

H. Sax. F
242

397.

1903

H. P. ... F. 50.

1711
1712
1713
1714
1715
1716
1717
1718
1719
1720
1721
1722
1723
1724
1725
1726
1727
1728
1729
1730
1731
1732
1733
1734
1735
1736
1737
1738
1739
1740
1741
1742
1743
1744
1745
1746
1747
1748
1749
1750
1751
1752
1753
1754
1755
1756
1757
1758
1759
1760
1761
1762
1763
1764
1765
1766
1767
1768
1769
1770
1771
1772
1773
1774
1775
1776
1777
1778
1779
1780
1781
1782
1783
1784
1785
1786
1787
1788
1789
1790
1791
1792
1793
1794
1795
1796
1797
1798
1799
1800

Nachricht
und
Beschreibung
von verschiedenen

Obst = Sorten,
welche

nunmehr in der Niederlausitz erbauet
werden.

II. Stück
von den Kern:Obst:Sorten.



Friedrichstadt,
gedruckt bey Joh. Martin Lehmann.



Hier erscheinet die Nachricht von den Kern-
Obst-Sorten, so wie ich solche mit
vieler Mühe und Kosten, nicht nur in
Frankreich selbst, und in verschiedenen andern
Ländern, kenne gelernt, sondern auch die Bäu-
me selbst kommen lassen, und in meinen Gär-
ten in der Niederlausitz fortgepflanzt habe.

Es wird jedem Garten und Obst Liebha-
ber, so wie mir bekannt seyn, daß man in Ein-
kaufung der Sorten, sie mögen her kommen,
wo sie wollen, ungemein angeführet wird.
Meistentheils wird die Unwissenheit der Gärt-
ner hieran Schuld seyn. Manchesmal mag
es wohl auch aus andern Ursachen geschehen;
es sey nun, daß ein Gärtner entweder die ver-
langte Sorte nicht hat, und lieber eine andere
dafür giebt, als sich das Geld aus den Hän-

den gehen läßt; oder, es geschehe mit Bedacht, daß der Gärtner die rechte Sorte nicht geben will, damit selbige nicht bekant werde, und der Liebhaber künftig, wenn er findet, daß er die begerte Sorte nicht besizet, wieder kommen, und solche nochmals kaufen muß.

Ich meines Orts habe es indeß lediglich der Unwissenheit zugeschrieben, wenn die Gärtner uns nicht die begerten Sorten senden, wiewohl auch bisweilen die Nachlässigkeit der Gesellen und Gartenarbeiter in der Baumschule solches verursachet, die sehr leicht zur Pfropf- und Impf-Zeit die Reiser mit einander verwechseln, und selbst nicht glauben, daß eben so viel daran gelegen sey, wie ich denn dieß aus eigener Erfahrung sage.

Nachdem ich nun bey nahe 30 Jahr lang mich bemühet, alle Sorten vom Obst genau kennen zu lernen, und zu dem Ende nicht allein in fremden Ländern die berühmtesten Gärten besucht, sondern auch die Bäume selbst zu verschiedenen mahlen kommen lassen, desglei-

gleichem fast alles, was von dieser Materie geschrieben worden, gelesen habe, so glaube, daß vor vielen andern, desto sicherer denen Liebhabern mit einer Nachricht von den Kern-Obst-Sorten dienen kann, wie ich solches bereits im ersten Stück vom Stein-Obst bewerkstelliget habe.

Der erste unter allen Schriftstellern, welcher deutlich und systematisch von Obst-Sorten geschrieben, ist ohne Zweifel Quintinie, nicht nur ein geschickter, sondern auch ein gelehrter Gärtner des Königs Ludwigs des XIV.

Er hat uns sowohl die Nahmen der Obst-Sorten in Frankreich, als auch zugleich ihre Figur, Farbe, Geschmack und Zeit der Reife genau bekannt gemacht. Es wäre zu wünschen, daß die folgenden Scribenten bey seinen einmal festgesetzten Regeln und angenommenen Benennungen geblieben, und in diesem Gleiß fortgefahren, falls sie auch neue Sorten entdeckt, solche besonders angeführet, und wenn sie verschiedene Benennungen in andern

Provinzen gefunden, uns auf die erstern ur-
 sprünglich mit Gewißheit zurück geführet hät-
 ten. Allein, kaum war Quintinie tod, so
 fieng auch schon die Verwirrung mit der Be-
 nennung der Obst-Sorten an. Sobald fand
 man nicht eine Frucht, die in etwas von der-
 jenigen, so Quintinie beschrieben, unterschies-
 den war, so gab man ihr einen andern Nah-
 men, ohne zu untersuchen, ob solcher Unter-
 schied nicht bloß von dem Erdboden, von der
 Lage, von dem Stamme, oder dergleichen Ur-
 sachen herkäme. Dahuron, der beym Quin-
 tine will gelernet haben, gehet schon in vielen
 Stücken von seinem Lehrmeister ab, verwirrt
 eine Sorte mit der andern, und macht aus
 den verschiedenen Nahmen, verschiedene Sor-
 ten, dergestalt, daß man sich auf ihn gar nicht
 verlassen kann. Nicht besser verfährt der
 Jardinier solitaire, und vielleicht noch ärger,
 wenigstens eben so schlecht, der Verfasser,
 welcher das kleine Werk: *Abregé de bons
 fruits avec la maniere de les connoitre* her-
 aus gegeben hat.

Der

7

Der Herr Duhamel Dumoncean, Mitglied verschiedener Accademien der Wissenschaften, bemühet sich in seinem prächtigen Werke, so er 1768. zu Paris, unter dem Titel: Traité des arbres fruitiers, mit sehr feinen Kupferstichen heraus gegeben, uns einen deutlichen Begriff von allen Früchten und Obst-Sorten beyzubringen. Es ist nicht zu läugnen, daß sich dieser Verfasser sehr viel Mühe gegeben; Allein, da er ein weit größerer Gelehrter, als Gartenverständiger ist, so hat er sich nothwendig auf die Nachrichten der jetzt lebenden französischen Gärtner verlassen müssen, welche, wie ich schon im ersten Stücke bemerket, sehr von Quintinie abgegangen sind, und viel neue Nahmen erfunden, so sie den alten Sorten bengelegt, dergestalt, daß sie die Liebhaber, welche solche, in Hoffnung, neue Arten von Früchten zu bekommen, nur hintergangen haben. Ich nehme nunmehr die Cartheuser nicht aus, welche sich doch noch sonst am längsten in guten Credit erhalten hatten.

Du-

Duhamel geht also nicht nur von Quinti-
nie ab, sondern bringt auch verschiedene neue,
jeko in Frankreich mode gewordene Nahmen
von Früchten aufs Tapet, die man mit vieler
Mühe erst entdecken muß, wie sie sonst ge-
nennet worden.

In Holland hat schon, vor etlichen Jahr-
ren, ein Gärtner und Botanicus, Johann
Hermann Knoop, eine Beschreibung von Ap-
pfel und Birnen, unter den Nahmen Pom-
logia, nebst deren Abbildung in Kupfersti-
chen heraus gegeben. D. Georg Leonard
Hut hat solches Buch ins deutsche übersetzt,
und Johann Michael Seligmann hat es 1760.
in Nürnberg, gleichfalls mit Kupferstichen,
drucken lassen, und 1766. mit einem zweyten
Theile, davon der Meinungsche Consistorial-
Rath Zink der Verfasser ist, vermehret. Ich
will nicht sagen, daß aus den Kupferstichen
dieses Werks, zumal, wenn sie so schlecht,
als mein Exemplar illuminirt sind, die Arten
unmöglich richtig erkannt werden können. Ich
will

will nur bemerken, daß in diesem Werke, sonderlich im zweenen Theil, die Obst-Sorten dergestalt unter einander vermengenget, und manche Frucht, die doch einerley und eben dieselbe, unter 2. bis 3, ja, noch mehr Nahmen, angeführet und abgebildet wird, daß die Liebhaber wenig Nutzen und Hülfe aus selbigen erlangen können, die andern holländischen Schriftsteller brauche nicht anzuführen, denn solche sind in diesem Fache noch weniger brauchbar.

In England ist das grosse Gärtner-Lexicon von Millern mehr als zu bekant. Dieser Mann hat sich in allen Stücken, so die Gärtneren betreffen, unsägliche Mühe gegeben, und mehr gethan, als man von einem einzigen Menschen erwarten kann. In der Kenntniß von Obst-Sorten ist er aber noch nicht vollkommen bewandert, und er hat das mehrreste, so er beybringt, aus den französischen Werken genommen, ich nehme den Artikel von Aepfeln aus, denn er giebt uns in seinem

Dritten Theil, von denen in Engelland befindlichen Sorten, sehr gute Nachrichten, und es ist bekannt, daß die Engelländer hauptsächlich sich in Aepfeln hervor gethan haben.

Von deutschen Schriftstellern kann ich lezder keine als Muster anführen, die besten sind solche, welche uns Uebersetzungen aus dem Französischen und Englischen geliefert haben. Doch kann ich nicht umhin, einen gewissen Georg Friedrich Möller zu nennen, der ein Werk, unter dem Titel: Beschreibung der besten Arten vom Kern-Obst, zu Berlin 1759. in 8. heraus gegeben. Dieser Verfasser, der selbst ein Gut bey Beskau in der Niederlausitz besizet, ist wenigstens in dem, was er von der Reife, von Aufbewahrung des Kern-Obsts, und so weiter geschrieben, sehr brauchbar; was aber seine Beschreibung der Obst-Sorten anbetrifft, so hat er dadurch, daß er alles, was im Quintinie, Dahuron, L'ecole des Jardiniers, Jardinier solitaire und Spectacle de la nature stehet, zusammen genommen

nommen, und unter einander vermengt, mehr Verwirrung und Ungewißheit, als die Franzosen selbst, angerichtet.

Was ich hier in diesen meinen Nachrichten benbringe, ist wenigstens sicher, und auf eine lange kostbare Erfahrung gegründet.

Es ist nicht genug, die Figur einer Frucht oder ihre Farbe, oder ihren Geschmack, oder die Zeit ihrer Reife zu kennen. Eine und eben dieselbe Frucht sieht bisweilen auf einem Baum nicht so gestaltet, wie auf einem andern aus, und doch ist es einerley Sorte. Der Wilde- oder Quitten-Stamm, worauf der Baum gepfropfet oder geimpfet worden, macht bisweilen diesen Unterschied.

