Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Die Hammelbeine der
Schafe
3½ Zoll lang und 2½ Zoll
breit.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

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.

Erster Band.

Kernobst-Sorten.

Sorau und Leipzig,
bey J. W. Ackermann und J. G. Beygang.
1804.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische
Landesbibliothek
- 1. MRZ. 1966
Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

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

Karl Heinrich v. Heinecken

Herrn auf Altdöbern, Mukrow, 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 größten-
theils noch befindlich sind;

von neuem durchgesehen, erweitert und berichtiget

von

J. F. B.

Erstes Heft

Kernobst-Sorten — Birnen

Sorau und Leipzig
bey J. W. Ackermann und J. G. Heygang
1803.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sr. Hochwohlgebohrnen

dem Herrn

Johann Gottlob von Reibnitz

Herrn auf Zilmsdorf und Niewerle,

Churfürstlich Sächsischer Amts-Hauptmann der Herrschaften Sorau und Triebel, und Präsident des Consistorii daselbst

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und

Sr. Hochwohlgebohrnen

dem Herrn

August Gottlob von Dyherrn

Herrn auf Schönaich,

Churfürstl. Sächsischer Hauptmann und Elteſten der

Herrschaften Sorau und Triebel

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Hochwohlgebohrne

Gnädige Herren!

Ew. Hochwohlgebohrnen Gnaden Patriotismus und Eifer für die Verbreitung und Vervollkommnung der Obst-Cultur in unserm glücklichen Vaterlande, wird hoffentlich die Freiheit entschuldigen, mit welcher ich es wage, einer neuen, vermehrten und verbesserten Auflage einer nützlichen und mit Beyfall von den Pomologen aufgenommenen Schrift Ihre verehrte Namen,

die jeder, der die Ehre hat, Ew. Hochwohlgebohrnen zu kennen, mit inniger Achtung ausspricht, vorzusetzen, und dadurch zugleich einen, wenn gleich geringen, Beweis der Ehrfurcht abzulegen, welche in meiner Brust nie ersterben wird. Nehmen Sie diese aufrichtige Versicherung gnädig auf

von

Ew. Hochwohlgebohrnen

Sorau,
den 30. Juny
1803.

unterthänigen Diener
Johann Wilhelm Ackermann.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Erstes Stück

von den

Kern-Obst-Sorten.

Erste Abtheilung

von

den vorzüglichsten und nutzbarsten

Birn-Arten,

wie sie

theils als Tafel-Obst

theils

als wirthschaftlich Obst

empfohlen werden können.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Vorbericht

Schon wieder ein pomologisches Schriftchen? Haben wir derselben nicht schon eine fast zu große Menge? dieser Einrede ist nicht nur zu begegnen, sondern sie soll auch, hoffentlich zur Befriedigung der Liebhaber beantwortet werden. Allerdings fehlt es uns nicht an Aufzählungen und Beschreibungen der mancherlei Kern- und Stein-Obst-Sorten. Theils aber ist sowohl die Aufzählung als die Beschreibung, sehr dürftig, mangelhaft und kurz, und zu wenig auf eigne Erfahrung gegründet; theils aber befindet sich solche in großen und theuren Werken, die nicht jedermanns Kauf sind, oder die zu weitläuftig sind, als daß mancher nach seiner Bedürfniß daraus sich unterrichten könne. Vielleicht daß mancher Guths-Besitzer, oder

anderer Liebhaber der Pomologie für sich selbst oder für seinen Gärtner schon längst ein bloßes beschreibendes Verzeichniß die Anbauung verdienender Obst-Sorten gewünschet hat, da er mit leichter Mühe das Ganze übersehen und sich selbst belehren könnte? Vielleicht, daß es manchem willkommen sein wird, wenn er nicht nur eine, einigermaßen vollständige Beschreibung von Obst-Sorten in die Hände bekommt, sondern zugleich ihm angezeigt wird, wo diese und jene Sorte, ohne vergebliche Nachforschung anstellen zu müssen, mit Zuverlässigkeit zu bekommen ist? Das Verdienst des ehemaligen Geheimen Land-Kammeraths v. Heinekken auf Alt-Dóbern, Muckwar ꝛc. ꝛc. um die Pomologie, besonders in Teutschland, ist zu groß, und seine Nachricht und Beschreibung der verschiedenen Obst-Sorten hat zu viel Beifall gefunden, als daß jenes nicht im Andenken erhalten und noch weiter ausgebreitet; diese aber, da sie sich gänzlich vergriffen hat, nicht von neuen dem Publikum sollte mitgetheilt werden. Wer diese Verzeichnung und Beschreibung gehörig ansieht, und dabei sich sagen läßt, daß alle die verschiedenen Obst-Sorten wirklich ehemals in Alt-Dóbern vorhanden gewesen, der wird nicht nur erkennen, daß er sichs beträchtliche Summen müsse haben kosten lassen, sondern sich selbsten dabei die Frage aufwerfen, ob auch irgendwo, die ehemaligen Gärtner der Kartheuser in Paris ausgenommen, eine so vollständige Sammlung besonders von Aepfeln, Birnen, Pfirschen- und Pflaumen-Sorten zusammengebracht zu finden sei? Hierzu kommt noch, daß desselben pomologische Wissenschaft nicht nur sehr ausgebreitet, sondern auch

sehr gründlich war. Nachdem ich mehrere 20 Jahre mit kritischer Untersuchung der Obst-Sorten, mich beschäftiget, und dabei vornemlich an einen Quintinye, die Kartheuser in Paris und Duhamel Dumonceau mich gehalten; so habe nur einige Fälle gesammelt, da er sich geirret haben mag, worüber aber gar nicht zu verwundern ist.

Zu einer kritisch gewissen Kenntniß der Obst-Sorten zu gelangen, ist gewiß ein schweres. Dazu ist sehr große Geduld, unermüdeter Eifer und eine Willigkeit seine Meinung zu ändern, wenn bessere Belehrung sich findet, unumgänglich erforderlich. Man glaubt bisweilen seiner Sache völlig gewiß zu sein und man hat sich dennoch geirrt. Nach meiner eignen Erfahrung möchte ich behaupten: nicht eher kann man seiner Ueberzeugung völlig trauen, als bis man zur Erkenntniß des ganzen Heers von Obst-Sorten, vornemlich aber der unter sich ähnlichen, gelanget ist. Durch ein einiges Exemplar einer Frucht kann ich mich noch nicht mit Gewißheit belehren. Es gehört nicht nur dazu, daß ich einen ganzen Baum von Früchten vor mir habe, sondern daß ich die Frucht mehrere Jahre hinter einander, ja auch von verschiedenen Bäumen und Orten gesehen und untersucht habe. Besonders gilt solches von den Birnen. Hier haben Jahrgang und Witterung, Lage und Boden, zu großen Einfluß. Hier wird die Frucht größer, dort kleiner, hier von hellerer, dort von dunklerer Farbe, hier langstieligt, dort kurzstieligt, hier sind die Blätter größer und breiter, dort kleiner und schmäler geformt, heuer sind die Früchte von ganz runder Gestalt, und voriges

Jahr waren sie länglicht oder oval; kurz, man glaubt ganz andre Früchte zu sehen, und sind doch die nemlichen. Manche Früchte haben ganz andre Gestalt und Farbe, wenn der Baum erst anfängt zu tragen, als wenn er älter wird. Manche Birn-Sorten sind vor andern der Verschiedenheit in der Gestalt unterworfen, und vielleicht keine mehr als die Colmar. Welchen Unterschied veranlaßt es, ob die Frucht auf einem Kern-Stamm erwachsen, oder auf einem der auf Quitten gut gemacht ist. Auch auf den Geschmak ist sich nicht zu verlassen; nicht einmal von einem und demselben Baume, geschweige von mehreren Bäumen, und noch weniger von verschiedenen Arten her. Daher solche Uneinigkeit unter den Pomologen, daß einer tadelt, was der andre lobt, der eine verwirft, was der andre mit vollen Backen anpreiset. Beide können recht haben und die Wahrheit reden. Durch vieljähriges Forschen habe mancherlei Erfahrung gesammelt, die fast ins Unglaubliche fällt. In meiner Gegend ist ein Weinberg, der Sand-Boden hat, der aber nicht nur frisch, sondern auch viel Säure haben mag. Hier habe die Epine d'hyver oder Winterdorn immer noch einmal so groß, und das hochstämmig, gefunden, als an meinem Orte, aber von so rohen, wäßrigen Geschmak, daß ich sie nicht munden kann. Dagegen war eben daselbst ein alter Baum von der Herbst-Bergamotte, dessen Früchte nicht nur auch viel größer als meines Orts waren, sondern dabei viel saftreicher und von einem so weinreichen und ergötzenden Geschmak, daß die Meinigen diesen nicht beikamen und völlig das Lob verdienten, welches ihnen Quintinge beilegt. Von

ändern Arten wird ein ähnlicher Unterschied gelegentlich so weit meine Erfahrung reicht, auch angemerkt werden. Das habe hier erinnern müssen, damit es niemanden irre, wenn etwa meine Urtheile mit den Seinigen nicht übereinstimmen. Hier bleibt nichts übrig, als daß ein jeder Liebhaber der Obst-Sorten sich eigne Erfahrung sammelt, und nach selbiger vornemlich baut, was seinen Gaumen behaget und seiner Lage angemeßen ist.

Durch die wiederholt sehr kalte oder sonst ungünstige Winter, wie auch dadurch, daß der Hr. v. Heinecken öfters mit seinen Gärtnern zu ändern, sich genöthiget fand und die leztern Jahre seines Lebens mit andern gelehrten Arbeiten sich beschäftigte, wie auch daß die Beschaffenheit des Bodens in Alt-Döbern nicht die günstigste ist, muste es freilich geschehen, daß nicht wenig Obst-Sorten nach und nach eingegangen, und besonders die außerordentlich vollständige Sammlung von Pfirschen fast ganz zusammengeschmolzen ist. Indeß ist besonders an Birnen noch immer kein geringer Reichthum vorhanden; und was etwa dorten fehlt, ist glüklicher Weise anderwärts und in der Nähe zu finden; so daß noch immer ein Liebhaber, wenn er Lust hat, eine vollständige Sammlung der vorzüglichsten Obst-Sorten sich anlegen kann. Ich habe daher geglaubt, daß ich manchem Liebhaber, besonders in meinem Vaterlande keinen unangenehmen Dienst erzeigen würde, wenn ich in der Beschreibung der Obst-Sorten zugleich anzeig-

te, wo diese und jene zu finden sei, damit er zum Besiz derselben gelangen könne.

Da die Einleitung der Obst-Sorten nach ihrer Figur, oder auch ihrer innern Beschaffenheit, etwas gezwungenes und schwankendes hat: da die Eintheilung derselben in Sommer- Herbst- und Winterfrüchte, bei den Birnen und Aepfeln die Uebersicht und das Untersuchen erschwert, zumal, wenn die Sammlung groß und zahlreich ist; so bin ich bei der Heineckenschen Eintheilung nach den Monaten, die ich so genau als möglich zu bemerken, beflißen gewesen, geblieben.

Endlich habe, wo ich gekonnt, mit der von Heineckschen Beschreibung nicht nur meine eigne Erfahrung, sondern auch andre Beschreibungen zusammengehalten, und jene, besonders bei den vorzüglichsten Sorten etwas vollständiger zu liefern gesucht, damit Liebhaber desto besser in Stand gesezt werden mögen, sich zu überzeugen, ob sie diese oder jene Sorte wirklich haben, oder nicht?

Ohnfehlbar werden es Liebhaber für nicht überflüßige Weitläufigkeit erklären, wenn ich auch diejenigen Vorreden beifüge, und mit einigen Anmerkungen begleite, die der Hr. Geheime Kammerath v. Heinecken der ersten Ausgabe seiner Obst-Beschreibungen voran zu setzen, für gut befunden

hat. Sie sind belehrend; sie dienen zu einem Ehrengedächtniß für ihn, wie ausgebreitet und gründlich seine Kenntniß, und wie viel er sichs um die edle, ergötzende und belohnende Pomologie habe kosten lassen. Sie werden vielleicht auch mir zu einer Rechtfertigung dienen, daß ich einen gründlichen und zuverläßigen Führer erwählet, der einem Quintinge an die Seite gestellet; ja als unser teutscher Quintinge angesehen werden kann.

Hoyerswerda im Monat
März 1803.

Johann Friedrich Benade,
Pastor primarius und Inspector.

Vorrede

des Herrn Geh. Kammerrath v. Heinecken zu den Birn-Sorten.

Hier erscheint die Nachricht von den Kern-Obst-Sorten, so wie ich solche mit vieler Mühe und Kosten nicht nur in Frankreich selbsten, und in verschiedenen andern Ländern, kennen gelernt, sondern auch die Bäume selbst kommen lassen, und in meinen Gärten in der Niederlausiz fortgepflanzt habe.

Es wird jedem Garten- und Obst-Liebhaber, so wie mir, bekannt seyn, daß man in Einkaufung der Sorten, sie mögen herkommen, wo sie wollen, ungemein angeführt wird.

Meistentheils wird die Unwissenheit der Gärtner selbst hieran schuld seyn. a) Manchmal mag

a) Ist nur allzuwahr. Aber sind sie nicht zu entschuldigen, wenn sie selbsten nicht richtig sind gelehret worden, oder wenn sie aus Unkunde der französischen Sprache die französischen Benennungen weder auszusprechen, noch zu unterscheiden wissen: die teutschen Benennungen aber schier in jedem Lande, ja in jedem Orte anders lauten? Haben wir nicht weitläuftige Beschreibungen und ausgemahlte Zeichnungen von dieser und jener Sorte, und der gründlichere Kenner muß den Kopf schütteln und bekennen: das ist falsch, der wahre Name ist vielmehr der und der!! —

es wohl auch aus andern Ursachen geschehen. Es sei nun, daß ein Gärtner entweder die verlangte Sorte nicht hat, und lieber eine andre dafür giebt, als sich das Geld aus den Händen gehen läßt; oder es geschieht mit Bedacht, daß der Gärtner die rechte Sorte nicht geben will, damit selbige nicht bekannt werde, und der Liebhaber künftig, wenn er finder, daß er die begehrte Sorte nicht besitzet, wiederkommen und solche nochmals kaufen muß.

Ich, meines Orts habe es indeß lediglich der Unwissenheit zugeschrieben, wenn die Gärtner uns nicht die begehrten Sorten senden. Wie wohl auch bisweilen die Nachläßigkeit der Gesellen und Garten-Arbeiter in der Baumschule solches verursacht, die sehr leicht zur Propf- und Impf-Zeit, die Reiser mit einander verwechseln, und selbst nicht glauben, daß eben so viel daran gelegen sei; wie ich denn dies aus eigner Erfahrung sage. b.)

Nachdem ich nun beinahe 30 Jahre lang mich bemühet, alle Sorten von Obst genau kennen zu lernen; und zu dem Ende nicht allein in fremden

b) Eben darum ist es erforderlich, daß das Propf- und Impf-Geschäfte unter der genauesten Aufsicht geschehe, mehr nach seiner Wichtigkeit erkannt und behandelt, und mit der Nummerirung der Sorten in der Baumschule die sorgfältigste Ordnung beobachtet werde.

Ländern die berühmtesten Gärten besucht, sondern auch die Bäume selbst zu verschiedenen malen kommen lassen; desgleichen fast alles, was von dieser Materie geschrieben worden, gelesen habe; so glaube, daß von vielen andern, desto sichrer denen Liebhabern mit einer Nachricht von den Kern-Obst-Sorten, so wie auch von den Stein-Obst-Sorten dienen kann. c)

Der erste unter allen Schriftstellern, welcher deutlich und sistematisch von Obst-Sorten geschrieben, ist ohne Zweifel Quintinye, nicht nur ein geschikter, sondern auch ein gelehrter Gärtner des Königs in Frankreich Ludewig des XIV. d)

c) Der selige Herr geheime Kammerrath, ein sehr thätiger Mann bis an sein Ende, der in noch wichtigern Theilen des menschlichen Wissens, besonders durch sein Kunst-Lexikon bekannt und berühmt ist, pflegte allemal mit der stärksten und beharrlichsten Anstrengung auszuführen, was er einmal unternommen hatte und leistete allemal nichts gemeines.

d) Er war eigentlich Directeur aller königlichen Gärten; und der König, der selbst ein Liebhaber des Obsts war, wie Friedrich der Einzige von Preußen, hatte Befehl gegeben, daß von allen Seiten her die mancherley vorhandenen Obst-Sorten eingesandt werden musten, damit sie Quintinye näher prüfen, ordnen, und diejenigen, die es verdienten, weiter fortpflanzen möge. Daher eine solche ausgebreitete

Er hat uns sowohl die Namen der Obst-Sorten in Frankreich, als auch zugleich ihre Figur, Farbe, Geschmak und Zeit der Reife genau be-

Kenntniß der mancherlei Obst-Sorten bey diesem Manne, als sie vielleicht vor ihm und nach ihm keiner weiter erlangt hat. Wie ausgebreitet solche Kenntniß z. B. bey den Birnen gewesen, soll das Verzeichniß der guten, mittelmäßigen und schlechten Sorten beweisen, das er in seinem Werke aufgestellet hat, und das wir am Ende unsrer Birn-Beschreibungen beyfügen wollen.

Systematisch hat er indeß keines Weges seine Arbeit abgefaßt; man müßte denn nichts weiter darunter verstehen, als daß er die verschiedenen Benennungeu, die hier und dort statt hatten, zusammengeordnet, und durch seine Autorität eine übereinstimmende Benennung eingeführt: auch bloße Identitäten dafür erkläret; und einige Sorten weniger gemacht hat. Er hat vielleicht vielmehr die albernste Eintheilung von der Welt beliebet. Da er die Obst-Sorten samt und sonders vor den Richterstuhl seines allerdings sehr feinen und mit unter eigensinnigen Gaumens gestellet und nach einem oft sehr weitschweifigen Urtheil jeder Sorte ihren Plaz angewiesen. So giebt er daher bey den Birnen der Bon Chretien d'hyver den ersten, der Beurré gris den zweyten, der Bergamotte d'automne den dritten, und der Virgoulé den vierten Plaz, u. s. w.

kannt gemacht. e) Es wäre zu wünschen, daß die folgenden Scribenten bei seinen einmal festgesezten Regeln und angenommenen Benennungen geblieben, und in diesem Gleiß fortgefahren wären; fals sie auch neue Sorten entdecket, solche besonders angeführt, und wenn sie verschiedene Benennungen in andern Provinzien gefunden, uns auf die erstern ursprünglich mit Gewißheit zurükgeführet hätten. Allein, kaum war Quintinye todt, so fing auch schon die Verwirrung mit der Benennung der Obst-Sorten an. Sobald fand man nicht eine Frucht, die in etwas von derjenigen, so Quintinye beschrieben, unterschieden war, so gab man ihr einen andern Namen, ohne zu untersu-

e) Ein geübtes, und das unterscheidende bey jeder Obst-Sorte fassendes Auge mag ihm gewiß niemand absprechen. Meine eigne Erfahrung zwingt mir dieses Zeugniß ab, und daß er mir bey den Untersuchungen besonders der Birn-Sorten immer das beste Licht gegeben und aus Ungewißheiten herausgeholfen hat. Um so mehr ist zu bedauern, daß er nicht mehrere Sorten ausführlich beschrieben, sondern oft nur mit wenigen Worten angezeigt, oft nur dem bloßen Namen nach angeführet hat. Ersteres hätte aber gar füglich geschehen können, und würde sein Werk nicht vergrößert haben, wenn es ihm statt dessen hätte gefallen wollen, seine oft übertriebene Schwatzhaftigkeit ein wenig einzuschränken. Hätte er uns mehrere ausführliche Beschreibungen geliefert, so würde auch die gleichfolgende Klage des Herrn v. H. weniger Grund gefunden haben.

chen, ob solcher Unterschied nicht bloß von dem Erdboden, von der Lage, von dem Stamme, oder dergleichen Ursachen herkäme. Dahuron, der beim Quintinye will gelernet haben, gehet schon in vielen Stücken von seinem Lehrmeister ab; verwirrt eine Sorte mit der andern, und macht aus den verschiedenen Namen verschiedene Sorten; dergestalt, daß man sich auf ihn gar nicht verlassen kann. Nicht besser verfährt der Jardinier solitaire; und vielleicht noch ärger, wenigstens eben so schlecht, der Verfasser, welcher das kleine Werk: Abrégé de bons Fruits avec la maniere de les connoitre, heraus gegeben hat. f)

f) Weder diesen Verfasser, noch den Dahuron kenn ich, kann also auch nicht urtheilen. Aber der Jardinier solitaire, der unter dem Titel: der wohl unterrichtende Gärtner auch ins teutsche übersezt ist, möchte wohl frey zu sprechen seyn, denn dieser hat im Werke selbst seine eigene Beschreibung, die mit der am Ende beygefügten Beschreibung der Cartheuser in Paris fast gleichlautend, und nur noch weniger Sorten als leztere anführet. Aber beide weichen in nichts vom Quintinye ab. So ist es auch mit dem De la Riviere und Du Moulin, in ihrem Werke: Methode pour bien cultiver les Arbres à fruit, welche zwar einiger ungewohnten Benennungen sich bedienen, aber auch des Quintinye seine mit anführen. Nur eins nimmt mich Wunder, daß so wohl der Jardinier solitaire, als auch die Kartheuser und de la Riviere eine Epine d'été oder Fondante musquée, auch Bugiarda

Der Herr Duhamel Dumonceau, Mitglied der verschiedenen Akademien der Wissenschaften, bemühet sich in seinem prächtigen Werke, so er 1786 zu Paris, (in groß Quart auf Real-Papier) unter dem Titel: Traité des arbres Fruitiers, mit sehr feinen Kupferstichen, (an der Zahl 181) herausgegeben, uns einen deutlichen Begrif von allen Früchten und Obst-Sorten beizubringen. Es ist nicht zu läugnen, daß sich dieser Verfasser sehr viel Mühe gegeben: Allein, da er ein weit größerer Gelehrter, als Gartenverständiger ist, so hat er sich nothwendig auf die Nachrichten der jezt lebenden französischen Gärtner verlassen müßen, welche sehr von Quintinye abgegangen sind, und viel neue Namen erfunden, so sie den alten Sorten beigelegt; dergestalt, daß sie die Liebhaber, welche solche, in Hoffnung neue Arten von Früchten zu bekommen, nur hintergangen haben.

Ich nehme nunmehro die Kartheuser nicht aus, welche sich doch noch sonst am längsten in gutem Kredit erhalten haben. g)

nach der Italiänischen Benennung, unter den vorzüglichsten Birn-Sorten anführen, aber leyder! nur sehr kurz schildern, und dabey hinzusezzen: Ludewig der XIV. habe sie die gute Birne genennt, und Quintinye gedenket doch derselben mit keiner Sylbe! Ich kann mir solches nicht anders erklären, als daß sie erst nach Quintinyes Tode müsse bekannt worden seyn.

g) In der Vorrede zu dem Stein-Obst-Sorten beschuldigt der Herr v. Heinecken die Kartheu-

Duhamel Dumonceau geht also nicht nur von Quintinge ab, sondern bringt auch verschiedene neue, jetzo in Frankreich Mode gewordene Nah-

ser zu Paris, wie sie die Nummern in ihren Gärten und Schulen dergestalt verwechselt, daß sie nicht wieder in diejenige Ordnung gebracht werden können, in welcher sie anfänglich waren. Zwar haben jene Gärten und Baumschulen der Kartheuser in Paris, die ehemals Millionen eingebracht haben, den Vandalismus in der französischen Revolution auch erfahren müssen, und sind nicht mehr; und es steht zu erwarten, wenn und wie sie daselbst mit einer neuen National-Baum-Schule zu Stande kommen werden. Doch möchte es Pflicht der Billigkeit bleiben, das Gedächtniß der ehrlichen Kartheuser zu retten. Daß sich eine Unordnung in ihren Nummern ereignen können, ist wohl möglich; aber daß sie von so erfahrnen Gärtnern nicht sollte wieder haben hergestellt werden können, kommt mir etwas unwahrscheinlich vor. Allein, der Jardinier solitaire bestätiget es mit mehrern Beispielen, daß die allezeit ehrlichen und pünktlichen Kartheuser öfters unschuldig haben leiden müssen, denn weil sie ihre Bäume nach einer festgesezten Taxe und etwas theurer als andere verkauften, und es an Baum-Schulen in den Vorstädten von Paris und in der Nähe nicht fehlte: so geschahe es, daß diejenigen, die Auftrag hatten, bey den Kartheusern einzukaufen, vielmehr an solche sich wendeten, wo sie wohl-

men von Früchten aufs Tapet, die man mit vieler Mühe erst entdecken muß, wie sie sonst genannt worden.

In Holland hat schon vor etlichen Jahren, ein Gärtner und Botanicus, Johann Hermann Knopp h) eine Beschreibung von Aepfeln und Birnen, unter dem Titel! Pomologia, d. i. Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen, welche in Holland, Deutschland, Frankreich, England und anderwärts in Achtung stehen, und deswegen gebauet werden; (doch, ohne anzuzeigen, in welchem Jahre er solche Arbeit gefertiget hat:) nebst deren Abbildung in Kupferstichen, herausgeseiler dazu kamen, aber freylich nicht mit gehöriger Sorgfalt bedienet wurden.

h) Er unterschreibt sich auf dem Titel seines Werkes: Hortulanus (in tempore), Mathematicus & Scientiarum Amator, und meldet von sich in der Vorrede, daß er mehr denn 25 Jahre lang ins besondere sein Werk sein lassen, bei seinen Beschäftigungen mit dem Garten-Bau, in dem mit den herrlichsten Früchten ꝛc. versehenen Garten Ihro Durchlaucht und Hoheit der Frauen Maria Louise, verwittibten Prinzessin von Oranien und Nassau ꝛc. seiner gnädigen Frauen, ausser andern Obst-Sorten, alle Arten von Aepfeln und Birnen auf das sorgfältigste zu untersuchen.

geben. D. Georg Leonhard Huth hat solches Buch ins teutsche übersezt, und Johann Michael Seligmann hat es 1760 in Nürnberg gleichfalls mit Kupferstichen drucken lassen, und 1766 mit einem zweiten Theile, davon der Meinungsche Consistorial-Rath Zinck, der Verfasser ist, vermehret. Ich will nicht sagen, daß aus den Kupferstichen dieses Werks, zumal, wenn sie so schlecht als mein Exemplar, illuminirt sind, die Arten unmöglich richtig erkannt werden können. i) Ich will nur bemerken, daß in diesem Werke, sonderlich im zweiten Theile, die Obst-Sorten dergestalt unter einander vermenget, und manche Frucht, die doch einerlei und eben dieselbe, unter zwei bis drei, ja noch mehr Namen, angeführet und abgebildet wird; daß die Liebhaber wenig Nutzen und Hülfe aus selbigen erlangen können.

i) Von dem holländischen Original kann ich nicht urtheilen; aber die Seligmannsche Arbeit ist schlecht. Nicht nur ist die Illuminirung nach Land-Charten-Art äussert schlecht und mit den schmuzigsten Farben ausgeführt; sondern die Zeichnungen, der Birnen vornehmlich, welche eine größere Genauigkeit als die Aepfel erfordern, sind meistentheils nur obenhin gezeichnet, so daß oft es schwer hält nur einige Aehnlichkeit zu erkennen. Die Beschreibungen sind schier noch das beste; in Erkenntniß der vornehmsten Sorten ist er richtig; er führt aber auch verschiedene Birn-Arten bloß nach den holländischen Benennungen an. Aus der Epargne und Brüsseler Birne macht er zwei

Die andern holländischen Schriftsteller brauche nicht anzuführen, denn solche sind in diesem Fache noch weniger brauchbar.

In England ist das große Gärtner-Lexicon von Miller mehr als zu bekannt. Dieser Mann hat sich in allen Stücken, so die Gärtnerei betreffen, unsägliche Mühe gegeben, und mehr gethan, als man von einem einzigen Menschen erwarten kann. In der Kenntniß von Obst-Sorten ist er aber noch nicht vollkommen bewandert, und er hat das mehreste, so er beibringt, aus den französischen Werken genommen. Ich nehme die Artickel von Aepfeln aus; denn er giebt uns in seinem dritten Theile von denen, in England befindlichen Sorten, sehr gute Nachrichten, und es ist bekannt, daß die Engländer hauptsächlich in Aepfeln sich hervorgethan haben. k)

Sorten, da doch der wohl unterrichtete v. Heinecke beide für eine und dieselbige Art erkläret.

k) Auch ist unter uns bekannt, die von F. H. H. Lueder aus dem Englischen übersezte vollständige Anleitung zur Erziehung aller Obst- und Fruchtbäume und Fruchtsträucher, nach Abercrombie, Mawe und Hanbury. Da aber Lueder mehr Sammler als Kenner war, so herrscht hin und wieder viel Verwirrung und Wiederholung.

Von teutschen Schriftstellern kann ich leider! keine als Muster anführen. 1) Die besten sind solche, welche uns Uebersetzungen aus dem Französischen und Englischen geliefert haben. Doch kann ich nicht umhin, einen gewissen Georg Friedrich Möller zu nennen, der ein Werk unter dem Titel: Beschreibung der besten Arten von Kern-Obst, zu Berlin 1759 in 8 heraus gegeben. Dieser Verfasser, der selbst ein Guth bei Beskau in der Nieder-Lausiz besitzet, ist wenigstens in dem, was er von der Reife, von Aufbewahrung des Kern-Obsts u. s. w. geschrieben, sehr brauchbar. Was aber seine Beschreibung der Obst-Sorten anbetrift, so hat er dadurch, daß er alles, was im Quintinye, Dahuron, L'ecole des Jardiniers, Jardinier solitaire

1) Es ist hiebei nicht zu übersehen, daß solches 1773 geschrieben worden. Seit dem hat sichs bei uns in dem Theil gar sehr geändert. Denn welchem Freunde und Liebhaber der Pomologie sind nicht des Ober-Pfarr J. L. Christs mit eben so großem Fleiße als Gründlichkeit ausgearbeitete pomologische Schriften, namentlich: sein Handbuch über die Baumzucht; der Baumgärtner auf dem Dorfe, und pomologisches Handwörterbuch; so wie eines Hofr. Dr. Diels Versuch einer systematischen Beschreibung der Kern-Obst-Sorten; Manger vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie; der Teutsche Obstgärtner herausgegeben von P. Sickler; die Pomona Franconica und Austriaca u. m. bekannt?

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und Spectacle de la nature stehet, zusammengenommen, und, unter einander vermengt, mehr Verwirrung und Ungewißheit, als die Franzosen selbst, angerichtet.

Was ich hier in diesen meinen Nachrichten beibringe, ist wenigstens sicher, und auf eine lange, kostbare Erfahrung gegründet.

Es ist nicht genug, die Figur einer Frucht oder Farbe, oder ihren Geschmak, oder die Zeit ihrer Reife zu kennen. Eine und eben dieselbe Frucht sieht bisweilen auf einem Baume nicht so gestaltet, wie auf einem andern aus, und doch ist es einerlei Sorte. Der Wilde- oder Quitten-Stamm, worauf die Sorte gepropft oder geimpft worden, macht bisweilen diesen Unterschied.

Die Farbe verändert sich nach der Lage des Baums; desgleichen nachdem er hochstämmig ist, oder im Freien, oder am Spalier, oder an der Wand stehet. Der Geschmak dependirt sehr oft von dem Erdreich, ob solches trocken, feuchte, sandigt, lehmigt und sofort ist.

Die Witterung und die Himmels-Gegend, kann, so wie in allen obigen Umständen, also vornemlich in der Zeit der Reife einen starken Unterschied hervor bringen. Bei dem Winter-Obst

kommt auch vieles auf die Art und den Ort an wie und wo es verwahret wird. Alles zusammengenommen, Figur, Farbe, Geschmak, Reife, Wildling, Quitten-Stamm, Gestalt des Baums, Erdreich, Witterung, Himmels-Gegend und sofort macht, daß man endlich zu einer wahren Kenntniß gelanget; zumal, wenn man die Obst-Arten viele und verschiedene Jahre genau untersuchet, und die Veränderungen fleißig aufschreibet. Es bleibt indeß eine ewige Wahrheit, daß der Mensch niemals auslernt, und daß man in jedem Fache, von Zeit zu Zeit, Umstände entdecket, die man vorher nicht gewust hat. Sobald aber nur ein gründlicher und festgesezter Anfang gemacht worden, so kann jeder Liebhaber das übrige leicht hinzufügen.

Ich habe mich bei dem Kern-Obst bemühet, den französischen Sorten, einen teutschen Namen zu geben; zugleich aber alle Namen, die ihnen an andern Orten beigelegt werden, hinzufügt; und ich wünsche, daß diese teutschen Namen, die ich entweder von der Beschaffenheit der Frucht, oder von dem Tage ihrer Reife, oder von der Anspielung auf ihre fremde Benennung hergenommen, bei uns beibehalten, und gänge und gebe werden möchten: wiewohl ich einige fremde Namen, weil sie ganz gut im teutschen klingen, nicht abgeändert habe.

Ich fange von den Birnen an, von denen ich die Sorten nach der Zeit ihrer Reife beschreiben will.

Ueberhaupt sind die Birnen entweder länglich, oder rund, oder von einer plattgedrukten Figur; welche leztere Gestalt Bergamotte genannt wird; weil die Italiänische Frucht Bergamotte, eine runde platte Figur hat. Es ist also ein Widerspruch, wenn man einer länglichen Birn den Namen Bergamotte beilegt, oder sie wohl gar eine lange Bergamotte nennet. In welchen Fehler verschiedene Verfasser und Gärtner verfallen sind. m)

Nächst dem werden die Birnen, was den Geschmak, oder vielmehr ihr inwendiges Fleisch anbetrift, in Schmalzbirnen, wenn nemlich das Fleisch im Munde schmelzet, und sich wie Butter schneiden lässet, (beurrées, oder fondantes;) oder in Brechbirnen, wenn das Fleisch strenge, oder derb, oder krachend zwischen den Zähnen ist, (Cassantes,) oder in Halbbrüchige, (demi Cassantes) eingetheilet. Man könnte die erste Art auch Butterbirnen nennen; wir haben aber diesen Namen vorzüglich der Beurré blanc und Beurré gris beigelegt.

Von der Farbe hat man keine Eintheilung Die meisten Sommerbirnen sind gelb und roth. Einige, die grünlich und dunkelroth aussehen,

m) Dieses Fehlers sollten sich doch solche, welche Pomologen heißen wollen, nicht schuldig machen! Unwissenden Gärtnern, wie sich v. Heinecken auszudrucken pflegt, kann man ihn übersehen.

werden in Frankreich Rousselettes genannt, welches wir Rothköpfigte übersezt haben. Die Winterbirnen werden meist alle grün abgenommen; nur wenige haben eine Zimmetfarbe. Sie erlangen aber gemeiniglich bei ihrer Reife eine andere Farbe.

Ich muß hier anmerken, daß man nicht alle Sorgfalt auf die Winterbirnen, wie man wohl sollte, anwendet. Es sei nun, daß einige keine gute Gelegenheit haben, sie zu bewahren, oder, daß ihnen diese Bemühung zu beschwerlich wird, weil man öfters nachsehen, und die Birnen, so wie sie reif werden, wegnehmen muß. Indessen verdient das Winter-Obst doch allemal mehr Achtung, als die Sommerbirnen.

Außer daß die Winterbirnen die andern am Geschmak weit übertreffen: so sind im Sommer und Herbst noch viele andre Früchte vorhanden, als Kirschen, Pfirschen, und s. f. womit wir unsern Appetit nach Obst stillen können. Dahinge-

gen im Winter nichts als Birn und Aepfel vorhanden sind. n)

n) Man kann zur fleißigen Anbauung der Winterbirnen (die allerdings nicht genug empfohlen werden kann,) auch mehrere Bewegursachen anführen, z. B. da sie vom Baume weg nicht genossen werden können: so werden sie desto ehender von Naschern unangetastet gelassen, und können daher vorzüglich an Wege und freie Plätze gepflanzet werden. Das Abbacken derselben kann bequemer besorgt werden, weil im Winter mehr Muße ist, auch die Bakösen, wegen des Flachs-Brechens öfterer, die Stubenösen aber täglich geheizet werden. Und endlich welche angenehme, gesunde Zukost gekocht und in Compots gewähren sie nicht durch den ganzen Winter und über Fastnacht hinaus; überdies daß auf diese Art genoßen sie vor den Sommerbirnen sammt und sonders einen sehr großen Vorzug der Güte behaupten.

v. Heinecken.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Verzeichniß
der Birn-Sorten.

