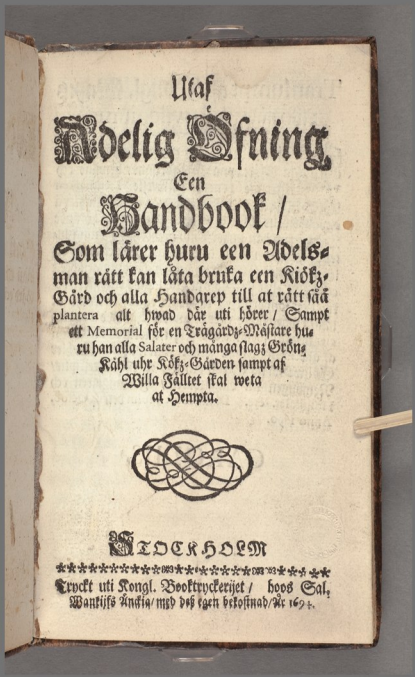
Rålamb, Åke

Utaf adelig öfning een handbook, som lärer ...



Utaf
Adelig Öfning
Een
Handbook /
Som lärer huru een Adels-
man rätt kan låta bruka een Kiökz-
Gård och alla Handgrep till at rätt såå
plantera alt hwad där uti hörer / Sampt
ett Memorial för en Trägårdz-Mästare hu-
ru han alla Salater och många slagz Grönz
Kåhl uhr Kökz-Gården sampt af
Willa Fälltet skal weta
at Hempta.

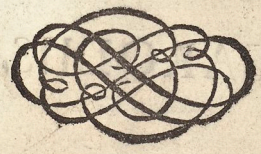
STOCKHOLM
Tryckt uti Kongl. Booktryckerijet / hoos Sal.
Wantisfs Änckia / med dess egen bekostnad / År 1694.

Råtaub

Utaf Adelig Öfning,

Een Handbook /

Som lärer huru een Adelsman rätt kan låta bruka een Kiökz-Gård och alla Handarep till at rätt såå plantera alt hwad där uti hörer / Sampt ett Memorial för en Trägårdz-Mästare huru han alla Salater och många slagz Grön-Kähl uhr Kökz-Gården sampt af Willa Fälltet skal weta at Hempta.



STOCKHOLM

Tryckt uti Kongl. Booktryckerijet / hoos Sal. Wankijfs Änckia / med deß egen bekostnad / År 1694.

Translumpt af Kongl. May:tz Allernådigste Privilegium.

Wi jämbwäl här med i Kraft af detta Wårt öpna Bref förunne / bewillie och efftertäte honom Öfwerste Lieutnanten ÅKE RÅRAMB Wårt nådige Privilegium, på ofwanbemelte Wärck / med alla der till hörande Dehlar som han under Titul af Adelig Öfning låter af Trycket uthgå / at ingen må hwarcken nu eller framdeles fördrista sig det samma antingen heelt och hållit eller stycketals at Uppläggia och efftertryckia eller annorstädes Upplagdt och efftertrycht at låta / i wårt Rijke eller deß underliggiande Provincier införa / försällia eller förytta wid Confiscation af alle Exemplaren, sampt Twåtusende Dahler Sölfwermyntz Straff och Böter till Treeskiptis / Nembligen till Angiwaren / Förläggiaren och Hospitalet. &c. Datum Stockholm den 14 Octob. Anno 1690.

CAROLUS.

Förnembligast måste den som en Kiökz-Gård anlägger / sökia en sådan Orth som intet är långt ifrån Wattn belägen / för wattnande skull / hwilket man intet får sparsampt förrätta / uthan wete det / at om han än har alldrig så god Jord / och gott Frö / så måste doch wärten komma igenom wattnande.

Uppå en sådan Platz måste man altså ställa sitt Wärk / som man finner sig bäst kunna hinna med / men för alt har han at i acht taga / thet en sådan potager eller Kiökz-Gård fodrar at wara betäckt för elacka Stormwäder / men doch icke så at Quarteren trängias aff höga Tråän / de der genom des Skugga alldrig tillåta något at wäxa / derföre är bäst omkring Quarteren allenast hafwa änckla Wijnbärs-Buskar / Rosor / Crußbär / Barberis, Hallän / hwita och röda / swarta Wijnbär och mehra slijkt.

Man fördeelar och sin Platz uti wisa Quarteer och i dem Sängiar/breeda af 5 Foot/ längden gier sig sielf.

Sedan måste man och wara förseder och thet rijkeligen/med warma och kalla Bånkar/ föruthan hwilka han intet uthråttar/ wetandes det at uthi en Kiökz-Gård eller Potager är thet förnemsta at allting i god tijd frambringa/ på det man/ innan Winteren alt försällia kan/ men besynnerligen i anseende till Frööns samblande/ hwarom man måste sig myckit beflita.

Dee warma Bånckarna måste wara 3 Foot diupt gräfwna i Jorden/ och emot Solen i godt Lungn/ 5 Foot breda/ och altid toma om Hösten/ så at man gräfwer uth Jorden hwar Höst/ lägger den i Högar/ och täcker den med Götzel och Halm/ på det man i Februario och Martio straxt kan bruka Jorden hwar till man will.

Kalla Bånkiar bör man och/om man hinner/ altijd om Hösten töma/ men för alt om Winteren giöra sig ett godt förråd af Halm-Mattor/ doch tienar bäst

det

der till Röör som wåra i Siön / ty Möss-en föllia alt förmyckit Halmen / och skada sedan alt hwad som först om Wåren op kommer.

Thernäst är högst at beflijta sig om diup Jord / hwilket till det allaminsta bör wara en god Aln / den samma måste man hwar Höst förån Winteren kommer omwända det bästa man kan.

