

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 December.

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

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 steinig.

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 Merz- und April-Monat dauren.
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;