Im Monat Julius werden reif:

1. Poire hative. Die Frühbirne. Die Margarethen-Birn.

Eine kleine, birnförmige Frucht, etwas gröſſer als die Petitmuſcat; anfangs weißlich gelb, und bei der Zeitigung mehr gelb; halb brüchiges Fleiſch, häufigen Saft, der aber etwas wildes hat, viel Grips oder Kerngehäuſe. Reift Anfang Juli, dauert aber nur einige Tage und wird teig. Ihr Hauptvorzug iſt die frühe Reife und daß ſie jährlich und ſehr voll trägt. Heinecken meint, daß ſie das Quintinge Blanqnet musqué wäre; allein ſeine Beſchreibung gilt vielmehr von derjenigen, die weiter unten als Aurate vorkommen wird.

Auch kann ich sie nicht, wie gleichfals Heinecken will, für die unter dem Namen Gren Chissel, oder Grüne Birne, in Holland: Frühe Zucker-Birne halten, welche in Lueders Anleitung also beschrieben wird: eine kleine beinahe längliche, halbgrüne, sehr saftige, schmelzende, angenehmschmeckende Birne. Sie bleibt grün, und hat einen sehr zuckrigen Saft. Diese Birne war sonst bei uns zu finden. Aber die starken Winter scheinen uns gänzlich um diese Birn-Sorte gebracht zu haben, weil ich sie nirgends wieder ausfindig machen kann; welches ich um so mehr bedaure, da es wirklich eine sehr gute Sommerbirne war, von angenehmen Geschmak.

2. Windsor-Pear, oder die Birn aus Windsor, einem königlichen Schloß in England, von Heinecken Ritterbirn genannt.

Der deutsche Name scheint nicht gut gewählt zu sein, weil es Ritterbirnen giebt, die schon längst diesen Namen führen. Dem Namen nach hat Quintinye diese Englische Birne schon gekannt, allein ob er sie genau gekannt, ist um so mehr zu bezweifeln, weil er sie nicht nur in die Klasse der schlechten Birnen stellt, sondern von ihr auch sagt, daß sie erst im August reif werde. Die wahre

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Windsor - Pear ist die erste Birn, die man groß nennen kann, länglich, gegen die Krone zu merklich aufgeschwollen, grünlich gelb, von mürben Fleisch, wird aber gleichfalls balde teig, der Stiel ist sehr lang und stark, und gebogen. Sie hat ein großes, rundes, dunkel grünes, stark gezahntes, mit einer Spitze versehenes Blatt; das Holz ist braunroth, etwas getüpfelt; bei jedem Auge, welches ziemlich anliegend, zugespizt und fein wollicht ist, etwas gebogen; die Augen träger nicht stark, dagegen der Jahrestrieb stark nach der Spizze abnehmend und der Kopf wollicht ist. Diese Birnsorte scheint mir noch wenig bekannt zu sein; und verdient doch sehr die Anpflanzung weil sie bei uns von Geschmak recht gut wird, und die erste Birne ist, die ein schmelzendes Fleisch hat. Ich rechne sie mit Heinecken in die erste Klasse des Tafel Obstes. A. d.

3. Poire de Perle, Musette d'Anjou, die kleine gelbe Muskateller; an einigen Orten die Johannis-Birne genannt:

Sie ist eine runde, hellgelbe, kleine Birn, mit einem langen Stiel, von Muscat-Art. Diese Birne finde weder bei dem Quintinge, noch den Kartheusern angeführt. Daß sie aber die Blanquet-

te á longne queue nicht sei, wie von Heinecken meint, wird sich unten zeigen.

4. Le Petit - Muscat, Septen gueule; kleine rothe Muskateller, Sieben auf ein Maul = voll.

Ist klein, grünlichroth, auch so bekannt wie die vorigen. Quintinye schäzt sie sehr, weil sie von wirklichen feinen, gewürzhaften, guten Geschmakke ist, wofern man sie gehörig auf dem Baum reif werden lässet, und weil sie den großen Schauplaz oder Markt der Früchte gleichsam eröfnet; bedauert nur dabei, daß sie so klein ist.

5. L'aurate, Lamirê, Blanquet rond, Blanquet musquè, die Goldbirne.

In Frankreich wird sie 6 bis 7 mal stärker als die kleine Muskateller und wird sehr geschäzt, bei uns erreicht sie kaum die Größe einer Pfalzgräfchen, welcher sie sehr ähnlich ist, eine kleine, perlförmige, beim Kopfe völlig runde, gelb und röthliche Birne, mit einem kurzen, etwas fleischichten Stiele; von starkem, angenehmen Geruch; aber von äußerst wenigem und dabei würgendem Geschmak; geht auch bald ins Teigwerden über. Unser Boden muß ihr gar nicht zusagen. Ich habe sie verschiedene Jahre hintereinander geprüft, aber

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

immer einerlei schlecht gefunden; kann daher ihren Anbau eben nicht empfehlen. Von Gestalt und Farbe ist sie sehr anziehend, zumal auf dem Baume, weil ihre schöne glänzendgrüne rundliche spizzige und gezahnte Blätter, die so wie auch im Holze der Pfalzgräfchen sehr ähnlichen, ihre Schönheit erhöhen. Sie trägt alle Jahre, und die Frucht wird im Juli reif. A. d.

6. Cuisse Madame, (Weiberschenkel.) Schöne Frauen-Birne; auch Poire de Rive, Poire de Fuséé

Bei Quintinge und von den Kartheusern wird sie bloß Cuisse Madame genannt. Mit Recht sagt ersterer von dieser Birne, daß sie nach Farbe und Gestalt z dem Geschlecht der Rousseletts gehöre. Denn sie ist von Farbe grünlichgelb und an der Sonnenseite röthich, vornehmlich um den Kopf; dieser ist gewölbt, und nur um die sehr kleine Blüthe ein wenig vertieft: übrigens von länglichter, gestekter, perlförmiger Gestalt, nach dem Stiele zu, welcher länglicht und gewunden, immer abnehmend, manchmal etwas abgerundet, öfters aber ganz spitzig zulaufend, so daß der Stiel eine bloße Fortsetzung der Frucht ist, der Höcker oder das Knie nach dem Stiele zu, wenn er gelb wird, bezeichnet die Reife der Frucht, welche als-

dann gebrochen werden muß, so gegen Ende des Juli und Anfangs Aug. geschieht. Das Fleisch ist zwischen brüchig und fließend, von reichlichen, musikirten und gewiß angenehmen und feinen Geschmak, so daß man sie mit v. Heinecken für eine der besten Sommerbirnen gelten lassen muß. Die Größe der Frucht ist unter mittelmäßig, hochstämmig und auf Quitten fast einerlei, nicht stärker als eine gewöhnliche Muscat - Robert, aber gedehnter. Der Baum baut sich gut in allen Formen, die Jahrestriebe sind braungrünlich, die Blatt - Augen anliegend, spitzig, ziemlich flach und nicht stark; die Blüth - Augen von gewöhnlicher und spitziger Gestalt und unten breit. Das Blatt ist ru~~nn~~endlich zugespizt, und glänzend. Diese Birn-Sorte sollte billig in keinem Obstgarten mangeln, weil sie auch bei uns einen vorzüglichen Geschmak behauptet. Aber leider ist es wahr, daß der Baum, besonders niederstämmig sehr späte tragbar wird. Doch, hat er einmahl angefangen Früchte zu tragen, so kann man sich darauf verlassen, daß er kein Jahr aussetzen wird. Dem Erfrieren scheint er mir nicht ausgesezt zu sein.

A. d. u. H.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

7. La Poire Magdalene, Citron de Carmes, Magdalenen = Birn. Karmeliter Citrone.

Eine ziemlich große, proportionirliche, meist runde Birn, die sich den Bergamottengestalt nahet, weißlichgelb von Farbe, wird zu Ende des Juli und Anfang August gegessen. Heinecken schreibt ihr einen starken Muscat = Geschmak zu, welchen ich eben nicht gefunden habe, sondern vielmehr eine Saure, die nicht erfreuet. Sehr wahr ists! was Quint. von dieser Birne sagt, daß man bei derselben sehr leicht betrogen wird; denn wenn man sie pflükt da sie schon ins gelbe übergegangen ist, so findet man sie mehlig und unschmakhaft. Bei ihrer Reife bekommt sie einen Citronen = Geruch, daher sie auch Citron de Carmes heist. H.

8. Le Bourdon, Bourdon musquè, die Wespenbirne; hier zu Lande aber unter dem Namen Boksbirne genannt.

Quintinye beschreibt sie also: Nach ihrer Größe, Beschaffenheit des Fleisches, Geschmak, Geruch und Saft, so wie nach der Zeit ihrer Reife ist sie einer Muscat - Robert ziemlich ähnlich, und unterscheidet sich fast blos durch den längern Stiel. Die Zeit der Reife trift überein; allein

nach der Gestalt hat sie, wenigstens bei uns grosse Aehnlichkeit mit der Orange rouge d'été, hat wie diese schwarze Flecken, auch davon stark gewürzhaften Geschmak, nur ist sie nicht so krachend von Fleisch, sondern fast schmelzend, und in meinen Augen eine wirklich köstliche Frucht; deren Stiel dünne und an Länge der Frucht gleich ist, mit dem Fleische fortgehend; beim Stiele ist sie gespizt, und übrigens etwas kleiner als eine Orange rouge, zumal wenn diese von einem Zwergbaum kommt. Die Blätter der Bourdon sind glatt, ausgezakt, zusammenschlagend und langstielig; die Blattaugen spiz und anliegend; die Blüthaugen aber schmahl, spiz, und die Schuppen derselben anschließend. Der Baum breitet sich mit seinen Aesten nach Art der Malvasier, oder Zukeratenbirne.

Die Kartheuser haben diese Birn nicht in ihrem Verzeichniß, und von Heinecken rechnet sie zu den mittelmäßigen Früchten: Quintinye aber stellt sie in die erste Klasse des Tafel-Obsts, dem ich beistimme, nach der Güte, die sie bei uns behauptet. Aber wahr ists, daß ihr die Wespen und Horniſſen ihres Geruchs und Süßigkeit wegen sehr nachstreben.

H.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

9. Muſcat-Robert, Poire d'Ambre, Poire á la Reine, Pucelle de Xaintogne, Pucelle de Flandre, la Princesse. Grosse-musquèe de Couè, Große Muſkateller.

Vielerlei Benennungen einer einigen Birn-Sorte; zum Beweis, daß ſie allgemein bekannt und beliebt iſt. Auch bei uns iſt ſie es. Quintinye ſagt von ihr: es iſt eine wohl geſtalte Birn, kräuſel- oder perlförmig, von ziemlich zarten und gezuckertem Fleiſche, ohngefähr von der Größe einer Roußelett, von ſchöner gelb und rothen Farbe, und ſtarken Muſkatengeruch und Geſchmak, und ſehr tragbar. Ihrem Werthe nach kommt ſie der Cuisse Madame und Bourdon nahe; hat aber den Fehler der meiſten Sommerbirnen, daß ſie viel Grips oder Baſt hat, und leicht mehlig wird, und nicht dauert. Der Baum iſt wegen ſeiner Blätter, beſonders am Hochſtamm, ſehr kennbar und dauerhaft.

In Frankreich nicht nur, ſondern auch bei uns hat man eine große und kleine Sorte von dieſer Muſkateller, doch ſcheint mir die kleinere ſtärker muſkirt zu ſein. Jene, ſagt Hein. werden auch Muscat-Rojal genannt; aber wenn er hinzuſezt, auch petit Blanquet, ſo irrt er ſich, indem dieſe eine ganz unterſchiedene Birn-Art iſt, wie weiter hin wird gezeigt werden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Im August werden reif:

10. Poire de Saint Laurent, la Poire à deux têtes, die Lorenzbirne.

Eine mittelmäßige, etwas gedruckte Frucht, gelblichgrün, auch roth an der Sonnen-Seite, bisweilen mit etwas grauen Flecken, von säuerlichem Geschmak, und gern steinigt und knorzig; muß nicht zu lange auf dem Baume bleiben, weil sie sonst mehlig wird. Sie trägt nicht eben reichlich, und ist daher auch nicht sehr zu empfehlen. Ist übrigens nicht unbekannt. H.

11. Rousselette hative, Poire sans peau, Fleur de Guigne, die frühe Rothköpfige.

Diese Namen fast v. Hein. zusammen, als nur eine einige Birn-Sorte anzeigend; und folgt hierinnen dem Quintinye. Die Kartheuser aber machen in ihrem Verzeichniß zwei Sorten; nemlich Poire sans peau oder Fleur de Guigne; und wiederum Rousselett hatif, oder Poire de Chipre, oder Perdreau. Diese leztere beschreiben sie folgendermaßen: Sie ist klein, rund, von Farbe wie eine Roußelet; ihr Fleisch ist halb butterhaft. Der Saft aber parfümirt: sie wird leicht teig, wenn sie nicht ein wenig grün gepflückt wird, damit stimmt Quintinye Beschreibung, nur daß er

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

von ihrer Gestalt sagt, sie sei länglich welches auch, wenn ich sie recht kenne, bei uns also sich findet, und von Heinecken bestätiget wird, der ihr auch einen angenehmen, säuerlichen und reizenden Geschmak beilegt und einen geraden, langen Stiel. Sie ist aber von sehr kurzer Dauer; trägt auch nur selten und sparsam. A. d.

Von der Poire sans peau, **Birn ohne Haut**, weil die Schale äußerst dünne, oder Fleur de Guigne sagen die Kartheuser: sie hat die Gestalt einer Roußelet, ihre Farbe aber ist grünlich, das Fleisch schmelzend, und gewürzhaft. Es ist eine vortrefliche Frucht, und der Baum macht langes und grades Holz. Ich kann mich nicht rühmen sie zu kennen.

12. Die Jungferbirne.

Eine ganz teutsche Frucht, die auch im Reiche unter dieser Benennung bekannt ist, und im teutschen Obst-Gärtner richtig vorgestellet ist. Hier zu Lande wird sie bisweilen fälschlich die grosse böhmische Pfalzgräfchen genannt, und dagegen führt die Poire de Figue, oder Zapfen-Birne häufig den Namen der Jungferbirn. Die eigentliche Jungferbirne ist eben nicht groß, aber doch proportionirlich gebaut, von gewölbter

Obertheil und nach dem Stiele, der lang und aus dem Fleische herausgewachsen, abnehmend, von Farbe blaßgelb und röthlich, und hat gern schwarze Flecken, welche ein Zeichen ihrer Güte. Ueberhaupt ist diese Birn-Art der Fondante de Brest, oder Brester Schmalzbirne, nach Gestalt, Holz und Blatt überaus ähnlich, daß man sie fast kaum unterscheiden kann. Aber nicht im Geschmak; da sie zwar halbbrüchig, und nicht unangenehm; allein das reizende und gewürzhafte fehlt ihr, das jene reichlich besizt. Indeß fällt sie einen Sommer besser aus als den andern, ist überaus tragbar, und der Baum wird groß und stark. Sie ist allemal vorzüglicher als die Zapfenbirne, und hat nichts würgendes oder steinigtes, wie diese meistentheils. Auch dauert sie, als Sommer-Birne ziemlich lange. Ihr Anbau ist daher besonders auch zum Abbacken, zu empfehlen, und würde sie, an Wirthschafts-Gebäude gepflanzt, nicht nur diesen einen guten Schutz gegen die Gewalt der Winde gewähren, sondern ihren Stand auch sehr reichlich ~~verinteressiren~~. verzinsen.

13. Oignonet, Gros Oignonet, Amirè-roux, Roi d'ètè, die Zwiebelbirne.

Sie ist von mittelmäßiger Größe, (auf Quitten wird sie größer und fällt noch schöner in die

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Augen,) rund gelb und röthlich (wie eine Renette,) und in dem rothen gelb getüpfelt, (=) gestaltet; doch bei der Blume, welche hohl ist, nicht so flach, mit einem kurzen, ziemlich starken, ganz graden Stiel, von rosenartigen Geschmak, halb schmelzend, doch ohne Parfüm. Sie reift in der Mitte des Augusts; wegen ihrer runden Gestalt wird sie in meiner Gegend häufig aber fälschlich die Sommer-Bergamotte genannt. Der Baum unterscheidet sich sehr von andern, weil er seine Zweige gern horizontal treibt, und daher viel Raum erfordert. Sie ist alle Jahre und reichlich tragbar: und weil die Früchte wie an den Zweig angereihet scheinen, mag sie daher den Namen Zwiebelbirne bekommen haben, deren Gestalt sie übrigens nicht hat. H.

Blanquet.

Unter diesem Namen giebt es in Frankreich viele Birn-Sorten, die alle wegen ihrer blaßgelben Farbe diesen Namen führen. Eben daher rühren auch die Widersprüche unter den Pomologen; und namentlich habe auch den Hr. von Heinecken in Ansehung der Blanquets nicht ganz richtig befunden. Wir dürfen aber nur einem Quintinge folgen, so kommen wir aus aller Verwirrung. Er macht uns mit folgendem bekannt: Blanquet mus-

què, auch Blanquet rond, welche wir unter dem Namen L'Aurate oben schon angeführt haben. Ferner: Petit Blanquet; Gras Blanquet und Blanquet á longue queüe. Seine Beschreibungen sind deutlich und bestimmt, daß uns keine Zweifel übrig bleiben können. Hier sind sie:

14. Le Gros Blanquet. Die große Blankette; auch Blanquet musquè.

Diese wird um 14 Tage eher reif als die Petit-Blanquet; auch kommt sie eher als die Blanquet á longne queue. Sie ist nicht so wohl und regulár gestaltet wie die andern beiden, und ist sich in der Gestalt sehr unbeständig; maßen sie mehr länglicht als rund, beim Kopfe am stärksten und nach dem Stiel bald ~~mehr~~ weniger, bald stärker abnehmend zugespizt ist; der Stiel ist nicht eben lang, bei uns nicht zu stark, und ein wenig im Fleisch sitzend. Von Farbe ist sie blaßweiß, und an der Sonne röthlich, theils gestreichelt und theils punktirt. Will man sie in ihrer Güte kennen lernen, so muß sie auf dem Baume ihre völlige Reife erlangen; und ist alsdann von halbbrüchigen, auf der Zunge zergehenden Fleische und sehr gezuckerten, angenehmen Geschmacke, geht aber bald ins Teigwerden über. Der Größe nach sind die meisten Früchte nur mittelmäßig, doch größer als an-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

dre Birn-Arten, die von ihr zur Reife gelangen; aber bisweilen finden sich darunter Früchte von außerordentlicher Größe, die wohl 2 und 3 mal größer als die übrigen sind und Verwunderung erwecken. Holz und Blatt dieses Baums ist sehr von dem der Blanquet á longne queue unterschieden; hingegen ~~noch bei~~ der Cuisse Madame sehr ähnlich, wie auch Quintinye anmerkt, die Blüthe Knospen sind groß, und hellbraunhaarig, wie bei der Coule Soif. Ich habe diese Birn-Art nirgends als an meinem Orte gefunden und rechne sie unter die Ueberbleibsale hiesigen ehemaligen Reichthums; da eine Besitzerin hiesiger Standes-Herrschaft die Herzogin von Würtenberg durch ihren Schloß-Gärtner, der bei Quintinye selbsten in Diensten gewesen, in Frankreich selbsten die feinsten Obstsorten hat ehemals aufkaufen lassen. Und auch hier ist mir nur ein einiger Baum wissend; und verdient doch gewiß diese Birn-Sorte die weitere Anpflanzung; nicht nur wegen ihres wirklichen sehr angenehmen Geschmaks, sondern auch weil der Baum bald und gern trägt, nicht weichlich zu sein scheinet; und auch die teiggewordenen Früchte angenehme Schnizzen geben müssen. H.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

15. Blanquet á longne quéüe oder Blanqnet mit dem langen Stiele, von Heinecken die Prinzessin-Birne genannt.

Heinecken sagt von ihr: sie sei eine teutsche Frucht, welche die Franzosen von uns bekommen haben. Sie wird bei uns ansehnlich groß, sehr angenehm gestaltet, am Kopf am stärksten, lang gestreckt und nach dem Stiele, welcher lang, gewunden, und am Ende kolbig ist, abnehmend. Dieser Stiel sizt im Fleisch, welches von der Brechart ist, aber einen angenehmen, süßen Geschmak hat. Von Farbe ist sie vor der Reife hell oder weißgrün; in der Reife aber hat sie ein überaus gefälliges Gelb; auf der einen Seite etwas dunkler, auf der andern heller, und bisweilen einen Anflug von Incarnat-roth. Sie hat den Fehler, den so viele Sommer-Birnen haben, wie auch Quintinye anmerkt, daß sie um den Grips viel Bast hat und unangenehm schmeckt, und daß sie bald wollicht wird. Sie muß völlig reif am Baume werden, wenn man sie recht haben will. Das Holz ist stark, macht aber nur kurze Triebe, die Blatt-Knospen zeichnen sich von allen andern sehr aus, da sie wie runde Nadel-Knöspchen stehen; und so sind auch die Blüth-Knospen sehr zugerundet und kugelförmig. Das Blatt aber ist länglicht,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

licht, blaßgrün, ohne Glanz und gezahnt. Die Früchte machen auf dem Baum angenehme Parade, weil derselbe nicht viel Zweige treibt, diesel-ben daher sehr zu sehen sind, wie die Glocken hängen, und anfänglich durch ihre besondere matt-weiße, grüne, und weiter durch ihre schöne gelbe Farbe sich auszeichnen. Die Bäume haben aber übrigens weder sehr starken Wuchs, noch scheinen sie lange dauernd, und dem Krebs unterworfen zu sein. A. D. u. H.

16. Le Petit-Blanquet, die kleine Blanquet.

Diese ist gegen die beiden vorgenannten gar klein der Frucht nach, hat aber vor jenen sehr starkes Holz, starke Blatt- und Fruchtaugen, und ein rundlich spitziges Blatt, etwas kleiner als das von der Gros Blanquet, die Frucht ist sehr regulair gebaut, nemlich um den Kopf gewölbt und nach dem Stiel, der größer als die Frucht ist, abnehmend von Farbe hellgelb ohne alle Röthe; von brüchigen, süßen, Muscat-Geschmak und ziemlich lange dauernd.

17. La Cramoisine, die Karminbirne.

Von proportionirlicher, doch mehr runder als länglichter Gestalt, gelb und vielroth, und dabei

glänzend, als wenn sie lackirt wäre; mit einem graden, im Fleische stehenden, dünnen Stiele; ist besonders wohlschmeckend, von süß-sauerlichen und reichlich vorhandenen Safte. Sie gehört bei uns zu den guten Sommerbirnen; wenn sie aber des Quintinye seine L'escarlate sein soll, so sezt sie derselbe in die Klasse der schlechten Birnen. Bei andern Pomologen habe ich sie vergeblich gesucht.

H.

18. Bellissime, Supreme, Figue Musquée, die Schönste, die Vortreflichste, die muskirte Feige; von Heinecken aber die Prinzenbirne genannt.

Sie hat auch noch andre Namen; nemlich la Poire pour la table dûn Prince, die Fürstliche Tafel-Birne; oder wie Heinecken anführt: Prinz-Madam, auch Franz-Madam. Sie hat die Gestalt einer großen, dicken Feige, um den Kopf gewölbt und nach dem Stiele, welcher stark, fleischig, kurz und gleichsam aus der Frucht gewunden ist, abnehmend, doch noch immer stark genug und nicht spitzig. Von Farbe gelb und rothstreifigt, von Fleisch weiß und halb butterartig; aber nicht so wohlschmeckend, als sie schön aussieht; da besonders denen die auf niederstäm-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

migen Bäumen gewachsen und viel größer ausfallen als vom Hochstamm, wohl nur sehr wenige Birnen nach Bau und Farbe an Schönheit beikommen. Indeß ist der Geschmak, zumal wenn die Jahrgänge nicht zu naß und kalt, keinesweges zu verachten und haben die vom Hochbaum noch mehr Parfüm als die vom Zwergbaum. Dabei empfiehlt diese Frucht ihre vorzügliche Fruchtbarkeit, in welcher ihr wenige andern gleichkommen.

Quintinye unterscheidet zwar Bellissime und Supreme; da er sie aber nirgends näher beschrieben, so halten wir uns an die Kartheuser-Jardinier solitair und andere, welche beide als nur eine Birn-Art ansehen.

19. Bouchet, la Poire du Bouchet, die Maulbirne.

Sie ist groß, von gedruckter Gestalt, am Kopfe am stärksten, nach dem Stiele stumpfspitzig, welcher stark, ziemlich von der Größe der Frucht und aus dem Fleische steht und leicht, bei völliger Reife herausgeht. Von Farbe weißlichgelb, der Besidery ähnlich, Quintinye vergleicht sie der Gestalt nach mit einer mittelmäßigen Bergamotte

oder mit einer großen Cassolette. Bei uns mag sie ohnfehlbar sehr gut gedeihen; denn ich habe sie immer größer befunden, und möchte sie am liebsten einer wohlgediehenen Coule soif vergleichen, für welche ich sie anfänglich wirklich gehalten habe, bis ich sie genauer untersuchte; und welcher ich sie nach ihrem innern Werthe noch vorziehe. Denn wenn Heinecken von ihr sagt, daß sie einen etwas herben, doch süßlichen Geschmak habe, der unsrer Zuckerartenbirn ähnlich komme; so habe ich dies herbe nicht bemerkt, sondern bestätige vielmehr was Quintinye von ihr urtheilt: das Fleisch ist schön und zart, und der Saft ist gezuckert. Er sezt noch hinzu: das Holz ist dem von der Mon-Diéu-Birne ähnlich. Aber gefunden habe ich auch, daß diese Birn ihre völlige Reife am Baum erlangt haben will, da sie noch zulezt an Größe sehr zunimmt und also auch ihr innerlicher Saft dann erst gehörig ausgearbeitet wird. Der Baum baut sich von selbst sehr angenehm, und seine Früchte, die wie Zitronen hängen, gewähren einen prächtigen Anblik. Mich freut es noch jezt, diese Birn aus Quintinye und Heinecken kennen gelernt und in Alt-Döbern gefunden zu haben, wo sie sich durch alle die fürchterlichen strengen Winter erhalten hat, da hingegen sie bei uns ausgegangen war. Anderwärts habe ich sie nirgends gefunden;

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

muß daher um so mehr ihren Anbau empfehlen. Unter den Sommer-Birnen gehört sie gewiß zu den vollkommen guten Sorten und in die erste Klasse. A. D.

20. Epargue, Beau present, Saint Samson, Poire Madame, Sparbirne, Schön-Geschenk, heiliger Simson, Frauen-Birne, auch: die Brüstler-Birne.

Ueber diese Birn-Art, sowohl nach ihrem innern Werth, als nach ihrer äußern Gestalt und Farbe, sind die Pomologen gewaltig unterschieden und widersprechend. Nach langer Bekanntschaft mit derselben, werde solche Urtheile theils näher zu bestimmen, theils zu vereinigen suchen. Quintinge urtheilt von ihr also: Sie ist eine ziemlich große, sehr lange, rothe Birne, in ihrer Form gleichsam gewölbt; sie hat ein zartes und ins Saure fallendes Fleisch; man kann von ihr sagen, ohne ihr zu viel zu thun, daß sie mehr schön als gut ist, auch daß sie mehr auf der Obstschale, als im Munde triumphiret. Dagegen lautet die Beschreibung und das Urtheil eines Duhamel Dumonseau folgendermaßen: der Trieb ist dick, und auf dem Birnwildling sehr dik, grade, nicht sonderlich lang, auf der Seite im Schatten perlengrau,

auf der Seite gegen die Sonne etwas wenig röthlich gefärbt und etwas getüpfelt, die Blätter sind groß; einige mit einer schmalen Spizze; 4 Zoll lang, 2 Zoll 5 Linien breit; die andern fast rund, 5 bis 6 Linien länger als breit, sehr fein und seicht gezahnt. Der Stiel ist 2 Zoll 6 Linien lang, die Blume ist sehr groß, zehn Linien im Durchmesser. — Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, nur 2 Zoll 2 Linien im Durchmesser, aber sehr lang und bisweilen 3 Zoll 6 Linien hoch. Sie hat die Gestalt eines Weberschiffes und nimmt sowohl gegen den Kopf, als gegen den Stiel an Dicke ab. Das Auge ist von mittelmäßiger Größe, wie zerkrüppelt und unvollkommen, und steht in einer seichten, mit einigen Rippen umgebenen Vertiefung. Der Stiel ist dik, wird an beiden Enden beträchtlich dicker, ist 27 Linien lang und gemeiniglich gebogen. Die Frucht hat am Stiel keine Vertiefung, aber öfters Falten und einige Erhöhungen. Die Haut ist grünlich, bisweilen auf der Sonnenseite etwas roth, überall mit Fahl marmorirt, besonders am Stiel, welcher ganz fahl ist. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch ist zerfließend; der Saft ist mit einer feinen, sehr angenehmen Säure erhaben; hat aber in manchem Boden eine unangenehme Strenge. Die Kerne sind schwarz und öfters misrathen. Sie ist eine der schönsten und besten Birne zu ihrer Zeit. Herr

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

von Heinecken beschreibt sie folgendermaßen: Sie ist eine der besten Sommerbirnen, von ungemein angenehmen Geschmak, ist schmal und länglich, grüngelb, mit etwas braunen Flecken, glatt von Haut, hat ein kleines Auge und einen aus dem Fleisch stehenden langen mit der Frucht schief stehenden Stiel, der die Frucht auf einer Seite länger als auf der andern macht.

Diesem und des Duhamels Urtheil stimme nicht nur bei, sondern nach der Beschaffenheit ihrer Güte an meinem Orte weiß ich keine vollkommnere Birn-Frucht, und bedaure nur, daß sie so kurze Zeit dauert. Allein auf dem Boden ist auch diese Frucht äußerst zärtlich. Ich habe von dieser Sorte Früchte gesehen, deren Gestalt immer so schön war, als sie nur im teutschen Obst-Gärtner abgebildet zu finden; aber übrigens waren sie ohne Saft und Geschmak, daß ich sie nicht genießen konnte. Hingegen in meiner Gegend wird die Frucht fahlgelb und ist nur schwachroth, und nicht einmal allezeit; aber ganz schmelzend und aus einem feinweinichten süßsäuerlichen Saft so ungemein lieblich gemischt, daß auch die beste beurrè rouge ihr nicht gleich kommt. Es ist also ausgemacht, daß diese Birn-Sorte, gleichviel ob es einen Hochstamm oder Zwergstamm gilt, einen warmen und leichten Boden verlangt; daß ihr aber

ein schwerer, kalter und saurer Boden zuwider ist.

Noch ist anzumerken, daß die ersteren Jahre diese Birn-Art nicht nur viel größere Früchte trägt als in der Folge, sondern daß diese auch um den Kopf viel kolbiger oder gewölbter gebaut sind, und dabei grüne bleiben und nichts von der gelben Farbe bekommen, indeß von derselben Güte sind.

Der Unterschied ist so groß, daß ein nicht Unterrichteter nimmer glauben würde, daß nur die Jugend des Baums einen solchen Unterschied hervorbringen kann. Uebrigens ist keine Birn-Art, die so große Blumen und so starke Blumen-Dolden hätte, und daher in der Blüthe so prächtig anzusehen wäre wie diese.

Da aber auch nicht zu vergessen, daß diese unvergleichliche Birn-Art vor andern gegen starke Fröste sehr empfindlich ist: so ist den Liebhabern zu rathen, sie vornemlich auf Quitten anzupropfen, da sie das Spalier sehr gern verträgt, aber zu andern Gestalten sich nicht paßt; oder wenn man Hochstämme haben will, solche ja tief an der Erde zu propfen, damit sie wieder aus-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

schlagen können und nicht die Art gänzlich verloren gehn.

Sie wird balde tragbar; sezt alle Jahre Blüth-Knospen an; diese aber sind nebst denen von der S. Germain, die allererſten, die zuschwellen und zu treiben anfangen, und den herannahenden Frühling verkündigen; leiden daher auch leichtlich von den spaten Frösten, sonst sie sehr reichlich ansezzen und meist lauter vollkommne Früchte liefern. A. D. u. H.

21. Sucrè d'ètè, die Hoyerswerdsche Sommer-Zuckerbirne. *Benadine.*

Diese Birn-Art ist nun wohl in des Herrn v. Heinecken Obstbeschreibung nicht zu finden, da er sie nicht gekannt, und da sie nicht französischer sondern teutscher, oder möchte ich wohl gar sagen, wendischer Herkunft ist. Es wird mir aber vergönnt sein, sie hier einzurücken, da sie es wegen ihrer Güte so sehr verdient, und da mir an derselben ein so nahes Recht zukommt. Sie wurde nemlich von mir durch einen Zufall entdekt und stammt aus der Baumschule eines ehemaligen allhiesigen fleißigen Pomologen, der nur von guten

Sorten Kerne zu säen pflegte. Nach aller Wahrscheinlichkeit ist sie aus dem zusammengesezten Blüthen-Staub der Sucrè verd und der Ambrette entstanden; denn Holz und Blatt und Knospen sind ersterer sehr ähnlich, dagegen die Frucht lezterer, nur daß sie heller ausfällt. Sie ist von mittelmäßiger Größe, welches von der großen und unausgesezten Fruchtbarkeit herrührt; denn da dieser Mutterstamm noch erst wenige Früchte trug, fielen sie viel größer aus. Die Frucht ist von länglichter, gewölbter, meist regulär nach dem im Fleische gewachsenen Stiele abnehmender Gestalt. Der Stiel ist kurz, an dem Ende etwas kolbig, und meistens gekrümmt. Das Blüth-Auge, das oft seiner Krone ganz beraubt ist, steht in einer nur seichten Vertiefung, die Farbe ist und bleibt hellgrasgrün, über und über mit grünen und grauen Stippen beworfen, gemeiniglich auch hin und wieder mit großen grauen Flecken, und an der Sonnen-Seite braungrün angelaufen. Die Blätter sind lang, sehr schmal, wie Weidenblatt, ausgezakt, glatt, von schöner grünen Farbe, etwas sich zusammenschließend; und der Stiel derselben an den Jahres-Trieben kurz, aber an dem alten Holze lang. Die Blüth-Augen mäßig stark, spiz, dunkelbraun, und die Schuppen anliegend. Die Blatt-Augen aber kurz und spiz und oft so ab-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

stehend vom Zweige, daß sie mit ihm einen rechten Winkel machen, wie auch bei der Sucrè verd gefunden wird. Von Fleisch ist sie, wenn man sie am Baume nicht zu reif werden lässet, schmelzend und gänzlich ohne Steine und im günstigen, nicht zu nassen und kalten Sommer, von so angenehm, parfümirtenweinlich, süßen Safte, daß sie unter den Sommerbirnen mit den feinsten französischen Sorten wetteifert. Läßt man die Frucht am Baume zur völligeu Reife kommen, so bekommt sie eine hellere, ins weißlich grüne fallende Farbe, und der Geschmak nähert sich der großen Muscateller, nur mehr schmelzend. Hier hat also der verschiedene Geschmak der Liebhaber freie Wahl. Ihre Zeitigung ist vor Mitte des Augusts bis zu Ende, nachdem der Jahrgang ist und dauert auf dem Lager 14 Tage und darüber. Der Baum trägt jährlich, die Blüte widersteht der Witterung, und auch in sehr kalten Wintern bleibt sein Holz unbeschädigt, ein Beweis, daß er an hiesiges Klima gewohnt ist. Noch ist anzuführen, daß der Mutterstamm dichtes Holz macht und sehr stachlicht ist, wie es nur ein Wildling sein kann.

Seitdem diese aus dem Kern entstandene Birn-Art bekannt, und mit Beifall aufgenommen worden, hat man sie nicht nur fleißig angebaut,

sondern auch schon Früchte davon erlangt. Was man vermuthen konnte, ist eingetroffen. Das Stachlichte des Holzes verliert sich, die Frucht wird größer, und wenn sie gehörige Sonne hat, welche dem Mutterbaume fehlt, wird sie bräunlicher und der Saft hat noch mehr Parfüm. H.

22. Epine Rose, Poire de Rose, die Rosenbirne.

Ist rund, sehr platt gedrukt, wie die regelmäßigste Bergamotte, die bei der Blume und beim Stiel vertieft ist wie ein Apfel, von Farbe grün, schmutziggelb, über und über grün und grau gefleckt, und stark braunröthlich auf der Sonnen-Seite, mit einem einstehenden langen dünnen Stiele, der sich biegt, dem Stiel einer Rose nicht unähnlich und nebst der Frucht das Bild einer langstieligten Rose vorstellend, daher ihre Benennung. Ich habe andere mit kurzem Stiel gefunden, aber diese sind von viel schlechtern Geschmak. Die Frucht wird ansehnlich groß, größer als eine Oignonet oder Zwiebelbirne; muß am Baume die völlige Reife erlangen. Der Geschmak ist angenehm, gezuckert und unsrer Zukeraten ähnlich; das Fleisch ohne Steine, doch ~~gelb~~ körnicht, aber auf der Zunge schmelzend; verlangt einen gehörig warmen

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sommer. Trägt nicht eben bald, doch hernach gern, hat aber weiches Holz, möchte daher zu Hochstamm nicht sehr zu empfehlen sein. H.

