

Der
Deutsche
Baumgärtner,

nach
den Grund- und Lehrsätzen der berühm-
testen Männer in der Gärtnerey,
besonders aber
des Franzosen, Mr. Quincinye, des Engländers,
Herr Millers, und des Deutschen,
Herrn Reicharts.



Zweyte und verbesserte Auflage.

Mit Figuren.

Eisenach und Erfurt,
In der Griefsbachischen Buchhandlung, 1773.

102
1 Buch Mos. 1. v. 12.

1 Buch Mos. 1. v. 12.

Und GOTT sprach: Es lasse die Erde
aufgehen Gras und Kraut, das sich besaz
me, und fruchtbare Bäume, da ein jegli-
cher nach seiner Art Frucht trage, und habe
seinen eigenen Samen bey ihm selbst auf
Erden.

Dresden

[Dauiling, Johann Georg]

Druck und Verlagsort des Verlegers

Druckort des Verlegers

Druckort des Verlegers

Druckort des Verlegers

Den
Wohlehrenvesten und Wohlgelahrten
Herren,
Herren
Schulmeistern,

Und den
Ehrengedachten, Wohlweisen und
Fürsichtigen Herren,
Herren
Schultheissen,

Der Gefürsteten Graffschaft
Henneberg

Widmet diese zusammengetragenen
Blätter

Straußenberg,
den 1sten May 1773.

Der Verfasser,
I. G. D.

Der Churfürstl. Sächsl. ökonomischen Societät Mitglied.

1773

Wissenschaften und Künsten

der

1773

Philosophie

und

der Naturwissenschaften

der

1773

Philosophie

der

1773

der

1773

der

1773

der

1773

der

1773



Vorrede.



Unter so vielen andern zu der Stadt- und Landwirthschaft gehörigen Dingen, die der Aufmerksamkeit würdig sind, ist der sehr wichtige Nutzen, und das damit so angenehme, als reizende Vergnügen, womit so viele Ortschaften in Franken durch Anpflanzung ihrer fruchtbaren Baumzucht sich schon von vielen Jahren her zu bemühen, und zu ergehen gesucht, so bekannt, so verehrungs- ja so was nachahmungswürdig, daß man sich billig wundern muß,

Vorrede.

warum so reizende und höchst nutzbare Exempel, ich will nicht sagen, allgemein, sondern nur noch an den wenigsten Orten, nachgemacht worden. Ich bescheide mich gar wohl, und bin meiner Wenigkeit mehr, als zu wohl, bewußt, daß sich dergleichen Vorwurf nicht weiter, als auf meine Landesleute, erstrecke, und denen zu Gefallen ich auch nur diese wenigen Blätter gewidmet habe. Ich frage dahero aber auch um so dreister nach der Ursache, warum man denn nicht bey uns den nützlichen und löblichen Exempeln unserer nächsten Nachbarn nachahme, und es darinnen, wo nicht zuvor, doch gleich zu thun, suche; da man doch so sehr geneigt ist, in Dingen die ohne allen Nutzen sind, ja zum offenbaren Schaden gereichen, nachzuäffen? Ich will bey meinem Landmanne bleiben. Ey, mein Lieber! was würden unsere Großältern dazu sagen, wann sie jeko den Nachbar Hamken und seine Kinder solten in ihren neumodischen und kostbaren Kleidertrachte sehen? was würden sie sagen, wenn sie ihn sähen sogar seinen Kaffee trinken? wofür sich jene Jungfer so zierlich bedankte, indem sie

sie

Vorrede.

sie sonst nichts Gutes daran zu finden glaubte, als daß er brandig schmeckte. Das süße, das leckerhafte und so gesunde Honig, das jederzeit, so oft unsere Alten was recht Angenehmes und Nützliches beschreiben wollten, mit ihm in Vergleichung gestellet, und welches von dem Vornehmsten, bis zum Gesringsten, hochgeachtet gewesen, ist, seitdem uns der aus Ost- und West Indien zugebrachte theuere Zucker das verschwendrische Lecker-Maul verdorben, niemanden mehr gut genug. Der alte ehrliche Bienenvater ist auf den mehresten Dorffschaften gar ausgestorben, hingegen werden überall aus jedem Faulenzer, lauter Zucker- und Kaffe- Krämer. Sonst spann die Hausfrau mit ihren Töchtern die selbst gezogene Schaafwolle, und strickte für das ganze Haus ihre nothdürftigen Strümpfe; jeko müssen es aber lauter Castor- und kostbare Zwickelstrümpfe seyn. Sonst spann die Hausfrau ihr bestes Linnen selbst, jetzt muß es lauter holländischer Leinwand seyn. Wer weis jeko noch etwas von dem sonst so dauerhaften Petermann, und kostbaren Bierdrat, welches Brautkleid noch die Enkel

Vorrede.

erbten, da jeko beynah kein Ehis, kein Stoff mehr gut genug ist. Jeko kann man nicht mehr mit dem Virgil sagen:

Dies war die beste Zeit der Welt;

Da man in frey vergnügtem Stande

Zufriedenheit und Ueberfluß

In niedrig stillen Hütten fande.

Was man da sah, war sauber, rein,

Doch frey von eitlem Prunk und Stolze;

Tisch, Zeller, Bette, Schüssel, Stuhl,

Das alles war von Büchenholze.

Alle diese verderbliche Exempel machen wir gar zu gerne nach, und es gereuet uns kein Heller dabey. Warum höret man den hierbey nicht auch die so gleich fertige und allgemeine Antwort, daß unsere Alten davon auch nichts gewußt, und sich nicht darauf geleet?

Ich sprach vor einiger Zeit mit einem in der Stadt- und Landwirthschaft sehr erfahrenen und braven Officier von dem schlechten Nahrungs- Zustande meiner Landesleute, um ihr natürliches Unvermögen im Abgeben zu entschuldigen. Dieser wollte aber angemerket haben, daß der meisten ihre schlech-

Vorrede.

schlechten Umstände mehr der Nachlässigkeit und Faulheit, die sie noch darzu auf das theureste sich wollten bezahlen lassen, als der Landesart, zuzuschreiben sey. Und die darüber von ihm angemerkten Exempel waren so gewiß und so unleugbar, ja sie erinnerten mich an noch viel mehrere Dergleichen, daß ich nichts, zu Rettung ihrer Ehre, so gerne ich es, wenigstens dem Scheine nach, gethan hätte, dargegen einwenden konnte. Lieber! wir wollen nur fürjeko bey dieser kleinen und geringscheidenden Nahrungs-Quelle, der Baum-Zucht, stehen bleiben, du würdest erstaunen, wenn man dir die Geld-Summen genau vorlesen würde, die alljährlich für grünes und dürres Obst nur allein aus deinem kleinen Bezirke geschleppet werden; die du doch mit so weniger Mühe im Beutel behalten, ja womit du vielmehr manchen Bazen weiter verdienen könntest. Was hindert dich daran? Nichts. Wer ist unter dir so arm, daß er nicht wenigstens so viel Land hätte, worauf etwan ein Duzend oder ein Mandel Bäume angebracht und gepflanzt werden könnten? Denn es ist nur ein

A 5

wun,

Vorrede.

wunderliches Vorurtheil, daß der Schatten der Bäume dem Wachstume des Getraides nachtheilig sey. Wenn der Schatten immer an einem Orte bliebe, so würde sich die Sache noch hören lassen. Allein, da der Schatten, vermöge des Laufes der Sonne, nicht einmal eine Stunde vollkommen an einem Orte bleibt: so ist es in der That abgeschmackt. Die Erfahrung hat es auch genugsam widerleget. Die meisten Franken befinden sich wohl dabey, wo selbst man wenig Aecker findet, die nicht mit Bäumen besetzt wären. Und hättest du auch nicht so viel eignes Land: so hat deine allerhöchste Landesobrigkeit auch darinnen für dich gesorget, und dir durch weise Mandata die allgemeinen Plätze dazu angewiesen. *) Hätte jeder was, so würde auch

*) Schon Herzog Ernst zu Gotha haben deshalb in ihrer Landes-Ordnung Part. II. Cap. III. Tit. 26. die hinlänglichsten Verfügungen gemacht. Siehe auch davon die Magdeb. Polic. Ordn. C. XXIX. § 13. Und die Quersfurtische Forst- u. Jagd-Ordn. Cap. X. §. XVI. u. XI. hat hievon was besonders, welches man allhier einzurücken nicht undienlich zu seyn erachtet, in den Worten: „Damit ferner das Land mit
„genugsamen Frucht- und Obstbäumen mehr
„und

Vorrede.

auch die Einwendung des Stehlens, besonders, daß man nichts, zumalen auf den Dorffschaften, vor den bösen Kindern behalten könne, sich aufheben. Aber auch dieser und dergleichen Vorwand so wohl, als der obige harte Vorwurf, bestärket mich um so mehr, daß man den Grund

da
„und mehr erfüllet werden möge: so sollen
„nicht allein diejenigen, welche durch Erbschaft, Kauf oder in adere Wege ein Grundstück auf dem Lande an sich bringen, im ersten oder andern Jahre ihres erlangten Eigenthums eine gewisse Anzahl Bäume, als
„nemlich, wenn es ein Garten, wenigstens 4.
„wenn es ein Guth von ohngefähr 25 Dresdnischen Scheffel Aussaat, 8. und wenn es von
„50 Scheffeln und drüber, 16 Stück Bäume setzen, sondern auch ein heyrathender Bauersmann vor, oder im ersten Jahre seiner Ehe, überhaupt 6 Stück gute Bäume, nach jedes Landes: Art, pflanzen. Endlich soll in
„Zukunft ein jedweder Hüffner jährlich wenigstens 4, jeder Halbhüffner 2, und jeglicher Gärtner und Häußler 1. guten Obstoder, nach Beschaffenheit der Landesart, einen andern Baum, auf seine Kosten zu setzen, oder auch durch andere setzen zu lassen, schuldig seyn; bloße Hausgenossen und Einwohner werden dießfals verschonet. Wie nun jedes Orts Obrigkeit, daß diesen also nachgelebet, und besonders die Untertanen dazu, daß die Bäume wohl gedünget, zu
„rech:

Vorrede.

Davon lediglich in unserer so gar schlechten und höchst nachlässigen Kinderzucht zu suchen habe. Woher soll doch wohl ein vernünftiger, fleißiger und nahrhafter Bürger und Landmann kommen, wenn man den jungen Knaben, wie das liebe Vieh, ja oft noch nachlässiger, als sein junges Vieh, aufwachsen läßt. Die Schuld liegt an

„ rechter Zeit aufgegraben, vermachtet und
„ überhaupt wohl gewartet und gereinigt,
„ auch mit Szung der Bäume nicht allein
„ in den Gärten, Wiesen, Gräben, Reinen,
„ Gemeinde-Plätzen, sondern auch an den
„ Wegen und Feldern, so viel als ohne Scha-
„ den des Grases und Getrandes, oder
„ Schmälerung der Strassen geschehen kann,
„ so lange, bis gar kein Platz mehr vor-
„ handen, fortgeföhren, endlich auch die Kin-
„ der, nebst der Feldarbeit, zur Baumzucht an-
„ geföhret werden mögen, sorgfältige Obacht
„ zu tragen hat, &c. Diesem ist beyzusetzen
„ die vortrefliche Hochfürstl. Anordnung d. d.
„ Meinungen den 1713. und 1720. allwo ein
„ besonderer Landgärtner expresse darauf ge-
„ halten wird. Nicht weniger ist der schönen
„ Hochfürstl. Hessencasselischen Verordnung
„ wegen des Baumplanzens d. Ao. 1724. zu
„ gedenken, welche, ihrer guten Einrichtung
„ wegen zum Muster am Ende völlig ange-
„ hänget ist. Und die Königl. und Churfürstl.
„ Sächsischen Mandate de Ao. 1726. und 1754.
„ sind gleichfalls voll solcher Vorsorge.

Vorrede.

an den Aeltern, und auch oft an den Lehrern. Doch ich würde mich von meiner Absicht gar zu weit entfernen, wenn ich dieser Quelle nur einige Schritte nachgehen wollte, vielweniger, dahin mit gehen, wo sie sich in große Ströme, ja Ueberschwemmungen ganzer Dörfer, Städte und Länder ergießet. So viel ist gewiß, und zeigt der alltägliche Augenschein in allen Gassen und Strassen, daß wir nicht, wie der patriotische Schwede, Herr Carl Schwedenstierna in seiner schönen Abhandlung, den schwedischen Landbau zu verbessern zc. klagen dürfen, unsere Landsleute nöthigten ihre Jugend vor der Zeit zur Arbeit, daß sie schon im 50sten Jahre zu unbrauchbaren Greisen würden. Viel mehr kommen wir der Beschreibung des Herrn Ludwig Gottfried Kleins sehr natürlich bey, welche er bey seiner Beschreibung von der Luft, Wasser und Erde der Erbachischen und Odenwaldischen Landschaft bemerket: Die Einwohner, sagt er, sind zum Essen und Schlafen geneigt, werden groß und stark, bemühen sich aber nicht gerne, und sind dem Heimwehe unterworfen.

Da

Vorrede.

Da nun aber, wie oben erwähnt, es lediglich sowohl auf die Aeltern, als Lehrende ankommt, daß dem Staate vernünftige, fleißige und nahrhafte Bürger und Landleute aufgezogen, und den Kindern nie zu früh eine gute Idee von der Wirthschaft kann beygebracht werden: so glaube ich, daß auch in diesem Nahrungstheile, nämlich in Anpflanzung guter Obstbäume, die Absicht, ohne Zwang und Geseze, um so leichter zu erlangen und ins Werk zu richten wäre, wenn jeder von den Herren Schulmeistern auf dem Lande sich eine Baumschule anlegte, und die Jugend, nach gehaltenen Schulstunden, zur Ergözung darinnen mit geschickter Handarbeit, nach der Kurz vorhin erwähnten Verordnung, ans und unterwies. Gewiß! es würde ihm so rühmlich und so ehrwürdig lassen, wenn er durch die Stadt gieng, und ihm ein Bund guter Pelzreißer aus der Tasche guckten, als wenn ihm eine große Rolle von einem alten hundertjährigen Kirchenstücke heraussiehet. Dadurch und dabey würden auf eine practische Weise der Jugend viel besser die alten Sprichwörter: Lust und Lieb

Lieb

Vorrede.

Lieb zu einem Ding; und jung gewohnt,
alt gerne gethan zc. beygebracht werden
können, als wenn man sie nur ohne Ver-
stand und Erklärung ihnen in die Schrei-
bebücher vorschreibet. Wie viele Gelehr-
ten bedauern, daß man ihre Kinderjahre
nicht durch dieß so nützliche und nöthige
Vergnügen, so dem Studiren wenig Zeit
raubet, versüßet hat. Ich weis wohl, daß
man nicht geneigter ist, als, bey einer guten
Anstalt und neuen Einrichtung, die meisten
Einwendungen und Schwürigkeiten dar-
gegen zu machen. Allein ich bin auch vers-
ichert, daß alle dergleichen, so hierbey
könnten einen Schein haben, sich gar wohl
und leichte würden heben lassen, wenn man
nur den nöthigen Ernst und Fleiß dabey
gebrauchen, und sich nicht durch Vorur-
theile gegen eine geringscheinende Sache,
die aber jederzeit einen sich auf die Wohl-
fahrt des Ganzen erstreckenden Nutzen hat,
blenden lassen wollte. Ich vermuthe zwar
von diesen braven Schulmännern hierbey
weiter keine Einwendung, als diese, daß
die wenigsten hierzu den nöthigen Platz bey
ihren oft schlechten Schuldiensten hätten.
Denn

Vorrede.

Demn erstlich wissen solche, ohne mein Erinnern, daß ohnehin ihre Pflicht und Gewissen sie verbinde, alles dasjenige, was zum besten ihrer Untergebenen, als ihren Nachbarn, an Seel und Leib nützlich und ersprieflich ist, willig und gerne beyzutragen; zweytens, daß ihnen solche vorzunehmende Beschäftigung, nicht nur nach den gehaltenen oft verdrießlichen und mühsamen Schulstunden, dann und wann zu ihrer selbst eigenen Ergezung des Gemüthes diene, und ihnen Liebe bey der Jugend mache; die Jugend selbst nicht nur von verschiedenen müßigen Stunden, ja oft bösen Muthwillen, dadurch abhalte, sondern auch dargegen bey denselben, sowohl von diesem besondern Nahrungs-Theile, als überhaupt, eine Liebe, Geschick, Erkänntnis und Erfahrung in die mehresten Theile der Land-Nahrung ohnvermerkt beybringe, die ihnen dereinsten, bey ihren mannbaren Jahren, von überaus großen und nütlichen Folgen seyn werden; Drittens werden solche Plätze so vortheilhaft angeleget, daß ein jeder seine ordentliche Küchen-Gemüse dar-

zwei

Vorrede.

zwischen ohne Abgang erbauen, und noch über dieses, die dabey gezogenen Obits stämme jährlich einen feinen Recceations Pfennig, zu Anschaffung eines hübschen und guten Buches, abwerfen. In Herbste könnten die Kinder mit Austheilung einiges Obites unter einer guten Vorstellung und Ermahnung, wie sie solche Gutthat ihren fleißigen Vorfahrern zu verdanken, und wie sie sich bemühen sollten, daß auch ihre Nachkommenschaft ihnen dergleichen wieder zu danken hätten &c. hierzu gar sehr aufgemuntert werden. Und sollte, wie ich es gewiß vermuthe, ihn je zuweisen der Herr Pfarrer hiebey besuchen, ey, mein Gott! Welch ein reicher Saame würde hier in die tohe Herzen der Jugend von deiner großen Allmacht, Weisheit, Güte und unzähligen Wohlthaten gesäet und gepflanzt werden können, der sich alle, bey Betrachtung der unter Händen habenden Mannigfaltigkeiten, hundertfältig darböthe. Anjeko nicht weitläufig zu gedenken des großen Nutzens, den sich der große Linnäus mit Recht verspricht, wenn ein solcher Mann auch Physik oder Naturlehre ver-

b ster

Vorrede.

stehet. *) So wenig ich also, außer dem Mangel eines hierzu etwan nöthigen Platzes, einige gegründete Einwendung von den Herrn Schulmeistern vermuthe, um so mehr Vertrauen habe ich zu der Einsicht und

*) „Es wäre zu wünschen, spricht er in seinen Gedanken von den Gründen der Oeconomie, daß die Mineralogie, Botanik und Zoologie auf unsern hohen Schulen für so nöthig angesehen werden möchten, als jetzt die Historie, Metaphysik, Poetik und Moral, und daß jetzt der Magister der Philosophie seine Physik und Naturlehre verstehen müßte; so wäre zu aller Oeconomie bereits der Grund gelegt, eher aber nicht.

„Die Hn Magistri sind es, die fast durchgängig zu Pfarrern bestellet, und in dem ganzen Reiche, insonderheit aber auf dem Lande, eingesetzt werden.

„Man würde alsdenn, mit allerhand Buschwerk besetzte Hecken, wohl angelegte Baumgärten, mit allerley Saamen beäete Wiesen; mit Farbekräutern und andern nöthigen Gewächsen gezierte Aecker zu sehen bekommen, wenn derselbe dergleichen Dinge selbst verstünde, und Lust darzu hätte. Denn, weder die Neigung, noch der Buntel erlauben dem gemeinen Manne einigen Versuch anzustellen; er nimmt aber doch alles an, was er dem Pfarrer glücken siehet. Man würde alsdenn sehen, wie
„ der

Vorrede.

und Billigkeit der Herren Schultheißen
und ihren Gemeinden, daß sie sowohl zu
ihrem eigenen Besten, als besonders zu dem
Wohl und Nutzen ihrer ganzen Nachkom-
menschaft, einem solchen Manne mit einem
hierzu tüchtigen und blos zu diesem End-
zwecke anzuwendenden Flecken, willig und
gerne

b 2

„ der Bauer lernen würde, was er bey theus-
„ rer Zeit statt des Brodes gebrauchen, und
„ wie er bey dem Krankenlager dienliche, und
„ bey ihm wachsende Hausmittel so viel leicht-
„ ter finden könnte. Es würden sodann die
„ Untersuchungen der Natur, der Insecten,
„ Vögel und Thiere, denselben, zu Sommers-
„ zeiten, auf ihren angenehmen Landwohnun-
„ gen, einen unschuldigen Zeitvertreib geben,
„ und eben diese Dinge der Betrachtung wür-
„ diger werden.

„ Allein, ich wünsche gar zu viel.

Ja die vortreflichen Verfasser des an-
mathigen Reichs der Natur und Sitten ver-
langen solches überhaupt mit Recht von Jee-
derman, I St. I Theil. „ Ich gebe zu, heißt
es auf der 14 Seite daselbst, daß nicht jeder-
man das corpus juris und die Arzneywissen-
schaft nebst der Meßkunst lernen könne und
müßte; aber die die Physick- oder Naturlehre,
die Gottesgelahrheit und die Sittenlehre sind
allgemeine Wissenschaften, und es sollte kein
Mensch sich finden, der in denenselben fremd
wäre.

Vorrede.

gerne zur Hand gehen, helfen und unterstützen werden. Und sollte etwan auch einer oder der andere darunter so harthäutig, ja wohl neidisch dabey seyn; der des offenkundigen Nutzens ohngeachtet, sieben gerade seyn lassen wollte, so werden sich doch unter den Zwölfem und Vorstehern hoffentlich allezeit noch so viele Vernünftige finden, die, bey dem Zusammenkünften der Gemeinden, mit ihren Nachbarn darzubillige und dienliche Vorschläge thun, und Mittel ausfinden und verabreden werden, wovon auch wohl alsdann bey ihrer vorgesetzten Obrigkeit der behörige Vortrag geschehen kann; von welcher sie sich gewiß alsdann allen möglichen Vorschub und Beystand nach den allergnädigsten Befehlen, zu versprechen haben. Wie denn diejenigen Obern eines Landes einen großen Segen auf sich ziehen, welche durch ihr eigenes Beispiel den Holzanbau empor bringen, und diejenigen unterstützen, welche willige Hände dazu herreichen. Denn durch einen jeden gepflanzten Baum reichen wir einem oder mehrern in der Nachwelt eine Art von Almosen, die nie ohne Segen un-

vera

Vorrede.

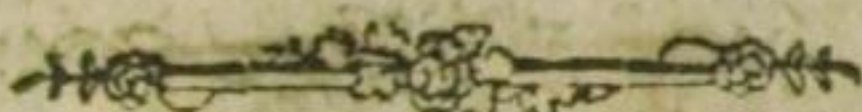
vergolten bleiben wird. Nimmermehr würde es in den Königl. preussischen Landen mit den Maulbeerplantagen in so wenig Jahren so weit gekommen seyn, wenn man nicht auf solche Weise durch die vielen Baumschulen der Herren Landgeistlichen und Schulmeister besonders auf dem Lande, da immer einer vor dem andern, in seinem Eifer gegen die Landesherrlichen Befehle, zu übertreffen suchte, unter andern zu Werke gegangen wäre. Und anstatt, daß man daselbst, für ihre Mühe und Fleiß, einige Ergötzlichkeiten an Gelde ausgesetzt, so hat hierbey der große und gnädige Schöpfer durch die vielerley herrlichen Arten und den reizenden Geschnack des Obstes eine so große Gabe der Ergöglichkeit eingelegt, die uns tausendmal mehr reizen und ermuntern, ja wofür wir ihm, so ofte wir es genießen, billig Lob und Dank abstatsen sollten, wenn wir nicht den Schweinen gleich seyn wollen, die die Eicheln unter den Bäumen begierig einschlucken und nicht in die Höhe sehen, woher sie gekommen sind. Man hat zwar bey der ersten Ausgabe, zu mehrerer Aufmunterung einer so

Vorrede.

allgemein nützlichen Bemühung, für denjenigen Herrn Schulmeister, der die erste und brauchbarste Baumschule anlegen, und denjenigen Hrn. Schultheißen, der die erste und größte Allee auf seiner Gemeinde von Obstbäumen pflanzen würde, ein kleines Prämium von 2 Stück Carolin ausgebothen, man hat aber nicht das Vergnügen gehabt, daß sich einer von beyden dieser meiner lieben Landsleuthen darum bemühet hätte, und da es auch noch wenig Ansehen darzu hat, daß solches noch etwan geschehe: so wird man solche zu einen andern gemeinnützlichen Werke, nämlich zur Bienenzucht, geliebt es Gott! anzuwenden bemühet seyn.



Zus



Inhalt.

I. Von der Beschaffenheit des Ortes und der Erde, welche zu Anlegung einer Baumschule nöthig.	Seite 1.
II. Wie man eine gute Baumschule von allerhand Kernen, Zweigen, Ausschößlingen anlegen und erziehen soll.	15.
III. Von Düngung der Baumschulen.	20.
IV. Von Verpflanzung der nun bengezogenen Kernstämmen in die ordentlichen Baumschulen.	22.
V. Vom Pfropfen.	25.
VI. Vom Oculiren.	37.
VII. Vom Köhrlen, Pfeiffen, Ablactiren und Lateriren.	44.
Vom Baumwachse.	47.
VIII. Wie man die gepfropften Bäume recht verpflanzen soll.	50.
IX. u. X. Vom Beschneiden und Ausputzen der Bäume.	61.
XI. Von den Schäden und Mängeln, auch Wartung der Bäume.	75.
XII. Von dem schädlichen Ungeziefer der Baumgärten.	82.
XIII. Beschreibung der Tab. III.	102.
XIV. Von einer guten Auswahl des Obstes, dessen nützlichen Gebrauch und Erhaltung.	118.
XV. Von Kirschen.	121.
	XVI.

XVI. Von Zwetschgen.	129.
XVII. Von Äpfeln und Birnen.	132.
XVIII. Von der Zubereitung des Äpfelweins in Franken, Cidre genannt.	134.
XIX. Von dem Obstbrantewein.	144.
XX. Von dem Mostesig.	146.
XXI. Von dem Obstdörren.	150.
XXII. Das Obst lange frisch und wohl aufzubehal- wahren.	156.
XXIII. Von der Reife der Kerufrüchte.	169.
XXIV. Verzeichniß der besten Arten von Kern- Obst, wie es nach den Monaten reif wird.	176.
XXV. Von Anlegung nützlicher und dauerhaf- ter Zäune oder Hecken.	254.
XXVI. Von dem Weißdorne.	265.
XXVII. Von der Stechpalme.	268.
XXVIII. Wie man Kirschen und Pflaumen ohne Kerne ziehen kann.	172.
XXIX. Herrn Kammelts Versuch, nach Kuf- ners Baukunst, von lebendigen Bäu- men.	276.
XXX. Fürstl. Hessencasselische Verordnung wegen des Baumpflanzens.	279.

Von



I.

Von der Beschaffenheit des Ortes und
der Erde, welche zu Anlegung einer
Baumschule nöthig ist.

S. I.



Zu Erziehung aller Sorten Ge-
wächse ist das Klima, oder
der Himmelsstrich, in vor-
zügliche Betrachtung zu zie-
hen. Daher wir uns auch so wenig nach
den bisherigen Gartenbüchern überall richten
können: weil ein jeder nach seiner Gegend
und der darinnen erlangten Erfahrung sich
gerichtet hat. Unter dem Worte Klima
werden hier alle vier Elemente verstanden:
A als

2 Von dem Ort und der Erde

als wovon alle Gewächse ihr Leben haben; und diese sind Erde, Feuer, Luft und Wasser.

Der Gattungen des Erdreichs giebt es sechs; als schwarze, leimichte, sandichte, thon- und mergelhafte, moderichte, und kreidichte Erde; worzu man noch, nach der Naturlehre des Linnäi, den holzich- und steinichten Boden rechnen mag.

Schwarze Erde ist ein Erdreich, das insgemein aus der Fäulniß der Thiere oder Gewächse entstehet, wodurch ein Theil derselben verzehret wird; ein feuerfangendes oder verbrennliches und salziges Wesen aber nachbleibet; so daß der Mist selbst nichts anders ist, als ein Salz und Schwefel-volle Erde.

Die leimichte Erde ist zäher; erhält die Feuchtigkeit länger unter der Oberfläche; und wird von der Sonnenhitze hart und sehorficht.

Sandichte Erde ist hart, los und dürre, in welcher das Wasser nicht lange bleibt, sondern sich bald durch solchen durchsenket, und ihn alsobald wieder trocken werden läßt, Es kann das Wasser auch den Sand selbst nicht auflösen. Dem ohngeachtet aber können gewisse Kräuter in solchem Boden wachsen.

Der

Der reine zarte Thon ist eine fast un-
schmackhafte, sehr zarte und zwischen den Fin-
gern fast ganz unfühlbare Erde; die, wenn
sie feucht ist, zähe und hart und fest aneinander
hängt. Eigentlich differiret sie noch von der
Leimichten und mergelhaften. Der Leimen
ist grobkörnichter, und hängt nicht so fest bey-
sammen. Der Mergel möchte den Thone,
näher, als der Leimen, kommen; er ist aber
nicht so zähe, sondern kurz und bröckelicht.

Mergel kommt dem sandigen Boden
am nächsten, ist aber mehlichter, und deswe-
gen nicht so hart, ziehet auch eher die Feuch-
tigkeit an sich.

Woderichter oder Ockergrund ist der
allerschlimste: indem derselbe immer mit
einem vitriolischen Salze desjenigen Metalls
vermischt ist, so selbiger hervorbringet, wel-
ches für die meisten Gewächse zu streng ist.

Kreidichter Boden ist sehr dürre, hart
und strenge; hat aber gleichwol seine ihm
eigene Gewächse.

Steinichte Erde zeuget und bringet eben-
falls Kräuter hervor, die am besten zwischen
Spalten und Rissen hervorsprossen.

§. 2.

Die Luft ist das andere Element, das
zur Erzeugung der Pflanzen und Gewächse

4 Von dem Ort und der Erde

unumgänglich erforderlich ist, und worauf derselben Wachsthum sich gründet. Dieselbe ist unterschieden nach ihrer Höhe, auch nach den Ausdünstungen und neblichten Wolken, auf hohen Gebirgen, auf der See, auf den Hügeln und Thälern, in der Ebene, wie auch in Wäldern und Büschen.

S. 3.

Das Wasser wird durch die drey andern Elemente, die verschiedene Veränderungen darinnen verursachen, unterschieden: z. E. die Erde mit ihrem Salze oder Schlamme, das Feuer oder die Wärme durch Verwandlung desselben in Regen oder Schnee. Die Luft oder der Wind, mittelst desselben Bewegung, wie im Meere, oder Stille, wie bey Quellen, oder auch Brausen, wie in Strömen.

S. 4.

Der gelehrte Engländer, Steph. Hales, hat durch viele sinnreiche Proben und Versuche klärlich an den Tag geleyet, daß das, was aller Bäume, Pflanzen und Kräuter Wachsthum und Zunehmen merklich befördert, ein überaus feiner Dunst sey, der durch die Wärme von dem Wasser entstehet, durch die Fäserchen der Wurzel dringet, und in die Pflanzen, Gewächse und Bäume in die Höhe
steig

steiget; so bald aber dieses Wasser durch die Wärme der Sonne und des Erdbodens in Dünste verwandelt worden, und den Gewächsen ihre Nahrung gegeben hat, alsdann durch die Stämme, Aeste, Zweige und Blätter wieder ausdunste, und zu Wasser werde.

S. 5.

Die Wärme wird für der Gewächse Leben gehalten; gleichwie man sagen kann, daß das Wasser ihre Nahrung sey. Die Wärme ist es, welche die bereits von der Wurzel eingesogene Feuchtigkeit treibet. Denn im Herbst, da es an Wärme zu mangeln anfängt, höret alles auf zu wachsen; gleichwol können auch viele Pflanzen keine gar große Wärme vertragen: wie etwan die Frühlingspflanzen; andern hingegen ist mit allzu weniger Wärme nicht gedienet: dergleichen die härtesten Bäume, welche später darnach ausfallen. Es muß demnach die Wärme, nach ihrem Grade, Zeit, Verspätung und Gewohnheit auch unterschieden werden.

S. 6.

Heut zu Tage hat man, durch langweilige Erfahrungen und Versuche, die Merkmale zu erfinden sich bemühet, welche ein Erdreich haben muß, das, überhaupt davon zu reden, allen Arten der Gewächse zuträglich, und

6 Von dem Ort und der Erde

allgemein fruchtbar ist. Diese Kennzeichen sind folgende:

- 1) Sie muß schwarz seyn.
- 2) Sie muß von der Sonnenhize eben so wenig, als nach dem Regen, ihre schwarze Farbe verlieren.
- 3) Sie muß nicht leicht aufreißen, oder zerspringen.
- 4) Sie muß nicht, nach dem Regen, sehr kothig werden, sondern die Masse vielmehr bey sich behalten.
- 5) Sie muß hohe Bäume, und schönes grünes Gras tragen.
- 6) Auf den Lehden und Brachen muß viel weißer Klee wachsen.
- 7) Wenn nach dem Regen warmer Sonnenschein folgt, so muß sie einen angenehmen Geruch von sich geben.
- 8) Das Wasser, so sie in sich hält, muß süß vom Geschmack seyn.
- 9) Wenn man einen Klumpen Rasen wäscht, so muß die Erde klebricht seyn, und nicht gleich aus einander fallen, wenn er auf die Erde geworfen wird.
- 10) Ein Stück Rasen in gutem süßem Wasser gerieben, muß den Geschmack des
fels

selben nicht verderben, und es weder salzig, noch bitter, machen.

11) Wenn eine Erde im Wasser zergangen, oder zerrieben worden, und sie giebt viel Schaum, so ist es ein Zeichen ihrer Fettigkeit; wo nicht, so muß sie einen Zusatz von Fettigkeit bekommen.

12) Eine gute Erde muß milde, locker, fettig und ein wenig sandig seyn.

Dieses sind die vornehmsten und allgemeinsten Kennzeichen, woraus man die Güte eines Erdreichs beurtheilen kann.

Die Eigenschaften einer guten und fruchtbaren Erden sind die: daß sie

1. locker,
2. fett und
3. schwärzlich ist.

Es wird nicht undienlich seyn, noch zweyer besonderer Eigenschaften eines guten Erdreichs annoch Erwähnung zu thun, die ganz und gar nicht aus der Acht gelassen werden dürfen.

Die eine wollen wir mit Blackwells Worten vortragen: Man muß, sagt er, nicht nur auf die Natur, sondern auch auf die Tiefe des Erdreichs, und was für Grund darun-

8 Von dem Ort und der Erde

ter sey, sehen. Z. E. der beste Boden, der nicht über einen Fuß tief ist, und festen Leimen unter sich hat, ist lange nicht so fruchtbar, als ein magerer, aber tieferer Boden, der auf einem warmen Kalksteine, Gries, oder Sand lieget, durch welche das überflüssige Wasser weggehen kann, da es im Leimen hingegen stehen bleibt, und die zarten Wurzeln der Pflanzen tödet.

Die andere Eigenschaft einer guten Erden bestehet noch darinnen, daß sie neu sey, das ist, entweder noch gar keine, oder doch in langer Zeit keine Pflanzen, besonders aber keine von eben der Art, als man hinein säen oder pflanzen will, ernähret haben müsse.

S. 7.

Hieraus folget nun, daß bey Verpflanzung, Wartung und Pflege ausländischer und inländischer Gewächse, darauf zu sehen sey, in was für Land, Erdboden, Wasser, Luft und Wärme dieselben vornemlich wachsen und gedeihen. Wenn ein Verständiger nun solcher Beschaffenheit durch eine vernünftige Prüfung nachzufolgen versuchet, so kann es keinesweges fehl schlagen, oder ein jeder wird auch erforschen können, auf was Weise alle Gewächse für sich und insbesondere müssen betrachtet und gewartet werden.

S. 8.

S. 8.

Nach dieser kleinen theoretischen Voraussetzung, schreiten wir nun selbst zu unserer uns vorgenommenen Beschreibung einer guten und nützlichen Baumzucht. Hierzu aber gehöret vorzüglich eine Baumschule, woraus die Gärten, Felder und Alleen sollen besetzt werden, und ohne dergleichen Anlegung wird und kann an keinem Orte was Nichtiges, geschweige was Vollkommenes, ausgerichtet und gethan werden.

S. 9.

Es will zwar vielen die Anlegung der Baumschulen, als welches doch das Hauptwerk zu tüchtigen Baumgärten, nicht gefallen: weil man so lange auf deren Nutzen warten müsse, und sie viele Mühe verursache. Sie glauben dazu viel eher und leichter zu gelangen, wenn sie dergleichen junge Stämme aus den Waldungen aussuchten, oder schon versetzbare und tüchtige Stämme aus andern Orten ankauften. Da aber die Aushebung solcher jungen Stämme in den Holz- und Forstordnungen mit Rechte verbothen, solche auch nicht an allen Orten zu bekommen, sonderlich die Birnstämme, welche so nicht überall, zumalen in steinichten und leimichten Erdreich wachsen wollen; und so man auch dergleichen auftreibt, so sind sie meistens, we-

A 5

gen

10 Von dem Ort und der Erde

gen Mangel und Nahrung der Luft, altes, Krüpeliches Zeug, das hernach im Fortwachsen selten den Wuchs des darauf gesezten Reises beykommt. Aus fremden Baumschulen solche anzukaufen, fällt nicht nur, wann derer viele erforderlich, kostbar, sondern man hat auch noch überdieß dabey den Schaden, und Verdruß zu gewarten, daß man vielmalen schlechte unartige Stämme, schlechtes und allgemeines Obst, ja oft von einerley schlechten Sorten, viele Stämme mit einander bekömmt. So ist also allerdings das sicherste und beste Mittel zu einen tüchtigen Baum- und Obstgarten zu gelangen, wenn man eine Baumschule, wenigstens nach seinen selbst eigenen Erfordernissen und Bedürfffen, sich selbst anleget.

§. 10.

Was die Erde zu solcher Baumschule anlanget, so sind einige der Meynung, man solle einen schlechten Grund dazu nehmen, damit die Stämmgen, wenn sie hernach in bessern Grund versezet würden, desto besser anschlugen. Viele wählen auch aus dieser Absicht die jungen Stämme aus den Wäldern. Allein es ist nichts nuß, wie wir allbereit erinnert, und eben so viel, als wenn ein schlechter Hauswirth erst sein junges Vieh durch Hunger und Kummer will verbotten lassen, und, wenn es wieder Gras und Futter giebt, durch
den

den Ueberfluß auf einmal groß treiben. Und eben aus dieser Ursache muß man solche an keinen derer Orten, wo vorhero eine dergleichen gestanden, wieder anlegen: weil die alten Bäume mit ihren Wurzeln die Kräfte und Salze, welche zum Wachsthum der jungen nöthig sind, von so vielen Jahren herausgezogen; welches auch bey Setzung grosser Obstbäume nicht zu vergessen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß ein solcher Ort, wohl in 30. Jahren nicht wieder darzu tüchtig ist. Und da man auch aus der Erfahrung hat, daß sowohl die Fruchtbarkeit, als auch der gute Geschmack, besonders die Süßigkeit, der Baumfrüchte nicht allein von guter Witterung, sondern vornemlich auch von der Güte des Erdreichs, als welches seine Eigenschaften den Früchten wieder mittheilet, entspringet: so hat man um so mehr darauf zu sehen nöthig. Ferner muß die gute Erde zum wenigsten drey Fuß in der Tiefe von einerley Gattung, und durchgehends so gut, als oben, seyn. Und endlich muß man einen Ort im freyen Felde oder auch in einem Garten, den man schon besizet, darzu erwählen, wo die jungen Bäumen vorzüglich den ganzen Tag der Sonne und Luft geniessen können. Denn diese Stücke befördern das Wachsthum, und bringen den jährigen Wuchs zu seiner rechten Reife. Da hingegen der viele Schatten von Häusern, oder

12 Von dem Ort und der Erde

oder großen und vielen Bäumen, die jungen Holztriebe weichlich und matt machet.

S. 11.

Freylich wäre man nun vieler Mühe und Verbesserungskosten überhoben, wenn man überall zu einer Baumschule eine solche gute und geschlachte Erde, auf einem ebenen oder gleichen und freyen Felde haben könnte. Da man aber mehrentheils übelriechendes, leucht- und thonichtes Erdreich, nassen und sumpfichten Boden, oder der schiefericht, kalkicht, steinicht, sandig und trocken zc. ist, antrifft; dergleichen Erdarten alle an und für sich nichts taugen; und sich nicht jeder ein eben so darzu schickliches Fleck auswählen kann: so muß man sichs freylich nicht verdriessen lassen, das Stück Land, das man etwan hat, durch Fleiß und Arbeit hiezu zu verbessern.

S. 12.

Es wird aber diese Verbesserung am schicklichsten durch das Wenden und Nejolen mit guter Düngung vorgenommen und erreicht, und ersteres also angegriffen: Man läßt am Ende des Flecken oder Landes einen Graben $2\frac{1}{2}$ Schuh tief und 3 Schuh breit machen, und wirft die Erde einer Hand tief alle heraus in die Höhe. Dann wirft man die gleich neben diesen Graben zur Hand liegende obere Erde in die Grube, und arbeitet wieder so breit
und

und tief damit nieder, bis es wieder einen dergleichen Graben giebt, und der erste gefüllet ist. Dabey werden dann zugleich die groben und grossen Steine oder das Wurzelwerk bey Seite und auffer den Platz geschaffet. Und also fährt man beständig mit Verrfertigung der Graben nach einander fort, und füllet solche allezeit mit der nächst daran liegenden Erde wiederum zu, bis man an das Ende von dem ganzen Platze kömmt. Bey dem letzten Graben fehlet es nun nothwendig an Erde: daher muß die zu erst bey Seiten geworfene, mit einer Radebern herbey gefahren, und der letzte Graben damit zugeworfen werden. Obgleich diese angezeigte Tiefe zu einer Baumschule hinlänglich: so sind doch die hierauf zu verwendende Kosten und Mühe niemalsen übel angewendet, wenn man dergleichen Wendung noch tiefer vornimmt: Denn je tiefer ein solcher Grund, zumalen zu einem Baumgarten, ausgehoben und gewendet wird, je besser ist es den Bäumen, wenn der Flecken also gewendet, die Erde mit einer Harke oder eisernen Rechen fein gleich und eben gearbeitet und verzogen worden: so wird halbvermoderter Kindsdünger fein gleich darüber ausgetheilet, und darauf gleich eingegraben.

S. 13.

Die andere Verbesserung ist das Rejolen; welches aber freylich kostbarer, als das Wend-

Den,

14 Von dem Ort und der Erde ꝛc.

den, ist, hingegen auch einen solchen Platz viel schöner und geschlachter, ja zu allen Bäumen, Blumen und Gewächsen geschickt und dienlicher machet. Der Nutzen von beyden Arbeiten ist durch lange Erfahrung unläugbar geworden. Nur Schade! daß Faulheit und alte Gewohnheit so selten dran gehet. Denn eine lange ausgeruhete, durch das Wenden und Rejolen in die Höhe gebrachte und untereinander gemischte Erde muß nothwendig mehr zuwege bringen, als die obere, welche beständig zu den Gewächsen gebraucht und ausgefogen worden.

Es wird aber mit dem Rejolen also verfahren: Die Erde wird 3 oder 4 Schuh tief, nach eines jeden Einsicht und nach Beschaffenheit des guten oder schlechten Erdbodens, ausgehoben, mit einer Schaufel durch eine Horde, welche schief gestellet wird, und von Holz, Weiden, oder Drath gemacht, geworfen. S. Tab. I. Fig. 1. 2. Die vor der Horde abrollende Erde, samt den Steinen und Unrathe, wird so lange auf und durchgeworfen, bis der Ueberrest ohne Erde zurück bleibt; mit welchem Unrathe man die bösen Wege bessern, und also auch zu Nutzen anwenden kann. Und so wird dieses alles auch Grabenweis fort bearbeitet, und wie bey den Wenden, angefangen und fortgefahren.

II. Wie

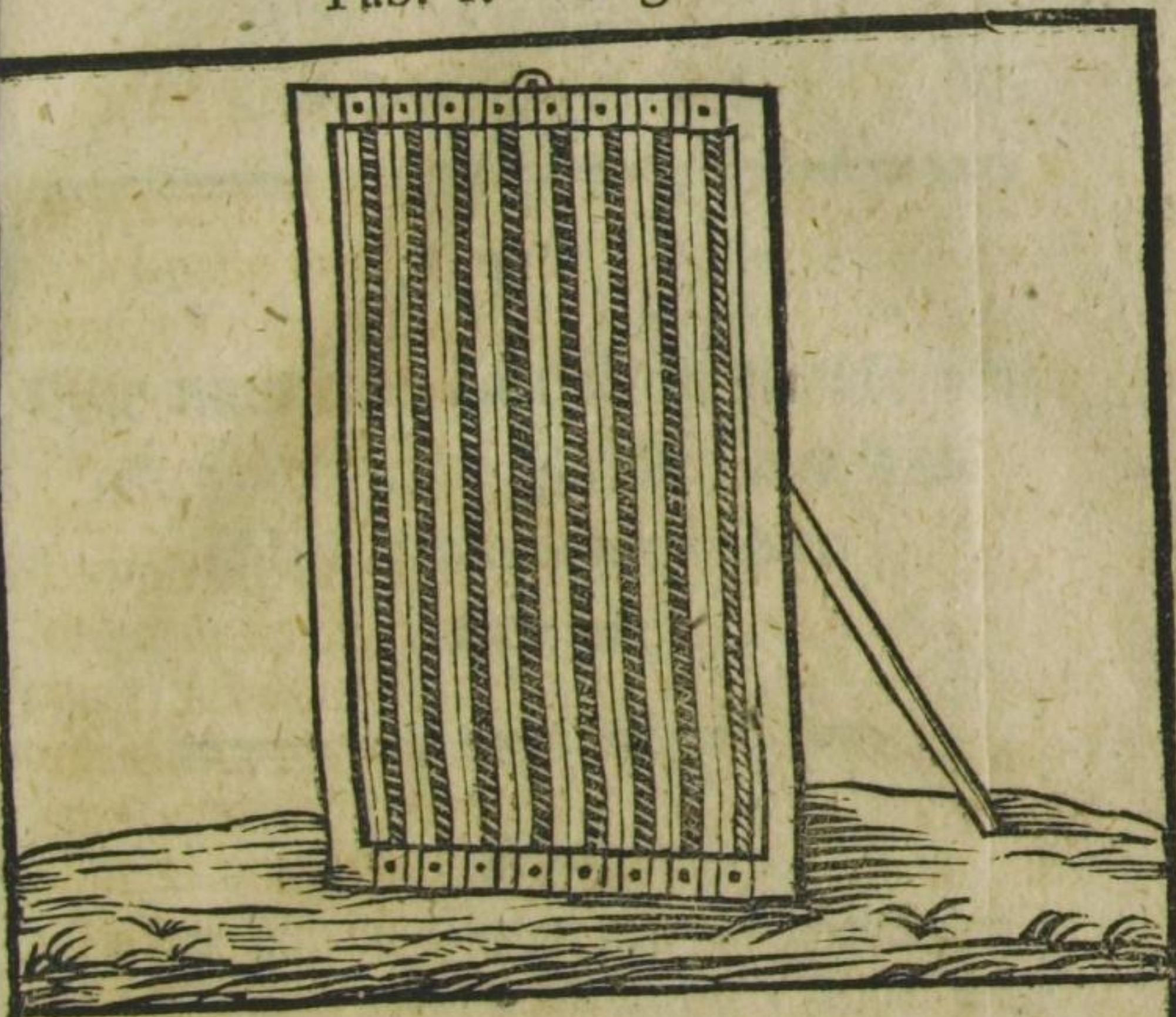
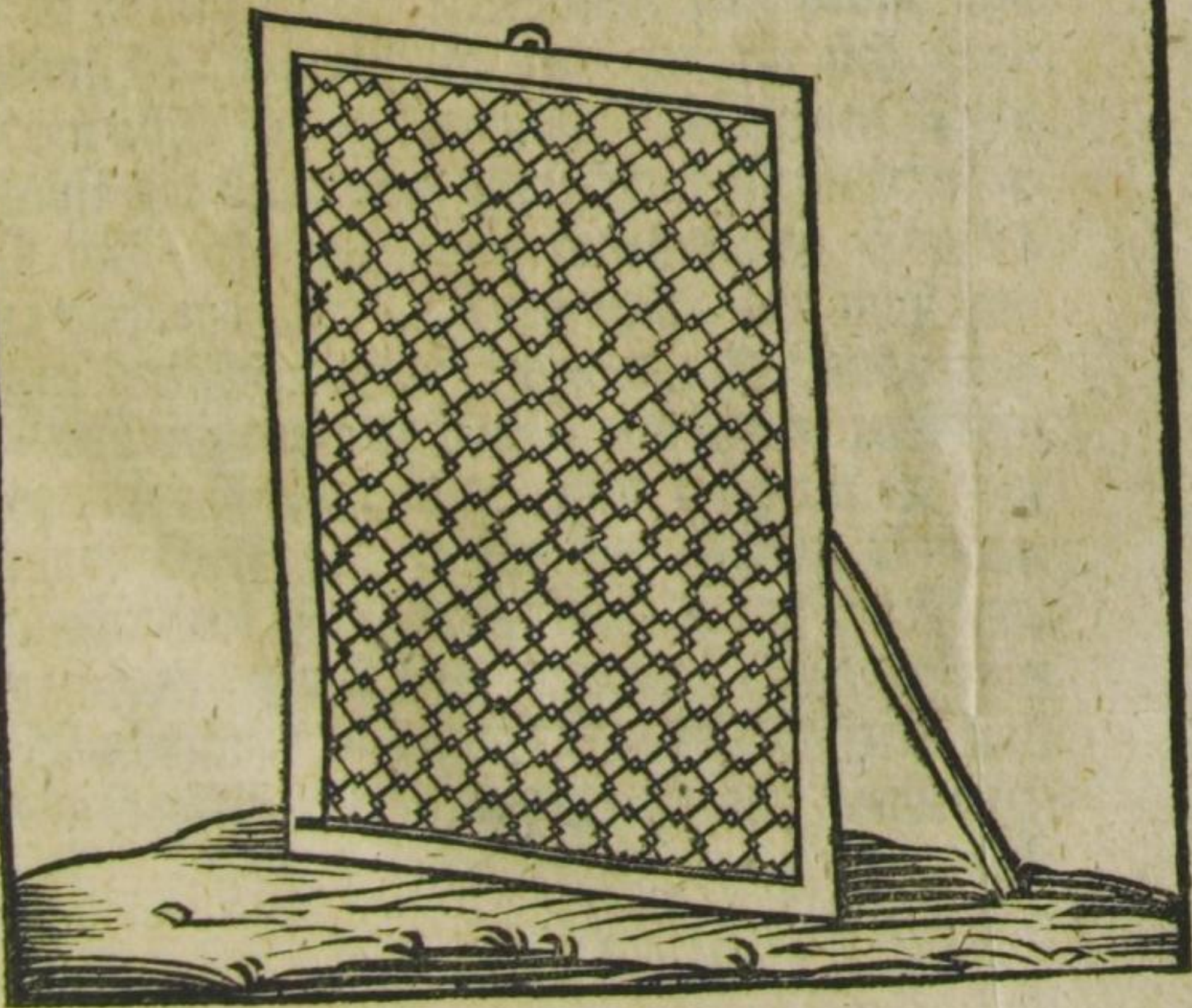


Fig. II.



Tab. I. Fig. I.

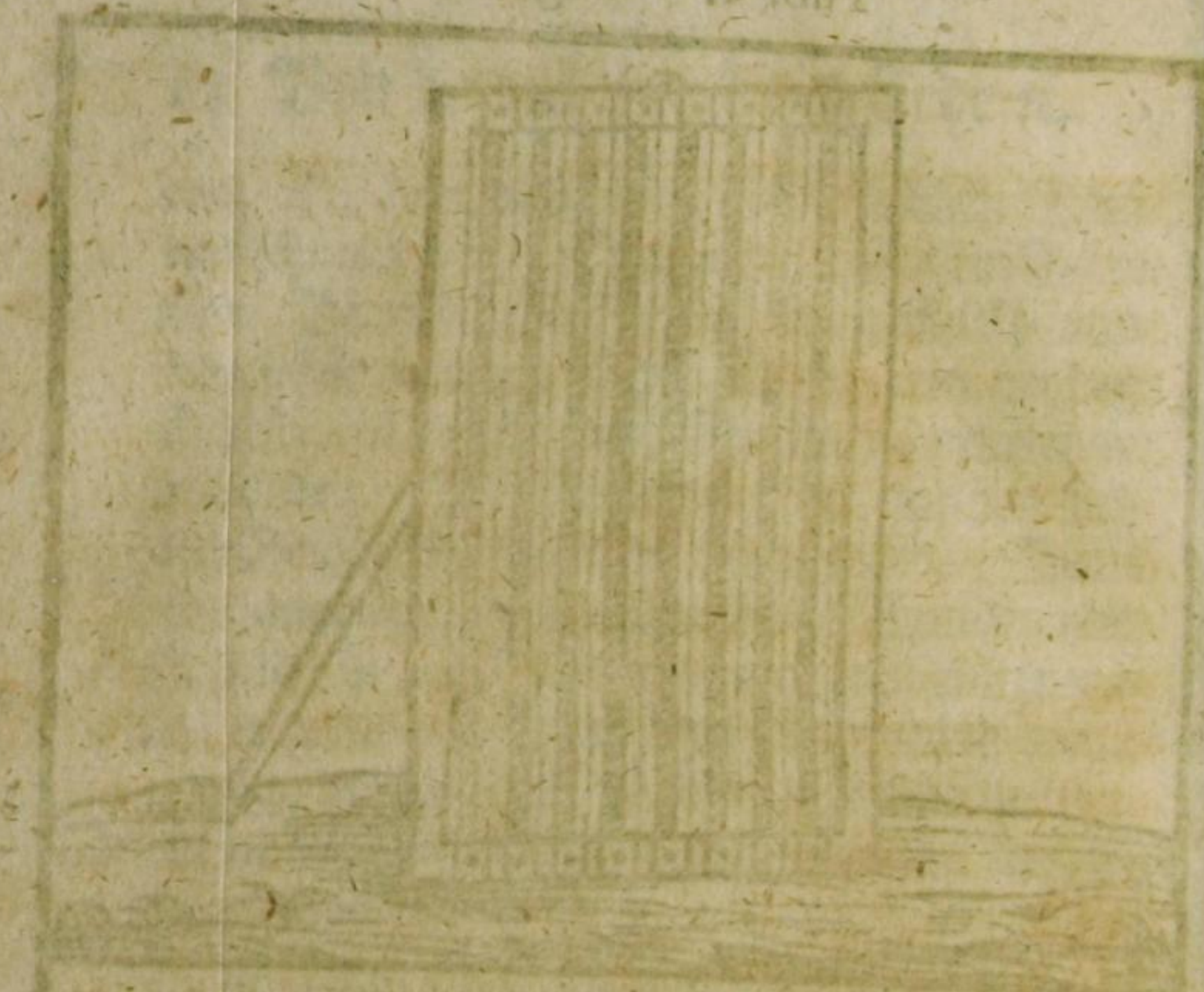
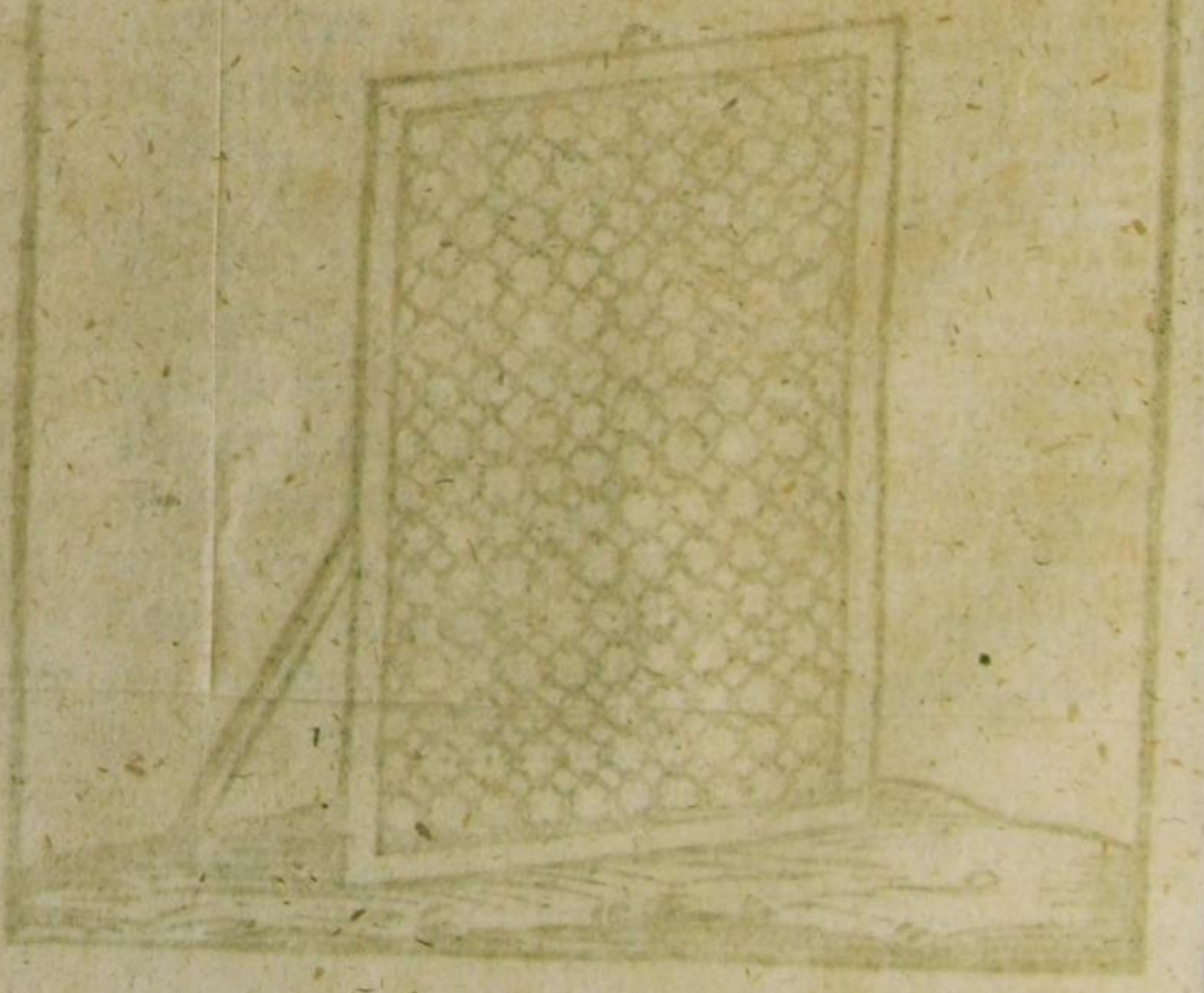


Fig. II.



II.

Wie man eine gute Baumschule von
allerhand Kernen, Zweigen und Aus-
schößlingen anlegen und er-
ziehen soll.

S. I.

Wer nur zu seinem eigenen Bedürfnisse
eine Baumschule anleget, findet auch
leicht für sich und durch gute Freunde
Gelegenheit, zu denen darzu nöthigen Obstker-
nen zu gelangen. Wer aber eine grosse an-
sehnliche Baumschule, nicht nur für sich, son-
dern auch für andere zum beständigen Ver-
kaufe der Stämme, als womit fürwahr eben
so viel, als mit einem ansehnlichen Capital
zu verdienen ist, anlegen will: der muß ge-
gen den Herbst von Jägern und Landleuten
eine Menge wilder Aepfel und Birne zu über-
kommen suchen; welche man auch um ein we-
niges Geld gar leicht wird haben können.
Besonders aber wählt man gerne die Kerne
von den gemeinsten frühen, einen frischen
Wachsthum habenden Sommerbirnen, und
von Aepfeln wählt man gleichfalls, sonderlich
von

16 Wie man die Baumschule von

von den süßen, und andern frühen Sommeräpfeln; Ja aber nicht von Borstörfern und Renetten, welche allemal schlechte Stämme geben. Mit den Birnen verfähret man nach der besten Methode des Herrn Reichards, also: Man läßt sie auf einen Haufen aufeinander erwärmen, und recht teig werden. Nach der Fäulung zerdrücktet man solche in einem Troge mit einem hölzernen Stempel zu einem Brey, thut davon einen Klumpen nach den andern in einen Durchschlag oder Sieb, durch welches keine Kerne schlupfen können. Man hält das Sieb oder den Durchschlag in eine Gelte Wasser, so, daß der Rand desselben mit dem Wasser in eine Gleiche kömmt. reibt den Brey darinnen mit der Hand auf den Boden des Siebes so lange herum, bis sich das faule Fleisch, das sich in die Höhe hebt, mit der Hand nach und nach bequem mit fort gespület wird.

Die Fäulniß der Aepfel gehet nicht so bald, wie mit denen Birnen, von statten; es kann aber solche erleichtert werden, wenn man das Fleisch, bis auf die Kripse, rings herum weg schneidet. Man bringt sie zusammen auf einen Haufen, und bedecket solche, zur Erwärmung, mit alten Säcken und Lappen. Man kann sie auch, wenn es zu lange damit werden wollte, mit einem hölzernen Stößel zerquetschen. Nach diesen thut man sie, samt
der

Kernen, Zweigen, 2c. anlegen soll. 17

der Brühe, in ein Gefäß, und läßt sie darinnen, bis zur Gährung, liegen, welches man an dem Schaume sieht. Dann verfähret man mit der Reinigung, wie mit den Birnen. Nach dieser Reinigung werden die Kerne an einem luftigen Orte, wo die Sonne nicht darauf scheinen kann, auf Breter geschüttet, wohl dünne auseinander gemacht, fleißig rum und num gewendet, damit sie fein abtrocknen und durre werden. Dergleichen zugerichtete Aepfel- und Birnkerne bleiben zwar zum Aufgehen 2 bis 3 Jahre, wenn sie zumal recht reif gewesen, und worauf man hauptsächlich zu sehen hat, gut; doch ist es besser, wenn sie gleich im Herbst rein gemacht und in dem ersten Jahre gesäet werden.

