Des Königl. Pohlnischen und Churfürstl. Sächß.
Geheimen Land-Kammerraths

Karl Heinrich v. Heinecken

Herrn auf Altdöbern, Mukwar, Klein-Jauer und Bollensdorf

# Nachricht und Beschreibung

einer

vollständigen Sammlung

von

# Obst-Sorten,

welche

derselbe ehemals vornehmlich in Altdöbern bey Calau in der Nieder-Lausitz selbsten erbauet, auch daselbsten und in der Nähe größtentheils noch befindlich sind;

von neuem durchgesehen, erweitert und berichtiget

von

J. F. B.

---

Zweytes Heft

Kernobst-Sorten — Aepfel.

---

Sorau und Leipzig,
bey J. W. Ackermann und J. G. Beygang.

1804.

# Vorrede.

Ist die Familie der Birnen zahlreich, so ist es die der Aepfel noch vielmehr, und vervielfältiget sich immer noch weiter. Denn wenn es ein seltner Fall ist, daß aus ausgesäten Birnen-Kernen edler Art wiederum eine gute Birnart erzeuget wird: so ist es dagegen nichts ungewöhnliches, daß von guten Aepfel-Sorten ausgesäte Kerne wiederum, wenigstens erträglich gute Sorten hervorbringen. Selbst die Anzahl derer, zum Tafel-Obst zu rechnenden Aepfel-Sorten, ist sehr beträchtlich. Wenn ich mich aber auch nur auf diese einschränken, und diese alle in dem Werkchen aufführen wollte, das ich dem pomologischen Publikum darzubringen, aufgefordert worden bin: so fürchte ich, daß es dennoch vielen zu viel dünken und den Liebhaber überladen würde, der sich für erst eine Erkenntniß und Uebersicht nur der vorzüglichsten Sorten erwerben will. Daher, wie ich bey der Ersten Abtheilung von den Birnen, auf des Herrn Geheimen Kammerraths v. Heinecken Verzeichniß derselben und auf dessen Garten in Alt-Döbern fast lediglich

mich beschränket habe: so will ich es auch mit dieser andern Abtheilung von Aepfeln halten; daher hauptsächlich an seinen aufgestellten Sorten es genug seyn lassen, seine Beschreibungen derselben theils erweitern, theils hin und wieder berichtigen, und nur bey den Renetten, und sonst, einige so gute Sorten hinzufügen, welche derselbe gewiß von seiner Sammlung nicht würde ausgeschlossen haben, wenn sie ihm bekannt geworden, oder wenn man überhaupt in seinen Tagen schon von ihnen gewust hätte.

Mir ist es vornehmlich darum zu thun, die ältern Arten guter Aepfel-Sorten, die hin und wieder eher als die neuen, gefunden, aber mit falschen Namen beleget werden, durch genauere Beschreibung mit ihrem Namen bekannter zu machen; in der Ueberzeugung, daß sie immer ihren Werth und Vorzug behaupten werden.

Eine große Mannigfaltigkeit der Aepfel-Sorten ist freilich ergötzend; und der Liebhaber handelt hierunter nach seiner Neigung und nach seinen Umständen: aber sie ist wenigstens nicht so nothwendig, wie bey den Birn-Sorten. Ein paßionirter Liebhaber der Birnen, will von Monat zu Monat mit dieser Art Früchten berathen seyn. Jede Sorte aber hat ihre be-

schränkte Zeit der Dauer, die oft sehr kurz, selten von mehreren Wochen, geschweige von Monaten ist, die einige Sarasin ausgenommen. Darum muß sich der Liebhaber mit verschiedenen Sorten versehen, wie sie von Monat zu Monat zur Reife gelangen, wenn ihm seine Birnen durchs ganze Jahr nicht ausgehen sollen.

Mit den Aepfeln verhält sichs anders. Nur die Sommer-Aepfel haben eine kürzere Dauer; aber bey den Herbst- und noch mehr bey den Winter-Aepfeln ist sie von mehrern Monaten; so daß ich nicht nur mit weniger Sorten, sondern mit meinen Lieblings-Sorten mich lange Zeit befriedigen kann.

Die Verzeichnisse der Aepfel-Sorten fallen bey den französischen Pomologen nur sehr mager aus; weil, wie der Herr v. Heinecken in seiner Vorrede zu denAepfeln erinnert, diese in Frankreich lange nicht so gut von Geschmack ausfallen, als etwa in England, Holland, oder auch in Deutschland; und weil sie überhaupt das Säuerliche und Scharfe nicht lieben. Es werden zwar auch in Frankreich, wie derselbe ferner bemerket, viele und verschiedene Sorten gefunden, welche daselbst unter der allgemeinen Benennung von Pomme à Cidre, Zider-Apfel,

oder wie der Engländer ausspricht, Seyder-Aepfel begriffen werden. Nur die graue Renette, 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 meistentheils 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-Renette; die Herbst-Calville; Fenouillet oder Anisapfel; Courpendu; Api und Violette; will aber doch folgende nicht für schlecht und verwerflich erklären. Nemlich: Rambour; Sommer-Calville; Cousinotte; Orgeran; Ierusalem; Drue-Parmain; Pomme de glace; Francatu; Haute-bonté; Royauté; Ronvezeau; Chataignier, Pigeonnet; Passe-pomme; Petit-bon; Pomme-figue. An den Renetten tadelt er, daß sie, so lange sie noch nicht völlig reif sind, eine mißfällige Säure haben; sobald aber jenes eintritt, sie einen übeln Geruch annehmen, besonders, wenn sie auf Stroh

gelegen haben, welches sie noch mißfälliger macht.

Duhamel-Dumonceau hat in seinem großen und kostbaren Werke Pomona Gallica, nur ein und vierzig Arten Aepfel aufgezählt und näher beschrieben. Die ehemaligen Kartheuser in Paris haben ihrer nur vierzehn Sorten in ihrem Verzeichniß. Hingegen Lueder in seiner vollständigen Anleitung über die Obst- und Frucht-Bäume, als dem Englischen des Abercrombie, macht zwey und neunzig Arten nahmhaft. Es ist aber offenbar, daß manche Sorte zweymal angeführt wird; und überhaupt gewähren seine Beschreibungen wenig befriedigende Gewißheit. Ungleich schätzbarer und zuverläßiger ist des Holländischen Botanikers und Aufsehers der ehemaligen Erbstatthalterischen Gärten Knoop's Pomologie welche an Aepfeln besonders reich ist, so daß nur der abgebildeten hundert und drey Sorten sind. Der Herr v. Heinecken tadelt desselben Zeichnungen und rühmt dagegen des Duhamels seine; nur daß diesen die Farben, als das Vornehmste fehlen. Allerdings sind die Kupferstiche nicht so fein, wie in Duhamels Werke; und die Illuminirung, (wir reden von der Huthschen Uebersetzung, bey Seligmann,) ist nachläßig, und nach Landkarten-Art. Allein die unterschei-

dende Figur der Sorten hat Knoop besser zu fassen und darzustellen gewust, als Duhamel, so daß man bey jenem viel eher als bey letzterm die Aehnlichkeit finden kann.

Von den neuern klassischen Werken, als nemlich, Ob. Pf. Christ's Handbuch, und Hofrath Diel's Versuche einer systematischen Beschreibung der Kern-Obst-Sorten, da sie allgemein bekannt sind, gedenke ich nur im Vorbeygehen, mit dem Beyfügen, wie besonders letzteres, wegen seiner Vollständigkeit und wegen Genauigkeit und Deutlichkeit der Beschreibungen ganz einzig in seiner Art, seinem Meister Ehre bringt, und von allen Pomologen mit der Gelehrigkeit aufgenommen zu werden verdient, daß die schrecklich häufigen Verwechselungen bey den Aepfeln aufhören und seine Benennungen angenommen werden und in Gang kommen möchten. Für bloße Liebhaber, und noch mehr für Anfänger ist aber das Werk zu viel umfassend.

Man hat verschiedentlich versucht, eine systematische Eintheilung der so vielen Aepfel-Sorten zu machen. Die unzureichenste ist wohl des Herrn v. Heinecken seine, wenn er meynt: nach ihrer Figur können die Aepfel in platte und länglichte eingetheilt

werden; und zu den platten wären auch die runden zu rechnen; eine andere Eintheilung wußte er nicht anzugeben.

Der Hr. Ob. Pf. Christ in seinem Handbuch über die Obst-Baum-Zucht, giebt folgendes Schema der Aepfel-Familie: A) Kalvillen; a) vollständige, mit weitem Kernhaus und Rippen; b) unvollständige, mit weitem Kernhaus und ohne Rippen; c) Rosenäpfel, als nächste Verwandte und eine Neben-Familie der Kallvillen. B) Renetten. C) Pippings. D) Parmänen. E) Kanten-Aepfel; Rippen-Aepfel; a) mit ganzen Rippen; b) rippig am Auge. F) Platt-Aepfel. G) Spitz-Aepfel; längliche; eyförmige. H) Runde-Aepfel; Kugel-Aepfel.

Der Königl. Preuß. Bau-Inspektor Manger zu Potsdam, in seinem mit erstaunlichen Fleiße ausgearbeiteten ersten Theil seiner vollständigen Anleitung zu einer systematischen Pomologie, Leipzig, 1780, 28 B. in Fol., theilt die Aepfel nach ihrer Form folgendergestalt ein: A) Platt und glatt; a) ohne Ecken und Rippen; b) um das Auge herum mit Falten, Beulen oder Ecken; c) ringsum mit Ecken und Rippen. B) Hyperbo-

lisch; nemlich am Auge dünner, als am Stiel; a) ohne Ecken und Rippen; b) um das Auge herum eckig; c) ringsum mit Ecken oder Rippen. C) Parabolisch; da nemlich der Durchmesser kleiner als die Höhe; a) ohne Ecken und Rippen; b) um das Auge herum eckig; c) ringsum mit Ecken und Rippen.

Da aber auch diese Klassifikazion ihre Mängel hat, so hat Hr. Hofr. Diel ein neues System dargelegt, in seinem Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandenen Kern-Obst-Sorten. Er macht nemlich sieben Klassen, mit ihren Ordnungen. Erste Klasse: Kantäpfel; 1) ächte Kalville; 2) Schlotteräpfel; 3) Gülderlinge. Zweyte Klasse: Rosenäpfel; 1) zugespitzte, konisch- oder walzenförmige; 2) kugelförmige, oder platte. Dritte Klasse: Rambo-Aepfel; 1) mit weitem Kalvillenartigen Kernhaus; 2) mit engem Kernhaus. Vierte Klasse: Renetten: 1) einfärbige; 2) rothe; 3) graue; 4) Gold-Renetten; a) ächte Renetten; b) Peppings. Fünfte Klasse: Streiflinge; 1) platte; 2) zugespitzte; 3) länglichte, konisch- oder walzenförmige. Sechste Klasse: Spitzäpfel; 1) länglichte, konische, walzenförmige; 2) zugespitzte. Siebente Klasse: Plattäpfel; 1) wahre Plattäpfel; 2) kugelförmige. Platt-Apfel.

Ob gegen vorstehende Klassifikazion nicht auch Erinnerungen gemacht werden könnten, wollen wir hier nicht ausmachen. Indessen hat uns der Hr. Hofrath nach selbiger von mehr denn zweyhundert Aepfel-Sorten, da er von allen Seiten her, durch zugesandte Exemplare unterstützt worden, mit großer Mühe und Fleiß so genaue Beschreibungen, dabey man sein scharfes, die unterscheidenden Kennzeichen wohl fassendes Auge bewundern muß, geliefert, als noch kein Volk aufzuweisen hat: daher ihm, wie schon vorhin gedacht wurde, unser deutsches pomologisches Publikum sehr großen, warmen Dank, so lang als es ein solches geben wird, darzubringen schuldig ist. Bey einer so großen Menge von Sorten aber läßt sichs von selbst denken, daß er auch viele, bloß wirthschaftliche Aepfel-Arten in sein Verzeichniß aufgenommen hat.

„Keine Beschreibung kann zu weitläuftig seyn, wenn es wesentliche Dinge betrifft," erinnert Hr. Hofrath Diel mit Recht. Darum wird, meines Erachtens, bey den Birnen und Aepfeln zu einer genauen und vollständigen Beschreibung derselben auch erfordert, auf die Frucht-Knospen Rücksicht zu nehmen, unter welchen großer Unterschied zu bemerken ist, die aber allezeit unveränderlich befunden wer-

den, mehr als Blatt-Knospen oder Blätter oder Farbe und Beschaffenheit der Jahres-Triebe; welches aber bisher durchgängig außer Acht gelassen worden.

Noch muß ich gedenken, daß der in unserm Verzeichniß der Aepfel aufgeführte Pomme de Citron, Zitronen-Apfel keinesweges der Zitronen-Apfel des Knoops ist, und daß ich solcher weder beym Quintinye noch dem Duhamel gefunden; sondern daß dessen Beschreibung bloß auf der Autorität des Hrn. v. Heinecken beruhet, doch aber an meinem Orte auch sonst schon unter diesem Namen gekannt worden ist.

Wenn wird doch die Zeit kommen, daß auch in meinem Vaterlande die Anpflanzung der Obst-Bäume nicht bloß auf unsre, oft sehr unbeträchtliche Gärten eingeschränkt seyn, sondern auch auf Landstraßen und Gemeinde-Plätze, allgemein ausgedehnet, und wie in Bayern, durch landesherrliche Verfügungen ernstlich wird betrieben werden?! Hoyerswerda, im Monat März 1804.

Joh. Fr. Benade.

# Erstes Stück
von den
# Kern-Obst-Sorten.

---

## Zweite Abtheilung
von
den vorzüglichsten und nutzbarsten
## Aepfel-Arten,
wie sie
theils als Tafel-Obst
theils
als wirthschaftlich Obst
empfohlen werden können.

Die 1810. gröstentheils erwählten Apfel Bäumschulen, ist nach diesem Verzeichniß der Apfel Sorten, mit inbegriff einer Birne bestehet aus 13. Reihen und 13. Sorten.

ab

In der 1sten Reihe No: 12. Der Altenaer Apfel
— 2ten — No: 20. — Hinderer Apfel
— 3ten — No: 28. Der Herbst Storrenter
— 4ten — No: 30. Gold Renetten des Du Hamel
— 5ten — No: 21. Der weiße Winter Eulenäpfel. Die Katze
— 6ten — No: 22. Der kurze Renetten
— 7ten — No: 35. Muscat Renetten
— 8ten — No: 36. Gold Pepping
— 9ten — No: 39. Lauberäpfel
— 10ten — No: 41. Neujorker Renetten
— 11ten — No: 50. Gras Taras
— 12ten — No: 52. Der rothe Zuckerapfel
— 13ten — No: 63. Der rothe Rollmer.

# Verzeichnis
der
# Aepfel-Sorten.

## Sommer- und Herbst-Aepfel.

1. Der Margarethen- oder Magdalenen-Apfel. Margaret-Apple, im Englischen.

Er ist von mittelmäßiger Größe, blaßgrün an der einen, und blaßröthlich an der andern Seite, von ziemlich guten Geschmack, hält sich aber nicht lange. Er kommt aus England, ist einer der frühzeitigsten Aepfel, und kann an Spalier gesetzt werden.

In Lueders Anleitung wird dieser Margarethen-Apfel mit einem andern Englischen Apfel, Codlin, verglichen und gesagt, er sey nicht so lang wie letzterer. Diesen Codlin hält Lueder für den Doucin des Duhamels und für den sogenannten Hekapfel, der auch hin

und wieder unter dem Namen Stekapfel, Splittapfel, Splittche gemein und bekannt ist; will jedoch nichts festsetzen.

Ich kann nicht unterlassen, hierüber meine eigne Untersuchungen beyzufügen. Duhamel unterscheidet Pommier à Paradis, den Paradies-Aepfelbaum und den Doucin, empfiehlt aber beyde als solche, auf welche solche Sorten gut gemacht werden mögen, die man niederstämmig ziehen will; schreibt dabey dem Doucin etwas stärkere Wurzeln und daher auch einen etwas bessern Wuchs zu, als dem Paradies-Aepfelstamm. Eben also empfiehlt auch der Engländer seinen Codlin, von dem er mehrere Sorten hat, um auf solche andre Sorten zu ganz niedrigen Zwergbäumen gut zu machen; sagt ferner, daß diese Codlin-Bäume aus Wurzel-Ausläufern gezogen werden, will aber diese nicht zu sehr anpreisen, weil solche hinwiederum häufig Wurzel-Ausläufer treiben, durch welche der Baum geschwächt, und ihm der Krebs zugezogen werde; sondern räth vielmehr die Codlins-Stämmchen durch Absenker oder abgeschnittne Zweige zu vermehren. Was nun Duhamel von dem Doucin und Abercrombie von dem Codlin sagt, das gilt auch von unsern Hek- oder Splitt-Aepfelstämmen. Sie sind ganz von dem Paradies-Apfelstamm unterschieden, und

werden von mehrern Sorten und von verschiedenen Wachsthum gefunden. In meiner Gegend sind besonders zweyerley Arten fast in allen Bauer-Gärten zu finden. Die eine hat weißgelbliche, bisweilen röthlich angelaufene, meistentheils rundliche, manchmal zugespitzte Aepfel, die vom Baume zu essen, mürbe und saftreich und nicht ganz schlechten Geschmackes sind, nur daß ihnen das Parfüm mangelt. Die andre Art ist fast über und über roth, auf der Sonnenseite sehr dunkel, auf der andern blässer, auch unter der Haut mit rothen Adern, zumal wenn der Baum alt ist. Diese kommen jenen an Größe gleich, bisweilen fallen sie klein aus, sind platter, und dabey von noch bessern Geschmack und dauern länger. Beyde haben einen schwachen Wuchs, werden nicht alt und sind dem Brand sehr unterworfen. Es giebt aber auch noch Hekäpfel-Arten, von einem freudigen Wuchs, und ist mir ein Baumschulen-Gärtner bekannt, der alljährig mehrere Schocke junge Bäume verkaufen konnte, keine Kerne aussäete, weil sie bey ihm nicht arten wollten, sondern für seine Baumschule durch einen solchen Hekapfel-Baum hinlänglich versorgt wurde, und dabey recht gesunde und wohl bewurzelte Bäume erziehen konnte.

---

2. Passe-pomme rouge, der rothe frühe kurzdauernde Apfel.

Einer der frühesten Apfel; klein, von regelmäßiger Gestalt; meistentheils von zugespitzter, oft auch von runder Gestalt, an beyden Enden gedruckt. Das Auge ist klein, in einer gleichen aber nicht beträchtlichen Vertiefung. Der Stiel ist dünne und befindet sich in einer ebenen, aber tiefen Aushölung. An der Sonnen-Seite schön blühendroth, auf der Schatten-Seite blässer, und nur vorn mit Blättern bedeckt gewesen, bleibt es ungefärbt. Das Fleisch ist weiß, unter der Haut röthlich, und das um so mehr, je älter der Baum ist. Zur rechten Zeit der Reife genossen, ist er von sehr angenehmen Saft, dieser aber verliert sich bald, und in kurzer Zeit wird er gar mehlig. Die Kerne sind klein und braun. Da der Baum nicht starken Wuchs hat, so schickt er sich vorzüglich zum Spalier, und hier werden auch die Früchte schmackhafter und größer. Er reift im August und kann schon Ende Jul. in die Küche gebraucht werden.

Duhamel merkt an, daß es verschiedene Abarten von Passe-pomme giebt. 1) La Passe-pomme d'automne; Pomme d'Outrepasse, oder Generale, welcher von mitler Größe, von schöner rother Farbe und das Fleisch auch mit einem hellen und lebhaften Roth

gefärbt. 2) La Passe-pomme blanche, weil er weniger Röthe annimmt als die andern. Dieser kommt dem Sommer-Kalville sehr nahe. Er hat gleichfalls Ecken, ist etwas stärker als der Sommer-Kalville, hat mehrern und erhabnern Saft und ist auch von längerer Dauer. 3) La Cousinotte oder Cousinette die mit No. 1. von gleicher Gestalt und Größe und roth gestreift ist, aber viel später, nemlich erst im Winter reif wird. Auch diese hat wieder eine Abart, deren Streifen ein sehr lebhaftes Roth haben, und die schon im August zur Reife gelangt.

Endlich setzt Duhamel hinzu, daß die Anpflanzung dieser verschiedenen Passe-pommes von keinem sonderlichen Nutzen sey, nur die Verwirrung vermehre, allemal aber eine überflüssige Varietät in den Gärten veranlasse.

---

## 2. Passe-pomme blanche, der frühe weiße kurzdauernde Apfel.

Ob dieser schon vorhin ist erwähnt worden, so kann doch nicht umhin, desselben noch besonders zu erwähnen, und des Herrn von Heinecken Beschreibung herzusetzen. Er sagt von demselben: er ist ein wenig lang, hellgelb, und an der Sonnen-Seite röthlich, ganz weiß von Fleisch, und wird bald mehlig. Da er nun diesem keine Ecken

zuschreibt, wie der Passe-pomme blanche des Duhamels hat, und ich in meiner Gegend einen solchen Apfel gefunden, auf den des Hrn. v. H. Beschreibung paßt, der in seiner rechten Reifezeit genossen, ein sehr vortrefflicher Apfel genannt werden muß, aber freylich nach und nach seinen Saft verliert, auch unter der Haut stippicht wird; so halte fast dafür, daß es der vom Hrn. Ob. Pf. Christ, unter dem Namen: Braunschweiger Milch-Apfel angeführte sey, von welchem die ausführlichere Beschreibung also lautet: Es ist einer der schönsten und trefflichsten Sommer-Aepfel. Er ist mittelmäßig groß, rundlich und milchweiß. Die kleine Höhlung um die Blume ist faltig. Der zarte, etwas kurze Stiel sitzt auch nicht sehr tief. Die Schale, oder vielmehr Haut, ist so dünne und fein, als das feine Silberpapier. Auf der Sonnen-Seite haben die besonnten Früchte einige wenige karmosinrothe Striche, welche sich auf der zarten, weißen Haut ungemein schön ausnehmen. Ueber das ist dieselbe mit schneeweißen, starken Punkten besäet. Manche Stücke haben auch Warzen; andre braune, warzenartige Flecken. Das Fleisch ist marmorweis, überaus zart und mild, saftig, und von sehr gutem Geschmack. Diese treffliche und schöne Frucht reift Anfangs August. Der Baum hat schwarzbraune Sommertriebe, die etwas wollig, und mit weißen Punkten bestreut sind. Die Augen

sind mittelmäßig groß und haben drey schwarze Punkte. Das Blatt ist breit, hat eine lange Spitze und ist vom Blattstiel zugerundet und stark gezähnt.

---

3. Calville d'été rouge, rother Sommer-Kalvill.

Ein schöner, rother Apfel, von mittelmäßiger Größe, von gedruckter Gestalt, so daß der Durchmesser beym Stiel weit größer als nach der Blume zu, nach welcher er beträchtlich abnimmt. Das enge Auge ist mit der Frucht gleich, von zehn Buckeln oder Erhöhungen eingeschlossen, von welchen fünf mehr hervorstehen als die andern und bis zum Stiele hin, welcher ein und einen halben Zoll lang ist, sichtbare Ecken bilden. Die Schale ist derb, von einem schönen Dunkelroth von der Sonnen-Seite; auf der Schatten-Seite aber heller. Sein Fleisch ist weiß und mürbe, unter der Schale roth und oft weit hinein, nach dem der Baum alt ist. Er hat einen reichlichen, angenehmen Saft und schmeckt nach Erdbeeren. Man kann ihn bald vom Baume essen. Die Kerne sind vollkommen und sehr dunkelbraun. Die Sommerlatten sind dünn, etwas weißlich, mit kleinen kaum bemerkbaren Punkten bestreut, an der Sommer-Seite dunkelviolet oder braun, auf der Schatten-Seite heller. Die Augen sind stark,

wenig spitzig und weniger flach als bey den meisten Aepfelbäumen. Die Blätter sind länglich, von ovaler Gestalt, beym Stiele etwas weniger zugespitzt als nach dem andern Ende, regelmäßig gezahnt, ziemlich fein, und nicht tief. Die Blätter an den Sommerlatten sind breiter und tiefer gezahnt. Die Blüthe ist groß und löffelartig, von außen und innen schön marmorirt. Der Baum ist zwar von muntern Wuchs, wird aber nur mittelmäßig groß und ist fruchtbar.

---

4. Calville d'été blanche, der weiße Sommer-Kalville.

Er ist ein Bruder von dem vorigen; ist nicht so groß als der Winter-Kalville, auch meist platter von Form, mit einer nicht tief sitzenden, kleinen Blume; grünlich gelb, mit weißen Punkten, an der Sonnen-Seite bisweilen röthlich angelaufen. Die Rippen sind sehr flach. Das Kern-Haus ist zwar auch kalvillartig, aber doch nicht sehr geräumig. Das Fleisch ist leicht, mild und schwammig, süßsäuerlich, mit etwas Kalvillen-Parfüm. Reift im Aug. und Sept. Duhamel hat dieser Sorte nicht erwähnt.

