

Der Gemüsbau.

Zu dem Gemüse rechnet man alle dierigen Pflanzen, welche zur Speise für Menschen und zur Nahrung für das Vieh dienen. Mit dem Bauen desselben beschäftigen sich hauptsächlich die Landleute auf den Dörfern, und versehen damit nicht nur ihre eigene Haushaltungen, sondern auch viele große und kleine Städte. Das Feld, welches dazu gebraucht werden soll, muß fruchtbar, und weder allzuvest, noch allzuleicht sein, nämlich gedüngt, gepflügt und, wie ein anderer Acker, zur Pflanzung des Gemüses zubereitet werden: Daher muß es an der Sonne liegen und gegen rauhe Winde, so wie gegen lästliche Überschwemmungen, verwahrt, doch nicht zu weit von einer Quelle oder fließendem Wasser entfernt seyn, um es im Falle der Noth bei anhaltender Dürre leichtlich wässern zu können. Ein solches Stück Landes, wird in besondere Beete oder Quartiere 3 abgetheilt, und gemeinlich eingezäunt oder mit Pflanzen 4 umgefäßt, damit weder Fußleute noch Viehbeerden Verwüstungen darauf anrichten mögen. Die vornehmsten Arten des Gemüses sind der Kohl 5; Dieser gebden auch der rothe Kopsobl, der gelbe Sappertobl oder Wirsing 6, der Pörschtobl, der braune Kohl 7, der Blumentobl, der Kohlrabi und der Spinat. Unter den Salatgewächsen 8 sind die bekanntesten der Lattich oder gemeine Salat, Kopslattich, der Wegwart, Echorie, Edvie, Sauerrampfer, Borretsch, Kresse, Bfsefkraut, Ranunselalat; Portulaken. Wurzelgewächse sind der gemeine und weiße Mangold, die gemeine Rübe, die Möhren oder gelbe Rüben, der gemeine Pastinac, die Zuckerwurzel, aus deren Saft man Zucker zu bereiten gesucht hat, die Petersilie, der Sellerie, die Skorzonerhaber- und Ranunselwurzeln, der Kettig, Meerrettig, die Karstoffeln oder Grundbirn, die seit 1585 durch die Engländer aus Virginien nach Europa gebracht und aller

Opsoniorum s. olerum cultura.

Opsoniorum numero habentur omnia plantarum genera, quae Calendis hominibus & nutriendis pecoribus inserviunt. Eorum cura inprimis exercet agricolas, in agris degentes, prospicientesque de iis & sibi cum famulatio, & pluribus civitatibus cum majorum, tum minorum gentium. Qui illis producendis destinatur ager, fertilis sit, nec nimis durus, nec nimis levis, quotannis rectorandus, aratro subigendus, plantandisque oleribus, ad aliorum agrorum initar, rite preparandus: Praeterea iuvat, eum Soli esse expositum, a ventorum asperitate, contraque inundationum iniurias defensum, fontique vel rivulo propinquum, ut pro re nata nimioque solis reitu aqua superinduci sine ullo negotio possit. Eiusmodi ager in areas descriptus plerumque sepibus vel iudibus ciugitur, ad arcendos aurigas pecorumque greges. Praecipua opsoniorum genera dicantur brassicam: huc quoque referuntur oleacea rubra, sabauda, sabellia, selenisia, botrytis, gongyloides, spinacea. Lactucarum genera, quae maxime commendantur, sunt sativa, capitata, cichorium, intybus, endivia, rumex s. acetosa, borago, lepidium, cochlearia, locusta olitoria, portulaca. Ad olera, quae radices agunt, pertinent beta vulgaris & cicla, rapa, carotta, f. fiber, pastinaca sativa, silarum, e cuius succo nonnulli elaborarunt faccharum elicere, petroselinum, apium grave olens, scorzonera, tragopogon, rapunculus, raphanus, armoracia, solanum tuberosum ab anno 1585 per Anglos & Virginiam in Europam importatum, uberrimoque hominibus & pecori utilissimo proventu notissimum; helianthus tuberosus, itemque lathyris, & convolvulus, quos permutare cum solano tuberoso haud licet. Ad bulbosas plantas spectant allium, cepa, allium sativum, scorodopa-

La culture des herbes potageres, ou de toute d'herbes à manger.

