

Belge auch herüber zur andern Seiten des Stammes/ beschneids auch mit einem Messer zur Welsung/ wie du zuvor mit dem vntersten Theil des Pfropffreisses gethan hast/ vnd stoß es auch in die andere Seite des Stockes/ vnd weiß das Pfropffreiß mit beyden Enden eingestackt ist/ so schneide es oben mitten von einander/ vnd wenn sie nun beyde also bekleiben/ so hat der Zweig der mit dem Stamme auffgestossen ist/ Kerne/ der ander bleibe ohne Kerne. Alleine man muß den Zweig/ der auffss Ende gestossen ist/ endlich abbrechen/ vnd weg bringen/ auff daß der andere Zweig/ der mit den Wipffeln auffgestossen ist/ vnd Frucht ohne Kerne bringe/ nicht verderbe.

Bisweilen gereet diese Kunst/ bisweilen auch nicht.

Daß saure Früchte süß werden.

Bohre in einen sauren Baum ein Loch vnter sich hinab in den Stamm/ also/ daß das Loch nicht gar durch den Stamm gehe/ sondern nur bis an den Kern/ vnd fülle das Loch mit Honig seim/ vnd verschlage es mit einem Nagedornen Keil/ oder Nagel/ so wird die Frucht süße.

Oder umbgrabe die Wurzel/ vnd lege Schweins Mist daran.

Das VI. Capitel.

Von Depffeln.

Rothe Depffel zu machen.

Stoß zuvor das Pfropffreiß/ welches du auffstossen wilt/ in Nechtsblut/ was darnach für Frucht darauff wechst/ das wird roth.

Item/