23. La Cassolette; Muscat verd; Depot de Sillery; Tate-ribeau; Verdette; Friolet; Lechefrion, die Kastenbirne.

In Ansehung dieser Birn-Art habe befunden, daß der Herr v. Hein. sich müsse geirret haben. Er führt eine graue Muscateller, die er Muscat Fleuri à longue queue nennt, auf. Allein was er von dieser schreibt, das gilt von der Cassolette, wie sie Quintinge nur schlechtweg nennt. Muscat Fleuri à longue queue aber, die ich nur beim Quintinge, nicht aber bei den Kartheusern oder sonst wo finde, ist eine Herbst, oder vielmehr October-Birne, die gar nicht nach der Beschreibung zu verkennen ist, deren Verlust aber, da sie eine gute Birne, ich beklagen muß, weil sie an meinem Orte in den kalten Wintern leider verloren gegangen und ich seitdem sie nicht wieder ausfindig machen können.

Will man diese Cassolette gehörig beschreiben, so möchte man eine doppelte Beschreibung machen. Denn sie fällt auf Quitten und Zwergstamm nicht

nur viel größer, sondern auch anders gestaltet aus, als auf dem Hochstamm. Auf diesem sind die Früchte gewöhnlich kreuselförmig oder perlartig gestaltet, oben am Kopfe, wo die Blume tief in der Frucht steht, ganz platt und gern braun angelaufen, übrigens aber braungrünlich fein getüpfelt. Der Stiel ist meist kurz und aus der Frucht gewachsen, und die Farbe ziemlich dunkelgrün, wird aber bei völliger Reife heller, als wollte sie ins gelbe übergehen. Doch dazu muß man es auf dem Baume nicht kommen lassen, weil sie alsdann schon inwendig teig ist. Diese Cassolette ist auch vom Hochstamme eine sehr gute Birne; aber doch ist derselbe wenn sie auf Quitten gepropft worden, um vieles feiner. Mit Recht urtheilt Quintinge daß sie nicht nur der Blanquette und Cuisse Madame den Rang streitig mache, sondern selbst der Robine oder Royale, nur daß leztere nicht wie sie teig wird, wenigstens nicht so bald. Ich setze hinzu, diejenigen, die das süße und gewürzhafte lieben, werden die Robine, diejenigen aber welche mehr für einen herzhaften reinsäuerlichen Geschmak sind, werden die Cassolette vorziehen. Auf Quitten wird, wie schon gedacht, die Frucht um vieles größer, der Gestalt nach schöner gebaut, und an Kopf stark kolbigt oder gewölbt, und dann viel eingezogen/ nach dem Stiel zu; meistentheils mit

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

einer Theilung vom Kopf bis zum Stiel, welcher sehr lang, gemeiniglich länger noch als die Frucht. Der Saft aber von denen auf Quitten gut gemachten, ist vorzüglich fein und angenehm die; Cassolette, die Orange verte und die Bergamotte dété sind von verwandten Geschmakke. Die Cassolette hat mehr Süßigkeit, die Orange verte den meisten und weinreichsten Geschmak, die Bergamotte aber hat das Nachstehen, hat am wenigsten Saft, ist pikant und etwas würgend. Noch habe von der Cassolette auf Kernstamm gepropft, bemerkt, daß sie bisweilen und in dürftigen Boden Stacheln hat wie ein Wildling.

Da übrigens der Baum nicht von weicher Art, gern balde und reichlich trägt und die Frucht länger als andre Sommer-Birnen dauert, so ist dieser Sorte Anbau sehr zu empfehlen.

Ob übrigens unsre Cassolette und die Grisebonne nicht einerlei Frucht sein mag, will ich nicht entscheiden; mir aber scheint es fast so. Quintinge nennt eine grisebonne, beschreibt sie aber nirgends.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

24. Die Pfalzgräfchen.

Von dieser sagt v. Heinecken: sie sei eine bekannte teutsche Birn aus Böhmen. Man hat aber mehrere, die auch dafür angegeben werden. Daß aber diese, deren Beschreibung gleich folgen wird, wirklich die rechte und eigentliche sei, kann ich auf das Zeugniß mehrerer ächter Kenner versichern. Sie sieht einer Rouſſelett sehr ähnlich, wird daher von vielen auch wirklich dafür, aber fälschlich gehalten; denn wir haben nur zweierlei Sommer-Rouſſelets, wie weiter hin wird gewiesen werden. Sie ist ziemlich von einerlei Größe mit der gewöhnlichen Rouſſelet, aber die Rousselett de Rheims ist kleiner. Auf der einen Seite und besonders nach dem Kopf ist sie braunroth, und auf der andern grünlich und bei völliger Reife dunkelisabellfarbig, mit rothen Tüpfeln, und lehmgelben Flecken auf der von der Sonne abgewandten Seite. Hat einen kurzen und gebogenen Stiel, von Geschmak ist sie ungemein angenehm, von Fleisch halbschmelzend, ohne Steine und gehört unter die allerbesten Sommer-Birnen, wird zu Ende des Augusts reif. Blatt und Holz ist der L'aurate so ähnlich, daß schwer ein Unterschied zu bemerken; die im T. O. G. 1794 St. V. N. 10 vorgestellte, ist ganz und gar nicht die unsrige. A. D.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

25. Poire de Jasmin, die Jasmin-Birne.

Sie ist von der Brechart, mittelmäßiger und proportionirlicher Größe, angenehm in die Augen fallend, hellgelb und ein wenig zinnoberröthlich an der Sonnen-Seite, mit einem nicht gar zu langen und besonders im Fleisch gewachsenen Stiel, woran man sie am besten kennt; hat wenigen, mattsüßlichen Geschmak. Wird aus der umliegenden Gegend, und zwar unter dem Namen der Paradiesbirne häufig hieher zu Markte gebracht, hat aber in meinen Augen geringen Werth.

26. Le Portugal d'été, Poire de Prince, Poire d'Amiral, Finor d'Orleans, die Admirals-Birne.

Wird ebenfalls zu Ende des Augusts reif, sieht grün und dunkelroth aus, wie die Pfalzgräfchen; ist aber größer und gedrukter; schmekt auch nicht so angenehm, und wird leicht mehlich.

Mir ist sie noch nicht vor Augen gekommen; vermuthlich soll es diejenige sein, die Quintinge in

der Klasse der mittelmäßigen Birnen unter dem Namen bloß von Finor d' Orleans anführt und hinzu sezt: eine gewöhnliche Frucht im Monat August, röthlich, von Gestalt einer Rousselett, muß grün abgepflükt werden, damit sie durch das Nachreifen mehr Saft bekomme.

Auch haben die Kartheuser in ihrem Verzeichniß der besten Obst-Sorten eine Birn-Sorte unter dem Namen Roi d'été, König des Sommers, oder Sommer-König, von welchen sie sagen: sie hat die Figur und Farbe der Rousselett, aber sie ist 4mal größer, geht nach dem Stiele spitziger zu, die Haut ist rauh und mit kleinen grauen Punkten getüpft. Das Fleisch ist nicht fein, der Saft aber ist gut, ein wenig parfümirt, und halbbrüchig. Reift im August.

Im September werden reif:

27. Poire d'oeuf, die Eyer-Birne. Die beste Birn im Reich genannt.

Da ich diese Birn-Art zwar ächt von dem Hr. Ober-Pfarr Christ in Kronenberg an der Hö-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

he erhalten, und angebaut, indeß noch keine Früchte davon gesehen, der Herr v. Heinecken aber, wie ich mit aller Gewißheit und nach langen Forschen behaupten kann, in Ansehung derselben im Irrthum gewesen sein muß, wie näher dargelegt werden soll: so werde ich ~~die Befehreibung~~ meines sehr verehrungswürdigen Freundes, obgenannten Hr. O. Pf. Christ Beschreibung, als gewiß zuverläßig hersezzen.

Diese sehr bekannte, jedoch in manchen Provinzen noch seltene teutsche Birne, die aus der Schweiz abstammt, darf sich nicht schämen auf dem Nachtisch neben der gepriesensten französischen Beurrès zu stehen. Ihr süßsäuerlicher Saft, mit einem eignen Parfüm verbunden, macht dem zukkerhaftesten Saft bei vielen Obst-Liebhabern den Rang streitig. Das Fleisch ist zwar nur halbschmelzend, aber immer fein genug. Man muß sie auch nicht auf dem Baume gelb werden lassen. Sie hat die vollkommene Gestalt eines Eyes, ist grün und stark punktirt, und wird bei der Reife goldgelb. Selten wird die Sonnen-Seite roth, alsdann aber sehr lebhaft roth. Sie reift im Sept. wird bald teig, taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch. Der Baum wird sehr groß und ist außerordentlich fruchtbar.

Aus dem T. O. G., wo diese Birn nicht gut vorgestellt sein soll, zu klein, und allemal zu hart ausgemahlt ist, füge ich nur noch hinzu: die Blume sizt wie auf einer abgebrochenen Spitze flach auf, ist gros und offen und hat bisweilen zarte Faltchen um sich her. Gegen den Stiel scheint sie etwas dünner zuzulaufen, bricht jedoch auch stumpf ab, und dieser scheint wie ausgedreht zu sein und ist ohngefähr 1½ Zoll lang. Die Birn mißt in der Höhe 2 Zoll und 7 Linien, und in der Breite nur 2 Zoll, und gehört zu den hochbauchichten und stumpfspitzigen Birnen. Die Grundfarbe ist in ihrer Zeitigung grüngelb und an der Sonnen-Seite wird sie etwas geröthet. Sie ist sehr stark mit grünen Punkten bestreut, welche in den Gegenden, wo die Birne etwas geröthet ist, braun aussehen. Die Schale ist dünne, die Kern-Kammern sind geräumlich und groß, und die Kerne stark und fast rund und haben eine Spize. Duhamel rechnet sie unter die kleinen Birn-Sorten, von Größe eines Hünereyes.

28. Die Ritterbirne. Leipziger Rettigbirne.

Ich setze beide Namen zusammen, weil ich nach allen angewandten Prüfungen befunden zu

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

haben glaube, daß die in meiner und der Meißner Gegend unter dem Namen der Ritterbirne wohl bekannte und beliebte Birne mit der weit berühmten und belobten Leipziger Rettigbirne eine und dieselbe ist. Diese Birn-Art gehört unter die kleinen, noch nich: von der Größe eines ganz kleinen Hünereyes; wenn der Baum in einem Boden steht, wo sie größer ausfallen, so verlieren sie sehr an innerer Güte und ihr Fleisch ist grob. Die Frucht ist am Kopfe schön gerundet, doch wo die oft ihrer Krone beraubte Blume sizt, ein wenig eingedrukt; nach dem Stiel, eine Fortsetzung der Frucht und ohngefähr von gleicher Länge ist, und sehr locker am Zweige sizt, abnehmend, von Farbe am Baum grasgrün, und zur Zeit der Eßbarkeit etwas heller; das Blatt klein, Herzförmig, doch an dem gewundenen Stiele nur wenig ausgeschnitten. Nun will ich noch des Unterschieds, den ich zwischen unsrer Ritterbirne in hiesiger Gegend und zwischen der Leipziger Rettig-Birne, bemerkt zu haben glaube, gedenken. Im Grunde sind beide von einerlei weinsäuerlichen herzhaften Geschmak, so daß die Leipziger Rettigbirne noch mehr auf das süße sich hinneigt, auch von derbern Fleisch ist, daher auch nicht so schmelzend wird wie unsre Ritterbirne, aber auch länger dauert als diese. Dieser Unterschied aber kann wohl auch bloß von dem Boden herrühren, da:

mir wissend ist, daß diese Birn in lehmichten und kältern Boden nicht so leicht teig wird. Wie ist es mit den Leipziger Borsdorfern? wenn man auch von daher Propfreiser bekommt, so werden sie doch nicht die dortige Güte, und besonders das mürbere Fleisch derselben behalten. Ueberhaupt aber scheint es mir, daß die Ritterbirne auf ihren Stand sehr ekel sein mag. Ich habe sie von mehrern Orten her, auch in meiner Gegend, geprobt, aber theils besser theils schlechter, und mit unter gar schlecht befunden. Wenn man denn auch die gegründetste Ursache hat, den Anbau dieser Birn-Art, besonders auf Hochstamm, weil sie gut trägt, in der Wirthschaft und zum Abbacken sehr gut zu gebrauchen ist, da sie ihrer Kleinheit wegen nicht erst darf zerschnitten werden, und der Baum überhaupt dauerhaft ist, besonders zu empfehlen; so muß doch der Liebhaber erst zusehen, ob ihr auch der Boden zusagt?

Diese Ritter- oder Rettigbirne hat der Herr Landkammerath von Heinecken für die Eyerbirne gehalten. Ob der Mutterstam, der in Alt-Döbern noch befindlich aus Frankreich stamme, oder sonst woher? kann ich nicht sagen; aber wohl dieses hinzusetzen, daß die Früchte von demselben größer als die unsrige ausfallen, gröber Fleisch und nicht

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

so angenehmen Saft haben; die Reiser aber von diesem Mutterstamme bei mir Früchte geliefert, die von bessrer Güte sind. Daß an dieser Veränderlichkeit das Alter des Baumes keinen Antheil hat, sondern nur der Boden, weiß ich aus anderweitiger Erfahrung.

Oranges; Pommeranzen-Birne.

Mit diesem Namen werden verschiedene Sommer- und Winter-Birn-Sorten genannt. Diesen aber haben sie wegen ihrer Pommeranzen- oder Bergamottartigen Gestalt, welchen sie theils mehr, theils weniger ähnlich kommen. Wir wollen die dreyerlei Sommer-Orangen gleich zusammen nehmen.

29. Oränge rouge d'été. Rothe Sommer-Pommeranze.

Eine saftige, wohlschmeckende, überaus gewürzhafte Birn, aber von sehr sprödem Fleisch, ganz platt von Figur, wie ein Apfel, und von Haut, genarbt wie eine Orange, wird bei der Rei-

se ganz gelb und an der Sonnen-Seite von einer starkröthlichen Korallen-Farbe, hat ein tiefes Auge, und einen mittelmäßigen herausstehenden Stiel, kann bis in die Mitte des Sept. gegessen werden. Auf dem Quittenstamm wird die Frucht viel größer und fällt dermaßen ins Runde, daß man sie leicht mit einem Apfel, mit einer schönen Renette verwechseln könnte. Die vom Hochstamm haben mehr gewürzhaftes und sind nach dem Stiele zu nicht so abgerundet. Da aber diese Birn-Art starkes Holz treibt, dicke und sehr saftvolle Rinde hat, so ist sie auch besonders den Frost-Schäden unterworfen, und will es fast schwer werden einen Hochstamm zu ziehen. Daher man freilich auf Zwergbäume von dieser Art bedacht sein muß, damit man dieser Art nicht gar verlustig werde.

30. Orange d'été musqué, die muskatellerartige Pommeranzen-Birne.

Diese wird mit jener fast zu gleicher Zeit reif; wird nicht so groß, hat eine grünere Gestalt, und nichts von jener ihrer rothen Farbe. In sehr sonnenreichen Jahrgängen wird sie fahlgelblich; und bekommt auch wie jene, manchmal schwarze Flek-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ken. Sie ist gleichfals wie jene von spródem Fleisch, ist aber noch feiner und angenehmer gewürzt, daher sie auch jener vorgezogen wird. Scheint indeß weniger gemein zu sein; vermuthlich weil ihr Aeußeres nicht so anlockend ist.

31. Orange verte oder Orange tulipe, die grüne Pommeranzen-Birne.

Quintinge sagt von dieser Birn-Art: jedermann kennt sie, denn sie ist eine gewöhnliche Volksbirne. Zur Zeit unsrer Väter machte sie eine große Figur in den Gärten, so daß man unter allen alten Birn-Bäumen sie in großer Anzahl anzutreffen pflegt. Ich setze hinzu: auch in den Gärten ihrer Nachkommen mag sie ja nicht vertrieben werden, wenn schon Quintinge etwas verächtlich meint, daß sie den Bedienten und den Gemeinheiten geeignet wäre. Denn sie hat außer dem Verdienst des Alters noch viele mehrere. Sie ist von ansehnlicher Größe, wie eine sehr große Orange oder Bergamotte, platt, gerundet, mit tiefen Auge, von grünen, bei der Reife etwas hellern und ins gelbliche spielenden Farbe und an der Sonnen-Seite etwas hellroth angelaufen; der Stiel lang und stark, aus dem Fleisch gewachsen,

doch eingezwängt. Ueberhaupt von Gestalt abwechselnd; einige mehr Apfelförmig, andere nach dem Stiele zu abnehmend und der Orange rouge ähnlich. Von Fleisch nicht so brüchig wie diese, sondern reich an Saft und halbschmelzend; und wenn derselbe schon nicht so süß und gewürzhaft wie bei der Orange rouge oder musquè, sondern weinsäuerlich, so ist er doch angenehm, herzhaft und nicht zu scharf. Das Blatt ist groß, rund, zugespizt; das Holz aber braunroth. Da nun der Baum reichlich trägt, harter Art ist, sehr groß und stark wird, auch in jeder Gestalt gedeiht; die Frucht aber, als Sommerfrucht betrachtet, vor andern sich lange hält: so ist der Anbau dieser alten Birn-Art nicht genug zu empfehlen, und würde der Hochstamm vor andern an die Wirthschafts-Gebäude, zu deren Schuz gepflanzet werden können.

H.

32. Coule-soif; Mouille bouche d'été, Francreal d'été: Grasioli de Rome; Bon-Chretien d'été musqué; die Durstbirne; auch: die Wasserbirne.

Bei unsern Gärtnern ist diese Birn-Art meist unter dem ersten Namen, Coule-soif, den sie

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

aber sehr radebrechen, bekannt; dagegen sie in Frankreich und bei Quintinye nur Bon-Chretien d'été musqué genannt wird. Hätte der T. O. G., der sie Jahrgang 1794. St. V. Num. 9 sehr gut vorgestellt, das gewust, so würde er nicht klagen dürfen, daß er sie weder beim Duhamel, noch im Verzeichniß der Kartheuser finden können. Quintinye sagt von ihr, sie käme auf dem Hochstamme fort. Das ist nun wohl nicht andem, da sie auf dem Quittenstamm sehr wohl gedeiht, und besonders als Piramide von selbsten sich baut; auch hier viel größer, von Gestalt runder und an der Sonnen braunrother wird: allein nach meiner Erfahrung ist die Frucht vom Hochstamm viel saftreicher und wohlschmeckender. Sie hat allemal eine ansehnliche Gestalt nnd Größe; hat eine Länge von guten 3 Zollen, und im Durchschnitt mißt sie 1½ Zoll. Sie ist starkbauchig, gegen die Blume aber fällt sie etwas ab und geht gleichsam Bandenweise spitzig nach dem kurzen, dicken, und meistentheils aus dem Fleische stehenden Stiele zu; von Farbe grüngelblich und manchmal roth gesprenkt, rauch von Haut, und wie der Name besagt, sehr saftig und kühlend. Das Holz zeichnet sich aus, denn es ist röthlichgelb mit starken weißen Tüpfen; die Blüth- und Blatt Augen aber haben hellbräunliche Haare. Die Jahres-Triebe sind ziemlich stark und die Rinde ist es auch, darum der Frost

große Gewalt über diese Birn-Art hat, und es schwer hält einen Hochstamm in die Höhe zu bringen. H.

33. Poire de Pape, Brute-bonne, die Herren-Birne; Päbstliche Birne; Gut fürs Vieh.

Ist eine langgedehnte Birn, nach dem Kopf gewölbt, das seiner Krone beraubte kleine Auge auf einer Fläche, nach dem Stiel sehr allmählig abnehmend und abgerundet, von schöner blaßgelben, an der Sonnen-Seite röthlich schwach angelaufnen, über und über feingetüpfelter Haut. Der Anfang des an Länge der Frucht gleichkommenden Stiels sehr fleischig, der Stiel selbst von schöner hellgrünen Farbe, welcher von der gelben Frucht angenehm absticht und am Ende wieder stärker wird. Sie schmekt süßlich und stark nach Bisam, wie die große Muscateller, ist aber sehr saftig und von brüchigen Fleisch. Um das Kernhaus hat sie viel Bast, der von unangenehmen Geschmak, daher man ihr den sonderbaren Namen Brute-bonne-Birn fürs Vieh, gegeben hat; welchen allezeit unangenehm schmeckenden Bast fast die meisten Sommerbirnen haben. Sie fällt sehr angenehm in die

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Augen, und so wie sie im Obst-Teller eine schöne Figur macht, so ist sie auch dem Gaumen keinesweges mißfällig. Sie verdient daher die Anpflanzung, doch weiß ich nicht ob sie leicht zu finden sein möchte. Hiesigen Ortes gingen die alten Bäume in den kalten Wintern ein, kaum, daß sich einige junge Stämmchen erhalten haben. H.

34. La Bergamotte d'été, Milan de la Beuvriere; die Sommer-Bergamotte.

Diese Birn-Art hat Quintinge nur dem Namen nach angeführt und stellt sie in die andre Klasse der mittelmäßigen Birn-Sorten. Die Beschreibung der Kartheuser aber ist kurz und nicht genug; daher ich zwei Beschreibungen liefern muß, weil ich zweierlei Sommer-Bergamotten kennen gelernt, die zu abweichend, als daß ich sie für einerlei halten könnte. Ich will sie in die gewöhnliche und rare unterscheiden.

Die gewöhnliche Sommer-Bergamotte hat die Gestalt einer Bergamotte, platt und rund, grün von Farbe, die bei der Reife etwas gelb wird; die Haut ist dik, hat oft schwarze

Flecken, springt auf, und bekommt man oft wenige vollkommne Früchte. Der Stiel ist ziemlich stark, aus dem Fleische stehend, der Geschmak saftig und etwas süß: das Fleisch aber grob und steinigt. Sie wird leicht wollicht oder mehlig, wenn man sie nicht ein wenig grün abnimmt. Das Holz und die Blätter sind ebenfalls wollicht, und sehn aus, als ob sie mit Mehl bestreuet wären; wie nicht weniger die Blüth- und Blatt-Knospen, die sich durch ihre Stärke auszeichnen, auch wollicht sind. Alt-Döbern.

Die rare, oder seltene Bergamotte. Diese ist von Gestalt einem Ey nicht unähnlich; in der Mitte am stärksten, nach Oben zu gewölbt, und nur die starke und vollständige Blume auf einer Fläche. Nach dem Stiel mehr abnehmend, doch stumpf. Der Stiel kurz, etwas gebogen, und wo er in der Frucht steht, am stärksten. Von Farbe hellgrün und über und über dunkler grün, und an der Sonnen-Seite braun getüpft. Von Fleisch ziemlich grob, ziemlich spröde, aber von reichen, süßen, nicht unangenehmen Saft, doch ein wenig würgend. Ums Gehäuse steinige, die Kerne groß, lang, hellbraun. Das Blatt meergrün und wollicht, und so auch die Blüth- und Blatt-Augen, der vorstehenden fast

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

gänzlich ähnlich. Unter dem Namen einer Sommer-Bergamotte soll sie ehemals aus Frankreich gekommen sein. H.

35. Robine; Muscat d'Aoust; Muscat d'Avent; Poire d'Honville? la Royele d'été, die Runde Muskateller.

Eine Birne, die ungetheilten Beifall verdient, und wohl die feinste und vollkommenste unter allen Sommer-Birnen, der man keinen Mangel oder Tadel nach zu sagen weiß. Quintinge wird mich rechtfertigen, an dessen Beschreibung dieser Birn-Art der Liebhaber sich wird begnügen können. Er giebt uns als Directeur aller königlichen Gärten unter Ludwig XIV. Rechenschaft, warum sie la Royale, die Königliche, heiße; wenn er schreibt: dieser Name ist ihr von dem erlauchten Vater aller Pomologen unsrer Tage gegeben worden, welcher glaubte, und das mit Recht, daß so wie unter uns der Titul König demjenigen beigelegt wird, der unter allen Menschen die meisten Verdienste besizt: so müsse dieser Name auch derjenigen Birn-Art beigeleget werden, bei welcher die allerwenigsten Mängel zu finden sind. Auch kann man sie in der Wahrheit für eine vollkommne

Frucht ansehen. Hier ist ihr Gemählde. Sie ist ohngefehr von der Größe und auch von der Gestalt einer kleinen Bergamotte, (versteht sich auf einem auf Quitten gut gemachten Zwergbaume; auf dem Hochstamm fällt sie noch kleiner aus, ist aber hier nicht völlig so platt und rund.) Der Stiel ist gar lang, grade und ein wenig eingesenkt. Das Auge steht gleichfals in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, ohne hart zu sein, (in manchen Jahrgängen ist sie ganz zergehend;) ihr Saft ist süß und parfümirt und gefällt jedermann; besonders aber dem ersten Prinzen auf Erden und seinem ganzen königlichen Hause. Ihre Farbe ist blaßgelb, und hat gemeiniglich an der Sonnen-Seite schön Korallenroth; die Haut ist glatt und fein. Sie wird fast nie teig, welches eine Haupt-Tugend, und bei den Birnen fast ohne Beispiel ist. Sie kommt überall fort, und baut sich sehr schön; hat auch schöne länglichte, ziemlich starke, glänzendgrüne Blätter. Sie hat fast keinen andern Vorwurf zu fürchten, als daß ihr Holz bisweilen dem Krebs unterworfen ist; (allerdings nicht immer; denn bei uns halten sich die Stämme sehr gesund, sind auch überhaupt nicht von der weichsten Art;) und daß sie gemeiniglich schwer tragbar wird, dieser Vorwurf ist gegründet. Allein, hat der Baum einmal Frucht-Knospen an-

zusetzen

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

zu setzen angefangen; so sezt er kein Jahr aus, die Früchte setzen büschelweise 3 — 4 zusammen. Ich habe weiter nichts hinzuzufügen, als bloß eine Berichtigung des langen Stiels, der dieser Birne sowohl vom Quintinye, als vom v. Heinekken und andern zugeschrieben wird; dessen aber die Kartheuser nicht erwähnen. Dieser die Größe der Frucht selber übersteigende Stiel findet sich nicht bei unsern Robinen, darum ich lange wegen dieser Birne nicht zur Gewißheit kommen konnte; bis ich endlich ~~von~~ dem in Alt-Döbern befindlichen und aus Paris herstammenden Mutterbaume mit einem solchen langen Stiele sahn, übrigens aber diese von Gestalt und innerer Beschaffenheit völlig wie die unsrige befand. Der Stiel muß also in der Folge sich bei uns verändern. Dieses zur Nachricht für andere. Schade, daß jener Mutterstamm eingegangen ist: H.

36. La Franchipane, die Franchipane.

Diese hat Quintinye nur dem Namen nach angeführt, und stellt sie in die zweite Klasse der Mittelmäßigen, welches mich Wunder nimmt. Des Hr. v. Heinecken Beschreibung ist diese: die

Franchipane ist eine mittelmäßige, sehr langgedehnte Birn, mit einem etwas länglichen Stiel, (welcher dünn, grade, und der Größe der Frucht gleich kommt,) der mit dem Fleisch in eins fort geht; das Auge, so meist herausstehet, hat viel Blüthe. Eine wohlschmeckende Birn, so wegen der hellgrünen Farbe, die gleichsam mit weißem Mehlstaube bedekt ist, sehr kenntlich ist.

Die Beschreibung der Kartheuser lautet etwas anders und folgender maßen: die Franchipane oder Dauphine, (doch Dauphine ist sonst mit Lansac einerlei) hat eine mehr länglichte als runde Gestalt, und ist eher groß als klein zu nennen. Sie ist glatt, gelb, und eine der allerschmelzendsten und besten Birnen, die man nur hat. Ihr Saft ist süß und zuckerartig, und hat einen Geruch gleich der Franchipane. Daher ihr denn die Liebhaber den Namen gegeben haben. Sie hat einen ganz besondern Geschmak, und wird gemeiniglich im October reif.

Ob nun beiderlei Beschreibungen eine und dieselbe Birn-Art anzeigen, kann ich nicht ausmachen. Am meisten irret mich, wenn sie sagen,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

daß sie erst im October reif werde; denn bis dahin reicht nie des Hr. v. Heinecken seine.

Uebrigens aber gilt von dieser allerdings, daß sie einen ganz besondern, aber dem Gaumen sehr gefallenden Geschmak hat, und auch bei uns in die erste Klasse des Tafel-Obsts zu setzen ist.

37. Mon Dieu; Poire benite; Belle Fertile; die Gesegnete. Die Haberbirne.

Ludwig der XIV. König von Frankreich, ein Liebhaber des Obsts, dem die Pomologie wie in der Vorrede erwähnt worden, nicht wenig zu verdanken hat, da er zum erstenmal den Baum so voll Früchte erblikte, und der Baum noch keinen Namen hatte, soll ausgerufen haben: ah, mon Dieu! daher sie auch diesen Namen von der Zeit an behalten. Auch zweifle ich nicht, daß jeder in Verwunderung gesezt werden muß, der einen Mon Dieu-Baum mit seinen Früchten prangend erblikt. Denn hier ist es wörtlich wahr: so viel Blätter, so viel Früchte. Diese sind perlförmig,

mittelmäßig groß, oder vielmehr klein, mit einem graden, etwas langen der Frucht gleichen Stiel, grünlichgelb, auf der Sonnen-Seite Ziegelroth vertrieben, mit rothen Punkten. Das Fleisch ist körnicht oder halbbrüchig: der Saft gezuckert und der Geschmak sehr gut, der Orange rouge ähnlich, wenn der Sommer warm und die Frucht wohl reif ist. Ich habe sie immer gut befunden, kann daher mit denen nicht zufrieden sein, die sie verachten, und bin der Meinung, daß sie zum wirthschaftlichen Gebrauch nicht genug empfohlen werden kann. Auch ist der Baum nicht reicher Art. A. d.

38. Cher à Dame; Dame ronde; cher à Fille; Milan rond, die Damen-Birne.

Vornemlich ist sie unter erstern Namen bekannt, und mag wohl mehr wegen ihrer äußerlichen Schönheit, wegen ihres brennenden Roths, das am Baume in die Ferne leuchtet, den schmeichelhaften Namen: cher à Dame, den Damenwerth, empfangen haben. Sie sieht der Mon Dieu, oder Gesegneten, etwas ähnlich, ist aber stärker, um den Kopf gerundeter, auch viel röther und brennender von Farbe, desgleichen auf der andern, lehmgelben Seite mit röthlichen Tüpfeln

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

bedekt. Das Auge hat viel Blüthe, und steht etwas heraus; der Stiel ist nicht kurz und stark, und hat an der einen Seite am Anfang mehr Fleisch als an der andern, und steht meistentheils seitwärts von der Spizze der Frucht; von Geschmak süß und saftig, aber sehr spröde, und wird teig. Nach meiner Erfahrung kann ich sie der Mon Dieu eben nicht sehr vorziehen. A. d. u. H.

39. Rousselette, Pordreaux müsquè, die Rothköpfige; Junker-Birn.

Eine in Frankreich allgemein bekannte und beliebte Birne, daher die Beschreibung bei den französischen Pomologen kürzer ausfällt, als einem lieb ist. Sie sieht unsrer Pfalzgräfchen ähnlich, doch mehr der Farbe, als der Gestalt nach; ist von mittelmäßiger Größe, mehr lang als rund, auf der einen Seite grün- oder graugelblich, und auf der andern dunkelroth, mit einem starken, aus dem Fleisch stehenden Stiel, von einem süßen, gewürzhaften Geschmak, muß nicht zu gelbe auf dem Baume, sondern etwas grün abgebrochen werden. Geräth hochstämmig besser als am Spalier, und verlangt, wie ich glaube, einen fetten und schweren Boden. Denn in meinem hiesigen

Boden kann ich mir sie eben nicht so besonders loben, wie doch sonst allgemein geschiehet.

40. Rousselette de Rheims, Petite Rousselette, die Champagner-Birne. Die Remser- oder die kleine Roußelett.

Hr. v. Heinecken macht den Unterschied, daß er jene gewöhnliche, die Pariser-Roußelett, diese aber die ~~Rheimson~~ De Rheims - Rousselett nennt. Quintinge, die Kartheuser und andre französische Pomologen nennen aber beide zusammen Rousselette de Rheims, und bedienen sich des Unterschieds von groß und klein; welches mich aber Wunder nimmt. Denn nicht nur in der Größe sind beide Arten unterschieden, sondern auch in der Gestalt und nach dem Blatte, so daß sie in meinen Augen nur die braunrothe, und auf der andern Seite grünlich fahlgelbe Farbe mit einander gemein haben. Diese ist klein, hat eine regulaire Ey-Gestalt, ist von vollkommen gewölbter Gestalt, nach dem Kopfe, und die nicht starke Blüthe sizt oben auf, der gekrümmte und dünne, am Ende etwas stärkere Stiel sizt im Fleische. Sie hat einen weit feinern, balsamischen Geschmak als erstere, ist von der Schmalzart und saftig, dauert

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

auch etwas länger. Gewiß eine feine Birn, von gleicher Güte mit unsrer lieben Pfalzgräfchen. Die Blätter sind ziemlich groß und von rundlicher Gestalt, dunkler Farbe, da jene von länglichter Gestalt, klein und meergrüner Farbe sind. Der Baum will einen guten Boden haben. So gewöhnlich die große Roußelett in unsern Gärten ist, so wenig wird man leichtlich diese kleinere finden, die es doch weit mehr verdient, und die hochstämmig so gut als niederstämmig gedeiht; auch eben nicht zu zärtlich zu sein scheinet. A. d.

41. Salviati; Jargonelle; Poire de Joseph? Poire Monsieur; Orange brune; die Josephs-Birne. ~~Sarviate.~~

Unter erstern Namen wird sie von Quintinge und überhaupt von dem französischen Pomologen angeführt. Quintinge vergleicht sie zwar der Gestalt nach mit einer Besidery; aber bei uns fällt sie nicht so rund aus, sondern ist vielmehr eyförmig, doch bei der Blume, welche klein, eingedrukt und flach, mit einem einstehenden Auge, anfänglich grünlich, aber bei der Reife von schöner goldgelben Farbe, mit braunen Tüpfeln untermengt, an

der Sonnen-Seite aber roth; der Stiel ist stark und sizt etwas im Fleisch, welches einen süßlichen der Orange mehr noch, als der Robine ähnlichen Geschmak hat, dergestalt, daß sie keine der schlechtesten Birnen im Sept. ist.*) Sie geräth hoch- und niederstämmig, und der Baum ist nicht zärtlich.

42. La Fondante de Brest; L'inconnue Cheneau; Finor d'été, die Bresler Schmalz-Birne.

Diese Birn-Art ist in ihrer Form sehr veränderlich. Viele haben eine ganz regulaire Gestalt; auch um die Blüthe nichts auszeichnendes. Eigentlich aber sind sie doch in der Mitte bauchigt, und an beiden Enden zugespizt, um die Blüthe mit Beulen umgeben, durch welche selbige gleichsam eingezwängt wird. Auf der rothen Seite ist sie mit gelben, und auf der gelben Seite mit grünen Tüpfeln überstreut, der Stiel ist meistentheils etwas ins Fleisch gewachsen. Dieses ist zwar nicht schmelzend, wie man nach ihrer Benennung vermuthen sollte, sondern nur halbschmelzend; aber übrigens von reizenden, zuckerartigen

*) In Frankreich macht man sie mit Zucker ein; macht auch Ratafia daraus.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und feinem Geschmak. Auch dauert sie länger als eine Robine oder irgend eine andere Sommerbirne, bis sie endlich auch teig wird. Der Baum trägt stark und bald, ist vor andern hart und ausdauernd, wächst stark ins Holz, besonders auf Quitten gut gemacht; dieses aber ist niemals grade, daß er daher sich nicht schön haut. Doch schadet dieses nicht, daß ihr Anbau nicht vor andern sollte empfohlen werden. Baum und Frucht liebt mehr Trockenheit als Nässe. H.

43. Parfum de Berni, die Ambrabirne.

Es giebt mehrere Birn-Arten, die den Namen Parfum führen nebst einem Zusaz, wie z. B. Parfum d' Aout; Parfum d'été; sie werden aber bloß namentlich angeführt. Vielleicht zeigen sie nur eine und dieselbe Art an, nemlich diese, deren Beschreibung folgende ist: Sie ist eine meist runde Birn, mittelmäßiger Größe, von schöner glatten grünlichen Farbe, die bei der Reife, gegen Ende des Sept. blaßgelb wird, und bräunlich getüpfelt ist, von brüchigem aber sehr süßen Fleische. Der aus dem Fleisch gleichsam gedrehte Stiel macht mit der Frucht einen starken Winkel. A. d.

