

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Bewährte Garten-Geheimnüsse, wie Pflantzen und
Blumen-Gewächse zu tractiren**

Monath, Peter Konrad Monath, Peter Konrad

Nürnberg, 1734

VD18 13442724

Von Birnen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10666

Ich halte dafür, daß diese kleine Anzahl gnug seyn kan, einen Garten, wie groß derselbe auch seyn mag, wohl zu besetzen, und mit deren Früchten die kostbarreste Tafel auszustieren; sintemahl zu gleicher Zeit man jedesmahl sechs oder acht verschiedene Sorten davon reiff haben wird.

Die Birnen, weil deren in der Zahl die meisten vorhanden sind, wollen wir zu erst vornehmen.

Von Birnen.

Im Julio werden gegessen.

Die Petit Muscat de sept en guele; (Kleine Muscat sieben auf ein Mund-voll,) wird von allen zu erst reiff. Sie ist sehr klein, und nicht dauerhaft. Man muß sie nicht anders als an Espalier setzen: zwey oder drey Bäume sind genug davon.

Die Citron des Carmes folgt hierauf, und ist etwas grösser denn die vorige: sie muß auch an Espalier gesetzt werden.

Muscat à longue queue (mit den langen Stengel) von ihrem laagen Stengel also benennet, ist ziemlich groß, und für eine frühzeitige Birn sehr gut.

Bour-

Bourdon musqué, ist rund, und hat einen sehr schönen Saft, sie muß gegessen werden, wenn sie noch ein wenig grün ist, sonst wenn sie allzureiff, wird sie schwarz: Sie wird auch genennet, Muscat, hatif. (frühzeitige.)

Magdelein, ist mehr grün als gelb, und fast rund. Sie dauret nicht, und wird auf dem Baum schon weich und meehlig.

Belissime, ist für eine frühzeitige Birn groß genug, roth auf gelb gesprengt, und sehr schmackhaft. Einige nennen sie, Figue musquée.

Cuisse Madame, eine sehr bekannte Birn, ist lang und schmahel, graulich-roth, und hat ein dichtes Fleisch, und sehr süßen Saft. Sie hält sich ziemlich lange, und wird sehr werth gehalten.

Suprême, ist groß und gelb-roth, hat einen Zucker-süßen Saft, und muß ein wenig grün gegessen werden, denn wenn sie über reiff ist, wird sie pelzig.

Die große und kleine Blanquet werden estimet. Sie sind gelb, und von sehr schönen Saft, dauren auch einige Zeit; werden von andern genennet die große, Musette d'Anjou: und die kleine, Poire de Perle.

Poire a la Reine; ist zwar klein, aber sehr schön, von ganz gelber Farbe und Ambra-
Ge

Geschmack ; ihr Baum trägt sehr häufig. Einige geben ihr auch den Nahmen, Muscat-Robert.

Im August-Monat.

Orange-verte, (grüne) ist ein wenig kleiner als die andern Oranges, und eine sehr gute Birn.

Roi d'Été, ist ganz roth, lang und spitzig bey ihrem langen Stengel. Sie dauret nicht lange.

Epargne, ist groß, lang und gelb: Der Baum träget häufig, sie muß etwas grün gebrochen werden, denn so ist sie besser, und ihr schmalziges Fleisch fester. Wird auch sonst genant Saint Sanson.

Mouille-Bouche, ist groß und rund, grünlicht von Farbe, und schmelzend dabey; sie muß eben auch gebrochen werden wenn sie noch etwas grün ist, sonst wird sie pelzig: Der Baum träget häufig. Sie wird auch genant Coule-soif; noch andere nennen sie Franc-Real-d'Été.

Chair-Adame, hat einen Saft wie Rosenwasser, ist rund, roth und gelb, mit dunkelgrün gesprenckelt, spitzig am Stengel, und gleichet der Rouffelet, hält sich lange, ohne weich zu werden, und ist eine gar treffliche Birn, Man nennet sie auch Poire de Prince,

Ognon-

Ognonnet, ist rund, aber platt am Ende wie eine Zwiebel, gelb von Farbe. Ihr Saft schmäckt schön und starck nach Biesem, wird aber gern steinigt.

Die grosse Rouffelet de Rheims wird für eine der schönsten Sommer - Birn gehalten; sie ist eine lange rothe Schmalz - Birn, und dabey Biesemhaftt. Diese Frucht wird groß und schön en Espalier, geräth doch aber auch gut en Buiffon.

