

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

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

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