Verzeichniß der vornehmsten, raresten, und beliebtesten Fruchtbäume : welche in den Baumgärten der wohlehrwürdigen Pater Kartheuser zu Paris gezogen werden : Nebst einer Beschreibung der Bäume, ihrer Früchte, und der gewöhnlichen Zeit ihrer Reifung

Wien: in der von Ghelenschen Buchhandlung, 1774

http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn882392506

Verzeichniß

der

vornehmsten, raresten,
und beliebtesten

Fruchtbäume,

welche
in den Baumgärten der wohlehrwürdigen
Pater Kartheuser zu Paris
gezogen werden.

Nebst einer

Beschreibung

der Bäume, ihrer Früchte, und der
gewöhnlichen Zeit ihrer Reifung.

Wien,
in der von Ghelenschen Buchhandlung
1774.

Vorrede
des
deutschen Herausgebers.

Man hat beobachtet, daß seit einigen Jahren verschiedene sowohl Standes- als geringere Personen für die edle Baumgärtnerey einen besondern Geschmack gefasset, und daher ihre Gärten, anstatt der sonst gewöhnlichen schattenmachenden wilden Kastanien, Linden, Taxis, Fichten und dergleichen Bäume, mit nutz-

bringenden Obstbäumen zu besetzen, und in dieser Absicht eigene Sammlungen der beßten und seltsamsten Früchte zu machen, theils aber neue Obstgärten anzulegen, angefangen haben.

Bey dieser Gelegenheit hat sich geäussert, daß zwar der meiste Theil eben dieser beßten und seltsamsten Früchte bereits bey den hiesigen Baumhändlern zu finden war, zugleich aber auch, daß sie denselben meistens gar keinen, oder, welches noch schlimmer ist, nur einen falschen Namen zu geben wußten. So nennen sie zum Bepspiel die Birne, welche in Frankreich (woher wir die beßten, und vielleicht die mehresten bekommen haben) Roussel hatif, Roi d'été, Roussel de Reims, Orange tulipée, und Roussel d'hyver heißen, überhaupt Salzburgerbirne, und zwar eine die frühe, die andere die kleine, die dritte die runde, die vierte die lange u. s. w. weil ihnen die eigentlichen Namen der Gattungen unbekannt sind. Hingegen muß bey ihnen, unter den verschiedenen Geschlechtern

der

der Pfirschen, der Avant-Pêche rouge eine Madeleine rouge, der Transparent eine Madeleine blanche, die Mignonne eine Nivette seyn; und, mit einem Worte, fast jede Art einen fremden Namen tragen; sie wissen die Benennungen, und kennen die Früchte nicht. Der Irrthum würde gewissermassen noch erträglich seyn, wofern die Irrenden nur untereinander übereinkämen: so aber sind sie nicht einmal unter sich selbst einig, indem man fast jeden Baumhändler auch beynahe jeden Baum anders nennen höret. Hieraus entstehet, daß die Liebhaber zwar von ihnen gute Früchte in ihre Gärten bekommen, im Gegentheil aber nicht wissen, was sie haben. Bey den Zwetschgen sind ihnen, außer der Reine-Claude, der Mirabelle und Damas, wenige Gattungen bekannt; und wenn ihnen daher eine andere ausländische weiße, rothe, oder grüne Zwetschge vorkömmt, sollte sie auch von der beßten Art seyn, so pflegen sie dieselbe, zu Bedeckung ihrer Unwissenheit, mit dem verächtlichen

Namen einer Grieche, Pfluder, oder eines Sperlings zu taufen.

Diese Verwirrung hat also den Liebhabern die Mühe aufgedrungen, nicht allein die wahre Benennung einer jeden Frucht aufzusuchen, sondern sich auch die Früchte, ihre Zeitigung, Gestalt und übrige Eigenschaften selbst, bekannt zu machen.

Zur Erreichung dieses Endzwecks nun, hat man die im Jahre 1767 von den ehrwürdigen Patern Karthäusern zu Paris herausgegebene Baumliste ausgewählet, und dieses kleine Werkchen den hierländigen Gärtnern und Liebhabern, die etwa der französischen Sprache nicht kundig sind, zu ihrer Erleichterung in unsere Muttersprache übersetzen lassen.

Man muß diesen Vätern die Gerechtigkeit wiederfahren laßen, daß dieses Werkchen sowohl in Rücksicht auf die Ordnung und die Zeitigung der Früchte, die zwar bey uns um 8 Tage später einzutreffen pfleget, als auch in der Beschreibung des Geschmacks,

schmacks, des Holzes und der Blühte derselben, vollkommen richtig und bestimmt ist, mithin zum Muster unserer Nachahmung genommen zu werden vorzüglich verdienet. Daß sie aber auch selbst in ihren eigenen Baumschulen die richtigste Ordnung halten, erhellet daraus, daß unter allen, welche von denselben Bäume hieher kommen lassen, schwerlich einer mit Wahrheit wird behaupten können, jemals eine andere Gattung, als er verschrieben hatte, von ihnen bekommen zu haben. Zwar ist es keine Unmöglichkeit, daß etwa bey einem oder anderm Baume ein Verstoß unterlaufen könnte: es geschieht aber auch nicht selten, daß bey denen, die sich von daher betrogen zu seyn glauben, der Betrug nicht von den ehrwürdigen Vätern, sondern, wie es die Erfahrung schon gelehret hat, von der Untreue einiger Gärtner herrühret, welche arglistig genug sind, die von ihren Herren hieher verschriebenen Stämme auszuheben, und solche an andere Liebhaber zu verkaufen; dagegen aber die Stelle der

ächten mit unächten, das ist, mit inländischen zu besetzen, um dadurch ihre List und Treulosigkeit zu verdecken. (*)

Gleich-

(*) Hiebey kommt in Ansehung der Zeitigung des Obsts zu bemerken, daß überhaupt dieselbe allzuvielen theils natürlichen, theils künstlichen Veränderungen unterworfen sey, als daß man sich dadurch, wenn anders die übrigen Eigenschaften zusammtreffen, irre machen lassen dürfte. Man pfropfe z. B. ein spätes Obst auf den Kernstamm eines frühen von was immer für einer Gattung; oder umgekehrt, so wird im ersten Falle das Spätobst um ein auch zwey Monate früher, hingegen im zweyten das Frühobst um eben so viel später reif werden. Und wer weiß, ob nicht einzig und allein daher der Unterschied ursprünglich rühret, daß beynahe die meisten Gattungen Birne und Aepfel sich in Sommer- und Winterbirne, in Sommer- und Winteräpfel getheilet haben? Erst diesen vergangenen Sommer ward uns von einem wackern Manne um die Zeit, da die frühen Salzburgerbirne zu reifen pflegen, eine vollkommen zeitige Kaiserbirn, als ein bekanntes Herbst-

obst

Gleichwie nun, bereits erwähntermassen, die mehresten Gattungen guter Fruchtbäume (nur die Kirschen, Birne und Aepfel ausgenommen,) ursprünglich aus Frankreich von Zeit zu Zeit in unsere Länder gekommen sind: so hat man, zu Vermeidung alles Irrthums, die französische Benennung einer jeden Gattung beyzubehalten für gut befunden; damit die Liebhaber und Käufer, welche allenfalls die Bäume nicht nach den hiesigen Namen zu begehren wissen, solche den Baumhändlern in diesem Buche selbst aufzuschlagen, oder die Letztern sie selbst aufzusuchen im Stande seyn möchten. Da aber eben unter den Baumhändlern viele zu finden sind, welche nicht

---

obst, vorgezeigt, welche der Gärtner auf einen Zweig an einem Salzburgerbirnbaum zu pfropfen den Einfall bekommen hatte. Man hebe Spätobst in einem Zimmer, das geheitzt wird, auf: so wird die Frucht um 3 bis 4 Wochen früher zur Zeitigung gelangen, als wenn es an einem kalten Orte aufbewahret wird.

nicht französisch zu lesen vermögen: so hat man auch diesen dadurch zu Hilfe zu kommen gesucht, daß man die französischen Namen mit deutschen Buchstaben ausgedruckt, ja auch überdies die eigentliche Bedeutung derselben, so viel möglich, deutsch beygerücket hat, damit, wenn sie ja allenfalls sich an die französische Benennung nicht binden wollten, sie in Zukunft die Gattungen der Früchte deutsch zu nennen wüßten.

Noch hat man denen zu Gefallen, welche gerne wissen möchten, wie die in diesem Katalogo vorkommende Obstgattungen nach der hiesigen Benennung heissen, am Ende des Werkchens ein besonders Verzeichniß angehängt, und jene Sorten von Früchte, derer hierländige Namen man zuverläßig hat angeben mögen, mit den in dem Werkchen selbst befindliche Zahlen unterschieden, daß also eine Zahl sich auf die andere, oder vielmehr auf sich selbst bezieht, und solchergestalt ganz leicht und bequem nachgesehen werden kann.

Um

Um von den Früchten selbst, der Ordnung nach, noch etwas in Kürze zu melden, so waren

1) Die Pfirschen vormals in unsern Ländern unter keinem andern Namen, als: die rauhschaligte nach ihrer Farbe die rothe, die weiße, die gelbe, u. s. w. die nicht vom Kern gehen, als Duranzen, und die Brugnons als nackende bekannt. Eine gleiche Bewandniß hatte es

2) Mit den Abrikosen.

3) Die Zwetschgen wurden, außer den ordinären Landeszwetschgen und den Duranzen, überhaupt und insgesammt die Griechen, Spenlinge und Pfludern genannt, wie bereits oben gerüget worden ist.

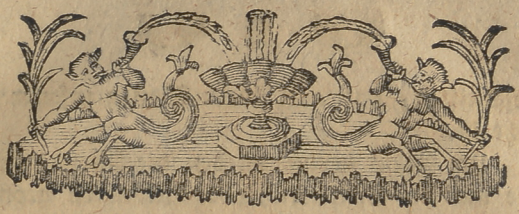
Man hat daher nur bey den Kirschen, Birnen und Aepfeln, wovon der größte Theil, hier Landes schon vor undenklichen Jahren bekannt gewesen, die in unsrer Landessprache zeither üblichen Benennungen der Gattungen am Ende einer jeden Seite anmerkungsweise mit beyzufügen für dienlich erachtet.

Diese

Diese Anmerkungen sind nur ein Anfang von der Prüfung und Gegeneinanderhaltung der hiesigen mit den französischen Früchten, welche einige, die selbst mit den beßten aus Frankreich verschriebenen Obstbäumen in ihren Gärten bereits versehen sind, diesen Sommer und Herbst hindurch, den Liebhabern und Gärntnern zur Erleichterung unternommen und angestellet haben: dessen ungeachtet hat man die Herausgebung dieses gemeinnützigen Werkchens, durch eine längere Untersuchung, nicht weiter verschieben, sondern vielmehr darum beschleünigen wollen, damit dasselbe durch fernere Prüfungen und Anmerkungen über die noch übrigen Früchte (um deren freundschaftliche Mittheilung wir die Herren Kenner und Liebhaber ersuchen) bey einer zweyten Auflage zu seiner gehörigen Vollständigkeit gebracht werden möge.

Wien den 12. des Märzmonats 1774.

Pfir-



Pfirschenbaum.

Die Blühe des Pfirschenbaums bestehet aus fünf Blättern, die gleichsam eine Rose vorstellen, und mit den Stielen auf einem Knopfe stehen, welcher in Gestalt eines Bechers ein ganzes Stück ausmacht, und auswendig fünf Einschnitte nach der Mitte hat. Im Mittelpunkte der Blühe nimmt man den Ansatz zur Frucht wahr, welcher mitten mit dem sogenannten Mörselstempel, und ringsum mit etwa dreyßig Staubfäden besetzt ist. Der Knopf fällt ab, ehe die Frucht zeitig wird.

Die Pfirsche ist eine fleischigte, saftige Frucht, hat auswendig eine Rinne nach der Länge, und enthält einen Kern, der auf der Schale mit tiefen unregelmäßigen Furchen aus-

geschnitten, und aus zween Theilen zusammgesetzt ist.

Um Paris herum werden die Pfirschenbäume nur an Spalieren, oder Geländern gepflogen, um sie vor dem Gefriere im Frühling, so viel als möglich, zu verwahren.

Der süße, aber etwas trockene Grund schlägt ihnen sonderlich gut an.

Man muß wohl acht haben, daß man die Pfirschenbäume zu rechter Zeit beschneidet; denn sonst würden die unnützen Sprossen, oder sogenannten Saftdiebe, den ganzen Saft verzehren, und dadurch die fruchtbaren Aeste ersticken.

Es ist zu bemerken, daß die Pfirschen auf jungen Bäumen nicht so groß, noch so gut ausfallen, als auf alten gesunden Bäumen.

Die Pfirschen sind unter allen Baumfrüchten die auserlesensten: Ambrosios præbent succos. Virgil.

Die meisten Gattungen von Pfirschen haben eine wolligte Haut, etliche eine sehr glatte, und diese werden die nackenden Pfirschen genannt.

Die mehrsten Pfirschengattungen lösen sich von selbst von dem Kerne ab, das ist, wenn man sie, wo sie anderst reif sind, eröffnet, so fällt ihr Kern freyerdings vom Fleische weg. Bey etlichen bleibt der Kern, ob sie gleich vollkommen zeitig sind, dennoch beständig am Flei-

sche

sche hangen. Die wollichte Art, so nicht vom Kerne gehet, heißen Pavien oder Duranzen; die von der glatten Art werden nackende oder Brignons genannt.

Pfirschen

im Anfange des Juls, oder Heumonats.