Sous le nom d'herbes potageres on comprend toutes les plantes, qui servent à nourrir les hommes, & les animaux. Les gens de la Campagne en font leur soin principal, & en fournissent toute leur propre maison, & dans les villes les gens de tout état. Le terrain qu'on destine à le produire doit être fertile, ni trop ferme ni trop léger, & doit être fumé, & labouré pour planter les herbes potageres, comme les autres champs. Outre cela il est avantageux qu'il soit exposé au Soleil, & à l'abri des vents rigoureux, & des inondations, & qu'il soit auprès d'un ruisseau, ou d'une fontaine pour le pouvoir aisément arroser dans la grande chaleur. Un pareil champ divisé en différents compartiments ou en couche doit être clos d'une haie ou de planches pour en éloigner les cochers, les voutriers, & les troupeaux. La principale espece des herbes à manger est celle du chou; on y rapporte le chou rouge, le chou pommé, le chou de savoie, le chou frangé, le chou selenisa, ou à feuille de persil, le chou fleur, le chou rave, & le chou cabus. On estime beaucoup pour la salade la laitue cultivée, la laitue pommée, cabuse, la chicoree, l'endive, l'oseille, la bourrache, le cresson aenois, le cochlearia, la doucette, & le pourpier. Appartient aux herbes, qui ont des racines la bette, la betterave, la carotte, le panais, le cheroui dont on tire le suc pour en faire du sucre, le persil, le celleri, les scorzonaires, le salisif, la raiponce, la raifort, la ramolasse, la pomme de terre, apportée en Europe par les Anglois de la Virginie l'an 1585. & qui est fort utile aux hommes & aux animaux: le topinambous, le magson ou terre-nois. Appartient au plantes bulbueuses l'ail, l'oignon, la rocabolle, l'échalotte, le porreau ou poireau, & la

La coltura dei Camangiari ovvero erbaggi.

Il nome di erbaggio abbraccia ogni sorta di pianta, che somministra nutrimento si agli uomini che agli animali. I Contadini ne hanno la principale cura, e provvedono di quelli tutta la loro famiglia, e ne vendono in città ad ogni qualità di persone. La terra destinata a tale coltura deve essere seconda, e ne troppo forte, nè troppo morbida, e sottile; Zapata, e concinata poi, come gli altri campi: Senza che sarà molto utile che sia a solatio, e non esposta alla violenza dei venti, e alle rovine delle inondazioni; ma piuttosto lunghe un ruscello o una sorgente, affin di poterla adaffare in tempo di estate. Sia cotale terreno formato in ripartimenti quadrati con le sue porche, ed i suoi solchi, che bisogna poi chiuderlo con siepe, o con palificate per impedire che vi entrino, i viandanti i vetturali, ed il bestiame. La specie principale de' camangiari è quella del cavolo, e ve n'è di più qualità. Cavolo rosso, cavolo cappuccio, cavolo merlato, e fatto a foglie di prezemolo, cavolo fiore, e cavolo rava. Le erbe più acciocie, e più pregiate per l'insalata sono la lattuca domestica e la lattuca cappuccio; poscia la cicoria, l'indivia, l'acetosa, la romice la borraggine, il cressione il nasturzio, la campanella, e la porcellana. I camangiari che hanno radici sono le bietole volgarie, e le bietole rosse: le rape, le carote, le pastinache, la sifara dalla quale estratto il sugo fanno del succhero; il petrosello, o prezemolo, il selleri, la scorzonera, la radice della medesima, il raperonzolo, il ravanello, il ramolaccio, il pomo di terra trasportato dalla Virginia nell'Europa dagli Inglese nel 1585; molto utile agli uomini, ed alle bestie; il tartufo, o giunta a quella smigliante, e la noce di terra;