Die Farbe verändert sich nach der Lage des Baums, desgleichen nach dem er hochstämmig ist, oder im Freyen, oder am Spalir, oder an der Wand stehet. Der Geschmack dependiret sehr oft von dem Erdreich, ob solches trocken, feuchte, sandigt, lehmigt u. s. f. ist. Die Bitterung und die Himmels-Ge-
gend

gend kann, so wie in allen obigen Umständen, also vornemlich in der Zeit der Reife einen starken Unterschied hervor bringen. Bey dem Winter-Obst kommt auch vieles auf die Art und auf den Ort an, wie und wo es verwahret wird. Alles zusammen genommen, Figur, Farbe, Geschmack, Reife, Wildling, Quitten-Stamm, Gestalt des Baumes, Erdreich, Bitterung, Himmelsgegend u. s. f. macht, daß man endlich zu einer wahren Kenntniß gelanget, zumal, wenn man die Obst-Arten viele und verschiedene Jahre genau untersucht, und die Veränderungen fleißig aufschreibet. Es bleibet indeß eine ewige Wahrheit, daß der Mensch niemals auslernt, und daß man, in jedem Fache, von Zeit zu Zeit, Umstände entdecket, die man vorher nicht gewußt hat. Sobald aber nur ein gründlicher und festgesetzter Anfang gemacht worden, so kann jeder Liebhaber das übrige leicht hinzufügen.

Ich habe mich bey dem Kern-Obst so gut wie bey dem Stein-Obst bemühet, den franz
zösis

zösischen Sorten einen deutschen Nahmen zu geben, zugleich aber alle Nahmen, die ihnen an andern Orten beygelegt werden, hinzugesügt, und ich wünsche, daß diese deutsche Nahmen, die ich entweder von der Beschaffenheit der Frucht, oder von dem Tage ihrer Reise, oder von der Anspielung auf ihre fremde Benennung hergenommen, bey uns beybehalten und gäng- und gebe werden möchten: wiewohl ich einige fremde Nahmen, weil sie ganz gut im deutschen klingen, nicht abgeändert habe.

Ich fange von den Birnen an, von denen ich die Sorten nach der Zeit ihrer Reise beschreiben will.

Ueberhaupt sind die Birnen entweder länglicht, oder rund, oder von einer platten gedructen Figur, welche letztere Gestalt Bergamotte genannt wird, weil die italienische Frucht Bergamotte eine runde platte Figur hat. Es ist also ein Widerspruch, wenn man einer länglichten Birn den Nahmen Berg-

ga-

gamotte beylegt, oder sie wohl gar eine lange Bergamotte nennet, in welchen Fehler verschiedene Verfasser und Gärtner verfallen sind. Nächstdem werden die Birnen, was der Geschmack, oder vielmehr ihr inwendiges Fleisch anbetrifft, in Schmalzbirnen, wenn nemlich das Fleisch im Munde schmelzet, und sich wie Butter schneiden läßt, (beurées oder fondantes,) oder in Brechbirnen, wenn das Fleisch strenge und verb ist, (cassantes,) oder in Halbbrüchige, (demi cassantes) eingetheilet. Man könnte die erste Art auch Butterbirnen nennen, wir haben aber diesen Nahmen vorzüglich der beuré blanc und beuré gris beygelegt. Von der Farbe hat man keine Eintheilung, die meisten Sommerbirnen sind gelb und roth, einige, die grünlich und dunkelroth aussehen, werden in Frankreich Rousselettes genannt, welches wir Rothköpfigte übersetzt haben. Die Winterbirnen werden meist alle grün abgenommen, nur wenige haben eine Zimmtfarbe. Sie erlangen
aber

aber gemeiniglich bey ihrer Reife eine andere Farbe.

Ich muß hier anmerken, daß man nicht alle Sorgfalt auf die Winterbirnen, wie man wohl sollte, anwendet. Es sey nun, daß einige keine gute Gelegenheit haben, sie zu bewahren, oder, daß ihnen diese Bemühung zu beschwerlich wird, weil man öfters nachsehen, und die Birnen, so wie sie reif werden, wegnehmen muß. Indessen verdienet das Winter-Obst doch allemal mehr Achtung, als die Sommerbirnen. Ausser, daß die Winterbirnen die andern am Geschmack weit übertreffen, so sind in Sommer und Herbst noch viel andere Früchte vorhanden, als Kirschen, Pfirschen, u. s. f. womit wir unsern Appetit nach Obst stillen können, dahingegen im Winter nichts als Birn und Aepfel vorhanden sind.

Verz


Verzeichniß
der Sorten von Birnen.

Im Heumonath werden reif:

1. Die Margareten-Birn, beym Quintinie, Blanquet musqué, in Engelland Green Chiffel, und in Holland, die frühe Zuckerbirn, ist die erste, so im Julio bey uns reif wird; jedermann kennt sie, und es ist unnöthig, sie zu beschreiben. Ihre Güte besteht bloß in ihrer zeitigen Reife.
2. Eben so ist es mit der Ritterbirn beschaffen, deren Reife bald darauf folget. Sie muß nicht zu lange am Baum hangen bleiben, weil sie sonst faulet; wie dann alle frühe Birnen der Fäulniß unterworfen sind. In Engelland heißt sie The windsor pear.
- 3) Die kleine gelbe Muscateller, an einigen Orten die Johannis-Birn genannt, in Frankreich Blanquet à la longue queue, oder Poire de perle, oder Musette d'Aujon. ist eine runde hellgelbe kleine Birn, mit einem langen Stiel, von der Muscatart.

4. Die

4. Die Kleine rothe Muscateller, le petit muscat, oder sept en gueule, ist klein, grün und röthlich, auch so bekannt, wie die vorige, wird schwächer und zeitiger am Spalier, als im Freyen.
5. Die Goldbirn, Lamiré, oder Blanquet rond, eine kleine, runde, gelb- und röthliche Birn, mit einem kurzen Stiel, gehöret zu den Früchten, die im Julio reif werden.
6. Die schöne Frauenbirn, Cuisse Madame, oder Poire de River, oder Poire de Fusée. in Engelland aber Jargonelle, ist mittelmäßiger Größe, und länglicht, gehet gerade nach dem Stiel zu, wo oben am Fleisch, worin der Stiel gleichsam gewachsen, ein Höcker, als ein Knie sich befindet. Dieses Fleisch am Stiel, wenn es gelb wird, bezeichnet die Reife der Frucht, welche alsdenn abgebrochen werden muß, so gegen Ende des Julii und Anfangs Augusts geschieht; sonst ist sie an Farbe grün gelblich, und roth gestreift, hat einen vollkommen guten Geschmack, und kann vor eine der besten Sommerbirnen gehalten werden. Der Baum trägt etwas späte.
7. Die Knieschelbirn, eine deutsche Frucht, kommt der schönen Frauenbirn ziemlich nahe, ist aber nicht so lang, sondern mehr gedrückt, und wenn sie gleich nicht so gut schmeckt, so passirt sie doch mit unter die guten Sommerbirnen, die eigentlich im August gegessen werden.

b

8. Die

8. Die Magdalenenbirn, Poire de Magdalene, oder Citron de Carmes, eine proportionirliche, meist runde und nicht gar zu grosse Frucht, weißlich gelb von Farbe, von einem starken Muscat-Geschmack, wird zu Ende des Julii und Anfangs Augusts gegessen, dauert nicht, und muß, ehe sie gelb wird, abgenommen werden.
9. Die Bocksbirn, Bourdon musqué, eine kurze, nicht gar zu grosse Frucht, gelb und roth von Farbe, wird zu eben der Zeit reif, und gehöret zu den mittelmäßigen Früchten.
10. Die graue Muscateller, Muscat fleuri, oder a la longue queue, erscheinet mit ihrer Reife zu gleicher Zeit, ist ebenfalls rund, und von mittelmäßiger Größe, von Farbe grau und grünlich, mit einem schmalen langen Stiel, und inwendig einen starken Kriech, wird zur Zeit der Reife etwas gelblich, und schmeckt besser, als die vorige.
11. Die große Muscateller, Muscat Robert, oder Poire d'Ambre, oder Poire à la Reine, oder Pucelle de Xaintogne, ist eine bey uns in Deutschland sehr bekannte Birn, länglicht, schön gelb und roth, von einem sehr starken Muscat-Geruch und Geschmack, dauert bis in August, der Baum ist wegen seiner besondern Blätter sehr kennbar, und träget reichlich. In Frankreich hat man eine grosse und kleine Sorte von dieser Muscateller, welche man Muscat Royal, auch
petit

petit Blanquet nennen. Solche aber heißt bey uns eigentlich die gelbe Orange.

Im August werden reif:

1. Die Eyerbirn, ist proportionirlich, wie ein Ey, grünlich und roth an der Sonnen-Seite, hat einen guten Weingeschmack, und doch etwas süßliches. Sie kommt ursprünglich aus der Schweiz.
2. Die Lorenzbirn, L'Aurate, oder Poire de S. Laurent, eine mittelmäßige etwas gedruckte Frucht, gelblich, grün, auch roth an der Sonnen-Seite, bisweilen mit etwas grauen Flecken, von säuerlichen Geschmack.
3. Die frühe Rothköpfigte, Rousselette hative, Poire sans peau, Fleur de Guigne, eine proportionirliche länglichte Birn, grün und dunkelroth, mit einem geraden langen Stiel, von angenehm säuerlichen und reizenden Geschmack.
4. Die Jungfernbirn, eine deutsche Frucht, ist eben nicht groß, aber sehr proportionirt und länglicht, von gelber Farbe, mit einem langen Stiel, der aus dem Fleische heraus gewachsen ist, wird, wie die vorigen, im Anfang des Augusts reif.
5. Die Zwiebelbirn, Oignonet, oder Amiréroux, oder Roi d'été, oder Poire de Chypre, ist von mittelmäßiger Grösse, rund, gelb und röthlich, wie eine Renette, mit einem kleinen
b 2
Stiel,

- Stiel, von guten Geschmack, und wird in der Mitte des Augusts reif.
6. Die Prinzessinbirn, Gros blanquet, eine deutsche Frucht, welche die Franzosen von uns bekommen haben, ist ziemlich groß, länglicht, auf der einen Seite gelb, und auf der andern etwas blässer, mit einem grossen einstehenden Auge, und einem krummen starken im Fleisch sitzenden Stiel, von angenehmen Geschmack, und von der Brechart, hat gemeiniglich etwas steinigtes an sich.
 7. Die Carminbirn, la Cramoisine, von proportionirlicher länglichter Gestalt, gelb und roth, mit einem geraden Stiel, ist besonders wohlschmeckend, und gehöret zu den guten Sommerbirnen.
 8. Die Prinzenbirn, Bellissime, oder Supreme, oder Figue musquée, wird von einigen unwissenden Gärtnern Franz-Madam oder Prinz-Madam genannt. Sie ist länglicht, gegen den Stiel zu spizig, gelb und roth, aber nicht so wohlschmeckend als sie schön aussieht.
 9. Die Maulbirn, Boucher, ist kurz, gedruckt, unten stark, und oben spizig, ganz citronengelb, mit einem aus dem Fleische stehenden starken Stiel, von einem etwas herben, doch süßlichen Geschmack, der unsrer Zuckeratenbirn ähnlich kommt.

