

# Sammandrag af underrättelser, om sättet att anlägga en köks-trägård för hus...

Bonsdorff, Gabriel von

*1700-1829 12 H Br.*



BONSDORFF, GABRIEL VON

Sammandrag af  
underrættelser om  
sættet af anlægg  
en kirketrængård

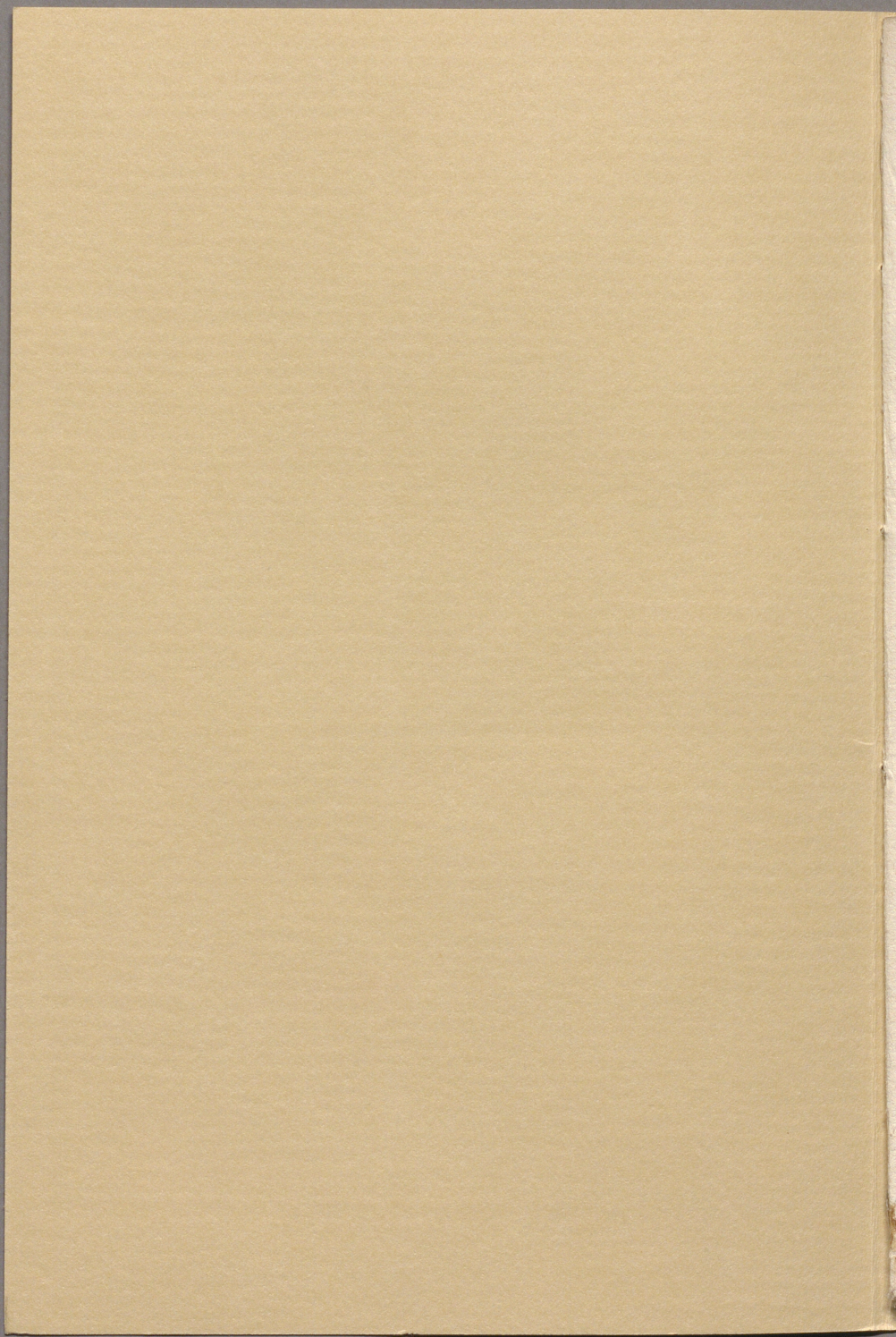
Susaml.

Ekon.

Træng

(Br.)

1700-1827



## Sammandrag

Af

## Underrättelser,

Om sättet  
Att anlägga en  
Köks = Trädgård  
För Husbehof,

Och att deruti på ett för Finnska Clima-  
tet lämpeligt sätt, frambringa åtskilli-  
ga matnyttiga växter, samt att  
dem till framtida bruk förvara  
och till gagns använda,

---

Utgifwet,

Af

GABR. BONSDORFF,

Sör att wid Brinckhalls frö-försälgning i Å,  
bo. till dem egenteligen fritt utdelas, hwilka  
främja denna Frö-Plantages affättning,  
men sakna hjelpedor af godkände  
Trädgårdsböcker.

---

Å B D, Tryckt i Frenckellska Boktryckeriet.



1804.





## Inledning.

**S**om Finnska luftstrecket innom hela sitt område, med nästan lika framgång som Rikets ödra Provincer, förmår alstra och till mognad bringa våra wänliga Sädesarter, ehuru de allesamman under loppet af sin wäxt äro för köld oboteligen ömtålige, hwad hindrar då, att samma afwelsamma och fruktbara Land, skall ur sitt gismilda sköte kunna frambringa de flere kökswäxter, som erfarenheten wisat vara till lifsuppehälle och njutning gagnelige? Man har ju wången gång rönt, att Sawolaxaren af sina solbackar skördat mogna och strida frön af det lunkuga Bohwettet, då Skåningen på samma år nödgats till Boskapsfoder nedslå sina af nattfroster härjade Bohwetesfält; till bewis derpå, att en mycket starkare warmegrad och högst obetydeliga nattswalfor, dem Norre Provincerne under sina korta somrar äga i wederlag för den långwariga dwala, hwart wäxtriket under 3 a 9 månaders winter ligger öwårksamt, oförlikneligen fortssynbar wäxternas alstring och mognad, med den

drift, att Tornedå inbyggaren råknar, ifrån den dag han sådt, intil att han skördar kornet, lika många vecker som Skåningen månader. Är det icke då högst sannolikt, att den natur, som förmår drifwa frön till mognod af växter, hwilka ifrån warma orterne blifwit i Fincka Åkerbruket inbragte, måtte i samma Land äfwen kunna framalsira de växarter, af hwars blad, halfmogna frukter och rötter, en lika sund som wälsmakelig föda står att hämtas? Alla wäl utförda försök i alla landsorter, rättfärdiga denna förmodan och bestyrka, att en wäl tillblandad, arbetad, gödslad och renhållen jord, frambringar de flesta till odling wedertagna Kåksväxter i ömnoget, hwilka för Landets inwånare utgjöra, under allmänt wälstånd ett mildt och sjelfwa folklynnat, mildrande samt i hungernödens timma det ljusaste, lättaste och snarast igenfundna, samt bäst tillfredsställande näringsämne. Men ännu saknas hos Menige mann Kunskap, att rätt anlägga och sköta, samt drift, att företaga dessa högstnyttiga planteringar. Om dersföre dessa i största forlithet framlagde råd och dermed förenade tillgång på inhemska frön, lyckas att främja Trågårdsskötselns utwidning i en älskad fosterbygd, anser jag mig dubbelt lyckelig, och har tillika den gladaste tillförsikt till wårt Kongl. Fincka Hushållnings Sällskaps allmänt kända nitiska för gagneliga närings- och odlingars uppkomst, att Sällskapet måtte skydda och upmuntra en i wår landsort så sälsam och kostsam anläggning, som Trö-Plantagen på Brinckhall, och ej allenast med wälbehag anse förslingen af beskaffo-

