

dunkelgrün und braunroth, rauh von Haut, mit einem kurzen Stiel, und tiefen Auge.

2. Die Doppeltblüte, Double fleur, ist an den gefüllten Blüten zu kennen. Ebenfalls eine grosse Birn, mit einem geraden langen Stiel, glatten Haut, gelb und roth, verlieret die Farbe, wenn man sie oft anrühret, und wird schmutzig.
3. Die Biesambirn, Gros Musc, oder Orange musquée, d'Hyver, ist rund, grün und gelb, hat ein grobes Fleisch, und einen Biesam-Geschmack, dabey saftig.
4. Die Kanelbirn, Donville, ist ziemlich groß und länglicht, von Zimmtfarbe, eine unvergleichliche Compotbirn, heist auch in Frankreich: Rousselle d'Hyver, Calot, Poire de Province.
5. Die Weynachtsbirn, sieht der Jagdbirn sehr ähnlich, ist aber hart vom Fleisch. Eine schöne Kochbirn, und der Baum, wenn er hochstämmig, trägt ungemein reichlich.
6. Die Schäferbirn, Pastorelle, oder Musette, ist mittelmäßiger Grösse, wie eine Pfalzgräfschen, mit einem krummen im Fleische stehenden Stiel, wird bey der Reife grüngelb, mit rothbraunen Flecken vermengt, und ist ein wenig feuchte, das Fleisch ist milde, und schmecket etwas säuerlich, von der Schmalzart.
7. Die Winter-Muscatteller, Muscat allmand, ist länglicht, von mittelmäßiger Grösse, glatter

ter