S. 2.

Das Land nun worauf man die Kerne säen will, muß vorher in den Monaten Julio und August, mit halb verfaulter recht kurzer Rindvieh-Düngung wohl durchgraben werden. Im November, December, oder aufs längste im Februario, nachdem es nun die Witterung leiden will, und man ins Land kommen kann, säet man die Kerne Beetweis darauf, wie anderes Gesäme, doch daß die Kerne fein einzeln und nicht über 3 Zoll aneinander zu liegen kommen, gehörig aus; zieht solche mit dem Garten-Karste 3 bis 4 Zoll tief

B

un

18 Wie man die Baumschule von

unter die Erde, und rechet das Beet fein eben darüber zusammen. Sollte man aber, wie bey uns leicht geschieht, von der kalten Witterung übereilet werden, daß solche Aussaat nicht vor Winters, welches doch die beste Zeit darzu bleibet, möglich: so kann man die Kerne im feuchten Sande den Winter über in einem Keller, bis zur Frühlings-Saat aufbewahren. Die Aufbewahrung der Obstkerne zum Säen und Stecken, geschieht amfüglichsten, wenn man die Kerne mit Sand oder guter Erde vermischet, und hernach in eine Garten-Scherben oder Topf mit einem halben Zoll Sand oder Erde bedecket. Man gießet auch die mit den Kernen gemischte Erde zum erstenmale stark, bis das Wasser unten, durch die Löcher des Topfes, heraus dringt. Dann stellet man sie in einen Keller, oder sonst an einen vor den Mäusen verwahrten Ort; und wenn sie den Winter über trocken werden sollten, welches man mit der Hand fühlen kann, so feuchtet man sie wieder gelinde an.

§. 3.

Nicht nur den folgenden Sommer über, sondern auch die folgende Jahre, müssen die aufgegangenen Kerne, nachdem man solche, wo sie zu dicke gestanden, ausgezogen und versezet, 3 auch wohl 4 mal wohl durchgejätet und
von

von allem Unkraute gereiniget werden. Im 2ten und 3ten Jahre nimmt man ihnen die Neben-Zelken; und so sie, von der Erde anzurechnen, 2 Schuh hoch geschoben, verstuget man den Gipfel, und beschneidet solche, damit sie sich desto besser stärken. In den vielen holländischen Baumschulen werden die Stämme aller jungen Bäume vom 2ten Jahre an, und zwar im Frühjahre, durch ein gelindes Aufziehen mit ihren Wurzeln, in der Erde locker gemacht und gelüftet, welche aufgelockerte Erde sie hernach alsobald mit dem Fuß wieder verb antreten, um dem Baum seine vorige Haltung zu geben; dieses geschieht bis in das 6te Jahr; wornach die Bäume ganz ungemein fortkommen, und folglich weil die Wurzeln sich solchergestalt weniger befestigen können und doch vermehren, leichter verpflanzet werden.

S. 4.

Man bedienet sich noch einer andern Art zu jungen Stämmen zu kommen, worauf man gemeiniglich Franz- und Spalier-Bäume zu pflropfen und oculiren pfleget: da man die Nebenschosse von den alten Stämmen der Quitzen- Johannis- Jacobs- oder Paradies- Aepfelbäume, im Frühjahre oder Herbst mit Wurzeln ablöset und in die Baumschulen, auf einen besondern Platz, der zu dergleichen
B 2, ge

20 Von Düngung der Baumschulen.

gewidmet, versezet. Hernach pelzet man auf Quitten die Franz-Birn- und auf die andern die Franz-Aepfel-Sorten. Dergleichen Ausläufer geben aber gemeiniglich schlechte Stämme, treiben wieder häufige Ausläufer, dauern auch nicht lange, und die alten Stämme leiden, wenn man ihnen die, die besten Nahrungstheile verschluckende Ausläufer nicht bey Zeiten wegnimmt.

§. 5.

Alle Stein-Obstbäume, z. E. Apricosen, Pfirschen, Hasel- und Welsche-Nüsse, Kirschchen und Pflaumen und dergleichen, können gleichfals alle aus ihren Steinen erzogen werden. Sie werden ebenfals in vorgedachten Herbst-Monathen etwan 3 bis 4 Zoll tief gesteckt, und wird wohl nichts zur Sache thun, ob sie mit ihren Spizen in die Höhe oder die Quer zu liegen kommen.

III.

Von Düngung der Baumschulen.

§. I.

Zu Düngung der Baumschulen überhaupt, als auch in den Baumgärten ist der frische Schafdünger, so, wie er aus den Ställen genommen wird, wegen seiner Hitze
und

Von Düngung der Baumschulen. 21

und allzu vielen Salien, den Bäumen ein rechter Gift. Noch viel schärfer und hitziger aber ist der Menschen-Mist, wie er aus den Prieten genommen wird, und noch weniger dazu zu gebrauchen. Hingegen bekömmt ihnen die Düngung von dem Kindviehe, wenn sie nicht mit so vielen Strohe angefüllet, aber eine Zeitlang gelegen, und in etwas verweset ist, wie fast allen Gewächsen, am allerbesten. Sollte man aber ja, wegen Mangel des Kindviehmistes, Schafdünger zu nehmen genöthiget seyn: so muß man die Vorsicht gebrauchen, daß er wenigstens ein Jahr auf einen Haufen, in der Luft, Sonne und Regen, unter freyen Himmel gelegen hat, und zusammen faulen können.

§. 2.

Es kann auch der Schlamm von den Gassen, und aus den Gräben und Teichen, so wohl in den Baumschulen, als auch bey Setzung der Bäume in den Gärten und Alleen, mit Nutzen gebraucht werden, wenn solcher wenigstens ein Jahr über einander im Freyen gelegen hat, auch verschiedenemal wohl durch einander gewendet worden, welches Schlammes sich auch besonders die Hamburger, bey ihrer großen Baumzucht, wohl zu bedienen wissen. Und was ist leichter, als solche gute Erde zu bekommen? Die meisten, wo nicht

alle, Dörfer haben Bäche und Gräben, welche alljährlich von dem Schlamme gesäubert werden müssen. Dieser Schlamm ist das beste, so man nur zu der Baumzucht wünschen kann; und wer sich dessen dazu bedienet, der wird ein solches Wachsthum davon bekommen, das sonst nirgends besser seyn kann.

IV.

Von der Verpflanzung der nun beygezogenen Kernstämmen in die ordentlichen Baumschulen.

S. I.

Das Land, worauf man nun die gesäeten und bis ins 3te Jahr erzogenen Kernstämmen, als zur rechten Baumschule, bringen will, muß vorher, wie oben gemeldet, wohl gedünget, gegraben, und zubereitet werden. Denn dieses Versetzen geschieht deswegen, damit sie Raum genug zu ihrem bessern Wachsthum bekommen. Alsdann werden die Stämmen im Herbst, etwan im October, wenn das Laub gefallen, oder auch

auch im Frühjahre, so bald man nur in die Erde kommen kann, jede Art in eine Reihe, fein ordentlich nach der Gartenschnur, wann zuvor die Wurzeln etwas, die Pfahlwurzel aber gänzlich, abgeschnitten, auch die kleinen Seitenäste genommen, Reihenweise, in die Quere 4. 5. bis 6. Schuh, und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh in der Länge, von einander, so, daß die Reihen von Süden nach Norden laufen, gesetzt. So kann man alsdann darzwischen nicht nur bequem handthieren und in den Reihen allerhand Garten-Früchte erziehen, sondern auch ohne Schaden davon wieder ausheben, und jeder Baum wird täglich von allen Seiten von der Sonne beschienen.

S. 2.

In dieser Verfertigung muß nun gleich eine gute Ordnung beobachtet werden, und nicht allerley Obst unter einander gemenget, sondern fein reihenweise jede Sorte allein, z. E. eine Reihe von dieser oder jener Sorte Aepfel, eine Reihe Birn, eine Reihe Kirschen u. s. f. An jedes Ende, oder jeden Anfang der Reihe schlägt man einen Pfahl ein, worauf man eine Nummer schneidet. Diese Nummer schreibt man in ein Buch, mit Benennung der Sorte; und wann man alsdann pflanzet oder oculiret, so observiret man eben diese Ordnung, nemlich in jeder Reihe wird

einerley Art aufgesetzt, und diese Art trägt man zu der bezeichneten Numer in das Buch. So kann man sich nicht nur allezeit leicht finden, was man hat, sondern auch, so man Handel damit treiben will, als ein ehrlicher Mann, die Käufer verwahren, die diese oder jene Sorten verlangen.

Eben diese Ordnung ist auch mit den Pelzreisen zu halten, und hat man sich hierbei gleichfalls vorzusehen, daß man solche von einem Obstverständigen und aufrichtigen Manne bekomme: indem man nur gar zu oft entweder aus Unverstand, und Unwissenheit, oder aus Neid die schlechtesten Sorten für gut, oder auch unter diesem und jenem Namen einerley Arten, bekommt; wie denn überhaupt uns noch eine völlige, richtige und adequate Benennung der Obst-Sorten fehlet, mithin man also weder sich, noch andere genug verwahren kann.

Eben dieser noch herrschende Mangel der richtigen und überall verständlichen Nahmen der Obst-Sorten ist auch vielmal Schuld daran, daß, wenn man gekaufte junge Stämme, die man von den Baumverkäufern unter diesen und jenen verschiedenen Nahmen bekommen und in einem Garten oder sonst auf ein Land gesetzt und viele Jahre auf ihre Früchte gewartet hat, man hernach oft mit Verdruß gewahr wird, daß es entweder ganz
an-

andere Obst-Sorten, als die, wofür sie ausgegeben worden, und die man wohl schon überflüssig hat, oder ganz schlechte sind; und man hernach, weil man doch auf einem Plaze lieber gute, als schlechte, Obst-Sorten zu haben wünschet, sich genöthiget siehet, solche Bäume wieder abzuwerfen und bessere Arten darauf zu bringen.

V.

Vom Pfropffen.

S. I.

Was uns überhaupt der Aberglaube bey dem Pfropffen und Velzen, von Abbrechung der Reißer, gemeiniglich saget, daß solche nicht auf die Erde fallen, ingleichen, daß die Pfropfarbeit nicht mit fränkigten Händen verrichtet werden dürfte; daß dieser und jener eine glückliche Hand dazu habe, und daß alles dieses auf einem gewissen Tage, und in einem gewissen himmlischen Zeichen manches superklugen Calendar-machers, verrichtet werden müsse: das sind Narrenpossen; und ist unsern aufgeklärten Zei-

ten zur grossen Schande, daß noch nirgends die sündlichen und oft schändlichen Calendermacher zu einer bessern Einrichtung angewiesen sind. Freylich ist es gewiß, daß die Hand unglücklich ist, wenn der Kopf dumm denkt. Das Hauptwerk kömmt lediglich darauf an, daß man sich diese Arbeiten von einem rechtschaffenen und erfahrenen Manne recht weisen und lehren lasse, und dann solche mit Fleiß nachahme. Die nöthigsten und besten Regeln bestehen aber hauptsächlich darinnen: Die Pfropfreiser, so gegen Mittag, in der Höhe, wo sie meistentheils am zeitigsten und besten sind, müssen in dem vorigen Jahre getrieben seyn, und auf einem schon getragenen und fruchtbaren Baume, welcher sich anläßt, als trage er das Jahr wieder viel Obst, und müssen überdieß die Stärke oder Dicke einer Federspule haben. Deren Abbrechung oder Abschneidung, kann im Hornung, März, und zur Noth auch noch im Anfange, des Aprils, ehe der Saft zu sehr in die Bäume tritt, geschehen. Um diese Reiser bindet man alsbald einen Zettel mit den Nahmen, die nach dem S. 2. in das Buch, bey der Pfropfung, getragen werden, und mit der Nummer der Reihe allezeit eintreffen müssen. Da man nun die Pfropfreiser eine Zeitlang aufbehalten muß: so werden solche entweder im Garten, an einem schattigten Orte, in feine lockere Erde, etwan

etwan 3. Zoll tief, fein ordentlich, daß solche unten am Ende, nicht hohl liegen, einzeln ein-geleget; ausserdem aber können solche auch im Keller, in einem Scherben, der mit Sande oder feiner zarter Erde angefüllet ist, aufgehoben werden. Da man auch dergleichen an fremde Orte hinschicket, oder von fremden Orten herkommen läßt: so müssen solche zum verschicken gleichfalls etliche Zoll tief in feuchten Leimen gestecket, und mit feuchtem Moose um und um wohl verwahret werden. Die Pariser pflegen ihre Pfropfreiser folgenderweise zu verschicken: Man nimmt Thon, weicht denselben mit Baumöl auf, machet Kugeln wie eine Theetasse groß, und steckt 8. bis 12. Reiser an dem abgeschnittenen Ende ein. Solchergestalt sind dergleichen schon ofte aus Frankreich nach Sachsen ohnbeschädigt erhalten worden. Sollten aber dergleichen von weiten Orten hergebrachten Pelzreiser (wie denn vielmalen rechte Liebhaber sich solche von Frankreich, Holland, England &c. kommen lassen) etwan gar zu trocken geworden seyn: so kann man sie etliche Tage und Nächte in Wasser, worinn fett Rindfleisch gewaschen, legen: worauf sie sich dann, wenn sie halbweg noch frisch und grün, wieder erhalten. Wenn auch etwan Jemand das Brechen der Pfropfreiser versäümet hätte, so kann

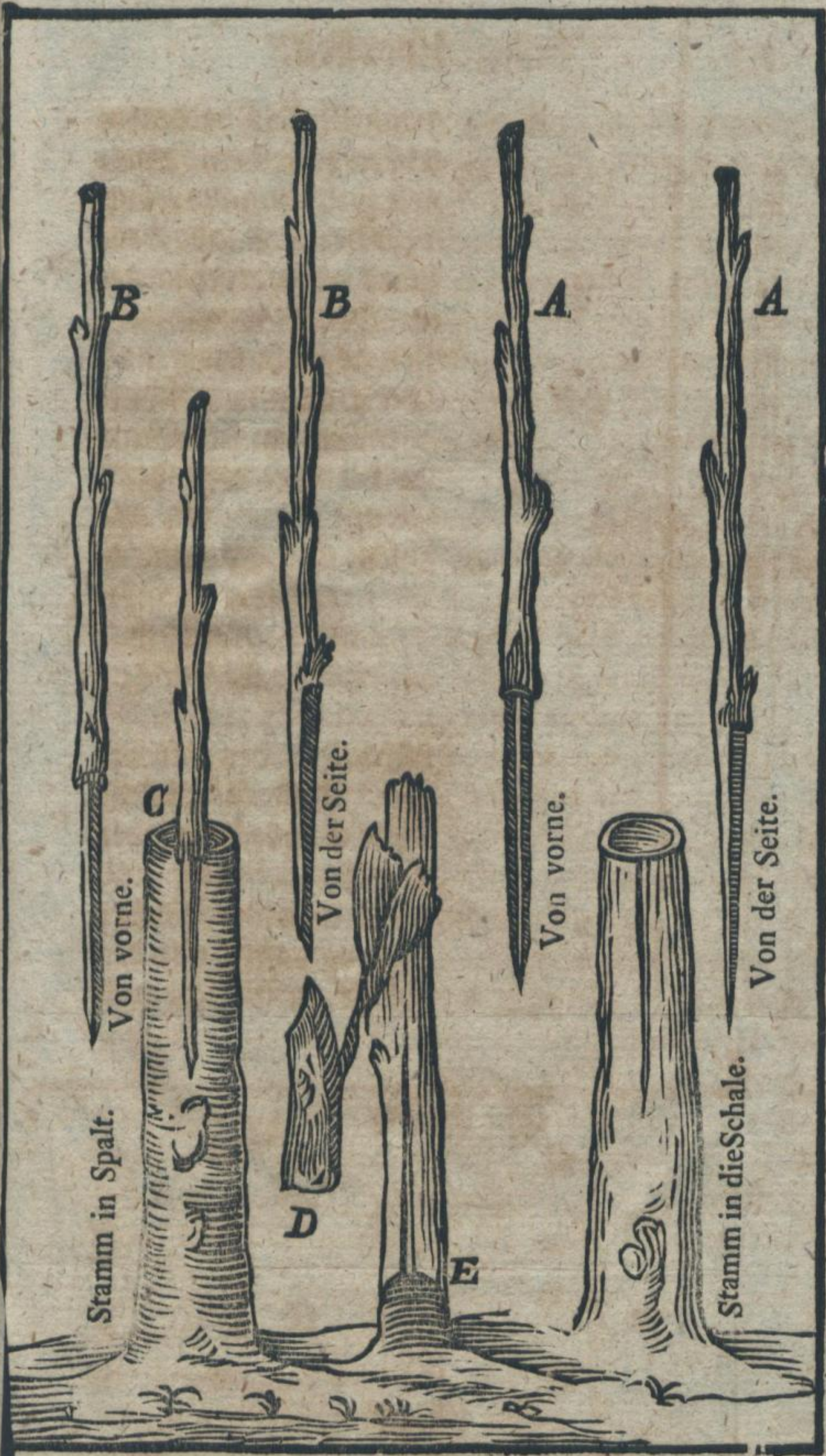
kann

Kann er sich doch sicher des Mittels bedienen, welches der H. v. Hagedorn in seinem Haushalter S. 130. angemerkt. „Er habe, sagt er, noch Pfropfreiser zu der Zeit abgebrochen, da schon die Augen aufgebrochen gewesen. Diese aufgebrochene Augen habe er alle mit einem Messer abgeschnitten, und sodann die Reiser 3. Tage an einem schattigten Orte, liegen lassen, damit der Saft in selbigen sich in etwas verringere, alsdenn habe er sie aufgesetzt, und sie wären alle nach 14 Tagen gewachsen, und hätten neue Augen getrieben.“

S. 2.

An dem rechten Zuschneiden der Pfropfreiser ist das meiste gelegen. Es müssen solche aber fein feilicht und glatt seyn; doch aber bey dem Absatze etwas dicker bleiben, und hernach zugeschmählert werden. Solcher Absatz muß 1. guten Zoll lang vom Ende des Reises an unter einem Auge, gemacht, und fast die Helfte, bis man das Mark bald sieht, eingeschnitten werden; welcher hernach den Aufsatz auf den abgeschnittenen wilden Stamme giebt. An dem hintern Theile des in die Schale zu pelzen zugeschnittenen Pfropfreises, muß man die braune Schale zu beyden Seiten mit dem Messer, doch so, daß das

Grü-



2

Pe

wo

ho

”

”

”

”

”

”

”

”

”

”

rei

ab

be

he

St

N

fa

he

de

S

in

rei

Den Seiten mit dem Messer, vñ vñ, vñ vñ
Grü

Grüne darunter unverletzt bleibe, abschälen: damit der Saft von dem Stamme desto leichter um das zwischen der Schale und Holz des Stammes eingeschobene Pelzreis umlaufen kann. Finden sich auch bey dem Zuschneiden des Reises in denselben kleine schwarzbraune Strichlein, so muß man dergleichen Reiser als untaugbare, gleich wegwerfen; welches auch bey den Stämmen zu observiren. Siehe Tab. II. A.

§. 3.

Wie dieser Umlauf des Saftes geschieht, und wie das Reis sein Wachsthum von dem Stamme bekomme, und mit diesem verwachse, das siehet man deutlich, so einem etwan ein gerathenes Reis ohngefähr wieder verunlückt, und man es mit Bedacht abbricht. Denn da findet man deutlich, daß das Reis nicht anders mit dem Stamme zusammen hängt, als durch den Saft, der durch einen neuen Ring den Stamm alljährlich dicker machet, und zugleich das Pfropfreis mit einschließt. Da nun dieser Ring aus den neuen Saströhren, die sich nach und nach über das alte Holz, unter der Rinde, anlegen, bestehet: so müssen diese, indem sie sich verlängern, unter die Rinde des Pfropfreises sich mit eindringen, und solchergestalt mit dem Stamme sich verbin-

bin

binden; um welcher Ursache willen das Reis nicht anders geräth, als wenn es so aufgesetzt wird, daß dieses geschehen kann, nemlich, wenn Holz und Rinde an beyden aufeinander passen. Wenn denn die neuen Saströhren eben so unter der Rinde des Reises fortkriechen, wie unter der Rinde des Stammes, so müssen sie ihm auch eben diesen Nutzen schaffen, und seinen Theilen den neuen Saft zuführen, davon sie zum Wachsthum gelangen können. Man siehet an vielen Pfropfungen, die entweder gar nicht, oder nicht hinreichend verbunden gewesen, daß um die Gegend des Reils an dessen Spitze, oder auch rings um denselben ein dicker Knorren sich angefügt hat: welcher klare Anzeigung giebet, daß die aufsteigende Saströhren in der Fuge angestossen, daselbst aufgehalten worden, und von ihrem geraden Wege abgedrückt sind, ehe sie haben durchdringen können. Es zeigt eben dieses auch ferner die Art, wie der abgeschnittene Pfropfstamm überwächst. Weil die aufsteigenden Saströhren, wegen des Schnittes, der bald vertrocknet, nicht weiter können, so verursachet die Pressung von dem zudringenden Saft, daß sich die Spitzen krümmen, die folgende Reihen, die sich über die ersten herlegen, finden eben die Hinderniß, und legen sich über jenen krummen Spitzen weg; solchergestalt muß endlich eine solche Wulst ent-

ent.

entstehen, die von allen Seiten den Schnitt mit der Zeit ganz bedeckt. Es zeigt sich auch endlich dabey, daß weder die übrige Rinde des Reises, die auf das Holz zu stehen kömmt, noch weniger das Holz des Reises selbst mit dem Holze des Stammes zusammen wachse. Das bey der andern Pelzart, so in den Spalt geschehen, im Spalt des Stammes steckende Stückgen Holz des Reises, so als ein Keil zugeschnitten worden, ist ebenfalls, wie der erstern gedachten Pfropfungsart zwischen die Schale und den Stamm, vom Holze des Stammes ganz los, und gehet leicht wieder heraus, wie jenes ab, so daß hieraus nun klar wird, daß altes Holz niemalen zusammen wächst, und obige Erklärung von Anwachsen des Pfropfreises bewähret wird.

S. 4.

Der Stamm, worauf man pfropfen will, muß zum wenigsten eines Fingers dick, vollsaftig, glatt und rein seyn, und in gutem Triebe stehen. Man hat auch deswegen in acht zu nehmen, wenn man ihn abschneidet, ob er gesund oder nicht; und so der Stamm um den Kern braun, roth, oder schwarz ist, muß man ihn tiefer wegschneiden, bis man ihn besser und gesund findet, ausserdem ihn, wie auch dergleichen mangelhafte Pelzreiser, gar weg-

wegschmeissen. Es ist gleichviel, gegen welche Himmelsgegend das Reis eingesezet wird, wenn nur daselbst die Rinde fein rein, glatt und gut darzu ist. Alle Nebenschosse oder Ränder und Zweige müssen vorhero fein glatt an den Stämmen abgepuhet werden. Auch muß man wohl in Acht nehmen, daß allezeit einerley Arten, als Aepfel, auf Aepfel u. s. f. überhaupt alle Sorten, auf ihr Geschlecht gebracht werden: denn die Ländeleyen, so manche anders vornehmen, taugen nichts, und haben auch keinen Bestand. Doch leidet diese Regel bey einigen wenigen eine Ausnahme: denn man kann Pfirschen und Apricosen, und allerhand Steinobst auf vielerley Arten der Pflaumenstämme, desgleichen Mispeln auf Birnstämme pfropfen und oculiren.

§. 6.

Nachdem die Baumschulen groß oder klein, darnach gehören auch mehr oder weniger Hände darzu. Erstlich aber schneidet man das Reis, wie §. 2. gezeiget, behörig zu. Zweytens säget man den Stamm einen Schuh hoch von der Erde fein behutsam queer durch: damit die Rinde nicht mit abgerissen oder geschlizet werde: dann wird der Stamm oben entweder gerade (welches die Krone, und so es halb schrege geschieht, der Rehsfuß genennet

net

net wird) mit einem scharfen Messer recht glatt und eben gemacht. Darauf wird an einem recht reinen und glatten Orte des Stammes mit dem Messer in die Länge ein behutsamer Einschnitt, jedoch nicht länger, als der Zuschnitt an dem Propfreise geschehen ist, und ohne Verletzung des Stammholzes, gemacht. Sodann wird zwischen dem Spalt der Rinde und dem Holze mit einem von harten Holze oder Beine hierzu aptirten Pfropfer die Rinde vom Stamme behutsam gelüftet, und das zugeschnittene Reis eingeschoben und fest aufgesetzt. Hierauf leget man von einer Weidenstange ein abgezogen Stücklein Schaafe lang über den Spalt auf das eingeschobene Reis, und umbindet solche hernach mit einer recht weichen und zähen Weide, wie die Bötticher zum Reifen brauchen, oder mit Bast. Drittens drehet man einen dichten Klumpen hierzu zugerichteten Leimen, 2 Zoll über, und 2 Zoll unter dem Abschnitt, um den Stamm und das Reis herum, so, daß das Reis mitten aus dem Leimen hervorraget. Die Verwahrung mit dem Pfropfleimen ist der mit dem Baumwaxse um deswillen vorzuziehen, weiln unter demselben es feuchte und kühle bleibet, die Luft und Regen nicht so leicht zu dem Reise und dem Spalte hindringend; und wenn er wohl zubereitet und von feinen zähen Leimen gemacht worden, oder

E

nicht

nicht zu sandicht ist, so bleibet er 2 bis 3 Jahre am Stamme; und endlich kostet er auch weiter nichts, als die Mühe der Zubereitung. Und diese bestehet in weiter nichts, als daß man rechten guten, abgeschwemmen zähen Leimen, der nicht sandicht ist, mit Gerstenspreu und recht klar geklopften Rothgerberhaaren, mit etwas wenigem ungelöschten Kasse wohl durcheinander menget und durcharbeitet. Statt des mit Haaren zuzurichtenden Leimens nimmt man auch wohl nur reinen Leimen, daraus die Steine ausgesondert sind, und gleichviel frischen Rühmist, und mischet bendes wohl zusammen: welcher also zubereitete Leimen auch ziemlich gute Dienste thut. Der Leimen wird überhaupt am besten hierzu zugerichtet, wenn er abgeschwemmet ist und sich gesetzt hat, muß er einigemal durchgearbeitet und durchgeknetet werden, alsdenn ein paar Tage in Ruhe stehen, so wird er zähe und läßet sich wie Töpferthon verarbeiten, bindet besser und reißet nicht. Die Hrn. Franzosen nennen es die französische Salbe des heil. Fiaces, L'onguent de St. Fiacre, welche von ihrem Gartenpatron dieses Namens also genannt wird, und nichts anders ist, als ein mit Rühmist vermischter wohl durchgekneteter Leimen. Hat man viel zu pelzen, so machet eder auch jedes apart gleich die ganze Reihe durch:

Durch:

durch: so gehet es desto besser und hurtiger von statten.

S. 7.

Die andre Art der Pfropfung, welches man in Spalt gesezet heisset, und welches mehrentheils bey dem Steinobste zu geschehen pfleget, wird am besten zu Ende des Merzens, auch zur Noth, nachdem die Witterung ist, zu Anfang des Aprils vorgenommen. Erlich wird der Stamm abgeschritten, die Oberfläche desselben mit einem Messer glatt und eben geschnitten. Zweytens muß das Pfropfreis von zweyen Seiten her, so weit es eingeschoben wird, recht keilicht und glatt zuaeschnitten werden. S. Tab. II. B. p. 29. Drittens wird der Spalt, so mit einem Meißel oder starken Messer gemacht ist, so lang, als das Reis im Zuschnitte lang ist, mit einem beinern oder hörnern Meißel von einander gehalten, damit das Reis gemächlich kann eingeschoben werden; und muß die Spaltung also neben denselben geschehen. Bey der Einschreibung des Reises kömmt es hauptsächlich darauf an, wie oben S. 3. gezeiaet worden, daß es just und accurat so eingesezet werde, damit die innere grüne Rinde des Reises mit der grünen Rinde des Stammes genau aneinander passen, und der Umlauf des Saftes also desto ungehinderter geschehen und um-

E 2

lauf

lauffen kann. Tab. II. C. Denn die grüne Rinde nähret eigentlich den Baum, und also auch das Reis, vermittelt ihrer Gefäße. Die Reiser richtet man nach der Stärke des Baumes zu, z. E. von 5. 4. auch nur 3. Augen lang. Man soll, so viel möglich, oben an dem Auge oder Gelenke das Reis so stark lassen, als man kann. Das Auge oder Gelenke soll im Aufsetzen also gerichtet seyn, daß es auswendig etwas höher über den Stamm gehe. Das Theil, so in dem Stamm gehet, kann scharf, und die auswendige Seite, daran die Rinde bleibt, etwas breiter, in Form eines Messers, zugeschnitten werden. Viertens wird an das Reis, so weit es in den Spalt des Stammes eingeschoben worden, ein Stücklein abgelöste Weidenschale gelegt und mit Weiden oder Bast recht wohl, aber auch nicht zu fest, umwunden, weil sonst die Saströhren in der Borke geklemmet werden. Und endlich muß sowohl das Reis, als der Stamm, mit Pfropfleimen oder Baumwaxse vor den Regen und der Luft wohl verwahret werden.

§. 8.

So bald die Reiser aufgesetzt, giebt man jedem Stamm ein Stänglein; und bindet solches mit einer weichen Weide locker dran. Findet man nun, daß ein Reis stark geschoben,

ben,

ben, und der obere und mittlere Theil von der Sonne auch holzig und recht reif geworden; so können die Augen unten bis auf die obersten im andern Jahre fein behutsam abgeschnitten werden. In dem Jahre darauf, und so alle Jahre nach einander, fährt man mit dem Abschneiden der Aeste und des gerade Ziehens des Schaftes fort, bis der Stamm eines guten Mannes hoch, und niemalsen unter 8 Schuh, seine rechte Krone bekommt. Bey einfallender Dürre und austrocknender Bitterung, kann es nicht schaden, so man die Keiser mit Stroh leicht und behutsam unten am Stamme umbindet, und mit einer Gießkanne das Stroh dann und wann wohl anfeuchtet.

VI.

Bom Sculiren.

S. I.

Das Sculiren hat besonders vor den Pfropfen, in vielen Stücken, seine besondere Vorzüge: weil man, in Vermehrung der vielerley Gattungen und Arten von Bäumen, sowohl ausländischen,

E 3

als

als einheimischen, sie auf diese Weise am bequemsten und reinlichsten fortbringen kann. Es wird aber solches ebenfalls durch Anweisung eines erfahrenen und geschickten Gärtners, und durch eigenhändige Nachahmung und Versuche am besten erlernt.

S. 2.

Zuförderst ist ebenfalls nöthig, daß die Reiser hierzu von guten tragbaren Bäumen, und die fein braun und reif aussehen genommen werden. Verbrauchet man solche auch nicht alsbald, so kann man sie eine Nacht in frischem Wasser, damit sie zum Ablösen feinsaftig bleiben, und nach halb abgeschnittenen Blättern, aufheben.

S. 3.

So man aber nun das Auge zum Gebrauche ablösen will, so schneidet man mit dem Oculirmesser um das Auge herum, und zwar oben länglicht, und unten breit, wie Tab. II. D. p. 29. zu sehen, doch ohne das Auge selbst zu beschädigen; hierauf lüftet man auf beyden Seiten des Schildleins die Schale ein wenig auf; dann drückt man mit dem Daumen sachte seitwärts, daß das Auge sich von dem Holze gemach abschiebe. Solches ist nun recht genau zu betrachten: denn so etwan in dem Schildlein des Auges ein Löchlein zu sehen,

sehen, und also der Keim, oder die Seele an dem Holze zurücke geblieben: so tauget das Auge zum einsehen nichts, denn aus demselben kommen ursprünglich alle Haupttheile der Pflanze her, und man muß es gleich mit einem andern versuchen. Einige bedienen sich auch hierbey zum Ablösen der Augen einer Federspule, welche halb auf, und vorne gleich scharf zugeschnitten seyn muß. Diese weicht man in Wasser, und schiebet mit derselben auf dem Holze des Reises und unter dem Auge fein subtil und dichte hinweg; welches dann ofte geräth.

S. 4.

Ist das abgelöste Auge nun gut und gerathen, so machet man hurtig den Schnitt in den Stamm, und lüftet die Schale darzu gehörig nacheinander weg: damit das Auge nicht lange liege und trocken werde. Der Schnitt der Schale wird wie ein umgekehrtes lateinisches J, (siehe Tab. II. E. p. 29.) jedoch etwas länger, als das Sculir = Schildgen, gemacht. Nach diesem hebet man mit einem Sculirbein, dergleichen meistens an den Messern zugleich mit sind, die Schale zu beyden Seiten auf, doch daß man den auf dem Holze des Stammes sitzenden gelben Saft nicht viel berühre oder abwische; fasset das

E 4

Aus

Auge am Blatte oder Stiele, schiebet solches
 unter der Schale des Stammes ein, und be-
 decket es also mit der abgelösten Schale, und
 verbindet alsbald solches mit Bast oder ein-
 geweichten Schilfe, doch weder zu vesse, noch
 zu locker. Endlich muß man den Stamm
 und Zweige ein wenig verkürzen: damit der
 Saft in etwas zurücke gehe, und desto besser
 in das eingesezte Auge lauffen möge. Es ist
 aber besser, wenn man die Stämme oder Aeste,
 worauf oculirt wird, schon im Frühjahr darzu
 auspuzet, und beym oculiren nicht viel mehr
 daran geschnitten wird, weil das Auge sonst
 nicht so leicht bekleibet. Auch ist hierbey die
 Anmerkung nicht ohne Nutzen, um das ein-
 gesezte Auge vor großer Hitze und Nässe zu
 verwahren, welches oft die Arbeit fruchtlos
 machet, daß man sogleich, nach geschehener
 Einsezung der Augen, selbige mit 2 über einan-
 der geleaten großen grünen Blättern von Klet-
 ten, Ochsenzungen, Haselnüssen, Gurken-
 oder Kürbisblättern ꝛc. durch gelindes über-
 binden verwahre, welche man nach den 3ten
 Tag Abends wieder abnehmen kann.

S. 5.

Die rechte und eigentliche Oculirzeit beru-
 het auf Verschiedenheit der Bitterung: in-
 dem der Saft oft 8 bis 14 Tage eher und
 spä

später eintritt. Nicht weniger machet man auch einen Unterschied unter den sehr zeitigen und frühen Oculiren, welches das treibende Auge, das aber, wegen vieler Zufälle, nicht wohl zu rathen, genennet wird, und unter dem späten Oculiren, welches das schlaffende Auge heisset, und das am besten von Anfange des Augusts bis zu dessen Ende, wenn vorhero der Saft zum andernmale vollkommen in die Bäume getreten ist, vorgenommen wird.

§. 6.

Findet man nun das eingesezte Auge, daß es angeschlagen und gerathen: so muß in Zeit von 6 bis 8 Wochen das Band, damit das Auge nicht an seinem Wachsthume gehindert wird, gelüftet werden. Und so das Auge in dem Jahre darauf getrieben, so schneidet man den Gipfel des wilden Stammes 7 bis 8 Zoll über dem Auge ab. Und so es einen Schuß von 10 bis 12 Zoll erlanget, so schneidet man den Stamm ganz genau an dem Auge vollend glatt hinweg, verstreichet und verwahret es mit Baumwaxse, und giebt dem Reise einen Pfahl, sowohl vor das Ab- und Ledig-reissen, als auch um solches nunmehr fein gerade in die Höhe und zu einen tüchtigen Baum zu ziehen. Auch müssen dann und wann, im Herbst oder Frühjahre, die Sei-

E 5

tenz

tenäste zum Theil, aber ja nicht zu viel auf einmal, sondern nach und nach, abgenommen werden. Welches bey Auferziehung aller jungen Bäume, sie mögen gepfropft oder oculiret seyn, niemalen auffer Acht zu lassen, in Hoffnung, daß man also desto eher fein hohe und glatte Bäumgen bekommen werde.

S. 7.

Wenn die Gärtner im Sommer die jungen Stämme, welche sie oculiren wollen, einige Tage vorhero ausschneideln und die Nebenweige abnehmen, so tritt der Saft den Augenblick zurück, und die Rinde wird sich nicht lösen, sondern ganz trocken seyn, die angeetzten Augen werden auch, wegen Mangel des Saftes gemeiniglich vergehen. Vernünftige Gärtner werden sich dahero in Acht nehmen, daß sie die zu oculirende Bäume entweder einige Wochen vorhero ausschneideln, oder daß sie solche, welches noch besser ist, so rauh lassen, wie sie sind, und die Augen zwischen die Zweige setzen: so behält der Stamm den völligen Saft, die Wunden machen ihn nicht krank, und die Augen werden desto gewisser und leichter anwachsen.

S. 8.

In gleicher Absicht ist auch nicht gut, wenn man die oculirten Stämme im andern Frühjahre,

jahre, ehe das Auge ausgewachsen ist, zu kurz über dem Auge abschneide, oder alle unten oder neben dem angelezten Auge ausgewachsene Zweige aus der Ursache wegnimmt, daß sie dem Auge den Saft nicht nehmen sollen. Zu viel Zweige an dem wilden Stamme zu lassen, würde freylich dem Auge nachtheilig seyn; wenn aber ein oder anderes wildes Reis nebst dem Auge gelassen wird, so werden jene dem Auge Saft zubereiten und zuführen, und das Auge wird viel besser wachsen.

Hierzu kommt noch, wenn ein Baum stark beschnitten wird, so machen ihn die vielen Wunden, eben so, wie ein Thier, krank, die dahin gegangenen und in ihrem Laufe gestörten Säfte müssen erst einen neuen Lauf suchen, und der Baum beschäftigt sich einige Zeit mit Heilung der Wunden, ehe er recht fort will.



VII.

Vom Röhrlen, Pfeiffen, Ablactiren
und Lateriren.

S. I.

Den Liebhabern zu Gefallen, müssen wir noch einiger andern dem Pelzen verwandten Arten gedenken: dergleichen unter andern, das Pfeiffen ist. Dieses geschieht, wenn man im Frühjahre, im Monat May, da der Saft in die Bäume steigt und die Rinde sich gerne ablöst, an einem fruchtbaren Baume und der von guter Art, von einem Jahrwuchse, eines schönen und geraden Schoßreises, (denn es ist nicht ein jeder Ast ohne Unterschied mit der Pfeiffe darauf zu pflöpfen, oder auch eine solche Pfeiffe abzugeben, darzu tüchtig) zwey quer Finger breit unter und gleich über mit dem Jahrknoten, die Rinde mit rings herum, bis auf das Holz gemachten Einschnitten, gleich einen Röhrlein oder Pfeifflein, ablöst; und wenn vorne die Spitze des Reises abgeschnitten, solches Röhrlein mit seinem Auge und Jahrknoten, als

wor-

woraus eben alle Keiser und Stämme ihren Ursprung haben, unverehrt abschiebt, so gleich aber, damit es noch fein saftig sey, wieder über ein von gleicher Dicke gewachsenes und wildes Zweiglein oder junges Stämmgen, dem vorhero die Rinde, so lang das Köhrlein ist, abgezogen seyn muß, an- und aufschiebt, unten und oben mit Baumwachs verstreicht, und mit trockenen Baste oder Hanse verbindet, und vor der Sonnenhitze mit etwas leichtes verwahret. Nach Verlauf 5 bis 6 Wochen, da dann die Augen angewachsen seyn müssen, kann man das Band ablösen, und wie oft vorhero angewiesen, ferner damit verfahren.

S. 2.

Das Ablactiren geschieht, wenn nahe bey einem fruchtbaren Baume etliche junge Pfropfstämme gesezet, diese, wenn sie bekommen, in ihre dazu gemachten Spälte mit dienlichen Keisern von dem alten Baume dergestalt besetzt werden, daß man sie nicht von ihren Mutterstämme abreißet, sondern so lange an demselben läßt, bis sie in dem jungen Pfropfstämme bekleiben: und alsdann werden sie erst von den alten abgeschnitten. Nach beygesetzter Figur.

S. 3.

46 Vom Ablactiren und Lateriren.



S. 3.

Das Lateriren, welches auch vor wenig Jahren aufs neue von dem berühmten Hn. D. Böhmer, in einem Anschlage zu einer 1758. zu Leipzig gehaltenen gelehrten Streitschrift, besonders angerühmet worden, besteht darinnen: Man schneidet einen jungen Pfropfstamm von unten, nach oben zu, in einer gewissen Höhe über der Erde schräge weg, passet und setzet hernach auf den abgeschnittenen Stamm einen von einem andern guten Baume eben so schräge abgeschnittenen guten Zweig, der mit erstgedachtem Stamme von gleicher Dicke ist, dergestalt, daß Rinde auf Rinde, Holz auf Holz und Mark auf Mark accurat zusammen treffe, als wie der abgeschnittene wilde Zweig zuvor darauf gestanden;

den; und verwahret solchen behörig mit Baumwachs und Bast. Zu allen diesen vorbeschriebenen Arbeiten, können die Messer niemalen scharf genug gehalten werden.

S. 4.

Oben pag. 34. ist die Zurichtung des zu allen dergleichen Arbeiten brauchbaren und nützlichen Baumleimens schon gedacht worden. Diesem wollen wir nur noch ein Paar gute Baumwachs- Recepte beyfügen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pf. gelbes Wachs, $\frac{1}{2}$ Pf. Serpentin, $\frac{1}{2}$ Pf. Harz. Das Harz wird alleine in einem irdenen oder kupfernen Tiegel gethan, und wann es zerschmolzen, so bleibt das Unreine auf dem Boden; dann gießt man das helle und lautere Reine oben ab, in ein ander Gefäß und thut das Unreine weg; hernach schmelzet man das Wachs und das Harz unter einander, gießt hierauf den Serpentin gemacht hinein, und rühret es auf einem ganz gelinden Kohlfeuer fleißig um, daß es recht unter einander komme, und nicht in die Höhe steige und Feuers-Gefahr verursache. Dann thut man den Tiegel vom Feuer, läßt es etwas erkalten, und gießt es darauf in ein Gefäß, worinn kaltes Wasser ist; knetet es mit dem Händen wohl unter einander, und machet, nach Belieben, Stangen daraus. Und weil die Bienen, Hummeln und dergleichen Ge-

Geschmeiß das Pfropfwachs gerne von den Bäumen abnagen: so kann man, wenn es das letztemal vom Feuer gehoben worden, und ehe man es in das Wasser gießt, etwan für 1 Pfennig Schwefel und eine Hand voll Bermuth, welches beydes zerstoßen und klar abgeseibet worden, darunter rühren.

Das andere wird eben so gemacht. Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. gelb Wachs, $\frac{1}{2}$ Pf. Harz, $\frac{3}{4}$ Pf. Serpentin, für 2 Pfennig reinen Schwefel; und mach alles, wie vor gedacht worden, behörig unter einander.

Ein noch wohlfeileres. Nimm Wachs, Harz, jedes gleich viel, in einen glasuren Tiegel gethan, alles wohl unter einander über gelinden Feuer gerührt, abgehoben, die Hände mit Baumöl bestrichen, und obige Massam in frischen Brunnwasser zu einer Salbe geknetet. Man nimmt auch gemeiniglich allerhand Fette und Oele mit darunter, es ist aber nichts nütze; wenigstens darf nicht mehr davon darzu kommen, als nur so viel, um es geschmeidiger zu erhalten. Die Holländer mischen nur unter 4 Pfund rein Harz $\frac{3}{8}$ Pfund Rübeöl, und brauchen dieses zum Baumwachs. Will man noch mehr dabey ersparen: so kann man ein leinen Tüchlein in eine Art von diesem beschriebenen Baumwachs, wann es noch nicht kalt ist, tunken und hindurch ziehen, dann
mit

mit diesem Tüchlein, wann es zuvor in Striesen, wie Band, geschnitten, die Bäume verbinden.

Und endlich gehören zu einer grossen Baumschule folgende Instrumente, welche überall schon bekannt. 1) Zwey gute frische Pfropfsägen, eine zu den grossen Bäumen und Stämmen, die andere zu den kleinen. Diese müssen sehr scharf, dünne von Blatt und wohl geschränket seyn. 2) Ein tüchtiges, schnittiges Gartenmesser. 3) Ein Spalt- oder Pfropfmeißel, oder ein tüchtiges Spalt- und Pfropf-Messer, mit einem dicken und starken Rücken. 4) Ein gutes scharfes Oculirmesser. 5) Runde Pelz- oder Pfropf-Beinlein von Horn oder rechten harten glatten Holze. 6) Von eben dergleichen etliche Spaltkeile. 7) Ein Hammer, den Spalt damit zu schlagen. 8) Ein Korb, mit 2 Fächern und einem Deckel: um nicht nur das Geräthe, sondern auch Pelzreiser, Bast, Hanf, Weiden und Wachs darinnen mit der Arbeit herumtragen und aufheben zu können.





VIII.

Wie man die gepfropften Bäume
recht verpflanzen soll.

S. I.

Sat man nun, nach vorigen Anweisungen, sich entweder selbst Bäume gezogen, oder sonst von andern angeschaffet: so hat man sich vorzusehen, daß man damit nicht auf einen hierzu ganz untüchtigen Grund gerathe: dergleichen sind allzu feste, steinigte und kiesigte, auch eisenadrigte Plätze. Und obschon nicht zu rathen (oder man muß an einen solchen Orte die Erde ausheben, ein recht grosses Loch machen, und ganz neue, frische und gute Erde darein bringen, wie oben schon bey der Baumschule gedacht worden) daselbst wieder Bäume anzupflanzen, wo schon alte lange gestanden: so geben sie uns aber doch solchen Anlaß abzumerken, was daselbst für Sorten vorzüglich anschlagen und wohl gedeyen. Man hat auch bey der Auswahl der Früchte selbst dahin zu sehen, daß man sich von solchen Sorten am meisten anlege, die nicht nur an und für sich gesund und vor andern, nützlich, sondern auch in dasiger Landesgegend am besten und öftern gerathen. Denn z. E. die Nußbäume sind zwar von gutem

tem

Wie man die gepfropften Bäume ꝛ. 51

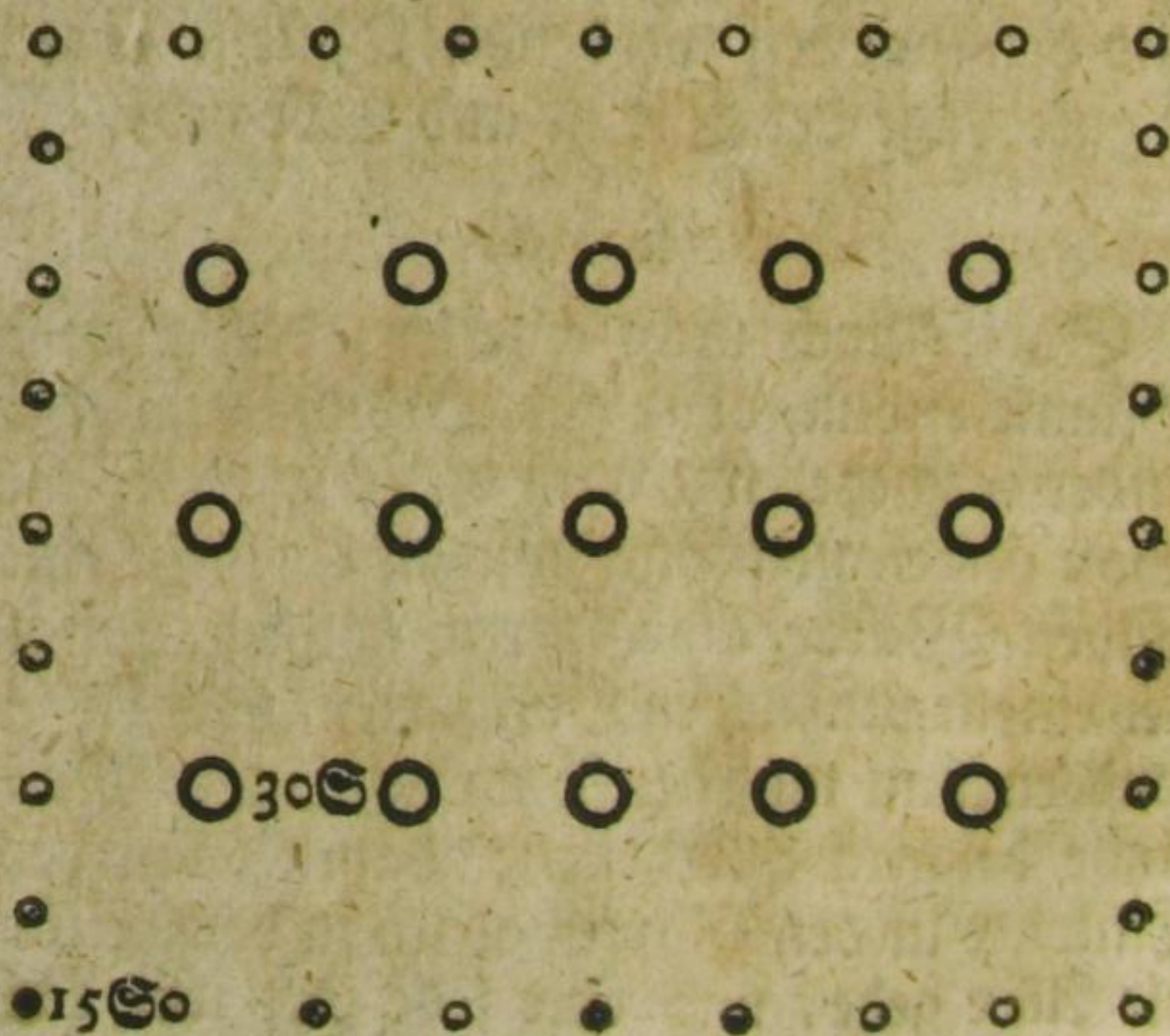
tem Ertrage; allein sie erfrieren gerne, nehmen einen grossen Platz ein, und machen mit ihrem dicken Laube, wie die Kastanien, einen weiten und schädlichen Schatten. Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Apricosen, Quitten und dergleichen, können nicht in Menge genossen und nicht viel zu Gelde gemachet werden; mithin bleiben solche, wie ein Nebenwerk des Baumgartens. Der wahre oder größte Nutzen ergiebt sich dahero nur allein bey Aepfeln, Birnen und Zwetschgen. Aber auch unter jeder Gattung von diesen, ist billig eine gute Auswahl nöthig, daß man dabey so wohl das beste, für das schlechtere und gute Arten wähle, als auch dem frühzeitigen und den spat reif werdenden Obste seine rechte gute Lage der Sonne und Erde gebe.

S. 2.

So ist auch nicht einerley, daß man die Bäume etwan, ohne gute Ordnung unter einander wegsetze, wie man dieses in vielen nicht schon angelegten Gärten sieht, die mehr einem wilden Walde, als Garten, ähnlich, zumalen bey einem ganz neuen Obstgarten, oder Alleen; sondern man muß den Platz mit einem Maasstabe behörig austheilen: damit man bey dem Eintritte in den Garten gleich in der Mitte in die Allee gehe, und eine jede Art ihre rechte und nöthige Weite von einander und der gan-

52 Wie man die gepfropften Bäume

ze Platz dadurch eine gute Ordnung und Ansehen bekomme. Wählet man zu Besetzung des Platzes lauter Aepfel und Birne: so kann man eine Art um die andere, als erstlich einen Aepfel, dann eine Birn, u. s. f. entweder in geraden Linien und Quadraten, oder in geschobenen Quadraten abwechselnd setzen; und zwar wo es hoch ist, und die Sonne darzu kommen kann, soll man 35. Fuß, in mittelmäßigen Lande 30. und in geringern 25. Fuß Weite nehmen. Dabey kann man zu den äussersten Stämmen ringsherum Kirschen und Zwetschgen wählen. Welches etwan also aussehen würde:



Will

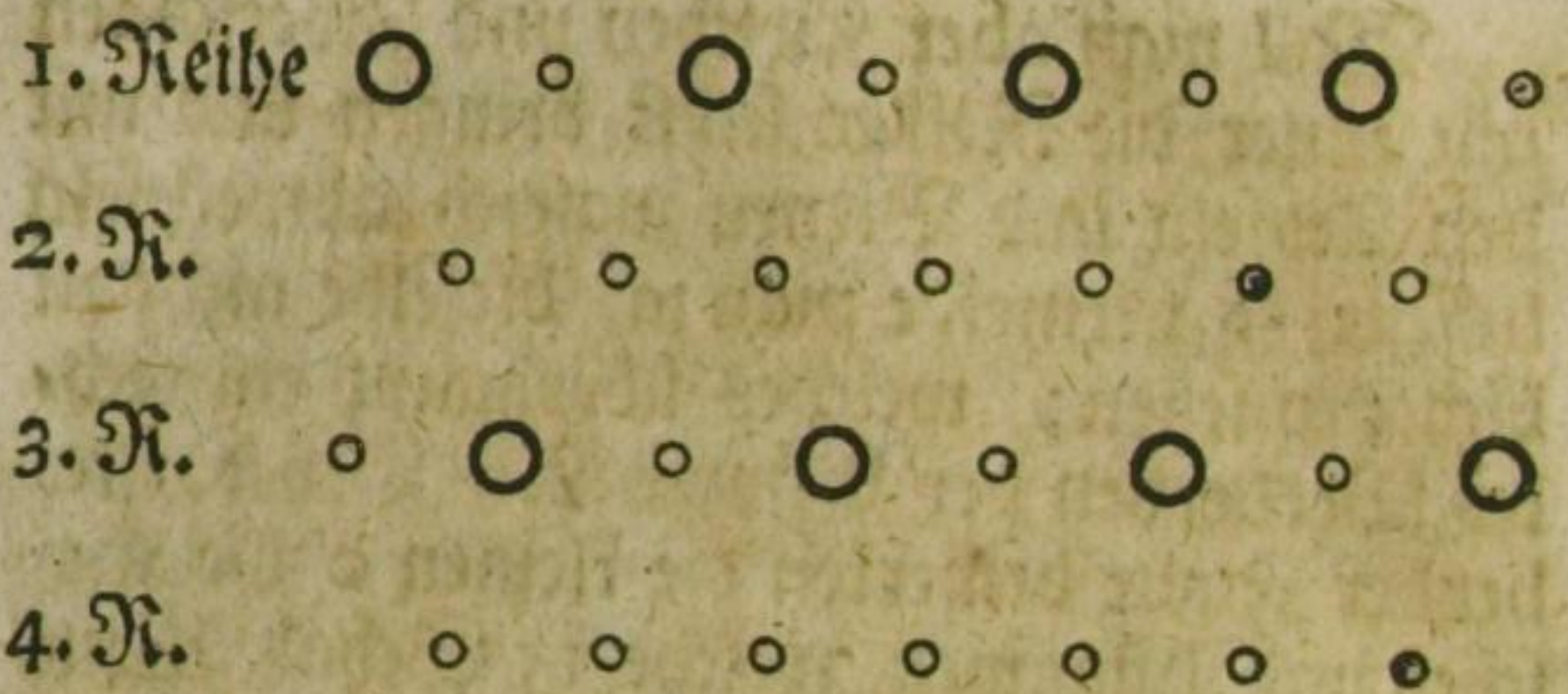
Will man aber Kirschen und Zwetschgen mit unter die Reihen selbst bringen und mit den Aepfeln und Birnen zugleich abwechseln lassen: so vermeide man ja, dieselbe nicht zu dichte zu setzen: welches überhaupt ein rechtes Verderben der Bäume ist. Bey vorstehender Figur bemerken die kleinen o die Kirschen und Pflaumen, welche 15 Schuh Weite haben, und die grosse O bemerken die Aepfel und Birnen, welche 30 Schuh Weite haben müssen.

Denn die Aeste können sich so wenig, als die Wurzeln, ausbreiten, Bäume und Früchte müssen der Luft und Sonne entbehren; und sie ziehen dahero nichts als Moos, und bekommen kleine und dabey unschmackhafte Früchte. Ist der Platz nun groß, und man will gerne alle beysammen haben: so können die Aepfel- und Birn-Stämme 40. Schuhe weit von einander, und allemal zwischen zween solchen Stämmen ein Zwetschgen- oder Kirschenbaum stehen. Will man noch ein mehrers thun, so kann man die Linien der Aepfel- und Birnbäume 40. Schuhe von einander machen, und darzwischen eine Linie von Kirschen oder Zwetschgen Stämme setzen, nach den folgenden Muster. Das grosse O bedeutet Aepfel und Birn, die kleine o aber Zwetschgen und Kirschen. Die Weite ist zwischen jedem Baume, und jeder Linie 20. Schuh.

D 3

1. Reihe

54 Wie man die gepfropften Bäume



Es wäre auch diese Weite nicht genug, woforne man nicht einen Theil der Zwetschgen und Kirschen theils selbst, wegthun könnte, theils solche für sich auszugehen pflegten. Solten solche aber allezeit erhalten werden, alsdann muß diese Distanz, wenigstens auf 45. Schuh weit angeleget werden; das ist, es muß ein Apfel- und Birnbaum seine 30 Schuhe, ein Kirsch- oder Zwetschgenbaum aber seine 15 Schuhe Weite haben. Will einer ein solches Baumstück nicht in Grasgärten, sondern in gebaueten Aeckern anlegen, so thuet er wohl, die zweyte und vierte Reihe wegzulassen. Denn er hat alsdann zwischen der ersten und dritten Reihe, einen Platz von 40 Schuhen; welchen man ohne Beschwerlichkeit pflügen, und mit allen Arten von Früchten anbauen kann; und leidet weder Obst noch Früchte dabey Schaden.

§. 3.

So nun die Einrichtung und Abtheilung, nach jedes Belieben gemacht worden, so werden im Herbst, wann das Laub von den Bäumen gefallen, und also ohngefähr zu Ende des Octobers und weiter hin, so lange man in die Erde vor den Frösten kommen kann, die Bäume an Ort und Stelle gebracht, welche von Rechts wegen, nicht unter eines guten Daumens stark, mit guter Behutsamkeit und ohne Ruinirung der Wurzeln, ausgehoben und an solchen, nebst der Krone, gehörig verstützet seyn sollen, und an die ausgesteckten und unten gebrannten Pfähle eingesetzt, so, daß, auf welcher Seite des Pfahls man anfängt, auch auf dieser Seite die andern alle fortgesetzt werden müssen. Die Löcher, die nie zu groß darzu seyn können, werden gerne also, daß sie den Winter über offen bleiben können, zuvor gemacht, und im künftigen Herbst darauf die Versetzung verrichtet. Unten in die Löcher bringt man hernach etwas kurzen und verfaulten Rühmist, darauf $\frac{1}{2}$ Schuh hoch Erde, und tritt solche zusammen, stellet den Baum hinein, um zu sehen, ob er zu hoch oder zu tief komme: indem er allezeit nicht anders, als wie er gestanden, welches man genau an der Erden siehet, wieder eingesetzt werden darf; dann zettelt man die feinste und klarste Erde gemach an

56 Wie man die gefropften Bäume

die Wurzeln ein; damit sie sich fein dichte an die Wurzeln überall an- und zusammensetzen kann; befördert auch solches durch gemächliche Bewegung und Schütteln des Stammes und mit zu Hülfe kommender Hand, daß man die Wurzeln fein ausbreite und nicht über einander aufballe und zusammendrücke. Ist die Wurzel also mit der Erde ganz bedeckt: so lege man noch etwan einer Querhand hoch kurzen verfaulten Mist in dem Loche herum, doch ja nicht an die Wurzeln selbst, und scharre das Loch zu; trete die Erde mit den Füßen zusammen; mache es gleich und eben, und binde den Baum mit einer Weide locker an. Indessen gehet es auch wohl an, daß, so man im Herbst durch die Bitterung oder sonsten daran versäumet worden, man die Arbeit auch noch im Frühjahre, sobald aber in die Erde zu kommen möglich, vornehmen kann.

S. 4.

Das Versetzen, das man das Herbst-Versetzen nennet, fängt an, wie schon gedacht, zu Ende des Octobers, sobald der Saft vorbey ist und das Holz an den jungen Trieben recht zeitig ist, welches sich durch das Abfallen der Blätter zeigt, und gehet fort, bis der Frost solches verbietet, und wird wieder angefangen, sobald der Frost vorbey ist, welches man das Frühlings-Versetzen nennet.

Von

Von diesen zwey Jahreszeiten hat jede ihren besondern Vortheil zum Versetzen. Im Herbst dunstet die Feuchtiakheit nicht so geschwind aus, als im Frühjahr, und man hat das Austrocknen der Wurzeln weniger zu besorgen, wenn die ausgegrabenen Bäume einige Tage aufgehoben werden müssen, ehe sie versetzt werden können. Wenn aber solche Bäume die den Frost nicht wohl vertragen können, im Herbst versetzt werden, so verderbt sie ein Grad von Kälte, der ihnen nichts gethan haben würde, wenn sie schon einige Jahre versetzt gestanden wären. Daher räth dieser Umstand auch das Versetzen im Frühjahr an. Hr. Miller ist auch der Meinung, daß die Bäume, zumal diejenigen, so ihre Blätter im Winter behalten, z. E. die immer grüne Eichen, die Eiben, die Tannen, die Forren, der Lerchenbaum, die Cypressen, und die Stechpalmen eher bekommen, wenn sie im Frühling versetzt werden. Aber man muß das Frühlings-Versetzen einstellen, sobald die Knospen an den Bäumen sich zu öffnen anfangen. Doch kann man den weißen Maulbeerbaum hiervon noch ausnehmen, als der das Versetzen noch leidet, ob er gleich schon getrieben hat.

S. 5.

Da auch die Wurzeln der Bäume, so den Saft des Wachstums ansaugen, und
 D 5 ihn

58 Wie man die gefropften Bäume

ihn in den Schaft und in die Zweige überführen, aus Herz- und Tau-Wurzeln bestehen, so können zwar die Herz-Wurzeln verstuget, die Tau-Wurzeln aber dürfen so wenig, als möglich, abgeschnitten werden; weil diese die zartesten sind, die bey dem Verschneiden alle Vorsicht und Aufmerksamkeit erfordern. Dieses ist aber auch mit der Bedingung zu verstehen: daß man bloß an denjenigen Bäumen, welche nicht allzuweit dürfen verschicket werden, die kleinen Wurzeln schonen müsse. Denn wenn ein Baum weit verschicket werden soll, so, daß derselbe nicht bald eingesezet werden kann, so ist es besser, daß man demselben die kleinen Wurzeln nehme: denn, da dieselben sehr zart sind, so werden sie in der Luft trocken, und verlieren ihre anziehende Kräfte. Wenn dahero diese Wurzeln nicht vorher weggenommen worden sind, so gerathen sie nachgehends in der Erde in die Fäulung, welches den neuen Auswüchsen der Wurzel vielen Schaden bringt. Wenn aber ein Baum wieder in die Erde kann gebracht werden, bevor seine kleinen Wurzeln verdorben und trocken geworden, so ist zu rathen, daß man die kleinen Wurzeln mit aller Sorgfalt zu erhalten suche, weil dergleichen Bäume, wo der Saft ungehindert eindringen kann, viel besser fortkommen. Unsere Absicht muß bey dem Versetzen der Bäume hauptsächlich dahin

hin

hin gehen, daß sich die an der Wurzel befindlichen Defnungen auf das geschwindeste mit den schwammichten Theilen der Erde verbinden, und die für den Baum nöthige Nahrung aus denselben anziehen.

