

oder wie der Engländer 'auspricht, Seyden-
 Aepfel begriffen werden. Nur die graue Re-
 nette, nebst etlichen andern, wird vorzüglich
 geachtet.

Quintinye erklärt sich sehr kalt über
 die Aepfel; und liefert uns nur von zwey und
 zwanzig Sorten, und das meistens so kurze
 und unzulängliche Beschreibungen, daß man
 nicht wissen kann, was für Sorten er meynt,
 da die Benennungen, die er ihnen giebt, jetzt
 nicht mehr gewöhnlich zu seyn scheinen. Er
 kennt nur sieben Haupt-Sorten von
 Aepfeln, die er für gut erklärt; nemlich die
 graue und weiße, oder Franz-Nette;
 die Herbst-Calville; Fenouillet oder
 Anisapfel; Courpendu; Api und Vio-
 lette; will aber doch folgende nicht für
 schlecht und verwerflich erklären. Nemlich:
 Rambour; Sommer-Calville; Cou-
 sinotte; Orgeran; Ierusalem; Drue-
 Parmain; Pomme de glace; Francatu;
 Haute-bonté; Royauté; Ronvezeau;
 Chataignier, Pigeonnet; Passe-pomme;
 Petit-bon; Pomme-figue. An den Net-
 ten tadelt er, daß sie, so lange sie noch nicht
 völlig reif sind, eine mißfällige Säure haben;
 sobald aber jenes eintritt, sie einen übeln Ge-
 ruch annehmen, besonders, wenn sie auf Stroh