Die kleine Rouffelet ist röther von Farbe, und grau dabey, hält sich auch noch länger wie die vorige, ohne daß solche weich werden. Ihr Baum trägt, auf was Art er mag gesezet werden, und damit man desto länger diese Birn haben möge, stellet man ihn an verschiedene Derter nach der Sonnen.

Cassolette ist lang und grünlicht, ihr Saft sehr Biesemhaftig: Sie ist fürtrefflich, muß aber bald laegessen werden, sonst wird sie schwarz. Man nennet sie auch Triolet, Muscat - verd, Tate - Ribaut, und Depôt de Sillery.

L'inconnuë - Chineau, ist mehr lang als rund, hat einen schönen und schmackhaften Saft. Wird auch genannt, Fondante de Brest.

Die Orange, von dieser Birn giebt es verschiedes

des

dene Gattungen. Die Orange musquée ist breit, will grün gegessen seyn, sonst wird sie zu weich. Die Orange Royale ist grösser wie jene, schön, und sehr gut. Die Orangen-Birnen wollen überhaupt etwas grün gegessen seyn, und werden pelzig, wenn sie auf dem Baum sehr reiff werden.

Robine. ist breit-rund. Es wachsen ihrer unterschiedliche in Sträussen zusammen, hat ein hartes biesamhaftes sehr gutes Fleisch. Heisset auch Averat, und Muscat d'Août.

Sans-Peau. Diese Birn ist mir noch unbekannt.

Bon-Chrétien - Musique, hat eine gelbe und glatte Scheele. Sie ist mehr rund, aber kleiner wie die Gratioli, und ihr Fleisch hart. Diese Birn wird sehr gesucht, ist sehr schmackhaft, und von Zucker-süssen Safft.

Im Monat September.

Gratioli, oder Bon-Chretien d'Été. (Sommer-Bon-Chretien) gemeintlich genannt, ist eine grosse, gelbe, länglichte, glatte Birn; ist mürbe, und hat einen schönen Zucker-süssen Safft dabey: Ist eine sehr herrliche Frucht.

Salviati, ist platt-rund, ziemlich groß, gelb und schön: Hat einen langen dünnen Sten

Stengel, und ein sehr vestes schmalkhafftiges Fleisch.

De Mon Dieu, ist eine schöne gelb-rothe und safftige Birn. Ihr Baum trägt häufig, und die Frucht wird nach und nach auf demselben reiff.

Verte-longue, ist eine recht schmelzende Birn, und von sehr schmackhafften Saft. Sie bleibt immer grün, ob sie schon reiff ist; daher sie auch ihren Nahmen bekommen.

Die Angletterre ist weiß-gelb, und sehr schmalkhafftig; muß, wenn sie noch etwas grün ist, gebrochen und gegessen werden, sonst wird sie bald weich.

Beure-Rouge, ist eine grosse lange Birn, jedoch nicht spizig, aber von hoch-rother Farbe. Sie führet den Nahmen Beurée (Butter- oder Schmalk-Birn) ihrer Fürtrefflichkeit wegen, ihr Saft ist sehr schmackhafft und Zucker-süß. Diese Birn ist die schmalkhafftigste von allen, und die beste von den Herbst-Birnen.

Beuré-gris, wird etwas später reiff, ist gelinder, und noch schmalkhaffter als die rothe.

Beuré-verd, ist die geringste von dieser Art, ihr Saft ist mehr wässerigt, und nicht so schmackhafft.

Doy-

Doyenne, ist Citronen-farbig, groß und recht gut, sehr schmelzend, und hat einen Zucker-süßen Saft. Sie wird auch genennet, Beuré-blanc, Poire de Neige, Bonne-Ente.

Caillat-Rosat, ist eine breite Birn, gelb-brauner Farbe, hat ein dichtes Fleisch, und einen Zucker-süßen Rosen-Saft.

Im Monat October.

Misire-Jean-blanc, ist breit-rund, von süßen Saft, aber steinigt.

Misire-Jean-doré, ist der vorigen gleich, jedoch höher von Farbe und Geschmack, aber etwas härter.

Misire-Jean-gris, wird später reiff als die beyden vorigen, dauret lang, und hat einen sonderbahr-schönen und Zucker-süßen Saft. Sie wird in Franckreich sehr hoch gehalten, hier zu Lande aber ist sie ganz welck, und hat wenig Geschmack. Ich halte davor, wenn sie en Espalier an die Mauer gesezet würde, solte sie besser bekommen.