Doch warnar iag hwar och en / at förån han omgräfwer sitt Land / han först afsköflar (och det rätt diupt) alt Ogräs / krattar det af och lägger affsides i Högar / på det sådant icke må å nyo blandas i Jorden och förorsaka åth åhret dubbelt mehr Ogräs och större Arbete med rånsande.

Uthi en Kiökzgård måste effterföllande Gewäxter och Saker finnas / såsom Artiskäckar / Cardoner, Spargis, Lactuca Romana, Gul och Röd / Princen Salat / Smaltz Salat / Außburger Salat medh röda Blad / deße måste först begynnas med.

Men de andre koma efter såsom Pral Salat / Hålländsk Hufwud Salat / Höst

Huf-

Hufwud Salat/ grön och Brun Salat/ Donebinder Salat/ Lactuca de la China och fleere. Sommar Endivia, Winter Endivia, Celerij, Meloner, Purrio, Gurkor/ Pumpor/ Hwijtkåhl/ Rothkåhl/ Savoykåhl/ Blomkåhl/ Kåhl Rabbi, Blåkåhl/ Spinat Mangolt. Witbeta/ Rödbeta/ Erter/ Turska Böner/ Hållenska stoora Böner/ gula Morötter. Carotter eller rööda Morötter/ Palstenackor/ Sackerrötter/ Chichorium, Scorzonera, Haberoot/ Perßillia/ Reddisor Rättikia/ Löök Chalotter, Hållöök Snitlöök eller Purlöök/ Hwitlöök/ Rosfwor/ Nijbē Kerfwel/ Nijben Rapunsel/ Tartufler, Jord Ertskäckor/ Syra/ Pimpenella/ Dragon/ Kraßa/ Winterkras/ Kerfwel/ Mälla/ Portulaca, Winter Rapuntzell/ Grefwin Cron/ Spansk Fenkåhl/ Rochette, Dragon/ Rosmarin, Meirā, Lavendel, Timian, Basilica, Balsam/ Pepparbladh/ Kyrwel Pepparroth/ Lessfelkrut/ Will Galgan, Bröd Cummin och Champingioner.

I. Märck det som intet skal skiuta i Fröö måste i Nymånan/ men det man will

will hafwa stoort och tiockt / uthi Fullmånan sääs och planteras.

2. Det som skal skiuta needer i Jorden / måste uthi Nedanet / men det öfwer Jorden wäxer / uti Månans tiltagande sättias.

3. Det man wil hafwa Rötter eller Frucht utaff / skal i Needanet / och det man wil hafwa Blad och Blomor aff / uthi tilltagande Månan wattnas.

4. Med Omplantering hålles det äfwen så / hwilket skeer bäst uti en Rad eller Linia.

5. Det är och bäst at bruka ett slagz Fröö på hwar Sång / uthan om man icke säär sådant som snart opptages / som Salat och Löök / eller Reddiser etc.

6. Det samma skal man hålla medh planteringen och försättiande / på det at intet Rötter / Krydder / Skalfrucht och slijkt i hwart annat förblandas.

7. Grunden och Sångiarna gräfwer man diupt för stoora och långa Rötter / men Grunden för andra / som icke så diup Jord behöfwa / gräfwer man Grundare.

8. Hwad

8. Hwad som Kölden tåhl/ såår man tijdigare än det/ som ingen Köld tåhl.

9. Når man om Nåtterna något skal öfwertäcka med Mattor eller annat/ måste öfwer Plantorna och Wäxterna något byggias/ at de intet derutaff tryckas och skadas.

10. Hwad som öfwer Winteren med Götzel öfwertäckes/ måste stundom ansas och gifwas Lufft/ at det icke aff den stadige Dyngian bortrutnar.

11. Hwad som om Wåhren först optäckes/ skall intet straxt lembnas bart/ utan om Nåtterna täckias/ stundom och om Dagen.

12. Arter/ Böner/ Lactuca, Spinat/ Reddisor/ som man hela åhret wil bruka/ måste esomofftast såås.

All Frucht/ som uthi en Kiökz-Trägård brukas/ fördelas uti Rötter Blad och Skalfrucht.

Ärtskåckor.

Fröet måste wara Knubbot/ smått och stackot/ och intet hwast på ändan Bolonisst och Engelskt/ Fröö är det bästa/ blöt

blöt det en half Dag i liumt Watn i Ny tärka sedan af Wattnet lägg 3 Korn som ett klöfwer i hwar groop som är 3 Toll diup 2 Foot emellan effter Snöret/ och lägg i Groopen gammal brunen Koogötzel/ der i sätt en Käpp widh hwart Hähl/ at man kan see Rummet när man skal wattna/ när de blij lagom at plantera så lembna alltijd dem som stadigast är/ och sätt de andra på en Sång i Ny 2 Foot emellan/ om Hetan är starck betäck Plantorna med Blad eller Granrijs/ wattna flijtigt och ränsa.

Man måste och om Sommaren gräfwa opp Jorden emellan Plantorna några gångor.

Om Hösten planteres i Kiällarna/ doch så sent som man kan.

De som burit Frucht/ skär man aff Stängeln ner wid Jorden/ Bladen Putzar man litet.

Dee uthskätt som i Kiällaren Winteren öfwerslåå uth/ planterar man och tillijka uth med dee andra om Währen.

Wil man om Sommaren at Bladen skola witna så hupar man up Jorden omkring

omkring Ståndet som är först med Halm ombundit, alt mitt uppå/ och lägger sedan deromkring Halm och Håste-Gödsel/ så wittna Tistlarna snart och kunna brukas.

