

eine Linie getheilt, die sich durch die Farbe unterscheidet. Die Haut ist sehr ledern, glatt, sauer, von etwas dunkler Kirschfarbe, mit sehr kleinen, weißen Punkten besäet. Das Fleisch, das von sehr hellgelber Farbe und durchscheinend ist, wird zu weich, wenn die Frucht sehr reif ist. Der Saft ist anfangs sehr sauer, und in der Folge wieder sehr fade. Der Stein ist ein wenig höckericht, hängt an verschiedenen Stellen am Fleische und endigt mit einer scharfen Spitze, $7\frac{1}{2}$ Linie lang, $5\frac{1}{2}$ Linie breit und 4 Linien dick. Diese Frucht reift in der Mitte des Augusts, und ist weder roh noch gekocht angenehm. Daher der Mirabolan-Baum mehr unter die Bäume zur Zierde, als zu den Fruchtbäumen zu rechnen ist.

Doch meint Herr v. Heineken, der Geschmack wäre weinreich, und sie sey besonders gut zum Einmachen in Essig. Ich lasse es dahin gestellt seyn, ob des Hrrrn v. Heineken seine Kirschpflaume mit der Mirabolan-Pflaume des Duhamels einerlei Art, und ob letzterer, wie einige wollen, mit seiner Mirabolan-Pflaume eine andre Art meine, und die Prune Cerise oder Kirschpflaume nicht gekannt habe.

So viel muß ich indeß noch hinzufügen, daß die englischen Gärtner dem Urtheil des Duhamels beistimmen. Miller beschreibt sie von der Größe der Ochsenherzkirsche mit langem Stiel, und derselben so ähnlich, daß man sie in einiger Entfernung

nung,