

Krop-salaet.

Van dese zijn drie of vier soorten / als de bruyne, kleyne, Knodt-sla, die vroegh gezaept wordt / en Prince-kroppen : alle dese soorten / worden onder de geele Peën of Ajuyn gezaept : men dunt die wel een halve boet van den anderen / om die te beter te doen kroppen / maer de Prince-kroppen, zaept men eerst in 't laetste van April, op bedden of landt / daer men die wil hebben / als mede de Chavonse-salade, die men van boven bindt / op dat de selve van binnen beter sou geel worden.

Geele Peën.

Dese worden ghezaept in 't begin van Maert, om die vroegh te hebben / en men dunt die / datse ontrent een handt breekt van den anderen staen / maer de Winter-peën, werden ghezaept in Mey, om des Winters te bewaren / die als dan het lof hoven af snijdende / voor 't uptschieten ; sy willen wel gezaept werden in savelachtige Aerde.

Biet-wortelen.

Sy worden gezaept in April, en gedunt gelijk als de Peën ; sy willen wel wassen in goede stercke Aerde / en des Winters mede bewaert zijn als de geele Peën.

Witte Peën, of Pinster-nakelen.

Sy willen wel gezaept werden in kley-achtige Aerde / in Maert of April : men bewaertse des Winters, gelijk als de geele Peën.

Cichorey-wortelen.

Dese worden gezaept in Maert, in goede stercke Aerde / sy worden gebuyck / gekoocht zijnde tot Salaet / en de uptspruytes daer van / kan men des Winters oock gebuycken tot Sala / en hebben de selve smaect / als de Paerde-bloemen Salade, die men uyt het Veldt haelt. Als men daer van zaet wil winnen / moeten sy een jaer over staen.

Suycker-peen- of Wortelen.

Dese worden gezaept in Maert, in savelachtige Aerde / 't lof daer van / is heel vurigh / als men des morgens / als daer douw op leyt / met bloote beenen daer door loopt. Men kan die oock wel aenboeden van de spruyten / die des Winters uyt de koppen spruyten / want als men die maer in d'Aerde set / brengen sy weder wortelen voort : het is een heel voetsaem en gesont eeten.

Beete.

Sy zijn twee soorten / sijne en smalle, sy wordt gezaept in Mey, om niet in 't zaet te schieten / die kurieus zijn / steken de zaden van de groote Bieten / een boet van den anderen / sy maken als dan groote planten / en veel breeke bladeren.

Kervel.

Dese werdt gezaept in September, om des Winters te gebuycken / en die voor de Voor-tijdt, werdt gezaept in April, men kan die oock zaepen in July, en die men naer St. Jan zaept / schiet niet in 't zaet. Daer is noch Duyve-kervel, die wert by de Apotheekers gebuyckt / als men die eens heeft gezaept / komt sy van selver genoegh voort.

Veldt-salaet, of Vette-kous.

Dese is tweederhande / D'eene met lange / en d'ander met ronde bladeren / sy werden wel gesticht in koren-landen / en oock gezaept in de Cuppen / in 't laetst van Augustus, of in 't eerst van September, op plaetsen die ledigh leggen / om des Winters te gebuycken.

Latouw.

Dese werdt dicht by den anderen ghezaept / in 't begin van Maert, op een Meloen-bergh, of warme plaets / om die vroeg voort te doen komen / het is niet quaet / dat men die eerst weekt in een pot / met wit natachtigh sant.

Stor-