10. Die

10. Die Rosenbirn, Epine Rose, ist rund, platt, bedrückt, wie eine Bergamotte, mit einem einstehenden ziemlich langen dünnen Stiel, gelb und roth von Farbe, und von einem guten Geschmacke, dauert bis in September.
11. Die Castenbirn, la Cassolette, Muscat verd, Depôt de Sillery, Tate ribeau, Verdette, eine kleine länglichte graue Birn, von eben nicht unangenehmen Geschmack, zu Ende des Augusts eßbar, wird leicht deg.
12. Die Pfalzgräfgen, eine bekannte deutsche Birn aus Böhmen, sieht der Kouffelette sehr ähnlich, ist aber grösser, auf der einen Seite dunkelroth, und auf der andern grünlich, mit rothen Zipfeln, von ungemein angenehmen Geschmack, und eine der besten Sommerbirnen, so zu Ende des Augusts reif wird.
13. Die Schasminbirn, Poire de Jasmin, von der Brechart, ist mittelmäßiger und proportionirlicher Grösse, hellgelb, und ein wenig röthlich an der Sonnenseite, mit einem nicht gar zu langen und besonders im Fleisch gewachsenen Stiel, woran man sie am besten kennet, hat einen süßlichen Geschmack.
14. Die Admiralsbirn, le Portugal d'été, Poire de Prince, ou d'Admiral, Finor d'Orleans, wird ebenfalls zu Ende des Augusts reif, sieht grün und dunkelroth aus, wie die Pfalzgräfgen, ist
 b 3 aber

aber grösser, und gedruckter, schmeckt auch nicht so angenehm, und wird leicht mehlig.

Im September werden reif:

1. Die Durstbirn, Coule soif, oder monille bouche d'été, oder Franc real d'été, oder Gracioli de Rome, oder Bonchretien d'été, ist kurz und gehet gleichsam Bandenweis, von ihren stark gewölbten Leib, spitzig nach den kurzen, dicken und aus dem Fleische stehenden Stiel zu, von Farbe gelblich, und rauh von Haut, sehr saftig von Geschmack, und kann unter die guten Birnen gezehlet werden.
2. Die Sparbirn, Epargne, Beau present, saint Samson, und in Holland die Brüsler Birn, oder Poire Madame, eine der besten Sommerbirnen, von ungemein angenehmen Geschmack, ist schmal und länglich, grüngelb, mit etwas braunen Flecken, glatt von Haut, hat einen aus dem Fleische stehenden Stiel, und ein kleines Auge.
3. Die gelbe Orange, Bergamotte, oder Orange musquée, auch orange doreé, und muscat royal, eine saftige und wohlschmeckende aromatische Birn, platt von Figur, und von Haut, wie eine grüne Orange, wird aber bey der Reife ganz gelb, und an der Sonnenseite schön roth, hat ein tiefes Auge, und einen mittelmässigen

Figur

figen herausstehenden Stiel, kann bis in die Mitte des Septembers gegessen werden.

4. Die Herrnbirn, Poire de Pape, ist länglicht, gelbgrünlich und etwas roth an der Sonnenseite, mit einem sehr fleischigten Stiel, schmeckt süßlich und nach Biesam, wie die grosse Muscateller, ist aber sehr saftig, und von der Brechart.
5. Die Sommer Bergamotte, Milan de la Beuvriere, hat die Gestalt einer Bergamotte, platt und rund, grün von Farbe, die bey der Reife etwas gelb wird, die Haut ist dicke, der Stiel ziemlich stark aus dem Fleische stehend, der Geschmack saftig und etwas süß, gehöret eben nicht unter die schlechten Birnen.
6. Die runde Muscateller, Robine, Muscat d'aout, Muscat d'averat, Poire de Honville, la Royale, eine runde, platte, schöne gelbe Birn, von der Brechart, und von glatter Haut, mittelmäßiger Grösse, mit einem langen dünnen Stiel, und ziemlich starken Auge, ist die beste von der Muscatart, und hat einen süßlichen Geschmack, der Baum trägt späte, und bekommt leicht den Krebs.
7. Die Franchipane, ist eine mittelmäßige hellgrüne Birn, mit einem etwas länglichten Stiel, der mit dem Fleisch in eins fortgeheth, das Auge, so meist heraus steheth, hat viel Blüte. Eine wohlschmeckende Birn, so wegen der hellgrünen

- nen Farbe, die gleichsam mit weißem Mehls-
staub bedeckt, sehr kenntlich ist.
8. Die Fürstliche, Bezy de la Motte, eine schöne,
grosse, länglichte, oben am Kopfe aber runde
Birne, gelb und roth, auch von gutem Geschmack.
9. Die rothbäckigte, Vermillon, eine schöne
ziemlich grosse länglichte, nach dem Stiel spiz-
sig zu gehende Birne, sieht unsrer Zuckeratens-
Birne sehr ähnlich, nur ist sie nicht so höckricht,
und das Fleisch inwendig nicht so gelb, sondern
weiß, schmeckt auch nicht so gut, aber sonst von
einer schönen gelb und rothen Farbe.
10. Die gesegnete Birne, mon Dieu, Poire be-
nite, Belle fertile, eine gelblichte an der Son-
nenseite etwas rothe Birne, mit einem geraden,
etwas langen Stiel, von einem saftigen, guten
Geschmack, wenn der Sommer heiß und die
Frucht reif ist, so gegen Ende des Septembers
geschieht. Der Baum, er stehe am Spalier
oder im Freyen, trägt ungemein reichlich, wel-
ches die Ursache des Nahmens ist.
11. Die Damenbirne, Cher à Dame, Dame ron-
de, Cher à fille, Milan rond, sieht der geseegne-
ten ähnlich, ist aber platter, auch röther und
brennender von Farbe, desgleichen auf der gel-
ben Seite mit röthlichen Tipfeln bedeckt. Das
Auge hat viel Blüte, und stehet etwas heraus,
der Stiel ist kurz, und hat an der einen Seite
mehr Fleisch als an der andern, schmeckt weit
besser

besser als die vorige, und kann mit unter die guten Birnen, die im September reif werden, und dauren, pafiren.

12. Die Junkerbirn, oder die rothköpfige, Rousselette, oder Perdreaux musqué, eine in Frankreich sehr bekannte Birn, welche unserer Pfalzgräfsen sehr ähnlich sieht, ist von mittelmäßiger Grösse, mehr lang als rund, auf der einen Seite grün oder graugelblich, und mit der andern dunkelroth, mit einem dicken, aus dem Fleische stehenden Stiel, von einem süßen aromatischen Geschmack, muß nicht zu gelbe auf dem Baum, sondern etwas grün abgebroschen werden. Geräth höchstammig besser, als am Spalier, muß auch einen sehr guten Boden haben. In Mex wird sie zum Einmachen in Zucker gebraucht.

13. Die Champagner Birn, Rousselette, der Rheims, unterscheidet sich von der Pariser, daß sie kleiner, anfangs grau und braun, und bey der Reife erst dunkelroth an der Sonnen, und gelb an der andern Seite aussieht, hat auch einen bessern balsamischen Geschmack, ist von der Schmalzart und saftig, dauert auch etwas länger. Der Baum will ebenfalls einen sehr guten Boden haben.

Quintinie hält beyde vor einerley Birn, als lein, sie sind bey uns wirklich unterschieden.

14. Die Josephsbirn, Salviati, Jargonelle, Poire de Joseph, Poire Monsieur, Orange brune. Eine länglichte Frucht, unten stark gewölbt, mit einem einstehenden Auge, grünlich von Farbe, mit braunen Tüpfeln untermengt, an der Sonnenseite aber roth, der Stiel ist stark, und sitzt etwas im Fleisch, welches einen süßlichen Geschmack hat, dergestalt, daß sie keine der schlechtesten Birnen im September ist.
15. Die grüne Orange, Orange verte, oder Orange tulipe, hat die Figur einer sehr grossen Orange, oder vielmehr Bergamotte, von grüner Farbe, und rauher Haut, welche bey der Reife gegen Ende des Septembers dunkelroth wird. Sie gehöret unter die mittelmäßigen Sorten, doch ist sie in der Wirthschaft, weil der Baum reichlich trägt, nützlich.
16. Die Brester Schmalzbirn, la fondante de Brest, l'inconnüe Chefneau, Finor d'Été. Eine vortrefliche Septemberbirn, von reizenden Geschmack, länglicht, grüngelblich, und an der Sonnenseite etwas roth. Ist vornemlich an dem Kopfe, der Bandenweise zusammen geht, und gleichsam eine doppelte Blüte hat, zu kennen. Sie dauert etliche Wochen, und der Baum kommt in trockenem besser, als in nassen Boden fort.
17. Die Ambrabirn, Parfum de Berni, eine meist runde Birn, mittelmäßiger Grösse, von
schön

schöner glatten grünlichen Farbe, die bey der Reife, gegen Ende des Septembers, etwas gelb wird, ist vom guten Geschmack.

