books2ebooks.eu

Linné, Carl von
Jörlin, Engelbert
Lueder, Franz Hermann Heinrich

Flora macelli hortensis. Swenska köks- och krydde-gården. Innehållande alla de förnämsta i Europa brukeliga kål- rot- grön- sallat- och krydde-gårds matwäxter, med deras odling och bruk sammanfattad a

Lund
1796

e-böcker från ditt bibliotek av
eBooks on Demand
digitaliserad av
Kungliga Biblioteket
National Library of Sweden

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.

- 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.eulla boken.

- http://search.books2ebooks.eu/

Kungl. Biblioteket
STOCKHOLM
Ekon.
Trädg.
Ex. A
1700-1829

Ex. A.
1700—1829

Swenska Trägården.

Första Del.

Flora Macelli Hortensis.

Swenska Kök's- och Krydde-Gården.

Innehållande.
alla de förnämsta i Europa brukeliga
Kål- Rot- Grön- Sallat-
och Krydde-Gårds
Matwäxter,
Med deras odling och bruk
Sammanfattad
af
ENGELBERT JÖRLIN,
för detta Histor. Natur. Docens och Adj.
nu Rector Scholæ i Götheborg.

Tredje tilökta och förbättrade Uplagan.
Med Kongl. Maj:ts allernådigste Privilegio.

UMD 1796. Trykt hos Prof. *Joh. Lundblad.*

En Köks-Trägård bör inrättas uti 3:ne serskildta afdelningar; så at en innehåller endast Annuella Växter: eller sådana, som årligen måste sås, och gifwa frö nästa höst, hwarefter roten genast dör ut.

Andra Afdelningen innehåller Bienna wäxter; som också årligen skola sås; fastän de stå i 2 år, och endast rota sig på det första, men på andra året gifwa frö; hwarpå deras rötter äfwen dö.

Tredje Afdelningen bör innehålla Perenna wäxter; hwilkas rötter stå i flera år, och bära fruckt eller frö.

Tu-åriga wäxter. Plantæ Biennes.

Grön-kål, Blå-kål. Brassica oleracea viridis. Lin. Spec. Plant.

Behöfwer minsta skörsel, står ute til bruk öfwer wintren. Des odling är allmänt bekant. Egenteliga Grön-kålen är sötare til smaken, och tål bättre wintern än den blå; och upkommer på följande sätt: Plantera om wåren et Sawoj Kål-hufwud hos en Blåkåls stäck, då fås af begge frö-stockarna dels Sawoj, dels ock Grön-kåls frö, jemte en hop odugeliga plantor.

Hufwud-kål, Hwit-kål. Brass. capitata.

Sås i April, uti god frisk jord; och så snart plantorna fått 8 små blad, utplanteras de första gången 3 eller 4 tum ifrån hwarandra, på det deras stjelkar icke måtte bli långa, i Maj på et skuggrikt ställe, och derefter i Junio ordentel. planteras i linier 2 och en half fot ifrån hwarandra; samt i torr-wäder wattnas några aftnar tils de slagit an, och begynna wäxa. Då uphöger man jorden på bägge sidor i linierna omkring dem med en hacka; hwarmed jorden hålles fuktig omkring rötterna, och wäxten ogement befordras. Sedan hålles de rena från ogräs.

Obs. Hwit-kåls plantering berömmes: at jorden aldrig gödes med annan än Swin-gödsel, at plantorna före utplanteringen nedsättas 2 timmar i et embar

embar med watn och Hönse-gödsel, som en wälling tilhopa rörd, at de strax efter sättningen en gång wattnas, men sedan icke mer. K. W. Ac. H. 1755. p. 195.

Anmärkn. Hwit-kål åskar en god Ler-jord til grund, och det påstås af andra, at Häst-gödsel är dertil den aldrabästa, då jorden plöges eller grafwes sent om hösten, och häst-gödselen efwen då utbredes tre twärfinger tjockt deröfwer, som ligger orörd til samma dag-om wären, man skal grafwa Hwit-kål landet; samt at ingen Kål-mask då skal trifwas derpå; hälst om fröet legat i hop med Hwit-lök öfwer wintern.

At få godt frö; så utwäljer man i November några af de bästa Kål-hufwud, tager dem up ur jorden, hänger dem i stjelkarna under et skjul, 3 eller 4 dagar, at det emellan bladen befintel. watten må utrinna; och sedan planterar dem nära intil et plank eller wägg, på en uphögd säng, wäl djupt med halfwa hufwudet ned i jorden, samt högar sedan jord omkring hufwudet, at hon står öfwer det samma. Skulle en sträng winter infalla, så betäckes altsammans med Erthalm (Ene, eller Granris).

Nästa wår skjuta de starka blomstänglar, som måste bindas med störar; och under blomningen wattnas, i stark torka och hetta en gång i weckan, och agtas för foglar med et öfwerhängt nät. När frön äro fullmogna, afskäras stänglarna, torkas, och frön uttröskas, som förwaras i påsar. På samma sätt kunna ock Palsternacker, Morötter Rotpersilja,

silia, Rödbeter, Kål Rabbi, Stick-rofwor ꝛc. utplanteras til fröafwel för nästa wåren, allenast stället är högländt, och rötterna wål öfwer-kupas före wintern, samt afhöljas om wåren, efter frostet.

Blom-kål. Brassica Botrytis.

Blom-kåls frö sås i April på drif-bänk, med fönster eller papper öfwer, såsom Tobaks-frö. Sedan planteras de uti 3 qwarters afstånd på warmt ställe. När dessa plantor äro uttagne, kan man så strax mera Blom-kåls frö i samma bänk, som blir färdig wid Michaelis tiden. NB. Man kan ock hafwa Blom-kål i Martio eller April, om fröet sås tillika med Melon-kärnar, i Januario; och utplanteras med Melonerna, i samma bänk; och når de ej längre der få rum, måste en annan ny bänk wara färdig at flytta dem uti, med fönster öfwer, som flitigt wattnas. Brukas stufwad med grädda och mjölk, samt på kött och i soppor.

Blom-kål trifs bäst i fet, fuktig lerjord och skugga. Den sist planterade om sommaren som ej hinner til hufwud, eller halfwäxt, uptages med rötterna om höstен, nedgrafwes i jorden, eller planteras såsom hwit-kåls fröstäckar, til nästa wår, då de gifwa frö. De som grafwas djupt i jorden, uptagas och utplantas til frö nästa wåren. Brodberg p. 83.

Winter-

Winter-kål, Sawoj-kål. Bras. Sabellica, Sabauda.

Emedan desse blifwa bättre sedan de fått frost, så nyttjas de til winterbruk. De sås i April, och skötas såsom hwitkål i allmänhet. De trifwas bäst på öppet ställe, utan träd och buskar; men på inneslutet läge, lida de alt för mycket af maskar och insekter.

Sawoj-kål nyttjas på lika sätt som hwit-kål, men är både finare i smaken, och tål mera köld än den hwita.

NB. Här gifwas många flera förändringar och namn på Kål såsom Smit-kål, Krus-kål, Röd kål, Socker kål, Brå-kål Sommar och Winter Sawoj-kål; som alla äro varieteter af föregående, upkomne af olika climater och jordmon, och odlas såsom Hufwud-kål i allmänhet. Hwaribland den röda Hufwud-kålen brukas i synnerhet til Sallad sönderskuren, och ätes med olja, ättika och peppar.

Kål-Rabbi (ofwan jord). Bras. Gongylodes.

Sås i April i en lätt och frisk jord, och då plantorna äro finger långa, så utplanteras de på et skuggerikt ställe 2 fingers längd från hwarandra och wattnas tils de slagit an, samt hollas rena från ogräs. I Junio måste de endteligen ordentel. utplanteras 2 fot i fyrkant ifrån hwarandra, samt wattnas til deß de wål anslaget; och efter som de tilwäxa

uphöjes jorden omkring dem med en hacka. Dock måste den klotrunda delen af stocken, som brukas til mat, icke aldeles öfwerhöljas med jord. Följande winter är han åtelig, och brukas i synnerhet på Soppor och stufwadt kött. Då skäras kulorna af, och förwaras til bruk i källaren uti sand. Til frö uptagas några om hösten med rötter, sättas i källare uti torr sand, och utplanteras om wåren. Kan och kupas, och stå ute hela wintern på sitt ställe.

Rot-kål, Kål-rötter. Brass. Napobrassica.

Han sås i början af Maj och utplanteras wid Midsommar 2 fot i fyrkant ifrån hwarandra, hwareffter jorden krattas intil rötterna, efter som han wäxer i högden. Wid Michaelis plägar han mäst fått sin fulla storlek, och är sedan hela wintern brukbar. Man kan ock så honom glest på stället, der han skal stå oomplantad, på åkerfält, då kålen är et förträffeligt soderbete, i synnerhet för Får, och rötterna tjena til at göda Swin och Boskap. I öfrigt brukas den såsom näst föregående.

Obs. 1:o Somlige kalla och Kål-rötter för Kål-Rabbi, eller Kål-Rabber; men orätt.

Obs. 2:o Rot-kåls frö kan sås om hösten och rötterna stå ute i jorden öfwer wintren och ej förfryssa serdeles då de kupas. Starkt kokta och med spadet kroßade til en wälling, med hackelse, är förträffeligt för mjölke-kor.

Rof-

Rofwor Braſſ. Rapa.

Sås i Maj på en lått, lös, och wål djup, men icke fet åker. Frön sås ganska tunt, och nedharfwas: hwarpå åkren med en wält öfwerköres. Då Rofworna efter 10 eller 14 dagar upkomma, äro de i stor fara at förderfwas af jordflugor, så at åkren ofta måste å nyo upköras och besås med nytt Roffrö. At förekomma dessa jordflugor: så är bäst at blöta fröet förut i watten, hwaruti pulveriserad swafwel blifwit inblandadt, förän det sås; samt förut lägga hwitlök ibland fröet hela föregående wintern; hwilket ock brukas med Kål-frö, at fördrifwa jordloppor, såsom ock at strö sot öfwer frö bänken.

At få godt Rof-frö, så utplanterar man et antal bästa Rofwor 1 aln ifrån hwarandra, och håller jorden emellan dem ren från ogräs tils de med egna blad täcka henne. Sedan måste frö-stånglarna noga agtas för foglar, och når frön äro mogna afskäras de, torkas i Solen, uttröskas och förwaras. Ätas både kokta i soppor, stufwade och stekta.

Stick-Rofwor, Gothlands Rofwor,
Braſſica Napus.

Älskar sandblandad jord och blir deri stor; är bättre i smaken än andra Rofwor, och wäxer wildt på Gothland: men brukas mera utomlands än hos oß: särdeles i soppor. Sås i Trägårdar eller på åkerfält, och skötas lika såsom Rofwor i allmänhet.

Roten

Roten är aflång såsom Morrötter. De kallas ock Markska eller Bottsäldska Roswor. Stufwade ätas de jämwäl såsom Sparis.

Not. Sås fröet 3 weckor före Michaelis, slår det rötter före wintern; går i Frö-stjelkar om wåren och ger mycket frö. Bäst sås hon på trädes jorden i Julio eller midt i August; ty hon blir färdig på 6 til 8 weckor. Kalkoner, Höns och alt fjäderfä älska wäxten. Kan äfwen beqwämt sås strax efter upryckt hör och hampa; då hon endast behöfwer harfwas ned.

Rofwe-Körfwel. Chærophyllum bulbosum.