1) Die Avant-Pêche blanche, (oder Avang-Pesch-Blangsch,) die **weiße Frühpfirsche** ist klein, länglicht, wird nie roth, hat etwas Bisamgeruch, und einen sehr zuckerigten Saft; und ist wegen ihrer Frühzeitigkeit beliebt. Dieser Pfirschenbaum bringt große Blühe; und seine Blätter sind gezacket.

Gegen Ende des Juls.

2) Die Avant Pêche de Troyes, oder Avant-Pêche rouge, (die Avang-Pesch de Troa, oder Avang-Pesch rusch,) die **rothe Frühpfirsche** ist größer, als die weiße, et-

was rund, und roth wie Karmesin; hat einen lebhaften und bisamischen Geschmack, und blühet groß.

3) La Double de Troyes, ou Petite-Mignonne, (die Dubel de Troa, oder Petit-Minjon,) die **kleine Lieblingspfirsche** ist von mitterer Größe, ziemlich rund; wird stark roth, hat einen lebhaften Geschmack, gleich der vorhergehenden; wenn sie spät reift, so ist es im Anfange des Augusts, und blühet klein.

Im Anfange des Augusts.

4) L'Alberge jaune, ou la Rossanne, (die Albersch schon, oder la Rossan,) die **Herzpfirsche** ist gelb von Fleisch, mittelmäßiger Größe, etwas mehr lang als rund, von vortrefflichem Geschmacke, wenn man sie vollkommen reif werden läßt; bekömmt ziemlich Farbe, und blühet klein.

5) La Madeleine blanche, (die Madelän blansch,) die **weiße Magdalena** ist rund, von guter Größe, und nimmt fast gar keine Röthe an sich; ihr Kern ist klein, der Saft zuckericht, und weinicht; die Blühe groß, die Blätter gezacket, und die Rinde am Holze immer schwärzlicht.

6)

6) La Pourprée hâtive, (die Purpre hatif,) oder die **frühe Purperpfirsche** ist groß, rund, und hat eine schöne Röthe; ihr Geschmack ist überaus zart, und köstlich. Es ist eine von den vornehmsten Pfirschen; blühet groß.

Um halben August.

7) La grosse Mignonne, (die groß Minjon,) oder die **große Lieblingspfirsche** ist etwas mehr lang als rund, und gewöhnlich auf einer Seite höher als auf der andern; hat eine schöne Farbe, überaus zuckerichten Saft, und ist eine von den beßten Pfirschen; der Kern ist ziemlich klein, und die Blühe groß.

8) La Chevreuse hâtive, oder belle Chevreuse, (die Schevrös hativ, oder bell Schevrös,) das **Fruhrehe** ist von ziemlicher Größe, mehr lang als rund; gewinnt eine lebhafte Röthe; hat einen angenehmen, und zuckerichten Saft; der Baum blühet klein, und trägt reichlich.

Gegen Ende des Augusts.

9) La véritable Madeleine rouge, oder Madeleine de Courson, (die veritabel Madelän rusch, oder Madelän de Cursong,) die **wahre rothe Magdalena** ist groß, ziemlich rund, schön roth, der Saft zuckericht, der Geschmack erhaben; es ist eine vortreffliche Pfirsche; ihre Blühe ist groß, und ihr Blatt tief gezackt.

10) Le Pavie blanc, ou Pavie-Madeleine, (die Pavy blang, oder Pavy-Madelän,) oder die **weiße Duranze**, so genannt wegen ihrer Aehnlichkeit, die sie mit der weißen Magdalena hat sowohl in der Frucht, als in der Blühe, und in den Blättern. Sie löst sich vom Kerne nicht ab; welches sie mit allen Pavien, oder Duranzen und Blutpfirschen gemein hat.

11) La Pêche de Malthe, (die Pesch de Malt,) oder die **Maltheser Pfirsche**, hat viel ähnliches mit den Magdalenen in der Frucht, in der Blühe, und den Blättern; sie gewinnt eine zimliche Röthe, und ist besonders in der Normandey sehr beliebt.

12) La Chanceliere, (die Schanselier,) die **Kanzlerinn** hat wegen ihrer Größe, Farbe, und Geschmacke viele Gleichheit mit

dem

dem Fruhrehe, ist etwas mehr rund, sehr fein von Haut, reift manchmal auch erst mit Anfang des Septembers, und blüht klein.

13) La Pêche-Cerise, (die Pesch seris,) oder die **Kirschenpfirsche** ist klein, rund, von hellweißer Farbe, und auf der Seite gegen die Sonne mit einer lebhaften Röthe bemalet; ihre Haut glatt, und ohne Wolle; ihr Fleisch etwas trocken, und ihre Blühe klein.

14) La Belle-Garde, ou Gallande, (die Bell-Gard, oder Gallaand,) die **schöne Wächterinn** ist sehr groß, ziemlich rund, und dunkelroth, fast auf Purperart; ihr Fleisch überaus zart, und zuckericht. Es ist eine von den vortrefflichsten Pfirschen, dabey aber noch nicht sehr gemein. Sie blüht klein.

15) La Cardinale Furstemberg, (die Kardinal Fürstemberg,) oder die **Kardinalinn von Fürstenberg**, ist besonders groß, auswendig braun, inwendig roth, und voller Saft, klein von Kern, und Blühe.

16) La Transparente ronde, (die Traansparaant roond,) oder die **runde durchsichtige Pfirsche**, ist auf einer Seite roth, hat ein festes sehr geschmackes Fleisch, und große Blühe.

17) La Vineuse de Fromentin, (die Vinös de Fromaantäng,) oder die **weinichte Fromentinerpfirsche**, ist sonder groß, dunkelroth, mehr lang als rund; hat

große Blühe, und der Beschädigung der rauhen Winde nicht unterworfen.

Im Anfang des Herbstmonats.

18) La Petite-Violette hâtive, (die Petit-Violet hativ,) die **kleine frühzeitige Violette** ist glatt, von mitterer Größe, ziemlich rund, ihre Farbe ist auf der Seite gegen die Sonne schön veigelblau, ihr Fleisch überaus saftreich, und weingeschmack, ihre Blühe klein.

19) La Grosse-Violette hâtive, (die Groß-Violet hativ,) die **große frühzeitige Violette** ist der vorigen in der Blühe, und Farbe vollkommen gleich, aber noch so groß, auch eben so saftreich, wiewohl nicht so weingeschmack: ist eine treffliche Pfirsche.

20) La Bourdine, (die Burdin,) ist von ziemlicher Größe, und ziemlich rund, schön roth, und weingeschmack, und wird für eine vortreffliche Pfirsche gehalten; der Baum trägt in freyer Luft stark, und blühet klein.

21) L'Admirable, ou la Belle de Vitry, (die Admirabl, oder la Bell de Vitry,) die **Wundersame**, oder die **Schöne von Vitry** ist groß, und rund, wird ziemlich roth,

hat

hat ein köstliches Fleisch, zuckerichten Saft; ist sehr beliebt; und blühet klein.

Im September.

22) Le Brugnon violet, musqué, (die Brünjon violet, müske,) die **veigelfarbe nackete Pfirsche** ist glatt, und an Gestalt der großen Frühviolette ähnlich, jedoch etwas mehr rund; löst sich vom Kerne nicht ab. Sie wird trefflich gut, wenn man sie zeitigen läßt, bis sie selbst vom Baume fällt; ihre Blühe ist groß.

23) L'Incomparable en beauté, (die Aengkomparabl ang Bote,) die **Unvergleichlichschöne** ist sonder groß, fest, hat einen weingeschmacken Saft; ist erhaben vom Kern, und blühet groß.

24) La Belle-Beauce, (die Bell-Boos,) oder die **Schöne von Beauce**, (Boos,) ist eine vortreffliche Pfirsche, schön roth wie Scharlach, und groß von Blühe.

25) La Belle-Tillemont, (die Bell-Tilmong,) oder die **schöne Tillmonterpfirsche** ist eine treffliche Pfirsche, klein von Blühe.

Gegen Ende des Septembers.

26) La Pêche Teint-Doux, (die Pesch Teing-Du,) die **Lindgefärbte** ist groß, ziemlich rund, gewinnt eine zarte Röthe, ihr Saft ist köstlich, ihre Blühe klein; und ist noch nicht stark bekannt.

27) Le Têton-de-Venus, (die Teton de Venûs,) oder die **Venusdutte**, so benamset, weil sie sich mit einer größern und längern Warze schließt, als die übrigen Pfirschen, hat viele Gleichheit mit der Wundersamen, ist aber nicht so groß, auch nicht so rund; ihr Fleisch ist vortrefflich, ihre Blühe klein.

28) La Chevreuse tardive, (die Schevrös tardiv,) oder das **Spatrehe**, auch sonst die Purperpfirsche genannt, ist groß, und mehr lang als rund, nimmt eine gar schöne rothe Farbe an, weßhalben sie auch die Purperpfirsche genannt wird; ihr Saft und Fleisch sind vortrefflich gut, und die Blühe klein.

29) La Nivette véritable, (die Nivett veritabl,) die **wahre Nivette** ist von schöner Größe, etwas mehr lang, als rund, nimmt Roth an sich; hat einen kleinen Kern, lebhaften Geschmack, und zuckerichten Saft; ist eine von den beßten Pfirschen, blüht klein.

30)

30) La Royale, (die Royal,) die **Königspfirsche** ist groß, rund, nimmt viel Roth an sich, gleicht in vielem der Wundersamen, wird aber später reif; hat einen erhabnen Geschmack, süßen Saft, und kleine Blühe.

31) La Monfrein, (die Mongfreing,) ist eine glatte, oder nackete Pfirsche, inwendig gelb, fest von Fleisch, hat wenig, aber sehr zuckerichten Saft, und kleine Blühe.

32) La Pourprée tardive, (die Purpre tardiv,) die **späte Purperpfirsche** ist groß, rund, bekömmt eine schöne Röthe; der Kern ist ziemlich klein, der Geschmack lebhaft, der Saft süß, die Blühe klein, das Holzwerk stark, das Laub besonders groß, aber ungleich.

33) La Persique, (die Persik,) ist sehr groß, mehr lang, als rund, schön roth; hat kleine Beulen, ein Stück Fleisch an dem Stängel, und einen trefflichen Geschmack; wächst nicht so groß auf jungen Bäumen als auf bestandenen. Die meisten Gärtner vermengen sie mit der Nivette. Dieser Pfirschenbaum trägt reichlich, stellt einen schönen starken Baum vor, und blühet klein.

34) Le Pavie rouge de Pomponne, ou Monstrueux, (die Pavj rusch de Poompon, oder Moonstrüö,) die **rothe Duranze von Pomponne**, oder die **Ungeheure**

heure ist rund, und fleischfarb, löst sich nicht ab vom Kerne, welcher gegen die Größe der Frucht, die gemeiniglich vierzehn Zolle im Umfang hält, ziemlich klein ist; ihr Geschmack ist bisamich, ihr Saft zuckericht, und die Blühe groß.

Zu Anfang des Weinmonats.

35) La Violette tardive, ou Marbrée, (die Violet tardiv, oder Marbre,) die **spate oder marmelirte Violette** ist von mittler Größe, etwas mehr lang als rund, wird besonders in warmen, und trockenen Spätjahren gut; blühet klein.

Um die Hälfte des Weinmonats.

36) L'Abricotée, ou Admirable jaune, (die Abricote, oder l'Admirabl schon,) die **Marillenpfirsche**, oder die **gelbe Wundersame** hat die Gestalt der Wundersamen ihrer Größe und Röthe nach; ihr Fleisch ist wie Marillenfleisch, und ihr Geschmack beliebt; für ihre Jahrszeit ist es eine gute Pfirsche; sie blühet klein.

37)

37) La Pêche de Pau, (die Pesch de Po,) die **Pfahlpfirsche** ist ziemlich rund und groß, geht in die Röthe; ihr Kern spaltet sich gern; für ihre Späte ist sie ziemlich gut; und hat kleine Blühe.

38) La Sanguinole, ou Bêterave, ou Cardinale, (die Sanginol, oder Bätrav, oder Kardinal,) die **Blutpfirsche, Rahnrübe**, oder **Kardinalinn** hat ein ganz rothes Fleisch, und ist trefflich gut, aber nur mit Zucker eingemacht.

39) Le Pavie de Nevington, (die Pavy de Nevingtong,) die **Duranze von Nevington.**

40) La Madeleine tardive, (die Madelän tardiv,) oder die **späte Magdalena** hat kleine Blühe, und ist übrigens der weißen Magdalena ähnlich.

Mandelbaum.

Die Beschreibung, welche wir von der Pfirschenblühe gegeben haben, paßt in allen Stücken auf die Blühe des Mandelbaums. Die Botanisten vermögen eben so wenig, als die Gärtner, die Blühe dieser zerschiednen Bäume

me anders als an der Farbe, oder Größe zu unterscheiden; welches solche Eigenschaften sind, die vielen Veränderungen unterliegen.

Die Frucht des Mandelbaums ist nicht fleischicht und saftig, wie die Pfirsche, sondern hart, und zähe; ihr Kern hat nur feine Löchlein, als ob sie mit einer Spennadel gestochen wären, und keine so tiefen Furchen, wie der Pfirschenkern.

Die Verwandschaft zwischen diesen beyden Gattungen von Bäumen ist so groß, daß man einer besonderen Art davon den Namen **Pfirschenmandeln** gegeben hat, welche zwischen beyden gleichsam das Mittel hält, so wenig Fleisch hat ihre Frucht. Diese Art entstehet wahrscheinlicher Weise alsdann, wann ein Mandelbaum von einem benachbarten Pfirschenbaume den Geist und Saft in sich zieht.

Mandeln.

1) Die große Mandel.
2) Die kleine Mandel.
3) Die bittere Mandel.
4) Die Mandel mit der dünnen Schale. Diese wird am meisten gesucht.

