. MYRTUS Boetica angustifolia. Clus. Schmalblättriger, spanischer Myrtenbaum; insgemein, der aufrechte Myrtenbaum.

9. MYRTUS balsamica, foliis mali granatae. H. L. Der Myrtenbaum mit Granatenblättern.

10. MYRTUS latifolia Boetica secunda, vel foliis laurinis confertim nascentibus. C. B. P. Der Myrtenbaum mit Lorbeerblättern.

11. MYRTUS minor, foliis ex albo variegatis. Der gestreifte Myrtenbaum mit Thymianblättern.

12. MYRTUS foliis odore nucis moschatae, cauliculis rubentibus, foliis ex luteo variegatis. Der gestreifte Muscatenmyrtenbaum.

13. MYRTUS foliis mucronatis, ex albo & viridi variegatis, flosculis rubro candidis. Boerh. Ind. Insgemein der gestreifte Myrtenbaum mit Thymianblättern.

14. MYRTUS latifolia Romana, foliis ex luteo variegatis. Der breitblättrige Myrtenbaum, mit gestreiften Blättern.

Es giebt noch verschiedene andere Varietäten dieser Pflanzen, die in den Gärten der Liebhaber gehalten werden; die hier angeführten aber habe ich in den Gärten um London gesehen.

Es können alle diese Pflanzen aus abgeschnittenen Zweiglein fortgepflanzt werden, und die beste Zeit dazu ist im Julio, da man die geradesten und kräftigsten Reiser auslesen soll, die bey sechs oder acht Zoll lang, und an denen untenher die Blätter, zwey Zoll weit, abgestreift seyn müssen, auch soll derjenige Theil, der in die Erde kommet, gedreht werden. Nachdem nun so viel Töpfe als man Reiser einsetzen will, mit leichter fetter Erde angefüllt worden, so setzt man die Reiser, zwey Zoll weit von einander darein, drückt die Erde fest darum zusammen, und begießet selbige, daß sie sich seze. Hierauf bringt man die Töpfe unter einen gemeinen Mistbeettrog, und gräbt selbige in etwas alten Mist oder Loh ein, als wodurch verhindert wird, daß die Erde nicht zu stark trockne; doch müssen sie in der Tageshitze sorgfältigst mit Matten im Schatten gehalten, und nach Beschaffenheit der warmen Witterung ihnen Luft gegeben werden, wobey nicht zu vergessen, daß man sie allezeit um den andern oder dritten Tag begieße, so man findet, daß es die Erde in den Töpfen nöthig habe. Bey dieser Wart, werden die Reiser innerhalb eines Monates gewurzelt seyn, und zu treiben anfangen, da man sie dann nach und nach an die freye Luft gewöhnen, und zu Ende des Augusts darein setzen kan, doch so, daß sie gegen die kalten Winde verwahret stehen; und da können sie bis in den October bleiben. Um diese Zeit aber setzt man sie in das Gewächshaus, und zwar an den kältesten Ort, damit man ihnen bey gelindem Wetter Luft geben könne: dann sie wollen nur gegen strenge Kälte verwahret seyn, ausgenommen der Myrtenbaum mit Lorbeerblättern, und

der gestreifte Muscatenmyrtenbaum, welche etwas zarter sind, als die übrigen, und wärmer stehen wollen.

Den Winter über müssen sie öfters begossen werden, und so man etlicher abgestandenen Blätter gewahr wird, soll man sie beständig abpflücken, und die Töpfe vom Unkraut rein halten: dann läßt man dieselben wachsen, wird es die jungen Pflanzen bald überlauffen und ersticken.

Im folgenden Merzen sollen die Pflanzen sorgfältigst aus den Töpfen genommen, an den Wurzeln von jeder ein Erdballe gelassen, und jegliche in einen besondern kleinen, mit leichter, fetter Erde angefüllten Topf gesetzt werden, wobey zu beobachten daß man sie wohl begieße, damit sich die Erde um ihre Wurzeln seze; auch müssen sie so lange in einem schattigen Ort des Gewächshauses stehen, bis sie Wurzeln bekommen, hernach gewöhnt man sie an die Sonne und Luft; im May aber setzt man sie in die freye Luft, an eine Hecke, damit sie für starken Winden verwahret seyen.

Den Sommer über müssen sie häufig begossen werden, sonderlich da sie in so kleinen Töpfen stehen, welche in dieser Jahreszeit bald trocknen; daher soll man sie so stellen, daß sie nur alleine die Morgensonne haben, dann wann sie zu stark in der Mittagsonne stünden, so würde die in der Erde solcher kleiner Töpfe enthaltene Feuchtigkeit bald verdrauchen; solches aber könnte die Pflanzen in ihrem Wachstum gar sehr zurück halten.

