

RÅLAMB, ÅKE
WANKIJFF

Utaf adelig öfning een handbook, som lærer huru een adelsman rätt kan låta bruka een kiöckz-gård och alla handgrep till at rätt såå plantera alt hwad där uti hörer, sampt ett memorial för en trögård-mä

Stockholm :
1694

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

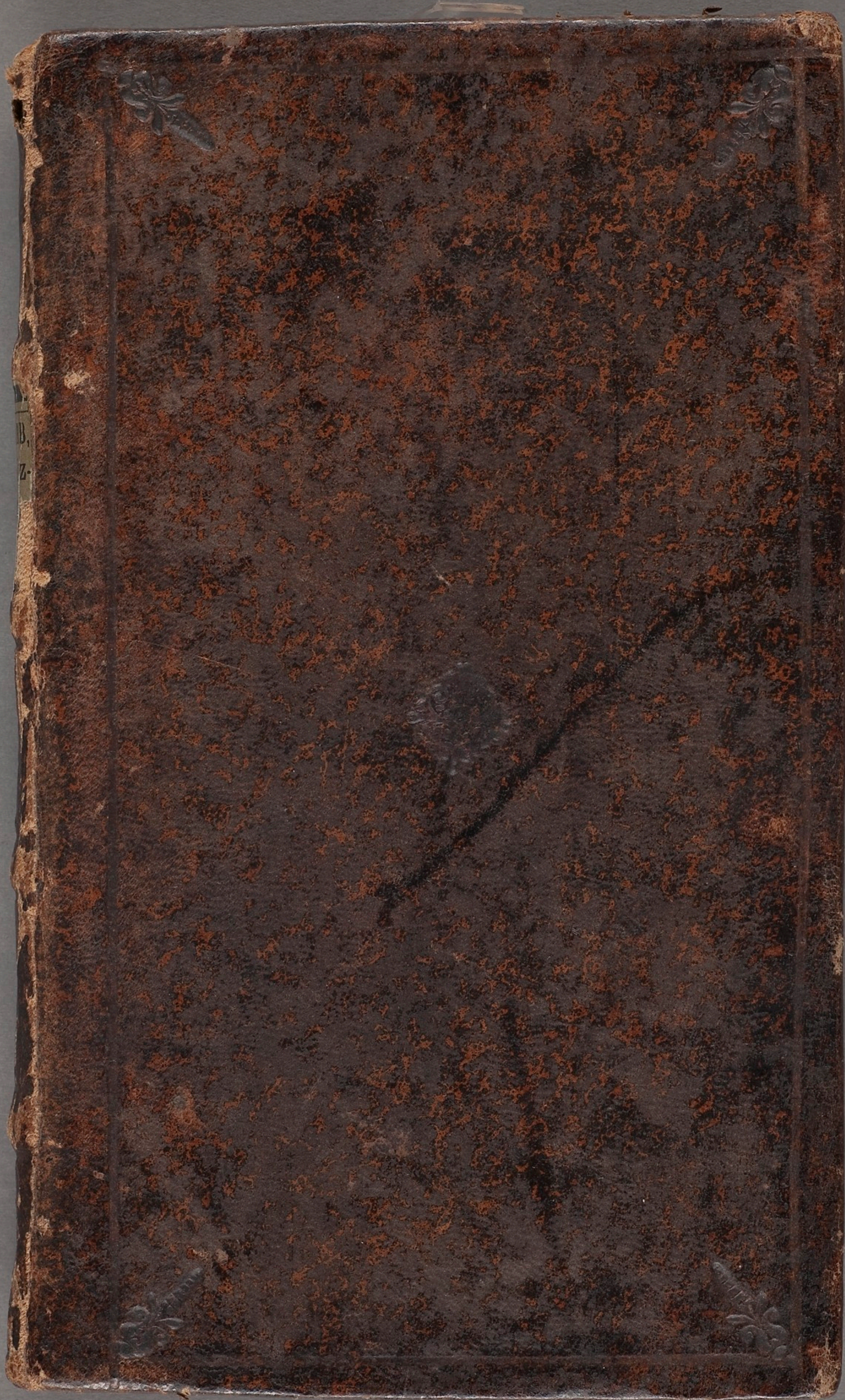
Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken. EOD erbjuder åtkomst till digitaliserade dokument enbart för personlig, icke-kommersiell användning. För annan användning vänligen kontakta biblioteket.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.
Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu>



1600 talet

Encykl. G. N^o 60

F. 1700

23.

**Kungl. Biblioteket
STOCKHOLM**

.....

.....

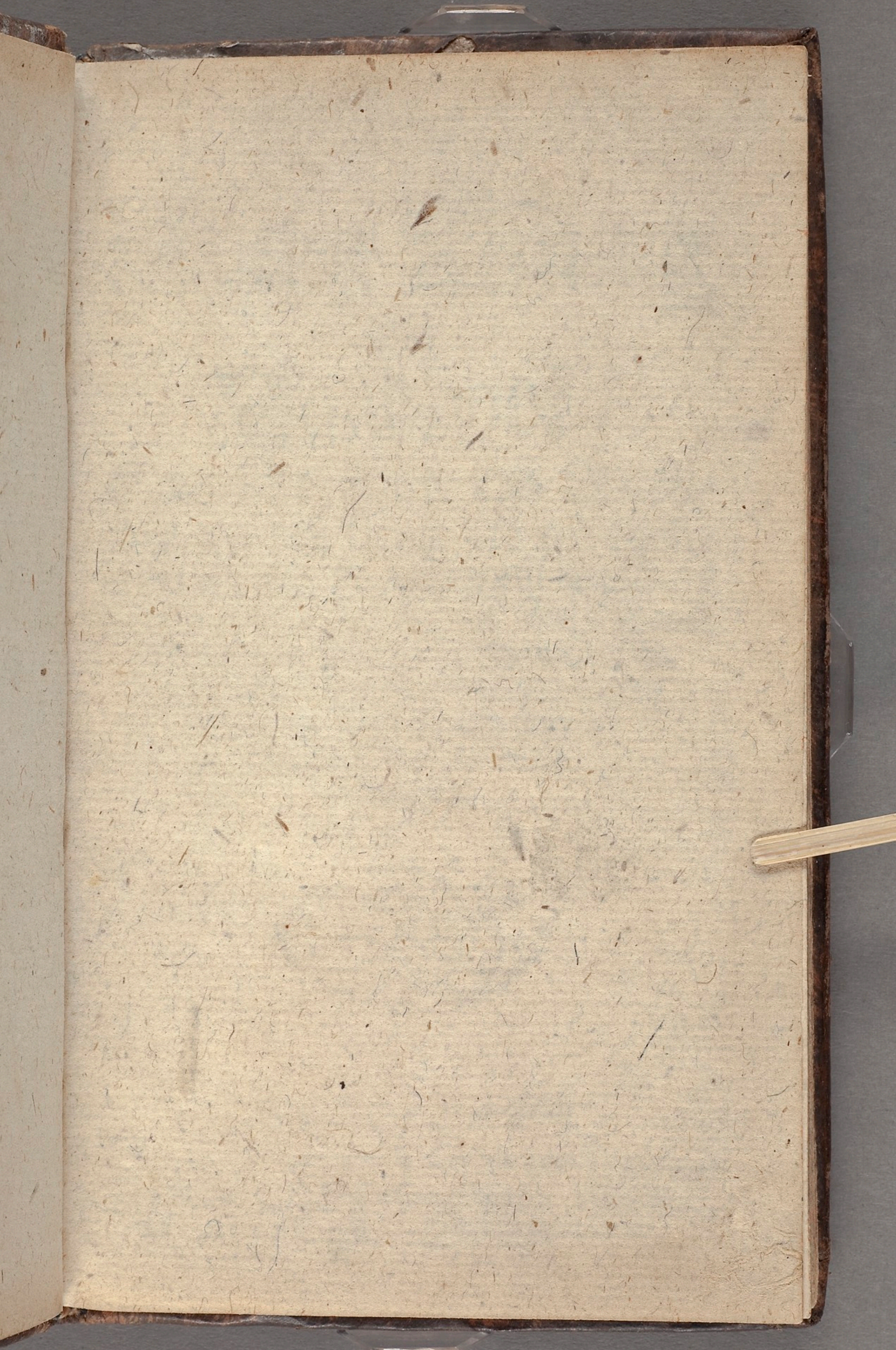
.....