Sucre-verd, ist eine ziemlich grosse Birn, und der Verte-longue gleich, sehr schmelzend, und bleibt immer grün, hält sich lange, und ist eine sehr schöne Frucht.

Ber.

Bergamotte d'Autonne, ist breit, grün und glatt, sehr schmalzhafft, und verliethret ihre grüne Farbe wenn sie mürb wird, ist dauerhafft dabey. Ihren Baum muß man en Espalier gegen Morgen oder Abend, en Buiffon aber gar keinen davon pflanzen; denn er bekommt solchergestalt nicht, sein Holz wird ganz rüdig, und die Zweige verdorren nacheinander.

Bergamotte-suisse, sowohl diese Birn, als auch ihr Holz, sind ganz grün und gelb gestrichet: ist eine breite sehr schmalzhafte Birn, die hoch gehalten wird. Sie muß en Espalier, wie die vorige gesetzt werden.

Voye aux Prêtres, ist groß, rund und grün, auch ziemlich gut wenn sie zu rechter Zeit gegessen wird, sonst aber wird sie pelzig. Einige nennen sie Poire de Catet.

Petit Oin, ist uneben und höckerigt gestaltet, ziemlich groß, mehr grün als gelb, sehr schmalzhafft und wohl-schmeckend: ihr Baum trägt häufig und oft.

Bezi de la Motte, eine neue Birn, welche hoch gehalten wird, ist mir annoch unbekannt.

Bezy d'Hery, ist ziemlich groß, rund, gelb, und glatt, jedoch besser gebacken oder gekocht, als roh.

Chat-brulé, ist etwas lang und spizig, sehr braun von Farbe und schmelzend, ihr Saft ist schön. Sie muß bald gegessen werden, sonst wird sie faul: heißet auch Pucelle de Xaintonge.

Amadotte, ist breit, gelb und glatt; hat einen Biesem-Geschmack, und ist trucken. Sie dauert zwar lang, sie ist aber steinig.

Lansac, ist klein, rund, glatt und gelb: Sie kan Dauren bis im Jenner, und ist eine schmalzhafte Birn, ja der besten eine. Von ihren Zucker-süßen Safft wird sie genannt, Franchipanne d'Auronne,

Im Monat November.

Die Virgoulée ist eine der sùrtrefflichsten Birnen, welche man im Winter haben kan. Sie ist groß, lang und grün, verändert aber ihre grüne Farbe in gelb, wenn sie zeitig wird; ihr butterhafftes Fleisch ist sehr schmelzend, jedoch fest dabey: Einr überaus schöne Birn. Will man sie aber gut essen, muß sie nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welck. Ihr Baum kan en Buiffon, oder gegen Morgen und Abend en Espalier gepflanzet werden. Diese Frucht muß man aber auf kein Stroh, Fichten-Bretter, oder andern Holz, so einen Geruch an sich hat, legen; denn sie nimmt davon den Geschmack an. Von dieser Frucht kan nicht zu viel in einem Garten seyn.

Die Ambrette ist grünlich-grau: auf sandigem Erdboden wird sie auch zuweilen wohl weißfahl. Sie ist rund und sehr schmalzhast, muß aber nicht zu frühzeitig abgebrochen werden, sonst wird sie welck, und verdorret. Ist einr gute Winter-Birn.

Mar-

Marquise ist fein groß und grün, im reiff werden aber wird sie gelb: Ihr Stengel ist lang und dünn, hat einen sehr süßen Biesem-Safft. Sie ist eine sehr schmalkige Birn, und kommt der Epine-d'Hyver nahe.

Epine-d'Hyver ist fast Ey-rund gestaltet, hat am Stengel eine kleine Warze, welche denselben etwas dick und fleischigt macht: Sie ist eine Birn so schmelzend wie man eine hat; ihr schmalkiges und biesemhaftes Fleisch ist das zarteste von allen Winter-Birnen. Die Epine-Rosate hält man jedoch noch besser, dieweil derselben schmalkiges Fleisch dichter, und auch biesemhafter ist: diese ist runder als jene, und kom̄t der Ambrette gleich.