---

5. Pomme-Rose; Pomme-Rose franche, der Rosen-Apfel, schlechtweg.

Die Rosen-Aepfel haben wohl wegen ihrer schönen rothen, regulären Gestalt diese Benennung. Dabey haben sie das eigne, daß sie, besonders auf dem Baume mit einem Dufte überzogen sind. Vorstehende Sorte ist von Form sehr unbestimmt. Manchmal ist der Apfel länglicht, schief und höckerig, oft viereckig, mit einer großen tiefliegenden Blume, oft aber ist er von schöner, runder, regulärer Figur. Bey seiner Reife ist er zitronengelb, hier und da lichtbraun punktirt oder gefleckt, manchmal dunkelroth auf der Sonnen-Seite und bisweilen mit erhabenen braunen Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist mild, weiß, voll feinen Safts und von einem sehr angenehmen Geschmack. Eßbar im October und November. Duhamel findet ihn dem Api-Apfel sehr ähnlich, dem er aber an Güte nicht gleich kommt. Auch ist sein Fleisch nicht so fest und fein wie des Api. Mich dünkt es ist der nehmliche Apfel, der hier zu Lande und in Sachsen unter dem Namen des Malvesir-Apfels allgemein bekannt und beliebt ist, und in einem schweren und fruchtbaren Boden schöner gedeiht und größer wird, als in einem leichten und lockern.

Noch ist mir in meiner Gegend ein Apfel bekannt, der seiner schönen runden, kugelförmigen

Gestalt und unvergleichlichen braunrothen Farbe, die nach der Schatten = Seite schön verwachsen ist, wohl den Namen Rosenapfel tragen könnte, auch mit einem Dufte versehen ist, der aber eine zu starke Säure bey sich führt, darum einem Obstkenner nicht gefallen kann. Sonst ist der Baum bald und sehr reichlich tragbar; und schon in der Baumschule prangen die noch ganz schwachen Stämmchen, mit schön in die Augen fallenden Früchten.

---

### 6. Pomme-Rose pannachée, der gestreifte Rosen-Apfel.

Ein überaus schöner, früher und delikater Sommer-Apfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, trefflichen Geruch und Geschmack. Er ist von sehr veränderlicher Gestalt, gemeiniglich höher als dick, mit einer nicht tiefliegenden Blume, um welche fünf scharfe Rippen liegen, die aber gegen die Wölbung der Frucht allmählig sich verlieren. Seine Farbe hat das schönste Roth, das auf der Schatten-Seite mit etwas gelb vermischt ist. Ueber die Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnen-Seite ein stärkeres Roth gezogen, und übrigens der Länge nach mit diesem stärkern Roth gestreift. Allenthalben aber ist er mit gelben, starken Punkten oder Fleckchen besäet, die auf der Schatten-Seite weiß und kleiner

sind. Er bekommt am Baume einen subtilen Staub, wie die Kalville. Nach Abwischung desselben hat er einen starken Glanz. Der Stiel ist fleischig und ist manchmal einen halben Zoll lang und stehet in einer scharfen Aushölung. Sein Geruch ist stark und angenehm. Das Fleisch ist weiß, bisweilen mit einer Rosenröthe durchzogen. Das Fleisch ist äußerst locker, zart und mild; nicht von überflüssigen, doch von hinreichenden süßsäuerlichen, höchst angenehmen Saft. Man kann ihn vom Baume essen; er dauert aber auch eine geraume Zeit, bis er unter der Haut stippig ist. Der Bau des Baumes ist breit und kugelförmig. Auch ist er sehr fruchtbar. In meiner Gegend ist er nicht selten und verdient häufig angebaut zu werden. Er kann an Spalier gezogen werden, und seine Früchte werden alsdann noch schmackhafter. Duhamel hat diese Sorte nicht.

---

7. Rambour franc, Herr v. Heinecken nennt ihn, den gelben Leder-Apfel.

Es giebt der Rambours mehrere. Duhamel beschreibt einen Rambour franc, und einen Rambour d'hyver; und Herr v. Heinecken führt noch einen Rambour d'Orleans an.

Die Auszeichnung der Rambours ist diese, daß sie nicht nur große, sondern sehr gedruckte und runde Aepfel sind.

Der Rambour franc ist gemeiniglich sehr groß, aber an beyden Enden gedrückt, zwey Zoll drey Linien Höhe. Er hat Ecken, die seine Gestalt ungleich machen und das ziemlich starke Auge sitzt in einer mittelmäßig weiten, mit Buckeln umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist kurz und befindet sich in einer engen und tiefen Aushöhlung. Die Haut ist auf der Sonnen-Seite weißlich, mit Roth gestreift, auf der Schatten-Seite aber von sehr hellgelber Farbe, die in der Vertiefung, wo der Stiel sitzt, mit grau überlaufen ist. Das Fleisch ist ein wenig grob; aber gekocht, wird es leicht und sehr gut. Der Saft ist säuerlich, wird aber durchs Feuer angenehmer und milder.

Diese Frucht, die ziemlich häufig gefunden wird, reift im September und dauert bis in den October.

---

### Rambour d'Orleans; nach Hein., der rothe Leder-Apfel.

Dieses Apfels gedenkt Duhamel nicht, und Quintinye noch weniger. Er ist gleichfalls ein wohlgestallter, glatter Apfel, braun und roth, fast über und über, und das übrige ist grünlich

gelb; nicht so stark wie der vorhergehende, aber vorzüglicher von Geschmack, der etwas feines hat, so daß die Frucht mit Vergnügen noch genossen werden kann. Die Blätter sind, wie bey dem vorhergehenden groß, lang, fein, scharf, und tief ausgezackt. Er wird zu gleicher Zeit reif; dauert aber ebenfalls nicht lange, scheint auch nicht sehr fruchtbar zu seyn.

---

9. Passe-pomme d'automme; Pigeon pannaché, Pigeonnet beym Duhamel; vom Hrn. v. H der Jerusalems-Apfel genannt.

Die Frucht ist mittelmäßiger Größe, der Durchmesser hält sechs und zwanzig Linien, und die Höhe fünf und zwanzig Linien. Gewöhnlich ist der Durchmesser nach dem Stiele zu größer, als nach oben, welches ihm eine zugespitzte Gestalt giebt. Das Auge ist klein und wenig vertieft. Der Stiel ist kurz, stark und sitzt in einer nicht tiefen Aushölung. Die Haut ist roth, und in diesem noch dunkler roth gestreift; an manchen Stellen hellgrün, überall aber mit kleinen hellrothen Stricheln bezeichnet. Die Jahrestriebe sind stark, bey jedem Auge etwas gebogen, braunroth, mit einer sehr feinen Wolle überzogen, wenig und sehr fein getüpft. Die Blätter sind klein, länglicht und zusammenschlagend, manchmal gar

gerollt, doppelt gezahnt. Die Blüthe öffnet sich wenig. Das Fleisch ist weiß, fein und von einem sehr angenehmen Saft. Dieser Apfel wird geschätzt, und würde es noch mehr verdienen, wenn er nicht schon mit Ende October vorbey wäre.

---

10. Quince-Apple, der Quitten-Apfel.

Dieser Apfel stammt aus England, und Duhamel kennt ihn daher nicht. Er ist nicht groß, und hat seine Benennung: Quitten-Apfel daher, weil er besonders nach dem Stiele zu einer Quitte ähnlich, und wie bey diesen, der Stiel fast gar keine Aushöhlung hat. Er ist übrigens nicht groß, vielmehr klein, gelb und röthlich; von besonders guten Geschmack, von zarten Fleisch und pikanten lieblichen Safte, im September reif, aber nur von kurzer Dauer, etwa drey Wochen. Da der Baum nicht von starkem Wuchse ist, so schickt er sich ans Spalier und zu Zwergbäumen.

---

11. Der Silberling. Rambour d'hyver?

Diesen könnte man Rambour blanc nennen. Denn er hat ganz die Gestalt der Rambours, und ist fast noch gedruckter. Ein sehr

starker,

starker, wohlgebauter Apfel; mit einem tief einstehenden, in einer weiten Aushölung sich befindenden Auge, das mit Buckeln umgeben ist; glatt und gelblich, so daß er bey der Blume dunkler, goldgelb und fast wie lakirt aussieht. Er hat nur sehr wenig rothe Streifen; hin und wieder schwärzliche Flecken, nach dem Stiele zu wieder heller, und ganz unten fällt das gelbe ins grünliche. Er hat ein besonders kleines Kern-Gehäus, und ist von festen, körnichten, gelblichen Fleische, hat nicht viel, aber angenehmen Saft, und scheint mir nicht von kurzer Dauer zu seyn. Der Stiel ist sehr kurz und stark, und findet sich in einer tiefen und sehr ausgeschweiften Aushölung.

Wenn ich diese Beschreibung mit der des Duhamels vom Rambour d'hyver vergleiche, so finde die größte Uebereinstimmung; nur daß Duhamel dem Rambour d'hyver eine blutrothe Farbe zuschreibt, mit welcher er überall getipft und gestrichelt seyn soll, welches ich nicht gefunden habe. Der Apfel scheint nicht sehr gänge zu seyn, und verdiente es doch, nicht nur wegen seiner Größe und schönen Gestalt, sondern weil er wirklich von angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack ist. In Alt-Döbern ist er noch befindlich.

---

12. Drue-Parmain, der Abrahams-Apfel, nach des Hrn. von Heinecken Benennung.

Schon Quintinye hat diesen Apfel gekannt, beschreibt ihn richtig, und setzt ihn unter die guten Sorten, die er gelten lässet. Um so mehr nimmt es mich Wunder, daß weder die Kartheuser, noch auch Duhamel diesen Apfel in ihren Verzeichnissen anführen; wie sie überhaupt gar keines Parmain gedenken. Da Quint. anführt, daß er aus England stamme und daselbst höher geachtet werde, als die meisten Französischen Aepfel, so überzeugt mich dieser Umstand, daß man nicht eigentlich Parmain, sondern vielmehr Pearmain, wie die Engländer schreiben sollte. Denn Pearmain ist Englisch und bedeutet so viel als: Birnartig. Warum sie aber diese Benennung erwählt, will unb kann ich nicht bestimmen. Bey ihnen aber giebt es der Pearmains sehr viele. Denn nach Lueders Verzeichnis haben sie: Summer-Pearmain; Scarlet-Pearmain; Royal-Pearmain; Loans-Pearmain; Winter-Pearmain; Cluster-Pearmain.

Beyde Rechtschreibungen haben indeß ihre Gründe. Pearmain ist die eigentliche und rechte; Parmain ist aber nach der Französischen Mundart.

Auf unsern Drue-Parmain zu kommen, welcher nach Lueder in England Scarlet-Pearmain, der Scharlachrothe Pearmain heißt, und für den feinsten und besten unter diesem Apfel-Geschlechte gehalten wird: so ist es ein mäßig großer Apfel, schön rund, fast ganz roth, und nur ein wenig grüngelblich, so durchscheinet; hat ein eben nicht starkes Auge, um welches herum der Kopf eckicht ist, und diese Ecken sind desto stärker und erstrecken sich auch desto weiter, je größer der Apfel ausfällt. Das Fleisch ist etwas grünlich, mürbe, und mit einem weinlich süßem Safte reichlich versehen. Vom Zwergstamme ist die Frucht vorzüglich delikat. Sie kann vom Baume weg genossen werden, und dauert doch sehr tief in den Winter hinein, ohne ihren Saft zu verlieren, oder stippicht zu werden. Der Baum wächst nicht stark, breitet sich lieber in die Breite, als daß er in die Höhe gehen sollte, macht nicht viel Holz inwendig, daher seine Früchte sehr sichtbar, und wegen ihrer baldigen und sehr leuchtenden Röthe, das Auge sehr an sich ziehen. Die Blätter sind lang, schmal, stark, pergamentartig, haben oft Rostflecke und sind rund ausgekerbt. Der Baum schickt sich sehr wohl ans Spalier und zu Zwerg. Nach alle dem, muß die häufige Anbauung dieser Aepfel-Sorte sehr empfohlen werden. Nur ist zu bedauern, daß dieser sehr bald tragbare und kein Jahr

aussetzende Apfelbaum vor allen andern dem Honigthau unterworfen ist, die Wickelraupe daher demselben vorzüglich nachstellt, und die mehresten Früchte fast jährlich wurmstichig befunden werden, und überhaupt derselbe weichlicher Art ist, und kein hohes Alter zu erreichen pflegt.

---

13. Pomme Satin, der Atlas-Apfel.

Dieser ist ein hellgrüner, glänzender Apfel, von mittelmäßiger Größe, theils von runder, theils auch von länglicher Gestalt, ohne Rippen: das Auge ist der Frucht gleich. Von Fleisch ist er schön weiß, und von reizenden angenehmen Geschmack, wenn er nicht zu früh gepflückt worden, denn alsdann ist seine Säure zu stark und unangenehm. Die Jahres-Triebe sind lang, aber nicht eben stark, von bräunlichrother Farbe, an der andern Seite heller ins gelbgrünliche fallend, weiß, mit einem Silberhäutchen überzogen. Die Augen sind anliegend, glatt und schön röthlich. Das Blatt ist länglicht und rund gezackt und hat ein etwas helles grün und in demselben gern braunrothe Flecken. Wird zu Ende September reif und dauert bis Weinachten.

Weder Quintinye noch Duhamel haben diesen Apfel; und ob er bey den Engländern der Grey Leadington, oder der Kentish Pippin sey,

kann ich nicht entscheiden,' weil die Beschreibungen beym Lueder zu kurz abgefaßt sind.

---

## 14. Aromatik-Pippin, der Bliesam-Apfel oder Köberling.

Dieser stammt aus England und gehört seiner Form nach allerdings unter das Pipping Geschlecht; denn er ist mittelmäßiger Größe, etwas länglicht, an der Sonnen-Seite schön roth, sonst dunkelgelb und rauch, in dem rothen sind gelbe starke Tüpfen. Vom Fleisch ist er fest und von aromatischem Safte, doch daß seine Säure ein wenig zu stark ist. Er dauert über Weinachten hinaus. Steht der Baum zu trocken und in leichtem Boden, so bersten die Früchte gerne auf, und gelangen nicht zur Reife. Dagegen habe ich Früchte von einem Baume gesehen, der zu geile Nahrung hatte, die mehr als noch einmal so groß ausfielen, aber auch desto stärkere Säure hatten.

---

## 15. Pomme de Citron, der Citronen-Apfel.

Diesen Namen führt er nicht etwa wegen seiner Gestalt, denn diese ist meistentheils rund und platt, und mehr als mittelmäßiger Größe, sondern seines Saftes wegen, welcher vor allen andern der Citronen-Säure ähnlich und gewiß

sehr angenehm ist. Von Farbe ist er hellgelb und glänzend, bisweilen ein wenig röthlich angelaufen. Das Fleisch ist etwas gelblich, fein, mürbe und von reichlichen Safte, hat auch einen angenehmen Geruch, dauert aber nicht lange und wird stippig. Das Blüth-Auge ist vertieft und der Stiel ist kurz und schwach. Der Baum treibt mehr in die Breite, als in die Höhe; trägt bald und gern, doch aber nicht häufig.

---

16. Parmain d'été, Sommer-Pearmain; sonst aber: Prinzen-Apfel; Herbst-Streifling. Nach dem Lueder ist er der Engländer Loan's-Pearmain. Warum ihm aber der Herr v. H. den Namen Paramain beylegt, da ich solchen nirgends finde, weiß ich nicht.

Er ist ein mehr als mittelmäßig großer Apfel, meistentheils von länglicher, doch nicht sehr zugespitzter Gestalt. Das starke, aber seiner Spitzen beraubte Blüth-Auge befindet sich in einer weiten, und mit Beulen umgebenen Vertiefung; und so auch der Stiel, der sehr kurz und dick ist. Von Farbe ist er ringsherum roth gestreift und auf der Sonnen-Seite dunkler, doch das ein grünlichgelb überall durchscheint. Das Fleisch ist gelblich und voller Saft, der zur rechten Zeit der Reife sehr angenehm, aber nur zu

geschwinde verschwindet, und alsdann wird der Apfel so stippig, daß er gar nicht zu genießen ist. Er reift in der Mitte des Oct., und ist bald tragbar und trägt vor vielen andern reichlich und das alle Jahre. Ich habe einen großen, alten Baum gekannt, der aber nun eingegangen ist, welcher alle Jahre außerordentlich voll hing. Aber auch das Holz scheint etwas weicher Art zu seyn. In der Wirthschaft, und wer große Gärten hat, mag er immer zur Zucht empfohlen werden.

---

17. Caroline d'Angleterre, Hr. v. Hein. nennt ihn den Klapper-Apfel.

Dieser Apfel gehört unter die sehr großen. Das Blüthenauge, welches in einer engen und tiefen Telle sich befindet, ist mit Ecken umgeben, deren fünf stärker sind als die andern, in der Mitte sich ziemlich verlieren' und nach dem Stiele zu wieder sichtbarer werden; meist von cylinderförmiger Gestalt, doch nach dem Stiele zu am breitesten. Der sehr kurze, aber kolbige, und am Anfange mehr fleischige Stiel ist nicht stark, und steht in einer breiten, aber nicht tiefen Aushöhlung. Von Farbe ist der Apfel anfangs ganz dunkelgrün, bey der Reife aber hell gelbgrünlich; hin und wieder mit sehr kleinen bräunlichen Tüpfen bestreut, die ein weißes Ränchen haben; auch mit unter weißliche Tüpfen. In dem sehr

weiten Kern-Gehäuse befinden sich sehr wenige und meist unvollkommne Kerne, welche klappern. Das Fleisch ist zweyerley, nach der Schale zu gelblich, nach innen aber weißlich, übrigens saftig, mürbe, angenehm säuerlich und hat mit dem des Citron-Apfels viel Aehnlichkeit. Die Frucht ist von ziemlich langer Dauer.

---

## 18. Der Paradies-Apfel.

Von diesem giebt uns der Herr von Hein. folgende Beschreibung: Er ist ein wohlgestalter, ungemein schöner, gelb und rother Apfel, als wenn er von Wachs gemacht wäre; hat ein mürbes, weiches Fleisch, aber doch ein besseres Ansehen als Geschmack. Ich bedaure, daß diese Beschreibung nicht etwas bestimmter und ausführlicher abgefaßt ist. Denn sie läßt mich in Ungewißheit, ob er nicht den unter dem Namen: Junker-Apfel, Herren-Apfel, in meiner Gegend wohl bekannten und allgemein geschätzten Apfel meine: wenigstens paßt auf diesen die ganze Beschreibung, außer daß man diesem, wenn man die rechte Art hat, einen ganz angenehmen Geschmack nicht absprechen kann. Mir sind aber drey Sorten, zwey frühere und eine spätere, bekannt. Unter den frühern hat die eine wenig oder kein roth, wenig Saft und wird sehr geschwind mehlig, und taugt nichts.

Die andere ist schön gelb und roth, hat reichlichen und angenehmen süßlichen, parfümirten Saft, und dauert als Sommer-Apfel, lang genug. Die dritte Art ist mehr ein Winter- als Herbst-Apfel, führt auch in meiner Gegend den Namen: Böhmischer Härtling, oder unächter Borsdorfer, weil er diesem überaus ähnlich, nur mehr roth und glänzend, und um das Auge nicht vertieft ist. Wegen seiner Aehnlichkeit wird er häufig unter die Borsdorfer gemengt und unter ersterm Namen verkauft. Seine Güte mag viel von dem Stande abhangen, den er hat, denn ich habe ihn oft ganz vortrefflich und von besonderm Parfüm gefunden, so daß er dem Borsdorfer wenig nachsteht und dabey von mürbern saftigern Fleische ist. Er baut sich wie ein Borsdorfer, und macht eine runde, breite Krone. Da er viel später blüht als andre Aepfel-Bäume, so setzt er auch gut an, pflegt aber doch nur ein Jahr ums andre zu tragen. Seine Früchte werden durch die Blätter sehr bedeckt, daß man daher gemeiniglich mehr erndtet, als man gedacht. Alle drey Arten sind sehr fruchtbar, doch aber die Sommer-Arten vorzüglich, und so, daß oft zwey, drey Stück zusammen stehen, von einer Blüthknospe.

---

## Winter-Aepfel.

19. Calville rouge d'automme, die rothe Herbst-Kalville; auch: Pomme de Framboise; Framboos Appel; Kant-Appel; Rode Kant-Appel; Herbst-Present; Comtor-Appel; auch Erdbeer-Apfel; oder Himbeer-Apfel.

Ein schöner, rother, meistentheils ansehnlich grosser Apfel, von vorzüglicher Güte und Werth. Er ist höher gebaut als der rothe Sommer-Kalvill; um die Blume fast von eben dem Durchmesser, als unten beym Stiele. Seine Ecken sind nicht so stark vorstehend wie bey dem weißen oder gelben Kalvill. Das Auge ist stark und sitzt nicht tief. Der Stiel ist von mittelmäßiger Länge und Stärke. Das Fleisch ist fein, leicht, körnicht und roth unter der Schale, welche Röthe um so stärker, je älter der Baum. Die am meisten rothen Früchte, haben auch den stärksten Parfüm. Der Saft ist erhaben, weinreich und angenehm. Die Kerne sind stark und befinden sich, wie bey allen Kavillen, in weiten Kammern. Die Frucht reift im November und December. Ist sie von

einem jungen Baume aus starkem Erdreich, so dauert sie länger, ist aber weniger fein.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schickt sich sehr gut zu Zwerg auf Wildling; muß aber wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, zumal in seinem männlichen und spätern Alter geschnitten werden, wenn er nicht krüpplich werden soll. Er ist zum Brand geneigt, und wird nicht alt. Seine Triebe sind röthlich braun, mit kleinen Punkten und feiner Wolle; an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen kürzer als an dem weißen Kalvill, und die Augenträger dick und ausgehölt.

Duhamel gedenkt noch einer Calville rouge Normande, die der vorbeschriebenen noch vorzuziehen seyn soll; und sagt, sie unterscheide sich vornemlich dadurch, daß die rothe Farbe der Schale noch dunkler sey, das Fleisch bis zum Kern-Gehäuse durchdringe, und daß sie sich bis in den Monath März halte und gut bleibe; welches man von jenen nicht sagen könne. Sie heißt auch: Calville rouge d'hyver.

---

20. Calville d'automne flameuse; der eigentliche Himmbeer-Apfel; oder die geflammte Kalville.

Dieser Art gedenkt weder Duhamel, noch auch der Herr v. Hein., ich finde aber für nöthig, sie anzuführen, weil sie es nicht nur sehr wohl verdient, sondern auch bey uns hin und wieder gefunden wird. Er ist ein ansehnlicher, meist länglicht gebauter Apfel, von gleicher Stärke, rippig, nicht so stark wie die Calville rouge d'automne; an der Sonnen-Seite schön roth geflammt, auf gelben Grund, und auf der Gegen-Seite gelb; hat einen zarten, etwas langen Stiel. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart und fein, oft röthlich von oben herein, bis an das Kernhaus; saftig, und hat einen sehr angenehmen Geschmack und Himmberen-Geruch; reift im November, ist aber Weinachten vorbey, so verliert er seinen vortrefflichen Parfüm. Er wird gern in seinem Kernhause schimmlich, und veranlaßt daß auch das Fleisch einen unangenehmen Geschmack bekommt. Sein Gewächs ist gewöhnlich der rothen Kalvillen; und nach meiner Kenntniß ist diese Sorte noch tragbarer als die rothe.

---

Die Preise zur Vorrückung in den Bürgerschulen haben nun Hr: D: Kotze und Hr: Jacobi verwaltet.

21. Calville blanche d'hyver, der weiße Winter-Kalvill. In vielen Ländern, besonders in Böhmen: der französische Quitten-Apfel genannt; heißt auch Calville blanche à cotés; Calville tardive; Pomme de Framboise. Pomme de Coin; Eck-Apfel; Eggeling in Niedersachsen.

Ein bekannter, sehr schätzbarer Tafel-Apfel vom ersten Rang, von sehr erhabenen, zusammengesetzten, erdbeerartigen, weinsäuerlichen Geschmack und Saft; so daß, wenn man ihn ächt hat, die Entscheidung schwer seyn möchte, ob er oder der Pipping erhabner von Geschmack; von weißen, etwas lockern Fleische, aus schweren Boden aber kompakter oder fester. Die Schale ist glatt, glänzend und blaßgelb, mit grasgrünen kleinen Punkten, bisweilen ist sie auf der Sonnen-Seite mit einem schönen blassen Roth überlaufen. Die Frucht ist groß, breiter als hoch und hat erhabne Ecken, die um die vertiefte Blume sich sehr erheben. Der Stiel steht in einer tiefen und weit ausgeschweiften Höhlung, die meist eine rauhe Haut hat. Die Lagerreife ist vom December bis in den März. Der Baum ist fruchtbar und wächst sehr gut; doch ist er, wie der rothe Kalvill, dem Brande leichtlich unterworfen. Er ist gleichfalls auf die Witterung und den Boden sehr empfindlich, darum ihm im

leichten Boden der Honigthau vorzüglich zusetzt; die Früchte oft unvollkommen und wurmstichig ausfallen, bisweilen gar ausarten und eine starke, unangenehme Säure annehmen. Nach zwanzig Jahren steht er in seinem Wachsthum stille, und gegen funfzig Jahr stirbt er ab. Zu Zwergbäumen, verschiedener Gestalt, schickt er sich sehr wohl, besonders wenn er auf den Wildling veredelt ist. Seine Sommer-Latten sind lang, wollicht, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen, weißen Punkten besetzt. Die Augen sind sehr kurz und stumpf; die Blätter groß, lang, stark aber rundlich ausgezackt. Die Blüthe ist sehr groß, auswendig roth gestreift, und inwendig stark roth. Der Baum liebt einen guten, fetten Boden.