.....









Rabarb.

R

So
mar
Gir
plant
ett

**
C
m

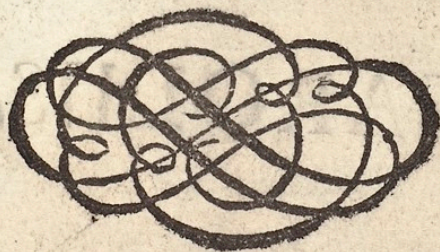
Utaf

Adelig Beskrifning

Een

Handbock /

Som lærer huru een Adels-
man rätt kan låta bruka een Kiökz-
Gård och alla Handgref till at rätt såå
plantera alt hward där uti hörer / Sampt
ett Memorial för en Trågårdz-Mästare hu-
ru han alla Salater och många slagz Grönz
Kahl uhr Kökz-Gården sampt af
Willa Gälltet skal weta
at Hempta.



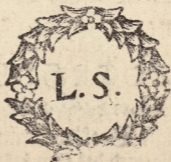
WILHELM

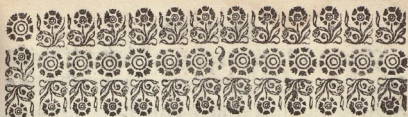
Tryckt uti Kongl. Booktryckerijet / hoos Sal,
Wankijfs Ämbet / med des egen bekostnad / År 1624.

Tranlumpt af Kongl. May:ts
Allernådigste Privilegium.

Wzi jämbwål här med i Kraft af det-
ta Wårt öpna Bref förünne / bewillie och
effterlåte honom Öfwerste Lieutnanten
ARE KARLSON Wårt nådige Privilegium, på
ofwanbemelte Wårck / med alla der till hörande
Dehlar som han under Titul af Adelig Öfning lä-
ter af Trycket uthgå / at ingen må hwarcfen nu el-
ler framdeles fördrifta sig det samma antingen heelt
och hållit eller stycketals at Upplaggia och efftertryc-
kia eller annorstådes Upplagdt och efftertrycht at
låta / i wårt Rijke eller des underliggiande Provin-
cier införa / försällia eller förptra wid Confiscation
af alle Exemplaren, sampt Twåtusende Dahler
Sölsfwermyns Straff och Böder till Treeskriptis/
Nembligen till Angiwaren / Förläggjaren och
Hospitalet. &c. Datum Stockholm den 14 Octob.
Anno 1690.

CAROLUS.





Sörnembligast måste den som
en Kidtz Gård anlagger / sökia en
sådan Orth som intet är långt i-
från Watten belägen / för watt-
nande skull / hwilket man intet får spar-
sampt förrätta / uthan wete det / at om
han än har alldrig så god Jord / och gott
Fröd / så måste doch wårten komma i-
genom wattnande.

Uppå en sådan Plaz måste man alt-
så ställa sitt Wærk / som man finner sig
bäst kunna hinna med / men för alt har
han at i acht taga / thet en sådan pota-
ger eller Kidtz-Gård fodrar at wara be-
täckt för elacka Stormwäder / men
doch icke så at Quarteren trångias aff
høga Tråån / de der genom des Skug-
ga alldrig tillåta något at wåra / derfö-
re är bäst omkring Quarteren allenast
hafwa ånckla Wijnbår- Buskar / Rosor /
Crusbår / Barberis, Hallån / hwita och
röda / swarta Wijnbår och mehra sligt.

Man fördeelar och sin Plaz uti wiså
 Quarteer och i dem Sångiar/breeda af 5
 Foot/ längden gier sig sielf.

Sedan måste man och wara försed-
 der och thet riskeligen/med warma och
 kalla Bänkar/ föruthan hwilka han
 intet utbrättar/ wetandes det at uti en
 Ridtz-Gård eller Potager är thet förnem-
 sta 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 mycket beslita.

Dee warma Bänckarna måste
 wara 3 Foot diuvt gräfwna i Jorden/
 och emot Solen i godt Lungan/ 5 Foot
 breda/ och altid toma om Hösten / så
 at man gräfwer uth Jorden hwar Höst/
 lägger den i Högar / och täcker den med
 Gökkel och Halm/ på det man i Febru-
 ario och Martio straxt kan bruka Jorden
 hwar till man will.

Kalla Bänkiar bör man och/om man
 hinner/ altid om Hösten toma/ men för
 alt om Winteren giöra sig ett godt för-
 råd af Halm-Mattor/ doch tienar bäst
 der

der till Rödr som wåra i Siön/ ty Möß-
en föllia alt förmycket Halmen/ och ska-
da sedan alt hwad som först om Wären
op kommer.

Thernåst är högst at besijta sig om
diup Jord / hwilket till det allaminsta
bör wåra en god Au/ den samma mä-
ste man hwar Höst förån Winteren kom-
mer omwända det bästa man kan.

Doch warnar iag hwar och en/ at för-
ån han omgräfwer sitt Land/ han först
affköflar (och det rått diupt) alt Ogrås/
krattar det af och lägger affsides i Högar/
på det sådant icke må å nyo blandas i
Jorden och förorsaka åth åhret dubbelt
mehr Ogrås och större Arbete med rån-
sande.

Uthi en Kidksgård måste effterföllian-
de Gewårter och Saker finnas / såsom
Ärtiskäcker / Cardoner, Spargis, Lactu-
ca Romana, Gul och Röd/Princen Sa-
lat/ Smaltz Salat / Ausfburger
Salat medh rödda Blad / dese måste
först begynnas med.

Men de andre komma efter såsom Pral
Salat/ Hällånst Hufwud Salat/ Höst
Huf-

Hufvud Salat/ grön och Brun Salat/
 Doñebinder Salat/ Lactuca de la China
 och fleere. Sommar Endivia, Winter
 Endivia, Celerij, Meloner, Purrio, Gur-
 kor/ Pumpor/ Hwijtkåhl/ Rothkåhl/
 Savoykåhl/ Blomkåhl/ Kåhl Rabbi, Blå-
 kåhl/ Spinat Mangolt. Witbeta/ Röd-
 beta/ Erter/ Turska Bøner / Hållenska
 stoora Bøner/ gula Morötter. Carot-
 ter eller rödda Morötter/ Palstenackor/
 Säcker Rötter/ Chichorium, Scorzone-
 ra, Haberoot/ Persillia/ Reddisor Kät-
 titia/ Lööd Chalotter, Hållöök Snitlöök
 eller Purlöök/ Hwitlöök/ Koswor/ Nijbē
 Kerfwel/ Rijsen Rapunsel/ Tartufler,
 Jord Ertsäckor/ Syra/ Pimpenella/
 Dragon/ Krasa/ Winterkras/ Kerf-
 wel/ Målla/ Portulaca, Winter Rapun-
 sell/ Grefwin Cron/ Spanst Fenkåhl/
 Rochette, Dragon/ Rosmarin, Meirā,
 Lavendel, Timian, Basilica, Balsam/
 Pepparbladh/ Kyrwel Pepparroth/ Les-
 felkrut/ Will Galgan, Bröd Cummin
 och Champingioner.

I. Märck det som intet skal skjuta i Fröd
 måste i Nymånan/ men det man
 will

will hafwa stoort och tiocckt / uthi Sull-
 månan såås 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 Månans wattnas.

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

5. Det är och bäst at bruka ett slagz
 Frö på hwar Sång / uthan om man ic-
 ke såår 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 sligt 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 Siur-
 dare.