Ma-

Marillenbaum.

Die Blühe des Marillenbaums besteht aus fünf Blättern, die gleichsam eine Rose vorstellen, und mit den Stielen auf einem Knopfe stehen, welcher in Gestalt eines Bechers ein ganzes Stück ausmacht, und auswendig fünf Einschnitte nach der Mitte hat. Der Knopf fällt ab, ehe die Frucht zeitig wird.

Die Marille ist eine fleischichte, saftige Frucht, hat auswendig eine Rinne nach der Länge, und enthält einen aus zween Theilen zusammgesetzten Kern.

Die Marille hat gemeiniglich eine etwas wollichte Haut; ihr Stiel ist ziemlich dick, und sehr kurz.

Um Paris herum werden die Marillenbäume an Spalieren in großen, und freyliegenden Gärten gepflogen; in kleinen Gärten aber, die wohl vor Wind und Wetter verwahret sind, stehen sie frey, und die Frucht wird um so viel besser.

Die Marille ist gut zu essen, wenn sie roh, noch besser aber, wenn sie eingemacht ist. Ihr ohnehin lieblicher Geruch wird durch den Zucker, womit sie eingemacht wird, noch lebhafter

Marillen.

1) L'Abricot hatif, musqué, (die Abriko hatif müske,) oder die **frühzeitige bisamirte Marille** ist klein und rund, nimmt viel Roth an sich, und ist wegen ihrer Fruhzeitigkeit beliebt; hat breite, zackigte und schön grüne Blätter.

2) L'Abricot blanc, (die Abriko blang,) oder die **weiße Marille** gleicht der frühzeitigen durchaus, wird aber nicht roth; ihr Fleisch ist köstlich, weiß, und hat einen Pfirschengeschmak.

3) Le Gros-Abricot ordinaire, (die Groß Abriko ordinär,) die **gemeine große gelbe Marille** ist bekannt genug, ohne daß sie einer Beschreibung bedarf. Sie ist die beßte unter allen; ihre Schönheit und Größe hängt von einem guten Grunde, und dem Stamme, worauf sie gepfropft wird, ab.

4) L'Abricot d'Angoumois, (die Abriko d'Angumoa,) die **Marille von Angoumois** ist von mittler Größe, mehr lang als rund, und stärker an Farbe als die gemeinen Marillen; ihr Fleisch ist röther, saftreich und weingeschmack; der Kern süß, wie ein Haselnußkern; das Holz und Blatt hat was besonders: sie ist nicht gemein.

5) L'Abricot de Portugal, (die Abriko de Portugal,) die **Portugiesische Marille.**

6) L'Abricot de Nancy, ou Abricot-Pêche, (die Abriko de Nangsy, oder Abriko Päsch,) die **Lothringische**, oder **Pfirschenmarille.**

7) L'Abricot d'Hollande, ou Amende-Aveline, (die Abriko d'Holland, oder Amangd Avelin,) die **Holländische**, oder **Haselnußkernmarille.**

8) L'Abricot d'Alexandrie, (die Abriko d'Alexandri,) die **Alexandrinische Marille.**

9) L'Abricot de Provence, (die Abriko de Provangs,) die **Provanser Marille.**

10) L'Abricotier panaché, (der Abrikotie panaschee,) der **streifichte Marillenbaum** ist eine Gattung großer Marillen, deren Blatt, desgleichen auch das Holz, gestreift ist.

Es giebt noch mehr andere Gattungen Marillen, die fast so verschieden sind, als viel man Kerne setzt.

Zwespenbaum.

Die Beschreibung von der Blühe des Marillenbaums paßt auf die Zwespenblühe vollkommen.

Die Zwespe hat eine glättere Oberfläche als die Marille, auch einen schmälern und nach Proportion längern Stiel. Im übrige ist zwischen diesen zwoen Gattungen kein wesentlicher Unterschied; auch nicht einmal in Ansehung des Geschmacks, als worinn die Zwespe von der Marille fast eben so wenig unterschieden ist, wie eine Gattung Zwespen von der andern.

Der Zwespenbaum behilft sich schier mit allen Arten von Erdreich.

Zwespen.

1) La Jeune Hative, ou Prune de Catalogne, (la Schön hativ, oder la Prün de Katalonje,) die kleine Frühzwespe ist klein und länglicht, und ihr Saft süß; sie ist

wegen

wegen ihrer Frühzeitigkeit beliebt, und wird an Spalieren gegen die Mittagsseite gepflanzet, reift mit Anfang des Juls.

2) Le Gros Damas de Tours, (le Gro Dama de Tur,) die **große Damas von Tours** ist von mitterer Größe, ziemlich rund, und schön veigelblau; ihr Fleisch ist gelb, und löst sich vom Kerne ab; sie gehört unter die frühzeitigen Zwespen, und ist wegen ihrer Güte beliebt.

3) Le Perdrigon hatif, (die Perdrigong hatif,) der **frühzeitige Rebhahn.**

4) La Prune de Monsieur, (la Prün de Monsjö,) die **Herrnzwespe** ist groß, rund, veigelblau, löst sich ab vom Kerne, und fällt in einem leichten und hitzigen Grunde ziemlich gut aus.

5) La Royale de Tours, (la Royal de Tur,) die **Königszwespe von Tours** ist eine große, wohlgeschmacke Zwespe von der beßten Art, welche ihrer Größe nach der Herrnzwespe ziemlich gleich kömmt; sie ist hellroth, und hat einen langen Stiel.

6) La Mirabelle, (die **Mirabell**) ist klein, rund, und, wenn sie reif ist, ambrafärbig; löst sich vom Kerne ab; ist sehr zuckericht, und eine köstliche Zwespe, wenn sie eingemacht wird.

7) Le Damas violet, (die Dama violet,) die **veigelfarbe Damas** ist länglicht, sehr zuckericht, löst sich vom Kern wohl ab, und ist eine gute Zwespe.

8) La Diaprée violette, (la Diapre violet,) die **buntfärbige Violette** ist länglicht, hat eine lebhafte Farbe; löst sich vom Kern ab; und wird für eine vortreffliche Zwespe gehalten.

9) Les Damas rouges & blancs, (die Dama rusch, und blang,) die **rothen** und **weißen Damas** sind rund, lösen sich ab vom Kerne, haben einen starkzuckerichten Geschmack, und sind beliebt.

10) Le Damas de Maugeron, (Dama de Moscherong,) oder der **Damas von Maugeron** ist violblau, groß, rund, löst sich vom Kerne ab, und ist sehr gut und beliebt.

11) Le Damas d'Espagne, (die Dama d'Espanje,) die **spanische Damas** ist veigelblau, mehr lang als rund, sehr lebhaft von Farbe und groß, und geht schön vom Kerne; sie hat zwar keinen so lebhaften Geschmack, wie die übrigen Damas, ist aber zu bewundern wegen ihrer Schönheit und Fruchtbarkeit.

12) Le Damas d'Italie, (die Dama d'Itali,) die **wälsche Damas** ist eine runde, dunkelblaue Zwespe von lebhafter Farbe;

hat

hat einen zuckerichten Saft, löst sich vom Kerne ab; und ist eine von den beßten Zwespen.

13) L'Impériale violette, (die Imperial violet,) die **veigelblaue Kaiserzwespe** ist groß, lang, lebhafter Farbe, und wie ein Hünerey gestaltet; hat einen überaus lebhaften und zuckerichten Saft; und ist beliebt.

14) La Jacinthe, (die Schasänt,) die **Hyacinthe** ist der Kaiserzwespe vollkommen gleich, hat den nämlichen Geschmack und die nämliche Farbe; ist auch übrigens eben so groß, wiewohl nicht allerdings so lang.

15) Le Damas musqué, (die Dama müske,) die **bisamirte Damas** ist klein und flach, von lebhafter Farbe, hat einen Bisamgeschmack, und löst sich vom Kerne ab.

16) Le Perdrigon violet, (die Perdrigong violet,) der **blaue Rebhahn** ist mehr lang als rund, hat eine schöne veigelblaue Farbe, sehr lebhaften Geschmack; löst sich vom Kerne nicht ab; ist sowohl roher als eingemachter beliebt.

17) Le Perdrigon blanc, (die Perdrigong blang,) der **weiße Rebhahn** hat einerley Gestalt und Größe mit der blauen; löst sich vom Kerne ab; ist vortrefflich sowohl roher als eingemachter.

18) La Royale', (die Rojal,) die **Königszwespe** ist groß, rund, hellroth und leb-

hafter Farbe; hat einen erhabenen Geschmack, wie der Rebhahn.

19) Le Drap d'or, (die Dra d'or,) die **Goldzwespe** ist eine Art kleiner und runder Damas; ihre Haut ist gelb und rothgesprengt; hat einen sehr niedlichen und zuckerichten Geschmack; und ist eine gute Zwespe.

20) La grosse Reine-Claude, oder Dauphine, oder Damas verd, (die groß Rän Clod, oder Dophin, oder Dama ver,) die **große Königin Claudia**, oder **Dauphin**, oder **grüne Damas**, welche zu Tours (Tur) die grüne Marille, zu Rouen (Ruang) die Bonne verte (Bonn vert) die gute Grüne genennt wird, ist groß, und ziemlich rund; sie ist grün, und nimmt in der Sonne etwas Röthe an; ihr Saft ist sehr zuckericht und häufig; sie gehört unter die beßten Gattungen von Zwespen; sie löst sich vom Kerne nicht ab; (*) ihr Holz ist stark und glatt, von brauner Farbe, und hat große Augen; ihre Blätter sind breit und dunkelgrün.

21) La Petite Reine Claude, (die Petit Rän Clod,) die **kleine Königin Claudia** ist weiß, rund, kleiner als die große, und

(*) Wenn diese Königin Claudia auf einen Zwespenstamm gepfropft wird, geht sie auch vom Kerne ab.

und löst sich vom Kerne ab; ist etwas trocken, aber sehr zuckericht von Saft, und fest von Fleisch; ihr Holz ist schmäler, grünlicht, und mit einer feinen Wolle überzogen; ihre Blätter sind lichtgrün. Die Frucht, das Holz, und die Blätter dieser beeden Zwespenbäume sind sehr unterschieden, nichts desto weniger wird oft einer irrig für den andern genommen.

22) L'Abricotée, (die Abrikote,) die **Marillenzwespe** ist auf einer Seite weiß, und an der andern röthlich, mehr lang als rund, und ziemlich groß; löst sich vom Kerne ab, und ist sehr beliebt.

23) Es giebt noch eine andere Art Zwespen, welche la Prune d'Abricot, (Prün d'Abriko,) **Marillenzwespen** genennt werden, weil sie ein Fleisch haben wie die Marillen; sie sind trockener als die vorigen.

24) La Sainte Catherine, (die sänt Katherin,) die **St. Katharinenzwespe** ist weiß, mehr lang als rund, geht in die Ambrafarbe; hat einen sehr zuckerichten Saft; und ist roher und eingemachter köstlich.

25) La Prune-Cerise, oder Mirobalan, (die Prün Seris, oder Mirobalang,) die **Kirschenzwespe.**

26) La Grosse-Luisante, oder Dame-Aubert, (die groß Luisant, oder Dam-Obeer,) die **große glänzende**, oder **Al-**

bertusdam hat die Gestalt und auch die Größe eines Ganseyes; löst sich nicht vom Kerne ab; und ist keine von den Zwespen, die sonderlich gut sind.

27) La Prune St. Martin, (die Prün sång Marteing,) die **St. Martinszwespe** gleicht der großen Damas von Tours; ist schön veigelblau, aber nicht sonderlich gut.

28) La Prune d'Angerville, (die Prün d'Angschervill,) die **Zwespe von Angerville.**

29) La Prune Impériale panachée, (die Prün Imperial panaschee,) die **gestreifte Kaiserzwespe.**

30) L'Ile-verte, (die Ill-vert,) die **grüne Inselzwespe** ist ansehnlich groß, sehr lang; ziemlich ungestaltet, aber gut, wenn sie eingemacht ist.

31) Le Roche-Corbon, (die Rosch-Korbong,) ist eine sehr große Zwespe, und gedörrter trefflich gut; löst sich vom Kerne nicht ab.

32) La Diaprée blanche, (die Diapree blangich,) die **weiße buntfärbige Zwespe** hat mit der veigelblauen einerley Gestalt, und thut sich sehr nett auf.

33) L'Impératrice blanche, (die Aemperatris blansch,) die **weiße Kaiserinn**

ist

ist von der nämlichen Größe, wie die veigelblaue, aber mehr rund, und vortrefflich zum Dörren.

34) La Prune - Suisse, (die Prün-Swiß,) die **Sweitzerzwespe** ist groß und der Herrenzwespe gleich; löst sich vom Kerne nicht ab; man ißt sie bis gegen das Ende des Herbstmonats.

35) Le Perdrigon rouge, (die Perdrigong rusch,) der **rothe Rebhahn** ist eine Zwespe, die den übrigen Perdrigonen gleich kömmt; ist aber größer, und besonders schön roth; thut sich nett von einander, wächst häufig; und ist eine treffliche Herbstzwespe.

36) Le Damas de Septembre, oder Prune de Vacance, oder de Retenue, (die Dama de Settangber, oder Prün de Vacangs, oder Prün de Retenü,) die **Vakanzzwespe** ist veigelblau, etwas länglicht, löst sich vom Kerne ab; wird erst nach den andern Zwespen reif, welches ihr hauptsächlicher Vorzug ist, und wächst häufig.

37) La Bricette, (die Brisett,) die **Brisette** ist eine weiße Zwespe, etwas größer und länger als die Mirabelle; man ißt sie noch um Allerheiligen, und ist für ihre Späte gut.