---

22. Haute bonté; Blandilalie; Schafs-Nase; von vielen auch, aber fälschl. Pigeon blanc genannt.

Diesen, auch bey uns wohl bekannten Apfel, beschreibt auch Duhamel, und zwar folgendermaßen: Der Apfel ist groß, (versteht sich von alten Bäumen, denn in der Jugend fällt er oft sehr klein aus,) hoch zwey Zoll drey Linien, und breit zwey Zoll zehn Linien, an beyden Enden abgestumpft, und nach dem Stiele zu breiter als bey der Blume. Oft finden sich sehr große Stücke,

die drey Zoll und drüber messen. Das Auge sitzt in einer mittelmäßigen und nicht eben weiten Vertiefung, mit Buckeln umgeben, von welchen einige nicht über den Kopf der Frucht reichen, andre aber sich längst der Frucht ausdehnen und sie eckicht machen. Der Stiel ist stark, sechs bis sieben Linien lang, in einer ziemlichen Vertiefung, welche von denen daselbst zusammen stoßenden Ecken enge eingeschlossen wird. Die Haut ist fein, glatt, hellgrün, und bey der völligen Reife blaßgelb; bisweilen findet sich an der Sonnen-Seite ein kaum bemerkbarer röthlicher Anstrich. Das Fleisch ist weiß, zart, locker, und von starkem Geruch. Der Saft ist reichlich vorhanden, hat eine feine Säure, weniger reitzend und angenehm als bey den Renetten. Die Kerne sind klein, länglicht und sehr spitz. Der Apfel reift im Januar, Febr. und dauert bis in den April.

Auch Quintinye rechnet den haute bonté unter die guten Aepfel, und sagt von ihm: er ist weiß, eckicht, länglicht, und dauert lange. Er hat ein ziemlich mildes Fleisch und fast keine Säure.

So ist er auch in meiner Gegend beschaffen. Ich glaube aber, daß er nicht in jedem Boden von gleicher Güte ausfällt, sondern einen lockern, warmen Boden verlangt. Wenn ein

günstiger Jahrgang ist, so bringt er seine Früchte sehr häufig, wie angereiht. Der Baum treibt gut, macht viel und dichtes Holz, so daß er, besonders niederstämmig, öfters ausgeholzt werden muß. Seine Sommerlatten sind röthlich, fast ohne Wolle, hin und wieder getüpfelt, die Augen breit und spitz, mit rothen Punkten. Die Augenträger mäßig vorstehend.

---

23. Der Hecht-Apfel. Pomme de Salmon, oder der Lachs-Apfel, bey den Engländern.

Es ist ein schöner und wohl gestallter, etwas länglichter, bisweilen runder, hellgrüner Apfel, mit dunkelrothen Streifen, oder Flammen; nicht von überflüssigen Safte, auch ohne Parfüm, aber doch von gutem Geschmack, und von sehr langer Dauer, da er immer seine Güte behält. Der Baum wächst gut, baut sich regelmäßig und spitz; die Sommerlatten sind stark, bräulichgrün und auf der andern Seite gelblichgrün, und etwas wollicht. Die Augen sind nicht stark, sehr zugespitzt und nicht glatt. Die Blätter groß, lang, stark, bauchig, zugespitzt, rund und nicht tief ausgekerbt. Wenn ich den, in des Ob. Pf. Christ Handbuch als Fleiner beschriebenen und von ihm erhaltenen, der aber bey mir noch nicht getragen, seinem Holze, Blättern und Wuchse

nach

nach mit unserm Hechtapfel vergleiche," so finde zwischen beyden nicht den mindesten Unterschied, so daß ich beyde für einerley Sorte zu halten, geneigt bin.

Von dem Salmon-Apple, oder Lachs-Apfel, heißt es in Lueders Beschreibung: er ist mittelmäßig groß, etwas lang, an einer Seite glänzend roth, an der andern gelblich; von zarten, saftigen, lieblichen Fleisch; eßbar den ganzen Winter und Frühjahr.

Wegen seines Glanzes heißt er in meiner Gegend auch der Glas-Apfel. Ob er übrigens des Quintinye sein Francatu sey, kann ich nicht ausmachen; denn seine Beschreibung ist kurz diese: er ist roth auf der einen, und gelb auf der andern Seite und hält sich lange. Das ist sein Verdienst.

---

## 24. Der Ananas-Apfel. Pomme d'Ananas.

Er ist weder Französischer, noch Englischer Herkunft, sondern mag Holländischer Herkunft seyn. Er ist länglicht, schön gebaut, wie ein großer Tauben-Apfel, dem er sehr ähnlich ist; aber das Auge sitzt bey dem Ananas-Apfel in einer großen Vertiefung, da jener ein oben zusammengezogenes Auge hat. Von Farbe ist er schön roth, auf goldgelben Grunde, über und

über weiß getüpft; von Fleische weiß und saftig und von besonders guten Geschmack; der Stiel aber ist dünne. Er kann schon im Herbste, wie der Pigeon genossen werden, dauert aber noch lange hinaus. Der Apfel ist nicht leicht zu verkennen. In meiner Gegend scheint er ganz verschwunden zu seyn.

---

25. Parmain royal, Hr. von Hein. nennt ihn den Königs. Apfel.

Seine Beschreibung ist diese: der Parmain royal ist ein besonders schöner, wohlgestalter Apfel, davon einige länglicht, einige platt sind. Er ist goldgelb, und allenthalben schön roth gestreift; oben bey der Blüthe hohl, ohne Falten, wie ein Borsdorfer; hat ein gelbes Fleisch, einen sehr angenehmen Geschmack und dauert den ganzen Winter hindurch.

Nach dieser, ob schon kurzen Beschreibung, wird man ihn leicht von andern Aepfeln unterscheiden. Sein hohles Blüthenauge ist seine bemerkbarste Auszeichnung. Wenn er noch unreif am Baume sich befindet, so fällt er stark in die Augen, wegen seiner regulären, runden Gestalt, und wegen seiner sehr besondern reinen, weißgrünen Farbe. Aber noch mehr gefällt seine Gestalt bey der Reife. Der Baum trägt gerne und alle Jahre. Seine Blätter sind nach der Beschaffenheit

der Frucht, von mittelmäßiger Größe, und rundlich, nicht tief ausgezackt. Die Rinde, besonders an dem jungen Holze, ist hellbräunlich gelb, sehr glatt und glänzend. Kurz, alles scheint verkündigen zu wollen, daß es ein feiner Apfel sey, den man fleißig erbauen soll. Er ist auch von sehr langer Dauer, und bleibt immer saftig und gut.

Nach Lueder haben die Engländer nicht nur ein Pearmain royal, sondern auch Winter-Pearmain oder Hertfordschire-Pearmain; beyder Beschreibung aber ist so zusammen treffend, daß letzterer mir nur eine Spielart zu seyn scheint.

---

## 26. La Reinette blanche, die weiße Renette.

Welcher Liebhaber der Pomologie weiß nicht, daß die Familie der Renetten unter den Aepfeln die aller stärkste ist? Auch macht der Herr v. Heinecken derselben zwey und zwanzig Sorten nahmhaft, von welchen er indessen nur fünfe näher beschreibt. In des Hrn. O. P. Christ Handbuch findet man, wenn man Renetten, Pippings, Anis-Aepfel und Borsdorfer, als eine Familie, zusammenfaßt, sieben und siebenzig Sorten aufgestellt und beschrieben. Indeß hat Quintinye, und nach ihm der Herr von Heineck. wohl recht, wenn sie eigentlich nur zweyerley Renetten,

nemlich die weiße, und die graue Renette, als Grund- und Haupt-Sorten ansehen, aus welcher nach und nach alle andre Sorten, zugleich durch Vermischung des Saamen-Staubs von andern Aepfel-Arten, entstanden sind. Es würde wider das Ziel seyn, was wir uns bey unsern Obst-Beschreibungen gestellt haben, wenn wir uns über alle, in andern Beschreibungen vorhandene, ausbreiten wollen. Doch werde ich, außer denen, vom Hrn. v. Hein. angeführten, noch etliche mehrere, die ich selber kenne und der weitern Bekanntmachung würdig befinde, hinzufügen. Also:

La Reinette blanche, die weiße Renette, und nicht die gelbe, wie sie der Hr. v. Hein. nennt, ist eine Frucht, nur von mittelmäßiger Größe, da die vollkommensten nur sechs und zwanzig Linien im Durchmesser, und zwey Zoll Höhe enthalten. Von Gestalt sind manche gedruckt, andere länglicht; so daß die Höhe und der Durchmesser einander gleich sind, und nur nach dem Stiele die Frucht mehr ausgedehnt ist, als nach dem Kopfe. Das Auge steht in einer ausgeschweiften Telle, die nicht tief ist und meistentheils mit Buckeln eingefaßt ist, die nicht sehr sich erheben, aber doch über einen großen Theil der Frucht ausdehnen. Doch gilt das nicht von allen. Der Stiel ist kurz, in einer gleichen, engen und nicht tiefen Auskölung.

Die Haut ist sehr glatt, hellgrünlich oder weißlich und bey der Reife sehr hellgelb; über und über mit kleinen braunen, weiß eingefaßten Tipfen bestreut. Bisweilen ist sie auf der Sonnen-Seite röthlich angelaufen, so daß darinnen große dunkelbraune mit roth eingefaßte Flecke sich befinden. Das Fleisch ist weiß, fein, zart und von starken, angenehmen Geruch. Der Saft ist häufig vorhanden, angenehm, fein weinsäuerlich, aber weniger erhaben als die andern guten Renetten. Sie fault eher, als daß sie austrocknen und schwinden sollte, wie die Reinette d'orée oder Reinette franche. Der Baum baut sich gut, hat bloß grüne, mittelmäßig große Blätter, trägt reichlich und wird daher in Frankreich stark gebaut. Es sollte auch von uns geschehen, zumal er sich bey uns gern bis in und über den März gut erhält, welches nach Duhamel in Frankreich nicht der Fall seyn soll.

---

27. La Reinette franche, die Französische Renette; vom Hrn. von Hein. die Champagner-Renette genannt.

Da man von dieser Renetten-Art so verschiedene und sich widersprechende Beschreibungen hat, so werden wir wohl am sichersten uns an die Beschreibung eines Duhamels halten.

Der Baum wird groß und fruchtbar. Seine Sommer-Latten sind stark, lang, grün auf der Schatten-Seite, röthlich auf der Sonnen-Seite, mit feiner Wolle überzogen, und mit weißen Tüpfen. Die Augen sind sehr kurz, und die Augenträger platt. Die Blätter sind mittelmäßig groß, tief und doppelt gezahnt, von länglichter Gestalt, an beyden Enden spitzig zugehend, besonders nach dem äußern. Die Frucht ist groß, manchmal drey Zoll im Durchmesser und zwey Zoll vier Linien hoch, an beyden Enden gedruckt, winklicht, oder mit etlichen ziemlichen sichtbaren Ecken. Das Auge ist klein, in einer ausgeschweiften, nicht tiefen Telle, mit Erhabenheiten umgeben, die das Ende der Ecken ausmachen. Der Stiel ist kurz und stark, und befindet sich in einer sehr breiten und tiefen Aushölung, die ganz eben und theils grün, theils grau ist.

Die Haut ist ganz eben, sehr hellgrün, wenn aber die Frucht reif wird, runzelt sie und bekommt ein mattes gelb; ist bestreut mit braunen Tüpfen von verschiedener Gestalt, runden, dreyeckigten ꝛc. Manchmal ist die Sonnen-Seite mit schwachroth angelaufen, und in demselben mit lebhaft rothen Tüpfen bestreut. Das Fleisch ist fest, weiß, und wird auf die letzt gelblich. Der Saft ist Zuckersüß, erhaben und von einem sehr angenehmen Geschmack, daher diese unter

allen Renetten die vorzüglichste ist. Die Kerne sind flach, breit und hellbraun. Ihre rechte Reife fängt im Februar an und dauert bis wieder neue Aepfel kommen. Wenn ihr rechter Reifpunkt vorüber ist, so fängt sie an trocken zu werden, verliert viel von ihrem Geschmack und bekommt einen unangenehmen Geruch. Indeß läßt man sich solchen gefallen, nebst den übrigen Mängeln, weil sie im Spätjahr dennoch die vornehmste und fast einzige Befriedigung für die Obstmäuler ist.

Man unterscheidet verschiedene Spielarten von der Reinette franche, die eine ist von der eben beschriebenen in nichts unterschieden, als in der Gestalt, welche länglicht ist, und daß sie mehr rund und entweder keine, oder nur wenig bemerkbare Ecken hat. Eine andre Spielart ist auch von länglichtem Bau, und die Haut hat eine große Menge braunrother Flecken, meistentheils von länglichter Gestalt, so daß sie, wenn sie reif werden, abwechselnd braunroth und gelb aussieht, und daher gemeiniglich die Reinette rousse, die braunrothe Renette genannt wird. Diese ist eine vortreffliche Art, von einem sehr feinen und erhabenen Geschmack. Wiederum eine andere ist von gedruckter oder flacher Gestalt, und am breitesten Ende winklicht, ohne daß man eben deutliche Ecken bemerkt. Die Aushöhlung, beydes bey dem Auge und bey dem Stiele

ist sehr groß, sehr tief und dabey eben. Die Farbe ist gelb, auf grau sich neigend, mit sehr kleinen Punkten getüpft und oft mit dunkelbraunen Flecken vermischt. Sie runzelt und trocknet auch mehr ein, als die andern.

---

## 28. La Reinette grise, die graue Renette.

Von dieser allgemein bekannten Renette ist des Duhamels Beschreibung folgende: Die Frucht ist groß, an beyden Enden gedruckt; der Durchmesser zwey Zoll, neun Linien und seine Höhe zwey Zoll, drey Linien. Manchmal ist sie nur von mittelmäßiger Größe. Sie ist unten breiter, als bey dem Auge, welches klein und in einer mäßig tiefen Telle, ohne Buckel, sich befindet. Ob nun schon diese Frucht keine Ecken hat, so ist dennoch die Breite nicht überall gleich. Der Stiel sitzt in einer gleichen, breiten und tiefen Aushölung. Bisweilen ist dieser Apfel an beyden Enden fast von gleichem Durchmesser, und dann ist seine Gestalt fast walzenförmig. Die Haut ist stark, fühlt sich rauh an, mit einem grauen Ueberzuge, der das gelbe oder grüne auf der Schatten-Seite, und auf der Sonnen-Seite das gelblichrothe durch scheinen läßt. Man findet an einigen Früchten brillante Stellen, die goldgelb und mit lebhaft rothen Flecken erhaben sind. Das Fleisch ist

fest, fein und weißlich gelb, wird aber mehlig, wenn der Apfel überreif worden. Der Saft ist überflüssig vorhanden, zuckerhaft, durch eine feine und angenehme Säure erhaben, so daß viele diese Art als die allervorzüglichste ansehen. Diejenigen, die eine stärker reitzende Säure lieben, ziehen ihr die Reinette franche vor, ob schon diese letztere einen stärkern Geruch hat. Diese graue Renette dauert fast eben so lange als die Reinette franche.

Ich habe nichts weiter hinzu zu fügen, als daß ich unter denen, bey uns befindlichen diesen großen Unterschied bemerkt habe: die eine Art wird gemeiniglich viel stärker, ist meist von runder und platter, sehr angenehmer Gestalt, färbt sich schön an der Sonnen-Seite, bekommt aber oft Risse, und diese Stücke werden nie reif, sondern fangen zuvor an in diesen Rissen faul zu werden und zu verderben. Ueberdies behält diese Art immer eine zu starke Säure, die dem Liebhaber gar nicht behagen kann. Die andre dagegen, wenn sie schon nicht so stark wird, wie wohl auch mit unter große Stücke fallen, und wenn sie auch nicht so schön in die Augen fällt, hat weit mehr und sehr angenehmen süßsäuerlichen Saft, springt nicht auf, und wird bey uns vollkommen reif. Jene sollte man fahren lassen, und bloß diese bauen. Ein alter Obstkenner, der mich diesen

Unterschied erkennen gelehrt, nannte diese letztere: Reinette grise d'automne, die graue Herbst-Renette; und noch habe ich bemerkt, daß bey dieser die Blätter spitziger gezackt sind, als bey jener. Auch ist diese viel fruchtbarer als erstere.

---

29. La Reinette rouge, die rothe Renette.

Da man unter dieser Benennung so viele aufstellt, so wird es nöthig seyn, die eigentliche also benannte, desto genauer zu beschreiben. Sowohl Duhamel, als auch die Kartheuser von Paris geben uns Beschreibungen, die ich anführen und mit des Herrn von Heinecken vergleichen werde.

Duhamel sagt von der rothen Renette: Dieser Baum wird groß und fruchtbar. Der Jahrestrieb ist groß, lang, getüpft, nach der Spitze röthlich und nach unten grün. Das Auge ist sehr kurz, sehr platt und wie gedrückt. Der Augenträger breit und gefurcht. Das Blatt ist groß, fast eyrund, doppelt gezahnt, und diese Auszahnung ist stark, tief und spitzig. Die Frucht ist groß, nemlich auf alten Bäumen und auf Zwergstämmen; aber auf jungen Bäumen nur mittelmäßig. Im Durchschnitt hat sie zwey Zoll neun Linien, und in der Höhe zwey und

einen halben Zoll. Sie ist nach dem Stiel zu breiter als oben. Der Stiel ist ziemlich lang und steht in einer tiefen und breiten Aushöhlung. Das Auge ist klein, sitzt in keiner großen Vertiefung und ist bisweilen mit wenig sich erhebenden Bukkeln umgeben, die sich verlängern und die Frucht eckicht machen. Die Haut ist sehr glatt und ein wenig glänzend. Die Sonnen-Seite ist mit einem ziemlichen schönen Roth überzogen, in welchem sich hellgrüne Punkte befinden. Die Schatten-Seite ist weiß oder von einem sehr hellen Gelb, mit kleinen braunen Punkten getüpft. Sie runzelt sehr, doch weniger als die Reinette franche. Das Fleisch ist fest und weißgelblich. Der Saft ist häufig und die Säure etwas stärker als bey der Reinette franche. Die Kerne sind klein, voll, nicht länglich und auch nicht sehr gespitzt. Diese Renettenart, welche viele mit der Reinette franche verwechseln, (wie ist das möglich?) und die als eine Abart von derselben gelten könnte, steht dieser wenig nach, aber sie hält sich nicht so lange.

Die Kartheuser sagen von ihr: Die rothe Renette hat die Gestalt der Renetten, ist aber runder und weniger groß. Sie hat ein schönes Roth auf einem weißlichen Grunde. Das Fleisch ist fest und gezuckert; sie hält sich ziemlich lang, ist aber nicht sehr gemein.

Des Herrn v. Heinecken Beschreibung ist diese: Sie hat die Gestalt wie andre Renetten, nur daß sie roth, aber gänzlich wie die übrigen grünlich getüpfelt ist, schmeckt sehr gut und dauert bis Pfingsten. Man muß sie nicht mit dem rothen Tauben-Apfel, pigeon rouge verwechseln, welcher keine Tüpfel hat. (Diesem ist sie aber auch in der Gestalt gar nicht ähnlich, da sie gedruckt und platt ist.) In Alt-Döbern ist diese Art noch vorhanden; sonst aber habe ich sie noch nirgends gefunden.

---

30. Reinette d'orée. Reinette jaune tardive, die Gold-Renette; die gelbe, späte Renette.

Die Beschreibung eines Duhamels lautet also: Dieser Apfel ist eben nicht groß, von ziemlich regulairer Gestalt, der Durchschnitt ist nicht überall gleich und an beyden Enden ist sie gedruckt. Der Durchmesser der Breite ist ohngefähr acht und zwanzig Linien und der Höhe zwey- bis fünf und zwanzig Linien. Der Stiel hält fünf bis acht Linien, und steht in einer breiten und tiefen Aushölung. Die Haut ist glatt, von einer schönen dunkelgelben, dem matten Golde ähnlichen Farbe, mit hellgrauen Punkten getüpft. Auf der Sonnen-Seite ist sie mit wenig sichtbaren Roth schwach gestrichelt, welches das Gelbe

erhöht; so daß sie mehr als irgend ein andrer Apfel den Beynamen golden verdienet. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, und von etwas schwächern Geruch als die Reinette franche hat. Sie hat überflüssigen Saft, der sehr gezuckert, erhaben, und kaum etwas säuerlich ist. Die Kerne sind klein, voll, sehr spitzig, und braunröthlich. Diese sehr rare Renettenart ist in der Güte der Reinette franche gleich zu schätzen. Sie wird im Dec. eßbar und ist schier vorbey, wenn Reinette franche anfängt eßbar zu werden.

So kurz auch die Beschreibung des Hrn. v. Hein. ist, so halte ich doch dafür, daß keine andere Gold-Renette als die des Duhamels gemeinet sey. Er sagt von ihr: die Gold-Renette unterscheidet sich von den vorigen, daß sie goldgelb und schönroth aussieht, wie ein Borsdorfer Apfel.

Allerdings kann sie mit diesem, der Form und auch der Farbe nach verglichen werden, wiewohl sie dunkler gelb ist, allein ich habe sie nie so stark wie jenen gefunden. Bey uns wird sie übrigens vortrefflich von Geschmack, der dem Gold-Pipping nichts nachgiebt, so saftreich und mürbe wie dieser, nur daß sie ums Kernhaus zuletzt anfängt faul zu werden. Der Baum macht ein gesundes Gewächs, baut sich schön und ist sehr fruchtbar. Die Jahres-Triebe sind mit

einem Silberhäutchen überzogen, welches aber auch bey andern Renettenarten gefunden wird.

Der Herr Ob. Pf. Christ hat auf diese Renettenart besonders aufmerksam gemacht, und da ich von desselben Freundschaft, Reiser von seinem Mutter-Stamm bekommen, den er aus Nancy erhalten, so finde ich nur dieses anzumerken, daß diese Reiser stärker als die von dem unsrigen, und daher unser Boden ihnen vielleicht nicht fett und stark genug seyn mag.

Das sind die Renetten-Arten, welche der Herr Geh. Land-Kammerrath von Heinecken in seiner Beschreibung aufgestellet hat. Alle die übrigen, setzt er ferner hinzu, welche von den Gärtnern angegeben werden, als: Reinette couleuvre; Reinette platte; Reinette verte; Reinette grise-double; Reinette rayée; Reinette ronde; Reinette d'hyver sucrée; Reinette noire; Reinette Sicilienne; Reinette de Bretagne; Grosse Reinette; Reinette nain; Reinette grise de Champagne; Reinette de Sorgvliet; Reinette d'Aizerna; Reinette de Montbron etc. kommen theils von der Gegend, theils von dem Stamm, worauf sie gepflanzet worden, theils von andern Umständen her. Dergleichen Veränderungen begeben sich auch bey uns in Deutschland, und bisweilen bey den Früchten auf einem und demselben Baume.

Dem sey nun wie ihm wolle, so kann ich mich nicht entbrechen, aus der so großen, und nach und nach so zahlreich gewordenen Familie der Renetten, noch einige näher anzuzeigen, die mir bekannt, und die es wegen ihrer Vorzüge gewiß verdienen.

---

31. Reinette jaune; auch Reinette jaune hative, die gelbe, die gelbe frühe Renette; zum Unterschied der Reinette jaune tardive, oder Reinette d'orée, Gold-Renette; Reinette d'été, die Sommer-Renette.

Weil Duhamel sie in seinem Traktat auch anführt, so liefere ich zuerst seine Beschreibung: Dieser Baum gelangt zu einer mittelmäßigen Größe, und ist ziemlich fruchtbar. (Bey mir ist seine Fruchtbarkeit nicht nur sehr stark, sondern er setzt fast kein Jahr aus.) Die Sommerschosse sind dünn, hellbraun und bey jedem Auge ein wenig gebogen. Die Augen sind kurz und die Augenträger breit und wenig vorstehend. Die Blätter sind sehr groß (bey mir eben nicht, sondern nach Beschaffenheit der Frucht, kleiner Art), von eyrunder Gestalt, doch am Stiele schmaler als am andern Ende, tief und doppelt gezahnt.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, ohngefähr zwey Zoll drey Linien in der Breite

und drey und zwanzig Linien in der Höhe; auf beyden Enden gedrückt, und fast von zylindrischer Gestalt. Das Auge ist groß und steht in einer gleichen und sehr tiefen und weiten, der dünne Stiel aber, in einer engen und tiefen Aushöhlung. Oefters finden sich an den Früchten verschiedene sehr hervorstehende Warzen von brauner Farbe.