8. Hwad

8. Hwad som Kölden tähl/ såår man
tjtidigare än det/ som ingen Köld tähl.

9. När man om Nätterna något skal
öfvertäcka med Mattor eller annat/ må-
ste öfwer Plantorna och Wårterna nå-
got byggias/ at de intet deruaff tryc-
kas och skadas.

10. Hwad som öfwer Winteren med
Gözel öfvertäckes/ måste stundom an-
sas och gifwas Luft/ at det icke aff den
stadige Dyrngian bortrutnar.

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

12. Arter/ Böner/ Lactuca, Spinat/
Keddisor/ som man hela åhret wil bru-
ka/ måste esomofftast såås.

All Frucht/ som uthi en Riökz- Träd-
gård brukas/ fördelas uti Rötter Blad
och Skalfrucht.

Artstäckor.

Erödet måste wara Knubbot/ smätt och
stactot/ och intet hwast på ändan Bo-
lonist och Engelskt/ Fröd är det bästa/
blöt

blöt det en half Dag i luumt Watten i Ny
 tårta sedan af Watten lägg 3 Korn som
 ett klöfwer i hwar groop som är 3 Toll
 diup 2 Foot emellan effter Sndret/ och
 lägg i Groopen gammal brunen Koo-
 göhjel/ der i sätt en Käpp widh hwar
 Hähl/ at man kan see Rummet när
 man skal wattna/ när de blij lagom
 at plantera så lembna alltid dem som
 stadigast är/ och sätt de andra på en
 Säng i Ny 2 Foot emellan/ om He-
 tan är starck betäckt Plantorna med Blad
 eller Granris/ wattna flitigt och rånfa.

Man måste och om Sommaren gräf-
 wa opp Jorden emellan Plantorna nå-
 gra gångor.

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

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

Dee uthskätt som i Kiällaren Winte-
 ren öfwerflåå uth/ planterar man och
 tillijka uth med dee andra om Währen.

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

omkring Ståndet som är först med Halm ombundit/ alt mitt uppå/ och lägger sedan deromkring Halm och Håste. Gødsel/ så wittna Tislarna snart och kunna brukas.

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

Cardoner.

Handteras som Urtskåcker / Frødet seer uth som Urtskåcke Frøð/ allenast spet-
tigare och tunnare/ sätties och i Kiällarē.

Spargis.

Det Hällenska Frødet är det bästa/ och blötes uthi Dnyngewatten af Hönse eller Dutwe- Skarn/ såds på en Sång om Währen som wäl är giödd och lagad som äfwan til/ uthi Ny/ giøres Fårår 2 Toll diupa effter Snøret/hwar i Frødet ligger stundom 10 och fleere Bec-
kor; När Plantorna äro 2 åhr/ försät-
tias dee/ man gräfwer en Graaf 3 Foot diup och 5 Breed/ Lågg på Bättu Höf-
welspån eller och annat smätt sönderhac-
kat

Lat Rijs / der på ett hwarf åhrsgamial
 oppgråfwen Kårr Jord / derpå ett hwarf
 brunen Koogödsel / derpå ett hwarf
 Kiåriord / sampt sådant som Kamnaka-
 re och Garfware affkrapa med Menni-
 skieskarn hoopblandat / til dess Grafwen
 blir full. Tag sedan god Benckejord och
 lägg ofwanpå til en half Foot högd / tag
 sedan Rötterna / putza dem litet på ån-
 darna / gör små runda Gropar emel-
 lan / och lemna mitt i Groopen en liten
 Kuhla / Lågg 3 Rötter rundt omkring
 Kuhlan / at Hiertat kommer öfwerst på
 Kuhlan / tåck sedan til med god bent Jord
 en half Foot högd / och hiåmnat sedan /
 håll det sedan rent. Om Hösten kratta
 uth med en treuddig Kratta alt reent /
 och strö der öfwer Dufwe eller Hönfe-
 dynga en half Foot högd / när de äre
 3 å 4 åhr gamla / skal man först skå-
 ra dem / hwar Höst måste Spargis Quar-
 teret göras reent och sköflas Sångarna
 opp emellan Sångarna / och lägges den
 Jorden på Sängen / man görder dem och
 och fligtigt.

När Rötterne bli gamla / kan man
 riffwa

riffwa uth de gamla/ och putsa bort de
tärta ifrån de friska och gōda dem wäl.

Elliest måste man alltid effter Han-
den öka fleere Spargis Land.

När man skär honom/ skäres det diuvt
något i Jorden.

Lactuca.

Läidig Romansch Lactuca guhl och
rödhy/ Hufwud Salat/ Princen Sa-
lat, Smalts Salat/ Ansburger Sallat/
med röda Blad och fleera slag såås bit-
tigt om Währen i Ny i en Dyrgebänk/
sedan planteras en Foot emellan i små
Groopar/ och några Dagar gifwes
Skugga af något/ då de äre något op-
wärte lägges litet brunen Södel om dem/
Krattas och hupas litet omkring.

De långsamare eller senare Salla-
ter/ som äre de bästa / är Pral Sallat /
Hällänst Hufwud Salat/ Rödhufrud
Salat/ Grön och Brun Salat/ Don-
nebinder Salat/ och flere. När desse ä-
re något opwärte planteras de effter Söd-
ret 3 eller 4 Raader på hwar Säng /
och så i Groopar som sagdt är / så wära
de bättre.

| Bäffe

Bäste tiden at plantera dem / är när
det har Regnat och Himmelen är Mulen /
så behöfwer man intet skygga dem.

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

Sommar Endivia.

Har samma egenskaper med Lactucan,
som är af många slag / rödh Passauer
Salat och hwit Bolonisk som sluter
sig sielf / Spansk Lactuc som sluter sig sielf /
hvilka alla kunna såas hwar Månad.

Fröt församlas i tårt Wäder / hwart
slagh för sig det warar wäl i 4 Uhr.

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

Winter Endivia.

Nås först efter Mishommar och se-
nare / när Plantorna ära Fingers
långa / Planteras de om och wattnas
flitigt / man puhar dem litet på Bladē
och Rötterna / de stoorä binder man i
hop til at witnas och brukas / de öfrige
tar man upp om Hösten / låter dem
först

först litet i 14 Dagar wisna/ putzar dem sedan och binder dem tillsammans/ och planterer dem i frisk Sand i Kiällaren.

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

Cellerij.

Är 2 slag/ wistachtig och grön/ den hwita smaktigast runda och tiocka Rötter/ den gröna hårda och några Strålar wid Rötterna/ det hwitas Fröd är Liuusgrönt/ det gröna Frödet är svartgrönt/ och trögare när man tuggar honom. Sås i Nyet sedan Frödet är blött En Dag i luumt Watten och sedan tårkat på en Gødselsång/ wattnas flitigt/ det ligger wäl i Jorden 4 Beckor: När Plantorna äro Finger slänga/ planteras de i en Foot god diup Sång raadewijs en Foot emellan/ men Sängen måste först wara löfswerkrattat med redig Brunen Dyingia/ man putsar först både Gräset och Rötterna/ och wattnas flitigt/ alt som de wära til makar man Jorden til dem/ alt opp til Hiertebladet.

Om

Om Hösten lägger man dem i Kiällas
ren.

Meloner.

At göra en Gødselsång / brukar
man den ofwan til nembde Warn-
bäncken / full den med Halmig Håste
Gødsel / at hon stiger 5 Foot opp öfwer
Jorden / trampa henne sedan wäl tilho-
pa / och wattna henne flitigt / at hon
begrinner at wärma sig / så sedan der på
redig Mull med Bänkedynge beblan-
dat / och riflat 2 Quarteer ofwan på
högd / låt det bli högst mitt på. När hon
nu är lagom warm / så blöt Kärnarne i
liumt Watten en half Dag / och emot
Fullmånan / låg dem på det högsta aff
Bäncken uthi små Fårar / hwar effter
annan / dock afftäckade / och täck dem
sedan igen med samma Jord.