ster,

ster, utan ock till Kölswärters odling och des-  
sa inhemska fröns begagnande kraftigt upma-  
na Landsmän, som å Sällskapet's outtrötteli-  
ga bemödanen att instärpa kunskap och drift  
i alla hushållsgrenar, aldrig låra uphöra att  
vara upmärksamme.

### Anläggningssättet af en Köls-Trågård.

Wid anläggningen af en Köls-Trågård är  
högst angeläget, att wälja en wid bohlfstaden,  
hälft emot middagsolen wäl belägen, torr och  
måttligt afhållig, af bygnader, bergsrygg el-  
ler barrskog för de genomträngande nordliga och  
nordwestliga windarne skyddad plats, hwars  
utrymme är lempadt efter egendomens och folk-  
stockens storlek, och hwarinnom eller hwarinwid,  
utwäg finnes att upkasta en brunneller wattu-  
dam för den angelägna wättningen. Stenbund-  
na backar, som allmännaft gräntsa till tomterne  
och äga grundwal af mörkblyfärgad fast lera,  
samt slutta mot sunnan, sydost eller östan, gifwa  
hårtill den yppersta lägenhet; stenarne upbrytas  
och användas omkring intagan till stenmur, hwil-  
ken om dagarne af solen upwärm, oförlifneligen  
wärmer Plantagen under de kyliga nätterne,  
jemte det den särdeles drifwer de wärter,  
som längs utmed muren äro planterade. I  
brist af ämnen till stenmur, kringhågnas Plan-  
tagen med hög gårdesgård, spjal- eller galler-  
planck. Jordstorpan grundgräfwes med spade  
till 3 quarters djup, och sedan gångar blif-  
wit upkastade till 3 alnars bredd, så wäl i-  
kring som midt igenom längden och bredden  
af landet, påfyllas af den från gångarne up-  
stå.

skådade jorden, ej allenast de genom gångarnes up-  
 kastande tillkomne quarteren, utan ock de 6 quar-  
 ters breda rabatter, som längs utmed stenuuren  
 eller planket böra formeras. Är gräsvalen smit-  
 tad med quiekrot, nåslerötter, pifangli m. m., af-  
 skummas den och hoplägges i högar för att undan-  
 skaffas, hwarefter rötterne under gräfningen nog-  
 grant utplockas. Är grundjorden sandig eller hol-  
 strig, genomgräfwes den ock fint, stenarne  
 urskiljas, ett tiockt warf af god backlera på-  
 föres, och derpå ymnog mylla af öfwer året  
 hoplagd karr och tuf- eller dy-jord, hwarpå  
 litet kalk och asfa utströs, och sist wälbrun-  
 nen gödsel, hwilket allt genom tät gräfning och  
 risning med kratta wäl sammanblandas. Är  
 jordmånen åter lerig, upgräfwes den diupt  
 om hösten, för at af lölden sönderfrysa, hwar-  
 på sand och mylla påföres följande winter, i  
 mån af lerans segbet och spickenhet, och sedan  
 detta om wären, då jorden uttorakat, blifwit  
 jämt ufkastadt, utbredes litet kalk och mera  
 brunnen gödsel, som ytterst genom tät gräf-  
 ning sammanblandas. Är belägenheten låg  
 och jämn, kall och sur, upkastas rundtom  
 och midt igenom plantagen i sammanhang,  
 djupa diken, hwilka fyllas med små sten el-  
 ler i brist deraf quistig furustock, som öfwerhöl-  
 jes med gran- och enris och betäckes med jord;  
 och ifrån denna trumma, inrättad för att utdra-  
 ga syran, ledes aflopp i närmaste utfallsdike.  
 I denna belägenhet är nyttigt, att quarteren  
 upföas något kullrige. Finnes ei någon an-  
 nan lågenhet för Kryddgård, än den som wet-  
 ter mot norden och wästnan, upsättes i dessa  
 wä.

wäderstreck ett högt brädplanck eller, som bättre är, tätta häckar planterade af gran, för att afwårja dessa för växterne wäldsamma windar. All gräswäxt i gångarne hämmas, emedan den sprider ogräs, frön i sängarne, och gångarne täckas med ett quarters djupt warf af grof sand eller bark. Torfwallar äro wackra, men medföra samma olägenhet. Torfstak äro och derföre i granskapet olidelige. Nyttan af stenmurar kan och i detta asseende ei nog högt upskattas. Så snart jorden om wären reder sig för spaden, upgräfwäs de quarter, som först skola besås, djupare för rotväxter, men litet grundare för andre växter, och de öfrige efter hand, just då seningen eller planteringen fördrar, på det de ej må i förtid förtorka. Sängarne utstickas till 2 a 2  $\frac{1}{2}$  alns bredd, hälft ifrån öster till wester, och gångarne dem emellan tilltrampas i torr och lös, men upkastas grundt med spade, i wättlig och tung jord, hwarefter sådden eller planteringen ofördröjeligen wårkställes. Uti den nys upbrutna, utblandade och gödslade jorden, utsätts Potatos och Kålrötter a:drahålst; men sedan jorden genom flere års gräfning och mulning wunnit stadga, indelas quarteren, de fetaste och nygödslade till kålforter och bladväxter, de måtiligt feta till Turcka bönor och rotväxter, samt de magraste til wålsta bönor och ärter. Det är nyttigt, att efter gödslingens ordning ärligen ombyta växte-slag. Men allt bemsdande är såfångt, om man ej äger dugeliga frön och plantor. Man har länge åtnöjt sig med osäkra frön från Lybeck eller Hamburg,

