'Monatliche Pflanzungs-Lust' von J. K. Suter

Autor(en): **Ruoff, Eeva**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Schweizerischen Gesellschaft für Gartenkultur = Bulletin de la Société Suisse des Arts du Jardin**

Band (Jahr): **9 (1991)**

Heft 1

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-382209

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Eeva Ruoff

‹Monatliche Pflanzungs-Lust› von J. K. Suter

1665 erschien in Schaffhausen ein kleines Büchlein mit dem langen Namen ‹Monatliche Pflanzungs-Lust: bestehend In Baumgarten, Krautgarten, Feld-, Räben- und Hauss-arbeiten über die zwölff Monath dess Jahres Samt einer underweisung Wie alles aufs beste zubepflanzen und zubesaaman, dann auch alles Obs, alle Früchte, Blumen, Kräuter und Wurzlen wol und lang zubewahren und ans denselben nuzliche Confituren und Conserven zumachen, auch allerhand Gartenfrücht zukochen, sammt vilen trefflichen Arznej-Mittel für allerhand Gebrechen› . Das Büchlein war ungewöhnlicherweise fünf Damen zugeeignet, nämlich: Maria Källerin, geb. Mederin, Anna Maria Mejerin geb. Wagnerin, Salomea Schwarzin geb. Zieglerin, Dorothea Burgowerin, geb. Kochin und Dorothea Burgowerin, geb. Pejerin im Hof vom Autor, Johann Kaspar Suter, ‹deroselben gehorsamer und geringfügiger diener› .

In der Vorrede weist der Autor daraufhin, dass sich viele bekannte Zeitgenossinnen, wie die Kurfürstin von Sachsen, die Fürstin von Anhalt, die Prinzessinnen von Oranien und die Herzogin von Mecklenburg, dem Gartenbau gewidmet haben. Viele andere ‹Adeliche Matronen› , wie die Herzoginnen von la Tremoville und Marigny, hätten unter ihrem Namen eigene Gartenbücher herausgegeben.

Das Büchlein enthält viele Abschnitte über die Rebberge und Feldarbeiten, aber unter dem ‹verständigen› Gärtner scheint der Autor meistens die tüchtige Hausmutter zu verstehen. Sie pflanzt und pflegt, sammelt Heilpflanzen, bereitet verschiedenste Medizinen zu und stellt aus ihren Gartenprodukten Konserven her. Es fällt auf, dass das Werklein nicht etwa mit den Arbeiten des Januars beginnt, sondern mit Anleitungen, wie man ‹Königs Bisquit, Biscuit von Piemont und Citronen-Biscuit zu machen hat› . Das Hauptgewicht liegt eindeutig bei den häuslichen Betätigungen. Der Autor J. K. Suter stellt also eine Art Hausmutter-Buch vor, ein kleines, aber um so interessanteres Pendant zur umfangreicheren Hausvater-Literatur jener Zeit.

In der etwas unkritischen Art seiner Zeit berichtet Suter, wie man Äpfel rot machen und Weichseln ohne Steine heranziehen kann; mehrheitlich sind seine Ratschläge aber durchaus vernünftig und haben bis heute nicht an Gültigkeit verloren. Im Text mischen sich Wetterregeln mit gelehrten Hinweisen auf Julius Caesar und Plinius sowie Ratschläge, wie man den Spinat kochen oder ein gutes kleines Mus von Erdbeeren zubereiten soll. Sehr reizvoll ist die zwanglose Berücksichtigung aller nützlichen Pflanzen, seien es Gartengewächse oder Wildblumen. Was vielleicht die Leserinnen schon früher vermisst haben, ist ein Abschnitt über Blumen. Über diese hat Suter nichts zu sagen, es fehlt

auch eine kurze Abhandlung darüber. Suter erwähnt zwar bei der Behandlung des Baum-Gartens den ‹Rosenstok› und beschreibt die Rose poetisch, aber wenig originell als ‹eine Königin der Blumen, einen Schmuck der Erden, eine Zierd der Gärten, eine Lust dem Gesicht, dem Geruch eine Anmütigkeit, und dem Herzen eine kräfftige Erquikung› . Von den Gartenblumen wird lediglich die Hyazinthe erwähnt. Sie interessiert Suter aber nur, weil aus ihren blauen Blumen ein gutes Heilmittel gegen Gelbsucht hergestellt werden könne.