Om 4 eller 5 Dagar då plåga de up-
komma / man watnar sedan intet / men
om nöden fordrar / watnar man Jorden
näst in til / doch ingalunda Plantan.
Den måste flitigt Nat och Dag täckias /
wår kalt är / sedan om Dagen når det intet
är kalt / kan man läggia Glas öfwer
dem. När

Når de äre wårte til fierde Bladet /
der de stå tiöck / Planteras de bort uthi
Fullwänan en half Foot emellan / när
de wåra och stå för tiöck / kan man taga
bort sombliga.

De måste gifwas skugga för Solen i
några Dagar / och wättnas flitigt till
des de fastna / och begynna at wåra.

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

Når de blomma och Fruchten wijsar
sig / skal man allenast til det högsta lemb-
na 2 å 3 på hwar Ranka.

De öfrige med uthskåtten bruter man
alt bort sampt borttager alltid Spethē
på Rankan.

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

Når de bli något wårta / lägger man
något under dem.

Kärnarna tar man uhr de bästa och
största Meloner.

Purrio.

Sista Frödet kommer ur Italien, sås om
 Wären på Gøðelsång i Ny/ wättnas
 flitigt/ när han är Fingerslång/ plan-
 teras han som Celerij således / i Rad
 Celerij och i Rad Purrio, och hupa så
 begge tillika / ju högre han hupas / ju
 starkare blir han / han planteras i Ne-
 danet som Celerij.

Om Hösten sätttes han i Kiällaren
 i frisk Sand.

Gurkor.

Sätttes om Währen i Ny på en feet
 Or/h belägenemot Solen/ i radewijs
 mitt på Sängen och wättnas sedan flit-
 tigt/ dee hwijsa äre bättre än dee gröna
 till at Sylta och äta i Salat. De slätes-
 sta som först komma lembnar man till
 Fröd/ de första Blommor är alltid Gal-
 la och Dfruchsamma/ sedan föllier
 Fruchten.

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

At Sylta dem.

Lwätta dem i reent Watten/ lägg dem
 i ett

i ett Säll at de tårkas/ blanda Salt och
 krosat Peppar ihop med litet Neglekor/
 Muskåteblomma/ heel Peppar/ Peppa-
 root sönderskurin/ Dill/ Lagerbärs Blad/
 lägg dem warftals / och slå derpå skarp
 och nys opjudin Wijnättikia / och några
 små Gråstenar öfwerst på i lakan.

Item twätta Agurcor helt wäl i Kiäl-
 watten tårcka sedan af dem/ lägg 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
 Gråstenar små / och slå det igen.

Om Pumpor.

Dre många slag/ man giör små Gro-
 par långt emellan hwar/ fyller dem
 med redig teet Jord / eller gamal Bru-
 ner Menniskie skarn/ lägger der 3 Kiär-
 nan wäl blötte en half dag i luumt Batn/
 wattnar sedan flitigt/ ju mehr Batn de
 få/ ju bättre/ alle Afftnar måste de wat-
 nas af något luumt Sidö Batn men in-
 tet Bruns Batn / ty det är för kallt och
 tålat intet.

När Fruchten kommer / måste man
 iutet

intet lembna öfwer 2 på hwar Ranka
af de stoora / Spezen af Rankan tar
man och bra lång af / man lägger och
Stenar under dem nembl. Tegel / wän-
der och stundom om dem / at Solen får
beskina dem på alla sidor.

De rara och små måste mot en Wägg
i Solen sättas / när de afaas / måste de
först liggia i ett Lufftigt Rum theß det
begrinnar at frysa.

Om Kåhl.

Blomkåhl Fröet komer ifrån Candia
och Italien, det Cyprianiske är det bästa
deremot det Italianiske med öfwerflö-
dige Blad.

Det såas om Wären i Ny på Gøhel-
sång / betäckes om Nätterna / beströdt
med Kinnröd för Jordläpporna / Plan-
terna sätties sedan i god Jord uthi Ny /
wattnas flitigt / och 2 Foot emellan /
harcas som annan Kåhl / de planteras
om Hösten i Riällaren.

Root Kåhl och Savoij Kåhl.

Ärwen som Blomkåhl / men på Root-
Kåhl

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

Uf Blom och Savoij Råhl bladur man och bort Bladen / ty de dra all födan äth sig.

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

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

Hustwud Råhl.

När man sår Råhl-Fröo / skal man ökia wackert Wäder / Sunnan eller Wästan / och watna sedan Plantorna emot Jordlopperna med sönderstöt Skärsteens Soot blandat i Watten.

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

Alle sådane Råhl-Fröo kan man något deraff blöta litet uthi Pinck / blandat med Soot / men icke öfwer en half Tijma / wil man intet blöta Fröet / så stoppa Plantornas Rötter deri innan de sättnas.

Blåå

Blåå Kåhl Kruus Kåhl.

GAnteras på samma Maneer.

NB. Alla Kål Planter måste wäl huirpas.

Kluns Kåhl.

Rächnas under Blomkåhl / hwijstach-
tig på Bladen blij breda och stoorä/
sås och som den / skötes åfwen så ; Fröet
kommer ifrån Franckrijke och Italien är
Delicat i Meät / de innersta Bladen /
när de 8 och fleere Dagar bindas tilsam-
mans / blij de wijta och mörä och koo-
kas som Kåhl.

Spinat.

Fröet blötes $\frac{1}{2}$ Dag i Färgödsel-Watn /
sås och om Hösten / och några gån-
gor hela Sommaren / när han är ung /
kan man altidh taga flitigt af honom
när wid Jorden / så skuter han intet
så snart i Fröo.

Det är 2 slag Fröön / rundachtig och
rund / den runda såås om Sommaren
och Währen / den wassa har långa
Blad och är den Bästa.

Mane

Mangolt.

Håå om Wären i Ny i liufigt Teckn
 på Dyrngesång / när den något år
 wårt / planteras den på god Jord i Ny
 radewijs 2 Foot emellan / man bryter
 allriid af de Südebladen / så wärer den
 bättre. NB. Man skal aldrig skära dem
 med Knif / om Hösten planteras den i
 Kiällaren.

Erter

Nå Erter / Säcker Erter och alla
 slag willia lika skötas / Sättias bit-
 tigt om Währen der Solen wärkar i
 Ny. Man blöter dem i Färgödselwattu
 och sätter dem / man måste omwärla
 hwart åhr deras Rum.

Man kan och alla Månader sätta
 litet Erter.

Stora Bönor.

Sätties straxt om Wären uti god swal
 Jord i Ny / i. Quarteer emellan
 effter Snöret / man kan dem och åth-
 stillige gångor sätta.

Lur

Turska Bönor.

Äre 3 slag / stoorä / små och långa.
 De första willia hafwa god Jord och
 Solstien / däch medelmättig feet / plan-
 teras då ingen Kiöld mehra befares i Ny
 halfannan Foot emellan när de äre nå-
 got wärte / så Stödras de. När de få
 stora Blad måste de tagas bort så mog-
 nas de bättre.

Gula Morötter.

Sås om Wären i Nedanet på en god
 Säng / som förra åhret är giödder
 der Wijs Kåhl åhret för har stådt / är
 alltid bäst här till.

NB. Gödseltienar inga Rötter till goda /
 ty de plå blij massk stungna der af.

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

Under Morot Fröd kan man blanda
 Lactuce, Anijs och Brunskåhl Frö; Det
 är 2 slagz Morötter / Hällenska wijs-
 gula stackota och de långa gula / de för-
 sta äre de bästa och sötaste. Dui

Om Hösten förvaras de i Sand i Källaren / man låter dem först litet skina opp.

Alle Rötter måste icke såas i någon Kiårriord / ty der få de elak smak. Item, åhret förr måste man alltid göda Sängen med god brunen Gødsl.

Carotter eller rödda Morötter.

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

Röd Beeta.

All på samma sätt brukas / man planterar den och radewijs / om Hösten sättes den i Källaren.

Walsternackor.