Sångarna til detta måste gräfwas upp om Hösten/ gödas om Winteren/ och åter om Wåren omgräfwas.

Cardoner.

Handteras som Årtskäcker/ Fröet seer uth som Årtskäcke Fröö/ allenast spettigare och tunnare/ sätties och i Kiällare.

Spargis.

Det Hållenska Fröet är det bästa/ och blötes uthi Dyngewatten af Hönsse eller Dufwe-Skarn/ sådes på en Sång om Wåhren som wäl är giödd och lagad som äfwan til/ uthi Ny/ giöres Färår 2 Toll diupa effter Snöret/hwar i Fröet ligger stundom 10 och fleere Weckor; När Plantorna äro 2 åhr/ försättias dee/ man gräfwer en Graaf 3 Foot diup och 5 Breed/ Lägg på Bättn Höfwelspän eller och annat smått sönderhackat

kat Rijs / der på ett hwarf åhrßgamal oppgräfwen Kärr Jord / derpå ett hwarf brunen Koogödsel / derpå ett hwarf Kiåriord / sampt sådant som Kammakare och Garfware afskrapa med Menniskieskarn hoopblandat / til deß Grafwen blir full. Tag sedan god Benckejord och lägg ofwanpå til en half Foot högdt / tag sedan Rötterna / puttza dem litet på ändarna / giör små runda Gropar emellan / och lemna mitt i Groopen en liten Kuhla / Lägg 3 Rötter rundt omkring Kuhlan / at Hiertat kommer öfwerst på Kuhlan / täck sedan til med god benk Jord en half Foot högdt / och hiämnat sedan / håll det sedan rent. Om Hösten kratta uth med en treuddig Kratta alt reent / och ströö deröfwer Dufwe eller Hönßedynga en half Foot högdt / när de åre 3 â 4 åhr gambla / skal man först skåra dem / hwar Höst måste Spargis Quarteret giöras reent och sköflas Gångarna opp emellan Sångarna / och lägges den Jorden på Sången / man giöder dem och och flijtigt.

När Rötterne blij gambla / kan man riffwa

riffwa uth de gambla/ och putsa bort de tårra ifrån de friska och göda dem wäl.

Elliest måste man alltijd effter Handen öka fleere Spargis Land.

När man skår honom/ skäres det diupt något i Jorden.

Lactuca.

Tijdig Romansch Lactuca guhl och rödh/ Hufwud Salat/ Princen Salat, Smalts Salat/ Anßburger Sallat/ med röda Blad och fleera slag sääs bittigt om Währen i Ny i en Dyngebänk/ sedan planteras en Foot emellan i små Groopar/ och några Dagar gifwes Skugga af något/ då de åre något opwärte lägges litet brunen Götzel om dem/ Krattas och hupas litet omkring.

De långsammare eller senare Sallater/ som åre de bästa/ är Pral Sallat/ Hållånsk Hufwud Salat/ Rödhufwud Salat/ Grön och Brun Salat/ Donnebinder Salat/ och flere. När deße åre något opwärte planteres de efter Snöret 3 eller 4 Raader på hwar Sång/ och så i Gropar som sagdt är/ så wåra de bättre.

Bäste

Bäste tijden at planera dem / är när det har Regnat och Hjmelen är Mulen / så behöfwer man intet skygga dem.

Om Hösten planterar man sådant och i Kiällare item uti Lådor.

Sommar *Endivia.*

Har samma egenskap med Lactucan, som är af många slag / rödh Passauer Salat och hwit Bolonisk som sluter sig fielf / Spansk Lactuc som sluter sig fielf / hwilka alla kunna sääs hwar Månad.

Fröt församblas i tärt Wäder / hwart slagh för sig det warar wäl i 4 Åhr.

Man skär til Fröet heela Stenglen af eller rycker opp med rooten / då han är wäll uth Blommat / sombliga bruka och när han half uthblommat är.

Winter *Endivia.*

Sääs först effter Mißommar och senare / när Plantorna åra Fingers långa / Planteras de om och wattnas flijtigdt / man putzar dem litet på Bladē och Rötterna / de stoora binder man i hop til at witnas och brukas / de öfrige tar man upp om Hösten / läter dem

först

först litet i 14 Dagar wißna/ puttar dem sedan och binder dem tilsammans/ och planterer dem i frisk Sand i Kiällaren.

Kruus Endivia är och rar, men bittrare än den andra.

Cellerij.

Dr 2 slag/ wijtachtig och grön/ den hwijta sinakligast runda och tiocka Rötter/ den gröna hårda och några Strålar wid Rötterna/ det hwitas Frööär Liuusgrönt/ det gröna Fröet är swartgrönt/ och trögare när man tuggar honom. Sås i Nyet sedan Fröet är blött En Dag i liumt Wattn och sedan tårkat på en Gödselsång/ wattnas flijtigt/ det ligger wål i Jorden 4 Weckor: När Plantorna äro Fingerslånga/ planteras de i en Foot god diup Sång raadewijs en Foot emellan/ men Sången måste först wara löfwerkrattat med redig Brunen Dyngia/ man putsar först både Gråset och Rötterna/ och wattnas flijtigt/ alt som de wåxa til makar man Jorden til dem/ alt opp til Hiertebladet.

Om

Om Hösten lägger man dem i Kiällaren.

Meloner.

