

mergelt sein. 3) Walnüsse; nach Hrn. Spielman geben sie um die Hälfte ihrer Schwere ein sehr angenehmes Del, das in allen Stücken stat des süßen Mandelöls gebraucht werden kan. 4) Haselnüsse. 5) Pinien oder Zirbelnüsse. 6) Pistazien oder Pimpernüsse. 7) Wassernüsse oder Stechelnüsse, sind schwer zu verdauen. 8) Bucheneicheln, oder Bucheckern, sind roh zu essen schädlich. Das nach der Auspressung des Oels übrig gebliebene Mark läßt sich gut trocknen, mahlen, und mit der Hälfte Getreidemehl im Fal der Noth zu Brodt backen. 9) Gemeine Eicheln. Eichellaffe haben die Einwohner eines von Berlin benachbarten Städtchens schon seit vielen Jahren getrunken; er hat eine stärkende, nährende und eröfnende Kraft. 10) Oliven. Die eingemachten Oliven werden zwar deswegen genossen, um den Magen zu stärken, und die Eslust zu erregen, thun aber das Gegentheil. Die 2te Abtheilung hat 7 Klassen, und handelt in der ersten von süßen Speisen, als 1) Zuckermurzeln. 2) Arabische Süßwurzel (*Cyperus esculentus* L.) 3) Mohrrüben, Möhren. 4) Palsternack. 5) Rothe Rüben. 6) Bete oder Mangold. 7) Petersilie. 8) Zellerie. 9) Scorzonere. 10) Habermurzel, (*Tragopogon*) 11) Spargel. 12) Weiße Rüben. 13) Stokrüben. 14) Kohlrüben. 15) Kohl, mit seinen Arten. 16) Spinat. 17) Melde. 18) Artischocke. 19) Pappeln (*Malva*.) 20) Indianischer Rohrbaum. 21) Zuckerrohr. 22) Zuckerhorn. 23) Söl, oder Isländisches Meergras (*alga lacharifera islandica*.) 24) Grüne Erbsen. 25) Welsche oder türkische Bohnen. 26) Kürbis. 27) Gurofen. 28) Melone. 29) Wassermelone. 30) Birn,  
von