Såas om Våren straxt / temelig tiokt / thet går intet alt opp. Sängen måste om Hösten diupt omgråswas / och rånfas wäl ogråset uth.

Man har och Säcker Walsternackor 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.

Säcker Rötter.

Såas om Währen / måste flitigt
ransas / så blij de till maz till Win-
teren. Man planterar de öfwerste Sgo-
nen 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 bät-
tre 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
stoorä.

Will man intet haa Fröð / kan man
knyta Stielken / hwaraf de wära wäll.

Cichorium.

Såas om Währen i Ny i god Jord /
men tunt / ransas flitigt / om Höste
lägges i Kiällaren och låter thet unga
Gräset sittia wed / så wittna de och blij
goods till Sallat.

Scorop

Scorzonera.

Såås om Währen 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 ströå litet Hönse-Dufwe, eller Såregödsel öfwer dem.

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

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

Haberroot.

Såås och som Scorzonera, om Hösten tages han opp och förwaras i Kålaren til Spijfning.

Petterfillie. Rötter.

Runkwijske och Benediske Frödet år det bästa / Item det Hållåndiske dernåst. Såås om Wåren i Nedanet i god Sand.

Sandblandat Jord/ wätachtig/ tunt/
Fröet Blötes en Dag förr i Watten och
astorkas/ Jorden måste wara diup gräf-
wen/ så blij de långa och slåta/ om Hö-
sten lägges de i Kiällaren i Sand; Nå-
get Lembnas öfwer Winteren i Tråå-
gården/ Rijsperfillie-Fröd är Långligit/
tårt och brunn-Grönt / och intet så stort
som det andra.

Root-perfillie Fröet är trindt och
Liuusgrönt.

Reddisor Månadt Rättika.

Såås åfta om Ufhret och först om
Wären på Gødsfång med Sala-
ten och sedan hwar Månad / och det i
Nedanet/Jorden skal wara Sandblan-
da / dem man will hafwa til Fröd/ må-
te wara de bästa som tages uth och plan-
teras på annat ställe. Månad Rättikie
Fröd är smått och tårt/ men Redijs Fröd
Swart och Liuusbrunt.

På Gødsel Sängen gör man en liten
Groop med Fingret / släpper 2 ellet 3
Korn uthi/ och lägger så litet Sand der-
på jämp med Sängen/ så wara de
klara

klara och långa/ och intet Blad på för-
än de äre stoor.

Rättikior.

Vieta stoor och swarta Rättikior ach-
tas på ett sätt och säas i Nedanet i
Sandblandat Jord/ om Hösten läg-
ges de i Kiällaren.

Sommar Rättikie Fröd är Gulbrunt
och rundt och stoor Korn/ men Win-
ter Rättikie Fröd Mörkbrunt och intet
så fullkombligitt som det andra.

Löök.

Grödet säas straxt om Währen i Nee-
danet i god feet swart Jord/ blanda
ibland Huswudlactuca/ Brunkåls Fröd/
Persillie Fröd/ och när Löcken är bärta
så täcker detta Sängen.

När Löcken opptages skall han läg-
gias på ett tort Lusttiqdt Ställe/ Grä-
set måste man dicht til Jorden nedtram-
pa/ så blij de stoor.

När Gräset blir wißnat tar man
dem opp.

De tunna Brunswijfesse Löfarna /
dura

dura bättre än de Bambergiske och
Straßburgiske.

De måste flitigt ränsas / så blij dee
stora / somblige sättia dem om / när dee
äre stoorä som Erter i små Gropar 2 tol
diupa och 3 tol från hwarandra och hu-
pa dem litet med Jord.

Det är och godt när Fröet är satt /
sälla redig Färgöhel öfwer Sängen.

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

Chalotter.

Sättas om Hösten effter Snöret 4 tol
bredt emellan / och 3 toll diupt / så
wära de åth åhret wäll / man kan och
om Währen sätia dem / men det är
bättre om Hösten.

När Gråset begynner at wiskna / tar
man dem opp och lägger dem på ett
Lufftigt Rum / de stoorä 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 komer ifrån Italien, och säas som
det andra Lökfrödet. Hol-

Hol: eller Jacobslöök.

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

Snitlöök.

Riswer man sönder och planterar radewijs och låter honom stå några åhr / han wärer om Wären af sig sielf opp.

Wijt Löök.

Ar 2 Slag / det eena bår ofwan till Fruchten det andra i Jorden / och är den bästa / sättes om Wären Radewijs effter Snöret. Stenglarna wrjdas så blir Lööken större / han tages upp med Stängel och alt / och förwares /

Leffell, Kruut.

Såas om Währen der något Skugge är uti suchtig Jord i Nhet /
Dröjjer

dröijer något innan det går opp / man blandar Salt i Watten / och wattnar Plantorna der med / effter Solenes nedergång / man kan och sättia Plantorna / andra åhret gier han Fröd / och derföre måste det alla åhr såås.

Rostwor.

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

Rybenkerfwell.

Hafwer ett swart Skaal / men Ljuslig smak / Frödet kommer uhr Italien och nestan lijk Seenap / Rötterna taas opp om Hösten och sätties i Kiällaren at brukas i Waten.

Rijben Kapunkell.

Är god till Salat om Wären / brukas både Rötter och Blad til Salat / des Fröd är det minsta af alt / man sår dem om Höst och Währ i Medanet.

Taru

Tartufler.

Sätties dee små Eplen om Wären i
 Needanet / i Quarter emellan / om
 Somnaren har denna blå Blomma /
 om Hösten gräfwes den upp och lägges
 i Kiällaren i Sand / de små planteras
 uth om wären / gräset wrides fring.

Jord Artstäckor.

Dee små sättas uth om Währen / dee
 ränsas allenast / om Hösten lägglas
 de i Kiällaren i Sand / dee stoora kan
 man skiära sönder / doch at w art öga blir
 behället / och så kunna de planteras. För-
 än man sätter dem / gräfwes man ne-
 der litet Gødsel.

Enra.

Ar 3 Slag Spanst / Rund och den
 långa med långa smala Blad / dee
 sättias om Währen / i det man riifwer
 sönder Rötterna / hwilka putkas och i
 Ny sätties / man måste wattna dem nå-
 gra gånger / hwart år kan man ta opp
 dem

dem/ goda Landet och riswa dem sönder
och sättia dem. Det bästa Fröet komer
ifrån Italien.

Pimpinella.

Såås om Währen i god Jord/ när
dee gå opp måste dee flitigt rensas/
der de stå tiöckt/ tas de uth om Hösten/
skärs de torra Stänglarna bårt/ och
götes med Hönse- eller Dufwe- Skarn.

Sammars Krafsa.

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

Winter Krafsa.

Man kan riswa sönder Rötterna/ och
plantera/ han wärer af sig sielf.

Kerfwell.

2 slag/ Spansk och den Grödna/
Såås om Wären/ och sedan plan-
teras/ ränsas och håller sig alltid öfwer
Winteren/ Rötterna äro goda på Mat.
Den gemena Kerfwel såås offta.

Målla.

En stora gula och bästa såås om
Währen/ blandat med Morotefröd.

Portulaca.

DEn gula som är den bästa såas om
Währen i Ny/ sedan planteras li-
tet emellan på godt Land. Man tar
Fröet i god tid af/ i det man står af
Stenglen/ och låter honom ligga på
ett Klåde i Solen/ så mognas det.

Winter Rapuntzell.

Såas om Sommaren/ så har man
god Fallat om Winteren deraf/ Frö-
et taget af och lägges på et Klåde i Solē.

Grestwinne Cron.

Såas om Wären i Ny/wattnas flitigt
och rånfas/ här under Salaten/såas
åthskillige gångor.

Spansch Senekahl.

Såas på Gudselsång om Wären bit-
tigt / och Planteras sedan som Ce-
lerij i diupa Fårar/ och så Krattas som
Celerij, Fröet måste alla åhr komma i
från Italien.

Cardoner.

Handteras som Artstäckor/ Fröet seer
uth som Artstäckor Fröd/ allenast
spethigare och tunnare/ sättes i Kiällare.