DJl at giöra en Gödselsång/ brukar man den ofwan til nembde Warmbäncken/ fyll den med Halmig Håste-Gödsel/ at hon stiger 5 Foot opp öfwer Jorden/ trampa henne sedan wäl tilhopa/ och wattna henne flijtigt/ at hon begynner at wärma sig/ slå sedan der på redig Mull med Bänkedynga beblandat/ och rißlat 2 Quarteer ofwan på högdt/ låt det blij högst mitt på. När hon nu är lagom warm/ så blöt Kärnarne i liumt Wattn en half Dag/ och emot Fullmånan/ låg dem på det högsta aff Bencken uthi små Fårar/ hwar effter annan/ dock afftäckade/ och täck dem sedan igen med samma Jord.

Om 4 eller 5 Dagar då pläga de upkomma/ man watnar sedan intet/ men om nöden fordrar/ watnar man Jorden näst in til/ doch ingalunda Plantan. Den måste flijtigt Nat och Dag täckias/ när kalt är/ sedan om Dagen när det intet är kalt/ kan man läggia Glaas öfwer dem.

När

När de åre wärte til fierde Bladet/ der de stå tiockt/ Planteras de bort uthi Fullmånan en half Foot emellan/ när de wäxa och stå för tiockt/ kan man taga bort sombliga.

De måste gifwas skugga för Solen i några Dagar/ och wattnas flijtigt till deß de fastna/ och begynna at wäxa.

Märk Fruchten kommer alltijd uthaf Sijdeskätten/ derföre skal man så snart Hiertebladet framkomer bryta det bort/ så slå de andra bätter ut.

När de blomma och Fruchten wijsar sig/ skal man allenast til det högsta lembna 2 â 3 på hwar Ranka.

De öfrige med uthskätten bryter man alt bort sampt borttager alltid Spettzē på Ranckan.

Detta måste skee Dageligen så snart man warder några warse hwilket är hela Konsten med Meloner.

När de blij något wäxta/ lägger man något under dem.

Kärnarna tar man uhr de bästa och största Meloner.

Pur-

Purrio.

Bästa Fröet kommer ur Italien, säs om Wåren på Götzelsång i Ny/ watnas flijtigt/ när han är Fingerslång/ planteras han som Celerij således/ 1 Rad Celerij och 1 Rad Purrio, och hupa så begge tillika/ ju högre han hupas / ju starkare blir han/ han planteras i Nedanet som Celerij.

Om Hösten sätties han i Kiällaren i frisk Sand.

Gurkor.

Sätties om Wåhren i Ny på en feet Or h belägen emot Solen/ i radewijs mitt på Sängen och wattnas sedan flijtigt/ dee hwijta äre båttre än dee gröna till at Sylta och äta i Salat. De slätesta som först komma lembnar man till Fröö/ de första Blommor är altijd Galla och Ofruchsamma/ sedan föllier Fruchten.

Man kan och seenare sää Gurkor til at sylta små/ men med Winättikia.

At Sylta dem.

Twätta dem i reent Wattn/ lägg dem

i ett Såll at de tårkas/ blanda Salt och krossat Peppar ihop med litet Neglekor/ Muskåteblomma/ heel Peppar/ Pepparroot sönderskurin/ Dill/ Lagerbårs Blad/ lägg dem warftals/ och slå derpå skarp och nys opsudin Winättikia/ och några små Gråstenar öfwerst på i lakan.

Item twätta Agurcor helt wäl i Kiälwattn tårcka sedan af dem/ låg dem i en Fierding/ slå der på Sallaka som är upkokat så stark at Egget flyter der i/ och kall blifwen med Dill/ lägg derpå Gråästenar små/ och slå det igen.

Om Pumpor.

ÄRe månge slag/ man giör små Gropar långt emellan hwar/ fyller dem med redig teet Jord/ eller gamal Brunner Menniskie skarn/ lägger der 3 Kiärnan wäl blötte en half dag i liumit Watn/ wattnar sedan flijtigt/ ju mehr Watn de få/ ju bättre/ alle Afftnar måste de watnas af något liumt Siöö Watn men intet Bruns Watn/ ty det är för kalt och tålat intet.

När Fruchten kommer/ måste man intet

intet lembna öfwer 2 på hwar Ranka af de stoora / Spetzen af Ranckan tar man och bra lång af / man lägger och Stenar under dem nembl. Tegel / wänder och stundom om dem / at Solen får beskina dem på alla sijdor.

De rara och små måste mot en Wägg i Solen sättias / när de aftaas / måste de först liggia i ett Lufftigt Rum theß det begynnar at frysa.

Om Kåhl.

BLomkåhl Fröet kommer ifrån Candia och Italien, det Cyprianiske är det bästa deremot det Italianiske med öfwerflödige Blad.

Det sääs om Wären i Ny på Götzelsäng / betäckes om Nätterna / beströd med Kinnröök för Jordläpporna / Plantorna sättes sedan i god Jord uthi Ny / wattnas flijtigt / och 2 Foot emellan / harckas som annan Kåhl / de planteras om Hösten i Kiällaren.

Root Kåhl och *Savoij* Kåhl.

DFwen som Blomkåhl / men på Root-

Kåhl måste man taga bort Bladen / så blij Rötterna större.

Af Blom och Savoij Kåhl bladar man och bort Bladen / ty de dra all födan åth sig.

När Blom-Kåhln är mogen / tager man opp honom / lägger honom någonstädes / så warar han länge.

Blomkåhl Frö bör wara slätt och intet skrynklot. Brunachtigt och intet Rödt se friskt uth.

Hufwud Kåhl.

NÄr man sår Kåhl-Frö / skal man ökia wackert Wäder / Sunnan eller Wästan / och watna sedan Plantorna emot Jordlopperna med sönderstöt Skärsteens Soot blandat i Wattn.

