

## Register.

- Marronnier*: siehe *Castanienbaum*.
- Martin-sec*: ein Apfel. 610
- Matricaire*; *Matricaria*; siehe *Mutterkraut*.
- Maugeron*: eine Pflaume. 617
- Manwurff*. Wie die zu vertreiben. 57
- May**. Was in diesem Monat gesäet und gepflanzt wird: auch was für Arbeit sonst in selbigem zu verrichten. 79. Verzeichniß dererjenigen Gewächse, so in diesem Monate zu säen. 80. Von den Gewächsen/ die darinne blühen. 410. Von Bäumen- und Staudengewächsen, die in demselbigen zur Blüte kommen 575. Arbeit im Baum- und Küchengarten. 753
- Mayenblümlein**: *Lilium convallium*: *Muguet de bois*. Von den Mayenblümlein. 270. Beschreibung. ib. Anmerckung. 272
- Mayenne*: siehe *Melanzæna*.
- Medica*: siehe *Sichelklee*.
- Meerzwiebel**: *Scilla*: *Scylle*. Von der Meerzwiebel und ihrer Wartung. 368. Beschreibung. *ibid*. Historie. 369. Lehre. 370
- Melanzæna*: *Mayenne*. Von der *Melanzæna*. 285. Wartung. *ibid*. Beschreibung. 286. Samen. *ibid*. Historie. *ibid*. Lehre. 287
- Melonen**: wann zu säen. 751. müssen behauen werden. 752
- Merg**. Was in diesem Monat zu säen und zu pflanzen: desgleichen, was für Arbeit darinne zu verrichten. 76. Verzeichniß dererjenigen Gewächse, die in diesem Monat aufs Mistbeet zu säen. 77. Von den Blumen, die in diesem Monat auszusäen und zu verpflanzen, und wie dererselbigen zu warten. 295. Von den Gewächsen, die in diesem Monate in der Blüte stehen. 418. Arbeit im Baum- und Küchengarten. 750
- Merveille d'hyver*: eine Birn. 609
- Merveilles de Japon*, *Merveilles de Perou*: siehe *Mirabilis*.
- Messire-Jean doré*: eine Birn. 607
- gris*: eine Birn. 607
- Mirabilis Peruviana*: siehe *Schweizerhosen*.
- Mignonne*: eine Pflaume. 613
- Milan d'été*: eine Birn. 605
- Mist**: warum er unten an die Bäume um den Stamm zu legen. 659. Wann man keinen hat, was zu thun. 661. Ist für frischgesetzte Bäume sehr dienlich. 665. Welcher sich zu trocknen und hitzigen Lande schicket. 666. wie er zuzurichten/ wann er unter die Erde soll gemischt werden. 736
- Mistbeete**: sind in einem Garten nöthig. 670. Wie sie anzurichten. *ibid*. und wiederum anzuwärmen. 671. wann sie anzurichten. 751 zu *Champignons*. 671. wann diese anzurichten. 750. 756. wann sie eingerissen werden. 760