Ruchet-

Ruchette.

Rødet är lika med Senap/sås om Wä-
ren/är god at blanda ibland Sallat.

Rosmarin.

Såås på Gødselsången/ och planteras
sedan uth.

Meiram.

Såås om Währen / och planteras
sedan efter Søndret/ wätnas fljttigt.

Timian, Lavendel / Basilica.

Såås och som Meiram.

Dragon.

Planteras om Hösten / Rooten rjff-
wes sönder/man måste alldrig plan-
terat mitt på Sängen / utan på rador-
na / ty han ökas mycket.

Pepparblad eller *Lepidium*.

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

Kyndell.

Såis inågot sandig Jord i Ny/ stundö
wätnas/der han står tiåkt rjffwes ut.

Pepparroot.

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

Nedanet 2 Quarteer emellan effter Snöret / sed an rånfas 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 wäll rånfas och om Hösten upphackas.

Wild Galgon.

Är nästan lijk Säcker Rötter / sås om Wären som Säcker Röttren i Ny / de små Rötterna som hängia wid Rooten blii så starka at man om Winteren derpå kan äta dem.

Om Währen planteras de små uth / rånfas / Fröt måste ifrån Italien skaffas.

Bröd Cummin Carvi.

Rötterna kunna brukas på maath / sås om Wären / om Hösten tas de op.

Champignioner.

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

der på god Jord 1 Foot högd/der på gran-
ner bruunē Håstegödsfel 1 $\frac{1}{2}$ Foot högd /
äter Jord derpå / at det blir lika med
Wallu / derpå lägges sedan den bästa
Gödsfelblandat Jord 1 $\frac{1}{2}$ Foth högd med
Bräder omkring / derpå ett hwarf Göd-
fel allena 2 Finger högd / derpå åter den
bästa Jord men har 2 Finger högd / wats
na Dageligen med Håste-Pinck. Detta
skal skiee om Währen i Ny / så får man
om Maj Champignioner, will man giö-
ra detta om Hösten / så måste det skiee mit
emot Solen.

Memorial på allahanda slagz Salater /
jämbwål hwad som tienar till Grönkähl af willa Mar-
ken och uhr en Riökzgård / sampt eliest til Riökz behof
i stället för Uthländska Krydder.

Ungt Biörklöfsföret när det utspricker är mycket
godt och hälsofsampt til Salat med Ollia och
Attifia / eller och med Smör / Ägg / Attifia och li-
tet Sacker / fördriswer Skörbucken uhr Mun och
Maga och särdeles för ungt Folt / döder Maskar /
men besynnerligen befordrar thet Appetiten.

Ornitogalum, des trinna Rötter som wåra i
Jorden äre mycket wäll smakande i Salat / derföre
är denna örten jnyttig at plantera i een Riökz-Gård
ty de bli så mycket större / så at man dem i stels
let för Castagner kon bruka i Pasteier, men fiels
wa Gräset är mycket godt i Grönkähl.

Unga Blad och Blomnor af Sterkebårsbuskar
tienar och till Salat/ bar en smak af bittre Mans-
del / men åhn behageligare.

Snårie Gräs eller Aparine är godt först om
Wahren i Grönkål.

Pankakegräs eller Hedera terrestris, geer een
treffelig god smak i Grönkål/ och mechts hälsofsam/
tienar och till Sallat/ Item skär man des blad sönder
och blandar i Pannekakor.

Allmelböf kan man och bruka i Grönkål/
hwilket är så mycket bättre/ som man kan det ymnigt
hafwa in til emot annat oppväxer i Kiökgården.

Echium Scorpioides är och god i Grönkål.

Thlaspi bauwen sens är icke heller mindre god
i Grönkål.

Primula veris eller Oreläggår medan de äre unga
göra och en god Salat / men Bladen alltid
mächta goda och hälsofsamma i Grönkål.

Cheledonium minus är och god i Sallat/ blom-
man tienar at stoffera den samma med.

Rågbrädd/ då Snön först går bort är treffelig
mot Skörbiuggen/ i det man litet förwäller ho-
nom/ och sedan lagar honom til Sallat.

Becca bunga är ett öfvermåttan Skörbiugg
Gräs och god i Sallat.

Rösnébårs Blomknoppar hafwa en treffelig
god Smak i Sallat.

Elliest kan en Kiökgårdz Mästare gifwa Kä-
karna wid handen at de Spinat, Syra Mangolt
Beta aldrig förwälla i watten/ ty bladen gifwa sielfa

wa fast af sig då de förwallas/ och mista alldeles des
ras krafft/ när det skieer i annat Watten.

Hylöp kan man tärka och bruka at Krydda mas-
ten med/ gifwer en god Smaak.

Basilica blandat i Augurue Salat är och besyn-
nerlig god.

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

Mynta och litet af Libsticka gifwa och en synnerl.
hög smak ibland Salat.

Anys Blad/ Erteblad äre mycket Tienlige.

Glåder Blomman är för des liuflige smak och
stora nytta mycket tienlig i Salat.

Men serdeles och besynnerligen hålsosam uti At-
ticia lagd; man kan henne och thesfore optärka/ och
bruka henne hela året igenom.

Verbena kan man blanda ibland insylta Augur-
cor är mycket god.

Rörswel måste man hafwa i stort föråd/ ty den är både
i Säppor/Rähl och Salat mycket god.

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

Glåderknopparna föråhn de gå i Blomma kan Riöke-
gård; Måstaren lägga i Atticia och gifwa ibland at blan-
da i gröön Salat.

Förutan dese måste man oc wetta at alle efterföllian-
de äre ordinarie Sallater/ 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 Hus-
wudklähl/ Mynta/portulaca, Pimpinella, Bottriff/ Lepi-
dium eller Pepparblad/ Lffelstruut/ allehanda Spror.

Dese

Dehe alla fän man Stokiera med nebl. Borago, Buglossa, Ringblomma/ Riddarespar/ Roosor och mehva man finner/ till at giöra honom behageligare.

Utur Trögårdz Kiällaren larer äfwen wäl finnas mångahanda slag; Salater/ besnuerlig hward som om Währen slår uth/ och är mycket spadt och mbrt/ serdeles finner man på Roswor en stor myckenhet/ hwilket är ganska gott.

De unga utslag af Blåkähl serst om Währen giöra och en god Salat/ i det man litet förwäller dem.

Stenglärna af allahanda Laetuca som skutt i Frös serdeles Espanst Endivia måste man och gifwa wid handen/ dem slår man af alt det som träachtigt är och slltar sielfwa Märgen in med Attikla som Agurcor.

Man kan och när man har något i förråd af Frös meddelat sielfwa Fröet i Kiöket såsom Celerij, Säckferrot/ Persieliefrös och andre slika/ ty de gifwa stark smat i Sällpor.