Sås om hösten första gången, och sår sig sedan sjelf, samt behöfwer ej annan skötsel än förtunnas och ränsas från ogräs. Hennes knolliga rötter brukas til Sallad, liksom nästföljande, eller kokas på kalfkött. Hon äskar fuktig jordmon. Roten står ute i jorden hela wintern; men upgrafwes bittida om wåren, innan hon går i stielk; och gifwer, i Österrike ock Wien, den första Wår-Sallad. Haller. Jen. Rup. 283.

Enoter-Rot. Oenothera biennis.

Hon kan sås både höst och wår. För sina rötter, (hwilka såsom Selleri, skäras i skifwor och ätas rå med olja och ättika såsom Sallad, eller kokas i köttsopper) sås hon Maj (eller helt tidigt om wåren) och förtunnas sedan hon upkommit, men icke omflyttes. Hon kommer bäst up af frö, då de sås om

hösten,

hösten, eller så snart de mognat; ty således sår hon sig sjelf, alt framgent. Såsom kök:-wärt fordrar hon alldeles lika skötsel med Raponsel eller Campanula Rapunculus.

Kummin. Carum Carvi.

Frös bruk är allmänt bekant. Sjelfwa örten är hela föråret, til des han skjuter fröstjelk, ganska god och angenäm til all slags grönkål; och roten ätes i Engeland, såsom Morötter och Palstenaker, innan hon gått i stjelk. Hon sås om hösten, och går nästa år i blomma och frö. Et slag Kummin har rötter såsom Knoll-Selleri, hwilka brukas til Sallad. Har man affigt på sjelfwa Rot-wäxten, så bör hon sås bittida om wären, och uptagas före blomningen. Eljest sås hon bäst, så snart frön äro mogna om Sommaren. Då skjuter hon brodd före wintern. Sjelfwa örten är förträffelig för mjölke-kor.

Morötter. Daucus Carota.

De åska en djup, warm, lätt sandig jordmon, som är grafwen twå spadetag djup. De böra ej sås på nygödd jord, utan på sådan, som åtminstone et år förut warit gödslad.

Obs. Morötter kunna sås i Julio, och sent om hösten, strax före frosten, samt om wären i April.

Frön blandas med torr sand, sås i stilla wäder och nedharkas. Då de fått 4 blader så ränsas de med

med en hacka från ogräs, och förtunnas, så at de ej stå tätare än 1 qwarter; hwilket åter förnyas 3 eller 4 weckor derefter, samt tredje gången en 5 weckor å nyo igen.

Då Morötterna om hösten uptagas, så wäljer man några af de största til Frö-afwel; hwilka förwaras til wåren, och utplanteras en half aln ifrån hwarandra i syrkant, och renfas från ogräs. När frön åro wäl mogna så afskäras de tillika med kransarna (umbellæ), på hwilka man låter frön sitta tils de skola sås, och uphänger altsammans i en pose, at torkas.

Obs. De frön som strax uttröskas, duga ej längre at så än nästa år, men de som sitta på sina kransar förwarade, hafwa dugat til utsäde 3 år derefter.

Morötter sås också på åckerfält til foderbete, då en sådan åker plöges djupt om hösten och ryggas; och åter om wåren, så snart jorden tillåter, plöges wäl, och harfwas slät; hwarpå fröet sås, blandat med sand, och åter lätt nedharfwas. Til detta bruk öfwerträffa Morötter Rofwo-sådd; emedan de föda både Hästar, Får och Boskapen makalöst, samt sjelfwa rötterna tjena til at göda Swin och Oxar; och de som lämnas at stå öfwer wintern, gifwa om wåren et tidigt bete, förån annat gräs är framkommit.

Obs. Man kan så säd på samma åker med Morötterna och sedan hon är inbergad, låta swinen uprota rötterna och göda sig sjelfwa.

Mo-

Morötters bruk är år mångfaldigt; de kokas i köttsopper, och stufwade åtas både med fisk och kött, risswas til kakor m. m. Hästar, Oxar, Får födas och gödas med dem sönderskurna i hackelse, samt Swin och Gåss lika så, då de gifwas dessa sönderhackade och kokta, såsom ock åt mjölkekor, hos hwilka både topp och rot förträffeligen ökar mjölken.

Rifna på rissårn och saften deraf utpråßad, med litet watten blandad, wäl och jämt wid sakta eld kokad; ger en god sirap.

Palstenack. Paſtinaca ſativa.

Sås bittida om wåren uti en djupt graswen fet och lös jordmon. Kunna och sås tilsammans med Morötter. Då Palstenackerna äro något upwuxne, måste de förtunnas med en hacka, til 10 eller 12 tum ifrån hwarandra, och med det tilfället alt ogräs borttagas, och samma rensning 3 eller 4 gångor förnyas om föråret. Sent om höften upgräfwes en del til winterbruk och förwaras i källare i torr sand, sedan hjertlöfwen äro afskurna, hwaraf roten ej kan gro til stjelk; men de som stå ute i jorden, äro de bästa nästföljande wåren, samt tilwåra äfwen under sjelfwa wintren, som är något särdeles och owanligt.

Til Frö-amnel utwäljas de största och bästa rötter, som utplanteras särskilt helt bittida om wåren, 2 fot ifrån hwarandra, der de stå i lugn för skarpa windar, som lätt kunna afbryta deras långa stjelkar. I torka wattnas de 2 gångor i weckan, och hållas

rena

rena från ogräs. Wid början af September, då frön åro wäl mogna, afskäras hela kransarna med fröet, som stickas in i poßar, hängas up och torkas mot solen, och förwaras såsom Morots frö. Fröet duger sällan öfwer et år.

Obs. Palsknack må ej sås på nygödt land utan 2 och 3 år efter gödningen. De kunna sås i Julio, Decemb. och April, och komma öfwerens i bruk och nytta med Morötter.

De öfwerträffa både Morötter och Rofwor til at föda och göda Boskap, Swin och Får med sönderhackade rötterna samt med gräset. *Reichart.* Hos Kor ökar hon mjölken, både med löf och rot. Confer. Art. *Jungs* Husbandry.

Persilja. Apium Petroselinum.

Frön sås bittida om wåren i April, emedan de ligga måst en 6 weckor innan de gro. Och som det faller mycket begwämare at skära och ränsa henne från ogräs då hon står i rader eller ränder, så kan hon sås i kanterna omkring andra Trädgårs-sångar.

Persilja kan sås om Höst, winter och wår; och rötterna stå i jord öfwer wintern. *Reich.*

Rot-Persilja sås äfwen så bittida om wåren i god jord, och då plantorna tilwäxa, så förtunnas de äfwen såsom Morötter med en hacka, til 5 eller 6 tum ifrån hwarandra, hwarmed tillika ogräset bortrensas.

renſas. I Julio kan man redan uptaga henne til mat, då hon kokas ſåſom unga Morötter. I September får hon ofta ſtorlek med en medelmåttig Palſternacka, då hon ſtår i god jord, och wål gleſt.

Obſ. Att erhålla grön Perſilja friſk hela wintern; ſå båras hål rundt omkring på en fjerding, i flera omlag, eller från botten up mot brädden; hwarpå man begynner nederſt, och ſticker Perſilje-rötterna in i hålen med topparna utom fjerdingen, och fyller ſå fuktig mylla öfwer rötterna hwarftals, tils han är full med rötter och jord. När då froſten kommer, ſå lyftes fjerdingen ned i källaren; ſom grönſkar hela wintern. Men wil han mögla, ſå lyftes han up i ſolſken, på milda dagar.

För Får är en nödwändig ſak, at hafwa et ſtycke åker beſådd med Perſilja, at ſläppa dem in til at beta 2 gångor i weckan, en eller twå timmar, men et ſådant jordſtycke måſte wål aktas för harar, ſom ſöka dit från alla kanter, och i grund upåta Perſiljan. Rot-Perſiljan ger ock frö näſta år, då rötterna läggas i torr ſand uti källare öfwer wintern, och utplantas i lös jord om wåren.

Obſ. I briſt af Källare kunna Morötter, Palſternackor, Perſilje-rötter ꝛc. förwaras friſka til wåren, i en grop i jorden, ſom upgrafwes 1 aln djup och bred, och fylles med rötter, hwaröfwer den upgrafna jorden upkaſtas ſom en kupa, eller på längden ſåſom en Kyrkogårds graf, ryggas och tilklappas, ſåſom et tak.

Selleri, Apium graveolens.

Frön sås bittida om wåren uti en fet och fuktig jord, som jemt wattnas, och när planterna nog upwuxet, så utplanteras de radewis 8 tum ifrån hwarandra, hållas sedan rena från ogräs, och endteligen höjes jorden intil rötterna, då de nåstan fått sin fulla storlek. Rötterna uptagas och förwaras i källare öfwer wintern; som brukas rå i skifwor til sallad, kokade på kött och ärter soppor, och stufwade med färsk gädda och höns, samt i små tårningar på sill-salat. Fina toppen kokas också i soppor både grön och torkad.

Til Frö utplanteras rötter bittida om wåren uti fet och fuktig jord, en fot ifrån hwarandra; och sedan fästas fröstånglarna wid käppar, at de icke af winden brytas, wattnas ofta i Julio då frön begynna bildas. Då fröet är moget, skäras stjelkarna af, bredas ut på kläde mot solen, at wål torkas, och fröet utgnuggas, at förwaras i tort rum. Frön kunna ock utsås om höjsten, som i wißa årsmoner gifwa större rötter följande året, än de som sås om wåren; och roten tål stå ute i jorden hela wintern öfwer.

Hafre-rot. Tragopogon porrifolium.

Frön sås bittida om wåren uti ränder 9 eller 10 tum ifrån hwarandra. Behöfwer sedan ingen annan skötsel, ån at de upkomne plantorne förtunnas med en hacka, så at hwarje står 6 tum ifrån

annan

annan i linien, och ogräset tillika förstöres. De böra icke omplanteras, hwaraf de bli mindre til wärt. I lätt och ej för torr jord bliswa rötterna redan före wintern nyttige til mat. En del uptagas sent om hösten til winterbruk och förwaras i källare, men de som stå ute wintren öfwer, bliswa följande wären, så snart de gå i stjelk, odugelige; hwaremot samma unga skott, då de äro 4 eller 5 tum höga, afskäras wid jorden och brukas såsom Sparis. De öfriga lämnas til frösamling, hwilket dageligen måste uppaßas och asplockas efter som det mognar; ty annars blås det bort med winden. Roten brukas til mat på flera sätt. Kokad i soppor och stufwad åtes den som Sparis.

Wild Hafre-rot, Salsofi. Tragopogon pratense.

Denna odlas och brukas på samma sätt som den föregående. De äro åtskilde dermed at den förra har blå eller rödaktig blomma, men denna gul, den förra har mycket tjock stjelk tätt under blomman, men denna en jämn stjelke. Den förra finnes icke wildt wäxande, men denna öfwer hela Riket. Linnæus undrade derföre, at icke denna nyttiga och smakeliga wärten finnes inflyttad i alla wåra Trägårdar. Hort. Cul. p. 12.

Scorzoner-rot Scorzonera Hiſpanica.

Hennes frö sås bittida om wären i April på en djup lätt och god jord. Bäſta sättet är följande:

Man gör efter snöret små fåror, en fot imellan hwardera, strör Fröen i samma fåror och betäcker dem med et halft tums jord; förtunnar sedan de upgående plantorna hwareft de stå förtät uti raderna, åtminstone til 6 tum ifrån hwarandra, med en hacka, hwarmed tillika ogräset utrotas. At så frön, och sedan utplantera plantorna är icke så godt; ty rötterna brytas deraf, och blifwa hindrade och mindre i wärten.