18. Die Blutbirn, Sanguinolle, ist inwendig roth, als mit Blut untermengt, und wird deshalb beybehalten, wiewohl solche, wenn sie recht reif ist, eben so schlecht nicht schmecket.

19. Die Birn sonder Kern, Sans pepin, ist ziemlich groß, von runder Form, und gegen den Stiel gespitzt, die Schale rauh, von grünlichen Grund, mit braunröthlichen Flecken, so daß sie von weiten braungelb aussieht, das Fleisch ist milde, von ziemlichen Geschmack, hat einen kleinen Kriehs, und entweder keine, oder sehr kleine Kern, dauert nicht lange.

Koch = und Compots = Birne.

Im August und September.

1. Die große weiße Birn, le gros blanc, eine wohlgestalte, länglichte, gelbe Birn, wie eine beuré blanc, läßt sich zur Noth noch essen, ist aber besser zu Compots.

2. Die Thalbirn, la Vallée, oder Poire de liquet, ist fast eben so gestaltet, wird auch zu Ende des Augusts reif, nur ist die Haut rauher und hat grünlich braune Flecken. Ihre Größe und Fruchtbarkeit macht sie vor andern Kochbirnen achtbar.

3. Die

3. Die Corneliusbirn, ist länglicht, oben spizig, ganz gelb, und von der Sonnenseite etwas röthlich, der Stiel stehet schief aus dem Fleische, und ist stärker auf der einen Seite als auf der andern.
4. Die Bernhardinerbirn, eine ziemlich grosse, jedoch platt gedruckte Frucht, gegen den Stiel spizig, welcher gleichsam hohl im Fleische sitzt, ist grüngelblich, und etwas schmutzigroth, die Haut anben höckricht. Ihr herbes und hartes Fleisch dienet sehr gut zu Compots.
5. Die Honigbirn, Certeau d'été, eine ziemlich grosse, unten und oben spizige, in der Mitten aber gewölbte Birn, von rauher Haut, und gelber, mit kleinen braunen Tüpfeln besprengter Farbe. Ist in Compots besonders süsse, dienet auch zum Abbacken.
6. Die Zapfen- oder die Feigenbirn, ist sehr bey uns bekant, von länglichter Gestalt, wie eine Feige, aber gelb und roth.
7. Die Schmutzige, la Vilaine, eine länglichte Birn von bräunlicher Farbe, und an der Sonnen-Seite etwas roth, grob und herbe vom Fleisch, aber sehr gut zu Compots, wie sie sich dann auch zur Noth essen läßt, sie dauert bis im November.

Im October werden reif:

1. Die Englische, Poire d'Angleterre, ist länglicht

licht

licht und grünlich, mit einigen braunen Flecken, der Kopf gewölbt, geht spitzig nach dem ziemlich starken Stiele zu. Eine Birn vom saftigen und süßen Geschmack, die vieles von den Sucrévers an sich hat.

2. Die Zuckeraten, oder Malvasier = Birn, ist so bekannt in Deutschland, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Man kann sie nicht nur gut essen, sondern sie übertrifft auch alle andere Birnen im Abbacken. Die Franzosen haben sie, wegen ihrer Aehnlichkeit mit der Winter = Christbirn, Bonchrétien d'été genannt; wiewohl sie die Durst = Birn auch Bonchrétien d'été nennen. Allein, sie kommt in Frankreich eben so wenig, als der Borsdorfer = Apfel, fort, und ist gegen die unsrigen in keine Vergleichung zu ziehen. Der Baum muß in Freyen und an keiner Spalir stehen.

3. Die weiße Butter = Birn, Beuré blanc, oder Doyenné, oder Poire de S. Michel, oder Poire de neige, oder Citron de September, oder Bonne ente, ist bey uns sehr bekannt. Wenn sie in gutem trockenen Boden steht, hat sie mehr reizendes in ihrem Geschmack, als wenn sie in nassen wächst, da sie gemeiniglich wässrigt wird. Es giebt Jahre, da man sie so besonders schön findet, daß man sie vor eine ganz andere Art ansieht. Man muß sie etwas grünlich abbreschen, so dauert sie länger, sonst wird sie leicht meh-

mehlig. Der Baum trägt reichlich, und wird deshalb von den Gärtnern sehr geachtet.

4. Die Frießländische ist eine Art von der weissen Butter-Birn, und zuerst in Holland, in dem Dorfe Hallum, bekannt worden, daher sie auch dorten Hallemine bonne genannt wird. Sie ist ziemlich groß, länglicher Gestalt, etwas bauchicht, und nach dem Stiel zu spitzig, von glatter Haut, und hellgelber Farbe, hat ein derbes, aber saftiges Fleisch, von angenehmen Geschmack.
5. Die graue Butterbirn, Beuré gris, verd, rouge, d'oré, d'Amboise, Hambart und Poire de Vendôme, ist ebenfalls bey uns sehr bekannt. Nachdem der Baum gegen Mittag, oder am Spalir, oder im Freyen, oder im Trocknen, oder im Massen, auf einen Wildling oder Quits-ten-Stamm stehet, bekommt die Frucht verschiedene Farben, auch oft einen verschiedenen Geschmack, nach welchen man ihr verschiedene Nahmen gegeben hat, sie ist aber immer einerley. Quintinie schreibet ihr den zweyten Rang unter den Birnen zu, und jedermann kennet bey uns ihre Vortreflichkeit. Sie dauert bisweilen bis im November.
6. Die Hanebutten-Birn gleicht an Gestalt einer Hanebutte, nur daß sie grösser, von härter Schale und gelben feinen Fleische ist, aber doch den Hanebutten-Geschmack mit wenig Saft

Saft

Saft hat. Es wachsen ihrer 2. bis 5. auf einer Tragknospe. Am Rhein wird sie die Mispelbirn genannt.

7. Die Bergamotte. Man giebt zwar allen Birnen, die glatt, rund und grünlich sind, den Nahmen Bergamotte, mit dem Zusatz, vom Winter, Sommer und dergleichen; wenn man aber schlecht weg eine Bergamotte sagt, so versteht man allezeit die Herbstbergamotte, so einige auch die Holländische nennen. Dafern man die rechte Sorte bekommt, so muß man, mit Quintinie, zweifelhaft werden, ob die Bergamotte oder graue Butterbirn besser schmeckt; Allein, ich muß bekennen, daß man sie selten in Sachsen aufrichtig findet. Ob unser Klima macht, daß sie ausartet, kann ich nicht gewiß sagen; in ganz Niedersachsen aber ist sie nicht nur so schön, als in Frankreich, sondern auch mehr gäng und gebe, als irgend eine andere Herbstbirn, sie dauert auch dorten bis zu Weihnachten.
8. Die Schweizer-Bergamotte ist eben so gestalt, wie die Herbst-Bergamotte, nur daß sie mit gelb und grünen Banden wechselsweise gestreift ist, darvon sie auch den Nahmen hat; sie schmeckt aber lange nicht so gut, und wird nur ihrer besondern Farbe halber geachtet.
9. Die Zuckersüsse, Sucré verd, wird in Deutschland von den unwissenden Gärtnern, gemeinlich

glich die Ambrette genannt. Sie ist ungemeyn süsse und saftig, auch schmackhaft, ziemlich groß, mehr platt als länglicht, hellgrün von Farbe, mit kleinen braunen Zipfelgen, das Auge ist einwärts, und der Stiel kurz, dauert bis im December. Das Holz des Baums hat kleine Fäsergen wie Stacheln, dadurch einige verführet worden, sie für die Ambrette anzusehen.

10. Die lange grüne, verte longue, oder mouille bouche d'automne, eine schöne, proportionirliche, länglichte Birn, ganz grün, fein und glänzend von Haut, als ob sie laquirt wäre, welches sie hauptsächlich von der Ludwigsbirn unterscheidet, womit sie sonst häufig verwechselt wird. Sie ist auch von bessern Geschmack, dauert aber nicht so lange. Wo der Baum nicht in einen guten Boden steht, artet die Frucht aus, und wird unschmackhaft, auch leicht mehlig.

11. Die lange Schweizerbirn ist ebenfalls von der vorigen durch ihre grün und gelb gestreiften Banden unterschieden, wiewohl sie auch nicht denselben Geschmack hat. Die unwissenden Gärtner nennen sie die lange Schweizerbergamotte.

12. Die Birnsteinbirn, Rouffeline, ist etwas länglicht, von Farbe und Grösse wie die weisse Butterbirn, nur etwas rauher von Haut, und
der

der Prinzeßinbirn noch ähnlicher, sonderlich aber an ihren kurzen, starken und fleischigten Stiel kennbar, hat einen guten süßen Geschmack, und schickt sich sehr wohl zum Abbascken.

13. Die Maltheser, Poire de Malthe, oder Caillot rosat, oder Pera del Campo, eine länglichte, proportionirliche, gelb und rothe, schöne Birn, mit einem eben nicht gar langen, doch besonders dünnen Stiel, der aus dem Fleische heraus stehet. Sie schmeckt süßlich und aromatisch, wird zu Ende des Octobers reif.

14. Der Katzenkopf, Poire de Chat, eine braunroth grünliche Birn, länglicht wie ein Hüners Ey, mit einem dünnen aus dem Fleische stehenden Stiel, und einem besonders kleinern Auge, ist vom Fleisch zart und schmelzend, auch unter die guten Herbstbirnen zu rechnen.