S. 6.

Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birnbäume selten auf den Aeckern und Strassen zu Alleen, wegen des schlechten, steinigten und kiefigten Erdbodens, den wir selbst, als untauglich, angemerket, gerathen wollten. Allein Geduld, Zeit und Fleiß kann hierbey alles möglich machen. Man mache es nur, wie es andere unsere fleißigen Nachbarn schon gethan haben, so wird es sich gar wohl thun lassen, und aller Anstand wegfalen. Z. E. zu Aepfel- und Birnstämmen mache man runde Gruben, welche 12 Schuh über die Mitte weit, und $2\frac{1}{2}$ auch 3. Schuhe tief. Die Erde, so man heraus hebt, leget man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kieß aber auf die andere. Diesen führet man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führet man so viel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermischet, welche aus der Grube gekommen ist, und mit beyden die Grube wieder angefüllet, welche Melirung gleich

60 Wie man die gepfropften Bäume

gleich bey den Einwerfen geschieht, so, daß zwey Personen, eine von dieser, die andre von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre, einwirft. Die hierzu erforderliche gute Erde wird nicht schwer zu bekommen seyn. Es ist kein Dorf, das nicht verschiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen hat. Aus diesen kann man die Erde, bis auf den bösen Kies oder Boden, nehmen, und den Raum bey dem Hinführen wieder mit dem Kiese aus den Löchern anfüllen. Solche Wege werden fast wie Eisen so fest und dauerhaft, und besser, als vorher. Nimmt man nun, wie pag. 21. gedacht worden, den Schlamm aus den Bächen, Teichen und Gräben darzu: so findet weiter gar nichts, als die Faulheit, dargegen statt. Die Gruben werden zeitig im Herbst gemacht und gefüllet: damit die Erde, den Winter über sich setzen kann. Der Bauersmann verrichtet diese Arbeit, wann er mit allen seinen Feldgeschäften fertig ist; mithin ist es nur um weiter nichts, als um die Mühe, zu thun.

S. 7.

Das Ausstecken der Alleen in geraden Linien kann auf Meilwegs weit, nach dem bloßen Absehen, geschehen, und zwar also: Man siehet so wohl den ersten, als letzten Ort, aus, wo der erste und letzte Baum stehen soll. Auf
bey

bede Stellen stecket man den Pfahl, senkrecht ein. Alsdann tritt einer etliche Schritte hinter diesen ersten Pfahl, und nimmt das Absehen auf den letzten. Mittlerweile gehet ein anderer an den Ort, wohin der mittelste Baum hinkommen soll, und steckt auch seinen Pfahl senkrecht ein. Der nun, welcher vor den ersten Pfahl stehet, kann gleich sehen; ob er zu weit rechter oder linker Hand eingesteckt sey, und den Mann, der dabey stehet, mit der Hand zu rechte weisen. Ist der auch richtig, so nimmt man wieder das Mittel von diesen beyden; und so verfährt man durch die ganze Linie.

IX.

Vom Beschneiden und Ausputzen
der Bäume.

§. I.

Die Zeit, in welcher ein bedachtsamer Gärtner sich mit dieser Verrichtung abgiebt, ist alsdann am bequemsten, wann die Wunde, so der Baum durch den Schnitt bekömmt, weder durch die Beleidigung einer starken Kälte, noch durch den Verlust

62 Vom Beschneiden und Auspußen

lust der besten Nahrungssäfte, gar zu sehr mitgenommen wird. Dahero ist zu Anfang des Merzes, und so lange die Bäume noch nicht ausgeschlagen sind, das Auspußen und Beschneiden am besten vorzunehmen. Und so man bey dem Abnehmen die Vorsicht brauchet, daß die Schale an den Bäumen nicht verlezet, am allerwenigsten aber die um den Ast herum an dem Stamme, von der Natur gleichsam schon darzu bereitete, Narbe nicht mit vom Stamme weggeschnitten, der Flecken aber fein glatt und eben gepuget, und mit Baumwachs oder Pfropfleimen bedecket wird: so wird von dem umlaufenden Saft sich ein ziemlicher Ringel ansetzen, und den kahlen Flecken auf das folgende Jahr bald bedecken.

S. 2.

An allen Bäumen muß man die Wasserreiser, die man auch Räuber nennt, so wohl oben am Baume, als unten an der Wurzel, und sonst auch alle dürre Zweige wegschaffen und auspußen. Nimmt man einem erwachsenen Baume viel Holz, so verbessert man insgemein dadurch die Frucht: dahero die Aerie, die oben in der Mitte des Baumes in seinen Gebüsch allzu dicht in einander gewachsen sind und grossen Schatten machen, abzufällen sind, daß der Baum inwendig fein hohl und durchsichtig werde, damit die übrigen

gen

gen Aeste die belebende Kraft der Sonne, und die Erquickung der fruchtbaren Regen alle gleich empfinden. Man suchet darzu besonders die Aeste aus, welche auf- und übereinander liegen und reiben, und welche den Baume sonst einen Uebelstand und ein schlechtes Ansehen geben, wenig Knospen haben, oder sonst in Wege stehen; überhaupt auch alles dürres Zeug, und pukt es weg.

S. 3.

Bei dieser Arbeit müssen die jungen Knospen in Acht genommen werden, daß man solche nicht abstreife. Diese sind entweder Laub- oder Frucht-Knospen. Die Frucht-Knospen sind noch einmal so groß, als die Laub-Knospen, auffer am Ende des Zweiges. Alles was versezet worden, darf nicht unter dem Jahre beschnitten werden. Auch darf es nicht bey Regenszeit geschehen: weil die hineindringende Masse leicht Fäulung machet. Alle Verstutzung und Abkürzung der Zweigae muß allezeit an dem Auge etwas schief mit dem Schnitte geschehen, daß die Linie desselben an dem Stamme einen spizigen Winkel bildet; welches also viel eher und besser verwächst. So muß man auch nicht auf einmal den Baum allzusehr blößen, und der Sache nicht zu viel thun, und denselben in eine übertriebene Höhe treiben, die eben mit so vieler Un-

ge=

64 Vom Beschneiden und Ausputzen

gemächlichkeit vergesellschaft ist, als die allzu viele Niedrigkeit der Aeste, daß man bey vielen weder darunter hingehen, noch darunter was handthieren kann. Ueberhaupt aber muß man mit den östern Ausputzen und Beschneiden der Bäume, insonderheit bey Zwetschgen- und Borstorfer-Aepfelbäumen eine Ausnahme machen, welche davon untragbar werden. Diese muß man der Natur überlassen, was solche nach und nach selbst zu durren Reifern und Aesten machet, die man alsdann erstlich davon säubert und abputzet.

S. 4.

Wenn die Hamburger ihre Linden geschwinde dickstämmig haben wollen, so schneiden sie unten an dem Baum, und zwar an dem Theil, der noch in der Erde stehet, damit an dem Baum nichts zu sehen sey, in die Rinde Horizontalschnitte, doch so, daß die Rinde nicht ringeherum durchschnitten werde, sondern einige Zwischenräume bleiben, wo aber dergleichen Raum ist, wird über demselben ein anderer Horizontalschnitt, der so lang ist, als der unter ihm stehende Raum gemacht. Vermöge der Erfahrung gehet dieses mit den Nußbäumen auch an.

S. 5.

Obgleich der Baumschnitt am besten durch eine mündliche und zugleich practische Unterwei-

wei-

weisung eines erfahrenen Mannes zu erlernen ist: so wollen wir doch bey der noch wenigen Anleitung hierzu, eine gute Anweisung davon, aus dem Mecklenb. Streliz. Anzeigen, mit beyfügen.

X.

Von dem Beschneiden der
Fruchtbäume.

S. I.

Einen Baum zu beschneiden, hält mancher für eine gar geringe Kunst. Er nimmt ein Messer, und schneidet alles weg, was das Unglück hat, vors Messer zu kommen; und nun ist er fertig. Hiezu gehört keine Kunst. Allein einen Baum so zu beschneiden, daß man die Fruchtbarkeit und das Tragen nicht hindert, sondern vielmehr befördert, erfordert schon eine genaue Kenntniß der Natur eines jeden Baumes, den man beschneiden will. Die Gärtner müssen dieses verstehen, wenn sie den Namen eines geschickten Baumgärtners führen wollen. Ein Hausvater handelt daher auch vorsichtig, wenn er seine Bäume einem geschickten Gärtner

E
ner

ner anvertrauet. Weis aber nicht ein jeder hierzu Gelegenheit hat, und sich mancher Liebhaber der Baumzucht findet, dem es nützlich wird, wenn ihm die Vortheile und Regeln gezeigt werden: wird es den Absichten dieser Beyträge nicht entgegen seyn, wenn über dieses Stück der Hauswirthschaft einige Betrachtungen angestellet werden.

Man hat bey der Baumzucht eine gedoppelte Absicht. Entweder man sucht einem Baume die Gestalt einer Pyramide, einer Kugel, einer Glocke, eines Kessels zu geben; oder man suchet die Fruchtbarkeit des Baumes zu befördern. In dem ersten Falle muß man oft die schönsten Zweige, die die besten Früchte versprechen, der blossen Gestalt aufopfern, und der beste Zweig muß weggeschnitten werden, wenn er die Form und das Ansehen hindern würde. Hier arbeitet die Hand mehrentheils fürs Auge, und dieses giebt die Regel, nach welcher man den Schnitt vornehmen muß. Von dieser Art werde ich jetzt nicht besonders handeln; ich will nur dieß einige bemerken, daß es bequem, aber niemals vortheilhaft ist, Bäume mit einer Hakenscheere zu beschneiden. Sind es lauter junge Schößlinge, so gehet es noch an: trifft man aber 2 oder 3 jährige Zweige, so wird der Zweig gequetschet, und wenn es ein hitziger Baum ist; so erzeuget sich ein Brand,
und

und der Baum wird bald zu Grunde gerichtet.

Die andere Art Bäume zu beschneiden, geschieht um des Nutzens willen, nämlich bey jungen Bäumen das Tragen zu befördern, und bey den bereits tragenden die Fruchtbarkeit dergestalt zu lenken und zu vermehren, daß kein Zweig ohne Frucht bleibt. Wenn man junge Bäume besiehet, die niemals beschnitten worden, so findet man Zweige, die oft eine Elle lang sind, woran weder Auge noch Blatt, als blos am Ende des Zweiges zu finden ist. Dieser Zweig wird dem Baum zur Last, der ganze Zweig, der eine Elle lang ist, wird ernähret, und nützet nichts mehr, als er thun würde, wenn er 3 Zoll lang wäre. Dieses zu verhüten, ist der Hauptsatz, und worauf das Beschneiden beruhet, und die Quelle, woraus alle Regeln dieser Kunst herfließen.

Damit dieses deutlicher werde, muß ich folgendes zum voraus setzen: 1. die Bäume werden gemeiniglich im Februar und März beschnitten. Birn- Aepfel- Kirsch- und Pflaumenbäume können, so bald das Laub abgefallen ist, und den ganzen Winter hindurch, beschnitten werden. Jedoch ist bey solchen Bäumen, welche sehr stark ins Holz treiben, anzurathen, den Schnitt etwas später und alsdann erst vorzunehmen, wenn ihre Kno-

spen stark aufgeschwollen, und dem Austrieb nahe sind. Was also im vorigen Sommer gewachsen, heisset ein Schößling, oder jähriger Zweig; was den Sommer vorher gewachsen, ein zweyjähriger; u. s. w. 2. Zähle ich die Augen an dem Schößlinge also, daß das Auge, so dem zweyjährigen Zweige am nächsten ist, das erste, das folgende das zweyte, u. s. w. und das Auge, das an der Spitze eines Schößlinges sitzet, das letzte genennet wird. Ich folge hierinn der Ordnung der Natur in dem Wachsen eines Baumes.

Diese beyden Anmerkungen dienen dazu, den Unterschied eines Holzzweiges und eines Fruchtzweiges anzugeben. Beyde sind unterschieden. Ein Holzzweig kann nicht anders, als durch den Schnitt, oder durch die Länge der Zeit und Hervortreibung der Fruchtzweige tragbar gemacht werden. Ein Fruchtzweig wird durch einen unvorsichtigen Schnitt sowohl, als auch durch Unterlassung des Schneidens zum Holzzweig gemacht, indem, wenn man den Schößling aus dem letzten Auge fortwachsen lässet, der größte Theil der Fruchtaugen erstirbt.

Holzzweige sind diesem nach 1. alle Schößlinge, die aus einem zwey, drey oder vierjährigen Zweige unmittelbar hervorschiessen. 2. Wenn ein Schößling beschnitten worden; so treibet er im folgenden Jahre zwey
oder

oder drey Zweige aus den beyden oder drey letzten Augen; unter diesen Zweigen ist der aus dem letzten Auge mehrentheils der stärkste, und ist ein Holzweig. Die Zweige aber, die aus einem Auge eines jährigen Schößlings hervordachsen, sind Fruchtzweige; außer demjenigen, der aus dem letzten Auge eines beschnittenen Schößlings gewachsen ist.

Weil nun ein Holzweig nicht anders genutzet werden kann, als daß man ihn zwinget, Fruchtzweige zu erzeugen, so folget daraus die erste Regel: daß ein Holzweig kurz abgeschnitten wird. Man läset ihm nur 3 oder 4 Augen, und zwinget ihn dadurch, daß er drey neue Fruchtzweige, und einen Holzweig treibet. An einem Fruchtzweige müssen die Augen reifen, daß sie Blüthen und Früchte treiben. Dieß geschiehet aber nicht, wenn die Augen Zweige treiben; daher folget die andere Regel: daß man die Fruchtzweige lang beschneidet. Man läset ihnen, nach dem der Baum gesund ist und stark treibet, 6, 8, auch wohl 10 Augen; und alsdenn treibet das letzte Auge einen Holzweig, das nächste darunter einen neuen Fruchtweig und die untern Augen setzen sich zum Fruchttragen. Durch Beobachtung beyder Regeln erhält man 1. daß an dem Baume keine leeren Zweige kommen, 2. daß jährlich Zweige da sind, die sich zum Tragen reifen, und andere, die bereits

reits wirklich tragen. 3. Folglich keine unnütze Zweige vergeblich ernähret werden.

Hält man sich nun an diese beyden Hauptregeln; so muß man hernach auf die Beschaffenheit des Baumes selbst sehen; diese ist entweder zufällig oder natürlich. Zu jenem gehört, ob ein Baum stark oder wenig treibet. Je stärker er treibet, desto mehr Augen muß man den Fruchtzweigen lassen, damit der Baum etwas zu ernähren habe; denn sonst treibet er zu stark, und die Augen, die sich zum Tragen bilden sollten, verwandeln sich in Zweige. Treibet er nur wenig: so läßt man ihm auch weniger Augen; doch siehet man hiebey auch auf die Jahre. Ein guter und gesunder Baum treibet desto stärker, nachdem er oft beschnitten worden: so wie es einem Baume, der jährlich beschnitten worden, eine Krankheit und wohl gar den Tod bedeutet, wenn er anfängt schwach und matt zu treiben.

In Absicht der natürlichen Beschaffenheit muß man die Natur des Baumes kennen, und wissen, wie alt das Auge an dem Fruchtzweige werden muß, ehe es blühen und tragen kann. In diesem Stück findet sich eine große Verschiedenheit unter den Bäumen. Einige Bäume tragen aus einem Auge, das ein Jahr alt ist. Ein Schößling, der ein Jahr alt ist, und kein Holzweig ist, bringet schon
schon

schon seine Früchte. Dieses findet sich sonderlich bey den Pfirsichen, die niemals anders, als aus einem jährigen Auge tragen, bey der Kornelkirsche, den süßen Pflaumen, Apricosenpflaumen, ingleichen bey den Kirschen und Apricosen, die beyde gleichfalls aus einem jährigen Auge tragen, sowohl an den Fruchtzweigen, da sonderlich das erste bis vierte Auge diese Früchte giebet, als auch an den Zacken, welches eigentlich kleine Fruchtzweige sind, die jährlich nicht mehr als ein neues Auge fürs folgende Jahr zum Tragen setzen. Bey dieser Art der Bäume schneidet man die Fruchtzweige lang, und lästet ihnen 10 bis 12 Augen, aus der Ursache, weil die ersten Augen blühen und tragen, die letzteren sich zu kleinen Zacken formiren, und Fruchtzweige fürs künftige Jahr werden.

Die zweyte Art der Bäume träget nicht eher, als im dritten Jahre, und zwar aus kleinen Zweigen oder Zacken. Hieher gehöret sonderlich die ordinaire Pflaume oder Zwetsche. Der Baum wird beschnitten oder nicht; so wächst im ersten Jahre ein Schößling; einige Augen treiben im zweyten Jahre Zacken, an welchen kleine Augen sich zum Tragen formiren, diese blühen und tragen im dritten Jahre. Die Zacken formiren sich am Ende des Schößlinges. Wird der Baum nicht beschnitten; so formiren sich nur die 3 bis

4 äußersten Augen zu Zacken, und die übrigen ersterben; und ein großer Theil des Zweiges wird unnütz. Hier läßt man daher einem Fruchtzweige 8 oder 9 Augen. Von diesen setzen die ersten 5 bis 6 Zacken zum Tragen; die übrigen Augen erzeugen ein paar Fruchtzweige, und einen Holzweig, welches der äußerste und stärkste Schößling ist. Jene schneidet man jederzeit, wie im vorigen Jahr; diesen aber schneidet man kürzer auf 3 oder 4 Augen. An jenem formiren sich Zacken zum Tragen, und an diesen erzeugen sich wieder ein paar Fruchtzweige, mit welchen man im folgenden Jahre eben so verfähret. Durch dieses Beschneiden erlanget man es, daß an dieser Art Bäume alle Zweige ihre Früchte bringen, und man immer junge Zweige hat, die aufs folgende Jahr eine Frucht versprechen.

Die dritte Art der Bäume setzet eigentliche Frageknospen, die an sich kennbar sind; und hieher gehören die Aepfel- und Birnbäume. Siebet man auf die Zeit acht, in welcher sich diese formiren, so werden 4 Jahre dazu erfordert, daß aus einem Auge ein Schößling wird, der seine Früchte trägt. Es verstehet sich von selbst, daß man nicht ohne Noth Zweige wegschneidet, an welchen Frageknospen sichtbar sind. Daher kommt es nur darauf an, daß man einen Schößling

ling

ling so schneidet, daß er Trageknospen setzen kann. Hier verfährt man nach eben der Methode, wie bey der zweyten Art der Bäume; nur daß man den Fruchtzweigen weniger Augen, etwa 5 bis 7 läffet, weil die Bäume dieser Art selten mehr als 3 bis 4 Trageknospen ansetzen; und daß man ein Jahr länger auf die Frucht warten muß, als bey den vorhergehenden nöthig ist.

Ben Beobachtung dieser Regeln wird man oft finden, daß da ein Holzweig an dem Ende eines abgeschnittenen Schößlinges sich erzeugen sollte, sich an dessen statt ein schwacher Zweig zeigt, und der zweyte stärker ist, als der äußerste. Dies ist allerdings ein Fehler, der aber gemeiniglich daher kömmt, daß man den ersten Schößling zu weit von dem letzten Auge abgeschnitten; daher das Holz erkranket, und das letzte Auge in seinem Wachsthum gehindert worden. Man muß daher einen Zweig nie anders, als nahe über dem Auge abschneiden, damit der Schnitt desto leichter überwachsen seyn kann. Findet sich aber jener fehlerhaft; so läffet man den zweyten stärkeren zum Holzweig stehen, und schneidet den äußersten zusammt dem alten Zweige, aus welchem er hervor gewachsen, völlig hinweg; und so ist der Baum wieder in seiner Ordnung.

E 5

E 5

Es ist allen Espalier- und Kesselbäumen vortheilhaft, bey Pfirsich- und Apricosenbäumen aber besonders nöthig, daß sie um, oder bald nach Johannis, da der zweyte Trieb angehet, noch einmal beschnitten werden. Die Pfirsichen und Apricosen treiben aus zwey, drey und mehrjährigen Zweigen junge Schößlinge, die an sich nichts anders als Holzweige sind, diese schneidet man im Sommer bis auf 3 Augen weg, und erhält dadurch, daß sich an diesen kleine Fruchtweige setzen, die im folgenden Jahre tragen können.

Unter den sauren Kirschen findet sich eine besondere Art mit einem platten Steine, diese trägt aus einem jährigen Auge, wirft aber das Auge aus, so bald die Frucht reif ist. Daher wächst der Baum in lauter geraden und durren Zweigen fort, an welchen nur dasjenige grau ist, was im vorigen Jahre gewachsen ist. Diese Art wird mit Vortheil auch zweymal im Jahre beschnitten, damit man desto mehr junge Zweige ziehe, welche allein Blätter haben und Früchte bringen.

Dies sind allgemeine Regeln, die aus der Natur der Bäume hergeleitet, und durch die Erfahrung bestätigt sind. Ihre Beobachtung befördert den Nutzen der Baumzucht; lässet man sie aber aus der Acht, und schneidet

Det

det nur, wie es einem gut deucht, so wird man durch die Erfahrung belehret, daß ein unvorsichtiges Beschneiden die Fruchtbarkeit eines Baumes auf mehrere Jahre verhin-
dere.

XI.

Von den Schäden und Mängeln, auch
der Wartung der Bäume.

S. I.

Ein Obstgarten wird vorzüglich in gutem Stande erhalten, wenn man den ganzen Platz kann zu Grabland anwenden und wirklich darzu anwendet. Wollen aber die Umstände des Besizers solches nicht zulassen, und muß man es nothwendig zu einem Grasflecken brauchen: so thut man am besten, wenn man wenigstens die Reihen, worauf die Bäume stehen, in 3. Schuh breiten Rabatten, zu Grabland, der Länge nach, machet und darzwischen allezeit einen Grasflecken zu nutzen suchet. Denn in guten Obstgärten ist unten um die Bäume herum niemals einiger Rasen oder Filz zu dulden, sondern solcher wenigstens in einem ziemlichen Ringe
oder

76 Von den Schäden und Mängeln

oder Umfange, um jeden Baum herum, wegzuschaffen: damit der Regen sich einziehen, und die Sonne und Luft in die Wurzeln würfen könne. So aber auch dieses nicht seyn könnte: so muß der Rasen zur Herbstzeit rund um die Bäume herum aufgehoben und zurücke gelegt werden. Auf diesen von Rasen entblößten Ort leget man kurzen und wohl verfaulten Röhhdünger, doch nicht nahe an den Stamm, damit der Regen und Schnee desto besser mit seiner Heilung einziehen kann. Zur Sommerszeit müssen auch diese Cirkel zuweilen umgearbeitet und gelüftet werden: damit der Mist und die Erde fein unter einander komme, und kein Unkraut darauf wachse. Auch müssen die an den Bäumen etwan befindlichen durren Aeste abgeputzet, und überdies, die Bäume von ihrem Moose und aufgesprungener Rinde fleißig gesäubert werden: als wovon die Bäume in ihren Wachsthume starke Beförderung bekommen. Diese Säuberung der Bäume vom Moose und aufgesprungener Rinde kann am leichtesten und besten im Frühjahre oder Herbst, wann es vorher wenige Tage lang geregnet hat und daran die Bäume aussen noch feucht sind, geschehen: da man, vermittelst einer eisern Backtrog-Scharre oder einer noch schicklichern darzu besonders verfertigten Baumscharre, das Moos und die aufgesprungene Rinde von den
Bäu

Bäumen leicht abkratzen kann. Auch nimmt man einen haarenen oder tuchenen Lappen, wenn es wohl geregnet hat, und reibet, mit Bequemlichkeit, in etlichen Stunden dasjenige ab, was mit Abschaben und Kratzen oft viele Tage aufhält, und die Rinde in Gefahr bringt. Die Holländer übersprühen auch ihre Bäume mit Kalkwasser, wovon das Moos abfällt. Nicht weniger kommt ihnen wohl zu statten, wenn man solche des Jahres über etwan zwey oder drey mal im gar trockenen Sommer durchaus und hinlänglich begießet; z. E. einmal, wenn die Bäume abgeblühet, und die Knospen sich angezehet haben; und das anderemal, wann die Früchte sich völlig angezehet, und im Wachsen sind, welches meistens im August geschieht. Es muß aber das Begießen allezeit nach Untergange der Sonne, und recht hinlänglich und jedesmal durchdringend, geschehen. So erfrischet man auch die Bäume gar sehr und es giebt den Früchten eine bessere Reife und Farben, wenn man mit einer Sprütze über die Bäume in die Höhe sprühet, daß das Wasser, wie der Regen, über die Bäume herab- und durchfalle.

S. 2.

Alle organisirte Körper sind gewissen Veränderungen unterworfen, die man, in Ansehung

hung

78 Von den Schäden und Mängeln

hung ihres natürlichen Zustandes, Krankheiten nennen kann. Ein Baum also, dessen Stamm verfaulet, der seine Blätter vor der Zeit verlieret &c. ist krank; und man nennet ihn dagegen gesund, wenn seine Theile alle wohl beschaffen sind. Man kann die Krankheiten der Pflanzen nach Hn. Tournefort folgenden Ursachen zuschreiben. 1) Dem Ueberfluß des Nahrungssaftes; 2) Dem Mangel desselben; 3) Einigen bösen Beschaffenheiten desselben, die er bekommen kann. 4) Seiner ungleichen Vertheilung in die unterschiedene Theile des Baumes. 5) Aeufferlichen Zufällen. Der Ueberfluß des Nahrungssaftes macht, daß er von sich selbst aus seinen Gefäßen tritt. Wenn aber eben dieser Saft, aus Mangel der Geschwindigkeit, in seinen eigenen Röhren dicke wird, und also darinnen stehen bleiben muß: alsdann setzet sich der Saft, der aus der Wurzel immerfort in die Höhe steigt, nach und nach in die Luftröhren, die man die Lungen der Pflanzen nennen kann; er unterbricht die Gemeinschaft der Luft, und hindert den Umlauf der übrigen. Der Baum wird also erstickt. Der Baumbeschneider zieht sich hieraus die Regel: Wenn man den Bäumen, die von hohen Stämmen sind, mehr Holz nimmt, als man soll; so bringen sie wenig Frucht. Denn weil des Saftes, in Ansehung des Holzes,
das

das ernähren soll, zu viel ist: so treibt er nur neue Zweige, anstatt, daß er die alten, deren Gefäßen schwerer zu durchdringen sind, blühend machen sollte.

S. 3.

Was die Krankheiten anlangt, so von äußerlichen Zufällen entstehen: so kommen sie gemeiniglich vom Hagel, Froste, Schimmel, vom Stiche und Fraße der Insecten, von verschiedenen unschicklichen Beschneiden und Einschneiden, und der Erde her. Der Hagel, der auf die Blätter fällt, zermalmet ihre Fasern, und machet, daß der Nahrungsaft austritt. Der Frost machet sie verderbend, wenn sie naß sind. Denn wenn das Wasser in ihren Zwischen-Löchlein gefriert, so zerreiſſet es dieselben durch seine Ausdehnung, also, wie es auch sonst harte und veste Gefäße zersprenget, in denen es eingeschlossen ist, und darinn gefriert. Der Schimmel ist auch eine gefährliche Krankheit, wenn die Bäume an feuchten Orten stehen. Die Feuchtigkeit machet, daß die Eyer oder Saamenkörnlein von gewissen Moos oder Schwämmen, die in das Gewebe der Rinde kommen, aufgehen. Das Vergrößerungsglas zeigt, der Schimmel sey nichts anders, als ein Beet voll jetztgedachter Pflanzen, wie solches uns der geschickte Hr. Ledermüller in seinen schönen Mikroskopischen Gemüths- und
 Au-

80 Von den Schäden und Mängeln

Augen-Ergözung sehr artig gewiesen. Diefem Uebel abzuhelfen, fo muß man die Bäume, wie vor erinnert worden, immer rein halten, oder folche an trocknere Orte bringen. Kömmt das Uebel vom Safte her, fo muß man das todte und angegangene Holz, bis auf das frifche und grüne, ausschneiden, und mit Baumwachse oder Pfropfleimen verbinden. Kömmt es vom überflüßigen Safte, fo thut man wohl, wenn im May oder Junius, zu welcher Zeit der Saft am stärkften ist, die Schale an den Bäumen mit einem Messer, von oben, bis unten nach der Erde zu, subtil aufrißet. Und damit man nicht allzu tief und auf das Holz einschneide: fo faffet man die Spitze des Messers zwischen zween Finger: fo kann man es, nach Gutbefinden, feichter oder tiefer in die Rinde einhalten, wie man nur will. Auch nach der Gröffe und Stärke des Baumes, kann man dergleichen Uderlässe gegen Morgen und gegen Abend anbringen. Ist aber dergleichen Schaden schon geschehen, und der Saft in die Fäulniß gegangen; fo stellet sich auch am ersten das Ungeziefer, (welches dahin aus seinen Naturtriebe angewiesen wird, und ausserdem nicht die Kraft hat, ihre Nester von Stroh und andern Materien, wie die Vögel und andere Thiere zu bauen) daselbst mit ihrem Stiche ein, und legen ihre Eyer drein. Das Ey wird mitten in diesem

Neste

Neste ausgebrütet; und der Wurm, der heraus kömmt, findet gleich seine Nahrung schon zubereitet. Dieses kann man nun bald an der Schaale gewahr werden. Daselbst muß man nun mit einem Messer aufschneiden und nachsuchen, bis man den Maulwurf, ich meine solche Made oder den Wurm, selbst findet, und den hohlgemachten Platz fein aus- und wegpuzen und mit Baumwachse verstreichen. Findt man aber in dem Holze schon selbst hie und da Löcher, und der Schrotwurm hat sich, so zu reden, schon tiefer ins Land hinein gemacht: so ist kein Hülfsmittel mehr vorhanden sondern, der Baum ist verlohren. Die Berren, Engerlinge und dergleichen den Bäumen schädliche Ungeziefer werden durch den allzu rohen Mist, und besonders Schaafdünger, in das Land gebracht. So wird auch der Nahrungsaft gehemmet, und in Fäulniß und Brand gebracht, wenn dem Baum etwan von einem ungeschickten Arbeiter mit einem Hauen, oder Beilschlag, Gewalt angethan wird, oder auch durch allzu bestes Anbinden, da die Weiden in die Rinde einschneiden, oder diese sonst Schaden leidet.

S. 4.

Die Untragbarkeit ist allerdings auch ein Hauptmangel eines Baumes; und werden allerhand Mittel dargegen angegeben. Einige wollen durch Beygrabung eines todten Aases an den Baum, oder sonst durch geile

F

u

82 Von dem schädlichen Ungeziefer

und fette Düngung, die Fruchbarkeit zuwege bringen; andere geben es der Pfahlwurzel Schuld; suchen solche auf, und hauen sie ab. Noch andere wollen es durch das Beschneiden zwingen; oder bohren Löcher in die stärksten Wurzeln, und schlagen Pföcke von Hasgedorn drein; noch andere schlagen den Hauptgiebel von Baum aus, da besonders solche unfruchtbare Bäume stark in die Höhe und das Holz treiben; ja manche wollen andere Mittel dagegen wissen. Hauptsächlich ist hierbei Verstand anzuwenden, daß man hinter die wahre Ursache kommen möge. Und hat man diese gefunden, und die dienlichen Mittel dagegen vergeblich angewendet: so ist kein besserer Rath, als daß man den Baum abwerfe, und eine tragbare Frucht von neuen darauf bringe.

XII.

Von dem schädlichen Ungeziefer der Baumgärten.

§. I.

Die schädlichsten Feinde und Verderber der Gärten, besonders der jungen Bäume, sind die Ameisen, Käfer, Maulwürfe, Ohrwürmer, Raupen, Schnecken, Kie

Regenwürmer, Nittmäuse und Sperlinge: gegen welche man nicht zeitig genug oder hinlänglich vorbauen kann, und alle die Künste leyen, so man bisher zu deren Vertreibung angewandt, haben keinen Stich gehalten, und wenig oder nichts geholfen; und wo sie auch davon an einem Orte weichen; so finden sie sich desto häufiger an andern Orten wieder ein. Daher ihre Ausrottung, welche man durch deren Tödtung und Befangung unternimmt, noch das beste Mittel ist und auch bleiben wird. Der May Monat 1764. hat gewiesen, was die Vernachlässigung allgemeiner Raupentage für Schaden bringe. Hierbey ist aber sehr zu wünschen, daß die Obrigkeiten, so wohl wegen des allgemeinen Schadens, den solches Ungeziefer an vielen Orten in den Wäldern, Feldern, an Bäumen und am Grase oft anrichtet, als auch besonders in den Gärten an den Obstbäumen und Zäunen thut, zu Ausrottung solches schädlichen Geschmeißes, behörige, nachdrückliche und hinlängliche Veranstellungen treffen mögen. Denn wenn sich auch ein oder anderer fleißiger Hauswirth dabey alle Mühe giebt, und seine faule Nachbarn nicht dergleichen thun: so wird des erstern seine Mühe beynah vergeblich seyn, wenigstens der gehofte Nutzen nicht völlig erreicht. Man findet zwar an diesen und jenen Orten dergleichen löbliche

84 Von dem schädlichen Ungeziefer

Anordnungen schon; wie schlecht aber und mit welcher Nachlässigkeit und geringen Nachdruck gemeiniglich von den Unterobrigkeiten darüber gehalten wird, weilen dergleichen Wildpret nichts in die Küche einbringet, ist jederman nur allzu bekant. Und so lange auch Obrigkeitwegen hierzu nicht ein besonderer fleißiger und ehrlicher Mann, oder derer etliche, besonders bestellet und verpflichtet werden, für die Vergeltung dessen Bemühung gar leicht ein Fond zu machen, der alljährlich von Gärten zu Gärten, von Wiesen zu Wiesen, von Feld zu Feld, auch wider Willen und Dank derer Besitzer, dergleichen schädliche Ungeziefer auffuche und ausrotte: so bleibt es in Ewigkeit nur ein guter Wunsch: die höchsten Obrigkeiten mögen, vor oder nach uns, schriftliche oder gedruckte Mandata diesfalls ergehen lassen oder nicht, sie mögen solche anschlagen, oder von der Canzel lesen lassen. Es dürften ohnmaßgeblich nur an jedem Orte bessere Fluhrschützen gewählet werden, welche auch zu anderer Jahreszeit, und nicht nur zu der Zeit, wann es die Garben bey der Erndte heimzutragen giebt, gerne auf den Felde seyn, wie sie allda seyn sollten. Diese würden sowohl hiebey, als auch zu Verhütung der Felddiebereyen und Schäden, das beste thun können.

S. 2.

Die Ameisen hinweg zu schaffen, bedient man sich der Speckschwarten, oder Bratenknochen, daran noch etwas Fleisch ist. Jene oder diese leget man auf den Haufen; und wenn sich die Ameisen voll darauf gesezet, so streicht man solche in einen Topf voll Wasser, und bringt solche um. Das beste Mittel aber habe ich dargegen gefunden, wenn man den Haufen mit siedendem Wasser begießt; da man gleich zuvor ehe es darüber gegossen wird, den Haufen mit einem Grabscheide umstricht und aufhebet. Denn dadurch werden die Ameisen aufrührisch gemacht, daß sie nicht nur desto mehr gegen die Oberfläche zulaufen, sondern das heiße Wasser auch also desto tiefer in ihre Wohnungen dringen kann. Es muß aber dieses Begießen so lange und etlichemal hintereinander geschehen: weil doch nicht alle Ameisen dahin sind auch beym Begießen viele sich mit der Flucht sonst zu retten suchen, und anderstwo einbauen. Oder, man nehme einen alten Sack, steche den Ameisenhaufen behende ringsherum los, bringe den ganzen Klumpen mit der Erde und den Ameisenhaufen hurtig darein, und schiebe solchen in einen Backofen, wenn das Brod heraus ist.

F 3

S. 3.

86 Von dem schädlichen Ungeziefer

S. 3.

Die Käfer werden fleißig von den Bäumen gelesen und geschüttelt, zusammen in ein Gefäß, das mit einem Deckel verwahret ist, gesammelt, und alsdann zusammen ins Feuer geworfen. Wobey die lächerliche Tödtung nicht zu vergessen, da verschiedene Hauswirthe sich zwar die Mühe geben, die Käfer und Raupen abzulesen, solche aber hernach entweder nur in das Wasser werfen; wo sie sich wieder an die Ufer ansetzen, oder in die Erde vergraben; wo doch ihr eigentliches Winterquartier, und dieses ihnen ohne Schaden ist.

S. 4.

Gegen die Maulwürfe und Reitmäuse pflegen Einige die süßen Zuckermurzeln, gelbe Rüben und dergleichen, der Länge nach von einander zu schneiden, mitten eine Höhlung drein zu machen, und Arsenick drein zu thun: dann binden sie solche wieder mit einem Zwirnfaden zu, oder stechen ein subtiles Spähngen durch, und stecken dieselben in die Fahrten. Einige kochen auch in Cicuta oder Schierlingsafte Welsche-Nußkerne, und stecken solche in die Löcher und Fahrten. Der R. Linne sagt, daß er die Erdmäuse vertrieben habe, da er in die Löcher Erbsen, welche mit der weissen Nies-Wurzel (*Helleborus albus*) abgekocht worden, legen lassen; sie fressen solche

solche und sterben davon. Das beste aber bleibt wohl das Wegfangen, worzu wir aus Hn. Reicharten und den Leipziger Sammlungen hierbey die besten Risse mittheilen. Siehe Tab. III. pag. 117. Es sind auch hierzu die zwar schon lange bekannte Klemmfallen nicht unrecht, deren allemal zwei gegen einander in jede Fahrt gestellet werden, damit dem Maulwurf, er komme von welcher Seite er wolle, immer eine entgegen stehe, worinn er sich fangen kann. Diese Klemmfall ist von Stahl gemacht und wie eine zusammengedruckte Schäferscheere gestaltet, an jeder Spitze hat sie einen stählernen Halbzirkel; diese beyde Halbzirkel drücken gegen einander, und müssen von der Größe seyn, daß, wenn die Falle von einander gezogen wird, ein großer Maulwurf, Hamster oder Schermaus bequem durch die Oefnung durchkriechen kann. Hinter diesen Halbzirkeln ist jeder Schenkel rund, und nur die Bügel oder die Feder, so hinten beyde Schenkel verbindet, breit gearbeitet. Zwischen die Schenkel wird ein kleiner zirkelrunder Deckel von dicken Blech ohngefähr eines Kopfstücks groß, queer hinein geklemmet, und damit die Fahrt verstopfet. Wenn nun das Thier in selbiger fortgehen will, und an dieses runde Deckelchen stößt, so drehet sich dieses auf die Seite, springt von dem runden Schenkel der Feder ab, die Halbzirkel oder

8 Von dem schädlichen Ungeziefer

Hörner drücken gegen einander und erdrücken das Thier, so daran gestoßen hat. Der Schlosser-Meister, Mülbauer zu Schleusingen, macht das paar um 8 gl. recht gut. Auch ist ein sicheres Mittel, sobald man die Gegenwart einer Erdmaus an den abgefressenen Pflanzen verspühret, weil solche nicht gerne in die Fallen gehen, daß man nachgräbt, bis man die Röhre oder den Gang von ihr findet, und solche offen läßt; Sie kann den Zug der frischen Luft nicht vertragen, ist sie also in der Nähe, so wird sie bald die Oefnung zuscharren; wenn man alsdenn diese abermals mit der Hand öfnet, und sich mit einer Flinte davor stellet, so wird sie in kurzer Zeit wieder kommen, und man schießt sie todt.

S. 5.

Die beste Vorsorge, die Raupen zu vertreiben, ist, daß man im Winter die Nester auffuche, ehe die Brut durch die kommende Sonnen-Wärme lebendig wird. Und da man an manchen Bäumen und Stauden nach Michaelis gewisse Kinglein findet, welche aus Wachs, mit untergemengten schwarzen Süßpfelgen, aussehen: so müssen solche sorgfältig aboeschnitten und verbrannt werden. Auch müssen an den Latten und Breterwerke die Eyer, so die Schmetterlinge angefeket haben, wie nicht weniger die Schmetterlinge selbst, fleis-

fleißig aufgesuchet, weggefangen und ruiniret werden.

§. 6.

Es werden nicht leicht einige Gartenliebhaber seyn, die nicht öfters an Birn- und Aepfelstielen, auch andern zarten Reislein etwas bemercket hätten, das rings um dieselben wie eine Art Fischhaut gewachsen ist. Ich weis, daß viele solches als ein nichtsbedeutendes Spielwerk angesehen, da es doch von einem höchstverderblichen Feinde der Bäume, nemlich von dem Nacht-Papilion, der von der Ringel-Raupe kommt. Seine Farbe ist braungelb, der breite Querstreif durch dessen Flügel, ist etwas tiefer gelb-braun. Wenn er an einem bequemen Nestlein eines zahmen oder wilden Baumes die erste Reihe seines Gebäudes geleet, so fängt er keinen ganz neuen Ring an, sondern fährt in einer linea helica fort, das ist, wie ein Seil im Aufwinden am Haspel um den Wellbaum liegt. Es liegen solcher Ringe oft 10, 15 und mehr aneinander, und allezeit 20 und mehr Eyer in einem: die Eyer sind fast eine Linie, oder einen zwölften Theil Zoll lang, und eine halbe breit. Obenher ist es mit einer runden, harten und weißen Schale versehen, die in der Mitte einen einwärts gedruckten Punct hat, welchen die Zungen, wenn sie auskriechen wollen, wegen

90 Von dem schädlichen Ungeziefer

der Schärfe, die er einwärts macht, desto eher aufnagen können, welches sonst an einer so harten Schale, wann sie innen ganz rund wäre, nicht wohl geschehen könnte. Ein jedes Ey liegt in einem zähen Schleim bis an die oberste Schale, worin das Loch ist, welcher so hart wird, daß ihn keine Masse erweichen, auch keine starke Drückung der Hände und Nägel abbringen kann: sie bleiben also den Winter über ohnverletzt hangen, so daß ihnen die zwey kalten Winter 1709 und 1716 nicht geschadet. Ich rede hier eigentlich von der Winter-Kingeltraupe und ihrer schlimmen Familie, denn es giebt noch eine andere Art, welche ihre Eyer im Frühling erst auf und um die Baumzweige leget; aber nicht so fest und ordentlich, die auch von ganz anderer Art und Farbe ist. Sie verschonen weder die Bäume in Gärten noch Wäldern. So bald sie aus den Ethern gekrochen, welches etwa geschiehet, wenn die Blätter meistens heraus sind, halten sie sich an dem Aestlein, wo die Eyer herum geleet gewesen, wegen ihrer Nahrung, zusammen, bis dasselbe kahl gefressen. Sie weichen auch hernach nicht weit von einander, sie sind von der geselligen Art, und gehen von Ast zu Ast, bis nichts mehr zum fressen daran vorhanden ist. Wenn es Regenwetter und sonst kalte Winde giebt, legen sie sich auf die andere Seite des Baums ganz nahe zusammen, wo
Der

Der Regen oder Wind nicht hinkommen kann. Im Majo und Junio ist ihre beste Lebenszeit. Hier kann man nun diese Räuber zusammen erschlagen. Die Deserteurs, wenn sie sich groß gefressen, verlassen den Baum und spinnen sich meistens an Grassengel ein.

S. 7.

Es ist nöthig den Schaden der Schmetterlinge etwas umständlicher anzumerken, indem man daraus ersehen kann, wie nothwendig es sey, solche auszurotten, und besonders der eigentlichen Ursache vorzukommen, woher der sogenannte Brand, oder Kost, den auch einige Gärtner, aber ohne zu wissen warum, den Bastwurm nennen, entstehe.

Das pag. 80. seq. erwähnte Uebel rühret, wie gedacht, von einer kleinen glatten und bräunlichten Raupe, mit 16 Füßen, von 4 bis 5 Linien eines pariser Zolles lang. Diese setzet sich zwischen der Rinde und dem Holze feste, und nähret sich von dem aufsteigenden Saft. So bald eine solche Raupe anfängt zu fressen, so wird die Rinde, bis auf das Holz, schwarz. Diese Fäulniß in der Rinde kann manchmal auf einen Zoll und weiter sich ausbreiten: wodurch der andere Saft mit verderbet, und zu einer Fäulniß gebracht wird, welche so, wie ein fauler Flecken an einer Birn oder Apfel, weiter um sich greift; dann wird
auch

92 Von dem schädlichen Ungeziefer

auch sofort das harte Holz davon inficiret und erstirbet.

Merkwürdig ist hierbey, daß diese Raupe in einem runten Bezirke bleibet. Denn wenn sie, gleich andern im Holze lebenden Insecten, lange Gänge machte, oder wenn sie rund um den Baum herum ihren Gang nähme, so müßte der Baum gleich absterben.

Wenn nun die Rinde in dem einem Jahre faul geworden und erstorben ist, so wird sie in folgendem Jahre auswendig ganz schwarz und trocken, und eingefallen, springt auf, und bekömmt tiefe Rißen: alsdann erkennt man erstlich die Gegenwart dieses sogenannten Bastwurms. Im Anfange ist diese Raupe, die, wenn sie in ihrer Wohnung gestöhret wird, sich, gleich andern Raupen-Arten, an einem Faden herunter läßt, und vorwärts auch rückwärts sich beweget hat; so verwandelt sie sich, wie gewöhnlich, in eine kleine Puppe, aus dieser kriecht ein kleiner Buttervogel, oder Schmetterling, solcher leget wieder Eyer, und auf diese Weise wird dieser den Bäumen so besonders schädliche und sogenannte Bastwurm fortgepflanzt.

Die Raupe ist, dem Ansehen nach, glatt und glänzend, hat aber doch einzelne, mit bloßen Augen kaum zu erkennende Haare, und ist von Farbe gräulich-braun, der Kopf aber groß, glänzend und gelb-bräunlich. Sie ma-
chet

chet in ihrer Höhlung ein sehr geringes Gewebe. Sie hasset das Licht.

Der aus dieser Raupe kommende Schmetterling gehöret unter die Nachtvögel. Seine Flügel sind zusammen und niedergebogen, bedecken also, wie ein Dach, den ganzen Körper; die äussern Flügel sind schwärzlich, mit braun geschäcket, mit 3 weißen, wie Silber schimmernden, Strichen; die innern oder untern von jenen äussern ganz bedeckten Flügel sind schwarz-gräulich. Der Leib ist grau, die Beine aber, welche, wie an allen dergleichen Insecten, mit Stacheln oder Spornen versehen sind, silberfarbigt. Das Weibgen ist ohngefähr noch halb so groß und dicke, als das Männgen. Wenn das Weibgen sich gepaaret hat, so suchet es einen seinem Geschlechte gemäßen Baum, und leget seine Eyer in einen Riß. Diese Eyer werden wieder ausgebrütet; und auf solche Weise wird er fortgebracht und vermehret. Merkwürdig ist anbey, daß es sich nur bloß auf Aepfelbäumen, und nie an Birnbäumen, finden läßt. Da man aber nun solchergestalt diese schädliche Raupe und ihre Natur kennet: so ist es leicht, sich dagegen zu sichern. Die beste Zeit, um an seinen Bäumen nachzusehen, und sie von diesem Uebel zu reinigen, ist im April: weil die Raupe alsdann erst anfängt zu fressen, und also noch keinen Schaden gethan hat. Die
in

94 Von dem schädlichen Ungeziefer

in der Rinde gemachte Wunde, kann den Sommer über großen Theils schon wieder zuwachsen; und wenn man die alte Raupe vor oder in der Verwandlung tödtet, so stöhet man zugleich die ganze Brut; läßt man hingegen diese erst wieder Eyer legen, so hat man im folgenden Jahre wieder so viel junge Raupen zu erwarten. Wiederholet man diese Vertilgung ein paar Jahre nach einander, so wird man diese schädliche Raupe, wie auch andere ihres Gleichen, aus den ganzen Garten vertreiben und ausrotten können. Die Sache selbst ist ja nicht mühsam; weil diese Raupe sich nur an wenigen Bäumen einfindet, und an diesen die schadhafsten Stellen leicht in die Augen fallen.

§. 8.

Der Schrotwurm, Reutwurm, Riez-
wurm, Gerstenwurm, Kürbewurm, Re-
belwurm, Erdwolf, Erdkreb, Ackerwer-
bel, Twerre, oder Werre, *Gryllus acheta*
Gryllotalpa, L. ist ein Geschlecht der Gril-
len. Es findet sich dieses Thiergen hin und
wieder, und vielleicht in allen Welttheilen
sehr häufig, und thut, weil es Rüben und
auch Wurzeln zernaget, ganz ungemeinen
Schaden. Es sind zwar zu seiner Ausrot-
tung verschiedene Mittel gebräuchlich und be-
kannt, die aber meist abgeschmackt und aber-
gläu-

gläubisch, und daher nicht zulänglich sind. Der bekannte Hr. Kösel von Rosenhof, der unter andern, wie überhaupt von Insecten, also auch von diesem Geschöpfe schreibt, hat zu derer Vertilgung ein Mittel ausgedenkt, und es Land- und Gartenleuten empfohlen. Die Sache verhält sich also:

Ein Weibgen von diesen Thieren, wenn es sein in die Erde gebautes Nest mit Eiern angefüllt, leget derselben gewöhnlich bis auf drey hundert. Solchergestalt vervielfältiget sich seine Art auf eine erstaunliche Weise. Wenn nun die junge Brut völlig heran gewachsen ist, und man gleich durch einige in die Erde gegrabene Töpfe oder andere Mittel oft 10. 20. und mehrere wegfängt, so siehet man doch leicht ein, daß es unmöglich und also zu spät sey, solche Thierchen nunmehr auszurotten. Man muß nemlich früher darzu thun.

Wann die Jungen aus den Eiern hervorgekommen, so haben sie in ihren Aufenthalt, beynahe das Ansehen eines Ameisenhaufens. Allein, sie so mit ihren Nestern aufzusuchen, würde in der That etwas sehr schweres, und eine vergebliche Bemühung seyn. Man muß sie etwas grösser werden lassen, um sie leichter entdecken und ertappen zu können. Wenn sie das erstemal ihre Haut abgelegt haben, ein Geschäft, das ihnen alsdenn noch dreymal
be

96 Von dem schädlichen Ungeziefer

bevorstehet, und etwan vier Wochen alt sind, so erhalten sie das Ansehen grosser Ameisen. Dann ist ihr Aufenthalt mit leichter Mühe auszuspüren. Denn, im August und September pflegen sich, wo sie sind, z. E. auf den Wiesen, hin und wieder verschiedene, zuweilen einen Schuh breite, Flecken zu zeigen, auf denen das Gras nicht allein gelb aussieht, sondern auch ganz verwelkt ist; und dieses ist einzig und allein den jungen Grillen zuzuschreiben: weil sie alle die Wurzeln des Grases an dergleichen Stellen abfressen, so, daß es nothwendiger Weise absterben muß, zugleich aber auch den Aufenthalt dieser schädlichen Gäste zu erkennen giebt. Um aber davon desto gewisser versichert zu seyn, so darf man diese gelbe Flecken nur etwan zwey Zoll tief aufgraben: da man denn der jungen Feinde gleich ansichtig werden wird, und zwar nicht in geringer Anzahl bey einander; folglich ist nichts leichter, als sie da zu tödten. Man braucht nämlich die erwähnte gelbe Stelle nur mit siedendem Wasser über und über zu begiessen, so ist der Endzweck erreicht. Und thut man dieses etliche Jahre nach einander, so wird der Nutzen davon sich vollkommen zeigen. In dem Journal d'Agriculture Janv. 1768. wird auch angerathen, wenn man beym nachfolgen mit dem Finger bis an eine unter sich gehende Röhre gekommen wäre, so

so

so sollte man Wasser binein giessen, worinn einige Tropfen Wachholder-Öel, geschüttet worden, so würde der ihnen widrige Geruch des Öels den Nierwurm, la Courtilliere, gleich heraus treiben. Nach der Anmerkung des Hrn. Scopoli, soll ihm der Schweine- mist auch zuwider seyn. Nächst dem soll auch folgendes dagegen seyn: Nehmet 2 Theile pulverisirten ungelöschten Kalk, eben so viel durchgeseibte Asche, und ein Theil gestossenen Schwefel; siebet davon über die Erde, wo dieser Nierwurm sich aufhält, wenn es eben regnen will; so fließet davon mit dem Regen in dessen Gänge, und es soll dadurch nicht allein dieses Thier, sondern auch die Erdflöhe und andere Erdwürmer sterben, ohne, daß es den Pflanzen schadet. Welches gleich obigen, zu versuchen ist.

§. 9.

Die schädlichen Ohrwürmer werden am besten weggefangen, wenn man Horn-Klauen, ausgehöhltes Rohr, oder lange zusammen gedrehte pappierne Ruten anhänget; worinnen sie sich des Nachts verbergen, daß man sie, bey anbrechenden Tage, mit leichter Mühe heraus nehmen und tödten kann.

§. 10.

Regenwürmer *Lumbricus*, und Schnecken *Limax agrestis* L. werden vornemlich des Morgens

§

gens

93 Von dem schädlichen Ungeziefer

gens und Abends, wenn ein starker Thau oder Regen gefallen, aufgesuchet. Will man erstere aber zu einer andern Zeit hervorbringen: so siede man den Saamen oder Blätter von Hanf, oder auch, noch besser, Welsche-Nußblätter, oder deren grüne Schaaalen, so noch kräftiger sind, in einer Quantität Wasser; und wenn solches kalt geworden, so begießet man das Beet über und über damit: so kommen sie, binnen einer Minute, alle heraus gefroren; da man sie dann sammeln und tödten kann. Dieses können sich auch die Hausväter wohl zu Nutzen machen, wenn neue Scheunen: Fennen gefertigt werden, welche sie stark durchwühlen. Denn wenn man einen Löffel voll von solcher abgekochten Brühe in jedes Loch, vermittelst eines darein passenden kleinen Trichtergens, füllet, so kommen sie insgesamt heraus.

Die Schnecken verzehren ofte im Herbst alle Pflanzen, besonders ist deren Schaden an ausgesäeten Kocken sehr beträchtlich und von grossen Umfange, und kann lediglich bey der Beackerung des Feldes vieles zu ihrer Vermehrung und Vertilgung beygetragen werden.

Sie pflegen, wenn sie sich verliehren, die Eyer in einer Gegend und in einer Reihe neben einander ziemlich tief zu legen; am sichersten ist, diese Eyer aufzusuchen und zu zernichten.

Sie

Sie können sonst, wenn trockene Herbstte einfallen, lange Jahre, ohn ausgebrütet in der Erde liegen, und kommen erst nach vielen Jahren, wenn eine bequeme Witterung einfällt, von neuen zum Vorschein, da sie sich denn in einer unglaublichen Geschwindigkeit vermehren.

Der unvergleichliche Hausvater rathet daher an: Wenn man sie befürchtet, muß man so früh wie immer möglich säen, auch ja dahin sehen, daß die Erde sich recht festsetzt, und daß keine Höhlungen darinn bleiben, sie können nicht leben, wenn sie nicht in die Erde bohren, und sich bey Sonnenschein verbergen können: auf einem ebenen trockenen Boden können sie nicht fort kriechen.

Es ist daher auch nöthig, ein Rockensfeld gegen die Gewohnheit zu walzen, weil sie unter den darauf sonst nach der Regel zulassenden Klößen, einen sichern Schutz und Wohnung haben.

Die Endten und Puters fressen wohl einzelne Schnecken, aber nicht gerne; das Bestreiben kann auch nur bey Tage geschehen, und es würde eine große Menge dieser Thiere erfordern, um eine große Rockensaat zu reinigen. Sicherer ist das Mittel, daß, wenn sie sich auf einem Acker zeigen, man sobald als möglich, und ehe sie sich weiter ausbreiten, einen

100 Von dem schädlichen Ungeziefer

Graben umher ziehen lasse; wenn sie alsdenn weiter kriechen wollen, fallen sie in den Graben, und können an den Wänden nicht wieder heraufkriechen.

Sollten sie ja etwas weiter kommen, so zieht man einen zweyten Graben, und auf diese Weise kann man, ehe sie sich überall ausbreiten, wenigstens einen großen Theil des Feldes retten. In dem Leipz. Intelligenz-Blatt, de Ao. 1771. No. 48. Art. VII. pag. 538. ist von einem gewissen Laboranten ein chymisch präparirtes microcosmisches Pulver herausgebracht worden, welches alle hierzu erforderliche Qualitäten an sich haben und bereits mit Nutzen probirt worden seyn soll. Es wird solches auf das fleißigste unter $\frac{1}{2}$ Scheffel Dresd. Maas gesiebte Asche vermengt und mit den Händen eingerieben; davon überstreuet man so dünne, als möglich, die von den Schnecken angefressene Saat, so werden selbige nicht nur gleich crepiren; sondern es wird auch die bereits weggekommene Saat nach einigen Tagen wieder hervorkeimen &c. Dieses Pulver ist in Commission in Zwickau bey der verwittibten Fr. Pufendorfin, neben der niedern Kirche wohnhaft, zu haben. Die Portion zu $\frac{1}{2}$ Scheffel à 2 gl. in versiegeltem Papier.

S. II.

Es sind schon so viele Berechnungen von dem Schaden der Sperlinge, und so manche Landesherrliche Mandata hier und da vorhanden, daß davon und der Sperlinge nothwendige Ausrottung fast gar nichts mehr zu sagen ist, als daß solche Befehle theils schlecht, mehr theils aber gar nicht befolget werden. Wenigstens glaube ich, es sollte die Einlieferung, statt der Spaken-Köpfe, vielmehr auf die Spakennester, samt den Eiern oder Jungen, gesehen werden. Gewiß, in wenig Jahren würde man eine ganz andere Wirkung davon verspüren, ja genöthiget seyn, den Einwohnern einige Nachsicht darauf zu gönnen. *) Hierzu gefallen mir auch an denen Orten, wo dergleichen Anordnungen sind, die Erfindung der Spakenhäfen. Es sind solches irdene Geschirre, in Gestalt eines kleinen Milchhafens. Dieselbe aber sind oben zu, und in dem Boden haben sie ein rundes Loch, daß ein Spak bequemlich hinein schlupfen kann. Solche Häfen hängen die Bauern an dem darzu eingerichteten Dehre da und dort unter die Scheu-

S 3

nen

*) Der Herr von Dreyhaupt erzählet in seiner Beschreibung des Saalkreises, I. Theil, daß die Bauern, da der vorige König in Preußen dergleichen Befehl ergehen lassen, die Sperlinge geheget, um nur die gefestete Zahl beständig liefern zu können; deswegen der Befehl nachgehends geändert worden.

102 Beschreibung der Tab. III.

nen-Dächer und andere Orte, wo sich die Späßen gerne aufhalten. Diese machen dann im Frühjahre ihre Nester hinein; der Bauer aber, so bald er merkt, daß Junge darinnen sind, nimmt seine Häfen herunter, und die Jungen heraus. Oftmals bekömmt er die Alten auf dem Neste mit. Es könnte sich auch die Jugend solche, wie andre Vögel, auf Heerden und mit Leimruthen zu fangen, gar wohl mit zur Lust abgeben. Denn so lange solche keine reifen Körner finden, würden sie im Frühjahre, zumalen mit Lockvögeln, in Menge zu fangen seyn.

XIII.

Beschreibung verschiedener Arten von Maulwurfsfallen, Tab. III.

Die erste Falle ist die überall schon mehr als zu bekannte mit dem hölzern Biegel und Dratschleifen A darzu gehöret. 1) Der Hauptstock, so mit einer schmalen Oefnung versehen, worein die Zunge fest gemacht worden, und welcher einen Schuh lang, und oben 4 Zoll stark, unten aber spizig gemacht werden muß, damit man solchen, neben dem Maulwurfs-Paß, feste ein-

einschlagen kann. 2) Ist die breite Zunge, welche so lang seyn muß, als der Paß breit ist. 3) Sind die Schlingen von messingnen Drate, welche aber nicht grösser und weiter zu machen sind, als es die Weite des Passes erfordert. Man macht sie insgemein von geglühetem eisernen Drate, sie nutzen aber, wegen des baldigen Kostens, nicht viel. 4) Ist die kleine Zunge, womit man die Falle stellet, und welche an dem Biegel mit angebunden wird. 5) Der Biegel von einer Weidenstange samt der Schlinge und kleinen Zunge.

So nun der Maulwurf durch den Paß will, und die breite Zunge 2 in die Höhe hebet, so gehet die kleine Zunge los, und der Biegel springt mit der Dratschleifen in die Höhe, und ziehet den Maulwurf dergestalt an, daß er sterben muß.

Wann die Falle völlig aufgestellt worden, so muß man sie mit dünnen und feinen glatten Rasenstücken oben belegen, damit die Sonne und das Tageslicht nicht hinein fallen kann.

Wenn der Bogen 14 Tage bis 3 Wochen aufgestellt gestanden, so muß man auch darnach sehen, ob er etwan schlaff geworden, daß er nicht mehr in die Höhe schnellen und gehörig anziehen kann. Und so er durch das lange Biegen seine Schnellkraft verlohren, so muß man einen andern schaffen.

Des Hn. Möllers gute Erfindung, diese Maschine ohne Biegel und mit einer Feder aufzustellen, ist ohnstrittig besser und gewisser, weil

104 Von den Theilen, daraus die Falle

die hölzernen Bögen gar zu bald ihre Schnellkraft verlieren. Nur kömmt es darauf an, daß der Schlosser die Feder darzu gut trift.

Von den Theilen, daraus die Falle sub Tab. III. Fig. II. und III. bestehet.

Es gehören darzu 1) eine oder zwey Dratschleifen, die den Maulwurf beym Leibe kriegen. 2) Zwey Scheiden, durch welche sie in den Gang hinein gesteckt werden, und an welche sie ihn feste anziehen. 3) Eine stählerne Schloßfeder, welche, wenn sie losschlägt, den Drat in die Höhe rückt. 4) Eine Zunge, welche der Maulwurf aufhebet, wenn er den niedergetretenen Gang wieder aufwühlet. 5) Ein Stellholz, damit die Feder gespannt erhalten wird. 6) Ein Strick, daran die Drate, die Feder, und das Stellholz angebunden sind. 7) Eine Rolle, worüber der Strick gehet, damit er sich nirgends reibe. 8) ein Pfahl, woran alle diese Theile befestiget sind.