Von Farbe sind sie hellgelb, mit großen braunen Punkten getüpft. Das Fleisch ist zart, aber wird zuletzt pelzig. Der Saft ist reichlich vorhanden, aber weniger erhaben als andre Renetten. Die Kerne sind breit und flach. Die Reife der Frucht fällt in den Sept. und Anfang des Oct. In dieser Jahreszeit ist sie eine der besten Apfelsorten.

Ich habe diese Renettenart völlig also befunden, wie sich beym Lueder die Englischen Gärtner Hanbury uod Mawe über ihren None-such äußern, wenn es da heißt: Sie wird groß, an der Sonnen-Seite roth (das ist nur sehr selten der Fall) und gelb gefleckt, und auf der andern grünlichgelb, von zartem Fleisch, sehr saftreich und in einem trocknen und warmen Terrain so erhaben von Geschmack, daß sie einer Pommeranze an Güte gleicht kommt; in einem kalten, niedrigen und fetten Boden wird sie zu groß und zu voll von Saft, und das Saure hat dann vor dem Süßen bey ihr so sehr die

Oberhand,

Oberhand, daß die Zähne davon stumpf werden, und sie dann nicht geachtet wird. Wenn man sie also für die Tafel verlangt, so muß sie aus einem warmen und trocknen Boden kommen. (In nassen Jahrgängen wird die Frucht größer, aber auch der Saft saurer; hingegen in warmen und trocknen ist der Geschmack so köstlich, daß er dem Goldpipping nichts nachgiebt:) Noch wird hinzugefügt: Für die Küche ist sie einer der besten Aepfel, und verdienet, weil der Baum sehr dauerhaft ist und sehr voll trägt, eben so sehr als irgend ein anderer von allen bekannten Aepfeln, fortgepflanzt zu werden; hält sich jedoch nicht lange gut, sondern wird im November mehlig und dauert selten länger, als bis nach Weinachten.

---

32. Reinette couleuvre; Reinette colorée; Reinette melange; die bunte Renette; Reinette tulipée, die Tulipen-Renette; Reinette de Bretagne, nach Duhamel.

Weil ich des Duhamels Reinette de Bretagne, mit der in meiner Gegend nicht seltenen und sehr beliebten Reinette couleuvre oder Reinette colorée für einerley halte, so will ich dessen ausführliche Beschreibung

zuerst hersetzen. Dieser Apfel ist von mittelmäßiger Größe; indem sein Durchmesser in der Breite sieben- bis acht und zwanzig Linien, in der Höhe aber etwas weniger hält; bisweilen aber hat er über dreyßig Linien in der Breite und fast eben so viel in der Höhe. Das Auge sitzt in einer engen, nicht tiefen und ganz gleichen Aushöhlung. Der Stiel ist dünn und zehn bis eilf Linien lang, in einer Vertiefung, die enge, glatt und ziemlich groß ist. Die Rundung der Frucht ist vollkommen, ohne Ecken oder Tiefen, und an beyden Enden ist sie gedruckt, doch daß sie nach dem Stiele zu etwas breiter ausfällt, als nach oben, daher die Gestalt etwas zugespitzt aussiehet. Es finden sich aber auch Stücken, die sehr gedruckter Form sind. Die Haut fühlt sich rauh an; (solches habe ich eben nicht befunden;) die der Sonne ausgesetzten Stellen sind von starken Roth, in welchem sich Strahlen eines noch dunklern Roths zeichnen. Wo die Sonnenstrahlen aber nur schief fallen, ist die Frucht mit einem schönen Roth, das mit einem dunklern schattiret ist, verwachsen. Diejenigen Stellen, die immer von der Sonne abgekehrt geblieben, sind theils von einem hellern Roth, theils von einem schönen Goldgelb. Ueberall in dem Rothen sind große gelbe Punkte, und in dem Gelben graue. Die ganze Höhlung ist mit einem grauen Anstrich, der sich in Strahlen

endet, eingefaßt. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest und gleichsam brüchig, weiß auf gelb ziehend und von starkem Geruch. Der Saft ist reichlich vorhanden, gezuckert, erhaben und weniger säuerlich als an andern auch guten Renetten. Die Kerne sind hellbraun, breit, flach und sehr zugespitzt. Diese Sorte ist sehr gut; aber sie dauert selten bis zum December.

Meine Bemerkungen sind vortheilhafter. Ich habe sie bis über Fastnacht hinaus sehr schön, und dann von sehr mürben und doch saftreichen Geschmack befunden. Ja, es ist mir zu wiederholtenmalen begegnet, daß noch im Frühjahr unter dem Laube des Baumes Früchte hervor gezogen, die sich darunter den ganzen Winter erhalten, und so frisch, glatt und saftvoll waren, als wenn sie erst vom Baume kämen. Der Geschmack war vortrefflich, doch aber nicht renettenartig, weil die trockne Reife gefehlt hatte.

Der Baum hat einen sehr sparsamen Wuchs, macht schwaches und dichtes Holz, wird bald tragbar, und liefert jährlich seine Früchte und dabey reichlich, die Jahresschosse sind dünn, röthlich und mit einem Silberhäutchen überzogen. Der Anbau dieser Art ist sehr zu empfehlen.

Uebrigens mag die unter dem Namen Forellen-Renette beym Hofr. Diel und in D. Pf. Christs Handbuch, entweder unsre Reinette

couleuvre, oder nur eine bloße Varietät derselben seyn.

---

## 33. Reinette de Rochelle, Renette von Rochelle.

Unter diesem Namen habe ich sie von einem alten und sehr erfahrnen Pomologen kennen gelernt; ich finde sie aber weder im Duhamel, noch auch beym Knoop; da sie doch unter die alten und gewiß vorzüglichen Renettarten zu rechnen ist und an meinem Orte von alten Zeiten her sich befindet.

Sie ist eine Abart von der gewöhnlichen grauen Renette, hat gewöhnlich die nehmliche Größe und ist gemeiniglich etwas gedruckter Gestalt. Sie ist über und über mit Grau wie überstrickt, und mit Rostpunkten hin und wieder bestreuet. Die Grund-Farbe ist ein bleibendes, schönes, glänzendes Grün, als wenn es lakirt wäre. Dieses Kennzeichen ist charakteristisch und muß bemerkt werden. Denn wir haben mehrere grüne, überstrikte Renetten, großer und kleiner Gestalt, da die anfänglich grüne Grundfarbe bey der Reife gelb wird, welche aber zu viel Säure mit sich führen und der unsrigen nicht gleich kommen. Dieser grünen Grund-Flecke giebt es nicht viele, sondern an manchen Stücken fehlen sie gar, besonders an den Kleinern. Die Blume ist klein und steht in einer zwar engen,

aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark und seine Vertiefung ist anfänglich sehr weit, geht aber spitzi zu. Das Fleisch ist grünlich weiß und milde; der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm, ohne Schärfe und Säure. Die Frucht will lange am Baume bleiben, wenn sie vollkommen werden, und nicht runzeln soll. Der Baum hat übrigens, was Holz und Bau anbelangt, mit der grauen Renette viel übereinstimmendes; allein die Blätter unterscheiden sich sehr und machen diese Art vor den verwandten mit größter Gewißheit kenntbar; denn sie sind vorzüglich scharf und spitzig und dabey enge gezahnt. Recht tragbar habe ich diese Art eben nicht gefunden.

---

34. Grosse - Reinette d'Angleterre, die große Englische Renette.

Auch von dieser handelt Duhamel in seiner Pomona gallica und beschreibt sie folgendermaßen:

Der Baum ist groß und schön und ziemlich fruchtbar. Der Jahresschoß ist groß, lang und stark, braunroth, getüpft und mit starker Wolle bedeckt. Das Auge ist kurz und sehr breit; die Augenträger sind breit und flach. Die Blätter sind groß, lang, breit, doppelt und tief gezahnt und haben zehn Linien lange Afterblätter. Die kleinern Blätter sind von sehr länglichter Gestalt. Die

Frucht ist sehr groß, von beyden Enden gedruckt. Der Durchschnitt in der Breite ist nach oben drey Zoll eine Linie, und nach unten drey Zoll vier Linien; die Höhe beträgt zwey Zoll sieben Linien. Oefters hat sie drey Zoll neun Linien in der Breite und drey Zoll in der Höhe. In der Form kommt sie sehr der Calville blanche nahe. Der Stiel ist kurz, am Ende stark, in einer breiten und glatten Aushöhlung befindlich. Das Auge steht in einer sehr weiten Vertiefung, und mit ziemlich sich erhebenden Erhöhungen, die sich über den größten Theil der Frucht hinziehen und ziemlich fühlbare Ecken machen, doch viel schwächer als bey der Calvile blanche. Die Haut, die anfänglich grünlich ist, bekommt zur Zeit der Reife ein helles Gelb, das mit sehr kleinen braunen Punkten getüpft ist, die sich in der Mitte eines runden, weißen Flecks befinden. Bisweilen ist sie mit großen braunrothen Punkten getüpft, die verschiedentlich gestaltet sind, wie bey der Reinette franche. Das Fleisch ist dem von andern Renetten ähnlich, weniger fest als bey der Reinette franche und dem schwammig werden ein wenig unterworfen. Der Saft ist weniger erhaben als der übrigen guten Renetten. Die Kerne sind nach Verhältniß der Früchte klein, spitzig und liegen in der Breite. Dieser schöne Apfel reift im December, Januar und Februar zugleich mit der Calville blanche, welche er für gewöhnlich an Größe übertrifft.

Noch muß ich zu dieser Beschreibung des Duhamels hinzufügen, daß dieser großen Englischen Renette ihr Fleisch etwas gelblich ausfällt, wodurch sie sich vornemlich von der auch sehr großen und ihr sehr ähnlichen Reinette allemande, oder der Deutschen Renette, deren Fleisch hellweiß ist, unterscheidet.

---

35. La Reinette-Muscate, oder auch: Reinette musquée, die Muskaten-Renette.

Der Herr Ob. Pf. Christ in Cronenberg an der Höhe, wird noch von vielen Pomologen gegenwärtiger und zukünftiger Tage frohen Dank, (so wie von mir) einerndten, und hat schon allein dadurch sein Gedächtniß auf die Nachkommenschaft gesichert, daß er diese neue entstandene, unvergleichlich schöne und wegen ihren vielen Tugenden preißwürdige Renetten-Art dem Pomologischen Publikum hat bekannt werden lassen. Doch diesen Dank wird mein verehrungswürdiger Freund mit seinem Freunde, dem Herrn Hofrath, Stadtphysikus und Brunnenarzt Diel zu theilen haben, welcher in seinem Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kern-Obst-Sorten, im 3ten Hefte, der Aepfel, S. 169, uns die Belehrung ertheilt, daß er selber diese Sorte 1784 aus einem Fürstl. Garten

aus Weilburg, ohne Namen erhalten, und wegen ihres muskatartigen köstlichen Geschmacks, solche Benennung ihr gegeben und 1792 seinem Freunde, dem Herrn Ob. Pf. Christ viele Reiser davon zugesandt habe; und da auch dieser seitdem keinen neuen Namen davon erfahren können, daß diese Frucht neu und noch selten zu seyn scheine. Er setzt noch hinzu: ihr Vaterland ist wahrscheinlich Holland, da sehr viele Sorten von da nach Weilburg verpflanzet worden wären. Billig sollte kein noch so kleiner Apfelbaum Garten gefunden werden, wo diese nicht auch darunter wäre. Es ist alles vollkommen richtig, was Herr Ob. Pf. Christ von ihm in seinem Handbuche und auch in seinem Wörterbuche anführet; und noch ausführlicher Herr Hofrath Diel. Der Apfel ist von ansehnlicher Größe, doch mehr klein als groß; rundlich dick. Um das Auge sind einige unbedeutende Fältchen. Der Stiel ist kurz und stark, in einer scharfen, tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife ist er gelblich grün und an der Sonnen-Seite schmutzig roth und manchmal rauch; viele aber glatt, welche dann bey der Zeitigung schön gelb werden, mit vielen schönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flecken, zumal auf der Sonnen-Seite, mit einigen gelben Punkten. Er hat ein gelbes, zartes, delikates Fleisch, und vielen süssen weinichten Saft, mit einem feinem Muskatengeschmack,

so daß er einem Zimmer, wenn er darinnen steht, seinen angenehmen Geruch mittheilt. (Schade, daß nicht schon Quintinye diese Renettenart gekannt hat, dem der unangenehme Geruch der grauen Renette so starke Abneigung gegen die Renetten überhaupt eingeflößt hatte!) Er zeitigt in der Mitte des Septemb. und ist zu Ende des Dec. eßbar. Je länger er aber am Baume hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was aber die Schätzbarkeit dieses Apfels vollständig macht, ist seine Haltbarkeit, da er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibet, ohne stippig zu werden. Manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und macht dichtes Holz, belaubt sich stark und ist sehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommertriebe sind grade und braunroth, nach der Spitze zu dünner, die Augen sind spitzig und klein, und die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn vor allen Aepfelbäumen kenntlich, indem sie etwas langstielig, schmal und spitz sind. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich und frühzeitig. Er trägt fast alle Jahre; und wegen seines muntern Triebes scheint er gegen andere seines Alters immer jünger.

Mit dieser vortrefflichen Renettenart beschließen wir unser Verzeichnis der Renetten-Sorten. Auch in meinem Orte giebt es noch andere

Sorten mehr, geschweige, wenn ich mich weiter umsähe. Allein sie verdienen nicht die Anführung, und noch weniger die Anpflanzung. Es ist ja einerley Mühe, ob ich eine gute, oder eine schlechte Sorte erziehe; nur diejenige Sorgfalt muß wahrgenommen werden, daß man nicht nur nach guten Sorten sich umthue, sondern, um nicht angeführt zu werden, wo möglich sie zuvor selber untersuche und probe. Die vorbeschriebenen gehören nicht nur alle in den allerersten Rang, sondern sind auch durchgängig so fruchtbar, daß man mit ihnen zufrieden seyn kann.

---

36. Golden-Pippin. English Rennet, Gold-Pipping. Englisch Renette: Reinette d'Angleterre, beym Duhamel und andern Französischen Pomologen.

Ein nunmehro allgemein bekannter, geschätzter, und mit allen andern vorzüglichen Aepfel-Sorten, selbst der Calville blanche um den ersten Rang streitender kleiner, rundlicher, oft gedruckter, meistentheils aber länglichter Apfel. Die offene Blume steht in einer seichten, geräumigen Einsenkung, in der man immer einige feine Falten bemerkt. Der Stiel ist allermeist sehr kurz, die Stielhöhle enge und nicht selten fein rostfarbig. Die feine Schale ist vom Baume hellgelb,

wird aber im Liegen schön goldgelb, besonders die Sonnen-Seite. Dabey ist die Schale sehr stark mit feinen und groben, runden und eckichten Punkten von goldbrauner Farbe besetzt, die bey stark besonnten Früchten bräunlichroth sind. Hofr. Diel scheint die Carmoisinrothen Punkte, oder vielmehr Augen nicht gelten lassen zu wollen, und meynt nur am Spalier und in einem heißen trocknen Sommer fänden diese statt, und wären Kränzchen um die braunen Punkte. Ich aber kann versichern, daß so selten man solche rothe Augen auf denen Bäumen gewöhnlicher Art findet, so allgemein sind sie auf denen, die von einer solchen Art gepfropft sind, welche ich für die feinste halte, deren Früchte aber auch gemeiniglich kleiner als gewöhnlich ausfallen. Nicht selten sieht man auch, besonders um den Kelch, feine Anflüge von Rost. Das Fleisch der fein und angenehm riechenden Frucht ist gelblich, fest, nach Weinachten reich, sehr fein, sehr voll Saft, und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, den Henne sehr gut mit einer Vermischung von Borstorfer und Renette vergleichet, und ich möchte noch hinzu setzen, auch von der gelben Winter-Kalville. Das Kernhaus ist schön, geschlossen; doch die Kammern so geräumig, daß jede meistens einen schönen, vollkommnen Kern enthält, der, wie schon Duhamel angemerkt hat, nicht nur braunröthlich ist, sondern genau

betrachtet, aussieht, als ob auf seiner Oberfläche feine goldne Punkte wären. Der Baum geht schön in die Luft, doch läßt ihn seine große und fast alljährige Fruchtbarkeit, nicht sehr groß werden. Es ist nicht rathsam, den Baum in der Mitte viel auszulüften; denn die Aeste gehen dadurch weit auseinander und der Wind peitscht an dem schlanken Holze die Früchte leicht ab. Die Triebe sind fein, und der ganze Baum macht kein starkes Holz. Die Sommerschosse sind auf einer Seite bräunlich, viel Olivengrün auf der Gegenseite, und nur sehr wenig punktirt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, länglichtoval, und ist am Stiel bald abgestumpft, bald lauft solches auch abnehmend nach demselben zu. Die Augen sind besonders klein, liegen fest auf und stehen auf spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt im Nov. und hält sich bis in den März, wo er welkt, den Saft verliert, und fade wird. Man thut wohl, wenn man die Früchte recht lange am Baume läßt.

Der Englische Pomologe Miller meynt zwar, daß außer England es wenig Länder gäbe, wo der Gold-Pipping seine rechte Güte erhalte; allein der Hr. v. Hein., der aus eigner Erfahrung zeugen konnte, behauptet, daß er bey uns vollkommen gut ausfalle. Indeß räumt Miller ein, daß er selbst in vielen Gegenden

Englands nicht so gut werde, als er seyn müste, und bemerkt, daß es gewissermaßen daher rühre, weil man ihn auf Kernstämme pfropfe; die Frucht werde dann zu groß, verliere aber dagegen von ihrem Werth, habe nicht so festes Fleisch, auch keinen so pikanten Geschmack, sondern werde leicht trocken und mehlig. Man müßte ihn allezeit auf wilde Holzäpfelstämme pfropfen, weil die Bäume nicht so leicht den Krebs bekämen, (welchem sie sonst allerdings unterworfen sind) und die Früchte dann, ob sie gleich für das Auge nicht so ansehnlich würden, dennoch nicht nur wohlschmekkender, sondern auch dauerhafter befunden würden. Noch ist hinzuzusetzen, daß diese Aepfelart vorzüglich nicht allein zu Spalier, sondern zu Hecken taugt, und mit der Menge seiner goldgelben Früchte das Auge bezaubert. Aber auch in diesem Falle vermeide man, den Gold-Pipping auf Paradiesholz zu pfropfen. Lieber auf solche Kernstämme, die schwachen Wuchs zeigen.

Der Name Pippin kann wohl von derjenigen Art Aepfel entlehnet seyn, welche bey den alten Römern, zu Zeiten eines Plinius major Pipina hieß, da er von einem, dem diese Benennung bewust war, dieser Apfel-Sorte als einer neue entstandenen beygelegt worden. Denn wahrscheinlicher ist, daß sie von einer Renette entstanden seyn mag. Quintinye hat sie auch schon

gekannt und nennt sie: Goulden-Pipping, gedenkt von ihr, daß sie von den Engländern sehr gepriesen und den mehresten Französischen Sorten vorgezogen werde; daß sie aber ganz einem Apfel vom Paradiesstamme oder einem Wildlinge ähnlich sey, wenig Saft habe, der aber ziemlich erhaben sey; und übrigens keinen üblen Geruch habe. Hieraus möchte man schließen, daß ihn Quintinye wenig gekannt und geprobt, und daß er sich seitdem sehr verwandelt habe.

In Frankreich ist diese Aepfelart verschiedentlich ausgeartet, erinnert noch der Hr. v. Hein., und wird unter dem Namen Drap-d'or und dergleichen verkauft. Weil nun sogar die Franzosen von ihrem Drap-d'or viel Aufhebens machen, so will darüber Duhamels nähere Beschreibung sogleich beyfügen.

---

### 37. Drapd'or; Vrai Drapd'or, Goldgestickter Apfel.

Dieser Baum wächst munter und ist fruchtbar. Seine Jahrestriebe sind von mittelmäßiger Stärke und Länge, grade, nicht dunkel braunroth an der Sonnen-Seite, und grünlich auf der Schatten-Seite, und dabey getüpft. Die Augen sind breit und kurz, die Augenträger wenig vorstehend. Die Blätter sind groß, vier Zoll lang, zwey Zoll acht Linien breit; tief und

doppelt gezahnt, die Auszahnung ist stark und gerundet. Der Blattspieß macht eine Krümmung unterwärts, und der Stiel ist ohngefähr neun Linien lang. Die Frucht ist groß, zwey Zoll zehn Linien breit, und zwei und einen halben Zoll hoch, von sehr regulären Bau, schön rund in seiner Breite, so daß man kaum bisweilen einige Ecken bemerket. Sie nimmt nach der Blume zu ein wenig an Stärke ab, welche in einer tiefen, aber nicht weiten, mit wenig erhabenen Buckeln versehenen Aushöhlung sich befindet. Der Stiel ist sehr kurz, und steht nicht so tief als das Auge. Die Haut ist sehr glatt, von einem schönen, dem matten Golde ähnlichem Gelb, mit sehr kleinen braunen Punkten besäet und hin und wieder kleine runde, einer Linie große Flecke. Das Fleisch ist leicht, ein wenig körnicht und dem pelzig werden unterworfen. Der Saft ist angenehm, doch weniger erhaben als bey den Renetten. Dieser schöne Apfel dauert selten bis in den Januar. Ob er schon an Werth' den guten Renetten nicht gleich kommt, so vermißt man ihn dennoch, wenn er vorbey ist.

Nach dieser Beschreibung des Duhamels, auf welche man sich verlassen kann, müssen die Englischen Pomologen und Lueder sich irren, wenn sie diesen Drapd'or des Duhamels mit ihrem Embroidered-Apple, (gestickter Apfel)

für einerley halten, indem sie dem ihrigen sehr breite rothe Streifen und eine bewunderungswürdige Schönheit zuschreiben, aber sonst dessen Werth sehr heruntersetzen, und ihn bloß für die Küche bestimmen.

---

38. Foet-Pipping, der süße Pipping; auch der Holländische Pipping.

Er ist etwas größer als der Goldpipping, ganz grau, und an der Sonnen-Seite ein wenig dunkelroth; schmeckt besonders süße, wie Zucker, und dauert den ganzen Winter durch, und ist ein sehr tragbarer Apfel. Seine Süßigkeit habe ich so stark gefunden, daß sie mir eckelhaft war, daher ich meinen Baum lieber umgepfropft habe. In Alt-Döbern ist der sehr starke Mutterbaum in den großen Wintern umgekommen.

Vermuthlich ist es Knoops Pomme douce, Süß-Apfel, nicht aber Duhamels Pomme Doux. Knoop beschreibt ihn also: Es ist ein kleiner, runder, etwas platter Apfel, über und über von braungraulichter Farbe, gleich den grauen Renetten; manchmal ist er auch etwas röthlich. Seine Schale ist hart und dick; sein Fleisch hat einen angenehmen süßen Geschmack; daher er denn ein sehr guter süßer Kochapfel zu nennen ist. Auf der Tab. IV. ist er sehr richtig abgebildet.

Dieser

Dieser Soet-Pipping oder Pomme douce, muß nicht mit dem Holland-Pipping oder Belle fleur oder auch Pomme Madame, wie ich gefunden habe, verwechselt werden, weil dieser ein ganz anderer Apfel ist, welchen Knoop als der sicherste Gewährsmann, also beschreibt: Es ist ein ziemlich großer Apfel, und seine Form fällt an dem nehmlichen Baume verschieden aus, indem einige rundlicht, andre aber mehr platt-rund sind. An Farbe und Geschmack kommt er mit dem langen Belle fleur viel überein; manchmal aber wird er auch wohl etwas grün, oder braungefleckt, wie die Renetten, und ist einer der besten Aepfel seiner Zeit. Der Baum hat ein gutes, starkes Holzgewächs, wird ziemlich groß, trägt stark, bekommt auch manchmal gern den Krebs. Nach der Abbildung auf Tab. XI. hat er mit unserm Soet-Pipping gar keine Aehnlichkeit.