Rötterna tåla at stå ute hela wintern i jorden, at uptagas efter behof, hwilka åfwen brukas såsom Sparis; och kokas i soppor. Insyltas och med socker eller honung, såsom Ingefära.

Scorzoner-roten står i flera år, och är lika god til mat, sedan hon gifwit blomma och frö; hon tar företrädet fram för alla andra, med sin angenäma aromatiska smak; men fins ännu intet i wåra Trägårdar eller kök; utan ligger på Apotheken.

Til Frön utwäljer man några de starkaste stånden uti raderna, och binder dem wid käppar. De blomma derpå i Junio, och gifwa mogna frön wid början, af Augusti som efter hand måste uppaßas och afplockas, på lika sätt som föregående Hafre-rots frö.

Rot-Raponsel. Campanula Rapunculus.

Deß frö sås i Majo på en skuggrik säng, och når plantorna åro 1 tum i wärt, så förtunnas de

med

med hacka, likſom rödlök, til 4 tum ifrån hwarandra, och ogräs bortränſas med det ſamma: ſom åter förnyas en och annan gång. Mot wintern bliſwa rötterna åteliga, ſåſom rå i Sallad, eller kokta ſåſom Sparis. De duga ſedan til nåſta wåren, då de gå i ſtjelk, giſwa klockformiga blommor i Julio och mogna frö om höſten, ſom förwaras at ſå. Är en delicat rot, ſom ännu icke kommit til bruk och nytta i wåra Trägårdar.

NB. Phyteuma ſpicata, ſådd om om höſten kommer bättre up än om wåren. Roten odlas och nyttjas til alla delar ſåſom Campanula Rapunculus. Walter. Lueder p. 247.

Rödbeta. Beta Vulgaris.

Den fordrar en djupt graſwen, lått och lös jordmon; ty eljeſt bliſwa rötterna mindre i godhet och ſtorlek. Den ſås af frö bittida om wåren, ſå ſnart jorden är löcker, icke förtått; och ſå ſnart plantorne fått 4 blader, ränſas ifrån ogräs med en hacka, och förtunnas åtminſtone til et fots afſtånd ifrån hwarandra. Höſten och hela wintern öfwer åro rötterna brukbara, at uptaga på ſtället, men bliſwa om wåren, då de gå i ſtjelk, tråaktige. Man låter då några ſtå på ſtället til frö, wid hwilka ſättas faſta pålar, at faſtbinda fröſtjelkarna med baſt. I September plågar fröet bli moget, då ſtjelkarna afſkåras, läggas ute at torkas; frön uttröſkas, ränſas och förwaras.

Not. Både löf och rötter föda Boskapen. Bladen brukas til Grön-kål; roten hackas i Blå-kål och hela wärten är förträffelig för mjölkekor. Swin äta både blad och rötterna. Kan ock sås både om wären, i Julio, och sent om höften.

Råttikor. Raphanus sativus.

Råttikor variera på 3 sätt, och äro antingen Sommar-Råttikor, som ofta gå i stjelk och frö första året de sås: eller Winter-Råttikor, hwilkas rot är utan til swartstrimmig och mera skarp: och Lång-Råttikor, med rötter som sticka up öfwer jorden.

Råttikor och Radiser sås tid efter annan, alt ifrån wårens första början, efter som man wil nytta dem späda til dageligt bruk. Så snart de fått 5 eller 6 blad, måste de med en smal hacka förtunnas til 3 eller 6 tum ifrån hwarandra, hwarmed tillika ogräset förstöres. Til Frö-afwel utwäljer man et stycke wäl omgrafwet land, uptager och omplanterar i Maji, de största Radis-rötter, 2 fot ifrån hwarandra uti linier, af halfannan alns mellan rymd, och håller dem fuktiga tils de slagit an. Sedan fordra de ej mera skötsel, än at hackan håller dem rena från ogräs tils de sjelfwa skyla jorden. När frösKidorna bliswa hwita, måste de noga agtas för foglar, och då fröet är fullmoget afskäras stånglarna, torkas i solen, utgnuggas, och fröet förwaras noga för möß. Råttikor och Lång-radiser odlas alla på lika sätt.

Obf.

Obs. Raph. sat. gongylodes. Läng:råttikor äro de största och bästa, ofta til 8 markers wigt; trifwas bäst nti en ogödd mullblandad lös och fucktig lerjord. K. W. Acad. Handl. 1767. p. 124. Stora råttikor, skurna i bitar och blandade i askan som läggas på bykan, bleker och gjör linne mycket hastigt hwitt.

Hwit-lök. Allium sativum.

Utplanteras lätt af sina i toppen sittande knoppar, så wäl som med rötter, hwilka sättas tidigt om wären 4 eller 5 tum ifrån hwarandra, och sedan ränsas från ogräs. I Junio gör man en knut af alla löfwen i hopa samlade, på hwart stånd, at de icke måtte wäxa i högden til frö; utan få stora rötter; och när löfwen begynna förfalla, så uptagas lökarna, och hängas i tort rum til winterbruk. Brukas mäst til Medicin och huscurer, at intagas mot Colik, matkar hos barn m. m. samt utwärtes, stekt i eldmörja, och het struken på lik-tornar, &c. Den kokas också i ärter och kål, at förtaga wäder; men ingendera få antingen lukt eller smak af honom. Sönderskuren Hwit-lök läggés ibland Kål- och Rof-frö öswer wintern, at förbrifwa loppmasken från plantorna; hwars lukt han icke tål.

Röd-lök. Allium Cepa.

Sås ganska bittida om wären af frö, på en wäl grafwen och fin krattad fet sång, eller lös och

lätter jord, i tort wäder. Wid 6 weckor derefter plåga lökarne, wara så upwuxne, at de med en smal hacka 2 och et halft tum bred, kunna rensas; dock i torr wäderlek; då alt dem emillan befinteligt ogräs warsamt borttages, och tillika lökarna så förtunnas, der de stå förtåt, at hwarje får åtminstone 2 tums rum. Detta arbete förnyas en 5 weckor derefter, då åfwen lökarne förtunnas til en twärhands afstånd; och tredje gången en 6 weckor derefter, då lökarna förtunnas til 6 tums afstånd. I Auguſt plågar löken wara fullwuxen, och märkes deraf, då fanen förfaller och wißnar. Lökarna måſte då uptagas och wäl torkas och wändas, innan de nedläggas öfwer wintern. Man binder lökarna på halm-reper, som uphängas i tort rum eller källare; de kunna ockſå läggas uti et nät, som hänges up wid ſidan i en ſkorſten, eller nedläggas i torr aſka öfwer wintern.

Til Frö-ſtånd utwäljas om wåren de ſtörſta och bäſta lökar, ſom utplanteras efter ſnöre i en 6 tums djup fåra, 9 tum i afſtånd från hwarandra, och en fots bredd emillan fårorna. En 4 weckor dereſter plåga de upſkjuta frö-ſtånglarna, ſom alt jämt ränſas från ogräs; och når de i Junio wiſa blomknoppar, fäſtas med baſt wid nedſatte käppar. När fröknopparna ſwartna, och begynna ſpricka om höſten, är teckn til frönś mognad. Huſwuden ſkäras då genaſt af, ſom annars lätt ſpilla ſina frö; torkas under tak emot ſolen, då fröet lätt utklappas, ränſas torkas än en dag mot ſolen och förwaras. Den

Ryſka

Ryska eller Egyptiska sorten får ofta en lök som en liten roswa, hwilken nedlagd i ättika uti en stenkruka på någon tid, at skarpheten afgår, giswer en ganska angenäm smak.

Purio. AlliumPorrum.

Purio sås och skötes på lika sätt som föregående Rödlök. Men Purio löken tål stå ute öfwer wintern, derföre går det mycket lättare, at förmera honom genom lökar eller rötterna, som utplanteras i Sept. en half fot ifrån hwarandra, än med frö. Den som wil dageligen sönderkarfwa Purio och blanda i maten åt Kalkonungar, behöfwer ej mera alt det wanliga kinkuga kiefs wid deras upfödande, hwarföre mången ledsnar wid deßa nyttige kreatur.

Råckenbåll. Allium Scorodoprasum.

Denne tål hela wintern stå ute. Den är ock lätt at plantera, så wäl med rötter ur jorden, som med de i toppen wäxande knoppar: de sättas 4 eller 5 tum ifrån hwarandra, och hållas sedan rena från ogräs.

Den tages ej förr up til winterbruk, än då fahnen förwißnar; och wid samma tid bör utplanteringen ske för nästföljande år; emedan han wil planteras om höften, om lökarna skola få sin tilbörliga storlek. Brukas i Asia-mang, och stickas i Lam-lår, når de stekas; samt på Ragouer.

Skedört. Cochleria Officinalis.

Wäxer wildt, och är lätt at plantera til Sallad och gröna safter. Bäst är at så henne om sommaren eller höften, sedan frön mognat, på en fuktig eller skuggrik sång, då hon blir brukbar nästa wären; men om wären sådd, går hon ej wäl up och blir senare nyttig. Så snart frön mognat, dör örten. Man kan och ock låta henne så sig sjelf på stället.

Källkraße, Brunnkraße. Sisymbrium Nasturtium aquat.

Är både god och hälsosam, at bruka späd til Sallad, der hon fins wildt wäxande. Men i trägård kan hon ej fortplantas; emedan hon ej wäxer utan i källsprång och deras watn-rännilar. Är et blodrenande skjörbjuggs gräs med Cochlearia i gröna safter.

Winter-kraße. Erysimum Barbarea.

Fröet sås i Julio eller Auguſt til winter-sallad, så snart det är moget, der hon skal stadigt blifwa stående, och gifwa då ifrån Novemb. in mot wären rikeliga unga plantor til Sallad, som kunna upstickas. Hon trifs allestädes, och man behöfwer endast lämna henne et rum at så sig sjelf uppå, utan widare beswär. Men sås hon om wären så kommer hon knapt up.

Ticho-

Cichorium och Endiven. Cichorium Intybus & Endivia.

Begge sås af frö til Sallad. Cichorium Intybus växer allmänt wild i de södre Swenske Provincer, får sig sjelf om hösten, och perennerar. Men Endiven måste sås om wåren: och sedan plantorna omflyttas på en tilredd säng, uppå hwilken dragas linier efter snöret, och en fots bredd mellan hwarje linea. Endiven planteras då i raderna, en 10 tum ifrån hwarandra, wattnas och ränsas från ogräs. Så snart de äro nog stora, knytas alla bladerna tilhopa i toppen med en tråd eller bast, tid efter annan, tils de blifwa bleka och möra til Sallad. Men oblekta kokas de såsom Spenat.

At få dem snart blekta, hjelper om de ihopknutna i toppen, genast kupas med jord, eller öfwerhöljas med ren sand högt uppå wårten. Endiven borde wara mera allmän i Trägårdar, såsom båda angenäm och storwärt. Trägårdsmästare göra 2 slag af et. Den löper stundom i frö första sommaren, hwarefter roten dör, och den kalla de Sommar-Endiven; men andra warieteten, som ordentel. nästa året går i stjelk och frö, kallas Winter-Endiven: hwilken ock merendels tål wåra wintrar, fast *Linneus* säger at han dödde i Uppland. Hort. Cul. p. 14.

