

Bedingung daß die Fenster auf dem Kasten liegen bleiben, damit man denen Früchten durch die Wärme einen guten Geschmack verschaffe, weil die Früchte sehr wässerig sind und folglich die Destillation durch die Wärme sehr gut vertragen können.

Die Liebhaber ziehen unter diesen beiden Sorten gemeiniglich die mit dem rothen Fleische vor und behaupten sie seye von besserem Geschmack. Allein dieser Meinung kann ich nicht beypflichten. Ich behaupte vielmehr, daß es von beeden Sorten schlechte und gute gebe; so wie ich das nämliche selbst in Portugall wahrgenommen habe, allwo sie doch die rechte natürliche Art zeigen und die Bauern ganze Aecker voll ziehen, die sie täglich zu Märkte bringen. Höchstens könnte man den rothen etwa in dem Ansehen den Vorzug geben, aber im Geschmack niemahls: Wenn man sie fleisig einsenkt so daß sie viele Wurzeln machen, dabey aber auch weil sie die Masse außerordentlich leiden, mit Begiesen unterhält, so bekommt man außerordentlich schöne und grosse Stücke davon.

Sechster Abschnitt.

Von der Behandlung derer Gurken.

Hier werden wir uns ziemlich kurz fassen können, da dieser Gegenstand nicht leicht einem
S
Gärt