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 Monat November.

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

Visual Library

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

Lansac, ist klein, rund, glatt und gelb: Sie kan dauren biß im Jenner, und ist eine schmaltzhaffte Birn, ja der besten eine. Von ihren Zucker-süssen Safft wird sie genannt, Franchipanne d'Automne.

Im Monat November.

Die Virgoulée ist eine der fürtrefflichsten Birnen, welche man im Winter haben kan. Sie ist groß, lang uud grün, verändert aber ihre grüne Farbe in gelb, wenn sie zeitig wird; ihr butterhafftes Fleisch ist sehr schmeltzend, 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 Buisson, oder gegen Morgen und Abend en Espalier gepflantzet werden. Diese Frucht muß man aber auf kein Stroh, Fichten-Bretter, oder andern Holtz, 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 schmaltzhaft, 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 schmaltzige Birn, und kommt der Epine-d'Hyver nahe.

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

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

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

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

Im Monat December.

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