Plantorna sättes om i Ny uti ett liutligit Tecku / wattnas flijtigt / och harka dem 2 gångor uti Needanet.

Alle sådane Kåhl-Frö kan man något deraff blöta litet uthi Pinck / blandat med Soot / men icke öfwer en half Tijma / wil man intet blöta Fröet / så stoppa Plantorngs Rötter deri innan de sättias.

Blåå

Blåå Kåhl Kruus Kåhl.

Planteras på samma Maneer.

NB. Alla Kål Planter måste wål hunpas.

Kluns Kåhl.

Åchnas under Blomkåhl / hwijtachtig på Bladen blij breda och stoora / sås och som den / skiötes åfwen så; Fröet kommer ifrån Franckrijke och Italien är Delicat i Meat / de innersta Bladen / när de 8 och fleere Dagar bindas tilsammans / blij de wijta och möra och kookas som Kåhl.

Spinat.

Fröet blötes ½ Dag i Färgödsel-Watn / sås och om Hösten / och några gångor hela Sommaren / när han är ung / kan man altidh taga flijtigt af honom när wid Jorden / så skiuter han intet så snart i Fröö.

Det är 2 slagz Fröön / rundachtig och rund / den runda sääs om Sommaren och Währen / den waßa har långa Blad och är den Bästa.

Mane

Mangolt.

Sääs om Wåren i Ny i liusligt Teckn på Dyngesång / när den något är wäxt / planteras den på god Jord i Ny radewijs 2 Foot emellan / man bryter allrijd af de Siidebladen / så wäxer den bättre. NB. Man skal aldrig skåra dem med Knif / om Hösten planteras den i Kiållaren.

Erter

Grå Erter / Säcker Erter och alla slag willia lika skiötas / Sättias bittigdt om Wåhren der Solen wärkar i Ny. Man blöter dem i Färgödselwattn och sätter dem / man måste omwäxla hwart åhr deras Rum.

Man kan och alla Månader sättia litet Erter.

Stora Bönor.

Sätties strax om Wåren uti god swal Jord i Ny / 1. Quarteer emellan effter Snöret / man kan dem och åthskillige gängor sättia.

Tur-

Tnrska Bönor.

Äre 3 slag / stoora / små och långa. De första willia hafwa god Jord och Solskien / dåch medelmåttig feet / planteras då ingen Kiöld mehra befares i Ny halfannan Foot emellan när de åre något wäxte / så Stööras de. När de få stora Blad måste de tagas bort så mognas de bätter.

Gula Morötter.

Sås om Wåren i Nedanet på en god Sång / som förra åhret är giödder der Wijt Kåhl åhret för har städt / är alltijd bäst här till.

NB. Gödsel tienar inga Rötter till goda / ty de plå blij mask stuugna der af.

Fröet måste först / wäll afknuggas Dambet när det är Noordan Wäder och östan skal man alldrig så något Fröö / utan dröija till Sunnan och Wästan / eller at det blir rätt lungdt.

Under Morot Fröö kan man blanda Lactuce, Anijs och Brunkåhl Frö; Det är 2 slagz Morötter / Hällenska wijtgula stackota och de långa gula / de första åre de bästa och sötaste. Om

Om Hösten förwaras de i Sand i Kållaren / man låter dem först litet skina opp.

Alle Rötter måste icke sääs i någon Klärriord / ty der få de elak smaak. Item, åhret förr måste man alltijd giöda Sången med god brunen Gödsel.

Carotter eller rööda Morötter.

Handteras som de förra / åre blodröda / brukas måst til Salat.

Röd Beeta.

Will på samma sätt brukas / man planterar den och radewijs / om Hösten sättes den i Kiällaren.

Palsternackor.

Sääs om Wåren straxt / temelig tiokt / thet går intet alt opp. Sången måste om Hösten diupt omgräfwas / och rånsas wäl ogräset uth.

Man har och Säcker Palsternackor som är de bästa komma ifrån Hilsheim och Brunswijk. Man låter och dem stå öfwer Winteren / hwar af de blifwa bättre / Något tar man opp om Hösten /

och

och lägger i Kiällaren i Sandh.

Såcker Rötter.

Sääs om Währen / måste flijtigdt ränsas / så blij de till matz till Winteren. Man planterar de öfwerste Ögonen uth igen om Wären uthi Nedanet en half Foot emellan effter Snöret 3 toll diupt.

Om Hösten gräfwer man dem opp och lägger i Kiällaren / af Frödet är de bättre än af dem man planterar om.

Stenglarna måste stå theß Frödet blir fullmoget och då skiärs de när af wid Rooten / och då begynner de at blij stoora.

Will man intet haa Frödö / kan man knyta Stielken / hwaraf de wåra wäll.

Cichorium.

Sääs om Währen i Ny i god Jord / men tunt / ränsas flijtigt / om Höstē lägges i Kiällaren och låter thet unga Gräset sittia wed / så wittna de och blij gooda till Sallat.

Scoro-

Scorzonera.

Sääs om Wåhren i Nedanet uthi Jordiskt Teckn i god Jord/ ju länger hon står i Jorden/ju bättre och starkare på Rötterna; tåla Winteren/ och kunna de stå 3 eller 4 åhr och ån mera/ krattandes opp Jorden om Hösten/ kan man ströö litet Hönse-Dufwe- eller Fåregödsel öfwer dem.

Första åhren åre de sällan så stora at de duga till spijßningz.

Fröet måste man granneligen achta/ derföre stelles en Påtta alltijd der hoos med Läck och Steen på/ at man effter handen kan i hastigheet tagas/ elliest flyger det bort.

Haberroot.