44. Sans Pepin, Birn sonder Kern.

Ist ziemlich groß, von rundlicher Form und gegen den in der Frucht stehenden Stiel gespizt, die Schale rauch, von grünlichem Grund, mit braunröthlichen Flecken, so daß sie von weitem braungelb aussieht.

Diejenigen, die ich untersucht habe, waren ganz helle, und die Tüpfen, mit welchen die Frucht bestreut war, waren nur schwach und fein. Der Stiel ist nicht kurz und etwas gebogen, das Fleisch ist milde, von ziemlichen Geschmak, hat einen kleinen Grips, und entweder keine, oder sehr kleine Kerne; dauert aber nicht. Zum Abbacken würde sie sich gut schicken. A. d.

45. La Sanguinolle, die Blutbirne.

Ist bekannt genug, wegen ihrer sonderbaren Auszeichnung, da sie inwendig stark roth, als mit Blut untermengt, und wird deswegen beibehalten. Sonst hat sie eben keinen Werth; denn sie schon bei gehöriger Reife einen süßen Ge-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

schmak hat; so ist er doch ekel, und bei denen um so mehr, denen das rothe Fleisch auffallend und zuwider ist.

Koch- und Compots-Birnen.

Im August und September.

46. La Vallée, Poire de Liquet, die Thal-Birne.

Eine Birn von beträchtlicher Größe, um den Kopf gewölbt und der gröste Umfang nach oben, allmählig nach unten abnehmend, am Ende auf der einen Seite abgerundet, auf der andern eine Fortsetzung des kurzen, am Anfang dicken, mit einem Knie gebogenen und am Ende wieder stärkern Stiels. Von Farbe im Grunde blaßgelb, aber über und über mit Lehmfarbe überzogen, und darinnen noch dunkler und grob getüpft, von rauher Haut. Sie läßt sich zur Noth essen, wird aber bald teig. Ihre Größe und vorzügliche Fruchtbarkeit macht sie vor andern Kochbirnen in der Wirthschaft schäzbar. Reift zu Ende August,

und wird hin und wieder in Gärten angetroffen. A. d.

47. La Corneille, die Kornelius-Birne.

Ist mittelmäßiger Größe, hat eine meist runde Gestalt, am Kopfe etwas platt, und nach dem nicht langen, gekrümmten und seitwärts stehenden Stiele in eine Spitze abnehmend. Von Farbe fahlgelb, und bräunlich getüpfelt. Hält sich noch weniger als vorstehende. A. d.

48. Certeau d'été, die Honigbirne.

Certeau d'été, Sommer-Certeau heißt sie zum Unterschied der Certeau d'hyver Winter-Certeau auch Petit-Certeau, die kleine Certeau genannt. Eine von beiden, wie mich dünkt, letztere, denn ich finde keine von beiden näher beschrieben, ist in Frankreich besonders zu Compots sehr beliebt. Aber auch diese ist zu solchem Gebrauch und zum Abbacken vorzüglich zu empfehlen. Sie ist eine ganz ansehnliche große, oben und unten zugespizte, in der Mitte aber gewölbte Birne;

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

von rauher Haut, gelbgrüner Farbe, mit kleinen braunen Tüpfeln stark bestreut. Läßt sich sehr wohl essen, ist von herzhaft süßen Geschmak und was noch empfehlender ist, dauert eine geraume Zeit. Der Baum macht schwache und dürftige Triebe. Hoyersw. die Petit-Certeau ist allererst um Ostern eßbar.

49. Poire de Figue, die Feigenbirne; bei uns: die Zapfenbirne.

Diese allgemein bekannte und überall all befindliche Birn-Sorte wird auch öfters Poire de Prince, Prinzenbirne, genannt; so wie sie auch an theils Orten nur unter dem Namen von Jungfern-Birn, gekannt wird, beide Namen aber fälschlich führt. Denn für eine Prinzenbirne ist sie viel zu schlecht; und die eigentliche Jungfern-Birne, die ihr auch vorzuziehen ist, haben wir schon oben N. 12 beschrieben. Allerdings ist sie groß, schön und regulär gebaut, und noch schöner gemahlt, gelb und starkroth, und macht daher auf dem Baume und in der Obstschale vor andern Birn-Sorten Parade: allein für den Gaumen ist sie nicht nur sehr spröde und zähe, sondern hat auch, einmal fürs andre etwas herbes, würgen-

des und steinigtes: zum Abbacken schikt sie sich indeß sehr wohl. Auf Hochstamm wird sie je länger, je tragbarer. Allein auf Quitten taugt sie nicht, weil der Baum dann viel Holz macht und doch nur schwach trägt.

60. La Vilaine. die Schmuzzige; auch Vilaine d' Anjon, Tulipée, la Bigarade.

Unter diesen verschiedenen Namen wird sie von Quintinye angeführt und nur kurz beschrieben; da ich die vorhergehende bei keinem französischen Pomologen finde. Eine meistentheils schmal länglichte, gewölbte, und nach dem Kopfe zu am stärksten geformte und am Stiel etwas abgerundete Birne, welcher lang, dünn und gebogen. Von grünlich bräunlicher, schmuziger, an der Sonnen-Seite braunrother Farbe, von sehr rauher Haut. Das Fleisch ist spröde und nicht fein, hat aber reichlichen Saft, welcher herzhaft und säuerlich; so daß man sie ganz wohl, mit Vergnügen essen kann, nur daß ihr vollkommener Reifepunkt von sehr kurzer Dauer ist. Nicht nur ist diese Birn-Art überaus tragbar, sondern, bei alle dem, daß die Stiele so lang sind, hangen sie doch außerordentlich fest am Baume, daß ihr daher die

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Winde nichts anhaben können. Diese Vorzüge, nebst dem sehr derben Fleisch, das diese Birn behält, auch wenn sie teig worden, und daher ganz vorzüglich zum Abbacken sich schikt, macht daß ich deren Anbau zum wirthschaftlichen Gebrauch nicht genug empfehlen kann.

51. La Bernardiere, die Bernhardiner-Birne.

Diese muß eine ganz andre Birne sein, als diejenige, welche Quintinge unter dem Namen Bernardiere und in die dritte Classe sezt, welche er schlechte Birn-Sorten nennt; maßen die seinige erst in den Monaten Merz und April kommt. Unsere Bernardiere hingegen nur bis in den October hinein dauert. Uebrigens ist die unsrige eine ziemlich große, jedoch platt gedrukte Frucht, gegen den Stiel spizig, welcher gleichsam hohl im Fleische sizt; sie ist grüngelblich und bisweilen etwas schmuzig roth, die Haut anbei hökricht. Ihr derbes und hartes Fleisch dient sehr gut zu Compots und zum Abbacken. Auch ist der Baum tragbar. Zum wirthschaftlichen Gebrauch möchte sie auch deswegen zu empfehlen sein, weil ihre Reife in

solche Zeit fällt, wo die dringendern Geschäfte der Feld-Wirthschaft vorbei sind. H.

Im October werden reif:

52. Poire d' Angleterre, Beurré d' Angleterre; die Englische.

Sie ist von mittelmäßiger Größe, mehr lang als rund, doch bei dem gewölbten Kopfe am stärksten und an Größe und Gestalt einer schönen Verte longue ganz ähnlich; aber nicht der Haut nach, denn hier ist dieselbe glatt, graugrünlich und mit braunen Flecken übersäet. Der Stiel ist etwas dik, krumm gebogen und eben stehend. Das Fleisch ist sehr zart und butterartig und hat viel Saft, der sehr angenehm und erfrischend ist. Diese Birn-Sorte würde eine vollkommne Frucht sein, sagt Quintinye, wenn sie nicht bisweilen mehlig würde (welches ich aber nie bemerkt habe:) wenn sie nicht teig würde, sogar schon auf dem Baume, (welches allerdings Grund hat:) und wenn sie nicht manchmal mit der Verte longue, Petit-Oin oder Merveille d'hyver und mit der Lansac zu gleicher Zeit käme. Doch bei uns

kommt

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

kommt sie allezeit früher als jene; dauert aber freilich nur kurze Zeit. A. d. u. H.

53. Bon Chretien d'automne, Graciolí, Herbst-Christ-Birne. Malvasier-Birne. Zukeraten-Birne, im Reich; Apotheker-Birne.

Diese ist bei uns und in ganz Teutschland, so bekannt, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Indessen finden auch hier, wie bei der Bon Chretien d'hyver, Winter-Christbirne, Varietäten statt; da es ganz gelbe und fleischfarben geröthete, ganz und blaß gelbe, und auch solche giebt, die grün bleiben, und meistentheils größer ausfallen als die andern beiden Varietäten. Am Boden liegt es nicht, sondern die Propfung mag wohl den Unterschied machen. Meiner Bemerkung nach, bekommt diese Birn-Art in einem lockern und warmen Erdreich ein milderes Fleisch, fällt auch stärker aus; aber im schweren Boden ist das Fleisch krachender, und der Geschmak herzhafter. Die Franzosen haben ihr, wegen ihrer Aehnlichkeit mit der Bon Chretien d'hyver oder Winter-Christ-Birn, den Namen Bon Chretien d'été oder Bon-

Chertien d' automne, Sommer = oder Herbst= Christ = Birne, beigelegt, wie wohl bei ihnen die Durst = oder Wasser = Birne, Coule soif auch den Namen Bon - Chretien führt, doch mit dem Zusaz die muskirte, Bon Chretiené d'été musqu. Allein in Frankreich gedeiht sie so wenig als unser Borsdorfer und ist gegen die unsrige in keine Vergleichung zu ziehen, bezeuget Herr v. Heinecken nach eigner Erfahrung. Wir können uns hingegen derselben, so gut als in Ansehung unsers Borsdorfers mit vollem Rechte rühmen, wegen des wirklichen ganz auszeichnenden und oft sehr gewürzhaften Parfums. Wer kennt nicht übrigens ihren ganz besondern Nutzen in der Wirthschaft, da sie abgebacken alle andre Birnen übertrift. Der Baum muß im Freien, und an keinem Spaliere stehen; denn an solchem bringt er selten und wenig Früchte. Nur Schade, daß der Baum nicht zeitig tragbar wird, sehr in die Höhe steigt, seine nur schwachen Aeste sehr in die Breite treibet, und daher das Abnehmen der Früchte beides beschwerlich und gefährlich ist. An die Scheunen und Ställe sollte diese Birn = Art von den Land= Leuten fleißig gepflanzt werden, so würden solche guten Schutz vor den Winden haben, und der Ertrag würde sehr reichlich ausfallen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

54. Beurré blanc, Doyenne, Poire de Saint Michel, Poire de neige, Citron de Septembre, Bonne Ente, die weiße Butter-Birne.

Quintinye nennt sie gewöhnlich nur Doyenne; man hat aber jezt zwei Birn-Arten, die unter dem Namen Doyenne blanc und Doyenne gris angeführt werden. Bei uns ist sie unter dem Beurre blanc am gewöhnlichsten und dabei jedermann bekannt. Quintinye, dieser Patriarch der Pomologie, sezt sie nur in die zweite Klasse, der Mittelmäßigen, da sie doch selbst in Frankreich Bonne Ente, d. i. eine gute Pfropfung genannt wird. Uebrigens äußert er sich in Ansehung derselben folgendermaßen: Sie ist von der Größe und Figur einer schönen Beurre gris, (gegen welche Aehnlichkeit wir bei uns viel einzuwenden haben;) und zum Unglük kommt sie auch mit dieser zu gleicher Zeit, welches zu ihrer Ehre eigentlich nicht geschehen sollte. (Das will gleichfals bei uns nicht ganz passen; denn sie kommt vielmehr früher; und sodann hat die Beurre gris keinen so gar großen Vorzug des Werths, daß jene vor ihr sich schämen und verbergen sollte. Vielmehr giebt es Beurre gris, bei denen die Säure sehr stark, und der Parfüm gar sehr fehlt, wenn sie schon schmelzender

sind als jene.) Weiter sagt er von ihr: ihre äußere Haut ist sehr gleich und glatt, die Farbe am Baum hellgrün, und bei der Reife schöngelb, an der Sonne fleischfarben schön roth gefärbt und der im Fleisch stehende Stiel kurz und stark, das Fleisch ist wirklich schmelzend und der Saft lieblich. Aber gemeiniglich ist es eine wenig edle und erhabne Lieblichkeit, bei alle dem, daß man an ihr bisweilen einen gewissen kleinen Parfüm wahrnimmt, der nicht viel zu bedeuten hat. Das Fleisch wird gern weich, mehlig und sandig, so daß es ziemlich schwer ist ihren rechten Reife-Punkt zu treffen. Indeß, wenn man die Vorsicht braucht diese Birne noch ziemlich grün abzunehmen, und sie auf den Tisch zu bringen, ehe sie eine ganz hellgelbe Farbe angenommen, welche ein Kennzeichen daß sie zu reif sei: so mag man es wagen sie vorzusetzen, ohne Schande davon zu haben. Ich habe einmal so vortrefliche Früchte geerndtet, daß ich glaubte es wäre eine ganz andre Birn; aber ein solcher Jahrgang ist mir nicht wieder gekommen. Sie hat in jeder Lage den Vortheil der Fruchtbarkeit, darum sie auch bei vielen mittelmäßigen Gärtnern in besonderer Achtung stehet; und überdies auch den Vortheil der Schönheit, daher sie den Monat Octob. hindurch in allen Obst-Piramiden oder Obst-Tellern vornehmer Tafeln ihren Plaz behauptet. Sie findet genug Liebhaber, die sie

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

weit mehr schätzen als unser eins. Er meint sogar, daß sie in Gefahr stehe von der Bezy de la Motte verdrängt zu werden. Mit Fleiß habe das Urtheil eines Quintinge über diese Birne hersetzen wollen, und überlasse es dem Ausspruch anderer, ob ihn nicht die Lust zu widersprechen und zu tadeln was jedermann lobt hingerissen und veranlasset hat, daß er sich selbsten widerspricht. Indeß kann zu seiner Entschuldigung angeführt werden, daß auch andre französische Pomologen von der weißen Butter-Birne nicht groß Rühmens machen; und kann es wohl sein, daß dieselbe, so wie einige andre Birn-Sorten auf teutschen Boden sich wirklich verbessern. Ein etwas trokner, guter und lokrer Boden ist derselben allemal zuträglicher, als ein nasser und kalter. Wenn der Jahrgang sehr ungleich ist, oder wenn der Baum krankt, so bekommen die Früchte schwarze Flecke, und fallen so schlecht aus, daß man sie nicht genießen kann. Billig sollten alle, die Baumschulen unterhalten, dem sehr lobenswürdigen Beispiele des sel. Past. Henne nachfolgen, und wenn sie diese oder jene Sorte anbauen wollen, auch allemal die beste Art, die ihnen bewust ist, und nicht die erste beste, die zur Hand ist, erwählen. Es finden sich oft mehrere beurre blanc in einem Garten oder an einem Orte, indeß zeichnet sich immer eine vor der andern aus. Darum ist es oft ein nicht

zu ersetzender Verlust, wenn eine solche Art von ganz vorzüglicher Güte verloren geht, wie ich an meinem Orte solches erlebet habe.

55. Hallemine bonne, die gute Birne von Hallum. Die Frießländische.

Eine Birne, von welcher Quintinge noch nichts gewust hat. Denn der holländische Pomolog Knoop meldet von ihr: „diese Sorte ist nicht gar alt; sie ist in Frießland in dem Dorfe Hallum vor wenig Jahren d. i. in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts aus einem Kerne der Sommer-Bon Chretien, (Zuckeraten) entstanden, welcher sie an Form und Geschmak auch etwas gleichkommt; diese Entstehung scheint mir zweifelhaft, ehender aus einer Beurre blanc; und die Gleichheit ist wohl erzwungen; wie denn Blatt und Holz ganz und gar keine Aehnlichkeit haben.) Von dem Ort ihrer Herkunft hat sie auch den Namen Hallemine mit dem Zusaz: bonne, bekommen. Seine Beschreibung von dieser Birne lautet ferner also: Sie ist eine sehr große Birne, von länglichter Form, etwas bauchig, und nach dem Stiele zu wird sie ein wenig dünner. Ein gleiches geschiehet auch um das Auge herum, wel-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ches nicht tief inne sizt und der Stiel ist nach Verhältniß der Frucht eben nicht lang; (bei uns gar sehr kurz, schwach und gekrümmt.) Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von hellgrüner, etwas ins gelbe spielender Farbe. (Bei uns wird sie so schön gelb wie nur eine Beurre blanc.) Ihr Fleisch ist einigermassen derb, aber milde und voll Saft, von sehr lieblichen, angenehmen Geschmak. Sie wird vom Baum genossen und will, wie die Brüßler Birne, zur rechter Zeit gepflücket sein, wenn ihre grüne Farbe in das gelbe zu spielen anfängt, und das Fleisch dem Daumen nachgiebt, denn, so sie länger hängt, wird sie ungeschmak, mehlig und teig. Der Baum treibt gutes, starkes Holz und ist sehr tragbar.

Vorstehender Beschreibung aus der zuverläßigsten Quelle habe nur noch beizufügen: es wird niemanden verwunderlich sein, wenn diese gleich anfangs vorzügliche Birn-Art durch die fernere Fortpflanzung noch mehr nach äußerer und innerer Güte sich veredelt hat. Bei uns hat sie mit der Beurré blanc so große Aehnlichkeit, daß man beim ersten Anblik sie für einerlei Birn-Art ansehen möchte, von eben so schöner gelber und über und über fein getipfelter Farbe, auch fast der

nehmlichen Gestalt; doch steht das Blüth-Auge in mehrerer Vertiefung und ist mit Buckeln umgeben, die Form ist mehr länglicht und bauchig, geht auch spitziger zu und macht unten eine ausgeschweifte Rundung, in welcher der kurze, dünne, gebogne, grünliche Stiel inne sizt. Die Frucht wird bei uns um Michaelis abgenommen und erwartet liegend ihren Reifepunkt. Sie ist gewiß von sehr vorzüglichen Geschmak, der fast herzhafter als der von der Beurré blanc und hält sich ziemlich lange, ehe sie ins moll werden übergeht. Die Blätter sind größer und länger als von der Beurré blanc, und gehen sehr spiz zu und sind mehr von meergrüner Farbe. Die Blatt-Augen liegen auf, sind flach und gleichsam dreieckig; die Blüth-Augen sind groß und stark und gehen spiz zu. Die Rinde an den Jahrestrieben ist dunkel braungelb und nicht glatt. Das Holz ist nicht von weicher Art, ob es schon schwammig scheint. Diese Birn-Art ist eben so balde und so reichlich tragbar, als die Beurré blanc.

In Alt-Döbern ist der Mutter-Baum schon lange eingegangen. Aber in der Nachbarschaft war einer, der, nachdem er seinen Besitzer, und manchen Gast mit seinen Früchten, und manchen Pomologen mit seinen Propfreisern lange und reich-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

lich erfreuet hatte, das Schikſal der Vergänglichkeit nun auch erfahren muß. Um ſo mehr alſo iſt die fleißige Fortpflanzung dieſer in die erſte Klaſſe des Tafel-Obſtes gehörigen und in aller Rükſicht ſo preißwürdigen Birn-Sorte mit Recht und nachdrüklichſt zu empfehlen. H.

56. Beurré gris, Beurré verd, Beurré rouge, Beurré doré, Beurré d'Amboise; Isambart des Normans, Poire de Vendôme, die graue Butter-Birne.

Dieſe bei uns ſo ſehr als die Beurré blane bekannte und beliebte Birn-Art, bedarf keiner weitläuftigen Beſchreibung. Der Herr v. Heinekken ja auch Quintinye meint, nachdem der Baum gegen Mittag, oder am Spalier, oder im Freien, oder im Troknen, oder im Naſſen, auf einem Wildling oder Quitten-Stamm ſtehet, bekommt die Frucht verſchiedene Farben, auch oft einen verſchiedenen Geſchmak, nach welchem man ihr verſchiedne Namen gegeben hat, ſie iſt aber immer einerlei. Wenn ich ſchon dieſe Behauptungen nicht gänzlich abſprechen will, und allerdings auf einem und demſelben Baume vielleicht die meiſten eine bloß graue Farbe, aber einige darunter

auch röthlich befunden werden; so ist doch der Unterschied, den man jezt zwischen Beurré gris und Beurré rouge macht, und der anfangs vielleicht bloßer Zufall war, nicht ohne Grund. Veredelt man auf einem Quittenbaum Beurré rouge und auf einem andern Beurré gris, so wird man finden daß auf erstern alle Früchte sich roth färben, nur mittelmäßige Größe erlangen, und einen gewürzhaftern und süßern Saft haben; auf leztern aber werden sie graugrün befunden werden, auf einem mehrere Jahre bereits tragbaren Baume sehr groß und vollkommen ausfallen, aber der vielleicht noch häufigere Saft wird mehr ins weinsäuerliche übergehen und das gewürzhafte wird vermisset werden. Ich glaube, daß keine Birn-Art auf Grund und Boden so empfindlich ist wie diese. Ich hatte an einem ehemaligen Wohnorte in meinem Garten 4 auf Quitten veredelte Beurrés rouges, eine unter denselben zeichnete sich merklich aus und das ein Jahr wie das andere. Von dieser habe fortgepflanzt gleichfals auf Quitten und mehrmalen Früchte genossen, aber nie wieder erlebt, daß sie so besonders gewürzreich gewesen, wie von jenem Mutterstamme, und hier schien weder Mangel der Sonne noch Beschaffenheit des Bodens schuld zu sein. Auch liebt die Beurré gris mehr einen etwas feuchten, als zu troknen Stand, in welchem, besonders auf Quitten die

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Früchte aufspringen und nicht zur Vollkommenheit gedeihen.

So karg ein Quintinye übrigens mit seinem Beifall für die Beurré blanc ist; so freigebig ist er dagegen mit demselben für die Beurré gris, welcher er den zweiten Rang unter den Birnen zuschreibt, und unter andern zu ihrem Lobe auch anführt; daß sie den Vortheil habe, wegen ihrer Größe, Schönheit der Gestalt und der Farben-Mischung dem Auge zu gefallen; daß sie außerordentlich fruchtbar sei, kein Jahr aussetze, mit jedem Erdreich für willen nehmen, und so gut auf dem Kernstamm als auf der Quitte gedeihe, daß sie selten mehlig, unschmakhaft oder teig werde u. s. w. und sezt endlich hinzu: sie sei so vortreflich daß wenn sie zu Ende September reif zu werden anfange, man nach einstimmigem Urtheil über den Abgang der Pfirschen, welche dann vorüber sind, sich getröstet sehe; welches viel sagen wolle. Daß diese Aeußerungen, wenigstens bei uns, nicht ohne Berichtigung gelten mögen, darf wohl nicht erst erinnert werden.

57. Bergamotte d'automne, Bergamotte commune, Bergamotte de la Hiélire, Bergamotte de Recous, Herbst-Bergamotte.

Eine nicht weniger allgemein bekannte und beliebte Birne. Man giebt zwar allen Birnen, die glatt, rund, gedrukt und grünlich sind, den Namen Bergamotte, mit dem Zusaz von Sommer "Winter„ und dergleichen, und es ist ein grober Pomologischer Irrthum, wenn man länglich gestaltete Früchte Bergamotten nennen kann: wenn mau aber schlechtweg eine Bergamotte sagt, so versteht man allezeit die Herbst-Bergamotte, so einige auch die Holländische nennen, dies leztere behauptet Hr. v. Heinecken; ich weiß aber nicht, ob er nicht irrt, denn die unter dem Namen Bergamotte d' Hollande bekannte Birn ist eine Winter-Sorte, von den ganz späten, und dauert bis in den Junius hinaus. Dafern man die rechte Sorte vor Herbst-Bergamotte bekommt, sagt v. Hein. weiter, so muß man mit Quintinge zweifelhaft werden, ob die Bergamotte oder graue Butterbirne besser schmekt; allein ich muß bekennen, daß man sie selten in Sachsen aufrichtig findet. Obs unser Klima macht, daß sie ausartet, kann ich nicht gewiß sagen; in ganz Nieder-Sachsen aber ist sie

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

nicht nur so schön, als in Frankreich, sondern auch mehr gäng und gäbe, als irgend eine andere Herbst-Birne; sie dauert auch dorten bis zu Weinachten, da sie bei uns hintereinander weggenossen werden muß, und weiter hin unschmakhaft wird.

Hier redet der Hr. v. Hein. als derselbe ein Nieder-Sachse war, und sie in seiner Vater-Stadt Hamburg öfters, so wie auch in Frankreich genossen haben wird. Auch zweifle ich nicht, daß er, da er Unkosten nicht scheuete, sich wird Mühe gegeben haben, sie ächt zu bekommen, und mich bestärkt daß der in Alt-Döbern noch befindliche Mutter-Stamm ein Kern-Stamm und nicht auf Quitten ist, wie doch sonst alle andre daselbst befindliche Birn-Stämme. Allein ich habe die Früchte von eben der Beschaffenheit wie die unsrigen befunden in Ansehung der Größe und des innern Werths. Daß dem Klima wohl schwerlich alleine die Schuld des Ausartens beigeleget werden möge, sondern vielmehr der Beschaffenheit des Bodens, habe bereits in der Vorrede erwähnt, und mich dünkt, diese Birne verlange vielleicht vor andern einen schweren, oder doch wenigstens einen frischen Boden. Sie ist auch bei uns keines-

weges zu verachten, sondern bleibt allemal eine sehr schmakhafte, saftvolle, schmelzende Birne, nur hat sie nach meinem Urtheil zu viel Säure, und zu wenig von dem angenehmen, gezuckerten und mit etwas Parfüm verbundenen Saft, den ihr Quintinge beilegt. Aber auch bei uns trägt sie so reichlich als nur immer eine Beurré blanc und das jährlich, und die kleinere sind so schmakhaft wie die großen. Gewöhnlich haben sie 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll, auch wohl 3 Zoll im Durchmesser; sind von Gestalt sehr gedrukt wie eine Renette, haben ein tiefes Auge und sehr kurzen, etwas dicken Stiel, der auch vertieft ist, von glatter Haut, die zur Zeit der Reife etwas ins mattgelbe übergeht und sich feuchte fühlt. Quintinge führt noch an, daß man ihn berichtet, es gebe von dieser Herbst-Bergamotte eine spätere Art, allein seine mit vieler Mühe und Aufwande verknüpfte Nachforschungen hätten nichts herausbringen können. Doch meint er die Liebhaber dieser Birn-Art sollten sich Bäume an Orten pflanzen, wo ihnen die Sonne mangelt, wo sie daher später zur Reife kommen und länger dauren würden. Uebrigens scheint sie mir von weicherer Art zu sein als andere, und besonders ist sie der Krebs-Krankheit unterworfen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

58. Bergamotte de Suisse, die Schweizer-Bergamotte.

Quintinye hält diese ganz für einerlei, beides in Ansehung der Größe und Güte, mit der Herbst-Bergamotte, und meint daß sie nur dieses besondre habe, mit gelb- und grünen Banden wechselsweise gestreift zu sein, so wie auch das Holz solche Streifen habe. Der Herr v. Hein. aber meint, sie schmecke lange nicht so gut, und werde nur ihrer besondern Farbe halber geachtet.

Ich kann kein Urtheil fällen, da ich sie noch nicht kenne, und mich nicht überzeugen kann, daß eine unter dem Namen Prager-Bergamotte allhier befindliche Birne die Schweizer-Bergamotte sein sollte. Denn wenn sie schon bunter ist als die Herbst-Bergamotte, so habe ich doch keine Streifen an ihr bemerkt, wie z. B. die gestreifte lange grüne, oder Verte longue panachee hat. Diese so genannte Prager-Bergamotte, die ich in keinem pomologischen Werke angeführt finde, ist allerdings von Form eine Bergamotte, gemeiniglich stärker als die Herbst-Bergamotte, läßt sich ganz wohl essen, ist aber nicht schmelzend, sondern vielmehr spröde, schikt sich sehr gut zum

Abbacken und ist sehr fruchtbar, wird früher reif und dauert ziemlich lange; so daß sie in der Wirthschaft nicht zu verachten ist.

59. Sucré verd, die grüne Zukkersüße.

Wiederum eine sehr gäng und gäbe und beliebte Birn-Sorte, die es auch in mehrerer Rükficht verdient. Herr v. Hein. bemerkt, daß sie in Teutschland von den unwissenden Gärtnern gemeiniglich die Ambrette genannt werde. Hierinnen sagt er vollkommen recht. An manchen Orten ist sie unter dem Namen Ambrette d'automne, die Herbst-Ambrette, bekannt. Sie ist ungemein süß und saftig, schmelzend und noch mehr Butterartig als die Beurré blanc, welcher sie an Gestalt oft sehr ähnlich ist, aber an Größe und Stärke oft weit übertrift, besonders auf Bäumen, die schon viel getragen haben, mehr platt als länglicht, am Kopf am stärksten und nach dem kurzen und schwachen Stiel ein wenig eingezogen, hellgrün von Farbe am Baume, mit braunen oft ziemlich starken Tipfelchen überstreut, welche oft vornemlich um das vertiefte Auge zusammenfliessend sind. Die Früchte wachsen gern in Quasten,

oder

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

oder 2 — 3 zusammen, und werden im October reif, wollen leider! so wenig wie beurré blanc lange dauern, werden aber nicht wie diese mehlig, sondern teig. Der Baum treibt stark, aber macht doch nur schwache Ruthen, die bei jedem Auge gebogen sind und überhaupt sich gern krümmen. Die Blüth-Augen sind viel schwächer als von der Beurré blanc, daß man oft sich zur Zeit, wenn sie treiben, wundern muß, wo sie herkommen. Die Rinde ist hell und glatt, die Blätter lang und schmahl und haben ein frisches Grün. Mir scheint es, daß wir diese Birn-Art bei uns besser haben, als sie selbst in Frankreich sein mag. Denn Quintinge tadelt an ihr, daß sie ein wenig steinigt wäre, wovon bei uns auch nicht die mindeste Spur vorhanden, er sagt daß sie kleiner als die Epine d'hyver oder Winter-Dorn sei, da sie bei uns 2 und 3 mal größer ausfällt. Er und andre gedenken, daß sie ein wenig gelb würden bei der Reife, und bei uns werden sie starkgelb, mehr noch als eine Beurré blanc. Ueberdies habe von dem Mutterstamm in Alt-Döbern, der doch aus Frankreich stammt, mehrmalen Früchte genossen, die aber bei weitem den unsern an Güte nicht beikommen. Diejenigen Sucré verds, die bei uns keine hochgelbe Farbe annehmen, taugen nichts, und von solchen muß man ja nicht Reiser nehmen. Die

Ursach ist, wenn sie in einem kalten, nassen Boden gewachsen sind, welchen sie nicht lieben, sondern einen warmen und troknen. Je älter der Baum, je größer und schmakhafter die Früchte; doch behaupten die auf Quitten allemal den Vorzug. H.

60. Verte longue, Mouille bouche d'automne, die lange Grüne; die Herbst-Saft-Birne.

Von dieser sagt Quintinye: sie ist eine von den gar alten Birn-Sorten, die jedermann kennt, (welches aber bei uns das Gegentheil, und sehr zu bedauren ist, daß sie so unbekannt und so wenig gefunden wird. Man kann sagen daß ihr doppelter Name, der erste, Verte longue, die lange Grüne, ihre äußere Form und Farbe beschreibt, der andre aber, Mouille bouche d'automne, die Herbst-Saftbirne, ihre innere Güte anzeigt. Er schreibt ferner: sie hat viel Freunde und auch viel Feinde. Diejenigen die ihr nicht wohl wollen, machen es ihr zum Vorwurf, daß sie zur unrechten Zeit komme und unter die späten Pfirschen und die Beurrés sich menge, daß sie zu leicht moll oder überreif werde und den Geschmak verliere, und wenn sie nicht in einem troknen und süßen

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Boden gewachsen, mäßig und unschmakhaft befunden werde. Will man ihr aber Gerechtigkeit wiederfahren lassen, so muß man die Menge, die Lieblichkeit und den Parfüm ihres Saftes in Betracht ziehen, so wie die Zartheit ihres feinen Fleisches und man wird nicht umhin können diese ihre guten Eigenschaften gelten zu lassen. Ich sage so gar, daß sie über sehr viele andre Birn-Sorten durch ihre außerordentliche Fruchtbarkeit, mit welcher sie jährlich sich zeigt, den Vorzug verdienet. Es ist ausgemacht, wenn man ihr mit etwas Zucker zu Hülfe kommt, da sie fast gar keinen Bast oder Grips hat, und die Schale fast so dünn wie bei einer Pfirsche ist, daß wir so viel gute Gründe für diese Birn-Art und so wenige gegen dieselben finden, daß sie unangesehn aller Vorwürfe, die man ihr machen will, allezeit als eine Frucht von Wichtigkeit zur Zeit ihrer völligen Reife angesehen werden muß.

Diesem Urtheil eines Quintinge können auch wir völlig beistimmen, nur wüste ich nicht, wie diese Birn einer Beihülfe von Zucker bedürfen sollte, da sie von so ungemein angenehmen, lieblichen und fein würzhaften Geschmak ist, daß ihr fast keine andere zur Zeit ihres vollkommnen Reife-

Punkts gleich kommt; aber um so mehr ist zu bedauern, daß dieser gar zu geschwinde vorbei ist, und alsdann auch das fein gewürzhafte und der so reiche Saft. Sie hat übrigens eine schöne, proportionirliche, länglichte, um den Kopf gewölbte Gestalt, und die Blume liegt flach auf; von Farbe ist sie ganz hellgrün, fein und glänzend von Haut, als ob sie lackirt wäre, und hat viel Aehnlichkeit mit der Louise bonne oder Ludwigs-Birne, mit welcher sie häufig verwechselt wird; ist von weit bessern und feinen Geschmak, dauert aber nicht so lange. Einen wäßrigen, kalten Boden liebt sie nicht, und ungünstige Jahrgänge machen sie grusicht und schlecht. A. d. u. H.

61. Verte longue pannachée, Verte longue Suisse, die lange gestreifte Schweizer-Birne.

Diese Birn-Art scheint Quintinge nicht gekannt zu haben. Die Kartheuser aber sagen von ihr; sie sei von der Vorhergehenden nur darinn unterschieden, daß sie mit grün, gelb und roth gestreift sei; so wie auch das Holz gelbe und grüne Streifen hat, daß sie sehr schmelzend sei und den nehmlichen Geschmak habe.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Diese Birn kann nicht leicht verkannt werden, weil sie so auszeichnend ist. Allein bei uns ist sie von der Verte longue in Ansehung ihrer Größe und innern Werth ziemlich unterschieden, aber zu ihrem Nachtheil. Sie wird weder so groß, noch auch so schmelzend und angenehm von Saft, hat aber doch ein feines, mehr als halbbrüchiges Fleisch und ist keinesweges zu verachten. Das Holz scheint sehr weichlicher Art zu sein, und der Wuchs ist sehr sparsam und schlecht. Die unwissenden Gärtner, sagt von Hein. nennen sie die lange Schweizer-Bergamotte. H.

62. Bezy de la Motte, der Wildling la Motte oder nach Heinekken, die Fürstliche.

Diese Birn-Art ist nicht sogar alt und erst in Quintinye's Tagen bekannt worden, der von ihr schreibt, daß er sie zu Ende October 1685 so vortreflich befunden, daß, wenn sie in andern Jahren auch so gut ausfiele, die Beurré blanc oder Doyenné in Gefahr stehn, von ihr sich den Rang ablaufen zu lassen oder wenigstens gleich neben sich einzuräumen. Allein, diese Gefahr ist ganz verschwunden und wenigstens bei uns wird jeder Kenner sie der Beurré blanc weit nachsetzen. Sie hat

ganz die Farbe der Beurré blanc hat auch um die Blume und Kopf viel Aehnlichkeit mit derselben. Sonst sind die vollkommnern Früchte von länglichter Gestalt, bauchigt, das ist in der Mitte am stärksten; gegen den Kopf abnehmend gewölbt, nach dem Stiele zu eingezogen und mit abgerundeter Spitze, aus welcher der sehr kurze und oben sehr fleischige Stiel gleichsam herausgewunden ist; über und über getipfelt, an der Sonnen-Seite stärker, mit unter röthlich gestrichelt und verwaschen; von sehr starken Muscus-Geruch; das Fleisch sehr weiß, halbschmelzend, aber von sehr kurzer Dauer und alsdann mehlicht. Die Kerne sehr schwarz. A. d. u. H.