38) L'Impératrice, (die Aemperatris,) die **Kaiserinn**, welche in Flandern Prune de Princesse, oder d'Altesse, **Fürsten-**

zwespe genannt wird, ist klein, länglicht, schön veigelblau; hat ein gelbes Fleisch, und wird spät zeitig, so daß man sie noch im Wintermonate ißt. Für eine Zwespe von dieser Zeit ist sie sehr gut, aber nicht gar bekannt.

39) La Bonne, (die Bonn,) die gute Zwespe wächst des Jahrs zweymal.

Kirschbaum.

Die Beschreibung der Marillenblühe paßt nicht minder auf den Kirschbaum, als auf den Zwespenbaum.

Die Kirsche ist überhaupt kleiner als die Zwespe und Marille, und hat einen schmälern und nach Verhältniß längern Stiel; insonderheit ist der Kern eyförmiger, glätter und kleiner.

Der Kirschbaum ist, in einem allzufetten Grunde, dem häufigen Ausguße des Gummisafts zu sehr unterworfen, wodurch er dann nicht selten krank wird, und wohl gar absteht.

Kir=

Kirschen.

1) La Cerise Précoce, (die Serys Precoos,) die **Frühkirsche** ist klein, sehr roth, hat einen etwas säuerlichen Geschmack, ist aber dabey wegen ihrer Frühzeitigkeit sehr beliebt, indem sie schon mit Anfang des Brachmonats reif wird; man muß sie an Geländern gegen die Mittagsseite pflanzen.

2) La Cerise a court-queue, oder de Montmorency, (die Serys a kurt-kö, oder de Mongmorangsy,) die **kurzstielichte Kirsche** ist groß, rund, und eines trefflich guten Geschmacks, das Holz ist schmal, die Blätter klein; der Baum trägt buschenweis.

3) La Grosse-Cerise, (die Groß-Serys,) die **große Kirsche** ist rund, sehr roth, süß von Saft, und überhaupt eine gute Kirsche; das Holz ist stark, die Blätter breit; der Baum trägt mittelmäßig.

4) La Griotte, (die Griott,) die **süße Weichselkirsche** ist eine Art von großen, schwarzen und sehr süßen Kirschen; das Holz ist stark, die Blätter breit und dunkelgrün.

5) La Cerise Royale ancienne, (die Serys Rojal angsienn,) die **alte Königskirsche** ist groß, ziemlich rund, und schwarzroth;

roth; der Saft süß und ohne Säure; ist eine vortreffliche Kirsche, aber nicht allgemein; die Engelländer nennen sie Cherry-Duke; ihr Holz ist ziemlich groß, die Blätter breit, und stark gezacket.

6) La Cerise Royale, oder la Nouvelle d'Angleterre, (die Serys Rojal, oder Nuvell d'Angleterr,) die **neue Königskirsche** ist eine große Kirsche, größer als die süße Weichsel, hat einen sehr langen Stiel, und sehr breite Blätter; ist eine vortreffliche Gattung.

7) La Grosse-Cerise de Monsieur le Comte de S. Maure, (die Groß-Serys de Mongsiö le Coont de sång Moor,) die **St. Mauruskirsche** ist sehr groß, und den übrigen Kirschen an Größe und Güte überlegen.

8) La Cerise de Portugal, (die Serys de Portûgal,) die **Portugiesische Kirsche** ist die schönste, größte und beßte unter allen Gattungen von Kirschen; hat einen ganz kurzen Stiel, und eben so kurzes Gehölz; ist nicht gar gemein.

9) La Cerise Blanche, (die Serys Blangsch,) die **weiße Kirsche** ist mehr lang als rund, und ambrafärbig; hat einen süßen und zuckerichten Saft; und Blätter wie der Waldkirschen ihre.

10)

10) Le Bigareau, (die Bigaroh,) die **buntfärbige Kirsche** ist mehr lang als rund; auf einer Seite weiß, und auf der andern roth; hat ein festes und zuckerichtes Fleisch; die große Gattung ist die beßte.

11) Le Cœuret, oder Cœur-de-Pigeon, (die Köre, oder Kör de Pischong,) die **Taubenherzkirsche** ist eine Gattung von den buntfärbigen Kirschen, jedoch weicher, und wie ein Herz gestaltet; hat einen lebhaften Geschmack, stärkeres Holz, und breitere Blätter.

12) La Cerise-Morel, (die Serys-Morel,) die **Morellenkirsche.**

13) La Grosse-Guigne, (die Groß-Ginje,) die **große Süßkirsche.**

14) La Cerise tardive, oder de la Toussaint, (die Serys tardiv, oder de la Tußäng,) die **Sparkirsche**, oder **Allerheiligenkirsche** blühet und treibet beständig, so, daß der Baum zu gleicher Zeit blühende, grüne, und zeitige Frucht trägt, bis es anfängt zu frieren.

Birnbaum.

Die Blühe des Birnbaums besteht aus fünf Blättern, die gleichsam eine Rose vorstellen, und mit den Stielen auf einem Knopfe stehen, welcher in Gestalt eines Bechers ein ganzes Stück ausmachet, und auswendig fünf Einschnitte hat. Der Ansatz der Frucht liegt unten am Boden des Knopfs, unterhalb der Blühe, und ist in der Mitte mit fünf Mörselstampeln, und ringsum mit etwa zwanzig Staubfäden besetzt. Der Knopf bleibt, bis die Frucht reifet.

Die Birn ist eine fleischigte und saftige Frucht, die sich mit einem Butzen in Gestalt einer Krone schließt, welcher von den Einschnitten des Knopfes entspringt. Der Mittelpunkt der Birn ist in fünf Kammern abgetheilt, deren Wände knorpelartig sind, und jede zween flache Kerne in sich hält. Die Birn hat gemeiniglich die Gestalt eines Driesels, oder eines Kegels.

Som=

Sommerbirn.

1) Le Petit-Muscat, oder Sept-engueule, (die Peti-Müska, oder Settang-göl,) die **kleine Muskatellerbirn** ist klein, rund, hat einen Bisamgeruch, und sehr lebhaften Geschmack; ist halb butterricht, und wegen ihrer Frühzeitigkeit sehr beliebt; die Zeit ihrer Reifung ist mit Eingang des Juls; sie wächst buschenweise.

2) L'Aurate, (die Oraat,) die **Goldbirn** reift fast zu gleicher Zeit mit der vorhergehenden; wird aber sechs- oder wohl siebenmal größer; färbt sich an der Seite gegen die Sonne roth; und ist eine sehr gute Birn.

3) L'Amire Jeannet, oder la Poire Saint-Jean, (die Amire-Schanne, oder die Poar Sång-Schang,) die **Johannesbirn** ist mehr lang als rund, wird etwas röthlich, hat einen sehr süßen und zuckrichten Saft; und ist für eine der ersten Birne sehr gut.

4) La Poire de Madeleine, oder Citron des Carmes, (die Poar de Madelån, oder Sitrong de Karm,) die **Magdalenabirn** ist von mittelmäßiger Größe, etwas mehr lang als rund, und gelblichter Farbe; hat einen süs-

sen

sen und recht guten Saft, wird aber gern mehlicht; sie zeitiget nach der Goldbirn.

5) La Poire à deux têtes, (die Poar a dö tät,) die **zweyköpfichte Birn** ist rund, grünlicht und körnig, hat viel und süßen Saft; hält sich gut, und zeitigt, nachdem sie schon gepflückt ist; wird groß und schön, ohne daß sie an Geländern stehet.

6) Le Muscat Robert, sonst auch Poire à la Reine, oder Poire d'Ambre, (die Müska-Robeer, sonst auch Poar a la Rän, oder Poar d'Angbr genannt,) die **Robertusbirn** ist schier so groß wie die Goldbirn, aber mehr rund; ihre Haut glatt und gelb, ihr Fleisch zart, das ist, weder butterig noch körnicht, und eines sehr lebhaften Zuckergeschmackes; ihr Holz gelb, und ihr Blatt breit; reift um die Mitte des Juls.

7) La Cuisse-Madame, (die Quiß-Madam,) die **Frauenschenkelbirn** ist lang und gegen dem Stiel zu schmal; die Haut gelb und roth; der Saft überaus zuckerhaft; und das Fleisch halb buttericht.

8) La Bellissime, oder Suprême, (die Bellißim, oder Süprem,) die **Ueberschöne** ist von ziemlicher Größe, und hat die Gestalt einer großen Feige; ihre Farbe ist gelb, mit rothen Striemen untermischt; das Fleisch halb but-

butterichtt, wohlgeschmack, der Saft süß; man muß sie schon etwas unzeitiger abbrechen, indem sie gern mehlicht wird.

9) Le Bourdon musqué, (die Burdong müske,) ist eine große frühzeitige Muskatbirn, rund, und sehr lebhaft von Geschmack; wächst häufig und buschenweise.

10) Le Gros-Blanquet, oder Blanquette, (die Gro-Blangke, oder Blangkett,) die **große Blankette** ist mehr lang als rund, von mitterer Größe, hat eine glatte Haut, zuckerichten und lebhaften Geschmack, und körnichtes Fleisch; das Gehölz ist stark, und die Blätter breit: reift gegen Ende des Juls.

11) L'Epargne, oder Beau-Présent, oder Saint-Samson, (die Eparnje, oder Bo-Presang, oder sång Sangsong,) die **Schatzbirn**, oder **St. Samsonsbirn** ist groß, lang, grünlicht; nimmt ein wenig Roth an; ihr Fleisch ist etwas säuerlicht und körnicht; der Stiel lang; reift gegen Ende Juls und Eingang Augusts.

12) L'Ognonnet, oder Amiré-Roux, oder Archiduc d'Eté, (die Onjonne, oder Amire-Ru, oder Arschidük d'Ete,) die **Erzherzogsbirn** ist rund, platt, weißlichter Farbe, und etwas roth; der Stiel kurz, das Fleisch halb körnicht und rosengeschmack.

13) La Suprême, (die Süprem,) die **Oberste** ist eine Birn von mittler Größe, mehr lang als rund, und korallenroth; hat einen sehr süßen Saft, und keinen Stein.

14) Le Blanquet à la longue queue, (die Blangke a la longk kö,) die **langstielichte Blankette** ist kleiner als die große, aber eben so gestaltet; halb körnicht von Fleisch, zuckericht von Saft, und überhaupt sehr beliebt: reift im August.

15) La Fleur de Guigne, oder Poire sans peau, (die Flör de Ginje, oder Poar sang po,) die **Kirschenblühbirn**, oder die **Birn ohne Haut** hat die Gestalt der kleinen Rußelet, grünlichte Farbe, saftreiches Fleisch, annehmlichen Geschmack, und ist eine vortreffliche Birn; das Holzwerk ist lang und gerad: gedeiht beßer auf dem Kern, als auf Quittenstämmen.

16) Le Rousselet hatif, oder Poire de Cypre, oder Perdreau, (die Rußele hatif, oder Poar de Sypr, oder Perdro,) die **frühzeitige Rußelet** ist klein, rund, und gefärbt wie die kleine Rußelet; ihr Fleisch halb butterich, ihr Saft wohlriechend. Sie wird gern weich, wenn sie nicht schon etwas unzeitiger gepflückt wird.

17) L'Epine-Rose, oder Poire de Rose, (die Epin-Roos, oder Poar de Roos,)

Roos,) die **Rosenbirn** ist noch so groß als die Erzherzogsbirn, hat die nämliche Gestalt, den nämlichen Geschmack, aber etwas längern Stiel; ist zärter und halbsaftig; hat stärkeres Gehölz und größere Blätter.

18) La Bergamotte d'Eté, oder Milan de la Beurriere, (die Bergamot d'Ete, oder Milang de la Börrier,) die **Sommerbergamotte** ist der Herbstbergamote gleich, jedoch größer, gut und halb butterig; wird aber gern mehlicht, wenn sie nicht bey Zeiten abgenommen wird. Das Holz und die Blätter sind gleichsam mit Mehl überstreut.

19) L'Orange-rouge, (die Orangschrusch,) die **rothe Pomeranzenbirn** ist rund, der Gestalt nach einer Pomeranze gleich, hat einen grauen Grund mit Korallenroth, sehr zuckerichten Saft, etwas körnigtes und bisamirtes Fleisch. Man muß sie etwas frühzeitig abbrechen, damit sie nicht mehlicht wird: sie reift im August.

20) L'Orange musquée, (die Orangschmüske,) die **bisamirte Pomeranzenbirn** ist gleicher Gestalt mit der vorigen, aber nicht so groß, und grüner von Farbe, und nimmt schier gar keine Röthe an. Sie ist zwar körnicht, aber beliebt wegen ihres angenehmen Bisamgeschmacks; sie wird zu gleicher Zeit reif mit der rothen.

21) Le Salviati, (die Salviati,) die **Salviatibirn** ist von mitterer Größe, rund, schön und gelb, und gewinnt eine kleine Röthe in der Sonne; überhaupt ist es eine vortreffliche Birn, zuckericht und annehmlich von Saft, halb butterig, und ohne Treber; ist gut zum Einmachen; man macht auch Aquavit (Ratafiat) daraus; gedeiht besser auf dem Kern als auf Qvittenstämmen.

22) La Poire de Vitrier, (die Poar de Vitrie,) die **Glasersbirn** ist der vorigen gleich.

23) La Chair-à-Dame, (die Schär-a-Dam,) die **Frauenfleischbirn** ist mittelmäßig groß, ziemlich rund, grau und isabellenfärbig, nimmt etwas Röthe an; ihr Fleisch ist nicht zart, sondern halb körnigt.