Machet den Pfahl A. B. 3 Fuß lang 2 Zoll breit, und 1 Zoll dicke. Schärffet ihn an dem einem Ende, von der Spitze B. 6 Zoll ab, meißelt ein Loch c d durch, 2 Zoll lang, $\frac{1}{2}$ Zoll breit. Von diesem Loche an, machet den Schliß d e mitten durch den Pfahl durch, 10 Zoll lang, $\frac{1}{4}$ Zoll breit. Einen Fuß höher darauf, von da an, wo der Schliß aufhöret, meißelt noch ein Loch fg

fg

fg durch von 1 Zoll breit und 4 Zoll lang. Zu beyden Seiten des untern Lochs cd machet die Ausschnitte h und i von 1 Zoll lang und $\frac{1}{4}$ Zoll tief. Ueber dem untersten Loch cd $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, schlaget mit den Meissel einen Kerb ein, von 1 Zoll breit, worinnen sich das Stellholz anstammen könne. Verzieret den Pfahl oben, wenn ihr wollet, mit einem Knopfe, oder noch besser mit einem Bleche.

Die Zunge k machet $9\frac{1}{2}$ Zoll lang, $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, 1 Zoll dicke, 5 Zoll von dem einen Ende ab, schneidet sie ein zu beyden Seiten, und spaltet das Eingeschnittene an dem kurzen Ende ab, daß dieser Theil, so der Schwanz heissen kann, noch nicht völlig $\frac{1}{2}$ Zoll breit bleibet. An diesem schmalen Theile machet $\frac{1}{2}$ Zoll vom Ende einen Kerb vor das Stellholz, an dem breiten aber nehmt oberhalb das überflüssige Holz ab, daß es sich gegen dessen Ende immer mehr und mehr verliere, so wird sie von der Seite, wie die Figur ausweiset, anzusehen seyn. Bey m, etwa $\frac{3}{4}$ Zoll vom Einschnitte ab, bohret ein Loch durch.

Zu den Scheiden NO nehmet 2 Stücken Holz von $7\frac{3}{4}$ Zoll lang, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, und 1 Zoll dicke, schneidet sie 1 Zoll vom Ende zu beyden Seiten $\frac{1}{4}$ Zoll tief ein, und spaltet das Eingeschnittene ab, meißelt oder schneidet in jedes $\frac{1}{2}$ Zoll vom äussern Rande ab, das Loch p durch $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $\frac{1}{4}$ Zoll breit. Mit diesem in gleicher Länge machet die Ausschnitte qq. Wozu diese nutzen, werdet ihr

G 5

beym

106 Von den Theilen, daraus die Falle

beim Gebrauch sehen. Desgleichen macht da, wo die Löcher pp durchgehen, unterhalb ebenfalls einen Ausschnitt, wie bey r zu sehen: damit die Erde, die der Maulwurf aufwirft, daselbst Raum habe zu weichen, andrergestalt er die Falle mit dem Wühlen gar aufheben möchte, ehe er noch an die Zunge käme. Endlich hängen beyde Scheiden durch das Band l zusammen, dessen Einrichtung aus der Figur klar erscheinet. Nur muß ich noch sagen, daß das Holz zwischen den beyden Falzen $1\frac{1}{2}$ Zoll breit bleiben muß, damit die Löcher pp, wo die Drate durchgesteckt werden, 4 Zoll weit von einander bleiben. Das Band wird sodann auf die Scheiden aufgesteckt, und beydes zusammen genagelt. Ihr könnet wohl die Scheiden von einem zolldicken Brete aus einem Stücke machen; weil es aber leicht aufreißet, so müßet ihr da, wo das Band hinkommt, ein Blech darüber nageln, um solches zu verhüten, welches fast mehr Weitläufigkeit verursacht, als wenn ihr sie aus Stücken zusammen setzet.

Das Stellholz T machet 1 Zoll breit und 4 Zoll lang, schärfet es an beyden Enden, und bohret in der Mitten ein Loch durch, wo ihr den Strick durchstecken könnet. Es muß das Stellholz nicht gar zu schwach seyn, damit es sich nicht biege, wenn die Feder gespannt wird. Seine eigentliche Länge findet ihr am besten, wenn ihr es in den Kerb des Pfahls, und in den an der
Zun.

Zunge mit seinen beyden Enden einsetzet: denn wenn es die Zunge horizontal erhält, so ist es recht.

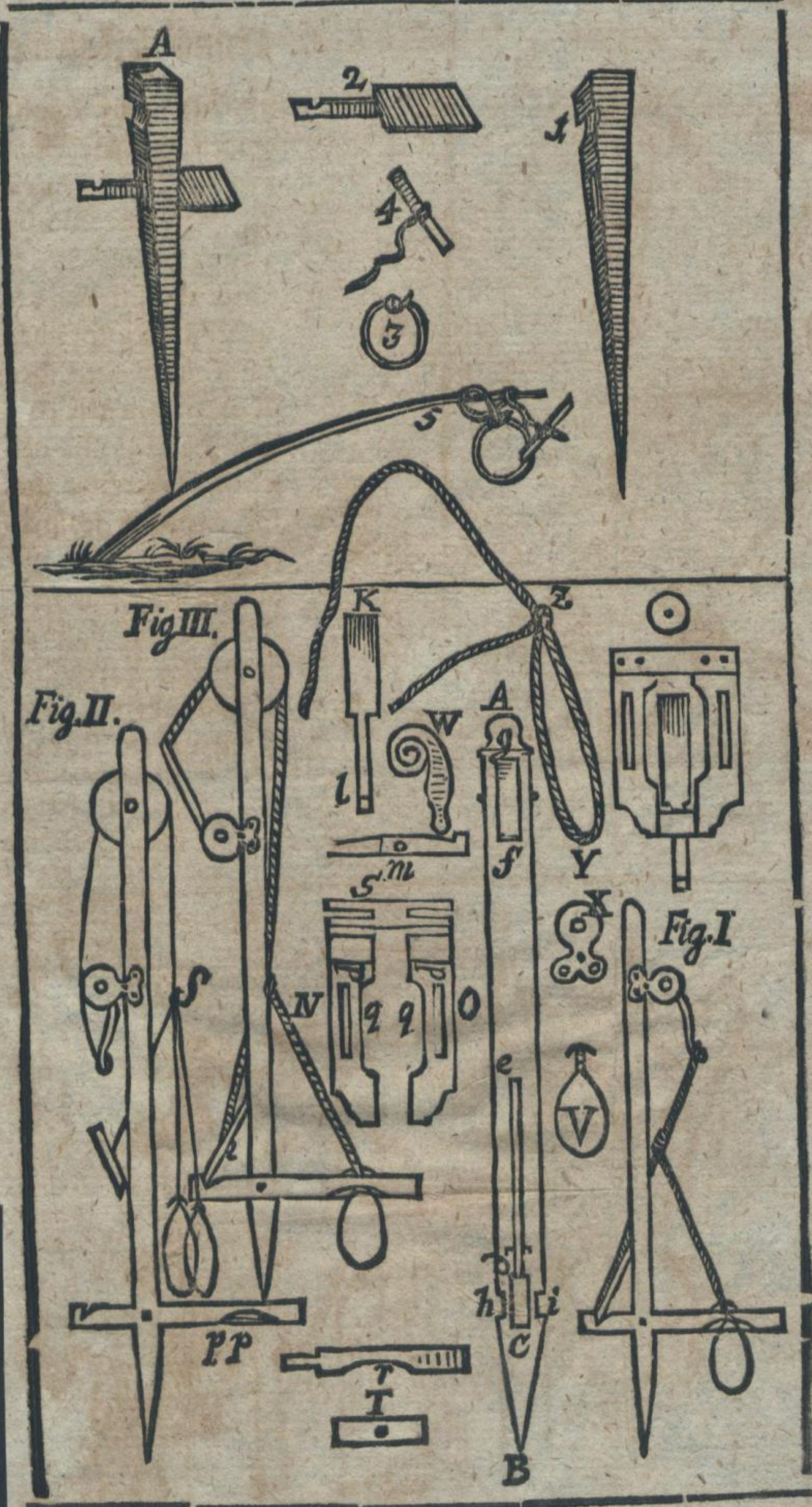
Zu denen Schleifen V nehmet Drat, wie ihn die Maurer zum beröhren gebrauchen, auch etwas stärker. Zu jeder Schleife kommt ein Stück von 1 Fuß 2 Zoll lang, glüet die Enden aus, und windet sie zusammen, lasset aber etwas von denen Enden über dem Gewinde stehen, damit sich der Strick daran halten könne, und nicht abglüsche. Diese Schleifen werden etwan $4\frac{1}{2}$ Zoll oder etwas drüber lang und 3 Zoll weit seyn.

Die Schloßfeder W muß der Schlosser machen. Sie muß ohne das Gewinde, ohngefehr 4 Zoll lang seyn, und am Ende ein Loch haben, dadurch man den Strick stecken und anbinden kann. Sie wird an zwey Backen X befestiget, die sich auf dem Pfahl aufnageln lassen. Das Hauptwerk kommt darauf an, daß sie nicht zu stark, noch zu schwach sey. Denn ist sie zu stark, so hält sie die Zunge gar zu feste an, daß sie der Maulwurf nicht leicht aufhebet; ist sie aber zu schwach, so ziehet sie die Drate nicht schnell genug in die Höhe, sonderlich in etwas schwerer Erde, die der Maulwurf, indem er durchgeheth, durch sein Wühlen desto fester zusammendrückt. Wenn sie 1 Zoll oder etwas drüber breit ist, und sich mit einer Hand bis über die Helfte füglich in die Höhe heben läßt, so ist sie stark genug.

Zu

Zu dem Strick Y nehmt eine ganz dünne Leine, oder nur starken Bindfaden, der die Dicke wie Sackband hat, und davon ein Ende von einer Klafter oder 6. Fuß lang. Zerlasset Wachs in einem Tiegel; und wenn es recht heiß ist, so leget den Strick hinein, und laßt ihn sich vollziehen; ihr müßt aber sodann das Wachs nicht über dem Feuer kochen lassen, sonst verbrennt der Strick. Wenn er eine Weile darinnen gelegen, so nehmt ihn heraus, und laßt das Wachs abtropfen. Wenn er ganz kalt ist, so streicht ihn mit den Rücken eines Messers, damit er schmeidig werde; und damit er auch nicht an der Rolle anklebe, so ziehet ihn durch einen Fettlappen. Dieses Wischen geschiehet deswegen, daß er nicht von der Masse bey Regenwetter einfrieche, und sich dann wieder gar zu sehr ausdehne, welches bey dieser Falle nicht gut thun würde. Wenn er solchergestalt zubereitet worden, so nehmt ihn doppelt zusammen, doch daß die Enden ungleich, und eines zwey Fuß, das andre aber vier Fuß lang sey. Von dem Orte y, wo ihr ihn habt angefangen doppelt zu nehmen 1. Fuß ab, knüpfet bey z einen Knoten, und schneidet den Strick bey y durch, so habt ihr 4 Enden, woran ihr die obbemeldeten 4 Stücke anbinden könnet. Endlich laßet euch vom Drechsler eine Rolle drehen, die $\frac{3}{4}$ Zoll dicke, und im Durchschnitt $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, an ihren äussern Umfange aber mit einer Hohlkehle versehen ist.

Wie



I
Le
w
ne
in
leg
he
de
S
so
tre
mi
dig
an
D
nic
un
che
er
dor
und
lan
gef
pfe
bey
die
En
hen
brei
Hoh...



Wie

Wie die Falle auß diesen Theilen zusammen
gesezet wird.

Vasset die Scheiden mit ihren beyden Enden,
die noch nicht verbunden sind, in die Aus-
schnitte hi des Pfahls AB. ein, bohret durch
sie mitten durch den Pfahl ein Loch sein gerade
durch, stecket den Schwanz der Zunge k durch
das Loch cd, daß das Loch m auf das gebohrte
treffe. Sodann schlaget einen runden hölzernen
Nagel durch die Scheiden, Pfahl und Zunge
durch, er muß aber da, wo er durch die Zunge
gehet, nicht zu dicke seyn, damit diese um ihn
willig sich bewegen lasse. Wenn die Scheiden
dadurch an den Pfahl noch nicht zureichend be-
festiget wären, so hestet sie überdem mit eisernen
kurzen Nägeln, welche die Zunge nicht erreichen,
dran an. Die Verbindung mit dem Pfahle se-
het ihr an der Figur O, die Rolle sezet in das
Loch fg ein, bohret nemlich den Pfahl durch,
und stecket ein Stück von dem stärksten eisernen
Drate durch ihn und die Rolle durch, daß sie
darum beweglich sey.

Zwischen der Rolle und dem langen Schliß
mitten inne befestiget die Feder auf der Seite
des Pfahls, wo der Schwanz der Zunge mit sei-
nem Kerb heraus gehet, so das die Feder an dem
Pfahl perpendicularer herunter hänge; nagelt die
Backen auf beyden Seiten an den Pfahl mit ei-
sernen Nägeln feste an. Sodann bindet die Drat-
schlei-

110 Wie die Falle aus diesen Theilen ꝛ.

schleifen an die durchschnittenen Enden des Stricks an; machet nemlich am Ende einen Knoten, hernach schlinget den Strick um das Gewinde des Drats herum, und stecket den Knoten durch; dieser hindert, daß sich der Strick nicht durchziehet. Das kurze Ende stecket durch den Schlis, und sodann durch das Loch des Stellholzes, und knüpffet einen Knoten vor; das lange aber führet über die Rolle, steckt es durch das Loch am Ende der Feder, und bindet es gleichfals dran an. Wenn die Dratschleifen die Scheiden nicht erreichen, sondern wenigstens $\frac{1}{2}$ Zoll über denselben hängen bleiben, indem die Feder in der Ruhe ist, so ist die Feder recht angebunden. Wenn ihr die Feder spannet, und das Stellholz einsetzet, alsdann aber die Drate sich völlig in die Scheiden bis ans Gewinde hinein schieben lassen, so ist auch so wohl jenes, als diese, recht angebunden. So lange dieses nicht zutreffen will, müßet ihr durch kürzer oder länger binden eines oder mehrerer Theile zu helfen suchen, bis es sich alles wohl schicket; ihr werdet dieses auch aus der Fig. I. II. deutlich erkennen. Solchergestalt wäre die Falle fertig.

Wie diese Falle gebrauchet wird.

Gebt Achtung, wo der Mauswurf einen frischen Gang gemacht hat, tretet ihn an einem bequemen Orte, wo er fein gerade ausgehet, und

Wie diese Falle gebraucht wird. III

und keine Krümmen hat, nieder, stecket den Pfahl daneben in die Erde, so, daß die Scheiben nebst der Zunge quer über den Gang auf das niedergetretene zu liegen kommen, und alenthalben wohl an die Erde anschliessen. Räumet unter dem Schwanz der Zunge die Erde ein wenig weg, damit sich die Zunge ohne Hinderung aufheben lasse. Stecket ein lang Messer durch die Scheiden in die Erde, um vor die Dratschleifen Platz zu machen, und zu erfahren, ob Steine oder sonst etwas im Wege sey, davor die Dratschleifen nicht eingeschoben werden können. Fasset die beyden Enden des Stricks, woran die Schleifen gebunden sind, mit der rechten Hand, die Feder aber hebt mit der linken etwas in die Höhe, und ziehet zu gleicher Zeit mit der rechten nieder, so werdet ihr mit der linken das Stellholz in den Kerb des Pfahls und der Zunge einsetzen können, und die Feder ist gespannt. Schiebet die Drate durch die Scheiden bis an das Gewinde in den Gang ein, so habt ihr die Falle gestellt, und der Maulwurf mag kommen, von welcher Seite er will, so muß er sich in einer von beyden Schleifen fangen, wenn er den niedergetretenen Gang wieder aufwühlet: denn weil er durch sein Aufwerfen die Zunge, darunter er weg will, mit aufhebet, so wird das Stellholz hinten frey, und die Feder, so dadurch gespannt erhalten wurde, schlägt los, da er aber unter die Zungen anders nicht

nicht

112 Einige Anmerkungen

nicht kommen kann, als durch eine von den Dratschleifen, und diese, indem die Feder loschnellet, in die Höhe gezogen wird, so nimmt sie den Maulwurf mit, und ziehet ihn feste an die Scheide an, daß er sich nicht rühren kann, sondern bald sterben muß. Wenn der Fang nun geschehen, so ziehet den Pfahl auf, und löset ihn aus, das Fell bleibt auf diese Art ganz und ohne Fehler.

Einige Anmerkungen bey diesem Fange.

Man sollte meinen, der Maulwurf könne durch diese Falle unmöglich wohlbehalten durchkommen, und gleichwohl geschieht es zuweilen; es geht aber damit ganz natürlich zu. Denn es trägt sich zuweilen zu, daß der Drat nicht völlig den Boden des Ganges erreicht, wenn dieser nemlich zu tief gehet, daher hebet ihn der Maulwurf mit der Schnauze in die Höhe, und gehet unter der Dratschleife durch; wenn ihr dieses merket, so ziehet den Pfahl aus, und scharret über den Gang, wo die Falle darauf zu liegen kommt, etwas Erde weg, so könnt ihr sie tiefer stellen.

Manchmal hängt die Schleife nicht recht mitten in dem Gange, sondern es kommt die eine Seite des Drats in den Gang zu stehen, daher trift der Maulwurf auf dem Wege an dem
Drat

Drat eine Hinderung an, davor er nicht weiter kann, alsdann beuget er auf die Seite aus, und macht sich einen neuen Gang daneben, folglich berühret er die Zunge gar nicht. Stecket einen Stein oder Stückgen Holz in den neuen Gang, und lasset ihn durch den alten einmal frey passieren, hernach stellet die Falle wieder auf, und hänget die Drate besser ein, daß sie ihm nicht in Wege seyn.

Beym Regenwetter wird die Erde manchmal sehr steif und schwer, daher hebt sie die Zunge allzufrüh auf, ehe der Maulwurf noch weit genug in dem Drate steckt, anbey wird die Schleife von der steifen Erde mehr angehalten, daß die Feder sie nicht schnell genug herausziehet, daher der Maulwurf, wenn er merkt, daß ihn etwas anziehen will, geschwinde zurück weichet. Scharret unter der Zunge etwas Erde weg, daß zwischen ihr und der Zunge etwa ein Messerrücken breit Raum bleibet: so kann die Erde unter ihr Anfangs ausweichen, bis der Maulwurf mit der Schnauze drunter kömmt.

Ben gar trockenem Wetter hingegen wird die Erde allzu leicht und beweglich, daher weicht sie unter der Zunge aus, und hebt sie gar nicht auf. In diesem Falle leget einen Spahn unter die Zunge, der etwas breiter ist, als sie, und drücket die Erde unter ihr etwas fester ein. Will dieses noch nichts helfen, so schiebet den Spahn mit der hohen Kante, das ist perpendicular in
 H den

den Gang, mitten unter der Zunge ein, so daß der Gang dadurch über die Hälfte geschlossen wird, der Maulwurf aber doch noch mit dem Kopf drunter kommen kann: so wird er den Spahn suchen über sich wegzuschaffen, und damit die Zunge aufheben, voraus, wenn ihr noch in den Boden des Ganges ein Steingen eingrabet, daß er unter den Spahn nicht Erde wegscharren, und sich dadurch den Gang erweitern kann. Hier sehet ihr, worzu die Ausschnitte qq an den Scheiden nützen, denn ihr könnet dadurch gewahr werden, ob der Maulwurf durch gegangen, ohne die Zunge aufzuheben, wie sie dann auch im vorigen Falle dazu dienen, daß die Erde besser ausweichen kann. In frischgegrabenen lockern Lande reitet zwar der Maulwurf am liebsten herum, aber der Fang ist daselbst am mißlichsten: denn weil er allenthalben leicht durch kann, so macht er sich öfters neue Gänge, wenn er den vorigen niedergetreten findet. Hingegen, wenn er durch einen harten Gang gebohret, worzu man ihm allenfalls Anleitung geben kann, oder wenn er durch einen breiten Gang eine Fahrt durchgearbeitet, so macht euch Hofnung zu einem guten Fang, sonderlich, wenn die Fahrt nach einer nahe gelegenen Mauer oder einem Gebäude zugehet, als worunter sie gerne zu liegen pflegen, weil es daselbst trocken ist. Wenn ihr einen solchen Ort ausgemacht, so könnet ihr manchen Tag auf einer Stelle 2 bis 3 und den Sommer

mer

mer über gar leicht ein halb Schock und mehr zusammen bringen, wenn ihr fleißig nachsehen wollet, und wenn anders diese Thiere in der Nähe eures Gartens sich so häufig aufhalten; denn wenn ihr einen weggefangen, so ist bald ein anderer da, der denselben Gang nimmt, sonderlich im Julio und August, da die Jungen bereits selber auf den Fraß ausgehen.

Es geschiehet zuweilen, daß der Maulwurf durch allzufrühes Losschnellen der Feder verprellt wird, wenn es ein alter ist, daher die Erinnerung des Schreckens so ihm an dieser Stelle erwecket worden, verursachet, daß er entweder nicht wieder durch will, oder doch so behutsam wird, daß er nicht stößt, sondern die Erde hervor krahlet, und vor der Falle über sich in die Höhe wirft. Mit einem solchen könnt ihr in lockern gegrabenen Lande nichts anfangen; wenn aber der Gang durch einen harten Steig gehet, so tretet den ganzen Gang, so weit er durch den Steig gehet, nieder, und stellet die Falle in denselben Gange nur nicht auf der vorigen Stelle auf. Weil er nun den ganzen Gang wieder aufwühlen muß, wenn er durch will, so wird er hierdurch irre gemacht, und ist die Gelegenheit weggeschaffet, die ihn das vorige Schrecken in den Kopf bringen kann.

Die Zeiten, da er wühlet, sind ordentlich des Morgens bey der Sonnenaufgang, hernach um 9 Uhr, ferner in der Mittagsstunde, sodann des

Abends bey der Sonnen-Untergang, oder auch, wenn die Sonne den Ort verläßt, wo der Gang ist. Doch kommen sie auch manchmal auffer dieser Zeit, insonderheit die Jungen.

Ihre Nahrung im Sommer sind die Regenwürmer, und weil diese alsdann besonders bey Regenwetter in der Oberfläche der Erde sich aufhalten: so gehet der Maulwurf ihnen daselbst nach, und macht sie durch seyn Wühlen rege. Das Wühlen in der Erde können sie nicht leiden. Wenn man sie will zu sehen bekommen, so darf man nur einen Stock in die Erde stecken, und solchen hin und her bewegen, so werden sie bald hervor kommen, wenn welche vorhanden sind.

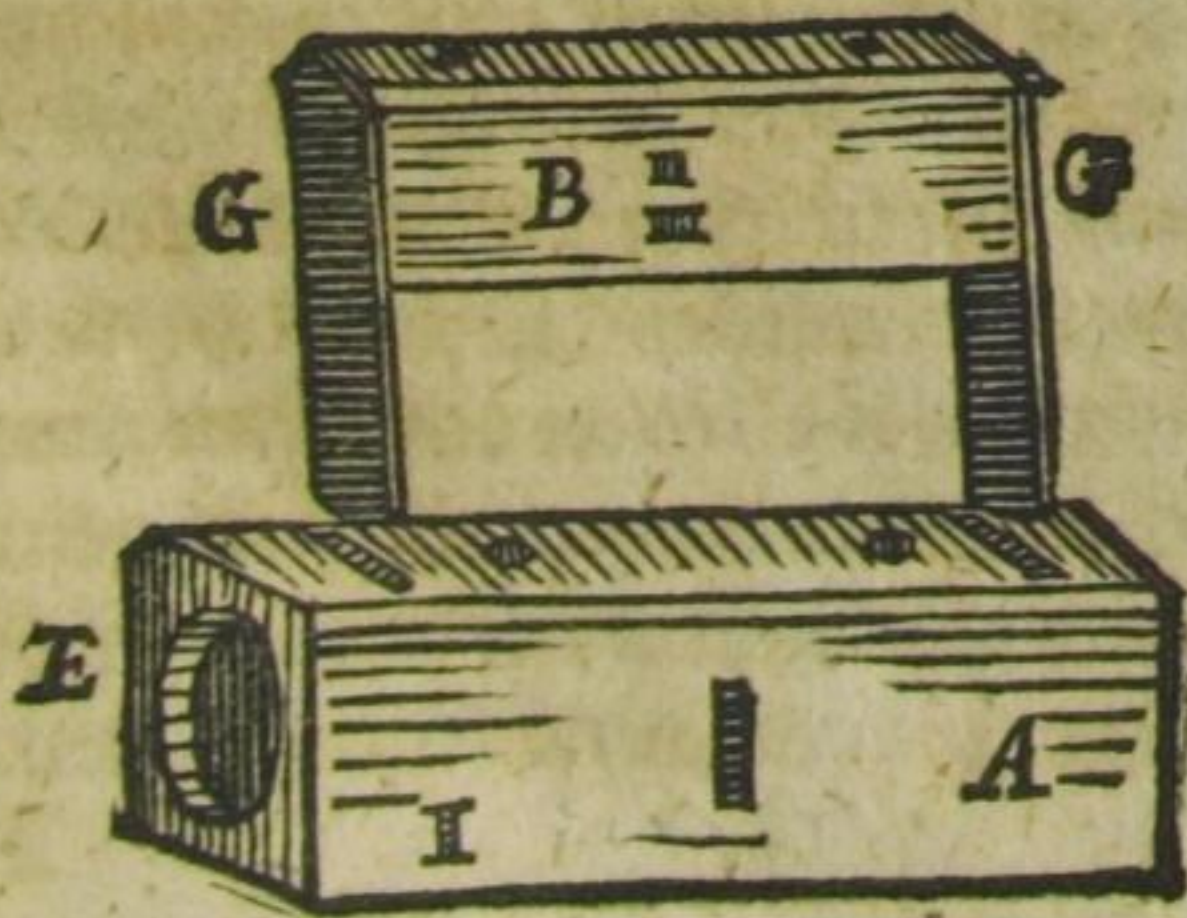
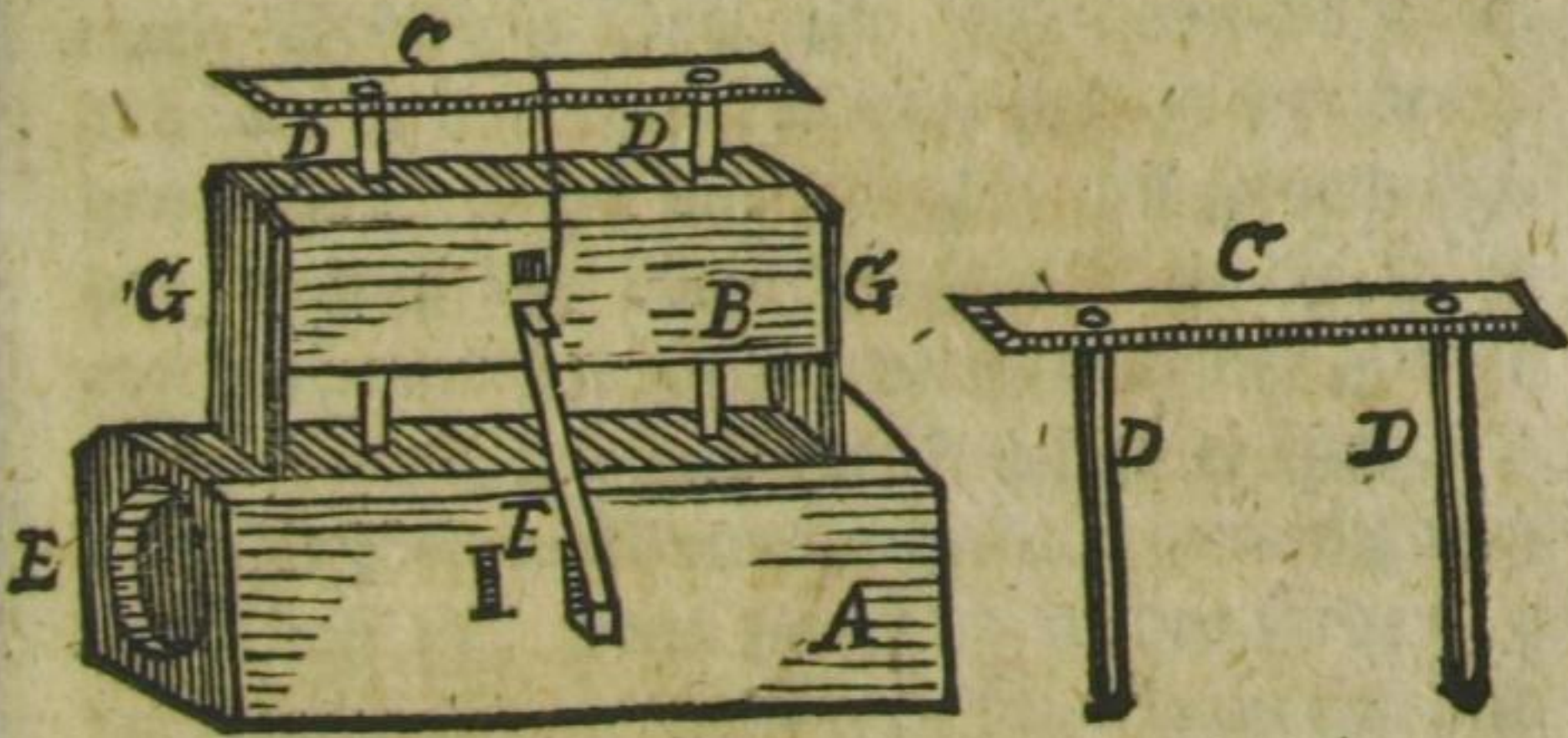
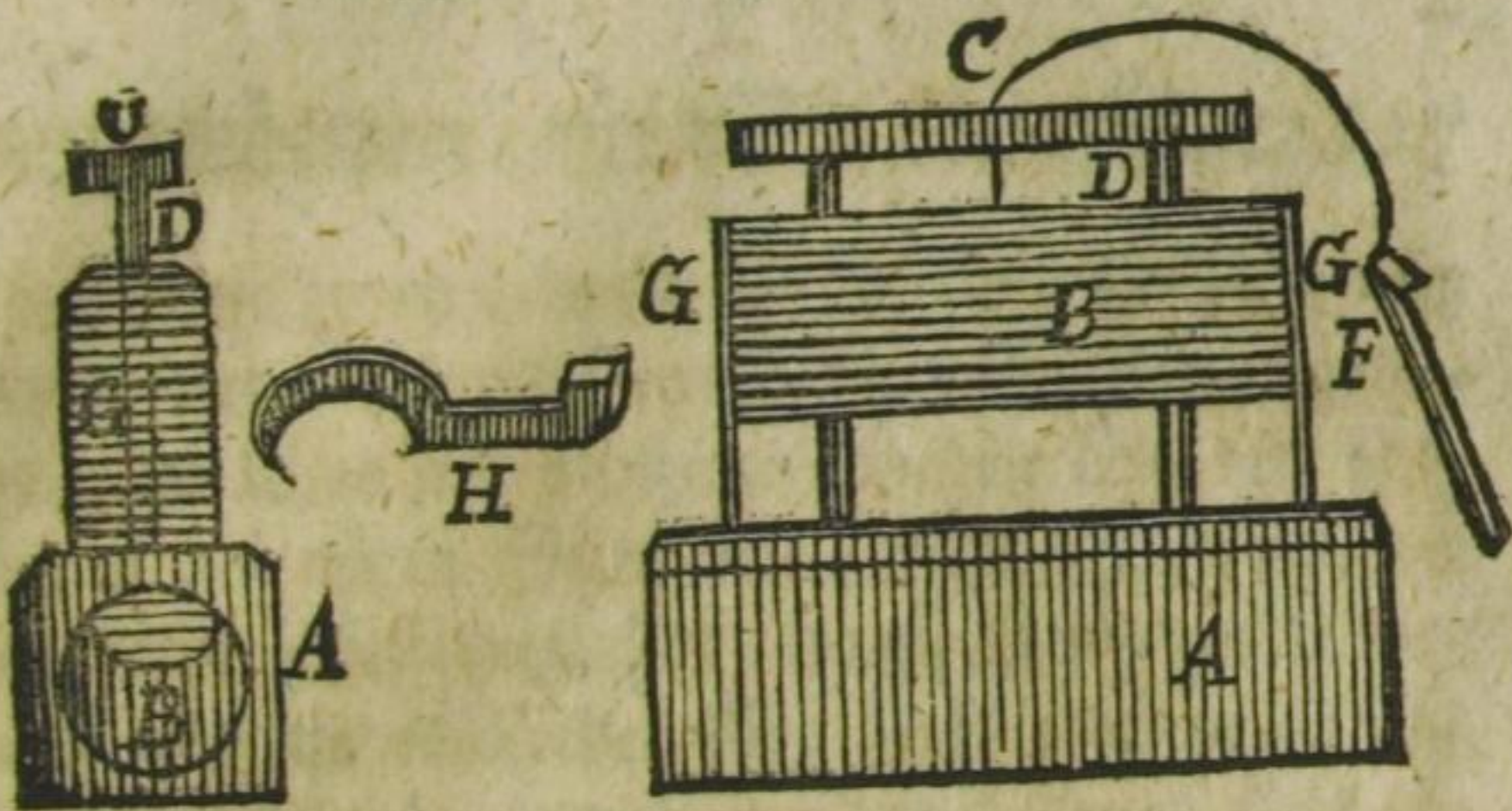
Beschreibung der von dem Hn. Reichardt angegebenen besten Maulwurfsfalle.

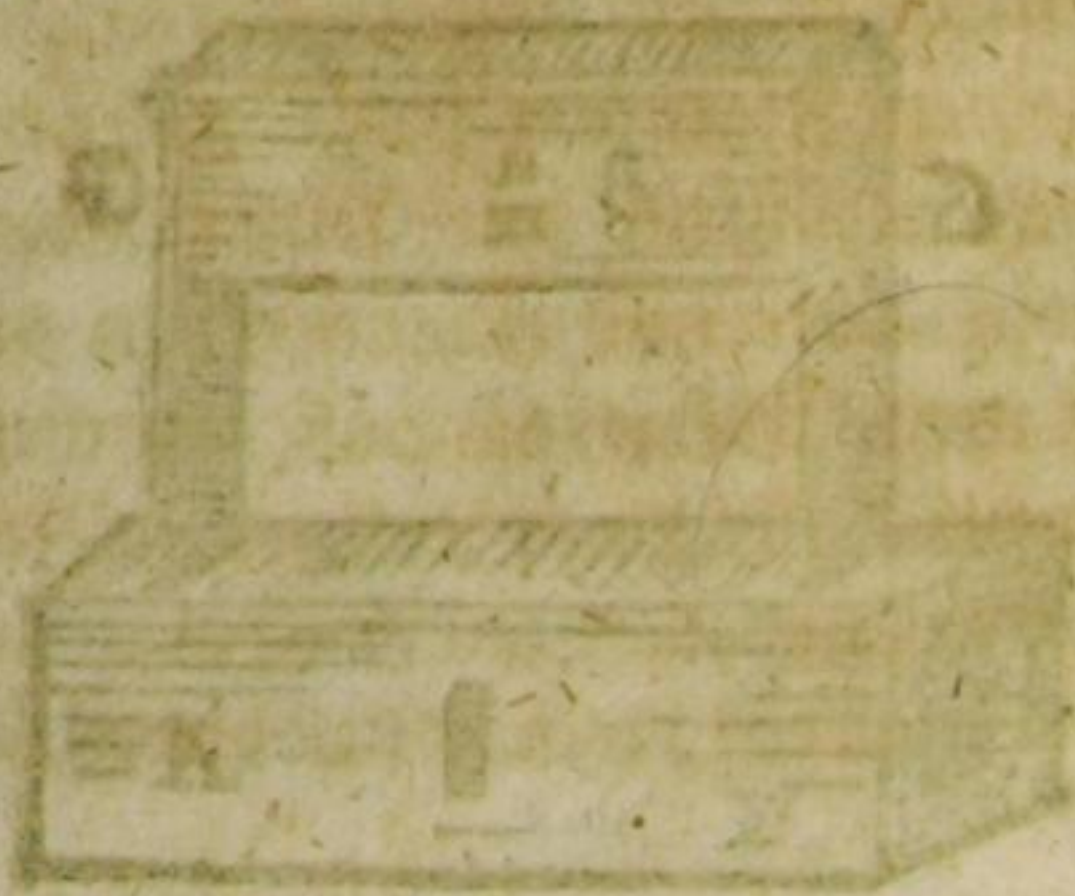
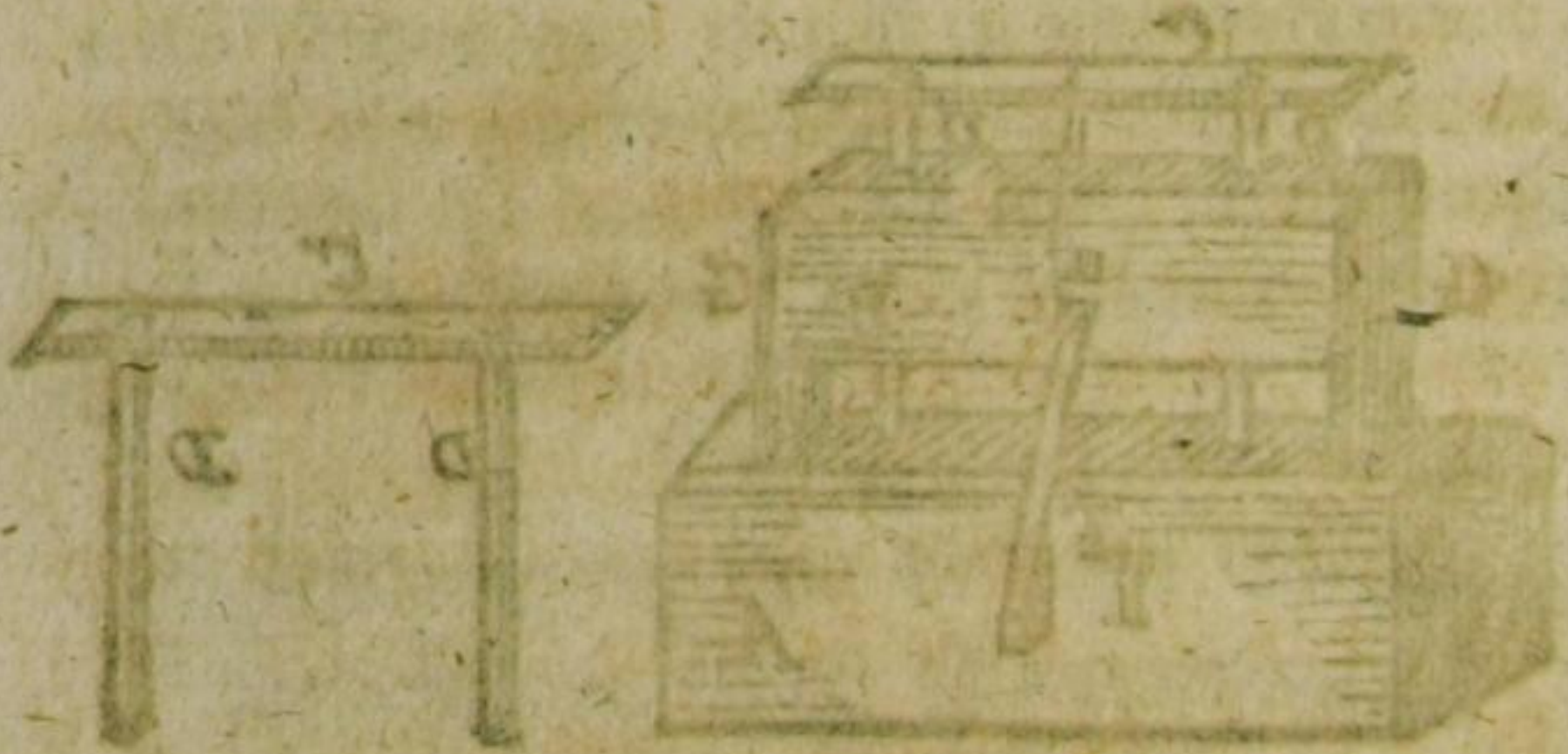
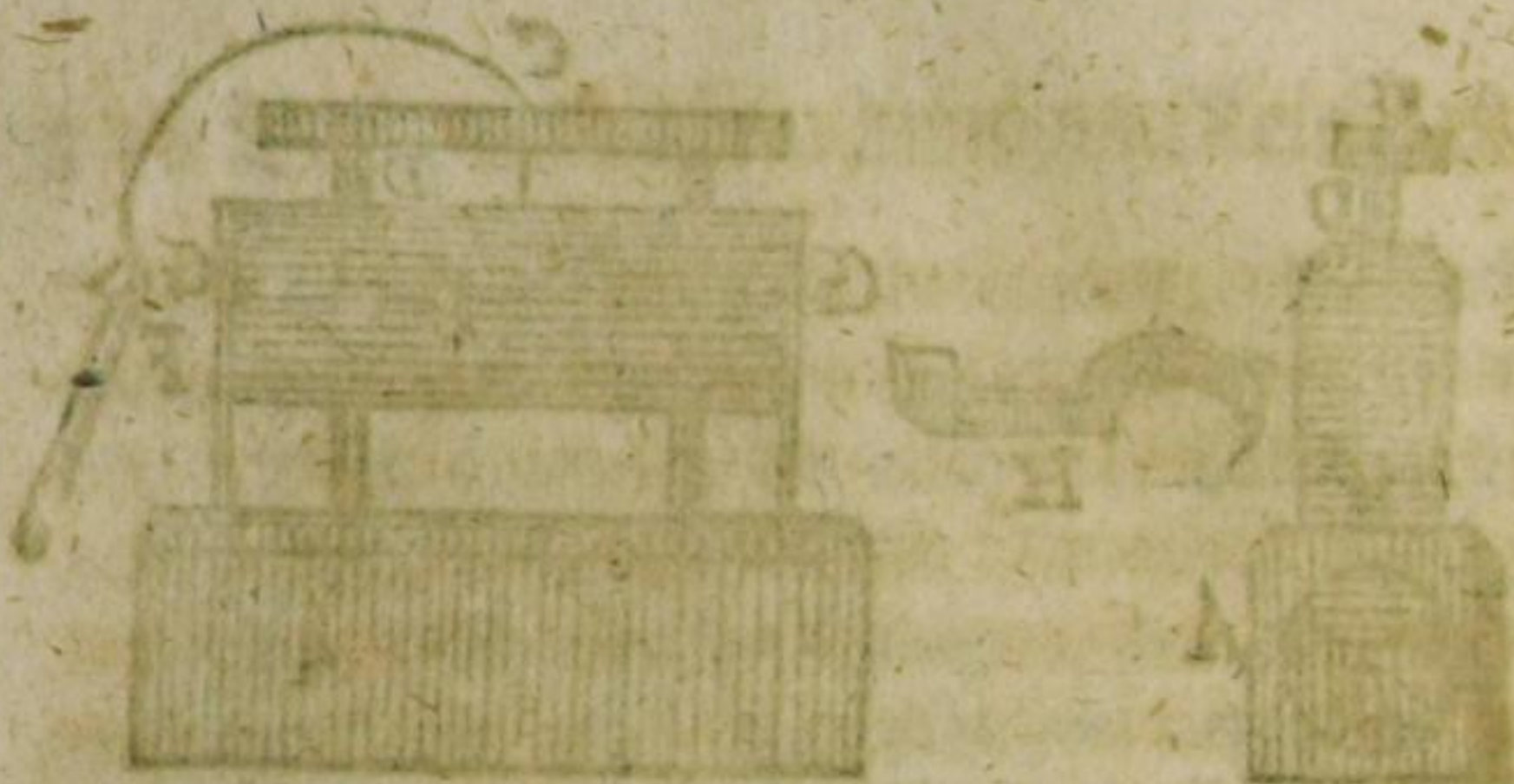
sub Tab. III. Fig. IV.

Das erste ist ein viereckichtes prismatisches Klößgen A, worinnen nach der Länge ein Loch E völlig durchgebohret worden, welches im Diameter 3 und $\frac{1}{4}$ Zoll weit ist.

In diesem durchbohrten Klößgen, sind oben 2 Quertlöcher eingeschnitten, durch welche die zwey dünne Breterchen GG hindurch gehen, welche unten nach den Cylindrischen Loche rund geschnitten sind, und den Maulwurf in den hohlen Klößgen einschliessen und gefangen halten.

Diese





angegebenen besten Maulwurfs. 117

Diese zwey dünnen Breterchen G G sind an ein ander Klößgen B an beyden Seiten angenagelt, welches sich an zwey runden Stäben D D die in der obern Seite des Haupt. Klößleins A senkrecht befestiget stehen, durch seine zwey Löcher auf- und niederschieben läßt. Die zwey Stäbe D D werden oben durch ein Querhölzgen C in abgemessener Weite zusammen gehalten.

H. Ist die Zunge, welche in das Klößgen A durch die Oefnung I hinein gesteckt, und mit einem Stücklein Drat also feste gemacht wird, daß sie sich an demselben auf- und nieder bewegen kann. F Ist das Hölzgen mit seinem Faden, womit das obere Klößgen B in die Höhe gezogen, und die Falle, vermittelst der Zunge gestellet wird, wie aus der Figur zu ersehen.

Die Seiten-Breter müssen also gemacht werden, daß sie, wenn sie gleich in der Erde von der Feuchtigkeit gequollen, dennoch leicht ein- und ausgehen. Daher kann man sich auch, statt derselben, eiserner Bleche bedienen, die nicht verquellen.

Den Faden muß man auf das Klößlein B accurat in dem Mittelpunct der Schwere mit einer kleinen Klammer von Drat anmachen, damit das Klößlein mit seinen Seitenbretergen bey dem Auf- und Niedergehen nicht auf eine Seite mehr hange, als auf die andere, denn sonst würde die Falle dann und wann stocken.

Und eben deswegen muß man auch durch das Querholz C. ein klein Loch bohren, und zwar ge-

118 Von einer guten Ausw. des Obstes,

nau über der in das Oberflößgen eingeschlagenen kleinen Klammer, damit der Faden senkrecht hindurch gehe.

Diese Falle wird also gestellet, daß ihre zwey Löcher, zu beyden Seiten, accurat vor den Hauptgang des Maulwurfs gehen. Alsdann werden Stücken Rasen, oder Breter über die befindlichen Klunzen gelegt, damit nicht des Tages Licht, vielweniger die Sonne hinein scheinen kann.

Noch viel besser ist es aber, wenn zwey Stücker Bret, $1\frac{1}{2}$ Schuh lang, wie ein Dach zusammen genagelt, und darüber gestellt werden, wodurch auch noch der Nutzen erhalten wird, daß der Regen ablaufen, und die Falle nicht so leicht verquellen und verfaulen kann.

XIV.

Von einer guten Auswahl des Obstes, dessen nützlichem Gebrauche und langer Erhaltung.

Von Pflaumen, Pfirschen, Apricosen, Quit- ten, Nispeln und Cornelkirschen.

§. I.

Da uns das Allgemeine schon lange in andern Sachen nicht mehr gut genug; wir auch bey Anlegung unserer Obstgärten und Alleen nicht auf unsern eigenen
Ver-

Verbrauch des Obstes allein zu sehen haben, sondern, daß wir auch davon an andere, für unsern angewendeten Fleiß und Mühe, verkaufen zu können, unsere Absicht richten; und daher nicht gleich viel ist, ob ein guter oder schlechter Apfel- oder Birnbaum auf dem Flecke stehe: so haben wir dabey nothwendig dahin zu sehen, daß wir uns nach der Landesart richten, was daselbst, vor andern Sorten, am besten gerathe, und wovon der meiste Nutzen zu hoffen. Alsdann müssen wir auch hierinne wieder das beste Auserlesenste wählen. Hierzu wollen wir nun noch eine besondere Anleitung mittheilen. Und obschon unsere Pomologie, oder Obstbeschreibung, noch sehr mangelhaft ist, und eine grosse Ausbesserung bedarf: indem man manche Sorten bald mit diesem, bald mit jenem andern Namen benennet, und in den mehresten noch nichts nach gewissen Regeln festgesetzt ist: so finden wir doch mehrentheils, daß die meisten Sorten an den vornehmsten Orten gleiche Benennung haben, ob sie gleich wieder in verschiedene Sorten einzutheilen sind.

S. 2.

In obigen Betrachte sind zwar die Nußbäume von gutem Ertrage; allein sie nehmen einen großen Platz ein, und machen mit ihrem dicken Laube einen weiten und schädlichen

S 4

Schatz

120 B. einer guten Ausw. des Obstes, 2c.

Schatten, und erfrieren bey uns hier zu Lande zu leicht.

§. 3.

Die Pflaumen sind meistens der Gesundheit schädlich, und entweder gar nicht, oder doch deren nicht viel zu dulden. Die wenigen guten Arten davon, so sich zum Dörren und Einmachen schicken, sind die grosse reine Claude, die sainte Catharine die Mirabelen, die Perdrigon blanc, die deutsche Damast-Pflaume und die Spitz-Pflaumen. Allein alle diese können nicht in Menge genossen und mit starken Profite verkauft werden; mithin kann man sie nur hie und da als Nebenwerke des Baumgartens ansehen.

§. 4.

Pfersiche und Apricosen sind ein blosses Naschobst, welches ohnehin an die Spaliere gehöret. Quitten, Nispeln, Cornelkirschen und schwarze Maulbeeren machen auch ein geringes Nebenwerk aus. Der wahre und beste Nutzen ereignet sich daher nur allein bey Kirschen, Zwetschgen, Aepfeln und Birnen, am meisten aber bey denen dreyen letztern Obstsorten.

XV.

XV.

Von Kirschen.

Die Erziehung aller Sorten Kirschbäume, Cerasus, läuft auf eins hinaus. Der Mist ist selbigen gänzlich zuwider. Der Kirschbaum will ein mittelmäßiges Erdreich haben, so nicht zu trocken, doch auch nicht zu feucht ist. Wenn man gute Arten hat, z. E. wie die kleinen Ostheimer in Franken, die Augustkirschen in Erfurt, und andere gute Weichsel-Sorten: so zieht man solche am leichtesten von der Nebenbrut auf. Zu den guten Herzkirschen und andern süßen Sorten ziehet man durch Steckung der Kerne von süßen wilden Kirschen, die Brut in Baum-Schulen, und oculiret oder psporfet auf die davon erwachsenen wilden süßen Kirschstämmgen die guten Herzkirschen und andere gute und süße Arten: weil auf sauren Stämmen solche süße durchaus nicht gerathen. Man hat bey etliche dreyßigerley Sorten derselben z. E. die spanische weiße, gelbe, rothe, braune und schwarze Herzkirsche; die Prager rothe lange; die Kirsche mit der gefüllten Blüth, oder Rosen-Kirsche, die grosse rothe früh- oder Maykirsche, die Frühkirsche von der Matt, Prin-

H. 5

zen-

zen-Kirsche; schwarze Prager, späte Morell, Frühfolger, Zuckerweichsel, schwarze Italiener, Lothkirschen, Jerusalems, Bigarraux, Sauriotte, große, die späte, Henneberger Grafen-Kirsche, Glaskirsche, Traubenkirsche, *) Kirsche, die jährlich dreymal Früchte trägt, und dergleichen. **) Alle diese Sorten beschreibet uns der beliebte Cuno in seiner Garten-Ode schön, wenn er saget:

Holde

*) In dem medicinischen Garten zu Basel ist ein Kirschbaum befindlich, der jährlich 3mal Früchte trägt, und sollen sich in noch mehreren Gärten daselbst dergleichen Kirschbäume finden. Auch in dem schönen Garten des Durchl. Margrafen von Baden-Durlach gehörenden Garten ist dergleichen. Die Kirsche dieses Baumes aber ist klein, und von einem säuerlichen schlechten Geschmacke; sie hängt an den äußersten Spitzen der Zweige, und kömmt nie an der Mitte derselben hervor. Es ist eine gepfropfte Art, wird folglich wohl nicht aus den Kernen gezogen werden können, ist auch mehr zur Curiosität, als Nutzen.

**) In den Gärten des berühmten Bischofs zu Münster, welcher so vielen Aufruhr erwecket hatte, hat der Chevalier Temple folgendes angemerkt: Als ich mit diesem Bischofe, sagt er, zu Cosovelt war, wurde ich gewahr, daß in dem ganzen weitläufigen Garten, welchen er daselbst angeleget hatte, keine andern, als
Kirsch

Holde Kirschen! Lecker Bissen!
 Zuckersüß und säuerlich!
 Vielfarb roth in Glanzfirnissen!
 Aug und Gaum erquicken sich:
 Jenes, wenn auf zarten Stielen
 Es die kleinen Herzen sieht.
 Dieser, wenn er Durst kann fühlen,
 Und aus euch sein Labsal zieht.

Man pflaeget aber die Kirschen, um solche
 entweder frisch zu geniessen, oder zu Kirschsup-
 pen und Kuchen, oder auch heissen Schmalz
 zu

Kirschbäume, waren. Die Ursache, so er mir
 davon angab, war, daß er keine andere Frucht
 gefunden hätte, die in diesem Lande recht reif
 würde, als die Kirschen, und daß er sich des-
 wegen keine Mühe gegeben, andere Bäume
 daselbst pflanzen zu lassen, sondern nur besorgt
 gewesen wäre, alle die besten Gattungen von
 Kirschen zu erlangen, so er nur gekönnnt hätte;
 welches ihm so wohl von statten gegangen
 wäre, daß er von dem Monate May, bis zu
 Ende des Septembers, beständig Kirschen
 hätte. Dieses lehret uns, auffer der Anmer-
 kung von so vielen und mancherley Kirschsor-
 ten, auch, daß nichts besser beobacht werden
 sollte, als daß man dieser Uebereinstimmung
 der Früchte mit dem Erdreiche und Climate
 genau nachgienge.

zu backen, einige Arten aber, vornemlich die sauren, werden theils in Zucker oder Eßig eingemacht, theils gedörret, theils auch zu Säften und Mus angewendet.

Die Spanischen oder sauren Kirschen werden also in Eßig eingemacht:

Man nimmt derselben, so viel man will, gießt einen guten starken Weineßig daran, daß er über die Kirschen gehe, und läßt sie einen Tag und Nacht darinnen liegen: Dann seiget man den Eßig ab, und läßt die Kirschen in einem saubern Siebe abtrocknen; alsdenn mißt man den Eßig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmt auf 1. Mößel oder Seidel Eßig, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läßt es zusammen, jedoch etwas länger, als den Kirschensaft, sieden; gießt es also heiß über die Kirschen; und hebt es, wenn sie genugsam abgekühlet, an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Man machet auch obgedachte Kirschen auf nachfolgende Weise in Saft und Zucker ein:

Zu 3 Pfund der schönsten und größten Kirschen (wenn man auf diese und vorige Art, die Stiele kurz abschneiden muß,) nimmt man

2 Pfund Zucker, thut solchen in abgekochten Kirschsaft; je mehr aber desselben ist, je besser ist es; beydes aber gießt man zusammen in ein Kesslein, läßt es auf einer gelinden Glut sieden, und schäumet es immer fort mit einem hölzernen Löffel fleißig ab, bis es genug gesotten: das ist zu erkennen, wann man etliche Tropfen davon auf einen zinnernen Teller fallen läßt, und solche fein rund bleiben und gestehen. Alsdenn muß man die Kirschen fein subtil und sachte hinein legen, und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu bersten; so bald man dieses merket, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie abkühlen und gießt alles zusammen in ein Glas, doch, daß der Saft über die Kirschen weggehe; verbindet solches wohl, und läßt es, ehe man es aufhebt, 5. oder 6 Tage lang an der Sonnen stehen. Im Fall aber der Saft nach einiger Zeit wollte anlauffen, so muß man das Unreine wegnehmen, den Saft abgiessen, und wieder frisch absieden, und wann er abgekühlet, wieder auf die Kirschen giessen.

Kirsch = Mus.

Dieser wird von sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet: Man bricht den Kirschen alle Stiele ab, oder besser, man pflücket sie gleich vom Baume ab, und läßt
die

Die Stiele hängen; thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, und läßt sie wohl durcheinander kochen; rühret sie aber indessen mit einem langen Kochlöffel, sonderlich auf dem Boden fleißig um, daß sie nicht anbrennen. Hierauf gießt man sie in einen großen Durchschlag, und läßt den Saft davon laufen, welchen man absonderlich aufhebt; hernach drückt man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Muß werden; thut solches wieder in den Kessel, wirft allerley gutes Gewürz, z. E. Zimmt, Nelken, Zucker und dergleichen darein, und läßt es wieder aufkochen; rühret es beständig um, daß es nicht anbrenne, bis es ein dicker Mus wird. Etliche thun auch auf die Letzte an statt des Zuckers, Honig hinein, und rühren es mit unter.

Kirschensaft.

Der gute saure Kirschen- und Weichsel-Saft, zum Abgiessen und Einmachen dieser Früchte, wird also gemacht: Man nimmt 4. Maas zeitige und von Stielen gepflochte Kirschen oder Weichseln, stößt sie in einem Mörsel, sammt den Kernen. Dann 4 Loth Zimmt, 1 Quintlein Nelken, gröblich zerstoßen und darunter vermischt, 2 Stunden verdeckt stehen lassen; dann in einem irdenen Geschirr
auf

auf einen raschen Feuergen einen Sud auf-
thun, und wieder 2. Stunden verdeckt stehen
lassen. Endlich drücket man es zusammen
wohl durch ein Tuch, leget 2 Pfund Zucker
drein; läßt es noch 3 starke Walle oder Sude
aufthun, und hernach abkühlen. Da man
dann den Saft in Bouteillen füllet: wovon
der herrliche Kirschenwein alsdann gleich über
Tische kann gemachet werden.

Endlich müssen wir auch der süßen wilden
Waldkirschen nicht vergessen, die uns den,
sowohl in der Arzney, als ausserdem, so sehr be-
liebten und angenehmen Kirschengeist liefern.
Und obwohl nicht anzurathen, in den Gärten,
wo vorzüglich Aepfel und Birne gut thun, sich
mit überflüssigen Kirschen und noch weniger
mit diesen wilden Süß-Kirschen, zu überla-
den: so finden sich doch noch ausserdem so
viele leere Berge, und öde Plätze, wo solche
allerdings mit Nutzen zu diesen Endzwecke an-
zubauen sind. Es ist auch nicht weniger
rathsam, die hohen Ufer mit Holzkirschen zu
bepflanzen: weil sie nicht nur den Fischen, in
den Bächen einen angenehmen Schatten ge-
ben, sondern auch die abfallende Blüthe eines
der grösssten Leckerbisselein für die Forellen
seyn soll, von welchem diese einen delicates
Geschmack annehmen.

Kirsch=

Kirschgeist oder Kirschspiritus.

Man nimmt schwarze Kirschen, die ganz vollkommen zeitig sind; pflücket sie von Stielen, und stößt die Kirschen zusammen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetschet werden; schüttet es zusammen in einem wohlverglasurten Krug: vermachtet denselben wohl, und läßt ihn in einem frischen Keller 2 Monate stehen; rühret aber solche alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, und bindet es jedesmal wieder veste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein, zweymal ab.

Oder:

Man stößt feine reife schwarze süsse Kirschen, sammt den Kernen, auf das Kleinste; thut sie in ein wohl glasurtes Gefäß, und läßt sie 9 Tage stehen; hernach zieht man sie aus einer Blase ordentlich ab, und gießet das abgebrannte Wasser wieder auf also gestossene frische Kirschen, und zieht es wieder ab; zum Drittenmaligen Abziehen aber werden keine Kirschen wieder darzu genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andernmale abgezogen worden: davon dann der Vorschuß, oder Vorlauf, als das Beste, das folgende aber, als der etwas Schwächere, jedes besonders, so wohl, als auch das Letztere, welches nur ein gemeines Kirschen = Wasser ist,

ist, in Gläser gethan und behörig verwahrt wird.

XVI.

Von Zwetschgen.

Die Zwetschgen, *Prunus fativa vulgaris*, werden ebenfalls, wenn man eine gute grosse Sorte hat, wie die guten Kirschen, von ihren Ausschossen vermehret. Die grosse Eyer- Cathrinen- Franz- Blumenthalische Dattel- grüne und dergleichen Zwetschgen aber müssen gepfropfet oder oculirt werden. Sie thun fast in allem Grunde gut. Die ordinairen guten Zwetschgen aber sind vorzüglich, vor den Kirschen, noch von ungemeinen Vortheil, und werth, solche in Menge zu pflanzen. Diejenigen, so vor der völligen Reife abfallen, werden den Schweinen verfüttert. Die besten werden gedörret, oder man siedet einen Nus daraus: welcher gesund, angenehm und in jeder Haushaltung von grossem Nutzen ist. Die übrigen schlägt man ein, und brennet einen Brantwein daraus: welcher gar sehr beliebt ist, und dem Fruchtbrantwein weit vorgezogen wird. Die He-
fen

fen fallen den Schweinen wieder davon in den Trog. Ich gedenke daher nicht einmal, daß dieselben auch in Menge grün gekocht, und rohe verspeiset werden. Und obgleich, in Ansehung der Mühe und des Holzes, das zum Dörren muß verwendet werden, von den Vortheilen viel wegfällt: so bleibt doch allemal der Nutzen davon wahrhaftig noch groß und wichtig. Um so mehr aber muß man dahin bedacht seyn, daß man solchen durch gute und menagirliche Dörrofen erhalte. Wir werden daher dergleichen beybringen, wie solche sowohl für einzelne Haushalte, als auch für ganze Gemeinden auf das nutzbarste und beste einzurichten. Die durren Zwetschgen lassen sich verschiedene Jahre wohl aufheben, ohne daß sie von ihrer Güte viel verliehren. Die ganze Kunst bestehet aber darinnen, daß, wann sie aus den Dörrofen kommen, man sie auf Horden noch einige Wochen, in trockener Luft, liegen, und die noch übrige Feuchtigkeit, welche sie aus dem Dörrofen mitbringen, völlig vollends abtrocknen läßt. Alsdann schlägt man sie in tannene Stüchte oder Fässer ganz dichte ein, und passet den Deckel auf den Stüchte genau drauf, welchen man dann an einen trockenen Ort hinstellen kann, bis er zum Gebrauche geöffnet werden soll. Hebt man aber die Zwetschgen etwan in Säcken auf: so finden sich dann die Milben, wenigstens

stens

stens in den zweyten Jahre, gewiß ein. Sonst waren wir Deutschen so albern, und ließen mit Kosten die geschälten Zwetschgen, welche man von der Stadt Brignoles, in der Landschaft Provence, Brinellen oder Brunellen nennt, aus Frankreich kommen; jezo aber wissen wir solche bey uns eben so gut auszukernen, zu schälen und zu trocknen, und unser Geld dafür zu behalten.