In Ansehung dieser Birn-Sorte irret sich Hr. v. Hein. in seiner Beschreibung, da er wider Quintinge, die Kartheuser, und alle andre ächte Pomologen diese unter dem Namen Rousseline anführt, hingegen eine Bezy de la Motte unter die September-Birnen setzet.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

63. Rousseline; La Poire Rousseline; le Muscat à longue queue de la Fin d' Automne. Die Rußeline.

Quintinye sagt von dieser Birn-Art: er habe sie zuerst unter dem Namen le Muscat à longue queue de la Fin d'Automne, die bunte Muskateller mit langen Stiele, zu Ende des Herbsts kennen gelernt; der Name Rousseline aber gefalle besser, sei kürzer und auszeichnender; und ihre Gestalt, die sich einer Roußelett, (aber einer sehr großen) nähere, habe veranlasset, daß ihr von einem vornehmen Liebhaber dieser Name sei beigelegt worden. Ihre Farbe ist sehr hellgelb und um den Kopf und auf der Sonnen-Seite stark braunroth, nach Art der Roußelett, so daß man sie für eine Martinses halten könnte. (Diese Aehnlichkeit aber möchten andere wohl nicht finden. Ihr Fleisch ist zart und angenehm, ihr Saft aber sehr süß und lieblich parfümirt. Ihr großer Fehler ist, daß sie mit den Beurrés, den Bergamotten und Lansacs zu gleicher Zeit kommt.

Dieser Beschreibung stimmen die Kartheuser bei, und gedenken noch, daß sie nach dem Stiele spitzig zugehe, welcher stark und lang. Eine

schön gestaltete Birn; um den Kopf sehr vollkommen gewölbt. Bei uns ist sie in den starken Wintern eingegangen.

64. Poire de Malthe, Caillot rosat, Pera del Campo, die Maltheser-Birne.

Eine länglichte, proportionirliche, gelb und rothe, schöne Birn, mit einem eben nicht gar langen, doch besonders dünnen Stiele, der aus dem Fleische herausstehet. Sie schmekt süßlich und gewürzhaft und wird zu Ende Octob. reif. A. d.

65. Poire de Chat, von Heinecken der Katzenkopf benannt: in England Swan's Egg Pear, Schwanen-Ey-Birne.

Die Englische Benennung ist die passendste. Denn sie hat völlig die Form eines Eyes, wie auch Quintinge erinnert; und zwar, wenn es eine vollkommen ausgewachsene Frucht ist, von der Größe eines Gänse-Eyes, d. i. sie ist nach dem Kopf, der ein sehr kleines Auge hat, gewölbt und nach dem Stiele zu, der nur mittelmäßig, meist sehr kurz

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und schwach ist, abgerundet, der Bauch aber erhebt sich nur wenig. Die Haut ist sehr glatt, atlasartig und trocken, von Farbe ist sie in manchen Jahrgängen dunkelgrün, in andern aber heller, so daß sie fahlgelb-grün aussieht. Das Fleisch ist zart und butterartig, und der Saft angenehm, und in troknen Jahren sehr süß und lieblich. Quintinge will sie eben nicht verachten, aber gleichsam nur andern zu Gefallen. Der Engländer aber rechnet sie unter die besten Birnen; und diesem Urtheil können wir auch beistimmen, denn sie gehört gewiß zu den guten Herbstbirnen. Die Frucht dauert ziemlich lange und behält seine Güte, doch nicht bis Weinachten wie in England. Der Baum ist sehr fruchtbar und die Früchte sind wie Ziebeln angereihet. Er macht daher auch nur schwache Jahres-Triebe, die nach oben sehr verdünnt sind. Die Augen sind klein, sehr spitzig und etwas abstehend. Das Blatt ist auch klein, schmal, an beiden Enden zugespizt und zusammenschlagend, ziemlich hellgrün und dem von der St. Germain ähnlich mit kurzem Blattstiel. Sie wird hin und wieder gefunden, verdiente aber noch bekannter zu sein, und fleißiger angebaut zu werden.

H.

66. Ambrette, Trompe Valet, Belle Gabrielle, die Ambrette.

Diese Ambrette, um uns gehörig und bestimmt darüber äußern zu können, wollen wir mit Quintinge die Ambrette avec epines, oder die Ambrette **mit Dornen** nennen, um sie von derjenigen Ambrette zu unterscheiden, welche der Hr. v. Hein. in seiner Obst-Beschreibung anführt, und welche wohl des Hr. Quintinge Ambrette sans-epines, **Ambrette ohne Dornen**, die er aber nirgends näher beschrieben hat, sein mag, und deren nähere Anzeige wir wollen nachfolgen lassen.

Die Ambrette avec epines gehört unter die ganz alten Birnen. Quintinge sezt sie mit der Echassery in Parallele und meint, daß beide selbst einer Bon Chretien d'hyver, einer Beurré gris und Virgoulé nicht nachstehen wollen.

Hier ist die Beschreibung nach dem Duhamel: die Triebe sind kurz, auf der Seite im Schatten hellgraugrün, und auf der andern leinfarben, (gris de lin,) gerade und vollkommen rund. Die Augen sind groß, rund, sehr spitzig, und stehen vom Zweige ab, die Augenträger stehen nicht weit

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

vor. (Die Blüth-Augen aber sind fast ungewöhnlich klein, kurz und spiz, schwellen aber im Frühjahr sehr stark.) Die Blätter sind von mittelmäßiger Größe, 2 Zoll 8 Linien lang, 22 Linien breit, ungezähnt, rinnenförmig gebogen, und die Rippe macht einen Bogen unterwärts. Die Stiele sind 19 Linien lang. Die mehr als gewöhnlich kleine Blume hat 14 Linien im Durchmesser. Die Frucht ist mittelmäßiger Größe, von angenehmer Gestalt, rundlich und gegen den Stiel abnehmend. Der Stiel ist dik, 9 Linien lang und steht in einer sehr kleinen Vertiefung, die am Rande einige Beulen hat. Der Durchmesser ist zwei Zoll und die Höhe 25 Linien. Die Haut ist weißlicht im leichten Boden, dunkler aber im schweren und feuchten. Das Fleisch ist etwas grünlich; fein und zerfließend; der Saft gezuckert, erhaben und vortreflich, wenn die Jahre gut und der Boden der Frucht anständig ist. Die Kerne sind schwarz und ihre Fächer ziemlich weit. Sie zeitigt im Nov. Dec. Jan. Febr.

Auch das ist wahr, daß diese Sorte einen troknen und warmen Boden und eine gute Lage liebt; aber eben nicht, was er weiter hinzu sezt, daß er frei und hochstämmig besser als am Geländer oder als ein Zwergbaum wachse, und daher

besser auf den Kernstamm als auf die Quitte gepropft werde. Er gedeiht vielmehr auch auf Quitten und niederstämmig sehr gut. Aber er hat starken Trieb, darum ist er nicht gleich tragbar, und im Schnitt muß man ihm viel Holz und Willen lassen, bis der starke Trieb nachlässet.

Wie steht es aber um die Dornen, die allgemein dieser Birn-Art zugeschrieben werden? diese Dornen haben mir lange und viele Unruhe und Ungewißheit gemacht, bis ich endlich am besten von Quintinge bin belehrt worden. Man muß sich nicht wahre Dornen denken, wie sie etwa der Birn-Wildling oder auch die Amedotte und die Hoyerswerdsche Sommer-Zuckerbirne hat; sondern die belehrenden Worte eines Quint. hierüber lauten also: „das Holz der Ambrette und Lechasserie (er vergleicht nemlich beide Birn-Arten nach ihren Aehnlichkeiten und Verschiedenheiten) ist sehr verschieden darinnen, daß es bei den Ambretten-Bäumen gewöhnlich sehr dornicht und stachlicht und ganz denen Wildlingen ähnlich ist, die man in den Wäldern und Hecken findet, welches bei der Lechasserie nicht also sich verhält, als welche gewöhnlich sehr schwach und dünn Holz macht, wohl auch Spizzen treibt, allein sie sind nicht zugespizt genug, um die Hand zu verwunden, die ih-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

nen nahe kommt, wie es bei den Ambretten der Fall ist.“ Vergleicht man nun beide Baum-Arten, so wird man finden, daß beide Fruchtspieße treiben, die spiz zugehen, aber bei der Ambrette sind sie kurz und stark und sehr spitzig und dabei dicht bei einander, und fast durchgängig stehen sie rechtwinklicht am Zweige, daß die Hand mit Furcht sich hineinwagt.

Noch muß ich aus Erfahrung bemerken, daß man die Ambretten nicht gar zu reif auf dem Baume werden lassen, sondern bald nach Michaelis abnehmen muß, denn alsdenn bekommen sie wohl liegend eine gelbe Farbe, sind aber saftlos und unschmakhaft. Die Frucht ist auf dem Hochstamm so vollkommen wie auf dem Zwergbaum, und das Holz ist vor andern nicht weichlich, und die Bäume werden groß und stark und bleiben gesund, bauen sich schön, wachsen piramidenförmig, und schicken sich daher vor andern an Häuser oder Wirthschafts-Gebäude zu deren Schutz gepflanzt zu werden.

H.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

67. Ambrette sans epines. Ambrette ohne Dornen.

Herr v. Heinecken sezt noch hinzu; sie wird auch Jalousie genannt; und ich halte dafür, daß dies der rechte Name sei, mit welchem sie von vorstehender zu unterscheiden ist, um Verirrung zu vrrmeiden. Quintinge kennt den Namen Jalousie nicht, und die Ambrette sans epines, führt er bloß dem Namen nach an, kann uns also keine Auskunft geben. Allein die Kartheuser, der Jardinier solitaire, und andere stellen diese Jalousie unter den guten Birn-Arten auf, mit der Bemerkung: einen Fehler hätte sie, daß sie endlich gar zu weich wird und dann das angenehme und gewürzhafte verlieret, welches ich an dieser Ambrette des Hr. v. Hein. gleichfals bemerkt habe. Er sagt übrigens von derselben: sie ist eine überaus schöne, wohlschmeckende Birne, so wenig Gärtner in Deutschland unter ihrem rechten Namen kennen. Sie ist hellgrün bei ihrer Reife, länglicht, aber bei der Blume breit, nicht so groß als eine Sucré verd, hat bisweilen hie und da braune Flecken und einen grade aus dem Fleische gehenden Stiel. Sie dauert oft bis in den Dezember.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Uebrigens, so verschieden die Früchte von diesen beiden Birn-Arten; so verschieden ist auch alles übrige. Die Blüth-Knospen bei jener sind klein, kurz und sehr spitzig, bei dieser sehr stark, bauchigt und regulair zugespizt. Jene hat einen sehr starken Wuchs und macht viel Holz, diese aber wächst sparsam, und hat, besonders bei jungen Bäumen den Fehler, daß späte Triebe nachkommen, welche nicht reif werden, und in kalten Wintern verderben. Bei jener ist das Holz von dunkler, bei dieser aber von sehr heller fahler Farbe, so wie die Blätter schmaler und nicht zusammen schlagend und unter sich gebogen sind. Auch ist die Ambrette ohne Dornen oder Jalousie von weichlicher Art und dem Erfrieren weit mehr als jene unterworfen; daher sie in Alt-Döbern auch nach wiederholten Unfällen gar eingegangen ist. H.

68. Petit-Oin, (die kleine Zwiebel-Birne,) Bouvar Roussette, oder Rousselette d'Anjou, Amadonte, Merveille d'Automne, auch Merveille d' hyver, (Herbst-Winter-Wunder,) und nach v. Hein. Benenung: die Marzipan-Birne.

Diese Birn-Art hat also sehr viel Benennungen, welches wohl daher kommen mag, daß sie,

wie Quintinge anmerkt, unter die allerältesten Birn-Sorten gehört, so wie hingegen St. Germain, Colmar, Crasane, Marquise, Lechasserie, Choumontelle, la Motte ꝛc. zu den neuern gehören. Quintinge giebt folgende Beschreibung: sie ist ohngefähr von der Größe und Gestalt der Ambrette oder Lechasserie, (welches ich eben nicht finde, wie mir denn überhaupt scheint, daß der alte Quintinge es mit den Aehnlichkeiten nicht überall getroffen haben mag.) Von Farbe ist sie hellgrün, (wenn der Jahrgang trocken und sonnenreich; in nässern Jahren wird sie dunkler.) Sie ist schwach getüpft, und geht nur ein wenig bei der Zeitigung ins Gelbe über. Man könnte sie für eine mittelmäßige Bergamotte halten, nur daß sie nichts plattes hat und vielmehr sehr rund ist, (bei uns fällt sie jedoch beim Auge gedrukt aus, und die Kartheuser sagen, sie hätte eine sehr ungleiche Gestalt, weder rund, noch lang.) Das Blüth-Auge ist stark und in einer Vertiefung, der Stiel dünne und mittelmäßig lang, ein wenig gebogen und nicht eingesenkt, die Haut zwischen rauh und glatt, uneben und gleichsam voller Erhöhungen, das Fleisch außerordentlich fein und schmelzend, ohne Steine und ohne Bast, der Saft sehr süß, sehr gezuckert und angenehm musirt. (Der Stiel fällt in manchem Boden sehr

lang

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

lang aus, daher sie auch von andern Langstiel genannt wird; bei uns ist er nur mittelmäßig, doch habe ich ihn immer grade gefunden, und wo er sich anfängt, formirt die Birne gleichsam ein Beutelchen, welches bei der Reife faltig wird, in troknen Jahren ist der Saft sehr süß, aber in nassen ist er wie mir dünket, herzhafter und weinreicher.) Quintinye sezt noch weiter hinzu: Alles zusammengenommen bestätigt es, daß so klein sie auch ist, (sie hat jedoch immer eine mittelmäßige Größe,) so verdient sie doch unter den guten Birnen ihren Plaz zu finden und vor andern in einem Fruchtbaum-Garten angebaut zu werden; ob sie schon den nehmlichen Zufällen ausgesezt ist, wie die Epine und andre vorzügliche Birn-Arten, nemlich unschmakhaft und fade zu werden. Indeß wenn nur die geschwornen Feinde aller guten Früchte, welche sind zu viele Nässe und zu wenig Wärme, ihr nicht zusetzen, so kann man sich binnen zwei Monaten keine bessere Birne von der kleinern Art wünschen als diese, wenn sie in der vollkommnen Zeitigung sich befindet. Dieses, ihr ehrwürdiges Alter, und daß sie bei uns, besonders auf dem Kern- und Hochstamm sehr gut geräth, muß die Liebhaber ermuntern, den Anbau dieser Birn-Art nicht zu vernachläßigen. A. d.

69. Lansac, La Dauphine, Lichefrion d' automne, auch Satin, (wie wohl unter diesem Namen noch eine andere, spätere Birn vorhanden ist;) Lansak.

Die gewöhnliche Größe dieser Birn-Art, sagt Quintinye, ist wie einer Bergamotte und nur die kleinen sind gut; (welches ich ihm nicht nach behaupten kann.) Ihre Figur ist zwischen rund und platt um den Kopf, und ein wenig verlängert nach dem Stiele zu. Die Farbe ist blaß und fahlgelb; der Saft gezuckert und ein wenig würzhaft; (bei uns fällt er mehr ins weinsäuerliche, doch ist er nicht zu stark.) Die Haut ist glatt und glänzend, das Fleisch gelblich, zart und schmelzend; das Auge stark und offen; der Stiel grade, lang, ziemlich stark und fleischig. Diese Birn-Art liebt weder einen zu nassen, noch zu troknen Stand, gedeiht daher besser auf dem Hochstamm, als auf Quitten, da in troknen Jahren die Früchte aufspringen und nicht zur Reife kommen. Diejenigen Früchte sind allemal die schmakhaftesten, die am meisten braune Flecken haben, und gleichsam damit bedekt sind, die Aeste wachsen in die Breite und machen eine schlechte Krone. Der Baum ist vor andern auf die Kälte empfindlich, und das okulirte Auge kommt schwer an. Die glükliche

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Auferziehung desselben ist daher manchen Gefahren ausgesezt. Ist man aber so glüklich es dahin gebracht zu haben, so wird man auch mit reichen Erndten sehr schmakhafter Früchte erfreut.

Uebrigens wird von den Kartheusern angemerkt, daß diese Birn-Art zuerst von der Frau von Lensac dem König Ludwig XIV. da er noch Dauphin war, als seiner damaligen Guvernante zuerst sei überreicht worden. A. d. u. H.

70. St. Martin, die Martins-Birne, vielleicht die Martineau des Quintinge.

Diese Birn-Art finde weder bei Quintinge noch den Kartheusern, welches mich um so mehr wundert, weil sie zur Zeit ihrer gehörigen Reife gewiß eine angenehme Birn ist. Sie ist länglicht, mehr als mittelmäßiger Größe, grün von Farbe, und bei der Reife ganz gelb, von weißem Fleisch, von süßem Geschmak und einem starken Ambra-Geruch; muß aber, sobald sie zu riechen anfängt, nach einander weggegessen werden, sonst wird sie ganz trocken und verliert ihren Saft, fängt auch

an zu faulen. Diejenigen, so grün bleiben und nicht gelb werden, taugen nichts. Die Schale ist äußerst dünn und zart, daß sie gleichsam abgezogen werden kann. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Dezembers. H.

71. Lechasserie, Bezy de Lechasserie, auch Bezy de Laudry, eigentlich; der Wildling von Leschaßerie oder von Landrey: auch: Verte longue d'hyver, die Winter-Lange-Grüne; gewöhnlich die Jagd-Birne.

Die Weitläuftigkeit würde vielleicht nicht Beifall finden, wenn ich die Vergleichung anführen wollte, welche Quintinge zwischen dieser und der Ambrette anstellt. Das Resultat geht dahin, daß der Lechasserie der Vorzug gebühret. Noch fügt er hinzu, daß er nicht wüste je was vollkommneres von Birnen genossen zu haben als einige in freier Luft auf einzeln stehenden Bäumen gewachsene Lechasseries. Sie waren, sagt er, von mittelmäßiger Größe, und Schale und Figur sahe ganz wild aus, aber wenn man sie, auch mit sammt der Schale genoß, so ergözten sie durch ihren hohen Geschmak, durch ihren kleinen köstlichen Parfüm, durch ihr feines und schmelzendes Fleisch;

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und endlich kann ich meine Verwunderung nicht bergen, die sie mir anfangs abnöthigten, und das Vergnügen, das ich fort während und jährlich von ihnen genossen habe. Diejenigen, die ich am Spalier hatte, und die viel schöner waren, kamen an Güte jenen bei weiten nicht bei.

Duhamel giebt von der Echasserie folgende Beschreibung. Dieser Baum ist schön, fruchtbar, trägt bald Früchte und hat solche in Sträußen bei einander. Man propft denselben auf den Wildling und auf den Quittenstamm. (Wegen seines sparsamen Wuchses ist der Kernstamm vor zu ziehen.) Geschlachter und leichter Boden ist ihm am anständigsten, und macht die Frucht viel besser, als kalter, feuchter und starker Boden. Die Triebe sind dünn, an jedem Knoten (Auge) eingebogen, stark getüpfelt, auf der einen Seite grau, und auf der andern grüngrau. Die Knospen sind mittelmäßig groß, lang, spitzig und stehen vom Zweige ab. Sie haben kleine Füsse, die sehr wenig vorstehen. Die Blätter sind lang und schmal, etwas rinnenförmig gebogen, (nicht immer) seicht und gröblich gezähnt; 17 Linien breit, und 3 Zoll lang. Der Stiel ist 18 Linien lang. Die Blume hat 16 Linien im Durchmesser. Die Blumen-Blätter sind länglicht, nicht sonderlich löffelför-

mig ausgehölt, und haben eine gerunzelte Spitze. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, oval-rund, (daher sie auch am Rhein die Winter-Eyerbirne genannt wird.) Gegen den Stiel wird sie dünner und der Ambrette ziemlich ähnlich, bisweilen zitronenförmig. (Bei uns, möchte ich sagen, für gewöhnlich.) Der Durchmesser ist 2 Zoll und die Höhe 2 Zoll 5 Linien, bisweilen auch größer, bisweilen sind Durchmesser und Höhe einander gleich. Am Kopf ist sie vollkommen rund, und das Auge steht der Frucht gleich. (Ich möchte vielmehr mit v. Hein. sagen: Mann kann sie nicht leicht auf den Kopf stellen, weil sie etwas spiz zugeht.) Der Stiel ist dik, 8 — 15 Linien lang, und steht in einer kleinen Aushölung, die gemeiniglich mit einigen kleinen Beulen eingefaßt ist. Die Haut ist weißlich, heller als die an der Ambrette und wird mit der Zeitigung der Frucht gelblich. (Bei uns fällt sie ganz so aus, wie Quintinye diejenige beschreibt von dem Hochstamm, die ihm so viel Zufriedenheit gewähret haben, nemlich ganz mißfällig von Gestalt, über und über stark getüpfelt, oft gar gefleckt.) Das Fleisch ist schmelzend, zergehend und fein. Der Saft ist gezuckert und hat einen sehr angenehmen Muscateller - Geschmak. (Wir aber sagen vielmehr mit dem Hr. v. Hein. sie hat etwas weinreiches und doch süßes, von besonders reizender An-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

nehmlichkeit.) Die Kerne sind braun. Diese Birne zeitigt im Nov. Dec. und Januar, und ist vortreflich wenn sie wohl beschaffen ist. Das Holz ist zärtlich und daher muß man ihr einen guten Stand geben, damit die Kälte ihm weniger schade.

Man hat gefragt, warum man diese Birne Chasserie nenne, die Jagdbirne, die Benennung im Teutschen beruhet auf Unwissenheit. Quintinge bemerkt: sie heiße Bezy de l'Echasserie, oder der Wildling von Echasserie, einem Orte in Frankreich, wo sie zuerst entdekt worden, so wie Virgoulé von dem Orte gleiches Namens, und Besydery von dem Walde Hery. Diese Birn-Sorte wird hin und wieder gefunden; aber freilich ist deren Güte sehr verschieden.

72. Chat brulé, die verbrannte Kazze; auch Pucelle; Hr. v. Heinecken nennt sie die Ungersche.

Die Beschreibung des Quintinge habe sehr passend gefunden. Er sagt nehmlich von ihr: sie könne manchmal für eine Martin sec angesehen

werden, so ähnlich wäre sie derselben an Gestalt und Größe, aber das etwas unterschiedene Kolorit mache, daß man nicht irren könne. Sie ist auf der einen Seite braunroth und auf der andern von heller gelber Farbe, die nichts von Isabell-Farbe habe. Die Haut ist sehr eben und das Fleisch zart, aber es ist eine wilde Zartheit die ins Fade fällt, wenig Saft und kommt dem Geschmak der Besidery nahe. Da die Birn überdies inwendig sehr steinig, so hat sie bei mir nur mittelmäßigen Werth, obgleich viele sagen wollen, daß sie nicht so viel Fehler, als ich an derselben bemerket, habe.

Steinigt ist sie nun wohl bei uns nicht, aber wenn ihr der Hr. v. Hein. einen süßen, saftigen und herzhaften Geschmak beilegt, so habe ich das nicht gefunden; es kann aber auch sein, daß die Jahrgänge schuld waren. Uebrigens aber ist sie eine wohlgebaute, angenehm in die Augen fallende ansehnliche Birne, die allemal vorzüglich zu Compots dienen müste. Sie dauert bis Ende des Dezembers.

A. d.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

73

Saint Germain, Inconnu de la Fare, von einigen die Hermans-Birne, vom Herrn v. Hein, aber schlechtweg die Franz-Birne genannt.

Da diese Birn-Sorte ziemlich allgemein bekannt ist, so will ich bloß anführen, was Quint. von ihr sagt. Wenn man, spricht er, die St. Germain als sehr lang und ziemlich groß, einige grün, und ein wenig getipft, andere aber ziemlich braun gefleckt, und allesammt bei der Zeitigung sehr gelb werdend betrachtet, der Stiel kurz, ziemlich stark und gebogen findet: so möchte man sie für eine sehr schöne Virgoulé halten; diejenigen aber, welche klein bleiben, sind der Saint Lezin ähnlich. Diese Birn-Art kommt fast immer mit der Virgoulé, Epine, Ambrette, Echasserie zu gleicher Zeit, wie wohl sie auch manchmal ehender kommt, manchmal aber erst nach ihnen. (Bei uns ist sie gewöhnlich früher als diese genannnten Sorten; ich habe aber gefunden, in sehr troknen Jahren wird sie später reif, dauert länger, hat aber auch viel weniger Saft; wie auch Quintinye anmerkt, daß vieles von der Beschaffenheit des Sommers und Herbsts abhange.) Diese St. Germain, sagt er ferner, hat ein sehr zartes Fleisch, keinen Bast, hohen Geschmak, und viel Saft;

aber dieser Saft hat bisweilen eine Zitronen-Säure, die gewissen Liebhabern behagt, andern aber mißfällt. Ich habe welche gesehen, die von dieser Säure nur wenig hatten, und andere, die glüklicherweise ganz frei davon waren, und daher meinem Geschmak um so lieber waren.

Wir haben nur eine Art von St. Germain, und man muß behaupten, sie müssen alle goldgelb werden, die gut sein sollen; die grün, oder grünlich bleibenden taugen nichts.

Diese Birn-Art wächst anfänglich sehr frölich, da sie aber bald tragbar wird, und alsdann alljährig, häufiger noch als Beurré blanc Blüth-Knospen ansezt, so bleiben sie im Wachsthum stehen, und der Hochstamm wird nie groß und stark werden. Die Knospen dieser Birn-Sorte sind nebst der Epargne die allererstен, die da treiben, so bald nur die Kälte nach zu lassen anfängt; das ist aber auch die Ursach, daß zu unsrer Betrübniß die Blüthe wenigstens zum Theil verunglükt und die Erndten nicht so reichlich ausfallen.

In Frankreich dauert diese unvergleichliche Birne bis in den März, ja bisweilen bis in den

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

April, worüber wir jene beneiden möchten, denn bei uns können wir sie kaum bis in den Jan. erhalten.

Die Blätter von der St. Germain sind lang und sehr schmal und schlagen stark zusammen, machen auch einen Bogen nach unten. Heinecken sagt: auf einem Wildling und in einem feuchten Boden, auch hochstämmig, kommt diese Art am besten fort. Allerdings verlangt sie, wie auch Quint. bemerkt, nebst der Cresene einen etwas feuchten Boden, so wie dagegen die Bergamotte, die Petit-Oin, die Epine, die Louise bonne, die Sucré verd ꝛc. einen troknen und warmen Boden lieben. Indessen sind die Früchte, die aus einem nassen Boden kommen, nie so fein und schmakhaft; der Hoch- oder Kern-Stamm aber mag bei der St. Germain darum nicht empfohlen werden, weil diese nicht harter Art ist, sondern vor andern von großer Kälte leidet. Besser thut man, wenn man sie auf eine gute Art von Quitten propft, nemlich solche, die nicht viel Haarwurzeln macht, sondern wenige und starke Wurzeln, und einen frischen Wuchs hat.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

74. Poire de Vigne, Poire de Demoiselle, die Weinbergs-Birne. Die Mädchen-Birne.

Sie ist von Farbe grau und bräunlich; von Gestalt rund und mittelmäßig groß nach Quintinye aber klein nach den Kartheusern. Sie hat einen außerordentlich langen Stiel und wird in der Mitte des Oct. reif. Das Fleisch dieser Birne ist nicht hart, sondern, wenn man genau bestimmen will, weder von der Klasse der Butterbirnen, noch der zarten oder halbbrüchigen, und noch weniger der ganzbrüchigen. Sie macht vielmehr eine besondere Klasse aus, welche ein gewisses fettes, klebrichtes (gluant) und oft fades Fleisch haben. Ueberdies aber ist dieser Birn-Art die Gesellschaft der Beurrés, der Verte longue, der Bergamotte, oder Sucré verd, der Petit-Oin, der Lansac, der Marquise nicht zum Vortheil, sondern diese vermindern ihr Verdienst. So urtheilt Quintinye. Dagegen schreiben ihr die Kartheuser einen sehr erhabnen Geschmak zu, und v. Hein. sagt, sie sei von guten Geschmak und werde gegen Ende Nov. reif. Ich habe sie nicht wieder ausfindig machen können, nachdem derjenige sehr alte und schadhafte Baum der an meinem Orte vorhanden war, und alle Jahre außerordentlich trug, durch seine

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Schwere von Früchten in einem Sturme an der Erde abbrach und verloren ging. Von den Früchten kann nicht sagen, daß sie als Tafel-Obst zu empfehlen gewesen, sie wurden zulezt teig, wie auch von ihr die Kartheuser erwähnen. Aber als eine sehr wirthschaftliche Birne muß sie allemal angesehen werden.

75. Amadotte, auch Amadonte.

Dieser Birn-Art gedenket Quintinge nur dem Namen nach, und sezt sie in die erste Klasse der guten Birnen, beschreibt sie aber nicht. Die Kartheuser dagegen und der Jardinier solitaire haben sie nicht in ihrem Verzeichniß; aber wohl wird sie in Lueders Englischer Beschreibung der Obst-Sorten, so wie auch vom Hr. v. Hein. angeführt; und da sie noch glüklicherweise vorhanden ist: so folgt hier ihre Beschreibung. Sie ist eine mehr breite, als lange Birne, die nach dem Stiele sich einzieht, und die größern sehen einer Zuckeraten oder Malvasier-Birne nicht unähnlich; nehmlich, sie wird bei der Reife angenehm gelb, mit Zinnoberroth an der Sonnen-Seite gefärbt, getipft und von etwas raucher Schale. Der Saft ist nicht häufig, hat aber einen ausserordent-

lichen starken Ambra-Geruch, und dem ähnlichen süßen Geschmak, und ein brüchiges Fleisch. Um des sehr starken Geruchs wegen, trachten dieser Birne Ratten und Mäuse außerordentlich nach, daß man sie vor diesen unangenehmen Gästen nicht genug sichern, aber auch durch sie ohnfehlbar in die Falle locken kann. Für diejenigen, denen brüchige Birnen nicht zu wider sind, und die süßen und muskirten Geschmak angenehm finden, wird diese Birn-Art auch als Tafel-Obst gelten. Wer aber auch ihr diesen Rang versagen wollte, wird ihr dennoch unter dem wirthschaftlichen Obste einen der ersten Plätze einzuräumen, sich nicht weigern können. Denn gekocht und in Kompots möchte ihr kaum eine andre an Vollkommenheit gleichkommen, ob sie auch schon bisweilen inwendig Steine hat. Ferner ist sie von ihrer Zeitigung an über 6 Wochen lang immer eßbar, und auch zum Abbacken anzuwenden. Endlich ist sie am Baume und vom Baume herab von so dunkler grüner abschreckender Farbe und von solchem harten, saftlosen Geschmak, daß man sie kaum fürs Vieh, geschweigen für Menschen eßbar erachten sollte. Diese Eigenschaft qualifizirt dieser Art Bäume ganz vorzüglich an Wege und Straßen und ofne Plätze, und wird sich gewiß niemand, der sie nicht näher kennt, an ihr vergreifen. Daher an solche Orte keine andere Birn-Art so sehr

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

verdient angepflanzt zu werden und auch deswegen ganze Alleen davon angelegt, die schönste Symmetrie und den vollkommensten Anblik gewähren würden. Denn der Baum wächst zwar nicht schnell, und macht auch nicht starke Triebe, denn er sezt viel Tragholz an, aber er baut sich ungemein schön und regelmäßig. Endlich ist er auch nicht weichlich, will aber doch nicht weder einen gar schlechten, noch auch zu troknen Stand haben. Darum auch die auf Quitten nicht so gut gedeihen, wie die auf Kernstamm.

Das Holz des Baumes ist aber sehr stachlicht, und wie der Engländische Pomologe Miller bemerkt, sollen die Kernstämme von dieser Sorte für die schmelzenden Birnen die beste sein, weil sie dann einen feinen muskirten Geschmak bekommen.

A. d. u. H.

76. Non commune des Defunts; nicht gemeine der Sterblichen; vom Hr. v. Heinecken die Kayserliche genannt.

Warum diese Birn-Art solchen seltsamen Namen, non commune des defunts, d. i. nicht

gemeine der Sterblichen, führe, möchte wohl schwer aus zu machen sein. Vielleicht wegen ihrer ganz vorzüglichen Größe, da sie unter die Riesen vom Birnen-Geschlecht gehört. Quintinye führt sie unter diesem Namen und sezt sie in das Verzeichniß der ersten Klasse, nemlich der guten Birnen, beschreibt sie aber nirgends näher. Auch der Herr v. Hein. legt ihr einen guten, etwas säuerlichen Geschmak, der dabei angenehm ist, bei. Das habe aber nicht finden können; sondern möchte bloß an ihr das Vorzügliche in ihrer Größe finden, daß sie in der Obst-Schale Parade macht und in Kompots sich empfiehlt. Sie hat bei uns wenig Saft, der fade und sauer ist, und geht bald ins teig werden über. Die Birne hat übrigens eine angenehme, piramidalische, gebogene Gestalt, ist um den Kopf gewölbt und nimmt gleich an Stärke zu, vermindert sich aber bald und immermehr nach dem gar kurzen ziemlich starken und etwas gebogenen Stiel. Sie ist ziemlich dunkelgrün, und über und über stark getüpfelt, und geht bei der Zeitigung in eine todte grüngelbe Farbe über. Die Blätter sind klein, schmal, hellgrün und nicht glatt. Der Baum wird bald tragbar und sezt häufige Blüth-Knospen an, aber nicht eben Früchte, die noch überdies wegen ihrer Größe und Schwere von den

Winden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Winden viel zu fürchten haben. Zu Ende Novembers wird sie reif, auch wohl eher.

Koch- und Compots-Birnen

im October und November.

77 86. Angober, die Rit-Birne in Holland; auch doppelte Rit-Birne genannt.

Sie sieht der Beurré gris ähnlich, doch mehr der Farbe als der Gestalt nach, denn wenn sie schon eben so groß, und vielmehr meist noch grösser wird, so ist sie doch nicht so bauchig, sondern ziemlich gleich, oben und unten abgerundet, doch aber am stärksten nach dem Kopfe. Die grüne Grundfarbe ist meist mit braun, das glänzend ist, überzogen, und wird bei der Reife gelblich. Das Fleisch ist halbschmelzend, in warmen und nicht zu troknen Jahrgängen von recht angenehmen süßweinsäuerlichen Geschmak. Will aber bei uns nicht lange in ihrer Zeitigung bestehen, sondern geht bald ins teigwerden über. Ihre Fruchtbarkeit ist außerordentlich, und daher ihres Nutzens

wegen in der Wirthschaft vor andern sehr zu achten. Wird auch in Frankreich deswegen geschäzet und empfohlen, scheint aber daselbst länger als bei uns zu dauern. Nur hat sie den Fehler, daß sie wegen ihres sehr kurzen und ziemlich dicken Stiels schon von schwachen Winden vor der Reife abgeworfen wird. Doch auch alsdann können sie verkocht werden. Diese Birn-Art hat das auszeichnende, daß sie in der Blüthe eine traurige Gestalt macht, als wenn der Baum krank wäre; immaßen die Blätter noch zurük sind, die in der Folge doch sehr groß werden, wie sonst keine, wohlgestalt, nicht rund, sondern lang und breit, und dabei angenehm grün und glänzend, so daß der sehr regelmäßig sich bauende Baum durch sie eine besondre Zierde und Auszeichnung erhält. An Häuser und Wirthschafts-Gebäude empfiehlt sich keine Birn-Sorte mehr als diese; maßen der Baum sehr flötig wächst, sehr piramidenartig sich baut, und eine besondere Höhe und Stärke erlangt, auch keinesweges weicher Art ist. Unwissende Gärtner nennen sie den Isenbart.

H.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

78. Bellissime d'automne 115

87. Vermillon, die Zinnoberbirne; von Hr. v. Hein, aber die Rothbäkkigte genannt.

Eine schön in die Augen fallende, wohlgebaute, ziemlich große, länglichte, nach dem Stiel spitzig zugehende Birne, gelb, und auf der andern Seite und um den Kopf rothe und starkroth getüpfte Birne, von weißem Fleisch. In Frankreich ist ihr Geschmak zuckerhaft, und kommt der Cuisse Madame ziemlich ähnlich; sie muß aber auch daselbst, wenn man sie gut haben will, am Baume bleiben, bis sie von selbst abfällt, und wird daher Stroh unter den Baum gestreut, daß sie nicht beschädigt werde. Aber auch die Vorsicht möchte bei uns nichts helfen, denn sie ist von gar schlechter Beschaffenheit, ohne Saft und auch sehr zähe. Allein diese vorzügliche Tugend haben die Früchte, wie ich und andre bemerket haben, daß der lange und nicht starke Stiel sehr feste am Aste sizt und die Winde ihnen nichts anhaben können.

79.

