

lung leidet doch hinwiederum eine speziellere, weil es von der einen, wie von der andern wieder Verschiedenheiten giebt, die in die Augen fallen, und bei welchen es nicht, wie Hein. meynt, auf Beschaffenheit des Bodens oder des Alters und Stand des Baumes ankommt.

Quintinye ist sehr kurz über die Abrikosen, und ist nicht sehr für sie eingenommen, denn er meynt, sie wären mehr zu trocknen und flüssigen Konfitüren, als zum frischen Genuß zu empfehlen, weil man nicht viele auf einmal genießen könne, und sich begnüge, wenn man dann und wann eine abpflücken könne, um sie sogleich zu kosten. Dagegen meynt er, würde uns eine der besten und feinsten Kompoten entgehen; wenn wir die Abrikose nicht hätten. Denn es wäre zur Verwunderung, was das Feuer und Zucker für einen Parfüm bei der Abrikose hervor brächten, den man bei ihn in ihrem rohen Zustande nicht gefunden hätte. Auch er ist dafür, die Abrikose als Hochstamm zu ziehen: denn ob die Früchte schon hier nicht so groß und schön von Farbe ausfielen, wie am Spalier, so überträfen sie doch letztere durch einen viel höhern und ausgesuchtern Parfüm. Um der ihm sehr wichtigen Kompots und Konfitüren wegen, rathet er, daß wenn Raum dazu vorhanden, man Abrikosenspaliere an der Morgen, Mittag, Abend, und Mitternachtszeit anlegen solle.