Zwetschgen-Mus.

Soll er recht gut werden, so reibt man die geottenen Zwetschgen durch ein Sieb: damit die Schalen und das grobe Wesen zurücke bleibe, und nur der Saft durchgehe. Dann schälet man Quitten und schneidet sie in kleine Scheiblein; thut solche, auch wohl überdieß noch ein wenig Zimmet, Citronenschalen und Nelken darzu, eine Viertelstunde vorhero, ehe das Mus aus dem Kessel genommen wird; und kochet das Mus, unter beständigem Umrühren, zur gehörigen Dicke ein. Die Töpfe, worinn man es aufbehalten will, gießt man, wenn sie mit dem Mus angefüllt sind, mit brauner Butter zu, und verwahret sie an einem trockenen Orte. Die gemeinen Leute kernen solche meistens nur aus, thun auch wohl etwas von Hollunderbeeren darunter, und lassen es zusammen zu einem Mus einkochen.

132 Von Aepfeln und Birnen.

Pflaumen in Eßig einzumachen.

Man nehme eine Kanne Weineßig, 3 Pfund Raffinatzucker, Zimmt und Nelken nach Gutdünken, grob gestoßen. Das Gewürz mit dem Eßig wird zu einem Syrup gekocht, und hernach durch einen Durchschlag gegossen, wobei das Gewürz zurück bleiben muß. Dieser kalt gewordene Syrup wird sodann über 8 Pfund der besten Pflaumen, die mit einer spizigen Gabel überstoßen und in einen irdenen Topf gelegt worden, gegossen, welche also 10 Tage stehen bleiben. Hernach werden die Pflaumen wieder heraus genommen, und der Syrup abermals dicke aufgekocht, die Pflaumen aber zuletzt hinzugehan und ein wenig damit aufgekocht. Sodann werden sie wieder in den Topf gethan, die obigen Gewürze dazwischen gestreuet, und der Topf wohl verwahret, bis zur Verspeisung, also aufbehalten.

XVII.

Von Aepfeln und Birnen.

Der Nutzen von Aepfeln und Birnen ist nun noch viel grösser. Und obschon ein Aepfelbaum so viel Platz einnimmt, als etwan drey Zwetschgenbäume: so ist doch
auch

auch gewiß, daß ein recht tragbarer Apfelbaum wohl fünfmal so viel einbringt. Zudem ist das Fallobst davon ebenfalls eine vortreffliche Mastung für die Schweine. Es kann auch dasselbe, nebst dem wurmstichigten und verschrumpften Obste, wie auch mit den Apfelschalen, und demjenigen Abgange, so bey dem Schnitzmachen ausgeschnitten wird, eingeschlagen, ein gar guter Brantwein daraus gebrennet, und die Hefen den Schweinen verfüttert werden. Die Apfelschnitze sind in der Haushaltung in grossem Gebrauche. Was wegen des Dörrens und Aufhebens von Zwetschgen erinnert worden, das muß auch hierbey beobachtet werden. Der Eider- oder Apfelwein ist noch ein Product, welches die Äpfel, vor den Zwetschgen, haben. Nächst diesen ist auch ihr Vorzug desto grösser, daß man sie, wenn die Zwetschgen in zwey- bis dreyen Wochen verthan und weggeschaffet worden, bis in das künftige Jahr noch frisch aufheben und zu Nutzen anwenden kann.

Von denen Birnen kann beynahe gleicher Nutzen gezogen werden, ob sie gleich nicht so gut zum Mostmachen taugen, auch sich nicht so lange, als die Äpfel, halten. Dahingegen aber sind sie auch desto süßter, und in geringen Haushaltungen, wo man weder Honig, noch weniger Zucker, hat, dafür wohl an-

134 Von Zubereitung des Aepfelweins

zuwenden. Aus den meisten Birnen wird ein vortrefflicher Saft gesotten, mit welchem verschiedenen Speisen, ja so gar den Aepfelschnitzen, eine sehr angenehme Süßigkeit kann gegeben werden, welcher letztere, sowohl von grünen als gebackenen Birnen, wenn er zu einem Syrup gesotten, eine sehr gute und wohlfeile Bienen-Fütterung abgiebt. Dieser Saft ist auch nun den Bienen-Liebhabern, als eine vortreffliche Herbst- und Frühlingskost, statt des Honigs, für die Bienen, mehr als zu bekannt. Sie erfordern auch nicht so viel Platz, und man rechnet zween Birnbäume gegen einen Aepfelbaum.

XVIII.

Von der Zubereitung des Aepfelweins in Franken, Cidre genannt.

Das reife Obst wird in einem hölzernen Troge, der aus einem ganzen Stücke Holze ausgehauen ist, insgemein mit einem schicklichen Stampfholze, zerquetschet. Andere verrichten diese Zermalmung mit einem alten Mühlsteine, welcher, fast wie sonst ein Schleifstein hängt, in einem Troge, der
nach

nach der Form eines halben Mondes ausgehauen seyn muß, aufsteht, aber doch vermittelst einer Stange hin und her beweget werden kann, dieser durch den Stein durchgesteckten Stange eines Ende ist, vermittelst eines Ringes an einem Pfosten oder Pfahle, jedoch beweglich, fest gemacht, damit der Stein eben so, wie ein Rad in einer Ape, laufen kann; jedoch daß das Obst auch nicht allzuklein werde, sondern nur solchergestalt, daß der Saft fein ausgepreßt werden kann. Das Obst, so gekeltert werden soll, muß, wenn es reif ist, und von den Bäumen abgenommen, alsobald gestossen werden, und nicht lange liegen, auch so bald dasselbe zerstoßen, muß gleich der Saft ausgepresset werden. Der solchergestalt ausgepreßte Saft wird so fort in recht sauber und rein gewaschene Fässer, so, wie andere Weinfässer, ebenfalls mit Schwefel-Einschlag aufgebrannt worden, eingefüllet, bis das Faß voll ist: da man dann solches nicht zugespündet, sondern offen, so lange liegen läßt, bis der Most, wie derjenige, so von Trauben gemacht wird, gänzlich vergohren ist, und sich gereiniget hat. Nunmehr setzet man den Spund nur auf das Spundloch 14. 21 bis 28 Tage lang, und füllet, unter der Hand, von Zeit zu Zeit mit eben solchen Moste von gleichartigem Obste, das Faß immer wieder eben voll. Nachdem schlägt man, doch nicht

136 Von Zubereitung des Aepfelweins

zu feste, den Spund zu, und läßt den Wein bis auf den nächsten Frühling liegen, nur daß man mitlerweile von 14 zu 14 Tagen mit gleichartigem Moste das Faß fleißig anfülle. Im Frühjahre wird endlich der Wein in ein ander reines ausgewaschenes Faß, wie ein Traubenwein, mit Schwefel ausgebrannt, und durgehends, wie der ordentliche Wein tractiret. Wollte man den Aepfelwein viele Jahre lang aufheben: so ist es am dienlichsten, daß man das erstere Abzapfen ein ganzes Jahr, und also bis in den folgenden Herbst verschiebe, so dann aber in den nächst kommenden Frühling wiederhole, auch wenigstens alle Monate den Spund sauber puße, und das Faß auffülle: so hält er sich, so lange als man will, ohne daß er abfalle; ja er wird vielmehr je länger je besser. Und auf gleiche Weise wird der so angenehme, als nutzbare, Birnmost gemacht. Der daraus gefertigte Wein hat mehr Feuer, als der Aepfelwein, und wird auch für eine größere Herzkraftung gehalten.

Oder:

Man verfährt auch mit dem Obstmoste folgendermassen, und bedienet sich dabey einer noch bessern Art von Mosttrögen, die ganz von Stein sind, und wo ein Kind den obern Stein beständig im Ringe herum treiben kann.

kann. Es nimmt solche auch nicht so viel Platz ein, als die vorige Art, und kann etliche Personen dabey ersparen. Man läßt sich einen großen runden Stein, 5 bis 6 Schuh breit, machen; allenfals kann man auch 2 zusammen machen, und sie nur wohl verkütten. In diesem Steine wird auf der obern Fläche 10 Zolle tief und auch so breit eine circulrunde Fläche ausgehauen, und zwar aussen, nach dem Rande zu. In der Mitte wird ein Holz bevestiget, an welchem der Querstern angefasst ist, der just in der ausgehauenen Höle im Cirkul herum läuft, und das Obst darinnen zermalmet. Gemeinlich schüttet man in den Trog zum frischen Obste ein wenig Wasser; allein das thun nur diejenigen, die gerne viel Most haben möchten, ohne auf die Güte zu sehen. So nimmt man auch das Obst von den Bäumen, ehe es recht zeitig geworden, weil es in solchem Falle saftiger ist, und mehr Most giebt. Es ist wohl wahr, es giebt gewisse an sich trockene Obstsorten, die man nicht zu reif werden lassen darf: sonst taugen sie nicht mehr zum Mostmachen; man muß aber diese gar nicht darzu nehmen, sondern die saftigsten aussuchen. Die teigen Birnen taugen auch nicht zum Mosten; der Most bekömmt einen besondern Geruch davon, und es giebt wenig aus,

138 Von Zubereitung des Aepfelweins

Von dem Mosttroge bringt man das Mus in die Trote oder Presse, derer es auch verschiedene giebt. Die gemeinsten haben eine Spindel, über andere wird nur ein Querholz gespannt, das vornen von Leuten, oder einem grossen angehängten Stein niedergedrückt wird. Der ausgepreßte Most wird hierauf in Fässer gefüllt, die vorher mit Einschlage oder einer Schwefelschnitte ausgebrannt worden. Wer seinen Most etwas stark haben will, der thut 1 Quart, oder 1 Schoppen Weinbrantwein darunter, und läßt ihn gähren. Das Faß wird nicht ganz voll gemacht, der Spund auch nicht vest vorgeschlagen. Wer seinen Most hell haben will, der zieht ihn nach einem Vierteljahre, oder erst im Frühlinge von der Hefen in ein ander Faß, so wieder mit Schwefel ausgebrannt worden, und trinket ihn sodann: denn er hält sich also hernach selten über ein Jahr.

In den Weinländern gehet es freylich leichter an, solchen zu verbessern und haltbarer zu machen; und es wird auch daselbst schon das Obst an und für sich reifer und kräftiger. Die Hefen, der Weinstein, die Fässer, und Vermischung mit Wein dienen vortreflich den Obstmost gut und haltbar zu machen. Wenn man diesen in Fässer füllet, wo vorher lange Wein gelegen, auch Weinstein sich angesezet und mit tauglichen Schwefelschnitten, recht ein-

eingebraunt worden: so hält sich der Most, wenn absonderlich rectificirter Brantwein darunter gekommen ist, etliche Jahre. Mit den Fässern kann man umwechseln, und in die leeren Obstmostfässer wieder Weinmost thun: so hat man immer diesen Behuf vor sich. Ist der Obstmost ein halbes Jahr auf seinen Hefen gelegen, und man zieht ihn hernach ab, und thut ihn in ein anderes Faß, wo man den neuen Wein abgelassen, und wo die Weinhefen zurücke geblieben, und läßt ihn wieder ein halb Jahr, oder länger, auf dieser liegen: so wird der Most noch besser, und hält sich länger, absonderlich, wenn man ihn fleißig auffüllet, daß das Faß, bis an den Spund, voll bleibt. Kann man ihn auf keine Hefen legen: so wirft man rohen Weinstein in das Faß, wohin er abgezogen wird; welchen der Most gemeiniglich verzehret, wie in den ersten Weinfasse, wo er eingefüllet worden, und wo er auch ein ganzes Jahr ohne abgelassen zu werden, liegen kann.

Man verfährt auch auf diese Weise, den Most lange haltbar zu machen. Wenn der Most gegohren, so füllet man ihn mit 6. bis 8 Maas guten auf die Hälfte vorhero eingesottenen Most auf, den man mit rectificirtem Weingeiste, einen halben oder ganzen Schoppen auf 160. Maas Würtenberger Cymer, vermischet, und noch ein klein wenig laulich ins
Faß

140 Von Zubereitung des Aepfelweins

Faß schüttet. Dieser Zusatz giebt dem Moste Stärke und verschönert ihn, daß er ganz hell wird, und der Weingeist setzet sich oben drüber, und erhält ihn. Um ihn nun noch besser und haltbarer, auch dem Wein ähnlicher zu machen, so läßt man den Most, der von guten und reifem Obste, ohne Wasser, gefelstert, und wo man 1 Schoppen Weingeist auf den Eymmer gethan, ordentlich im Faß gähren, alsdann wann der Weinmonat im Herbst ist, zieht man ihn in ein andres Faß ab, und thut $\frac{1}{4}$ oder gar $\frac{1}{3}$ ganz süßen Weinmost darunter, und läßt ihn mit diesem noch einmal gähren. Hierdurch bekömmt man einen völligen Wein, der im ersten und zweyten Jahr lieblicher zu trinken ist, als lauterer Wein, daß ihn auch die allerfeinsten Weinmäuler oft von ächten Weine nicht unterscheiden können, besonders wenn man den Most aus den grossen Zucker- oder Pfundbirnen gemacht hat. Läßt man bey harter Kälte im Winter diesen Wein gefrieren, und schüttet das Eis, oder Wasser davon weg, füllet ihn in Bouteillen: so bekömmt man einen solchen starken und angenehmen Wein, den man den besten Rheinwein an die Seite setzen darf.

Da nun aber nicht überall, wie bey uns, der Vortheil mit dem Weinmoste zu haben; so müssen wir uns des berühmten Chimici,
Hn.

Hn. D. Potts, zu Berlin gegebener Anweisung zu bedienen suchen.

Jedermann weiß, daß der Obstmost in Vergleichung mit dem Weinmost mehr Wasser und weniger Geist habe. Wenn man jenem nun sein allzuvieles Wasser auf eine leichte Art benehmen und also den Geist mehr concentriren könnte, daß er dem Weinmoste an Schwere gleich wäre, so müßte er demselben an Stärke auch gleich seyn; und da das Obst gemeiniglich in nicht gar guten Weinjahre zeitiger wird, als die Trauben, solches auch das rauhe tartarische Wesen, Schärfe und Säure nicht so hat: so müßte ein solcher concentrirter Most auch lieblicher und gesünder zu trinken seyn, als ein geringer Wein.

Den Most nun zu concentriren, und das überhäufte Wasser davon zu bringen, kann auf zwey einander entgegen gesetzten Wegen geschehen: 1) durch die Wärme, 2) durch die Kälte, oder durch das Gefrieren, wo das Wasser zu Eis wird; und durchs Einsieden, wo das Wasser wegduftet. Ersteres nun wäre wohl möglich, wenn man das Obst bis auf den Winter aufhielte, sodann erst mostete, und den Most noch süß gefrieren liesse, welches bessere Wirkung thut, als wenn er schon gegohren. Da aber das wenigste Obst sich so lange aufhalten läßt, und man bey einem reichen Herbst nicht Platz genug dazu fände,

Der

142 Von Zubereitung des Aepfelweins

Der Most auch in der Kälte nicht so leicht auszufeltern wäre: so gehet dieser Vorschlag nur im Kleinen an. Hernach könnte man den schon gegohrnen Most im Winter noch gefrieren lassen, wie man es mit dem Weine macht, um eine rechte Quintessenz, oder starkes Getränke, daher zu erhalten; allein die Winter sind oft sehr ungleich, und eine so starke Kälte, als hierzu erfordert wird, ist ungewiß. Jedoch kann der Vorschlag allemal noch ins Werk gerichtet werden, nur ist gar zu viel Abgang dabey zu befürchten. Es bleibet also der andere Weg übrig, wo man den Most durch das Einsieden concentrirt. Da man aber auch hierdurch, wenn aller Most sollte eingesotten werden, gar zu viel Arbeit und Kosten hätte: so darf man nur die Hälfte nehmen, und diese wieder bis auf die Hälfte in Kesseln einsieden, und mit der erstern ungesottenen Hälfte gleich vermischen: so wird man einen Most haben, der an Schwere, und folglich auch an Stärke den Weine gleich kömmt.

Wenn einer also 8 Eymen Most machte, und wollte ihn gut, stark und haltbar, ja dem Weine ähnlich haben: so müßte er 4 Eymen auf 2 einsieden lassen, und diese 2 mit den ersten 4, die ungesotten geblieben, vermengen: so hätte er auf 8 Eymen 2 Abgang. Man darf nicht befürchten, als ob durchs Feuer der Geist

Geist

Geist zerstöret würde; dieser macht sich ohne Gährung nicht los, sondern wird durch die Hitze nur vester gebunden, daß auch die Gährung dadurch aufgehalten wird. Es ist wohl wahr, daß ohne Wärme keine Gährung statt findet; ein anders aber ist eine siedheiße Hitze, die von aussen dazu kommt.

Das einzige ist noch zu merken, daß der eingesottene Most noch etwas laulich mit dem frischen vermischt wird. Wer nun 50 bis 60 Eimer Most machen kann, wie dieses verschiedene Pfarrer im Württembergischen von ihren Obstzehenden (hieraus kann man die Wichtigkeit dasiger Anpflanzung der Obstbäume erkennen) thun, und wollte einer die Helfte davon einsieden, der müßte eine Pfanne haben, wie die Salz- oder Braupfannen sind, wo er mit wenigem Holze bald fertig würde. Auf diese Weise ersparte er ziemlichen Platz wegen mehrern Fässern, und könnte desto mehr aus seinem Obste lösen, auch ihn desto länger aufheben, und recht wohl verkaufen. Auch wird die Farbe etwas bräuner und dem Weine dadurch ähnlicher. Wenn man nach obigen Vorschlägen solchen Most in Weinfässer füllete, oder Tartarum zusetzte, so dürfte er noch besser ausfallen.



XIX.

Von dem Obstbrantewein.

Zu dem Obstbranteweinbrennen taugt auch schon das vorhero abgefallene Obst, ingleichen das faule, wurmstichigte und teige, ja so gar die Schalen. Das wilde Obst ist besonders auch gut dazu zu gebrauchen. Man stampfet das Obst hierzu in einem hölzernen Troge, oder läßt, wie bey dem Moste, einen Stein darüber gehen, daß es zu Mus wird. Hernach thut man einen Klumpen Sauerteig, oder genugsame Bierhefen darunter. Ist es nicht dünne genug, so schüttet man etwas warmes Wasser daran, daß es wie eine dicke Suppe wird, und läßt es in einem eichenen Gefässe, wohl verdeckt, an einem nicht allzukühlen Orte 3. bis 4. Wochen gähren. Alsdann füllet man eine Destillierblase etwas über die Hälfte mit diesem Muse, welches ganz Weinsauer riechen wird, an, und destilliret, bey gelindem Feuer, damit nichts anbrenne, den Geist herüber. Man darf sichs nicht anfechten lassen, wenn die übergezogene Feuchtigkeit, nach nichts weniger, als Brantewein, riechet und schmecket, und nicht mehr, als ein schlechtes
Destil

destillirtes Wasser vorstellet. Man darf nur den Rückstand aus der Blase nehmen, den man so trocken, als nur ohne Anbrennen möglich ist, abdestilliren, und vollends an gelinde Wärme dörre machen, und endlich in einem neuen Topfe ganz zu Pulver verbrennen muß; über welches der abgezogene Geist geschüttet und rectificiret wird. Will man sich die Mühe mit dem Verbrennen nicht geben; so geschieht die Rectification über Potasche, oder auch nur über reiner eichener oder büchener unausgelaugter Asche.

Deucht er einem alsdann nicht stark genug: so rectificire man ihn nochmals für sich, ohne weiteren Zusatz aus dem Kolben: so wird man einen feurigen starken Brantwein haben, als irgend einer seyn kann, der, je länger er im frischen Keller in vestverbundenen gläsernen Flaschen aufgehoben wird, desto angenehmer und besser wird er. Was könnte dadurch für eine Menge Korn erspart werden, das sonst beym Brantweimbrennen gewöhnlich verwüstet wird?





XX.

Von dem Mosteßig.

Endlich ist noch ein gedoppelter Gebrauch vom Obste übrig, daß man nämlich entweder Gesulz, oder dicken Saft, um den Zucker damit in der Haushaltung zu ersparen, oder Eßig davon machet. Das erstere geschieht wieder durch sehr starkes Einkochen, eines recht süßen von den besten Obste, als Zuckerbirnen, süßen Aepfeln zc. gemachten Mostes, den man, bis zur Brendicke, einsieden läßt. Dieses Gesulz, wie man es zu nennen pfleget, ist den Kranken ein Labsal; und man kann es anstatt des Zuckers, an vielen Speisen mit Nutzen brauchen.

Der Mosteßig wird meistentheils wie der Weineßig gemacht, welches eine bekannte Zubereitung ist. Jedoch auch einige Handgriffe davon zu zeigen: so läßt man den Most, der zu Eßig werden soll, warm werden, thut die Mutter von gutem Weineßige drein, und läßt ihn noch weiter an der Wärme stehen. Oder man nimmt ganz warme Semmeln, oder auch heißes Brod, taucht es in guten Eßig und thut es unter den Most. Will man ihn noch saurer

rer

rer haben, ſo trocknet man dieſes Brod wieder, tauchts noch einmal in den Eſig, und thuts wieder hinein. So kann man mit geſähtem, etlichemal in Eſig gelegten und allzeit wieder getrocknetem Brode, oder auch mit Sauerteig, den Moſt Faſſerweiſe gar geſchwind zu Eſig machen und hernach wohl verkauffen. Man kann auch mit geſtoſſenen Weinſtein und ſcharfen Eſig die Probe machen, ſolchen in Kugeln formiren, dieſe trocknen laſſen, wieder ſtoſſen und ſäuren, und alſo etlichemal das Säuren und Trocknen wiederholen, ſo hat man ein gutes ſäurendes Ferment, wodurch der Moſt zu einem ſcharfen Eſig gemacht werden kann. Die Haut, die oben auf der ſauer gewordenen Flüſſigkeit ſtehen bleibt, wird abgeſchöpft, oder ſetzt ſich unter, und wird zur Mutter. Will man den Moſteſig recht haltbar und ſtark machen, ſo läßt man ihn auch wieder abſieden.

Zu das gefaulte Obſt iſt, auſſer ſchon gedachten Nutzen, auch noch zu einem brauchbaren Biere in die Haushaltung anzuwenden. Das friſche ungefaulte Obſt iſt hiezu nicht ſo geſchickt, ſondern man nimmt von den Aeſpfeln und Birnen alles, ſo verdorben iſt, oder verderben will; ſchneidet es in Stücken, gieſſet es in einen Keſſel, thut ein Drittheil guten Hopfen dazu, und kochet es damit etwa anderthalbe Stunden, oder ſo lange, bis der

gute Geschmack bezeuget, daß es gar sey. Will man es nicht so süß, aber lange dauerhaft haben, so kann man auch mehr Hopfen darzunehmen. Hernach stellet man es mit Gahre ordentlich an, so, wie man mit dem Bier verfährt. Auf diese Art erhält man ein gutes Bier, von angenehmen Geschmacke.

Alle diese verschiedene höchstnußbare Anwendungen, sollten wohl jeden Hausvater ermuntern, auf die Anpflanzung des zahmen Obstes mit allem Eifer und Fleisse zu gedenken. Und gesetzt, wir hätten darzu nicht so viele brauchbare Plätze; wie denn nicht zu leugnen, daß solches nicht überall zu pflanzen rathsam und thunlich ist: so finden wir doch leider bey uns so gar viele öde und leere Plätze, wo man wenigstens die ordentlichen und sogenannten wilden Holzäpfel und Birnen in Menge, mit vielen Nutzen anpflanzen könnte; aus welchen beyden Sorten ebenfalls ein vorzügliches Most zu machen, der, so wohl wegen seines starken süßsäuerlichen Geschmackes, als auch wegen seiner gesunden Eigenschaften, alle andere Gattungen Obstmosts übertrifft. Nur was wenig von den Tugenden dieses Holzäpfelsaftes zu gedenken: so ist bekannt, daß man solchen unter den süßen und guten Aepfelmöst mischet, und diesem dadurch einen bessern und schärfern Geschmack und eine mehrere Güte beybringen kann. In England,
wo

wo man den guten Aepfel- und Birnmost in grosser Menge machet, ziehen viele den wilden, dem zahmen, vor. Ein gewisser alter und berühmter Docter spricht: wenn die Leute recht wüßten, wozu die Holzäpfel gut sind: so würden sie dieselben höher schätzen, als gemeinlich aus ihrer Unwissenheit geschieht. Alter Holzäpfelsaft dienet sehr gut, Wunden damit zu waschen, ehe man ein Pflaster darauf bringet: indem er die Feuchtigkeiten, zurück hält, daß sie nicht schwären können. Nichtweniger nützlich ist er, die Augen damit zu bestreichen. Er heilet und stärket wunde und schwache Augen, vertreibet den Scharbock, und thut viele andere herrliche Dienste mehr. Er dienet wider Entzündung und Verbrennen, wenn man den Saft so gleich mit etwas Biergeschte vermischt, brauchet. Der Saft dienet innerlich wider das Sodbrennen, wider einen verderbten Magen, wider Erbrechen und wider Ohnmachten. Man kann sich auch dessen zu trefflichen Senstunken in der Haushaltung und bey andern dergleichen Gerichten bedienen. Er stärket den Magen, adstringiret, und dienet, in vielen Fällen, zu einem recht guten Gurgelwasser, womit man Gurgel und Zähne gesund und rein halten kann. Die Rinde sowohl von zahmen, als wilden, Aepfeln färbet wollenes und leinenes Garn oder Zeug schön gelb. Nicht zu gedenken,

150 Vom Obstdörren und einem Model

was für trefflichen Nutzen das Holz selbst zu vielerley schönen Arbeiten giebt.

XXI.

Von dem Obstdörren.

Ausser diesen verschiedenen nützlichen Anwendungen, ist nun eine der vornehmsten Nutzungen des Obstes, das Dörren. Um aber auch dieses mit geringen Kosten und Beschwernissen, dennoch am besten zu bewirken, müssen wir die von dem Hn. D. Schreiber angegebene wohl eingerichtete Obst-Darre hierzu bekannt, und durch beygefügte Risse gemeinnütziger machen. Die Vortheile davon ergeben sich so wohl bey dem Obste, als auch sonst in der Haushaltung. Die Kosten darzu, sind gering, und sie können auch mit wenigen lange erhalten werden. Sie verzehren nicht viel Holz, und das Obst kann weder verbrannt, noch entwendet werden.

Die ganze Darre hält $7\frac{1}{2}$ Schuh in der Höhe (Fig. I. a k.) 10 Schuh in der Länge (k i) und 5 Schuh in der Breite (Fig. IV. b i.) und sie bestehet aus folgenden Haupttheilen; A. der äussern Mauer (Fig. I. und IV.)
B.

B. dem Ofen, (Fig. II. III. und IV. r.) C. dem Gestelle, worauf das Obst lieget, (Fig I. c. e. und d. f.)

A.

Die äussere Mauer wird von gebrannten oder Backsteinen gemacht, und bekommt eine Höhe von 7 Fuß 6 Zoll, oder $7\frac{1}{2}$ Schuh Rheinländisch. Die Dicke (von k bis e) welche der Breite (von f bis i) gleich ist, wird 2 Fuß. Das hintere Theil (Fig. IV. c. g.) machet man 6 Fuß 4 Zoll lang und 6 Zoll dicke. Die Brand- oder vordere Mauer (Fig. I. g. h. und Fig. IV. l. m.) bekommt zu ihrer Höhe 6 Fuß, und zu ihrer Dicke 1 Fuß 1 Zoll.

B.

Der in der Mitte befindliche Ofen muß hinten (bey o p. Fig. IV.) frey seyn. Die dritte Figur stellet ihn im Durchschnitte vor; woraus zugleich zu ersehen ist, wie der Rauch in demselben seinen Kreislauf nimmt, bis er zum Rauchloche (Fig. II. III. e) herausgehet.

Die Höhe ist 5 Schuh 3 Zoll, und die Breite 1 Schuh 5 Zoll. Das Rauchloch hält im Diameter 9 Zoll, und die Seite des Ofenlochs $1\frac{1}{4}$ Schuh. Ueber dem Ofen ist ein gewölbter Bogen, (Fig. I. h. m.) in der Höhe etwan 1 Schuh; die Sehne oder Schnur desselben (c d) hält 5 Schuh, 10 Zoll.

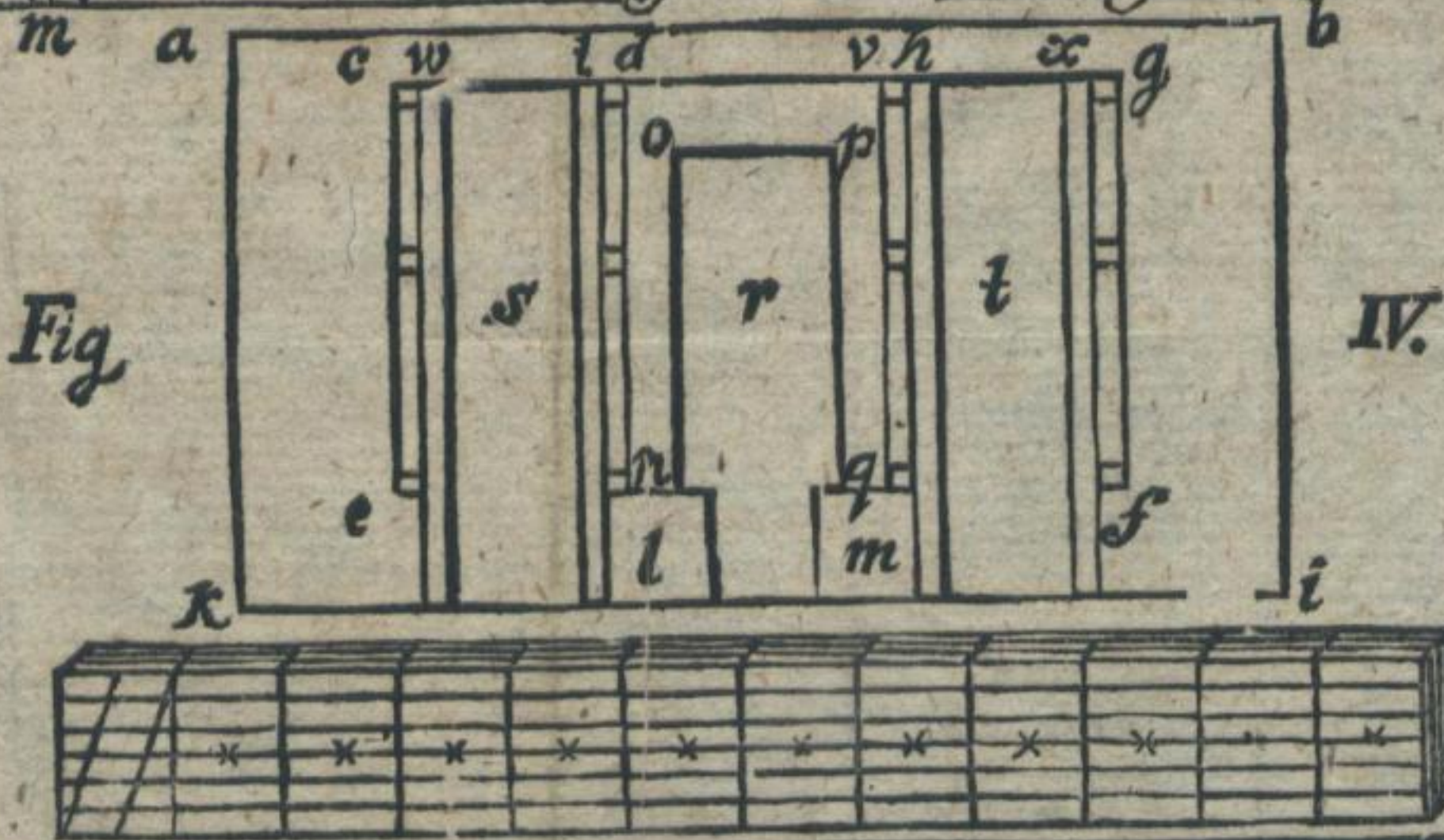
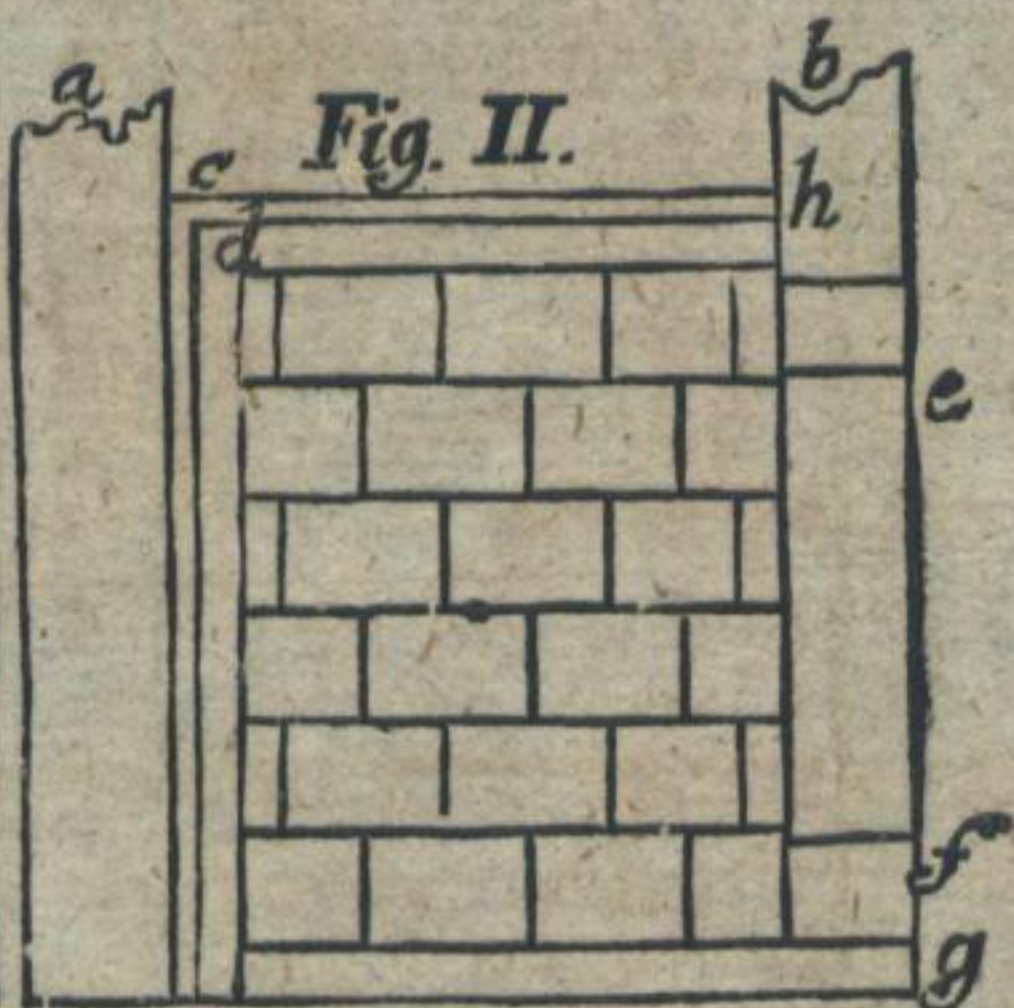
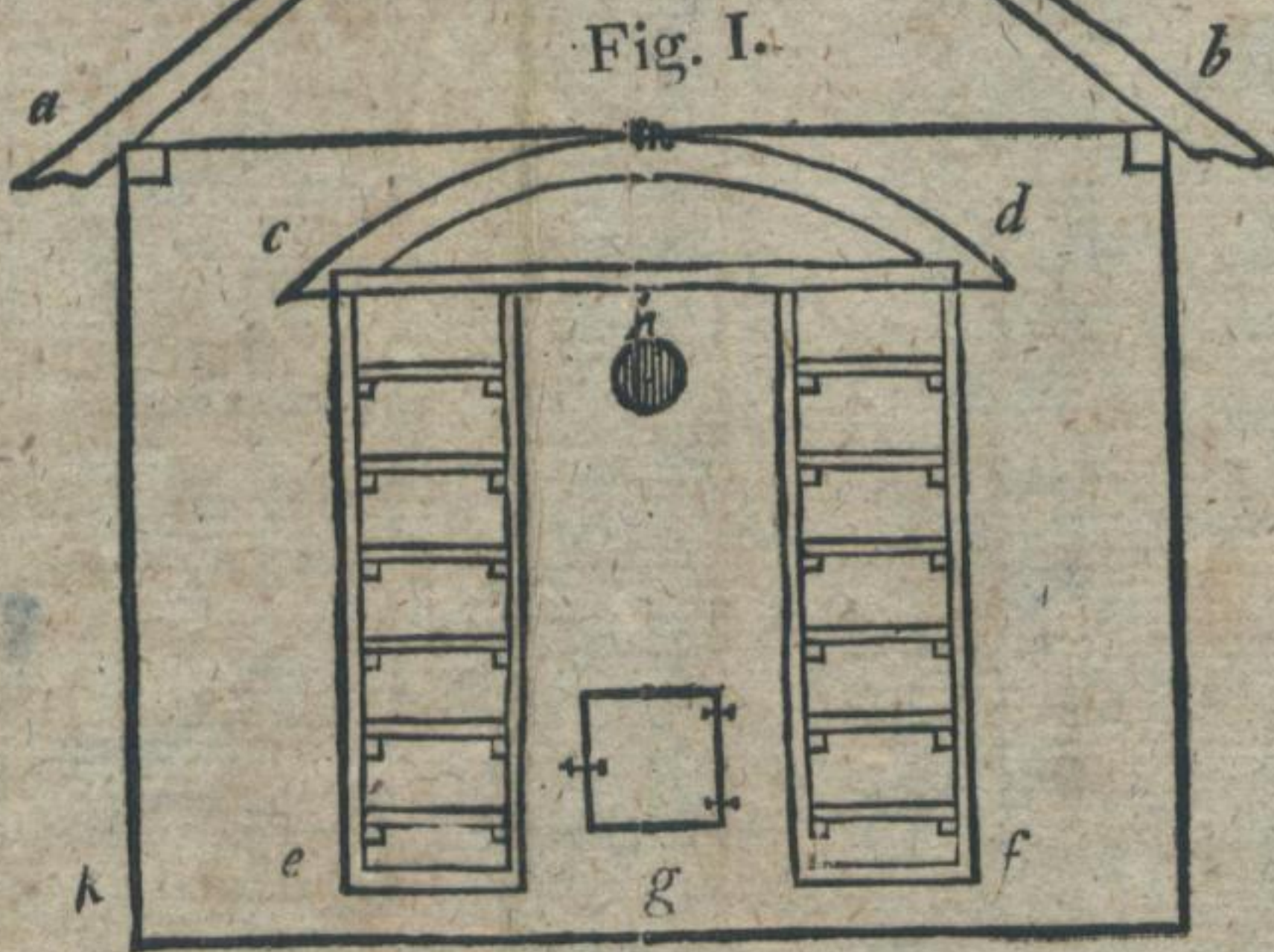
152 Vom Obstdörren und einem Model

Dieser Bogen bleibt offen, damit man von oben zu den Ofen kommen kann. Da aber der Ofen überall frey stehen muß, so muß zwischen ihm und dem Gewölbe noch eine Schicht Steine (Fig. I. c d, und Fig. II. c h.) gemauert werden: um die Wärme beysammen zu behalten; gleich wie auch, um eben dieser Ursache willen, die hintere Mauer mit einer Reihe Steinen (Fig. II. c m.) gefüttert werden muß. Die Ofenplatte (Fig. II. und III. g) muß, der Dauer wegen, eisern seyn.

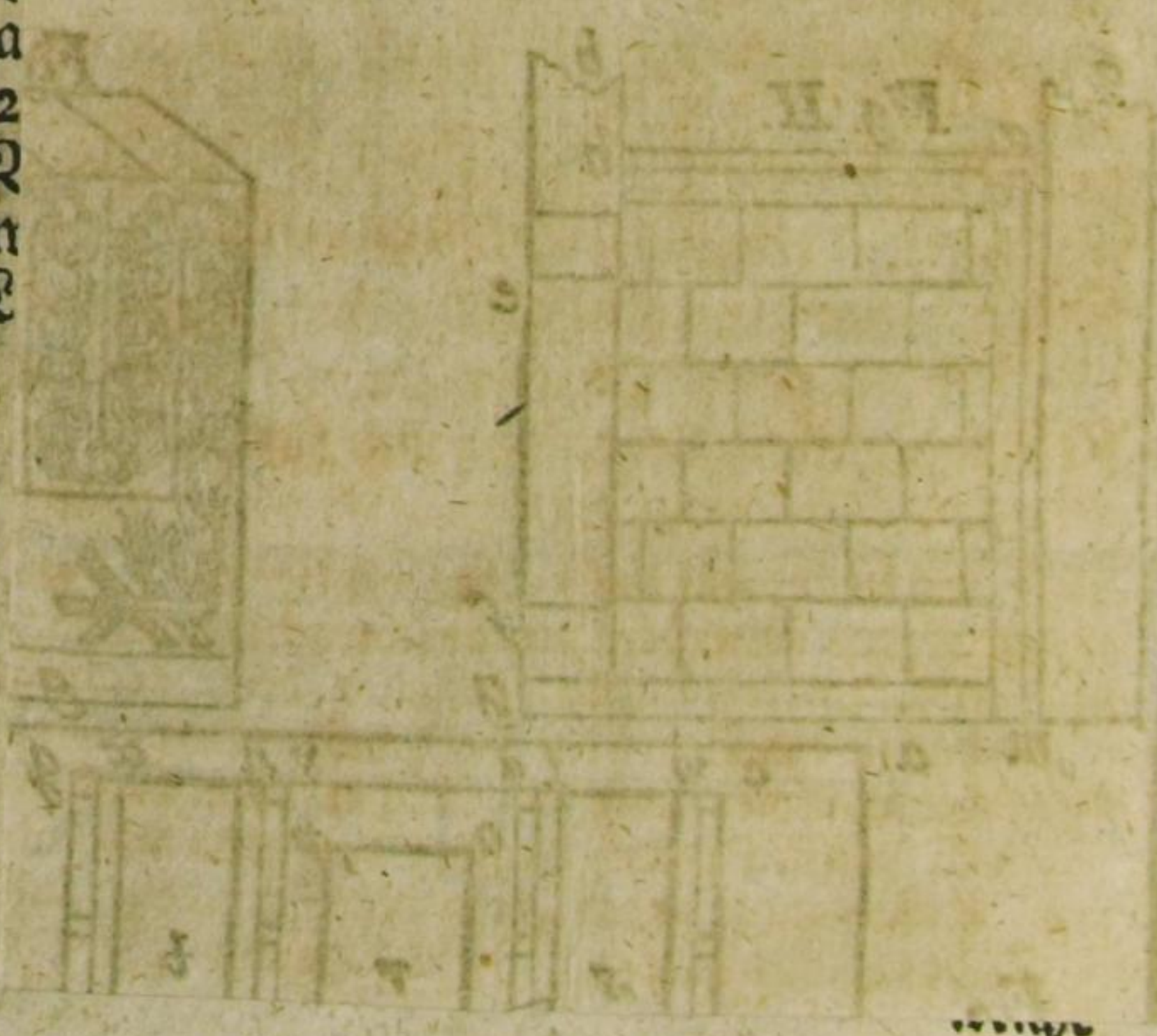
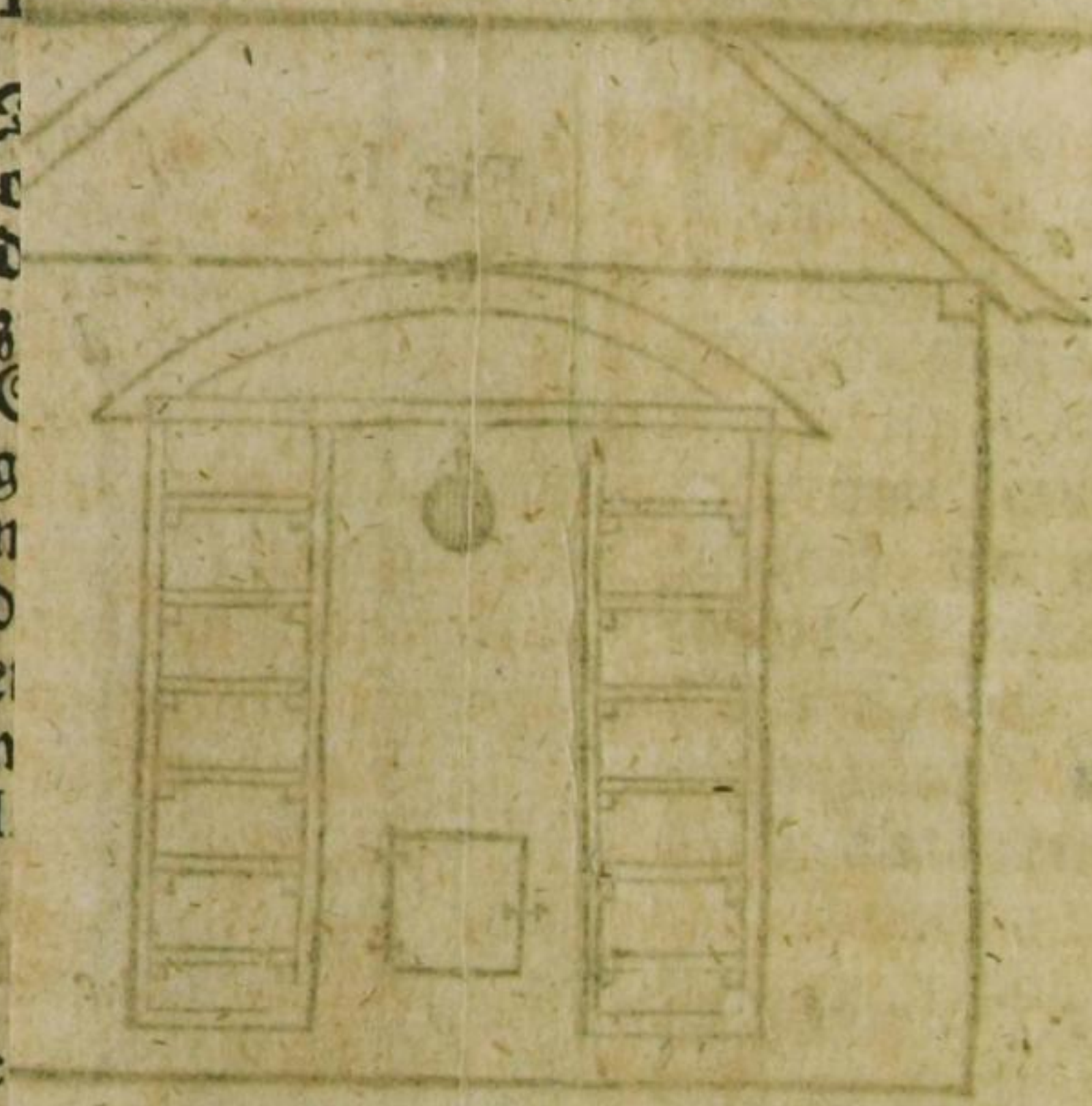
C.

Die Breter zum Obsttrocknen (Fig. I. c d. e f.) ruhen auf beyden Seiten auf Leisten, (Fig. IV. c e, d n, h g, g f,) welche so lang sind, als die Breter, nemlich 3 Schuh 8 Zoll und $2\frac{1}{2}$ breit. Die Breter selbst halten in der Breite 1 Schuh 5 Zoll. Sie werden oben, wo das Obst lieget, mit einer 1 Zoll breiten Leisten eingefast. *) Der ganze Raum Fig. I. c e

*) Nach der Erfahrung, sind die Horden aus Bretern nicht die bequemsten, sondern man bedienet sich besser solcher, welche in hölzernen Rahmen und mit Korbmacherarbeit geflochten sind. Auch flechtet man solche mit ganz dünnen Schienlein, die von Haselgerten gerissen sind. Ingleichen machet man einen Rahmen von Latten, so auf die hohe Kante gestellet sind. Die zwey Seitenstücke sind unter der Mitte mit einer Nutt versehen, welche



Handwritten text in a vertical column, likely a title or description, written in a historical script.



Small handwritten text or signature at the bottom right of the drawing.

ce und d f.) wird, jeglicher mit einer besondern Thür verschlossen, und so kann auch das Ofenloch verschlossen werden. Wenn diese Darre nach Proportion nur etwas verjünget wird; so kann sie in einer Küche, oder sonst an einem bequemen Orte im Hause angebracht werden, und alsdenn ist auch das Dach unnöthig.

Da an so vielen Orten, besonders in Chursächsl. Landen, das Augenmerk vieler rechtschaffenen Patrioten auch auf die Bienenzucht gerichtet wird; so wird vielen Bienen-Vätern nicht unangenehm seyn, wenn man ihnen hier den Nutzen von den Bienen, welche sie, in Absicht zu einer guten Bienen-Verpflegung haben, mittheilet.

Das allerwohlfeilste Nahrungsmittel für arme Bienenwirthe ist der Birnenmeth oder Birnensaft.

Man nimmt im Herbst die Beurres blanc, oder weiße Butrer-Birn, die, wenn sie eine Zeitlang liegt, teig und fast zu lauter

R 5

Saft

welche bis auf das halbe Holz tief ist. Dann werden entweder tannene schwache Schindeln, oder starke tannene Schleisen drein gezogen, daß sie den Boden der Hord ausmachen. Sind die Rahmen lang, so machet man auch ein Mittelstück in den Rahm: damit sie sich nicht auseinander geben, und die Schindeln nicht durchfallen können. Reiche Hauswirthe, oder

Ges

154 Vom Obstdörren und einem Model

Saft wird. *) So bald die Birnen vollkommen teig sind, so werden sie mit einer Krautscharbe geschabet, in einen Sack gethan, und mittelst einer Presse ausgepresset, da denn 1 Viertel Birnen wohl gegen 8 Kannen Saft giebt. Das grobe Zeug dieser Birnen dient, wenn sie hernachmals gekocht wird, noch immer zur Speise. Den ausgepreßten Saft aber thut man nicht in ein kupfernes Geschirr, sondern in einen irdenen Tiegel, und läßt ihn einige Stunden an einem gelinden Feuer so lange kochen, bis er zu einem süßen Syrup wird. Desselben erhält man von 8 Kannen Saft etwa 3 Kannen. Allein dieser ist denn von so würzhaften guten Geschmack, daß er dem Honig sehr gleich kömmt. Je länger er steht, je dicklicher und Honigartiger wird er. Nur muß er bey dem Kochen weder anbrennen, noch allzu dick werden, sondern fließend und braungelblicher Farbe bleiben.

Dieser Birnensyrup wird alsdann den nothleidenden Bienen vorgesezt, und von diesen mit größter Begierde verzehrt. Er muß ihnen laulich vorgesezt werden: denn wenn er

Gemeinden, können solche, zu beständiger Dauer, von Drathe flechten lassen.

*) Es wird wohl auch mit andern Birnen, die von gleicher Güte und Qualität sind, angehen.

er kalt ist, so kann er so wenig, als das kalte Honig, in kalter Witterung von ihnen genossen werden. Er dauert viele Jahre; und wenn er auch durch Länge der Zeit verdicket, so kann er mit reinem abgefottenen Wasser, bey dem Gebrauche, wieder verdünnet werden.

In Ermangelung dieses Syrups gehet es auch mit gebackenen Birnen an.

Von den gebackenen Birnen*) nimmt man 1 Maßel, geußt darauf 6. bis 7 Quart Wasser, und läßet es bey einem gelinden Feuer so lange kochen, bis es auf 4. oder 5 Quart eingekochet, und zu einem Syrup geworden ist.

Man presset hierauf die Brühe aus den Birnen, läßet das Zäh und Grobe davon sich selbst setzen, und hebet das lautere in einem frischen Keller zum Gebrauch auf. Den Bienen giebt man solchen Saft in gewöhnlichen hölzernen Futternäpchen, denn irdene Gefäße sind ihnen zu kalt. Nur müssen die Futternäpchen immer rein ausgebrühet und abgetrocknet werden, damit sich keine Säure am Boden anlege.

Thut man in diesen Saft ein paar Löffel des aus Zucker bereiteten Syrups, so ist er
den

*) 3. Muscaten; Pancratinbirne und dergleichen schmackhaften und saftreichen Birnen.

den Bienen desto angenehmer. Dieser wird aber also gemacht:

Man nehme auf 2 Pfund feinen Hamburger Zucker, 1 Drehdner Kanne oder 2 Pfund rein Wasser, lasse solches $\frac{1}{4}$ Stunde auffieden, nehme den Schaum ab, wenn sich welcher ergiebet, werfe auch währenden Sodas das Weiße von einem frisch gelegten Ey hinein, an welches sich vollends aller Kalk im Zucker legen wird. Und da dieser Zuckersyrup klebrich und dick wird, so kann man in die vorstehende Quantität Zuckermasser, oder Zuckersyrup, einen einzigen Löffel Honig, oder die Woche einmal einen Löffel auten, besonders spanischen, Wein thun, so giebt man ihnen dadurch eine wahre Arzney und herrliche Stärkung. Doch ist es nicht nothwendig.

XXII.

Das Obst lange frisch und wohl
bewahret aufzubehalten.

Sb nun gleich das Obst auf so vielerley Arten und mit besondern Nutzen, so wohl frisch oder grün, als trocken, lange zu gebrauchen: so hat doch der gütige Schöpfer diese
diese

Diese treffliche und herrliche Wohlthat für so viele Sinnen zugleich so reizend gemacht, daß der Genuß desselben von uns billig, so lange als nur möglich, vornehmlich zu wünschen ist. Zu dem Ende hat man sich schon lange bemühet, solches auf verschiedene Weise recht lange frisch und wohl zu bewahren. Die meisten Versuche sind aber auch meistens nur auf Tändeleien, oder doch nur im Kleinen gut ausgefallen. Man würde sich auch jederzeit vergeblich mit den Sommerfrüchten bemühen; da hingegen das an sich dauerhafte Winterobst allerdings, durch fleißige Aufsicht und Abwartung, beynah bis wieder zu den neuen Sommerfrüchten, zu conserviren ist.

Einige rathen, man soll das Obst auf den Bäumen völlig reif werden lassen, und solches bey einen hellen und recht trockenen Tage im Herbst behutsam abpflücken. Hierzu muß man nun vorhero kleine Tönnen in Bereitschaft haben, die fein reinlich ausgewaschen, einige Zeit zuvor in freyer Luft gelegen und völlig ausgetrocknet sind. Halbe Wein-Eymergen sind hierzu die besten; darinn läßt man oben ein viereckiges Loch machen, daß man mit der Hand füglich hinein reichen und einlegen kann. Dann leget man das abgebrochne Obst, das gar nichts schadhafes an sich hat, oder bey dem Abbrechen bekommen, behutsam nach einander ein, bis es voll ist, und
spün

Spündet es recht fest zu, daß keine Luft hinein-
dringen kann. Man läßt die Tonne an ei-
nem trocknen Orte, wo die Luft durchziehen
kann, so lange liegen, bis eine starke Kälte
kömmt, da man sie denn in einen trockenen
Keller oder Gewölbe bringen muß, wo sie vor
den Froste gesichert ist. Etwan um Weh-
nachten werden die Tonnen geöfnet, das Obst
mit einem trockenen Tuche abgewischt und
auf das neue wieder behutsam eingepacket,
und das schadhast gewordene zurücke behal-
ten. Hierbey ist überhaupt gut, wenn man
kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder
voll anfüllen kann: weil sie sich nicht gerne
lange alsdann halten, wenn man eine Tonne
erst angebrochen hat. Gegen Ostern kann
man sie wieder durchsuchen und abwischen.
Da nun auch bekant, daß fast jede Sorte
ihren aparten Monat zu ihrer völligen Reife
hat: so ist es gut, wenn man zu jeder Sorte
ein besonderes Gefäß hat.

Der Hr. Pr. Krüger giebt in dem Hamb.
Magazin des 2 B nicht nur in Absicht, zu
Erhaltung der Früchte, um unsere Eitelkeit
zu befriedigen, und die Zunge zu küßeln, son-
dern auch, weilen sie zu Erquickung, ja selbst
zu Beförderung der Gesundheit eines Kran-
ken, dienen, und ofte den Schaden, welcher
bey Kindern aus einem unordentlichen Appe-
tite

tite der schwangern Mütter entspringen, ver-
hüten, deren Conservation also an:

Man nimmt ein recht trockenes Faß, des-
sen Fugen so fest an einander schliessen, daß
von aussen kein Wasser hineindringen kann.
Wann man nun z. E. Pflaumen oder Kir-
schen aufbehalten will: so nimmt man des
Morgens, ehe der Thau fällt, frisches Laub
von dem Baume, und bedeckt damit den Bo-
den des Fasses. Hierauf bricht man die
schönsten, aber nicht übermäßig reifen Pflau-
men an dem Stiele ab, damit der Puder,
oder Staub, welcher darauf liegt, nicht ab-
gewischet werde: und legt sie Stück vor Stück
sachte auf das Laub, neben einander. Ueber
diese Pflaumen leget man wieder Laub, und
auf diese wieder Pflaumen, und fährt so fort,
dergleichen Schichten zu machen, bis das Faß
voll ist; doch muß die oberste Schichte wie-
der Laub seyn. Hierauf verschließt man das
Faß. Sollte man es mit Pech überziehen:
so wäre es noch sicherer; nur müßte es durch
das Pech nicht gar zu sehr erwärmet werden.
Allein die Erfahrung lehret, daß diese Be-
hutsamkeit nicht einmahl nöthig sey. Wenn
nun das Faß angefüllet ist: so nimmt man
eine eiserne Kette, befestiget sie an dem
Fasse, und läßet an derselben das Faß in ei-
nen tiefen Brunn hinunter, dergestalt, daß
es über und über mit Wasser bedeckt ist, da-
her

her man Steine daran hängen kann, wenn es nicht unter sinken wollte: so wird man, nach Verlauf eines Jahres, die Pflaumen noch frisch mit ihrem Staube bedeckt, und von gutem Geschmacke finden, als wenn sie erst denselbigen Tag vom Baume abgebrochen wären. Mit andern Früchten kann man eben so verfahren, und dadurch zu Weihnachten und Ostern jederman mit Kirschen und Pflaumen in genugsamer Menge den Appetit stillen. Da aber alle diese und dergleichen Aufbewahrungen nicht hinlänglich, noch vielen schicklich seyn wollen, wo man in grosser Menge, und in geseegneten Jahren das Obst in Ueberfluß bauet: so ist wohl unstrittig die beste und sicherste Weise, daß man das Obst in guten lüftigen Kellern und wohlgelegenen Stuben und Obstkammern aufhebe. Hr. Phil. Miller schlägt zu Aufhebung des Winterobstes vor: Man soll solches, so lange es möglich und die Bitterung erlaubet, am Baume lassen, denn bey recht trockenen Wetter, samt den Stiel, mit Behutsamkeit abnehmen, daß es nicht zerstoßen wird. Denn bringt man es in die Obstkammer, leget jede Sorte aparte dichte auf einen Haufen zusammen, damit es abschwiße, und läßt es so unter einen guten Luftzugange 8. bis 10 Tage liegen, damit es recht ausdunste. Hernach muß jedes Stück für sich mit einem wollenen

Lap.

Lappen abgedrocknet und jede Sorte wieder in dichtgeflochtene Körbe, welche unten und rings herum mit weichen Weizenstroh belesget, eingepackt werden, wieder mit dergleichen Stroh bedeckt und fest zugemacht. Hernach setzt man diese Körbe in eine trockene Kammer, wo sie für der Luft und den Frost wohl verwahret stehen.

Der gelehrte Deconom, Hr. Möller, schlägt vorzüglich ein reinlich und des Zugangs einer frischen Luft fähiges geräumliches Zimmer, worinnen man nur allen Frost abhalten könne, hierzu vor. Hat man, sagt er, massives Gebäude, dessen Mauern wenigstens 2 Fuß dicke sind, so wird man wegen eines jähligen Frostes gesichert genug seyn: denn wenn er auch gleich ziemlich stark anfällt, so dringet er doch in 2 bis 3 Tagen nicht durch; wenn man nur die Vorsicht gebrauchet, und Fenster und Thüren mit doppelten Läden versiehet, auch vornemlich ein solches erwählet, dessen Fenster der Sonne zugekehret sind, und nach keiner kalten Gegend heraus gehen. Am dritten Tag kommt er doch durch, nicht nur wenn er noch länger anhält, sondern auch, wenn er draussen wieder anfängt nachzulassen: denn die Wände sind alsdann so durchgekältet, daß sie in der innern Luft noch eine Frostkälte erregen, wenn es schon draussen wieder an zu thauen fängt; daher man durch das äußerliche

Ⓔ

liche

liche Nachlassen der Kälte ja nicht sicher werden darf, sondern fleißig nachsehen muß, ob Frost anfangs einzudringen, welches man auch zu merken hat, wenn schon lange vor dem wirklichen Froste die Luft immer der Frostkälte nahe gewesen, und die Wände nach und nach durchgefältet hat, daß er hernach, wenn es zu frieren anfängt, desto leichter eindringen kann.

Um nun dafür sicher zu seyn, muß man eine Schale mit Wasser nahe bey dem Fenster, wo der Frost am ersten eindringet, ja auch wohl noch eine an die Wand, auf welche die Kälte von aussen am meisten anfallen kann, setzen, und fleißig nachsehen, ob sich auf der Oberfläche des Wassers einige Eißstrahlen zeigen, indem das Wasser noch allezeit einige Stunden vorher anfängt zu frieren als das Obst. So bald man also dieses gewahr wird, muß man die innere Luft, durch Einheizung des Ofens, zu erwärmen suchen, jedoch nicht stärker, als daß nur der Frost abgehalten werde, welches in einem solchen Zimmer füglich zuwege gebracht wird, wenn nur in 24 Stunden einmal angeheizet, auch nicht nachgeleget wird, als etwan zum Anfange, um die Kälte, so die Wände angenommen, erst wieder zu brechen. Die allertreueste Warnung, vor eindringenden Frost, erhält man durch ein Thermometer, das man in einer
sol

solchen Fruchtkammer hängen hat. Dabey widerráth er aber auch die Erwärmung mit Kohlen, wegen ihres Schwefeldampfes, der Menschen und Gewächsen schädlich, mit allen Rechte.