Im November werden reif:

1. Die Ambrette, auch Jalousie, Trompe valet und Belle Gabrielle genannt, eine überaus schöne wohlschmeckende Birn, so wenig Gärtner in Deutschland unter ihren rechten Nahmen kennen. Sie ist hellgrün bey ihrer Reife, länglicht, aber unten breit, nicht so groß als eine Sucré verd, und hat bisweilen hie und da braune Flecke und einen gerade aus dem Fleische gehenden Stiel, dauert oft bis in December.

c

2. Die

2. Die Marcipanbirn, Petit oing, Bouvar, Rousselette d'aujourd, Amadonte, Merveille d'automne, auch Merveille d'hyver, ist ziemlich groß, dunkelgrün, mit schmutzigen Flecken, von Gestalt wie eine Sucré verd, schmeckt süß und herzhast, wird im Anfang des Novembers reif, und dauert bis in December.
3. Lansac, oder Dauphine, oder Licheffrion d'automne, auch Museat à la longue queue, ist eine runde Birn mit einem sehr langen schmalen Stiel, wird etwas gelb bey der Reife, so in der Mitte des Novembers fällt, schmeckt wie eine Bergamotte, nur hat sie ein wenig zusammenziehendes an sich, welches mehr bey denen, die in Schatten, als bey denen, die in der Sonne sitzen, bemerkt wird. Das Fleisch ist gelb und schmelzend, überhaupt eine vortreffliche Herbstbirn.
4. Die Martinsbirn, eine länglichte Birn, mittelmäßiger Grösse, grün von Farbe, und bey der Reife gelb an der Sonnen-Seite, von süßem Geschmack und einen starken Ambra-Geruch, muß, so bald sie zu riechen anfängt, nach einander weg gegessen werden, sonst wird sie ganz trocken, und verlieret ihren Saft, fängt auch an zu faulen. Diejenigen, so grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts; sonst dauret sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

5. Die

5. Die Jagdbirn, Leschasserie, oder Besy de Chassery, oder Besy de Landry, ist mittelmäßiger Größe, in der Mitten gewölbt, und an beyden Enden wie ein En, so, daß man sie nicht leicht auf den Kopf stellen kann. Das Auge steht haussen, die Haut ist rauh, höckricht, und dunkelgrün am Baum, wird aber bey der Reife helle. Sie hat einen geraden starken Stiel, der etwas im Fleische sitzt, angenehm vom Geschmack, dabey etwas weinreiches und doch süßes, dauret bis zu Ende des Januar.
6. Die Ungersche Birn, Chat brulé, ist ziemlich stark, länglich, proportionirlich, grün am Baum, und gegen die Mitte des Novembers gelb als eine Citrone, mit einer rauhen Haut und einem starken länglichten Stiel, von süßen, saftigen und herzhaften Geschmack, dauret bis Ende des Decembers.
7. Die Franzbirn, Sanit Germain, oder inconnu de la Fare, eine ungleiche, höckrichte, länglichte Frucht, die bey der Reife gelb wird. Sie schmeckt sehr angenehm, hat auch etwas citronsaftiges an sich, und ist überhaupt eine der schönsten Birn, die vom November an bis zu Ende des Jahrs, auch oft bis in Januar, gegessen werden kann. Auf einen Wildling, und in einem feuchten Boden, auch hochstämmigt, kommt sie am besten fort.
8. Die Weinbergsbirn, Poire de Vigne, oder

Demoiselle, ist schön, proportionirlich und länglicht, weder von der Brech- noch Schmalzart, sondern zwischen beyden, auch von gutem Geschmack, und gegen Ende des Novembers reif.

9. Die Amadotte, eine mehr breite als lange Birn, rauh von Schale und von röthlicher Farbe, ist ein wenig trocken, und hat einen Ambra-Geschmack, wird unter die mittelmäßigen Sorten gerechnet. Das Holz des Baum es ist stachlicht, und sehr gut, alle Arten von Schmalzbirnen darauf zu pflropfen.

10. Die Kayserliche, non commune des defunts, eine sehr grosse, unten starke, länglicht, nach dem Stiel spitzig zu gehende Birn, wird bey ihrer Reife, Ende des Novembers, gelb, und hat einen guten, etwas säuerlichen Geschmack, der dabey angenehm ist.

Koch- und Compot-Birnen im October und November.

1. Die Ritbirn, Angober, sieht der Beuré gris ähnlich, ist aber grösser, schmutzig gelb, mit bräunlichen Flecken, und sonderlich ihrer Fruchtbarkeit halber und ihres Nutzens wegen in der Wirthschaft vor andern sehr zu achten. Wenn sie sehr gross sind, nennet man sie in Holland Doppelte Ritbirnen.

2. Die Franciscaner = Birn, Poire de Saint Francois, ist ebenfalls gross und lang, von glatter

ter

ter Haut, und gelb bey ihrer Reife im November.

3. Die Dickstieligte, Grosse queuë, eine an ihren starken, dicken Stiel sonderlich kennbare Birn, ist mehr rund als lang, von saffrangelber Farbe, kann zur Noth medio Novembris gegessen werden, wird aber weit besser zu Compots gebraucht.
4. Die Kräuterbirn, Franc real, oder Finor d'Hyver, eine schöne, fast runde, wohlgestaltete Frucht von Zimmetfarbe und süßlichem Geschmack. Kann ebenfalls zur Noth gegessen werden, ist aber besser zu Compots zu gebrauchen.
5. Die Napolitanische ist eine ziemlich grosse, dunkelgrüne Birn, halbbrüchigt, und bloß zum Kochen oder Compots gut.
6. Die Speck- oder Schmerbirn, eine bey uns in Deutschland bekannte Frucht.

Im December werden reif:

1. Bergammotte Crassane, oder Beuré plat, eine sehr gedruckte Birn, grünlich von Farbe, die bey der Reife ein wenig gelb wird, so im December geschicht; der Stiel ist etwas lang, und sitzt tief im Fleisch, wie bey den Äpfeln, von zarten, saftigen, doch dabey etwas anziehenden Geschmack.
2. Die Markise, siehet der zuckersüßen sehr ähnlich

lich an Farbe und an Gestalt, nur daß sie unten breiter und platter ist, als ob es ein besonderer Kopf wäre, der sich gegen den krummen Stiel verlängert, das Auge stehet sehr im Fleische, welches angenehm, saftig und süßlich schmeckt. Der Baum will einen guten Boden haben.

3. Die Catherinen: Birn, la Mansuete, oder Solitaire, ist ursprünglich aus Engelland gekommen; eine ungleiche längliche Frucht, unten stark und oben spizig nach dem Stiel zu, grün und geblich durchscheinend, an der Sonnen-Seite aber röthlich. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und süß, aber etwas trocken, doch allemal eine köstliche Birn.
4. Die Ludwigs: Birn, Louise bonne, eine länglichte, hellgrüne Birn, sonderlich ein wenig breit oben am Stiel, welcher kurz aus dem Fleische heraus stehet, und solches ist innwendig weiß und grünlich, überhaupt eine gute Birn, die vom December an bis zum Februar dauret. Der Baum trägt ungemein reichlich, und es giebt manches mal sehr grosse Birnen auf einerley Baum, die besonders schmackhaft sind; Es kommt aber viel auf den Boden an, und überhaupt sind die auf hochstämmigten besser, als am Spalier.
5. Meister Hänßgen, Messire Jean gris oder blanc, eine proportionirliche Birn, wie eine
Para-

Paradiesbirn, wird bey der Reife, in der Mitte des Decembers, etwas gelb; ist von gutem Geschmack und von der Brechart, hat einen grossen Kriebß und grosse Kerne.

6. Der Winter-Dorn, Epine d'hyver, auch merveille verte longue, oder mouille bouche d'hyver, sieht der Ludwigsbirn sehr ähnlich, nur daß sie oben spitzig nach dem Stiel zu gehet, der gerade aus dem Fleische wie ein Stachel heraus stehet. Sie hat einen süßen, saftigen und ein wenig aromatischen Geschmack, und ist von der Schmalzart. Sie bekommt fast alle Jahr vom Mehlthau schwarze Flecken, und es geschicht selten, daß man reine Früchte bekommt; aber der Baum will vor allen andern einen starken, fetten Boden haben. Sie dauret bis in Februar.

7. Die Paradiesbirn, la Virgoulée, von einem Dorfe in Limousin, wo sie die Marquise von Chambert gezogen, und nach Paris gebracht hat, deswegen sie auch Chambrette genannt wird; sie heisset auch in andern Provinzen Bajalef und Poire de Glace, ist die schönste und schmackhafteste Birn in Deutschland. Denn obwohl die Franzosen der Winter-Christbirn den ersten Rang geben, so kann doch dieß nur eigentlich in der Provence, und nicht einmal in der Pariser Gegend, gelten, wo sie lange nicht so gut, als dorten, schmeckt. Diese Pa-

Paradiesbirn ist wohlgestalt, länglicht, mit einem dicken, nicht zu langen Stiel. Sie wird zwar grün abgenommen, bekommt aber bey der Reife eine goldgelbe Farbe; desgleichen ist das Fleisch gelb, und schneidet sich wie Butter. Sie muß sorgfältig aufgehoben werden, und weder auf Stroh, noch an einem feuchten dumpfigten Ort liegen, denn sie nimmt allen Geschmack und Geruch an sich. Es giebt Jahre, da man sie noch im Februar isset.

8. Die Winter-Zonigbirn, Besi de Caissoy, eine eben nicht grosse Birn, mit braunen Flecken, das übrige wird bey der Reife gelb. Sie hat einen süßen Geschmack, und gehöret unter die mittelmäßigen Früchte, zumal da sie mit der Paradiesbirn zu gleicher Zeit kommt.

Roch- und Compot-Birnen im Decemb.

1. Die Spanische Christbirn, Bonchretien d'Espagne, ist ziemlich groß, lang, und spizig nach dem Stiele zu, gelb und schön roth bey ihrer Reife medio Decembers, und grau getipfelt. Kann zur Noth gegessen werden.
2. Die Erzherzogliche, L'archiduc, eine unten starke und oben spizige Birn, mit einem kurzen Stiel, wird ebenfalls schön gelb und roth, ist über und über getipfelt, schneidet sich wie eine Kürbe, und kann vor andern gut zu Compots gebraucht werden.

3. Meis

3. Meister Marten, Martin sec, von Gestalt wie die Brester Schmalzbirn, von Farbe hellbraun wie Zimmt, wo das gelbe durchscheinet, wird ein wenig röthlich bey der Reife, kann zwar zur Noth gegessen werden, ist aber besser zu Compots.
4. Die Kummelbirn, Besidery, ist mehr rund als lang, ganz gelbe bey ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiel, der im Fleische sitzt, schmeckt sehr nach Kummel und etwas herbe, wird am besten zu Compots gebraucht.
5. Der goldene Hans, Mesire Jean doré, eine ziemlich grosse, helbraune Birn, da das gelbe durchscheinet, wie Meister Marten, aber viel grösser, und unten am Kopfe breiter, hat ein tiefes Auge, und einen im Fleische sitzenden Stiel. Ist eine der schönsten Compotbirnen.
6. Der Hasenkopf oder Schafsnase, eine bekannte deutsche Kochbirn. Der Baum unterscheidet sich mit seinen Blättern vor allen andern Bäumen.
7. Die Davidsbirn, Catillac, eine sehr grosse, unten besonders breite, und oben spizig nach dem Stiel zugehende Birn, dauert den ganzen Winter über, und ist sonderlich in Provence berühmmt.