Im folgenden August mus man die Töpfe besehen, und schauen, ob die Wurzeln der Pflanzen nicht durch die Löcher im Boden der Töpfe gedrungen; findet man solches, so sollen sie in etwas größere Töpfe versetzt werden, die man mit der nämlichen fetten Erde anfüllt, wobey zu beobachten, daß man die Wurzeln, die an den Seiten der Töpfe mit einander verwickelt sind, beschneide, und die Erde, aussen an dem Ballen herum, mit der Hand ein wenig auflockere, auch etwas davon hinwegnehme, damit die Wurzeln desto leichter in die frische Erde durchstechen können. Hierauf mus man sie wohl begießen, und die Töpfe so stellen, daß sie für starken Winden verwahret werden können. Auch kan man um diese Zeit die Pflanzen beschneiden, um ihnen eine reguläre Form zu geben; sollten sie aber krumm wachsen wollen, so mus man einen dünnen geraden Stecken zu ihnen stecken, an welchem man sie anbindet, damit sie gerade wachsen.

Werden sie auf diese Weise in ihrer Jugend gezogen, so werden hernach ihre Stämme, wann sie erstärket sind, ohne Unterstützung, gerade bleiben, und da kan man ihre Aeste so beschneiden, daß sie entweder Kugeln oder Pyramiden formiren; dieses aber ist die beste Manier, diejenigen Pflanzen, so man im Glashaus hält, und eingeschränkt bleiben müssen, hübsch zu erhalten; alleine sie werden sodann nicht blühen, und daher soll die Sorte mit gefüllten Blumen nicht beschnitten werden, weil ihre größte Schönheit in ihren Blumen bestehet. Es wird aber auch nöthig seyn, eine oder zwey Pflanzen von jeder Sorte wild wachsen zu lassen, um ihre Zweiglein zu Blumensträußen u. dergleichen zu gebrauchen zu können; weil diejenigen, so man beständig unter der Scheere gehalten, wann man ihre Zweige abschneidet, sehr verstellt werden.

Nachdem diese Pflanzen größer werden, nachdem mus man sie auch jährlich in größere, und nach ihren Wurzeln proportionirte Töpfe versetzen; doch hat man sich auch in Acht zu nehmen, daß die Töpfe nicht zu gros seyen; weil sie solches schwach und flatterig würde

würde wachsen machen, ja selbige öfters davon verderben. Wann sie also aus den vorigen Töpfen heraus genommen werden, so soll man die Erde an ihren Wurzeln wegraumen, die innere aber gelinde auflockern, damit die Wurzeln nicht zu sehr eingeschlossen seyen. Hernach setzt man sie wieder in die nämlichen Töpfe, wann sie nicht zu klein sind, füllet sie an den Seiten und auf dem Boden mit frischer, fetter Erde an, und begießet sie stark, daß sich die Erde um die Wurzeln setze, welches auch öfters wiederholet werden mus; weil sie so wohl im Winter, als Sommer, oft begossen seyn, und im heißen Wetter solches häufig haben wollen.

Die beste Zeit diese Pflanzen zu versetzen, ist entweder im April oder August; geschieht solches ehender im Frühling, da die Pflanzen noch nicht recht wachsen, so können sie nicht so bald wieder Wurzeln treiben; nimmt man es aber später im Herbst vor, so wird das einfallende kalte Wetter ihrer Wurzeln hinderlich seyn; viel weniger ist es rathsam, solches in der grossen Sonnenhitze zu thun, weil sie gar oft begossen seyn wollen, und im Schatten stehen müssen, indeme sie sonst umschlagen. Da dieses auch die Zeit ist, zu welcher diese Pflanzen unter andere ausländische Gewächse, zur Zierde der verschiedenen Theile des Gartens, hinaus gesetzt werden sollen, so kan solches, wann man sie versetzt, nicht ehender geschehen, bis sie wieder Wurzeln bekommen, wozu sie in dieser Jahreszeit, wann das Wetter warm und trocken ist, drey Wochen, oder ein Monat brauchen.

Wann im October, die Nächte frostig werden, mus man die Pflanzen ins Gewächshaus setzen; ist aber das Wetter im Herbst gut, gleichwie es öfters zu seyn pfleget, so können sie bis zu Anfang des Novembers draussen bleiben: dann bringt man sie zu bald in das Gewächshaus, und der Herbst wäre warm, so würden sie von neuem treiben, diese Schossen aber sind schwach, und verderben im Winter öfters bey strenger Kälte, wodurch sie sehr verstimlet werden. Um dieser Ursache willen soll man sie allezeit, so lange als es die Witterung erlauben will, draussen lassen, und im Frühling wieder hinaus setzen, ehe sie treiben. Den Winter über aber, da sie im Gewächshaus stehen, soll man ihnen bey gelindem Wetter so viel frische Luft geben, als nur immer möglich.