Wir haben diese seine Vorschrift so umständlich zugleich den Liebhabern der Gewächse zu Gefallen mit beybehalten, nach unserer Landesart aber, wo wir wenig von massiven Gebäuden wissen, sollen wir hierzu ein Zimmer erwählen, daß zwischen andern liegt, die im Winter bewohnt sind und geheizet werden: denn durch die Wände, die an bewohntesten Zimmer stoßen, kann noch weniger Frost eindringen, die als durch die dicksten Mauern. Würde aber auch dieser Vortheil dem hierzu entbehrlichen Zimmer fehlen: so wird man wider den eindringenden Frost nur um so vielmehr auf seiner Hut seyn müssen; und wenn die Kälte heftig anhielte, solches Morgens und Abends, bloß aber nur eine laulichte Luft darinnen zu unterhalten, erwärmen. Und da die Absicht des Einheizens nur dahin gehet, daß es nicht in dem Zimmer friere, so wird es in vielen Tagen des Winters gar nicht nöthig, ja vielmehr eine beständige Wärme den Früchten höchstschädlich seyn. Es ist dahero eben so nothwendig, daß nebst der beständigen Reinlichhaltung, einem solchen Zimmer, so oft es nur die Witterung zulassen will, frische

sche und reine Luft gegeben werde. Und aus eben der Ursache sind die Keller, theils wegen der duftenden Wärme, theils wegen des müßfenden Geruchs und der fehlenden Abwechslung von genugsamer frischen Luft, meistens hierzu zu verwerfen.

Ist das Zimmer nach diesen Eigenschaften wohl gewählt; so soll in einer solchen Obst-Kammer an den Wänden ringsherum, eine Küstung von Lattenwerk gemacht werden, welche verschiedene Abtheilungen oder Stockwerke übereinander hat, die man sämtlich mit Bretern belegt. Dieses ersparet den Platz in einem kleinen Zimmer. Solche Stellungen können bis 2 Fuß breit, und 1 Fuß hoch übereinander geordnet werden, so wird man füglich, wenn man davor stehet, mit dem Arm bis an die Wand reichen, und die am nächsten an der Wand stehenden, so oft man will, bequem genug erlangen können. Um zu denen in der Höhe stehenden zu kommen, muß man eine bewegliche Stuffentreppe haben, die man leicht, wo man will, hintragen kann. Zu den Lattenwerk und Bretern muß man keine frische fichtene, wegen ihres Geruchs, den sie dem Obste mittheilen, nehmen, sondern lieber eichene, es sey dann, daß solche fichtene sehr alt und ohne Geruch wären.

Damit die Früchte auf diesen Stellungen besser in die Augen fallen, und man bey einer

je

jeden Art gleich alles gewahr werde, wird es nicht unangenehm lassen, wenn die Breter von der Wand ab, einen Hang vorwärts haben, so, daß sie etwas schief, nämlich vorne etwan 3 Zoll niedriger, als hinten, an der Wand liegen. Vorne muß eine Leiste vorgemacht werden, welche die Früchte vor dem herunterrollen schützt. Sollen die Früchte weder zu hart, noch zu nahe aneinander liegen, so kann man die Breter mit feinem trockenen Sande eines Daumen hoch beschütten, oder mit einem recht trockenen Moose von Bäumen belegen. Auf dieser Küstung werden die Früchte eine an die andere, ordentlich neben einander aufgestellt, jedoch so, daß keine die andere berühre: denn so etwan eine darunter wäre, welche anfieng zu faulen, würde sie die andern, so sie berührt, ebenfalls mit anstecken. Birnen müssen auf das Auge gestellet werden, so, daß der Stiel in die Höhe gefehret sey: so nehmen sie nicht nur den wenigsten Platz ein, sondern können auch bey dem Stiele am sichersten angegriffen werden. Äpfel aber können auf das Auge oder auf den Stiel gesetzt werden, weil sie größtentheils an beyden Enden platt, und mit gar kurzen Stielen versehen sind.

Das Reifen dieser Früchte gehet mit einigen schon im October, bey noch viel mehrern aber in November an, daher muß man um solche Zeit immer um den andern Tag die

Obstkammer besuchen, und das Obst fleißig durchsehen, ob sich einige faule Stücken darunter befinden: welche dann sogleich aus dem Haufen ausgesondert, und weggeschafft werden müssen, weiter, ob einige Kennzeichen der Reife von sich geben, um sie alsdann zu rechter Zeit zu ihrem gehörigen Gebrauche zu bestimmen. Noch um ein grosses wird diese Bemühung erleichtert, wenn man die Ordnung dadurch noch erhöht, daß man einer jeden Art von Birnen oder Äpfeln ihr eigen Fach anweist, wo man alle von dieser Art beisammen hat, wie eine Art nach der andere reif wird, das ist, nach denen Monaten, worinn ihre Reife erfolgt. Dieses wird erleichtert, wenn man die Monate und zugleich die dahin gehörig reif werdenden Sorten vorne mit einem angeklebten Zettel ihres Namens, an der Leiste bemerket, und mit den ersten Monat von oben herunter anfänget.

In der Mitte einer solchen Obstkammer kann man eine lange Tafel, und auf einem Theil derselben eine Stufenweise erhöhete Stellunganbringen, deren Stufen nur schmal seyn dürfen. Es muß auch jede Stufe vorne mit einer Leiste versehen seyn. Der Gebrauch davon ist, daß man dadurch die Früchte, welche man bey der immer um den andern Tag anzustellenden Durchsuhung für reif erkennet hat, ordentlich neben einander hinstellen kann.

Denn

Denn wenn man einmal eine Frucht für reif erkannt, so muß sie sogleich ausgesondert werden, damit man nicht nöthig habe, es wieder durchzusehen, oder gar ausser Acht bleibe. Das andere Theil der Tafel muß frey bleiben, um einen Platz zu haben die Schüsseln und Körbe darauf zu setzen, welche mit Obst ausgeputzet werden sollen, damit auch dieses auf das kürzeste und ordentlichste verrichtet werden könne.

Wenn nun eine Obstkammer auf diese Art eingerichtet ist, so wird man alles davon haben können, was man sich von daher nur wünschen kann. Der Herr Quintinie geräth hiebey auf den Einfall, eine solche Obstkammer mit einem Naturalien-Cabinet zu vergleichen, und ihr, in gewissen Stücken, gar den Vorzug zu geben. Beyde, sagt er, sind Sammlungen von Werken der Natur, die man bewundern muß. Dieses begreift Seltenheiten in sich, die man nicht überall findet, jene hingegen solche, die man nicht allezeit antrifft.

Wir behalten Hn. Möllers Anweisung hiervon so umständlich und wörtlich bey, weil uns hiervon noch nichts bessers zu Gesichte gekommen, und dessen Anweisung hiesiger Orten wenig bekannt ist. Laßt uns hören, was er ferner schönes saget.

Eine Birn, oder ein Apfel, ist niemals vollkommen schön, bis sie ihre völlige Reife erlan-

get haben. Will man sie also in einem solchen Zustande genießen, worinn sie, dem Geschmacke nach, am aller annehmlichsten sind, so muß man diese Zeit abwarten, und sie nicht eher sich zu Nutzen machen, bis man wegen dieser Reife die gewissste Versicherung hat, sonst möchte man wohl bey manchen die Vorzüge nicht antreffen, die in denen davon bekannten Beschreibungen angepriesen werden.

Von ihrem ersten Anfange an, da eine Frucht ansetzt, sieht man sie beständig an Größe und Gestalt zunehmen. Sie war erst ein klein schwach fast unförmliches Knöllchen; aber sie fängt an zusehends zu wachsen, immer ansehnlicher und wohlgebildeter zu werden, und also aus einem schlechtern, in einen bessern Zustand überzugehen. Wenn dieses eine Weile gewähret, so höret sie auf an Größe zuzunehmen, dagegen fängt sie an, heller, glatter und glänzender zu werden, und da sie bisher fast steinhart gewesen, so wird sie nun nach und nach weich, saftig und mürbe. Wenn sie in diesem Zustande theils längere, theils kürzere Zeit gestanden, so zeigt sich an ihr eine Veränderung, die mit den vorigen nicht zusammen stimmt. Da sie bisher immer schöner ward, so höret dieses nicht nur auf, sondern sie fängt auch an, nach und nach immer weniger schön zu seyn, bis sie endlich in das häßliche fällt. Sie überweicht, und das
Fleisch

Fleisch wird mehlich, fleistrich, und saftlos, die Farbe unscheinbar, fleckig oder dunkel; worauf denn bald die Fäulnis und gänzliche Auflösung folget. Es war also der höchste Grad ihrer Vollkommenheit derjenige, bey welchem sie aufhörete schöner zu werden, und dieser ist es, was man die völlige Reife nennet. Und hierinnen ist der Geschmack der verordnete beste Richter. Damit man aber die völlige Reife einer Frucht ohne Irrthum erkennen kann, so müssen wir auch seine angegebene Kennzeigen anhören.

XXIII.

Von der Reife der Kernfrüchte.

Da die Früchte sich nach gewissen Monaten richten, deswegen wir auch noch ein besonders Verzeichniß der besten Sorten von Monaten zu Monaten beybringen werden, mit welchem auch die verschiedenen Jahreszeiten verbunden sind, so kann man sie überhaupt in Sommer- Herbst- und Winterobst eintheilen.

Das Sommerobst hat die Eigenschaft, daß es sogleich auf dem Baume seine völlige

170 Von der Reife der Kernfrüchte.

Reife erlanget, hernach von selbst abfällt, und endlich, daß es nicht dauert, sondern so fort anfängt überreif und schlechter zu werden, worauf von selbst folget, daß man bey ihm insonderheit auf den eigentlichen Zeitpunkt, da es am besten ist, Achtung geben muß, auch es so gleich von Baum essen kann und nicht weglegen, sondern den Ueberfluß frisch weg, durch Kochen und Backen, zum Nutzen bringen muß. Ihre Zeit ist vom Julio an bis in den September.

So wie Sommer und Winter einander ganz entgegen gesetzt sind, eben so ist auch das Winterobst in seinen Eigenschaften von dem Sommerobste gänzlich unterschieden. Es wird nämlich niemals auf dem Baume reif; es fällt daher auch von selbst nicht ab, sondern wenn es fällt, wie es öfters geschieht, so wird es durch Ungestüm des Windes mit Gewalt herab geworfen. Endlich, da jenes lang liegen muß, und wenn es durch das Liegen reif geworden, dauret es bey voller Reife etliche Wochen, ohne an Schönheit merklich abzunehmen, jedoch eine Art vor der andern, länger oder kürzer. Daher ist es, wie es vom Baume kömmt, nicht zu geniessen, denn es ist steinhart, grasgrün, und ganz roh von Geschmack, gleichwohl muß es, so beschaffen, endlich gebrochen werden. Seine Zeit gehet an vom November, als dem ersten Winter-

mo

monate, und währet von da bis in den Frühling hinein, so, daß monatlich immer eine Gattung nach der andern reif wird.

Die dritte Gattung, nämlich das Herbstobst, hält gleichsam zwischen diesen beyden die Mittelstrasse, indem es an den Eigenschaften des einen und des andern Antheil nimmt, nachdem dessen Arten sich dem Sommer oder Winter, in der Zeit der Reife, nähern. Es wird auf dem Baume nicht reif, aber es kömmt schon dem Reifen nahe. Da es also seine völlige Reife auf dem Baume noch nicht erhält, so muß es weggeleget werden, es darf aber so lange nicht liegen, 8 Tage, 14 Tage, 3 Wochen zeigen es nach und nach in der Veränderung, mit welcher seine höchste Schönheit verknüpft ist. Es dauret in diesem Zustande einige Tage, manches länger, manches kürzer, aber es ist noch eher vorbei, als es mit dieser Dauer Ueberdruß erwecken kann. Die Zeit des Herbstobstes gehet vom September an, und währet bis in den November. Im Anfange dieser Zeit vermischt es sich mehr mit dem Sommerobste, und am Ende mehr mit dem Winterobste.

Wenn das Kernobst zeitig ist.

Wir haben im vorhergehenden gehöret, daß einiges von diesen Obste auf dem Baum nicht reif wird, sondern weggeleget, fol

172 Von der Reife der Kernfrüchte.

folglich noch unreif gebrochen werden muß, dieses betrifft das Herbst- und Winterobst. Die Nothwendigkeit, es unreif abzunehmen, macht die im Herbst sich schon anmeldende Winterwitterung. Es stellen sich Reife und Nachtfroste ein, davon die ersten zwar diesem Obste nicht so gleich nachtheilig werden, aber wenn sie anhaltend und angreifend kommen, ihm endlich den Saft ausmachen würden. Man muß es diesen Unfällen nicht Preis geben, sondern noch vorher in Sicherheit bringen, aber man muß es doch auch nicht eher, als es die Noth erfordert, abbrechen, und der Mutter nicht schon vorher entreißen, ehe sie aufhöret, ihm Saft und Nahrung mitzutheilen, davon es vollkommener und hiernächst auch dauerhafter werden kann. Denn, wenn es zur Unzeit abgenommen wird, so schrumpfet es im Liegen sehr ein, wird runzlich und unansehnlich. So lange eine Frucht noch im Stande ist Nahrung durch den Stengel anzunehmen, und so lange der Saft aus dem Baume noch einigen Weg offen findet, in den Stengel einzudringen: so lange hält beydes feste zusammen, und es muß eher der Stengel mitten durchbrechen, als daß die Frucht sich selten von dem Baume trennen läßt. Sobald aber dieser Zufluß gehindert wird, und die Wege, wodurch er Gemeinschaft mit der Frucht hat, sich verengern oder zusammenziehen,

hen,

Von der Reife der Kernfrüchte. 173

hen, verstopfen oder verfallen, sobald fängt die Frucht an loser zu werden, und mit den Fasern des Baums nicht mehr fest zusammen zu hängen. Es kann die Ursache davon sowohl in der Frucht, als im Baume, ja manchmal auch wohl in beyden zugleich seyn. Hieraus folget die Regel, wann das Obst, das auf dem Baume nicht reif wird, sondern weggeleget werden muß, am besten, das ist zu rechter Zeit, und weder zu früh noch zu spät, gebrochen werden muß.

Fanget nämlich mit dem Herbstobst um Michaelis, und mit dem Winterobste um Sali an, Untersuchungen anzustellen, fasset zum Exempel einige der größten Stücke von Birnen bey dem Stengel mit zwey Fingern, und beweget ihn gelinde auf und nieder, wenn das Ende des Stengels, da wo es am Baumzweige sitzt, abbricht, so besieht den Bruch, ist er glatt und gleich, so urtheilet, daß es Zeit sey, diese Art zu brechen, weil nunmehr die Veränderung in den Säften vorgegangen, daß sie aus dem Baume in die Frucht nicht mehr einfließen; werdet ihr aber noch am Stiele Ungleichheiten und hervorragende Spizen, oder an dem Ort des Baums, wo er geseffen, gewahr, so wartet noch einige Tage, bis ihr an andern weiter versuchten Stücken dieses Kennzeichen eines glatten Bruchs findet. Keine Frucht ist eher zeitig,
bis

bis sie sich leicht lösen läßt. Wenn sie dann solchergestalt zeigt, daß es mit dem Brechen Zeit sey, so lasset die größten und besten Stücke mit der Hand abbrechen, so weit man sie auf dem Baume und sonsten erreichen kann, und leget sie sachte in einen Korb; damit sie nicht gestossen werden, wovon sie bald Flecken bekommen; welches die Aepfel leichter vertragen, als die Birn. Die auswärts hängenden größten, die man mit der Hand nicht erreichen kann, nehmet mit dem Obstbrecher ab. Die übrigen kleinern Stücke bringet durch gelindes Schütteln eines Zweiges nach dem andern herunter; mit der Vorsicht, daß ihr Strohecken unterbreitet und die abgefallenen nicht liegen lasset, ehe weiter geschüttelt wird, damit nicht eine auf die andre falle, und beyde sich zerschlagen. Hierauf bringet es an einen Ort, wo es in sicherer Verwahrung lieget, und erwartet nach und nach seine Reife.

Kennzeichen der Reife der Kernfrüchte.

Man hat ein allgemeines Kennzeichen der Reife, und auch einige besondere, die nur bey gewissen Arten statt finden; jenes entdeckt man durch Hülfe der Hand, diese aber durch die Augen. Wenn eine Frucht im Reifen die Farben verändert, so ist kein
Zwei-

Zweifel, daß sich ihre Reife nähert; und wenn hierauf die neue Farbe überall gleichförmig erscheint, und alles, was bisher noch grünlich war, sie auch in gleichem Grade angenommen, so kann man der völligen Reife schon ziemlich versichert seyn. Wenn man aber Arten vor sich hat, die im Reifen immer grün bleiben, oder nur ganz wenig ins hellere sich verwandeln, so muß man auf die schon bekannte Zeit ihrer gewöhnlichen Reife sehen, und alsdann durch Hülfe der Hand sie untersuchen. Man umfasset sie nämlich, und sezet den Daumen in der Gegend, wo der Stengel aus ihr hervorgehet, an, so, daß man einen gelinden langsamen Druck damit auf sie waget; geschiehet es, daß sie dem Drucke nachgiebt, und sich daselbst auf eine solche Art eindrücken läßt, so kann man sie sicher für reif erklären, und man kann es, als einen in der Erfahrung bestätigten Satz, annehmen, daß eine jede Frucht, die neben dem Stengel einem gelinden Druck nachgiebt, reif sey. Um deswillen kann es, als ein allgemeines Kennzeichen, angenommen werden, das auch alsdann entscheidet, wenn man es bey denen, welche durch die veränderte Farbe Kennzeichen der Reife den Augen zu erkennen geben, noch nicht völlig gewiß ist. Woferne sie hingegen einem sanften Drucke nicht nachgiebt, muß man sie noch einige Tage liegen lassen. Um
Des

176 Verzeichniß der besten Arten

deswillen muß man mit solchen Drucken gar bescheidenlich verfahren, damit eine solche Frucht, die noch länger liegen muß, dadurch nicht eingedrucket werde, denn der eingedruckte Fleck fängt sogleich an zu faulen, und steckt das übrige gesunde um so viel schneller mit an, je näher es der völligen Reife ist. Es kommt also hier darauf an, daß einer, der die Hand zu einer solchen Untersuchung geschickt machen will, erst an einer schon reifen Frucht erfahre, wie stark der Druck sey, dem sie nachgiebt, und stärker muß er ihn hernach gegen keine, die er probiren will, ausüben.

XXIV.

Verzeichniß der besten Arten von Kernobst, wie es nach den Monaten reif wird.

Von Birnen im August-Monat.

Augustbirn. Ist unter den frühzeitigen fast die größte, und schon in der Mitte dieses Monats zu genießen, hält sich 8 Tage. Obschon ihr Fleisch um den Krips sehr steinigt, so ist doch der Saft überflüßig und Honig

von Kernobst, wie es nach den r. 177

nig süß, kömmt vom Baume grün, und wird nach ein paar Tagen im liegen gelblicht.

Bellissime oder *Figue musquee*, oder Muscat Rouge Muscadille rouge, grosse Muscadille. Reift in der Mitte dieses Monats, und dauert 8 bis 14 Tage. Von vielem Saft, zartem Fleische und muscateller Geschmack. Der Baum trägt oft und viel, die Frucht muß aber bey Zeiten weg gegessen werden, sonst wird sie mehlig und teig. Etwas curioses ist an dieser Frucht, daß die meisten am Stiele kleine Knospen tragen, zum Zeichen ihrer besondern Fruchtbarkeit, dergleichen man sonst nicht leicht finden wird. Sie ist auch unter den Nahmen Vermillon bekannt, und wird als eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form, dickbäuchigt, und nach dem Stiele zu dünner werdend beschrieben. Ihre Schale ist schön glatt, von Farbe lieblich gelb, und an der einen Seite stark, auch manchmal fast ringsherum vermillon oder zinnoberroth, wovon sie diesen Nahmen hat. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, doch aber auch mild genug und voll Saftes, von süßem, lieblichem, angenehmen Geschmack. Knoop.

Zuckerbirn, oder Marcipanbirn, oder *Poire de la Reine de France*, oder Muscat Robert, *Grand - Muscad*, *Gros - Musque*, *Poire d'Ambré*, *la Princesse*, *Pucelle de Xain-rogne*.

M

rogne.

178 Verzeichniß der besten Arten

rogne. Wird in der Mitte dieses Monats vom Baume genommen, und hält sich nicht lange. Ist keine gar große Birn, von runder Form, und gegen den Stiel hin kurz gespißt, die Schale ist glatt, von gelber Farbe, und gleicht sehr viel der kleinen Muscatbirn, Petit Muscat, ausser daß sie viel größer ausfällt, und eine mehr hochgelbe Farbe hat, auch manchmal etwas röthlich ist. Von reichen zuckerfüßen Säfte, etwas steinigten Fleische um den Krips, doch annehmlichen Geschmacke, wenn sie sich nur ein wenig drücken läßt, ist sie weg zu essen, sonst wird sie teig. Ist indessen besser, als die elende Margrethen Birn. Die größte wiegt $2\frac{1}{2}$ Loth. Das junge Holz ist gelb, welches auch zu einem Kennzeichen dieser Sorte dienet.

Bergamotte ronde d'Été. Reift in der Mitte des Augusts, dauert nicht lange. Von guten weißen brüchigen Fleische, genugsamen süßen Säfte, und annehmlichen Bergamotten Geschmacke, allein etwas steinigt um den Krips; passiret übrigens für eine gute frühzeitige Birn.

Bergamotto d'Été longue, Hopfenbirn. Reift in der Mitte Augusts, dauret etwa 14 Tage bis 3 Wochen, von feinen Fleische und zartsteinigen abundanten Säfte, guten Geschmacke, gleich der Beurre gris. Sie verdient

Dient

von Kernobst, wie es nach den ic. 179

dient verschiedenen frühzeitigen Birnen vor-
gezogen zu werden.

Muscat d'Ete à longue queue, oder *Rousseline*. Der gar ausserordentliche lange Stiel dieser Birn distinguirt sie, und hat ihr auch den Nahmen gegeben. Sie reift nach der Mitte des August und muß weggeessen werden, weil sie noch grünlich ist, denn wenn sie gelb wird, vergehet ihr Saft und starker muscateller Geschmack, und ihr gutes Fleisch wird abgeschmact. Um den Krips hat sie, wie alle Muscateller, etwas Steine. *Rouffeline* wird sie auch genennet, weil sie viel Aehnlichkeit mit der *Rouffelet* hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, bauchicht, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lang ist, lauft sie spizig zu; um das Aug aber, das nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblicht. Ihre Schale ist glatt; und wenn sie reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und vielmals, hier und da, dunkelbraun, oder schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnig, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, etwas bisamhaften Geschmacke, wenn sie in guten Boden wächst. Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und trägt stark.

Man muß sie nicht mit der *Muscat heuri* verwechseln, welcher sie, dem ersten Aus-

180 Verzeichniß der besten Arten

sehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleicht. Knoop.

Eyerbirn. Poire d'Oeuf. Reift zu Ende Aug. dauret 2 bis 4 Wochen. Eine bekannte mittelmäßig große Birn, von länglichtrunder Form, wie ein Ei, woher sie auch ihren Nahmen hat; ihr Stiel ist von mittelmäßiger Länge, und das Aug wenig oder nicht tief. Ihre Schale ist glatt, manchmal auch an der Sonnenseite etwas blaß-braunroth, oder gestreift. Ihr Fleisch ist etwas zart-körnicht, doch aber mild, schmelzend und saftig, von sehr lieblichem, angenehmen und etwas bisamhaften Geschmacke, welcher dieser Sorte eigen ist. Sie wird nicht so leicht teig, und verdienet gepflanzet zu werden. Sie kömmt ursprünglich aus der Schweiz, und wird sonderlich in Basel viel gefunden und hochgeachtet. Der Baum ist von gutem starken Gewächse, wird groß, und ist sehr tragbar. Knoop.

Cuisse Madame grande, Poire de Rives, Poire de Fusée. Reift gegen das Ende des Augusts, dauret 8 bis 14 Tage. Sie ist der Beurte grise im Fleische, Saft und Geschmacke fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkömmt, auch frühzeitiger vergehet. Ist sonst eine ziemlich große Birn, von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel zu, welcher lang ist, wird sie pyramidens

von Kernobst, wie es nach den 1c. 181

midenförmig, spizig, ohne einen Bauch zu machen. Ihre Schale ist dick, von Farbe ziemlich grünlicht-gelb und braunlicht gefleckt; an der Sonnenseite aber ist sie dunkelbraun-roth, und dabey mit groben hellbraunen Tüpfeln besprenget. Sie kömmt an Farbe und Form der Rouffelt viel gleich, ist aber größer. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnig, doch aber mild genug, voll Saftes, und von sehr lieblichem, etwas bisamhaften Geschmacke, so, daß sie eine von den besten Sommerbirnen, zu ihrer Zeit ist. Der Baum hat ein feines Gewächs; er trägt nicht frühe; wenn er aber etwas zu Jahren gekommen, bringt er überflüssige Früchte. Knoop.

Zwiebelbirn, *Mouille bouche* oder *Coule soif*. *Oignonnet gros*, *Oignonnet musqué*, *Admiret roux*. *Roi d'Été*. *Roi roux*. *Paire de Cypre*. Junkern-Birn. Reift zu Ende August, dauret 14 Tage bis 3 Wochen. Ist eine mittelmäßig große Birn, von runder Form, und um das Aug, so nicht tief ist, etwas platt; nach dem Stiel zu, der kurz und ziemlich dick ist, wird sie ein wenig dünner. Ihre Schale ist glatt, von Farbe größtentheils roth, oder braunroth, und an der Seite, so nicht gegen die Sonne gekehret ist, etwas grün oder graulich-gelb, auch manchmalen hin und wieder schwarz, oder schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist derb

182 Verzeichniß der besten Arten

und körnigt, doch aber voll Safts, und von angenehmen, süßen, lieblichen, etwas bisamhaften Geschmacke. Der Baum treibt schönes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, ist er sehr tragbar.

St. Magdalene, Citron de Carmes, Imperatrice, Kaiserin. Reif im August, dauert in Octobr. Ist eine mittelmäßig große Birn, von kurzer rundlicher Form; am Auge ein wenig platt, und nach dem Stiele, wird sie etwas spitzig. Ihre Schale ist sehr glatt, von blasser gelblichgrüner Farbe. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem Geschmack, wenn sie nicht zur Unzeit geplückt wird: denn es hat mit ihr gleiche Beschaffenheit, wie mit der Brüsslerbirn, indem sie gar leicht überreif, und sodann mehlig und unschmackhaft wird; daher man sie gerade zu der Zeit pflücken muß, wenn ihre grüne Farbe gelb zu werden anfängt, und das Fleisch dem Daumen feitz nachgiebt: denn wenn sie stark gelb geworden, ist sie ganz ungeschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark, weswegen er öfters nicht groß wird.

Frühbirn; grosse, Epargne, oder Saint Samson, Beau Present. Reif zu Ende Aug. dauert 2 bis 3 Wochen. Ist ein große längliche Birn, von etwas ungleicher schiefer Form, mit einem langen Stiele. Wenn sie

sie

von Kernobst, wie es nach den 2c. 183

sie reif ist, hat sie eine rothe Farbe, an der einen Seite aber ist sie manchmal grünlichtgelb. Ihr Fleisch ist derb, saftig genug, und manchmal etwas sauern Geschmacks.

Zuckerbirn Kurzstielige, *Gros Blanquet*, *Musette d'Anjou*. Ist die größte frühzeitige Sommerbirn. Reif gegen Ende des August, dauret etwan 24 Tage. Von kurzrunder Form, und nach dem Stiele zu, der ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner; das Auge ist etwas tief innen, so, wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sonnenseite etwas blaßroth. Ihr Fleisch ist etwas weich, doch mild, saftig, und von angenehmen zuckersaften Geschmacke, wenn sie nicht schon gar zu reif ist, so man sie isset. Man muß sie vom Baume nehmen, wenn sie noch grün ist, sonst wird sie unter den Händen gelb und teig.

Sommer-Bonchretien, *Bon-Chretien*, *d'Été*. *Safran d'Été*, *Gratiole d'Été*, *Brabantse Gratiole*, *Apotheker-Birn*, *Casnelle*, *Malvasierbirn*. Ist eine sehr grosse Birn, von etwas länglicher und höckerichter Form. Ihr Auge ist tief darinnen, und der Stiel ziemlich lang. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von

184 Verzeichniß der besten Arten

blafgelber Farbe, an der Sonnenseite aber auch öfters etwas röthlich, und zuweilen hier und da schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist nicht derb, auch nicht leicht schmelzend, aber mild genug; voll Saftes, und wenn sie recht reif ist, von zuckersüßem, feinen, gewürzhaften Geschmacke, eben, als ob sie mit Zucker und Gewürz eingemacht wäre, daher sie denn von den Liebhabern, denen sie wohl bekannt ist, für eine der nützlichsten Birnen ihrer Zeit gehalten wird. Sie bekömmt aber diesen Geschmack nicht in jedem Boden und Orte, sondern fast nur allein in einer fruchtbaren, sandigen oder kiesigen Erde, sonderlich aber in einem mit Schutt vermischten Boden; auch wächst sie am besten hinter den Häusern, in Städten. Der Baum treibt wacker Holz, welches aber krumm unter einander wächst; hat wenig Laub, mit langen Stielen; jedes Blatt ist glatt und an der Kante gewölket, wenn er zu Jahren kömmt, trägt er sehr wohl.

Einfache Kayserin, Lange Kayserin. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von länglicher etwas bauchichter Form, und gegen den Stiel läuft sie spizig zu; sie wächst etwas schief, und ist an der einen Seite allezeit ein wenig höher, als an der andern; das Auge sitzt nicht tief innen, auch stehet der Stiel, der eine mäßige Länge hat,
viel

von Kernobst, wie es nach den ic. 185

vielmals schief. Ihre Schale ist glatt, von Farbe grünlichtgelb, wenn sie reif ist; auch hat sie blaß-grüne und blaß-braune Tüpfeln, und ist insgemein, hier und dar, braun gefleckt; an der einen Seite fällt sie mehr oder weniger hellroth aus, und zuweilen ist sie dabei etwas mehr rothgestreift. Sie hat ein derb, sehr saftiges, lieblich und angenehm schmeckendes Fleisch. Der Baum hat ein gut Gewächs, und trägt sehr stark.

Citron de Sirene, Citron de Sirene.
Ist eine Birn von mittelmäßiger Größe; von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel zu wird sie dünner; ihre Schale ist glatt; wenn sie reif geworden, citronengelb und mit feinen braunen Tüpfeln besprenget. Ihr Fleisch ist mild, derb und saftig genug; von ziemlich lieblichem, aber nicht hochfeinem Geschmacke; überdem so wird sie auch, wenn sie etwas überzeitig geworden, sogleich mehrlucht, so, daß sie nicht verdiente gepflanzt zu werden, wenn sie nicht frühe käme, und eine der ersten reifen Sommerbirnen wäre, indem sie insgemein mit der kleinen Muscatellerbirn, zu gleicher Zeit kömmt. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

September.

*Orange niusquée d'Été, Orange commune,
Orange petite, Orange ronde, Orange grise,*

M 5

Oran-

186 Verzeichniß der besten Arten

Orange verde. Ist eine mittelmäßig große Birn, insgemein von runder Form, selten aber etwas, und öfters gar nicht länglicht; das Aug sitzt gar nicht tief innen, und der Stiel ist kurz. Ihre Schale ist ein wenig rauh, und wenn sie Anfangs Sept. reif geworden, gelblicht-grün, auch an der Sonnenseite durchgehends viel braun-röthlich; öfters aber hat sie auch hier und dar schwarze, oder braun-schwarze Flecklein. Ihr Fleisch ist derb, saftig, und von stark bisamhaftig, ziemlich angenehmen Geschmacke. Dauert 24 bis 30 Tage. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Poire de Prince d'Été, Cher à Dames, Cher à Dame ronde, Cher à Fille, Rousselet d'Anjou, Madera Birn, Milan rond. Reift Anfangs Septembers, dauert nicht länger als 14 Tage. Ist eine Birn von mittelmäßiger Größe, von etwas länglichter Form, aber nach dem Stiele zu wird sie sehr dünne; um das Aug, welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas platt. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von Farbe gelblicht, an der einen Seite aber schön roth. Sie kommt, der Größe, Form und Farbe nach, viel mit der Rousselet überein. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnigt, saftig, und von sehr lieblichem angenehmen

neha

Von Kernobst, wie es nach den ic. 187

nehmen Geschmacks, weswegen sie denn auch, als eine Sommerbirn, gepflanzt zu werden verdienet. Der Baum trägt stark, und hat ein feines Gewächs.

Honigbirn, *Petit Blanquet*, *Poire de Perle*. Reif zu Anfang Septembers, dauret 2 bis 3 Wochen. Mag den Nahmen von ihren Geschmacks, Frühe Zuckerbirn, und süßen Saft bekommen haben, und vor Zeiten eine der besten Birne gewesen seyn, ehe andere bessere Sorten bekannt geworden. Ist sonst eine kleine Birn, von etwas länglicher Form, und fast eyrund, um das Aug aber, welches nicht tief innen steckt, etwas platt. Der Stiel ist kurz und nach Proportion der Frucht ziemlich dick. Ihre Schale ist glatt von gelblicher Farbe, und meistens grün, werden darauf am Stiel und Puzen gelblich, zum Zeichen, daß sie überreif und teig werden wollen. Ihr Fleisch ist körnigt, doch mild und saftig, und von sehr lieblichem Geschmacks, weswegen sie denn, und weil sie eine frühe Birne ist, in Achtung stehet, ob sie schon klein ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, eine große und eine kleinere, die letzte ist die beste, ob sie schon nicht so reichlich trägt, sie ist auch gut zum Dörren.

Englische Königin, *Double fleur et fruit*. Hat den Nahmen in der That.
Denn

188 Verzeichniß der besten Arten

Denn der Baum hat, vor allen andern Birnbäumen, was besonders, daß er das Jahr zweymal Frucht trägt. Die erste Frucht wird zu Anfang des Septembers reif, dauret aber nicht lange, von recht gutem, derbem, körnichten und mildem Fleische, genugsamem Saft und delicaten Geschmack. Die andere Frucht folget im October. Ist eine ziemlich große Birn, von etwas länglicher, bauchichter Form, und nach dem Stiele zu wird sie etwas dünner, läuft aber nicht spizig zu. Ihr Auge ist nicht tief, und ihr Stiel mittelmäßig lang. Doch fallen die Früchte an dem nämlichen Baume theils kürzer, theils länger aus. Wenn sie reif geworden, hat sie eine glatte citronengelbe Schale, welche blaßzimmtfarb getupft, und auch wohl hier und dar gefleckt ist.

Fürstliche Tafelbirn. Eine feine Sommerfrucht, reif zu Anfang d. M. dauret aber nicht lange. Ihr Fleisch ist tendre und süß, um den Krips aber hat sie grobe Steine, die doch ihrer Güte nichts benehmen.

Herbst-Bergamotte, Bergamotte ronde d'Autome. Reif in der Mitte des Septembers, dauret 3 bis 4 Wochen. Ist eine mittelmäßige große plattrunde Birn. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, von Farbe gelblichgrün und braun punctirt, auch öfters an der einen Seite etwas rothbraun;
der

von Kernobst, wie es nach den ic. 189

der Stiel ist sehr kurz, und steckt, wie das Auge, tief innen. Ihr Fleisch ist mild und schmelzend, wie Butter, von sehr lieblichem, hochfeinen Geschmacke; doch muß hierbey anmerken, daß sie einen guten sandigen und keinen nassen Boden liebt, um recht schmackhaft zu werden; auch sind die grünen insgemein die besten, und die röthlichen öfters ungeschmack, indem sie insgemein von einem nassen oder kalten Boden roth werden. Der Baum treibt gutes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark.

Orange rouge d'Été, Rothe Orangebirn, *Musque d'Été rouge*, *Orange d'ecarlate* Reif in der Mitte des Sept. dauret nicht über 24 Tage. Eine charmante Birn von Ansehen und Gestalt, an der einen Seite sehr hell-roth, wie Corallen und viel schöner als die grüne Orange, welche Veränderung sonder Zweifel vom Pfropfen herkömmt, von sanftem Fleische, ohne Stein, gutem Saft und Geschmacke. Die Schale kömmt einer Citronen-Schale fast bey, und ist schade, daß diese schöne Frucht sich nicht länger hält.

Poire de Damaoiselle. Reif in der Mitte des Sept. hält sich 3 bis 4 Wochen, von festem Fleische, süßem Saft und passablem Geschmacke, ein wenig nach Muscus.
Sie

190 Verzeichniß der besten Arten

Sie wächst gemeiniglich schmal, lang. Der Baum trägt eben nicht fleißig, die Frucht aber wächst desto schöner und größer.

Je länger je lieber, Herrnbirn, Orange brune, oder *Poire de Monsieur*. Reift in der Mitte des Septemb. dauret nicht länger als 3 Wochen. Ist eine mittelmäßig große Birn, von länglicher, etwas bauchichter Form, nach dem Stiel aber, der ziemlich lang ist, läuft sie dünner zu; ihr Aug ist nicht gar tief, auch wächst sie insgemein etwas schief. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von blaßgrüner oder geblichtweisser Farbe. Von festem Fleische, zuckersüßen Säfte, und passablen Geschmacke, jedoch etwas steinigt. Im Reifen wird sie etwas gelber, eher ist sie auch nicht wohl zu essen, und schmeckt, wenn sie recht reif ist, manchmal nach Rosenswasser, oder muscatellert ein wenig. Sie wird manchmal wie marmelirt von Farbe.

Poire d'Angleterre, Englische Beurré, Englische Butterbirn, reift in der Mitte des Sept. dauret etwan 3 bis 4 Wochen. Ist eine ziemlich große Birn, von länglicher Form, und gegen den sehr langen Stiel zu, pyramittenförmig zugespitzt; woben sie nicht gar bauchicht ist. Sie hat ein kleines und gar nicht tiefes Aug. Ihre Schale ist etwas rauh; was aber ihre Farbe

be.

von Kernobst, wie es nach den 2c. 191

be betrifft, so ist sie in einem grünlich-gelben Grunde mit kleinen bräunlichten Tüpfeln stark besprenget, so, daß sie, etwas in der Ferne, bräunlicht und nicht gar schön aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch schmelzend, voll Saftes, und von einem sehr angenehmen Geschmacke; allein sie dauret nicht lange und wird bald teig. Der Baum hat ein gutes Gwächs, und ist sehr tragbar.

Zuckerbirn langstielige, oder weisse, *Blanquet a longue queue, Sucrée blanche d'Été*. Ist eine mittelmäßige Birn, von kurzer Form, bäuchig, und nach dem Stiele zu kurz gespitzt. Ihre Schale ist glatt, von weisser oder gelblicht-weisser Farbe, und an der Sonnenseite manchmal etwas blaß röthlicht. Ihr Fleisch ist einigermaßen fest, aber voll Safts, und von lieblichem zucker-süßen Geschmacke. Der Baum hat ein schönes starkes Gwächs, und ist sehr tragbar. Sie wird in der Mitte Septemb. reif, hält sich aber nicht über 14 Tage, wegen ihrer Zärtlichkeit. Man verspeiset sie also am besten, wenn sie nur gelb wird, und noch etwas härtlich ist. An Schönheit und übermäßigem Saft hat sie wenig von Sommerbirnen ihres gleichen.

Sahnbutten-Traubelbirn, Azerolen. Eine seltsame und hier wenig bekannte Frucht. Von zarter Schale, ganz gelben feinem Fleische,

sche,

192 Verzeichniß der besten Arten

sche, wenigem Saft, und etwas Hahnbut-
 ten-Geschmacke, zumal, wenn sie teig wird.
 Es wachsen derselben 2. 3. 4. bis 5. aus
 einer Tragknospe, und präsentirt sich am
 Baume recht schön, obgleich mehr Curiosität
 als Nutzen, dabey ist. Man bricht sie in
 der Mitte Septemb. vom Baume, und dauert
 etliche Wochen. Am Rheinstrome nennt
 man sie Misselbirn. Man hat auch derglei-
 chen Aepfel.

Beurre blanc, weiße Butterbirn, *Poire
 Monsieur*, *Poire a courte queue*, *Poire St.
 Michel*, *la bonne Énte*, *Citron de Septembre*,
 Herbst Citronenbirn, *Valencia Goldbirn*.
 Reift um Michaelis, dauret 4 Wochen. Ist
 eine mittelmäßig große Birn, von rundlicher
 Form, und nicht gar bauchig, sondern wohl
 etwas länglich, doch nach dem Stiele zu,
 der sehr kurz ist, nicht gar dünne. Ihre
 Schale ist glatt, dünne, vom Baume grün-
 lichter Farbe; wenn sie aber gepflückt wor-
 den und etwas liegt, so fällt sie stark in das
 Gelbe, so daß sie blaß oder citronengelb
 wird; auch ist sie zart punctirt. Das Fleisch
 ist schneeweiß, mild, sehr saftig, schmelzend,
 und von angenehmen lieblichen Geschmacke,
 ohne Stein und Tröster; aber in einem
 feuchten Boden wird sie manchmal etwas
 ungeschmack, sonderlich in schlechten Jahren.
 Der

von Kernobst, wie es nach den ic. 193

Der Baum hat ein gutes Gewächs, trägt sehr stark, und wird deswegen selten gros.

Graue, oder grüne Butterbirn. *Beurré gris* oder *verd*, *Poire de Vendome*. Reif nach Michaelis, dauret 4 bis 5 Wochen. Ist eine sehr große Birn, von etwas länglicher Form, ohne derb zu seyn; auch ist sie etwas uneben und höckericht, und manchmalen ein wenig schief. Ihre Schale ist rauh, von gelblichtgrauer Farbe und sehr dünne. Sie hat ein mildes, sehr saftiges und wie Butter zerschmelzendes Fleisch, wovon sie ihren Nahmen hat; auch ist sie von sehr lieblichem, feinem Geschmacke, so, daß sie von vielen für die lieblichste von allen Birnen gehalten wird. Der Baum treibt starkes, aber manchmalen etwas krummes, Holz; auch trägt er stark, ist aber dem Krebse sehr unterworfen.

Einige wollen, unter der grauen und grünen Butterbirn, einigen Unterschied machen; es kommt aber nur von dem Stamme, ohne Zweifel, her, darauf sie gepfropfet worden.

Sammelsack. Reift nach Michaelis, dauret 2 Monathe und länger. Von festem Fleische, ziemlichem Saft und Geschmacke. Hat aber etwas Steine, wie der Kakenkopf, doch feiner und saftiger, als dieser.

Verde longue d'Hyver, *Chassery*, *Bessy*, *de chassery*, Jagtbirn Reif um Michaelis, dauret 2 Monath.

N

oder

194 Verzeichniß der besten Arten

oder langen Schweizer-Bergamotte an Fleisch, Saft und Geschmack gleich. Sonst eine mittelmäßig große vollkommene eiförmige Birn; weder das kleine Aug, noch der sehr lange Stiel, sitzt tief innen. Ihre Schale ist etwas rauh und dick, und wenn sie reif geworden, von grünlicht-gelber Farbe, mit braunen groben Tüpfeln besprenkt und gefleckt; auch wenn sie der Sonne recht ausgesetzt, bekommt sie einen rothen Backen. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem angenehmen Geschmacke, wenn sie in einem trockenen guten Boden und in einer guten Lage wächst; aber in einem feuchten nassen Boden taugt sie nicht viel; auf einem hochstämmigen Baume wird sie so gut, als am Spaliere. Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr stark.

Groß blanquet, oder Musette d'Anjou. Reif zu Ende des Septembers, dauret in December. Wird ein wenig hellgrüner, wenn sie zu geniessen ist. Ihr Fleisch ist sehr mild, doch mit ganz kleinen Steinen besetzt, der Saft häufig und süß, und der Geschmack recht gut; sie ist werth überall zu seyn. Die Weber pag. 123. und Dahuron 173. beschrieben, müssen ganz andere Arten seyn, weil diese eine Winterbirn, jene aber eine frühzeitige ist.

Ros

von Kernobst, wie es nach den 2c. 195

iii. Kouffelet de Rheims, Gros Kouffelet, kömmt grün in September vom Baum, und wird im Liegen gelb. Das Fleisch ist mürb und brüchig, hat etwas Mark, aber doch Saft genug, der auch ziemlich süß ist. Quintinye sagt, daß sie ihre Reife eben so, wie die Bergamotte, durch eine kleine Feuchtigkeit an der Schale zu erkennen gäbe. Die besten, größten und schmackhaftesten wachsen um Rheims in Champagne, wo sie viel gesörret und auch in Zucker eingemacht und weit und breit versendet werden.

iv. Liebbirn, einige nennen sie auch Sommerbergamott. Eine anschnliche, schöne und wohlbekanntte Frucht, von weißem festem Fleische, süßem vielen Saft und etwas muscatteller Geschmack, muß aber nicht eher gegessen werden, als wann sie gelblicht ist, und sich am Stiele mit dem Daumen drücken läßt, sonst würget sie. Sie wird gegen das Ende des Septemb. abgenommen, verschwind aber unter der Hand, wenn sie nicht in 14 Tagen gegessen oder geschnitzet wird.

v. Admiral. Ist eine ziemlich große Birn, von mehr platter, als langer Form. Wenn sie recht reif geworden, ist sie insgemein braunröthlicht, manchmal auch wohl grau-licht. Ihr Fleisch ist mild, und wenn sie in einem guten Boden wächst, von angeneh-

196 Verzeichniß der besten Arten

nehmen Geschmacks. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Ananasbirn. Ist eine ziemlich große runde Birn, aber nach dem Stiele zu, welcher kurz ist, wird sie dünner; ihr Auge ist groß und ziemlich tief. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von gelblicher Farbe, auch grob dunkelgrün punctirt, und manchemalen, doch selten hier und da etwas braungefleckt. Ihr Fleisch ist derb, doch voll Safts und schmelzend, von angenehmen, etwas bisambastem, Geschmacks. Sie dauret aber nicht lange, und wird bald teig oder faul. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt wohl.

Melonenbirn. Ist eine mittelmäßige Birn, von länglicher Form; aber nach dem Stiele zu, der ziemlich lang ist, wird sie dünner, und macht oben keinen Bauch, sondern ist vielmehr schief und ungleich. Wenn sie reif ist, hat ihre Schale eine grünliche gelbe Farbe, woben sie mehr oder weniger dunkelbraun, oder schwarz gefleckt ist; daher sie ein schlechtes Ansehen hat. Ihr Fleisch ist ein wenig derb und körnigt, auch saftig und wohlgeschmactt genug, aber nicht hochfein, wie ihr Nahme mit sich bringet. Der Baum wächst gut, und trägt stark.

*Fondante de Brest, Fondante de Bresse,
Beurré hatif, Beurré d'Aouz ronde, Coulejoif,*
11.

von Kernobst, wie es nach den N. 197

Inconnue de Cbeneau, Franc rojal d'Eté, Gros Micet d'Eté, Französische Caneelbirn. Ist eine sehr große Birn; die Doppelte versteht sich; von dicker kurzbauchiger Form, und nach dem Stiele, welcher kurz ist, läuft sie kurzgespitzt zu. Ihre Schale ist glatt, etwas dick, und wenn sie reif ist, von gelblicher Farbe, mit bräunlichten Puncten, und manchmalen auch Flecken; zuweilen, doch selten, ist sie auch röthlicht. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, doch mild, saftig und von sehr angenehmen lieblichen Geschmacke. Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Die Sorte, so man sonst die einfache Fondante, oder die einfache französische Kaneelbirne nennet, ist von der jetzt beschriebenen Fondante nur darinnen unterschieden, daß sie etwas kleiner ausfällt.

Birn ohne Schale, Sommerbirn ohne Schale, Paire sans peau d'Eté, Fleur de Guigne, Roussellet batis. Ist eine mittelmäßig große Birn, von länglicher, nicht gar bäuchlicher, Form. Ihr Aug steckt wenig oder nicht tief innen; ihr Stiel aber ist dünne und ziemlich lang. Ihre Schale ist schön glatt, und sehr dünne, wovon sie ihren Namen bekommen hat. Von Farbe ist sie blaßgrünlichtgelb, und vielmals mit kleinen blaßzimmtfarbenen Flecken besetzt, manchmal fällt sie

198 Verzeichniß der besten Arten

sie auch an der Sonnenseite etwas hellröthlicht aus. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnigt, und voll sehr angenehmen lieblichen, oder hochfeinen Geschmackes; deswegen sie eine von den besten Sommerbirnen ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist nach seiner Art dadurch kenntlich, daß die jungen Schossen, wie an der Brücklerbirn, krumm und unterwärts gebogen wachsen, aber gelblicher sind. Wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark. In einem guten und fruchtbaren Jahre wird die Frucht ziemlich groß.

Sonder Kern, *Poire sans Peppins*. Ist eine ziemlich große Birn, von sehr länglichter Form; von der Mitte an läuft sie gegen den Stiel hin spizig zu, auch ist sie von Gewächs etwas schief und eckigt. Ihre Schale ist ein wenig rauh und in einem grünlichten Grunde braun-zimmetfarb getüpfelt und gefleckt, so, daß sie etwas in der Ferne ganz braun aussieht. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch mild genug, voll Safts, und von sehr lieblichem Geschmacke; sie ist aber von kurzer Dauer. Inwendig hat sie ein sehr kleines Kernhaus, und insgemein keine Kerne, wovon sie denn auch ihren Namen hat. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr wohl.

Mus

von Kernobst, wie es nach den 2c. 199

Muscats-Fleuri, Muscat-Fleuri, Muscat
a longue queue d'Automne. Ist eine kleine
Birne, von rundlicher Form, und nach dem
Stiele zu, der nach Proportion der Frucht
sehr lang ist, ein wenig kurz zugespitzt; das
Aug sitzt nicht tief innen. Ihre Schale ist
glatt, von Farbe größtentheils dunkel, oder
braunroth, aber an der Seite, so nicht ge-
gen die Sonne gekehret ist, manchmalen et-
was gelblicht. Man muß diese Birne nicht
mit der Kouffeline, oder mit der Kouffe-
let verwechseln, als welcher sie, dem ersten
Ansehen nach, ziemlich gleich kömmt; doch
ist ihr Stiel viel länger. Der Baum hat ein
gutes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Im October.

Glaschenbirne, Colmar, Bergamotte tar-
dive. Reift im Octob. dauret bis in März,
und ist nicht eher zu geniessen. Ist eine ziem-
lich große, unansehnliche Birne, von Form
etwas länglich, doch nicht bauchich, und das
große und tiefe Auge ist etwas platt; doch
nach dem kurzen und dünnen Stiele zu, wird
sie ein wenig dünner; auch ist sie etwas un-
eben, höckerig und schief von Gewächse.
Allein sie ist auf dem nemlichen Baum von
verschiedener Form, indem die eine kürzer
und platter und die andere länglicher aus-
fällt.

200 Verzeichniß der besten Arten

fällt. Ihre Schale ist glatt und dünne, und wann sie reif geworden, von Farbe grünlichtgelb und etwas zart getüpfelt. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von außerordentlich lieblichem und hochfeinen Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst, daher sie denn auch für die beste Winterbirn mit gehalten werden kann. Ueberdem hat diese Sorte auch noch diese Eigenschaft, daß die Früchte nicht zugleich reif werden, sondern es wird eine nach der andern weich und eßbar, so, daß man von selbigen 2 bis 3 Monath lang, und vom December, bis in März, essen kann, und wenn sie einmal weich geworden, verderben sie eben nicht bald, sondern halten sich lange, ohne zu faulen oder ungeschmack zu werden. Soll sie aber diese Eigenschaft haben, so muß sie in einem guten Boden und in einer guten Mittaglage wachsen. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt ziemlich stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Großer Isambert, Isambert le bon, Gisambert, Beurré roux, Beurré d'or, Beurré d'Anjou, Beurré d'Amboise. Reif im Anfang des Octobers, hält sich bis ins andre Jahr in Febr. Eine treffliche Birn, von feinem Fleische, gutem Saft und herrlichem Geschmacke. Nur ist sie etwas steinig, und wird bey langem Liegen runzelich.

Klein

von Kernobst, wie es nach den 10. 201

Kleiner Hembert. Reif Anfangs Oct. dauret 5 Monathe lang; kömmt der *Beurre gris* am Fleische, Saft und Geschmacke bey, nur daß sie am Kripse, etwas steinig, gleichwohl von vortrefflichem Geschmacke, und bis ins andre Jahr zu essen ist.

Bergamotte d'Hyver grande, oder vielmehr *Gros-Rozatte d'hyver*, *Bergamotte des Pasques*, Winter-Bergamotte, *la Grilliere*. Reif Anfangs Octobers, dauret in Febr. wird im Liegen gelb, der rothe Backen oran gefarb. Sie wird zwar eine große Birn, und gleicht, der Form und Farbe nach, einer gemeinen Sommer- oder Herbstbergamotten sehr viel; ihr Stiel aber ist viel länger. Sie ist aber von pelzigem Fleische, geringem Saft, und schlechtem Geschmacke.

Hessenbirn. Reift zu Anfang Octob. dauret bis in den Novemb. So gut sie von aussen, so schlecht ist sie von innen an Fleisch, Saft und Geschmack, und nicht einmal so gut, als der schlechteste Katzenkopf.

Katzenkopf. Reif in Octob. hält sich bis Weihnachten. Des Katzenkopfs rechtes Vaterland ist wohl im Hennebergischen das Amt Sand, besonders allda *Kas*, *Depfershausen* und *Stepfershausen*, wo sie am besten gerathen. Er ist von festem Fleische, mittelmäßigem Saft und etwas strengem Geschmacke, wie jederman bekant. Es giebt

202 Verzeichniß der besten Arten

vielerley Sorten, derer etliche milder und mürber sind, als die andern.

Winter = Bonchretien, *Bonchretien d'Hyver* *verd Poire d'Angoise*. Reif in October, dauret in Januar. Eine schöne Frucht von aussen, aber desto schlechter von innen, nicht viel besser, als ein gemeiner Kaskenkopf. Ueberhaupt kommen alle Winter = Bonchretiens, die aus Frankreich herkommen, in unsern hiesigen kalten Climate gar selten zu ihrer Vollkommenheit und rechten Reife, und zu ihrem guten Geschmack, es müßte denn ein sehr guter und heisser Sommer seyn, oder der Baum an einem Spalier, gegen Mittag, gezogen werden.

Herbst = Bonchretien, *Bonchretien d'automne*, *Bonchretien d'Espagne*, *Safran d'automne*, *Gratiolle d'automne*, *President d'Espagne*, *Herbstsafranbirn*, *Herbst = Gratiolle*. Reift in der Mitte des Octobers und dauret bis in den Febr. auch länger. Sie gleicht der Form nach gar viel der Sommer = Bonchretien, doch fällt sie um den Stiel insgemein dicker aus. Ihre Schale ist glatt, von wachsgelber Farbe, und manchmalen, an der einen Seite, etwas röthlich; öfters ist sie auch mehr oder weniger schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist halb brüchig und halb mild, saftig, und von sehr lieblichem gewürzhaften Geschmacke, wenn sie recht reif ist.

Allein

Allein es geht mit ihr, wie mit der Sommerbonchretien, daß sie nicht in jedem Boden und Plaze wohl anschläget. In einem schweren, feuchten, leimigten Boden, werden die Früchte insgemein schlecht und ungeschmack. Der Baum hat in vielen Stücken mit dem Sommerbonchretien einerley Beschaffenheit, und muß auf gleiche Weise behandelt werden.

Lange Schweizer Bergamotte, Bergamotte *suisse longue*, *Verde longue panache*, *Poire brotée*, bonte oder gestreifte lange Bergamotte, Gurkenbirn. Reif zu Ende Sept. dauret bis 8 Wochen. Ist eine mittelmäßige große Birn, von länglicher Form, und nach dem Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas spizig. Ihre Schale ist glatt, von Farbe hellgrün, gelb und roth, schön gestreift, wie die runde, von sehr feinem Ansehen. Ihr Fleisch ist mild und saftig, von angenehmen Geschmacke, wenn sie in einem guten lockern Boden recht reif geworden ist. Ich weis nicht, woher diese Birn eine Bergamotte genennet worden, weil sie weder der Gestalt, noch dem Geschmacke nach damit überein kömmt. Der Nahme *Verde longue panachée* ist viel schicklicher für sie; indem dieselbe länglich ist, und an Farbe und Geschmacke mit der ordentlichen *Verde longue* viel übereinkömmt, nur ist sie insgemein etwas

was

254 Verzeichniß der besten Arten

was kleiner. Die jungen Schossen sind auch durchgehends, wie die Frucht, gestreift, und manchmalen auch die Blätter.

Herbst = Zuckerbirn, *Sucré verd*, *St. Nicklansbirn*, *Blanquet d'Automne*. Reif im October, dauret bis zu Ende des Decembers. Von sehr mürbem Fleische, starkem zuckerhüßigen Saft und Geschmacke, dergleichen bey keiner Birn zu finden. Wird auf dem Lager etwas unscheinlich, behält aber doch ihr Gutes für Mäuler die das Süße lieben.

Kräuterbirn. Reif im October, dauret bis Wehnachten und länger. Ist im Anfang grün, wird aber nach und nach also gelb, auch wo sie viel Sonne hat, manchmalen ein wenig roth gemalt. Ihr Fleisch ist schön weiß, fest, jedoch zart und sanft, ohne Stein, der Saft gering, schmeckt aber stark nach Kräutern, woher sie auch den Nahmen bekommen haben mag; ingleichen nach verrauchten Rosenwasser so sie annehmlich macht. Sie meritirt übrigens, als eine gute haltbare Frucht, ihren gehörigen Platz.

Amadorre. Reif im October, dauret in Jan. und Februar. Diese Frucht trifft mit Webers Beschreibung pag 131. und des Dahurons pag m. 671. durchaus nicht hier in Franken überein, sondern ist von aussen und innen ganz anders beschaffen. Ihr Fleisch
ist

von Kernobst, wie es nach den ic. 205

ist sehr mild, grün und zart, der Saft überflüssig und annehmlich, der Geschmack recht gut, wie eine Schmalzbirn, ja fast besser, als der Isambert. Sie hat zwar etwas kleine Steine, ist aber für die beste Winterbirn mit zu achten.

Angelioue, d'Bourdeaux. Wird in October abgenommen und dauret bis in Desember, da sie erst zu geniessen. Ihr Fleisch ist brüchig, etwas steinigt, der Saft süßlich, der Geschmack annehmlich. Ist in Franken noch wenig bekannt. Kann eine sehr große Birn werden, wenn sie in einen guten Boden wächst, ausserdem wird sie nur mittelmäßig. Sie ist rundbauchig, und gegen den Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas kurz gespitzt; auch ist ihr Aug nicht gar tief. Wenn sie reif ist, hat sie eine gelblich-grüne Farbe; auch ist sie zart braun getüpfelt, und vielmale an der Sonnenseite etwas blaß braunroth. Sie will eine sehr gute Lage und Boden haben. Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark.

Ambrette, Ambrette d'Hyver, Ambrette grise, Ambre gris, belle Gabriele Trompe-Valet Reif im October, dauret bis Wenhochachten. Ist eine mittelmäßig große Birn, von größtentheils runder Form, ihr Aug ist nicht tief, und der Stiel kurz. Ihre Schale ist insgemein etwas dick und rauh, wie an grauen

206 Verzeichniß der besten Arten

grauen Kernen, von rothbräunlicher Farbe, in einem leichten und trockenen Boden aber ist sie etwas weißlicher oder blasser. Ihr Fleisch ist durchaus grün, und etwas steinig, der Saft überflüssig und süß, der Geschmack ganz annehmlich. Soll sie recht gut werden, muß sie auch nothwendig einen guten, trockenen und lockern Boden haben: denn in einem feuchten und zähen Boden, bleibt sie ungeschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark. Sein Holz ist etwas dornicht, wie am Winterdorn.

Rothe Pfalzgrafen. Reif Anfangs Octobers, und vergehet mit diesem Monathe; bleibt von Anfang bis zu Ende in einer Farbe. Ihr Fleisch ist fest und etwas steinig, der Saft süß und angenehm, der Geschmack aromatisch und muscatellerhaft, nur Schade, daß sie sich nicht lange hält.

Weisse Pfalzgrafen. Diese hat die nämliche Qualität, auffer, daß sie nicht so gut, und ist gleichsam wie Mann und Frau zu betrachten, trägt auch nicht gar fleißig. Kann daher im Garten entbehret werden.

Schmalbirn. Reif im October, dauret spät in den Winter. Eine unartige Birn vom Ansehen, von mürbem Fleische, gutem Saft und Geschmacke; muß aber im Liegen wahrgenommen werden: denn so bald
sie

sie in der Farbe etwas dunkler wird, fängt sie an teig und faul zu werden.

Paradies-Birn. Reif zu Ende Octobr. hält sich bis Weihnachten. Von etwas härteren steinigten Fleisch, guten süßen Saft, und ziemlichen Geschmacke, der doch manchmal was hartes und herbes bey sich führet. Weil sie gut in die Augen fällt, so macht man was daraus.

Bergamotte Bugy, oder Italienisch, *Pera spina*. Reif im October, dauret bis in December. Kommt grün vom Baume, wird aber, wenn sie liegt und zu geniessen ist, etwas gelber, oder gelblichtgrün. Glänzt an der Schale, als wenn sie mit einem Firniß überzogen wäre. Von sanften Fleische, überflüssigen zuckersüßen Saft, und guten Geschmacke, doch etwas klein steinigt. Herr Weber hat pag 146. unrecht, wenn er saget: sie hielte sich bis in die Fastenzeit, und der Saft habe etwas weinsäuerliches an sich.