Diese mit großem Vortheile für Menschen und Thiere gebauet worden sind, die Erdäpfel, die Erdnüsse, die Datteln, welche man aber nicht mit den Kartoffeln und Erdäpfeln verwechseln darf. Zu den Zwiebelgewächsen gehören der Lauch, die Zwiebel, der Knoblauch, Rockenbollen, Scharlotten, Porre und Schnittlauch; zu den Spargelkräutern der gemeine Spargel; zu den Hülsenfrüchten Fasolen, türkische und gemeine Bohnen, die Wickel, die gemeine Erbse, die Spargelerbse, die Linse, die Linsen; zu den Apfelfrüchtlern der gemeine Kürbis, der Flaschen- und Warzenkürbis, die Gurke, die Melone. Die Blumenfrüchte enthalten die Artischoken und Kardonen. Noch muß man die Erdbeere, die Ananas, die Melissen, die Saturei, den Fenchel, die Münze, die Volei, den Rosmarin, Labendel, Salbei, Quendel, Kümmel, Majoran, Kerbel, Fenchel, Dill, Fenchel, Anis, Senf, Rauke, Wermuth, Beifuss u. d. gl. nicht vergessen; als welche größtentheils in teutschen Küchen, besonders bei Landleuten die Stelle der Gewürze vertreten. Das Gemüse wird theils jung verkauft, theils zur Nahrung für Menschen und Vieh auf den Winter aufbewahrt.

sum, ascalonicum, porrum & schenoprasum; ad tutiones autem asparagus; ad legumina phaseolus vulgaris & coccineus, vicia s. faba, pisum, lotus tetragonolobus, lens, cicer; ad plantas cucurbitaceas cucurbita lagenaria, verrucosa, cucumis, melo: Discis accensentur cynara & cardunculus. Digna quoque sunt commemoratu fragaria, bromelia, melissa, Satureja, hyssopus, menta, pulegium, salvia, rosmarinus, lavandula, thymus, serpyllum, maiorana, scandix, coriandrum, anethum, foeniculum, anisum, fennel, ruta, abinthium, artemisia & quæ sunt reliqua; hæc maximam partem suppleant in re Germanorum, colonorum præsertim, coquaria, aromatum vicem. Oponia s. olera, cum nondum adoleverint, sapidissima sunt, caroque pretio veneunt; plura tamen servantur hiemi, ut de victu hominum pecudum que prospici possit.

civette; aux plantes à tiges l'asperge; aux legumes l'haricot vulgaire, & l'haricot rouge, le feve de marais, le pois, le lotier, la lentille, le pois chiche; aux plantes cucurbitacées, la calabasse, le potiron, le concombre, & le melon; on peut y joindre l'artichau, & le cardon. On doit aussi faire mention de la fraise, de l'ananas, de la melisse, de la saricette, de l'hysope, de la menta, du pouliot, de la sauge, du romarin, de la lavande, du thim, du serpolet, de le marjolaine, du cerfueil, du coriandre, de l'aneth, du fenouil, de l'anis, du fenévé, de la rue, del' absinthe, de l'armoise, & de plusieurs autres. La plus grande partie de ces dernieres servent dans le Cuisines des Almends, & sur tout à la Campagne parmi les paisans au lieu des plantes aromatiques étrangères. Les herbes à manger, & potageres lorsqu'elles sont encore fraiches ont une bonne saveur, & en consequence sont très cheres. On en conserve une grande quantité pour l'hiver pour la nourriture des hommes, & du betail.

ovvero solano. Le piante che hanno bulbo, o cipolla sono l'aglio, la cipolla, il roccambolo che è un'erba spagnola che ha radiche, come la cipolla, il porro, e la cipollata e lo scalogno; quelle con lo stelo, lo sparacio. I Legumi comprendono i fagioli comuni, ed i fagioli rossi, i baccelli le fave i piselli, il trifoglio salvatico, la lenticchia, ed il cece. Alle piante che si avviticchiano la zucca comune liseia, la zucca bernocoluta, o bitorcoluta, la zucca lunga, e ritorta, il comomero, il citriuolo, ed il mellone. Il Cardone, ed il carcioffo sono parimente buoni camangiari. Non devono lasciarsi in non cale la fragola, l'ananas, la melissa, la santoreggia, l'issopo, la menta, il pulegion, la salvia, il rosmarino, lo spigo, il sermolino, o serpillo, la majorana, il cerfoglio, il coriandolo, il aneto, il finocchio, la fenapa, la ruta, l'assenzio, l'artemisia, e parecchie altre. La maggior parte di queste ultime tali piante vengono adoperate nelle cucine dei Tedeschi, massime alla Campagna dai contadini invece di spezierie. Quando i camangiari sono freschi tuttavia serbano un delicato sapore, laonde sono cari. Ne sono conservati in gran copia nell'Inverno, per nutrimento dagli uomini, e del bestiame.

