

oder Blüthe. 2. Die Frucht, ihre Gestalt und Größe, die Haut oder Schale, das Fleisch, Saft, Kernhaus, Zeitigung und Haltbarkeit. — Sicler beobachtet im L. D. G. bey den Beschreibungen der Obstsorten diese genauere Ordnung: 1. Frucht, ihre Gestalt nach der Formentafel, Größe (nach Pariser Zoll und Linien); — Blume und deren vertieften, flachen oder erhabenen Stand, deren Stern und seine Lage oder Stellung, ob er die Oeffnung der Blume bedeckt oder nicht, die Oeffnung und Röhre der Blume nach dem Kernhaus, und deren Beschaffenheit; — Stiel, dessen Länge, Beschaffenheit, ob er fleischig oder holzig, Stand, ob er eine Verlängerung der Frucht, wie oft bey den Birnen, mache, oder wie eingesteckt aussehe, bey den Äpfeln, dessen Höhle und ihre Beschaffenheit; — die Schale der Frucht, ihre Beschaffenheit, dicke oder dünne, glatt, glänzend, rau u. ihre Grundfarbe, die von der Sonne aufgetragene Farbe oder verschiedene Rötze, Puncte, Flecken u.; — das Kernhaus, dessen Stand unter der Blume, Beschaffenheit seiner Ausdehnung, Fächer oder Kernkammern, die sie umgebenden Fibern, Kerne, ihre Gestalt, Größe, Farbe u.; — das Fleisch der Frucht, seine Farbe, Beschaffenheit, ob feste, locker, schwammig, zart, brüchig, butterhaft u., Geschmack, Saft; — Zeit der Reifung auf dem Baume, Haltbarkeit auf dem Lager. (Die Lagerreife nennt er die Zeitigung.) 2. Baum, dessen Stärke, Bau der Haupt- und Nebenäste, die sie nach dem Winkelmaas machen, und wie sie sich ansetzen; das Tragholz, wie es sich ansetzt und wechselt; die Sommertriebe, ihre Länge, Dicke, Farbe, Puncte, wollig oder glatt u.; Bau und Gestalt der Krone. 3. Blatt, dessen Größe; Gestalt und Abrundung, und übrige Beschaffenheit; den Lauf seiner Rippen; Sahnung des Mandes; Blattstiel, dessen Länge, Farbe; Farbe des Blattes.

Die Momente und Ordnung der Dierschen Beschreibungen der Apfel Früchte begreift: 1. Frucht, deren Größe nach Zoll und Linien, Gestalt; Blume, die er Kelch nennt, seine Farbe, Einsenkung, ob sie in Rippen befindlich, und ob sich solche Rippen über die Frucht erstrecken, oder nur halb oder ganz; Stiel, dessen Höhle und deren Farbe und Beschaffenheit; Schale, ihre Farbe auf dem Baume und des Lagers, ob sie glatt, fettig u. anzufühlen, äußerlichen Geruch der Frucht, Puncte der Schale; Fleisch, seine Farbe, Beschaffenheit, Geruch, Geschmack und Gewürz; Kernhaus und Kerne. 2. Baum, dessen Größe, wie er seine Äste macht, früh oder spät seine Fruchttriebe ansetzt; dessen Blüthe. 3. Blätter, deren Größe nach Zoll und Linien; Farbe; Gestalt; Blattstiel; Sahnung. 4. Sommertriebe, ihre Farbe auf der Son-

nen- und Schattenseite, Wolke, Puncte; Augenträger; Augen, deren Farbe, Stand u. 5. Zeitigung und Esbarkeit der Frucht, ihr Gebrauch, ihr Rang. (Der erste Rang ist bey ihm Tafelobst; der zweyte wirthschaftliches Obst, das aber auch zum rohen Genuß gut ist, wenn ersteres fehlt; und das hauptsächlichste Obst für den Landmann ist. — Auch rechnet er solche dazu, die sehr lange dauern. Im dritten Rang siehet das Obst, so bloß für die Küche, oder zum Cyder, Essig u. taugt, und auch in rauhen und gebirgigten Gegenden zu empfehlen ist.)

Copuliren — ist eine Pfropfungart, vermittelt welcher ein Pfropfreis mit dem Wildling durch einen beiderseitigen schrägen Schnitt mit einander verbunden wird. Es ist die ungekünstelteste Veredlungart, welche gleichsam gar keine Verwundung macht, obschon der größte Theil des Wildlings völlig weggeschnitten wird, indem der Schnitt ganz mit gesundem Holz wieder bedeckt wird, und sogleich mit Holz und Rinde wieder zusammen wächst, als ob nie etwas daran wäre geschnitten worden. — Bey dem eigentlichen und gewöhnlichen, zuerst erfundenen Copuliren muß das Reis und der Wildling einerley Dicke haben, sie sey nun eines Pfeifenstiels oder starken Federkiels Dicke, oder auch eines Fingers Dicke. Diese Gleichheit ist erforderlich, weil das aufzusetzende edle Reis und der Wildling durch den Schnitt vollkommen auf einander rassend gemacht werden, und Rinde auf Rinde zu stehen kommen muß. Das Mark oder der Kern des Holzes kommt hierbey auch gewöhnlich auf einander zu stehen; jedoch hat solches zum Zusammenwachsen keinen Einfluß, und verschlägt nichts, wenn es schon nicht immer genau auf einander paßt, das Holz wächst doch zusammen. — Man kann nun jung Holz auf jung Holz copuliren, d. i. Sommerhosse oder Reiser vom letzten Trieb auf dergleichen von eben dem Alter, als welches am leichtesten und baldesten anschlägt; oder man kann alt Holz auf jung Holz, oder junges Holz auf altes, oder altes auf altes Holz setzen, d. i. man kann zwey-, dreijährige Reiser auf zwey- und dreijähriges Holz copuliren; man kann einjährige Sommerhosse auf zwey-, dreijähriges Holz setzen, auch zweijährige Triebe auf dreijähriges Holz u. Ja, man kann auch auf Wurzelstücke copuliren. (S. Wurzelcopulation.)

In Ansehung der Zeit des Copulirens hat sich ein unvergleichlicher Vortheil durch die Erfahrung erprobet, daß man dieses Geschäft nicht nur um die gewöhnliche Frühjahrszeit, wenn man zu pflanzen pflegt, wenn nämlich der Saft eintritt, vornehmen und verrichten kann, sondern auch im Herbst, wenn der Saft sich verdickt hat, ja den ganzen Winter hindurch, wenn nur nicht heftiger Frost ist. Dieses Wintercopuliren hat unter andern Vorzügen