

bazu einig lang wol betüngtes und fettes Bett/ und säet darauff den Samen erstlich gar früh im Hornung auff's Mistbett oder so bald die Erde offen/ darnach wieder im April oder May mit zunehmenden Mond. Nachdem es nun auffgangen/ und Firgers lang worden/ so verziehet man die Pflangen/ und sehet sie anderswo hin/ sonderlich an die Rände der Rücken/ darauff andere Sachen gesäet/ oder auff ein Beet besonders/ darüber kleine Furchen gezogen/ damit die Beheuffung desto füglicher beschehen möge. Denn nachdem sie beginnen starck und etwan eines Fusses hoch zu werden/ so heuffet man die Erde zu beyden Seiten auff bis an den Herbschoß/ und lasset sie also fort wachsen. Über drey oder vier Wochen heuffet abermahl die Erde auff beyden Seiten/ und zwar immer höher/ und lasset sie fort wachsen/ bis sie weiß genug. Belangend die Einsamlung des Samens/ weil derselbe bey uns nicht wol zeitigen will/ so ist besser/ denselben von anderswo zu verschreiben. Gegen den Winter müssen sie in den Keller gebracht werden: gleichwol wofern der Grund nicht naß/ und der Winter nicht zu hart/ so können sie im Garten ausdauren/ wan sie mit Mist wol eingemacht und verwahret werden.

Der Küchen-brauch ist zweyerley: roh und gekocht: Anfänglich nehmet heraus so viel Stück durchweissete Seleri/ als euch genug deuchten/ schneidet die untüchtigen Stengel und Zäsern hinweg/ waschet sie rein mit Wasser/ und leget sie in eine Schüssel: sehet aber absonderlich dabey eine Tüncke aus Pfeffer/ Salz/ und frischem Baumöl zubereitet. Das beste am Seleri ist der Herbschoß oder Herzkoll/ wegen seiner sonderlichen Weiche und Zärtigkeit. Darnach nimmt man sie auch also ganz mit dem Herbschoß/ saubert sie ein wenig/ und thut sie in einen Kessel/ gießet darauff rein Wasser und siedet sie gahr/ wie die Spargen: wenn sie weich genug/ so gießet Baumöl und Eßig drüber/ und bestreuet sie mit Salz und Pfeffer.

XV. Garten-Kerffel.

Charophyllum fativum, C. B. *Cherrefolium*, Dod. *fativum*, Trag. *Cerrefolium*, Matth. Lob. Tab. *Gingidium*, Fuch. *Cerfu il.* Gemeiner Garten-Kerffel/ kan gesäet werden bey ausgang des Winters: nachmahls wird seine Aussaat offters/ auch bis in den Herbst wiederholet. Der nach Johannis gesäet wird/ pflaget nicht in Samen zu schießen. Er mehret sich zwar auch selbst aus dem ausgefallenen Samen/ es ist aber besser/ daß man ihm seinen Willen nicht lasse.

Den jungen brauchet man zur Vermehrung des Salats/ oder zu den Fleischbrühen: den alten kochet man unter andere Kohl-Kräuter zum Gemüß. Zum Samen lasset man einige Spiffel auff dem Bett schießen/ und ihn darauff wol reißt werden: darnach schneidet sie ab/ und trucknet den Samen vorher wol/ ehe ihr ihn einschliesset.

XVI. Spanischer Kerffel.

Myrrhis major, C. B. Matth. Lob. Dod. *fativa*, Cam. *Cerrefolium Hispanicum*, Tab. *Cerfueil d'Espagne*. Wird auch *Cicutaria odorata* wegen seines anmühtigen Geruchs von etlichen genennet/ und ist in Frankreich sehr brauchlich. Er wird im Frühjahr etwa absonderlich an einen Ort gesäet/ und sonst nichts dabey gethan/ bis er herfür kommet: sintemahl bisweilen etliche Monat verlauffen/ ehe er auffgehet. Jedoch kan man indessen das Unkraut wol behende wegthun.