

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

Im August-Monat.

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

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 Dertter 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 genant, 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