

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Bewährte Garten-Geheimnüsse, wie Pflantzen und Blumen-Gewächse zu tractiren**

**Monath, Peter Konrad Monath, Peter Konrad**

**Nürnberg, 1734**

**VD18 13442724**

Die beste Weise Melonen zu pflanzen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-10666**



wird, hält dasselbige über eine stille Gluth, wie die Wärme zunimmt, also steigt auch die Gestalt der Blume, und erzeiget sich deren Geist, als ob er den Leib bey sich hätte, und demselben besesslen wolte. Läßet die Wärme nach, so verschwindet auch der Blumen-Geist, dieser artige Phönix welcher bey ankommender Wärme lebet, bey dessen Verschwindung auch erstirbet, jedoch wann, und so lange man will.

S. XI.

### Von denen Melonen.

Es hat sich die Melone durch ihren annehmlichen Geschmack, und erfrischende Erquickung bey unsern Tiseln schon so bekannt und beliebt gemacht, daß wir derselben billich auch in unsern Gärten einen gebührenden Platz einräumen sollen. Dahero wird dem curiösen Liebhaber diese Frucht nicht unangenehm fallen, wenn ich auch von dieser meine Meynung und öfftere Erfahrung an Tag lege.

#### Die beste Weise Melonen zu pflanzen.

Erstlich: der Melon wird gesteckt unter denen Glocken, auf wohl-gelegenen Frühe- oder Winter-Beeten in eine Erde, welche niemahlen, oder doch nicht viel gedienet, also ihre Wärme und nährende Krafft noch in sich hat. In einem  
Lan



Lande, wo man den Oliven-Trüster oder Del-Trüsen haben kan, wäre es höchst verantwortlich, wann man von demselben nicht einen guten Theil unter die obere Erden mischete, in welcher der Melon solle gesteckt werden. Dann durch dieses bekommet er eine ganz sonderbahre Kraft.

Zweytens: Verlanget man frühzeitig Melonen zu haben, stecket man selbige schon in dem vollem Mond Januarii, das ist, zu Ende desselbigen Monats, oder zu Anfang des Februarii, wann nur die Früh-Seeter nicht an einem Ort aufgericht werden, wo der Boden gefrieret, oder sonst nicht wohl mögen verwahret werden. Verstehet sich aber (wie bey allen andern Pflanzen: daß man einen Saamen habe, welcher schön, wohlzeitig, und vollkommen sey.

Drittens: Eines ist darbey absonderlich zu mercken, daß man den Saamen, oder Kern in gutem Wein, welcher mit etwas Zucker vermenget ist, 24 Stunden lang an einem temperirten Ort einweichen lasse. Durch dieses wird die Melone recht süß, und sticht zugleich ganz freundlich auf die Zungen, das heist eine gute Melone. Beynebens hat man noch dieses zum Besten, daß der Melon, welcher also bereitet, viel grösser wird, und baldet wächst, indeme

## NOTA.

**S**owohl der Wein, als der Zucker haben die Kraft,