under förmodan att hemortem ej kunde afstra båt-  
 tre och pålitligare; Men om de fleste arter genom  
 serfildt god anstalt kunna i eget Climal drifvas  
 och updragas, hwarpå min kossamt anlagde  
 Frö Plantage på Brinckhall skall håra wittne,  
 hwad är då ått, att sika efter det utlendfka  
 frökramet. Plantor bär hwar och en sjeif up-  
 amma, och i sådan affigt om wåren anläggas  
 bänckar eller plantsångar, på ett torrt, för so-  
 len bröpt och för nordnen wåstföddadt ställe i  
 trågårdnen. Will man hafwa tidiga plantor,  
 anläggas warmbänckar på det sätt, att en  
 alns djup graf, jånna i bottin, 2 eller 2  $\frac{1}{2}$  aln  
 bred, upkastas, till längd efter behof, på  
 hwars bräddar en af furustock imrad och mös-  
 fiad bänck lista upföres, 2 warf hög på solsi-  
 dan och 3 warf på norra sidan, med 1  $\frac{1}{2}$  tums  
 å alla inre sidor inbuggen fals, för sönstler af  
 glas eller oljadt papper, hwilka således kom-  
 ma att ligga sluitande mot söder. I denna  
 bänck stömm inläggas om wåren, i slutet af  
 Mars eller början af April månad, färst hån-  
 gödsel warftals med tunt strö af bås, som  
 jämnt och löst utbredes och tiltröckes tills ki-  
 stan är full, hwarefter denne gödselbädd täc-  
 kes med mattor sammanbundne af råwaka el-  
 ler halm; och efter några dagar, sedan gödseln  
 jämt börjat brinna, och gödselbädden blif-  
 wit hårdare tilltrampad, belägges den med  
 ett tunt warf bark eller grof sand, jämte  
 söndersturne quistar af törn- eller njupon-bu-  
 skar, för att uteskånga mustwador, och derpå  
 med ett 9 a 10 t. djupt warf af uptinad fet  
 mylla. Efter en sådan tillredning och sedan  
 bän-

bänken några dagar varit betäckt med fens-  
 ter för att antaga behörig värme, kunna  
 försorterne med säkerhet utslås; men härvid  
 bör nog tillses, att fröen blifwa, icke allenast  
 jämnt utsådde och därunder beströdd med litet torr  
 sand, samt inkrattade eller betäckt med sin öf-  
 wersållad mull, utan och wattenade och åter  
 bespridd med sand, samt dageligen efter wun-  
 nen gredd utstälde för friskluft genom up-  
 töfning af fensstren (åt noira sidan), hwilka  
 till nåtten böra vara täckte med mattor.  
 Ju äldre plantorne under nädig waltning,  
 rensning och öfrig skötsel blifwa, och ju lju-  
 mare luften blifwer, des rikare luft gifwes  
 dem, tills att årstiden medgifwer utplanterin-  
 gen. Denna bänk lemnas orörd om hösten,  
 men täckes med halm, för att ej djupt genom-  
 kålas af wintern, och nyttjas om wären, efter af-  
 lagd täckelse och jordens uptining las dagsme-  
 ran, som kallbänk, för att updrifwa plan-  
 tor, hwilka wäl blifwa sentidare, men öm-  
 mare och stadigare än plantorne i warmbänk.  
 Man är bäst belåten att hafwa 2:ne bänkar,  
 som skiftewis om wären äro kalla och war-  
 ma. Den bänk, som somaren öfwer gjordt  
 tjenst för kallbänk, upkastas om hösten, för att  
 följande wår påfyllas till warmbänk, då den  
 brundna gödseln nyttjos, dels till utblandning  
 af bänkmyllan, dels till gödsling i trågården.  
 Wid sjelfwa utplanteringen iagttages, att  
 plantorne, toppade, putsade och blötte i hön-  
 sträcks watten, djupt nedsättas i hålen, stuekne  
 med planter spinnan till nödigt afstånd, med  
 rätt nedförde rötter, att de wattnas ömnogt,  
 A 5 men

men sällan och med den warsamhet, att hjertbladen ei quäfwas af öfversköldgd mylla, samt att de acktsamt med handskyffel renhållne från ogräs, i sinom tid kuras genom kringförd och tilltryckt mylla: då det ei lärer slå felt att afkomsten belönar mödan. Swad åter skötseln betrefar af den jord i trågården, som med frön besås, så annärkes: att bepröfwade frön, anten torre, söppte och derefter wädrade, eller gnuggade med Kålspeck, de finare utblandade med torr sand, glesst och jämt utströas i wetstlig och mör jord, samt tätt och lagom djupt inkrattas, riswas och tillklappas med wanligt Klappbråde: att den besädda jorden efter sitt behof läffas med sött watten, (ju klarare des bättre,) som mera sällan, men tillräckeligen då torka påkommer, om afnarna fint och mångfaldt öfversprutas, tills att det framträngt till grunden: att en mörja af torr hönsträck, som blifwit söndergnodd, aska, kalk och sot, sammanblandad och gnuggad med Kålspeck, tunt ströas öfwer de sädde sängarne, för att möjeligen afhålla loppmoss och wisslar: samt att framför allt ogräset i sinom tid utrensas. Anteligen må tilläggas, att, där man förnumme, att mullwador ofredade den sädde jorden, swingsöfvel, såsom warande för dem oangenäm, helst bör användas i jordblanningarne, hwarjemte man i några hörn af trågården kan nedgrafwa lodrätt, tomastunnor med dubbla bottnar, hwilka äro genombårade för en flaggstång, som upsfättes då mullwador wisa sig, i toppen försedd med en efter vinden kringgående liten wäderwef med tunna breda wingar,

gar, de där af minsta wäder i gång satte, upwäc-  
ka ett dån i tunnan, hwaraf mulswadorne bort-  
stränmas. För öfrigt bör man wara angelägen  
om, att ei all-näst till multning äriligen samman-  
läggas, för följande årets gödsling, en kase af  
dy eller färr-jord, gödsel, annuelt ogräs och hwar-  
jehanda affstråden hwari litet kalk och affa inblan-  
das, utan ock tilse, at den esomoflast begiutes  
med byllut och pottgods, samt några gångor  
om sommaren omskätas, för att så mycket snarare  
bringas till förruttneelse och följande wären kun-  
na användas till gödnings ämne för den 3:dje el-  
ler 4:de del af plantagen, som fordrar tillskott  
af nya näringsämnen för wäxterne.

Jag förbigår beskrifningen af de wid Trä-  
gårdsbruk nödiga wärktygen, såsom spador,  
skyfflar, skäflar, grepar, gafflar, järn- och  
träkrattor, gång och hand-skyfflar, hackor,  
mullstrapor, mullsål, klapptrån, planterpin-  
nor, stotkfärror, bårar, sprutkannor, snören  
m. m. såsom warande allmänt kända, och för-  
fogar mig till det serfärlta odlingsfätt, som  
hwar och en af de reelaste Rökswärter serfärlt  
kräfwet. Dessa indelar man i Bladwärter,  
Kålsorter, Rotwärter, Lökarter, Stidfructer,  
Gurkarter, och diverse Kryddwärter.