Til Frö samling, lämnas i raderna, eller utplanteras i lineer, en och en half fot ifrån hwarandra, några stånd, om wåren innan de skjuta stjelk

och

och bindas sedermera wid käppar at winden ej afbryter dem, samt hållas från ogräs, tils frön åro mogna, då stjelkarna afskåras och bredas ut på kläde, mot solen, til eftertorkning. Man får ej wänta tils alla frön åro mogna; ty då skulle de först mognade falla ut och förspillas.

Cichor. Intybus är ock nyligen kommen i bruk, i stället för Caffe: hwartil rötterna upgrafwas i första wåren eller senaste höften, torkas, sönderkarfwas, brännas, malas och kokas såsom Caffe-bönor.

Efwen så berömmes Leontodon Taraxacum för bästa Caffe, som fins i Swerige, då roten skäres i dubbelt så stora bitar som Caffe-bönor, brännes i öpet kärl til mörkbruna, malas och kokas som Caffe, och klaras med fiskskin.

Annuella Wäxter.

hwilkas rötter dö hwarje winter, sedan de gifwit frö och måste sås hwarje Wår.

Ladu eller Sallat. Lactuca sativa.

Sallat plägar sås tid efter annan om året. Man börjar dermed så tidigt om wären, som årstiden tillåter, och när plantorna upkommit, förtunnas de med en hacka, som tillika förstörer ogräset, til tio tum ifrån hwarandra.

Deße med hackan updragne plantor, utplantas då på en annan god säng 10 tum ifrån hwarandra, och slå wål an så länge de äro späda. Deße bekomma wål icke så stora hufwuden, såsom de, hwilka blifwa stående på stället oomflytte; men som de knyta sig senare, så komma de wål til paß efter de förra.

Til frö utwäljas de största, täta och platta hufwuden. Wid dem sättas käppar, til hwilka de fastbindas; hwareffter de andre mellanstående efter hand borttagas innan de begynna blomma. Frön samlas efter som de mogna, hwilket ej sker på en gång; torkas sedan wål, uphängas och agtas för möß.

Brukas

Brukas allmänt rå til sallat, kan ock stufwas med mjölk, såsom hwit-kål, och syllas. Kan ock sås om hösten, som blir tidigare och förr färdig nästa wåren.

Portlaka. Portulaca oleraca.

Sås tid efter annan, alt som man wil hafwa henne späd, uppå en lått, fet och sammanblandad jordmon. Sedan behöfwer hon ej mera skötsel, än hållas ren från ogräs, och i förmycken torka wattnas en, två eller tre gånger i weckan.

Til Frö låter man en del stå orörda af första sådden, som då mogna och frön blifwa swarta, afskäras, och utbredas på kläde til eftermognad mot solen; sedan utklappas och gnuggas fröet ut, och ränsas medelst en sikt från smolket.

Spinat. Spinacia oleracea.

Spinat sås åfwen flera gångor om året, ifrån wårens början, en gång i månaden. Sedan planterna upkommit, förtunnas de och tillika ränsas med hackan, til 3 tums widd ifrån hwarandra. Sedan förtunnas de efter handen, som de uptagas til bruket, tils hwarje har 8 eller 10 tums rum; hwaraf han plägar wäxa förträffelig stor i god och fet jordmån.

Når

När frö-kärnorna begynna hwitna och mogna, måste hela ståndeu dragas up ur jorden, och utbredas några dagar i solen til at torkas, wändas och agtas för foglar; frön utklappas, ränsas och förwaras wäl för möß. Brukas stufwad, samt til Buding &c.

Moldan, Mongolt. Beta vulg. Cicla.

Brukas i soppa och stuf-kål. Den sås tunt på lått jordmån i April, och sedan plantorna upkommit och fått 4 blad, så förtunnas de med hackan 6 tum från hwarandra, och tillika ogräsеs borttages. En 3 eller 4 weckor dereſter förnyas det samma, och plantorna mera förtunnas, ända til 8 och 10 tums afstånd. Sedermera aktar man dem för at frö och skär af fröstjelkarne, utom några ståud til frö-samling, som såstas wid pålar, tils frön mogna, som ihopsamlas på lika sätt, såsom Rödbete-frö.

Han sår sig nog sjelf på stället, och kommer då förr up nästa wår, men löper alt för snart i frö, och blir hwarken så mör eller stor, som då han på föreståeude sätt skötes.

Molla. Atriplex hortensis.

Sås af frö, så wäl bitida om wären, som wid Michaelis tid om höſten; men så snart frön mognat: emedan höſt-sådden blir åtminstone en månad förr brukbar til mat. De upkomne plantorne fordra in-

gen

gen widare skötsel, än förtunnas med en hacka til 4 tums afstånd, då ogräset tillika lösrifwes; som åter förnyas en gång i tort wäder, då de hunnit til 4 tums högd. Bladen bli owanligen stora i fet jord, då de så förtunnas, hwari deras godhet och består, då de åtas späda. Til fröstånd lämnas några plantor stående; och når fröet är moget, afskäres fröstjelkarna, torkas widare i solen utbredde på kläde; fröet utklappas och förwaras. Molla brukas såsom spinat; och mäst i blåkål.

Körfwel. Scandix Cerefolium.

Sås först bittida om wåren på et fuktigt och skuggrikt ställe, och når frön äro mogna, sår den sig sedan sjelf, samt blir brukbar på stället alt framgent. Den fortplantar sig sedermera bättre sjelf, än då den sås; endast stället hålles rent från ogräs. Men wil man hafwa den i mängd, så tages och förwaras frö, at utså alt framgent en gång i månaden. Brukas til Körfwel-kakor, i Blå-kål, m. m.

Dill. Anetum graveolens.

Behöfwer minsta skötsel af alla. Så snart fröet är moget, sås det genast om hösten. Wår-sådet lyckas ej så wäl. Sedan den skjutit i wäxten, måste den förtunnas och ränsas med hackan til 8 eller 10 tums widd. Sedan behöfs ej mera skötsel. Den förökar sig sedan sjelf på stället; endast ogräset bortränsas med en hacka, och jorden hålles löcker. Men

til

til bruket bör den tagas, så snart frön åro bildade, och kraften är i örten. Frön brukas ock i bröd, såsom kummin; men örten mäst til Dill-kött, och i Grön-kål, samt kokas med färsk fisk: lax, makril; åhl, hummer.

Fenkål. Anethum Fœniculum.

Åstar en lätt och sandblandad jord; blommar i Julio, och frön mogna om hösten. Så snart fröet är moget är jämwäl bäst at så det, som då kommer up dels om hösten och dels följande wären. Behöfwer sedan ingen annan skötsel, än hållas rent för ogräs, och förtunnas der det står förtät.

Obs. Fenkåls-frö bringas säkert til mognad, om rötterna uptagas om hösten, förwaras i torr sand i källare öfwer wintern, och utplanteras på wäl sandblandade sångar om wären. K. W. Ac. H. 1753 p. 320. Frön brukas i bröd och brännewin och berömmes i synnerhet at stärka synen. Men brodden eller löf och stjelkar gifwer en delikat Grön-kål, då de kokas dertil, likfom kummin-löfwet.

Kraße Lepidum fativum.

Sås tid efter annan til Sallad uti små linier eller ränder nog tät, kommer hastigt up, och bör brukas späd. Hon sår och fortplantar sig äfwen sjelf. Den krusbladiga Varieteten är den bästa. Sönder-

skuren Kraße i maten för Kalkon-ungar, år dem ganska hälsosam.

Kyndel, Sahl. Satureja hortensis.

Des frö sås i April, i lös och lätter jord, der hon blir stående utan omflyttning. Hon sås gleſt och ränsas från ogräs. Örten brukas knapt af andra hos oß än af Allmogen. Men hos Utländningar kokas hon med fisk, kött, hwit-kål, ärter och bönor, m. m. såsom en wäderstillande krydda; (Raj H. 51) eller i stället för Timjan: och i synnerhet kokas med rörig åhl.

Rosenmarin. Rosmarinus officinalis.

Den wäxer til stora buskar och perennerar i warmare länder; men hos oß sås han af frö om wären, uti en lös och mager sandblandad jord, och skäres af om höſten, hwarpå roten dör af wintern. Den kan också planteras om wären af qwistar som nedstickas i jorden, wattnas och slå rötter, at stå inne i krukor öfwer wintern. En liten qwist häraf kryddar och sätter angenäm smak på kött-soppor, såsom höns- och ox-kött soppa m. m. Torra örten til rökelse upsriskar luften emot smitta, och lagd på win eller drika, är et nerwvin och hjertstyrkande mot swindel, slag, &c.

Meyram. Origanum Majorana.

Uptrages af frö, sådda om wären på en warm och fet jord; och när plantorna äro et tum höga, så ut-

utplanteras de på fet jord i fyrkant 6 tum åtskilde, och hållas fuktiga med watten. Sedan ränsas de från ogräs, och betäcka snart hela sängen. Så snart de begynna wisa blomma måste de afskäras til bruket.

Basilika. Ocymum Basilicum.

Des frö sås om wåren på warm bänk, och sedan, då luften blifwet warm, utplanteras i fet jord, samt flitigt wattnas och från ogräs ränsas.

Den mognar knapt frö hos oß, utan den sättes i krukor och inflyttes i warmt rum då det begynner blifwa kulet om höften, eller planteras i drifbänk under fönster. Basilika nyttjas och brukas i stället för Muskot-blomma, på all mat, hwartil Muskot-blomma brukas, allenast ej förmycket tiltages.

Indianisk Kraße. Tropæolum majus.

Man sticker kärnorna eller frön i jorden om wåren, der de skola blifwa stående, hälst på ställen, der deras stänglar få någon stöd; eller och sätter käppar omkring och dem, deri de upklifwa, och wisa sina wackra blommor; annars lägga de sig utåt marken, och öfwerswimma närstående wärter. Blommorna åtas mycket i Sallad, och sjelfwa kärnorna eller frön inläggas hälfmogna på flaskor med win-ättika, muskot-blomma, lagerlöf och peppar, och brukas såsom et bland de förnämsta i saucer, eller Gur-

kor och Kapris. Men sjelfwa löfwen stufwade i Spinat och Patientia gifwa angenäm smak.

Winter-Rapunsel. Valeriana Locusta.

Wårer wildt och sår sig sjelf. Des löf eller blad brukas späda först om wåren til Sallad, men blifwa fram på sommaren osmakeliga. Den sås i trägårdar om höften, i Auguſt, så snart fröet mognat, på tort och sol-öppet ställe, och blir då brukbar följande wåren, efter snöns bortgång; men år en liten wårt.

Gurkor. Cucumis sativus.

Gurkor planteras antingen på jämna och platta sångar, eller uphögda sångar eller bånkar. Til en uphögd bånk graswes först en sång, och krattas slåt. Mitt på sången lägges ruten gödsel et halft qwarter tjock; sedan skyflas jorden från båda sidor up öfwer gödseln så högt, at en twårhand blir emellan gödseln och kårnorna. Sången slåttas, och göres en liten bred grop ofwanpå. Deruti läggas kårnorna, en tum emellan hwarje och öfwertåckas med en tum god gjord; men på bågge sidor om kårnraden göres en karm eller bråd af jord, så at rågn och watten kan stanna mitt i den lilla gropen, öfwer frön.

Til en platt Gurk-sång, graswes et stycke god och fet jord, krattas och slåttas. Sedan drages efter snöret twå fåror mitt på sången, en fot mellan hwar fåra

fåra; deruti läggas Gurk-kärnorna, et tum ifrån hwarandra, och öfwertäckas med jord, en tum högt. Dock blir en liten grop längs efter kärnraderna, för wattningen skul.