Bergamotte *crasane*, *Crasane*, *Beurré plat*. Reif Anfangs Octobers, dauret bis in den December. Kann eine große Birn werden; von Form ist sie rundlich, und am Auge, welches tief innen sitzt, ziemlich platt; nach dem Stiele zu aber, der lang ist und in einer Vertiefung steht, wird sie etwas dünner. Ihre Schale ist rauh und hart, die
Farb

208 Verzeichniß der besten Arten

Farbe, wie sie die Bergamotten, zu haben pflegen, das ist grünlichgelb, und etwas fein mit braun punctiret oder gefleckt. Sieht grasgrün, wenn sie vom Baume kömmt, wird aber im Liegen quittengelb. Ihr Fleisch gleicht der *Beurre blanche* ziemlich, ist mild, schmelzend, sehr saftig, und von angenehmen Geschmacke, wenn sie recht reif geworden; um sie aber zur rechten Reife zu bringen, muß sie in einem guten, lockern Boden stehen. Sie zerplazet gern in nassen Jahren. Der Baum treibt starkes und freches Holz, ist aber nicht gar tragbar.

Bergamotten Soulers. Reif Anfangs October, hält sich bis gegen den November und December. Bleibt fast beständig bey einer Farbe, bis zu Ende. Ist eine ziemlich große Birn, von plattrunder Form, doch ist sie nicht so glatt, als die Herbstbergamotte; das Auge und der Stiel, welcher nach Proportion der Größe der Frucht, nicht gar lang ist, sitzen etwas tief innen. Die Schale ist grünlichgelb, und mit feinen braunen Tüpfeln und Flecken besprenget. Ihr Fleisch ist zart und mild, der Saft reich und gut, der Vorgesmack annehmlich, der Nachgeschmack aber ein wenig herb, auch führet sie einige kleine Steine. Sie wird fast die größte Bergamotte seyn. Will einen lockern Boden haben,

Win.

von Kernobst, wie es nach den ic. 209

Winterdorn, *Épine d'Hyver*. Reif Anfangs October, dauret bis zu Ende des Jahrs und länger. Ist eine ziemlich große Birn, von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel läuft sie, ohne bauchigt zu seyn, spizig zu. Ihre Schale ist glatt, zart und hellglänzend, als wenn sie lackirt wäre, von blasgrünlicher Farbe, welche, wenn sie reif ist, etwas in das Gelbe spielet; auch ist sie mit blasbraunen oder grünlichten groben Püpfeln überall besprenget. Ihr Fleisch ist mild, grün, schmelzend, saftig und vom Geschmacke sehr lieblich und angenehm, wie die *Beurrée grise*, doch ein weini steinigt. Erfordert aber einen guten lockern Boden und eine gute Mittagslage, sonst wird sie ungeschmack. Einige Gärtner verwechseln sie mit der *Marquise*; sie sind aber sehr unterschieden. Der Baum hat ein gutes Gewächs, so mit scharfen Spizen, wie mit Dornen, besetzt ist: wovon die Birn ihren Nahmen bekommen. Er trägt sehr wohl.

Glasbirn. Reif zu Anfang October: hält sich bis in den November. Siehet so gelbgrünlicht aus, wenn sie zu essen ist, aber am Baume dunkelgrün, und haben nicht alle den rothen Blick. Ihr Fleisch ist mürb und sanft, ausser um den Krips etwas steinigt; der Saft nicht überflüssig, doch süß und der Geschmack annehmlich. Eine gute Herbstbirn.

Q

Mes-

210 Verzeichniß der besten Arten

Messire Jean Gris, *Messire Jean gris É doré*, wird zu Ende des Octobers abgenommen; hält sich ins andre Jahr. Ist eine mittelmäßig große Birn, von rundlicher Form, nach dem Stiele zu kurzgespitzt, und auch etwas ungleich und uneben. Ihre Schale ist rauh, von lichtbrauner Farbe, ihr Fleisch derb, körnigt, saftig und von sehr lieblichem zuckerhaften Geschmacke, wie eine Winterbergamotte. Soll sie aber zu ihrer rechten Reife und guten Geschmacke gelangen, so muß sie gegen Mittag in einen guten, lockern, aber nicht gar zu trockenen Boden gesetzt werden. Der Baum schlägt wohl an, hat ein gutes Gewächs, und wenn er zu Jahren kommt, so trägt er sehr stark.

Die weiße und grüne *Messire Jean* sind von der grauen in sonst nichts unterschieden, als daß erstere etwas grauweißlicht, und die andere grünlicht ausfällt.

Virgoulée oder *Virgouleuse*, *Chambrette* und *Bujaleut*. Ist ziemlich lang und dick, hält ohngefähr 3 bis 4 Zoll in der Höhe und 2 oder 3 in der Breite, hat einen kurzen, dicken und tiefsitzenden Stiel, ein ziemlich großes Blüthauge, eine schönfarbige Schale, ist Anfangs grün, wird aber immer gelber und mürber, je näher sie zu ihrer Reife kömmt. Sie ist eine von den besten und angenehmsten Früchten, wenn man sie
erst

von Kernobst, wie es nach den 2c. 211

erst zu ihrer rechten Zeit abzunehmen weis: sie hat ein zartes und weiches Fleisch, ein angenehmes, doch etwas säuerliches und überflüssiges Wasser und einen hohen Geschmack. Sie nimmt gerne einen schlechten Bengeschnack von Holze, Heue oder Strohe, worauf sie liegt, an. Sie wird mit den Zersgamotten reif, hält sich aber viel länger, und bis 2 Monathe in eßbaren Stande, ja bis in Januar. Ihre Vollkommenheit nimmt man ab, wenn sie etwas well aussiehet, und doch nicht runzelich ist; wenn ihre ganze Schale gelb wird; und wenn sie nahe am Stiele einem sanft druckenden Daumen nachgiebt, doch inwendig nicht weich ist. Sie will also auch einen guten Mittags- Stand haben und kein altes, noch wässeriches Erdsreich; sonst treibt der Baum viel schön glattes und glänzendes Holz und Laub.

Salviati. Siehet grün aus, wenn sie im October abgenommen wird, wird aber im Liegen citronengelb, und hält sich bis in April. Ist ziemlich dick und rund, hat einen länglichen, ziemlich dünnen und etwas einwärts liegenden Stiel. Das Blüthauge liegt ebenfalls tief. Ihr Fleisch ist sanft und mürbe, der Saft genugsam und süß, auch der Geschmack annehmlich. Sie verdienet, wegen ihrer langen Dauer, einen guten Platz.

212 Verzeichniß der besten Arten

Robine, d'Averat. Muscat d'Averat. Muscat d'aout, ou d'Ete. Gros-Muscat d'Ete. Royale d'aout. Royale Musqué. Poire de la Honvilla. Ist eine mittelmäßig große Birn, von plattrunder Form, gleich einer Bergamotten, doch ist sie um den Stiel nicht ausgeholet, sondern meistens kurzgespitzt. Das Auge, welches ziemlich groß ist, steckt nicht tief drinnen, ihr Stiel ist sehr lang, dünne und gerade. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, über und über blaßgrünlich, woben sie etwas in das Gelbe spielet. Ihr Fleisch ist zwar etwas krieselich, aber butterweich, der Saft außerordentlich überflüßig und zuckersüß, und der Geschmack der delicatesten Melonen gleich; sie triefet recht von Fettigkeit, und dauret bis Weyhnachten. Diese Winterfrucht muß nicht mit jener Sommerfrucht, die Weber pag. 123. beschreibt, vermengt werden.

Schaaßnase. Eine unansehnliche aber gute Frucht, von brüchlichem milden Fleische, mittelmäßigem Saft und gutem Geschmacke, ohne sonderliche Steine. Sie bleiben meistens grün, und was die Sonne trift, bekommt einen rothen Strich. In der Zeitigung werden sie etwas gelb. In der Mitte des Octobers wird sie vom Baume genommen, und hält sich bis zu Ende des Novembers.

von Kernobst, wie es nach den 10. 213

bers. Ist gut zu dörren und zu kochen. Den
Nahmen hat sie von ihrer Gestalt.

*Bergamotte, de Paques, oder Osters
Bergamotte.* Ist im October abzunehmen,
und hält sich bis Ostern. Ihr Fleisch ist
mild, um den Krips steinich, der Saft zucker-
süß, der Geschmack angenehm. Sie bleibt
beständig grün, wie sie vom Baum kömmt,
und ist erst nach des Daumens Probe zu
geniessen.

*St. Germain, Inconnue de la Fare, Poi-
re de l'artifoire.* Ist eine ziemlich große Birn,
von länglicher nicht bauchlicher Form, wor-
bey sie insgemein uneben und schief wächst.
Ihr Stiel ist kurz, und das Auge nicht tief;
doch fallen die Früchte an dem nämlichen
Baum, in Ansehung der Form, sehr un-
gleich aus. Ihre Schale ist grob und rauh
anzusehen, dabey aber nicht dick, und von
Farbe grün; doch wird sie, wenn sie reifet,
etwas gelblicht; auch ist sie bräunlicht ge-
rüpfelt. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend,
voll Saftes, und von sehr lieblichem Ge-
schmacke, wenn sie in einem guten trockenen
Boden und in einer guten Lage wächst. Man
muß sie, so lange als möglich, am Baume
hängen lassen, und nicht leicht vor dem Ende
des Octobers abnehmen. Sie hält sich bis
in Junium. Hat schmales, wie eine Rinne

214 Verzeichniß der besten Arten

zusammen gebogenes Laub. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Die Gelbe St. Germain ist von dieser in nichts unterschieden, als daß sie nur von Farbe etwas gelblicher ausfällt, und dies kommt wohl von Pfropfen her.

Franchippane, oder Dauphine, auch Lansac. Hat gute und böse Eigenschaften. Ihre gewöhnliche Größe ist wie Bergamotten, jedoch sind die kleinen die besten. Ihre Gestalt ist oben rund und platt, und etwas länglich gegen den Stiel. Die Farbe ist grün, wenn sie vom Baume kommt, wird aber hellgelblich oder gelbgrau im Liegen. Der Saft süß und wohlriechend; das Fleisch gelblich, mürb und schmelzend; das Blüthauge groß und auf der Fläche liegend; ihr Stiel gerade, länglich, ziemlich dick, fleischigt und hält ziemlich an der Frucht, die Schale glatt, und so zu sagen, mit einer eisgrauen Decke überzogen. Sie dauret fast einen Monath in ihrer Reife. Sie will eine gute trockene Erde haben.

Rothe Confesselsbirn. Reif zu Ende Octobers, dauret bis gegen das Ende des Jahres. Sie hat eine Schwester, die grüne Confesselsbirn. Die rothe ist von mürben, doch etwas friezlichem Fleische, überfüßigem, süßem Saft und gutem Geschmacke, und ist eine auserlesene gute Winterbirn.

Bir.

von Kernobst, wie es nach den ic. 215

Bergamotte suiffe ronde. Bergamotte panachee oder marbrée, Bonte Bergamotte. Ronde Schweizer-Bergamotte. Reift in October, dauret bis ins andre Jahr. Sie gleichet völlig einer gemeinen Herbstbergamotten, bis auf die Farbe, welche gelb, manchmalen auch roth gestreift und schön anzusehen ist; von ziemlichem aber steinigtem Fleische, genugsamen Saft, und ziemlichem Geschmack, bekommt oft große graue Flecken, die der Frucht aber innerlich nichts schaden. Jedoch ist sie zu rechter Zeit zu essen. Weil sie etwas zärtlicher, als die gemeine Bergamotte ist, so will sie auch einen rechten guten Boden und rechte Lage haben. Auch ist ihr junges Holz durchgängig, wie an der langen Art, etwas gelb und grün gestreift.

Herbstbirn ohne Schale, Boire sans Peau d'Automne, Marquis d'Hem, en Flandre, Waldenser-Birn. Ist eine ziemlich große Birn, von rundlicher Form, und um das Auge herum, welches groß und nicht tief ist, etwas platt; gegen den Stiel aber, der ziemlich lang ist, wird sie was dünner; zuweilen wächst sie auch schief und eckigt. Ihre Schale ist schön glatt, und dünne, und wenn sie reif geworden, von blaßgrüner, in das Gelbe spielender Farbe; auch hat sie manchmal hie und da, einige große blaßbraune Flecken.

216 Verzeichniß der besten Arten

Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von lieblichem Geschmacke. Der Baum treibet wenige, aber dicke, starke, sperthafte Keiser, von schwarzhlicher Borke, mit hervorstehenden Augen, und ist sehr tragbar. Diese Birn ist hier zu Lande wenig bekannt. Sie hat ihren Ursprung aus Savoyen, oder eigentlich aus dem Lande der Waldenser. Sie kömmt mit der Lansac viel überein, so daß sie die nämliche zu seyn scheint.

Rousseline, Muscat a longue queue, en Touraine. Wird also genennt, weil sie viel Aehnlichkeit mit der Rousseler hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchich, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lang ist, lauft sie spizig zu; um das Auge aber, das nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblich. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und vielmals, hier und dar, dunkelbraun oder schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnigt, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, etwas bisambhaften, Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst. Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und trägt stark. Man muß sie nicht mit der Muscat Fleuri verwechseln, welcher sie, dem ersten Ansehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleichet.

Maro

von Kernobst, wie es nach den ic. 217

Marquise, Marquise. Ist eine ziemlich große Birn, von länglicher Form, mit einem etwas dicken Bauch; gegen den ziemlich langen Stiel läuft sie spizig zu, und um das kleine, nicht gar tiefe Auge, ist sie etwas platt, auch überdem insgemein vom Gewächse ein wenig schief und uneben. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von gelblicher Farb, auch zart zimmetfarb gestüpft; und öfters, hier und dar, gleichfarbig gefleckt, zuweilen auch an der einen Seite etwas roth. Ihr Fleisch ist einigermaßen derb und körnigt, doch aber mild und saftig genug, von zuckersüßem, lieblichem und angenehmen Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst; aber in einem feuchten und zähen, wird sie hart, trocken, steinicht, und nicht gar wohlgeschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

Winterrousselet, Rousslet d'Hyver. Ist eine mittelmäßig große, etwas längliche Birn; und hat in Ansehung der Größe und Form viel Aehnlichkeit mit der *Martin Sec*, wird auch von einigen dafür gehalten, ist aber in verschiedenen Theilen von ihr unterschieden: denn sie hat einen längern Stiel, eine andere Farbe, und einen andern Geschmack. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von grünlichtgelber Farbe: woben sie manchmalen auch roth, doch aber

218 Verzeichniß der besten Arten

nicht so braunroth, als die Martin Sec, ist. Ihr Fleisch ist etwas körnigt, doch mild genug, voll Saftes, und von zuckersüßem und lieblichem Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst; sonst hat sie einen schlechten unangenehmen Geschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Von Äpfeln im Monath August.

Augustapfel. Ist seinen Nahmen nach ein frühzeitiger Apfel, der mit den Kirschen reif wird, hält sich aber nicht leicht über 14 Tage, sodann wird er mehlig und abgeschmackt. Sonst von milden Fleisch, reichen Saft, und guten Geschmack. Kommt der Caville blanche d'Etée ziemlich bey, und paßirt für eine gute frühzeitige Frucht, die besser als der Jacobsapfel und die Margarethenbirn ist.

Calville native. Diese schöne Frucht wird gleich nach den Kirschen im August reif, hält sich aber wegen ihres zarten Fleisches und wenigen Saftes nicht über 8 Tage, da sie mehlig und taub wird. Sie hat innen um den Krips rothe Adern, schneeweises
Fleisch,

von Kernobst, wie es nach den K. 219

Fleisch, und einen hochsäuerlichen Geschmack, taugt aber nicht zum Dörren.

Basse pome rouge. Diese Frucht kann nicht schöner gemahlt werden. Sie hat einige, wie wohl nicht vollkommene Aehnlichkeit mit der vorhergehenden, kommt auch bald nach derselben, oder zu Eingang des Septembers zur Reife, hält sich aber nicht über 14 Tage. Ihr Fleisch ist sanft und schneeweiß, manchmal mit rothen Adern, der Saft mittelmäßig, der Geschmack vortreflich, wenn sie zur rechten Zeit gegessen wird, so am Daumendruck zu erkennen. Sie wächst bald rund, bald etwas spizig und länglich, bald röther, bald weißer. Die, so stark an der Sonne hängen, werden sehr roth, die andern aber roth und grün.

Calville platte rouge d'Été. Reif zu Ende des Augusts, dauret nicht lange. Der Baum trägt fleißig. Der Apfel muß frisch weggegessen werden, denn er verliert bald den Saft, wird darauf mehlig und ungeschmack. Sonst ist es ein recht schöner Apfel, von Farbe mehr rosen- als incarnat-roth, von schneeweißem Fleische, mit rothen Adern, ziemlichen Saft, und wohl temperirten Weinsäuerlichen Geschmack. Ist wohl der beste frühzeitige Apfel.

Rosette d'Été marbrée. Reif zu Ende August, hält sich etwan 14 Tage, kann nicht
so

so schön gemahlt werden. Von schneeweissem Fleische, auf der Seiten, wo er weiß aussieht; und von rosenfarbigem Fleische, wo er roth sieht: ziemlich weinsäuerlichen Saft und recht guten Geschmack, nur schade, daß er so zärtlich ist. Er hat inwendig einen rothen Cirkel um den Krips, wie die rothen Calvillen. Wenn er allzu reif am Baum wird, spaltet er sich oben am Buken und unten am Stiele eines $\frac{2}{3}$ Finger-Gliegs lang, also, daß man durch den Apfel und Krips durch und durch sehen kann, welches ihm doch am Geschmacke nichts schadet, sondern nur seine übermäßige Reife anzeigt. Da ist er aber auch am besten zu essen, wenn die Schale nicht mehr grünlicht, sondern schneeweiß ist.

Im Monath September.
Calville blanche d'Été, Weisser Sommercalville. Reif Anfangs Septembers, dauert 14 Tage, auch manchmal länger. Ist ein ziemlich großer Apfel, von Form etwas platt, und hat dabey Ecken oder Ribben. Wann er reif ist, hat er eine gelblichtweisse Farbe; bekommt auch wohl manchmal einen rothen Backen. Sein Fleisch ist sehr zart und schneeweiß, von so ziemlichem aber nicht gar zu feinem Geschmacke. Der Baum treibt wacker Holz, und ist sehr tragbar.

Ge

von Kernobst, wie es nach den x. 221

Gewürzapfel (einfacher). Ist ein ziemlich großer Apfel, von Form etwas platt, rund, und öfters eckicht. Er kommt mit vorstehendem weissen Sommeralville viel überein, wo er es nicht gar ist. Seine Schale ist glatt, die Farbe, wenn er reif ist, blaß gelblichtgrün. Sein Fleisch ist mild, von gemeinem nicht gar feinem Geschmacke, daher er denn auch nur zu den gemeinen Kochäpfeln gehöret. Der Baum wird groß, und ist recht tragbar.

Paradiesapfel, weisser. Reif zu Anfang Septbr. dauret bis in November. Ist zu essen, wann er vom Baum kömmt. Hat ein mürbes Fleisch, ziemlichen Saft, einen vortrefflichen Geschmack nach Wein. Der Baum trägt nicht allein öfters, sondern auch überaus viel. Je länger er liegt, desto mehr wird er gelb und endlich weiß. Curios ist, daß die meisten solcher Äpfel fast keine Stiele haben, sondern nur auf den Nesten aufsitzen. Wenn er etwas gelegen, ist er ganz fett anzugreifen, als sey er mit Speck geschmieret. Hr. Knoop beschreibet ihn so:

Sommer-Paradiesapfel. Ist ein kleiner Apfel, von Form etwas länglich, rund, auch ein wenig eckicht und insgemein schief. Wenn er reif ist, hat er eine blasse, grünlichtgelbe Farbe; sein Fleisch ist ganz mild

222 Verzeichniß der besten Arten

mild und von ziemlich feinem Geschmacke. Er wird meistens deswegen gezogen, weil er viele Ausläuffer treibt, wodurch er ohne Pfropfen vermehret werden kann, auch bedient man sich derselben, um allerley andere Sorten von Äpfeln darauf zu pfropfen und niedere Zwergbäume zu ziehen, weil er von Natur klein und niedrig wächst, bald trägt und fruchtbar wird, welche Eigenschaft er auch dem Pfropfreise mittheilet.

Es giebt von diesem Apfel auch noch eine Nebenforte, so von der angeführten sonst in nichts unterschieden ist, als daß die Früchte roth sind.

Es giebt auch eine süsse Sorte von gleicher Form und Größe.

Rosette d'Été. Reif mit Eingang September, dauret aber nicht über 24 Tage. Eine wunder-schöne Frucht, hat inwendig rothe Adern im weissen Fleische, nicht allzuvielen Saft, und hochsauerlichen Geschmack; muß bald weggeessen werden, wenn sie nicht taub und mehlig werden soll. Viele sehen einer Schmollischen Pfirsche sehr ähnlich. Der Baum trägt fleißig.

Rambour blanc, oder Charmant blanc. Reif Anfangs Septembers, dauret 4 Wochen. Ist dick und breit, führet den Nahmen von der besondern weissen Farbe, die mit Wasserfarbe nicht genug im Malen kan aus-
ge

von Kernobst, wie es nach den ic. 223

gedrückt werden. Der Baum trägt ganz außerordentliche große Blätter, einer Hand lang und breit, dergleichen an keinen andern Baume zu finden. Die Frucht selbst ist von feinem Fleische, ziemlichem Saft, und hochsäuerlich gutem Geschmacke. Muß wohl in Acht genommen werden, weil er was zärtlich ist, denn so bald er bräunliche Flecken bekommt, wird er taub und pelzig; was an der Sonne hängt, bekommt einige rosenfarbene kleine Sprengel, so sehr wohl aussiehet, auch wohl ein hellrothes Bäckgen.

Herrnappel. Reif in der Mitte Sept. dauret bis in den December und länger. Ist ein Apfel der größten Art. Von Form rundlich, nach den Büxen zu aber, der tief drinnen steckt, wird er etwas spitzig, auch ist er durchgängig, an der einen Seite des Büxens, etwas höher als an der andern, und etwas kantig oder eckicht. Wenn er reif ist, hat er eine glatte blaßgelbe Schale, und an der einen Seite ist er manchmal etwas blaßroth, oder dick gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, fein und von sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmacke. Ist frisch und gedörret gut zu essen, zumal wenn er geschälet und gedörret wird. Der Baum treibt wacker Holz, wird groß und ist tragbar.

Jungferapfel. Reif in der Mitte Septembers, dauret bis den December und länger.

länger. Ein wohlschmeckender schöner Apfel, von quittengelbem festen Fleische, mittelmäßigem Saft, und hohen Geschmacke, nicht allein frisch, sondern auch gedörret; doch ist der Nus davon gar zu säuerlich. Ist bald und spat zu essen, auch auf Kuchen und zu Torten gut zu brauchen.

Englischer Gilderling, rother. Reif in der Mitte des Septembers, dauret bis in Januar. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von Form etwas länglich und viereckicht, manchmalen aber auch etwas mehr rund und eckicht. Die Schale ist glatt, und wann er reif ist, von ganz dunkelbrauner, oder purpurfarbichtrother Farbe, wodurch hier und dar, sonderlich an der einen Seite, etwas Grünes durchschimmert. Er ist von gelben mürben Fleische, angenehmen genugsamem Saft, und hochsäuerlichem Geschmacke, zumal wenn er genug gelegen. Daher er unter die besten Äpfel gehöret. Der Baum hat ziemlich Holz, und ist recht tragbar.

Gilderling, gelber. Reift eben so, und dauret bis in Januar. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von etwas länglicher Form, woben er vielmals etwas schief und eckicht ist; sein Busen ist etwas tief drinnen. Die Schale ist glatt, und wenn er reif ist, hellgelb oder citronenfärbig. Sein Fleisch ist mild, schneeweiß, von feinem, angenehmen

men

men, gewürzhafte, weinsäuerlich, und recht delicatesen Geschmacks. Im Krips findet sich oft ein Liqueur oder flüssiger Saft, der nach Citronensaft und Zucker schmeckt, dergleichen man sonst bey keinem Apfel findet. Der Baum treibt gutes Holz, wird aber nicht sehr groß, jedoch trägt er stark.

Süßapfel, *Pome sucre jaune*. Reif gegen die Mitte des Septembers, dauret 3 bis 4 Wochen. Ein feiner Apfel, sein Fleisch ist brüchig, der Saft zuckersüß, woher er auch den Nahmen hat. Der Geschmack angenehm, zumalen denen so das süße Obst lieben. Der Baum trägt fleißig und häufig, und schickt sich kein Apfel besser zum Brey und Dörren, als dieser. Er bekommt manchmal Flecken, als wenn er mit Del getränkt wäre, ist aber doch gut zu genießen.

Köberling. Reift zu Ende des Septembers, dauret bis Weihnachten. Ein sehr guter Apfel von Fleische, Saft und Geschmacks, noch feiner und höher im Geschmacks als der Vorstorfer. Trägt fleißig, und kann nicht genug angepflanzt werden.

Pigeon, *Passe-Pomme*. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe und länglicher Form; nach dem Aug zu, welches nicht tief drinnen sitzt, lauft er insgemein ziemlich spitzig zu, manchmal aber fällt er auch, an den nemlichen Baum, etwas kürzer aus. Die Schale
P
ist

226 Verzeichniß der besten Arten

ist glatt, und wenn er reif geworden, an der einen Seite weißlicht, und an der andern, auch wohl rund um, blaß, oder hellroth. Das Fleisch ist mild, voll wässerigten Saftes, welcher jedoch einen angenehmen besondern Geschmack hat, so dieser Sorte eigen ist: daher er denn, ohne Widerspruch, zu den besten Tafeläpfeln gehöret. Der Baum treibt gutes feines Holz, trägt sehr stark und wird daher nicht groß.

Pigeon, der bunte, *le grand pigeon blanc*, *Passe-Pomme parachee*, *Pomme de Jerusalem*. Ist von dem vorhergehenden nur dadurch unterschieden, daß er, in einem weißlichten Grund, blaß, oder hellroth gestreift ist, und um das Auge ein gar feines Ansehen hat; von einigen wird er auch für schmackhafter gehalten. Er kann nicht schöner gemahlet werden, als er wirklich ist, und wird je länger, jemehr gelb, hat ein festes Fleisch, nicht gar viel Saft, doch ziemlichen Geschmack. Je mehr ihn die Sonne bestrahlet, desto schöner und rothbäckiger er wird. Man findet Stücke darunter, die bey 28 Loth wiegen. Seine Reife ist zu Ende des Septembers und dauret bis in den Februar.

Schloterapfel, große gelbe. Reif gegen das Ende des Septembers, dauret bis in November. Wird mit der Zeit völlig gelb, wie eine Quitte. Sein Fleisch ist
schnee

Schneeweiß, fest, und ziemlich gut. Der Saft mittelmäßig, der Geschmack etwas weinsäuerlich, doch nicht sonderlich. Der Krips ist sehr hohl, daher es kommt, daß, wenn er reif, die Kerne darinnen schlottern. Sieht grün aus, wenn er vom Baume kommt, wird aber, wenn er einige Zeit gelegen, quittengelb.

Rambour d'Orleans. Reif gegen das Ende des Septembers, dauret nicht länger, als etwan 4 bis 5 Wochen, und muß bald weggeessen werden, sonst wird er mehlig. Hat übrigens ein mildes Fleisch, guten Saft und Geschmack, gehört nur unter das Herbstobst.

Rambour verd oder gris, sonst Ledersapfel. Reif zu Ende des Septembers, dauret bis Wehlnachten, auch länger. Sein Fleisch ist grünlich, von ziemlichem Saft und Geschmacke, er gleicht bennah den Menetten. Die Frucht ist sonst gar grau; wenn sie aber der Sonne recht ausgesetzt ist, bekommt sie einen rothen Backen; wird oft fleckigt, und reisset bey bösen Wetter auf.

Rambour rouge. Reif zu Ende des Sept. dauret bis Wehlnachten. Eine schöne Frucht, wie ein Marmor gezeichnet sind, davon die an der Sonne hangen; die andern werden nur grünlich. Das Fleisch ist etwas pelzig, aber von guten hohen Geschmacke nach Wein, und wenn es zur rechten Zeit gegessen wird,

228 Verzeichniß der besten Arten

hat er genugsamen Saft, gleich den Renetten. *Peppin d'Or, Goldener Pepping, Pomme d'Or, Parmain, Pepping d'Angleterre, ou non pareil.* Reif zu Ende des Septembers, dauret ins andre Jahr. Ist ein kleiner Apfel, von rundlicher Form, um das Aug und den Stiel aber etwas platt. Seine Schale ist glatt, und am Baum, von grünlicher Farbe; wenn er aber reif ist, schön goldgelb; wovon er auch seinen Beynahmen bekommen. Sein Fleisch ist mild genug, voll Saftes und von sehr angenehmen hochfeinen Geschmacke, wie er denn auch nicht nur von den Engländern, sondern auch von jederman für den niedlichsten unter allen Äpfeln gehalten wird, und so wohl frisch als gedunst sehr gut ist. Kommt in Geschmack und der Dauer der Renette gris Double bey, ja geht ihr noch vor. Es führen auch einige einen doppelten goldenen Pepping an; allein solches ist kein anderer als dieser, wenn er an einem jungen Baum in einem guten Boden gewachsen, und also größer, als sonst, geworden. Oder es ist die Aurea Libertas, welche mit diesen Peppinge sehr viel überein kömmt, aber größer ist. *Stettiner,* wöcher Reif gegen das Ende des Septembers, dauret ins andre Jahr. Von brüchigem Fleische, hat nicht viel Saft, jedoch

jedoch guten Weingeschmack. Ist bey seiner äusser- und innerlichen Güte billig zu ästimiren. Doch ist dabey wahrzunehmen, daß ihn nicht vor der Zeit die Fäulung übereile und verderbe.

Schmerapfel. Reif gegen das Ende des Septembers, dauret bis Wehnhachten, da er quittengelb wird, auch oft mit einem röthlichen Backen, wo ihn die Sonne bestreicht. Sein Fleisch ist gut und saftig, der Geschmack von annehmlicher Säure, und so wohl frisch, als gedörret, gut zu essen, nur muß er um Wehnhachten weggeschaffet werden, sonst wird er mehlig.

Pomme de Cardinal rouge. Reif gegen das Ende des Septembers, dauret bis in den November, auch länger. Sein Fleisch ist mittelmäßig, wie sein Saft, und der Geschmack etwas weinsäuerlich. Wenn er zu lange liegt, bekömmt er braune oder schwarze Flecken, und wird mehlig. Daher er, ehe er solche Flecken bekömmt, wegzuschaffen.

Pomme de Cardinal blanc. Reift eben so, und dauret bis zu Ende des Jahres und länger. Von milden, weißen Fleisch, reichen Saft, und besondern hohen Geschmack. Er kömmt der weißen Winter-Calville in etwas bey, und ist wegen seiner innerlichen und äusserlichen Qualität zu ästimiren. Muß in der Obstkammer wohl in acht ge-

230. Verzeichniß der besten Arten

nommen, und nicht zu nahe an andere Äpfel
geleget werden, sonst bekommt er leicht braune
Flecken und verdirbt. Sein delicateser Saft
und Geschmack dauret bis in Februar. Es
ist einer der besten Äpfel.

Pomme d'Ananas, vulgo Rothgespreng-
ter Schlotterapfel. Reif zu Ende des
Septembers, dauret bis in Februar. Von
dieser schweren Frucht ist zu verwundern, wie
dieselbe ein so dünner und geringer Stiel
tragen kann. Von ungemeinem sanften weißen
Fleische, und manchmal röthlichen Adern,
genugsamen Saft, und excellenten Gousto,
süß und säuerlich melirt. Der Krips ist von
einer besondern weitläufigen Structur, wie
eine Höhle, oder gewölbte Zella, woran die
Kerne ganz leicht anhängen, und wenn man
den Apfel schüttelt, abfallen, daß man es
genau höret.

Rother Schlotterapfel. Reift eben
so, und dauret ins andre Jahr. Der Stiel
ist dünner, von recht guten Fleisch, Saft
und Geschmacke. Weil die Kerne eben so
beim Schütteln der Frucht schlottern, haben
sie ihren Nahmen daher bekommen. Kommt
mit vorstehenden seinen Bruder im Fleische,
Saft und Geschmacke fast überein, jedoch
ist jener noch delicateser, als dieser, und von
besserer Güte.

Ros

von Kernobst, wie es nach den 2c. 231

Rosenapfel, Pomme Rose. Ist ein großer Apfel, von viereckichter Form, manchmal aber auch etwas länglich, schief und höckericht. Er hat einen sehr großen tiefen Busen. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichte, citronengelbe Schale, woben er insgemein hier und da etwas lichtbraun punctirt oder gefleckt ist. Vielmal hat er auch an der einen Seite etwas dunkelrothes, und zuweilen hier und da erhabene braune Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen feinem Geschmacke; deswegen er zu seiner Zeit von den besten Tischäpfeln ist. Hr Knoop beschreibt unter den Nahmen Rosenapfel wieder eine andre Art, die mehr mit dem in Franken bekannsten Rosenapfel übereinkommt, also:

Rosenapfel. Ist ein ziemlich großer plattrunder Apfel. Wenn er reif ist, zu Ende des Septembers, hat er an der einen Seite eine gelblichtweiße, vielmal aber, fast rund um, eine schöne hellrothe Farbe, woben er durchaus schön dunkelroth gestreift ist; und so schön ist er auch um das Auge. Sein festes Fleisch ist mild, von ziemlich gutem Saft und Geschmacke, dauret über das andre Jahr, über Ostern hinaus.

Rosette d'Autome. Reif gegen das Ende des Septembers, dauret bis in den November und länger. Ist unvergleichlich schön

232 Verzeichniß der besten Arten

gestriekt von aussen, auch oft von innen nach den Striefen marquirt. Hat ein festes Fleisch, wie Borstorfer, nicht viel Saft, einen angenehmen Geschmack, zwischen süß und sauer; muß bald weggeessen werden, ehe er faul wird.

Calville blanche d'hyver, Calville blanche à cozes, Französischer Quittenapfel, weißer Wintercalville. Ist ein großer Apfel, von etwas länglicher Form, und sehr stark geribbt, woran er leicht zu erkennen ist. Seine Schale ist glatt, von grünlichtweißer Farbe. Sein gelbes feines Fleisch ist mild, von sehr angenehmen, feinen, gewürzhaften hohen Geschmacke, genugsamen Saft und vortreflichem Geruche. Er wird zu Ende des Septembers reif, und dauret über Weihnachten. Von dieser guten Frucht kann man nicht genug anlegen.

Calville rouge d'hyver, Rother Wintercalville, Calville Sanquinole, Calville musqué, Calville rouge en dedans & dehors. Reift zu Ende des Septembers, dauret bis in den December. Ist ein ziemlich großer Apfel, von etwas länglichtrunder Form, und ringsherum, vornemlich aber um das Auge, welches nicht tief aber klein ist, weniger oder mehr eckicht und geribbt. Seine Schale ist glatt und von so schöner incarnater Farbe, daß sie fast nicht nachzumahlen, durch welche
manch

Von Kernobst, wie es nach den X. 233

manchmalen, da und dort, etwas gelbes durchschimmert; ist auch von innen, manchmal hier und da etwas röthlich, besonders oben am Busen. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen besondern Geschmack, welcher dieser Sorte eigen ist, und etwas süßliches, mit weinsäuerlichen vermischt, hat. Sie meritirt überall zu seyn. Es giebt auch eine Sorte, an welcher das Fleisch, mehr oder weniger, und sonderlich an der Schale, blutroth ist, die sich aber sonst in nichts von dem vorigen unterscheidet; und dieses ist diejenige Sorte, welche man in einigen Verzeichnissen unter dem Nahmen: der innen und aussen rothen Calville, Calville rouge en dedans & dehors, findet. Diese Röthe kommt vom Stamme her, worauf der Baum gepropfet ist; auch trägt das Alter des Baumes und der Boden viel darzu bey. Der Baum hat ein gutes Gemäch, wird mittelmäßig groß; trägt aber nicht gar stark, und ist dem Krebs unterworfen.

Erdbeerapfel. Reif zu Ende des Septembors, dauret bis Wehnhachten und oft länger. Sein Fleisch ist sehr mürb und brüchig, hat wenigen Saft, aber vortreflichen hohen Weingeschmack. Kommt dem Himbeerapfel etwas bey, wie wohl er in der Farbe und Gestalt ziemlich differirt, aber im Geschmack gleich kömmt.

D 5

Kaye

234 Verzeichniß der besten Arten

Kayserapfel. Reif zu Ende des Septembers, dauret nicht länger, als zum Anfang des Novembers, oder 4 Wochen. Sein Fleisch ist brüchig und mild, der Saft mittelmäsig, und der Geschmack weinsäuerlich und angenehm; nur muß er bald weggeschaffet werden, sonst wird er mehlig, taub und fleckigt. Der Krips ist inwendig sehr hohl, wie die Schlotteräpfel, so, daß die Kerne darinnen klappern. Man hat einen weißen und gelben Kayserapfel.

Pigeon rouge. Reif nach Michaelis, dauret bis Weihnachten und länger, wenn er wohl verwahret liegt. Er ist in der glänzenden Purpurfarbe weit schöner, als man ihn mahlen kann. Sein Fleisch, Saft und Geschmack ist recht gut, und allerdings zu ästimiren. Das Fleisch ist innen halb weiß und halb röthlich, welches schön anzusehen ist.

Rother Süßapfel, Pomme sucrée rouge. Reif zu Ende des Septembers, dauret 4 bis 5 Wochen. Von gutem Fleische, süßem Saft und Geschmacke. Seine schöne rothe Farbe übertrifft fast alle andere Äpfel; die Güte aber ist passable, und faulet leicht von innen, ehe man es sich versiehet.

Schlotterapfel, grüner. Reift zu Ende des Septembers dauret bis Weihnachten. Von feinem Fleische, hinlänglichem Saft

Safte und Weingeschmacke. Gleichet in vielem seinen Brüdern.

Seidenapfel, *Basse pomme soyette*. Reif zu Ende des Septembers, hält sich 4 bis 6 Wochen. Von festem weißen Fleische, genugsamen Safte, und passablem Geschmacke, weder süß, noch säuerlich. Vor einem frühzeitigen Apfel ist er gut genug, gleichet in der Farbe einem Rosenblatt; so schön in die Augen fällt, und trägt auch fleißig.

Calville Royale d'Ete. Reif Anfangs Septembers, und dauret solchen Monat. Von schneeweißem milden Fleische, mit rothen Adern, mittelmäßigen Saft und sublimen Weingeschmacke. Ist, seiner Eigenschaft nach, unter die vorigen Sommercalvillen zu rechnen, und excellirt noch vor selbigen von aussen und innen, muß aber bald weggeessen werden, sonst wird er mehlig.

Citronenapfel, (Winter.) Wird gebrochen zu Ende des Septembers und dauret 5 bis 6 Wochen. Von extra feinem mürben Fleische, mittelmäßigen Safte, und annehmlich herrlichem Geschmacke, nur schade, daß er sich, wegen seiner Zärtlichkeit, nicht länger hält. Ist sonst ein mittelmäßig großer Apfel, von länglichtrunder Form, und hat mit dem gelben Gulderling viel Aehnlichkeit. Seine Schale ist glatt, und, wenn er reif ist, schön citronengelb, und ist
einer

236 Verzeichniß der besten Arten

einer von den besten Winteräpfeln. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar. Herr Knoop giebt auch einen

Sommer = Citronenapfel unter folgender Beschreibung an. Ist ein ziemlich großer Apfel, von länglicher und etwas eckichter Form. Wenn er reif ist, sieht er citronengelblich aus, und wenn er etwas gelegen hat, wird er durchaus etwas fettig. Seine Schale ist glatt, sein Fleisch mild, hat aber keinen feinen Geschmack: daher er kaum unter die mittelmäßigen Sorten gehöret.

Sommer = Borstorfer, ist bekannt.

Im Monath October.

Prinzenapfel, *Pomme de Prince*. Reif im Anfang des Octobers, dauret bis in den May und länger, ist auch nicht wohl eher zu essen. Sein Fleisch ist grünlich, und von hohen aromatischen Geschmack, aber wenigem Saft, welchen vermuthlich die lange Dauer verzehret. Wenn er gut an der Sonne stehet, so bekommen manchmal etliche Früchte einen rothbraunen Grund und einen ganz gelben Streif, so recht artig aussiehet. Er ist wegen seiner Güte und Dauer zu ästirmiren.

Schwarzer Borstorfer. Reif zu Anfang des Octobers, dauret ziemlich lang. Ist un-

unter der Schale oft blutroth. Sein grün
Fleisch und Geschmack ist schlecht.

Pauliner, rother. Reif im Anfange
des Octobers, dauret bis in den December.
Von festem Fleische, mittelmäßigem Saft,
und gutem Geschmacke. Ist aber wohl in
Acht zu nehmen, daß er nicht mehlig und
taub wird.

Sechsapfel. Reif im Anfange des Octo-
bers, dauret bis in Februar. Von brüchli-
gem milden Fleische, überflüssigem süßen Saf-
te, und Weingeschmacke. Verdienet, wegen
seiner äusserlichen und innerlichen Qualität,
mehrmalen gepflanzt zu werden.

Kannichapfel. Reif im Anfange des
Octobers, dauret spat ins andre Jahr. Wird
im Liegen etwas gelbichter. Sein Fleisch ist
mild, der Saft mittelmäßig, und der Ges-
chmack hochsäuerlich, jedoch angenehm und
fein.

Kriegerapfel. Reif im Anfange des
Octobers, dauret ins folgende Jahr. Von
extra mildem Fleische, wenigem Saft, hohem
Weingeschmacke, und übertrifft noch den Erds-
beerapfel. Hat inwendig einen großen hohlen
Krips, worinnen die Kerne nur leicht an-
hängen. Er verdient sehr oft gepflanzt zu
werden.

Helbe Renette, Renette jaune. Reif
zu Anfang des Octobers, dauret bis ins an-
dere

238 Verzeichniß der besten Arten

dere Jahr, bis Ostern und länger. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe und etwas blattrunder Form, mit einem tiefen Buzen. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Schale, welche mehr oder weniger braunroth gefleckt und gezeichnet ist. Sein gelbes Fleisch ist mild, von ziemlichem Saft, und seinem hohen Geschmacke. Kommt den ordinären Vorstorfern in der Güte und am Geschmacke fast bey, und im Weingeschmacke noch vor.

Grüne Renette, *Reinette doré*, *Reinette tulipe*. Reif zu Eingang des Octobers, dauret bis zum Ende des Jahres und länger. Ist ein Apfel der durchgehends nicht sehr groß wird. Von Form ist er rund, nach den Buzen zu aber etwas spiziger. Seine Schale ist rauh, von Farbe braungefleckt, woben er einen graulichgelben glatten Grund hat, der nur hier und da ein wenig sichtbar ist. Sein Fleisch ist, wie bey dem Vorstorfer, ziemlich mild, von sehr angenehmen lieblichen Geschmacke, wenn er recht reif geworden, und ist ein sehr guter Tischapfel. Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird nicht gar groß, trägt aber sehr stark.

Graue Renette, *Reinette grise double*. Reif Anfang Octobers, dauret ins andere Jahr. Ist ein ziemlich großer Apfel, von runder und etwas platter Form. Er hat eine rauhe, braungräulichte Schale, woran sich vielmals
ein

Von Kernobst, wie es nach den ic. 239

ein hellgrüner Grund mehr oder weniger zeigt, auch hat er wohl hier und da einige helle grüne Flecken oder breite Streifen. Sein Fleisch ist mild, vielmals von etwas grünlicher Farbe, und wenn er recht reif ist, von sehr angenehmen hohen Geschmacke, daher er denn auch ohne Widerspruch einer der besten Äpfel ist. Weilen es aber eine französische Frucht ist, so kommt er, in schlechten Jahren und in einem kalten Boden, vielmals nicht zur gehörigen Reife, auch erhält er sodann seinen rechten Geschmack nicht, und wird im Liegen welk.

Gestreifte Renette. Wird reif um den Anfang des Octobers, dauret ins andre Jahr; ist von schneeweißen sehr milden Fleisch, genügsamen Saft, und guten feinen Geschmack, jedoch nicht nach Renetten Art.

Reinette verde ronde. Reif zu Anfang des Octobers, dauret ins andere Jahr. Hat ein grünlichtes Fleisch, nicht viel Saft, aber desto mehrern hohen Geschmack, nach der Renettenart; daher sie sehr zu ästimiren.

Berlinerapfel. Reif im October, dauret bis in May. Eine schöne Frucht, von festem und annehmlichen Fleische, genügsamen Saft, und passablen Geschmacke, weder sauer, noch süß, sondern recht temperirt. Kann wohl für einen dauerhaften Winterapfel pазiren.

Weißer

240 Verzeichniß der besten Arten

390 Weißer Kayserapfel, *Pomme Imperial blanc*. Reif in October, dauret zu Ende des Jahrs, auch bis in Februar. Ein schöner ansehnlicher, großer Apfel, von schneeweißem milden Fleische, genugsamen Saft, und hohem angenehmen Geschmacke, etwas süß und weinsäuerlich, dergleichen man bey andern Aepfeln von dieser Größe nicht findet, muß, wegen seiner Zärtlichkeit, nur in Acht genommen werden, vor den braunen Flecken: denn sobald solche zum Vorschein kommen, gehet die schöne Frucht, mit ihrem guten Geschmacke zu Ende.

400 *Reinette rouge d'hiver*, die rothe Winter Renette. Reif in October, dauret bis Ostern. Von festem Fleische, wenigem Saft, aber vollkommen gutem Renettengeschmacke, und ist billig zu ästimiren.

410 Winter-Zuckerapfel, *Pomme sucre ver d.* Reif zu Anfang des Octobers, hält sich eine gute Zeit bis in den Winter, von feinem, jedoch festen Fleisch, genugsamen Saft und zuckersüßen Geschmacke. Dergleichen süße Aepfel man im Winter nicht leicht finden wird, und ist werth, ihn unter den Lagerobst zu halten.

420 Himbeerapfel, rother. Reif im October, dauret bis in den May. Hat ein festes Fleisch, mittelmäßigen Saft, und hochsäuerlichen Weingeschmack, der beynähe der Calville

ville

von Kernobst, wie es nach den ic. 241

villle blanche d'Hyver bekömmt. Diese Frucht ist werth überall zu stehen.

Himbeerapfel, weißer. Reift eben so, und dauret bis in den Februar. Von brüchigem Fleische, ziemlichem Saft, und starkem sauern Geschmacke, der nicht für alle Leute. Wird im Liegen gelblicht. Ein Baum davon ist genug im Garten. Es mag auch dieses sein rechter Name nicht seyn, indem er weder von aussen, noch innen, etwas von Himbeeren an sich hat.

Sternapfel, l'omme d'Otoile. Reif im October, hält sich bis ins andere Jahr. Eine unvergleichliche schöne Frucht. Die Italiener machen viel Berks davon, und halten diesen höher, als den Borstorferapfel.

Papageyapfel, Pomme de perroquet. Reif im October, dauret bis zu Anfang des folgenden Jahres. Hat die schönste Pfirsichblüthfarbe. Von mildem grünlichen Fleische, genugsamen Saft, etwas säuerlich, doch nicht widrigem Geschmacke, muß aber zur rechten Zeit, wenn er etwas gelbicht wird, consumirt werden, sonst bekömmt er braune Flecken und gehet in die Fäulung. Gegen Weihnachten schmeckt er am besten, da er seine Kraft noch beisammen hat.

Arzneyapfel. Reif im October, dauret ins andere Jahr. Kömmt ganz grün vom Baume, wird aber im Liegen gelb. Sein

2

Fleisch

242. Verzeichniß der besten Arten

Fleisch ist fest, doch mild, der Saft wenig, der Geschmack aber excellent und aromatisch, von einer sehr moderirten, feinen und angenehmliehen Weinsäure.

Weißer Schlotterapfel. Reif Anfangs des Octobr hält sich bis Wehlnachten. Eine schöne Frucht, von feinem brüchigen Fleische, mittelmäßigen Saft und hochweinsäuerlichen Geschmacke, im Kripse ist er hohl. Bekommt manchmal an der Sonne rosenfarbige Tüpfelgen, auch einen bräunlichen Streif.

Winter = Parmain, Parmain d'Hyver, Peppin Parmain d'Hyver, Pepping Parmain d'Angleterre, Grauer oder Weißer Peppin van der Laan. Reif Anfangs des Octobr. dauret 5 bis 6 Wochen. Ist ein Apfel, der die Form des Sommer = Parmain, Parmain d'Éte hat, doch fällt er durchgängig etwas größer aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von grünlicher Farbe, manchmalen aber auch an der einen Seite etwas bräunlicht gefleckt oder punctirt. Sein Fleisch ist mild genug, von sehr lieblichem feinen Geschmacke. Im Liegen bekommt er endlich öfters, wegen seiner Zärtlichkeit, faule Flecken, sonderlich, wenn er in schlechten Jahren nicht zur völligen Reife gekommen. Der Baum ist von guten Holzgewächse, wird mittelmäßig groß und trägt stark.

Ros

von Kernobst, wie es nach den x. 243

Rothe Winterparadiesapfel, doppelter rother Winterparadiesapfel. Reif Anfangs October, dauret bis in November. Ist ein großer Apfel, von länglicher Form; nach dem Auge zu, welches nicht tief ist, wird er etwas spikiger, auch ist er insgemein etwas eckigt. Seine Schale ist glatt, von braunrother Farbe, und manchmalen fällt sie an der einen Seite grünlich aus. Das Fleisch ist fest, von ziemlich lieblichem, doch nicht hochfeinem Geschmacke, daher er meistens nur zum Kochen gebraucht wird, deswegen er auch in Achtung stehet, sonderlich weil er groß ist, und gedünstet wohl schmeckt. Der Baum ist von gutem starken Gewächse, wird groß, und ist sehr tragbar. Es giebt von diesem Apfel eine Nebenforte, welche, in einem hellrothen, oder grünlichen Grunde, grobe rothe Striesen hat; doch ist sie von obiger sonst in nichts unterschieden, und erscheinet nur vom Boden oder Stamme entstanden zu seyn; ja man findet sie auch auf den nämlichen Baum gestreift und ungestreift.

Rothe einfacher Paradiesapfel. Dieser ist von dem vorigen in nichts unterschieden, als daß er viel kleiner ist; macht aber für sich eine besondere Sorte aus.

Englische Carolin, Caroline d'Angleterre, Present royal d'Été. Wird im Anfange
Q 2 des

244 Verzeichniß der besten Arten

des Octobers abgenommen; hält sich bis gegen Weihnachten. Ist ein großer Apfel, von Form, nach dem Auge oder Busen zu, welcher etwas tief eingesunken ist, ein wenig zugespitzt, auch hat er durchaus viel Ecken oder Ribben. Seine Schale ist glatt, und wann er reif ist, von Farbe gelblich-weiß; im Liegen wird er etwas fettig. Sein Fleisch ist mild, und dabey angenehm sauer, doch nicht von gar feinem Geschmacke, daher er mehr für die Küche als Tafel dienet. Von innen hat er ein großes hohles Kerngehäuse; auch mangeln öfters die Kerne. Der Baum treibt gutes starkes Holz, wird groß, und trägt stark.

Zwiebelborstorer, Reinette platte. Reif im Monat October, dauret ins andre Jahr. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe, und runder etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, eben, glänzend, und wenn er reif oder eßbar ist, gelblich, und manchmal hier und da mit einigen braunen rauhen Flecken besetzt, zuweilen auch an der Sonnenseite in etwas schön hellroth; überdem hat er hier und da einige kleine braune Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen feinem Geschmacke. In Deutschland, wo dieser Apfel ursprünglich herkonimt, ist er der erste und vornehmste von allen Winteräpfeln. Die Art ist unter andern Äpfelsbau

Bäumen sehr kenntbar, indem sie glattere, glänzendere und rundere Blätter hat, als alle andere Sorten.

Es giebt noch eine andere Sorte dieses Apfels, welche von der beschriebenen nur darinnen unterschieden ist, daß sie einen längern Stiel, und selten, oder auch wohl gar keine Warzen hat, auch etwas kleiner ausfällt, und früher eßbar ist, welche man Sommerborsdorfer nennt.

Pomme d'Apis. Herr Knoop beschreibt ihn als eine einige Sorte von ziemlich platt-runder Form. Seine Schale ist glatt und dünn, an der einen Seite grünlicht-weiß, an der andern aber, nemlich an der Sonnenseite, (welches auch allezeit bey den folgenden Beschreibungen zu merken ist,) durchgehends schön hellröthlich. Sein Fleisch ist etwas brüchig, aber voll Saftes, von angenehmen hochfeinen, etwas süßen bisamhaftem Geschmack, deswegen aber gehöret er, ob er schon klein ist, unter die Äpfel vom ersten Rang, und dieses um so viel mehr, weil der Baum außerordentlich fruchtbar ist, der Apfel aber lange bleibt, und nicht leicht, auch bis auf die letzte hin, seinen Geschmack verlihet, welches doch sonst bey vielen Äpfelsorten geschieht, wenn ihre letzte Zeit herannahet. Dieses ist übrigens der einzige Fehler desselben, daß er in schlechten Jahren,

246 Verzeichniß der besten Arten

oder in einem schweren nassen Boden, weil er ein Franzapfel ist, nicht recht reifet, folglich auch seinen rechten guten Geschmack nicht bekommt. In gutem Boden und in sonnenreichen Jahren, können diese Äpfel wohl manchmal völlig roth werden, alsdann aber machen sie diejenige Sorte aus, welche man in den Verzeichnissen, unter dem Nahmen von *Apis rouge*, oder rother *Apis* findet. Herr Weber und Herr Dahuron machen nur 2 Sorten, welche aber von denen in Franken sehr unterschieden sind. In Franken, besonders zu Ostheim vor der Röhre, woselbst die Baumzucht, nicht nur mit allerhand guten Kernsorten, sondern auch mit den schönen kleinen Kirschbäumgen stark getrieben wird, und daher solche Stadt weit und breit berühmt ist, und solches den fleißigen Inwohnern Ehre macht, hat man dreierley Sorten, und dies sind die rechten *Pommes d'Apis*.

Pomme d'Apis petit wird im Octobr. vom Baume gebrochen, dauret weit inden Winter hinaus. Seine Frucht ist weiß und mild, der Saft mittelmäßig, der Geschmack weinsäuerlich. Doch ist besser der

Pomme d'Apis mediocre. Ein recht schöner Apfel, und viel delicateser, als der erste, von schneeweißem sanften Fleische, hinlänglichem Saft, und hochweinsäuerlichem angeneh-

neh

nehmen Geschmacks, worinne er fast dem Arznenapfel beikommt. Ist spat im October abzunehmen, und behält den ganzen Winter durch seine Güte und schöne Gestalt.

Pomme d'Apis le grand. ist abzunehmen im October, dauret bis in den Winter, von festem, doch mürben Fleische, mittelmäßigem Saft und annehmlichem säuerlichen Geschmacks, auch fast wie der Arznenapfel, und hat im Krips eine große Höhle, wie die Schlotteräpfel.

Pomme durable un ans. Reif im October, dauret bis in August. Siehet ganz grün aus vom Baume, wird aber im Liegen quitzengelb, und ist nicht eher zu geniessen. Sein Fleisch ist fest, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack von einem Spatapfel ganz gut, etwas weinsäuerlich. Er bekömmt auch manchmal von der Sonne einen rothen Backen. Ist wegen seiner langen Dauer zu ästimiren.

Zimmtapfel, *Pomme de Canel*, wird im October abgenommen, dauret bis in Februar. Eine vortreffliche Frucht, von extra feinem milden Fleische, nicht vielem Saft, doch hohem aromatischen Geschmacks, obschon solcher kein Zimmtgeschmack ist. Sein sehr dünner und langer Stiel macht ihn kennlich, von innen aber in seinen weiten Kripse die vielen Kerne.

248 Verzeichniß der besten Arten

Calville flammuse. Reif in der Mitte des Octobers, und hält sich ziemlich in Winter hinein. Eine unvergleichliche schöne Frucht, von nicht vielen Saft, aber herrlichen Weingeschmack nach Weintrauben, schneeweißem, sanften Fleische. Ihr Werth geht vielen andern vor.

Reinette d'Orleans. Reif im October, dauert ins andre Jahr, da, wenn sie auch runzlich wird, sie doch noch wohl zu essen ist. Sie ist unter allen Reinetten die größte, schönste und schmackhafteste, von besonders zarten Fleische, wie der Reinetten Art, mittelmaßigem Saft, zwischen süß und weinsäuerlich temperirt.

Der Delphin. Ist ein schöner, großer, ansehnlicher Apfel, von etwas länglicher Form und grünlichtgelber Farbe, an der einen Seite; an der andern aber, und manchmal ringsherum, rothviolethfarb; und wenn er noch am Baume hängt, ist er, wie die Pflaumen, mit einem Duffte bedeckt, wodurch er ein liebliches Ansehen bekommt. Sein Fleisch ist fest, von einem angenehmen feinen süßen Geschmacke, und folglich ist er einer der besten süßen Winteräpfel.

Danziger Kantnapfel. Ist ein sehr guter Apfel, und hat eine rundlichte, oder kantige, eckichte Form, von welcher er auch seinen Namen bekommen. Die Schale ist schön

schön glatt, blinkend und von schöner hoch-
oder blutrother Farbe. Der Form nach
gleichet dieser Apfel gar viel einem rothen
Sommercalville, nur ist er edlicher. Sein
Fleisch ist mild, gelblich, und von sehr an-
genehmen Geschmacke, daher er, zu seiner
Zeit, für die Tafel und Küche ein guter
Apfel ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs,
wird groß und trägt stark.

Weißer Renette, Reinette blanche. Wird
ein ziemlich großer Apfel, von runder und
öfters auch etwas platter Form. Seine Schale
ist glatt, und wenn er reif ist, etwas gelb-
lich und mit schwarzen und braunen feinen
Tüpfelchen besprenget; manchmal aber ist er
auch wohl etwas braun gefleckt, und an der
einen Seite öfters ein wenig blaßroth. Sein
Fleisch ist ziemlich mild, gelblich, und von
angenehmen, feinen Geschmacke. Der Baum
hat ein gutes Gewächs, wird ziemlich groß,
trägt stark, ist aber dem Krebse unterworfen.

Man muß diese Sorte nicht mit der
Nelquin verwechseln, womit sie, der Form
und dem Ansehen nach, viel übereinkommt;
doch fällt sie insgemein etwas platter aus,
und ist nicht so fleckicht, aber fein getüpfelt.

Nelquin. Wird ein sehr großer rundlich-
ter Apfel. Seine Schale ist glatt, eben, und
wenn er reif geworden, gelblich, auch hier
und da etwas braun gefleckt und getüpfelt.



250 Verzeichniß der besten Arten.

Sein Fleisch ist fest, von gelblicher Farbe, und von sehr angenehmen feinen Geschmack: daher er unter den ersten Rang gehöret.

Nonpareilnette, *Reinette non pareille*. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von etwas platter Form, und nach dem Bußen zu ein wenig zugespitzt. Seine Schale ist rau, und in einem grünlichtgelben Grunde, mehr oder weniger blaßbraun getüpfelt und gefleckt, so, daß er durchgehends meistens bräunlich aussieht. Sein Fleisch ist mild genug, von grünlichtgelber Farbe, und von lieblichen feinen Geschmacke. Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Renette von Mizema. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von runder und nach dem Bußen zu etwas zugespitzter Form. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe, und mehr oder weniger braune Flecken. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen und lieblichen Geschmacke: daher er unter die besten gehöret. Der Baum wird ziemlich groß, ist aber nicht gar tragbar.

Anis oder *Fenchelapfel*, *Fenovillet*. Ist ein Apfel von der kleinsten Art, von runder und nach dem Bußen zu etwas spitziger Form. Seine Schale ist rau und dick, und wenn er reif ist, von gelber Farbe, auch hier und da, gleich der gelben Renette, gefleckt und getüpfelt, manchmal auch an der

einen



einen Seite etwas röthlich. Wenn er am Baum hängt, sollte man ihn von Ferne für den Peppin d'or ansehen, in der Nähe aber machet ihm seine Form, seine bräunlichte Flecken und rauhe Schale kennbar. Sein Fleisch ist fest, saftig genug und gelblicht, von lieblichen, feinen, gewürzhafteu Geschmacke, der etwas von Fenchel und Anissaamen ähnliches hat, wovon er auch den Nahmen hat. Es ist also ein zwar nicht großer, doch solcher Apfel, der den ersten Rang mit verdienet. Der Baum treibt gutes Holz, wird nicht sehr groß, trägt aber stark.

Es führen einige auch einen weißen Anisapfel an; allein selbiger ist von obigen nur in der Farbe unterschieden, indem er nicht so grau oder braunlicht, sondern heller ist.

Renette von Sorgvliet. Ist ein großer plattrunder Apfel, von grünlichgelber Farbe, mehr oder weniger braun getupfelt, und manchmal ist er auch an der einen Seite etwas röthlich. Sein Fleisch ist mild, von angenehmen lieblichen Geschmacke, so, daß er den ersten Rang mit verdienet. Ist ziemlich tragbar.

Renette von Montbron. Ist ein ziemlich großer Apfel, von etwas länglicher Form, und nach dem Nutzen zu ein wenig spizig. Seine Schale ist rauh, von Farbe gelb
oder

252 Verzeichniß der besten Arten

oder fuchsroth, und an der Sonnenseite manchmal etwas braunlichroth. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen feinen Geschmacke, wenn er recht reif ist, so daß er unter die guten Sorten gehöret. Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt stark.

Dieser Apfel kömmt, der Form und Farbe nach, viel mit dem grauen Pepping überein, wird aber insgemein größer.

Enkhuiser Agatapfel. Ist ein mittelmäßig großer, länglicher oder eiförmiger Apfel. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber, insgemein, ein wenig dunkelröthlich. Sein Fleisch ist etwas fest, von ziemlich lieblichen und angenehmen Geschmacke. Wenn man auch seine Dauerhaftigkeit und äußern ordentliche Fruchtbarkeit betrachtet, so gehöret er unter die besten Winteräpfel. Er hat eine sehr dünne und zarte Schale, so daß er, vom geringsten Drucke oder Stöße, sogleich faule Flecken bekömmt; deswegen man denn, wenn man ihn pflücket und angroißet, mit ihm sehr vorsichtig zu verfahren hat, will man ihn anders gut und schön erhalten. Der Baum wird groß und trägt außerordentlich stark.