Bladwärter: Patientia gifwer om  
wären första afkomsten af kalkjord, lika så sund  
som smaklig. Den odlas säkrast på det fätt,  
att fröet utläs i kall plantbänck eller lös fet  
sandmylla för att alstra plantor, som omplan-  
teras på wetfärliga, men för wärsolen öpna, wäl  
gödda

gödda och sandblandade rabatter eller fångar, 3 t. emellan hwarandra, hwaraf man under loppet af hela sommaren affår bladen till stufningar. I 3 a 4 år bibehåller den sig, men måste då uptagas, och sedan de brandstafade och tråaktige rötterne blifwit borttrånade, å nyo omplanteras eller ersättas med nya plantor. — Spanska Syran stötes och användes på samma sätt, men är med fet lermylla bättre belåten. — Spenat, både rund och taggig, fortkommer frodigast i wäl gödflad wätskelig lermylla; fröna utsås på flere tider af sommaren så gles, att plantorne winna 3 a 4 tumms mellanrum, emedan den låta sådden jagar spenaten i fröstånklar och producerar små saftlösa blader. På alla dessa bladsorter främjar man bladsåttningen med det man efter hand bortputsar fröskotten. Spenatens period är likwäl snart förbi, hwarföre den flere gånger bör omsås. Om man sent om hösten fort förr annalkande wintren besår någon fång dermed, stördas dess blader tidigare om wåren. I stufningar, hälst blandad med de förre, och i soppor, är den som blodrenande wäl ansedd, besynnerligen då den tages halfwäxt — Mangold triffes bäst, om dess frön nedstickas till  $1\frac{1}{2}$  tumms djup i kanterne af rabatter eller serfskild plantefång 3 t. ifrån hwarandra, och om plantorne sedan de stadgat sig omplanteras  $\frac{1}{2}$  aln ifrån hwarandra i fet wätskelig lermylla, wattenade med salt watten, då de snart blada sig och kunna användas, bladen till stufningar och grönkål samt i soppor, och stjelkarnel skurde och tillredde som turkska bönor.

Den.

Denna växt står merendels öfver en vinter, i synnerhet om fången sent om hösten täckes med garfverie bark eller fint granris, som om våren borttages, då den, påföljande sommar, utskjuter sina blomstenglar. — Mollan är antingen gul, grön eller röd, och af dessa den gula bäst. Des frön utkastas ganska tunt i fångar, som besås med rotväxter; den utestänger ogräset och skyddar med sina lommiga stånd jorden, att den ej af stark hetta uttorkas. Merendels plår den så sig sjelf öfver allt, då den en gång inkommit, och gifver en tidig gröda om våren. Des blader nyttjas till stufningar och grönkål som äro kylande och löfande. — Portlake, så wäl den gula som gröna, utsås och öfvermollas ganska tunt i warm. eller kallbänk om våren, och utplanteras uti solrik mulljord på 6 t. distancer, sedan luften blifwit jämt warm och frostfri. Den är mycket ömtålig för frost, och måste täckas med granris eller löfquistar, om nattfroster eller kall bläst inträffar. Ju mera des grenar afskåras, för att efter hand användas till stufningar och soppor, des mera anskjuter hon nya skott. Stjälkarne förwäldes kunna nyttjas, de spådbare med sauce som sparris, och de tjockare afskurne och inlagde i ättika eller sallate som sallade till köttträtter. Den är med sin fastighet och angenäma syra lästfande, men ringa löfande. Nå Portlake, krosad och lagd på wårter, bortskaffar dem merendels, och då tanderne ömma af sur mat eller bår, försvinner ömheten, om portlaks blader slitigt tuggas och utspottas. Spåda Portlaks-skott utgjöra med wan-  
 lig.

lig sallats tillredning en delice. — Cochlearia utlös mycket jämt och nedmyllas grundt i fet wettlig mylla i Aug. månad, då des fastige blader så wäl sent om hösten, som tidigt om wären kunna nyttjas till sallade wid kösträtter, särdeles nyttig för dem som beswäras af skjörbjugg. Den står dock ej mer än öfwer en winter och blommar på andra året. — Spanst kyrswel: Des frön stickas i rader 5 a 6 t. ifrån hwarandra 1 t. djupt, uti fet sandmylla som äger någon flugga, anten sent om hösten eller tidigt om wären, gror mycket långsamt, och bibehåller sig sedan i många år, om den wårtiden länge hålles täckt med snö eller granris och framgent uptages hwart 3:de eller 4:de år för att omplanteras. Des wälstuktande blader nyttjas tillblandade i näsle och mostkål, samt till Pudingar och kaker, mycket wälgörande för dem som äro swagbröstdade. Des saft, Extract och Conserve utgåra ypperliga bröst- och skjörbjuggs medel. Alla härintills upräknade bladwårter conserveras lätt till winterbruk dermed, att de, upräsande och sköljde, anten torkas hastigt i dråglig ugnswärma, eller förwållas i kortt spad, och inlagde i tåta träkärl eller stenkrukor begjutas med sallate, tillredd af salt och deras eget spad. Sommar-krasse wäyer bäst och forstast i wettlig fluggrik lös mylla. Des frön utlös, så wäl om wären, som flere tider af sommaren, någorlunda tätt, och upskäres ju spädare des bättre till blandning med sallat. Thé af särst krasa och het påslagen wässe utgör en god blodrenande huscur. — Blad- och Krus-Sallat: des frön

frön sås glest och inrisvas grundt i fet sandmylla, först om våren i drifbänk, sedan i öppen jord och sol, men frampå sommaren i skugga. Sedan den bladat sig, upståres den, strådes och tillredes med grädda eller olja och ätticka till sallat för köttträtter. Den tillväxer å nyo, och omsås, då den blir en månad gammal. — Zufwud Sallat, både den gula, röda och gröna, sås glest i bänck, och omplanteras efter hand i skuggig fet och wettstfig jord  $\frac{1}{2}$  aln ifrån hwarandra, sedan rötterna blifwit toppade och begjutne eller strukne med färst nötdyn-ga, wattnas wäl, skuggas i början med granris eller torr moså för solhettan, kypas i sinom tid och omknytes med tråd, för att derigenom knyta sig till hårda och bleka hufwuden, som upståras dels till Sallat, dels till stufningar, ypperlige för dem som beswäras af maghetta, mjeltssjuka, obstructioner och sömnlösa. Förwållde och inlagde i sallake, i sten- eller glaskärl, kunna de bewaras till winterbehof. — Endiwia stötes och förbrukas på samma sätt.

**Rålsorter:** Blomkål sås tidigt om våren i warm eller kall bänk; fröet intryckes radwis 1 t. emellan hwarandra 1 t. djupt, på det plantorne må hafwa utrymme att stadga sig, hwilka i fet sandmylla utplanteras 15 t. ifrån hwarandra och i sinom tid kypas. Endår ämne wisar sig till blomhufwud, knäckas och nedbjåas de yttersta största bladen rundt om för att täcka hufwudet, som snart tillwåxer och affåres till stufning med mjöls och förwållning samt insaltning i glas kårig  
tq

till wintren. De stånd som innan wintren ej hinna frambringa hufwuden, inläggas lodrätt i fugtig sand i källare, där de om wintren anställa hufwuden. Dessa äro läckra men wärdelösa, hwarföre anrättningarne deraf fördras tillblanning af mustkott och andre krydder.