---

39. Borsdorfer;
edler Borsdorfer; Winter-Borsdorfer; Reinette batarde; Pomme de prochain; Reinette d'Allemagne.

Das ist nun der Stolz Deutschlands, vornemlich Sachsenlandes, als woher er eigentlich stammt, da er von einem Dorfe dieses Namens seinen Namen führt, ob wir schon nicht ausmachen

können, welches Borsdorf eigentlich als sein Geburts-Ort anzusehen sey, da es ein Borsdorf bey Leipzig, eins bey Meißen, und auch eins in der Lausitz giebt. Her Hofrath Diel, und Herr Ob. Pf. Christ führen an, daß er in Wien und überhaupt im Oesterreichischen Marschansker heisse; und Herr v. Hein. gedenkt, daß er in Böhmen, wo er sehr gut fortkomme, unter dem Namen Masanske bekannt sey, und beyde Namen sollen so viel bedeuten: als der Meißnische Apfel. Allein jene beyde Namen sind nicht richtig, und am wenigsten der erstere. So viel mir wissend, so hat das Wort Meißen im Böhmischen die nemliche Benennung wie im Wendischen; und so müste er Mieschniski heißen. Doch, dieses bey Seite gesetzt, so wiederhole ich nochmalen, wir Deutschen und ganz vorzüglich die Leipziger mögen uns unsers Borsdorfers als unsers ausschließlichen Eigenthums, rühmen, und mit mehrerer Wahrheit, als die Engländer von ihrem Goldpipping, von unserm Borsdorfer behaupten, daß er außer Deutschland, mit Einschluß von Holland, selbst in England nicht, von gleicher Güte und Vollkommenheit gefunden werde. Bekannt ist es, welche starke und weite Versendungen alljährig mit den Leipziger Borsdorfern geschehen. Von andern Provinzen Deutschlands kann ich nicht urtheilen; allein so häufig auch in hiesiger Provinz die Borsdorfer gebaut

werden, und so wenig sie den Leipziger Borsdorfer an Größe und äußerlicher Schönheit nachstehen, so sehr sie auch hier und anderwärts an innerer Güte verschieden sind; so habe ich doch immer das weniger zähe, oder mehr mürbe Fleisch das jene haben, wenn schon nicht größern Reichthum des Saftes, vermisset.

Seiner Gestalt nach ist er einer gedruckten Kugel ähnlich, jedoch am Stiele etwas breiter, als gegen die Blume. Diese sitzt in einer flachen, sehr gefälligen Vertiefung und ist allemal offen. Die Schale ist angenehm gelb, bald mehr bald weniger dem goldgelb sich nähernd; auf der Sonnenseite angenehm zinnoberroth, so daß das Gelbe eine Mischung macht. Im Rothen finden sich auch bisweilen viele gelbe Pünktchen, auch ist es hie und da mit gelben Strichen durchzogen. Im Gelben sieht man einzelne schwarze Punkte, und sehr gern hat der Apfel Warzen, oft mehrere, welche seine Vollkommenheit anzeigen. Das Fleisch ist fest, gelblich und zart und wird im Liegen mürbe. Der Saft ist nicht überflüssig, doch hinreichend. Der Geschmack süß und mit milder Säure vermischt und von einem ganz eignen herrlichen Parfüm. Er zeitigt erst nach Weinachten, und hält sich bis Ostern gut. Wenn er überzeitig ist, so wird er mehlig und verliert seinen guten Geschmack. In ungünstigen

Jahren bekommt er häufige schwarze Flecken, die ihn bitter und ungenießbar machen. Daß der Baum bey uns eine Stärke und Höhe erlangt, in welcher ihn kein Apfelbaum, kaum irgend ein Birnbaum erreichet, daß er viel und schwaches, gern hängiges Holz, besonders im Alter macht, und daß er eine flache Krone, in Form einer Halbkugel bildet, sind alles wohl bekannte Eigenschaften und Auszeichnungen dieses Baumes. Da sich mancher Borsdorfer Baum mit seinen Früchten, ein Jahr wie das andere, in Ansehung des Geschmacks vor andern auszeichnet, so will man behaupten, es komme daher, daß solche zweymal gepfropft werden. Versucht habe ich es, aber die Früchte sind noch erst zu hoffen, welche die Bestätigung gewähren sollen.

Noch muß ich gedenken: will man recht große Borsdorfer zeugen, die einem mäßigen Stettiner an Größe gleich kommen, so gebe man sich die Mühe, und bohre im Sommer, nach dem Umfang des Baumes, unter demselben, in der Rundung, mit einer eisernen Stange Löcher in die Erde, und fülle solche auf den Abend reichlich mit Wasser, besonders wenn der Regen etwas außen bleiben will. Der aufsteigende nächtliche Thau befördert außerordentlich das Zunehmen der Früchte.

Eine Varietät von diesem rothen Winter-Borsdorfer ist der Herbstborsdorfer; oder

auch Sommerborsdorfer oder auch: früher Borsdorfer, von welchem Herr Hofr. Diel im 2ten Hefte seines Versuchs über die Aepfel S. 87 gedenkt, daß er schon von einem alten Pomologen Elcholz in Berlin erwähnt werde; aber seine Verwunderung nicht bergen kann, daß diese herrliche Frucht nicht eben so allgemein verbreitet sey als jene. Diese Verwunderung muß ich auch, und das um so mehr an den Tag legen, da ich, seit jener Sommer= oder wie er auch genannt wurde, Französischer Borsdorfer, dessen Früchte mich oft und reichlich ergötzt haben, ein Opfer grausamer Winter worden, keinen dieser Art wieder habe ausfindig machen können. Diese Verwunderung ist um so gerechter, weil er nicht nur von ganz gleicher Güte, sondern von früherer Reife, auch wohl noch von ergiebigerer Fruchtbarkeit und dabey eher tragbar werden soll, da der Winter-Borsdorfer vor dem zehnten Jahre nicht Früchte liefert. Der Baum ist in allem seinem Bruder ähnlich; nur scheinen die Blätter etwas dunkler grün, die Triebe bräunlicher und mehr punktirt zu seyn, die Frucht aber größtentheils scheint weniger Roth anzunehmen; die Schale aber ist mehr weißgelb und nimmt nie das Goldgelb des Winterborsdorfers an; aber fast fällt er noch angenehmer in die Augen.

Auch den sogenannten Böhmischen Borsdorfer, oder Große Borsdorfer, kann ich nicht ganz mit Stillschweigen übergehen. Er ist hoch gebaut, und ansehnlich größer als der edle Borsdorfer. Seine Höhe beträgt gemeiniglich zwey Zoll und die Breite ein und ein viertel Zoll, und ist sein Stumpf walzenförmig. Die Blume sitzt nicht tief und ist von sieben bis acht Falten eingeschürt. Die Schale ist glatt, gelb, schönroth, auf der Sommerseite mit vielen noch dunkler rothen Strichen bemahlt, welche im Gelben heller sind, und fast die ganze Frucht umgeben. Dabey ist die ganze Schale häufig mit weißen Punkten besät, welche sich im Rothen sehr erheben, im Gelben aber als Grün erscheinen. Das Fleisch ist etwas gelblicher noch als des edlen Borsdorfers, hat nicht Mangel an erforderlichen Safte, aber wohl an dem herrlichen Parfüm des erstern. Seine Lagerreife fällt um Weinachten und hält sich vollkommen gut bis Pfingsten.

Nur im Vorbeygehen erwähne ich des sogenannten schwarzen Borsdorfers, welcher diesen Namen wohl mit Unrecht führt, da er die Gestalt des wahren Borsdorfers gar nicht hat, da ihm der innere Werth mangelt, und da er nur die Aufmerksamkeit derer finden kann, die das Besondere lieben. Wenn ihn einige für den

Api noir des Duhamels halten, so kann ich nicht beystimmen, wie bey der Beschreibung des wahren und gewöhnlichen Api's gezeiget wird.

Von dem Zwiebel-Borsdorfer wird weiter unten vorkommen.

---

40. English-Pipping, Reinette d'Angleterre, Non-Pareil, der Englische Pipping.

Mit dieser Aepfelart kann ich nicht fertig werden. Einmal weiß ich nicht dem Urtheil des Herrn v. Heinecken beyzustimmen, wenn er von ihr sagt, daß sie eine von den besten sey, daß sie selten eher als im Januar reif werde und bis in den May daure. Ich habe diesen Apfel noch kein Jahr so gefunden, daß ich ihm nur den zweyten Rang hätte zuerkennen mögen; auch dauert er keinesweges so lang, sondern wird vielmehr ums Kernhaus faul und verliert den Geschmack; daß ich daher vermuthen muß, daß er bey uns ausartet. Sodann weiß ich nicht zu bestimmen, welche Pippingart er eigentlich mit seinem Englischen Pipping meyne. Er sagt von ihm, und so hab ich ihm auch befunden: Er ist ein schöner, nicht gar zu großer Apfel, schmutziggelb, ein wenig röthlich, und dabey fein getüpfelt. Am wahrscheinlichsten ist es mir, daß er den Kentisch-Pipping, auch white-

Kentish-Pipping, den weißen Pipping in der Englischen Provinz Kent, gemeynt habe, von welchem es beym Lueder heißt: er sey mittelmäßig groß, beynahe rund, weißlich oder zitronengelb; in einigen Jahrgängen von auserlesenen delikatem Geschmack; in andern aber nur für die Küche. Die Beschreibung des Blanquen-Pipping bey Knoop will mir nicht in allem passen, wie wohl seine Abbildung auf Tab. IV. in der Form dem unsrigen ganz ähnlich ist.

Uebrigens aber irret Herr v. Heinecken offenbar, wenn er diese Aepfelart auch Non pareil, nennt. Denn dieser Nonpareil ist nach der Beschreibung der Englischen Pomologen ein ganz anderer, der auch gar nicht in das Geschlecht der Pippings gehört, sondern vielmehr eher in dasjenige, welches die Engländer Russet nennen. Des wahren Nonpareils Beschreibung wird weiter unter folgen.

Das Geschlecht der Pippin's ist nicht wenig zahlreich, denn außer vorstehenden giebt es noch nach den Englischen Pomologen: Kirton-Pippin; (der gern aufspringt) Holland-Pippin; Orange-Pippin; Stone-Pippin; (Stein-Pipping, weil er ein sehr hartes Fleisch hat) Dutch-Pippin; (Deutscher P.) Lemon-Pippin; (Limonien-P.) Summer-Pippin; Grays-Pippin; Spencers-Pippin; Lord Islay's-Pippin; Winter-

Pippin; French-Pipping; (Französischer Pipp.) Black-Pippin; (schwarzer P.) Wir übergehen aber alle diese, um eines andern, allerdings in das Pipping-Geschlecht gehörigen zu gedenken, der unter die allervorzüglichsten Aepfelarten gehört, seit nicht gar langer Zeit auf Europäischen und Deutschen Boden verpflanzet worden ist, aus Nord-Amerika herstammt, und den wir gleichfalls dem Patriotismo des Hrn. Ob. Pf. Christ zu verdanken haben.

---

41. Newtowns-Pipping; New-York-Renett; Neu-Yorken-Renette; Amerikanischer Gewürzapfel.

Unter erstern Namen wird er in Nord-Amerika gemeiniglich genennt. Eine mittelmäßig große, oder etwas kleine, vortreffliche Tafelfrucht, und köstlich für jeden ökonomischen Gebrauch. Ihre Form ist platt, öfters aber auch zugespitzt, wie der Goldpipping; und einem recht großen Borsdorfer ähnlich. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nach der Blume nimmt die Frucht merklich stärker als um den Stiel ab, um den sie plattrund zugewölbt ist. In ihrer Vollkommenheit ist sie drey Zoll breit und nur zwey und ein viertel Zoll hoch. Der kleine Kelch oder die Blume, mit kurzen Ausschnitten, und die oft lange grün bleiben, ist ungeheuer weit offen, und

sitzt in einer sehr geräumigen, weiten, meistens nicht tiefen Einsenkung, welche eben ist; wobey man jedoch an manchen Früchten sanfte Erhabenheiten über den Bauch hin, bemerket. Der Stiel ist nur ein Fleischbug, sehr kurz, so daß die Frucht ganz fest auf dem Holz sitzt, und steht in einer geräumigen, tiefen Höhle, welche ganz fein rostfarbig ist, so daß die grüne Farbe noch durchscheint. Die Grundfarbe der dünnen, gar nicht fettigen Schale, ist anfänglich gelblichgrün, welches mit der vollen Zeitigung schönes Goldgelb wird, und wobey die Sonnen-Seite, und häufig um die ganze Kelchwölbung herum, mit einem etwas trüben, wie verloschenen Roth leicht angelaufen ist, in welchem man aber deutliche Spuren von Streifen findet. Dieses schwache Roth nimmt meistens mehr als die Hälfte der ganzen Fruchtfläche ein. Dabey ist die Schale rund herum mit vielen starken, sternähnlichen Punkten und Fleckchen von bräunlicher Farbe besetzt, wozu sich häufig noch rauh anzufühlende Rostanflüge gesellen, so wie es bey dieser Frucht fast charakteristisch, vor andern Gold-Renetten ist, daß man bey ihr häufig graue und schwärzliche Rostflecke antrifft. Die Frucht riecht nur wenig, aber sehr angenehm, und welkt ungemein gern, so daß sie vor Ende Oktober bey uns nicht wohl gebrochen werden darf. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr fein, weich, markicht,

äußerst saftreich, und von einem erhabenen gewürzhaften Zuckergeschmack. Der Baum wächst ungemein schön und lebhaft. Er setzt sehr frühzeitig viele Fruchtspieße an und liefert alljährlich reichliche Erndten. Seine Aeste gehen in schönen Winkeln in die Luft und bilden eine schöne belaubte Krone. Die Sommertriebe sind lang und ansehnlich stark, mit feiner Wolle bekleidet; auf der Sonnen-Seite dunkelbraun, mit etwas Silberhäutchen überzogen, gegen über olivengrün, und mit nur wenigen feinen, weißgrauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyrund, und meistens so abnehmend nach dem Stiel, als nach der Spitze, die sich scharf endiget; übrigens mit vielen schönen, ziemlich scharfen Zähnen, welche sämmtlich wieder fein gezahnt sind. Der Blattstiel ist einen Zoll lang, und hat schöne, starke Afterblättchen. Die Augen sind groß, lang, rothbraun, und stehen auf breiten, in der Mitte stark vorstehenden Augenträgern. Die Fruchtaugen sind spitz und schön röthlich. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter durch, welkt aber dann zu sehr. Der Baum fordert guten Boden.

Noch kann ich aus sehr zuverlässiger Quelle hinzufügen, daß es in Nord-Amerika, wo Birnen und Pflaumen gar nicht gedeihen wollen, aber wohl Pfirschen, und noch besser Aepfel, drey

Sorten Aepfel giebt, die vorzüglich geschätzt und allgemein gebaut werden. Unter diesen geben sie dem New-towns-pippin den zweyten Rang; aber den ersten behauptet derjenige, den sie Spitzberger nennen. Dieser ist ein großer, mehrentheils blutrother Apfel, von dünner Schale und gelblichem Fleisch, weich und saftig und von gewürzhaften Geschmack. Ein sehr guter Kenner Europäischer Aepfel versichert, daß keiner der unsrigen ihrem Spitzberger gleich komme. Der Geruch soll schon seine Güte anzeigen; aber selten gerathe er so, daß man ihn lange aufheben könne, weil ihm, wegen seiner Süssigkeit, die Wespen und Hornisse sehr nachtrachten. Der Form nach soll er mehr oval als rund seyn und dem Stettiner ähnlichen. Es mag ein Sommerapfel seyn, vielleicht vom Geschlecht der Pearmain's. Eine dritte Art nennen sie Wendewer, und halten diesen für den besten zum dämpfen und Compots, weil er schön weiß bleibt und bald fertig wird. Seine Gestalt ist die eines Borsdorfers, aber größer, von dünner Schale, weißes derbes Fleisch und langem dünnen Stiele. Der Baum wächst hoch und hat unendlich viele dünne Aeste; aber ihre Farbe wird nicht angezeigt. Dahingegen des Spitzbergers Jahrestriebe schön glatt und ins röthliche fallen. In Dessau befindet sich ein Mutterbaum, der ursprünglich aus Amerika herüber gebracht worden, dessen

zrüchte aber eine weiße Schale haben sollen. Es könnte also wohl seyn, daß dieser nicht der Spitzberger, sondern der Wendewer, oder auch wohl noch ein dritter wäre. Da der Newtons-Pipping so gut bey uns einschlägt, so ist um so mehr zu wünschen, daß wir auch zu dem Besitz des Amerikanischen Spitzbergers gelangen möchten.

---

42. Nonpareil; Common-Nonpareil; Old-Nonpareil; der Unvergleichliche; der Gewöhnliche, der alte Unvergleichliche.

Ein mittelmäßig großer, rundlicher, etwas flacher, dunkelbraungrüner Apfel, von festen Fleisch, reich von scharfen, angenehmen Saft; ein sehr vortrefflicher Winterapfel für den Nachtisch, eßbar vom November und December bis in den May; daher der Engländer Miller von ihm das Urtheil fällt, daß er unter allen bekannten Aepfeln einer der besten sey. Er wird auch bey uns von vortrefflicher Güte, hat im Geschmack einige Aehnlichkeit mit unsern Stettiner, doch ist sein Fleisch nicht so krachend, und sein Saft hat etwas besonders Mildes. Die Blätter sind scharf gezähnt, haben eine bauchichte Form und eine ziemlich lange Spitze, die Jahrestriebe sind braun-

roth und stark getüpft; die Augen anliegend und gedruckt, die Augenträger nicht vorstehend.

In England hat man aber auch noch eine andre, vermuthlich aus dieser entstandene Sorte, welche sie Large Nonpareil-Apple, den großen Nonpareil; auch Niew-Nonpareil, den Neuen Nonpareil nennen. Ein sehr großer, runder, lichtbraun und gelblicher, feiner Tischapfel, mit einem langen dünnen Stiel; zart von Fleisch, aber brüchig, und von merklich pikanten, angenehmen Geschmack, größer und schöner als der vorstehende Old-Nonpareil; daher er auch anfangs viel gepflanzet worden; weil er aber gegen das Frühjahr schwammig und unschmackhaft, und um das Kernhaus faul wird, so hat er seinen Kredit verloren; ist jedoch, wenn er zur rechten Zeit gegessen wird, ein saftreicher, pikanter und delikater Apfel, und schickt sich nur nicht zum langen Aufbewahren. Diese Sorte habe ich noch nicht ausfindig machen können. Ich füge aber eine andere, auch Englische Sorte bey, die in meiner Gegend gefunden wird; sonst häufiger gefunden wurde, jetzt aber bis auf einen oder zwey Bäume zusammen geschmolzen ist, nemlich:

---

## 43. Royal-Russet, oder der königliche Russet-Apfel.

Die Engländer haben mehrere Sorten, die sie mit dem gemeinschaftlichen Namen von Russet belegen; z. B. Golden-Russet; Aclemy-Russet; Pipy-Russet; dieser Royal-Russet und Wheelers-Russet, von welchem nachher die Beschreibung folgen soll. Vermuthlich wollen sie damit einen Apfel mit braunrother Farbe anzeigen.

Der Royal-Russet heißt auch bey einigen: Leather-Coat-Russet, oder Russet mit einer ledernen Schale. Es ist ein feiner, großer, rundlich länglichter, dunkelbraungefärbter, rauher Apfel, von mürben, gelblichen Fleisch und milden Geschmack, in vollkommner Güte vom Oktober oder Nov. bis in den April. Kein übler Tisch-Apfel, der im Geschmack was Renettenartiges hat, nur nicht von zu häufigen Saft. Ueberdies hat er noch das empfehlende, daß er überaus reichlich trägt, und kein Jahr aussetzt, und einen starken, ansehnlichen Baum macht.

In meiner Gegend, weil man seinen wahren Namen nicht wuste, hatte man ihn einstweilen Sans Nom getauft.

---

44. Wheelers-Russet, der Russet des Herrn Wheelers, eines Englischen Baumschulen Gärtners; Herr von Heinecken nennt ihn dem Zimmet-Apfel.

Ein mittelmäßig großer, rundlich flacher, braungefärbter, und noch dunkler in dem braunen gestreiften und auf der andern Seite gelblicher Apfel; doch ist von dem gelben oft wenig übrig, sondern alles über und über fein und sauber gestrichelt. Das Fleisch ist fest, pikant und von angenehmen, renettenartigen Geschmack, mit einem schwachen Stiel. Er behält seine völlige Güte im ganzen Winter und Frühjahr. Dabey trägt der Baum bald und gerne. Je älter derselbe wird, je mehr haben die Früchte eine dunkel braunrothe Schale und unter der Haut rothes Fleisch, wie die rothen Kalvillen. Das Blüthenauge ist ziemlich stark und nur wenig eingebogen.

---

45. Pomme d'etoile, oder Pomme étoilée, der Stern- oder Kant-Apfel.

Dieses Aepfels gedenkt auch Duhamel, und giebt von ihm folgende Beschreibung. Diese Apfel-Art ist klein, an beyden Enden sehr platt gedruckt, zwey Zoll in der Breite und achtzehn Linien in der Höhe, mit fünf sehr sichtbaren Ecken, daher sie den Namen Stern-Apfel bekommen. Das

Auge

Auge ist fast der Frucht gleich, und hinter den fünf Ecken, die es einschließen, erheben sich fünf kleine Buckeln oder Erhöhungen. Der Stiel ist sehr lang und steht in einer sehr tiefen, aber wenig ausgeschweiften Aushöhlung. Die Haut ist glatt, wie beym Api-Apfel, aber gelber auf der Schatten-Seite, auf der Sonnen-Seite aber von einem weniger lebhaften Roth und mehr Orangegelb. Das Fleisch ist ziemlich derb, ein wenig grobkörnicht, etwas gelblich und grün unter der Haut auch röthlich. Der Saft hat etwas von Wildlingsart. Die Kerne sind groß und schwarz. Das vornehmste Verdienst ist, daß sich dieser Apfel bis in den Juny hält. Ich habe seinen Geschmack nicht verächtlich gefunden; zwar überflüssigen Saft hatte er nicht, doch fehlte es ihm nicht an Parfüm.

Auch Quintinye, den man wohl einen Aepfelverächter nennen möchte, hat ihn schon gekannt und sagt von ihm: der Apfel, der wie ein Stern gebildet ist, und der davon den Namen führt, ist gelb, dauert bis in den April, ist säuerlich und hart, und hat nicht viel zu bedeuten. Auch Manger bemerkt an dem Stern-Apfel seine Ecken und Rippen. Es ist also unrecht, wenn einige der Meinung sind, diese Apfelart habe eine Blume, die wie ein Stern gebildet wäre, und eben daher rühre ihre Benennung.

---

46. Courtpendu blanc, der weiße Kurzstiel, vom Herrn von Heinecken der Pauliner-Apfel genannt.

Wir haben unter dem Namen der Courtpendu mehrere Sorten, die nicht nur von dem kurzen Stiel, den sie jedoch mit sehr vielen andern, ja mit den meisten Aepfel-Sorten gemein haben, sondern auch von der besondern hängenden Beschaffenheit am Baume ihre Benennung bekommen haben mögen. Auch muß ich noch anmerken, daß Duhamel und die Karthausen, so wie auch Quintinye Courpendu schreiben; warum? weiß ich nicht.

Der Herr v. Heinecken gedenket nur zweyerley Arten Courtpendu, und trennt sie; wir wollen sie zusammen setzen und noch eine dritte Art hinzufügen.

Der Courtpendu blanc, oder der weiße Kurzstiel wird vom H. v. Heinecken also beschrieben: er ist groß, mehr länglicht als platt, hellgrüngelb, und sehr wenig röthlich an der Sonnen-Seite; mit einem oben zugezogenen Auge, und sehr kurzen, dünnen, tief im Fleisch sitzenden Stiel, daher er auch in Frankreich Courtpendu blanc genennet wird.

Allein weder Duhamel, noch Quintinye, noch die Kartheuser gedenken dieser Art. Nur Knoop hat sie in seinem Verzeichniß, liefert aber davon keine Abbildung, sondern nur vom Court-

pendu-rouge. Seine Beschreibung stimmt auch mit der vorstehenden ganz wohl, denn er sagt von dem weißen, oder auch gelben Kurzstiel: er gleicht dem Courtpendu-rouge, außer daß er insgemein etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif geworden, gelblich ist. Auch hat er vielmals hier und da einige rauhe, grünliche Flecken, gleich den Renetten. Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt stark, wird aber nicht gar groß.

Da meine Bemühungen, zur nähern Kenntniß dieses Apfels zu gelangen, bisher vergeblich gewesen, und in unsrer Gegend scheint er ausgegangen zu seyn, so kann ich weder von dessen Güte, welche Knoop und Heinecken preisen, noch auch von dessen näherer Gestalts-Beschreibung, ein mehreres sagen; aber meine Befremdung kann ich nicht bergen, daß der Herr v. Hein. dieser Apfelart ein oben zugezogenes Auge zuschreibt; da sonst es bey den Courtpendu's ein charakteristisches Zeichen ist, daß das Blüthauge in einer weit ausgehölten Vertiefung sitzt.

