

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die Kerne.	Mehl und mit anderem Mehl zu Brod gebacken
"	Samen.	Grüße, Mehl, Brod.
"	Blätter und Wurzeln.	Die Blätter als Gemüse und Suppe, die Wurzeln als Salat.
"	Blätter.	Hie und da unter Salat.
"	"	Salat und Gemüse.
"	"	"
"	Die jungen Sprossen.	Salat, Gemüse und Suppen.
"	"	"
Baum.	Früchte.	Roh, Compot, Mus, Syrup &c.
"	"	Mandeln.
"	"	Süße Mandeln.
"	"	Bittere Mandeln.
"	"	Die dünnchaligen Knackmandeln.
"	"	Pfirsichen.
"	"	Kirschen in allen Varietäten.
Strauch und Baum.	"	Kleine wenig lohnende Kirschen.
Baum.	"	Besonders zum Einlegen in Essig und Zucker geeignet
"	"	Hie und da trocken verwendet.
"	"	Pflaumen (viele Varietäten).
Strauch.	"	In Essig und Zucker eingesotten.
Baum.	"	Ummern.
"	"	Mirabellen.
"	"	Reineclauden.
Strauch und Baum.	"	In Schweden und Kamtschatka mit Salz und Branntwein, die Kalmücken kochen sie mit Milch zu einem festen Mus, Morina Chat genannt.
Kirsche, Prunus rubicunda.	Die Raupflaume, Prunus dasycarnea.	
Baum.	Früchte.	Hie u. da roh gegessen u. als Mus in kl. Mengen.
"	"	In England wenn sie teigig sind häufig gegessen.
"	"	In England und Frankreich mit Zucker als Nachtisch.
"	"	Mit Zucker eingesotten wie Liebesäpfel verwendet.
"	"	Die Früchte werden gegessen wenn sie teigig sind.
"	"	"
"	"	"