Ich danke Dr. Hans Müller-Lemans für den Hinweis auf dieses Bändchen. Mitteilungen über seltene, auch neuere, in der Schweiz gedruckte Gartenschriften sind sehr wertvoll. Wir bitten alle Mitglieder, der Redaktion mitzuteilen, wenn sie Kenntnis von solchen Schriften haben. Unser Wissen über die Bücher und Autoren, die die schweizerische Gartenkultur geprägt haben, ist nämlich noch sehr lückenhaft, jede neue Information hilft uns, das Werden unserer Gärten besser zu verstehen.

Johann Kaspar Suter (1635–1673), der Autor der ‹Monatlichen Pflanzungs-Lust› , war ein Pfarrerssohn aus Zürich. Von 1656 bis zu seinem Tod betrieb er eine Buchdruckerei in Schaffhausen.[1] Da es sich bei seinem Gartenbüchlein um einen extrem raren Druck handelt, veröffentlichen wir hier einige Abschnitte über die selteneren Pflanzen, die Suter unter März aufführt, sowie eine Liste der Kräuter, die nach ihm im April und August gesammelt werden müssen.

Von Pastenej oder Pastenachen.

Die Pastenachen sind anjezo in disen unsern Landen so gemein worden, daß sie auch für gemeine Kuchenspeis gebraucht werden.

Grund. Dise Wurzeln begehren ein tieff aufgehakts, und von Steinen wolgesäübertes Erdrich, damit sie ungehindert sich desto besser hinab erstreken, und vollkommner werden mögen, der rauche Mist kommt jhnen nicht wol, sondern alter wolgefaulter.

Rechte Säjens-zeit. Dise Ruben müssen im Jänner/Hornung, oder anfangs Merzens gesäjet werden, und das ziemlich dik, so er aber zu dik kommen wolte, können die kleinsten wol ausgezogen werden. Eh man aber den Saamen säjet, muß man solchen mit einem wüllinen Tüchlein wol abreiben, daß die rauchen Stachlen darvon fallen, also daß die Wurzeln der Ruben desto glätter werden: Die best zeit ist undergehends Monds vor dem Wädel: Wann sie dann herfür kommen, muß man sie fleissig jätten, und von allem Unkraut säubern, auch bej trokner zeit befeüchten, dann jhnen solches sehr beförderlich.

Vom Meerettich.

Der Meerrettich wächst am liebsten in den feüchten Gründen, er bekleibet gern von sich selbsten, disen Monath fängt er an zuwachsen, deßwegen er nicht gut in Speisen zugebrauchen; Er bedarff keiner sonderlichen Abwart.

Vom Burretsch.

Obwoln diß Kraut fast aller Orthen reichlich in Gärten aufwachst, muß man solches wegen seiner herrlichen Krafft nicht ausreüten, sondern vielmehrer pflanzen, es bedarff doch keiner abwart.

Burretsch-blumen einzumachen. Es werden dise zarte liebliche Blümlein mit Zuker eingemachet, gleich wie die violen blümlein: Wie hernach folget: Nimm 8. Loth der blauen Blümlein, rupfe die innern schwarzen Büzlein daraus, Zuker 3. vierling, stoß die Blümlein wolzu müß

in einem steinern Mörsel, mit einem hölzern stempfel, vermische den gestossenen Zuker darunder, stells an die Sonnen, und rühre es oft under einander: Deßen soll 2. Loth auf einmal genuzet werden. Diese Conserva ist ein überaus kostlich ding wider alle die traurigkeit und Schwermut deß herzens, wider die Pestilenzische Fieber: Sie erquiket und erfreüet die Lebens-Geister.

Ochsen Zung oder Buglossa.

Dises Kraut hat eine gleiche Art, Natur und Eigenschaft, wie der Burretsch: Deßwegen hiervon unnöthig viel zumelden.

Hysop, oder Ysop.

Hysop wird im Merzen in allen Gärten gepflanzet, er blühet den Sommer über: Er hat einen lieblichen Geruch mit schönen grünen Blätern, seine blumen sind blaufärbig, zu zeiten gegen dem Heümonath weis.

Gedistilliert Ysop-Wasser. Das Kraut, wann es blühet, soll mit Stengeln, Blätern und Blumen zerhaket werden, in guten alten weissen Wein eingebeizet, und dann also distilliert, oder aber nur in Wasser distilliert. Dises Wasser benimmt den kalten zähen Schleim im Eingeweid: Ist trefflich gut wider das stätige stechen und Wehthumm der Seithen. Es eröffnet die verstopfung der Leber und Milzes, führt aus die schwarze Gall, und nimmt die Gelsucht. Dämmet auch das kalt eingenommene Gifft.