24) La Cassolette, oder Friolet, oder Muscat verd, oder Lêchefrion, (die Kassolet, oder Friole, oder Müska ver, oder Leschfriong,) die **grüne Muskatellerbirn** ist von mittler Größe, weder lang, noch rund, grünlicht; hat einen bisamischen und zuckerhaften Saft, körniges und weiches Fleisch; und ist für eine Sommerfrucht ziemlich haltbar; der Baum trägt reichlich.

25) Le Roi d'Eté, (die Roa d'Ete,) der **Sommerkönig** hat die Gestalt und Farbe

einer

einer Nußelet, ist aber viermal größer, und gegen den Stiel etwas mehr zugespitzt; ihre Haut ist roh und mit grauen Tüpfeln besprenget; das Fleisch halbkörnig, nicht zart; der Saft gut und etwas wohlriechend.

26) La Robine, oder Royale d'Eté, (die Robin, oder Rojal d'Ete,) die **Robinusbirn** ist klein, rund, gelb; voller Bisam und Zucker, halb körnig, und bey den Neugierigen beliebt; wächst buschenweise, und fällt größer aus auf einem Qvittenstamme, als auf dem Kern.

27) Le Parfum d'Août, (die Parfüng d'U,) die **wohlriechende Augustbirn** ist eine fast runde Birn, die viel Röthe an sich nimmt, und sehr bisamartig ist; sie zeitigt um halben August, und wächst in reichlicher Menge.

28) La Grise Bonne, oder Poire de Forêt, oder la Crapaudine, oder Ambrette d'Eté, oder Rude-Epée, (die Grys-Bonn, oder Poar de Fore, oder die Krapodin, oder Angbret d'Ete, oder Rüd-Epee,) die **Sommerambrabirn**, oder **Stachelbirn**, welchen letztern Namen sie wegen ihres stachlichten Holzes hat, ist eine etwas länglichte, ganz graue, saftreiche und butterigte Birn.

29) La Poire d'Amiral, (die Poar d'Amiral,) die **Admiralsbirn** ist roth, mehr flach als rund, etwas sperr von Saft, wächst reichlich und ohne Stein.

30) Le Rousselet de Reims, (die Russele de Rängs,) die **Reimser Russelet** ist eine vortreffliche und allgemein bekannte Birn: sie reift gegen Ende Augusts und Anfang Septembers.

31) L'Inconnu-Chêneau, oder Fondante de Breste, (die Aengkonnü-Scheno, oder Fongdangt de Brest,) die **Brester Saftbirn**, wiewohl sie den Namen **Saftbirn** hat, so ist sie doch nicht saftreich, wohl aber körnicht, mehr lang als rund, an einer Seite gelb, an der andern roth; der Saft zuckerigt und lebhaft. Die Aeste beladen sich gut, wachsen stark, aber nie gerade.

32) Le Bon Chrétien d'Eté, oder Gracioli, (die Bong Kretieng d'Ete, oder Gratschioli,) die **Sommerchristbirn** ist groß, lang, glatt, gelb, sehr zuckericht von Saft, und halb körnig. Ob sie gleich nicht allgemein beliebt ist, so ist es doch eine gute Birn, und sonderlich eingemachter vortrefflich; der Gestalt nach ist sie der Winterchristbirn gleich; wächst im Anfange des Septembers.

33)

33) Le Bon Chrétien d'Eté musqué, (die Bong Kretieng d'Ete müske,) die bisamirte Sommerchristbirn ist eine ansehnlich große und lange Birn; ihre Haut ist gelb, glatt, und, wenn man sie entblößt, rothstriemig; das Fleisch wohlriechend, und körnig. Man hat ihr zwar den Namen Christbirn beygelegt; es hat aber weder das Holzwerk, noch die Blätter die Eigenschaft derselben, nur hat die Birn die Gestalt davon. Ist auf Kernstämme zu pfropfen.

34) L'Epine d'Eté, oder Fondante musqué, (in Wälschland Bugiarda,) (die Epin d'Ete, oder Fongdangt müske,) der Sommerdorn, oder die bisamirte Saftbirn ist ansehnlich groß und lang; hat eine glatte, grünlichte Haut, saftiges Fleisch von lebhaftem und annehmlichen Geschmack; ist eine vortreffliche Birn.

Ludwig der Vierzehnte pflegte sie la Bonne Poire, (die Bonn Poar,) die gute Birn zu nennen.

35) La Poire d'Oeuf, (die Poar d'Oef,) die Eyerbirn, wegen ihrer eyförmigen Gestalt also benannt, ist beträchtlich groß, hat eine grünlichte, mit grauen Tüpfeln gesprengte Farbe, jedoch rothe und grüne Streife an der Seite gegen die Sonne; ein zartes, halb butterichtes Fleisch, eines besonders lebhaften Ge-

schmacks. Zu uns ist sie aus Deutschland gekommen, woselbst sie sehr beliebt, und sogar ziemlich rar ist. Auf einen Kernstamm gepfropft.

36) L'Orange-Tulipée, oder la Poire-aux-mouches, (die Orangsch-Tülipee, oder Poar o musch,) die **Tulipanpomeranze**, oder **Fliegenbirn** ist ansehnlich groß, ziemlich rund, grün und roth auf der Sonnenseite; ihr Fleisch halbkörnicht, etwas säuerlich, aber eines annehmlichen Geschmacks.

37) Le Beurré d'Angleterre, oder schlechtweg die Angleterre, (die Börre d'Angleterr, oder nur die Angleterr,) die **Englische Butterbirn** ist von mittelmäßiger Größe, etwas länglicht, und graulichter Farbe; ihr Fleisch halb butterig, saftreich und lebhaften Geschmacks; sie wird gern weich, wenn man sie eine Zeit lang aufhebt. Auf einen Kernstamm gepfropft.

38) La Solitaire, (die Solitär,) die **einsame Sommerbirn** ist der Christbirn gleich, und eben so groß; hat ein weißes und körnigtes Fleisch.

39) La Poire de Mandieu, (die Poar de Mangdjö,) ist eine mittelmäßig große, rothgelbe, und ziemlich saftreiche Birn; sie reifen an dem Baume eine nach der andern, und wachsen in guter Menge.

Herbst-

Herbstbirne.

40 und 41) Le Beurré gris & rouge, (die Börre gri und rusch,) die graue und rothe Butterbirn; sind große, allgemein bekannte Birne, und schön anzusehen. Beede machen nur eine Gattung aus. Ihr Fleisch ist so saftreich und butterig, daß sie den Namen davon haben; der Saft ist wundergut und wohlriechend. Ueberhaupt sind es sehr vortreffliche Birne. Auf starken Bäumen und auf dem Kern werden sie allezeit grauer, und reifen mit Ende Septembers und Eingange Oktobers.

42) Le Bezi-de-Montigny, (die Besi-de-Mongtinji,) die Montigner Birn ist eine Birn von der Gestalt und Größe einer Kaiserbirn, aber saftiger und bisamischer; wird zeitig gegen Ende des Septembers.

43) La Verte-Longue, oder Mouille-Bouche ordinaire, die Vert-Longk, oder Mulje-Busch ordinär,) die Lange Grüne ist lang und grün, auch da sie schon zeitig ist; hat einen häufigen und in hitzigen Gründen vortrefflichen Saft; in kaltem und feuch-

ten Boden aber ist sie nicht so gut. Der Baum trägt reichlich. Reift im Anfange des Weinmonats.

44) La Verte-Longue panachée, oder Suisse, (die Vert-Longk panaschee, oder Swiß,) die **streifichte Lange Grüne**, oder **Schweitzerbirn** ist von der vorigen nur darin unterschieden, daß sie grüne, gelbe und rothe Streife hat; sie ist überaus saftreich, und hat den nämlichen Geschmack, und die nämliche Zeit zu reifen; das Holz ist gelb gestreift.

45) La Poire de Sapin, (die Poar de Sapäng,) die **Tannenbirn** ist ansehnlich lang, mittelmäßig groß, und an Farbe der Langen Grünen gleich.

46) Le Doyenné, oder Beurré blanc, oder Saint-Michel de Bonne-Ente, (die Dojenne, oder Börre blang, oder Säng Mischeel de Bonn-Angt,) die **weiße Butterbirn** ist groß und gelb wie eine Citrone, wenn sie zeitig ist, hat ein sehr butterichtes Fleisch und zuckerichten Saft; fällt zum beßten aus in trocknen Jahren, und gewährt einen lieblichen Geruch; man muß sie essen, bevor sie gar zeitig wird, denn sonst wird sie mehlicht; der Baum trägt reichlich.

47) Le Bezi-de-la-Motte, (die Besi de la Mott,) die **Motte** ist groß, und kömmt in der Gestalt der Kaiserbirn gleich; ist

aber

aber nicht gelb; das Fleisch ist saftig und süß. Es ist überhaupt eine gute Birn.

48 und 49) Le Messire-Jean, (die Meßir-Schang,) die **Meisterhannsbirn** ist eine große Birn; es giebt graue und gelbe; sie hat einen auserlesenen Geschmack; ihr Fleisch ist körnig und steinicht, ihr Saft sehr lebhaft; sie ist wohl beliebt; mit ihrem Unterschiede verhält sichs eben so, wie bey den Butterbirnen.

50) La Bergamotte Suisse, (die Bergamot Swiß,) die **Schweitzerbergamotte** ist von guter Größe, rund, flach, glatt, grün-gelb- und rothgestreift, buttericht, saftreich und zuckerig, und überhaupt eine vortrefflich gute Birn; das Holzwerk ist streificht.

51) La Bergamotte d'Automne, (die Bergamot d'Otoom,) die **Herbstbergamotte** ist groß, flach, glatt uud gelb, wenn sie reift; butterig und saftig; sie zeugt einen schönen Baum, dem aber das Spalier besser bekömmt, als wenn er frey stehet, wo er allzeit räudig wird.

52) Le Sucré-Verd, (die Sükre-Ver,) die **grüne Zuckerbirn** ist ziemlich groß, mehr rund als lang, die Haut glatt und grün; sie ist ungemein butterig und zuckericht; der Baum

trägt

trägt reichlich und buschenweis, und wird ansehnlich groß.

53) La Poire de Vigne, oder de Demoiselle, (die Poar de Vinje, oder de Demoasell,) die **Jungfernbirn** ist klein, ziemlich rund, und dunkelgrau, und hat einen recht langen Stiel; übrigens ist sie saftreich, und eines sehr lebhaften Geschmacks, wird aber gern weich, wenn man sie zu reif werden läßt.

54) La Bergamotte d'Angleterre, (die Bergamot d'Anglterr,) die **Englische Bergamotte** ist fast rund, gelb, und eine gute Birn, reich an Saft, und lieblich an Geruch; dabey aber nicht sehr bekannt; der Baum trägt viel. Auf dem Kern.

55) La Bergamotte-Cadette, (die Bergamot-Kadett,) die **junge Bergamotte** ist eine große und runde Birn, die ziemlich gut ist, und reichlich wächst; sie will aber etwas frühzeitig gegessen seyn, sonst wird sie weich.

56) Le Besi-d'Heri, (die Besi-d'Eri,) ist eine runde, gelbe, glatte, ziemlich große Birn, die gekocht besser ist als roher. Sie gedeiht besser auf dem Kern, als auf Qvittenstämmen.

57) La Poire de Lansac, oder Dauphine, (die Poar de Langsak, oder Dophin,) die **Birn von Lansac**, oder die

runde

runde Dauphin, welche bey verschiedenen Schriftstellern **Atlasbirn** heißt, ist rund, hat eine gelbe und glatte Haut, zuckerigten Saft, saftiges Fleisch, und etwas lieblichen Geruch: reift gegen Ausgang des Weinmonats.

Sie wurde zum allererstenmal Ludwigen dem Vierzehnten, als er noch Dauphin war, von seiner damaligen Hofmeisterinn, der Madam von Lansac, überreicht.

58) La Frangipane, oder Dauphine, (die Franschipan, oder Dophin,) die **Franschipan**, oder die **lange Dauphin** ist mehr lang als rund, von schöner Größe, glatter und gelber Haut, halbsaftig und gut; der Saft ist angenehm und zuckerigt; sie hat einen wohlriechenden Geschmack, (Goût de Frangipane.)

59) La Bellissime d'Automne, oder Vermillon, (die Bellißim d'Otoom, oder Vermilliong,) die **überschöne Herbst-** oder **Scharlachbirn** hat die Gestalt und den nämlichen Geschmack wie die Frauenschenkelbirn; ist aber größer, zuckerig, und körnigt, und ungemein gut, wenn sie recht zeitig ist.

60) La Jalousie, (die Schalusy,) oder die **Eifersucht**, ist groß, gegen dem Stiel zu etwas gespitzt, graulichter Farbe, und der trocknen Martinsbirn gleich; sie hat viel Saft, und

wird

wird gern weich, wenn sie nicht etwas frühzeitig abgebrochen wird. Auf dem Kern.

61) La Poire de Champ-riche d'Italie, (die Poar de Schang-risch d'Italy,) die **wälsche Reichenfelderbirn** ist von schöner Größe, ganz besonderer Farbe, und körnigt: reift im Oktober und November.

62) Le Doyenné gris, (die Dojenne gri,) die **graue Butterbirn** ist besser als die weiße; saftreich, außerordentlich zuckericht; und wird nicht mehlicht; man ißt sie im Anfang des Novembers: ist nur in den Baumschulen der PP. Karthäuser zu Paris befindlich.

63) La Rousseline, (die Rußelin,) ist lang, und gegen den Stiel, welcher ebenfalls sehr lang ist, spitzig; hat ihrer Farbe nach viel Aehnlichkeit mit der Rußelet; ist zuckerig, bisamisch und halb butteric̈ht: reift im November. Auf dem Kern.