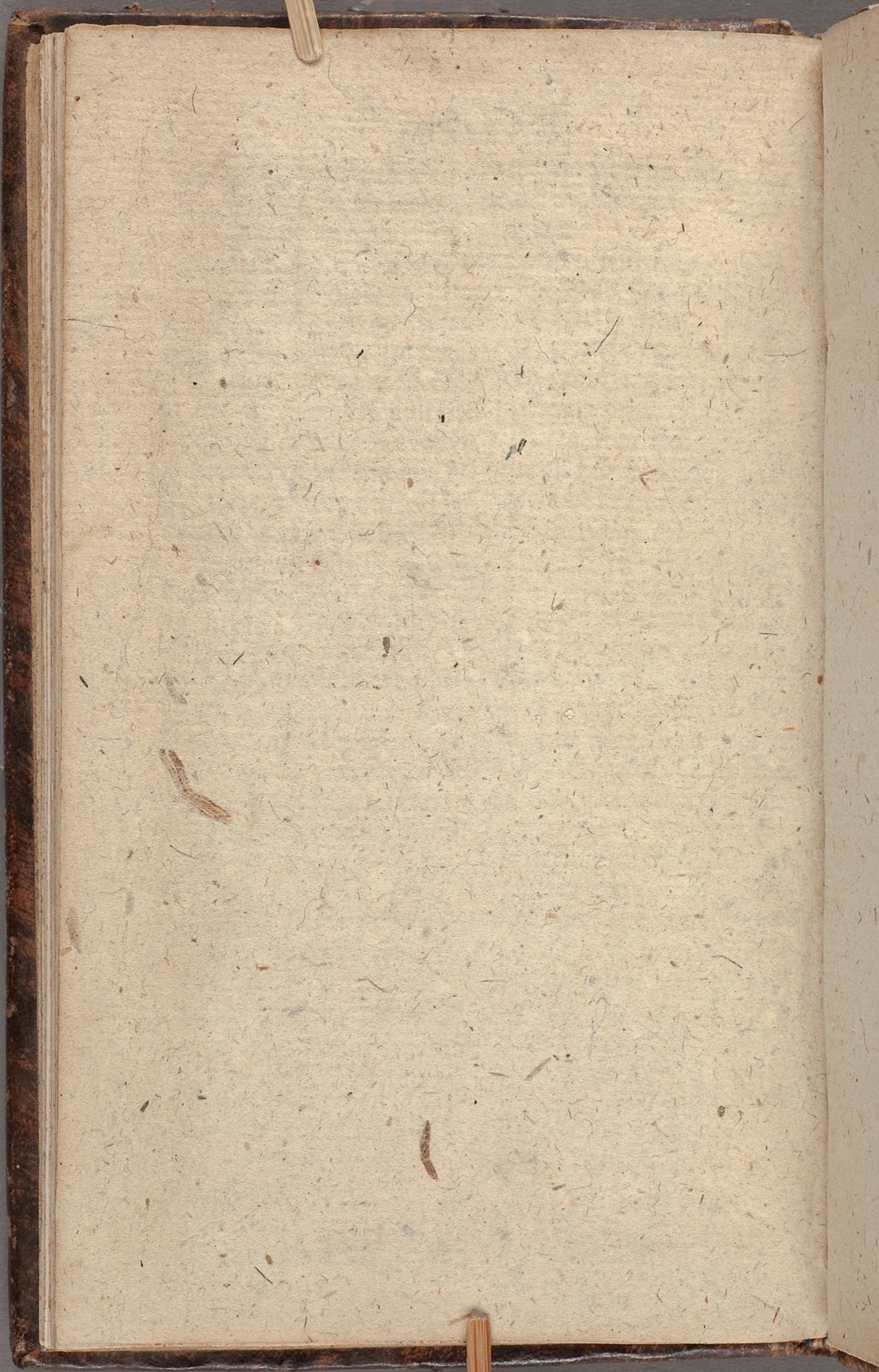
Och förutan det man i Knippor opphänger allahanda Kryddor/ der af at taga heela Winteren/ så kan man taga Celerij Blad/ Persillia och annat/ tärka hastigdt i en Ungn/ förwara des Pulwer i Leeffz Påsar/ det är bättre i mat åhn sielfwa färska eller tärta Kryddet. Thefliles guuggar man sonder tär/ Rosmarin, Meiram, Timian och giömer hwart för sig till samma bruuk.

Anijs Risse/ sedan Anijsen är afflaget/ skal intet bårt fastas/ ty det är rät så godt som sielfwa Anijse i Brentwijn. Rålbladen som han sitigt afbläder/ skal han sambla hwar Lögdag sedan haäa sonder i stora Kahr/ slå derpå sudheet wain/ täckia Karen wäl til/ oc när det hafwer wäl gåst/ det Bräna wackert achtfambdt 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 mycket mehva bör æstimeras/ som man således alldrig behöfwer spilla någon Såd thesfore/ och är så mycket hugneligare/ som man kan hafwa en sådan öfwerflödig heet af Rålblad.

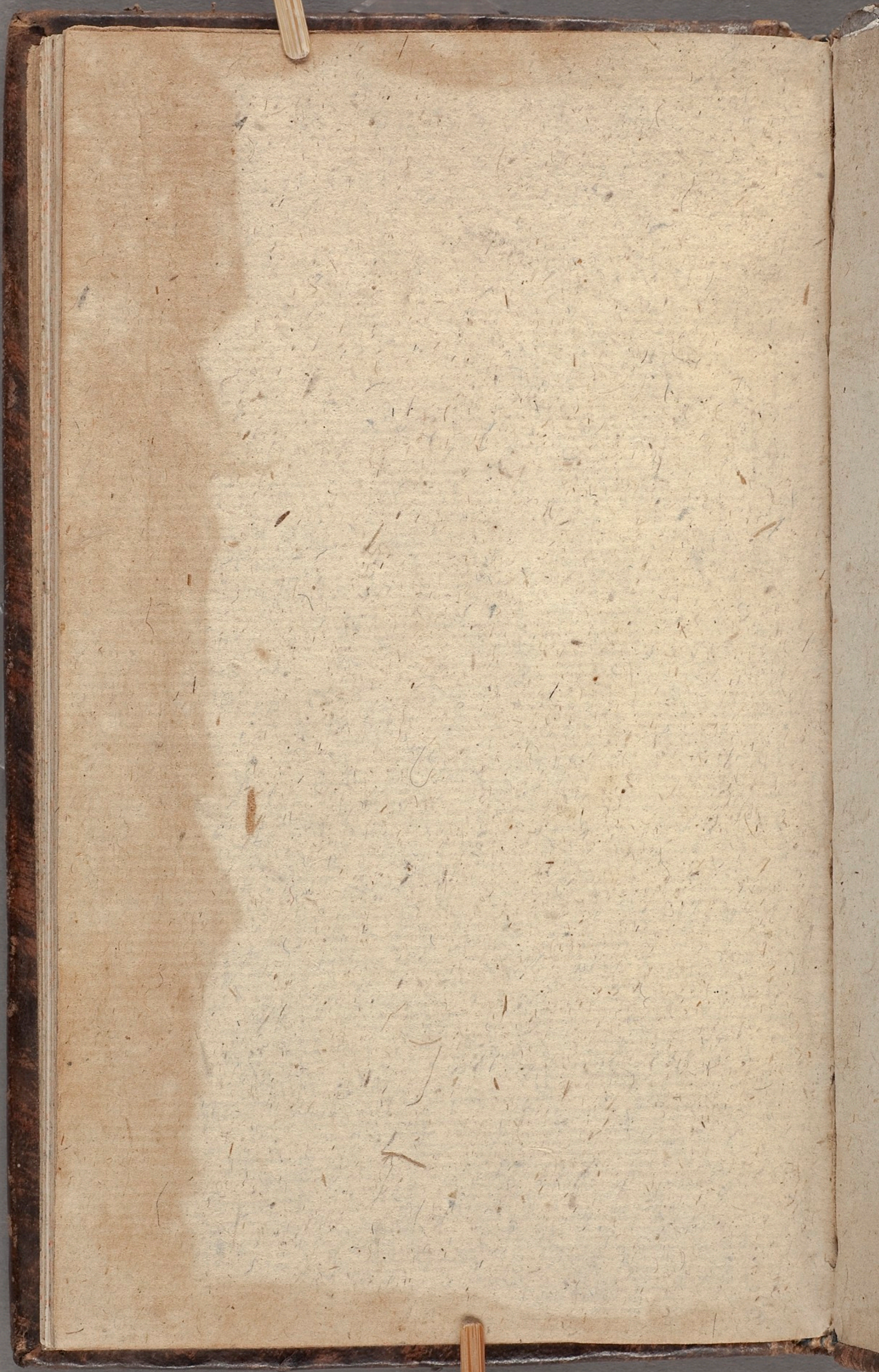
Detta alt/ är nog för denna gången.