Die ausgebreitete und dabey gründliche pomologische Kenntniß des Herrn v. Heinecken läßt mich vermuthen, daß die Benennung des Pauliner-Apfels nicht seine eigne Erfindung sey, sondern daß solche vorhin schon bestanden. Da ich in Herrn Hofrath Diel's Versuch einer systematischen Beschreibung der Kern-Obst-Sorten,

und zwar der Aepfel, Heft 2, S. 225 einen grünen Pauliner, und nach Zinck einen wintergrünen Pauliner finde, so will ich desselben sehr vollständige Beschreibung, die ich wenigstens jenen beyden vorstehenden Beschreibungen nicht widersprechend finde, noch beyfügen. Denn daß derselbe ihn unter die Platt-Apfel, oder unter die kugelförmigen rechnet, irrt mich nicht, wie aus der nähern Beschreibung sich zeigen wird. Hier ist sie:

Der Pauliner ist einer der ältesten deutschen Früchte, aber auch aller Achtung und Hochschätzung würdig. Er empfiehlt sich durch Größe, Schönheit und lange Dauer, da er in einem guten Gewölbe ein volles Jahr dauert. — Die Form ist etwas veränderlich; indem viele Früchte schön glatt aussehen, und die Wölbungen um Stiel und Kelch wenig verschieden sind. Andere sehen etwas höher aus, laufen aber viel stärker abnehmend gegen den Kelch, als gegen den Stiel. Die schönsten Früchte nähern sich der Kugelform. Der offne, große und lange grün bleibende Kelch steht in einer geräumigen, sehr oft nicht tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen besetzt ist, und sehr sichtlich als sanfte, etwas breite, flache Rippen über die Frucht hinlaufen, die Rundung aber nicht viel entstellen. Die Breite einer solchen Frucht beträgt drey und

ein viertel, bis drey und einen halben Zoll, die Höhe zwey und drey viertel, bis drey Zoll. Der sehr kurze, oft starkfleischichte Stiel steht in einer weiten, geräumigen Höhle, die mehrentheils erst farbig ist, und etwas röthlich strahlenartiges hat, wobey die Grundfarbe lange grün bleibt. Die Farbe der feinen, und im Liegen wie etwas feinfettig werdenden Schale ist anfänglich blasses, oder gelbes Grün, manchmal schön Strohgelb, das aber nach und nach schönes helles Citronengelb wird, wobey aber um die Kelchwölbung die grüne Farbe noch lange durchschimmert. Bey sehr besonnten Früchten sieht man vom Stiel aufwärts, doch nie, oder sehr selten bis zu der Kelchwölbung, einen bloßen Anflug von einer lichtbraunen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In dem Roth sind die weißgrauen sehr feinen Punkte mit einem feinen rothen Kreis umgeben, und in dem Gelben bestehen die Punkte in vielen hellgelben Fleckchen, die in der Schale stecken. Rostflecken findet man auch oft. Die Frucht riecht fein. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, markicht, saftvoll, und von einem angenehmen, reinen, weinsauern Geschmack, der mit der vollen Zeitigung milde wird. Das Kernhaus ist klein, enge, geschlossen, und enthält ziemlich viel vollkommne hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist oft

sehr kurz. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich oft ein ganzes Jahr und wohl länger.

Diese Beschreibung des Pauliner-Apfel möchte indeß mit der des Silberlings Nro. 11. verglichen werden, mit welcher er mir sehr übereinzustimmen scheint, seine späte und lange Haltbarkeit allein ausgenommen.

---

47. Courtpendu gris, der graue Kurzstiel, auch schlechtweg Courtpendu, Kurzstiel; oder auch Fenuillet rouge, der rothe Fenchelapfel, beym Duhamel und Kartheusern auch Bardin.

Das ist einer von den Aepfeln, der das Glück hat, bey dem strengen Aepfelrichter Quintinye, welcher uns gleichwohl versichert, daß er sehr genau untersucht und geprüfet habe, vollkommen Beyfall zu finden. Dermaßen, daß er unter den sieben Aepfel-Sorten, welche derselbe allein einer fleißigen Anpflanzung würdig findet, auch eine Stelle bekommen hat. Er giebt von demselben folgende Beschreibung:

Der Courpendu, dessen alten Namen man in den, des Bardin hat verändern wollen, hat ganz die Gestalt eines Apfels und ist von ansehnlicher Größe. Er ist auf der einen Seite graubräunlich, und auf der andern Seite

ziemlich mit zinnoberroth gefärbt. Sein Fleisch ist sehr fein und der Saft sehr süß und angenehm. Man genießt ihn mit Vergnügen vom Monat December an bis in den Merz. Allein, man muß ihn nicht zu runzlicht werden lassen, weil er alsdann unschmackhaft wird. Er ist so wie der graue Anis- oder Fenchel-Apfel, eine sehr schöne Frucht.

An diese, wie wohl etwas kurze Beschreibung müssen wir uns genau halten, um uns aus der in Ansehung dieses Apfels herrschenden Verwirrung heraus zu finden.

Der Herr v. Heinecken der ihn schlechtweg Courtpendu, den Kurzstielichten, nennt, sagt von ihm: Man hat diesem Apfel den Namen Kurzstiel besonders gegeben, obwohl andere Aepfel eben so einen kurzen, ja oft noch kürzern Stiel haben; denn hier ist er so dünn, als kurz. Er heißt in Frankreich auch Bardin und Fenouillet rouge; ist etwas groß, auf der einen Seite mit ganz dunkelrothen Streifen, und auf der andern Seite schmutzig, auch mit einem sehr tief im Kopfe stehenden Auge. Er hat einen angenehmen, süßlichen Geschmack, muß aber nicht zu zeitig abgenommen werden, sonst wird er unschmackhaft.

Völlig übereinstimmend mit vorstehender, und noch genauer ist die Beschreibung, die uns der

Herr P. Sickler in seinem T. O. G. Band 2, St. 3. S. 214 giebt, welche also lautet:

Er ist ein großer und ansehnlicher Apfel, unten am Stiele größtentheils am breitesten, so daß er sich gut auf demselben aufstellen lässet. Von da fällt er etwas ab, und bildet an der Blume ein sehr stumpfes Ende. Der Umkreis desselben ist nicht recht rund, sondern hat einige Ecken, welche sich am deutlichsten an der Blume wahrnehmen lassen. Diese sitzt in einer großen Vertiefung, hat nach dem Kernhause zu eine geräumliche und tiefe Aushöhlung. In einer, beynahe noch größern, aber engern Vertiefung sitzt der Stiel, dessen Ende mit dem Rande derselben gleich steht. Er mißt in der Höhe gute drey Zoll und wo er unten am breitesten ist, noch zwey Linien mehr. Seine Farbe ist, wenn er einige Zeit gelegen hat, auf der einen Seite grüngelb, und auf der andern Seite in dem Grauen etwas röthlich durchzogen, und in der gelben Schale sieht man einige, aus einander gestreute Punkte, welche ihm ein etwas rauhes Ansehen geben. Die Schale ist dünne, das Fleisch fest, aber zart; der Saft, wie bey den meisten Aepfeln, nicht überflüssig, aber an Geschmack süßweinsäuerlich und stärkend. Das Kernhaus ist unten sehr breit, und läuft gegen die Blume sehr spitz zu, welche in den äußersten Linien dieses Kernhauses wie eingesenkt zu seyn scheinen. Er ist im December

eßbar und dauert bis im Merz und April; ja, nachdem er aufbewahrt wird, und das Jahr ist, noch länger. Er ist zum frischen Genuß sehr gut, aber auch zum Dörren, weil ungeachtet seines festen Fleisches, die Schnitzen von ihm vortrefflich sind. Er ist nach meinem Geschmack ein unvergleichlicher Apfel.

Er ist es auch nach meinem Geschmack, setze ich noch hinzu, nebst der Bemerkung, daß ich in meinem hiesigen, leichten und warmen Boden, denselben nicht von festen, sondern vielmehr mürben Fleisch, und dabey von besonders erhabenen, wohlgemischten Saft befunden habe. Der Baum trägt nicht überflüssig, wie wohl alle Jahre.

Richtig ist auch des Herrn P. Sicklers Bemerkung, daß Duhamel, wenn er sich schon auf Quintinye beruft, dennoch einen andern uns beschreibt, der viel kleiner und auch ganz anders gestaltet ist als der Unsrige. Er gedenkt aber auch in seiner Beschreibung noch eines andern Fenouillet gris, welchen er le gros Fenouillet gris nennt, und mag damit den Unsrigen meynen.

Auch des H. Hofr. Diel's Fenouillet rouge, oder rother Fenchel-Apfel, (Heft 3. S. 199) ist nicht der Unsrige, sondern vielmehr des Duhamels.

Meines Erachtens würde man Verirrung vermeiden, wenn man in Ansehung dieses Apfels bloß bey der Benennung des Quintinye ver-

bliebe, nemlich Courtpendu oder Bardin; und ihn weder gros Fenouillet gris, noch Fenouillet rouge benennete.

Uebrigens muß ich noch anmerken, daß die Abbildung dieses Apfels, so wohl nach Größe und Gestalt als Farbe sehr richtig und ganz so vorgestellet ist, wie ich ihn in meiner Gegend kenne. Aber darinnen übereilt sich Herr Pastor Sickler, wenn er meynt, Knoop habe ihn abgebildet. Dieser hat zwar den grauen Kurzstiel und das sehr richtig beschrieben, und um nur Weitläuftigkeit zu vermeiden, wird diese Beschreibung weggelassen; aber bloß den Court pendu rouge, welcher eine ganz andre Art ist, und dessen Beschreibung ich sogleich beyfügen will, hat er Tab. X. vorgestellt.

---

48. Courtpendu rouge, der rothe Kurzstiel; aber keinesweges Fenouillet rouge, oder rother Fenchel-Apfel.

Dieser rothe Kurzstiel gleicht der Form nach viel dem grauen Kurzstiel, ist aber nicht so plattrund. Seine Schale ist glatt, von Farbe dunkel oder braunroth, und wenn er reif ist, an der einen Seite, oder nach unten zu, durchgehends weniger oder mehr gelb, auch manchmal, aber selten, etwas braun gefleckt oder gestreift. Sein Fleisch ist mild genug, von gelbli-

cher Farbe und saftiger als der vorstehende, von angenehmen lieblichen Geschmack, so daß er ein sehr guter Tischapfel ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark, wird aber nicht zu groß. So lautet des alten, genauen und zuverlässigen Knoops Beschreibung, und damit stimmt auch seine Abbildung.

Ich aber muß bemerken, daß ich an einem ehemaligen Wohnorte in meinem Garten, der eine Auswahl der besten Obst = Sorten enthielt, drey Bäume unter dem Namen von Courtpendu rouge, oder rother Kurzstiel hatte, die vorzüglich alle Jahre reichlich trugen, wegen ihres späten Blühens, die vortreffliche Früchte von Größe und Schönheit lieferten, vielleicht nur gar zu große: allein ihr Geschmack war so unsaftig und sauer, daß sie bloß zu wirthschaftlichen Gebrauch angewendet werden konnten. Ich habe alles versucht, sie so lang als immer möglich am Baume gelassen, sie weit in den Frühling hinein aufgehoben, aber alles wollte keinen nur erträglichen Geschmack bewirken. Da ich sie nun nach Knoops Beschreibung und Abbildung dennoch für Courtpendu rouge halten muß, so schließe ich, daß unser Boden ihnen nicht günstig seyn muß und daß sie ausgeartet.

---

49. Der Pfund-Apfel; Le Rambour gros; der große Rambour.

Ein sehr großer, und unstreitig einer der größten Aepfel, unter denen, die wir kennen. Seine Form ist gemeiniglich länglicht, doch giebt es auch deren, die platt sind; stumpf zugespitzt, unregelmäßig in der Rundung, und auf der einen Seite fast immer niedriger. Eine vollkommne Frucht ist vier Zoll breit, und doch nur drey und einen halben Zoll hoch. Die lang spitzige Blume steht in einer schönen, schüsselförmigen Einsenkung, an deren Rande sich sanfte Rippen erheben, die breit gewölbt über die Frucht, bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der starke Stiel steht der Frucht gleich und sitzt in einer sehr weiten, tiefen Höhle. Die Schale ist anfangs hellgrünlich gelb, wird aber im Liegen dunkler gelb, bisweilen hat die Sonnen-Seite einen leichten Anflug von sanfter Röthe. Ueber die ganze Schale sieht man ziemlich viele feine hellgraue Punkte. Das Fleisch ist weiß, ins gelbliche spielend, lokker, grobkörnigt, voll Saft, und von einem recht angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. Der Baum wird sehr stark und groß. Er übertrifft in seiner Jugend die mehresten andern an schnellem Wuchs. Er ist dabey fruchtbar und wölbt sich zu einer prachtvollen Krone. Die Sommertriebe sind schön glänzend braunroth, mit vieler schmutziger Wolle, und nur

wenigen feinen Punkten besetzt. Die Augen sind schön, dick, herzförmig, und stehen auf breiten, platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis ins Frühjahr.

---

50. Le gros Faros, der große Faro, vielleicht: Pharao? beym Herrn von Heinecken der Kaiser-Apfel.

Wenn ich die Beschreibungen eines Duhamels und eines Heinecken zusammen halte, so finde ich, daß sie von zwey ganz verschiedenen Aepfelarten reden, und v. Hein. hier sich geirret haben muß, weil die Heineckensche Beschreibung ganz auf Knoops großen Herren-Aepfel paßt; welcher hingegen keinen Faros gekannt zu haben scheint.

Die Franzosen haben sogar zweyerley Faros; den Gros-Faros; und den Petit-Faros; aber mir ist weder der eine, noch der andere zu Gesichte gekommen.

Von dem Gros-Faros sagt Duhamel: es ist eine große Frucht, an beyden Enden gedruckt, nach dem Stiel zu etwas breiter, als nach dem Kopfe, von guter Rundung, obgleich mit kaum fühlbaren Rippen etwas erhöht. Die Breite hält drey Zoll und die Höhe zwey Zoll und sechs Linien. Das Auge ist sehr breit und offen, in einer Vertiefung, deren Rand gleich und

eben ist. Der Stiel ist kurz und steht in einer tiefen Aushöhlung. Die Haut ist sehr eben, fast überall mit sehr dunklen Roth überzogen, und darinnen häufige kleine Striche oder lange Flecks von einem noch dunklern Roth. Die Schatten-Seite ist gemeiniglich von hellern Roth, und die kleinen Striche von einem lebhaften Roth. Oefters ist ein Theil dieser Seite gänzlich ohne Roth, und die Aushöhlung, in welcher der Stiel steht, ist mit braunen Flecken eingefaßt. Das Fleisch ist fest, fein, weiß, und unter der Haut ein wenig röthlich. Der Saft ist sehr gut, häufig und erhaben. Die Kerne sind groß, liegen in weiten Kammern, zwischen welchen die Axe gekrümmt ist. Diese sehr gute Frucht hält sich bis Ende Februar.

Der kleine Faros ist von ganz verschiedener Form, in Vergleichung mit ersterm; ist klein, länglicht, zwey Zoll sechs Linien breit und zwey Zoll neun Linien hoch, nach dem Stiel breiter als um das Blüthauge. Dieses sitzt ziemlich tief, und ist lange nicht so offen als bey dem Gros-Faros. In der Tiefe der Aushöhlung wird man verschiedene Beulen und Falten gewahr, welche machen, daß die Haut ums Auge wie gerunzelt erscheint und die Ausschnitte des Kelchs wie gekrüppelt oder zerdruckt. Der Stiel ist kurz, stark, grün und sitzt ziemlich tief.

Die Haut ist sehr eben und glänzend. Auf der Sonnenseite hat sie ein sehr lebhaftes Kirschroth, darinnen viel dunkelrothe Flecken sich zeigen. Auf der Schattenseite ist das Roth mehr verwaschen und mit langen Streifen eines ziemlich lebhaften Roths übersäet; einige Stellen aber sind ganz ohne Roth. Das Fleisch ist weiß, körnicht, kalvillartig; der Saft ist angenehm, ohne Schärfe und hat nichts wildriechendes. Ein guter Apfel, der sich so lange hält wie der große Faros.

---

51. Grote Heer-Appel; Grote Prinsen-Appel; Winter-Present; Present royal d'hyver; der Herrn-Apfel; weiße Herrn-Apfel; oder nach Heineck, der Kaiser-Apfel.

Diesen Apfel beschreibt Knoop folgendermaßen: der Herren-Apfel ist einer von der größten Art. Von Form ist er rundlich, drey und einen halben Zoll breit und eben so hoch, nach dem Butzen oder Blüthauge aber, welches tief darinnen steckt, wird er etwas spitzig. Auch ist er durchgängig, an der einen Seite des Butzens etwas höher, als an der andern, und etwas kantig. Wenn er reif ist, hat er eine glatte blaßgelbe Schale, und an der andern Seite ist er bisweilen etwas blaßroth gestreift, oder angelaufen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, fein, und

von sehr angenehmen, doch nicht so herrlichen Geschmack, daß er deswegen den Namen, Herren-Apfel verdienen sollte, den er ohne Zweifel wegen seiner Größe und schönen Ansehens wegen, bekommen hat; daher ich ihn denn auch unter die Aepfel vom zweyten Rang setzen muß. Der Baum treibt wacker Holz, wird groß, und ist sehr tragbar.

Mit dieser Schilderung des alten Knoops, ist diejenige völlig übereinstimmend, die uns Hr. von Heinecken von seinem Kaiser-Apfel oder Gros-Faros mit folgendem giebt: Er ist groß, ansehnlich, mehr lang als platt, platt von Haut, grüngelb von Farbe, mit rothen Streifen, hat ein weit einstehendes Auge und einen kurzen, dikken Stiel.

Auch die Abbildung des Herren-Apfels beym Knoop Tab. V. ist völlig so, wie ich den Apfel in meiner Gegend gefunden habe. Dem Urtheil dieses Pomologen über seine Güte, muß ich auch beystimmen, doch mit dem Zusatz, daß er unter den Aepfeln vom zweyten Rang einer der vornehmsten bleibt, besonders für diejenigen, die einen herzhaften und weinsäuerlichen Geschmack lieben, der indeß nicht zu stark ist, und wegen seiner so schönen ansehnlichen Gestalt. Er ist eßbar im Nov. und December.

---

52. Pigeon

52. Pigeon rouge, der rothe Tauben-Apfel; auch beym Quintinye, Pomme de Ierusalem, der Jerusalems-Apfel genannt.

Eine schöne, oft ansehnliche große, vortreffliche Tafelfrucht, die allgemein bekannt und gänge ist. In der Sonne prahlt sie mit der schönsten Röthe und einem schillernden Dufte, daher sie vermuthlich den Namen Tauben-Apfel bekommen. Ihre Form ist stets hochaussehend, und stumpfkegelförmig. Die Blume ist meistens oben flach auf der Frucht, oder aber in einer nur unbedeutenden Einsenkung, mit feinen Falten besetzt. Der dünne, einen halben Zoll lange Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß, das bey besonnten Früchten mit schönen, bald rosenrothen, oder dunkelrothen Streifen besetzt ist. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch mit einem hellern Roth verwaschen. Manche Früchte sind gänzlich mit Rosenroth überzogen und dieses dehnt sich ganz helle auch über die Schattenseite. In dem Roth sieht man gelbliche Punkte. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, und doch krachend, von einem erfrischenden, rosenartigen Geschmack, ohne pikante Säure. Manchmal spielt das Fleisch auch etwas in das Röthliche, besonders bey alten Bäumen. Das Kernhaus hat meistens nur vier Kammern, und kleine, vollkommne, sehr spitze Kerne. Von

den vier Kammern, die ein Kreuz bilden, hat er, wie Duhamel bemerkt, vermuthlich den Namen Jerusalems-Apfel bekommen, welcher wohl sein erster und ältester Name seyn mag, weil ihn Quintinye bloß unter diesem Namen anführt. Der Baum wird nicht groß. Er treibt sehr vieles Holz, belaubt sich sehr schön; schickt sich daher vorzüglich gut zu Spalierbäumen. Die Sommertriebe sind lang und dünne, lichtbraun von Farbe, mit vieler Wolle bekleidet, und ziemlich häufig und fein punktirt. Das Blatt ist klein, spitz-eyförmig, und die Spitze läuft sehr lang und scharf gezähnt aus. Die Augen sind etwas lang und spitz. Die Augenträger sind kurz und stehen schön vor. Der Baum trägt reichlich, oft wie Zwiebel-Gebund und jährlich. Die Frucht zeitigt Ende Nov. ist aber im Frühjahr mit ihrem guten Geschmack passirt. Der Baum liebt vorzüglich einen nicht zu trocknen Boden. In meiner Provinz wird er fälschlich der spizzige Malvesier-Apfel genannt.

---

## 53. Pigeon blanc, der weiße Tauben-Apfel.

Duhamel gedenket dieser Abart nur mit wenigen Worten, wenn er schreibt: der rothe Taubenapfel hat eine Abart, die auf der Schatten-Seite wachsfarben-weiß ist. Vielleicht, daß er

sie nicht gekannt hat; denn der Unterschied ist ziemlich groß, nach folgender Beschreibung. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beybehält, sondern bald anfängt gemachsam abzunehmen und etwas spitzig zuzulaufen. Dann bricht er bald stumpf ab, und macht eine kleine, ungleiche Ebene um die Blume. Diese senkt sich etwas tief ein und ist geräumlich. Am Stiel rundet sich der Apfel platt zu. Der Stiel steckt in einer engen Vertiefung, ist mittelmäßig stark und groß. Der Umkreis des Apfels ist nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er mißt zwey Zoll und eine Linie in der Höhe, und eben so viel in der Breite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Liegen schön weiß, glatt und rein, doch weniger glänzend als die des pigeon rouge, und dabey sehr regulär und ganz weitläuftig getüpft. Das Fleisch ist weiß und von Geruch wie der andre Taubenapfel, etwas weniger saftreich. Auch eben also ein weites Kerngehäuse, in welchem die kleinen runden, etwas spitzen Kerner ganz locker, neun bis zehn an der Zahl liegen. Die Frucht reift im Dezember und dauert bis in den März. Der Baum trägt gut, wird aber nicht sonderlich stark. Die Sommertriebe sind dünner, kurz, hellbraun, fast gelblich und haben etwas Wolle. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht und kleingezahnt.

Ich glaube, daß diese Art sehr selten ist. Meine Freude war groß, da ich sie ausfindig machte; allein sie war von sehr kurzer Dauer, denn der vorhin kränkliche Baum überstand den darauf folgenden harten Winter nicht.

---

54. La Violette, oder Pomme Violette, der violetrothe Apfel, beym Herrn v. Hein. der Kastanien-Apfel.

Er sagt von demselben: seine Größe ist mittelmäßig, zwischen platt und rund, von Farbe wie eine Kastanie, nur ein wenig grünlich auf der einen Seite, auch grünlich von Fleisch, sonst von guten, süßlichen Geschmack.

Ohnfehlbar meynt er denselben Violet-Apfel, der weder selten, noch leicht zu verkennen ist, und der nach einer etwas ausführlichern Beschreibung also beschaffen ist: Ein schöner, großer Winterapfel, der meist plattrund ist; viele sind aber auch höher als dick, und manche haben auch an den Blumen Beulen, und der Baum bringt seine Früchte oft in verschiedener Gestalt. Indessen ist, wie gesagt, die Sorte sehr kenntlich, denn seine Grundfarbe ist durchaus schwarzroth, darüber aber die Natur einen außerordentlichen starken blauen Duft zieht. Und weil die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violett aus. Das Fleisch ist

grünlichweiß und mild, und zwar von gutem Geschmack, aber ganz ohne Parfüm. Er wird bald eßbar und hält sich bis in den Februar und länger.

Daß dieser Kastanien-Apfel nicht der Pomme Violette des Quintinye und Duhamels seyn kann, wird die gleich folgende Beschreibung Beyder überzeugend darthun. Wahrscheinlicher ist mir, daß er derjenige Apfel seyn den Quintinye Violette glacée noire nennt, und von welchem er sagt: er ist von der Größe und Gestalt einer gewöhnlichen Renette und von einem stark leuchtenden Roth, ausgenommen auf der Seite, wo er nicht von der Sonne beschienen wird und fast ohne Farbe ist. Er dauert bis in den April und behält einen grunenzenden oder rohen Geschmack, der mir keine Lust gemacht hat, ihn weiter zu bauen. Oder er müßte wohl gar des Quint. sein Chataignier (Kastanien-Apfel) seyn, von welchem derselbe sagt: er ist weißlich braunroth und von einem todten und dunkeln Kolorit.

---

55. Pomme Violette, der Violet-Apfel des Quintinye und des Duhamel.

Quintinye, dem es schwer wurde einen Apfel zu loben, sagt dennoch von diesem Violet-Apfel: Seine Grundfarbe ist weißlich

und auf der Schattenseite etwas getüpft; aber auf der Sonnenseite ist er mit einem ziemlich schönen Dunkelroth bedeckt, oder vielmehr gestrichelt und besprengt. Das Fleisch ist von sehr weißer Farbe und dabey sehr fein und köstlich; der Saft ausnehmend milde und gezuckert, so daß er nichts lederhaftes zurück läßt, dergestalt, daß es eine vortreffliche Apfelart ist, die sogleich vom Baume weg, genossen werden kann und bis Weinachten, aber nicht länger, dauert.