— **Zwitrkål**, så wäl den platta som runda och toppformiga, erhålles af plantor, på wanligt sätt om wären updragne i bänk eller plantfång, utplanteras i fet solbrynen och lustig lernyssa till en alns mellanstånd, wättnas någon gång, och kypas flere resor. Om hösten uptagas des hufwuden anten med rot, torkas i luften och uphänges i källare wid wintrens ankomst, eller affkåras wid röststocken, utbreddas att torka i lustigt rum och sids i torr källare upläggas på lafwor, underbäddade och betäckte med torr halm. Des nytta och tillredningsfatt är allmänt känd, men bör sparsamt användas af swagmagige.

— **Rödkål**, **Sawokål**, och **Wursingkål**, sids på samma sätt, men utsätas tätare till 3 quarter emellan stånden, och gifwa mindre men mörare hufwuden.

— **Kålrabbi** frambringas likaleds, men gifwer flotrunda hårda och rotartade hufwuden ofwan roten närmast jorden, hwilka äga smak lika med kålrötter, och affkalade nyttjas på samma sätt.

— **Krustkål**, så wäl den blåbruna som gröna, utsås och planteras efter allmänna reglorne, 3 quarter mellan hwarje planta, lemnas stående å land till wintren, upgräfwes undan snön, upskåres och nyttjas dels helstufwad dels hackad med köttspad till kål. Bäst är att wid wintrens början uppsä-  
ra

ra kruskålen! sedan den blifwit väl frästbiten och inpacka den i torr snö, samt täcka den med halm, på det ei winterblidorne må ätkomma att uptina och förruttna den samma. De stott som om våren af stockarne utslå, äro mycket smaklige till stufningar. — Plumagekål är en sällsam, mångfärgad, högstammig art af kruskål, som i topparne sammanknyter små bleka hufvuden, och stötes samt nyttjas lika med den förre. Denne är än ömmare för blid winter. — Snickkål utsås om våren eller sommaren glest, på öppen säng af god och fet lermylla, affläres efter hand till stufningar och kål, samt har egenskapen att å nyo skjuta grodd till flere skördar. — Kålrötters odling är den måst allmänna. Plantorne böra updrivas håldre i mager än fet lermylla, för att erhålla enkla rötter, och vara fredad för rotmass. Den tidigt utsatta säljer sig bäst, men den sednare conserveras bättre på wintren. Rötternas födande egenskap och tillredningsfätt, samt bladens gagn för Boskap, helst sönderhackade och saltade som surkål till baddningsämne för hackelsen, äro för väl kände för att här behöfwa uprepas. Rätteligen böra kålrötterne till.

**Rotväxter:** Roswor sås wanligen i väl gödd och redd åkermylla; men i trågårdar kunna Majrosworne, tidigt och glest, om våren utsås i skuggrik, året förut gödd lermylla. Om man betäcker sängarne med torrt ris eller halm och afbränner detta strö, för att i

B

astan

offan så och nedkratta fröet, wåxa rofworna frodigt, och frias oftast för loppmass; men de tåta plantorne måste bortrockas. Man har då wid midsommarstiden små rofwor till slufningar wid kokt kött och salt fisk, seppor m. m. De kunna äfwen, sköljde och styckade, torflas i warm ugn till winter behof. — Rediser både röda och hwita, runda och aflånga, utås genom fröets radning först i bänk, och sedan efter hand i kanterne af quarteren och fångarne, eller annan öppen och bördig jord som består af saroblandad lermylla. Bäst är att göra 1 t. djupa ränder 3 a 4 t. emellan, och deri rada och intrycka fröet 2 a 3 t. tätt, samt därpå utjämna jorden. Rötternas behagliga och saftiga amperhet gör dem särdeles hållsamma för dem, som beswäras af störbugg, stenplågor och swag m. smältning, då de ätas råe med litet salt. — Rättikor, swarta och hwita, skötas på samma sätt, men sättas glesare, och recommenderas i synnerhet för dem, som äro slemfulle. Saft präpad af färsta rättikor, och förstomad med honing eller socker, är en förträffelig panacee att skedbladswis nyttja för dem, som plågas af störbjugg och andetåppa. Will man till winterbehof conservera rättikor, böra de utås midt i sommaren, för att ej blifwa swampiga. — Potatos culturen är uti den Förefskrift, som K. Finnska Hush. Sällskapet nyss utgifwit, omständeligare beskrefwen, än att den här behöfwer widbråas. Sällan kan ock trågårdshågnaden inrymma ett så widsträckt Potatos land, som nyaste Författningar jordbrukare åk gga, hwarföre är det bäst, att ser.

serfildte jordstycken, genom tillblandning af sand och mylla, hårtill på tjenliga ställen bered-  
 das. Det är således nog, att i Kryddgården ett quarter, som är lagom fett men wäl löst, tidigt om våren djupt föres och wäl harfwas, för att med de tidiga stora Engelska eller de Holländska aflånga Poieterne giest besättas, då man af dem, endast de fredas för ogräs och i sinom tid kupas, redan midt i sommaren kan börja skörden; af deras ömnoaga affästning. För öfrigt fordrar upgif en af deras mångfaldiga nytta till mat-örättningar, grön mjöl, stärkelse, puder, Bränwin m. m. en egen afhandling. — Jordärtschockor äro knöliga och trubbiga rötter af behagelig söttma, som planteras, lika med Potatos, i sandblandad lermyska. Deras bredbladiga och lommiga skaft gifwa mycken skugga, och derföre utsättas de hälst på rabatterne inwid plancken, eller quarteren, där skugga äffas för andra växter. De äro ei i behof af någon kupning, och uptagas dels om hösten, dels ock tidigt om våren, emedan de swärligen kunna conserveras i jordgrop eller källare, men deremot oftast uthårda wåra wintrar; lika så, sedan de om våren uptagits, wisna de och rutna snart, om de ei inblandas i mettlig mull, tills att de å nyo nedslåtas. Bladen utgåra ett ypperligt boskapsfoder, men äro för nattfroster ömtålige. Rötterna nyttjas i soppor och till stufningar, och äro både södande, bröstlenande och lindrigt afförande. — Morötter, korta och långa, röda och gula, tillkomma af frön, som utsås anten sent