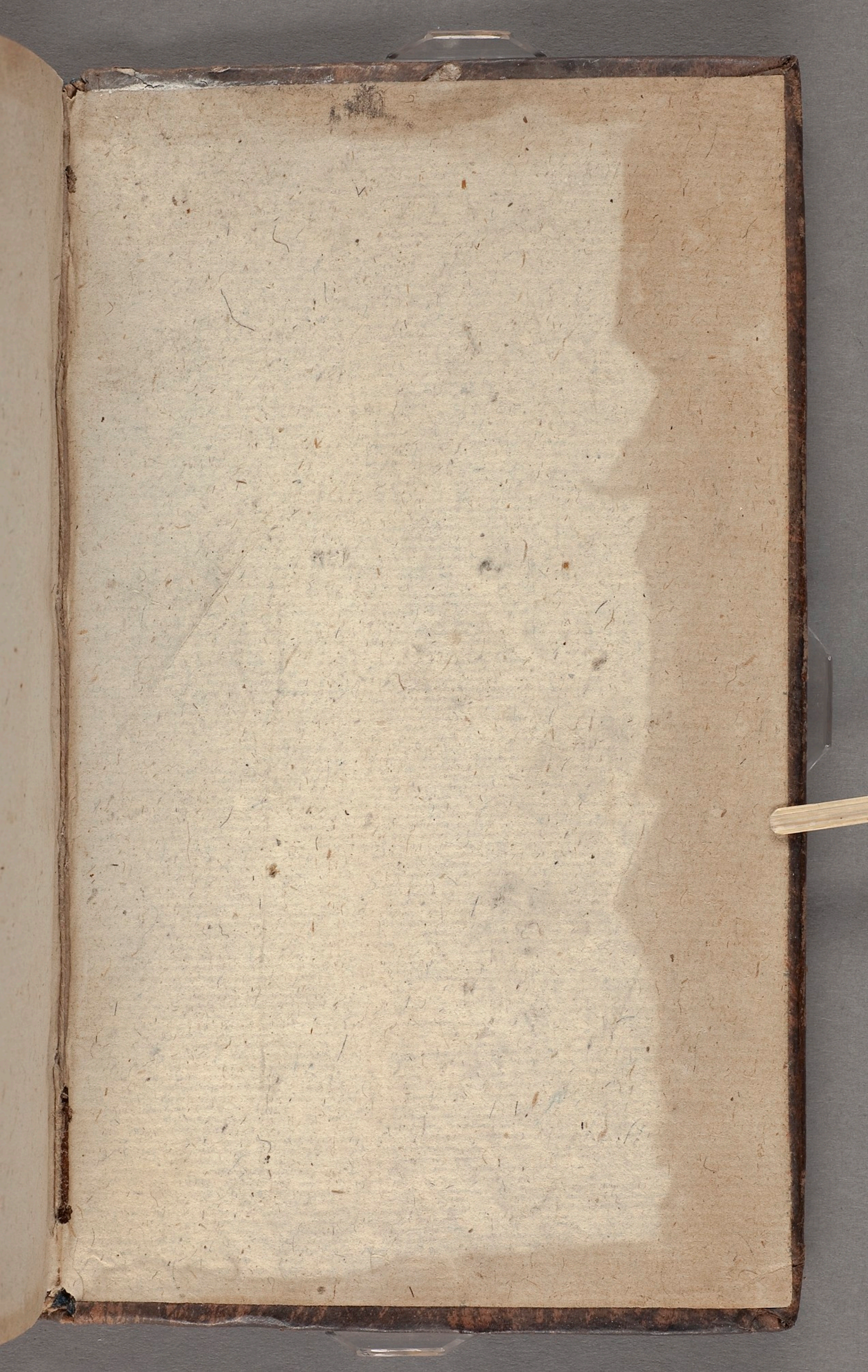


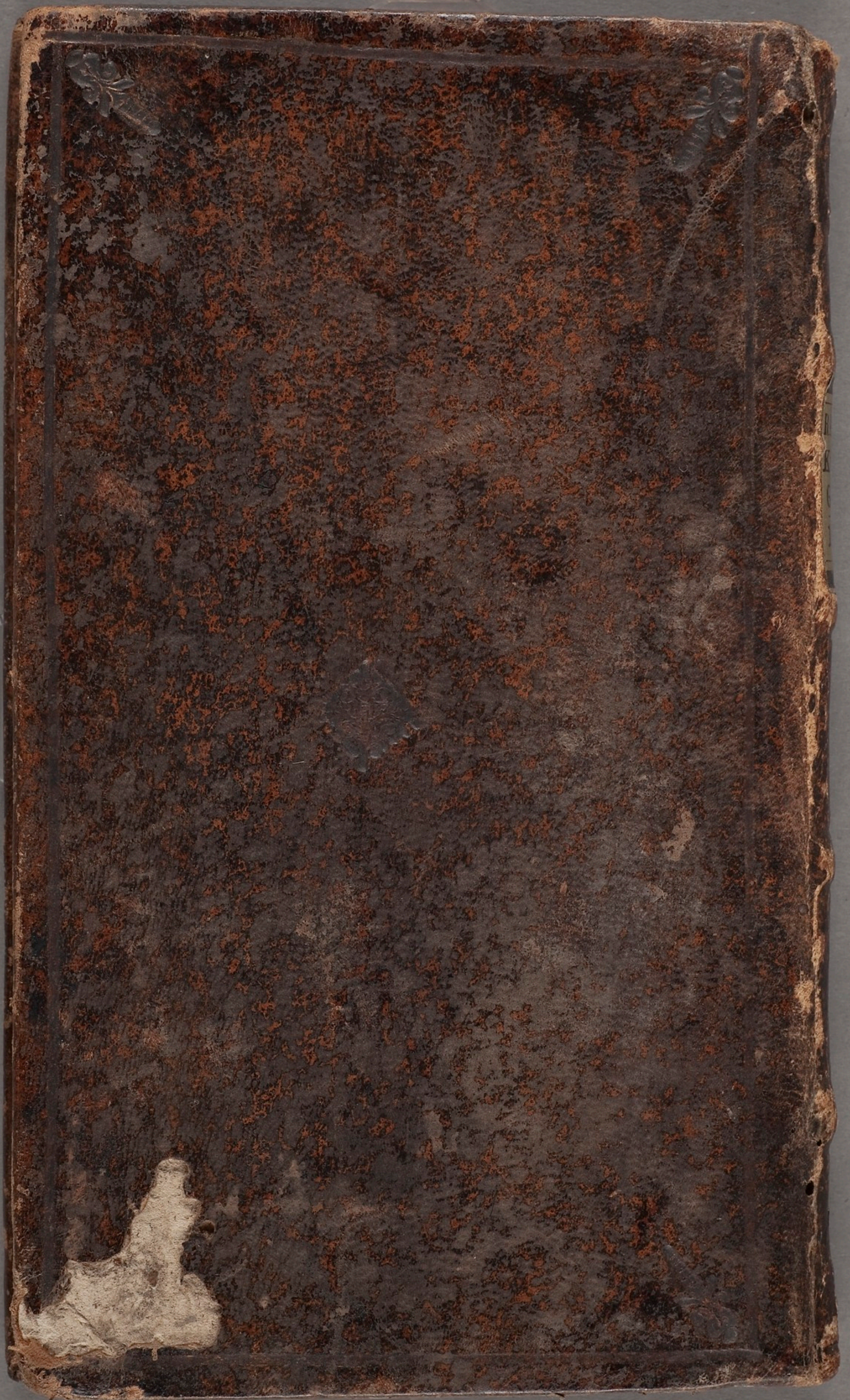
nedl. Borago
for och mehra
are.
fwen wäl
hwad som
mott / sed
hwilket är
om Wärr
väller dem
uca som
an och
rådyftig
m A gar
t i för
elerij, C
wa stark
or opph
nteren /
at / tär
Pähar /
a Krodd
is, Meir
a bruk.
fflaget
ma Mij
Kal han
Rabe, /
et haf
igt 2
Bänne
smak
som man
berfore /
en sådan
ma gånge











www.books2ebooks.eu