64) La Marquise, (die Markys,) die **Marquisinn** ist groß, und an Gestalt der Winterchristbirn gleich, nur daß sie gegen den Stiel etwas spitziger ist; hat eine grüne Haut, wird gelb, wenn sie zeitigt; ist butterig und saftig; der Saft zuckerigt und bisamirt: ist eine vortreffliche Birn, und der Baum sehr ansehnlich und schön.

65)

65) Le Bon-Chrétien d'Espagne, (die Bong-Kretieng d'Espanje,) die **Spanische Christbirn** ist mit der Winterchristbirn von einerley Gestalt, schöner und rother Farbe, trocken und körnigt von Fleisch; und beliebt als ein Konfekt bey der Tafel, und eingemachter.

66) La Louise-Bonne, (die Luys-Bonn,) die **gute Ludovika** ist groß, mehr lang als rund, weißlichter Farbe, von glatter und linder Haut, und halb butterig; hat einen süßen Saft in trockenem Erdreich, und lieblichen Geruch; der Baum ist schön.

67) La Crasane, oder Bergamotte-Crasane, (die Krasan, oder Bergamot-Krasan,) die **Krasane** ist groß, rund, grünlichtgrau; wird etwas gelb, wenn sie reift; hat eine Menge zuckerichten und etwas wohlriechenden Saft, und dabey eine dem Geschmack angenehme Säure; ist sehr beliebt, und eine gute Birn.

68) La Crasane panachée, (die Krasan panaschee,) die **gestreifte Krasan** ist mit der vorhergehenden einerley; und rühret die Abtheilung nur von einer Veränderung, die sich in der nämlichen Gattung geäußert hat. Ihre Streife sind recht schön und hervorstechend; ihre Blätter haben ringsum einen weißen Rand.

69) La Pastorale, oder Musette d'Automne, (die Pastoral, oder Müset d'Otoom,) die Hirtenbirn ist lang, und von ansehnlicher Größe; die Haut graulicht, das Fleisch halbsaftig, und etwas bisamisch; es ist eine gute Birn; sie hält sich bis in den December.

Winterbirne.

70) L'Epine d'Hyver, (die Epin d'Jveer,) der Winterdorn ist von schöner Größe, mehr lang als rund; sie ist grün, und wird im Zeitigen etwas gelb; ist voller Saft, ein wenig bisamartig und butterichtt; bekömmt einen zärtern Geschmack auf einen Qvittenstamm gepfropft, als auf dem eigenen Kern, zumal in einem trocknen und hitzigen Grunde: reift im November.

71) La Merveille d'Hyver, oder Petit-Oin, (die Mervelje d'Jver, oder Petit-Oäng,) das Winterwunder ist von schöner Größe, ungleicher Gestalt, indem sie weder lang noch rund ist, und grünlichter Farbe; hat ein saftiges Fleisch von einem überaus zarten Buttergeschmack, und sehr angenehmen Saft.

Der

Der Baum kömmt besser fort auf dem Kern, als auf einem Qvittenstamm. Reift im November.

72) Le Bezi de Quessois, (die Besy de Kessoa,) die **Birn von Quessois**, welche von Bretagne aus dem Walde bey Quessois kömmt, ist eine kleine Birn, fast rund, stark braun und buttericht; man nennt sie die kleine Winterbutterbirn; sie reift im November, und wächst buschenweis. Auf dem Kern.

73) La Virgouleuse, (die Virgulös,) ist groß, länglicht und grün, wird aber gelb, wenn sie zeitigt; ist buttericht und saftig; und überhaupt eine von den beßten Birnen; wie sie dann auch wegen ihrer trefflichen Güte allgemein bekannt ist; der Baum ist sowohl in Ansehung seines Gehölzes als seiner Blätter prächtig; die Zeitigung geschieht im Ende des Novembers, im December und Jäner.

74) L'Ambrette, (die Ambrette,) oder **Winterambrabirn** ist von mitterer Größe, rund, weißlicht im lockern, und grau im festen Grunde, und hat, wenn sie auf einen Qvittenstamm gepfropft ist, einen lebhaften auserlesenen Zuckersaft; das Gehölz ist immer stachelicht.

75) La Solitaire, oder Mansuette, (die Solitär, oder Mangswet,) die **Win-**

tereinsame kömmt der Winterchristbirn sehr gleich in der Frucht, in dem Gehölze und in den Blättern; ist gegen dem Butzen zu minder groß, halbkörnicht; der Saft süß und angenehm: sie ist besonders in Flandern sehr beliebt.

76) Le Bezi de Chassery, oder die Chassery, (die Besy von Chassery, oder schlechtweg die Schassery,) ist von mittelmäßiger Größe, rund oder eyförmig, und weißlichter Farbe; hat ein butterichtes und saftiges Fleisch; der Saft ist zuckerig und bisamirt; es ist eine von den vortrefflichsten Winterbirnen; ihre Blätter sind lang und schmal.

77) La Poire de Jardin, (die Poar de Schardäng,) die **Gartenbirn** ist eine große, runde Birn; nimmt viel Röthe an, und reift im December.

78) Le Martin-Sire, oder Poire de Rom-ville, (die Martäng-Sir, oder Poar de Rom-vill,) die **Romvillerbirn** ist mehr lang als rund, mittelmäßig groß, grünlicht und glatt; das Fleisch körnicht, und der Saft süß; man ißt sie im Jäner.

79) La Royale d'Hiver, (die Rojal d'Iver,) in Wälschland Spina di Carpi, die **Winterkönigsbirn** ist schön, groß, mehr lang als rund, von Gestalt und Farbe wie die

Som-

Sommerchristbirn; wird röthlich, und, wenn sie reift, gelb; das Fleisch ist halbbutterigt, saftig, und sehr zuckericht in einem trockenen und hitzigen Grunde: reift im Jäner und Hornung. Das Holz ist stark, die Blätter breit, und wie ein Schiff gestaltet. Das Pfropfreis macht einen Wulst auf dem Qvittenstamme.

80) Le Martin-Sec, (die Martångs-Sek,) die **trockene Martinsbirn** ist mehr lang als rund, ihre Haut grau, welche aber in der Sonne viel Röthe gewinnt; ihr Fleisch ist körnig, ihr Saft zuckerig und eines annehmlichen Geschmacks; sie ist sowohl roher als gekochter beliebt, und hält sich bis in den Hornung.

81) La Bergamotte de Soulers, (die Bergamott de Suler,) die **Bergamotte von Soulers** ist ziemlich groß, nicht so flach, aber eben so gefärbt wie die Herbstbergamotte; sie ist butterig und saftreich; der Saft ist zuckericht: reift im Hornung und Märzen.

82) Le Bezi de Chaumontel, (die Besy de Schomongtel,) sonst auch Beurré d'Hyver, (Böre d'Iveer) genannt, die **Schomontelerbirn** ist an Gestalt und Farbe der Butterbirn gleich; halbbutterig und saftreich; der Saft zuckericht; es ist eine gute Birn: reift im Hornung.

83) Le Colmart, oder Poire-Manne, (die Kolmar, oder Poar-Mann,) die **Mannabirn** ist groß, mehr lang als rund, weißlicht, und wird an der Seite gegen die Sonne etwas roth; das Fleisch ist butterig und saftreich; der Saft zuckericht und eines sehr niedlichen Geschmacks; es ist eine von den köstlichsten Winterbirnen, die wir haben; man ißt sie im Hornung, im Märzen, und zuweilen noch im April.

84) La Poire de Tonneau, (die Poar de Tonno,) die **Faßbirn** ist oben und unten gleich dick, wächst groß, und ist vortrefflich zum Einmachen: reift im Honung und Märzen.

85) Le Saint-Germain, (die Sång-Schermång,) die **St. Germanusbirn** ist groß, lang und grünlicht, reift sich gelb, und hat ein sehr butterichtes und saftiges Fleisch. Es ist eine vortreffliche Birn, die sich hält bis in den Märzen, und manchmal bis in den April; der Baum wächst schön und munter heran; seine Blätter sind lang, machen einen halben Zirkel, und sind abwärts gekrümmt.

86) L'Orange d'Hyver, (die Orangsch d'Iveer,) die **Winterpomeranzenbirn** hat die Gestalt einer Pomeranze, ist weißlicht, halbkörnig, und der Saft lebhaft: die Zeit ihrer Reife ist im Märzen und im April.

87)

87) Le Rousselet d'Hyver, (die Russelee d'Iveer,) die **Winterrusselet** ist gleicher Gestalt und Größe mit den andern Russeleten; ihre Farbe nähert sich der trockenen Martinsbirn, nimmt Roth an, ist halbkörnig, und von einem etwas lebhaften Geschmacke: ihre Reifungszeit ist im Märzen.

88) Le Bon Chrétien d'Hyver, (die Bong Kretiäng d'Iveer,) die **Winterchristbirn** ist eine alte Birn, die jedermann bekannt genug ist, ohne daß man sie beschreiben darf; sie hält sich bis in den Frühling; fällt größer, gelber und röther auf einem Qvittenstamme aus, als auf dem Kern, und schöner an Spalieren, als wenn sie frey steht.

89) L'Angélique de Bordeaux, oder Saint-Martial, (die Angschelik de Bordo, oder Säng-Marsial,) die **St. Martialsbirn** ist der Winterchristbirn ziemlich ähnlich, aber flächer und nicht so groß; ist körnig und zuckericht, und hält sich lange.

90) La Bergamotte de Pâques, oder d'Hiver, (die Bergamot de Paak, oder d'Iveer,) die **Oster-** oder **Winterbergamotte** kömmt der Herbstbergamotte etwas gleich; ist aber länger, halbbutterig, und lange haltbar; man verspeißt sie noch im Märzen.

91) Le Muscat-Allemand, (die Müska-Allemang,) die **deutsche Muskatellerbirn** ist eine vortreffliche Birn, mehr lang als rund, und von Gestalt wie die Winterkönigsbirn, welcher sich auch ihr Gehölz und ihre Blätter nähern; gegen den Butzen zu ist sie minder groß, mehr graulicht, und wird in der Sonne etwas roth; ist butterig, saftreich und etwas bisamirt: man ißt sie im Märzen, im April, und zuweilen hat man noch einige im May.

92) La Poire de Naples, (die Poar de Napel,) die **Neapolitanerbirn** ist ziemlich groß, etwas lang und grünlicht; das Fleisch halbkörnig, der Saft süß; man ißt sie im Märzen, ihre Blätter sind lang, schmal, gestaltet wie Wasserwellen, und sehr sonderbar.

93) L'Impériale à Feuilles de Chêne, (die Imperial a Följe de Scheen,) die **eichenblätterichte Kaiserbirn** gleicht einer mittelmäßigen Virgulöse, und ist eben so grün: reift im April und May.

94) La Poire de Saint-François, (die Poar de Sång-Frangioa,) die **St. Franziskusbirn** ist mehr lang als rund, grauer Farbe, und an der Seite gegen die Sonne roth; ist eine vortreffliche Kochbirn, indem sie einen bisamischen Saft und keinen Stein hat; auch ist sie roher ziemlich gut, und lange haltbar. Auf dem Kern.

95)

95) La Bergamotte-de-Hollande, (die Bergamot-de-Hollangd) die holländische Bergamotte ist ziemlich groß und rund, von Gestalt wie die ordinäre Bergamotte, und grünlichter Farbe; das Fleisch halb butterichte und zart, der Saft lebhaft: es ist eine gute Birn, die sich hält bis in den Juny; ist aber dabey nicht sehr bekannt.

Vortreffliche Kochbirne.

96) Le Franc-Réal, (die Frang-Real,) ist eine große, etwas lange Birn, von grünlichter Farbe, mit grauen Tüpflein gesprengt; und vortrefflich zum Einmachen und zum Kochen. Der Baum trägt reichlich; das Holz und die Blätter sind mehlicht.

97) La Catillac, (die Katiljak,) ist eine sehr große, weißlichte Birn, etwas länger als rund, und graulichter Farbe; gekochter ist sie trefflich gut, sie mag gekocht werden auf was Art man will; das Gehölz ist stark, die Blätter breit.

98) La Double-Fleur, (die Dubel-Flör,) die Doppelblü-birn ist länglicht, grau, und an der Sonnenseite roth; ihre Blühe

verdoppelt sich ungemein, daß es eine Lust ist, sie anzusehen: ist eine treffliche Kochbirn, die sich lange hält.

99) La Poire de Livre, (die Poar de Livr,) die **Pfundbirn** ist sehr groß, ziemlich rund, und gekochter trefflich gut; der Baum treibt wacker, ist stark von Gehölz und sehr breit von Blatt. Auf dem Kern.

100) La Douville, oder la Poire de Provence, (die Duvillje, oder Poar da Provangs,) die **Provanzerbirn** ist ziemlich groß und lang, rothgelber Farbe, und ohne Stein; ist nur gekochter gut, und sehr beliebt.

Es giebt zwar noch andere Gattungen von Birnen, die aber mehr zum Vergnügen der Neugier, als zum Nutzen dienen; gleichwie die Sanguinolle, (Sangginoll,) die **Blutbirn**, welche von innen roth, und nur wegen ihrer Sonderlichkeit beliebt ist: die Zeit ihrer Reife ist im August.

Apfelbaum.

Die Beschreibung der Birnbaumblühe stimmt in allen Betrachtungen mit der Blühe des Apfelbaums überein.

Der Apfel ist für ordinär runder an Gestalt als die Birn, und sein Stiel steht in einer tiefern Höhle. Indessen ist dieser Unterschied bey ein und andern Gattungen so unmerklich, daß man kaum weiß, in welche Gattung man sie setzen soll, und daß man sie Pommes-Poires, (Pomm-Poar) oder Birnäpfel zu nennen pflegt.