om hösten eller tidigt om våren i anseende till sin långsamma grodd, i bärbrüg men ei nygödslad, djupt grafwen sandblandad lermysla, till 1 Rod på en 9 alns säng. Rötterne uptagas om hösten och användas till stufningar, Pudingar, Kakor, Soppor m. m. Råa morötter ätas med fördel af dem som plågas af maskar. De rena och draga bettan ur röttsår, om de på risjärn raspade påläggas. Spadet af wäl utkokte morötter, författ med litet franskt brånwin, är ett berömmeligt gurgelwatten för hals-sjukor. Alla des anrättningar äro födande, läskande, urinens afföring och uphostningen befordrande, samt slemlösande.—Palsternackor cultiveras på samma sätt som Morötter, men fordra wettkigare jord. De uptagas om hösten, men uthärda äfwen wintren, för att om våren uptagas. Dessa rötter gifwa i soppor en ei obehagelig fryddsma; mera sällan användas de till stufningar och kakor, emedan de, ehuru födande, äro wädergifwande. Spåda wårffotten nyttjas mångstädes som sallat.—Persilja, både slät och krusbladig, fordrar samma jord och skötsel, och står merendels äfwen öfwer wintren till våren, i synnerhet om sängarne täckas med strö eller granris. Bladen, både färska och i jämn wärma hastigt torkade, nyttjas i soppor, saucer, fricaseer, m. m och till fyllning i stekta Kycklingar, på hwilka de märkeligen höja smaken. Färst krosad Persilja lagd på bistyng, förskingrar souveraint inflammationen, och borde af samma skäl gagna på ormsting, då den genast appliceras. Rötterne nyttias

tjas äfwen i soppor, och äro något södande. Både blad, rötter och frö drifwa nog mycket på urinen. — Sillerie är af Persilie-slägte, men mera aromatisk. Dess frö utsås gles i bänk om wären, och plantorne putsade och i Rogbbsel doppade, utsättas 6 a 8 t. ifrån hwarandra i fuktig och skuggrik lermysla, hålft i djupa färor, på det jorden må hålla sig wetskig. Om hösten uptagne, afputsade, wädrade och uti källare i torr sand inlagde till wintren, användas rötterne jämte hjerbladen småningom till sallade med olja och ätticka, till stufningar och i soppor. Bladen, färskt och torrt, nyttjas i soppor som persilja, hwars öfriga egenskaper att stimulera både rot och blad äger i högre grad. Sockerrötter cultiveras på 2:ne sätt: anten genom fröets säning om wären i fet fuktig sandmysla, eller genom utplantering af wårskotten, som jemte sina rotträdar försiktigt lossas ifrån moderroten af stånd, hwilka blifwit öfwer wintren lemnade i jorden. Plantorne utsättas 6 a 8 t. ifrån hwarandra, och rötterne uptagas dels om hösten dels om wären, för att nyttjas till stufningar och soppor. De äro mycket söte, södande, lindrigt afförande och särdeles nyttige för swagbröstad. De förwaras äfwen i sand, men äro kinkuge, och lika nyttige om de på trädar uphånge torkas i warmt rum. Om dessa 5 sidnämnde umbellatwäxter gäller i allmänhet, att deras frön ligga i jorden flere weckor, innan plantor upsticka; och därföre är det bäst, att anten stöpa dem öfwer ett dygn och litet wädra dem innan de

utsås, eller ock att upblanda upwägde frön för  
 wisa sångor med fet muss, som lagd uti kru-  
 ka, och dageligen wättnad med warmt wättn,  
 ställes nära en warm Kalkugn att stå i 6 a  
 8 dygn, hwarefter sådden jemte mussen, på  
 några timmar wädrad för att sprida sig, för-  
 rättas.—Rödbetor trivas bäst i fet men ei  
 ryggsblad mylla, som är blandad med saltsjö-  
 sand; röbet stiekes i rader 9 t. från hwaran-  
 dra 1 t. djupt, och om flere plantor upgå af  
 ett frö, rockas de swagaste bort och den star-  
 kaste quorlemnas; Alla bleka plantor caseras  
 äfwen, och bögröda plantor insättas i alla le-  
 diga rum, samt wättnas underfundom, hålft  
 med saltsöwättn. Bladen och stielkarne nyt-  
 tjas under wäyte tiden som mangold. Röt-  
 terne uptagas om hösten, emedan de ei tåla  
 köld, och i kallare förwarade nyttjas efter  
 hand, kotte, asskalade, skurde i tuna stikwor  
 och med pepparrot inlagde i ätticka till sallade  
 för Rötträtter, gagnande i synnerhet beta-  
 magor med sin kylande saft Spåda skotten,  
 som i kallare af rötterne mot wären utskjuta,  
 nyttjas som sallat.—Zafrerörter, Schorzonera  
 och Cichorium utsås om wären i lagom fet  
 sandblandad lermylla, hålft stuekne i rader till  
 3 a 4 t. afstånd, eller glest och jämt utströd-  
 de. Dessa, särdeles begge de sidstämnde, kunna  
 i flere år stå öfwer wintrarne; rötterne upta-  
 gas både höst och wår, och äro särdeles blod-  
 renande, för att nyttjas dels i soppor, dels  
 till decocter.—Pepparrot erhålles genom ut-  
 plantering af anten kronorne af uptagne röt-  
 ter, som affåras till 2 a 3 t. lengd, eller fin-  
 gers

gers tjocka fidorötter, strängar kallade, som  
 likaså af moderroten affkäras och uppåttsas  
 till  $\frac{1}{2}$  alns längd. Till Pepparrots land wäl-  
 jes ett lågländt skuggrikt och affides ställe i  
 Plantagen af stark lerjord; detta gräfwes  
 djupt, gödflas wäl med wälbrunnen gödsel  
 och spånmylla, och planteringen förrättas, sedan  
 sängarne blifwit formerade, i rader 3 quarter eller  
 1 aln ifrån hwarandra; Kronorne instickas lodrätt  
 och kringtryckas, men strängarne snedt, sedan  
 man för dem instuckit öppet hål med en lång  
 pinne. Somlige insticka strängarne horizon-  
 telt till 3 t. djup, utmed kanterne af sän-  
 garne. Dessa fordra 2 års wäxt, förån röt-  
 terne wunnit erforderlig tjocklek för att up-  
 gas. Dersöre böra wäxelwis wisa sängar  
 ärligen omplanteras, om man will hafwa år-  
 lig afkomst. Om man hwarje höst utbreder  
 litet gödsel på landet, blifwa de des frodiga-  
 re. De fullwäxte rötterne uptagas, så wäl  
 om hösten som om wären, ja ock om somma-  
 ren, då de behöfwas. De nyttjas egenteligen  
 rifne, till saucer för Fisk- och Köttträter, an-  
 ten råe med ättika, eller kokte med afredning,  
 och äga den förtjenst, att lösa slem, rena blo-  
 den, stimulera kalla och tröga magor, befordra  
 appetit och matsmeltning, fremja urinens af-  
 gång, således makalöse för pufige kalle och  
 slemfulle samt skjörbjuggs fulle menniskor, för  
 hwilka äfwen dricka eller wört kokt med Pep-  
 parrot utgjör en ypperlig huseur. Hetsiga  
 Temperamenter må ej misbruka denne rot.  
 Sluteligen må om Rotväxter i förthet och almen-  
 het nämnas, att alla slags rötter öfwer win-  
 tern

tern förvaras, anten i en på torrt ställe anlagd källare med dragrör, i hwilken lärar och lafwar äro inrättade och den man på wackra höstdagar wädrar, swalkar och swastlar, innan rötterne, förut wäl utbredde och torkade, wid wintrens alswarliga ankomst inläggas; eller uti en i torr sandbacke upkastad, hålst stock, timrad jordgrop, som förses med tak, påföning af jord och halmtäckning, och hwilken inredes och skötes som en källare.