Tiden at lägga Gurk-kärnor är, då man är någorlunda säker för frost: men skulle det infalla, så måste sängarna mot nätterna öfwertäckas med Ene- eller Gran-ris.

Somlige, som äro rätt mone om denna wärten, upkasta en grop på längden, fylla den med warm häst gödsel, uphöga och platta jorden intil på bägge sidor, och lägga et qwarter fin och fet jord längs efter ryggen, deruti Gurk-kärnorna sättas på förbemälte wis.

Twiflar man om kärnornas godhet, så läggas de tåtare; men bliswa då plantorna förtåta, är bättre taga de öfwerflödiga ur wägen, och plantera dem på en annan säng, som flitigt wattnas, och ofta wisa förr frukt, än de som stå qwar. I wåt-år äro uphögda Gurk-bänkar bäst, men i torka, platta sängar.

Meloner. Cucumis Melo.

Til Meloner fordras en warm drif-bänk, med glas eller pappers fönster, såsom til Tobaks-frö. Bänken göres således: Graf en bänk en aln djupt i jorden, och så wid, at han går en half aln utom fönster-karmarna på alla sidor. Blanda tilhopa lika

mycket häste-strö och halm eller hö i en hög, til des det blir warmt, och fyll gropen härmed, och trampa det något samman, men ej förhårdt. Lägg sedan twå alnar högt med färsk häste-gödsel ofwan på den andra. När han legat några dagar, tils han åter blifwet warm, så jämnas gödselen ut, at bänken blir slätt, dock litet lutande mot söder. Trampa då bänken hårdt och tätt tilsamman. Sätt fönster-karmen härpå, och lägg en twärhand kogödsel ofwan på, näst den förra gödseln. Lägg härpå et span eller mera fin jord, så at den står jämt med karmen; och då lägges utom karmen färsk häst-gödsel en half aln bredt rundt omkring, jämt up med karm-bräden. Sedan jorden blifwit warm i bänken, så wändes hon en gång om dagen, tils hon blir utfuktad och lefwande.

Obs. Drifbänk håller sin wärma i 3 månader, som fylles ymsom med Garfware-bark, af Ek eller Björk, och derpå fylles bänken up med löst häste-strö, och då detta begynt begynt brinna jämt och sjunket tilsammans, fylles åter Garfware bark til en alns högd, eller mera; och då sidsta hwarfwet äfwen är upwärmt, så lägges god jord ofwan på, til 13 tums högd. K. W. Acad. H. 1741 p. 114. Då läggas Melon-kärnarna 1 tum djupt. Klappa jorden jämn med en skäfwel, och strö hwit sand på jorden och lägg fönstren öfwer, som böra wäl passa; men öpnas til 3 fingers högd om dagarna, eller högre, om mycket warmt är och solen skiner. Så snart plantorna börja wisa mer än 2 blader, böra de flyttas uti en annan färdig bänk, som är gjord och tilredd på samma sätt och så snart de äro deruti satte, läg-

ges

ges skugga öfwer fönsterna i några dagar, tils de rotat sig, dock lämnas dem luft om dagen. Så snart hjertstjelken kommer litet up, så skäres han af ner wid bladerna, då kommer sidoskotten: af dem behåller man 3, de andra skäras bort. När hwar gren hinner til 4 knå, så skäras rankorna af utan för 3:dje leden. Sedan komma frukt-rankorna från sidorna, dem låter man gå omkring på bänken, som snart wisa frukt; men böra ej få ligga i kors öfwer hwarandra. Til et fönster af 2 alnars längd och en alns bredd, kan ej mer än 2 plantor wäxa. Dock sättes först flera plantor strax, af hwilka de starkaste behållas, och de öfrige upryckas.

När pallen eller gödsel-rimsan utomkring fönsterkarmen sjunker och mister sin wärma, skal strax läggas warmt strö eller höste-gödsel ofwan på; at bänken må behålla sin jämna wärma. Skulle bänken wara förwarm och torr i jorden, så bör han wattnas med kylslaget watten, så at jorden städse hålles fuktig.

Et annat sätt at plantera Meloner.

Först måste man wara försedd med goda Melon-kärnar, som äro bäst 2 til 3 år gamla. Kärnorna blötas några timmar i mjölk innan de sättas. Sedan sättas de helt tät, på en wål warm drifbänk, på 1 eller 2 fönsters rum. Är bänken god, så komma de up på femte dagen efter såningen, då de, som stå förtät, med fingern uptagas, och på annat ställe nedsättas igen. Sedan föres jorden intil stjelkarna, at de få slå rötter uppe på stammen, så at den blir

kort och stark. De wattnas 2 eller 3 gångor om weckan, efter wäderlekens beskaffenhet. Luft gifwes plantorna icke, medan de äro små; utan om de wilja blifwa smala på stammen, så hindras det med jordens tilförning omkring dem. Så snart plantorna fått 3 blad, och första skjärningen är gjord, så flyttas de warsamt på en annan bänk där de skola stå, som til des måste wara färdig. Men man kan ock då sätta plantor i gleft gjorda wide-korgar, som fyllas med god jord och nedgrafwes i bänken. Dessa korgar med Melon-plantorna uti, kunna stå helt tät, tils plantan begynner wisa frukt; då man tager up korgen med sin planta uti, och sätter den på en helt simpel bänk, hwaruti litet warm häste-gödsel är lagd på botten, samt en twärhands jord ofwan på. Deßa nyflyttningar hållas några dagar i skuggan tils de få slå nya rötter; då man genom denna ymsning med korgar, kan hela sommaren hafwa Meloner, som efter handen mogna, och det utan fönster.

Not. Bittida Meloner sås i Februario, mogna i Maj månads slut eller i början af Junio &c. under fönster.

De som sås i Martio, mogna i slutet af Junii och i Julio &c. alt som man paßar flyttningen wäl med korgarna.

Han-blommorna komma först, Hon-blommorna sist, som genast hafwa sit frukt-ämne under blomman. Tredje leden ifrån frukten afskäres rankan. När frukten är stor som hönsägg, lägges en taksten derunder, at hon ej må taga röta eller osmak

til

til sig. Meloner åtas mäst rå. Deraf tilreds ock Succat, och Asia Mango.

Watten-Melon. Cucurbita Citrullus.

Planteras och skötes på lika sätt som föregående, men är hos oß mindre i bruk. Frukten kyler starkt.

Pompa, Kurbiz. Cucurbita Pepo.

Wil man hafwa frukten mogen, så sättas kärnarna i April uti en warm bänk, eller under pappers fönster med Tobaks-frö. De upgångna plantorna planteras åter på en medelmåttig warm bänk glesare til des kölden är förbi, eller uti korgar, såsom Meloner, och sättas sedan ut widlyftigt på sina ställen, samt i stark warma wål wattnas. Af mogna och förwälda frukten kokas pompgröt, med mjölk, smör och peppar, hwilken smaker som Blom-kål. För nöje skull sättas Pomp-kärnarna uti jord, hwar man wil, sedan måsta kölden är förbi, och låter wäxten löpa öfwer plank, tak och wäggar.

Kalabaß, Flaske- eller Trompet-Kurbiz, Cucurb. Lagenaria.

Brukas til mat innan skårpan blir för hård; då hela frukten kokas, beständes med ättika och krydbas. Planteras dock mer för nöje skul i Europa. Skalen på frukten blir hård som träd, då han torkas,

kas, sedan kärnor och köttet är uttaget; kan innehålla watten, och nyttjas til mångahanda bruk: hålst den i warma somrar blir owanlig stor, til sex fot lång, och halfannan tjock. Men om frukten skal hinna til mognad, så måste kärnorna sättas i drifbänk i April, och sedan utflyttas i en annan drifbänk eller korgar, såsom Meloner skötas, til des sommar wärman kommer, då de utplanteras och sättas i solbadd emot wäggar eller plank, samt flitigt wattnas, så ofta det behöfs.

Koriander. Coriandrum sativum.

Frön sås om höften på en frisk och grafwen jord; och då plantorna sedan förtunnas med hackan til 4 tums widd, som tillika bortränsar ogräset, så ger han rikeligen frö, och sår sig sedan sjelf på stället, med samma skötsel. Frön brukas i bröd, såsom Kummin. Örten luktar illa, och Mullwadar trifwas ej gjerna i det qwarter hon wäxer.

Anis. Pimpinella Anisum.

Den sås om wåren på en lös och warm jordmån, der den blir stående, i lugn för wäder och mot öppen sol. Fordrar sedan ingen skötsel, mer än hålas ren från ogräs och litet förtunnas med hackan, tils frön åro mogna; som brukas på bränwin, uti kokt mjölk, bröd, m. m. blomman berömmes i synnerhet at sås för Bien.

Ärter.

Ärter. Socker-Ärter. Pisum sativum.

Ärter planteras bittida om wåren, flere gångor, en 14 dagar efter hwarandra uti små, efter snöret dragna fåror, 3 fot bredt ifrån hwarandra, och en tum emellan hwar ärt, samt betäcker den med 2 tums hög jord. Men stora ärtslag måste lämnas mycket mera rum emellan hwarje ärt, til 8 eller 10 tum, annars stiga de förmycket i högden, men gifwa ringa frukt. När de äro 8 til 10 tum höga måste de störas eller risas.

Kryp-ärter eller Dwärg-ärter, planteras tätare tilsammans, och behöfwa ej mer än en tums widd, uti 2 fot från hwarandra dragna rader eller fåror. Om de stickas i en mißbänk, så bära de både bittidare och mera. Man har flera slags trägårds ärter, som alla bäst planteras på det sättet, at man gjör 2 tums djupa fåror efter snöret med en smal hacka, och sedan ärterna äro lagda i fåran, så drages jorden jämt öfwer dem med hackan.

Turkiska Bönor. Phaseolus vulgaris.

De planteras tidigt om wåren, som ortens belägenhet kan tillåta, hwilket af erfarenheten på hwarje ställe måste inhämtas. Til första planteringen tages hälst Kryp-bönor (Phaseol. nanus) på warm och torr jordmon. Bönorna sättas i fåror, dragna med hackan, efter snöret, 4 fot bredt emellan fårorna,

rorna, och 2 tum emellan hwar böna, och skjutes med hackbaken jord til en tum öfwer dem.

Andra planteringen sker i Maji, hälst med stångbönor, som sättas på lika sätt, men glesare och störas då de upkommit.

Til-frö bönor låter man några stå orörda, til des de mognat, som wäl torkas och förwaras.

Bönor. Vicia Faba.

De planteras i Trägårdar uti 2 och en half fot ifrån hwarandra dragna fåror, och 4 tum emellan hwar Böna, på fritt och öppet ställe, och uti en fast jordmån. Hennes rätta ställe är dock på en rådande ler-åker, utan at tränga sig in i trägårds-skötseln; då man ser hela åkerfält dermed besådda.

Not. Bönors förnämsta bruk är at gröpta, föda och göda Boskap Swin, &c.

Kik-ärt, Fontanell-ärt. Cicer arietinum.

Sättes om wåren liksom ärter i et och halft tums djupa fåror, som fyllas med jord. Ärterna läggas 2 tum ifrån hwarandra i fåran, och mellan hwar fåra lämnas 3 fots rum til gångar. Sedan ränsas de från ogräs.

Lins.

Lins. Ervum Lens.

Sås om wåren på en warm och lätt jordmån. Sår man dem såsom ärter i ränder eller fåror, en och en half fot ifrån hwandra, så slå de bättre an, och kunna lättare ränsas ifrån ogräs; hwaraf de lätt förqwäfwas. Men deße och näst föregående äro en hård föda, som fordra stark maga och motion.