Der Apfelbaum liebt einen etwas feuchten und tiefen Grund.

Aepfel.

1) La Passe-Pomme rouge, (der Paß-Pomm rusch,) der Fruhpaßpomm ist der frühzeitigste, sehr roth und zart, schön zu mahlen; will aber bey Zeiten gegessen seyn: der Baum packt wohl auf.

2) La Calville d'Eté, (der Kallvillje d'Ete,) der **Sommerschlotterapfel** ist etwas länglicht, mittelmäßig groß, weiß- und roth-gestreift; das Fleisch leicht und trocken; der Saft ziemlich süß: ist nur wegen seiner Frühzeitigkeit beliebt; man verspeißt ihn im Anfange des Juls.

3) Le Rambour-Franc, (der Rangbur-Frang,) ist ein großer Apfel, etwas flacher Gestalt, weiß und mit etwas Roth gestreift; ist gekochter, sonderlich eingemachter, trefflich gut, und wegen seiner Frühzeitigkeit beliebt: der Baum ist schön, stark von Gehölz, und sehr breit von Blatt.

4) Le Fenouillet gris, oder Pomme d'Anis, (der Fenulje gri, oder Pomm d'Ani,) der **graue Aneisapfel** ist von mittlerer Größe, etwas mehr lang als rund, und graulicht; sein Fleisch zart und von Aneisgeschmack; er ist, wenn er bereits zu welken beginnt, vortrefflich gut; das Holz und die Blätter sind weißlicht.

5) Le Fenouillet rouge, oder Bardin, oder Courpendue, (der Fenullje rusch, oder Bardäng, oder wie ihn der Herr de la Quintynie nennt Kurpangdü,) der **rothe Aneisapfel** ist dem vorhergehenden gleich, aber grauer, und auf der Seite gegen die Sonne dunkelroth; hat eben denselben Geschmack, nur

daß

daß er zuckerichter, und im lockern und hitzigen Grunde bisamartig ist.

6) La Pomme-Figue, (der Pomme-Fik,) der **Feigenapfel** ist ohne Kern, wächst wie die Feige, ohne scheinbare Blühe; ist länglicht, mittelmäßig groß, aber besser für die Neugier als zum Genuße, und nur wegen seines Sonderbaren beliebt.

7) La Passe-Pomme d'Automne, oder Pomme-Générale, (der Paß-Pomm d'Otoom, oder Pomm-Scheneral,) der **Herbstpaßpomm**, welcher aus Bretagne kömmt, wo er in großem Werth gehalten wird, ist von mittler Größe; hat eine scharlachrothe Haut, desgleichen ein rothes Fleisch, und ist der leichteste Apfel unter allen; reift im August.

8) La Coussinette, (der Kußinett,) der **Polsterapfel** ist ein kleiner Apfel, von einer schönen lebhaften Röthe.

9) La Petite-Reinette jaune hative, (die Petit-Rånet schoon hativ,) die **kleine gelbe Frühreinette** ist zärter, als die übrigen Reinetten, hat aber keinen so lebhaften Saft; und hält sich nicht lange: man ißt sie im September.

10) La Reinette-Rousse, oder Reinette des Carmes, (die Rånet-Ruß, oder Rånet

net de Karm,) die Karmeliterreinette ist größer und fester als die vorhergehende: ihr Saft ist lebhafter, und hält sich lange.

11) La Pomme de Pigeonnet, (der Pomm de Pischonnee,) der Taubenapfel ist länglicht und stark gestreift: zeitigt im Oktober.

12) La Royale d'Angleterre, (der Rojal d'Anglterr,) der Englische Königsapfel ist ein Apfel von außerordentlicher Größe, mehr lang als rund; zart und leicht.

13) Le Postophe d'Eté, (der Postoph d'Ete,) der Sommerpostorfer, (*) ist ein Apfel von der Größe einer weißen Reinette, an dem aber der Butzen tiefer darinn steckt: reift gegen Ende des Oktobers.

14) La Calville blanche, (der Kalvilje blangsch,) der weiße Schlotterapfel ist ein großer Apfel, von innen und von außen weiß, und durch tiefe Furchen gleichsam in Stücke abgetheilt; hat ein sehr leichtes Fleisch von sehr leb-

(*) Vermuthlich der hier Landes so genannte Marschansgerapfel: welcher aber nach der böhmischen Mundart Mischenzker heißen sollte, von Mischenzky, zu deutsch Meißen, einer sächsischen Provinz, von wannen dieser Apfel nach Böhmen gekommen, und seinen Namen erhalten hat.

lebhaftem Geschmacke, und ohne einzige Säure; ist sehr beliebt, und hält sich ziemlich lange. Der Baum ist schön und ansehnlich, das Gehölz groß, und die Blätter breit.

15) La Calville rouge, (der Kalvilje rusch,) der **rothe Schlotterapfel** ist groß, mehr lang als rund, und schön roth; das Fleisch sehr leicht, der Geschmack weinartig; überhaupt ist es ein vortrefflicher Apfel; auf alten Bäumen fallen sie gern inwendig roth aus, wenn sie anders auf einem starken und kalten Grunde stehen; er hält sich lange.

16) La Reinette franche, (die Rånet frangsch,) die **Freyreinette** ist genugsam bekannt; es ist ein schöner, großer Apfel, der sich gelb zeitigt, und mit grauen Tüpflein gesprengt ist; er hat einen annehmlichen Zuckersaft, und ist überhaupt einer von den vortrefflichsten Aepfeln, sowohl roher als gekocht; er hält sich, bis wieder frische reif werden, und ist wegen seiner Schönheit und Güte bey jedermann beliebt.

17) La Reinette grise, (die Rånet gris,) die **graue Reinette** ist groß und sehr schön; hat einen zuckerartigen Saft, hält sich aber nicht so lange, wie die vorhergehende, ist jedoch eben so beliebt, und gleicht ihr in allem, nur in der Farbe nicht, welche sehr grau ist.

18)

18) La Reinette rouge, (die Ränet rusch,) die **rothe Reinette** hat die Gestalt der übrigen Reinetten, nur daß sie ründer und nicht so groß ist; hat eine schöne Röthe auf einem weißlichten Grunde, festes Fleisch und zuckerichten Saft, und hält sich ziemlich lange, ist aber nicht so sehr gemein. Die meisten vermengen sie mit der Freyreinette.

19) La Pomme d'Or, oder Reinette d'Angleterre, (der Pomm d'Oor, oder Ränet d'Angleterr, in England **Gold-Pippin** genannt,) die **Englische Reinette** ist etwas mehr lang als rund, mittelmäßig groß, so gelb wie ein Gold, und mit rothen Tüpflein gesprengt; der Geschmack zuckericht und lebhafter als jener der Reinette; sie ist bey allen Neugierigen beliebt, und hält sich eine ziemliche Zeit.

20) La Pomme Violette, (der Pomm Violett,) der **Violetapfel** ist ziemlich groß, weißlicht, und, wo die Sonne ihn nicht hat bescheinen können, rothgestriemt, hingegen da, wo er derselben ausgesetzt gewesen, sehr starkroth; das Fleisch sehr weiß, zart und niedlich, der Saft trefflich süß und zuckerartig; es ist ein guter Apfel, hält aber das Jahr nicht aus; er hat einen kleinen Violgeschmack, woher er dann auch seinen Namen bekommen hat.

21)

21) La Pomme de Drap d'or, (der Dra d'or,) der **Goldstoffapfel** ist groß; die Haut gleicht einem goldreichen Stoffe, woher er den Namen bekommen hat; der Saft ist gut, das Fleisch ein wenig mehlicht; hält das Jahr nicht aus; ist bey den Neugierigen beliebt.

22) La Pomme d'Api, (der Api,) der **Eppichapfel** ist, ohne ihn zu beschreiben, jedermänniglich bekannt; der kleine ist besser als der große, den man Pomme de Rose, (Pomm de Ros,) **Rosenapfel** zu nennen pflegt, weil er einen Rosengeruch hat; der erste wird röther, und hat einen bessern Geschmack; er ist sehr beliebt, und hält sich sehr lange.

23) L'Api Noir, (der Api Noar,) der **schwarze Eppichapfel** ist dem Geschmacke und der Gestalt nach wie der gemeine Eppichapfel, jedoch größer; sein Holz und seine Blätter sind ihm fast gleich.

24) La Pomme noire, (Pomm noar,) der **schwarze Apfel** hat die Größe eines Eppichapfels, ist aber ganz schwarz, und hält sich sehr lange.

25) Le Gros Courpendu gris, (der Gro Kurpangdü gri,) der **graue Kurzstiel**

ist

ist ein sehr großer Apfel, rothgrauer Farbe, und trefflich gut zu essen, roher und eingemachter.

26) La Pomme Nompareille, (der Nongparelje,) ist ein grüner Apfel, von ansehnlicher Größe; bekömmt ein wenig Röthe, und hat einen langen Stiel; er ist sonderlich in Engelland sehr beliebt, hält sich lange, und ist sehr gut.

27) Le Rambour d'Hyver, (der Rangbur d'Jveer,) ist sehr groß, etwas länger als der Sommerrambur, er ist ganz grün, und trefflich zum Kochen für die Kranken wegen seines säuerlichten Saftes.

28) La Pomme Poire, (der Pomm Poar,) der **Birnapfel** ist eine Art von grauen Reinetten, die ein hartes, ziemlich gutes Fleisch hat, und sich gut hält.

29) Le petit Pommier Nain, (der peti Pommie Näng,) der **kleine Zwergapfelbaum**, welcher beständig klein bleibt, schickt sich in Töpfe und Gewächskästen; der Apfel ist von der Größe einer weißen Reinette, lang, gelb, und sehr gut, und hält sich sehr lange.

30) La Pomme d' Astracan, oder la Transparente de Moscovie, (der Astrakang, oder Trangsparangt de Moskovy,)

kovy,) der **durchsichtige Moskowiterapfel** ist überaus weiß und trefflich groß, und hat eine so feine Haut, daß man fast die Lichte dadurch sehen kann: seine Reifungszeit ist im Jäner und Hornung.

31) La Pomme blanche Suisse, (der Pomm blangsch Swiß,) der **weiße Schweizerapfel** ist sehr groß, und reift im Jäner und Hornung.

32) La Pomme d'étoile à longue queue, (der Pomm d'Etoal a longk kö,) der **langstielichte Sternapfel** ist wie der Eppichapfel gestaltet, hat aber sehr wenig Röthe.

33) Le Postophe d'Hyver, (der Postoph d'Iveer,) der **Winterpostorfer** ist ein sehr großer Apfel, von blaßrother Farbe, der sich lange hält.

34) La Reinette Grise de Champagne, (die Ränet Gris de Schangpanje,) die **graue Champagnerreinette** ist ein flacher, körnichter, und zuckerartiger Apfel, der sich lange hält.

35) Le Gros-Faros, (der Gro-Faro,) der **große Pharus** ist ein trefflich großer Apfel, etwas flach und rothgestreift; hat ein

körnichtes Fleisch, und reichlichen Saft, und hält sich sehr lange.

36) Le Gros-Courpendu rouge, (der Gro Kurpangdů rusch,) der **große rothe Curpangdů** ist ein länglichter, sehr körnichter Apfel, von sehr süßem Saft; und lange haltbar.

37) La Passe-Rose plate, (die Paßroos plat,) der **flache Rosenapfel** ist ein Apfel, der dem Eppichapfel gleicht, er ist aber viel größer; und hält sich lange.

38) Le Francatu, (der Frangkatů,) ist ein großer, etwas flacher Apfel, hat den Butzen tief drinnen, und ist mit grauen Tüpflein gesprengt: reift im Jäner.

39) La Pomme de Haute-Bonté, (La Pomm de hoot Bongte,) die **Sondergute** ist mehr flach als lang, bekömmt einige Röthe, ist sehr groß, und hält sich fast bis Pfingsten; es ist ein sehr guter Apfel.

Man hat noch viele andere Gattungen von Aepfeln, die aber nicht so gut, und nur in gewissen Ländern beliebt sind, wo man sie kocht, oder Most daraus machet.

Azarolenbaum.

Die Blühe des Azarolenbaums bestehet aus fünf Blättern, die gleichsam eine Rose vorstellen, und mit den Stielen auf einem ganzen und unzertheilten Knopfe stehen, welcher unten die Gestalt eines Kelches hat, und oben sich in fünf Einschnitte, als so viele Blättlein theilet. Der Ansatz zur Frucht befindet sich unterhalb der Blühe, auf dem Grunde des Knopfs, und ist gemeinlich mit zween Mörselstempeln in der Mitte, und ringsum mit etwa zwanzig Staubfäden besetzt.

Die Azarole ist eine Beere, (oder kleine saftige Frucht) die sich mit einem Butzen schließt, welcher von den Einschnitten des Knopfs entspringt, und inwendig zween kleine Kerne enthält.

Die Azerole ist eine ziemlich ungeschmacke Frucht, von welcher wenig Gebrauch gemacht wird, außer beym Nachtische, oder Confecte.

Azarolen.

1) L'Azerole blanche, (die Aserol blangsch) die **weiße Azarole** ist groß und weißlicht, und geräth nur an Geländern wohl; ihre Blätter sind schnittweise abgetheilt und silberfärbig.

2) L'Azerole rouge, (die Aserol rusch,) die **rothe Azarole** ist nicht so groß, jedoch bey Confecten beliebt; ihre Blätter sind breit, ohne Schnitte, aber zackicht; sie wächst buschenweise und vollkommen gut in freyer Luft.

3) L'Azerole de Canada, die **kandische Azarole.**

4) L'Azerole de Virginie, (die Aserol de Virschiny) die **Virginische Azarole.**

5) L'Azerolier odorant, (der Aserolie odorang) der **wohlriechende Azarolenbaum.**

Mis-

Mispelbaum.

