

Register.

Das II. Cap. Erzählung der Küchen-wurzeln.

- | | | | |
|-----------------|-------------------------|------------------|--------------------|
| 1. Pastinac. | 6. Rüben-Kerffel. | 10. Radies. | 15. Knoblauch. |
| 2. Mohrrüben. | 7. Rüben-Ra-
pünzel. | 11. Meer-rettig. | 16. Lauch. |
| 3. Weißrüben. | 8. Eichorien. | 12. Haberwurz. | 17. Erdartshocken. |
| 4. Steckrüben. | 9. Rettig. | 13. Scorzonere. | 18. Tartuffeln. |
| 5. Zuckerrüben. | | 14. Zwiebeln. | |

Das III. Cap. Erzählung der Küchen-kräuter.

- | | | | |
|--------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 1. Saurampff. | 8. Spargen. | 15. Garten-kerffel. | 22. Saturey. |
| 2. Saurklee. | 9. Hopff-Spar-
gen. | 16. Spanischer
Kerffel. | 23. Pfefferkraut. |
| 3. Endivien. | 10. Kresse. | 17. Pimpinelle. | 24. Spinat. |
| 4. Lactucke. | 11. Winterkresse. | 18. Fenchel. | 25. Kohl. |
| 5. Winter-rapün-
zel. | 12. Ruckette. | 19. Dille. | 26. Beisse. |
| 6. Portulac. | 13. Petersilge. | 20. Basilge. | 27. Melde. |
| 7. Grevinne. | 14. Seleri. | 21. Dragun. | 28. Cardonen. |

Das IV. Cap. Erzählung der Küchen-früchte.

- | | | | |
|---------------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| 1. Melonen. | 5. Bonen. | 9. Erdbeer. | 12. Senff. |
| 2. Gurcken. | 6. Phaselen. | 10. Artshocken. | 13. Garten-
Schwämme. |
| 3. Kürbiß. | 7. Erbsen. | 11. Türckischer
Weige. | |
| 4. Citrullen. | 8. Linsen. | | |

Das IV. Buch.

Der Baum-garte.

Das I. Cap. Anlegung eines Baum-gartens.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Die Gelegenheit/ Form und Größe. | 4. Lust und Nutz. |
| 2. Die Beschaffenheit des Bodens. | 5. Eintheilung der Beume. |
| 3. Baum-ordnung. | |

Das II. Cap. Von der Baumschule.

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Von der Baumschule ins gemein. | 3. Vom Sitzplatz. |
| 2. Vom Stechplatz. | 4. Außländische Bäumlein zielen. |

Das III. Cap. Wartung der erwachsenen Bäume.

- | | | |
|-------------------|---------------------|----------------------|
| 1. Vom Reumen. | 4. Vom Anbinden. | 7. Vom Unterstützen. |
| 2. Vom Misten. | 5. Vom Beschneiden. | 8. Vom Obstbrechen. |
| 3. Vom Begiessen. | 6. Vom Versetzen. | |

Das IV. Cap. Verbesserung der Bäume durch die Pfropffkunst.

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Name der Pfropffkunst. | 6. Von dem Zweig-pfropffen. |
| 2. Pfropffreiser brechen. | 7. Von dem Stuben-pfropffen. |
| 3. Pfropffreiser verwahren. | 8. Verwandtschaft der Stämme und
Reiser. |
| 4. Zeit des Pfropffens. | |
| 5. Von den Pfropffstämmen. | |

Das