88. Poire de Saint Francois, die Franziskaner-Birne, oder heil. Franzbirne.

Diese ist groß und stark, lang, oft aber mehr rund als lang, besonders beim Kopfe am runde-

sten und stärksten, von glatter Haut, und bei der Reife von schöner gelber Farbe und getüpft. Sie taugt bloß zu Kompots, und zum Kochen. Ihre Reife ist im November. A. d.

80. ~~89.~~ La grosse Queüe, die Dikstiehligte.

Diese Birn-Art ist an ihrem eben so kurzen, als dicken Stiele sonderlich kennbar; ist groß, mehr rund als lang, von Saffrangelber Farbe. Ihr steinigtes Fleisch, so wie ihre Trockenheit macht sie verächtlich, aber ihr starker Parfüm macht sie schäzbar denen, die muskirtes Obst lieben. Wird in der Mitte des Novemb. zeitig. Noch habe diese Birn-Art nicht ausfindig machen können.

Im December werden reif.

81. ~~90.~~ La Bergamotte-Crasane; la Crasane; Beurré-plat; die Kresaner-Bergamotte.

Quintinye bemerkt von dieser Birn-Art, daß sie von vielen Bergamotte-Crasane benannt wer-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

de; Bergamotte wegen ihres Fleisches, Crasane wegen ihrer gedrukten Gestalt. Er aber möchte sie lieber Beurré-plat, die flache Butterbirne nennen, weil sie ziemlich von der Beschaffenheit und Farbe der Grauen Butterbirne, wenn schon von andrer, nemlich, platter Gestalt wäre. Er vergleicht sie nach ihrer Gestalt mit dem Messire-Jean. Die Grund-Farbe ist grünlich und geht bei der Zeitigung ins Gelbe über (doch nur sehr wenig) und ist ganz mit braunen Flecken besäet. Der Stiel ist lang, mittelmäßig stark, gekrümmt und sizt in einer Aushölung wie die Aepfel. Die Haut ist rauh, das Fleisch aber außerordentlich zart und butterhaft, ob es gleich nicht immer sehr fein ist. Der Saft ist bei ihr eben so reichlich vorhanden wie bei den berühmten Beurrés, verliert aber unglüklicher Weise gegen sie durch die Schärfe, die bei ihr etwas zu stark ist, und die da macht daß sie unter den Bergamottes, Epine, Petit-Oins, Ambretten Lechasseries ꝛc. keine gar zu angenehme Figur zu machen, beschuldiget wird, und besonders bei Leuten, die die Birnen, so wie sie sind, genießen und ihnen nicht mit Zucker zu Hülfe kommen wollen. Indeß findet man oft welche, die diesen Fehler der zu großen Säure nicht haben, und das sind solche, die in einem etwas feuchten und fetten Boden, welchen diese Birn-Art liebt, gewachsen sind. Zu ihrer An-

preisung muß noch angeführt werden, sezt Quintinge hinzu, daß sie einen ganzen Monat in vollkommner Güte sich erhält, und welches ein ganz besondrer Umstand ist, nie teig wird, sondern nur, wie alle andre Früchte, endlich in Fäulniß übergeht und solches durch gewisse Flecken anzeigt, welche ein Merkmal sind, daß sie sich nicht länger halten kann. Diesen leztern Umstand haben wohl viele dem Quintinge nur nachgeschrieben und ich stimme Mangern bei, daß sie allerdings endlich zu weich wird, und also ohnfehlbar teig werden würde, wenn man es dazu wollte kommen lassen.

Die Schärfe, die ihr zugeschrieben wird, ist allerdings vorhanden, und ist außerordentlich pikant, allein sauer habe ich sie nicht befunden, sondern es ist eine süße Schärfe, und mit Zucker vermengt, müste sie Eckel veranlassen. Wegen dieser pikanten Schärfe kann sie auf empfindliche Naturen die Wirkung haben, daß wie mich ein sehr werther Freund belehret hat, starker Genuß dieser Birnen auch starke Leibeseröfnungen veranlasse!

Aus der Beschreibung des Duhamels habe noch beizufügen: dieser Birn = Baum ist stark, treibt viel Holz und wird auf den Wildling und auf

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

den Quittenstamm gepropft, besser aber auf den Wildling. Die Triebe sind lang, mittelmäßig dik, an jedem Auge etwas eingebogen, auf der Schattenseite hellgrau, etwas ins grüne fallend, auf der Sonnen-Seite ganz schwach röthlich getüpfelt. Die Knospen sind rund, ziemlich dik, besonders unten, stehen sehr weit vom Zweige ab und haben platte Füsse. Die Blätter sind gegen den Stiel zu breit, vorne spizig, platt, etwas unterwärts gebogen, sehr wenig irregulär und ganz seicht gezahnt. Die mittelmäßigen Blätter sind lang, schmal, ungezahnt, runzeln und falten sich stark am Rande. Die Blume öfnet sich vollkommen. Duhamel widerspricht einem Quintinye, nicht nur wenn er sagt: der Saft ist gezuckert — und mit einer kleinen Herbe (besser Schärfe) erhaben, welche eben nicht unangenehm, wenn sie nicht zu stark ist; sondern wenn er hinzusezt: „sie wird leicht teig.“ Die Warheit ist in der Mitte.

A. d.

82 ~~91~~. La Marquise, die Markise.

Diese Birn-Art nimmt zwei verschiedene Gestalten an, sagt Quintinye nach Beschaffenheit des Erdreichs und des Baums, wo sie gewachsen.

Wenn der Baum trocken, so fällt sie ihrer Gröſſe und Gestalt nach einer sehr schönen Blanquet (verstehe Gros-Blanquet) ähnlich aus, oder einer mittelmäßigen Bon-Chretien; (vermuthlich Bon Chretien d'hyver, mit welcher sie auch Merlet vergleicht, welche Vergleichung auch die Kartheuser anführen, Duhamel aber nicht ganz will gelten lassen:) und so ist es auch, heißt es weiter, wenn sie auf dem Hochstamm gekommen ist. In dem fetten und feuchten Erdreich aber, (welches diese Birn-Art liebt, wie oben erinnert worden,) und auf Buschbäumen fallen sehr groſse Stücke, (welche alsdann eine piramidalische Gestalt haben.) Die Birn ist wohl gestaltet, nach dem Stiele zu verlängert, welcher länglich, mittelmäſsig stark, gekrümmt und ein wenig eingesenkt ist. Die Haut ist ziemlich rauch, die Grundfarbe ist grün, mit etlichen braunröthlichen Flecken, wie man bei der grauen Butterbirne findet. Wenn sie bei der Reife nicht gelb wird, so ist sie sehr schlecht, und hat das nehmliche Schiksal mit der Louise bonne, Epine, Petit-Oin und Lansac. Dieses Unglük begegnet ihr, wenn sie in zu nassen Boden gewachsen oder auf Bäumen, die zu vieles und dichtes Holz haben. Wenn aber ihr Grün in Gelb übergeht, so ist das Fleisch zart und fein, der Geschmak angenehm, der Saft sehr überflüßig vorhanden und so sehr gezuckert, als von einer vor-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

treflichen Birne verlangt werden mag. Sie ist allerdings um das Kern-Gehäuse ein wenig steinigt, welches aber nicht hindert sie für die Monate Oct. und Nov. hochzuschätzen.

Ich muß noch aus Duhamels Beschreibung etwas anführen. Dieser Baum ist einer von den stärksten, schön fruchtbar, und wird so wohl auf den Wildling, als auf den Quittenstamm gepropft, der Trieb ist dik, lang, grade, nicht getüpfelt, auf der Seite im Schatten grau, und auf der Seite gegen die Sonne etwas weniges braunröthlich. Die Spitze ist braunroth; der Knopf ist da, wo der Trieb, dik, ziemlich groß, spitzig und vollkommen rund und der Fuß sehr platt. Die Blätter sind von mittelmäßiger Größe, 2 Zoll 7 Linien lang, 2 Zoll 2 Linien breit, rinnenförmig gebogen, am Rande fast eben und die Zahnung kaum sichtbar. Die Stiele sind einen Zoll lang. Die Frucht ist groß, lang und piramidenförmig, der Durchmesser ist dritthalb Zoll und die Höhe zwei Zoll neun Linien. Sie ist am Stiele spitziger als eine Bon Chretien d'hyver, hat auf der Oberfläche keine Beulen und ist nicht flaschenkürbisförmig. Der Kopf ist gemeiniglich dem Durchmesser nach vollkommen rund, bisweilen ein wenig eckig. Das Auge steht bald der

Frucht gleich, bald in einer ziemlich tiefen Aushölung. Der Stiel ist 12 bis 15 Linien lang und steht ebenfals bald der Frucht gleich, bald in einer kleinen Vertiefung. Er ist dik und glatt. Man findet nicht selten Markisenbirnen, die 3 Zoll im Durchmesser und 3 Zoll 4 Linien hoch sind. Diese großen Früchte sind in der Mitte gemeiniglich sehr dik, nehmen gegen den Stiel zu, an Dicke ab, und endigen sich daselbst mit einer abgekürzten und stark zugestumpften Spitze. Diese sind nicht piramidenförmig. Die Haut ist grün, mit dunkelgrünen Punkten getüpfelt, und wird mit der Zeitigung der Frucht gelb. Bisweilen ist sie auf der Seite gegen die Sonne etwas leichtroth. Das Fleisch ist schmelzend und zergehend, der Saft ist gezuckert süß, und hat bisweilen etwas von Muskateller-Geschmak. Die Kernen sind groß, mit einer langen, schmalen Spitze. Der starke Wuchs des Baums erfordert, daß man demselben beim Schneiden viel Holz lasse. In meiner Gegend ist diese vortrefliche Birne nicht vorhanden; wenigstens sind alle meine angewandte Nachforschungen bis hieher noch vergeblich gewesen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

83.

52. La Mansuette, Solitaire, vom Hr. v. Hein. die Catharinen-Birne genannt.

Von dieser so köstlichen Birn-Art findet sich beim Quintinge keine Erwähnung, daher zu vermuthen, daß er sie nicht müsse gekannt haben, und daß sie vielleicht zu seiner Zeit überhaupt noch nicht bekannt gewesen; wie sie denn nach dem Hr. v. Hein. in Frankreich nicht zu Hause, sondern ursprünglich aus England gekommen sein soll. Nach der Beschreibung der Kartheuser hat diese Birn-Art nach Frucht, Holz und Blättern große Aehnlichkeit mit der Winter-Christ-Birne; ist aber um das Auge weniger stark, von Fleisch halbbrüchig, von Safte aber lieblich und angenehm; und noch setzen diese hinzu, daß sie in Flandern sehr hoch geschäzt werde. Die Beschreibung des Hr. v. Hein. ist vorstehender nicht widersprechend, wenn er von ihr sagt; sie sei eine länglichte Frucht, unten, nemlich bei der Blume stark, und oben spitzig nach dem Stiele zu, grün und gelblich durchscheinend, an der Sonnen-Seite aber röthlich. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und süß, aber etwas trocken, doch allemal eine köstliche Birne.

In Lueders vollständiger Anleitung ꝛc. aus dem Englischen nach Abercrombie finde ich eine Autumn-Rose-Pear, oder Herbst-Rosenbirne; und von ihr folgende Beschreibung: Sie ist eine vortrefliche Birn, klein, meist rund, an der Sonnen-Seite röthlich, an der andern grünlichgelb, zart, wiewohl nicht sehr saftreich, doch aber äußerst lieblich und gewürzhaft; reifet, nach Beschaffenheit der Lage bald früh im Oct. bald einen Monat später und bleibt bis zur Mitte des Dezemb. gut. Ob schon leztere von der erstern bei den Beschreibungen besonders in Ansehung der Form und Größe der Birn abzuweichen scheint: so bin ich doch geneigt leztere in England unter dem Namen Autumn-Rose-Pear bekannte, mit der in Flandern unter dem Namen Mansuette, oder Solitaire beliebten Birne für eine und dieselbe zu halten, und das nach den Erfahrungen, die ich von derselben gemacht habe. Das einemal, und zwar als ich sie erstmalen kennen lernte, war es eine ganz mittelmäßig große, mehr kleine, ganz runde Birn, von Gestalt und Größe wie eine Orange, daher ich sie auch anfänglich für die Gros-Musc oder Orange musqué d'hyver hielt. Allein das Jahr darauf fiel sie ganz anders gestaltet und beschaffen aus; nemlich wohl zweimal so groß, zwar um den Kopf vollkommen rund, aber nach dem mäßig langen, dünnen, graden und im Fleisch

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

gewachsenen Stiele gemach abnehmend, und so daß sie allemal mehr einer Bergamotte, als einer vollkommen gewachsenen Winter-Christbirne zu vergleichen sein möchte. Eine Gros-Musc oder Orange musqué d' hyver konnte sie darum nicht sein, weil sie beide Jahrgänge nicht so lange hinausdauerte, wie doch diese dauern muß, sondern vielmehr schon im November eßbar wurde. Eine unvergleichlich angenehm schmeckende Birne ist sie allemal, auch habe ich sie saftvoll genug befunden; und da ich fürchte, daß sie wenig bekannt sein möchte, so ist ihre Fortpflanzung, die beides auf den Kern- und Quitten-Stamm sehr gerne gelingt, um so mehr zu empfehlen. A. d. u. H.

84
~~93~~ Louise bonne, die gute Ludewigs-Birne.

Diese Birn-Art wird häufig gefunden, aber wegen ihrer grünen Farbe von den Unwissenden Verte longue, auch wohl gar die lange Winter-Bergamotte genannt. Quintinye sagt von ihr, daß sie in der Gestalt viel Aehnlichkeit mit der St. Germain habe, auch wohl mit der Herbst-Verte longue, nur daß sie nach dem Stiele zu nicht so spitzig wäre. Es giebt mit unter' sol-

che, die weit größer und länger sind als andere, doch sind die Kleinern die Besten. Der Stiel ist sehr kurz, ein wenig fleischig und gekrümmt, das Auge klein und offen, die Haut sehr sanft und gleich, die Farbe aber grün, getüpft, und wird bei der Reife heller, welches aber bei den gar Großen nicht erfolgt. Das erste Kennzeichen ihrer Reife ist das Hellwerden, doch gehört noch dazu, daß sie sich beim Auge mit dem Daumen muß drücken lassen. Uebrigens besteht ihr Verdienst darinn, daß sie außerordentlich fruchtbar ist, daß sie zwei Monate lang Nov. und Dec. (ja bei uns noch viel länger, bis gegen Ostern hin) die Obst-Schale schmücket, daß ihr Fleisch ungemein zart, voll Saft, und dieser Saft ziemlich lieblich und ein wenig erhaben; daß sie nicht teig wird, wie die meisten andern; und daß besonders ihre Majestät, (nemlich Ludwig 14.) großes Behagen an derselben findet. Aber es versteht sich, daß sie von guter Beschaffenheit, und in einem günstigen Boden gewachsen sein muß. Ein feuchter Stand liefert sehr große Früchte, aber sie sind auch von sehr schlechter Beschaffenheit, haben ein grünes und wildenzendes Fleisch, das man mit geronnenem Oele vergleichen möchte, das sich krümmelt wie körnichter Honig oder nasser Sand. Dagegen ist die freie Luft dieser Birn-Art sehr günstig und

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

würde es noch mehr sein, wenn der Stiel fester am Baume säße.

Aus der Beschreibung des Duhamels will noch anführen: die Triebe sind stark, ziemlich grade, grüngrau, getüpfelt und an der Spitze etwas ganz weniges röthlich. Die Knöpfe oder Knospen sind sehr lang, zugerundet, spitzig, und stehen vom Zweige ab. Die Füsse oder Augenträger sind sehr wenig erhoben, die Blätter sind zween Zoll und neun Linien lang, zwei Zoll vier Linien breit, wie ein Schiflein gebogen, d. i. zusammenschlagend, regulair fein und ganz seicht gezahnt. Auch Duhamel so wie die Kartheuser schreiben ihr einen angenehmen Geruch zu, welchen ich aber nie bemerkt habt.

85

Messire Jean gris, oder blanc, der graue, oder der weiße Meister Hanß; oder Junker Hanß.

Quintinye hält beide, den Jean gris und den Jean blanc für einerlei Birne, und sie mögen es auch sein. Aber von beiden ist der Jean doré unterschieden, der unter den Kompot-Birnen

vorkommen wird. Quintinge fragt auch: wer kennet diese Birne nicht? und ich muß bekennen, daß bisher alle meine Bemühungen sie irgendwo auszukundschaften, vergeblich gewesen; welches mich um so mehr Wunder nimmt, da sie doch zu den Alten, und von Alters her beliebten Birn-Sorten gehört. Quintinge nimmt diesen Messire Jean gris oder blanc sehr in seinen Schuz gegen diejenigen, welche ihm nicht wohlwollen. Er räumt ein, daß diese Birne sehr oft steinigt befunden werde, daß sie von rauchen und groben Fleische sei, daß sie zu troknes Erdreich und zu troknen Sommer nicht liebe, da sie klein und verächtlich ausfällt, und daß sie mittelmäßige Feuchtigkeit, entweder von Natur oder durch Kunst verlange; behauptet aber, daß unter günstigen Umständen diese Birn-Art zuverläßig als eine schöne, große und schäzbare Birne gelten müsse, die auf dem Quittenstamm so gut gedeihet als auf dem Hochstamm. Von Gestalt ist sie platt, bei den grauen von Haut etwas rauch, bei den weißen aber glatter. Das brüchige Fleisch ist sehr gezukkert und hat wenig Bask. Quintinge meint ferner, auch darüber sei diese Birn-Art zu loben, daß sie sich ihren Reifepunkt so wohl zu währen gewust hat. Denn um nicht in die Gesellschaft der Butterbirnen zu treffer, mit welchen sie es

nicht

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

nicht aufnehmen mag, so warte sie bis die Rouße-letts, die Beurrès, und die Verte longue vorbei sind, und erscheine nur um die Obstfreunde einst-weilen zu unterhalten, bis die Markisen, Lud-wigs-Birnen und Petit-Oin oder Marzipan-Bir-nen auftreten.

Der Herr v. Hein. nennt den Messire Jean eine proportionirliche Birne, wie eine Virgoulé oder Paradiesbirne gestaltet, sezt seinen Reifepunkt in die Mitte des Dezembers, Quintinge hingegen noch vor der Mitte des Oct; und wenn dieser sagt, er habe fast keinen Bast, so legt ihm jener einen großen Griebs und große Kerne bei.

In Hr. Ober-Pfarr Christs pomologischen Wörterbuche aber findet sich folgende Beschreibung nach Duhamel: die graue Junker Hanß Birne ist eine ansehnliche, große, zuckersüße Herbstfrucht von kreiselförmigem Baue und in ihrer Rundung uneben. Der Bauch sizt stark nach der Blume, um die sich die Frucht schnell und platt abrundet, so daß sie gut auf demselben aufsizt. Nach dem Stiel hin biegt sich der starke Bauch et-was ein und endigt sich in eine kurze dicke Spitze.

Die Frucht ist 3 Zoll breit und eben so hoch. Die Blume sizt in einer ziemlich tiefen engen Eisenkung, und hat bald feine, bald auch starke beulenartige Erhöhungen um sich, wovon sich manche stark erheben und die Frucht in ihrer Rundung sehr uneben machen. Der starke Stiel ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sizt in einer mit Fleischhökern eingeschürten Höhle. Die Schale ist gelblich, aber nur selten rein zu sehen, indem dieselbe fast ganz mit mausefahlen, oder trübrauch farbigen Ueberzug bekleidet ist, und in dem man noch viele braunliche ziemlich starke Punkte sieht. Das Fleisch ist schön weiß, fein körnicht abknackend, im Kauen rauschend, sehr voll Saft und von einem erhabenen Zuckergeschmak. Der Baum wächst ungemein lebhaft, treibt sehr viel Holz und belaubt sich stark. Die Sommertriebe sind lang und stark, braungrau, mit einem Silber-Häutchen bekleidet und mit ziemlich vielen trüben, länglichten Punkten besezt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eyförmig oder länglicht herzförmig, nach vornen mit einer schönen, scharfen Spitze, sehr dunkelgrün und stumpfspitzig gezahnt. Die Augen sind stark, dik, stehen nicht stark ab, und sitzen auf sehr breiten, schönen Augenträgern.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

86

Epine d'hyver, Winter-Dorn; Mouille bouche d'hyver, Winter-Mundnez-Birne, Merveille verte longue, Wunder-Lange-grüne; auch Merveille d'hyver, Winter-Wunder; auch Merveille de Xaintogne, Merveille d'Angoumois, Merveille du Poitou, nach verschiedenen Provinzen Frankreichs also benannt.

Die vielerlei Benennungen dieser Birn-Art sind ein Beweis in welcher Achtung sie in Frankreich stehen müsse. Auch meint Quintinge daß sie weder der Echasserie noch der Ambrette nachstehen wolle und sagt von ihr: es ist eine sehr schöne Birne, die mehr der Piramidenform nahe kommt als der runden, ob sie gleich nicht dünne von Gestalt, außer daß sie mit einer abgerundeten Spitze nach dem Stiele zu sich endet, welcher ein wenig fleischig, ziemlich kurz und auch ziemlich dünne ist. (Bei uns fällt er gemeiniglich nicht schwach oder dünne aus.) Sonst ist sie durchaus stark, ohngefähr 2 bis 3 Zoll beim Kopfe, und vornemlich viel stärker als eine Herbst-Bergamotte, Ambrette oder Echasserie. Die Haut ist glatt und seidenartig, die Farbe zwischen grün und weiß. Ihre Reife kommt manchmal vor der Am-

brette und Echasserie, gemeiniglich aber mit beiden zugleich; und bisweilen auch nach denselben. (Lezteres ist allemal bei uns der Fall, und dauert sie bis in den Febr. und März.) Sie ist wie jene von zarten und schmelzenden Fleisch, von angenehmen Geschmak, von süßen, würzhaften, äusserst feinen Safte. Sie kommt auf dem Quittenstamm so gut fort, wie auf dem Kernstamme: (wird aber auf erstern weit stärker, und auch von noch stärkern und lieblichern Parfüm.) Sie liebt einen guten, mehr troknen, als nassen Boden.

Duhamel giebt folgende Belehrung. Dieser Baum, erfordert besondre Wissenschaft, Aufmerksamkeit und Wartung. Im troknen Boden will er auf den Wildling, und im feuchten Boden auf den Quittenstamm gepropft sein. Wenn der Boden weder trocken noch naß ist, und der Baum kommt, auf den Quittenstamm gepropft, in demselben gut fort, so muß man ihn auf den Quittenstamm propfen. Die Frucht wird alsdann desto besser sein. Der Baum will auch eine gute Lage haben. Die Triebe sind von mittelmäßiger Stärke und Länge, an jedem Auge ein wenig eingebogen und mit kleinen weißlichen Punkten getipfelt. Die Knöpfe sind breit gedrukt, dreieckig, liegen auf dem Zweig und haben sehr wenig hervorste-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

hende Füsse. (Hier möchte ich wohl den Duhamel einer Uebereilung beschuldigen. Wenigstens sind sie bei uns ziemlich rund, zugespizt, nicht schwach und etwas vom Zweige abstehend, und die Blüth-Augen haben eine gehörige Stärke, sind zugespizt, die Schuppen anliegend und glatt.) Die Blätter sind ohngefähr von der nehmlichen Gestalt und von der nehmlichen Zahnung als die von der Sommer-Epine. Die Frucht ist von mittelmässiger Größe, 26 Linien im Durchmesser und 2 Zoll 6 Linien lang. Am Kopf ist sie sehr wenig breit gedrükt. Das Auge steht der Frucht fast gleich. Gegen den Stiel zu wird sie dünner und endigt sich mit einer sehr stark zugestumpften Spitze. Der Stiel ist ziemlich dik, 10 bis 14 Linien lang und beim Anfang etwas fleischig. Er steht bisweilen der Frucht gleich, bisweilen zwischen Falten und einigen Beulen, welche gleichsam eine Vertiefung um derselben bilden. (Nach meiner Bemerkung, welche auch des Hr. v. Hein. seine ist, geht sie allermeist spitzig nach dem Stiele zu, der gerade aus dem Fleisch wie ein Stachel herausteht, davon sie auch den Namen bekommen hat.) Die Form der Frucht ist fast elliptisch, (eiförmig,) gegen den Stiel spitzig, dessen fleischiger Anhang gleichsam eine Verlängerung der Frucht ist. Die Haut ist glatt, Atlasähnlich, weißlichgrün und bei der Zeitigung sehr wenig gelb. — Das Fleisch ist

zerfließend, delikat, und hat etwas sehr feines schmelzendes. Der Saft ist süß und hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmak. Die Kerne sind sehr lang, vollkommen und hellbraun.

Noch ist es ein nicht zu übersehender Umstand, weil er sich häufig findet, wenn Duhamel von dieser Birn-Art anmerkt; öfters geht eine nicht tiefe, aber ganz sichtbare Rinne von dem Anfang des Stiels an bis zum Auge, oder über den grösten Theil von der Länge der Frucht; (doch aber nur auf der einen Seite.)

Endlich merkt auch Hr. v. Hein. an, daß sie alle Jahre vom Mehltaue schwarze Flecken bekomme und es selten geschehe, daß man reine Früchte bekomme, weil der Baum vor allen andern einen starken, fetten Boden verlange. Jene Bemerkung hat seine Richtigkeit, was den Boden in seinem Alt-Döbern anbelangt. Auch die Frucht von daher, die ich gekostet, ist schlecht und kommt mit den aus unserm Boden in keinen Vergleich. Bei uns aber geräth sie ungemein rein und ohne Mängel, und der Geschmak ist so vollkommen vortreflich, daß weder Quintinge noch Duhamel in Ansehung der unsrigen zu viel gesagt haben.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Bei uns wird sie aber meist nur mittelmäßig groß; und, wie in der Vorrede schon erinnert worden, sind zu große Früchte gemeiniglich von desto schlechtern Geschmak.

87

~~96.~~ La Virgouleé, la Poire de Virgoulé, Virgouleuse, Bujaleuf, Poire de glace, Chambrette; vom Hr. v. Heinecken die Paradies-Birne genannt.

La Virgoulé wird sie von dem Dorfe Virgoulé, in der Nachbarschaft der Stadt Saint Leonard in dem alten Limousin genannt; Chambrette aber von wegen einer Markisin Chambrette, die sie zuerst bekannt gemacht und nach Paris gebracht hat. Warum sie aber Poire de glace, die Eis-Birne heißt, kann ich nicht sagen. (Da alle Winter-Birnen eben so gut diesen Namen auch führen könnten.) Bujaleuf ist aber ein bloßer Provinzial-Name, den sie in der ehemaligen Provinz Angoumois führt. Der Hr. v. Hein. erklärt sie für die schönste und schmakhafteste Birn in Teutschland. Allemal gehört sie unter die allervorzüglichsten, die in keinem, auch nur kleinen Garten fehlen sollte, um so mehr weil sie weniger als manche andere, wie z. B. Ambrette, Epine

d'hyver, Echasserie auf ihren Boden ekel ist, und nur zu trokne Lage oder Jahrgänge nicht vertragen kann, und dann nach Art der Beurré gris aufspringt. Zuförderst will ich des Hr. v. Quintinye Beschreibung hersetzen, der ihr nach seiner beliebten Rangordnung die vierte Stelle einräumet. Er sagt: Es ist eine Birne von ziemlich langer und großer Gestalt, maßen sie 3 bis 4 Zoll hoch, und 2 bis 3 Zoll breit ausfällt; der Stiel ist kurz, fleischig und gebogen, das Auge mittelmässig groß und ein wenig eingesenkt, die Haut glatt und eben, bisweilen gefärbt, und die, so grün wie sie am Baume ist, je mehr ihre Reife herbei kommt, in gelb übergeht. Alsdann ist ihr Fleisch zart und schmelzend, so daß wenn man sie zur rechten Zeit genießet, sie als eine der allerbesten Früchte erfunden wird. Die Bäume von dieser Birn-Art treiben von allen Seiten eine Menge schöner Zweige, welche allezeit einen gleichen und leuchtenden Anstrich haben, als wenn man sie mit Fleiß gerieben hätte, um sie zu poliren. (Sehr wahr, besonders an jungen Bäumen.)

Die Beschreibung eines Duhamels ist folgende: dieser Baum ist der stärkste, oder einer von den stärksten, der spät anfängt Frucht zu tragen; hernach aber fruchtbar ist, jeden Boden und jede

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Lage annimmt. Aber das Geländer gegen Mittag ist ihm nicht dienlich, weil in dieser Lage die Frucht aufspringt, ungestaltet wird, (und ganz untauglich bleibt.) Man propft denselben auf den Wildling und auf Quittenstamm. (Leztere ist bei dieser delikaten Birn-Art darum zu empfehlen, weil sie auf die Kälte vor andern sehr empfindlich ist, und es daher schwer hält, junge Bäume in die Höh zu bringen.) Die Triebe sind lang und sehr stark, treiben unten kurze Zweige, sind an jedem Auge etwas gebogen, grün, und mit grauen Punkten stark getipfelt. (Der Baum treibt allerdings stark, doch ist der Trieb bei uns nur schlank, die Farbe der Rinde an dem vorjährigen Holze mausefahl, an dem heurigen sehr angenehm grünlichgelb und die Tipfel sehr sauber nnd nicht eben häufig.) Einige sind, wenigstens auf der Seite gegen die Sonne, röthlich, besonders wenn der Baum auf den Quittenstamm gepropft ist, oder in einer warmen Lage steht. Die Knospen sind groß, rund, spitzig, unten sehr breit, und stehen vom Zweige ab. Die Füsse sind platt. Die Blätter sind groß und schön, gegen den Stiel zu breit, nehmen ziemlich gleichförmig an Breite ab, und endigen sich mit einer Spitze. Sie sind 3 Zoll, 5 Linien lang, 2 Zoll 6 Linien breit, fein, und ganz seicht gezahnt. Die Adern sind dünne. Die Rippe macht unterwärts einen Bogen. Das

Blatt biegt sich rinnenförmig, oder am Rande hin und wieder. Der Stiel ist einen Zoll lang, die Blume hat 14 Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind nicht stark, Löffelförmig ausgehölt und spitzig oval. Die Frucht ist groß, hat im Durchmesser zwei Zoll, und 5 Linien; an Höhe 3 Zoll, und von ziemlich schöner Gestalt. (Diese ist, wie bei mehreren andern sehr veränderlich, und so wie sie meistentheils lang gestrekt sind, so giebts auch nicht wenige, die mehr eine runde Gestalt annehmen und einer Beurré blanc nicht unähnlich sind.) Der gröste Durchmesser ist mehr gegen das Auge, als gegen den Stiel zu. Das Auge ist klein und stehet in einer ziemlich weiten und seichten Aushölung. Gegen den Stiel nimmt sie an Dicke ab, und endiget sich nicht mit einer Spitze, sondern wird am Ende wieder etwas dikker. Der Stiel ist kurz, nur eilf Linien lang, bei seinem Anfang etwas fleischigt und stehet schief in einer mit etlichen Falten umgebenen Aushölung. Er geht leicht vom Zweige loß. Die Haut ist glatt, mit einigen kleinen röthlichen Punkten besäet. Anfangs grün, hernach Zitronengelb, und wird im Zeitigen auf der Sonnen-Seite gemeiniglich etwas röthlich. Bisweilen färbt sie sich ziemlich stark, besonders am Geländer. Das Fleisch ist zart, schmelzend und zergehend. Sie nimmt leichtlich den Geruch von den Sachen an, auf

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

welchen sie im Reifen liegt. Der Saft ist häufig, süß, gezuckert, erhaben. Einige glauben er schmecke etwas nach Wachs. Die Kerne sind lang, rund und braun. Diese Frucht zeitiget im Nov. Dezemb. und Januar. Sie ist eine von den vortreflichsten Birnen.

Da sie den Fehler hat, daß die Früchte leicht vom Winde abgeworfen werden, so muß man dahin sehen, daß der Baum eine gedekte Lage bekomme.

88

~~97.~~ Bezy de Caissoy, der Wildling von Caissoi; Roussette d'Anjou. Roußette von Anjou; auch Petit beurré d'hyver, die kleine Winter-Butter-Birne. Hr. v. Heinecken nennt sie die Winterhonig-Birne.

Eine eben nicht große Birne, mit braunen Flecken, das übrige wird bei der Reife gelb. Sie hat einen süßen Geschmak, und gehört unter die mittelmäßigen Früchte, zumal da sie mit der Virgoulé, oder Paradies-Birne zu gleicher Zeit kommt. Quintinge macht auch nicht viel aus ihr, weil er ihr ein fades Fleisch, viel Steine und Bast

und einen Saft zuschreibt, der wie Cornelius-Kirschen schmekt. Auch tadelt er an ihr, daß sie so klein sei. Hingegen lobt sie der Engländer Miller bei Luedern, wenn er von ihr sagt: sie ist zwar eine kleine, länglichte, gelbliche, rothgetüpfelte, aber überaus feine Tafelbirne, schmelzend, saftig, sehr erhaben von Geschmak. Der Baum trägt büschelweise und geräth hochstämmig sehr gut; muß nicht zu stark beschnitten werden, weil er meistens an den Enden der Zweige trägt, und das überaus reichlich. A. d.

Koch- und Compot-Birnen

im Dezember.

---

89. Bon-Chretien d'Espagne, die Spanische Christ-Birne.

Die Beschreibung des Duhamels von dieser Birn-Art ist folgende; Sie wird auf den Wildling und auf den Quittenstamm gepropft, Der

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Trieb ist dünn, lang, dunkel graugrün, auf der Seite gegen die Sonne und an der Spitze ziemlich grade, und da, wo er aus dem Zweig kommt, eingebogen. Der Kopf ist sehr kurz und steht vom Zweige ab. Der Fuß ist groß. Daß Blatt ist 34 Linien lang, 25 breit, und hin und wieder gebogen. Die Rippe macht an der Spitze des Blatts unterwärts einen Bogen. Der Rand ist wenig irregulär und ganz seichte gezahnt. Der Stiel ist 12 bis 13 Linien lang. Die Blume öfnet sich gut und hat 15 Linien im Durchmesser. Die Blumen-Blätter sind oval, etwas Löffelförmig ausgehölt. Die Kölblein der Staubfäden sind rosenfarbig. Die Frucht ist sehr groß, im Durchmesser 3 Zoll, und an Höhe 4 Zoll; von Gestalt wie eine auf die Seite geneigte und an der Spitze nur ganz wenig abgekürzte Piramide. Von dem dikſten Theil der Frucht an, der ungefehr bei dem Drittheil von der Höhe ist, nimmt sie gegen den Kopf zu an Dicke ab. Das Auge ist klein, und steht in einer ziemlich weiten, tiefen, und mit Beulen umgebenen Aushölung. Von diesen Beulen gehen einige bis an den grösten Durchmesser der Frucht, die andern aber viel weiter, und bilden Rippen, die aber nicht so hoch sind als die von Winter-Bon-Chretien. Die andern zwei Drittheil werden fast gleichförmig bis an den Stiel dünner. Der Stiel ist 13 Linien lang und stehet

etwas schief in einer engen und seichten Aushölung, die mit einigen Beulen umgeben ist. Diese Birn gleicht der Winter-Bon-Chretien ziemlich, ist aber länglicher, spitziger, und gemeiniglich wohlgestalteter. Die Haut ist völlig mit grauen Pünktchen getipfelt, auf der Sonnen-Seite schön lebhaft roth, und auf der Schatten-Seite grün, wird aber mit der Zeitigung bleichgelb. Das Fleisch ist weiß, mit einigen grünen Punkten durchsäet, trocken, hart, brüchig oder zart und voll Saft, nachdem die Jahre und der Boden beschaffen sind. Die Frucht verlangt einen geschlachten, leichten und troknen Boden. Der Saft ist süß, gezuckert und von ziemlich guten Geschmak, wenn der Baum in guter Erde und in einer guten Lage steht, und die Frucht vollkommen reif worden ist. Die Kernen sind lang und spizzig, vollkommen und hellbraun. Diese Birne reift im Nov. und Dec. Quintinge hat sie gar zu weit herunter gesezt. Sie ist wenigstens eine der schönsten Birnen von Gestalt, in Kompoten sehr gut und kann auch roh gegessen werden, wenn sie wohl beschaffen ist.

Indeß gesteht Quintinge selber, daß er sie anfangs sehr geschäzt habe, allein 20 und mehr Jahre hindurch hätte er das Fleisch dieser Birne

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

so grob, so roh und so steinigt befunden, besonders wenn Boden und Jahrgang feucht gewesen, daß er von seiner ersten Gesinnung abstehen müssen.