Sääs och som Scorzonera, om Hösten tages han opp och förwaras i Kiålaren til Spijsning.

Pettersillie-Rötter.

Runßwijkske och Venediske Fröet är det bästa/ Item det Hålländiske dernäst. Sääs om Wåren i Nedanet i god Sand-

Sandblandat Jord/ wåtachtig/ tunt/ Fröet Blötes en Dag förr i Wattn och aftorkas/ Jorden måste wara diup gräfwen/ så blij de långa och släta/ om Hösten lägges de i Kiällaren i Sand; Någet Lembnas öfwer Winteren i Tråägården/ Rijspersillie-Fröö är Långligit/ tårt och brun-Grönt/ och intet så stort som det andra.

Root-persillie Fröet är trindt och Liuusgrönt.

Reddisor Månadt Rättika.

Sääs äffta om Åhret och först om Wåren på Gödselsång med Salaten och sedan hwar Månad / och det i Nedanet/ Jorden skal wara Sandblanda/ dem man will hafwa til Fröö/ måtte wara de bästa som tages uth och planteras på annat ställe. Månad Nättikie Fröö är smått och tårt/ men Redijs Fröö Swart och Liuusbrunt.

På Gödsel Sången giör man en liten Groop med Fingret/ slåpper 2 ellet 3 Korn uthi/ och lägger så litet Sand derpå jämpt med Sången/ så wåra de

Klara

klara och långa/ och intet Blad på förån de åre stoora.

Rättikior.

Wijta stoora och swarta Rättikior achtas på ett sätt och sääs i Nedanet i Sandblandat Jord/ om Hösten lägges de i Kiällaren.

Sommar Rättikie Fröö är Gulbrunt och rundt och stoora Korn/ men Winter Rättikie Fröö Mörkbrunt och intet så fullkombligit som det andra.

Löök.

Gröet sääs straxt om Währen i Needanet i god feet swart Jord/ blanda ibland Hufwudlactuca/ Brunkåls-Fröö/ Persillie Fröö/ och när Löcken är bärta så täcker detta Sången.

När Lööken opptages skall han läggias på ett tort Lufftigdt Ställe/ Gräset måste man dicht til Jorden nedtrampa/ så blij de stoora.

När Gräset blir wißnat tar man dem opp.

De tunna Brunßwijkeske Lökarna/ dura

dura bettre än de Bambergiske och Straßburgiske.

De måste flijtigt ränsas / så blij dee stora / somblige sättia dem om / när dee äre stoora som Erter i små Gropar 2 tol diupa och 3 tol från hwarandra och hupa dem litet med Jord.

Det är och godt när Fröet är sätt / sälla redig Färgötzel öfwer Sängen.

De små Lökarna som blifwa öfwer winteren / kunna planteras på Sängē.

Chalotter.

Sättas om Hösten effter Snöret 4 tol bredt emellan / och 3 toll diupt / så wäxa de äth åhret wäll / man kan och om Wåhren sättia dem / men det är bätre om Hösten.

När Gräset begynner at wißna / tar man dem opp och lägger dem på ett Lufftigt Rum / de stoora spisas och de små förwaras at uthsättias / man kan och låta dem stå 3 eller 4 åhr i Jorden der god Sandblandad Jord är / så blij de större.

Fröet kōmer ifrån Italien, och sås som det andra Lökfröet.

Hol-

Hol- eller Jacobslöök.

Planteras Raadewijs i feet Jord i Nedanet i Iulio, Item Luctuce Fröö och Rapuntzel som kan brukas om Hösten. Om Wåren kan man brukat till Matz / de andra kan man låta stå till tider blir at plantera dem.

Snitlöök.

Rifwer man sönder och planterar radewijs och låter honom stå några åhr / han wäxer om Wåren af sig sielf opp.

Wijt Löök.

Är 2 Slag / det eena bär ofwan till Fruchten det andra i Jorden / och är den bästa / sättes om Wåren Radewiis effter Snöret. Stenglarna wrijdas så blir Lööken större / han tages upp med Stängel och alt / och förwares /

Leffell-Kruut.

Sääs om Währen der något Skugge är uti fuchtig Jord i Nyet / drö-

dröjer något innan det går opp / man blandar Salt i Wattn / och wattnar Plantorna der med / effter Solenes nedergång / man kan och sättia Plantorna / andra åhret gier han Fröö / och derföre måste det alla åhr sääs.

Rofwor.

Dre åtskillige Slag / de sås något sent och willia hafwa ingen Sandblandat Jord.

Rybenkerfwell.

Hafwer ett swart Skaal / men Linflig smaak / Fröet kommer uhr Italien och nestan lijk Seenap / Rötterna taas opp om Hösten och sätties i Kiållaren at brukas i Maten.

Rijben Rapuntzell.

Dr god till Salat om Wåren / brukas både Rötter och Blad til Salat / deß Fröö år det minsta af alt / man sår dem om Höst och Wåhr i Nedanet.

Tan

Tartufler.

Sätties dee små Eplen om Wåren i Needanet / 1 Quarter emellan / om Sommaren har denna blå Blomma / om Hösten gräfwes den upp och lägges i Kiållaren i Sand / de små planteras uth om wåren / gräset wrides kring.

Jord Ärtskäckor.

Dee små sättes uth om Wåhren / dee ränsas allenast / om Hösten läggias de i Kiållaren i Sand / dee stoora kan man skiåra sönder / doch at wart öga blir behållet / och så kunna de planteras. Förån man sätter dem / gräfwer man neder litet Gödsel.

Syra.