Im Januar, und in den übrigen Wintermonaten können gegessen, gekocht und zu Compots gebraucht werden:

1. Die Winter-Christbirn, Bonchretien d'Hyver, wird in Frankreich, und von Quintinie, vor die fürnehmste und beste Birn gehalten, hier zu Lande ist sie mittelmäßiger Grösse, und sehr ungleich, wird im Januar, bisweilen auch erst im Februar gelb, dann und wann mit einigen rothen Streifen; bey ihrer völligen Reife kann man sie ganz wohl roh essen, doch schmeckt sie, in Scheiben geschnitten, mit Citronensaft und Zucker, noch besser.
2. Die Orleansche Christbirn, Bonchretien d'Orleans, oder de Provence, ist noch einmal, ja oft doppelt grösser, als die vorige, aber eben so ungleich an Gestalt, auch gelb und roth an Farbe bey ihrer Reife, wird aber niemals bey uns so reif, als in Frankreich, und es muß ein heisser Sommer seyn, wenn man sie in Scheiben geschnitten, mit Citronen und Zucker, roh essen kann. Allein zu Compots ist sie allemal unvergleichlich.
3. Die Dreykönigs-Birn, Martin Sire, Ronville, oder Hocrenville, sieht der Junkerbirn sehr ähnlich, der Leib aber ist an einer Seite stärker, als an der andern, und gelb von Farbe, mit rothen Streifen, glatt von Haut, wie
eine

eine Atlasbirn. Von der Brechart und vom süßen, biesamhaften Geschmack. Im Januar und Februar eßbar.

4. Die Colmar, auch Poire Manne, oder Bergamotte tardive. ist länglicht, wie eine Ludwigsbirn, wird aber bey der Reife gelb und roth, hat einen kurzen Stiel, und gelbes Fleisch, wie die Paradiesbirn, vom Geschmack ist sie saftig und angenehm. Eine gute Winterbirn, dauert bis in März.
5. Die Winter-Bergamotte, Bugi, oder Bergamotte de Soulers, oder de Paques, oder la Grilliere, ist eine mittelmäßige runde Birn, schmutziggrün von Farbe, mit einem geraden, etwas langen Stiel, hat einen besonders grossen Kriech, und schmeckt sehr gut, saftig und süß, kann den Winter über gegessen werden.
6. Die Winter-Citrone, Citron d'Hyver, oder Royale d'Hyver, von Gestalt und Farbe als eine Citrone, mittelmäßiger Grösse, hart und steinigt vom Fleisch, aber doch vom guten süßen und zugleich aromatischen Geschmack. Das Holz des Baums ist besonders stark und stielzig. Die Frucht dauert bis in April.
7. Die Augustinerbirn, Saint Augustin, Poire de Pise. Angeliquee de Bourdeaux, Saint Martial, ist der Winter-Citrone sehr ähnlich, wiewohl sie auch der Paradiesbirne nahe kommt, von citrongelber Farbe, über und über getipfelt,
und

- und an der einen Seite etwas röthlich. Der Stiel sitzt tief im Fleische, saftig, aber doch etwas strenge vom Geschmack, und muß sehr reif seyn, wenn man sie mit Vergnügen essen soll.
8. Die Fastnachtsbirn, Besy de Chaumontel, Beure d'Hyver, oder St. Lezin, sieht der Franzbirn, oder Saint Germain sehr ähnlich, gelb, mit bräunlichen Flecken. Ist eine Schmalzbirn, vom unvergleichlichen Geschmack, und noch besser, wie eine Saint Germain, wird im Februario reif, und dauert bis in April, kann aber keinen Frost vertragen.
9. Die Cartheuser- oder Carmeliterbirn ist platt, grau, mit grossen braunrothen Flecken, als wenn sie darauf gemahlt wären, wird bey der reife etwas helle, hat einen ziemlich annehmlichen, doch dabey strengen Geschmack.
10. Die Pfingstbirn, Portail, mehr lang als rund, grünlich, mit schmutzigen Flecken und kleinen Stiel, das Fleisch ist gelblich, fast wie eine Paradiesbirn, schneidet sich auch eben so gut, und von unvergleichlichem Geschmack, dauret bis Pfingsten.

Folgende Sorten dienen zu Compots und zum Kochen:

1. Die Pfundbirn, Gros rateau, Poire d'Amour, Poire de Thresor, eine sehr grosse, lange Birn,
dun

dunkelgrün und braunroth, rauh von Haut, mit einem kurzen Stiel, und tiefen Auge.

2. Die Doppeltblüte, Double fleur, ist an den gefüllten Blüten zu kennen. Ebenfalls eine grosse Birn, mit einem geraden langen Stiel, glatten Haut, gelb und roth, verlieret die Farbe, wenn man sie oft anrühret, und wird schmutzig.
3. Die Biesambirn, Gros Musc, oder Orange musquée, d'Hyver, ist rund, grün und gelb, hat ein grobes Fleisch, und einen Biesam-Geschmack, dabey saftig.
4. Die Kanelbirn, Donville, ist ziemlich groß und länglicht, von Zimmtfarbe, eine unvergleichliche Compotbirn, heist auch in Frankreich: Rousselette d'Hyver, Calot, Poire de Province.
5. Die Weynachtsbirn, sieht der Jagdbirn sehr ähnlich, ist aber hart vom Fleisch. Eine schöne Kochbirn, und der Baum, wenn er hochstämmig, trägt ungemein reichlich.
6. Die Schäferbirn, Pastorelle, oder Musette, ist mittelmäßiger Grösse, wie eine Pfalzgräfschen, mit einem krummen im Fleische stehenden Stiel, wird bey der Reife grüngelb, mit rothbraunen Flecken vermengt, und ist ein wenig feuchte, das Fleisch ist milde, und schmecket etwas säuerlich, von der Schmalzart.
7. Die Winter-Muscatteller, Muscat allmand, ist länglicht, von mittelmäßiger Grösse, glatter

ter

ter Schale, von Zimmtfarbe, und roth an der Sonnenseite, das Fleisch ist milde und schmelzend, dabey aromatisch,

8. Die Atlasbirn, Satin verd, eine runde Frucht, gelb und glatt von Haut, die wie Seide glänzet. Eine Butterbirn, vom ziemlichen Geschmack, kann zur Noth roh gegessen werden.

Wer nicht mehr als zwey Duzend Birnen in seinen Garten pflanzen kann, der nehme

- 1. schöne Frauenbirn,
- 1. Prinzessinbirn,
- 1. Rosenbirn,
- 1. Spaarbirn,
- 1. Pfalzgräfsen,
- 1. Franchipane,
- 1. Brestler Schmalzbirn,
- 1. weisse Butterbirn,
- 2. graue Butterbirnen,
- 1. Bergamotte,
- 2. Ambretten,
- 1. Lansac,
- 2. Franzbirnen,
- 1. zuckersüsse,
- 1. Catherinenbirn,
- 2. Paradiesbirnen,
- 1. Winter-Christbirn,
- 2. Fastnachtsbirnen,
- 1. Pfingstbirn,

Wer

Wer aber 4. Duzend setzen kann, der
nehme

1. Ritterbirn,
2. schöne Frauenbirnen,
1. Prinzessinbirn,
1. Rosenbirn,
1. Pfalzgräfsen,
1. Durstbirn,
2. Spaarbirnen,
1. gelbe orange,
1. Franchipane,
1. Champagner,
1. Josephsbirn,
2. Brester Schmalzbirn,
1. Englische,
1. weisse Butterbirn,
2. graue Butterbirnen,
2. Bergamotten,
1. zuckerfüsse,
3. Ambretten,
1. Marcipanbirn,
1. Lansac,
1. Jagdbirn,
1. Ungerische,
3. Franzbirnen,
1. Bergamotte Crassane,
1. Markise,
1. Cathrinenbirn,
4. Paradiesbirnen,

1. Wein

1. Winter = Christbirn,
1. Colmar,
1. Winter = Bergamotte,
3. Fastnachtsbirnen,
1. Cartheuser,
2. Pfingstbirnen.

Wer mehr braucht, kann auf gleiche Weise verfahren, und die guten immer verdoppeln.



Von den Äpfeln.

Ich komme nun zu den Äpfeln, woben ich hauptsächlich anzumerken finde, daß wir solche weit besser in Deutschland, als in vielen andern Ländern, haben, sonderlich besser, als in Frankreich; ohngeacht daselbst sehr viele und verschiedene Sorten gefunden werden. Alle Äpfel, so in der Normandie zum Äpfel- oder Obst-Wein gebraucht werden, heißen Cyder-Äpfel, und nur die graue Renette wird daselbst vorzüglich geachtet.

Ich

Ich gestehe, daß wir auch hier in Deutschland sehr viel schlechte Sorten haben, welche zu beschreiben sichs nicht der Mühe lohnet. Indessen wäre doch zu wünschen, daß man auch hier, sonderlich in der Niederlausitz, Obst = Wein zu machen anfienge. Vielleicht kommen wir mit der Zeit noch dahin, zumal wenn der Landmann, der bisher meistens nur Pflaum = Bäume gepflanzt, die zwar gleichfalls ihren vielfältigen Nutzen in der Wirthschaft haben, Birn = und Aepfel Bäume in seinen Garten und auf den Wegen zu setzen und zu warten angewöhnt wird. Die Pflanzung und Vermehrung der Obstbäume ist zwar durch verschiedene Landes = Gesetze aufs ernstliche anbefohlen, aber es wird wenig darauf geachtet.