In Ansehung dieser Bon-Chretien d.Espagne habe bisjezt noch nicht völlig ins Reine kommen können. Wir besitzen eine sehr große Birne, die ich auch sonst hin und wieder gefunden habe, die besonders am Baume hangend, sogleich an eine Bon-Chretien erinnert, die mit der Beschreibung des Duhamels in sehr vielen Punkten übereinstimmt, aber in Ansehung der Gestalt abweicht, daß sie meist runder und verkürzt ausfällt, einer Sommer-Bon-Chretien oder Zuckeraten ähnlicher, als einer Bon-Chretien d'hyver; und von der vornemlich bemerkt werden muß, daß sie weit ehender reif wird, schon im October, und da sie teig wird, nicht über diesen Monat hinaus dauert; übrigens sich zur Noth ganz wohl essen läßet, nicht eben von sehr harten Fleisch ist, und besonders in der Wirthschaft empfohlen werden mag, weil der Baum sehr gern und reichlich trägt. Wenn diese nicht die Bon-Chretien d'Espagne oder Spanische Christ-Birne sein soll, so weiß ich ihr keinen Namen zu geben; denn der

Grand-Monarque oder groß Mogol ist sie auch nicht; und doch scheint sie keine einheimische zu sein.

90 ~~99.~~ L'Archidue, die Erzherzogliche.

Eine bei der Blume starke und nach dem Stiele spitzige Birne, mit einem kurzen Stiel, wird ebenfalls schön gelb und roth, ist über und über getipfelt, schneidet sich wie eine Rübe, und kann vor andern gut zu Kompots gebraucht werden. Ist bei uns nicht mehr vorhanden.

91 ~~100.~~ Martin-sec, der trokne Martin; vom Hr. v. Heinecken Meister Marten benannt.

Eine alte, in Frankreich sehr bekannte und beliebte Birn-Art. Von derselben sagt Quintinge: sie wird manchmal auch Martin-sec de Champagne genannt, zum Unterschied einer andern, die unter dem Namen Martin-sec de Bourgogne bekannt ist. Ihr Verdienst besteht nicht darinn, daß sie von der Größe und Figur einer Roußelett ist,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ist, daher sie auch an mehrern Orten Rousselette d'hyver, Winter-Roußelett genannt wird, wie wohl es eine andre Birn-Art giebt, welcher dieser Name eigentlich zukommt. Das Verdienst der Martin-sec besteht auch ferner nicht darinn, daß sie von einem Isabellbraun, und auf der andern Seite stark gefärbt ist, und daher dem Auge ungemein gefällt: sondern vielmehr, daß sie ein zwar brüchig aber doch hinlänglich feines Fleisch und einen gezuckerten und etwas parfürmirten Saft hat; daß sie selbst mit der Schale genossen werden kann, wie die wahre Roußelett, ja so gar also bald, wenn sie gepflükt worden; und endlich daß sie einen schönen Baum bildet und in jedem Boden, und in jeder Gestalt gut fortkommt. Man sieht aus dieser Beschreibung, daß Quintinye dieser Birn-Art wohlwill und zu ihrer Empfehlung nichts verschweigt.

Duhamel giebt uns folgende Beschreibung: Sie ist eine schöne, wohlgestaltete und wohlbeschafne Birn; hat beinahe 2½ Zoll im Durchmesser und 3 Zoll 2 bis 3 Linien an Höhe. Die gröste Dicke ist gegen den Kopf, der sich etwas verlängert. Das Auge steht fast der Frucht gleich, auf einer Erhöhung, welche 5 Beulen macht, die an den 5

Ausschnitten stehen. Das andere Ende nimmt regulár an Dicke ab, gleicht dem Flaschen-Kürbis etwas und endigt sich mit einer mittelmäßigen schmalen Spitze. Die Oberfläche dieser Frucht ist ungleich, die Haut ist zart und auf der Sonnen-Seite lebhaft roth, mit kleinen weißen Punkten besäet, die auf dem rothen stark sichtbar sind. Das Fleisch ist ziemlich fein, brüchig und bisweilen etwas steinigt; der Saft gezuckert, angenehm und etwas parfümirt. Die Kerne sind dunkelbraun, mittelmäßig groß und lang. Diese Birn zeitigt im Nov. Dec. und Jan.

In Alt-Dobern ist diese Birn-Art nicht mehr vorhanden, und bei mir auch nicht.

92 ~~101.~~ Bezy d'Hery, oder Besidery, der Wildling aus dem Walde Hery, zwischen Rennes und Nantes; Hr. v. Heinecken nennt sie die Kümmel-Birne.

Quintinye sagt von dieser Birn-Art nur so viel; sie ist sehr runk, von der gewöhnlichen Größe eines Balls zum Spiel, von Farbe gelb

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und weißlich grün, der Stiel ziemlich grade und lang, wird im Oct. und Nov. reif.

Diese Birn-Art kann nicht leicht verkannt werden, und das wegen ihres Kümmelartigen Geschmaks, der aber keinesweges unangenehm ist, so daß man sie gar wohl mit Vergnügen genießen kann. Das Fleisch ist nur halbbrüchig, doch ist der Saft nicht mit Ueberfluß vorhanden. Von Farbe wird sie bei uns hellgelbe, und sehr fein getipfelt. Die Blume ist etwas vertieft.

In England wird sie nach dem Lueder zum roh essen wenig geliebt, aber zu Pasteten und zum essen mit Rahm für vortreflich erachtet. In die Wirthschaft ist diese Birn-Art sehr zu empfehlen, weil der Baum sehr reichlich trägt, die Frucht eine geraume Zeit eßbar bleibt, auch zum abbacken taugt und das Holz desselben nicht unter die weichartigen gehöret. A. d. u. H.

93

102. Messire Jean doré, der goldene Hanß oder eigentlich der goldene Junker-Hanß.

Dieser Messire Jean doré ist von dem Messire Jean gris und blanc zu unterscheiden. Die Kartheu-

ser, der Jardinier solitaire, de la Riviere und andere gedenken seiner, aber Quintinye erwähnt ihn nicht besonders. Dieser goldne Junker-Hauß ist eine ansehnliche große, langgebaute, hellbraune Birne, da das Gelbe durchscheint, wie beim Martin sec, aber viel größer als dieser, und unten am Kopfe breiter, hat ein tiefes Auge, und einen im Fleische sitzenden fleischigen Stiel. Sie wird eher eßbar als der Messire Jean gris, und schmekt nicht übel, dauert aber nicht so lang. Ist eine der schönsten Kompot-Birnen. H.

94 103. Franc-Real; Finor d'hyver, vom Hr. v. Hein. die Kräuter-Birne benannt.

Quintinye nennt diese Franc-Real eine Birn von großem Belange; auch ist in Frankreich unter den Kompot-Birnen keine mehr geschäzt als diese. Sie verdient es aber auch gewiß, so wohl um ihrer langen Dauer, als auch um ihrer sehr vorzüglichen Größe willen. Sie ist eine sehr schön gebaute Birne. Ihre eigentliche Gestalt fällt zwar sehr ins Runde, und ist nach dem Kopfe, wo die sehr kleine Blume in einiger Vertiefung sich befindet, vollkommen gewölbt, nimmt aber allmählig nach dem kurzen, gebogenen, sehr dünnen

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und am Ende kolbigen Stiele an Stärke ab, und endigt sich mit einer stumpfen Abrundung. Von Farbe ist sie grünlich und mit braun überlaufen, so wie mit braunen Tipfeln durchaus überstreut. Zu andrer Zeit fällt sie ganz platt und kugelrund aus, daß man meinen sollte, es sei eine andere Frucht. In einem troknen und kalten Jahrgange habe sie ganz ungenießbar gefunden; aber auch in bessern Jahrgängen taugt sie nicht sehr zum roh essen. Der Baum trägt stark; sein Holz und die Blätter sind sehr weißlich und wollicht, gleichsam als ob sie mit Mehle bestreuet wären.

95

104. Poire de Naples, die Neapolitanische Birne.

Quintinge führt sie bloß dem Namen nach an. Sie ist eine beträchtlich große, grüne, über und über getipfelte Birn, um den Kopf am stärksten, und meistentheils mit einer stumpfen Spitze sich endigend; mit einem ofnen, in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Auge; nicht zu langem Stiele. Bei der Reife wird die grüne Haut gelb, und auf der Sonnen-Seite bräunlich. Sie dauert sehr lange und wird erst nach Ostern eßbar, da sie denn von recht angenehmen und

halbschmelzenden Fleische und recht wohl sich genießen läßt. Der Baum ist sehr kenntlich an den glänzenden, langen, schmalen, wellenförmigen sich gegen unten rollenden Blättern. Die vom Hr. Ob. Pf. Christ in seinem Handbuche oben angesezte Present royal de Naples oder Neapolitanisches Königs-Geschenk scheint eine andre Birn-Art zu sein; wenigstens wird die unsrige nie so groß wie jene beschrieben wird. A. d.

96

105. Catillac, vom Hr. v. Hein. die Davids-Birne genannt.

Eine sehr große, meist sehr beulichte, lang dauernde wirthschaftliche Birne. Nach dem Kopfe ist sie sehr dik und breit gedrukt, gegen den Stiel ablaufend und macht eine abgerundete Spize. Die Blume ist klein, in einer tiefen, engen Aushöhlung, die bisweilen faltig ist; der Stiel dik, oben fleischig, mittelmäßig lang und eingesenkt. Die Haut ist grau, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnen-Seite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleisch ist weiß und rauh, kocht sich aber überaus gut und schön roth, giebt auch treflich Mus und ist brauchbar vom Nov. bis

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

in den Mai. Sie ist sonderlich im südlichen Theil von Frankreich sehr beliebt und berühmt.

Im Januar und in den übrigen Winter-Monaten kennen gegessen, gekocht und zu Kompots gebraucht werden:

97

106. Bon-Chretien d' hyver, die Winter-Christ-Birne.

Das ist die so berühmte, vom Quintinge und überhaupt in Frankreich als die vornehmste und vortreflichste angesehene und gepriesene Birne. Doch merkt der Hr. v. Hein., der hier aus Erfahrung redet, an, daß sie nur in dem mittäglichen Theil von Frankreich und namentlich in der ehemaligen Provence und nicht einmal in der Pariser

Gegend in ganz vollkommner Güte gefunden werde. Quintinye sucht alles mögliche hervor um sie bestens heraus zustreichen. So rechnet er ihr zum Ruhme an, daß sie unter die allerältesten, schon von einem Plinius dem ältern gekannten Birn-Arten gehöre und bei den Römern Crustumium oder Volemum geheißen habe; daß sie einem so schönen Namen der Guten-Christ-Birne führe; und bietet dabei seine ganze Einbildungskraft auf, um nur recht viel zu ihrem Lobe sagen zu können; und meint daß vornemlich unter allen Kern-Früchten in der Natur nichts so schönes, edles und vollkommnes zu finden sei als diese Birn-Art; nach der Form, welche lang und piramidenförmig, nach der Größe, die Verwunderung erweckend, und z. B. 3 bis 4 Zoll in der Breite, 5 bis Zoll aber der Länge nach betrage, so daß man häufig solche Stücke finde, die mehr als ein Pfund, ja sogar welche, die gegen zwei Pfund wögen. Aber noch überdies müste ihr die schöne fleischfarbne Röthe auf ihrem gelben Grunde, wenn sie in einer guten Lage gewachsen ist, jedermanns Bewunderung zuziehen. Und endlich sei sie diejenige Birne, die dem Auge am längsten Vergnügen mache; am Baume vom Monat Mai bis in den October, und hernach, wenn sie im Keller oder der Fruchtkammer sich befinde und leichtlich 4 bis 5 Monate dauere. Ich würde zu weitläufig werden, wenn

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ich alles, was er nach der ihm eignen Redseligkeit vorbringt, hier anführen wollte. Ein wahres Verdienst aber ist dasjenige, wenn er von ihr gedenkt daß sie ganze Monate lang eßbar ist und bleibt, wenn andre weiche und butterhafte Birnen wie ein Bliz schnell vorüber sind. Wir wollen nun den Duhamel hören.

Die Früchte dieses Baums sind sehr groß, einige Birnförmig, einige wie ein Flaschenkürbis, die meisten aber wie eine abgestuzte Piramide. Gegen den Kopf zu ist die Frucht sehr dik. Das Auge steht in einer weiten und tiefen Aushölung, die öfters oval oder breit gedrukt, und mit Beulen umgeben ist, die über einen Theil der Frucht hingehen, und an derselben Rippen bilden, so daß sie ganz eckicht aussieht. Gegen den Stiel zu nimmt sie stark an Dicke ab, endigt sich aber mit keiner Spitze, sondern ist schief abgekürzt. Der Stiel ist gemeiniglich 15 Linien lang, bei seinem Anfange etwas fleischigt, und steht in einer mit Beulen und Rippen umgebenen Aushölung. Es giebt Früchte, die bis 4 Zoll im Durchmesser und 6 Zoll an Höhe halten. Die Haut ist fein, auf der Schatten-Seite hellgelb, ins Grüne fallend, und auf der Sonnen-Seite fleischfarben. Das Fleisch ist fein und zart, aber doch brüchig. Der

Saft ist ziemlich häufig, süß, gezuckert und auch etwas parfümirt oder Weinähnlich. Die Frucht fängt an im Januar zu zeitigen, und dauert bis gegen das Frühjahr. Eine wohlbeschafne Bon-Chretien, die vollkommen reif ist, kann sich einen ganzen Monat lang halten, ohne zu verderben. Einige dieser Birnen haben ein grobes und steinigtes Fleisch; andre haben eine rauhe Haut; andre sind plattrund und ungestalt; einige sind gelb und vollkommen gefärbt, ehe man sie abnimmt; einige bleiben immer grün, andre haben keine Kerne. Alle diese Verschiedenheiten machen keine besondre Abarten, sondern kommen vom Boden, von der Lage, von der Wartung, vom Stamme, worauf gepropft worden, vom Alter, von den Kräften des Baumes. Alle diese Dinge scheinen bei diesem Birn-Baum einen stärkern Einfluß zu haben als bei den meisten andern.

Dieses sagt Duhamel von dieser Birne in Frankreich, wie viel mehr muß dies gelten in Teutschland, besonders in dem mehr gegen Norden gelegenen Theile. Ich habe Früchte gesehen und gekostet aus Alt-Döbern, die allezeit so guten und angenehmen Geschmaks waren, daß man, wie Hr. v. Hein. verlangt, nicht nöthig hatte, sie in Scheiben geschnitten, mit Citronen-Saft und

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Zucker zu verbessern. Allein aus einem wärmern und süßern Boden fand ich diese Frucht ungleich vollkommner, ganz reine und gelb, und von so unvergleichlichen Geschmak, daß ich sie mir kaum unvergleichlicher, selbst aus der Provence her, denken kann. Die Aeußerung eines Quintinge, daß alle geschikte und Geschmakhabende Obstliebhaber auf die Erbauung dieser Frucht eine besondere Aufmerksamkeit wenden, möchte auch unsers Orts beherziget werden. Daher möchten darüber Versuche angestellt werden, wie z. B. der Engländer Miller anräth, diese Birn-Art auf Kern- und nicht auf Quitten-Stämme zu propfen, einen guten südostlichen Stand und einen günstigen Boden aus zusuchen; und noch, wie es in Böhmen häufig gefunden werden soll, einen solchen Baum entweder am Hause selbst, oder an Wirthschafts-Gebäuden, an deren Giebel-Seiten an zu ziehen, wo sie die volle Sonne und Luft genießen können. Auch sind die erprobten Anweisungen zu befolgen, welche der Hr. Ob. Pf. Christ in seinem Handbuche über die Reifung der Bon Chretien mittheilt. Dahin gehört, daß sie nicht zu zeitig, est nach Michaelis abgenommen werde, und daß sie hauptsächlich auf dem Lager unter Aepfel geschüttet und mit solchen bedekt werde. Die ausdünstende Feuchtigkeit der Aepfel theilt ihr bei eigner Austreibung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte

Feuchtigkeit mit, und sie wird alsdann sehr delikat und eine herrliche Frucht.

Zu Kompots ist auch keine Birne vortreflicher, bemerkt Quintinge, als diese Birne, wenn sie schon in Ansehung der Farbe gegen andere einbüßt; doch meint er, solle man nur unvollkommene Früchte dazu brauchen, die vollkommenen aber zum frischen Genusse sich sparen; welches sich wohl niemand erst wird heißen lassen.

98.

~~107.~~ Bon-Chretien d'hyver d' Orleans oder auch de Provence; die Orleansche Christbirne.

Diese finde ich beim Quint. auch nicht einmal dem Namen nach angeführt. Sie ist noch einmal, ja oft doppelt größer, als die vorhergehende, aber eben so ungleich an Gestalt, auch gelb und roth an Farbe bei ihrer Reife; wird aber niemals bei uns so reif, als in Frankreich, und es muß ein heißer Sommer sein, wenn man sie in Scheiben geschnitten, mit Zitronen und Zucker noch essen kann. Allein zu Kompots ist sie allemal unvergleichlich.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

99.

~~10ſt.~~ Martin-Sire, Ronville, Horrenville, oder wie Quintinge ſchreibt, Horrenville, vom Hr. v. Hein. die Dreikönigs-Birne genannt.

Unter erſtern Namen wird dieſe Birn-Art von den Kartheuſern und vom Hr. v. Heinecken angeführt, dem Quint. aber beliebt vornemlich der Name Ronville. Er ſagt von dieſer Birn-Art, ſie ſei beſonders an der Loire berühmt, und komme an Geſtalt und Größe ſehr einer ſchönen Rouſſelett gleich. Das Auge ſei vertieft und der Leib gemeiniglich auf der einen Seite ſtärker als auf der andern, (welches aber auch von andern, namentlich der Rousselette allemande geſagt werden mag,) aber allezeit nach dem Stiele zu verlängert und abnehmend, welcher mittelmäßig groß und lang und gar nicht eingeſenkt ſei. Auf der Sonnen-Seite ſei ſie lebhaft roth, doch einmal mehr als das andre, auf der andern Seite aber werde ſie bei der Reife ſtark gelb; die Haut ſei ſehr eben und atlasartig, der Saft gezuckert und wegen ſeines Parfums angenehm; übrigens aber von brüchigen Fleiſche, klein, härlich und ein wenig ſteiſchteinigt.

Damit ſtimmt auch die Beſchreibung des Hr. v. Heinecken. In Lueders Engliſchen Verzeich-

niß wird gar von ihr gesagt: sie sei eine der besten Winterbirnen, von den brüchigen Sorten, sei oben vertieft und saftreich.

Wenn ich mich anders in Ansehung dieser Birne nicht irre, so habe ich das nicht gefunden, sondern vielmehr, daß sie äußerst harten Fleisches, dem fast aller Saft mangelt; und daher bloß als eine Kochbirne anzusehen ist, aber, da sie obendrein mehr klein, als mittelmäßig, keiner besonderen Aufmerksamkeit werth sein möchte. A. d.

100

~~109.~~ Colmar, Poire Manne, Bergamotte tardive, Colmar.

Quintinye möchte sie am liebsten Bergamotte tardive, die späte Bergamotte nennen; aber warum? wir haben ja der späten Bergamotten mehrere, und meistentheils hat diese Birn-Art vielmehr eine verlängerte, und oft sehr gestrekte Gestalt, so daß der Hr. v. Heinecken sogar sie mit einer Louise bonne vergleichet.

Wir wollen zuerst einen Quintinye hören. Er spricht: sie hat gar sehr die Gestalt einer Bon-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Chretien d'hyver und manchmal einer schönen Bergamotte. Der Kopf ist flach, (aber doch gewölbt), das Auge ist ziemlich stark, und sehr vertieft, der Leib etwas stärker als um den Kopf und verlängert sich abnehmend nach dem Stiel, welcher kurz, ziemlich stark, (manchmal gar sehr dünne, nach Beschaffenheit des Erdreichs) und gebogen. Von Farbe ist sie hellgrün und stark getipft, und bisweilen an der Sonne gefärbt. Wenn sie zur Reife kommt, so wird sie blaß gelb, welches im Dec. Januar geschieht und bis in den Febr. und März bisweilen sich erstrekt. (Bei uns noch weiter hinaus.) Die Haut ist sanft und eben, das Fleisch zart und der Saft sehr süß und gezuckert. Das ist das Gemählde einer vortreflichen Birne. Nicht nur ist sie wie mehrere andre Birnen auf Stand, Erdreich und Witterung sehr empfindlich, sondern sie hat auch den Fehler, daß sie von den schwächsten Herbst-Winden abgeworfen wird und daher nicht zur vollkommnen Reife gelangen kann. Ihre rechte Reife ist nicht leicht zu treffen. Denn wenn sie auch schon gelb geworden, so ist sie doch nicht ehender gehörig eßbar, als bis sie sich beim Auge eindrücken läßt.

Noch ist dieser Beschreibung bei zufügen, daß das Fleisch gelb, wie bei der Paradiesbirne

oder Virgoulé. Nicht nur in Frankreich, sondern auch in Holland ist sie als eine der allervorzüglichsten Winterbirnen beliebt und berühmt. Allein nach meiner Erfahrung ist es bei uns was seltenes, daß man eine Colmar findet, die wirklich zur Eßbarkeit gediehen ist, d. i. die in eine gelbe Farbe übergegangen und deren Fleisch buttrig worden; und alsdann kann man ihr einen sehr feinen Geschmak nicht absprechen, wenn schon der Saft nie allzureichlich vorhanden ist. Bei uns liegt der Fehler darinnen, daß die Früchte durchgängig bald mehr, bald weniger schwarze Flecke bekommen, und solche bleiben grün und werden nie eßbar. Diesen schwarzen Flecken sind besonders die Früchte von ältern Bäumen unterworfen, auf welchen sie größer ausfallen, als auf jungern, die erst anfangen zu tragen. Auf jungen Bäumen habe nicht nur selber ganz reine Früchte erzeugt, sondern auch bei andern gefunden. Indeß ist darum diese Birn-Art keinesweges verwerflich, denn der Baum, der etwas spät tragbar wird, liefert alsdann jährlich und gemeiniglich viel Früchte; und weil sie weit hinaus dauren, so können sie gekocht und in Kompots genossen werden, da sie von vorzüglicher Güte sind.

Noch

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Noch ist zu bemerken, daß die grünliche Rinde an dem jungen Holze dieser Birn-Art gerne aufspringt. Sie wird übrigens fast in allen Gärten gefunden.

101

~~110.~~ Le Bugi; Bergamotte Bugi; La Grilliere Bergamotte de Paques; die Oster-Bergamotte, oder auch schlechtweg, die Winter-Bergamotte.

Der Hr. v. Hein. legt ihr auch noch den Namen Bergamotte de Soulers, Bergamotte von Soulers bei. Allein nicht nur die Kartheuser, sondern auch der Jardinier solitaire und De la Riviere machen diese leztere zu einer besondern Birn-Art, von welcher im Verzeichniß der Kartheuser sich folgende nur kurze Beschreibung findet: Sie ist ziemlich groß, nicht so platt, aber von nehmlicher Farbe mit der Bergamotte d'automne oder Herbst-Bergamotte. Sie ist mit kleinen schwarzen Punkten überstreut, butterhaft und schmelzend, und der Saft gezuckert. Eßbar im Febr. und März.

Die Bergamotte Bugi, oder Bergamotte de Paques wird vom Quintinye also geschildert: sie hat in Ansehung der Farbe und Größe einige Aehnlichkeit mit der Bergamotte d' automne, doch ist sie ums Auge weniger platt und nach dem Stiel ein wenig verlängert; übrigens mit grauen Punkten übertipfelt und wird gelblich wenn ihr Reifepunkt erscheint. Das Fleisch ist zwischen fest und zart, und fast brüchig. Sie hat das Unglük manchmal mehlig und fade befunden zu werden, und solches erfolgt, wenn man sie zu reif werden lässet, oder wenn sie aus zu feuchten Boden kommt. Ihr Saft, der häufig genug vorhanden, hat eine gewisse Säure, die ihr bisweilen Verachtung und Abneigung zuzieht, aber ein wenig Zucker kommt ihr wohl zu statten.

Beide Beschreibungen sind nicht bestimmt und ausführlich genug um mit völliger Gewißheit entscheiden zu können, welche von beiden eigentlich diejenige sei, die der Hr. v. Hein. in seiner Beschreibung aufstellet, und die in Alt-Döbern noch befindlich, so wie ich auch eine besitze. Ich halte solche für die Bergamotte Bugi. Die unsrige ist bei der Blume etwas platt, nach Art der Bergamotten, aber nach dem Stiele zu hat sie eine kugelartige Form, schmuzziggrün von Farbe, mit einem gra-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

den, etwas langen Stiel, hat einen besonders großen Kriebs, 5 Kapseln, oder Kern-Zellen, und schmekt sehr gut, saftig und süß, daß man gewiß keines Zuckers bedarf. Das Fleisch habe ganz weich und schmelzend befunden. Aber meistentheils fällt sie kleiner aus als die Herbst-Bergamotte. Auch der Jardinier solitaire bestätigt meine Erfahrung und sagt von dieser Bergamotte Bugi: „sie ist butterhaft und schmelzend, ihr Saft gezuckert und wird im Febr. und März gegessen. Sie hat keinen Tadel, als daß sie klein ist. Auf die Kälte ist der Baum empfindlich, und bei ungünstigen, besonders troknen Jahrgängen springt die Frucht auf. A. d. u. H.

102

III. Bergamotte de Hollande, die Holländische Bergamotte.

Diese Birn-Art hat der Hr. v. Hein. nicht in seinem Birn-Verzeichniß; vermuthlich weil auch Quintinye derselben nicht gedenket. Allein die Kartheuser haben sie in das ihrige aufgenommen, und geben von derselben folgende Beschreibung: sie ist ziemlich groß und rund, von Bergamottengestalt; ihre Farbe ist grünlich, das Fleisch

halb butterhaft und zart, der Saft erhaben. Sie ist eine gute Birne, die sich bis in den Junius erhält; ist aber nicht sehr bekannt.

Da ich von meinem eignen Baume noch keine Früchte gesehen, so bediene mich der Beschreibung, die der Hr. Ob. Pf. Christ in seinem Hand-Buche und in seinem Wörterbuche mit folgendem giebt. Sie ist sehr groß, oft höckerig gewachsen, 3 Zoll dik und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume und der lange dicke Stiel sind eingesenkt. Die Schale ist bei der Lagerreife schön gelb, und nimmt alsdann eine sanfte Röthe an. Das Fleisch ist halbbrüchig, selten steinig. Sie hat einen häufigen, angenehmen, erhabnen Saft. Diese vortrefliche Birn gehört in den ersten Rang. Der Baum treibt ziemlich gut auf Wildling und auf Quitte. Seine Sommerschosse sind lang, stark, an den Augen etwas eingebogen, braunröthlich, mit vielen röthlichen Punkten besezt. Die Augen sind rund, spitzig, abstehend; die Blätter schmal, lang, spiz, etwas unter sich gebogen und nicht gezahnt. Der Baum verdient von allen häufig gepflanzt zu werden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

~~112.~~ Royale d'hyver, Citron d'hyver; die Winter-Royale oder Königliche; die Winter-Citron-Birne; in Italien Spina di Carpi.

Unter diesen verschiedenen Benennungen versteht der Hr. v. Hein. nur eine und dieselbe Birn-Art. Es will mir aber fast schwer werden, ihm beizustimmen, weil ich die Gestalt einer Citrone mit der Gestalt einer Sommer-Christ-Birne oder Zukeraten nicht zu verähnlichen weiß. Des Hr. v. Heinecken Beschreibung der Citron d'hyver, ist auch völlig die Beschreibung, die ich beim Quintinye finde. Dieser aber spricht: die Citron d'hyver ist sowohl in Rükficht ihrer Figur als ihrer Farbe wohl benennet; so daß man sie für eine wahre Citrone von mittelmäßiger Größe halten könnte, besonders wenn sie ziemlich rund ausfällt. Das Fleisch derselben ist sehr hart, sehr steinigt und hat viel Bast. Man wird ihr das wohl zu keinem Verdienste anrechnen; allein sie hat auch Saft genug, und dieser ist besonders stark muskirt; daher es ihr an Liebhabern für die Monate Januar und Februar nicht fehlt. Eine alsogestaltete und beschafne Birn kenne ich noch nicht.

Dagegen wird von den Kartheusern die Royale d'hyver, ohne Benennung von Citron d'hy-

ver, als eine schöne, große, mehr lange als runde Birn beschrieben; von Gestalt und Farbe wie eine Bon-Chretien d'été, d. i. wie eine Zukeraten oder Malvasier-Birne. Sie wird bei der Reife gelb und bekommt auf der Sonnen-Seite eine röthliche Farbe; ihr Fleisch ist halb butterhaft und schmelzend, und wird in einem warmen und troknen Lande sehr zuckerhaft. Das Holz des Baums ist stark, die Blätter breit und zusammenschlagend. Sie soll von Constantinopel für König Ludwig 14. nach Frankreich gebracht worden sein, weil dieser sie gerne gegessen.

Eine solche Birne kenne ich wohl, und das von Alt-Döbern her, aber ich muß hinzusetzen, daß sie bei uns zum frischem Genuß nicht taugt, sondern nur zu Kompots oder zu kochen. A. d.

104

~~113.~~ Saint Augustin, Poire de Pise, Angelique de Bourdeaux, Saint Martial, die Augustiner-Birne vom Hr. v. Heinecken benannt.

Von dieser Birn-Art will zuförderst des Quintinge sehr ausführliche Beschreibung hersezzen. Er sagt: ich habe sonst in diese Birne keinen Werth gesezt, weil sie mir nicht groß genug war und ich ihr Fleisch hart und trocken befand,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

wie wohl es einigen Parfúm hat. Allein weiterhin habe ich sehr schóne Stücken, die von erstern ganz verschieden waren, kennen gelernt und diese waren sehr gut. Sie sind ohngefehr von der Gróße und Gestalt einer schónen Virgoulée, d. i. sie sind ziemlich láng und selbst ziemlich groß, von starken Leibe und so auch um den Kopf, doch mit einiger Abnahme so wohl hier als gegen den Stiel. Dieser Stiel ist eher lang als kurz, und ist bei einigen grade, bei andern aber gekrúmmt, doch aber nicht vertieft oder in der Frucht gewachsen. Das Auge ist mittelmáßig groß und ziemlich vertieft; von Farbe zitronengelb, ein wenig getipft, und an der Sonnen-Seite etwas róthlich angelaufen. Das Fleisch ist zart, aber doch nicht buttrig und giebt im Munde mehr Saft aus als beim Schnitt des Messers erwartet werden móchte. Einige haben etwas Sáuerliches im Geschmak, das anstatt zu misfallen, vielmehr denselben erhebt; andre aber haben fast nichts davon. Ich schátze diese Birne wirklich hoch, aber ich würde sie noch höher schátzen, wenn sie sich bis in den Monat Februar und März halten wollte.

Wenn ich mich bloß an diese Beschreibung dieses ersten Lehrers in der Pomologie halte, so glaube, daß wir diese Birn-Art hin und wieder

auch besitzen, da mir des Hr. v. Hein. Beschreibung nicht Gewißheit und Beruhigung verschaffen wollte, der sie der Gestalt nach der Winter-Royale oder Winter-Zitrone sehr ähnlich findet. Sie ist allerdings von veränderlicher Gestalt und Grösse, und besonders fällt sie auf dem Quittenbaum gepropft, viel vollkommner, stärker und wohlgebauter aus, indeß habe doch ihre gewöhnliche Gestalt mehr gedrukt und oft einer großen Beurré blanc ähnlich gesehen. Vornemlich ist sehr richtig, was von ihrem Geschmak gesagt wird. Sind die Jahrgänge warm und trocken, so fällt sie viel süßer und angenehmer von Geschmak aus, als in kalten und nassen. Es ist aber immer eine nicht nur lange genießbar bleibende Birne, sondern die auch mit Vergnügen gegessen werden kann. Der Stiel sizt im Fleische. Bei uns dauert sie bis in den Febr. und März und noch weiter hinaus, nachdem sie aufbewahret wird.

105.

~~114.~~ Bezy de Chaumontel; oder auch Chaumontel, der Wildling von Chaumontel; Beurré d'hyver, Winter-Butter-Birne; auch Saint Lezin; vom Herr von Heinecken die Fastnachts-Birne genannt.

Quintinye gedenket einer Bezy de Chaumontel und sezt sie in den Monat Januar und Febr.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und wieder einer St. Lezin für die Monate März und April; allein zu meinem Verdruß finde nirgends eine nähere Beschreibung. Die Kartheuser, der Jardinier solitaire und de la Riviere haben bloß die Bezy de Chaumontel oder Beurré d'hyver. Da ich nun selber zwei Birn-Arten kennen gelernt, von welchen ich die eine für Bezy de Chaumontel, und die andere für St. Lezin halten muß, so folge hier nebst andern einem Quint. und halte dafür, daß sich Hr. v. Hein. geirret hat, der aus zwei sehr verschiedenen Birn-Arten nur eine macht. Ich will beide besonders näher anzeigen.

Bezy de Chaumontel, der Wildling von Chaumontel, oder auch Beurré d'hiver, eine Birn-Art neuern Ursprungs, ist eine große starke Birn, und sieht einer wohlgewachsenen St. Germain so ähnlich, daß ich beim ersten Anblik sie für leztere wirklich ansahe; sie ist aber mehr dunkelgrün, wird bei der Reife gelblich und hat starke Rost-Flecken. Die Blume steht tief, und drumherum ist der Kopf eckig. Der Stiel ist kurz und dik. Ihr Fleisch ist mehr als halbschmelzend, mit reichlichen, köstlichen, gewürzhaften Geschmak versehen; und wenn ich schon andern nicht nachsagen kann, daß er den der St, Germain übertreffe; so ersezt er uns doch deren Abgang, da diese

lange nicht so weit hinaus dauert. In Frankreich und Holland wird sie nebst der Colmar für eine der besten Winterbirnen gehalten. Die Frucht muß vor andern für Frost wohl in Acht genommen werden. Der Baum macht kleine, dünne Triebe, die an der Sonnen-Seite hellröthlich und wenig punktirt sind, auf der andern aber eine feine, weißgraue Wolle haben. Die Blätter sind tief gezähnt und machen auch am Rande eingebogene Falten. Der Baum ist fruchtbar. Diese Birn-Art darf in keinem, etwas vollständig sein sollenden Birn-Garten mangeln, weil sie eine große, vortrefliche Frucht ist, die zu ihrer Reifezeit ihres Gleichen nicht hat. H.

106
~~115.~~ Saint Lezin.

Die Form dieser Birn ist perlenförmig und mehr einer Louise bonne als einer St. Germain ähnlich. Die Farbe bei der Reife ist gelb, bei manchen strohgelb, wie Beurré blanc. Um das Auge ist sie auch, wie genannte Birne, ringsherum braunergelb, oder wie matt Gold; solches befindet sich in einer mäßigen Vertiefung und hat seinen völligen Stern. In der Mitte ist sie am gewölbtesten und geht dann nach dem Stiel abneh-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

mend spitzig zu, welcher eine Fortsetzung der Frucht, oben sehr breit, und übrigens ungemein kurz, und dabei gekrümmt ist. Bei vielen macht das Ende der Frucht eine Vertiefung, oder Tille. Von Fleisch ist sie weiß, spröde, aber doch auf der Zunge ziemlich schmelzend; ums Kerngehäuse aber grobkörnicht. Die Kerner sind schmal, lang, spitzig und dunkelbraun, wie von einer Louise. Die Frucht hat auch einen angenehmen, doch nicht starken Geruch. Die Haut ist etwas stark und über und über fein getipfelt. Diese und die vorstehende Birn-Art sind wesentlich unterschieden; nach dem innern Werthe stehet die St. Lezin der Chaumontel nach; dagegen aber dauert erstere weit länger und ist gewiß zu ihrer Zeit eine köstliche und schätzbare Frucht. Der Mutterbaum, von dem ich die Früchte kennen gelernt, ist eingegangen, und ob es sonst wo noch einen geben mag, weiß ich nicht.

107
~~116.~~ La Carmelite; La Poire des Carmelites, die Karmeliten- oder Kartheuser-Birne.

Die Kartheuser in Paris haben sie nicht in ihrem Verzeichniß, da sie doch ihren Namen führt. Allein Quintinye sagt von ihr: es ist eine ziemlich

große, platte Birne, grau auf der einen Seite, und etwas gefärbt auf der andern, hin und wieder mit großen Flecken, wie Linsen, als wenn sie mit Fleiß darauf gemahlt wären. Eben so beschreibt sie der Hr. v. Heinecken, und sezt noch hinzu: bei der Reife wird sie etwas hell, hat einen ziemlich angenehmen, doch dabei strengen Geschmak. Sie hat also ihre eigne Auszeichnung, und müste leicht zu erkennen sein. Mir ist sie noch nicht zu Gesichte gekommen. De la Riviere nennt sie; Bergamotte, oder Bonne de Soulers.

108

~~117.~~ Portail, die Pfingst-Birne, vom Hr. v. Heinecken benannt.