Wir haben diese Beschreibung theils aus des Hrn. J. D. Knopps holländischer

1702
No 2

Pomologie, welche wir der schönen Seligmannischen deutschen Uebersetzung, die mit illuminirten Kupfern zu Nürnberg 1760. herausgekommen ist, zu danken haben, theils aber auch aus einem, mit illuminirten Früchten, noch im Manuscripte gelegenen Sammlung, so uns ein großer Freund in Franken hierzu gütigst communiciret, genommen. Und da Hr. Seligmann sich vorgenommen, auch dieses schöne Manuscript, weil es mitten in Franken, mit vielem Fleiße gesammelt worden ist, der Knoppischen Pomologie, als den 2ten Theil, beyzufügen: so würde es diesem in der Gärtnerey noch sehr mangelhaften Theilen viel Nutzen schaffen, wenn sich mehrere Kenner und Liebhaber davon gefallen ließen, ihre Anmerkungen und Verbesserungen darzu, an den Herrn Verleger dieses deutschen Baumgärtners, gütigst posifrey zu communiciren, da er mit der Seligmannischen Handlung in Correspondenz stehet. *) Denn es wäre was ganz Nützlich, wann für das bey uns schon einheimisch gewordene Obst, deutsche Namen erfunden, und überall eingeführet würden, die ihre äusserliche und innerliche Beschaffenheit deutlich anzeigen.

XXV.

*) Dieser zweite Theil ist nun auch seit Anno 1766. Nürnberg, im Verlag des Seligmannischen Erben zu haben.



XXV.

Von Anlegung nützlicher und dauerhafter Hecken oder Zäune.

Endlich müssen wir unsern Baumgarten mit einer nöthigen Einfassung und einem tüchtigen Zaune oder Hecken versehen. Unsere lieben Alten haben schon lange den Nutzen der lebendigen Hecken, und den Schaden von der Verschwendung in dürrem Holzwerke darzu, mehr als zu wohl, eingesehen, und deswegen auch in Landesherlichen Anordnungen wohlbedäch- tiz Vorsehung gemacht. Ich erinnere mich hierbey, unter andern, der Hennebergischen Wald- Holz- und Forstordnung vom Jahr 1615. Wo es dieserwegen heisset:

Anno 1595. den 1. Aprilis, ist von unser Hennebergischen Regierung angeordnet worden, daß die Frauenwälder Flur- Markung umb und umb mit einem Zaun verwahret, und dargegen die vielen Zäune, welche ein jeder Einwohner des Orts hat, abgeschaffet werden sollen, weil aber dasselbe bishero noch nicht ins Werk gerichtet, und gleichwohl die vielfältigen Zäune und eigene Gärten jährlich viel Holz erfordern und wegnehmen, angesehen,

hen, daß das Fichten- und Thannen-Holz, ohne
 das nicht lange aushält, sondern bald in der
 Erden verfaulet, so soll unser Ampt-Mann,
 Jäger-Meister und Forst-Meister zu Schlei-
 singen, daran seyn, daß umb dieselbe Frauen-
 wälder Flur-Markung durch die Unterthanen
 des Orts nach Anzahl, ein jeder allda begüt-
 tert, ein selbst gewachsenen Zaun, von Fichten,
 Thannen und andern Gehölze, von Jahren zu
 Jahren, gesetzt, mit deme den nechsten ange-
 fangen, und dargegen die andern Zäune ab-
 geschaffet werden. Will aber ein jeder seine
 Kraut-Gärten vor sich verwahret haben, mag
 er solches mit dergleichen selbstwachsenden Zäu-
 nen beschicken. Wenn aber angedeuteter selbst
 wachsender Zaun umb die Flur-Markung vff-
 kömpt, Alsdann sollen ihnen den Frauenwä-
 dern, kein Zaun-Stecken mehr angewiesen
 noch gefolget werden. Ingleichen, sollen auch
 in ganzen Hennebergischen Distriet, solcher
 selbst gewachsenen Zäune sich beflissen werden,
 und die Forst-Meister die Unterthanen dahin
 anweisen und halten, daß sie deme gehorsam
 leisten, und die Ampts-Gehölze mit Abgebung
 der Zaunstecken künftig verschonen ꝛc.

Wie solches befolget worden, und was
 auf das de dato Warschau den 11ten May
 1726. wegen Pflanzung und Pflöpfung auch
 Cultivirung fruchtbarer und anderer Bäume

er=

ergangene allerhöchste Mandat, geschehen,
 werden diejenigen am besten wissen, die in da-
 siger Gegend bekannt sind. Ich unterstehe
 mich überhaupt nicht meine eigene Gedanken
 hiebey zu wagen, weil es außer meiner
 Jurisdiction lieget, noch weniger will ich ap-
 pliciren, was der Hr. von Justi bey derglei-
 chen sagt: „Die Chefs des Forst- und Jagd-
 „Wesens, die gemeiniglich aus vornehmen
 „Familien sind, können zwar vortrefliche Jä-
 „ger seyn. Sie sind aber gemeiniglich schlech-
 „te Cameralisten und Wirthe, und verlassen
 „sich auf ihre Untergebene, die bey der übe-
 „ren Wirthschaft allemal ihren besten Vor-
 „theil finden, und daher es lieber beym alten
 „lassen.“ Der Hr. von Rohr giebt zweyer-
 ley Ursachen der schlechten Befolgungen an.
 Erstlich, spricht er, sind die meisten Bauern,
 und andere gemeinen Leute für sich selbst so
 faul und zu nachlässig, dergleichen wachsende
 Säume anzulegen, weil sie mit dem Einbinden,
 welches alle Jahre nöthig, nicht gerne etwas
 zu thun haben wollen, fürs andere, weil es
 auch vielen an dem hiezu nöthigen Geschicke
 fehlet. Die erstern sollte man bey Strafe
 anhalten, und den andern durch andere ge-
 schicktere Personen Anleitung und Anweisung
 geben lassen, wie sie dieselben auf das bequem-
 ste und vortheilhafteste anlegen sollten. Um
 der erstern Willen wollen wir niemanden in
 sein

sein Amt greifen; sie haben Præceptores genug; und zu deren unempfindlichen harten Haut gehöret ohnehin eine sehr grobe Striegel; Den andern zu Gefallen aber wollen wir einige Anleitung geben. Vielleicht tritt auch hier jenes gelehrten Schweizers artiger Einfall ein, wenn er bey eben dergleichen guten Veranstaltungen, die Bauern mit einer Heerde Schaafe, die über einen Steg gehen sollen, vergleicht, denn wenn nur erst eines, oder ein paar darüber seyn, sie sind nun drüber gelockt, oder beyrn Felle drüber gezogen worden, so lauffen die andern alsdann auch nach. Freylich wäre jedem Lande mit ächten Wirthschaftsauffsehern, wie solche der Hr. von Wichmannshausen in den schönen öconomischen Nachrichten abgebildet, am besten zu rathen. Allein er zweifelt selbst, daß diese unschuldige Berathung zu einer vollkommen thätigen Ausführung gebracht werden dürfte. Noch weniger wird der gute ehrliche Schwede, Hr. B. von Sorlemann mit seinem wohlmeinenden Einfall einen Dank verdienen, oder solchen erfüllt erleben, wenn er in seiner 2ten Reise, so 1751. herausgekommen, die Jäger als eine ziemliche entbehrliche Art von Leuten ansiehet, und sie lieber in Förster und Holzplanzer verwandelt haben, die Sorge aber, die Raubthiere zu verfolgen, den Bauern

N
ern

258 Von Anlegung nützlicher Zäune

ern überlassen, und einen Preis auf die schädlichen Köpfe setzen will.

Zu solchen Verzäunungen schicket sich zwar vieles, als da sind die Gesträuche von Stachelbeeren, Berberisbeeren, wilden Rosen, Hahnbutten, in gleichen Nußtauden, Hollunder, Schneeballen, Pfäumen, Weiden, Haynbuchen, Weißdorn, und die, aber noch leider hier zu Lande rare, Stechpalmen, und dergleichen. Sie wollen aber nicht in allen und jeden Boden gleich gut anschlagen; auch ist bey einigen noch der Fehler, daß sie für sich allein nicht wohl, ohne Pfähle und Stangen, gegen einen starken Durchbruch aushalten können, wie z. E. die Stachelbeeren, Berberisbeeren, Hahnbutten und wilde Rosen. Der gütige Schöpfer hat uns aber dennoch so vielerley hierzu gegeben, daß wir gar wohl die rechte Wahl, nach Beschaffenheit des Erdbodens, treffen, und wir auch durch deren Vermischung diesen andern Fehler leicht abhelfen können.

Man mag aber zu Anlegung einer Hecke erwählen was man will, so ist zuvörderst nöthig, daß hierzu im Herbst eine Grube, einer Ellen breit, und auch so tief, nach der Schnur gemacht werde. Wer aber die Mühe und Kosten sich nicht gereuen und solche Grube gar 2 Ellen breit, und $1\frac{1}{2}$ Ellen tief machen lassen will, dem wird die Hecke, durch ihren

desto

desto bessern und geschwindern Wuchs, es doppelt wieder ersetzen. Den obern Rasen, so welcher da vorhanden, schaffet man bey Seite, und wirft solchen alsdann, statt der Düngung, bey Zufüllung des Grabens, wieder in die Tiefe unten hinein, und die andre klare Erde oben darauf. Dann kann man mit der Hecke selbst auf verschiedene Weise verfahren. 3. E.

Erstlich mit puren Saamen; da man von Berberisbeeren, Hülunderbeern, Weissdornsamen, Hahnbutten und dergl. untereinander säet. Man verfährt damit also: man zieht wieder auf die Mitten des zugefüllten Grabens die Schnur, machet an der Schnur hin, ein klein Gräbelein I oder $1\frac{1}{2}$ Zoll tief. Hierauf nimmt man den Saamen von Hülundermuße, der ohnehin gemeinlich weggeschmissen wird, oder reiniget solchen besonders nach der pag. 16 seq. gegebenen Anweisung, von seinem Fleische, läßt solchen ein wenig abtrocknen, aber nicht ganz vertrocknen, denn sonst würde er untüchtig; meliret solchen mit den hierzu gleichfalls reingemachten Rosen- und Berberisbeeren-Saamen, welche alle auch in magern und trockenen Erdreiche fortkommen, streuet solche untereinander zusammen darein, decket die Erde wieder darauf, und überläßt es dem Segen und Gedenken des HErrn. Im Frühjahre, da der Saame bald aufgeht,

260 Von Anlegung nützlicher Zäune

geht, muß man solchen fleißig vom Unkraute reinigen. Sind sie dann im zweyten Jahre etwas erwachsen; so müssen sie mit einer Gartenschere oben und zu beyden Seiten abgeschnitten werden, daß sie sich unten auf desto mehr verstärken. Und so fährt man denn alle Jahre nach Johannis damit fort; und eine solche Hecke ist in 4 Jahren in vollkommenen guten Stande, und wird sich wohl auf lebenslang erhalten, wenn sie alljährlich fein ordentlich im Schnitte erhalten wird.

Wie nun auf diese Weise, mit allerley zu Heckenwerken sich schickenden Saamen zu verfahren ist; solches aber doch noch manchen zu langweilig dünken wird: so kann man zweyten, auf folgende Art auch darzu gelangen. Man nehme im Frühjare, sobald man nur in die Erde kommen kann, weilen der Hollunder gar bald in den Saft tritt, den jungen jährigen Buchs, der in allen Stöcken ausschlägt, zerschneide solchen in Stücke, etwa einer Ellen lang, doch so, daß der Schnitt am untersten Ende allemal nahe an einem Auge geschieht. Denn in diesem lieget die Structur eines zukünftigen Weises vorborgen; die Structur derer Zweige kommt mit der Structur derer Wurzeln überein: also wird sich bey Entwicklung des in dem Auge befindlichen Zweiges, derselbe, da er in die Erde gekommen, in eine Wurzel verwandeln,
die

die sich bey fernerm Wachsthum in noch mehrere ausbreitet. Daß in einem solchen Auge die würlliche Structur eines Zweiges verborgen lieget, davon giebt das bekannte Oculiren ein deutliches Zeugniß. Diese zugeschnittene Zweige stecke mittelst eines langen Pflanzholzes, in die oben gedachte Gräben, welche freylich am besten zuvor im Herbst schon darzu gemacht seyn sollten, nach der Schnur, jedoch, daß sie nicht länger als einer Viertel- Elle über der Erde stehen, und daß wenigstens ein Aug über der Erde, bleibe; trete solche fein derb mit den Füßen an, daß sie nicht hohl liegen: so werden sie bald eine gute Hecke machen. Man kann hierbey nicht nur von andern Arten mit dergleichen jungen Vorschüssen mit unter abwechseln, sondern auch, um mehrerer Stärke willen, 2 Reihen, neben einander, über zwerg und also

○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○

stecken. Ist aber der Erdboden, darauf die Hecke kommen soll, naß oder feuchte; so nehme man, Drittens, Stecken eines Daumens stark, von der sogenannten kleinen Saal- oder Korbweide, schneide sie in Stücke, stecke solche nach der Schnur in eben gemeldte Gräben über die Hälfte, kreuzweise, eine halbe Elle weit von einander schräge in die Erde, und trete solche derb an: so werden sie bald anwachsen. Diese Pflanzung kann

262. Von Anlegung nützlicher Zäune

im Herbste und Frühjahre geschehen. Haben sie ein Jahr gestanden, so hefte oder binde man von den getriebenen jungen Zweigen allezeit zweien kreuzweise über einander, wie ein Haasenneß, aber nur nicht mehrere: weil 3 oder 4 schon einander ersticken, und verdorren würden: welches auch ein Hauptfehler hier zu Lande ist, den unsere Zaunbinder ordentlich begehen: indem sie, bey dem Einbinden der alten Hecken, allezeit eine ganze Handvoll über und zusammen binden, wovon also allemal das meiste verdorren muß. Mit dem Uebereinanderbinden, fährt man 3 Jahre fort: so wird die Hecke hoch genug seyn; indessen aber beschneidet man sie mit der Scheere, wie schon ist gedacht worden, alle Jahre nach Johannis fort. Zu mehrerer Deutlichkeit fügen wir hier eine Figur darzu bey.



Dies

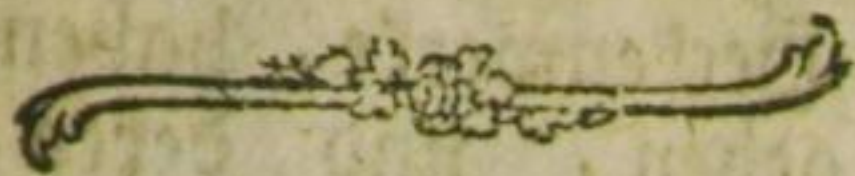
Dieweilen man auch nach dieser Art alle andere sich zu einer guten Hecke schickende junge Stämmgen, von Pflaumen, Hagebüchen, Weißdorn, Stechpalmen und dergleichen am besten setzen und anpflanzen kann, wovon man die schönsten, dauerhaftesten und undurchdringlichsten Hecken, in wenig Jahren, gewiß zu erwarten hat.

Es wäre allerdings der Mühe werth, daß einige Landleute, die ohnehin immer klagen, es sey nichts zu verdienen, sich auf Baumschulen von puren jungen Pflanzen und Stämmgen zu Hecken legten, wobei sie gewiß ihr gutes Conto finden, und ihre Mühe reichlich bezahlet werden würde. Ja es verdiente solches eine obrigkeitliche Anordnung. Und da bekant, daß diesermwegen wie Ellis saget: fast kein Sitztag im Parlament zu London vergieng, da nicht eine Acte, wegen Anlegung lebendiger Hecken, ausgefertigt würde; auch ein gewisser großer Lord von großen Vermögen daselbst, selbst Pflanzschulen zu Hecken von Weißdornen und Stechpalmen hielte, und verkaufte; so hätte man sich auch bey uns beyder solcher nicht zu schämen.

Wir wollen, um der besondern Vorzüglichkeit dieser zweyer Sorten, die sie, vor allen andern Heckenwerke, haben, auch hier Anleitung geben, und deren Beschreibung, da letztere noch hier zu Lande rar, mit-

264 Von Anlegung nützlicher ic.

theilen. Vielleicht findet sich ein Patriot, der, statt eines sonst unnützen Aufwandes, mit der Anschaffung der letztern Sorte sich ein immer grünendes Andenken und Gedächtniß, zum Besten seines Nächstens und des Landes, stiftet; da solche sonderlich in der Lüneburger Heide, in dem Westerwalde, um Haanover, sowohl Calenbergischen, als Selsischen Fürstenthums, auch durch ganz Westphalen, in den Niederlanden und an mehrern Orten häufig und wild wächst, und mit geringer Mühe aus dem Saamen, den sie reichlich trägt, gezogen werden kann, schlägt auch an der Wurzel aus, und läßt sich leicht versetzen. Alle die in dasigen Gegenden solche Stechpalmen in den Säunen gesehen, bezeugen, daß dieselben, da sie daselbst unter der Scheere ordentlich gehalten worden, nicht allein sehr dichte und undurchdringlich geworden, sondern auch, daß, da man solche Stechpalmen zierlich in Bogen geschnitten, sie nichts Angenehmers für das Auge gesehen hätten, zumal, da die Stechpalmen auch den Winter durch ihre schöne grüne Blätter nicht verlihren, sondern solche behalten.



XXVI.

Von dem Weißdorne.

Der Weißdorn, Mehlbeerstrauch, Sagedorn, *Mespilus apii folio, sylvestris spinosa, sive Oxycantha* C. B. P. *Spina acuta, Spinus alba* J. B. Es giebt zwar Herr Miller deren bey funfzehnerley Sorten an, so theils wilde, die meisten aber zahme benennet werden. Die Blätter an den zahmen sind ganz, wie die Lorbeer-Blätter geformet, an den wilden aber zerkerbt. Die Blume bestehet aus 5 Blättlein, die sich, nach Rosen- Art, ausbreiten. Die Frucht hat einen Nabel, und ist nicht essbar, bis sie teig wird; auch sind meistens in jener 5 harte Saamenkerne enthalten. Der Stamm und die stärksten Aeste sind mit einer glatten und weißlichten, oder vielmehr aschenfarbenen Rinde umgeben, die Zweige aber mit langen, harten und scharfen spitzigen Stacheln oder Dornen wohl besetzt. Er wächst in den meisten Boden, und ist vortreflich zu Hecken. Die jungen Stämme können mit allerhand guten Stein- und Kern-Obste zu Franz- und Spalierbäumen gepfropfet werden.

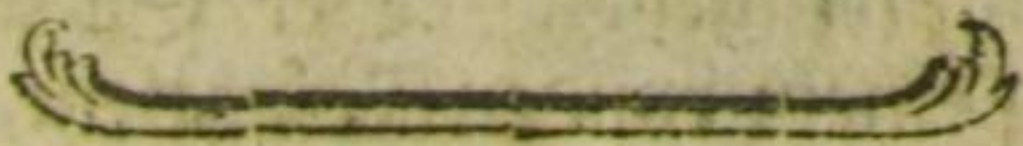
N 5

WII

Will man nun von diesem Weißdorne entweder eine Hecke anlegen, oder, um solche Schockweise zu verkaufen, als eine Baumzucht tractiren; so sammet man die Beeren im Weinmonate und streuet sie sogleich in ein gut zugerichtetes Beet, oder in die darzu zubereiteten Gräben selbst, wenn man zuvor solche von dem Fleische, worzu schon mehrmalen Anweisung gegeben worden, gereinigt hat, ordentlich aus. Oder man verwahrt die Steine im Sande bis in Hornung, und säet sie hernach in ein solch Erdreich, das zuvor recht klar und wohl gegraben worden ist, und ziehet sie mit einem Garten-Häcklein gehörig unter. Will man sie aber im Sande aufheben, so nimmt man einen alten großen Garten-Topf, oder deren etliche, der unten Löcher hat, thut unten eine Lage Sand hinein, dann eine Lage Steine; ferner wieder Sand und Steine, und auf solche Art schichtweise abgewechselt, bis der Topf bald voll wird. Diesen Topf setzet man an einen schattigten Ort im Garten, in die Erde, begießet ihn zuweilen, damit der Sand die Feuchtigkeit behalte, wie man sonst die Blumen-Wurche auch begießt. Zur Herbstzeit, da das Erdreich durch die Sonnenhitze nicht mehr ausgetrocknet wird, ist das Begießen nicht weiter nöthig; und dann läßt man den Topf mit den Steinen

den

den Winter durch im Garten so stehen. Im andern Jahre tractiret man ihn wieder so: weil die harten Steine niemalen leicht im ersten Jahr aufkeimen, sondern im andern Frühjahre darauf, ohngefehr im Merzen, alsdann nimmt man ein Sieb, wodurch der Sand, aber nicht die Steine, fallen kann, und spühlet mit Wasser den Sand davon, und leget die Kerne in die Baumschulen oder Gruben 2 Zoll tief ein, begießet solche bey gar trockenen Zeiten zuweilen, und so hat man alsdann das Vergnügen, die jungen Stämmgen schön hervorwachsen zu sehen. Man hält sie so lange vom Unkraute rein, bis sie so weit erwachsen, daß sie, nach der pag. 262 beygebrachten Figur, zum Bersezzen tüchtig. So viel ist gewiß, daß keine Hecken unsere Sorgfalt, sie zu ziehen, besser verdiene, als diese: Denn, wann sie einmal erwachsen und behörig unter der Scheere gehalten wird, ist sie undurchdringlich, und brauchet weder Pfähle, noch Stangen. Ja, es wäre werth, daß jede Gemeinde ihre Hirten darzu mit anhielten, daß sie sich deren Anpflanzung befließigen müßten, um solche wieder an die Nachbarn Schockweise, gegen ein Billiges, zu verlassen.



XXVII.

Von der Stechpalmen.

Aquifolium seu Agrifolium, (von *ænis*, ein Dorn, Stachel, und *folium*, lat. ein Blatt, weil die Blätter mit vielen Stacheln versehen sind.) *The Holly-Tree*, Stechpalmen, Stechbaum. Die Westphälinger einiger Gegenden, nennen ihn, Kleesebusch, die Niedersachsen Hülststrauch, Hülstenbaum, Hülsteholz, &c. Die Blätter sind härter, als die Lorbeerbaum-Blätter, und an ihrem Rande mit langen, scharfen und steifen Stacheln besetzt, die Beeren sind klein, rund und meistens von rother Farbe, in deren jeder vier dreyeckige, und unregelmäßige gestreifte Saamen-Steine enthalten sind. Die unansehnliche Blume bestehet aus einem sehr kleinen in vier Theile zerschnittenen Kelche, und aus einem einigen rosenförmigen, gleichfalls in vier Theile eingeschnittenem, weißlichten Blumen-Blatte. Dieses Blumen-Blatt hat in der Mitte ein Loch, durch welches der Stämpfel gehet. Der Stämpfel bestehet aus einem runden Fruchtlein, das drey oder vier Narben, ohne Griffel, hat. Die
Blume

Blume zeigt nicht mehr als vier oder fünf Staubfäden.

Die Wurzel ist sehr zaserigt, und ob sie gleich bey jungen Stämmen anfangs auszulaußen scheint, so hält sie doch bey stärke-rem Wachstume gar bald inne, verhärtet sich, und wird zuletzt gar knollicht, höckericht und uneben, und greift nicht sonderlich in die Tiefe.

Der Stamm wächst gemeiniglich in einem sehr geraden Schafte, obngeachtet selbiger, wenigstens in der Jugend, gleich von unten auf mit Zweigen besetzt ist. In der Mitte desselben läuft in den ersten Jahren eine ordentliche, obwohl gar enge, Markröhre in die Höhe, welche sich aber nach und nach gänzlich verliert, und endlich in einen braunrothen und sehr festen Kern verwandelt wird, der sich auch von Jahren zu Jahren verstärkt.

Die Rinde ist bastig, zähe, sehr glatt, schleimig, ziemlich stark, und in der Jugend laubgrün. Im Alter aber wird sie grau, überkömmt hier und da, sonderlich unten am Stamme oder in den Zwieseln, Moosflecke, berstet auch wohl gar auf, daß man also auch hier die wahrhafte Buchen-Natur wahrnehmen kan. Von der Rinde macht man den besten Bogelleim. Zu diesem Ende wird die äußere Rinde, als unnütz, abgeschabet,
und

und die innere saftige behalten, welche man in einen Teig zerstößet, und in einen Haufen in Keller gräbet, damit sie faule. Wenn dieser Teig genugsam gegoren, wäscht man denselben mit Wasser, und reiniget ihn von den holzigen Fasern, da sich dann der Vogelklee in eine Masse zusammen setzet.

Die herrliche und prächtige Pflanze blühet von Walpurgis an bis Witte und weiter hin. Die Beeren aber werden im ersten Jahre nicht reif, sondern müssen zu ihrer Zeitigung zwey Sommer haben, welche sie endlich um Martini herum erlangen.

Das öconomische Lexicon erfordert für sie ein gut Erdreich, welches nicht feucht und nicht zu trocken sey. Hr. Miller verlanget nur ein mittelmäßig Erdreich. Der Hr. von Hohberg spricht, sie nehme mit guter und schlechter, feuchter und trockener Erde, sowohl im Schatten, als an der Sonne, für sich. Hr. Ellis hält auch dafür, daß sie sich im guten Boden um so viel verbessere, als sie sich in schlechten verringere.

Zum Saamen nimmt man die um Martini reif gewordenen Beeren gegen Weihnachten ab, schüttet solche auf einen Haufen, daß sie etwas zusammen faulen und reiniget sie von dem viskösen Besen etwas ab, legt solche den Winter über in nassen Sand, und bringet sie im Frühjahre ins Land, wo
sie

sie noch ein ganzes Jahr liegen, ehe sie aufgehen.

Zur Fortpflanzung hat man dreyerley Wege. Entweder durch das Versetzen der jungen Schößlinge aus der Wurzel, wenn sie noch jung sind. Oder durch das Ablegen von alten Stämmen, da man die biegsamen Zweige in die Erde bieget und mit Hacken befestiget, und wann sie Wurzel geschlagen, hernach abschneidet, aushebet und im Frühjahr mit Erde an der Wurzel versetzet. Oder durch das Einlegen, da man kleine wachshafte Zweige abschneidet, die Länge in Gräben leget, und mit guter Erde bedecket, welches aber sehr mißlich.

Man hat deren bey dreyßigerley Sorten, die sich aber nur theils wegen ihrer verschiedenen Blätter, die wie vergoldet, versilbert, schäckigt, und dunkelgrün, recht wie laquirt aussehen; theils wegen ihrer verschiedenen Früchte, als weiße, buntsprenkelichte, gelbe, rothe, und schwarze Beeren, unterscheiden, alle aber auf die gemeinen Dunkelgrünen können gepropfet und oculirt werden, welche letztere und hier beschriebene Sorte die beste und dauerhafteste ist. Außer dem unvergleichlichen Nutzen zu Hecken und für die Drechsler und andere Künstler, dienet das Decoctum von der Wurzel zum Erweichen, und befestiget die erhärtete und zerbrochene Glieder.

Der

272 Wie man Kirschen und Pflaumen

Zerstoffene Rinde der Wurzeln aufgelegt, heilet den Bruch. Des Bogelleims haben wir schon gedacht. Die Blätter in Wasser gesotten, vertreiben den Husten und Seitenstechen. Gepülvert und eingenommen, dienen sie wider die Gelbsucht. Frisch aufgelegt, zertheilen sie allerley Geschwulst, und kühlen auf hitzigen Beulen. Die Beeren frisch gegessen, treiben den Stein. Getrocknet und gestossen, heben sie die Colikam. Daß aber selbige vom Donner nicht gerührt werde, auch Häuser und Menschen davor sichere, gehöret unter die Mährlein. Endlich müssen wir noch dem curiösen Leser einige Kunststücke beyfügen. Das erste ist dessen Hr. Lemery in den pariser Abhandlungen der Akademie schon von einem guten Freund gedenket, und welches uns die Physicalischen Belustigungen weitläuftiger beschreiben.

XXVIII.

Wie man Kirschen und Pflaumen ohne Kerne ziehen kann.

Man pflanze auf einen Kirschbaum Stamm, der etwa zwey Zoll im Durchschnitte hat, 2 Pfropfreiser einander gegenüber. Hier kömmt es nun haupt

hauptsächlich darauf an, daß alle beyde auch
 bekleiben. Wenn beyde Reißer beklie-
 ben sind, läßt man solche bis zum Frühs-
 linge des folgenden Jahres wachsen, und
 wenn die bequeme Zeit zum Pfropfen ist,
 schneidet man die obersten Gipfel von bey-
 den Reißern ab, also, daß eines so hoch
 als das andere bleibet, spaltet das eine Pfropfs-
 reis oben auf, und nachdem man das ander
 keilförmicht zugeschnitten, steckt man es in
 des erstern Spalt dergestalt, daß Schale an
 Schale kömmt, und verbindet die Zusam-
 menfügung, wie gewöhnlich, mit Baum-
 wachs. Zu Beförderung des Zusammen-
 wachsens ist nöthig, daß die Pfropfreißer,
 wo sie oben beschnitten werden, von einer
 Stärke seyn: denn auf solche Art trifft die
 Schale von dem einen fein überall auf die
 Schale des andern. Im Falle aber eins
 dicker und das andere schwächer ist, so ist
 dahin zu sehen, daß wenigstens auf einer
 Seite die Schale von beyden wohl zusam-
 men stößet.



S

In

274 Wie man Kirschen und Pflaumen

In beystehender Figur sind a und b die beyden einander gegenüber gepfropften Reiser, wie sie in dem andern Jahre oben abgeschnitten und bey c in einander, auf vorher beschriebene Weise zusammen gefüget worden. Wenn nun, nachdem diese letzte Operation geschehen, die beyden Reiser oben bey c zusammen gewachsen, und beklieben sind, so schneidet man das eine Reis unter c obngekehr bey d, und hernach bey b, ab, und bleibt das übrig gelassene und sich oben von c bis d herüber liegende Reis a stehen. Dieser soll in dem folgenden Jahre Kirschen geben, welche zwar inwendig einen kleinen Kern, jedoch ohne harte Schale haben. Man siehet leicht, daß, wenn auch die Sache ihre gute Richtigkeit hat, doch durch vielerley Zufälle der Versuch mißlingen kann; daher man sich durch öfteres wiederholen nicht gleich abschrecken lassen muß. Vielleicht dienet das, was ich anführen will, zu einiger Aufmunterung. In den oben gedachten Memoires zu Paris findet sich ein ähnlicher Versuch. Man liest daselbst, daß Mr. Lemery 1704. dieser berühmten Gesellschaft erzählet, wie einer seiner guten Freunde, ein Pfropfreis von einem Pflaumenbaume auf einen Quittenbaum gepfropfet, und als solches geschehen, eben dieses Pfropfreis gebogen und dessen Spitze an einem andern Orte eben dieses

dieses

dieses Quittenbaums eingepfropfet und an beyden Enden mit Thonerde verwahret und verbunden; worauf das Reiß an beyden Enden beflieben ist, und Zweige getrieben hat, welche Pflaumen getragen, die an Geschmack denjenigen gleich gewesen, wovon das Propf- reiß genommen worden, mit dem Unterschiede, daß diejenigen, so aus der eingepfropften Spitze des Reißes gekommen, keinen ordentlichen, sondern einen ganz kleinen aber sehr harten Kern, gehabt, dergleichen man in den Wein- beeren findet, da hingegen die andern Pflau- men, welche aus dem stärkern Ende des Reißes gewachsen, ihren gewöhnlichen Kern geführt. Man findet auch in denen zu Paris in Druck herausgegebenen Listen von allerhand Obst- bäumen, (wie denn von daher jetzt viele Bäu- me, und zwar in einem geringen Preise, bey uns verschrieben werden, als z. E. in dem Ca- talogo der Carthäuser, welche starken Handel mit Obstbäumen treiben, keine Art Pflaumen- bäume unter den Nahmen Prunes sans noyau. Es findet sich auch in dem Catalogo von dem Garten zu Leyden eine Art Kirschbäume, unter den Namen Cerasus hortensis, Fructu sine ossi- culis. In einem Hamburger Catalogo habe ich auch Mispeln ohne Kern angegeben gefunden. In dem neuen Hamburgischen Magazin des VI. Bandes stehet aus dem Journal Oecon. auch eine Beschreibung Kirschen ohne Kern zu ziehen. Ich habe es aber noch nicht versucht.



XXIX.

Herrn Rammelts Versuch, nach Rüsners Baukunst, von lebendigen Bäumen.

Im Jahr 1756. spricht Hr. Rammelt, Ich hab ich im Walde einen wilden Aepfelbaum aus; er war 3 Zoll im Durchschnit, und nachdem ich seinen Gipfel bis auf 7 Fuß abgeköpft hatte, setzte ich ihn an denselben Ort, wo er noch jetzt in hiesigem Garten stehet. Im Jahr 1758 pflanzte ich ihn nach Rüsners Anleitung S. 60. zur Säule. Ich machte rund um den Stamm herum mit Kreide 10 Abtheilungen. In jede setzte ich 4 Keifer rund um den Stamm, daß also zusammen 40 heraus kamen. Diese alle setzte ich nach der Vorschrift verkehrt ein, so, daß sie, anstatt in die Höhe zu stehen, nach der Erde zu stunden. Oben in den Stamm setzte ich 2 Keifer von altem Holze in Spalt. Von diesen 40 Keifern blieb nur ein einziges außen; die andern aber kamen alle, und wuchsen frisch heran, und in dem jetzigen 1759 Jahre waren schon einige Blüthen am Baume zu sehen, die aber, wegen der erfolgten späten Nachtfroste, nicht zur Perfection kamen. Da ich nun im vergangenen Frühjah-

re.

re diese Reifer, bis auf 3 Augen, abgeschnit-
ten, so sind sie diesen Sommer so dichte wie-
der aufgewachsen, daß der Baum einer grü-
nen Säule ähnlich siehet, und die daran be-
findlichen Fruchtäste lassen mich hoffen, im
künftigen Jahre Früchte davon zu sehen.

Warum müssen aber die Reifer verkehrt,
und nicht aufrecht eingesetzt werden? Ich
antworte, daß dieses zur Fruchtbarkeit gar
vieles beytrage. Denn da sie unterwärts
eingeschoben werden, und der darauf erfolgen-
de junge Wuchs sich nach der Höhe und Luft,
wie alle andere Gewächse, richten, so machen
sie eine solche Krüme. Hier werden die
Saströhren gedrückt; es findet der aufstei-
gende Saft einige Hinderniß, daß er nicht
zu mächtig durchdringen kann; folglich kann
er keine starke, sondern lauter schwache Frucht-
äste machen; die gröbern Theilgen müssen
zurück bleiben, und nur die zarten und rei-
nern, die zum Früchten gewidmet sind, durch-
gehen.

Allen Gärtnern ist bewußt, daß von star-
ken Reifern keine Früchte zu hoffen, sondern,
daß selbige nur die Figur des Baumes ma-
chen müssen; die schwachen Fruchtäste aber
gebähren, folglich ist es nöthig, daß solche
nicht aufrechts eingeschoben werden: denn
sonsten würden sie zu stark ins Holz wachsen,
keine gute Figur machen, und wenig oder gar

278 Hn. Kammelts Versuch, nach x.

nichts tragen. Hier findet die Meinung des Hn. Sales in der Statick der Gewächse statt, daß, wenn der Saft sich drängen und wenden müsse, solches zur Fruchtbarkeit helfe.

Ich habe aber oben bey der Operation vergessen zu sagen, daß ich Baumwachs auf Leinwand, als ein Pflaster, gestrichen, *) solche in gehörige Länge und Breite geschnitten, und rund herum um die eingeschobene Reiser etwas scharf angezogen und angeleget, selbige hernach mit einer Weide oder Bast gelinde umwunden, auch bey trockenem Wetter des Tages ein- oder auch zweymal mit Wasser besprizet habe. Denn ich halte dafür, daß das Besprizen den erst gepfropften Reisern ungemeyne Dienste thut, und man sollte bey Baumschulen in trockenem Wetter dieses niemals unterlassen. Sales stimmt mit überein, indem er das Besprizen oder auch das Bereiben der Stämme mit einem nassen Lapp anpreisset. Denn hierdurch werden, nach des du Samels Meinung, die häufigen Ausdünstungen zurücke gehalten, welche sonst bey trockenem Wetter das Wachsthum verhindern.

*) Das wie pag. 45. angewiesen worden.

XXX.

Fürstl. Hessencasselsche Verordnung
wegen des Baumpflanzens.

Von Gottes Gnaden, Wir Carl, Land-
graf zu Hessen, Fürst zu Hersfeld, Graf
zu Casseneubogen, Diez, Ziegenhayn,
Nidda und Schaumburg &c.

Entbiethen allen und jeden Unsern Unter-
thanen von Prälaten, Ritter- und Land-
schaft, auch Ober- und Niederbeamten,
samt Bürgermeister und Rath in den Städ-
ten, wie nicht weniger Greben und Fürste-
hern in denen Dörfern Unserer Fürstenthü-
mer, Graf- und Herrschaften Unsere Gnade,
und fügen Ihnen darneben zu wissen:

Nachdem Männiglich bekannt, wie eine
nützliche und fürtreffliche Sache es um das
Baumpflanzens sey, dahero dann auch derent-
wegen sowol von Unsern hochlöblichen Vor-
fahrern christlößlicher Gedächtniß, als auch
Uns selbst nach und nach vielfältig heilsame
Verordnungen in Unsere Lande zwar ausge-
lassen und wiederholet, auch durch Unsere nach-
gesetzte Regierung noch letzters untern 2 Tag
Martii 1722 wegen des Baumpflanzens ein

S 4

ernst-

280 Fürstl. Hessencassel. Verordnung

ernstliches Ausschreiben ergangen, solchem allem aber, wie die Erfahrung und Augenschein ausweist, zu Unserm sonderbaren Mißfallen, bis daher an den wenigsten Orten die schuldigste Folge geleistet worden; damit dann zu dieser höchnößthigen und nützlichen Sache dereinst mit allem Ernst gethan und Unsere Landesväterliche wohlgemeynte Fürsorge zu Unserer getreuen Unterthanen selbst eigenem Nutzen und Besten, fürnemlich aber zu Abwendung des zu besorgenden Holzmangels, in Wirklichkeit gesetzt werde: so wollen Wir zwar die bisher zur Ungebühr unterlassene Beobachtung Unserer diesertwegen vorhin ausgelassener Verordnungen vor jeko noch zu deren nachlässigen Verantwortung gestellet seyn lassen, anbey aber einen jeden und sonderlich die Beamten, wie auch Gerichtsbarkeit-habende von Adel, desgleichen Bürgermeister und Rath in Städten hiermit in gnädigstem Ernst erinnert haben, dieser und vorigen von Unsern Hochtöblichen Vorfahrern sowol als Uns selbstem aus Landesväterlicher, Fürsorge, ausgelassenen, und Unserer nachgesetzten Regierung jüngst ausgeschriebenen Verordnungen Pflichtschuldigst nachzuleben, und mit allem angelegenen Fleiß und Sorgfalt dahin zu sehen, daß die abgegangene Obstweyden und andere Stämme nicht allein an denen Strassen und Wegen, wie
auch

auch gemeinen Gebräuchen in Städten und
 Aemtern, auch adelicher Gerichtsbarkeit die-
 sen instehenden Frühling wieder ersetzt, son-
 dern auch noch mehrere Pflanzungen ange-
 fangen und von Jahr zu Jahren verbessert,
 und vermehret werden mögen. Damit auch
 beneben Setzung derer Benden, als deren
 zur Güte zu bekommen stehen, auch Obst-
 Eichenstämme und dergleichen in großer Aus-
 zahl angezogen und gepflanzt, mithin der
 von einigen Beamten, daß daran Mangel sey,
 erregten Schwierigkeit für das Künftige ab-
 geholfen werde, und ein jeder wissen möge,
 wie und wo er hiernächst darzu gelangen könn-
 ne: so setzen, ordnen und wollen W r:

I. Daß nicht allein die von Adel und ih-
 rer Gerichtsbarkeit und ein jeder Einwohner
 in Städten und Dörfern, er sey Geistlicher,
 Beamter, Bürger oder Bauer, welcher nur
 hierzu bequemen, mit Sonne und Luft ver-
 sehenen Raum und Gelegenheit hat, sich eine
 eigene Baumschule etwa von einer ganzen
 oder halben Ruthen Landes in seinem bey-
 Hause oder auch auffer der Stadt und Dorf
 habenden Garten anlegen solle.

II. Sondern auch, weilen nicht ein jeder
 hierzu mit einem eigenen Platz versehen, so soll
 darneben und hauptsächlich bey jeder Stadt
 und Dorfschaft eine Baumschule auf einem
 mit Sonne und Luft versehenen, gegen Mor-
 gen

282 Fürstl. Hessencassel. Verordnung

gen und Mittag gelegenen Gemeindeplatz, nach Proportion des Orts Mannschaft von etwa einem halben, ganzen, oder 2 bis 3 Acker groß, zu einer gemeinen Baumschule ausgesuchet und angeleget werden.

III. Beyde, sowol besondere als Gemein- de-Baumschulen sollen vor dem Wilpret und zahmen Vieh wohl verwahret, und zu solchem Ende um die gemeinschaftliche tiefe und weite Gräben aufgeworfen, die in den Gärten bey den Häusern aber angelegte Baumländer mit Hecken, Zäunen oder sonst, wie sichs am besten fügen will, vor dem Hasen und andern Wild, und zahmen auch Federvieh wohl zugemacht werden.

IV. Solche zu den Baumschulen aus- zuwählende sowol Gemein- als Privatplätze sollen nicht nur so bald nach Publication dies- ses, mit genugfamer Dünge von allerhand Mist, Gassenkoth, alter Holzerde und derglei- chen überfahren, darauf umgeackert oder um- gegraben und wohl geeget, sondern auch das Umgraben und Egen zwischen hier und Ende künftigen Martii 2 bis 3 mal wiederholet und also das Land wohl präpariret werden.

V. Und damit dieses bey denen gemeinen Plätzen mit desto mehrerem Fleiß geschehen, und es keiner auf den andern ankommen las- sen möge, so soll einem jeden Mitnachbarn
aus

aus der Gemeinde, welcher zur besondern Baumschule keinen Platz, Garten, oder sonstigen Gelegenheit hat, sein Antheil von dem Gemeinden-Platz einer Ruthen groß zugetheilet werden, und er schuldig seyn, dasselbige mit Pflöcken weniger nicht zu zeichnen, als auch die vorhin gemeldte Cultur mit Düngen, Umgraben und Egen zu besorgen.

VI. Damit auch ferner bey solchen gemeinen Pflanzorten keiner über des andern Beet oder Land gehen, und die darauf gesäete junge Bäume zertreten möge, so soll zwischen einem jeden solcher beysammen liegenden Beeten ein Pfad zween Fuß breit gelassen werden.

VII. Wenn nun die Anleg- und Zubereitung der Pflanzbeeten bedeuteter massen geschehen, so soll ein jeder das Seinige den instehenden Frühling, so bald es sich nur vor dem Schnee und Kälte will thun lassen, mit auserlesenen Eicheln und allerhand Obstkernen von Aepfeln, Birnen, Kirschen, welschen Nüssen, Eicheln aber im Herbst, welche samt den Obstkernen, die sich ein jeder inzwischen zu sammeln und den Winter über für den Mäusen zu verwahren hat, besäen: darbey dann in acht zu nehmen, daß, weil diese Kerne nicht alle aufzugehen pflegen, solche ziemlich dichte gesäet werden müssen.

VIII. Nachdem nun die jungen Baumpflanzen aufgegangen, so muß ein jeder, damit
folgt

solche nicht in Unkraut ersticken, sondern desto besser aufwachsen, sein Beet nicht allein fleißig und fürsichtig jäten, sondern auch bey durrer Summerszeit, damit sie nicht verwelken und verderben, nothdürftig begießen, sodann hienächst die junge Bäume, wenn sie ein wenig in die Höhe kommen, im Frühling, damit der Schnitt, wegen alsdann aufsteigenden Safts desto eher zuwachse, beschneiden und von denen übrigen Ausschlägen säubern, daß sie desto freudiger über sich wachsen können.

IX. Solchergestalt sollen die Baumpflanzen unter sorgfältiger Wartung in een Baumschulen stehen bleiben, bis sie wenigstens 7 bis 8 Schuh hoch und eines Bindestocks dicke seyn, alsdenn mag und soll ein jeder die seinige nicht allein in seine Gärten, sondern auch in die Felder, neben und zwischen seinen Aeckern und Wiesen, sodann an die Landstrassen und Feldwege, wie nicht weniger auf die hin und wieder befindliche ledige Gemeinde-Plätze, Friescher und Huden, sie seyen im Felde oder in denen Waldungen, aussetzen, und von Anfang mit Pfählen und Dornen wohl verbinden, damit kein Wild oder zahm Vieh daran Schaden thun könne.

X. Damit auch jedermänniglich zu diesem höchst nützlichen Baumpflanzen desto mehr encouragiret werde, so sollen diejenigen Obstbäu-

bäume, sie seyen wild oder gepfropft, welche von der Bürgerschaft in Städten und Bauern in Dörfern an die Wege und Landstraßen, wie auch auf die gemeine Triesche, Huden und andere leere Plätze der Stadt- oder Dorf-Gemarkungen gesetzt werden, derjenigen Stadt oder Dorf, welche sie gepflanzt, private eigen seyn, und ihnen die daran wachsende Früchte allein verbleiben, welche sie unter sich nach Proportion, ohne jedermanns Hinderniß theilen mögen: was aber ein jeder auf seinem proppren Eigenthum pflanzt, davon hat der Proprietarius fundi die Früchte für sich allein zu genießen.

XI. Zum Pfropfen, Oculiren, Pfeiffen aufsetzen und dergleichen, dessen allen sie sich allenfalls bey Unsern Gärtnern zu erkundigen haben, um die in den Baumschulen erziehende junge Stämme solchergestalt zu verbessern, sollen die bedürfende Pfropfreißer und Zweige aus Unserm Fürstlichen Garten gratis verabsolget werden, wie dann verhoffentlich sonst auch ein jeder, so mit Garten und Obstbäumen versehen ist, dergleichen thun, und seinem Nebenchristen darunter willig an Handen gehen wird.

XII. Es sollen auch die über Unsere Fürstl. Gärten bestellte Gärtner die ihnen jährlich zu liefern gesetzte Zahl zu Reparirung der Plan-
ta

286 Fürstl. Hessencassel. Verordnung

tagen an denen Landstrassen und sonsten jeder 100 Stück guter Bäume ohne Fehlbar beschaffen, und keinen wilden oder gepfropften Baum in oder ausser Landes verkaufen, sie haben denn einen Schein produciret, daß sie ihr Quantum von Bäumen dem Publico zum besten vorher geliefert. Die Conductores Unserer Vorwerke aber sollen schuldig seyn, ebenmäßig eine Baumschule von etlichen Ruthen groß bey den Gärten und Vorwerken, wo dasselbe sich am besten thun lästet, und die darein zu setzenden Bäume fürn Kind- Schaf- Vieh, Ziegen und Schweinen gesichert seyn, anzulegen, auch die darinn erziehende Bäume zu nöthiger Bepflanzung derer unter ihrer Aufsicht und respective in Bestand habenden Gärten und Vorwerken zu gebrauchen; so viel deren aber darzu nicht nöthig seyn, solche mögen sie wild oder gepfropft um einen billigen Preiß an die Landes- Einwohner verkaufen, und das Geld für ihre Mühe und Fleiß behalten.

XIII. Inzwischen aber und bis die anzulegende Baumschulen so weit gelangen, daß man daraus verpflanzen könne, soll in den Baumschulen auf besondere Beete mit Setzung junger süß- sauer- und lichter Kirschen- Pflaumen- Zwetschgen- Ausschlägen und Bäumchen, wilder Aepfel und Birnstämme, so aus den Gärten, worinn dergleichen sich überflüssig be-

fin

finden, und gemeinen Gehölzen zu nehmen, ein Anfang gemacht werden, nichts destoweniger aber mit Sezung allerhand anderer und absonderlich Eichen, Buchen, Pappelbäumen Eichen, Haynbüchen, Espen, Weiden und dergleichen zur Mast und Brand, auch sonst dienlichen Stämmen, nach Inhalt der nächstvorigen obangezogenen von Unserer Regierung ins Land au- geschriebenen Verordnungen emsig fortfahren, und darunter die jetzige bequeme Jahrszeit wohl beobachtet, auch hinfünftig die Herbst- und Frühlings- Zeiten niemalen ver- säumet werden: gestalt dann hierzu aus Un- sern der Städte und andern, wie auch der von Adel Waldungen und Gehölzen, wo es ohne deren Schaden geschehen kann, die von allerhand Sattungen zu verpflanzen, benöthigte Holzstämme denen darum am meisten bekümmerten Orten Unserer Lande gratis ver- abfolget werden sollen. Es haben aber Un- sere Beamte und Forstbediente darauf Acht zu geben, daß dieselbe an gehörige Orte, zu rechter Zeit, und nach Anleitung dessen, so hernach S. 17. gemeldet wird, wohl gepflan- zet und verwahret werden. Sonsten wird Uns auch zu Unfern sonderbaren gnädigsten Gefallen gereichen, wann diejenige Landes- Einwohner, so des Vermögens seyn, nach und nach einige gute junge Bäume, deren bey Un- serm Obstgarteninspectore Würsdorf aller- hand

hand Gattungen um ein leidliches zu haben, erkauften und in ihre Gärten pflanzen, mithin sowohl sich selbst und ihren Nachkommen solchergestalt fürstehen, als auch eine Begierde Unsere gnädigste Intention zu befolgen, dadurch erweisen werden.

XIV. Verordnen Wir hiermit, daß keinem in denen Landstädten, oder Dorfschaften das Bürger- Beysaß- oder Einfahrtsrecht mitgetheilet werde, er habe dann zuvörderst wenigstens 5 junge Obstbäume auf seinen eigenthümlichen, oder in Mangel dessen, auf der Gemeinde Grund 5 Eichen, Buchen, Haynbüschen, Pappelbäume, Eschen und dergleichen in die Gemeindewaldung oder Hecken gepflanzt: die sich verheyrathende Bürger und Bauern aber sollen, wann sie sich im Winter und Frühling verheyrathen, im Frühling, und die sich im Sommer oder Herbst verheyrathen, im Herbst, (worauf die Beamten, daß solches auch geschehe, Acht haben und dafür responsabel seyn sollen) das Paar, als Bräutigam und Braut wenigstens 4 Obst- oder nach Beschaffenheit andere Bäume pflanzen, für deren Aufkommen sie allerseits auch mit gehöriger Wartung zu sorgen, und wenn einer abgeht, einen andern an die Stelle zu setzen, verbunden seyn soll.

XV. Gleichwie auch der Augenschein ergiebet, daß in vielen Gärten, sonderlich bey
des

denen Dörfern die Zwetschen- und Kirschenbäume so gar häufig beysammen aufwachsen, daß sie nicht allein sich untereinander, sondern auch den Boden vertäuben, und weder Früchte tragen können, noch einig Gras oder sonst etwas darunter aufkommen mag; also soll ein jeder, in dessen Garten sich solches findet, die überflüssige Zwetschen- Kirschen- und Pflaumbäume im Herbst oder Frühling aushacken, und entweder selbst anderwärts versetzen, oder wenn er darzu keinen Platz hat, dieselbe zu denen anzurichtenden Baumschulen, wovon in S. 13. Meldung geschehen, hergeben und ausfolgen lassen. So ist auch zu desto mehrerer Beförderung der Wohlfart und Nutzens Unserer getreuen Unterthanen Unser gnädigster Wille und Meinung, daß an Ort und Enden, wo sich das Terrain dazu schicket, als welches die Beamte benebst Unsern Planteurs an Hand zu geben haben, welche Nuß- und wilde Castanienbäume gesetzt werden sollen, damit man hinkünftig die Früchte davon häufig im Lande überkommen, und der Ueberfluß zu Del nützlich zu gut gemacht werden möge; und da es sich bey sehr kalter Winterszeit zutragen dürfte, daß einige derselben durch Frost verdürben, soll der Abgang durch Nachpflanzung anderer dergleichen an deren statt nicht unterlassen werden.

XVI. Hingegen sollen die in denen Hecken und Feldern von Natur aufgewachsene wilde
E
Obst

Obststämme, wo sie nicht zu dick stehen und noch jung seynd, auch dem daran gelegenen Land wegen der Ueberschattung hinführo nicht vielen Schaden verursachen, von niemanden ausgehacket, sondern an ihrem Ort gelassen, nach Nothdurft ausgeschneidelt, und also im Wachsthum befördert und gepfropft werden, das darvon kommende Obst aber dem Eigenthümer des Grundes verbleiben.

XVII. Beym Versetzen derer jungen Obstbäume, Eichen und anderer Stämme haben diejenige, welche ohne das damit nicht umzugehen wissen, zu beobachten, daß nicht genug seye, wenn sie etwan einen Spaten voll Erde ausheben den Baum in das Loch hinein stecken, und solches mit dem Fuß zutreten: sondern wenn die Mühe nicht vergebens seyn, noch der Baum ohnfehlbar verderben soll, so muß zu jedem Stamm (auffer was die Weiden angehet, welche nur in die Erde gesteckt zu werden bedürfen,) ein räumliches, und falls der Grund steinig, oder sonsten rauh ist, wenigstens 3 bis 4 Schuh weit und breites Loch gegraben, selbiges mit guter Erde angefüllet, der Baum nicht tieffer, als er vorher gestanden, eingesenket und best gesetzt, auch für dem Winde an einen Pfahl, für dem Vieh aber, wie oben erwähnt, mit Dornen oder Büschen zugebunden und sonsten nach Inhalt der Forstordnung, Tit. von Seege u. Spazung des Holzes, &c. sowol mit Pflanzung
der

der Eichen, als Anziehung lebendiger dichten Hecken um die Wiesen und Gärten verfahren, und diesem allen besser, als bisher geschehen, zu Unserer Unterthanen selbst eigenem Besten gebührende Folge geleistet werden, massen bey dem Aufwachs dergleichen guter wenigstens anderthalb bis zwey Schuh breit anzuziehenden Hecken, und wenn selbige wie in Westphalen geschiehet, nach Verlauf der Jahre, daß die Hecken recht im Stande, abgekippet werden, die Eigenthümer davon ein ziemliches an Holz, wie man von denen Beyden den Nutzen siehet, für sich und die Seinige gewinnen kan.

XVIII. Der übrigen Handgriffe kan sich ein jeder bey seinem des Werks mehr verständigen Nachbarn erkundigen, und Wir wollen die Veranstaltung machen, daß die bereits fürhandene und noch weiter zu bestellende Planteurs auf gewisse Districte angewiesen werden, um nicht allein die Unerfahrene im Setzen, Propfen und nöthiger Pflege derer Bäume zu unterweisen, sondern auch auf die Baumschulen, und ob diesem Edict allenthalben nach gelebet werde, Acht zu geben: zu welchem Ende ein jeder dieser Planteurs sich alljährlich wenigstens dreyimal, nemlich in Februario und Martio zu ersten, im Sommer zum andern, und im October zum drittenmal an seine Orte seines Bezirks erheben, wie das Pflanzen seit der vorigen Visite geschehen, und in was Stande sich die Baumschulen

292 Fürstl. Hessencassel. Verordnung

und gesezte Stämme befinden, in Augenschein nehmen, was daran zu verbessern, auch wie und wo den folgenden Herbst oder Frühling damit zu continuiren, anordnen, wie es alles befunden, aufnotiren, und solches zu Ausgang eines jeden Jahrs zu Unserer Regierung einschicken soll, ohne davon das geringste weder in Gelde, noch sonst von jemand anzunehmen, weniger zu fordern, massen Wir wegen ihrer der Planteurs ohnumgänglichen Unterhaltung gewisse Verordnungen zu thun gemeynet seyn.

XIX. Es hat aber dabey die Meinung gar nicht, daß die Beamte es solchergestalt auf die Planteurs mögen ankommen lassen, sondern sie sollen mit und neben Burgemeister und Rath hauptsächlich für die Beobachtung und Vollstreckung dieser Unserer Verordnung responsabel seyn, und wie derselben von ihren Amtsuntergebenen und andern in ihrem Amtsbezirk seßhaften, ob schon ihrer Gottmäßigkeit nicht unterworfenen Inwohnern, wie auch denen Planteurs nachgelebet worden, zu Ausgang eines jeden Jahrs ebenfalls an Unsere Regierung umständlich berichten; inzwischen aber haben die Beamten und Planteurs dahin zu sehen, daß in denen Alleen derer Weyden und anderer fruchtbaren Bäume, wenn darinnen verschiedene abgangen, aufs neue andere wieder eingepflanzt, und die große ledige Plätze, wie sich deren jetzt viele befinden, gehörig wieder besetzt werden. Und damit
sol

folches bewerkstelliget werde, haben die Beamte von Greben und Fürstehern, jeden Dorfes, wie selbiges jeden Jahres geschehen, zu gehöriger Zeit Bericht einzuziehen.

XX. Damit aber auch die gepflanzte Bäume, und daran wachsende Früchte für Fressel und Diebstahl mögen gesichert seyn; so wollen Wir nicht nur Unsere in nächst vorigem Jahr unterm 30 Aug. gegen die Baumschänder und Gartendiebe ausgelassenes Edict alles seines Inhalts anhero widerholei haben, sondern setzen und ordnen hiermit auch ferner, daß derjenige Bösewicht, welcher einigen in Gärten, an Strassen oder offenem Felde, auf Aeckern und Wiesen stehenden Baum, es seye derselbe für Gattung, was er wolle, seines Nutzens halber, entfremden würde, auf Betreten einen aus einer Baumschule gehobenen, gepropften oder oculirten Baum mit einem halben Thaler, und einen ein Jahr und drüber darin gestandenen und eingewurzelt Baum mit einem Thaler oder höher, nach Beschaffenheit des Baums, nicht allein bezahlen, sondern auch ein viertel Jahr mit dem Zuchthause gestraft, ein muthwilliger Freveler aber, der vor hiesiger Unserer Residenzstadt oder sonst in Unsern Landen, die beydes zur öffentlichen Zierde und Bequemlichkeit angelegte Baumplantagen und Alleen, wie auch die sonstigen von Privatis in oder an ihren Gärten, Aeckern und Wiesen, zu ihrem

294 Fürstl. Hessencassel. Verordnung

Nutzen und Gebrauch gepflanzte Obst- Linden- Weiden- und andere Bäume aus purer Bosheit und Frevel durch Kringeln, zerreißen, zerschneiden, zerhauen, verbrennen und wie es sonst zugehen möchte, verderben würde, soll jedes Stück nicht allein vorgesehendem Werthe nach bezahlen, sondern auch wegen eines jeden Stammes ohne Unterscheid das erstemal unserm untern 13 Tage Aprilis 1713 angelassenen Baumpflantagenedict gemäß 20 Rthl. erlegen, in Mangel des Vermögens aber ein Jahr lang mit dem Zuchthause, auch wenn er sich dergleichen infamen Baumverderbens zum zweytenmal sollte gelüsten lassen, ohne Ansehen der Person, an den Pranger gestellet, mit Ruthen ausgestrichen und des Landes auf ewig verwiesen werden.

XXI. Die Obst- Feld- und Gartendiebe aber sollen ebenmäßig ohne Ansehen der Person, nebst Erstattung des Werths der gestohlenen Sachen, jedesmal ein viertel- auch nach der Größe des Diebstahls und andern apprevirenden Umständen ein halb, oder ganzes Jahr mit dem Zuchthause abgestrafet werden; und wenn sich ein solcher zumalen nächtlicher Obst- Feld- oder Gartendieb bey der Ertappung auf frischer That nicht gefänglich anhalten, oder gar zur Wehre zu setzen, gelüsten lassen wollte, und darüber an seinem Leibe beschädiget würde, der soll, weil er in illicitis versiret, sich solches selbst zu imputiren und

Deso

deswegen keine Satisfaction zu gewarten haben, sondern anstatt dessen, dem Befinden nach, darzu an Leib und Gut harte gestrafet werden, und der Thäter deswegen nach Beschaffenheit der Sachen, Red und Antwort zu geben, nicht schuldig seyn.

XXII. Und damit wir erfahren und wissen mögen, ob auch dieser Unserer Verordnung gehörig nachgelebet werde, so soll Unsere nachgesetzte Regierung, jährlich gegen den Herbst, eine Commission ins Land schicken, um zu sehen, ob Beamte, Städte und Gerichtsbarkeit habende von Adel desfalls ihrer Schuldigkeit nachgekommen seyn: welche Uns sodan vom Befinden unterthänigst zu referiren haben wird.

XXIII. Zu der Baumschänder und Gartendiebe desto mehrer Abschreckung, und damit die darauf gesetzte Strafe zu jedermanns Wissenschaft komme, sollen nicht allein vor jedem Thor zu Anfang der Gärten, auf den Landstrassen und Nebenwegen, auch in den Feldern Pfähle mit daran geheftetem Blech und darauf bemelder Strafe wider dieselbe gesetzt, sondern auch von Beamten, samt Bürgermeister und Rath in Städten desgl. Gerichtsbarkeit habenden von Adel allerseits die Veranstaltung gemacht werden, daß deswegen zum Östern Visitationes geschehen, die sich betretenslassende Verbrecher zu Haftem gezogen, Ordnungsmäßig gestrafet, und nach Befinden der

erz

296 Fürstl. Hessencassel. Verordn ic.

excessen Enormität Unserer Regierung zu deren
Verordnung davon Anzeige gethan werde.

Befehlen demnach allen Unsern Ober- und
Niederbeamten, wie auch Gerichtsbarkeit-
habenden von Adel samt Bürgermeister und
Rath in den Städten, so lieb ihnen ist Un-
sere Ungnade zu vermeiden, über dieser Unser
zu Unserer Unterthanen Nutzen-angesehenen
und gnädigst gemeinten Verordnung steif und
ohnnachlässig zu halten, sich derselben selbst
gemäß zu bezeugen, und ihre Untergebene zu
solcher so nöthigen als nützlichen Baumpflan-
zung aufzumuntern und anzutreiben, auch das
mit dieselbe zu jedermanns Wissenschaft kom-
men möge, solche untern offenen Glockenschlag
den Bürgern in den Städten und Bauern
auf den Dörfern zu publiciren, und darauf
an den Stadtthoren und in den Dörfern an
gewöhnlichen Orten anzuschlagen, sodann
dieselbe dem Commandanten, um solche den
Soldaten gehörig bekannt zu machen, zu com-
municiren. Das meynen wir ernstlich, wor-
nach sich ein jeder zu achten und für Schaden
zu hüten. Urkundlich dessen haben wir Uns
mit eigener Handen unterschrieben und Unser
Fürstlich Secretinsiegel beydrucken lassen;
so geschehen in Unserer Residenz und
Bestung Cassel, den 22. Tag
Februarii 1724.



38. 8° 5470

Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

III/9/280 JG 162/6/86

