

zurückbleibt. Das Fleisch ist fest, doch aber saftvoll, von weißer, ins grünliche schillernder Farbe, ausgenommen um den Stein, wo sie lebhaft rothe Adern hat. Der Saft ist gezuckert und erhaben, doch bisweilen etwas scharf. Der Stein ist sehr braun und tief gefurchet. Diese Pfirsche reift zu Ende Septembers. Wenn man sie gut haben will, muß sie recht reif seyn und etliche Tage in der Obstkammer noch nachgereift haben.

Heinecke merkt noch an, daß der Kern, der nichts röthliches hat, leicht von einander geht.

In England wird sie sehr vorgezogen, und sagt Hanbury von ihr, daß sie unter die schmelzenden Pfirschen vom ersten Range gehöre.

---

37. La Violette tardive; die späte Violette; la Marbrée; die Marmorirte.

Diese ist mit der Pourprée tardive, oder späten Purpur, Pfirsche, wegen Aehnlichkeit der Farbe nicht zu verwechseln. Eines Quintinye Urtheil von dieser Pfirsche ist folgendes: Zu ihrem Lobe muß ich sagen, daß sie sicherlich in Ansehung ihres angenehmen und weinreichen Geschmacks, wenn sie recht reif ist, alle andere übertrifft. Es bleibt uns nur zu wünschen übrig, daß sie soviel Wärme erlange, als sie braucht; sie braucht aber viel. Sie wird etwas größer als die Violette ordinaire, färbt sich aber nicht so vollkommen wie letztere. Darum hat man ihr