Är 3 Slag Spansk / Rund och den långa med långa smala Blad / dee sättias om Wåhren / i det man riifwer sönder Rötterna / hwilka puttas och i Ny sätties / man måste wattna dem några gångor / hwart åhr kan man ta opp

dem

dem/ göda Landet och rifwa dem sönder och sättia dem. Det bästa Fröet komer ifrån Italien.

Pimpinella.

Sääs om Wåhren i god Jord/ när dee gå opp måste dee flijtigt rensas/ der de stå tiockt/ tas de uth om Hösten/ skiärs de torra Stånglarna bårt/ och gödes med Hönse-eller Dufwe-Skarn.

Sämmar Kraßa.

Man säär den åthskillige gånger/ man kan och i Lådor som om Winteren i Stufwan/ wattna thes han går upp.

Winter Kraßa.

Man kan rifwa sönder Rötterna/ och plantera/ han wärer af sig fielf.

Kerfwell.

DR 2 slag/ Spansk och den Gröna/ Sääs om Wåren/ och sedan planteras/ ränsas och håller sig alltid öfwer Winteren/ Rötterna äro goda på Mat. Den gemena Kerfwel sääs offta.

Målla.

DEn stora gula och bästa sääs om Wåhren/ blandat med Morotefröö.

Portulaca.

Een gula som är den bästa sääs om Wåhren i Ny/ sedan planteras litet emellan på godt Land. Man tar Fröet i god tijd af/ i det man skiär af Stenglen/ och låter honom liggja på ett Kläde i Solen/ så mognas det.

Winter Rapuntzell.

Sääs om Sommaren/ så har man god Sallat om Winteren deraf/ Fröet tages af och lägges på et Kläde i Solē.

Greftwinne Cron.

Sääs om Wåren i Ny/ wattnas flijtigt och ränsas/ hör under Salaten/ sääs åthskillige gångor.

Spansch Fenekåhl.

Sääs på Gödselsång om Wåren bittigt/ och Planteras sedan som Celerij i diupa Fårår/ och så Krattas som Celerij, Fröet måste alla åhr komma ifrån Italien.

Cardoner.

Handteras som Ärtskäckor/ Fröet seer uth som Ärtskäcke Fröö/ allenast spettigare och tunnare/ sättes i Kiällarē.

Ruchet-

Ruchette.

Fröet är lika med Senap/sås om Wåren/ är god at blanda ibland Sallat.

Rosmarin.

Sääs på Gödselsången/ och planteras sedan uth.

Meiram.

Sääs om Wåhren / och planteras sedan efter Snöret/ wattnas flijtigt.

Timian, Lavendel / *Basilica.*

Sääs och som Meiram.

Dragon.

Planteras om Hösten / Rooten rijfwes sönder/man måste alldrig planterat mitt på Sången / utan på radorna / ty han ökas mycket.

Pepparblad eller *Lepidium.*

Planteras affides i Trägården/der det utan någon acht sielf ökar sig.

Kyndell.

Sås i något sandig Jord i Ny/ stundö wattnas/der han står tiäkt rijfwes ut.

Pepparroot.

Om Wåren lägges hon af Strålorne till en Finger långa uti god Jord i

Nedanet 2 Quarteer emellan effter Snöret / sedan ränsas Landet / om Hösten när Landet är reent / för man öfwer god bruun Koodyngia / och så laga / at man lägger ann åtskillige ställen / att hwart stycke kan i 3 åhr liggia i fred / och då gräfwes Rötterna uth / om Sommaren måste Landet wåll ränsas och om Hösten upphackas.

Wild *Galgon.*

Ärnästan lijk Säcker Rötter / sås om Wåren som Säcker Röttren i Ny / de små Rötterna som hängia wid Rooten blij så starka at man om Winteren derpå kan åta dem.

Om Wåhren planteras de små uth / ränsas / Fröt måste ifrån Italien skaffas.

Bröd *Cummin Carvi.*

Rötterna kunna Brukas på maath / sås om Wåren / om Hösten tas de op.

Champignioner.

Gräf ett Håhl 4 Fötter diupt och bredt så långt man wil / lägg af den öfwersta Jorden som utgrofz 2 Tum Finger tiockt på bättn / slå derpå Häst-Pinck / derpå små Häst Gödsel half Foot högt /

derpå god Jord 1 Foot högdt/der på granner bruunẽ Håstegödsel 1 ½ Foot högdt / åter Jord derpå / at det blir lijka med Wallu / derpå lägges sedan den bästa Gödselblandat Jord 1 ½ Foth högdt med Bräder omkring/ derpå ett hwarf Gödsel allena 2 Finger högdt/ derpå åter den bästa Jord men har 2 Finger högdt/ watna Dageligen med Håste-Pinck. Detta skal skiee om Wåhren i Ny/ så får man om Maij Champignioner, will man giöra detta om Hösten/ så måste det skiee mit emot Solen.

Memorial på allahanda slagz Salater/ jämbwäl hwad som tienar till Grönkåhl af willa Marken och uhr en Kiökzgård/ sampt eliest til Kiökz behof i stället för Uthländska Krydder.

Ungt Biörklöf först när det utspricker är mycket godt och hälsosampt til Salat med Ollia och Ättikia/ eller och med Smör/ Ägg / Attikia och litet Säcker/ fördrifwer Skiörbucken uhr Mun och Maga och särdeles för ungt Folk / döder Maskar/ men besynnerligen befordrar thet Appetiten.

Ornitogalum, deß trinna Rötter som wäxa i Jorden äre myckit wäll smakande i Salat/ derföre är denna örten nyttig at plantera i een Kiökz-Gärd ty de blij så myckit större/ så at man dem i stellet för Castagner kon bruka i Pasteier, men fielfwa Gräset är myckit godt i Grönkåhl.

