

die Calville d'automne und etliche Reinetten, können nunmehr schon reiff seyn, und genossen werden. Wenn aber die gedachte Birne ein fettes und kaltes Erdreich gehabt haben, so sind sie erst im December und Januario brauchbar. Die Marquises, die Bon Chretiens d'Espagne, die Martinsec und Rousselet d'hyver, und von den Aepffeln die Calville rouge gehören auch vor den November. Die Martinsec und Bon Chretien können alle vor reiff angesehen und gegessen werden, so bald nur eine unter ihnen faul wird.

Wenn die Calville reiff ist, so wird sie leicht, und ihre Kerne welche sich losgegeben, klappern wenn man sie schüttelt.

Die Reiffe von allen übrigen obgedachten Birnen des Novembers wird daran erkandt, daß sie etwas gelblicht werden, und Runzeln bekommen, auch sich durch den Daum eindrücken lassen, ausgenommen die Louise bonne und vertelougue, welche selten gelb- aber runzlicht werden, und angenehm anzufühlen sind.

Der *December* hält das Mittel zwischen den November und Januarius, wiewohl die vorhin in dem November angeführte Spät-Früchte in diesem Monate sehr starck zu ihrer Reiffe eilen, und leicht weich und faul werden.

Unter denselben sind hier die Ambretten zu bemercken, welche in einer Nordlichen Auslage, oder auf Zwerg-Bäumen oder aber auf Wildstämmen gewachsen sind. Diese Birne werden weich und reiff, ehe sie einst eine gelbliche Farbe bekommen.

Es ist oben angezeigt worden, daß diejenige Früchte, welche in einem fetten Boden gewachsen sind, über drey Monat Zeit in der Obst-Kammer nöhtig haben, ehe sie ihre Härte, Schärffe und ungeschmackte Eigenschafft verlieren, und aus dieser Ursache findet man im