Die zwey ersten Sorten habe ich, in einer warmen Lage und im trocknen Boden draussen stehen sehen, da sie die Winterkälte etliche Jahre sehr wohl ausstanden, wann man sie nur in recht starker Kälte mit zwey oder drey Matten bedecket, und auf dem Boden etwas Streu geleet, daß die Kälte nicht in denselben eindringen konnte. In Cornwall und Devonshire hingegen, wo die Winter gelinder sind, als in den meisten andern Theilen von England, giebt es grosse Hecken von Myrten, die vor etlichen Jahren gepflanzt worden, sehr wohl treiben und wachsen, und zum Theil sechs Schuh hoch sind; ja ich glaube auch, die gefüllte Sorte könnte, wann sie hinaus gepflanzt würde, die Kälte so wohl als andere Sorten vertragen, indeme sie ursprünglich in den südlichen Theilen von Frankreich wächst. Diese und die Sorte mit Lorbeerblättern wurzeln am schwersten, wann sie aus Reisern gezogen werden; wann man sie aber gegen das Ende des Julii einsetzet, und nur zarte Schossen dazu erwählet, auch die Töpfe in ein altes Beet von Gerberloß eingräbt, so seine meiste Wärme verlohren, die Fenster aber alle Tage im Schatten hält: so werden sie sehr

II. Theil.

wohl bekommen, gleichwie ich mehr als einmal erfahren. Die Sorte mit Lorbeerblättern, und die scheckigen, sind etwas zarter als die gemeinen Sorten, müssen auch etwas ehender im Herbst ins Haus gebracht, und nicht so nahe an die Fenster des Glashauses gesetzt werden.

MYRTUS BRABANTICA. Siehe Gale.

MYXA. The Sebesten. Der Sebestenbaum, Schwarze Brustbeeren.

Der Character ist:

Er hat eine rosenförmige Blume die aus fünf Blätlein besteht. Die Blumen wachsen in Sträussen. Unten im Blumenkelch sitzt der Eyerstock, welcher hernach zu einer pflaumenförmigen Frucht wird, die einen Stein einschliesst, der zuweilen eine, zuweilen aber auch drey Seelen hat, in denen der Saame enthalten.

Wir haben nur eine Sorte dieser Pflanze in Europa, und diese ist:

MYXA Dod. p. 806. Der Sebestenbaum.

Für jezo ist diese Pflanze in Europa sehr rar, und wird in wenig Gärten angetroffen. Man pflanzt selbige durch den Saamen fort, der in Europa nicht reif wird, so, daß man ihn aus Ostindien holen mus, wo er ursprünglich wächst; da aber der Weg von dort aus nach Europa lange ist, als kommt der Saame selten gut nach Engeland. Daher soll man ihn frisch vom Baum nehmen, in Kübel voll Erde oder Sand einstecken, und Sorge dafür tragen, daß auf der Reise kein Salzwasser dazu komme, oder ihn kein Geschmeis verderbe. Wann er ankommet, soll man ihn aus dem Kübel nehmen, in kleine Töpfe pflanzen, die mit leichter fetter Erde angefüllet sind, und in ein temperirtes Mistbeet von Gerberloß eingraben, wobey zu beobachten, daß man die Erde öfters begiesset, um das Aufgehen des Saamens zu befördern. Wann die Pflanzen bey zwey Zoll hoch aufgegangen, mus man jede in einen besondern kleinen Topf, der mit fetter, leichter Erde angefüllet ist, versetzen, und hernach wieder in das Mistbeet eingraben, auch für der Sonne verwahren, bis sie neue Wurzeln bekommen; nachher wolten sie in warmen Wetter viel frische Luft haben, und öfters begossen seyn. Im Mistbeet können die Pflanzen bis in den Herbst bleiben, da man sie ins Glashaus bringen mus: in diesem sollen sie, so lang als selbige noch jung sind, recht warm gehalten werden; nachdem sie aber stärker werden, nachdem darf man sie auch etwas roher tractiren, wiewohl sie allezeit im Winter im Glashaus stehen sollen, weil sie sonst in diesem Land nicht wachsen.

Vor diesem wurde die Frucht dieses Baumes in der Arzeney gebraucht, seit einigen Jahren aber achtet man sie nicht mehr, so, daß man sie selten nach Engeland bringet.

NA

NÄSSE ist diejenige Qualität so insgemein auch Feuchtigheit heisset, oder die Krafft andere Dinge nas zu machen, welche Qualität einige flüssige Körper haben; auch ist sie darin von der Flüssigkeit viel unterschieden, daß sie einig und allein von der Gleichheit der Bestandtheile eines flüssigen Körpers abhanget, die diese zu den Löchlein (pore), oder Flächen solcher besondern Körper haben, an denen sie sich anhangen können.

R

So