Unga Blad och Blomor af Sterkebärsbuskar tienar och till Salat/ bar en smak af bittre Mandel / men ähn behageligare.

Snärie Gräs eller Aparine är godt först om Währen i Grönkäl.

Pankakegräås eller Hedera terrestris, geer een treffelig god smak i Grönkäl/ och mechta hälsosam/ tienar och till Sallat/ Item skiär man deß blad sönder och blandar i Pannekakor.

Allmelöof kan man och bruka i Grönkähl/ hwilket är så myckit bättre/ som man kan det ymnigt hafwa in til emot annat opprwäxer i Kiökzgärden.

Echium Scorpioides är och god i Grönkähl.

Thlaspi bauwen senf är icke heller mindre god i Grönkähl.

Primula veris eller Oreläggar medan de äre unga giöra och en god Salat / men Bladen altijd mächta goda och hälsosamma i Grönkähl.

Cheledonium minus är och god i Sallat/ blomman tienar at stoffera den samma med.

Rägbrädd/ då Snön först går bort är treffelig mot Skiörbiuggen/ i det man litet förwäller honom/ och sedan lagar honom til Sallat.

Becca bunga är ett öfwermåtton Skiörbiugz Gräs och god i Sallat.

Rönnebärs Blomknoppar hafwa en treffelig god Smak i Sallat.

Elliest kan en Kiökzgärdz Mästare gifwa Käckarna wid handen at de Spinat, Syra Mangolt Beta aldrig förwälla i wattn/ ty bladen gifwa sielf-

wa saft af sig då de förwallas/ och mista alldeles deras krafft/ när det skieer i annat Wattn.

Hyslop kan man tärka och bruka at Krydda maten med/ gifwer en god Smaak.

Basilica blandat i Augurue Salat är och besynnerlig god.

Unga Barberes Blad/ kan och myckit wäll gå under Salat/ ty de hafwa en Wijnsur smaak.

Mynta och litet af Libsticka gijwa och en synnerl. hög smaak ibland Salat.

Anijs Blad/ Erteblad äre myckit Tienlige.

Fläder Blomman är för des liuflige smak och stora nytta myckit tienlig i Salat.

Men serdeles och besynnerligen hälsosam uti Ättikia lagd; man kan henne och therföre optärka/ och bruka henne hela ähret igenom.

Verbena kan man blanda ibland insylta Augurcor är myckit god.

Körfwel måste man hafwa i stort förråd/ ty den är både i Säppor/Kåhl och Salat myckit god.

Wijnruta/ Dragon, Rolmarin äre tienlige at späckia Fährsteekar och Lamsteekar med/ förutan at de giöra goda Sallater.

Fläderknopparna förähn de gå i Blomma kan Kiökegärdz Mästaren läggia i Ättikia och gifwa ibland at blanda i gröön Salat.

Förutan deße måste man oc wetta at alle efterföllande äre ordinarie Salater/såsom Nasturtium aquaticum, Winter Crassa/ Nasturtium indium Blad och Blomma Feldtkrop eller Lactuca agnina allehanda Lactucer och Endivier, uthskätt af Chichorio, item röd och hwijt Hufwudkåhl/ Mynta/portulaca, Pimpinella, Botriiß/ Lepidium eller Pepparblad/Leffelkruut/ allahanda Syror.

Deße

Deßealla kän man Stoffera med nähl. Borago, Buglossa, Ringblomma/ Riddarespär/ Roosor och mehra man finner/ till at giöra honom behageligare.

Utur Trägårdz Kiällaren lärer äfwen wäl finnas mängahanda slagz Salater/ besynnerlig hwad som om Währen slär uth/ och är myckit spädt och mört/ serdeles finner man på Rofwor en stor myckenhet/ hwilket är ganska gott.

De unga utslag af Bläkähl först om Währen giöra och en god Salat/ i det man litet forwäller dem.

Stenglärna af allahanda Lactuca som skutit i Fröö serdeles Spanskt Endivia måste man och giswa wid handen/ dem slär man af alt det som träachtigt är och syltar sielfwa Märgen in med Ättikia som Agurcor.

Man kan och när man har något i förråd af Fröö meddela sielfwa Fröet i Kiöket såsom Celerij, Säckerrot/ Persieliefröö och andre slijka/ ty de giswa stark smak i Säppor.

Och förutan det man i Knippor opphänger allahanda Kryddor/ der af at taga heela Winteren/ så kan man/ taga Celerij Blad/ Persillia och annat/ tärka hastigt i en Ungn/ förwara deß Pulwer i Lereffz Päßar/ det är bättre i mat ähn sielfwa färska eller tärra Kryddet. Theßlikes gnuggar man sonder tärr/ Rosmarin, Meiram, Timian och giömer hwart för sig till samma bruuk.

Anijs Rijset/ sedan Anijsen är afslaget/ skal intet bärt kastas/ ty det är rät så godt som sielfwa Anijse i Brenwijn. Kälbladen som han fittigt afbläder/ skal han sambla hwar Lögdag sedan hacka sönder i stora Kahr/ stå derpå siudheet watn i täckia Karen wäl til/ oc när det hafwer wäl gäst/ det Bräna wackert achtsambdt och stadigt 2 gångor/ och sedan med något gott Clara/ så får man Brännewijn som öfwergår det Franska 1000de falt til smak och sundhet hwilket så myckit mebra bör æstimeras/ som man således alldrig behöfwer spilla någon Säd therföre/ och är så myckit hugneligare/ som man kan hafwa en sådan öfwerflödig breet af Kählblad.

Detta alt/ är nog för denna gången.