So beschreiben auch die Kartheuser von Paris diesen Apfel in ihrem Verzeichnis und sezzen noch hinzu: er habe einen violen Geschmack, und davon führe er seinen Namen. Es ist also nicht nöthig, daß man diesen Apfel um seines Violen = Geruchs und Geschmacks Pomme violet nenne, wie einige wollen; da er in Frankreich bloß La Violette heißt.

Duhamels Beschreibung dieses Apfels ist folgende: der Baum wächst lebhaft und hat viel Aehnlichkeit mit der Calville d'été. Die Jahrestriebe sind ziemlich stark, bey jedem Auge etwas gebogen, mit weißen Punkten getipft, auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite aber und an der Spitze röthlich, mit sehr dicker Wolle bedeckt. Die Augen sind sehr breit und flach, die Augenträger stark. Die Blätter sind sehr groß, eyförmig, auch nicht spitzig, aber doppelt gezahnt und der Stiel ist stark und einen Zoll lang.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, sehr zugespitzt, die Breite, nach dem Stiele zu, wo sie am stärksten ist, zwey Zoll und die Höhe ohngefehr drey Zoll. Das Blüthauge ist ziemlich breit und befindet sich in einer Vertiefung, die mit Falten umgeben ist, der Stiel ist lang, dünne, und sitzt ziemlich tief in der Frucht. Die Haut ist eben, glänzend, dunkelroth auf der Sonnen-Seite, aber gelb und roth gesprengt auf der Gegen-Seite. Das Fleisch ist fein und köstlich, von der nehmlichen Festigkeit wie bey der Kalville, grünlich ums Kerngehäuse; übrigens aber mit sehr hellen Rosenroth durchädert. Der Saft ist dem von der Calville ähnlich, gezuckert, milde und mit Violen-Parfüm verbunden. Die Kammern des Kernhauses sind sehr lang und die Kerne meist verdorben und unvollkommen. Es ist einer der besten Aepfel. Ohnfehlbar aber ist es ein Druckfehler, wenn Duhamel noch hinzusetzt: er halte sich bis in den May.

Uebrigens muß ich noch bemerken, daß Knoop, der doch sonst der Aepfel-Sorten so viele in seiner Pomologie beschrieben und abgebildet hat, weder des Violen-Apfels, nach Quintinye und Duhamel, noch auch des Kastanien-Apfels nach Heinecken gedenket, es müßte denn seyn, daß unter letztern sein auf Tab. VIII. abgebildeter Bräunling oder Bruindeling gemeinet seyn sollte.

## 56. Der rothe Gülderling.

Das ist der einzige aus der Familie der Gülderlinge, den Herr v. Heinecken in seiner Beschreibung der Apfel-Sorten erwähnet; da doch diese Familie sehr zahlreich ist. Denn Knoop gedenket acht Arten von Gülderlinge; und in des Herrn Ob. Pf. Christs Handbuche sind ihrer noch mehrere aufgeführt. Wir aber werden nur dreyer Arten gedenken, die auch in hiesiger Gegend gefunden werden, und es verdienen. Ob Quintinye von den Gülderlingen redet, wenn er von einer Apfel-Familie unter dem Namen Consinotte, welche er unter die nicht verwerflichen zählet, nur so viel sagt: „sie sind von der Kalvillenart, haben „säuerlichen Saft, einen langen und dünnen „Stiel und dauern bis in den Februar," will ich nicht ausmachen, doch ist mirs wahrscheinlich. Beym Duhamel geschieht keiner Consinotte Erwähnung, und beym Knoop finde ich diesen Namen auch nicht. Des rothen Gülderlings gedenken wir zuerst. Es wird sich aber zeigen, ob in Ansehung desselben Knoop und Hein. auch übereinstimmen?

Nach des Letztern Beschreibung ist er von mittelmäßiger Größe, dunkelroth, und ein wenig grün, mit einem oben zusammen gezogenen kleinen Auge und sehr kurzem Stiel und schmeckt wie ein Stettiner.

Diesen Apfel habe ich vor vielen Jahren gar wohl gekannt, ehe mich noch die Pomologie beschäftigte. Er befand sich in einen Gräflichen Garten, und wurde wegen seiner vielen Vorzüge, da er überaus reichlich alle Jahr gediehe, und da seine Güte dem Stettiner um vieles vorzuziehen war, fleißig angebaut; aber die vielen harten Winter sind ganz vorzüglich dieser Aepfel-Art nachtheilig gewesen. Nicht nur ich habe meine jungen Bäume eingebüßt, sondern nach den vorgestellten Nachforschungen sind so wohl die Mutterbäume, als alle Fortpflanzungen von ihnen dahin.

Knoop aber beschreibt den rothen Gülderling folgendermaßen: Es ist ein mittelmäßig großer Apfel, von Form etwas länglicht und viereckicht, manchmal aber auch etwas rund und eckicht. Die Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von ganz dunkelbrauner oder purpurfarbicht-rother Farbe, wodurch hier und da, sonderlich aber an der einen Seite, etwas grünes durchschimmert. Sein Fleisch ist mild und von angenehmen, feinen Geschmack, daher er denn unter die besten Sorten der Aepfel gehört. Der Baum hat ziemlich Holz und ist recht tragbar.

Diese Beschreibung würde mich noch nicht irre machen, denn er läßt das eigentliche Kennzeichen, des zusammengezogenen kleinen Auges unentschieden; allein betrachte ich die Abbildung

auf Tab. III. so finde ich, daß die Krone des Kelchs nicht geschlossen, sondern in die Höhe steht, und die Form sehr länglicht, auch die Rippen stark vorgestellt sind; welches alles auf jenen mir nicht passen will, der durchgängig von plattgedruckter Form war, noch mehr als ein Stettiner; auch habe ich an demselben nie Ecken oder Rippen bemerkt. Muß also diese Verschiedenheit unausgemacht lassen.

---

57. Der gelbe Gülderling, Geele Gulderling; Enckel de Gulling; einfacher Gülderling; Fyne Gulling, der feine G.; Goud-Appel, der gute Apfel.

Ein schöner, ziemlich großer Apfel, so schätzbar für die Tafel, als für die Küche. Seine Form fällt meistens in das Länglichte, und ist bald zugespitzt, bald kegelförmig, bald walzenförmig. Knoop hat ihn gut abgebildet auf Tab. VII. Die Blume steht meistens in einer mit Falten gleichsam zugeschnürten, nicht tiefen, engen Einsenkung. Der nicht lange Stiel steht bald flach, bald tief. Gegen die Blume lauft die Frucht stets zugespitzt. Die Schale wird auf dem Lager schön gelb; und stark besonnte Früchte bekommen einen Anflug von schmutzigen Roth. Selten sieht man Punkte, und die wenigen sind sehr

fein und grün. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, etwas locker, voll Saft, markig, ohne starken Geruch, und von einem sehr angenehmen, süßreinichten, gewürzhaften Geschmak. Das Kernhaus ist sehr groß und enthält oft ziemlich viele, kleine, rundliche, aber vollkommne Kerne. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht viel feines und herabhängendes Holz. Er ist außerordentlich fruchtbar, setzt aber das Fruchtholz erst gern an Frucht-Ruthen an, wodurch der Baum sehr voll feines Holzes wird. Die Triebe sind fein und lang, auf der Sonnenseite röthlichbraun, auf der Schattenseite hellgrün. Die Augen sind groß, hellröthlich und wollig, lang, häufig mit der Spitze auf die Seite gebogen, und stehen etwas ab. Die Augenträger sind stark und breit. Das Blatt ist ansehlich groß, stark, meistens ovalrund und spitzig nach dem Stiel zulaufend, am Rande gerne wellenförmig, und bald stumpf, bald scharf gezahnt. Der Blattstiel ist lang, oft ein und ein halb Zoll. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, ohne zu welken, bis in den May und länger, wo sie alsdann mählig wird.

---

58. Der weiße Gülderling; weißer Englischer Gülderling.

Dieser ist etwas breiter als hoch, hellgrün, und bey der Reife gelblichweiß; öfters mit einer Röthe auf der Sonnenseite; von milden feinen Fleisch, erhaben weinsäuerlichen Saft und recht angenehmen Geschmack, doch aber nicht über den Dezember in völliger Güte. Der Baum wächst stark, hat geibbraune, wollichte Sommerschossen, mit sehr wenigen weißen Punkten, sehr kleine Augen, mit mittelmäßig großen Augenträgern, runde Blätter, mit einer stumpfen Spitze, die schön gezähnt sind.

---

59. Fenouillet gris, der graue Fenchel-Apfel; Pomme d'Anis, der Anis-Apfel.

Der Fenouillets, oder Fenchel-Apfel, giebt es mehrere, wir wollen indeß nur dreyer Arten gedenken.

Den grauen Fenchel-Apfel rechnet Quintinye unter die sieben Sorten, welche er gelten lässet; und sagt von ihm, daß er ein sehr angenehmer Apfel sey, und daß er es noch mehr seyn würde, wenn er nicht so leicht welkte und unschmackhaft würde. Die nähere Beschreibung dieses Apfels ist nach dem Duhamel folgende:

Dieser Apfelbaum ist zärtlich und wird nicht groß. Seine Triebe sind dünn, sehr lang, gerade, schwärzlichbraun von Farbe, mit weniger Wolle nur nach oben bekleidet, und mit sehr vielen, meistens runden, feinen, weißgrauen Punkten besetzt. Die Augen sind länglich, wenig spitzig; und die Augenträger sehr wenig vorstehend. Die Blätter sind klein, länglicht, schmal, und endigen sich in eine scharfe Spitze; fein, aber nicht tief gezähnt, zusammenschlagend und der Blattspieß macht eine Biegung nach auswärts. Die Frucht ist klein, zwei Zoll in der Breite und ein Zoll neun Linien in der Höhe, ziemlich rund, doch nach dem Stiel etwas breiter, als nach dem Auge, welches nicht sehr tief sitzt. Der Stiel ist sehr kurz, und befindet sich in einer Trichterförmigen Aushölung die breiter und auch etwas tiefer ist, als die des Auges. Die Haut fühlt sich rauh an, von grauer Rehfarbe, und hat auf der Sonnenseite nur sehr wenig röthliches. Das Fleisch ist zart, fein, ohne Geruch und sehr gut, so lange es noch nicht gewelkt und pelzig geworden. Der Saft ist gezuckert und mit Fenchel oder Anis parfümirt wenn die Frucht den rechten Reifepunkt erreicht hat. Die Kerne sind kurz, voll und sehr spitzig. Diese Frucht reift im Dezember und dauert bis in den Februar. Sie ist eine Abart von dem großen, grauen Fenchel-Apfel, von welchem sie sich nur in

Con-

Ansehung der Größe unterscheidet, so wie durch den Stiel, der dünn und ziemlich lang ist und durch den Geschmack der nicht so erhaben ist.

---

### 60. Fenouillet rouge, der rothe Fenchel-Apfel.

Dieser ist, wie schon oben erinnert worden, mit dem Courtpendu gris, oder Grauen Kurzstiel, welcher auch Gros Fenouillet gris heißet, ja nicht zu verwechseln, ob er schon auch, wegen seines sehr kurzen Stiels, bisweilen Courtpendu genannt wird. Denn dieser ist ein kleiner, sehr süßer Tafel-Apfel, von der Größe eines Borsdorfer, fast von kugelförmigen Ansehen. Zwei Zoll hoch und dick. Die Blume steht in einer geräumigen, etwas flachen Einsenkung, in den man oft feine Falten bemerkt. Der bald kurze, fleischichte, bald dünne und einen Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, bald etwas tiefen Höhle. Die Frucht ist am Baume mit einem feinen Duft belaufen. Die Grundfarbe ist ein mattes hellgrün, das im Liegen bei der Zeitigung gelblich wird. Auf der Sonnenseite sieht man ein trübes, dunkles, bräunliches Roth, wovon man aber bey vielen Früchten kaum Spuren bemerkt, indem die Frucht sehr stark, und vorzüglich auf der Sonnenseite gänzlich mit einem rauhen erdgrauen Rost überzogen

ist. Dabey findet man ziemlich viele, feine, weißgraue Punkte, besonders in der Grundfarbe und wo der Rost fein ist. Die Frucht welkt sehr gerne und muß, wo möglich von dem Nov. nicht abgenommen werden. Das Fleisch ist grünlich weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, süßen, wahren Zucker-Geschmack, der sehr anis- oder fenchelartig ist. Der Baum bleibt sehr klein und erreicht kaum die Größe des Goldpippings. Seine feine Aeste trägt er schön in die Luft, und macht eine schmale, hochgehende Krone, und wird über die Maßen fruchtbar, daß man oft für Früchten kaum das Laub sehen kann. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite glänzendschwärzlichbraun, wie beym Api, mit einem kleinen Silberhütchen bekleidet, im Schatten aber hellbraunröthlich; nur nach oben wolligt und häufig, aber sehr fein getüpft. Das Blatt ist klein, eyförmig oder elliptisch, steif von Gewebe, unten sehr fein wolligt, dunkelgrünglänzend von Farbe, und doppelt und spitzig gezahnt. Das Auge ist klein, purpurröthlich, und die Augenträger stehen scharf vor. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis gegen das Frühjahr, wenn sie nicht schon vorher zusammenschrumpfet.

Duhamel giebt ihr den Vorzug vor dem oben beschriebenen Kurzstiel; und das in Ansehung des Geschmacks und der Dauer; vielleicht

aber ist es bey uns umgekehrt, oder nach dem der Geschmack des Liebhabers ist.

---

61. Fenouillet jaune, der gelbe Fenchel-Apfel; von Duhamel auch Drap d'or genannt.

Ein kleiner, delikater Tafel-Apfel. Seine gewöhnliche Breite beträgt zwei und ein viertel Zoll und die Höhe ein und drey viertel Zoll. Die kleine, geschlossene Blume steht in einer schönen geräumigen Einsenkung, die oft etwas tief ist, und in der man feine Falten bemerkt, die nicht über die Frucht hingehen. Der kleine, starke Stiel steht in einer trichterförmigen Höle. Die Schale ist hellgelb, die man aber wenig und oft gar nicht rein zu sehen bekommt, indem die ganze Frucht mit einem hellen zimmetfarbenen Rost überzogen ist, der sich rauh anfühlt, und der durch die durchschimmernde Grundfarbe hier und da gelbröthlich ist. Auf der Sonnenseite freyhängender Früchte sieht man noch eine schöne Röthe, die hinterm Rost gleichsam versteckt zu seyn scheint. Bräunliche Rostflecken und Wangen sind nicht selten. Das Fleisch riecht fein und angenehm, und ist sehr weiß, fein, nicht sehr saftig, und von einem starken und sehr angenehmen Geschmack, der eine Mischung von Zimmet und Anis zu seyn scheinet, wie man manche

Confitüren hat. Der Baum ist sehr kenntlich durch sein vieles, feines Holz und erreicht auch nur die Größe eines Gold-Pippingsbaumes; aber seine Aeste stehen weiter ab und wölben sich zu einer etwas flachen Krone. Die Sommertriebe sind in der Jugend lang und dünne, von schwärzlich braunrother Farbe, mit sehr feiner Wolle bekleidet, die fast wie zerstreut aufliegt, und mit schönen, aber nicht häufigen Tüpfen besetzt ist. Das Blatt ist sehr kenntlich, von Form langoval, und es giebt wenig Laub, das von der Mitte des Blatts aus so regelmäßig abnimmt und in eine lanzettförmige Spitze sich endet, wie dieses. Am Stiel ist es sanft abgerundet, oft aber auch etwas stumpfspitzig abgestumpft; sonst ist es hellgrün und bald seicht, bald stark gezähnt. Die Augen sind lang und ziemlich dick, mit der Spitze gern auf die Seite gebogen, weiß, wollicht, und die Augenträger breit und platt. Die Kerne sind breit, kurz, spitzig, voll und von brauner ins violette spielender Farbe. Die Frucht zeitigt bey uns im November und ist, wenn sie etwas welk wird, am schmackhaftesten und hält sich oft bis zu Weinachten.

---

62. Pomme Madame; Reinette Pomme Madame; Pomme de Notre-Dame; Vrouss jes-Apple, Zeeuwse Gulling oder Gülderling; Engelsche Paradys-Appel bey Knoop; der Frauen-Apfel; die Weiber-Renette.

Die vielen Namen die diese Aepfel-Art führt, scheint zu verkündigen, daß er nicht nur ein bekannter, sondern auch beliebter und vorzüglicher Apfel sey. Er ist auch wirklich eine große, schöne, recht gute Renette, meistens von unregelmäßiger Form; und oft ist nicht nur die eine Seite viel niedriger als die andre, sondern die Rundung ist auch sehr uneben; meistens platt, drey und ein halb Zoll breit und drey Zoll hoch. Die große, offne Blume steht in einer sehr geräumigen, oft breit tiefen Einsenkung, aus der sich ansehnliche Rippen erheben, von welchen mehrere breit, und hoch über den Apfel hinlaufen und dadurch die Form verderben. Der Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, oft sehr rostfarbigen Höhle und ragt selten über dieselbige hervor. Die Schale der Frucht ist anfänglich schönes Hellgrün, oft aber auch schon helles Gelb, wird aber im Liegen helles Zitronengelb. Auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von einer etwas schmutzigen Röthe, die oft so schwach ist, daß sie nur auf einem gelben Grund schillert. Dabey ist die Schale mit vielen schönen, hellgrauen Punkten besetzt und

nicht selten findet man auch große, braungelbe Rostflecken, oder einigen aus der Stielhöhle verbreiteten rostigen Ueberzug. Viele von diesen Aepfeln bekommen auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecke, mit eingesenkter Schale, wie Narben, worunter das Fleisch etwas stippig wird. Zwischen diesen Flecken zeigen sich oft einige feine karmoisinrothe Punkte. Das Fleisch ist gelblich weiß, grobkörnig, saftig und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Geschmack, doch ohne besonderes Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, enge und fast klein; die Kerne sind nicht zahlreich und unvollkommen. Der Baum wächst ziemlich stark, setzt schönes, häufiges, regelmäßiges Fruchtholz an und trägt sehr bald und reichlich. Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast rundoval, dick und steif, schmutzig grün und hat große, schöngespitzte Zähne. Die Sommertriebe sind kurz und ziemlich stark; auf der Schattenseite olivengrün, auf der Sonnenseite braunröthlich, mit einem Silber-Häutchen, und mit nicht häufigen feinen Punkten, den Trieben unsers Borsdorfers sehr ähnlich. Die Augen sind sehr dick, lang, abstehend, von Form fast kegelartig und mit hellrothen Schuppen besetzt. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliert. Knoop, der diesen Apfel unter die Besten seiner Zeit rechnet, hat ihn Tab. XI. völlig vorstehen-

der Beschreibung gemäß abgebildet, nur hat er die schiefe Gestalt und die Rippen desselben nicht genugsam bemerkt. In unsrer Gegend scheint er nicht mehr vorhanden zu seyn.

---

63. Der Stettiner Apfel; auch Annaberger; Rostocker; Eiserapfel; In Hessen heißt er: Glasapfel; in Schwaben der Bödigheimer.

Herr v. Heinecken meynt, dieser Apfel sey so bekannt, daß dessen Beschribung überflüßig seyn würde. Und allerdings ist dieser ächt deutsche Apfel bey uns überall zu finden, und auch unsre Bauern bauen ihn vorzüglich; wobey sie auch zu lassen sind. Denn wie der Hofr. Diel sehr richtig und reiflich bemerkt, sind die ganz feinen Aepfel-Sorten nur für die Kenner, weil sie von den Nichtkennern in Ansehung des Abnehmens und auch des Genusses nicht nach Erforderniß behandelt werden. Der Stettiner aber hat nicht nur das Verdienst eines guten Tischapfels, und eines vortrefflichen wirthschaftlichen Apfels, sondern auch eines sehr balde und fast jährlich reichlichen tragbaren Apfels. Man hat verschiedene Abarten des Stettiners. Der gewöhnlichste unter ihnen ist der rothe Stettiner. Er ist groß und ansehnlich, meist rund, einige an der Blume etwas eingedruckt; größten-

theils dunkelbraunroth, bisweilen auf der Schattenseite hellgrün. In manchen Jahren und Lagen bekommt er schwarze Flecke, die aber ihm nicht nur nicht schaden, sondern vielmehr ein Zeichen seiner vollkommnen Güte sind. Sein Fleisch ist hart und fest, oder vielmehr glasartig und abknackend. Nichts desto weniger ist er voll süßen weinhaften Safts, der wohl gemischt ist und ihn allgemein beliebt macht. Dabey ist er von vortrefflicher Dauer, indem er sich vom Dezember bis in den Sommer hinein fast bey gleicher Güte erhält.

Von eben solcher Beschaffenheit sind auch der weiße oder gelbe Stettiner; und der grüne Stettiner. Letzterer, der nur wenig roth gefärbt ist, möchte wohl in der Dauer die andern Varietäten übertreffen, aber im Geschmack findet sich bey allen wenig Unterschied.

Der Baum ist, so wie auch seine Blüthe sehr dauerhaft, erreicht ein hohes Alter, und wird, wenn der Boden nur irgends nicht gar zu schlecht ist, einer der allergrößten. Je älter und größer der Baum, je größer wird die Frucht, daher man oft nicht weiß, wie man die Früchte herunter bekommen soll, und den Verdruß hat, manches herrliche Stück herunter fallen und verunglücken zu sehen. Wie ich bemerket, so hat die Beschaffenheit des Bodens großen Einfluß

auf die Frucht, daß daher manche Orte mit ihren Stettinern vor andern sich auszeichnen.

---

64. Der Zwiebelborsdorfer; Reinette platte; die flache Renette.

Er ist wohl ebenfals von deutscher Herkunft, und eine Renetten-Art von ausgezeichneter Form, daß es wohl keine Aepfelart giebt, die so flach wäre wie diese, und völlig einer breiten Zwiebel gleicht. Der Bauch sitzt in der Mitte, und die, bei regelmäßigen Früchten sich ganz gleichenden Wölbungen um Stiel und Kelch sind ganz platt und flach. Es giebt aber auch viele Früchte, wo die Stielwölbung viel abnehmender ist, und die Kelchwölbung ist nur breit und flach, so daß man hier das Gegentheil von der gewöhnlichen Form bey den Aepfeln antrifft. Er ist in seiner Vollkommenheit zwey und drey viertel bis drey Zoll breit, und nur ein und ein viertel bis ein und drey viertel Zoll hoch. Seine Farbe ist meist grau und rauh, die obere Hälfte aber meist gelb, mit grauen Punkten. Einige, die an der Mittagsseite hängen, sind auf der Sonnenseite schön roth, wie der Borsdorfer, manche haben auch, wie dieser Warzen. Das Fleisch ist dicht, zart, weiß, von gutem Wohlgeschmack; allein wird er zu zeitig abgenommen, so behält die Säure zu sehr das Uebergewicht und macht ihn zum rohen

Genuß unangenehm. Er reift um Weinachten, hält sich sehr lange und wird nie stippig.

Aus meinem Fenster kann ich einen Baum dieser Art in meiner Nachbarschaft beobachten, der, seitdem er tragbar worden ist, alle Jahre sehr reichliche Erndten bringt; dabey das auszeichnende hat, daß er nicht nur später als alle andere Aepfel-Bäume blüht, sondern daß an ihm die vollen Blätter alsdann noch fehlen, und daher er wie ein roth Tuch aussieht. Der Baum soll sehr spät tragbar werden, bringts aber in der Folge reichlich ein. Er baut sich flach und macht schwarzes Holz.

---

65. Syden-Hemdje; das Seiden-Hemdchen.

Dieser aus Holland herstammenden Art gedenke ich, weil sie durch die Bamberger Baumhändler, über welche Hr. Hofr. Diel so großen Unwillen äußert, und auch mancher anderer gegründete Ursach zu klagen hat, in unsre Gegend gebracht worden und nebst noch einigen gleich guten und raren Sorten, die wir von ihnen erhalten haben, auch zu einer Ehrenrettung für dieselben gereichen kann, daß auch unter diesen besser denkende und ehrliche Menschen sich finden. Von diesem Seiden-Hemdchen sagt Knoop: es ist ein ziemlich großer, ich möchte sagen, mehr

als mittelmäßig großer, ansehnlicher, schöner Apfel; von Form etwas hoch, oder länglicht rund. Seine Schale ist schön glatt, und wenn er reif ist, gelblich; auch manchmal an der einen Seite etwas blaßroth, mit einem feinen Butzen. Sein Fleisch ist milde, von ziemlich wohlriechenden, angenehmen Geschmack, weswegen er auch unter die Aepfel vom ersten Rang gehöret. Auf der Tab. III. hat er ihn ganz so vorgestellt, wie er sich auch bey uns gewiesen. Er wird Lagerreif im November und Dezember. Der Baum macht ein feines Gewächs und ist ziemlich tragbar. Seine Sommer-Triebe sind röthlichbraun und haben wenig weiße Punkte. Die Augen sind mittelmäßig groß und die Augenträger haben drey Rippen. Das Blatt ist breit, spitz, und schön gezahnt.

---

66. Pomme d'astracan; Pomme Transparente; Pomme de glace; Pomme glacée, auch P. gelée; Pomme blanche glacée; der Astrakansche-Siberische-Moskowiter-Apfel; Russischer Eisapfel; Zikataapfel.