Lins stufwas såsom stora grå-ärter, som är en af de Förnämares rätter, och hwaraf man mår oftast rätt förnämt illa.

Not. Lins är en urgammal säd och föda i Palästina och Jacobs Adaschim, genes. 25: v. 33. eller Lins-säppa, som der kalla grynwälling.

Lika så är Kik-ärt, Cicer arietinum, som brukas der ännu, rostad eller stekt; Kali. 2 Sam. 17: v. 28, och flerestädes, i Swenskan kallas torkad ax, en allmän och wildt wäxande säd: men hos oß sällsynt (och äfwen mindre smakelig) om icke stundom hos de Förnämare, och i deras Trägårdar.

Senap. Sinapis alba & nigra.

Senap kan sås både höst och wår. Den hwita, som kallas Engelsk Senap är mycket skarpare. Sås först om wåren wål glest, och sedan hålles med hackan ren från ogräs, samt förtunnas til en och en half fots widd. Den hwita mognar senare än den swarta. Så snart skidorna förlora sin gröna färg, måste den afskäras, och til eftertorkning, läggas ut nå-

gra

gra dagar på kläden, och frön sedan utklappas och rengöras.

Anmärkning.

Som det icke paßar sig at utså Frön lika tidigt i olika Landsorter; så måste man deruti särskildt rätta sig efter ortens och Climatets läge, beskaffenhet och bruk, särdeles i de nordligare Provincier, så wäl som efter wårens tidiga eller senare ankomst i allmänhet.

Obs. *Brobergs* Trägårds skötsel (Stockh. 1775) p. 79, berättar, at Turkiska Bönor, Socker-ärter Röd-lök och Gurkor börs sås om wåren, men alla öfriga Röks och kryddegårds frön böra sås os hösten: hwilket wore önskeligt, och ganska nyttigt, allenast man finge underrättelse om flera rön och bewis härpå, jemte omständelig beskrifning i practiquen. Sådane frö som skola sås i warm bänk, eller i drifbänkar under fönster, lära likwäl icke förstås här under; och det öfriga hörer til en ny och framtida erfarenhet, nemligen hwilka frön bäst lyckas at så om hösten, i stället för allmänna bruket om wåren. Den som härom kan uplysa det Allmänna, gör wärkeligen stor tjenst och nytta.

Plantæ Perennes.

hwilkas rötter stå flera år i jorden.

Potåter eller Jord-päron. Solanum tuberosum.

Potåter åskar en djup och lös jordmån, som icke är förmycket torr eller wåt. I grof grusig sandjord, som icke är förtorr, trifwas de ganska wäl. De planteras lättast efter Engelska sättet på en åker, som 2:ne gångor plöges wäl djupt, men före senare plögningen gödes med kårt och wäl brunnen gödsel. Sist plöges fåror 3 fot bred ifrån hwarandra, som äro 7 eller 8 tum djupa, och uti deßa fåror läggas Potåterna ned, en och en half fot från hwarandra; hwarpå sluteligen fårorna igenfyllas med den upplögda jorden. Sedan harfwas wäl öfwer altsammans, at jorden blir fin och myllad; med hwilken harfning något bör dröjas, efter planteringen, dock innan Potåterna upkomma och kunna rifwas af harfwen. Sedan bruka de en gång-plog at köra up jorden och bortränsa ogräset emellan raderna; men i brist deraf, brukas hackor eller skyflar, hwarmed jorden tillika införes och upskjutes til raderna på bägge sidor, innan wärten förmycket hinner skjuta i högden och betäcka gångarne.

Til utplanteringen böra icke de minsta tagas, ej heller sönderskurna stycken; utan hela och stora Potåter nedsättas.

Så

Så snart örten begynner bortfryfa, måfte Potåterna upgrafwas och förwaras i Källaren i mycket torr fand, at de icke måtte förfryfa. De kunna förädlas igenom updragning af frö, fom fås och åter planteras til nya fådes-frön.

En tredje eller fjerdedel Potåter kokta och ftötta fåfom en deg, och blandad med mjöl-degen gör et förträffeligt mört knäcke-bröd. I öfrigt är deras bruk margfaldigt, hwartil de altid förft böra förwällas och fkalas. De kokas i foppor, ftufwas och ftekas.

Kokta möra, och ftekta i panna med fmör och litet focker, til des de blifwa gul-bruna, åtas i grönkål. Simplafte wifet är, fteka dem rå i het afkemörja, fkala och åta dem med litet falt, och då fmaka de aldrabäft, åfwen fom det fker i deras egen hemort Peru.

Not. Förwälda Potåter och deras egna fpad utflaget, fom hyfer något wämjaktigt, kokas derefter ihopa med fönderhackade Kol-rötter, och berömmes allmänt til at göda Swin och Boskap och på lika fätt med Palftenacker, Morötter, Rödbeter eller Rofwor. Endteligen äro de ock komna i rop för ftor nytta til Brännewins brännande, med någon tilfats af fäd, e. g. en fkäppa hafre-malt til en tunna Potåter, fom lättar under, at de ej få lätt widbrännas.

Sätt at bränna Bränewin af Potåter.

Potåterne twättas förft wäl rena och kokas til de börja blifwa mjuke, fedan ftötas de til et mos famt

samt med tilsats af 1 skeppa malt til hwar tunna Potäter, inmäskas och arbetas lika som annan Spannemål; man bör äfwen bland inslags wattnet taga sädet hwaruti, Potäterna äro kokte.

Observeras at uti et kahr, hwaruti wanligen mäskas 3 tunnor säd, kan inmäskas 4 tunnor Potäter och 1 tunna malt, utan at maßan blifwer för tjock: Jäst härtil tages som wanligen til lika kahr med Spannemåls-mäskning, som är 7 kannor, eller 14 kannor bärma.

Potäter på dettä sätt hanterade gifwa wanligen efter afbränningen, sedan 16 kannor bränwin för Tunnan kornmalt blifwit afdragne, 7 á 8 kannor godt och profhaltigt Bränwin efter hwar tunna.

Stötningen af Potäterne med trädstöt är nog mödosamt då större mängd skal brännas, hwarföre någon mechanisk invention torde kunna förkorta arbetet som kommer an på försök.

Jord-ärtskockor. Helianthus tuberosus.

Planteras antingen om hösten eller i wären uti lös jordmån, hälst ut åt något plank eller afsides i trägården. De sättas då i jorden helt gleft, eller i fåror efter plogen, af de minsta rötterna, eller ock af stora rötter, som skäras i mindre bitar, med et öga på hwarje. Om hösten sedan deras stjelkar äro döda, upgräfwas och förwaras de största til winter-

bruk i källare, och de mindre läggas åter i jorden igen. Om wåren göres det samma med de öfriga. Annan plantering behöfs sedan icke; ty der de en gång blifwit planterade, är swårt at kunna utrota dem. Om jorden djupt upgrafwes hwart tredje år, så få de mera rum och styrka i wårten.

Rötterna skalade kokas i kött-soppor, eller stufwade åtas med peppar, gifwa stark och hälsosam föda. Hos oß gifwa de aldrig blomma eller frö. I små Trägårdar taga deße alt förmycket rum, och skygga med sina långa stjelkar; och kunna rätt wäl en gång för alla planteras på små plogland utom Trägården, allenast stället är inneslängt och för swin fredadt. Men at skära af stjelkarne skadar rötterna.

Jord-mößa. Lathyrus tuberosus.

Planteras med rötterna på en djup och lös jordmån. Det är sedan swårt at kunna utrota dem; ty de krypa och föröka sig sjelfwe på djupet och åt alla kanter. Så ofta de upgrafwas til mat, lämnas de minsta rötterna qwar i jorden, och mera plantering behöfs icke. Men som det är ofta swårt at finna dem med spadan, så kan man icke göra sig säker om dem med mindre de planteras i en halfannan alns djup graf, som har stenhallar til botten och sidor, dock slutande för watten. Rötterna åtas kokta och skalade, med smör-sauce.

Deßa

Deße rötter åro en förträffelig och angenåm rått hos Utländningar, men hos oß nåstan aldeles obekant, ånskönt han tål climatet, och fortplantar sig sedan sjelf margfaldigt, med rötterna. Han mognar ock stundom sina årter eller frö hos oß, til utsåde.

Obs. Jord-mös planteras bäst på en stenhall, hwarpå lägges en aln högt med god swart mylla. Om höstten, då örten wißnat, upgräfwes landet, då de största förwaras i kållaren uti sand, at brukas och de mindre nedläggas åter i jorden. De behöfwa stå 2 år i jorden, eller mera, innan de hinna til sin fulla storlek. K. W. Ac. Handl. 1773 p. 146. &.

Såcker-rötter. Sium Sisarum.

Fortplantas på 2 sått, både med frö och små rötter. Frön sås bittida om wåren, i en lös och suktig jordmån, antingen öfwer en hel sång, eller ock i rader. En 5 eller 6 weckor derefter wisa sig plantorne; och når de åro så stora at man kan skilja dem från ogråset, måste de ränsas derifrån med en hacka, som tillika förtunnar dem til fyra tums asstånd från hwarandra. Sedermera ränsas de oftare ifrån ogräs på lika sått, enär det behöfs. Om höstten, når bladen gulna, plåga rötterna wara brukbara. Men wil man haswa rått nytta af socker-rötter, så planteras eller sås de ut på tre serskildta sångar; och wid planteringen sättas rötterna til en fots asstånd. Nåsta året uptagas rötterna efter behof, så länge jorden år öpen, på den förSta sången; men hwarje gång asSöndras de mindre rötterna, och strax med en plan-

ter-stock nedstickas i jorden igen; men de störste nyttjas til mat. Andra året går man lika så öfwer den andra sången, och tredje året til den tredje sången i ordningen; hwarefter man åter begynner på den första igen. På detta sättet få rötterna tilräckelig tid at blifwa stora i hwarje sång; och ingen widare plantering behöfs, utan hållas rena från ogräs. NB. Socker-rötter och Scorzoner-rötter duga lika fullt til mat, i flera år, ånskönt de skjuta up i stjelkar, och hafwa gifwit noga frön; men hafre-roten är strax oduglig, så snart hon går i fröstjelk, på andra året. Socker-rötter ätas på lika sätt som Sparis, brukas jämwäl på färska köttsoppor.

Sparis. Asparagus officinalis.

Til Sparis anläggning fordras först, at man skaffar sig ganska wäl mogna frön, af godt och utwald slag. Deßa sås ganska bittida om wåren, uti en tilredd lös, fet och sandig sång, icke förtåt; och sedan hålles wäl ren från ogräs, samt mot wintern öfwerhöljas med 2 tums wäl brunnen gödsel, emot frosten. Följande wåren uptagas och utplanteras deßa Sparis-plantor, på en förut der til beredd, riolerad gödd och wäl arbetad sång, efter snöret, uti 6 tums djupa fåror, 1 fot ifrån hwarandra, och emellan hwar fjerde fåra, lämnas 2 och en half fot bred gång eller wäg. Bäst är, at så Sparis-fröet på en sång, der den sedan blir stående och icke omplanteras. Sedan en sådan Sparis-sång förut år wäl tilredd, riolerad och göd bittida om wåren; drages efter snöret rader 1 fot

fot ifrån hwarandra, och utåt deßa ränder göras små hålor en half tum djupa, en fot emellan hwarje håla; uti hwar håla lägges (för säkerhet skul) 2:ne Sparis-kärnor och med jord igenfylles. Sedan 4 lineer eller ränder på detta sättet äro fullsatte, lämnas en gång eller wäg emillan de nästföljande 4 ränder, til halfannan alns bredd. Sedan hålles sången ren från ogräs, och gångarna uphackas, för at hålla jorden lös och löcker, flere gångor om året.