Luise-Bonne, ist groß und sehr lang, in der Gestalt einer Perl, weiß-fahler Farb, und sehr schmalkig. Sie hält sich lange, und ist zuletzt besser als im Anfang; denn sie wird nicht zu weich noch pelzig. Ist derowegen eine sehr gute Birn.

Martin-Sec, ist mehr lang als rund, hat eine schöne Farbe, grau mit roth gesprengt, und einen überaus Zuckersüßen Safft. Drey Monat lang bleibt sie gut zu essen, und wird sehr estimiret: jedoch ist sie zu Zeiten auch steinigt.

Bezy de Quessoy, ist klein und fast rund, ganz braun und schmalkig; hat einen sehr schönen Safft wie Wein, und ist eine sehr gute Birn.

Im Monat December.

Bezy-l'Echafferie, ist ziemlich groß, und fast rund; grün von Farbe, und gelbig wenn sie reiff

ist: dauret lang, und ist sehr schmalzig und biesem-
hafft, auch ihrer Güte wegen rar, denn sie bleibt 3.
Monat lang gut. Ehmals ward sie Muscat de
Vilandry genannt.

Verte-longue d'Hyver, ist eine schmelzende
Birne, hat ein sehr fest, und schmalziges Fleisch und
schönen Saft: sie dauret über 2. Monat, ist rar,
und wird æstimirt. Man nennet sie auch Mouil-
le-bouche, oder Epine longue d'Hyver.

Portail, ist braun-grau und breit, hat ihre Blü-
me sehr tieff sitzen, und der Saft ist biesemhafft:
soll sie gut seyn, muß sie ganz spät gegessen werden.

Saint-Germain, ist fast rund, und am Ende spi-
zig, ihr schmalzig Fleisch dicht, und der Saft sehr
gut und Zucker-süß, sie wird sehr gesucht. Man
nennet sie auch Lafare und Arteloire.

Alle diese letzten Birnen so wir genennet haben,
können bis zum März- und April-Monat dauern.
Nun folgen noch die, welche sich bis zum May-
Monat halten, wiewol sie vom December-Monat
an schon gut zu essen sind.

Im Monat Januario.

Bon-Chrétien d'Espagne, die fürnehmste von
dieser Art; ist lang und groß, auch sehr schön, hell-
roth von Farbe, ihr Fleisch ist mürb und delicat.
Einige nennen sie Bon-Chrétien doré, dieweil
sie ganz gelb ist, wenn sie reiff wird.

Bon-Chrétien-lanspepin, ist sehr lang, wird
im reiff-werden gelb, ich halte sie vor die beste.

Bon;

Bon-Chrétien-verd, hält sich bis im April- und May-Monat, hat häufigen Saft, und wird gelb, wenn sie reiff ist.

Bon-Chrétien-d'Angleterre, ist ganz schwarz-braun und sehr mürbe: ihr Saft Zucker-süß.

Die grosse Beuré-d'Hyver, ist lang und dick, etwas weiß-fahl, und sehr schmelzend wenn sie reiff ist, sie gleicht der Bon-Chrétien-Birn. Diese wird hoch geschätzt und rar gehalten, die weil sie für eine Winter-Birn etwas sonderliches an sich hat.

Orange d'Hyver, ist groß und rund, grün, wenn sie auf dem Baum sitzt, wird aber gelb im reif werden: Sie hat einen Zucker-süßen schönen Saft, und hält sich lang.

Im Monat Februario.

Rouffelet d'Hyver, kommt der Rouffolet d'Eté fast gleich, ist etwas lang und spitziger am Stengel, auch nicht so hoch von Farbe, wie jene. Ihr Saft ist sehr schön, Zucker-süß, und dem Wein gleich, eine recht gute Frucht.

Die grosse Musc-d'Hyver ist rund und grün, wird bey dem reiff-werden gelb. Ihr Saft ist für-trefflich, sehr schmackhaft wie Biesem: und ob gleich ihr Fleisch ein wenig hart, ist sie dennoch eine recht gute Birn. Einige nennen sie Orange Musquée, oder Poire de Magdaleine.

Bergamotte Bugy, ist eine grosse Birn, fast

M 3

rund

rund und spitzig am Stengel, grün-gelber Farbe, schmalzig und schmelzend, dauret bis im April. Diese Frucht ist sehr schön, und kan frey, oder auch en Espalier gepflanzet werden. Die Italiäner nennen sie Pera Spina.