**Lökarter:**— Gräslök fortplantas genom utplantering af de serfärdiga rotskott, som lösas och skiljas af en gräslöks torf. Dem gifwes hålst utrymme i lanterne af lister eller fruktträds kupor, och försäkras med sin i jorden trängande luft afwärja mullwader; eller sätas de i en egen sång af bördig och wettlig jordmån i rader af 6 eller 8 t. mellanstånd. Swart 4:de år bör gräslöken omplanteras. Bladen, små hackade, nyttjas i gröntål, hålst om wären, och äro för de finkuga Ralkonungarna en oumbärlig krydda att blanda till deras föda.— Pipelök opdrages af frö utsäddt i god mylla, och omplanteras lika med sidstnämnde lökart. Den uthärdar wintrarne i flere år, och nyttjas som, och i brist af den förre.— Purio: fröet sås i bänk tidigt om wären, och utplanteras i fet mylla radwis 6 t. emellan, uptages om hösten och förvaras i källare. Merendels lyckas den äfwen att stå öfwer wintren. Rotknölen afsputad och skiffuren brukas med förmån i soppor, och räknas äfwen

men till korffrydderne. — Röd och Gul Zol-  
 lenst, samt hwit Spanst Löb stötas på samma  
 sätt. Fröet utsås om wären i bänk eller öf-  
 fall jord, sedan jorden blifwit torr, wäl redd,  
 och nattfrosterne uphört. Jordmånen bör wa-  
 ra en fet, lös och wettlig sandblandad ler-  
 mylla, som året förut blifwit gödslad, hälst  
 med swingödsel. Bänkplantorne utsättas i  
 rader 4 a 5 t. emellan; men i den sådda löb-  
 sängen updragas blott de tät stående plan-  
 torne, och omsättas. De fordra trägen watt-  
 ning tills de grodt, om ei fröet före sådden  
 blifwit söpt och wädradt. Maskar i roten  
 afwärijas, om fröet gnuggas med skålspeck,  
 och wattmandet sker med dyfwelsträcks- och  
 hönsfårnswattn. Då lökarne äro halfwäx-  
 te, knäckas och nedtryckas bladstånden några  
 tum ofwan roten, hwaraf lökarne hämta öm-  
 nogare näring och ansenligare tillwäxa. Då  
 bladen gulna i topparne, uptagas lökarne,  
 torkas i luften i några dagar, och anten sam-  
 mansätas med sine blad till kranzar, som up-  
 hängas och förwaras i torrt och swalt rum,  
 eller affkåras de, ytterligare torkas, och in-  
 packas till wintren warstals i torr aska, mos-  
 sa, agnar eller nöthår, i en tunna eller låda  
 som ställes i swalt rum. Lökens nytta är  
 mångfaldig: den nyttjas sönderhackad, i sop-  
 por, saucer, köttstufningar, frikadeller, korf  
 etc. skifwad, i koft lax; rå sönderskuren, in-  
 blandas den i Caviar och annan romm,  
 Sill- och lax sallade. Förwäld och inlagd i  
 ättika utgör den en ypperlig sallade för kött-  
 råtter. Utwärtas nyttjas den i tunna stekta  
 skif-

flifvor på hålder och bulningar, för att  
 bringa dem till mognad. Swittlöf updrages  
 af sönderdelade klyfter, hwaras dennes löf-  
 knopp består, hwilka i  $\frac{1}{2}$  t. djupt i rader  
 nedfattas 4 a 5 t. ifrån hwarandra, i fet  
 sandmylla. De alstra då en myckenhet klyf-  
 ter, som sammanknyta sig till bulber, hwilka  
 om hösten uptagas och förvaras lika med de  
 förra. Ofta stå de äfwen öfwer wintren.  
 Swittlöf nyttjas rå åten af wår menige man,  
 som en præserverande panacé, men mera  
 sällan i köken. Den utgör en ypperlig me-  
 dicin för folk och kreatur, mot maskar, co-  
 liquer, enwisa hostor, oordentlig rening m.  
 m. Mjöl, kokt med skuren hwittlöf, hjälper ofta  
 mot tikhofstan hos folk, och mot quarkan hos hä-  
 star. För öfrigt instämmer den med alla löf-  
 forter att lösa slamm och sten, fremja utdunst-  
 ning och andre afgangar, lätta uphostning och  
 befordra matlusten, och är därjemte södande.  
 — Arfslök cultiveras genom utplantering af små  
 lökar, som man öfwer wintren spart till ut-  
 såde, i god och lös lermysla, hwar i de mång-  
 faldiga sig i ett knippe, som om hösten up-  
 tages, och nyttjas lika med Rödslöken. Den  
 äger ett hårdare kött, och förvaras, i en  
 notkåse uphängde, lätt uti bonigsrum.

Skidsruker: Wälsta Bönor, hwita  
 affånga och breda, samt gröna, utfattas om  
 wåren, så snart jorden funnat redas, i mera  
 mager än fet lermysla,  $\frac{1}{2}$  aln ifrån hwarandra  
 i rader i  $\frac{1}{2}$  t. djupt. När de lagt skidor,  
 top-

toppas bladen, på det böorne må få rikare föda för sin tillväxt. Dessa nyttjas spritade till stufningar med eller utan morötter, och torikas förwålde och affalade till winterbehof; de gifwa ömrog föda, men disponera swaga personer till wäderplågor och obstruction.

— Trädgårds-Ärtor af alla slag, kryp- och halfstammiga, tidiga och sena sabel och swärds- swartprickor, kronärter m. fl. utsättas om wä- ren på allmänt kändt sätt, i lagom fet Ler- mylla i glefa rader af 6 t., såras eller risas och afplockas halfmogne, för att dels ferske stufwas, eller läggas i soppor, dels torikas råe och förwålde till winter provision. Des- se gifwa en mild och smaklig föda, men be- höfwa tillsatts af krydder, för att ei beswä- ra magen.

— Tursta Bönor odlas af 3 slag, hwilka allesamman fördra en i grunden torr och lagom fet sandmylla, samt stadgad värma i lus- ten innan de utsättas; li anseende hwartil det ock ofta är rådligast, att i kall bänk, som till nåttren kan täckas, upamma plantor som i behagelig tid utsättas.

1. Störbönor. så wäl Blomster- som sabel och swärds- af större och mindre slag, utsättas en tum djupt i ringar, 4 a 5 omkring en talrick, som följa wisa rader till en alas mellanstånd emellan ringarnes medelpuncter; i hwilka ge- nast efter förrättad utsättning såras djupt instickas i en mot hwarandra lutande och för- sande ställning, warande nödigt att samman- binda korsen i en linie med öfwerlagde smala störrar, på det de af stormar ei må förrän- kas.