Obs. Sparis anläggning på bästa och tillika simplaste sätt: Uppå en hård jämnad ler-jord lägges 2 tum fin och god sandblandad swartmylla, eller litet mera; deri sättes Sparis-frö eller plantor, watnas flitigt och mot wintern afskäras wid jorden hwarpå hela sången öfwerhöljes med en wäl ihopa rörd jordblandning, 6 tum eller 1 qwarter högt af brunnen gödsel, sand-mylla och garfwarebark, lika mycket af hwart dera. I stället för garfware-bark duger annan ruten bark eller spån-jord. Sången jämnas sluteligen, och tilklappas med en skyffel eller bräde. K. W. Acad. H. 1765. p. 214.

Obs. Det berättas af en säker och erfaren man, at Sparis wärten blir aldeles owanlig stor och tjock om jorden blandas wäl med hornspån, som faller hos Kam-makare och Swarfware.

Spansk Körfwel. Scandix ordorata.

Wil af frö sås om höften på en djup, fuktig och skuggerik sång. Sådd om wåren kommer den knapt up. Följande wåren ränsas den från ogräs,

och plantorna sedan förtunnas til wederbörligt afstånd. Den kan ock utplanteras af rötter om wåren som sättas en til twå fot ifrån hwarandra. Den sår sig sjelf med sina frö, och fordrar ingen särdeles skötsel. Förr bruktes örten späd til Sallad, nu brukas hon i Tyskland på Soppor, och hos oß til Grön-kål.

Är stor, perenn, och förslår. Den som allenast wil beså en liten jordlapp dermed, och dagel. skåra af et ständ, åt en mjölke-ko, skal deraf finna deß förträffeligaste bruk; ty hon ökar mjölken i hög grad, lika som löf och rot af Palstenackor, Rödbeter, Morötter och Kummin gråset: hwilka öfwergå alt hwad man ännu wet för mjölkekor; hälst stöpta och kokade; då tillika alt tort foder: halm, hö, angnar, befuktas med salt-lake, sillake, eller dranck. Rötterna gifwas dem också rå, sönderskurna med hackelse, likſom med rofwor eller kål-rötter, rå eller kokta.

Syra, Spanſk Syra. Rumex acetoſa.

Planteras hälſt af unga eller afdelade rötter om höſten. Af frö bör den åfwen ſås om höſten. Rötterna böra ſättas radewis, en fot emellan hwar rad, efter ſnöret, och en fot emellan hwar rot, på en djup grafwen, fet och fuktig jord; hwarigenom gången mellan raderna hwarje wår kan upſtickas med ſpaden, hållas löcker och ren från ogräs, ſom ogement befordrar wärten.

Rumex

Rumex ſcutatus, Romerſk Syra, fortplantas på lika ſätt med rötter, 2 fot ifrån hwarandra i fyrkant. Denne berömmes ſåſom bättre til Saucer och Soppor. Triſs bättre i gruſig och ſtenig än fet jord, krypper och ſprider ſig ſjelf med ſina rötter, til utplantering.

Patientia, Rumex Patientia, ſås åfwen ſå om höſten af frö, ſamt utplanteras näſta år, på lika ſätt ſom Spanſka Syran.

Alla Syror och Patientia brukas både at ſtufwa och på ſoppor; ſamt inſaltas til winterbruk.

Peppar-rot. Cochlearia Armoracia.

Den fordrar en ganſka djup, 2 ſpadetag grafwen, ſuktig och fet jordmån. Deruppå grafwas fåror efter ſnöret, 10 tum djupa; och i deſſa fåror planteras unga ſidoſkott, afſöndrade från gamla peppar-rötter, 5 tum ifrån hwarandra; hwarefter fåran igenfylles med den upkaſtade jorden och lätt tiltrampas. Så ofta peppar-rot ſedermera uptages til bruk, afſöndras ſtrax de mindre ſido ſkottten, och genaſt på ſtället med en planter-ſtock, nedſtickas i jorden igen, då ingen widare plantering behöfs, utan at ſtället hålles rent från ogräs med hacken. Hufwudplanteringen ſker hälſt om höſten, i October, då den gamla peppar-roten upgräfwes.

Dragon. Artemisia dracunculus.

Den åskar en wåt och lös jordmån, deri roten kryper och föröker sig sjelf. Som den icke mognar frö hos oß, så planteras den om wåren i Maj, med sina utlöpande rötter; och kan jämwäl fortplantas med sina unga skott, liksom Krusmynta; hwilka i torka wäl wattnas til des de slaget an. Den älskar i synnerhet et läge, som öfwer wintern af watten öfwerswimmas. Bladen brukas såsom en delicat krydda och blandning i Sallater. Lagde på ättika göra de henne ganska behagelig både til lukt och smak, äfwen i Saucer. Toppar och blad lagde på Brännewin, gifwa de angenäm och Aromatisk smak. Men wäxten är sällsynt i wåra Trägårdar; ehuru hälsosam och upfriskande krydda. Brukas jemwäl på köttsoppor, både frisk och torrkad, eswen så i kål.

Winruta. Ruta graveolens.

Den trifs hälst på skarp och sandig, men icke wåt och fet jord. Den planteras både med frö och rötter. Rötterna sönderdelas och utplanteras på lika sätt som Lawendel. Frön sås om wåren på en säng och nedharkas, och så snart de äro 2 tum höga utplanteras på sit utsedda ställe i linier. Det är försökt och lyckas äfwen at så frön om höften, som upkomma nästa wåren. Den utplanteras til rabetter eller små och låga häckar. Örten nyttjas i Medicin, och friska bladen på smörgås. Färska topparna med löfwen sönderkarfwade eller stötta med påströdt socker, efter

efter smaken, och et litet skedblad intaget på fastande mage; är et förträffeligt präservativ mot osund luft och all smitta. Raj. Brukas ock på Bränne-win. Saften af färska bladen, til några droppar, intagne i någon dryck, dödar makt. Hon drickes ock lagd på win med samma nytta. Sönderhackad och blandad med Törn-rosor och ättika, i et kläde, kring hufwudet, berömmes högeligen i hufwud-wärk; samt äfwen under fötterna bunden.

Pimpinella. Poterium sanguisorba.

Denna planteras i Trägårdar ej allena för Medicin skul, utan ock för sina, under wintertiden, grönskande späda blad, som brukas til Sallad, och jämwäl at läggas på win. Den åstar en torr och mager jordmån. Frön skola sås om höften så snart de mognat; de komma ej up på et år, om de sås om wären. Då plantorna nästa wår upwuxet, så at de kunna kännas, utplanteras de på sina utsedda ställen i rader på en ogödslad, torr eller sandig jordmån; eller ock på en hel säng, en fot i fyrkant ifrån hwarandra. Man behöfwer sedan ej mera än låta den så sig sjelf; endast den hålles ren från ogräs.

Meliz, Citron-Meliz. Melissa officinalis.

Meliz mognar somliga år sina frö; hwarmed den kan sås; men fortplantas mycket lättare med sina upgrafna och sönderdelade rötter i October månad, så at de före wintern kunna wäl rota sig. De

sättas

sättas då i fåror, 2 fot widt, i en gemen trägårdsjord; och behöfwa sedan ingen annan skötsel, ån at jorden upstickes emellan dem med spaden, och ogräset förstöres; då de snart öfwerwäxa hela stycket. Örten bör tagas til bruk strax före blomningen, då hon har sin bästa luckt och styrka. Bladen brukas såsom Thee, Salwia och Isop, i hals och bröst-sjukor. Örten lucktar wäl, och blommorna besökas flitigt af Bien.

Torra bladen lagda på eller kokta med win, bruka såsom hus-cur i matthet, dåningar och hjertklappning, m. m. samt til bad ach omslag. Om Bikupor bestrykas med saften, eller friska bladen så rymma Bien aldrig bort. Raj. Friska skotten brukas ock såsom delicatesse på Win, Dricka, Thee.

Timian. Thymus vulgaris l. Serpyllum.

Hon sås af frö om wåren, hälst uti rader eller linier efter snöret, til små och täta rabatter eller gångar; på en lätt och sandblandad jordmån: som sedan klippas och förtunnas efter behag. Hon förökes jämwäl genom omplantering med sönderdelade rötter, som utsättes liksom Lawendel.

Lawendel. Lavendula Spica.

Hon fortplantas både med frö och sönderdelade rötter. Frön måste sås om höstten i October på en torr och lätt jordmån. Wår-sådet lyckas intet.

Föl-

Följande wåren kommer den up, och når den är et år gammal, så utplanteras den i linier efter snöret, til gångar eller rabatter, der den skal blifwa stående. Den trifs och warar mycket längre i en sandig, torr och mager, än i en fet och wåt jordmån. Med upgrafna och sönderdelade rötter fortplantas den i början af wåren, hwilka sättas i en fåra eller grop, wål djupt och tät tilsammans, som igen fylles med jord, wattnas och tilpackas. Bien älska blommorna högeligen. De brukas mäst i Medicin, läggas i lukt-krukor, och bland kläder, eller i rum at upfriska luften, och fördrifwa mahl, samt til bad, omslag för hufwudwärk, rökelse m. m.

Not. Lawendel blommor böra afskäras tidigt om morgonen, då dagen är mäst förbi, innan blommorna fullkomligen öpna sig: således bibehålla de sin mästa lukt och kraft, den solen annars emot aftonen dagel. utdrager. Han begynnar blomma wid medium Julii.

Jsop. Hyssopus officinalis.

Den updrages lätt både af frö och sönderdelade rötter, liksom föregående. Frön sås bittida om wåren på lätt och sandig jord, hwarefter plantorna uptagas och utplanteras i linier såsom Lawendel, alt på lös och ogödslad jord. Utaf uptagna och sönderdelade rötter fortplantas den liksom Lawendel, i början af wåren eller tidigt om hösten, så at den hinner rotas före wintren. Brukas mäst til läkedom i bröst-thée med Salwia, och utwärtes i bad på här-

da

da stötar, slag och swulnader; dem hon fördelar och helar. Kokas ock i oxkött-soppor. J. Bauh. H.

Krusmynta. Mentha crispa.

I lös och fuktig jordmån utwidgar hon sig marafoldigt med rötterna. Deße upgrafwas om wåren så snart den wisar sig, sönderdelas ifrån hwarandra, och utplanteras på et stycke säng, en fot widt i syrkant; samt wattnas i torka tils den slaget an. Bladen brukas på brännewin; eller ock derpå deställeras, men mäst i Medicin och Huscurer, bad, omslag, &c.

Salwia. Salvia officinalis.

Denna förmeras både af frön, som sås om wåren, och sedan utplanteras i lineer, wid gångar eller rabatter; eller ock med gamla rötter, hwilka sönderdelas och utplanteras likſom Lawendel, om wåren i April. Den trifs bäst i en torr, mager och sandig eller stenig jord, och öpen sol; men i skugga, fet och wåt jord, går den snart ut. Torra bladen kokta med ärter, giswa angenäm smak, och förtaga qwalm, som dem plägar medfölja. Brukas ock til thée m. m. samt at lägga på win och dricka såsom hjertstyrkande.

Angelika. Angelica archangelica.