Ueber diese Portail, welche im Verzeichniß der Kartheuser und im Jardinier solitaire fehlt, ist Quintinye zu weitläufig, als daß ich ihn ausschreiben wollte. Sie ist eine in dem ehemaligen Poiton und besonders in Poitiers sehr berühmte und beliebte Birn-Art und meint Quintinye, daß sie anderwärts nicht so vorzüglich ausfalle. Zu ihren Fehlern rechnet er: daß sie ziemlich hart, steinigt und viel Bast habe, daß sie besonders fast niemals eher mit Vergnügen genossen werden könne, als bis sie Faul-Flecke bekommt, und end-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

lich daß sie von der Natur der Melonen sei, wo gegen eine, die wirklich gut, sich sehr viele finden, die es nicht sind. Doch räumt er ihr auch einige gute Eigenschaften ein, nemlich einen gezukkerten Saft, einen angenehmen Parfüm; ferner ihre Größe, Farbe und Gestalt und ihre Reifezeit, welche der Januar und Februar ist.

Wenn er schon versichert, bei Bestimmung seines Urtheils nach möglichster Redlichkeit zu handeln, so thut er dennoch der edlen Portail unrecht, wenigstens nach der Güte, die sie auch an meinem Orte behauptet. Mein Urtheil ist auch des Hr. v. Hein. Urtheil, daß sie von einem unvergleichlichen Geschmacke, von gelben Fleische, wie eine Virgoulé und auch so saftreich. Uebrigens kann ich ihre äußere Gestalt eben nicht rühmen, denn sie hat ein etwas trauriges Ansehen, weil sie nicht nur ziemlich dunkelgrün, sondern auch mit schmutzigen Flecken fast ganz bedekt ist. Ihre Größe ist mittelmäßig, doch größer als die Bergamotte de Paques, mehr lang als rund, mit einem in einer außerordentlich weiten und tiefen Aushölung befindlichen Blüthauge und mittelmäßigen Stiele. Sie dauert bei uns bis Pfingsten. Die Faulflekke zeigen sich auch bei uns; allein sonst habe nichts steinigtes befunden, auch nicht, daß sie vor andern

viel Bast oder Gribs haben sollte. In einer etwas vollständig sein sollenden Sammlung kann diese Birn-Art nicht fehlen, die auch hochstämmig sehr gut fortkommt. A. d. u. H.

Folgende Sorten dienen zu Kompots und zum Kochen:

109

118. La Poire de Livre. Gros-Rateau, Poire d'Amour, Poire de Thresor, vom Hr. v. Hein. die Pfund-Birne schlechtweg genannt.

Es ist allen Pomologen und Liebhabern der Baumfrüchte bekannt, daß es viele und von einander sehr unterschiedene Birn-Arten giebt, die mit diesem Namen benannt werden. Diese aber hat solchen Namen in Frankreich vorzugsweise, und fast durchgängig. Denn Quintinge, dieser Patriarch und Dictator in der Pomologie nennt sie

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

also und sezt hinzu: einige nennen sie auch Gros-Rateau gris, und wieder andere; Poire d'Amour. Sie ist sehr groß, wie das Gewicht, das man ihr beilegt, zu erkennen giebt. Sie ist nach verhältniß ihrer Stärke nicht lang, hat eine ziemlich rauhe Haut und von Farbe ist sie dunkelbraun. Der Stiel ist kurz und das Auge sizt sehr tief. Sie giebt allemal eine schöne Kompot, wie sie auch zubereitet werden mag. Der Baum treibt stark und lebhaft, das Holz ist auch stark und das Blatt sehr breit. Wird zeitig im November. Ich kenne sie noch nicht, denn allhier ist sie eingegangen und in Alt-Döbern scheint sie auch nicht mehr vorhanden zu sein. Aber nach der Beschreibung des Quintinge zweifle fast nicht, daß sie nicht die im T. O. G. beschriebene und abgebildete Grand-Monarque oder große Mogul sein sollte.

110
~~111~~. La double Fleur, die Doppelt-Blüthe.

Diesen Namen führet sie, weil sie eine doppelte Reihe von Blumen-Blätter hat. Quint. äußert sich in Ansehung dieser Birn-Art also: Ich setze in diese Birne einen besondern Werth, nicht, um sie roh zu genießen, wie wohl verschie-

dene an ihrem Fleisch und Saft etwas angenehmes finden, das ich aber nicht finden kann: sondern weil sie dem Auge einen schönen Anblik gewähret. Sie ist eine große, plattgedrukte Birne, hat einen graden, langen Stiel, eine glatte Haut, an der Sonnen-Seite röthlich gefärbt und gelb auf der andern. Ich schätze diese Birne ferner dieses Umstands wegen, daß man kein Bedenken findet, sie in der Obst-Schale aufzusetzen, und daß wenn sie von dem zu öftern Betasten ihre schöne Farbe verloren und unscheinbar geworden ist, erst alsdann ihr wahres Verdienst erkannt werden mag, da sie die beste und schönste Kompot gewähret, weil sie ein mürbes Fleisch ohne Steine und dabei viel Saft hat und am Feuer leicht eine schöne Farbe annimmt. Sie dient also vornemlich in die Küche, ist reif im März und hält sich sehr lange.

III.

120. Le gros Musc, auch Orange musquée d'hyver; die große Biesam-Birne, oder musirte Winter-Pommeranz-Birne.

Sie ist rund, grün und gelb, hat ein grobes, sehr hartes Fleisch, und einen Biesam-Ge-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

schmak, ist dabei saftig; doch weder zum frischem Genuß, noch auch in die Küche besonders zu empfehlen, da sie sehr steinig ist.

112
~~121.~~ La Donville; Rousselette d'hyver; Calot, Poire de Province. Hr. v. Hein. giebt ihr den Namen: Kaneel- oder Zimmet-Birne.

Sie ist ziemlich groß und länglicht, von Zimmet-Farbe; in Frankreich als Kompotbirne vorzüglich beliebt. Quint. hat sie unter dem Namen Rousselette d'hyver und sagt, daß sie von vielen Gärtnern mit dem Martin sec verwechselt werde, weil sie demselben sehr ähnlich sei. Das Fleisch ist halbbrüchig und hat viel Bast. Sie hat Saft genug, der auch süß genug, wenn nur nicht ein grunenzender und wilder Geschmak zu sehr sich einmischte. Sie wird im Febr. zeitig, und giebt ihre Reife, so wie die Bergamotten, durch eine gewisse Feuchtigkeit zu erkennen.

113
~~122.~~ La Poire de Nôél, die Weinachts-Birne.

Ob diese Birn-Art noch einen andern Namen führe, kann ich nicht sagen, da ich sie nirgends

als nur beim Hr. v. Hein. finde. Sie sieht der Echasserie oder Jagdbirne überaus sehr ähnlich, nur daß sie meist stärker ausfällt. Aber desto unähnlicher ist sie dem innern Werthe nach. Denn zum Frisch-Essen taugt sie gar nicht, da sie von harten und troknen Fleische ist. Aber sonst ist sie als eine schöne Kochbirne um so mehr zu empfehlen, weil der Baum, hochstämmig vornemlich, ungemein reichlich trägt. H.

114.

~~123.~~ La Pastourelle, oder Pastorale; Musette d' automne, beim Hr. v. Heinecken die Schäfer-Birne.

Diese Birn-Art hat wohl der Hr. v. Hein. nicht an den rechten Ort gestellt, denn sie wird sonst allezeit unter das Tafel-Obst gerechnet, wird auch bereits im November eßbar. Ich folge ihm aber, weil ich sie noch nicht habe näher kennen gelernt. Er beschreibt sie also: sie ist mittelmäßiger Größe, wie eine Pfalzgräfchen; mit einem krummen, im Fleische stehenden Stiele; wird bei der Reife grüngelb, mit rothbraunen Flecken vermengt, und ist ein wenig feuchte. Das Fleisch

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ist milde, und schmekt etwas säuerlich. Von der Schmalzart.

Beim Quintinye heißt es von dieser Birne: ob sie schon in ihrem Safte eine gewisse Schärfe hat, so wird sie doch von vielen Liebhabern gesucht. Sie ist fast von Größe und Figur einer St. Lezin oder einer schönen Roußelet, der Stiel ist gekrümmt, nicht eingesenkt und mittelmäßig stark und lang. Die Haut ist zwischen rauh und glatt und wird feuchte, wenn sie zeitiget. Von Farbe ist sie blaßgelb, bedekt mit braunen Flecken und an der Sonnen-Seite nur sehr wenig gefärbt. Das Fleisch ist sehr zart und butterhaft und hat weder Bast noch Steine. Nur, wie gesagt, ihre Schärfe erfreut mich nicht.

Die Kartheuser sagen von ihr: sie ist lang und von ziemlicher Größe. Ihre Haut ist grüngrau, das Fleisch halbschmelzend, und etwas muskirt. Sie ist eine gute Birne und dauert bis in den Dezember.

Der Baum liebt einen troknen Boden und die Frucht kann lange am Baume bleiben.

115 Muscat allemand, Winter-Muskatel-ler oder: die teutsche Muskateller.

Diese Birn-Art ist von mittelmäßiger Grösse, wohlgebaut, länglicht, am Kopfe am stärksten und von da abnehmend, so daß der Leib auf der einen Seite mehr eingebogen ist als auf der andern, am Baume von angenehmer ziemlich hellgrüner Farbe und auf der Sonnen-Seite meistentheils bräunlich, bei der Reife aber zimmtfarbig, manchmal ziemlich hellgelb, und das braune geht in schönes Roth über. Das Fleisch ist sehr milde und fein, halbschmelzend, süß und ganz angenehm, etwas aromatisch, aber doch nicht sehr saftreich. Muß zu Kompots besonders dienlich sein, denn sie hat nichts steinigtes. Der Baum ist fruchtbar und nicht weicher Art. Holz und Blätter sind der Muscat-Robert so ähnlich, daß man junge Bäume von beiden kaum unterscheiden kann. Die Frucht aber hat mit jener Sommerbirne keine Aehnlichkeit. Man ißt sie gemeiniglich im März und April öfters auch noch gar im Mai. A. d.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

~~125.~~ Satin verd, die grüne Atlas-Birne.

Wir haben oben erinnert, daß auch die Lansac bisweilen, aber mit Unrecht Satin genannt wird. Diese aber ist eine späte Winterbirne, welche Quint. in den Monat Januar sezt, aber nicht weiter beschreibt. Sie ist eine runde Frucht, gelb und glatt von Haut, die wie Seide glänzt. Eine Butterbirne von ziemlichen Geschmak, kann zur Noth roh gegessen werden.

Zum Schluß seiner Birn-Beschreibungen fügt der Hr. Geh. Kammerrath v. Heinecken für diejenigen, die nicht alle Arten von Birnen anbauen können und wollen, eine Auswahl der besten und vorzüglichsten Arten bei. Ich will solches auch nicht weglassen, sondern vielmehr in einer zweiten Kolumne eine solche Auswahl nach meinem Urtheil beisetzen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Wer nicht mehr als zwei Duzzend Birnen in seinem Garten anpflanzen kann, der nehme:

a.) Nach dem Hr. v. Heinecken:	b.) Nach meiner Meinung:
1 Cuisse Madame.	1 Cuisse Madame.
1 Blanquet á longue queue.	1 Gros-Blanquet.
1 Epargne.	1 Epargne
1 Epine-Rose,	1 Robine.
1 Pfalzgraefchen.	1 Pfalzgraefchen.
1 Franchipane.	1 Orange d'été musqué oder rouge.
1 Fondante de Brest.	1 Fondante de Brest.
1 Beurré blanc.	1 Beurré blanc.
1 Beurré gris.	1 Beurré gris.
1 Bergamotte d'automne.	1 Bergamotte.
2 Ambrette.	1 Verte longue.
1 Lansac.	1 Ambrette avec epines.
2 St. Germain.	1 Lansac.
1 Sucré verd.	1 St. Germain.
1 Mansuette.	1 Sucré verd.
2 Virgoulé.	Mansuette.
1 BonChretien d'hyver	Echasserie.
2 Chaumontel.	Petit-Oin oder
1 Portail.	Merveille d'hyver.
	Epine d'hyver.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

b.)

Crasane
Virgoulé.
Bon Chretien d'hyver.
Chaumontel.
Portail.

Wer aber vier Duzzend setzen kann, der nehme:

a.) Nach dem Hr. v. Heinecken:	b.) Nach meiner Meinung:
1 Windsor-Pear.	1 Windsor-Pear.
2 Cuisse Madame.	*1 Cuisse Madame.*
1 Blanquet à longue queue.	1 Gros-Blanquet.
1 Epine de Rose.	1 Muscat-Robert.
1 Pfalzgraefchen.	1 Cassolette.
1 Coule soif.	1 Epine de Rose.
2 Epargne.	1 Pfalzgraefchen;
1 Orange d'été rouge.	1 Bourdon musqué.
1 Franchipane.	1 Coule soif.
1 Roussel. de Rheims	1 Bouchet.
1 Salviati.	*1 Epargne.*
2 Fondante de Brest.	1 Orange d'été musquè
	1 Robine.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

a.)

1 Beurré d'angleterre
1 Beurré blanc.
2 Beurré gris.
2 Eergam. d'automne.
1 Sucré verd.
3 Ambretten.
1 Petit - Oin, oder Merveille d'hyver.
1 Lansac.
1 Echasserie.
1 Chat brulé.
3 St. Germain.
1 Crasane.
1 Marquise.
1 Mansuette.
4 Virgoulé.
1 Bon Chretien d'hyver
1 Colmar.
1 Bezy de Paques.
3 Bezy de Chaumontelle.
1 Poire de Carmelites.
2 Portail.

b.)

1 Rousselete commune.
1 Rousselete de Rheims
1 *Sucré d'été de Hoyerswerda.*
1 Salviati.
1 Bon Chretien d'été.
Zukeraten.
1 Orange verte.
1 *Fondante de Brest.*
1 Poire d'oeuf.
1 Franchipane.
1 *Beurré blanc.*
1 *Hallemine bonne.*
1 *Beurré d'Angleterre*
1 *Beurré gris.*
1 *Bergam. d'automne.*
1 *Sucré verd.*
1 *Verte longue.*
1 *Ambrette avec epines*
1 *Ambrette sans epines*
1 *Petit-Oin* oder *Merveille d'hyver.*
1 *Echasserie.*
1 *Saint Germain.*
1 *Louise bonne.*
1 *Epine d'hyver.*

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

b.)

1 *Bergam. Crasane.*
1 *Marquise.*
1 *Mansuette.*
1 *Virgoulé.*
1 *Bon Chretien d'hyver*
1 Colmar oder auch Franc-Real.
1 Angelique de Bourdeaux.
1 Bergamotte de Paques.
1 *Bezy de Chaumontel*
1 *Portail.*
1 Poire de Naples; od. Muscat allemand.

Wer noch mehr zu pflanzen Raum und Lust hat, der verdoppele diejenigen, die mit andrer Schrift gedrukt sind.*)

*) Zu wirthschaftlichen Obste sind noch überdieß zu empfehlen: La Vilaine; die Schmutzige; Bon Chretien d'*été*, die Zukeraten; Angober oder Rittbirne; Certeau d'*été*, die Honigbirne; Amadotte; Messire Jean de-

Hier ist das Verzeichniß:

A. Der guten Sorten.

1 La Bergamotte d'automne. Mitte Sept. u. Oct.
2 Le Bon-Chretien d'hyver. Febr. März.
3 Le Beurré gris od. rouge. Mitte Sept. u. Oct.
4 La Virgoulé. Novemb. Decemb. Jan.
5 L' Echasserie. Nov. Dec. Jan.
6 L'Ambrette (avec epines.) Ebenso.
7 L'Epine d'hyver. Ebenso.
8 Le Rousselet. Aug. Sept.
9 La Robine, Royale. Ebenso.
10 Le Petit-Oin, Merveille d'hyver. Nov. Dec.

ré und gris. Franc-Real; St. François; Poire de Naples; Colmar; und überhaupt solche, die groß sind, und weit hinaus dauern. — Vielleicht wird es dem Birnen-Liebhaber nicht zuwider sein, wenn ich zum Beweis, wie groß das Heer der Birnen, und wie ausgebreitet die Kenntniß eines Quintinye in diesem Fache gewesen, desselben Verzeichniß noch beifüge nach der Eintheilung, die derselbe selber gemacht hat; da er sie in gute, mittelmäßige, und schlechte eintheilt. Diejenigen, die bei uns von anderer, entweder schlechterer, oder besserer Beschaffenheit befunden werden, sind mit andrer Schrift gedrukt.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

11 La Crasane, Bergamotte-Crasane. Novemb.
12 La St. Germain auch Inconnue la Fare. Nov. Dec.
13 La Colmar. Nov. Dec. Jan.
14 La Louise bonne. Nov. Dec. Jan.
15 La Verte longue. Mitte Oct.
16 La Marquise. Oct.
17 La St. Augustin, Angelique de Bourdeaux. Ende Dec. Jan. Febr.
18 Le Messire Jean gris oder blanc. Mitte Octob.
19 La Cuisse-Madame. Anfang Juli.
20 Le gros Blanquet. Jul.
21 Le Muscat-Robert, Poire à la Reine, Poire d'Ambre, la Princesse. Mitte Jul.
22 La Poire sans peau. Ende Juli.
23 Le Muscat Fleuri. Mitte Oct.
24 La Blanquette à longue queüe. Juli.
25 L'Orange verte. August.
26 Le Bezy de la Motte. Ende Oct.
27 Le Martin sec. Mitte Novbr.
28 Le Bourdon musqué. Ende Juli. August.
29 Le Sucré verd. Ende Oct.
30 La Lansac. Ebenso.
31 *La Poire Madelaine.* Anfang Juli.
32 L'Epargne; Beau Present. Ende Juli.
33 Le Bugi, Bergamotte Bugi. Febr. März.
34 Le petit-Blanquet. Ende Juli.
35 L'Inconnue-Chenau. Sept.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ist sonst mit Fondante de Brest, n. 46 einerlei.

36 Le Petit-Muscat. Juli.

37 Le Portail. Jan. Febr.

38 Le Satin verd. Jun.

39 *L'Amire-roux, Oignonet, Roi d'été.* Juli.

40. La Poire de Vigne, Demoiselle. Mitte Oct.

41. *La Non-commune des defunts.* Nov.

42. *Le gros-Musc.* Jan.

43. Le Muscat-allemand. März April.

44. L'Amadotte. Nov. Dec.

45 Le Saint Lezin. März.

46 La Fondante de Brest. Aug. siehe n. 35.

47 La Rousseline. Octbr.

48 Le Pendar. Sept.

49 La Cassolette, Friolet, Muscat verd, L'echefrion. Aug.

50. *La Poire de Ronville, Martin-Sire.* Jan.

B. Der mittelmäßigen Birnen.

1 *La Poire de Londres.* Nov. siehe Christs H. B.

2 L'Orange brune, Poire de Monsieur. August, Sept.

3 *Le Bon-Chretien d'été musque; Gracioli, Coule-soif.* Aug. Sept.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

4 *La Doyenné, St. Michel, Beurré blanc.* Mitte Sept. Oct.
5 Le Chat-brulé. Oct. Nov.
6 *L'Angleterre, Beurré d' Angleterre.* Sept. Oct.
7 Ambrette de Bourgueil ou Graville. 13. Oct.
8 Le Besidery, od. Bezy d'Hery. Oct.
9 La Pastourelle, Musette d'automne. Nov.
10 La Topinambou ou Finor musqué. Dec.
11 L'Archiduc. März.
12 La Naples; Poire de Naples. März.
13 Le Parfum d'*été*. Jul.
14 Le Parfum de Bernis. 23. Sept.
15 Le Bon-Chretien d'Espagne. Nov.
16 La Crapaudine, Grise-bonne, Ambrette d'*été*. Aug.
17 La Portugal d'*été*. Jul.
18 La Vilaine d'Anjou. Oct.
19 Le Sucrin noir. Dec. Jan.
20 *Le Poire-Chat*. Oct.
21 La Poire de Jasmin, Nov. siehe n. 30.
22 Le Bezy de Caissoi, Roussette d' Anjou. Nov.
23 L'Oignon musqué. Nov.
24 La Poire de Citron. Nov. Dec.
25 L'Etranguillon-Vibray. Dec.
26 La Poire de Milan-rond. Jan. Febr.
27 *La Reine d'hyver*. Jan. siehe Christs H. B.
28 La Carmelite. März.

29 Le Rousselet d'hyver. März.
30 *Frangipane*, Le Jasmin. August siehe n. 21.
31 *L'Ambrette sans epines.* Nov.
32 L'Or d'automne. Nov.
33 Le Sans-nom de Monsieur le Jeune. Nov.
34 Le Caillot-rosat, Pera del Campo. August Sept.
35 La Poire-Rose. Aug.
36 La Milan de la Beuvriere, oder Bergamotte d'*été*. 12 Aug.
37 L'Orange d'hyver, März April, ist sonst mit Gros-Muse einerlei, siehe N. A. 42,
38 La Tulipée, ou Poire aux Mouches. Sept.
39 *La Brute-bonne*, ou *Poire de Pape*. 20. Aug.
40 La Finor de Orleans. Aug.
41 Le Beurré blanc. 20 Aug.
42 La Double-Fleur. März.
43 La Poire de Morfontaine. 25 Sept.
44 La Fibivilliers, ou Bruta-Marma. März Apr.

C. Der schlechten Birnen.

1 La Poire de Dumas, ou Cristallines.
2 Morin-gout, figure de la Gilogilles. Febr. März.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

3 La Burquet, Roussette d'Angleterre. Sept. October.
4 La Poire de Sain. Aug. Sept.
5 *Le Certeau d'été.* Ende Sept.
6 La Belle & bonne. 10 Oct.
7 La Poire de Catillac. Oct. Nov.
8 La Poire de Cadet. Oct. Nov. Dec.
9 La grosse Quêúe. Oct.
10 La Chambrette. Oct.
11 La Poire de Fin-oin. Oct.
12 La Poire de passe-bon. Oct.
13 Le Caillot d'hyver, auch Rousselet d'hyver. Nov.
14 Le Carmelite, Mazuer, Gilogiles. Nov. eine andere Carmelite siehe N. B. 28.
15 *La Poire de Livre.* Nov.
16 La Poire de Ros.
17 La Bergamotte de Sicile musquée, ou Poire du Colombier. Dec.
18 La Poire de Citroli. Dec.
19 Le Caloët, ou Caillot d'hyver. Dec.
20 La Dame Jeanne, ou Rousse de la Merliere. Dec. Jan.
21 La Pernan. Jan.
22 La Poire de Miret. Febr.
23 La Gourmandine. März.
24 La Trouvée de Montagne. März.
25 *La Supreme.* Jul.

26 Le gros Fremon. Dec. Jan.
27 La Florentine. März.
28 La Macaire. April.
29 La Bernadiere. April März.
30 La Betterave. Aug.
31 L'Orange rouge, (nicht Orange d'*été*.) Aug.
32 Le Martin-sec de Bourgogne. Nov. Dec. Jan.
33 *La Bellissime.* Aug. ist sonst mit Supreme einerlei, siehe n. 25.
34 *La Martineau.* Oct.
35 La Poire de Legat, ou Bouge, ou Bens. Oct.
36 La Poire de Chypre. Nov.
37 La Fontarabie. Jan.
38 La Poire de Malthe; ist sonst mit Caillot-rosat einerlei. Nov.
39 La Constantinople de Bourgueil, ist vielleicht mit Royale d'hyver einerlei. Dec.
40 L'Orange de Saint Lo. Dec.
41 La Jargonelle d'hyver. Jan.
42 Le Gastellier. Jan.
43 L'Estoupe. März.
44 La Bête bir. März.
45 La Nonrave. März.
46 La Gambaye. April.
47 La Jargonelle d'*été*. 22. Aug.
48 La Lombardie. Aug.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

49 La Sanguinole. Aug.
50 La Vallée musquée. Aug.
51 L'Hastiveau. Aug.
52 Le Deux-têtes. Aug. Sept.
53 L'Odorante musquée. Sept.
54 L'Oignon de Vervan. Aug.
55 Le Certeau musqué. Nov.
56 La Vilaine d'hyver. Jan.
57 La Stergonette. Jan.
58 La Poire verte de Pereus. Jan. Febr. März.
59 La Poire de Crapaut. Jan.
60 *L'Escarlate*, vielleicht die Karminbirne. Aug.
61 *La Poire de Mon-Dieu.* Aug.
62 La Belle-Verge. Aug.
63 La Poire de Coutreau, ou Saint-Giles. Aug.
64 La Parmain-rouge.
65 La Saint-François.
66 La Bequesne.
67 La Poire d'Amour, iſt ſonſt mit Poire de Livre. N. C. 15 einerlei.
68 La Marin, ou Thomas.
69 La Carisie.
70 La Chaire à Dame, (ſo ſchreibt Quintinge, und nicht wie andre Cher à Dame.) Aug.

Unter dieſen Birnen befinden ſich einige, die gut zum kochen ſind, als: La Carmelite; La Ca-

loët; Le Gros - Fremont; laSaint François; La Bequesne; La Poire d'Amour; La Poire de Thomas, ou Marin; & la Poire de Ros.

Also der guten Birnen sind 50
der mittelmäßigen — 44
der schlechten — — 70

Summa aller; Birn = Arten welche Quintinge gekannt hat: 164.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Nachschrift.

Da ich wohl bedächtig bei jeder Birn-Art angezeigt, ob nnd wo sie vorhanden; mich selbsten aber, wenn Bestellungen an Propfreisern gemacht werden sollten, damit keinesweges befassen kann: so muß statt dessen anzeigen, daß Liebhaber bei Birn-Arten, die in Alt-Döbern vorhanden sind, sich an den dasigen Lust-und Zier-Gärtner Hr. Schönewetter; bei solchen aber, die hier in Hoyerswerda zu finden sind, an Hr. Gottfried Lohrisch wenden und mit aller Pünklichkeit aufs Gewissenhafteste bedienet werden sollen. Für jede Sorte, auch wenn nicht mehr als ein tüchtiges Reiß abgelassen werden kann, ist 1 gr., und für Emballage nach Beschaffenheit der Verschreibung.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Mit dem größten Misvergnügen muß beym Schluß des Ersten Hefts geklagt werden, daß durch Nachlässigkeit des Setzers und Correctors, dasselbe mit Druckfehlern überladen ist. Da die folgenden Hefte in einer andern Offizin und unter den Augen des Verlegers selbst gedruckt werden sollen, so kann man dem pomologischen Publikum die Versicherung ertheilen, daß dieser Verdruß vermieden werden wird. Indeß beliebe der geneigte Leser, vorzüglich folgende Druckfehler zu bemerken.

Ueberhaupt ist ein für allemal zu erinnern, daß der vornehmste Pomologe neuerer Zeit, auf welchem in diesem Hefte, so wie auch in den künftigen, vorzüglich gebaut wird, durchaus verdruckt worden. Denn er heißt nicht Quintinge, sondern vielmehr Quintinie, oder wie er sich selbst schreibt, Qtintinye.

Ferner:

Seite	Zeile	anstatt	lies:
auf dem Titelblatt	4	Mukron	Mukwar.
	5	Bollersdorf	Bollensdorf.
Vorrede XVIII.	6	Knorp	Knoop.

XXVI. soll der Name des Herrn v. Heinecken gleich oben nach der dritten Zeile, und nicht unten stehen. Die Anmerkungen sind von dem Herausgeber.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Seite	Zeile	anstatt	lies:
2	2	Gren Chistel	Green Chissel.
3	9. 12	rollicht	wollicht.
—	10	Augen trügen	Augenträger.
—	18	Tafile-Obstes	Tafel-Obstes.
5	20	gestekter	gestrekter,
6	15	unendlich	rundlich
7	20	genannt	bekant.
9	12	Muskatengeruch	Muskatgeruch.
—	16	Best	Bast.
10	14	sagt	sezt
12	8	ein	im
—	22	verinterissten	verzinsen.
14	1	puè	qué
—	15	mehr reiniger	weniger
15	7	noch bey	ist wegzustreichen.
—	22	reichlich	weichlich.
16	19	Best	Bast
	20	rollicht	wollicht
17	18	ist, von	ist, abnehmend; von
18	10	Belissime	Bellissime
23	22	reinichten	weinlichen
27	7	reinlich	weinlich=
28	23	gelb	körnicht
35	6	die Beschreibung	muß weggestrichen werden.
43	8	käme auf	käme nur auf
45	13	nicht genug	nicht bestimmt ge= nug
47	4	d'Avent	d'Averat.
49	11	von	an
54	8	Reimson-Rousse-let	Rousselet de Rheims

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Seite	Zeile	anstatt	lies:
55	13	Sarviate	wird weggestrichen
76	2	Hielire	Hiliere
	3	Recons	Recous
79	18	parachée	pannachée
83	1	mäßig	wäßrich
87	16	Martinses	Martin sec,
93	16	reichlich	weichlich
97	1	vor	von
115	1	Vermillon,	muß noch hinzugesetzt werden, auch Belliſſime d'automne.
155	23	eſt	erſt
157	1	Horrenville	Hocrenville
	2	Horrenville	Hocrenaille.

186 iſt die ärgerliche Nachläſſigkeit zu bemerken, daß der Abſchnitt in der Note, von den Worten an: Vielleicht wird es dem Birnen-Liebhaber ꝛc. hätte ganz oben, vor den Worten: Hier iſt das Verzeichniß ꝛc. geſezt und mit größrer Schrift gedruckt werden ſollen.

Bey dem Verleger iſt nachfolgendes Buch erſchienen:

Schleſien, in merkantiliſch-geographiſch-ſtatiſtiſcher Hinſicht, dargeſtellt: von J. C. Sinapius, in 8. 232 S. eine Quartalſchrift; erſtes Vierteljahr, nebſt dem wohlgetroffenen Bildnis des in Schleſien dirigirenden Miniſters Gr. v. Hoym. Sorau und Leipzig, bey J. W. Ackermann, und J. G. Beygang, 1803.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Der durch mehrere kaufmännische Schriften schon rühmlich bekannte Verfasser hat in dieser vorläufigen allgemeinen Uebersicht Schlesiens bewiesen, daß er mit der Statistick seines Vaterlands gleich gut, wie mit der Handlungswissenschaft bekannt sey. — Hier liegt dem Leser ein Schatz von zum Theil, seltener Nachrichten, über Bevölkerung, natürlichen und erkünstelten Reichthum, Handel, Industrie, Manufakturen, Fabriken und Künste, Circulation des klingenden und nicht klingenden Geldes, und über andere bisher in statistische Dunkelheit verhüllt gewesene Gegenstände dieser merkwürdigen Provinz in einem so lichtvollen als fließenden Vortrage, an einander gereihet, vor Augen, das er unmöglich dabey ermüden kann.

Im zweyten, dritten und vierten Quartale, sollen die besondern Darstellungen der in Schlesien befindlichen 130 Städte ꝛc. erscheinen, und, wenn, wie sich erwarten läßt, die Fortsetzung dem Anfange entspricht, dann wird das ganze dieser Schriften in die Reihe classischer Bücher, gestellt zu werden verdienen. Kostet in allen Buchhandlungen auf schönem Druckpappier 21 gute Groschen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Register

1.	Admiralsbirne	Seite 33.
2.	Amadotte — — — —	109.
3.	Ambrosebirne — — — —	57.
4.	Amboise — — — —	90.
5.	Amboise ächte Vorsorte — —	94.
6.	Alexanderbirne, die grüne — —	181.
7.	Angouleme, Diels — — —	166.
8.	Bergamotte, Herbst — —	45.
9.	— — — Herbst — —	76.
10.	— — — Hofrath — —	79.
11.	— — — Pfarr — —	116.
12.	— — — Sack der Kinder	161.
13.	— — — Stuttgarter —	163.
14.	Bergamotte, Winter — —	63.
15.	Birne, ächte Rousselet — —	58.
16.	Bi. ronbirne, graue — —	176.
17.	Blumenbirne, graue — —	14.
18.	— — — die mit langem Stiel	
	oder die Prinz Napoleon	16.
19.	— — — die Clairgeau — —	17.
20.	Bischofs, die doppelten — —	175.
21.	Blutbirne — — — —	58.
22.	Brunsbirne Schmalzbirne — —	56.
23.	Büchsenbirne, die weiße —	67.
24.	— — — die graue — —	73.
25.	Calebasse blanche — — —	123.

26.	Ludillus oder Vinidelkinn Knabe	150.
27.	Christkinn, Knabe — — —	65.
28.	——— Kindlein — —	151.
29.	——— Jesuskin — —	140.
30.	——— Das Christkindlein — —	156.
31.	Salmer — — — —	158.
32.	Vermummen — — —	52.
33.	Die Dreikönigen Leute — — —	116.
34.	Vater, Mutter — — —	131.
35.	Vier Kinder — — — —	42.
36.	Englisch Leute — — —	64.
37.	Erzherzoglich Leute — —	144.
38.	Erwachsen — — — —	34.
39.	Einige, die Hüter, die Aufseher, die Mundschenken oder Kellermeister	18.
40.	Feigenblatt, oder die Geschlechtsteile	61.
41.	Heimlichkeiten — — —	49.
42.	Franzos Leute — — —	115.
43.	Gold Kinn — — —	4.
44.	Grün, braun, Knabe Kerzlein	82.
45.	Hebammen, die zu Segnen —	51.
46.	Hellen, die gute Leute sein	70.
47.	Herr B, der Gelehrte — —	147.
48.	Hermaphroditen — — —	44.
49.	Hermaphrodit — — —	105.
50.	Hunig Kinn — — —	60.
51.	Hurenmillen, die Venus Königskinn	157.
52.	Jagdkinn — — — —	100.
53.	Jahrmarktkinn — — —	83.
54.	Jesuskindlein — — —	55.
55.	Spazierstockkinn — — —	11.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

56.	Kaunel oder Hünnlein — Dritz	177.
57.	Kunnlein, oder Kunzlein	171.
58.	Kunnlein — — — —	17.
59.	Ku. Lanlein — — — —	29.
60.	Kutzen, die verlorenen — —	103.
61.	Kutzen Cap. — — — —	88.
62.	Kunnlein — — — —	60.
63.	Kühlenlein — — — —	148.
64.	Lun. Lock — — — —	98.
65.	Lutzin, Fritzin — — —	170.
66.	Lutzlein — — — —	10.
67.	Ludwigslein — — —	125.
68.	Mundlunlein, Lunzlein Liesen	7.
69.	Muldn. Lorlein — — —	88.
70.	Murgenstrahlein, Fritzlein —	1.
71.	Murlin. /n — — — —	119.
72.	Murlinlein — — —	99.
73.	Murtin, der Lorlein — —	144.
74.	Mülein — — —	19.
75.	Münstermann, Dun Lorsmann	127.
76.	Mottel, la, der Waldling —	85.
77.	Mül Lutzlorlein, Ulrich zelber	3.
78.	——— rechts, Tumpin Mülmüll	4.
79.	——— zur. Dr, — —	9.
80.	——— die runden — —	47.
81.	——— Lünlein — —	180.
82.	Nunzelstein, zur Linn — —	149.
83.	Salzgrünstrom — — —	32.
84.	Klingstein — — — —	172.
85.	Schnellein — — —	174.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

86.	Fünfkirchen, nächst Pécs —	39.
87.	—— mit Lebzeltern —	40.
88.	—— ypsilon —	41.
89.	Radeberg bei Leipzig — —	36.
90.	Radeburg, Riesaer —	113.
91.	Radkersburg, Burg bei Graz	2.
92.	Rayale, Pudrow, Pudrer Lehrerseminar	165.
93.	Rechenberg, Freiberger —	53.
94.	—— Dresdner — —	10.
95.	Reichenbach — —	28.
96.	Reichenbach, die Alten —	54.
97.	Reichenbach, die — —	87.
98.	Reichenberg — —	178.
99.	Reichenbrand — —	62.
100.	Reichenbrand, die Burg gegenüber	84.
101.	Reichenbrunn — —	21.
102.	Reichenhain, nächst Zittau bei	111.
103.	Reibitzen — —	59.
104.	Reigersdorf, die Freiwald. Häuser	135.
105.	Reisewitz, Pirnaer, Zehistorfer	5.
106.	Reinhardtsdorf — — —	117.
107.	Reinhardtsgrün — — —	108.
108.	Reinholdshain, Leubsdorfer —	7.
109.	Reisewitz gegen Caiskar —	139.
110.	—— und dem Alten Herz	146.
111.	—— am Chaumontel —	168.
112.	Reitzenhain — —	115.
113.	Reitzenhainer Hr. Freiwald. Häuser	25.
114.	Reitzenhainer Hr., die grünen —	80.
115.	Remsdorf — —	12.
116.	—— die Kleinen —	95.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

30. Jan 1986

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

04. Dez. 1993		
05. März 1998		
02. März 1999		

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden