

www.e-rara.ch

Vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie, wodurch die genaueste Kenntniss von der Natur, Beschaffenheit und den unterschiedenen Merkmalen aller Obstarten erhalten werden kann

Manger, Heinrich Ludewig

Leipzig, 1780-1783

Zentralbibliothek Zürich

Shelf Mark: NB 182 | G

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-46672>

Tabelle

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Die Birnenarten werden benennt, entweder:

I. Von der Pflanzung.	II. Von der Reifzeit.	III. Von der innern Beschaffenheit.	IV. Von der Größe.	V. Von der Figur.	VI. Von der Farbe.	VII. Von der Schmelze.	VIII. Von der Gerüche.	IX. Von der Güte.	X. Von den Wirkungen.	XI. Von dem Orte.	XII. Von dem ersten Bekantsmachen.	XIII. Von verschiedenen Umständen.
<p>1. Maulbeerbirnen, wenn Birnen auf Maulbeeren gepflanzt werden, die alsdenn schön rothes Fleisch und Mark erhalten. Sie tragen wenig, werden aber der Seltenheit wegen empfohlen. Es sind die Scharlachbirnen des Camerarii.</p> <p>2. Aepfelbirnen, die bey den Niederländern aus Pflanzung der Birnen auf Aepfelstämme entstehen; von Form den Aepfeln gleichen; aber Birnen geschmack und häufigen, süßen, wässrigen Saft haben.</p> <p>3. Die Beblätterte, od. nach Dalechamp die Blattrbirne; weil aus dem mittlern Theile derselben ein Blatt hervorzuwächst.</p>	<p>1. Frühe Birnen, die sehr zeitig reifen.</p> <p>2. Späte, die bis ins andere Jahr dauern.</p> <p>3. Grüne; große, zuweilen gleichsam in zwey Theile getheilt.</p> <p>4. Rothe; die im spätem Herbst reifen.</p> <p>5. Johannisbirne, um das Johannisfest ungefähr, erbar.</p> <p>6. Laurentzbirnen, gegen den Tag dieses Heiligen.</p> <p>7. Marienbirnen, sehr angenehm, aber ohne Dauer.</p> <p>8. Juniusb. weil sie in diesem Monate reifen.</p> <p>9. Martinsb. die bis spät in Winter dauern.</p> <p>10. Weinbirnen, reifen zur Zeit der Weinlese.</p> <p>11. Winter- od. Straßbirnen, dauern bis in Januar.</p> <p>12. Margarethenb. sehr schmelzend.</p> <p>13. Winterbirnen, mit sehr hartem Fleische.</p> <p>14. Augustb. von der Reife in diesem Monate.</p> <p>15. Heubirnen, zur Zeit der Heuerndte.</p> <p>16. Herbstbirnen, unter welche die Französischen Bergamotten u. gute Christenbirnen nebst den Italienischen Caravella und Bazareschia gehören.</p>	<p>1. Wasserbirnen, deren giebt es Hildesheimer, Elsser und Würtemberger.</p> <p>2. Speckbirnen, mit sehr schmelzendem Fleische.</p> <p>3. Schmalzbirnen, deren Fleisch wie Schmalz im Munde zergeht.</p> <p>4. Knochenbirnen, die so hart sind, daß sie niemals ungetocht gegessen werden können.</p> <p>5. Aschenbirnen, deren Fleisch sich im Munde so leicht als Asche von einander trennt.</p> <p>6. Saftbirnen; mit hartem Fleische aber viel kaltem säuerlichem Saft.</p> <p>7. Mehlbirnen, von denen welche die Französischen Bergamotten u. gute Christenbirnen nebst den Italienischen Caravella und Bazareschia gehören.</p>	<p>1. Faustbirnen; welche die Größe einer geballten Faust haben; (von J.B. auch Daßosenbirnen genennt werden.)</p> <p>2. Die große Birne, an 6 Zoll dicke, ganz mit Linse förmigen Flecken bedeckt; ihr Saft ist säuerlich und sie dauert kurze Zeit.</p> <p>3. Pfundbirnen, die auch viel andere Namen haben und wovon die mehresten ein Pfund, auch wohl noch mehr wiegen.</p> <p>4. Die dicke Birn, von Cordus Holpener genant; ist überaus dickbauchig u. dabey ungleich.</p>	<p>1. Zweyköpfige; die am Auge zertheilt erscheinen.</p> <p>2. Glockenbirnen sowohl Eisleber als Burgunder.</p> <p>3. Aufgedunsene; groß und bauchig.</p> <p>4. Sammelschwänze; auch dicke und bauchig.</p> <p>5. Eyerbirnen, Eisleber und Elsser.</p> <p>6. Kautenbirnen, sind spindel- oder zapfenförmig.</p> <p>7. Gelbe Königbirnen, dicke, gegen den Stiel stumpf gespitzt.</p> <p>8. Quittenbirne.</p> <p>9. Koblbirne; groß und rundlich.</p> <p>10. Ovale Birn, am Auge und Stiele gleich stumpf abgehend.</p> <p>11. Kreuzelbirnen.</p> <p>12. Regelpirnen.</p> <p>13. Pechkugeln; fast kugelförmig.</p> <p>14. Fünfeckigte B. groß und schön.</p> <p>15. Rückenbirnen, kommen sehr mit den Pfundbirnen überein.</p> <p>16. Spitzbirnen sind pyramidenförmig.</p> <p>17. Stämpflinge, haben Ähnlichkeit mit den Eyerbirnen und keine Kernen.</p> <p>18. Kreuzelbirnen, des Tabernamont, die vielleicht mit den Kautenbirnen einerley sind.</p>	<p>1. Köthl. B. und diese unterscheiden sich in Auraten u. Finor's.</p> <p>2. Eisbirnen sind länglich pyramidal u. haben sehr weißes Fleisch.</p> <p>3. Grobfarbige oder Schmutzige kürzer, dicker und von bestem Geschmacke als Vorige.</p> <p>4. Wachs. B. sind dunkelgelb mit etwas roth.</p> <p>5. Aschenbirnen; haben aschgraue Farbe mit grün vermischt.</p> <p>6. Gelbrothe Birnen, mit Citronen und Safranfarbe nebst etwas rothen.</p> <p>7. Grünlinge, von ihrer Wiesengrünen Farbe.</p> <p>8. Siegelbirnen, die braun oder schmutzig roth sind.</p> <p>9. Aepfelgrüne, welche ein helleres Grün als N. 7 haben.</p> <p>10. Rothe Lothringer; (die J.B. Rouge-Vacon nennt.)</p>	<p>1. Königbirnen.</p> <p>a) Die größten sind etwas länglich, haben rauhe Haut u. gelbgraue Farbe.</p> <p>b) Die kleineren sind etwas runder u. röthlich, bey der Reife sehr süße und angenehm.</p> <p>2. Judenbirnen; a) Die mit grüner Schale sind von kurzer Dauer.</p> <p>b) Die mit weißer Schale sind von längerer Dauer.</p> <p>3. Weinbirnen, die oben gedacht worden u. die von ihrer weinsäuerlichen doch vielen sehr angenehmen Geschmack den Namen haben.</p>	<p>1. Die Rosenbirnen, deren Geruch denen von Rosen nahe kommt.</p> <p>2. Handschuhb. Die einen gewissen Geruch haben, der mit dem, von parfümirten Handschuhen verglichen werden kann. (s. J.B.)</p> <p>3. Mäsquirte B. dere sind vielerley: a) Größere. b) Kleinere. c) Ganz kleine, die kaum, etwas größer als eine gewöhnliche Kirsche sind, eine runde Form und langen Stiel haben.</p> <p>d) Rothe, die insgemein Jesusbirnen genennt werden.</p> <p>e) Weißliche; auch Calvier genant; deren eine gewisse größere Art zarter Fleisch hat und sich zum Heheessen besser als die Kleinern schicket.</p> <p>f) Calvierbart dauern bis zum May, und können auch nicht eher als in diesem Monate gegessen werden.</p>	<p>1. Königbirnen zeigen durch ihren Namen an, daß sie Königen vorzusetzen sind.</p> <p>2. Löwen; oder Scherersbirnen vom Löwen dem Könige der Thiere; und weil sie ein Barbierer zuerst nach Cassel gebracht hat.</p> <p>3. Pabstbirne, weil dieser größte geistliche Herr nichts Schlechtes genießen wird.</p> <p>4. Gute Christenbirne (auch für gemeine gute Christen gehört nichts Schlechtes)</p> <p>5. Die Liebesswerthen; zwar nicht um sie rohe zu essen, aber doch wege ihrer Dauer und der guten daraus zu bereiten Compots.</p> <p>6. Die Spanische Königbirnen, sind mit vorigen fast einerley.</p> <p>7. Helden; oder Herrnbirnen, haben auch etwas Vorzügliches.</p> <p>8. Gute Dickhäutige Birnen.</p> <p>9. Junker- oder Edelmannsbirnen. s. Schwensb.</p>	<p>1. Würgeb. a) gelbe od. Maasbirnen, werden zu Tübingen zerschnitten u. getrocknet, viele Jahre lang aufbehalten.</p> <p>b) Die großen oder Becherbirnen.</p> <p>c) Die rothen, von denen nichtsweniger zu sagen ist.</p> <p>2. Trinkbirnen, weil ihr Saft so groß und gleichsam hinreichend ist, bey deren Genuß anderes Getränke zu entbehren.</p> <p>3. Eröffnende Birnen, nämlich solche, durch deren Genuß man Leibesöffnung zuwege bringen kann. Es ist nicht eigentlich bekant, welche Art hieher zu rechnen sind, u. sind also die Aerzte weiter darun zu befragen.</p>	<p>1. Bergamotten, von Bergamo in Italien.</p> <p>2. Forenser oder Verriener, von Aker und einem Flecken dieses Namens.</p> <p>3. Turonerbirn, die lange dauern.</p> <p>4. Sertaner, die ihnen ähnliche.</p> <p>5. Eduaner und Campaner, oder Spitzbirnen.</p> <p>6. Bonnerbirn.</p> <p>7. Pfälzer- oder Massbirn.</p> <p>8. Brachmarter.</p> <p>9. Baseler.</p> <p>10. Päckelmischbirn.</p> <p>11. Klosterbirn.</p> <p>12. Pariser.</p> <p>13. Wilde Cretische, die aber von unsern wilden Birnen unterschieden sind.</p> <p>14. Böhmisches Birnen.</p> <p>15. Frankfurter.</p> <p>16. Waldenser, oder Wildbrecherbirn.</p> <p>17. Hausbirnen.</p> <p>18. Zellerbirnen aus dem Flecken Gröbling.</p>	<p>1. Die Scherersb. ist die N. IX. 2. schon erwähnte Löwenbirn, deren erster Beschreiber ein Barbierer zu Cassel war.</p> <p>2. Die Damejanische Birn eine der frühesten.</p> <p>3. Die Marientb. deren auch schon gedacht; etwas wässrig, aber sehr zarten u. süßen Fleisches. Von kurzer Dauer.</p> <p>4. Die Fruchtbare, ist ziemlich groß von angenehmer gelber Farbe und bey den Niederländern sowohl als Franzosen sehr geachtet.</p>	<p>1. Dornbirnen, die mit Honig oder Zucker eingemacht, sehr angenehm sind.</p> <p>2. Garzignoli, eine bey den Venetianern geachtete Frucht, die bis in März dauert.</p> <p>3. Probstbirnen.</p> <p>4. Jungferbirnen, größere und kleinere.</p> <p>5. Sangelbirnen.</p> <p>6. Schafbirnen.</p> <p>7. Koffbirnen.</p> <p>8. Glasbirnen.</p> <p>9. Kirchbirnen.</p> <p>10. Weibersterbensbirn.</p> <p>11. Brechbirnen od. Bratbirnen, säuerlich und fast rund.</p> <p>12. Pfaffenbirn.</p> <p>13. Engelsb. kleine und große.</p> <p>14. Schälbirnen.</p> <p>15. Lederbirne.</p> <p>16. Leywarnebirn.</p> <p>17. Kurzdauernde oder Frühbirnen.</p> <p>18. Birnen ohne Schale.</p> <p>19. Hundebirn.</p> <p>20. Langstieligte. a) grüngelblich. b) gelbe.</p> <p>21. Läusebirnen.</p> <p>22. Rabenbirnen.</p>

Anmerkung. Bey einigen obiger Birnen hat Jonston aus seinen Vorgängern etwas mehrere Kennzeichen, besonders in Ansehung der Farbe, des Saftes und Fleisches, auch wohl von der Form angegeben. Da aber die mehresten dieser Arten, auch in dem systematischen Verzeichnisse selbst vorkommen; so habe ich sie hier, zu Ersparrung des Raums ausgelassen. Sie sind ohnedem allesammt dennoch unzulänglich, sich daraus richtige Begriffe von den Birnen zu abstrahiren.

XIII. Die Krankheiten	XII. Die Krankheiten	XI. Die Krankheiten	X. Die Krankheiten	IX. Die Krankheiten	VIII. Die Krankheiten
1. Die Krankheiten	1. Die Krankheiten	1. Die Krankheiten	1. Die Krankheiten	1. Die Krankheiten	1. Die Krankheiten
2. Die Krankheiten	2. Die Krankheiten	2. Die Krankheiten	2. Die Krankheiten	2. Die Krankheiten	2. Die Krankheiten
3. Die Krankheiten	3. Die Krankheiten	3. Die Krankheiten	3. Die Krankheiten	3. Die Krankheiten	3. Die Krankheiten
4. Die Krankheiten	4. Die Krankheiten	4. Die Krankheiten	4. Die Krankheiten	4. Die Krankheiten	4. Die Krankheiten
5. Die Krankheiten	5. Die Krankheiten	5. Die Krankheiten	5. Die Krankheiten	5. Die Krankheiten	5. Die Krankheiten
6. Die Krankheiten	6. Die Krankheiten	6. Die Krankheiten	6. Die Krankheiten	6. Die Krankheiten	6. Die Krankheiten
7. Die Krankheiten	7. Die Krankheiten	7. Die Krankheiten	7. Die Krankheiten	7. Die Krankheiten	7. Die Krankheiten
8. Die Krankheiten	8. Die Krankheiten	8. Die Krankheiten	8. Die Krankheiten	8. Die Krankheiten	8. Die Krankheiten
9. Die Krankheiten	9. Die Krankheiten	9. Die Krankheiten	9. Die Krankheiten	9. Die Krankheiten	9. Die Krankheiten
10. Die Krankheiten	10. Die Krankheiten	10. Die Krankheiten	10. Die Krankheiten	10. Die Krankheiten	10. Die Krankheiten
11. Die Krankheiten	11. Die Krankheiten	11. Die Krankheiten	11. Die Krankheiten	11. Die Krankheiten	11. Die Krankheiten
12. Die Krankheiten	12. Die Krankheiten	12. Die Krankheiten	12. Die Krankheiten	12. Die Krankheiten	12. Die Krankheiten
13. Die Krankheiten	13. Die Krankheiten	13. Die Krankheiten	13. Die Krankheiten	13. Die Krankheiten	13. Die Krankheiten
14. Die Krankheiten	14. Die Krankheiten	14. Die Krankheiten	14. Die Krankheiten	14. Die Krankheiten	14. Die Krankheiten
15. Die Krankheiten	15. Die Krankheiten	15. Die Krankheiten	15. Die Krankheiten	15. Die Krankheiten	15. Die Krankheiten
16. Die Krankheiten	16. Die Krankheiten	16. Die Krankheiten	16. Die Krankheiten	16. Die Krankheiten	16. Die Krankheiten
17. Die Krankheiten	17. Die Krankheiten	17. Die Krankheiten	17. Die Krankheiten	17. Die Krankheiten	17. Die Krankheiten
18. Die Krankheiten	18. Die Krankheiten	18. Die Krankheiten	18. Die Krankheiten	18. Die Krankheiten	18. Die Krankheiten
19. Die Krankheiten	19. Die Krankheiten	19. Die Krankheiten	19. Die Krankheiten	19. Die Krankheiten	19. Die Krankheiten
20. Die Krankheiten	20. Die Krankheiten	20. Die Krankheiten	20. Die Krankheiten	20. Die Krankheiten	20. Die Krankheiten
21. Die Krankheiten	21. Die Krankheiten	21. Die Krankheiten	21. Die Krankheiten	21. Die Krankheiten	21. Die Krankheiten
22. Die Krankheiten	22. Die Krankheiten	22. Die Krankheiten	22. Die Krankheiten	22. Die Krankheiten	22. Die Krankheiten
23. Die Krankheiten	23. Die Krankheiten	23. Die Krankheiten	23. Die Krankheiten	23. Die Krankheiten	23. Die Krankheiten
24. Die Krankheiten	24. Die Krankheiten	24. Die Krankheiten	24. Die Krankheiten	24. Die Krankheiten	24. Die Krankheiten
25. Die Krankheiten	25. Die Krankheiten	25. Die Krankheiten	25. Die Krankheiten	25. Die Krankheiten	25. Die Krankheiten
26. Die Krankheiten	26. Die Krankheiten	26. Die Krankheiten	26. Die Krankheiten	26. Die Krankheiten	26. Die Krankheiten
27. Die Krankheiten	27. Die Krankheiten	27. Die Krankheiten	27. Die Krankheiten	27. Die Krankheiten	27. Die Krankheiten
28. Die Krankheiten	28. Die Krankheiten	28. Die Krankheiten	28. Die Krankheiten	28. Die Krankheiten	28. Die Krankheiten
29. Die Krankheiten	29. Die Krankheiten	29. Die Krankheiten	29. Die Krankheiten	29. Die Krankheiten	29. Die Krankheiten
30. Die Krankheiten	30. Die Krankheiten	30. Die Krankheiten	30. Die Krankheiten	30. Die Krankheiten	30. Die Krankheiten