Vom Fenchel.

Man pfleget 14. Tag vor Ostern Fenchelsaamen zusäjen, und läßt solchen hernachher den Winter durch stehen. Dises gewächs wird anjezo auch in der Kuchen täglichen gebraucht, und werde derowegen sehr gut, man wurde bej disen uns bekannten Kräutern, Wurzeln und Saamen verbleiben die Speisen damit abzuwürzen, so wurde es nicht allein unsern Leibern zur gesundheit und wolfarth gereichen, sondern es wurde ein grosses Gelt, so man umm frömmde und außländische Specerej geben muß, erspahret werden.

Medicina. Großer Nutzen des Fenchels im Kochen, sieden und bratten.

Es wüssen die Köch und sorgsame Haußmüter den Fenchel auf mancherlej weis zu den speisen zugebrauchen: Etliche essen die jungen zarten Dolden des Fenchels mit Salz, zum Fleisch und Gebratenes: Etliche in Salat. Die Köch, wann sie Fisch braten wollen, so füllen sie die mit grünem Fenchelkraut, und umm wiklen die Fische darmit, braten sie darnach allgemach ab, dardurch dann die Fisch nicht nur allein einen guten Geschmak bekommen, sondern es wird jhnen ihre übrige Feüchtigkeit benommen, und werden also gesunder zu essen.

Von Violen.

In disem Monath spriessen herfür die liebe, schöne und wolriechende Violen, sie wachsen gemeiniglich an schatechtige dunkeln Orthen, sie wollen alsdann zugleich eingesammlet, und an schattechtigen Orthen getroknet werden.

Violen-Safft zumachen.

Man nimt der frischen wolriechenden Violen, als viel derselbigen zu haben, rupfet die blauen blättlein darvon, dieselben stoßt man in einem steinern Mörsel mit ein wenig frisch Brunnen Wasser, thuts in eine Presse, und truket den Safft heraus, hat man ein halb pfund Violen-safft, so thut man ein pfund Zuker darzu: Es muß aber der Zuker zuvor geläütert, und dik gesotten sein, und wann er vom Feür genommen, soll er ein wenig kalt werden: Alsdann

thut man den gepreßten Violensafft darein, und laßt alles zusammen mit einem gelinden Feür zu einer dike recht sieden.

Cardebenedicten, oder Benedicten-Wurzel.

Die Benedicten Wurzel hat ihren edlen Geruch am kräfftigsten im Frühling, sonderlich im Merzen, und da soll man sie graben, wol säubern, reinigen und aufdürren. Dann man hänget sie darnach in Wein, so bekommet der Wein einen köstlichen Geruch und lieblichen geschmak, daß er den ganzen Leib erquiket.

Medicina.

Cardebenedict ist nicht minder als die Angelica, und herrlich gut in der Pest. Deß pulfers, Quintlin schwer eingenommen, macht schwizen und treibt alles böses vom Herzen. Wer ein Geschwär im Leib hat, der soll Cardebenedictenkraut in Wein oder Wasser sieden, und darvon trinken, so wird ihm geholfen.

Von Aron.

Arons-Wurzel wird im Merzen gegraben, dann alsdann schiessen die Bläter herfür, die blumen aber erzeigen sich im Brachmonath. Dise Wurzel ist heiß und trukent als Ingber, darumm wird sie auch der Teütschen Ingber genennet. Die Frucht die wächst in der miten als ein Trauben, schön Corallen roth, und wird im Herbst reiff.

Kräüter, so im Aprillen sollen gesammlet werden.

Hännedarm, Holwurzel, Teschelkraut, Schlüsselblümlein, Violen, Wild Zwiebeln, Läüskraut, die roten Blümlein an der Haselstauden, eh das Laub ausschlägt, weisse und schwarze Nießwurz, klein Fünfffingerkraut, Berillen, Schlehendorn, Kruselbeer, Eibenbaum, Weißdorn, St. Johanns Treübel, Lungenkraut, Haselwurz, Benedicten wurz, Hanenfuß, Gundelbeer, Drejfaltigkeit Blümlein, gelbe Nägelein, gulden Leber-Kraut, Teütschen Pfeffer, Annemonien-Röslein, Hjacinthen, Feigenbläter, Eppich, Kreüzkraut, Weidenbaum, Pestilenz-Wurzel, Ziland, Wermuth zum Safft und Wasser.