Die Colmar habe ich zuletzt gesezet, dieweil ich nicht eigentlich weiß, zu welcher Zeit sie müsse gegessen werden. Diese Birn ist noch nicht lange bekannt, wird aber sehr æstimiret.

Ich habe von denen Koch-Birnen keine Meldung gethan, dieweil solche zu schlecht sind, ihnen eine Stelle im Garten zu gönnen, man kan sich der meisten, von denen ich alhie genennet habe, sowohl zum Kochen, als Einmachen, auch bedienen.

Wenn ich nun die Birnen unter gewisse Monate gebracht habe, ist darum keine Folge, daß deren einige nicht jezweilen früher, oder etwas später reiff werden solten, nachdem die Jahrszeit früh oder später einfället: Denn öffters wird man sie das eine Jahr 14. Tage früher, als im andern, essen können. Ferner sind deren welche, so ich unter die drey letzten Monate gesezt habe, die bis zum Ausgang des May-Monats, andere aber bis am Ende des Aprils dauern können. Ich gedencke alhier keiner einzigen hiesigen Landes-Birn, nicht darum, als ob ich nicht wüste, daß deren auch ein andere gute Art vorhanden, als die Volckmersche und Herbst-Bergamotte, sondern dieweil solche ohnedem schon bekannt sind.

Am

Anmerckung von denen Birn- Bäumen.

Die Birn = Bäume überhaupt haben lieber schwere als leichte Erde, und wachsen besser auf einem fetten als mageren Grund und Boden: denn diese Bäume erfordern viel Nahrung: jedoch ist die Frucht, so auf guten fetten Erdreich gewachsen zwar sehr safftig, aber nicht so schmackhaft.

Wenn Birn = Bäume gepflanzt werden, muß man so viel möglich, dahin sehen, daß man die, so schmalkige Frucht tragen, an trockene Dertter stelle, denn hiedurch wird ihr Safft süßer, und die Frucht nicht so steinig seyn. Auch soll man die schmalkige oder Butter = Birnen auf Quitten = Stämme pflropfen, dieweil dieser Stämme Safft truckener Art den der andern ist, dadurch wird ihre Schärffe grösten Theils verbessert werden. Hingegen soll man die truckne und lasche Früchte in feucht Erdreich stellen, diß vermehrt ihren Safft, man kan sie auf allerley Stämme pflropfen, als die da mehr Safft denn die Quitten haben, als denn wird die Frucht vollkommener werden.

Man kan frühzeitig und lange die Butterbirnen haben und genießen, wenn deren einige, ehe sie recht vollkommen reiff sind, abgebrochen werden, denn dieses befördert, daß sie desto eher zur Zeitigung gelangen, die andern aber, so auf dem Baum bleiben, zeitigen nach und nach.

Die harte and lasche Art Birnen aber, muß auf dem Baum, so lang inmer möglich, bleiben, denn

nimmt man sie zu früh ab, werden sie welck, und der Saft trocknet aus, faulen auch dahero bald.

Von Aepffeln.

Die Aepffel werden in diesem Tractat nicht so viel Raum anfüllen, als die Birnen gethan haben; denn ob zwar diese auch schöne Früchte sind, wolt ich deren doch nur wenige in einen Garten pflanzen. Eine gute Birn ist denen Aepffeln allezeit vorzuziehen; und halte ich davor, daß sehr viele gleicher Meynung mit mir seyn werden. Zwar wolt ich sie nicht ganz und gar aus meinem Garten verbannen, jedoch aber deren nur einige darin stellen: Und ob gleich diese Frucht auf alle hochstämmige Bäume gut geräth, so ist doch nicht zu läugnen, daß diese auf niedrige Bäume solten besser und grösser wachsen; die ich aber pflanzen würde, sind folgende:

Passe-Pomme rouge, (der rothe) ist der frühzeitigste und sehr mürbe. Der Baum trägt häufig, muß aber gegessen werden wenn er noch ein wenig hart ist, denn er wird leicht pelzig.

Passe-Pomme blanche, (der weisse) ist länglicher und grösser als der vorige: hat mehr Saft, und hält sich länger.

Passe-Pomme d'Autonne, ist ein rarer und fürtrefflicher Aepfel; gleichet dem Passe-Pomme rouge viel, ist jedoch etwas grösser und viel besser, auch inwendig röther. In Holland wird er genannt, Pomme de Jerusalem.

Calville d'Été, ist aus- und inwendig roth, eine Art