Die Blühe ist die nämliche, wie des Azarolenbaums.

Die Frucht enthält fünf harte Kerne.

Der Mispelbaum behilft sich ziemlich gut mit jeder Art von Boden, wenn er nur nicht allzutrocken ist.

Die Mispel ist eine ziemlich schlechte Frucht, die man vorher, ehe man sie ißt, auf Stroh weich werden läßt, welches ihre Säfte entwickelt, und ihren Geschmack ein wenig erhebt.

Mispeln.

1) La grosse Nesle, (die groß Neffel,) die **große Mispel** ist sehr groß, das Holz stark, und die Blätter breit.

2) La Nesle sans pepin, (die Neffel sang pepäng,) die **kernlose Mispel** ist klein, aber wegen ihrer Seltenheit beliebt.

Der Sauerdorn, oder Berbisbeerbaum.

Die Blühe besteht aus fünf Blättlein, welche in einem Knopfe von sechs etwas gefärbten Blättern eingeschloßen sind. Auf dem Boden der Blühe erblickt man einen Ansatz zur Frucht, welcher mit sechs Staubfäden umgeben ist.

Die Frucht ist eine kleine, saftige, länglichte Beere, die sich mit einem kleinen Butzen schließt, und zween ziemlich harte Kerne enthält. Die Blühe stellt gleichsam einen Traubenkamm vor.

Der Sauerdorn behilft sich leichtlich mit jeder Gattung von Erdreich; jedennoch trägt er eine schönere Frucht in einem guten Grunde, als in einem magern und trockenen.

Die Frucht des Sauerdorns ißt man roher wenig; sondern macht sie ein, oder bereitet köstliche Sulzen daraus.

Die

Die kernlose Berbisbeere ist klein, aber sehr beliebt.

Der kandische Sauerdorn, trägt große Frucht.

Weinstock.

Die Blühe besteht aus fünf grünlichten Blättlein, (welche, indem sie sich mit den Spitzen vereinbaren, gleichsam ein Käpplein vorstellen, und alle zugleich abfallen,) aus einem ganz kleinen Knöpflein und aus fünf Staubfäden. Der Ansatz zur Frucht befindet sich im Mittelpunkte der Blühe, und wird eine saftige Beere daraus, die ordentlicherweise fünf Kerne in sich hält, wovon oft die meisten nicht zur Zeitigung kommen.

Weinbeere.

1) Le Raisin précoce, oder Morillon noir hatif, (die Räsäng precoos, oder

Morilljong noar hatif,) die **schwarze Frühtraube** ist klein, schwarz, zuckericht und nur wegen ihrer Frühzeitigkeit beliebt.

2) La Malvoisie, (die Malvoasy,) die **Malvasiertraube** ist eine graue, sehr zuckerichte und lebhafte Fruhtraube; die Beeren sind zwar klein, aber so voller Saft, daß sie für die saftreichesten von allen Weinbeeren gehalten werden.

3) Le Chasselas blanc, (die Schassela blang,) die **weiße Chassela** ist eine gute Weinbeere, die vollkommen zeitig wird. Wenn man sich angelegen seyn läßt, sie zu entblößen, so bekömmt sie einen Ambrageruch und vortrefflichen Geschmack. Sie hält sich lange.

4) Le Chasselas musqué, (die Schassela müske,) die **bisamische Schassela** ist an Farbe der weißen Schassela gleich, aber bisamisch; wird vollkommen und frühe reif; es ist eine vortreffliche Weinbeere, aber nicht sehr bekannt.

5) Le Cioutat, oder Raisin d'Autriche, (die Siutad, oder Räsäng d'Otrysch,) die **österreicher Traube** kömmt an Geschmack und Farbe der Schassela fast gleich; ihre Blätter haben kleine Schnitte wie die Blätter des Petersils.

6)

6) Le Muſcat blanc, (die Müska blang,) die **weiße Muskatellertraube** iſt eine vortreffliche, ſtarkbiſamirte Weintraube, eines ſehr lebhaften Geſchmacks; in kalten Jahren aber hält es hart, daß ſie reif wird; man muß daher die Beerlein, wo ſie zu dick auf einander liegen, auslichten, und ihnen Luft machen, ſo werden ſie eher zeitig.

7 und 8) Les Muſcats rouges & les violets, (die Müskat rusch und le violet,) die **rothen und veigelblauen Muskatellertrauben** ſind den vorigen gleich, außer in der Farbe nicht; ſie zeitigen eher, weil ſie nicht ſo dicht auf einander liegen, und ſind trefflich gut, und ſehr beliebt.

9) Le Muſcat d'Alexandrie, oder Paſſe-longue muſqué, (die Müska d'Alexangdry, oder Paß-longk müske,) die **Alexandriniſche Muskatellertraube** iſt köſtlich und lange haltbar; hat aber, in kalten Jahren und Gründen, Mühe zur Reife zu gelangen.

10) Le Corinthe blanc, (die Koränth blang,) die **weiße Korinthiſche Traube** iſt klein, rund, ohne Kern, ſehr zuckericht, und überhaupt eine vortreffliche Weinbeer; die aber geſchwind vergeht.

11) Le Gros-Corinthe, (die Gro-Koränth,) die **große Korinthische Traube** ohne Kern.

12) La Grosse-Perle, (die Groß-Perl,) die **große Perltraube.**

13) Le Maroc, oder Olivet, (die Marok, oder Olivee,) die **Maroccanische** oder **Oelbergertraube.**

14) Le Bordelais, oder Verjus, (die Bordlä, oder Verschü,) die **unzeitige Traube.**

15) Le Raisin panaché, (die Resäng panaschee,) die **schwarz und weiß gestreifte Traube** ist nur wegen ihres Sonderbaren beliebt.

Es giebt noch viele Gattungen von Trauben, welche zwar die Neugier reitzen, aber hart zur Zeitigung kommen, gleichwie die rothe und weiße Gurkentrauben, (hier die Geißdutten.)

Feigenbaum.

Der Feigenbaum hat zwar keine sichtbare Blühe; es haben aber die Botanisten inwendig in der Frucht alle der Blühe wesentliche Theile entdecket.

Die Feige also ist eine Art eines fleischigten und saftigen Blumenknopfs, welcher gleichsam in schuppichte Schindlein eingeschlossen ist, und Blümchen, sowohl Männlein als Weiblein, und zwar jene nahe gegen den Bützen, diese aber in größerer Anzahl, und gegen den Stiel zu, enthält.

Der Feigenbaum schickt sich in jeden Grund, jedoch mit dem Unterschiede, daß er in einem fetten Erdreiche größer wächst, und in einem trockenen, oder gar zwischen Steinfelsen, die Frucht zuckerichter, und zärter von Geschmack wird.

Der Feigenbaum hält die Kälte unsrer starken Winter nicht aus, soferne man ihn nicht mit vieler Vorsicht davor verwahret; und hält man ihn in einem Gewächskasten, so bringt er wenig Frucht.

Man

Man muß ihn daher in voller Erde, und lieber frey, als an Spalieren halten, und zwar gegen Mittag, oder gegen Südwest, unter dem Schirme einer Anhöhe, oder einer genugsam erhabenen Mauer, die ihn vor dem Nordwinde, oder auch vor dem Westwinde bedecket. Auch soll man ihn stäts niedrig und wie einen Zwerchbaum halten, indem man ihm jährlich einige von den größten Aesten an dem Stamme abhauet; wo sodann die mittern zu tragen fortfahren, bis die Reihe zum Abhauen gleichfalls nach und nach an sie kömmt; und wann endlich die kleinsten so stark geworden, daß sie des Abhauens fähig sind, so werden die mittlerweile wieder nachgewachsenen neuen Zweige in dem Fruchttragen die Stelle der vorigen zu ersetzen im Stande seyn. Ueber das muß man, bey kaltem Wetter, die Feigenbäume mit Stroh, Rohrwerk, oder Fenstern bedecken.

Da die Feigen in unserm Klima hart zur Zeitigung gelangen: so ist es rathsam, wenn man 1) unter den Feigenbäumen pflastern läßt, um dadurch das Zurückprellen der Sonnenstralen zu verstärken: 2) wenn man das Aeuglein einer jeden Feige, sobald sie etwas größer werden, mit einer kleinen Feder, die mit Baumöl bestrichen ist, aufsticht.

Feigen.

1) La blanche-Ronde, (die Blangschrongd) die runde weiße Feige ist groß; hat kleine Beerlein, sehr zuckerichtes Fleisch, und einen starkerhabenen Geschmack; der Baum trägt viel im Frühjahre und im Herbste.

2) La Blanche-Longue, (die Blangsch-Longk) die lange weiße Feige ist ihrer Güte nach der vorigen gänzlich gleich, wächst aber nicht so häufig im Frühjahre; und wird in warmen Spätjahren vollkommen reif.

3) Les Violettes, die Violetfeigen sind von zweyerley Gattungen: die große lange, und die runde welche kleiner ist; sie kommen den weißen um vieles nicht bey; wachsen nicht so häufig im Frühlinge, und werden im Herbste hart reif.

Es sind noch viele andere Gattungen von Feigen, die aber in unserm Klima nicht aufkommen mögen.

Verzeichniß
seltsamer und fremder Obstbäume.

Der Pfirschenbaum mit doppelter Blühe.

Der Mandelbaum mit doppelter Blühe.

Der Kandische Zwerchmandelbaum mit rother Blühe.

Der weiße ägyptische Mandelbaum.

Der weiß- und gelbgestreifte Mandelbaum.

Der Zwespenbaum mit doppelter Blühe: trägt wenig; die Zwespen sind groß, grün, und ziemlich gut.

Der Kandische Zwespenbaum: trägt eine sehr schöne rothe Blühe von einem Ende des Astes bis zum andern. Seine Frucht ist flach und roth wie eine Kirsche, aber nicht sonderlich gut.

Der

Der Zwespenbaum mit kernlosen Zwespen. Diese Zwespen sind klein, schwarz, und sind besser für die Neugier, als für den Genuß.

Der Kirschbaum mit doppelter Blühe.

Der Maulbeerbaum mit doppelter Blühe. Seine Blühe ist lieblich und anmuthig.

Der Azerolbirnbaum.

Der Azerolapfelbaum, ein wohlriechender Baum aus Amerika.

Der Frühmispelbaum.

Verzeichnuß

wie zerschiedene in diesem Werklein vorkommende Obstgattungen nach den hierlands üblichen Namen benennet werden.

Kirschen.

1) Die Maykirsche.

3) Die rothe ordinäre Kirsche.

4) Die spanische Weichsel.

5) Die schwarze Krammelkirsche.

10) Die weiß und rothe Krammelkirsche.

11) Die Herzkirsche.

12) Vielleicht die Amerellen.

Birne.

1) Hierlandes die kleine Bruchmuskateller.

3) Johannesauge, oder Waitzbirne.

5) Die Zweypotzen.

5) Die

6) Die Königs- oder Ambrabirn.

8) Die Feigenbirn.

9) Die runde Fruhmuskateller.

10) Die große Nakowitz.

11) Die Lorenzerbirn.

12) Die Zwibelbirn.

14) Die kleine Nakowitz.

16) Die kleine Fruhsalzburger.

20) Die grüne Pomeranzenbirn.

23) Die Frauenbirn.

24) Die Muskaton.

25) Die große Fruhsalzburger.

27) Die Bisambergamotte.

30) Die lange Salzburger.

32) Die gelbe Sommerplutzerbirn.

33) Die rothgestreifte Sommerplutzerbirn.

36) Die runde späte Salzburgerbirn.

37) Die kleine Fruh-Isenbart.

38) Die grüne Plutzerbirn.

39) Vermuthlich die Reisbirn.

40) und 41) Die graue und rothe Isenbart.

46) Die Kaiserbirn.

48) und 49) Die grüne und gelbe Fürstentafelbirn.

50) Die rundgestreifte Bergamotte.

51) Die Herbstbergamotte, die der obigen in der Gestalt gleicht, aber nicht gestreift ist.

62) Die graue späte Kaiserbirn.

65) Die spanische Plutzerbirn.

80) Vielleicht die rothe Margarine.

88) Die Winterplutzerbirn.

89) Die runde Winterplutzerbirn.

90) Die französische Winterbergamotte.

91) Die späte große Muskatellerbirn.

92) Die grobschaallichte Bergamotte.

95) Die holländische Bergamotte.

96) 97) 98) 99) und 100) Sind sämmtlich hier unter dem Namen der Pfundbirn bekannt und zu bekommen.

Ae=

Aepfel.

2) Jakobiäpfel.

3) Der Pfundapfel.

9) Die kleine gelbe Reinette.

10) Die große Reinette.

18) Die rothe Reinette.

20) Vielleicht der hiesige Himberapfel.

24) Der schwarze Maschanzker.

31) Der Scheitzerapfel.

32) Vielleicht Bondaferl.

34) Lederreinette.

NB.

Wir Deutsche haben mehrere Gattungen guter Aepfel, welche in diesem Katalog der Beschreibung nach, nicht begriffen sind. Als:

Die weißen und rothen Griechenäpfel.

Der Quittenapfel.

Der weiße und rothe Taffetin.

Die

Die kleine Perlreinette.

Der Agat.

Der Stettinerapfel.

Der Passamaner, und so fort.

NB.

Die übrigen Gattungen von Kirschen, Aepfeln, und Birnen, welche in diesem Verzeichnisse nicht angemerkt sind, sind meistentheils schon unter der Benennung, die sie in dem Werkchen selbst haben, bekannt.

ister

Tractat

eitung eines

Gärtleins,

Blätter eingerichtet.