Das ist der allen Liebhabern der Pomologie, wenigstens dem Namen nach, wohlbekannte Apfel, der seit einiger Zeit die Erwartung von neuem sehr gespannt hat, ob die Versuche wegen seiner

Zikadirung auch bey uns glücken würden. Wir wollen die Versuche und deren Erfolg zuerst erwähnen und dann eine nähere Beschreibung desselben, so wie seines Bruders oder Verwandten, des Revalschen Birn-Apfels geben. Nach angestellter Prüfung bin ich überzeugt, daß es der nemliche Apfel sey, den nicht nur Duhamel, sondern vor ihm schon Quintinye gekannt, und der auch in England wohl bekannt ist.

Quintinye äußert sich: der Eis-Apfel hat daher den Namen, weil er bey seiner Reife gleichsam durchsichtig scheint, ob ers gleich nicht ist. Er ist grünlich weiß und hat bey den wahren Liebhabern keinen besondern Werth. Von dem Englischen Pomologen Miller führt Lueder folgendes an: Dieser Apfel wurde vor einigen Jahren als etwas Besonderes, von Petersburg nach England gebracht, und ihm versichert, er sey so durchsichtig, daß man, wenn man ihn gegen das Licht hielte, die Kerne ganz deutlich sehen könne; ist aber in England so mehlig und unschmackhaft, daß er nicht fortgepflanzt zu werden verdienet.

Duhamel sagt: zu rechter Zeit ist das Fleisch dieses Apfels zart und sehr weiß, und sein sehr reichlicher Saft ist durch Säure erhaben, daher dieser Apfel gekocht, oder gedörrt sehr gut ist. Allein, wenn sein Reifepunkt vorbey ist, so wird sein Fleisch fast ein wenig durch-

scheinend, grünlich von Farbe, als wenn sie von Eis oder Frost getroffen und durchdrungen wäre, oder wie eine Melone, die man in Zucker gelegt. In diesem Zustande erhält sich der Apfel lange, ohne zu verderben; allein der Saft ist beynahe ohne, oder doch von einem unangenehmen Geschmack; daß daher nur das Ausserordentliche, und nicht das Nützliche diese Frucht fortpflanzend machen kann.

Nun müssen wir aber auch einen Ob. Pf. Christ hören, der nicht nur den Astrakanschen Apfel, sondern auch den Revalschen Birn-Apfel ächt erhalten, gezogen und allen Fleiß und Aufmerksamkeit darauf verwendet hat. Nach etlichen Jahren, sagt derselbe, daß man diesen Apfel in Kronberg an der Höhe, ohnfern Frankfurt am Mayn gezogen und beabachtet hat, sichs befunden, daß sich dieser treffliche Apfel bey der Pohlhöhe von 50 Grad 4 Minuten, nicht zikadire oder sein Fleisch in Saft koche, sondern derselbe nur ein gewöhnlicher, früher, doch guter Sommerapfel bleibe. Und so hat er sich auch hier zu Lande gezeigt. Denn, wenn auch schon die höchste und anhaltende Sonnenhitze unsers Klima die Zikadirung sollte bewirken können: so wird doch der Apfel allzu früh reif, ehe er unsre stärkste oder anhaltende Sommerwärme geniessen könnte, und fällt alsdann ab. (Der Astrakansche Apfel ist allerdings ein Früh- und Sommerapfel, und Hr.

v. Heinecken und wir mit ihm haben darinnen einen Fehler begangen, daß wir ihn unter die Winter-Aepfel setzen. Dieser fleißige Pomologe war anfänglich über den Besitz des Apfels sehr erfreut und ließ ihn sorgfältig hüten; er fand sich aber in der Folge getäuscht.) Noch wäre der Versuch zu machen übrig, ob der Apfel in einer südlichern Polhöhe von 45 Grad oder von 47 bis 48 Grad besser gedeihen möchte.

Aber freylich Astrakan, Kurland, Liefland, das sind die Länder, wo dieser sonderbare Apfel zu Hause und deren auszeichnender Schatz ist, wie bey uns unter den Aepfeln der Borsdorfer und Stettiner und unter den Birnen die Zuckernaten-Birne oder Bon Chretien d'été.

In vorgenannten Ländern wird derselbe von schätzbarster Güte und Delikatesse, daß sein Fleisch mit dem einer vortrefflichen Pfirsche verglichen werden kann. Ohngeachtet die frühen und sehr strengen Winter in Kurland und Liefland das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen: so kocht doch der heftige Grad der Sonnenhitze, die vom Juli anfängt und bis gegen Jakobi anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse wie in einem Triebhause, befördert, und um welche Zeit die Abend- und Morgen-Dämmerung fast an einander grenzet, diesen Apfel, bey einem starken Grad von Reife, meist zu einem fließenden Saft

und Syrup aus, daß er glasartig und durchsichtig wird. (Wie ich aus zuverläßiger Freundes Erzählung vernommen, so ist es daselbst gebräuchlich, daß man in den Apfel einen Stich macht, und sodann mit einem Theelöffel den Saft herausshohlt oder sonst herausdrückt und einschlürfet.)

Er heißet daselbst gewöhnlich der Zikad-Apfel. (Mit dem Wort Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konfitür benennet, welche in unreifen, mit Zucker eingemachte Melonen besteht, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlichgelbe Farbe haben.) Eben diese Farbe erhält auch der Zikadapfel an den glasigten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von aller Sonnenhitze zu einem Saft ausgekocht ist, der überaus delikat, und zumal bey heißen Tagen sehr erquickend ist. Es wird aber der Apfel selten durchaus zikadfärbig; mehr thut es sein nächster Verwandter, der Revalsche Birn-Apfel. Wenn aber dieß geschieht, so zerplatzt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann. Vor der Zikadreife ist dieser Apfel zur Hälfte schönroth, zur andern Hälfte weißlichgelb; und diese Seite zikadirt sich zuerst. Wenn man an derselben eindrücken kann: so ist der Apfel schon als ein feiner Tafel-Apfel eßbar, und die Wespen stellen ihm sehr nach.

Er gehört zu der Kalvillen-Familie, weil er ein weites Kern-Haus und Rippen hat; wegen

seines delikaten Saftes und Parfüms aber, zu den Rosenäpfeln.

Seiner Gestalt nach ist der Astrakansche Apfel meistentheils rundlich im Durchschnitt zwey und ein halb Zoll dick, und von Ansehen nicht schöner zu mahlen. Seine Schale ist strohgelb, glänzend, sehr fein, wie der ächte Italiänische Rosmarien-Apfel; auf der Sonnenseite hellroth, mit dunkel schattiret. Sein angenehmer gewürzhafter Geruch ist so durchdringend und verbreitend, daß einige Stücke einen geräumigen Saal damit erfüllen. Sein Fleisch ist weiß, schmelzend und wenn er sich bey seiner höchsten Reife zikadirt, so durchsichtig, daß wenn die Frucht gegen die Sonne, oder ein Licht gehalten wird, man die Kerne wahrnehmen kann; jedoch bey einigen vom nehmlichen Baume mehr oder weniger, und bey denen, der Sonne stark ausgesetzten am meisten. Eben darum heißt auch dieser Apfel bey den Engländern: Transparent-Apple; Muscovite Transparent-Apple; der durchsichtige Apfel.

In Kurland, fügt Hr. Ob. Pf. Christ noch ferner hinzu, hat man von dieser Sorte zwey Abarten. 1) Den kleinern Zikadapfel, welcher etwas früher reift, und sich vollständiger zikadiret; und 2) den größern Zikadapfel, als welcher etwas später reift, und sich meist nur stellenweise zikadiret.

Der Baum ist übrigens fast der nehmliche; nur findet sich der Unterschied, daß wenn die Reiser vom kleinen Zikadapfel zerschnitten werden, so befindet sich der Kern, oder das Mark grünlich; da die von der größern Art einen weißen Kern haben. Der Baum macht übrigens ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich. Auf seinen Wildling ist der Apfel empfindlich, und will entweder seinen eignen, aus Zikadäpfelkernen erzogenen, oder einen Kalvillwildling, oder den Paradiesapfel haben.

Noch müssen wir auch des Revalschen Birn-Apfels gedenken. Diese Lief- und Kurländische Delikatesse ist ein Abkömmling von dem obbeschriebenen Astrakanschen Apfel, mit welchem es dort eine gleiche Bewandniß hat; und bey uns, was das Mißrathen der Frucht anbelangt. Seine Gestalt gleicht jenen sehr, ist etwas rippig, jedoch ein wenig niedriger, und meist plattrund, bisweilen aber etwas höher gebaut. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas faltig und steht in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung darinnen er steht, ist nicht groß, noch tief. Seine Schale ist weißlichgelb, mit weißen Punkten besät, und hat auf der Sonnen-Seite häufig eine prächtige Röthe; andere, weniger besonnte Früchte, sind röthlich und roth gestrichelt. Sein Kernhaus ist nicht weit, sondern enge. Der Geruch der

zeitigen

zeitigen Frucht ist sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist ebenfals sehr weiß und locker, und nicht allzu saftig, und hat einen angenehmen Parfüm. Er zeitiget gegen Jakobi, passirt aber bald und man darf ihn nicht zu lange am Baume lassen, sonst wird er mehlig und trocken. Der Baum treibt stark. Seine Sommerschosse sind rothbraun, wollig, mit vielen weißen Punkten besetzt; die Augen groß, und haben starke Augenträger; die Blätter sind eyförmig und schön gezähnt.

Vermuthlich ist dieser Revalsche Birn-Apfel der nehmliche, dessen der in Frankreich sehr viel geltende alte Pomologe Merlet, als einer Abart des Eisapfels gedenket und von dem er sagt: er sey braunroth violet; der aber einen Duhamel nicht vorgekommen, indeß ihm auch keinen Kummer mache, weil er meynt, es sey nicht viel daran verloren.

---

65. Pomum Appium; Pomme d'Api; der Api-Apfel, auch Eppich-Apfel, an manchen Orten. Beym Quintinye: Pomme de longue bois, wegen seiner langen und geraden Zweige; auch Pomme de Demoiselle, Jungfer-Apfel, wegen seiner niedlichen und feinen Bildung.

Mit diesen, unter allen Aepfeln am längsten bekannten, und in seiner Benennung unver-

änderlich gebliebener Apfel machen wir den Beschluß unserer Aepfel-Beschreibungen. Ein ehemaliger Römischer Konsul Appius soll ihn 450 Jahre vor Christi Geburt aus Asien nach Rom gebracht haben. Daher er zu seinem Andenken Pomum Appium genannt worden. Er ist sehr klein, schön und außerordentlich fruchtbar. Seine Form ist sehr platt und fein gerippt. Die kleine Blume steht in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist und welche sich sanft über den Apfel verbreiten. Der Stiel ragt nicht über seine Höhle hervor, und diese ist geräumig und tief. Die Grundfarbe der äußerst feinen, nicht fettigen Schale ist schön hellgrün, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnen-Seite hingegen ist die halbe Seite des Apfels mit einem schönen glänzenden Karminroth, wie lakirt, und verwaschen, welches aber durch die kleinste Bedeckung, etwa eines Blatts, scharf abgeschnitten wird. Man macht daher in Frankreich ein Spielwerk, und klebt aus Pappier geschnittene Namen auf die Aepfel, so erscheint der Name allein roth. Hängen die Früchte stark im Schatten, so bleiben sie ganz hellgrün gelblich, oder bekommen auf der wenig beschatteten Seite Carmosinflecke. Außerdem findet man noch häufige feine, bald grüne, bald schwärzliche Punkte. Diese Punkte verwandeln sich im Liegen in ansehnliche braune Fleckchen, die dem Apfel ein eig-

nes Ansehen geben. Die grünliche Grundfarbe bemerkt man fast immer um den Stiel und Blume, selbst dann, wenn es im Sommer ist. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll erquickenden, frischen Safts, aber von sehr brüchiger oder abknakkender Art. Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis wieder in den Herbst, ohne den Saft zu verlieren. Der Geschmack ist rosenartig, und will man denselben ganz genießen, so muß die Frucht ungeschält, mit der Schale selbst, die äußerst dünne ist, gegessen werden, wie schon der so fein schmeckende alte Quintinye angemerkt hat. Auch ist erforderlich, daß die Frucht so lange am Baume hange, bis sie von selbst abfällt. Denn wird sie am allerbesten, wenn sie über Winter unter dem Laub und Schnee im Garten liegen bleiben kann, bis zum Frühjahr. Die Frucht ist gegen die Kälte, auch auf dem Baume, sehr unempfindlich. Der Baum erreicht eine Größe, wie der Goldpipping und trägt so ungeheuer voll, daß man fast kein Laub auf dem Baume sieht; trägt aber gewöhnlich ein Jahr ums andere. Die Triebe sind lang und schlank, schwarzbraun, glänzend von Farbe, und so häufig weißlich punktirt, wie man es selten bey andern Trieben antrifft. Das Laub ist sehr schmal gegen seine Länge, und dadurch so kenntlich. Noch ist anzumerken daß dieser uralte, mit so viel guten Eigenschaften begabte Apfel, der billig in keinen Garten fehlen sollte, und

der auch dem Landmann zur Anpflanzung zu empfehlen ist, wenn er von erhabnen Geschmacke seyn soll, keinen nassen, sondern lieber einen etwas trocknen Stand verlangt; daß er aber spät, wie der Borsdorfer, nicht vor dem zehnten Jahre tragbar wird.

Noch hat man von diesen Api eine Abart, welche man zum Unterschiede, den großen Api; den doppelten Api; den Rosen-Apfel; den Rubin-Apfel; auch den Bollen- oder Trauben-Apfel nennt. Api grand; Gros Api; beym Quintinye: Pomme Rose; beym Duhamel: Api noir. Dieser ist dem kleinen Api vollkommen ähnlich, nur größer, von Farbe dunkler, die je länger die Frucht am Baume hängt, desto mehr ins schwarzviolette übergeht, aber nicht völlig von so starken Parfüm wie der kleine. Auch sind die Blätter weit größer. Wie Duhamel bemerkt, wird diese Art in Frankreich nicht mehr stark gebaut; vermuthlich, wie er hinzu setzt, weil seine Frucht dem Auge nicht so angenehme und lebhafte Farben darstellt wie der kleine Api, und weil er ehe dem Mehligwerden unterworfen ist. Der Baum wächst in seiner Jugend, eben wie es bey dem kleinen Api der Fall ist, ungemein lebhaft, wird aber doch nicht groß; geht wie jener, schön in die Luft und wird eben auch außerordentlich tragbar.

Allerdings könnten noch mehrere Aepfel-Arten, die neuerlich entdeckt worden, die sogar in die erste

Klasse des Tafel-Obstes gesetzt werden müssen, besonders aus der Familie der Renetten angeführt werden; auch ist mancher sehr zu empfehlender wirthschaftlicher Apfel übergangen worden. Allein unsere Absicht war, nicht zu weitläuftig zu werden, und uns vornehmlich auf die alten, längst in der Apfel-Pomologie als vorzügliche Sorten aufgenommene und dennoch nicht gehörig bekannte Sorten einzuschränken. Was aber die wirthschaftlichen Aepfel anbelangt, warum wollen wir uns mit vielerley Arten derselben überladen, da diesem Bedürfniß überhaupt durch die Sommer-Aepfel, und unter den Winter-Aepfeln durch den Stettiner, den Kardinals- oder Hiefen-Apfel, den Hechtapfel und die graue Renette, ꝛc. abgeholfen wird. — Vor allen andern ist aber auch in dieser Rücksicht, unsers Vaterlandes Stolz, der edle Borsdorfer zu empfehlen. Jedermann weiß, das seine Schnitzen von keinen andern übertroffen werden. Hr. Hofr. Diel aber versichert uns noch überdieß, daß wer einmal einen vier- bis sechsjährigen Cyder von bloßen Borsdorfer getrunken hat, wünschen wird, daß man doch die schlechten Rhein- und Mosel- noch mehr aber die schlechten Franken-Weine dagegen vertauschen könnte. Wird der Borsdorfer, der einen günstigen Boden findet, nicht ein Baum der an Stärke jeden andern Apfelbaum übertrifft und mit dessen Fruchtbarkeit man gar wohl zu-

frieden seyn kann? Man pflegt zu klagen: „Wer den Borsdorfer pflanzt, den bezahlt er nicht!“ allein wie unwahr ist diese Klage, wenn sie nicht von einem sechziger oder siebziger angestimmt wird. Haben wir uns nicht dieser Gesinnung zu schämen, da wir bloß für uns, und nicht auch für unsre Nachkommenschaft und das allgemeine Beste besorgt sind? Es ist sehr zu beklagen, daß von den Baumgärtnern, der edle Borsdorfer, auch bey mir, nicht mehr so häufig angezogen wird wie sonst. Ich kann daher nicht umhin, in den patriotischen Wunsch eines Hofr. Diel auch mit einzustimmen, daß durch ein öffentliches Polizey-Gesetz wenigstens der fleißigere Anbau des Borsdorfers nachdrücklich empfohlen werden möchte, wenn auch eben nicht an öffentlichen Straßen und Feldern, wie derselbe verlangt, der vierte Theil Borsdorfer seyn müßte. —

Zum Schluß des Verzeichnisses der Aepfel-Sorten fügt der Hr. v. Heinecken, so wie bey den Birnen, eine Auswahl der allerbesten Aepfel-Sorten hinzu, welcher wir die unsrige zur Seite setzen wollen. Er sagt:

Wer nur vier und zwanzig Stämme setzen kann, der nehme:

1 Sommer-Kalville.
1 Leder-Apfel.
1 Quitten-Apfel.
1 Passe pomme, oder frühen rother Apfel.
1 Rothen Leder-Apfel.
1 Rothe Sommer-Kalville.

| | |
|---|---|
| 1 Abrahams-Apfel. | 1 Abrahams-Apfel. |
| 1 Atlas-Apfel. | 1 Atlas-Apfel. |
| 1 Rothe Kalville. | 1 Rothe Kalville. |
| 2 Weiße Kalvillen. | 2 Weiße Kalville. |
| 1 Englischen Pipping. | 1 Königs-Apfel, Parmain royal. |
| 2 Ananas-Apfel. | 2 Borsdorfer. |
| 2 Königs-Apfel. | 1 frühe gelbe Renetten. |
| 3 Borsdorfer. | 2 Neue York Renetten. |
| 2 Champagner Renetten. | 2 Muskat-Renette. |
| 1 Gold-Renette. | 1 Gold-Renette. |
| 2 Graue Renetten. | 2 Graue Renetten. |
| 3 Gold-Pippings. | 2 Gold-Pippings. |
| | 1 Tauben-Apfel. |
| | 1 Stettiner. |
| | 1 Api-Apfel. |

Wer aber vier Dutzend pflanzen kann, der nehme:

| | |
|---|---|
| 1 Margarethen-Apfel. | |
| 2 Sommer-Kalvillen. | 1 Rother früher, Passe pomme rouge. |
| 1 Gestreifter Rosen-Apfel. | 1 Rother Sommer Kalvill. |
| 1 Leder-Apfel. | 1 Gestreifter Rosen-Apfel |
| 1 Jerusalems-Apfel. | 1 Rother Leder-Apfel. |
| 2 Quitten-Aepfel. | 1 Weißer Leder-Apfel. |
| 1 Bisam-Pipping. | 1 Quitten-Apfel. |
| 1 Abrahams-Apfel. | 2 Abrahams-Aepfel. |
| 1 Atlas-Apfel. | 1 Junker- oder Paradies-Apfel. |
| 3 Rothe Kalvillen. | 1 Atlas-Apfel. |
| 4 Weiße Kalvillen. | 1 Geflammte Kalville. |
| | 1 Rothe Kalville. |
| 2 Englische Pippings. | 2 Weiße Kalvillen. |

| | |
|---|---|
| 1 Schafs-Nase. | 1 Schafs-Nase. |
| 3 Ananas-Aepfel. | 2 Königs-Aepfel. |
| 3 Königs-Aepfel. | 2 Graue-Kurzstiel. |
| 4 Borsdorfer. | 3 Borsdorfer. |
| 1 Gelbe Renette. | 1 Frühe gelbe Renette. |
| 3 Champagner Renetten. | 2 Champagner Renetten. |
| 1 Gold-Renette. | 2 Bunte Renetten. |
| 2 Graue Renetten. | 1 Gold-Renette. |
| 1 Rothe Renette. | 2 Graue Renetten. |
| 4 Gold-Pippings. | 1 Rothe Renette. |
| 1 Pauliner. | 3 Muskat-Renetten. |
| 2 Weiße Tauben-Aepfel. | 2 Neue York Renetten. |
| 2 Rothe Tauben-Aepfel. | 2 Gold-Pippings. |
| | 2 Englische Sanspareils. |
| | 2 Rothe Tauben-Aepfel. |
| | 3 Stettiner. |
| | 2 Api. |
| | 1 Hiefen- oder Kardinals-Apfel. |

Und so könnte man die vorzüglichern und tragbarsten Aepfel um so mehr vermehren, je mehr man Platz und Raum dazu hat. Aber freylich an öffentliche, freye Plätze und an die Wege müßte man vornemlich auf wirthschaftliches Obst Rücksicht nehmen; da denn dazu vor allen andern der Kardinals- oder Hiefen-Apfel; die Schafs-Nase; der Böhmische Härtling oder Herren-Apfel; der grüne Stettiner, die Zwiebel-Renette, der rothe Tauben-Apfel und der Api, wegen ihrer Tragbarkeit, und weil ihnen die Winde nicht so nachtheilig sind, zu empfehlen seyn möchten.

---

Verbesserung. Seite 64 Zeile 6. von oben lies Soet statt Poet.

---

# Aepfel

| | | Tritt |
|---|---|---|
| 24. | Rulwill, großblumichter od: Himbeerapfel | 28. |
| 25. | — — spätestes Lustkind — | 29. |
| 26. | Rauh oder Sternapfel — | 80. |
| 27. | Rußstreifen, niedlich großer Apfel | 100. |
| 28. | Rheyapfel — — — | 23. |
| 29. | Königsapfel — — — | 34. |
| 30. | Kurzstiel, der weiße — | 82. |
| 31. | — — der grüne — | 86. |
| 32. | — — der rothe — | 90. |
| 33. | Lederapfel, der gelbe — — | 13. |
| 34. | — — der rothe — — | 14. |
| 35. | Margarethen od: Maydalenenapfel | 3. |
| 36. | Herodias Apfel — — — | 22. |
| 37. | Pipping, Gold — — — | 58. |
| 38. | — — der süße — — | 64. |
| 39. | — — der saure — — | 71. |
| 40. | Prinzenapfel — — — | 22. |
| 41. | Quittenapfel — — — | 16. |
| 42. | Rambour, der grüne oder Fischaud. Apfel — — — — | 92. |
| 43. | Pimpernelle, die weiße — — | 35. |
| 44. | — — die orangefarbene — — | 37. |
| 45. | — — der grüne — — | 40. |
| 46. | — — die rothe — — | 42. |
| 47. | — — die Gold — — | 44. |

| | | Seite |
|---|---|---|
| 48. | Renuntia, die gelben, frühen | 47. |
| 49. | —— die Kunst od. Tulipan | 49. |
| 50. | —— von Daffodillen — — | 52. |
| 51. | —— die zweifache Hyacinthen | 53. |
| 52. | —— Muscatenn — — | 55. |
| 53. | —— Neu Hooker, Amerik. Grundbirnenapfel — — | 73. |
| 54. | Der Sommerapfel — — — | 11. |
| 55. | —— der zu Schmiedeln | 12. |
| 56. | Deutsche Früh, Kurz, Dauerwurz Apfel — — — | 6. |
| 57. | Preußes Apfel, der Königliche | 79. |
| 58. | Schönsteinen — — — | 30. |
| 59. | Weidenschwindchen — — — | 119. |
| 60. | Silberling — — — | 16. |
| 61. | Pfirsichenapfel — — | 116. |
| 62. | Taubenapfel, der rothe, der Frühstlandapfel — — | 97. |
| 63. | —— —— der weiße — | 98. |
| 64. | Unverzeichen, der gemeine | 77. |
| 65 | Wildapfel — — — | 101. |
| 66. | Weiße Früh, Kurz, Dauerwurz Apfel | 7. |
| 67. | Zitronapfel — — — | 80. |
| 68. | Zwiebelsauerdorn — — | 118. |

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

| | | |
|---|---|---|
| 22. Aug 1988 | | |
| 05. März 1998 | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| digitalisiert | PPN: 2844 | 67626 |

Hinweise

Bd 1, Abth. 2.

| Signatur | Stok |
|---|---|
| 40. 8° 5045 | |

| RS | Bub | AK |
|---|---|---|
| 1, 2 | | |
| | Titelaufn. | AKB |

FK

- Gartenbau Bm

Bio K

Bild K

SWK

| Sonderstandort | Signum | Ausleihe-vermerk |
|---|---|---|
| | | |

III/9/280 Jd-G 80/62