Die Aepfel können nach ihrer Figur in platte und in länglichte eingetheilet werden, zu den platten rechne ich auch die runden. Eine andere Eintheilung weiß ich nicht anzugeben, und ich muß zuvor sagen, daß man
 d die

die Aepfel-Sorten noch schwerer aus ihrer Beschreibung kennen lernen kann, als die Birnen. Es würde allerdings sehr nützlich seyn, wenn sich jemand die Mühe geben wollte, von jeder Art des Obsts uns eine genaue Zeichnung mit ihren wahren Farben, in Kupfer gestochen und illuminirt, zu liefern; Es müßte aber besser als die Sammlung des Herrn Knoops ausfallen, und dem Werke des Herrn Duhamel nahe kommen, dem jedoch die Farben, als das vornehmste, fehlen. Die Nürnberger Künstler würden hiezu am geschicktesten seyn, sie haben uns von Insecten, Schmetterlingen, Vögeln und Blumen mit Farben schöne Werke geliefert, auch in der Sammlung von Blumen, einige Arten von Früchten eingeschaltet, die sehr wohl gerathen sind.

Indessen, bis solches geschieht, muß man sich mit der Beschreibung begnügen.

Ich will nur noch erinnern, daß überhaupt die Aepfel am besten auf hochstämmigten oder Zwergbäumen fortkommen. Es sind
bloß