2. Halfstammiga Bönor utsättas i pa- rallela

rallala rader  $\frac{1}{2}$  aln ifrån hwarandra; och likaså 3. kryp- eller buskbönorne, både hwita gula och spräckliga, samt socker- och Pärlbönor. Infalla frostinätter, måste de täckas med mattor eller granris qwistar, som för störbönorne hängas på ömse sidor af störraden. Man aswårjer äfwen lättast skadan af lindriga froster dermed, att bönständen före solens uppgång öfwersprutas med watten, som utdrager kålan och liksom glaserar bladen. Likaså gagnar det, att om aftnarne, då nattfroster inträffa, uptända och öfwer hela natten underhålla en kytteld af stöckändar och brännbare affskråden, på wäder sidan inwid Bönlandet, så wida en jämn rök derigenom utbreder sig öfwer dem och skyddar för frosten. När störborne tillwårt, asplockas de innan de hunnit trinda sig och taga frön; de kåras och stufwas ferse; eller torkas och saltas anten hela eller snedskurna till winter behof. De gifwa en lätt men swag föda, som fremjar nödig afföring, egenteligen för dem tjenlig, hwilka föra en stilla lefnad.

**Gurk.** Slägtet är ännu mera finlugt för köld och froster. De långa hwita och korta gröna eller drufgurkorne cultiveras hälst i warm bäck eller sängar, som äro underbäddade med ett djupt warf ströblandad färst hästgödsel. Kärnorne, hälst bragte till grodd i wät mossa, nedsättas 1 t. djupt och 3 a 4 t. tätt i glesa rader 1 aln emellan, wattnas flitigt, täckas till nättren, och underrisas med

med torra smala quistar som läggas under ranckorne, för att hindra så wäl deßas som fructiens rötta af den wettfuga jorden. De långa gröna Gurckorne deremot, kunna i fet mylla utan ströbädd fortkomma, men få ei sättas, förän jorden och luften, i Juni blifwit wäl warm. Fructien afplockas och nytjas dels fersk till präß-gurckor, dels inlagd anten i sallake eller ättika, till en sallad för köttträtter, som är läskande och kylande.—Melonerna och Arbuserna fordra noggrannare wård och större anstalter, såsom glasfönster, klocker, skygning för solhetta, putsning m. m. Än att detta i några få rader kan läras. Den som har tillfälle att sköta dem, bör wiserligen cultivera deßa angenäma och läskande frukter.

Diverse Kryddväxter: — Indiansk krafsa cultiveras för deß ampra och till salladierer tjenliga både blommor och fröknoppar. Fröet utlägges i bäck 3 t. emellan, och omplanteras, eller nedstickes genast i lanterne af lister utmed gångar,  $\frac{1}{2}$  aln ifrån hwarandra, håldstuti fet sandjord. Denna växt är äfwen mycket ömtålig för köld, och bör täckas då frästnätter intreffa. Deß blomrika ranckor pryda rabatterne, och deß blommor så wäl som knopparne inläggas i ättika, för att nyttjas dels som sallad wid köttträtter, dels som lapris i saucer, i synnerhet af dem som äro disponerade till skörbjugg och andtkäppa. — Dill alstrar sig sjelf genom fringspridda frön, sedan den

den en gång i Kryddgården; inkommit. Fröet sköpt och wädradt, sås dessförinnan tidigt om wåren på en egen säng, eller utkastas gles i sängarne, wid det de besås med andra wäxter. Så wäl blad som stjekar och blomkronor äro aromatiska, och nyttjas både färsk och terra som en krydda wid kokningar af kött och fisk. Des förtjenst är, att förekomma wäderplågor och qual af fet rörig mat, och derföre ätes den äfwen färsk wid inlagd lax, &c. m. m. Kryddpås af torr Dill, lagde under dynorne i en säng, befördra sömn; men denna är betungande.—Ryndel är en ypperlig korfkrydda, som tillika nyttjas med förman i ärisäppor, kål och andra wädergifwande rätter. Den erhålles lätt dermed, att frön om wåren gles utsås och grundt nedkrattas i bördig muss-jord. bringas till grodd och wårt genom wättning och rensning, samt upskäres mot hösten, hålft då stånden äro i full blomstring, hwarefter de sammanknippas och torkas hängande i rum. På lika sätt produceras och nyttjas — Meiram, Timian och Basilica m. fl.; men man måste först i bänck om wåren updraga plantor af frö, som gles utsås och ganska tunt öfwermyllas. Wanligen utsättas dessa sedan i s.elfwa bänckarne, sedan de blifwit ledige, eller i annan fet muss-jord, 6t emellan stånden. Så wida de äro ömtålige för frost, måste de om hösten täckas, eller tidigt affkåras.—Senekål och Senap kunna äfwen i Kryddgård cultiveras om utrymmet tillåter. Fröet sås om wåren gles i  
god

god lermylla, och fröklasarne förbas samt  
 afströskas om hösten. Deras användande  
 är allom bekant. — Sidst må några ord til-  
 läggas om Tobaken, hwars allmänna bruk  
 gjordt des kultur så angelägen och lönan-  
 de. Plantorne updragas i warmbånek ti-  
 digt om våren, fordrande till sin allstring en  
 qualmig hetta, som likwål dageligen wäder-  
 wäxlas. De utfättas, sedan luften blifwit  
 warm och stadgad, i fet med wälbrunnen gbd-  
 sel blandad sandmylla, wättnas och kypas fle-  
 re gångor, toppas för att sätta frodiga bla-  
 der, och afbladade om hösten, förän frosterne  
 infalla. Bladen genomträdas på smala språ-  
 tar, som i sina ställningar uphängas i ett  
 lustigt torckhus eller wind, tills att de wun-  
 nit nödig torcka, då de nedtagas, läggas i  
 hingar för att smettas och änteligen använ-  
 das. Öfrige mera kinkuge wärters, såsom  
 Kronärtschockors, Sparris, m. fl. kultur för-  
 bigår jag, under anwisning till Fleischers,  
 Bothmans, Mansas m. fl. Trågårdsböcker,  
 med flit, för att ej med widblöstighet blifwa  
 tröttsam och så wida min egenteliga affiäl med  
 dessa underrättelser warit, att uplysa och gag-  
 na dem, hwilka ei äga tillfällen och förmsögen-  
 het, att påkostta widblöstiga trågårdsanstaller  
 och dyrlegde trågårdsmästare. Wätte jag så  
 wäl härmed, som med anläggningen af min  
 frö-Plantage på Brinckhall, vara lyckelig att  
 hos mine hederwårde landsmän tända och  
 uplyfwa hog för planteringor, af hwilka en så  
 mångfaldig nytta och förminskad tåring af  
 an-

andra närings ämnen belönar odlarens möda!  
Måtte Landets Präster och öfrige Ståndspersoner härutinnan föregå Menige man med kloka råd och drifliga efterdömmen!