Sås om höſten af frö så snart det är moget, på en wåt eller sidländt jormån. Sås frön om wåren,

komma

komma de knapt up. Den wäxer förnämligast wid bräddarna af wattengrafwar och diken; der den sål. lättast sås i ränder, och nästa år förtunnas til 3 fots widd. Så wäl örten som frön brukas i Medicin. Socker-bakare bruka unga skotten, och frön läggas på brännewin. Roten förän hon går i stjelk, insyltad med socker eller honung, åtes bittida, til präservativ mot osund luft och smitta, och äfwen såsom helande bröst-cur. Både roten och örten berömmes såsom den förträffeligaste hälsowäxt för Swin, at tidigt om wåren, läggas flere gångor i deras drickeshoar.

Jord-nötter. Bunium bulbocastanum.

Wäxer wild i England, äfwen i Norrige. Hon ger mogna frö i Julio. Af samma frö måste örten utdragas, men sättet om des bästa odling är ännu obekant. Roten, som är ganska wäl smakande, åtes både rå, och särdeles skalad och kokad i kött-soppor med peppar. Figuren ses i Oed. Fl. Dan. T. 220. Wil hafwa en grusig eller sandig jordmån, men ej fet: Raj. hist. 440. Denna är ännu icke inkommen til allmän nytta i trägårdskonsten; ehuru mycket hon berömmes: *Suavis admodum cibus, multum nutriens, & venerem stimulans.* Raj. l. c.

Mäster-ört. Mäster-rot. Imperatoria Ostruthium.

Dennes rot och frö brukas mäst i Medicin; med hwilka bägge den och lätt fortplantas. Roten är i syn-

synnerhet skarp som Peppar och Aromatisk; hwilken lägges på bännewin, eller torkad och pulveriserad intages i kokt öl eller win et halft skedblad mot kolik, hosta, bröstwärk &c. En bit af roten lagd i tanden, dödar tandwärk. Såsom kök-wäxt brukas den för kr...oer, och berömmes i synnerhet sram för alla andra, at sönderskuren kokas med fisk; lika så des frö. J. Bauh. Hist. Plant.

Winter-lök, Kåhl-lök. Allium fistulosum.

Denne sås af frö mot slutet i Julio, på en liten sång, eller i ränder. Efter en 14 dagar kommer den up, då den måste ränsas från ogräs. I October förlorar sig des wäxt, så aldeles såsom ingen ting wore der sådt, eller alt utdödt; men i första kåhl-loßning upkommer den så stark igen, och wårer, at den strängaste winter ej skadar honom, utan år i Martio redan brukbar för än något annat. Bäst år at så honom der han skal bli stående oplantad, då han nästa år säkert ger frö. Hwart tredje år måste han likwäl omplanteras, emedan han då blir förtät och buskig, med många utskjutande sidorötter, hwilka äfwen kunna utplanteras.

Gräs-lök. Allium schœnoprasum.

Gräs-lök förmeras lättast genom sina små lökar eller rötter, som planteras ut om höstен, 4 stycken i hwart hol, eller om wären, 6 tum ifrån hwarandra. Han låter ock plantera sig i linnier eller ränder,

der, 2 til 3 tum ifrån hwarandra, på små och nätta rabatter.

Skarlotten lök. Allium moschatum.

Planteras och förökes på lika sätt som föregående Grås-lök, tål den strängaste winter, och står i flera år; samt är tidigt om wåren brukbar, trifs i all slags jord, men aldra förnämligast i wåt och sandblandad.

Smultron. Jord-gubbar. Fragaria vesca.

De åska en god, något fast, fet och lerblandad jordmån; som är icke mycket torr, ej heller mycket starkt gödslad; ty då utkrypa de alt förmycket, men bära mindre. Jorden måste förut flere gångor omgråfwas, at alt möjeligt ogräs blir utrottadt, hwarpå de böra utplanteras i Auguſto, sedan sommarhetan är förbi, eller September månad: så at de wäl hinna rota sig före wintern, och bära frukt följande året. Landet afdelas derpå uti rader, efter snöret, en fots bredd emellan hwarje rad. I deßa raderna planteras jordbärs-rötterna, och lämnas en fots bredd emellan hwart stånd. Så snart 4 sådana linier eller rader äro fullsatte, så lämnas en mellangång eller wåg til en alns bredd; och åter fullsättes 4 rader, och så widare, til des hela sången är fullsatt. I torka måste hela planteringen genast wattnas, at de deſto förr måtte strax inrota sig. Somliga plantera Jordgubbar och flera stora Smultronslag, hela 2 fot widt ifrån hwarandra, hwarigenom man

man desto lättare med hackan och skyfflar kan komma emellan stånden, och utrota ogräs, samt sjelfwa stånden bära desto ymnigare frukt.

Nästa wår, då wäxten upskjuter, föres jorden intil raderna på bägge sidor med en skyffel, eller kupas, på sätt som hwit-kål; och så snart utskotten framkrypa, måste de genast på alla sidor, med en hwaß spade afhuggas; ty annars blir wäxten förswagad och frukten ringa. Ibland flera, berömmas et slag, som kallas Amerikanska eller månads jordbär, hwilka alt jämt bära frukt intil wintern. Dessa kunna ock förökas och sås af frö eller bären, som söndergnuggas med sand, och strös uti jorden om hösten, i brist af nya skott eller rötter. De trifwas förträffeligen wäl i en med garfware-bark blandad jord.

Friska Smultron sönderkrammade och lagde på förkylda fötter och ledamöter, med et ombundit kläde, 8 nätter i sänder; berömmes wara en så förträffelig, som simpel cur. Det berättas, at bären blifwa mycket stora, om rötterna, wid omsättningen, spridas widt ut.

Åkerbär. Norrländska Åkerbär. Rubus Arcticus.

Konsten at plantera dem består deri: At skaffa sig en torfwa med Åkerbär från Norrland; at uttaga samma rötter utur torfwan och sätta dem på en säng, tillagad af swartmylla och smått grus eller grof sand,

sand. Lera är icke deras bästa jord. Rummet bör icke wara för högt, tort eller skarpt, ej eller ligga i solbadd emot någon wägg; utan hälst någorlunda dåfwigt, men ej wått. Om sena höften, eller då jorden tilfruset, täckes sången med moßa, til et qwarters högd, eller mera. Om wåren då dagsmedjan begynner tåra snön, öfwertäckes sången med friskt granris, ofwan på snön, ju mer deß bättre, at isen måtte kunna hållas i moßan så länge möjeligt är; och då åntel. snön är smält, tages ris och moßan bort på en gång. Skulle ock Granriset icke nog länge kunna hålla isen i moßan qwar, nemligen til nattfrosten är förbi; så man kan sedermera löst öfwerhölja sången så länge med Granris. I brist af Granris, läggas snö och Eneris til täckning ofwan på moßan. K. W. Ac. H. 1762. p. 192. Figuren ses i Oed. Fl. D. Tac. 488.

Kron-ärtskockor. Cynara Scolymus.

Sången, der Kron-ärtskockor skola planteras måste förut wara wål tilredd, djupt grafwen, och med kårt och brunnen gödsel omarbetad. Efter snöret dragés linier eller fåror längs åt sången, som afdelas til en alns afstånd mellan hwar planta, men emellan hwar fåra eller linea lämnas 5 fots bred gång. Sedan detta är färdigt gjordt, företages planteringen på följande sätt: man grafwer omkring de gamla Ärtskockorna jorden ifrån ståndén, med spadan, i wårens första början; sedan ränsas mullen ifrån stocken med handen, så djupt som sidoskotten af dem äro

upwuxna. Då låter man hwarje stock behålla 2:ne de djupast utwuxne och största sido-skotten; men alla de öfriga borttagas, hwarpå jorden åter införes och wäl tilpackas omkring ståndet igen. Man wäljer då af deßa sidoskotten, til utplanteringen, de största och friskaste, som haswa några tråd-rötter, putsar och planterar dem i de ofwanskrefna raderna, en aln ifrån hwarandra, så djupt som de förut stodo i jorden wuxna; hwarefter de wattnas, i torka, 2 til 3 gångor i weckan, til des de anslagit.

Sent på hösten täckes hwart stånd med ärthalm, hwaröfwer jorden upgrafwes ur gångarne och uphöges på halmen, så at de icke måtte frysa bort om wintern; ja åfwen hölgs färsk gödsel ofwan på jordhögarna, som alt mot wårens början måste åter borttagas. Kron-ärtskockor kunna och updragas af frö.

Kardoner. Cynara Cardunculus.

Updrages af frö, som sås bittida om wåren uti en lått jordmon, och ränsas ifrån ogräs. I Junio uptages och utplanteras plantorna ordenteligt, på en fet, fuktig och wäl omgrafwen sång, 4 fot i fyrkant ifrån hwarandra, wattnas och ränsas från ogräs. Sedermera höges jorden intil dem efter hand, alt som de wäxa i högden; och når de fått sin fulla storlek, knytas deras blader med spunnet hö tät tilsammans, hwarefter jorden uphöges nästan til öfwerste spetsen af bladerna, dock så at ingen jord faller emellan dem. En 6 til 10 weckor derefter äro de så

mycket

mycket blekta, at de plåga wara brukbara til mat. Och på detta sättet knytes och blekes flera ständ tid efter annan, alt som man wil hafwa dem färdiga; men de senaste måste i November, mot frosten, täckas med årthalm, då man kan hafwa dem åtbara in i wintern. Ätes såsom Sparis och Sallad. Bortager armhols swetten och elak andedrägt för dem som äro dermed beswärade; men gör urinen stinkande. Lin. Am. Acad. Tom. VI. p. 123.

Munk-Rabarber eller Mat-Rabarber.

Rheum Rhapontieum.

Frön sås om wåren på kall god jord, i Trägården; och sedan wattnas, som fortsättes så länge plantorna äro späda. Men når de upskjutit til den högd, at de kunna utplanteras, så sättas de helt gleft, til 2 alnar mellan hwarje planta, och wattnas, tils de slagit an. Så wål bladerna, som bladskaften lagas til smakeliga rätter; då bladstjelkarna frista wål skalas, tillika med bladens nerver, så at alla hinnor och skal wål bortränsas, hwarefter de litet förwällas och sedan öfwer elden stufwas, såsom Spinat; då de gifwa en grön rätt, smakeligare än all Spinat och Syra.

Om stjelkar och blader helt simpelt kokas i kött-soppa, och sedan frånsilas, så winner hon en god smak.

En grön-säppa beredd af deßa blader, utan kött, i blandning med Spinat, Hufwud-salad och Spa-

ris på wanligt sätt tilredd, blir ganska god. Grönkål om wåren med tilsats af deßa blader, blir derigenom synnerligen förbättrad.

Om bladerna först om wåren då de slå up, och sedermera efter hand, i samma mon de wäxa, täckas med mylla, så blifwa de gula och möra til sallad, och åtas rå med olja och ättika.

Skulle bladen fram på sommaren tyckas blifwa något grofwa; så blandas til dem en tredjedel Syra, hwaraf Spinat-rätten blir ganska mör och smakelig.

Wärten blir ganska stor och förslår: samt perennerar i många år. Den älskar lugn, och en mustig lerblandad jordmån. Lin. Am. Acad. Tom. III. p. 229. f. Rhabarbar. §. 15, 16. Jnr. Tidn. N:o. 17 år 1786. upgifwen af Herr Prof. *P. J. Bergius*.

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

e-böcker från ditt bibliotek av

eBooks on Demand

digitaliserad av

Kungliga Biblioteket

National Library of Sweden