Bloß die englischen Pippings, oder die Taubens
 Aepfel und einige wenige andere, die mit Vor-
 theil ans Spalier gesetzt werden können, wel-
 ches wir allemal der Beschreibung angemerkt
 haben.

~~~~~

## Verzeichniß der Aepfel-Sorten.

=====

### Sommer- und Herbst-Aepfel.

1. Der Margareten- oder Magdalenen-Aepfel  
 ist mittelmäßiger Größe, blaßgrün an der ei-  
 nen und blaßröthlich an der andern Seite, von  
 ziemlich guten Geschmack, hält sich aber nicht  
 lange. Er kommt aus Engelland, ist einer  
 der frühzeitigsten Aepfel, und kann an Spas-  
 lier gesetzt werden.
2. Der frühe weiße Aepfel, Passe pomme blanche,  
 ist ein wenig lang, hellgelb, und an der Son-  
 nen-Seite röthlich, ganz weiß vom Fleische,  
 und wird bald mehlig. Der Baum, wenn  
 er hochstämmig, trägt reichlich.
3. Der frühe rothe, oder die Sommer-Cal-  
 ville, ist ebenfalls länglicht, weißroth, und nur  
 ein wenig gelblich, das Fleisch ist ebenfalls un-  
 ter der Schale röthlich, wie die Winter-Cal-  
 ville.

vile. Der Baum wächst niemals stark, und kann an Spalier gesetzt werden.

Man hat auch einen frühen rothen Apfel, der nicht inwendig roth ist, er gehöret aber unter die gar schlechten Sorten.

4. Der Rosen-Apfel ist von mittelmäßiger Größe, schön roth und gelb von Haut, aber bey der Blüte oder bey dem Auge ein wenig eckigt und weiß vom Fleische, von gutem Geschmack.
5. Der gestreifte Rosen-Apfel ist weit grösser, auch länglicht, und nicht so roth, sondern mehr gestreift, aber ebenfalls weiß vom Fleische und gut vom Geschmack.
6. Der gelbe Leder-Apfel, Rambour franc, ist hellgelb, und an der Sonnen-Seite ein wenig schön roth gestreift, ganz glatt von Haut, sonst wohlgestalt, doch etwas platt, hat einen kurzen Stiel.
7. Der rothe Leder-Apfel, Rambour d'Orleans, ebenfalls ein wohlgestalter glatter Apfel, braun und roth, wird gegen Ende des Septembers reif, und hat einen guten Geschmack.
8. Der Jerusalems-Apfel, Passe pomme d'Automne, oder pigeon panachée, ist von mittelmäßiger Größe, proportionirlich wie ein Er, grüngelblich und rothgestreift an der Sonnen-Seite. Die Blüte am Auge steht oben heraus.
9. Der Quitten-Apfel kommt eigentlich aus Engelland, ist nicht groß, und von Gestalt wie eine Quitte, sonderlich nach dem Stiel zu, gelb und

und

und röthlich, von besonders gutem Geschmack, im September eßbar. Kann an Spalier gesetzt werden.

10. Der Silberling, ein grosser platter Apfel, dabey etwas rund, mit einem tief einstehenden Auge, glatt und gelblich, mit sehr wenig rothen Streifen, hat ein besonders kleines Kern-Gehäuse.

11. Der Hiefen, Toppfen, oder Cardinals-Apfel, kommt aus Holland, und ist mittelmäßiger Grösse, länglicht, glatt und blutroth, mit weissen Töpfeln, auf der einen gelb gestreift, aber an der andern Seite, und oben bey dem Auge, grünlich, hat einen weinreichen Geschmack.

12. Der Abrahams-Apfel, Drue Parmain, ist schön rund, fast ganz roth, und nur ein wenig grüngelblich, so durch scheint, hat ein kleines eingebogenes Auge, um welches herum der Kopf eckigt, das übrige aber alles glatt ist, das Fleisch sieht grünlich aus, und hat einen guten feinen Geschmack.

13. Der Atlas-Apfel, Pomme Satin, ist hellgrün, glänzend, meist rund, vom Fleische schön weiß, und vom reizenden angenehmen Geschmack, zwischen süß und weinsauer, wird zu Ende des Septembers reif, und dauert bis Weennachten.

14. Der Biesam-Apfel, oder Köberling, ein engländischer Apfel, Aromatick-Pipping, ist mittelmäßiger Grösse, etwas länglicht, an der Sonnen-Seite schön roth, sonst dunkelgelb, feste

festes vom Fleisch und von aromatischen angenehmen Geschmack, dauret ebenfalls bis Weynachten.

15. Der Citronapfel, ist eben nicht lang, auch nicht platt, schön gelb von Farbe, bisweilen ein wenig röthlich gestreift, hat ein mürbes Fleisch und schmeckt ziemlich gut.

16. Der Prinzenapfel oder Herbst-Streifling, Paramain, ist ziemlich groß und länglicht, oben am Kopfe eckigt, schön gelb mit rothen Streifen, vom angenehmen Geschmack, wird in der Mitte des Octobers reif, dauret aber nicht lange.

17. Der grüne Klapperapfel, ist länglicht, oben eckigt, sonst aber glatt, grün von Farbe, bisweilen ein wenig roth geflammt, hat einen besonders dünnen Stiel, wird in der Mitte des Novembers reif, und sodann etwas gelb, dauret bis Weynachten.

18. Der Paradies-Apfel, ein wohlgestalter ungemeyn schöner gelb und rother Apfel, als wenn er von Wachs gemacht wäre, hat ein mürbes weiches Fleisch, aber doch ein besseres Ansehen als Geschmack.

### Winter : Aepfel.

1. Die rothe Calville, oder der Sinnbeer: auch Erdbeerapfel, ist länglicht, eckigt und ganz roth, sogar, daß inwendig auch das Fleisch unter der Schale röthlich aussieht. Er hat ein so weites Kerngehäuse, daß die Kerne, wenn  
die

die Frucht reif wird, und man sie schüttelt, klappern, schmeckt übrigens sehr angenehm, und kann vom October bis in Februar gegessen werden.

2. Die weiße Calville, wird von einigen auch der Quittensapfel genannt. Er ist noch eckiger als der rothe, länglicht und ganz hellgelb, selten ein wenig röthlich, und noch vom bessern Geschmack als der vorige; man kann ihn den ganzen Winter über essen.
3. Der Englische Pipping, Reinette d'Angleterre, oder Non pareil, ein schöner, nicht gar zu grosser Apfel, schmutziggelb, ein wenig röthlich, und dabey fein getipfelt, wird selten eher als im Januar reif, dauert aber bis im May. Einer von den besten Aepfeln. Ist gut am Spalier.
4. Die Schafsnase, Guilderling, haute bonté, ein bey uns bekannter Apfel, länglicht, oben spizig stumpf und eckigt, von ganz weißlicher Farbe und glatten Haut, sehr gut von Geschmack.
5. Der Hechtapfel, ist schön und wohl gestalt, etwas länglicht, doch bisweilen rund, hellgrün, mit dunkelrothen Streifen oder Flammen, dauert bis Ende des Februars, und hat einen saftigen reizenden Geschmack.
6. Der Ananasapfel, ist länglicht, schön gestalt, wie ein grosser Taubenapfel, aber die Blüte sitzt weit tiefer im Kopfe, von Farbe schön roth, auf goldgelben Grund, über und über weiß getipfelt,

tipfelt, mit einem dünnen Stiel, hat einen besonders guten Geschmack, und kann schon im Herbst gegessen werden.

7. Der Königsapfel, Parmain Royal, ein besonders schöner wohlgestalter Apfel, davon einige länglicht, einige platt sind. Er ist goldgelb und allenthalben schön roth gestreift, oben bey der Blüte hohl, ohne Ecken, wie ein Borsdorfer, hat ein gelbes Fleisch, und einen sehr angenehmen Geschmack, dauret den ganzen Winter durch.
8. Der Borsdorfer, ein deutscher, Sächsischer Apfel, hat von dem Dorfe Borsdorf seinen Namen. Er übertrifft an vielfältigen Nutzen fast alle andere Arten von Aepfel, und ist nicht nur von sehr angenehmen vortreflichen Geschmack roh zu essen, sondern dienet auch zu Compots, zum Braten, zum Backen, dauret den ganzen Winter über. Nur Schade, daß der Baum sehr späte trägt. In Frankreich, wo er aber immer ausartet, und mit den unsrigen in keine Vergleichung kommt, nennet man ihn Postophe. In Böhmen, wo er sehr gut fortkömmt, wird er Masanske, das ist, der Meißnische, genannt.
9. Die Renette. Eigentlich giebt es nur zweyerley Arten von Renetten, die gelbe und die graue und von ihnen kommen alle übrige Arten her, worunter doch einige sind, die nunmehr, besonders fortgepflanzt zu werden, verdienen.

Die

Die erste ist also die gelbe oder weiße Renette, von einer etwas länglichten Gestalt, oben bey der Blüte ein wenig eingebogen, schön gelb von Farbe, und über und über grünlich fein gestipfelt, vom überaus angenehmen Geschmack.

10. Die Champagner Renette, auch Reinette d'Orleans, hat eben dieselbe Gestalt, nur, daß sie mehr goldgelb aussieht, schmeckt auch weit besser, und dauret so lange, bis man wieder Aepfel hat. Sie ist unter allen Renetten die beste.

11. Die Gold-Renette unterscheidet sich von den vorigen, daß sie goldgelb und schön roth aussieht, wie ein Borsdorfer Aepfel.

12. Die rothe Renette, hat die Gestalt wie die andern Renetten, nur daß sie roth, aber gänzlich wie die übrigen grünlich gestipfelt ist, schmeckt sehr gut, und dauret bis Pfingsten. Man muß sie nicht mit dem rothen Taubenapfel verwechseln, welcher keine Zipfel hat.

13. Die graue Renette, sieht grünlich bräunlich und schmutzig aus, hat auch ein grünlich Fleisch, welches besonders angenehm schmeckt. Der Baum wird stark, und trägt reichlich, manchmals auch sehr grosse Früchte. Man braucht diesen Aepfel gern zu Compots, noch lieber aber, Aepfelgallert davon zu machen.

Alle die übrigen Sorten, welche von den Gärtnern angegeben werden, als: Reinette couleuvre, Reinette platte, Reinette verte, Reinette grise double, Reinette rayée, Reinette ron-

de, Reinette d'hyver sucrée, Reinette noire, Reinette sicilienne, Reinette de brétagne, Grosse Reinette, Reinette nain, Reinette franche, Reinette grise de Champagne, Reinette de sorgvliet, Reinette d'Aizerna, Reinette de Montbron &c. kommen theils von der Gegend, theils von dem Stamm, worauf sie gepflanzt worden, theils von andern Umständen her, dergleichen Veränderungen sich eben auch bey uns in Deutschland, und bisweilen bey den Früchten auf einem und eben demselben Baume, finden.

14. Der gold Pipping, ein Apfel, der mit dem Borsdorfer und der Renette um den Vorzug streitet, auch von einigen denselben wirklich vorgezogen wird. Es ist eine den Engelländern eigene Frucht, die aber hier bey uns recht gut fort kommt, nur muß der Baum in einem guten Boden stehen, und auf einen Holzapfelstamm gepfropfet seyn. Er thut auch am Spalier gut. Seine Farbe ist schmutzig goldgelb und etwas röthlich an der Sonnenseite, wenn er klein bleibt, wie dieß auf einem Holzapfelstamm geschieht, so schmeckt er besser, als die grossen auf Wildlingen gepfropften oder geimpften Äpfel. In Frankreich ist er auf diese Weise verschiedentlich ausgeartet, und wird unter dem Nahmen drap d'or, und dergleichen verkauft.

15. Der Söt Pipping, oder der holländische, ist etwas grösser, als der vorige, ganz grau,  
und

und an der Sonnenseite ein wenig dunkelroth, schmeckt besonders süsse, wie Zucker, und dauert den ganzen Winter durch.

16. Der Kant- oder Sternapfel ist oben bey der Blüte wie ein Stern gebildet, auch eckigt, als ob er von Banden zusammen gesetzt wäre, sonst platt, von Farbe gelb und roth, auch vom Geschmack angenehm. Der Baum will einen guten Boden haben.

17. Der Paulinerapfel ist groß, mehr länglicht als platt, hellgrüngelb, und sehr wenig röthlich an der Sonnenseite, mit einem oben zugezogenen Auge, und sehr kurzen, dünnen, tief im Fleisch sitzenden Stiel, daher er auch in Frankreich courtpendu blanc genannt wird.

18. Der Pfundapfel ist besonders groß, gemeinlich länglicht, doch giebt es auch deren, die platt sind. Auf dem Baum ist er ganz grün, wird aber gelb, und bisweilen ein wenig röthlich bey der Reife. Man kann ihn zwar roh essen, er ist aber besser zu Compots und zum backen zu gebrauchen.

19. Der Zimmtapfel hat keine Zimmtfarbe, sondern ist grüngelblich, und roth bey der Reife, mit einer ziemlich starken Blüte, die sehr wenig eingebogen ist. Hat einen safrigen und aromatischen Geschmack.

20. Der Kayserapfel, Gros Faros, ist groß, anscheinlich, mehr lang als platt, glatt von Haut, grüngelb von Farbe, mit rothen Streifen, hat  
ein

- ein weit einstehendes Auge und einen kurzen dicken Stiel.
21. der weiße Taubenapfel, Pigeon blanc, ist wohlgestalt, etwas länglicht, von sehr glatter, glänzender Haut und hellgelber Farbe, bekommt bisweilen auf der Sonnenseite rothe Flecken, hat ein festes Fleisch und guten Geschmack.
22. Der rothe Taubenapfel, Pigeon rouge, von eben der Gestalt und Grösse, nur das er ganz rothglänzend ist, und sehr wenig gelbes hat. Er schmeckt auch eben so gut als der weiße.
23. Der Castanienapfel, Violette, ist mittelmäßiger Grösse, zwischen platt und rund, von Farbe wie eine Castanie, nur ein wenig grünlich auf der einen Seite, auch grünlich vom Fleische, sonst vom guten süßlichen Geschmack.
24. Der Kurzstieligte, Courpendu. Man hat diesem Apfel den Namen besonders gegeben, obwohl andere Äpfel eben so einen kurzen, ja oft noch kürzern Stiel haben, denn hier ist er so dünne als kurz. Er heißt in Frankreich auch Bardin und Fenouillet rouge, ist etwas groß, auf der einen Seite mit ganz dunkelrothen Streifen, und auf der andern Seite schmutzig, auch mit einem sehr tief im Kopfe stehenden Auge. Er hat einen angenehmen süßlichen Geschmack, muß aber nicht zu zeitig abgenommen werden, sonst wird er unschmackhaft.
25. Der rothe Guilderling, von mittelmäßiger Grösse, dunkelroth, und ein wenig grün, mit einem  
einem

- einem oben zusammen gezogenen kleinen Auge, und sehr kurzem Stiel, schmeckt wie ein Stetiner.
26. Der Fenchel- oder Anisapfel ist klein, ziemlich rund, und kann, wegen seiner grauen schmutzigen Farbe, leicht mit einer grauen Kernette verwechselt werden. Er hat eine rauhe Haut, tiefen Stiel, und riecht, so lange er frisch ist, etwas nach Fenchel.
27. Der Frauenapfel ist wohlgestalt, wie eine Kernette, mittelmäßiger Grösse, grün und ein wenig röthlich an der Sonnenseite, schmeckt eben nicht übel.
28. Der Moscowiterapfel, Pomme de Glace, ist groß und spizig gegen den Kopf zu, mit einem starken tief einstehenden Stiel, und einem kleinen Auge. Die Haut glänzet, und ist hellgrün, wird bey der Reife aber weißlich, und an der Sonnenseite gelb, mit einigen rothen Flecken, ist über und über getipfelt.
29. Der Api-Apfel, eine Italienische Frucht, klein und hart, schön roth und gelb, muß mit der Schale gegessen werden, als welche sehr zart ist. Er schmeckt indeß bey uns nicht so besonders, wird aber deswegen geachtet, weil er sehr lange dauret und niemals deg wird. Man hat deren zweyerley, davon die eine Sorte weit größer, als die andere ist, und dem Paradiesapfel nahe kommt. Er wird auch der Trauben- oder Bollenapfel genannt, weil er in Haufen auf den Zweigen sizet; Einige nennen ihn sehr übel  
den

den Jungferapfel, denn dieser ist eine schlechte Frucht, und von keinen andern Werth, als daß er schön gelb und roth aussieht.

30. Der Stetiner Apfel ist so bekannt, daß dessen Beschreibung vergeblich seyn würde.

Ich übergehe alle die andern gemeinen Sorten, als den Wein-Apfel, den Eßig-Apfel, Caroliner Apfel, Schwanen-Apfel und dergleichen, welche, wenn sie gleich in der Wirthschaft insgesamt nützlich gebraucht, auch von denen, die sehr grosse Obst-Gärten haben, wohl gepflanzt werden können, doch in einem zum Nachtsch und zum Essen angelegten Garten eben keinen Platz verdienen.

Wer nur 24. Stämme setzen kann, der nehme

1. Sommer = Calville,
1. Leder = Apfel,
1. Quitten = Apfel,
1. Abrahams = Apfel,
1. Atlas = Apfel,
1. rothe Calville,
2. weisse Calville,
1. englisch Pipping,
2. Ananas = Neypfel,

2. Köp

2. Königs = Aepfel,
3. Borsdorffer,
2. Champagner Renetten,
1. Gold = Renette,
2. graue Renetten und
3. Gold = Pipping.

Wer aber vier Duzend pflanzen kann, der nehme

1. Margareten = Aepfel,
2. Sommer = Calville,
1. gestreifter Rosen = Aepfel,
1. Leder = Aepfel,
1. Jerusalem = Aepfel,
2. Quitten = Aepfel,
1. Biesam = Pipping,
1. Atlas = Aepfel,
3. rothe Calville,
4. weisse Calville,
2. englische Pippings,
1. Schaafs = Nase,
3. Ananas = Aepfel,
2. Königs = Aepfel,
4. Borsdorffer,
1. gelbe Renette,
3. Champagner Renetten,
1. Gold = Renette,
2. graue Renetten,
1. rothe Renette,
4. Gold = Pippings,

1. Paue

1. Pauliner,
2. weisse und
2. rothe Trauben = Aepfel.

Ich schliesse dieß Verzeichniß, nochmals mit der Versicherung, daß die Liebhaber von Obst = Bäumen, wenn sie von denen hier benannten Sorten, sowohl hochstämmige als Zwerg = auch Pyramiden = und Spalier = Bäume verlangen, aufrichtig und mit aller Genauigkeit bedienet werden sollen. Das übelste, so einem Liebhaber von Obst begegnen kann, ist, wenn er statt der verlangten Sorten ganz andere erhält, und dieß ist desto gemeiner fast bey allen Gärtnern, da die allerwenigsten unter ihnen die Obst = Sorten kennen, und selbst eine mit der andern vermengen. Ich muß noch hinzu fügen, daß auch allhier verschiedene Arten von Blumen und vor andern ganz besondern Sorten von Hyacinthen in Kummeln verkauft werden. Altdöbern, den 1. May 1774.

---







5