Die Krankheiten in dieser Tabelle sind nach ihrer Art und Wirkung geordnet. Die ersten Krankheiten sind die häufigsten und die meisten gefährlichen. Die Krankheiten sind in drei Hauptgruppen unterteilt: die Krankheiten der Luft, die Krankheiten der Erde und die Krankheiten der Wasser. Die Krankheiten der Luft sind die häufigsten und die meisten gefährlichen. Die Krankheiten der Erde sind die Krankheiten der Fieber und die Krankheiten der Pest. Die Krankheiten der Wasser sind die Krankheiten der Cholera und die Krankheiten der Typhus. Die Krankheiten sind in drei Hauptgruppen unterteilt: die Krankheiten der Luft, die Krankheiten der Erde und die Krankheiten der Wasser. Die Krankheiten der Luft sind die häufigsten und die meisten gefährlichen. Die Krankheiten der Erde sind die Krankheiten der Fieber und die Krankheiten der Pest. Die Krankheiten der Wasser sind die Krankheiten der Cholera und die Krankheiten der Typhus.

Mfangs g
nichts i
möchte
fung der
te San
Mange
ändern
das M
ler, di
selbst, u
vor Aug
sprüche;
gentlich
zunähme
nach ihr
vielen A
gen des
nicht lau
gefezte A
Minuten
dem Abdr
molte durc
Kräften, ge
Meinung i
verständige
Die S
Aufklärung
mete, hal
von den A
gnügen ha
selben, in
ten, die fi
diget haben