Weiteres von Kraütern.

Im Augusto soll man samlen, Valerianam oder Baldrian, und aufdörren, so wäret er drej Jahr, item Scordium, oder Wasser Batennig: Item, Amaranthum, Sammatblumen, oder Tausend schön, auch blühen sonst im Ostmond, Weidereich klein und groß, Item, fremd Leberkraut deß Mesuä, allerlej Kürbse, Augentrost, Manstreü, Dürwurz, Hederich, Hejde, wilder weisser Senff, Gänßwurzel, Kartendistel, Zaungloken, Schwarzwurz klein und groß, Zeitlos, wilde Rüblein, Seubrodt, Cypreß, wilder Feldsaffran, Schierling, Steinpolej, Balsamäpffel, Müllerblumen, Borrago, Taubenkrau, Wundelbaum, zahme Endivien oder Wegwart, wilder Endivien, Rindsauge, Teschelkraut, Hundskürbis, Schellkraut, Camillen, Tausendguldinkraut, Steinwurz, Ringelblumen, Calicunischer Pfeffer, Wermuth, Sternkraut, Schwalbenwurz, Bejfuß, Stabwurz, Sigmarskraut, Angeliken, Knabenkraut, Jocheil, Kappenblumen, Bergknoblauch, Ibisch, Klaffenkraut, Majoran, Ammej, Indianische Nägelein, Siebenzeit, Himmelsröslein, Flachskraut, Fenchel, Türkisch Korn, Natterwurz, Springkörner, Hopfen, Kornrosen, Braunwurz, Wasser Bitterwurz, Gottes Gnad, Benedikten, Natterzünglein, Hanenfus, wilder Lattich, Alantwurz, Besemkraut, St. Jacobsblum, Ysop, St. Johannisblume, Flöhkraut, Gänsedistel, Bruchkraut, Winden, Tag und Nacht, Dollöpfel, Pappeln, Andorn, unser

Frauen Schüchlein, Sternklee, Malaunen, allerlej Münz, Scheißkraut, Hirß, Teuffelsbis, Berg-Kresse, Spring Kraut, Basilien, Lendwurz, Hohencosten, Vogelnest, Fischmünz, Hejdnisch Wundkraut, Ovendel, Eberwurz, Steklilien, Pfersigkraut, zahme und wilde Violen, Winter Violen, Apostem Kraut, Scabiosa genannt, Rauten, Welsch Kraut, unser Frauen Thränen, Waldmeister, Brombeer, Rosen, Schlingbaum, Eisen Kraut, Burzeldorn, Klee, Wullen-Kraut, Brunnenkresse, Nachschatten, Jüden-Kirschen, Je lenger je lieber, Hasen-Kohl, Goldäpffel, welsch Schwertel, Sorgsaamen, Stechäpffel, Wurm-Kraut, Tormentill, Brunnellen, Mutterwurz, Knoblauch, Wiederstoß, Augen-Kraut, blauer Augentrost, taube Nesseln, andere Nesseln.

Im Augusto bringen auch jhren Saamen, der Meerhirße, wilder Stein-Klee, Weißdorn, gelbe Wolffswurz, Deutscher Ingwer, Zjland, Sjrischer Bilsam, Wasser-Pfeffer, Trauben-Kraut, Knell Kirsche, Pfrimmenblümlein, Gerste, Erdbeer, Weiderich, Thierleinbaum, Haselstaude, Attich, Fingerhut, Feigenbaum, wilder weiser Pfeffer, Gänsedistel, Hollunderbaum, Ziegenraute, Brombeer, Hindbeern, allerlej Kriechen, allerlej Biern, Wegerich, Canariensamen, Ejchenbaum, Nußbaum, Maulbeerbaum, schwarzer Kümmel, allerlej Aepffelbäume, Schweißkraut, Hopffen, Griechischmonden-Kraut, Dolläpffel, taube Nesseln, Mariendistel, Schwarzwurz, Wunderkraut, Tormendill, Lindenbaum, Harzklee, Weinrebe.

1 Ich danke Herrn Dr. Hans Lieb, Staatsarchivar, Schaffhausen für die biografischen Angaben.